



EL COLEGIO DE MEXICO

CENTRO DE ESTUDIOS HISTORICOS

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

T E S I S
PRESENTADA POR
ENRIQUETA QUIROZ MUÑOZ
EN CONFORMIDAD CON LOS REQUISITOS
ESTABLECIDOS PARA OPTAR AL GRADO DE
DOCTOR EN HISTORIA
DIRECTOR: CARLOS SEMPAT ASSADOURIAN

MEXICO, D. F. OCTUBRE, 2000



Aprobada por el jurado examinador

Presidente

1er vocal

vocal secretario

En mi senda por la historia económica he tenido a dos grandes maestros, para uno de ellos, esta forma de hacer historia era en el fondo, reconstruir "la historia de base", para el otro, es la forma de hacer la verdadera historia, para ellos: Alvaro Jara y C.Sempat A., van mis mayores agradecimientos y la dedicatoria de esta tesis; no por sus resultados, sino por las perspectivas históricas que me hicieron – y me siguen haciendo - descubrir.

Índice

Introducción	1
--------------------	---

Capítulo I

La importancia del consumo de carne en la capital novohispana.

42

Del alimento base a la diversidad en la demanda	42
La importancia de la carne dentro de los flujos mercantiles y en los volúmenes de la demanda de comestibles	47
La carne y la política de abasto	72
El abasto de carne y los preceptos religiosos	84
El abasto y el clima	89
La carne se hace popular entre hispanos e indígenas	93
Calorías y hábitos de consumo	99
La carne y el gasto en combustible	106
La carne en el sistema de intercambio	109
La distinción social en el consumo ¿res, carnero o cerdo?	112

Capítulo II

Mercado y precios de la carne en Ciudad de México.

136

Fuentes para la reconstrucción de los precios de carne de res y carnero	137
La metodología	141
Las fluctuaciones en los precios de la carne	148
Las variaciones de precios y la demanda de carne	154
Demanda y precios de la carne en las últimas décadas del período colonial	164

Capítulo III

Movimientos de precios en los alimentos básicos y sus efectos en las condiciones sociales.

219

Tendencia secular de los precios de alimentos básicos: discusiones y planteamientos	220
Un planteamiento diferente sobre la tendencia secular de los precios de los comestibles	240
El abasto y el movimiento al alza de los precios en la ciudad de México	241
La llamada crisis de los 80	275
El deterioro de las condiciones sociales	325

Capítulo IV
El mercado capitalino y sus áreas de abastecimiento.

334

Los bordes urbanos y el aprovechamiento diverso de sus suelos	340
El valle y los sistemas intensivos de producción	364
Los espacios agroganaderos y sus envíos de trigo y ganado hacia la capital	396
La periferia y sus envíos de ganado hacia la capital	425
Conclusiones	451
Fuentes y Bibliografía	466

Introducción.

La preocupación por el estudio del consumo y en especial del consumo alimentario, dentro de los problemas que trata la historia económica, puede parecer a simple vista un tanto limitado en sus resultados, debido fundamentalmente a que dicha disciplina ha tendido a circunscribirlo al plano del microanálisis, es decir, aquellas búsquedas históricas – como las llama Kula – sobre la economía doméstica, los costes de la manutención y en definitiva la investigación sobre el nivel de vida en el pasado.¹

De igual forma, generalmente se ha destacado en las investigaciones sobre el consumo, el escaso poder adquisitivo de las unidades familiares, de los trabajadores en tanto individuos. Sin desconocer esa realidad, también se observa que hay una ausencia de trabajos donde los niveles de consumo sean rescatados y valorados en su conjunto por su importancia como demanda real en el mercado, donde la posición económica de los consumidores no sea subvalorada. La historia económica sobre el consumo requiere complementar los microenfoques - que ciertamente han revelado en reiteradas ocasiones niveles de subconsumo y deterioro en los niveles de vida de diversas sociedades en el transcurso de los siglos – con perspectivas más amplias, es decir con un macro enfoque, se lograría no subestimar la importancia del consumo de las unidades domésticas, ya que por pequeño o infrahumano que fuera éste, en su conjunto la economía se moviliza y agiliza por efecto de la demanda de toda una base social.

El papel del consumo y de los consumidores en la articulación de un mercado es fundamental, tanto así que es una de las variables que conforman - bajo las nociones de la propia macroeconomía-

¹ KULA, 1977 (1963), p. 187

el producto nacional bruto (PNB), este último concepto es el indicador clave de la actividad económica de una nación, se define como el valor de mercado de todos los bienes y servicios producidos en un periodo dado por factores de producción de propiedad nacional, de igual forma desde el punto de vista del gasto el PNB es igual a la suma de los gastos efectuados por una sociedad, en un periodo determinado, en consumo, inversión y gasto público ²

Pocos historiadores han puesto su atención en esta condición particular del consumo; Larrain para el caso de Santiago de Chile, en el transcurso de la época colonial, despeja la ecuación del $PNB = C + I + G$, (donde 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.³ No obstante, la preocupación del autor es fundamentalmente el cálculo del producto nacional y el consumo le resulta útil como herramienta para alcanzar ese fin.

También se presentan problemas cuando los investigadores han utilizado marcos teóricos como el de la economía, entonces los macroenfoques pasan a primar y el consumo generalmente es sólo una excusa para estudiar las dimensiones de la producción y el desarrollo económico de un país, como también comparar niveles de producción entre diversas regiones. El problema es que bajos esos parámetros tiende a perderse la dimensión social y humana y las cuestiones del mercado parecen totalmente ajenas a la intervención de los consumidores. Más aún, el objetivo en esos estudios parece ante todo buscar el ajuste de la teoría económica a la realidad histórica. Se extrañan trabajos de historia económica donde los hombres y las sociedades pasen a ocupar un lugar transformador en las

² Par algunas definiciones clásicas de PNB, consúltese el manual de macroeconomía de SAMUELSON, 1945.

³ LARRAIN, 1992, pp.120-121.

dinámicas del mercado y donde se destaque precisamente su posición e intervención en esos hechos económicos

Cuando este trabajo era apenas un proyecto, se declaraba abiertamente la intención de ahondar en la conformación de la realidad económica de ciudad de México, aunque “tomando en cuenta la participación social, representada por los consumidores, en la dinámica del mercado interno”. Hoy en día reitero esa idea, pues me parece imposible estudiar el mercado de la capital virreinal y en especial el de la carne sin analizar la incidencia del consumo en los movimientos de esa economía. Un economista podrá especificar bajo sus parámetros teóricos que es la demanda la que realmente se ha medido en este estudio. Sin embargo, el propósito de historiar este mercado nace por sobre todo del análisis de las implicancias de una demanda que se traduce como consumo cuando la acercamos al plano de las personas, de los consumidores.

En este sentido el consumo alimentario de la ciudad de México, es rescatado en esta investigación, porque es entendido como un factor que contribuyó a la economía del virreinato, por un lado, estimulando la producción de alimentos y por otro, generando nuevas inversiones en actividades subsidiarias de la demanda tales como la fabricación de bebidas alcohólicas a base del procesamiento de la caña de azúcar y el maguey o la propia industrialización del tabaco.

* * * * *

Múltiples historiadores, desde el siglo XIX hasta nuestros días, se han interesado por el problema del consumo circunscrito a estudios sobre las condiciones sociales. La historiografía inglesa tras un largo debate sobre los cambios en la calidad de vida a partir de la Revolución Industrial, llegó

al problema del consumo en la búsqueda de una metodología apropiada; en ese camino desarrolló análisis de precios e índices de los mismos, salarios reales, indicadores antropométricos hasta llegar a los niveles de consumo. La discusión se fijó bajo dos puntos de vista contrapuestos, para unos el nivel de vida habría mejorado y para otros había ido en detrimento⁴. El debate iniciado en 1926 con trabajos como los de J.H. Clapham, marcaron una nueva fase en la investigación en la que sus originales planteamientos – donde señalaba que la capacidad adquisitiva del obrero industrial medio había aumentado, entre 1790 y 1850 en un 60%, y los peones agrícolas un aumento semejante - se sustentaban a partir de una metodología cuantitativa que utilizaba series de salarios e índices de precios⁵. J.L. Hammond continuó el debate en 1930 usando las mismas técnicas metodológicas, pero esta vez para destruir el argumento de Clapham. Bajo esta misma perspectiva cuantitativa de la historia, continuaron trabajos que intentaban explicar los cambios en el bienestar de la clase trabajadora. Así en 1936 investigaciones como las de Elizabeth Gilboy contribuyeron con más datos y nuevos índices de precios.⁶ Para la autora las tendencias del coste de la vida y de los salarios reales eran aspectos de gran importancia, debido a que las interpretaciones de la historiografía económica sobre los movimientos de los índices mencionados, significaban incluso un aporte para la teoría histórica

⁴ Véase la síntesis de este debate en TAYLOR, Arthur, *El Nivel de vida en Gran Bretaña durante la Revolución Industrial*, Madrid, Ministerio de trabajo y Seguridad Social, 1985.

⁵ CLAPHAM, J.H., *An Economic History of Modern Britain*, Vol. I, Cambridge, 1926. Véase los comentarios respecto a esta obra en TAYLOR, 1985, pp.15-17.

⁶ Gilboy construyó un índice de precios, donde para cada grupo de productos se calculó las medias aritméticas no ponderadas de los precios relativos. El índice final estaba basado en los índices de dichos grupos, a los que se le otorgó distintas ponderaciones: cereales 5, productos animales 2, velas y carbón 1, bebidas y condimentos 1, ropa 1. Estas ponderaciones, según la autora se establecieron después de un detenido estudio de presupuestos publicados, en los que se destaca que un trabajador destinaba de su presupuesto un 20 por ciento en productos animales un 40 por ciento en pan y harina. GILBOY, E.W. "El coste de la vida y los salarios reales en la Inglaterra del siglo XVIII" en la compilación de TAYLOR, 1985, p.59-60. Este artículo se publicó por primera vez en *Review of Economic Statistics*, Vol.XVIII, 1936.

El debate entre los historiadores ingleses, a penas comenzaba hacia los años 50, cuando los partidarios de la cuantificación, llegaron a conclusiones como las de Ashton en 1950: Este investigador puso en duda los índices de precios usados por Gilboy, señalando que la autora no consideró que se produjera una variación semejante en los precios al por menor o en la dieta alimenticia de las distintas zonas. Ashton advertía que aplicar los precios al por mayor de la zona metropolitana y una ponderación basada en los hábitos de dichas zonas a los ingresos de los trabajadores de provincias, constituía un procedimiento muy arriesgado. El autor proponía en cambio elaborar no sólo un índice, “sino muchos”, todos contruidos a partir de precios al por menor, limitados a pocos años y a una sola zona, e incluso a un solo grupo social y ocupacional de una determinada área.⁷ A pesar de que Ashton no logró superar las deficiencias que advertía en los trabajos de sus colegas, se inclinó por concluir en su investigación que: “el número de los [trabajadores] que lograron participar en los beneficios del progreso económico fue mayor que el de la parte de la población que figuró entre los primeros”.⁸

En 1957 E.J. Hobsbawm, trató de demostrar que la llegada de la industrialización había influido negativamente no sólo en la calidad de vida, sino también en el nivel material de la existencia de las clases trabajadoras. En su artículo “The British Standard of Living 1790-1850” publicado ese mismo año en *Economic History Review*, afirmaba que las mejoras en la Revolución Industrial no habían llegado a la masa de la población. Rechazaba la tesis de la subida de los salarios reales, por considerarla basada en un índice de precios inadecuado y lleno de deficiencias. Complementó sus estudios con el exámen de las tasas de mortalidad y de desempleo, que en su opinión obligaban a poner en duda las afirmaciones menos críticas de la concepción optimista. Dio importancia a los cambios del consumo de

⁷ ASHTON, T.S. “El nivel de vida de los trabajadores ingleses, 1790-1830” en la compilación de TAYLOR, 1985, p.106 y p.108. Este artículo fue publicado por primera vez en *Journal of Economic History*, suplemento IX, 1949.

alimentos, dichos cambios – a su juicio- demostrarían que se había producido un deterioro en la situación o en el mejor de los casos una mejoría mínima.⁹

En 1959 R.M Hartwell y otros investigadores en el transcurso de la década de 1960, introdujeron tres elementos básicos al análisis: el nivel de los salarios reales, los cambios de los patrones de consumo y la dimensión y distribución de la renta nacional. El problema para ellos era si hubo o no deterioro en el nivel de vida, es decir diferencias notables entre las condiciones de la existencia material y los aspectos cualitativos de la vida. La dificultad mayor que enfrentaron estos estudios fue con relación al tema de los salarios reales, fueron criticados porque al preocuparse de los salarios no se ocupaban de las ganancias, no habían tenido en cuenta el desempleo, no habían puesto atención a los cambios ocurridos en la estructura ocupacional de la economía y no se habían detenido en los cambios producidos en los deseos y necesidades, tal como se manifestaban a través de los presupuestos familiares.¹⁰

Respecto a la renta nacional en Gran Bretaña Deane Phyllis entre los años 1950-1960, había expuesto sus cálculos respecto a Gran Bretaña durante los años decenales comprendidos entre 1801 y 1851. Posteriormente, J. E Williams se sirvió del índice que habían elaborado Deane y Cole - en su libro **British Economic Growth, 1688-1959** sobre la producción real total del siglo XVIII- para calcular la renta nacional bruta de Inglaterra y Gales entre 1751 y 1791. Williams dividió estos cálculos por el total de la población antes de 1801 con lo que le fue posible llegar a unas estimaciones decenales de la renta per cápita. Sobre estas estimaciones, se cuestionó la exactitud de los cálculos de sus componentes fundamentales, así como de la validez de los supuestos sobre el desglose de la renta

⁸ Véase ASHTON, T.S. "El nivel de vida de los trabajadores ingleses, 1790-1830" en la compilación de TAYLOR, 1985, p.113

⁹ Véase TAYLOR, 1985, p.18.

¹⁰ Véase TAYLOR, 1985, pp.18-20.

(Smithfield) y sobre los impuestos indirectos que recaían en la producción de cueros y pieles. Estos estudios recibieron críticas especialmente porque su investigación se había delimitado a zonas urbanas; en la cuantificación de los animales no habían tenido en cuenta el tamaño de animales, y porque tampoco habían hecho referencias sobre la carne de cerdo, artículo importante en la clase trabajadora; del mismo modo se los criticó por pasar del número de pieles a estimar el consumo de carne, lo que se consideró poco apropiado.¹¹

De todas formas los estudios concluyeron que durante largos periodos del siglo XVIII y comienzos del XIX el consumo de carne no aumentó en la misma medida que la población, es decir la oferta de carne de vaca no pudo seguir el ritmo del crecimiento demográfico. En este sentido, la antigua dieta solía ser más nutritiva que la nueva. Por otro lado, mientras los trabajadores no conseguían ganar lo suficiente o los gobiernos no intervenían adecuadamente, la industrialización – a su juicio - tendió a deteriorar temporalmente la situación alimenticia de la población.

La alimentación era un apartado en el capítulo de gastos de la clase obrera. Pocas, o ninguna, de las familias pertenecientes a ella gastaban menos de la mitad de sus ingresos en alimentos y muchas tendrían que superar tal proporción. Sin embargo había otros gastos inevitables, en especial la vivienda, el combustible y el vestido. Los estudios sobre el consumo y la disponibilidad de alimentos en Inglaterra han dejado abierto varios problemas al respecto, por un lado esta la cuestión de que el consumo no resuelve todas las incógnitas sobre la calidad de vida, el consumo es sólo una parte de las condiciones de vida de la población, ya que incurre en otros gastos importantes como la vivienda, la ropa, la calefacción, etc. Sin embargo el problema mayor de todos parece ser aquel que se refiere a los factores no materiales y los cambios cualitativos, los estilos de vida y la falta de información adecuada sobre la estructura social y la estratificación de las rentas de la población británica. Hoy en día la

¹¹ Véase TAYLOR, 1985.

mayoría de los historiadores británicos hablan de calidad de vida, pero al mismo tiempo, hasta los más pesimistas no han abandonado la argumentación cuantitativa y a la vez todos se enfrentan a nuevos enfoques como el de los estilos de vida, que son factores irremediabilmente imponderables.

Por su parte la escuela francesa, si bien durante la primera mitad del siglo XX había desarrollado estudios de precios sobre productos alimentarios- tales como la obra de Ernest Labrousse y sus continuadores como Chabert, Baulant y Meuvret¹²- cuyo comportamiento había relacionado con los sucesos político-sociales de la Revolución Francesa, hacia la década de 1960 se encaminó directamente a los problemas de la alimentación y el consumo.

En la revista *Annales* se canalizaron una serie de búsquedas nacidas del llamado que ésta misma hizo en 1961 para iniciar una vasta investigación sobre la vida material y los comportamientos biológicos de los hombres en el pasado.¹³ En esta propuesta se buscaba abrir un debate, y despertar la curiosidad y la colaboración de los investigadores; también buscar fuentes y proponer métodos de análisis. En ese entonces la convocatoria fue amplia y se centró en aquello que llamaron "historia de la vida material", un título cómodo pero ciertamente vago, como lo reconoció el mismo Braudel. De todas formas la convocatoria a cargo de dicho autor, fue delimitada a por lo menos cinco aspectos fundamentales: la alimentación, la vivienda y el vestido, los niveles de vida, las técnicas y los antecedentes biológicos. El enfoque de análisis propuesto era a nivel micro; la historia de la vida

¹² Véase comentarios a estas obras en KULA, 1977, p.407-408.

¹³ Véase la presentación que hizo BRAUDEL, Fernand "Vie Matérielle et comportements biologiques" en *ANNALES*, 1961, XVI:3, pp.545-549.

material – según Braudel- era una infra-historia, una infra-infraestructura dentro de la vida de los hombres ¹⁴

En este sentido el consumo alimentario, quedaba delimitado a la historia de la alimentación, pero esencialmente centrada en los regímenes alimentarios y a su análisis nutrimental; se insistía en diferenciar consumos y establecer equilibrios en las cantidades ingeridas de proteínas, lípidos y glúcidos entre diferentes grupos sociales. La propuesta metodológica inicial de *Annales* era reconocer las ventajas y la necesidad de un método regresivo, es decir la propuesta era familiarizarse con las investigaciones actuales de nutricionistas, médicos, demógrafos, geógrafos y economistas, y a la vez lograr que un historiador viajara en contra del tiempo en esos dominios de la ciencia moderna. El objetivo central de la investigación era identificar carencias alimenticias en el pasado y sus efectos directos en las tasas de mortalidad, a causa de una fragilidad biológica y una vulnerabilidad a las epidemias; tal como las carencias de protidos caracterizaban - a su juicio - a las dietas de países subdesarrollados del mundo contemporáneo, así también esperaban encontrar relaciones de ese fenómeno en los mundos históricos del ayer.

La nueva propuesta de *Annales* nació en el momento en que los historiadores económicos europeos y entre ellos los ingleses, enfrentaban sus desaciertos bajo una metodología economicista para tratar los problemas del consumo y se abrían a nuevas interrogantes sobre la calidad y los estilos de vida. Entonces las ideas francesas resultaron novedosas y atractivas. Los estudios promovidos por *Annales* despertaron el interés de muchos investigadores europeos en el transcurso de esa década y la siguiente: en 1975 la revista lanzó una edición especial bajo el título de “Histoire de la Consommation”

¹⁴ ANNALES, 1961. XVI 3, pp.547-548.

donde recopiló una serie de investigaciones realizadas respecto a la alimentación en diversas localidades de Europa entre los siglos XIV al XIX ¹⁵

En ese entonces los historiadores de *Annales* propusieron desarrollar el estudio del consumo alimentario a partir de un particular tratamiento de las categorías espaciales, temporales y sociales. Su espacialidad no sobrepasaba el nivel regional, pues reconocían una diversidad de hábitos de consumo locales que no permitían homogeneizar ni generalizar criterios a niveles espaciales mayores. ¹⁶ Sus categorías temporales apuntaban a la comprensión de las conductas alimentarias como un fenómeno de larga duración que requería de estudios que abarcaran periodos amplios de tiempo, en lo posible de carácter secular. En el plano social, hacían énfasis en distinguir diferencias entre las conductas consumidoras de los diversos estamentos, ya que la disponibilidad de alimentos con que contaban unos y otros era muy distinta; los grupos acomodados podían darse el lujo de tener una dieta, si bien, no necesariamente más nutritiva, si más variada y sofisticada que la de aquellos de menores recursos. Del mismo modo, tanto los religiosos, los campesinos, los marinos, los militares como los hombres de ciudad en general se alimentaban de acuerdo a sus posibilidades. Esto significaba para el grupo de *Annales* realizar una investigación sectorizada o contar con una amplia muestra social, que comprendiera diferentes colectividades ¹⁷

¹⁵ ANNALES, 1975, XXX:2-3.

¹⁶ En esta perspectiva se han desarrollado numerosos trabajos sobre diversas localidades tanto en la Europa medieval como moderna y que son aportes para reconstruir la historia global del consumo alimenticio en ese continente. Por mencionar algunos estudios regionales sobre distintos lugares de Francia y Europa, véase en ANNALES, 1975, XXX:2-3, los trabajos de VEDEL, Jacques, "Bien nourris" et "mal nourris" dans le Haut Languedoc aux XVIIe et XVIIIe siècles", pp 478-489; AYMARD, Maurice y Henri BRESCH, "Nourritures et consommation en Sicile entre XIe et XVIIIe siècle", pp 592-599; VALENSI, Lucette "Consommation et usages alimentaires en Tunisie aux XVIIIe et XIX siècles", pp 600-607.

¹⁷ Se insistía en no generalizar realidad alimentaria de los diferentes grupos de la sociedad y se planteaba por ejemplo que los grupos acomodados podían darse el lujo de darse una dieta, si bien, no necesariamente más nutritiva, si más variada de la de aquellos de menos recursos. Consúltense por ejemplo los trabajos publicados en ANNALES, 1975, XXX:2-3 de CHARBONNIER sobre el consumo alimenticio de la nobleza entre los siglos XV y XVIII, pp 465-477 y los artículos de DAUPHIN y PEZERAT referentes a la alimentación de los grupos populares en Francia, pp 537-549, como también

A partir de indagaciones sobre consumos efectivos de familias o determinadas comunidades, utilizando sus libros de cuentas o listas de compras, los investigadores de *Annales* pretendían realizar estimaciones de los balances nutricionales y calóricos, la idea era la reconstrucción de una dieta, que operaba como una muestra de alimentos lo más amplia y variada posible. Se buscaban los modos de alimentación, los regímenes, los menús o como dijo Jacques Vedel “ en una palabra si no es demasiado ambicioso, una dietética”.¹⁸ De acuerdo a la concepción de Braudel, se consideraba que los regímenes alimenticios eran una estructura perfectamente equilibrada, en la que no se podía omitir o menospreciar ninguno de sus componentes, ya que se estaría alterando su natural armonía nutricional.¹⁹ En este sentido, todos los alimentos consumidos por los distintos grupos humanos - entre ellos la carne- requerían un tratamiento especial dentro de los hábitos alimentarios.²⁰

La propuesta de reconstruir dietas era con el objeto de evitar extrapolar datos sobre la alimentación actual y aplicarlos al pasado, como también desechar las medias de consumo que significaba generalizar y desconocer los niveles alimentarios tradicionalmente variables en los distintos grupos sociales, sin distinguir edades y sexos entre ellos. Como también advertían sobre el hecho de trabajar con el consumo de un hombre referencia (hombre adulto entre 20 y 30 años, de buena salud y actividad normal) y no con un hombre real, perdiéndose la diversidad de situaciones concretas.²¹

Los historiadores de *Annales* en su búsqueda por consumos efectivos, se interesaron por raciones, menús y dietas impartidas por instituciones de época. En este sentido, la dieta de los grupos

FRUHOFF y JULIA "L'alimentation des pensionnaires a la fin de l'Ancien Régime", pp.491-503.

¹⁸ VEDEL, 1975, pp.482.

¹⁹ Véase comentarios sobre esta concepción braudeliana en AYMARD, 1975, p.434

²⁰ Véase SPONER, Frank, "Régimes alimentaires d'autrefois: proportions et calculs en calories" en ANNALES, 1961, XVI:3, pp.568-574.

²¹ Consulte AYMARD, 1975, pp.431-433.

humanos sobresalía como un hecho histórico sobre el que se podía establecer un análisis, o incluso figuraba ante sus ojos como una valiosa síntesis cultural. Siguiendo esta línea, hubo historiadores que llegaron a deducir amplios significados de tan sólo una comida, el caso más característico sea tal vez Jean-Paul Aron, quien señaló por ejemplo que un plato de tripas de ternera a la vinagreta, era conjuntamente: un revelador de mentalidades, un índice económico, un test de la permanencia del gusto culinario a través de las revoluciones políticas, la inestabilidad de las modas, las mutaciones ideológicas. Bajo este análisis el autor buscaba: “transformar objetos insignificantes en signos pertinentes, que recogen silencios seculares, palabras ahogadas por la ciencia sospechosa, en el gran eco del mundo”.²²

Pero ¿Hasta que punto la metodología de Annales estaba respondiendo a los problemas que se proponía resolver? Su micro-perspectiva del consumo limitaba los alcances de este laborioso trabajo para situarlo -sin habérselo propuesto- en los horizontes de la historia cultural y dar cabida a la historia de las mentalidades, la que con un enfoque psico-sociológico, comenzaría a analizar las implicancias culturales del acto de comer bajo la premisa que los hombres no sólo se alimentan para nutrirse, sino que preparan sus alimentos de acuerdo a una serie de valores, reglas y símbolos que su grupo ha creado y adoptado.²³ No obstante, los problemas y las implicancias del consumo quedaban irresueltos, porque el estudio se había fijado en el objeto o en la forma y no en la dimensión histórica que problematiza a partir de los hechos.

²² ARON, Jean-Paul, “La cocina Un menú en el siglo XIX”, en Jacques LE GOFF y Pierre NORA, **Hacer la historia. Nuevos temas**, Barcelona, Editorial LAIA, 1980.

²³ Entre los trabajos más característicos se puede señalar el de NORBERT, Elias, **El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y Psicogenéticas**, México, Fondo de Cultura Económica, 1989. También el de FLANDRIN, Jean LUIS “la distinción a través del gusto” en **Historia de la vida Privada**, Vol.3, dirigida por Philippe Aries y George Duby, Madrid, Taurus, 1989.

Curiosamente las estimaciones de consumos reales, también recibieron críticas por lo poco "reales" de sus cálculos, algunos autores entre ellos Livi-Bacci hizo notar que los alimentos comprados o preparados de acuerdo a un menú, o ración, estaban expuestos a deterioros y pérdidas, descartes y desperdicios familiares o colectivos. A su juicio surgían problemas cuando se intentaba calcular el aporte calórico de los alimentos disponibles en una ración dada, esencialmente por las dificultades para asignar correctos coeficientes de conversión a alimentos de calidad no bien conocida y por las modificaciones que experimentan éstos en sus valores nutritivos luego de cocinarlos o prepararlos para la mesa, o incluso por el incierto aporte de las bebidas alcohólicas. Livi-Bacci también hizo notar que una vez establecida las medias de consumo y absorciones calóricas para una comunidad dada, la información es mucho menos utilizable cuanto más variable es el acceso al alimento de la colectividad estudiada, en razón de desigualdades sociales y de otros factores. El autor descarta estudios sobre grupos seleccionados, tanto de nobles o altos prelados, como de comunidades concretas como militares, civiles o religiosas, caritativas o punitivas, como hospitales, hospicios o cárceles, por ser poco representativas en el conjunto social; para el autor esas raciones no presentaban la norma entre la sociedad sino más bien un privilegio.²⁴

El modelo metodológico francés también decayó en una esquematización de la realidad alimentaria cuando inició a partir de las dietas, la búsqueda del componente básico de ellas. Entonces se habló del "alimento base" que era definido como la principal fuente de proteínas y calorías del que los hombres se proveen a diario y sobre el que se ha sustentado la alimentación de diversos pueblos, como por ejemplo el trigo en Europa, el maíz en América y el arroz en Oriente²⁵. Nuevamente los alcances de

²⁴ LIVI-BACCI, 1988, pp.135-136.

²⁵ Véase los comentarios de Braudel sobre la importancia de estos cultivos en los mencionadas culturas. BRAUDEL, Fernand *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XVI y XVIII*. Madrid: Alianza Editorial, 1984 (1979).

estos trabajos en los que se percibía una orientación económica Labrousiana –en la que se consideraba que un alimento podía operar como un índice para las condiciones de vida de las personas y a la vez como deservolvente de la economía de una región- limitaban la realidad histórica.

Las propuestas sobre la diversidad de la alimentación a partir de las dietas alimentarias, parecían haberse frustrado y caído en la generalización. La carne vista como un alimento de mayor precio que los cereales aparecía como en retirada entre estos estudios. En los que su importancia fue subvalorada y se tendió a ubicar su consumo en la categoría de los lujos alimentarios y no entre los alimentos básicos de la población.²⁶ De acuerdo a los estudios presentados en 1975 en *Annales*, Barrassar y Goy concluían que después de los altos niveles de consumo de carne entre los siglos XIV y XVI en Europa, o al menos en las regiones del sur, como Roma, Palermo, Toulouse, hubo un decaimiento del consumo global, que acentuó aún más los contrastes sociales entre la población. Particularmente para el siglo XVIII Jacques Vedel hizo notar que en el caso de Toulouse, las raciones de carne que él obtuvo de comunidades reales decayeron de 83 gramos (sumadas las raciones de carnero-res) consumidos en 1655-1659 a 28 gramos en 1707-1709, era apenas sólo 2/3 de la cantidad de carne de vacuno consumida a mediados del siglo XVII, más aun las raciones exclusivamente de res fueron notoriamente en descenso, en 1737 se consumía 37 gramos de res diariamente, 28 al año siguiente, 18 en 1750, 19 en 1751, 8 y 5 en 1782 y 1783.²⁷

Retomando estas y otras investigaciones sobre la realidad europea, Braudel elaboró una vasta síntesis sobre la alimentación en el viejo continente y que denominó “las estructuras de lo cotidiano” –

²⁶ Véase la investigación de Revel sobre Roma en la que el consumo de carne está enfocado como un privilegio de esa población urbana. Revel, Jacques “Les privilèges d’une capitale: L’approvisionnement de Rome à l’époque moderne” en *Annales*, 1975, XXX:2-3, pp.563-573. También consúltese el trabajo de PUIZ, A. Marie sobre el consumo de carne en Génova donde plantea que la demanda de carne en esa ciudad estaba relacionada con la disponibilidad monetaria de los grupos acomodados de esa sociedad. PUIZ, A. Marie, “Le Marché du bétail et la consommation de la viande à Genève au XVIIIe siècle”, en *ANNALES*, 1975, XXX:2-3, pp.575-581.

y para insinuar de alguna forma los problemas metodológicos la subtituló "lo posible y lo imposible". En ella se refirió de cambios en la dieta de los europeos a medida que avanzó la Edad Moderna, las sociedades se habrían encaminado 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 por sobre la ganadera.²⁸

Sin embargo dicho planteamiento no era nuevo, lo había señalado Abel en 1966, con lo que éste representante de la escuela alemana, abrió la posibilidad de vincular el consumo con un macro-enfoque. Desde la perspectiva de la historia de la agricultura europea, sobre sus sistemas y flujos productivos, iniciaba la discusión de los problemas de la demanda de alimentos desde la Alta Edad Media hasta la era industrial. En su investigación vinculó la economía y la demografía y aplicó esas teorías a sus investigaciones y con ellas examinó precios, salarios, rentas de la tierra, producción agrícola, movimiento de la población y niveles de vida, con el objeto de determinar en qué medida la economía agrícola y alimentaria de la Europa central en los siglos transcurridos desde la Alta Edad Media cumplió con su cometido de satisfacer la demanda.²⁹

Desde ese entonces y en forma paralela a los micro-enfoques sobre el consumo, la historiografía europea ahondaba en temas sobre la producción e igualmente en estudios sobre el mercado urbano, que iban abriendo camino hacia una nueva concepción del consumo. En 1969, el inglés Wringley se preocupó de estudiar la relación entre el entorno urbano de Londres y su "hinterland", con un enfoque geoeconómico el autor incursionó en la demanda de esa ciudad en manufacturas y productos agrícolas y en la relación entre los espacios productivos y esta urbe, como

²⁷ VEDEL, 1975, p.482

²⁸ Véase los estudios sobre la disminución de la ración de carne en BRAUDEL, 1984 (1979), pp.158-161.

²⁹ ABEL, 1986 (1966).

también en los movimientos migratorios desde la ruralidad hacia ella. Estudió la expansión de la ciudad en cuanto a riqueza y funciones urbanas con respecto al resto de Inglaterra. Simultáneamente su consumo, comercio y funciones administrativas proporcionaron positivas ventajas al resto del país, con lo que el autor postuló que hacia fines del siglo XVII Londres había contribuido a terminar con el aislamiento económico de su entorno rural.

En España, tanto los micro enfoques sobre el consumo como los macro enfoques que incluían ese problema dentro de la producción agrícola o los movimientos del mercado tardaron en tratarse como monografías. Bennassar abierto a las propuestas francesas, no dejó de incluir en sus trabajos algunos apartados dedicados al consumo de alimentos.³⁰ El autor dentro de sus estudios de la sociedad española manifestó su preocupación por los niveles de vida de la población, aunque deshechó la importancia de precios y salarios como fuentes para acercarse verdaderamente a aquellos.³¹ Los rendimientos productivos le interesaron más, aunque el carácter general de su revisión no le permitió más que insinuar algunas de sus tendencias. Su objetivo era determinar suficiencia en el aprovisionamiento de la población, con esta misma intención estudió la política abastecedora y determinó raciones alimentarias, deducidas al parecer tanto de volúmenes de producción como de las repartidas por instituciones (colegios, hospitales), aunque reconocía a éstas últimas colectividades como privilegiadas y poco representativas.

En 1985 David Ringrose, preocupado por la posición económica que ocupó Madrid dentro del engranaje del imperio y de la península entre los años 1560-1850, estudió del funcionamiento de ese mercado y sus flujos mercantiles en función del abasto. Bajo esta perspectiva analizó el consumo de alimentos básicos y de bienes suntuarios, con la idea de determinar niveles y variaciones en la

³⁰ BENNASSAR, 1990 (1983). En esta la monografía *La España del siglo de oro*, el autor sitúa a España en niveles similares de consumo con respecto al resto de Europa.

demanda, como también determinar los alcances de las áreas de influencia urbana y comprobar así el estancamiento de la economía peninsular. El autor integró a su análisis la noción de localización, donde la ubicación geográfica, jugó un papel decisivo en el desarrollo económico de esa capital, a partir de este afirmó que ninguna otra gran ciudad estuvo tan mal localizada para estimular su intercambio basado en las leyes del mercado. Para el autor jugó un papel fundamental el modelo centro –periferia, y donde los medios de transporte eran esenciales para fortalecer y engrandecer las áreas de influencia de las grandes ciudades, en este caso de Madrid. En una ciudad pobre con un sistema de transportes rudimentario- dice el autor surge una gran disparidad en los alcances geográficos de éstos ámbitos de influencia funcionales. Para Ringrose la capital madrileña extrajo recursos de todo el interior, bien subvencionando sus propios mercados o bien reorientando, por procedimientos administrativos, los flujos regionales de mercancías. Lo que destruyó a su juicio la posición de las ciudades comerciales e industriales tradicionales, y disminuyó los estímulos para la especialización rural.³²

Posteriormente, la preocupación por el consumo de alimentos en España también se expresó en trabajos como los de Concepción de Castro,³³ autora que analizó las políticas de abastecimiento tanto europeas como de diversas ciudad españolas, para centrar su estudio en la administración del abasto de Madrid, cuya política es evaluada a partir de la eficiencia de cubrir la demanda de granos de la ciudad, para lo cual aporta series con los volúmenes de acopio para el siglo XVIII. En esta investigación la política económica aplicada por los monarcas españoles es el factor esencial que habría determinado la productividad agrícola, la técnica empleada y el transporte, además frenar o promover las actividades comerciales dentro de esa nación

³¹ BENNASSAR, 1990 (1983), p.134.

³² RINGROSE, 1985.

La historiografía Italiana, si bien es cierto ha tratado el problema de la alimentación y varios de sus investigadores colaboraron en *Annales* con sus estudios, también es cierto que en el transcurso de la década de 1980, surgieron nuevos planteamientos y críticas sobre la forma cómo se había tratado esa temática. En 1982 se realizó en Bellagio una reunión interdisciplinaria entre historiadores, demógrafos, economistas y bromatólogos financiada por la Fundación Rockefeller.³⁴ En ella se discutió el influjo de la alimentación en la historia y del impacto real o falso de su suficiencia sobre variables tales como la fecundidad, la morbilidad y la mortalidad. Se buscaba determinar en qué medida la situación nutricional de la humanidad contribuyó a que se produjeran ciertos hechos históricos; en dicha reunión los especialistas concluyeron que no era decisiva o incluso inexistente la influencia de la alimentación y la nutrición en el curso de la Historia. Sólo en las enfermedades infecciosas se estableció una clara relación con deficiencias alimentarias o nutricionales y en cambio en enfermedades como la peste, de mayor repercusión histórica, se consideró como mínima. Entre los participantes a dicha reunión se encontraba el demógrafo italiano Massimo Livi-Bacci, quién a través de sus estudios no era partidario de establecer una relación directa o exclusiva entre nutrición y mortalidad. En 1988 Livi-Bacci, amplía estas ideas y sintetiza muchos trabajos sobre alimentación y demografía europea, en su libro *Ensayo sobre la historia demográfica europea*³⁵, buscó establecer las interdependencias entre la alimentación, la supervivencia y población. En dicha obra discutió la tesis tradicionalmente aceptada que consideraba la disponibilidad de recursos alimentarios como la principal fuerza de tracción o freno del crecimiento demográfico.

³³ DE CASTRO, 1987.

³⁴ Las ponencias fueron publicadas inicialmente en *Journal of Interdisciplinary History*, XIV, Otoño, 1983 y posteriormente por ROTBERG, Robert y RABB, Theodore (comps), *El Hambre en la Historia*, Madrid, Siglo Veintiuno de España Editores, 1989.

³⁵ LIVI-BACCI, Massimo, *Ensayo sobre la historia demográfica europea. Población y alimentación en Europa*, Barcelona: Ariel, 1988.

El autor buscó pruebas e indicios en los nutridos campos de la biología y de la epidemiología, al igual que en la historia económica y en la social. Así estableció su incidencia tanto en la llamada corta duración como en la larga duración y concluyó: en el período breve, la influencia negativa de penurias y carestias sobre la población está bien probada, aunque las mayores crisis de mortalidad estuviesen provocadas en general por epidemias desvinculadas de hechos alimentarios. En el período largo en cambio, no surge ninguna relación efectiva entre niveles de alimentación y desarrollo demográfico. Para el autor la historia de la alimentación se basa en indicios imprecisos y discutidos, tales como los precios, los salarios, los balances alimentarios, la estatura. A su juicio los indicios disponibles por imprecisos que sean, hacen que se considere que al menos en tiempos de normalidad el nivel alimentario era suficiente para una buena supervivencia, y que existía una nula correspondencia entre el nivel o modo de alimentación y nivel de mortalidad, como lo demuestran según el autor, las confrontaciones entre capas, épocas o colectividades con niveles alimentarios distintos. Afirmaba entonces, no existe una relación entre las virulencias con los niveles alimentarios. Por el contrario observaba que las poblaciones también poseen un notable grado de adaptabilidad al estrés nutritivo, en el período breve y aún en el mediano. Respecto al consumo de carne en el siglo XVIII europeo se inclinaba por señalar que si bien hubo retrocesos en la mortalidad, se produjeron en ausencia de mejoras sensibles de los consumos de carne, siendo los más bajos niveles de consumo los del área mediterránea.

Con estas conclusiones Livi-Bacci terminaba por desplomar las preocupaciones centrales sobre las que habían sentado los estudios sobre el consumo fundamentalmente la escuela francesa y hasta aquellos que bajo la micro perspectiva se habían preocupado por la calidad de vida de la población en

el pasado. Bajo esos enfoques la historia del consumo alimentario quedaba relegada, - como se señaló al comienzo de ésta introducción- por intrascendente en los cambios y transformaciones sociales.

Pero ¿Hasta qué punto estas "teorías" históricas influyeron y por sobre todo respondieron a la realidad latinoamericana?

Los primeros trabajos realizados en América en este sentido fueron las investigaciones realizadas por la historiografía norteamericana en el transcurso de la década de 1960. Estas investigaciones fueron ampliamente desarrolladas a partir del trabajo metodológico de Cook y Borah, quienes hicieron importantes aportes respecto a las técnicas de la demografía histórica; a raíz de estos estudios surgieron otras investigaciones para profundizar en la calidad de vida de los hombres en el pasado y con ese enfoque se aproximaron al tema de la alimentación.

Retomaron la ideas de los franceses, pero trataron de buscar nuevas fuentes de análisis a través del trabajo interdisciplinario. Con el apoyo de la antropología, utilizaron técnicas para establecer a partir de restos arqueológicos, tallas, análisis de calcio y niveles nutricionales.³⁶ Nuevamente el análisis del consumo alimentario quedaba circunscrito a un examen de laboratorio que buscaba determinar qué y cuánto se comía; para luego trasplantar criterios actuales a las formas alimentarias del pasado. Pero nuevamente el mayor inconveniente era ¿Cuál era la dimensión del problema propuesto? ¿La mala o buena alimentación?

La relación trabajo y alimentación vino a definir algunos de los estudios de Cook; centrado en la realidad de los indígenas de Alta California bajo el sistema misional durante el siglo XVIII, estimó una insuficiencia de calorías con relación a la jornada de trabajo a la que fueron sometidos los indígenas

³⁶ Para una explicación de esta metodología véase CROSS, Harry "Living Standards in Rural Nineteenth-Century, México: Zacatecas 1820-80" en *Journal of Latin American Studies*, 1978, X:1, pp.1-19. Véase también las argumentaciones del autor para el empleo de esta metodología en "Dieta y nutrición en el medio rural de Zacatecas y San Luis Potosí (siglos XVIII y XIX) en *Historia Mexicana*, 1981, XXXI:1, pp.3-4

por los religiosos. En este estudio se planteó cambios en la dieta indígena y la adopción de una alimentación basada en trigo y maíz con bajas raciones de carne. Cook intentó demostrar que en las misiones existía un subconsumo de alimentos, lo que determinó a partir de un cálculo de calorías per cápita. Estimó que los indios de las misiones en general consumían 1205 calorías procedentes de cereales. Las lentejas, frijoles y chicharos daban 30 calorías por individuo. Las raciones de carne de res o cerdo, les aportaban 840 calorías diarias, monto que corresponde a una estimación sobre las cabezas de ganado existentes en todas las misiones en general en el año 1796, cifra total que dividió por el número de neófitos y estimando un consumo semanal de 6 animales por misión. La metodología de Cook es criticable fundamentalmente porque sus cálculos de consumo – ya con todos los problemas de un cálculo per cápita – corresponden a una cifra única y general para todo el período comprendido entre 1783-1834, en el que obtiene un resultado que aplica a toda la época misional, así soslaya las variaciones de la población producto de huidas o muertes y los rendimientos individuales de cada misión respecto a su producción agrícola y ganadera. Sus promedios tienden a generalizar la realidad y no a considerar las diferentes etapas de la vida misional.³⁷ Tal vez lo más valioso de la investigación de Cook fue la dimensión espacial que incorporó en el tratamiento de la alimentación y la relación que estableció entre el abastecimiento de las misiones y sus implicancias en la dieta indígena.

El espacio se había incorporado como elemento de análisis del consumo de una comunidad y los patrones de asentamiento en la conquista española reaparecían como una discusión inconclusa. Estas ideas vinieron a reencontrarse con la historia social y económica en que los problemas agrarios, el uso de la tierra venían a empatarse con las condiciones de vida de las personas y la perspectiva micro de la historia del consumo pasaría a complementarse con un macro-enfoque.

³⁷ Véase COOK, Sherburne *The Conflict between the California Indian and White Civilization*, Los Angeles, University of California Press, 1976 (1948).

El consumo vino a relacionarse entonces, con una nueva perspectiva macroeconómica; a través de la producción y el mercado se buscó un acercamiento a los niveles de consumo de la población, pero por sobre todo, a la incidencia de su demanda en la economía.

Desde la misma perspectiva antropológica pero con nuevas propuestas, los norteamericanos han continuado con sus estudios sobre el consumo. Sidney Mintz, desarrolló en 1985 su estudio sobre el consumo del azúcar especialmente en la sociedad europea y norteamericana, desde que este producto era “un lujo colonial hasta convertirse en un artículo común y necesario”. El autor planteó que aunque su estudio era de naturaleza eminentemente histórica, su intención era escribir una antropología de la vida moderna; Mintz argumentó que la historia social del uso de nuevos alimentos en una nación occidental puede contribuir a la antropología de la vida moderna. Así intentó escribir sobre la antropología del comer y de la comida, en función de la inclinación por lo dulce y sus grados de intensidad entre las distintas sociedades, con el objeto de determinar por qué un pueblo se habitúa a consumir grandes cantidades de un producto como el azúcar, más allá de sus necesidades como especie. El autor analiza la producción con la idea de determinar el significado de este producto colonial en el crecimiento del capitalismo. Del mismo modo planteó que la producción y el consumo de azúcar estaban ligados al punto que uno determinaba al otro, debido a ello el autor señaló que el consumo debe explicarse en términos de “ lo que la gente hizo y pensó: el azúcar permeaba – a su juicio- el comportamiento social y, cuando tuvo nuevos usos y cobró nuevos significados, se transformó de curiosidad y lujo en artículo común y necesario. Para el autor, el consumo de azúcar desde los orígenes del capitalismo hasta su consolidación, operó dentro de las redes de poder, como

objeto de dependencia a nivel productivo y como sustituto alimentario o incluso manipulador entre sus consumidores.³⁸

En la década de 1980, la historiografía latinoamericana comenzó a elaborar estudios sobre el mercado y la producción de alimentos. Se retomó la tarea de elaborar precios, iniciada en la década de 1960, por algunos autores entre los que se ubicaba Florescano, quién se había fundamentado en las interpretaciones Labrousianas, al privilegiar la importancia de un producto alimenticio y tomarlo como índice para determinar el desenvolvimiento económico del mercado y de la población novohispana del siglo XVIII.³⁹

En 1980 Tandeter y Wachtel, dieron a conocer avances de una investigación sobre precios y producción agraria en el siglo XVIII para Potosí y Charcas. Utilizando como fuentes básicas las series de diezmos, reconstruyeron una variedad de precios de productos que circulaban en esos mercados. Entre sus observaciones revirtieron 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 -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. A partir de estas observaciones se planteó que una generalización del tipo europeo, no podía aplicarse para el mundo andino, especialmente 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.⁴⁰

³⁸ MINTZ, Sidney, **Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna**, México: Siglo Veintiuno editores, 1996 (primera edición en inglés 1985).

³⁹ Véase FLORESCANO, Enrique **Precios del maíz y crisis agrícolas en México (1708-1810)**, México: El Colegio de México, 1969.

⁴⁰ Véase una nueva edición de este trabajo en JOHNSON y TANDETER, **Economías coloniales. Precios y salarios en América Latina, siglo XVIII**, México: Fondo de Cultura Económica, 1992.

Las nuevas investigaciones latinoamericanas habrían una senda distinta a las propuestas por la historiografía europea y principalmente la francesa, en el estudio de la economía y el consumo en Latinoamérica, aparecían nuevos elementos no considerados hasta ese momento: la producción, el mercado, la circulación de productos y entre ellos la función de la demanda de alimentos en las distintas localidades.

Assadourian preocupado por los análisis regionales con el objeto de determinar la organización de un espacio económico, enfocó sus investigaciones hacia la circulación de mercancías producidas por esos espacios y hacia la dinámica de integración generada entre ellos.⁴¹

Dentro de sus investigaciones sobre circulación interna del espacio regional peruano no dejó de incluir lo que el autor llamó "un sector complejo": el ganadero.⁴² 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 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 en el centro de México, provocaba el crecimiento ganadero entre las tierras cultivadas indígenas. 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.⁴³

⁴¹ Véase estos postulados en ASSADOURIAN, Carlos Sempat. *El sistema de la economía colonial*. Perú: Instituto de Estudios Peruanos, 1982. (Reeditado en 1983 por Nueva Imagen en México).

⁴² 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 *El sistema de la economía colonial*. Perú: Instituto de Estudios Peruanos, 1982.

⁴³ Véase ASSADOURIAN, 1982, p. 180.

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, junto 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.⁴⁴

Otro estudio puntual dentro del ámbito latinoamericano corresponde al trabajo de Armando de Ramón y José Manuel Larrain referido al estudio de precios y niveles de consumo en Santiago de Chile durante los siglos XVII y XVIII. Los autores utilizaron técnicas metodológicas de la macroeconomía moderna, elaboran índices de precios sobre productos que conformaban una canasta básica de la población y otorgaron una importancia relativa a cada uno de sus elementos componentes, es decir ponderaron la importancia de cada uno de ellos de tal forma que los productos escogidos, revelaran el consumo habitual y de fuerte repercusión en el gasto familiar. 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 10 veces entre ambas fechas. Puede calcularse que la población de Santiago subió cuatro veces durante ese mismo período, lo cual hace que el aumento en el consumo de carne de vaca sea realmente considerable y explique el alza de los precios”.⁴⁵

⁴⁴ ASSADOURIAN, 1982, pp.181-184.

⁴⁵ De RAMON, Armando y J.M. LARRAIN. *Orígenes de la vida económica chilena, 1659-1808*. Santiago: CEP, 1982.

Considerando los planteamientos de estos historiadores, la tesis de Abel y reiterada por Braudel, no podía ser aplicada a la realidad latinoamericana sin establecer diferencias locales. Sin embargo algunos autores que han estudiado el caso centroamericano, han observado cierta semejanza en la transformación de la actividad ganadera con la realidad europea. Castellero-Calvo analizó dentro de esta perspectiva el caso panameño y estableció comparaciones con Nueva España. 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.⁴⁶

Su tesis central consiste en afirmar 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.

En dicha investigación existe un cierto apego a la tesis Braudeliiana o Abeliana si se quiere, debido a que el autor tiende a las generalizaciones teóricas sin realizar un estudio profundo a nivel regional. Castellero Calvo sin explicar los detalles del proceso que estudia, menciona como el principal factor del encarecimiento de la carne al agotamiento de los suelos en las cercanías de la capital panameña que habría impulsado la búsqueda de ganado en tierras más distantes. El factor distancia que necesariamente enflaquecía al ganado por el largo trayecto, se habría unido al requerimiento de tierras

⁴⁶ Véase CASTILLERO-CALVO, Alfredo "Niveles de vida y cambios en la dieta a fines del período colonial en América" en *Anuario de Estudios Americanos*, XLIV, 1987.

de agoste que estaban en manos de poderosos, lo que habría transformado el abasto de carne en un oligopolio ⁴⁷

El autor argumenta 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 tenido desde los inicios de la conquista. Esto parece una posición dubitativa respecto a la tesis central difundida por Braudel. Sin embargo, atenúa su posición al señalar que el proceso fue lento y paulatino, en el que se buscaron alternativas a través del surtimiento de otras carnes de ganado menor y aves. El autor se apoya en bibliografía existente para Guatemala y México, para reafirmar su tesis sobre la decadencia de la carne y la predilección del pan, incluso sobre el maíz, el que a su juicio no pudo competir con la carne ni el trigo, por la irregularidad en su abasto y el erratismo de sus precios.

Lo particular de ese trabajo es la preocupación que presenta por los cambios en las condiciones de vida material de la sociedad latinoamericana, en relación con el consumo de alimentos; con este objeto incorpora precios de los productos básicos que estudia para establecer la relación con los salarios de los trabajadores. Teóricamente es un trabajo bien construido, pero requiere de una mayor profundización sobre su propuesta regional como también, desprenderse de los apriorismos bibliográficos que utiliza sobre otras regiones americanas, antes de generalizar sus planteamientos.

Un estudio más reciente, referido al consumo de carne y la nutrición en Venezuela entre los años 1609 y 1873, señalarían por el contrario que en el siglo XVIII se alcanzaron en ese país los máximos de consumo de carne por individuo, Jaime Torres Sánchez afirma que la carne experimentó un consumo creciente hasta la segunda mitad del siglo XVIII, con una aguda caída en el siglo XIX,

⁴⁷ Véase CASTILLERO-CALVO, 1987, pp 4-5 (pp 431-432).

sugiriendo que tales tendencias pudieron ser características de toda la sociedad colonial y postindependentista 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 parecen tan considerables. Torres Sánchez se interesa 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.⁴⁸

Del mismo modo, el problema de la carne en Nueva España, comenzó a ser analizado tangencialmente a través del desarrollo de la ganadería y el uso de los suelos. Estas investigaciones fueron iniciadas de algún modo por los trabajos de Francois Chevalier, cuya problemática se centraba en el dominio de la tierra y la formación de latifundios, y en los que necesariamente debió tratar la organización de la ganadería en el virreinato.⁴⁹

Orientó este proceso hacia la disputa de la actividad ganadera por el predominio del suelo; consideró que esta actividad fue preponderante desde los primeros años de la administración colonial producto de 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.

Curiosamente según los planteamientos de Chevalier el problema de usos de la tierra se habría dado durante el siglo XVI y XVII en Nueva España, a raíz del incremento de la ganadería que habría dañado la producción agrícola indígena; fenómeno que así planteado resulta inverso a lo

⁴⁸ TORRES SANCHEZ, Jaime, "Consumo de carne y nutrición. Aspectos de su evolución histórica en Venezuela: 1609-1873", en *Anuario de Estudios Americanos*, Tomo LIV, I. 1997, pp.65-85

⁴⁹ Véase CHEVALIER, Francois La formación de los latifundios en México. México: Fondo de Cultura Económica, 1976.

tradicionalmente señalado para Europa. El problema en Nueva España pareció resuelto en esos siglos a partir de la migración del ganado hacia el norte, lo que no dañó el abastecimiento de carne en las ciudades y menos aún su demanda. Sin embargo, el trabajo de Chevalier no profundiza la evolución de este problema y menos aún, durante los últimos cincuenta años de la administración virreinal.

Posteriormente, el problema de la carne fue tratado superficialmente al insertarlo dentro de los sistemas de abastecimiento de los centros mineros. Entre los primeros trabajos que se refirieron al sistema de abasto de carne está la obra de Bakewell sobre Zacatecas para los años 1546 y 1700. Lo interesante de su estudio - más que ahondar en el funcionamiento del abasto de carne- fue su preocupación por definir las áreas abastecedoras que tenían una interrelación con este centro minero a través del comercio de carne.⁵⁰

Este tipo de investigaciones vino a recoger la obra de algunos autores, que interesados en sentar las bases de la política de abasto aplicada por la Corona en el virreinato, se habían preocupado por detallar el funcionamiento del abasto de carne, como uno de los más antiguos establecidos en el continente, así encontramos los trabajos de Dusemberry para la ciudad de México durante el siglo XVI⁵¹

Otras investigaciones que retomaron la problemática exclusiva del abasto de carne, con el objeto de reconstruir series de precios para este alimento, vieron sus inicios a fines de la década de 1960 y principios de los 70. Así encontramos los artículos de Matezans sobre la ciudad de México durante el siglo XVI y el trabajo de Barrett para Cuernavaca durante los siglos XVII y XVIII. Ambos

⁵⁰ Véase BAKEWELL, P.J. *Minería y sociedad en el México colonial Zacatecas (1546-1700)*, México Fondo de Cultura Económica, 1976 (1971).

⁵¹ Véase DUSENBERRY, William "The regulation of meat supply in sixteenth century Mexico city" en HAHR, XXVIII 1, 1948, pp.38-52.

incorporaron series de precios, siendo éste un avance para los estudios de consumo de la carne, al entregar las bases para la elaboración de futuras series de precios. Sin embargo, en estos trabajos no se logró establecer niveles de demanda ni de consumo de carne, porque sólo presentaron precios sin la correspondiente correlación de animales consumidos en la ciudad.⁵²

Nuevas perspectivas macroeconómicas han contribuido a enfocar el problema del consumo de carne inserto dentro de una problemática general de producción económica regional. Van Young desarrolló esta tesis para Guadalajara en el siglo XVIII señalando que la producción agro-ganadera estaría estrechamente relacionada con la demanda de los mercados urbanos.⁵³

En su estudio, el abasto de carne aparece como un sistema en decadencia debido -según el autor- a los cambios en el uso de la tierra en la que se habría privilegiado los cultivos de trigo y maíz. La ganadería se habría desplazado hacia lugares alejados del centro urbano y los costos de distancia habrían encarecido el precio de la carne, con la consecuente reducción en el consumo.

Van Young recogió elementos del modelo europeo para interpretar los cambios en la producción agrícola de Guadalajara. Sin embargo, sus pruebas para señalar una reducción en la demanda y el consumo de carne en ese centro urbano, distan de ser contundentes. La relación campo-ciudad que establece el autor, es un enfoque importante para redescubrir el sentido y funcionamiento de las políticas de abasto y en especial las referentes al caso de la carne.

Otros trabajos como los de Garavaglia y Grosso, han estudiado el entorno agrario de villas pequeñas como Tepeaca, donde a nivel de la microhistoria han establecido flujos mercantiles en los que

⁵² Véase MATEZANS, José "Introducción a la ganadería en Nueva España, 1521-1535" en *Historia Mexicana*, XVI:56, 1965. También BARRET, Ward "The meat supply of colonial Cuernavaca" en *Annals of the Association of American Geographers*, LXIV:4, 1974.

⁵³ Véase VAN YOUNG, Eric *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, 1989 (1981).

la población indígena tenía una importante participación. Entre ellos se ha destacado la producción ganadera de estas comunidades, la que hasta el momento siempre se ha tendido a subestimar, especialmente por considerar que los indios consumían escasas proteínas animales⁵⁴

A pesar de los trabajos realizados en torno al abasto de los centros urbanos, el mercado de la carne parece aún muy desconocido, especialmente en lo que se refiere a la ciudad de México. Problema que obedece fundamentalmente 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 ha preferido aún utilizar las premisas de la teoría europea y sus técnicas metodológicas, que tienden a utilizar un producto base como índice alimentario de la población. Nos referimos al trabajo pionero de Florescano sobre el maíz y a las investigaciones sobre el trigo que han desarrollado posteriormente investigadoras del CIESAS, como Clara Elena Suarez⁵⁵, Gloria Artis⁵⁶ y Virginia García Acosta, ésta última siguiendo la línea de Florescano, reconstruyó los precios del trigo en la ciudad de México durante el siglo XVIII⁵⁷, además de desarrollar trabajos diversos sobre los expendios de pan y sus productores⁵⁸, además de elaborar trabajos comparativos sobre las tendencias en los precios del trigo y del maíz, y participar en discusiones sobre los movimientos inflacionarios del siglo XVIII.⁵⁹

⁵⁴ Véase GARAVAGLIA y GROSSO, *Puebla desde una perspectiva microhistórica. Tepeaca y su entorno agrario: población, producción e intercambio (1740-1870)*. Puebla: Claves Latinoamericanas, 1994.

⁵⁵ SUAREZ, 1985.

⁵⁶ ARTIS ESPRIU, 1986.

⁵⁷ GARCIA ACOSTA, 1988.

⁵⁸ GARCIA ACOSTA, 1989.

⁵⁹ GARCIA ACOSTA, "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 coloniales*, 1995. También el artículo de coautoría con GARNER "En torno al debate sobre la inflación en México durante el siglo XVIII" en *Circuitos mercantiles y mercados*, 1995.

Sin embargo estas investigaciones, como también las desarrolladas sobre el pulque⁶⁰ o el azúcar⁶¹, carecen de una perspectiva general sobre el consumo capitalino y no insertan el producto en estudio, dentro de la demanda general de alimentos de la ciudad, por esta misma razón no establecen comparaciones de precios entre ellos, igualmente no se han interesado por conocer volúmenes de consumo urbano, 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.

* * * *

En un intento por superar estas deficiencias, pero también de aprovechar los avances y especialmente de integrar dichas investigaciones en un marco más amplio, dentro de lo que es la demanda alimentaria capitalina y su significado en la estructura económica del virreinato, esta investigación se ha propuesto como objetivo general, determinar la importancia de la demanda capitalina de carne y realizar un análisis cuantitativo de la misma para compararla con la demanda de otros alimentos en la ciudad de México durante la segunda mitad el siglo XVIII y comienzos del XIX; con la intención en primer lugar, de revalorar y ponderar la importancia de este consumo urbano dentro del espectro virreinal a partir de uno de los productos básicos de su dieta, guardando siempre una perspectiva comparativa con el resto de otros productos básicos. En segundo lugar, crear un modelo de organización productiva territorial en función de la demanda de este gran centro urbano, donde la producción ganadera y en definitiva de la carne logran abarcar e integrar en torno a la ciudad de México, un amplio espacio productivo junto a otras actividades agrícolas. En este sentido interesó descubrir la articulación de un mercado con su hinterland inmediato y con otras economías de abastecimiento dentro del sistema virreinal. El gran

⁶⁰ HERANDEZ PALOMO, José Jesús, *La renta del pulque en Nueva España, 1663-1810*, Sevilla, Escuela de Estudios Hispanoamericanos, 1979.

área de circulación descrita por el ganado hasta llegar a la capital, hace redescubrir a la carne como alimento integrador de un mercado interno que abastece a la capital y a la vez es parte del sistema comercial virreinal.

Como objetivos específicos, se intenta individualizar el problema del consumo urbano de carne en la ciudad de México, debido a la ausencia de investigaciones que hayan analizado a la carne como uno de los suministros alimentarios básicos con que contó dicha capital durante el siglo XVIII, es decir reubicar a la carne en una posición destacada dentro de la demanda urbana, junto al maíz, el trigo, las bebidas alcohólicas como el pulque y el aguardiente de caña. El estudio de la 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 res y carnero, como también el comercio de cerdos y los subproductos generados por las tocinerías. A partir del abasto también se intentará deducir la importancia del comercio de carne extra-institucional, que no se puede desconocer y en el cual existía la participación indígena con el aporte de ganado menor traído a la ciudad, especialmente cerdos y chivos, 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 abarcaría fundamentalmente al producto del ganado vacuno, ovino y porcino, teniendo en cuenta la importancia del consumo de aves de caza, y de corral como de ganado caprino.

También se intentará describir la tendencia de los precios de diversos alimentos básicos a lo largo del siglo XVIII y establecer una comparación del movimiento de precios entre ellos y la carne, con el objeto de identificar diversos factores que determinaron sus fluctuaciones y principalmente las alzas hacia fines de ese siglo, así mismo comprobar que ese fenómeno fue un

⁶¹ CRESPO, Horacio. *Historia del azúcar en México*, México, Azúcar S A/Fondo de Cultura Económica, 1990 34

problema generalizado en los alimentos y que no obedeció a la influencia de uno sobre los otros, como tampoco que el alza fue un problema exclusivo de un producto. El análisis se centrará principalmente en el movimiento de precios de la carne de res, la carne de carnero, el maíz, el trigo, además de inferir el comportamiento de los precios de algunos productos a partir del comportamiento de su demanda, específicamente de bebidas alcohólicas como el pulque y el aguardiente de caña.

También se describirá específicamente la tendencia secular de los precios de alimentos básicos junto al de la carne, iniciando el problema con discusiones y planteamientos hasta ahora desarrollados en torno al tema. Para enseguida, señalar nuestros propios planteamientos y enfoques sobre el comportamiento de los precios de los comestibles presentado a fines del siglo XVIII en la ciudad de México, estableciendo una relación con los volúmenes de alimentos ingresados a la capital, es decir conociendo las dimensiones del abasto urbano y su adecuado funcionamiento. Para finalmente relacionar el problema de los precios con las condiciones sociales de la población capitalina de fines del siglo XVIII y comienzos del siglo XIX.

Por otra parte, a través de la identificación de las zonas criadoras de ganado, de los circuitos de traslado y la venta de los animales se pretenderá ir involucrando todos los cordones de abastecimiento de la capital de diversos productos agrícolas. En este sentido, creemos será útil contraponer el modelo teórico de Heinrich Von Thunen - geógrafo alemán que en 1826 definió lo que denominó "el estado aislado", *Der Isolierte Staat*⁶² - con la distribución real de las áreas productoras localizadas en torno a la ciudad y todas aquellas que conformaban su *hinterland* abastecedor. Intentando articular los espacios productivos, no sólo en función de la capital sino

⁶² En el desarrollo de esta investigación se utilizará la siguiente traducción al inglés de esta obra: Von Thunen's *Isolated State*. Pergamon Press, Glasgow, 1966

relacionándolos con el entorno virreinal, como también definiendo espacios de circulación y redistribución de alimentos. En definitiva se intentará realizar un estudio espacial de la oferta de carne y de otros alimentos en función de la ciudad de México, teniendo en cuenta que la ubicación de los espacios productivos necesariamente afecta a la demanda, en la medida que existe una distancia económica que beneficia o perjudica el abastecimiento de un mercado determinado. Paralelamente a la definición de los círculos de abastecimiento de la capital, se intentará observar cambios espaciales en las áreas dedicadas a la actividad ganadera – si es que ocurrieron - tal y como se ha planteado para la realidad europea.

* * * *

Las categorías temporales que se emplearon en esta investigación apuntan a la comprensión del problema del consumo alimentario como un fenómeno de larga duración. En este sentido, se consideró que este estudio requiere de 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 tomado como referente para analizar en forma concreta la evolución de los acontecimientos desde la segunda mitad del siglo XVIII. La decisión por estudiar este período 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 al aumento en los precios de este producto. La fecha límite de esta investigación se sitúa en el año 1812, que es cuando la administración del abasto determinó la liberalización general del expendio y precios de la carne.

Para el estudio de las variaciones de la demanda necesariamente se requerirá un conocimiento del comportamiento demográfico a partir de la revisión de censos y padrones de población que serán los siguientes⁶³ :

-Primer censo general ordenado por el virrey Conde de Fuenclara el año 1742, que indicó el número de familias en cada jurisdicción, grupos raciales e informes sobre el estado de la minería, agricultura, ganadería e industria. Entre 1746 y 1748 se publicó un resumen bajo el título de **Theatro americano** por José Antonio Villaseñor y Sánchez.

-El censo de 1791-1794 conocido como el censo de Revillagigedo.

-El padrón municipal de la ciudad de México, levantado en 1811 trabajado por el Seminario de Historia Urbana del departamento de Investigaciones históricas del INAH con la colaboración de Manuel Álvarez. La recopilación de **Estadísticas vitales de la ciudad de México (1800-1910)** realizada como parte de los trabajos del mismo seminario por Cecilia Maldonado y el estudio de Irene Vázquez sobre el censo de 1753.

Metodológicamente estamos conscientes que existen datos y opiniones demográficas muy disimiles – producto de cálculos estimativos efectuados por algunos observadores de la época⁶⁴ - para demostrar un posible aumento de la población en ciudad de México especialmente en la segunda mitad del siglo XVIII. Las cifras más aceptadas hasta el momento son aquellas fundadas en padrones y

⁶³ Véase un análisis sobre estos censos y padrones en MORENO TOSCANO, Alejandra *Los censos y padrones de los siglos XVI y XIX*. México: Comisión Nacional de Difusión Censal, 1980. Véase también de la misma autora "Algunas características de la población urbana; ciudad de México, siglos XVIII-XIX" en *Investigaciones Demográficas en México*, 1978

⁶⁴ Recientes estudios han señalado que el área central de México habría registrado en ese periodo una tasa de crecimiento

censos, como las de Villaseñor en el año 1742 y las arrojadas por el censo de Revillagigedo en 1790⁶⁵; aunque igualmente, ambos cálculos han presentado ciertas dificultades de interpretación.

Villaseñor indicó en su obra titulada **Theatro Americano** que hacia 1742 en la capital:

*"el número de familias de la ciudad españolas, así europeas, como patricias, pasa de 50 mil, en todas las parroquias a que corresponden; y de 40 mil las de mestizos, mulatos y negros y otras naciones, independientes de más de 8 mil indios, que viven dentro, y fuera de la ciudad en los barrios de sus parcialidades, fuera de los entrantes y salientes de domicilio foráneo"*⁶⁶

Sobre estas referencias y considerando que la unidad de población señalada por Villaseñor era la familia, Gerhard calculó más de medio millón de habitantes en la capital hacia 1742, para lo cual multiplicó las cifras de indios, mestizos y mulatos por 5 y las de españoles por 6.⁶⁷ Otros autores como Báez Macías, basándose en padrones levantados en 1753, consideró que los cálculos de Villaseñor fueron exagerados y en cambio, estimó que la población de ciudad de México no sobrepasaría los 70.000 habitantes en 1742.⁶⁸

anual cercana al 1%. Véase GARNER, 1993, p.17.

⁶⁵ Los datos que proporciona Villaseñor corresponden al primer censo general ordenado por el virrey Conde de Fuencalra el año 1742. Entre los años 1746 y 1748 publicó este autor un resumen de aquel censo bajo el título de **Theatro Americano**.

⁶⁶ Véase VILLASEÑOR, 1952, T.I, p.35.

⁶⁷ Consúltase GERHARD, 1962, pp.20-21. Suarez opina que las cifras de Gerhard "se disparan" del resto de los cálculos de población para el siglo XVIII, obtenidos por distintos autores, véase SUAREZ ARGUELLO, 1985, p.138.

⁶⁸ El autor basado en la información de tres cuarteles de la ciudad, que arrojan un total de 24.949 habitantes, estima que si esta cifra corresponde a tres cuartas partes de la traza de la ciudad, calcula el mismo promedio para el cuartel restante, con esta estimación, además de otras consideraciones sobre la población flotante y fuera de la traza, señala que la ciudad no podía sobrepasar los 70.000 habitantes en 1753. Véase BAEZ MACIAS, 1966, p.424. Para otro estudio sobre los padrones de 1753, consúltase VAZQUEZ VALLE, Irene, **Los habitantes de la ciudad de México vistos a través del censo del año de 1753** México: El Colegio de México, 1975, Tesis Inédita.

Por su parte, el número de población de la capital, arrojado por el llamado censo de Revillagigedo en 1790 ascendería a 104 755 habitantes⁶⁹, aunque las cifras que Humboldt señaló sobre este mismo censo, pero basándose en informes realizados hasta mayo de 1794 indican un total de 112 926 personas.⁷⁰ Los resultados de este censo fueron discutidos por sus propios contemporáneos, entre los que se ubica principalmente Alzate, quien polemizando sobre aquellos cálculos, estimó que existían aproximadamente 200.000 habitantes en la capital novohispana, con lo que duplicaba las cifras oficiales recopiladas.⁷¹

Autores actuales, han considerado que el monto total del censo deriva de "una suma incorrecta realizada por la persona que originalmente sumó las cifras finales".⁷² Pero, la mayor dificultad hasta ahora, es que se conocen de éste sólo estados generales o cuadros de concentración, pero en realidad se requiere un estudio detallado de todos los padrones que se levantaron para realizarlo.⁷³

A pesar de estas críticas sobre los censos mencionados cabe señalar que ambos sirven como puntos de referencia básicos, para estimar el crecimiento poblacional de la ciudad de México durante la

⁶⁹ Véase MORENO TOSCANO, Alejandra, "Algunas Características de la población urbana: Ciudad de México, siglos XVIII-XIX" en *Investigaciones demográficas en México*, pp.407. Las cifras que Humboldt indica sobre este censo suman un monto total de 104.760 habitantes, véase HUMBOLDT, 1991, p.93.

⁷⁰ Consúltase HUMBOLDT, 1991, p.37-38.

⁷¹ Véase ALZATE, 1831, Vol.I, pp.31-33. En este mismo sentido, Sedano argumentó que el padrón de 1790 no contenía toda la población existente: "...pues, cuando este se formó, la preocupación popular que lo atribuye a varios motivos puestos, fue causa de que muchas gentes no se empadronaran, además se agrega que mucha gente vulgar no tiene habitación fija, para el día en las calles y se aloja en donde puede, en las casas de parientes y amigos, a más de que cuando dicho padrón general se formó, los cabezas de familia sólo empadronaban o declaraban a los que había presentes, omitiendo los ausentes que estaban fuera de casa." SEDANO, 1880, Vol.II, pp.95-96.

⁷² Véase KICZA, 1986, p.16. El autor computó personalmente las cifras del censo de 1790 y llegó al monto total de 113.240 habitantes.

⁷³ Manuel Miño Grijalva hace indicación de nuevos padrones que comprendería este censo y que corresponderían a una cifra aproximada de 55.000 personas, es decir casi un 50% de la población total estimada para 1790. Consúltase MIÑO GRUJALVA, Manuel, "El Censo de la ciudad de México de 1790", 1992, *Historia Mexicana*, XLI:4, 1992, pp.665-670. Otras referencias a esta problemática en CASTRO ARANDA, Hugo, *Primer Censo de Población de la Nueva España, 1790. Censo de Revillagigedo "un censo condenado"*. México: Secretaría de Programación y Presupuesto, 1977.

segunda mitad del siglo XVIII y especialmente a fines de ese siglo. Para comienzos del siglo XIX se cuenta con los datos proporcionados por Humboldt para el año 1804 con un total de 137.000 personas y los generados por el padrón municipal de 1816 que indicaba 168.846 habitantes para ese año.⁷⁴ Las cifras contenidas en estos censos son nuestros referentes para establecer variaciones demográficas y en definitiva útiles para observar variaciones en la demanda, además de tener en cuenta epidemias y movimientos migratorios reconocidos por la historiografía, entre los años que hemos delimitado para nuestra investigación.

* * * *

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 los volúmenes de alimentos y flujos mercantiles introducidos a la ciudad; para a continuación criticar una serie de premisas o prejuicios sobre la poca importancia de la carne dentro de la política de abastos, 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 calorías y precio, cuestionar el gasto en combustible 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 el comportamiento de los precios y de la demanda de la carne en el transcurso del siglo XVIII y en

⁷⁴ Véase HUMBOLDT, 1991, pp. 129-130. También existen datos sobre el padrón municipal de población realizado en 1811, que ha sido computarizado por el INAH y sobre el que hasta el momento se conocen algunos datos sobre la estructura de la población para ese periodo, consúltese MORENO TOSCANO, 1978 y MALDONADO, Celia, *Estadísticas vitales de la Ciudad de México 1800-1910*. México: INAH, 1975

especial desde la segunda mitad, con el objeto de explicar los factores que originaron las alzas de éste producto. 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 espacial de la oferta tanto de carne como de otros productos agrícolas en función de la ciudad de México.

Cap.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, fueron las investigaciones sobre el maíz realizadas a fines de la década de 1960 por Enrique Florescano, dentro de una perspectiva económica y cuantitativa. 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 época¹, como era 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 se estaba limitando los alcances de su estudio; la demanda quedaba sujeta a un sólo tipo de comestible, lo que soslayaba la diversidad de los flujos mercantiles y pasaba desapercibida la realidad de los mercados consumidores, es decir se subvaloraba la importancia de la demanda popular.

Garavaglia y Grosso en sus estudios sobre Tepeaca llamaron la atención sobre el asunto: “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

¹ Véase por ejemplo la obra de Ernest Labrousse, *La crise de l'économie française á la fin de l'Ancien Régime et au début de la Revolution*, Paris, Press Universitaires de France. 1944.

estuviera compuesto por maíz. Pero, pese a ser el más importante, está lejos de ser el único, lo que parece olvidarse muy a menudo”.²

La noción del alimento base surgió de un criterio económico- estadístico, más que de la propia realidad de las costumbres alimentarias de los pueblos. Desde 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.³ Ese grupo de alimentos que asegura la subsistencia humana, esta 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.⁴ Bajo esa perspectiva las antiguas tradiciones alimentarias de las comunidades mexicanas fijadas hace unos siete mil años, empleaban el 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 el chayote, el nopal, el amaranto, el camote los hongos, los quelites, el huauzontle, los quintoniles, las verdolagas, del aguacate, el jitomate, el tomate, la papa e infinidad de hierbas de olor y condimentos. Entre los animales consumían perros pelones, guajolotes y una gran variedad obtenidos de la caza como conejos, liebres, venados, monos y otra infinidad de animales menores como ardillas, tlacuaches, tejones y armadillos; también insectos

² GARAVAGLIA y GROSSO, 1994, pp.101-102.

³ 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 ser dietéticamente generalizados poseemos un nicho dietético amplio desde nuestros antepasados. ARMELAGOS, 1996.p.112

⁴ Para un análisis antropológico consúltese, MESSER, 1996, p.320.

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.⁵

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 con los nuevos cultivos europeos? El maíz era uno de los más valiosos dentro de esa diversidad, sin embargo por no ser el único, 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 70 a explorar nuevas fuentes que le ayudaran 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 durante la época colonial - Cook y Borah también llamaron la atención en sus **Ensayos de historia de la población**, al señalar que constituían una inmensa, anárquica y no tocada fuente de información. Destacaron la utilidad de sus datos 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

⁵ ARMELAGOS, 1996. GARCIA ACOSTA, 1990. DAVALOS URTADO, 1966.

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 lo que se consideraban los granos, las legumbres y las carnes⁶ Dicha tarea no esta terminada, sino por el contrario está comenzando, especialmente 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 vendidos⁷

Los estudios regionales vendrían a establecer semejanzas, pero también diferencias entre los productos de consumo de la población, pero por sobre todo, a insistir 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, en los que incursionaron sobre fuentes básicamente mercantiles como los libros de alcabalas, fundamentalmente Libros Reales de Alcabalas y Libros del Viento.⁸ 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 cuales eran las principales mercancías vendidas y establecieron 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 el chile, el cacahuate y la sal, y por último la harina, aunque dejan constancia que en sus fuentes no se registraban

⁶ MORIN, 1979, MEDINA RUBIO, 1983, HURTADO, 1974, GALICIA, 1975, RABELL (1975), MEDINA RUBIO, 1983, ESPINOZA MORALES, 1995

⁷ ESPINOZA MORALES, 1995 SILVA RIQUER, 1995.

⁸ Garavaglia y Grosso para Puebla se preocuparon de 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 la manteca, el chile, el chicharrón, el azúcar, la panela, el queso, la harina, el arroz, etc. GARAVAGLIA y GROSSO, 1994.

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.

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, rescató nociones espaciales como urbe y región, estableciendo entre ellas una relación de interdependencia, en la que la primera es definida como el área de abasto que tiene como centro a la ciudad de Guadalajara. Desde esa perspectiva planteó que la región de Guadalajara se integró internamente durante el siglo XVIII y que la fuerza motivadora de esa integración fue el crecimiento de un mercado urbano, y su mecanismo, la expansión de la agricultura comercializada para el abasto de ese mercado. Los productos agrarios 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.⁹

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 virreinato¹⁰. 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.¹¹ Finalmente el trabajo de Virginia García Acosta que siguiendo la línea de Florescano, reconstruyó los precios del trigo en la ciudad de México durante el siglo XVIII. Su investigación significaba un nuevo esfuerzo por reconstruir otras series de productos de consumo

⁹ VAN YOUNG, 1989 (1981).

¹⁰ SUAREZ, 1985

masivo de la población capitalina y utilizarlas como complemento analítico para la serie del maíz. La autora señaló la importancia del trigo en el consumo urbano e incluso destacó su papel de sustituto o suplemento en épocas de carestía maicera.¹² A raíz de este trabajo García Acosta, se interesó por identificar a los productores de pan y sus expendios capitalinos,¹³ como también desde el punto de vista de la historia económica del virreinato, se ha preocupado 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.¹⁴

La importancia de la carne dentro de los flujos mercantiles y en los volúmenes de la demanda de comestibles:

Algunos estudios si bien 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 prevalecía en la época, lo han hecho fundamentalmente 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.¹⁵ 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.

¹¹ ARTIS ESPRIU, 1986.

¹² GARCIA ACOSTA, 1988.

¹³ GARCIA ACOSTA, 1989.

¹⁴ GARCIA ACOSTA, "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 coloniales*, 1995. También el artículo de coautoría con GARNER "En torno al debate sobre la inflación en México Durante el siglo XVIII" en *Circuitos mercantiles y mercados*, 1995.

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 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 el comercio exterior. Observan una notable predominancia de las exportaciones por sobre el resto de los rubros alcabalariorios y señalan específicamente que el 65% de las mercancías y productos que arribaron a la ciudad de México en el período 1770-1790 provenían de otros países, advirtiendo que sólo el 35% restante corresponderían a productos de la Nueva España.¹⁶ Pescador y Garza hacen énfasis en que la naturaleza comercial de la ciudad radica esencialmente como gran intermediaria y distribuidora de los productos nacionales y extranjeros y no tanto como gran 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 eran para el consumo directo de sus habitantes, sino con el fin de redistribuirlos en otras localidades del reino. Sin embargo, al parecer hubo una preocupación en los registros alcabalariorios y especialmente 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 en la ciudad.¹⁷ Es posible entonces que a través de un estudio pormenorizado de los pliegos de los libros de la aduana de

¹⁵ PESCADOR y GARZA, 1992.

¹⁶ PESCADOR y GARZA, 1992, pp.17-20.

¹⁷ Como un ejemplo de esta situación véase Gazeta de México, t.VII, n°2, p.14, miércoles 21 enero 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 escala dirigiéndose a otros lugares del Reino. Otros productos detallados por la Gazeta de México, en los años 1785, 1786, 1789, 1795, 1798, 1799, 1801. También consúltese sobre productos importados desde España a México en HUMBOLDT, 1993, p.473.

México referidos a productos importados, determinar 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 – teniendo en cuenta por ejemplo que el año 1778 por concepto de Viento ingresó a la capital el 4,7% del valor total de alcabalas para la Nueva España, a diferencia del 2,5% que absorbía la población total del reino¹⁸ - a pesar de ello, los autores descuidan este aspecto del comercio urbano, sin considerar tampoco 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 iguales, 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 desapercibidas para sus contemporáneos, algunos por ejemplo 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.¹⁹ Los flujos

¹⁸ PESCADOR y GARZA, 1992, p. 37.

¹⁹ 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.**

mercantiles medidos a través de la alcabala registraban en 1767, según San Vicente, más de 700 mil 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.²⁰ Para dicho autor, los géneros que eran “*más gastables en la manutención de este vecindario*” eran el pulque, el maíz en grano, el trigo en harina, el 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 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*”²¹

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.²²

Los rubros alcabalatorios que contenían productos importados según San Vicente en el año 1767, y que se les denominaba efectos de Europa, Filipinas, Ultramarino, reunieron ese año un monto total de 385 338 pesos y los productos del viento registraron 113.754 pesos. A este

²⁰ SAN VICENTE, 1990 (1768), p.174.

²¹ SAN VICENTE, 1990, p.176.

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

total de recaudos el autor le agregaba además los derechos del pulque que sumaban según sus registros 229.572 pesos.

De acuerdo, a nuestras propias observaciones sobre algunos de los Libros generales de la Real la Real Aduana de la capital, ha sido posible conocer registros anuales de los distintos rubros alcabatorios tales 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 comienza 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 tanto del mercado 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, que contienen algunos de los productos más importantes del abasto capitalino, tales como la harina, cebada, lana, pieles, semillas, carnes y lechones, se observa que la recaudación obtenida por estos últimos rubros, era la más importante incluso era precedida por la de la harina de trigo. En el año 1770 (como se observa en el cuadro N°1) las llamadas carnes reunían la alcabala de ingreso de carneros y la iguala de toros y en un ítem aparte 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 los cerdos, además de la manteca y el jabón que pagaba cada año el apoderado de los tratantes de tocinería. El monto por concepto de carneros reunía más de un 50%, lo que significa que eran individualmente el producto más importante del ramo del viento.²³ 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.²⁴ 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 10 pesos, con los 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 registran las operaciones realizadas en la plaza del mercado.²⁵

Las cuentas del ramo de carne y lechones en el transcurso de esa 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 ello 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 niveles de la década anterior, el rubro de lechones aumenta al igual que el de semillas, compensando la caída por

²³ AGN, AHH, leg. 1006.

²⁴ AGN, AHH, leg. 2138.

²⁵ Estos libros se anotaban las operaciones cuyo valor fuera menor a 10 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.

harina y dándole cierta estabilidad a la cuenta general del ramo del Viento, en esos primeros años de la década. A fines de la década de los ochenta las cuentas del viento decrecen, específicamente por una caída en la recaudación tanto de harina como por concepto de carnes, a pesar de que éste último rubro continuó siendo el más importante, registró una caída de casi un 32% respecto a sus niveles de los años setenta y comienzos de los 80.

Hacia la década del noventa las cuentas del Viento en general tienden a recuperarse, a pesar de que los rubros no logran superar la recaudación de la década del setenta, por su parte la cuenta de carnes logra los niveles alcanzados a comienzos de los 80 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 logra 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 del volador se 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, el pretexto fue que estaban sólo adelantando el trabajo que debían hacer en la plaza, y así evitar la evasión a raíz de la dispersión de los vendedores en distintos puntos de la ciudad, lograr que los comestibles llegasen al mercado principal y evitar la regatería.

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.²⁶ Es necesario aclarar que estos gravámenes son distintos a los derechos de plaza que si debía pagar cualquier vendedor en puestos y lugares públicos por expender sus productos y cuyo cobro se vino practicando desde muy antiguo.²⁷

Cuadro N°1. Detalle del ramo del viento.

años	harinas	cameros y reses	lechones	cebada	pieles	lanas	testimonios	semillas y efectos	total viento
1770	23153	27687	15573	974	3743		9338	17807	111379
1773	29108	31092	15573	974	3836	3283	15331	16173	122622
1776	31166	33830	20075	1275	2617	3074	11403	17525	111379
1781	24725	28084	21972	1121	5435	3384	16867	19009	120648
1783	26494	26250	25873	958	4268	2526	15350	15585	119305
1788	25512	20702	18959	855	3296	1427	10161	12714	93631
1789	26962	20120	15668	947	3147	1033	10033	10430	88342
1794	25547	28074	15258	564	3632	2062	20818	11474	107433
1795	25327	27832	16207	518	4475	2362	12055	12312	101112
1796	27988	30776	18993	1758	4826	2180	29186	18024	133734
1797	27817	28597	16461	1619	2183	2208		17848	110498
1798	27735	30429	17687	1762				17647	113981
1810	32371	30945	8429	854	3370	507	12866	9765	99111

Fuente: AGN, AHH, Leg.1006, Leg.1823, Leg.2138.

AGN, Alcabalas, Cajas por catalogar, 206,207, 208, 209, 210, 211, 212,213,214,215.

²⁶ Consúltense los aráncelos del ramo de viento para los años 1739-1740 y 1748-1750, en FONSECA y URRUTIA, 1849, t.II, p.43.

²⁷ 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 reusado su pago". AHCM. Memoria económica, 1830, p.38.

Cuadro N° 2. Recaudación total de alcabalas.

años	Europa	China	Filipinas	Ultra marinos	Perú	Reino	Viento	aguard. de caña	Otros	Total alcabalas
1770	295594		87104	52603		106606	111379		44002	697288
1773	727854		54	47967		99264	122622		51082	1048823
1776	82187	59217		36190	1815	105495	120966		26730	432800
1781	467371	122741		21192	49127	150595	120648		173983	1105657
1783	260358	763		30781	34917	142600	119305		-53534	535190
1788	351524	176487		31903	9618	127403	93631		327199	1117765
1789	332266	10867		21159	14249	114964	88342		185014	766861
1794	208359	228		21215	12091	110946	107433		124326	584598
1795	248074	143786		16719	34257	115911	101112		161584	821443
1796	217732	11661		22932	11458	92091	133734	565	299888	790061
1797	133280	118018		29887	16824	107488	110496	19627	69265	604885
1798	122432	145159		31663	17369	109964	113981	24177	186733	751478
1810	315548	145419		17179		68300	99111	19221	153765	818543

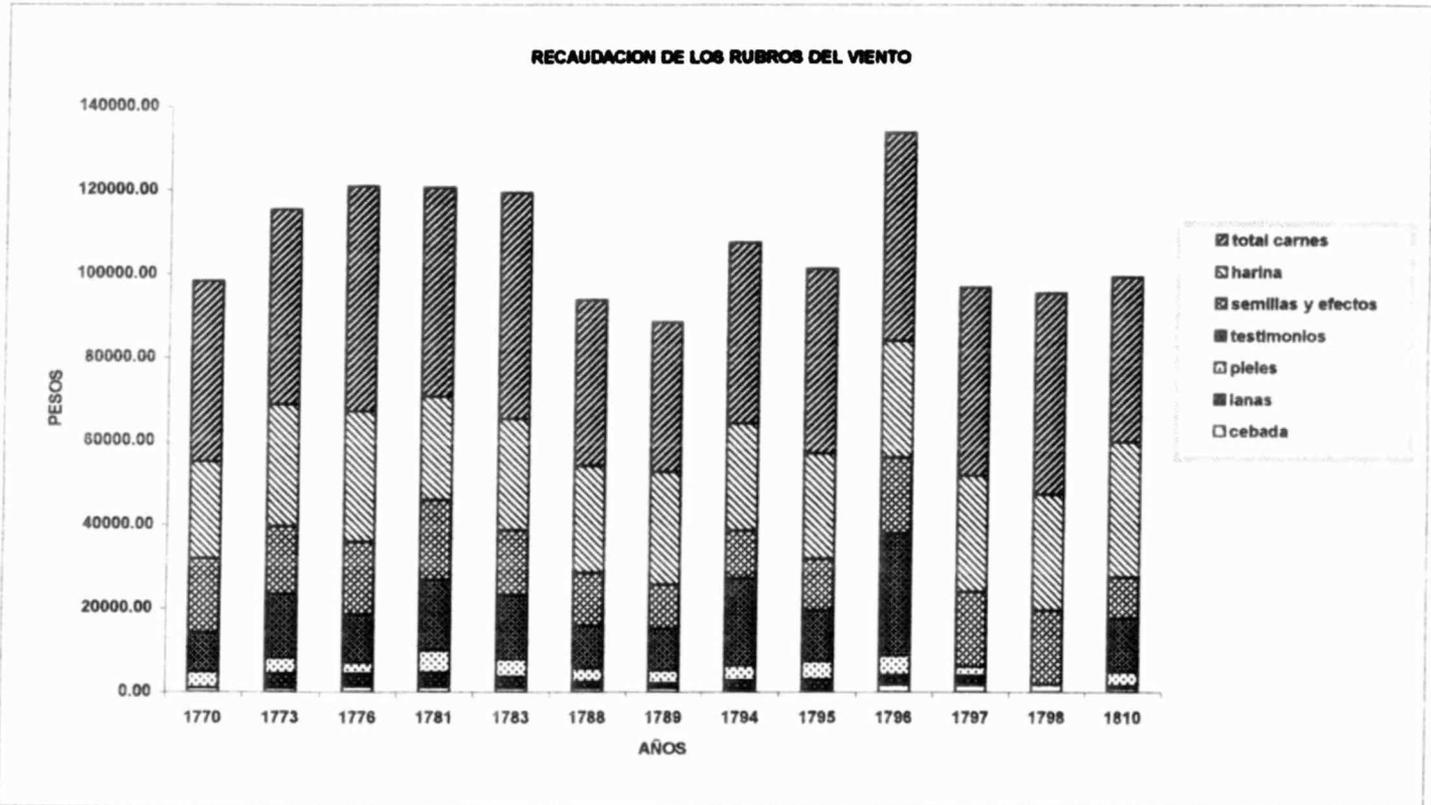
Fuente: AGN, AHH, Leg.1006, Leg.1823, Leg.2138.

AGN, Alcabalas, Cajas por catalogar, 206,207, 208, 209, 210, 211, 212,213,214,215.

Respecto al movimiento general de las cuentas de la Real Aduana de México podemos señalar que desde los inicios hasta mediados de la década de 1770 las recaudaciones mantienen una conducta inestable, lo que es producto esencialmente del comportamiento de los rubros de importaciones que son esencialmente 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, tiende también a incrementarse hasta mediados de la década siguiente, momento en que experimentan una caída. A fines de los ochenta se recuperan 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 los años 1770 y 1810, entre el 38,8% y el 48,3% de la recaudación total del viento, y a su vez constituyó entre un 6,2% y un 12,5% del total de las alcabalas captadas por la Real Aduana de la ciudad de México en ese mismo período.

Grafica N°1



A través de la contabilidad de las alcabalas en Real Aduana de la ciudad de México, se ha demostrado la importancia del consumo de productos nacionales y entre ellos el de la 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 consumidos en la capital, con lo que se tendría un referente comparativo respecto a otros productos de consumo básico. Si bien es cierto que las cifras generales que disponemos de los libros aduanales y específicamente de las cuentas del viento se puede deducir volúmenes de consumo, especialmente para la carne, la harina y la cebada, esas cifras 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 los volúmenes de consumo de comestibles en la capital. Para el siglo XVIII existen estadísticas dispersas compiladas en periodicos 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 de dejar registro de los consumos de la ciudad; también son importantes los informes publicados por la **Gazeta de México**, aunque corresponden en general a datos de fines del siglo y comienzos del XIX.

Un intento por sistematizarlos nos ha llevado a reunir estas referencias para distintos años en el cuadro n°3. 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 señaló consumos regulados de un año con otro, es decir promedios, lo que no puede tomarse como una cifra específica para un año determinado;²⁸ aunque cuando se refiere en otro apartado al tema de la carne de res da cifras puntuales de ganado sacrificado en el rastro para los años 1777 y 1782, datos que serán usados más adelante en esta investigación, pero por constituir ahora registros aislados no se incorporaron en el cuadro²⁹, como tampoco los ya mencionados promedios.

²⁸ SEDANO, 1880 (1756), T.I, p.173

²⁹ SEDANO, 1880 (1756), T.II, p.187-188

Cuadro N. 3

	1763			1767			1777			1784		
	unidad	cantidad	kilogramos	unidad	cantidad	kilogramos	unidad	cantidad	kilogramos	unidad	cantidad	kilogramos
terneros				cabezas	20000							
toros	cabezas	15000		cabezas	15200		cabezas	30000		cabezas	15016	
cameros	cabezas	300000		cabezas	290000		cabezas	327275		cabezas	268795	
puercos	cabezas	30000		cabezas	50500		cabezas	40000		cabezas	53088	
chito										cabezas	883	
cabritos y conejos												
gallinas					880000							
pavos					250000							
patos												
harina trigo	arobas	2000000	23000000	cargas	150000	20700000	cargas	124895	17235510			
maiz	fanegas	170000	7820000	cargas	350000	48300000	fanegas	20000	920000			
pulque				arobas	1836580			800				
aguardiente										bariles	15548	
vino, vinagre										bariles	5983	
ag/caña												
aceite												
cebada										cargas	38825	5357850
huevos				cargas	8000	1104000						
sal				cargas	11000	1518000				tercios	33847	1556962
frijol				cargas	15800	2180400				tercios	10554	485484
garbanzo				cargas						tercios	2758	126868
arroz				cargas						tercios	780	35880
pimientos				fanegas	59870	3842748						
chile										tercios	12778	587788
manteca				arobas	350150	4026725						
azúcar				arobas	230000	2645000				tercios	27601	1269646
queso				arobas	28300	325450				tercios	4879	224434
cacao										tercios	7940	365240
cigarros										cajetillas	61601129	
canela										tercios	245	11270
cera										tercios	2009	92414
puros												
sebo										tercios	15458	711068

Cuadro N. 3 (continuación)

	1785			1786			1789			1791		
	unidad	cantidad	kilogramos	unidad	cantidad	kilogramos	unidad	cantidad	kilogramos	unidad	cantidad	kilogramos
temeros										cabezas	450	
toros										cabezas	16300	
cameros										cabezas	278300	
puercos										cabezas	50600	
chito												
cabritos y conejos										cabritos	24000	
gallinas										aves	1255000	
pavos												
patos										aves	125000	
harina trigo										cargas	130000	17940000
maiz										cargas	117200	16173600
pulque										cargas	294700	
aguardiente							barriles	11963		barriles	12000	
vino, vinagre							barriles	5522		barriles	4507	
ag/caña												
aceite										arobas	5600	
cebada										cargas	40200	5547600
huevos												
sal							tercios	16021	736966			
frijol												
garbanzo												
arroz												
pimientos												
chile	tercios	12301	565846	tercios	9795	450570	tercios	12860	591560			
manteca				tercios								
azúcar	tercios	19983	919218	tercios	23006	1058276	tercios	18572	854312			
queso	tercios	4137	190302	tercios	3795	174570	tercios	3775	173650			
cacao	tercios	10285	473110	tercios	11405	524630	tercios	8202	377292			
cigarros				cajetillas	62863018		cajetillas	59481611				
canela	tercios	66	3036	tercios	316	14536	tercios	38	1748			
cera	tercios	2765	127190	tercios	1467	67482	tercios	3522	162012			
puros							unidades	30415392				
sebo							tercios	12225	562350			

Cuadro N. 3 (continuación)

	1796			1799			1800			1801		
	unidad	cantidad	kilogramos									
terneros												
toros												
cameros												
puercos												
chito												
cabritos y conejos												
gallinas												
pavos												
patos												
harina trigo												
maíz												
pulque												
aguardiente	barriles	8858		barriles	1017		barriles	322		barriles	554	
vino, vinagre	barriles	5761		barriles	4413		barriles	2594		barriles	2736	
ag/caña				barriles	11902		barriles	12674		barriles	13545	
aceite												
cebada												
huevos												
sal	tercios	4025	185150	tercios	6315	290490	tercios	5666	260636	tercios	5406	248676
frijol												
garbanzo												
arroz												
pimientos												
chile	tercios	9428	433688	tercios	16609	764014	tercios	10074	463404	tercios	17814	819444
manteca												
azúcar	tercios	22818	1049628	tercios	22770	1047420	tercios	21968	1010528	tercios	30536	1404656
queso	tercios	2757	126822	tercios	5009	230414	tercios	4496	206816	tercios	4329	199134
cacao	tercios	7630	350980	tercios	9732	447672	tercios	7313	336398	tercios	5095	234370
cigarros												
canela	tercios	77	3542	tercios	43	1978	tercios	53	2438	tercios	40	1840
cera	tercios	1991	91586	tercios	1907	87722	tercios	1738	79948	tercios	2477	113942
puros												
sebo	tercios	12053	554438	tercios	16351	752146	tercios	15703	722338	tercios	13784	634064

Cuadro N. 3 (continuación)

	1802		
	unidad	cantidad	kilogramos
terneros			
toros			
cameros			
puercos			
chito			
cabritos y conejos			
gallinas			
pavos			
patos			
harina trigo			
maiz			
pulque			
aguardiente	barriles	2934	
vino, vinag	barriles	7629	
ag/caña	barriles	14763	
aceite			
cebada			
huevos			
sal	tercios	3149	144854
frijol			
garbanzo			
arroz			
pimientos			
chile	tercios	13461	619206
manteca			0
azúcar	tercios	18665	858590
queso	tercios	4678	215188
cacao	tercios	13470	619620
cigarros			0
canela	tercios	207	9522
cera	tercios	1496	68816
pueros			0
sebo	tercios	15395	708170

Entre los productos registrados por su mayor importancia en el mercado se destaca la carne proveniente de terneros, toros, carneros, puercos, chito o macho cabrío, conejos, gallinas, pavos y patos. Los subproductos de origen animal como huevos, queso, manteca de cerdo, la cera y sebo. Entre los granos figuraban: el trigo en harina, el maíz, la cebada, el frijol, el garbanzo y el arroz. También el azúcar, la sal y el chile como condimento o aderezo característico de la zona. Entre las bebidas y estimulantes locales: el pulque, el aguardiente de caña, los cigarrillos y los puros. Entre los viveres importados más destacados se indicaba: el aceite, la canela, el vinagre de uva, el vino y el cacao, aunque un porcentaje también provenía del reino.

De acuerdo a este variado cuadro que contiene los alimentos básicos en el consumo tanto popular como de los sectores acomodados de la población, faltando por cierto las frutas y verduras, se observa que la demanda de productos cárneos es una de las más importantes y variadas del mercado. La carne de carnero figura con la mayor demanda fluctuando en unos 300.000 animales anuales. Por su parte la carne de res presenta una demanda mucho menor con unas 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 tocineros³⁰ – fue notoriamente más importante que la anterior, fluctuando su demanda entre los 30.000 y 53.000 animales anuales, aunque es probable que la superioridad cuantitativa de la carne de cerdo con respecto

³⁰ AHCM, Ordenanzas, vol 2987, exp.7.

a la res, sólo este dada por el hecho de que se mataban por sobretodo lechones que no pasaban de los 30 kilos³¹

De acuerdo al informe proporcionado por San Vicente para 1767 se puede estimar un consumo urbano de aproximadamente 10 122.000 kilogramos de carne de matadero (res, ternero, carnero, cerdo) anuales, y de gallinas y pavos de 2.570.000 kilogramos, es decir estas aves representaban casi un 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, es decir 11,8kg. mensuales o 393 gramos diarios por habitante, lo que es bastante superior a los niveles calculados para Europa en ese mismo periodo.³² 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 también el ganado caprino y el producto de la pesca en lagos y lagunas aledañas a la ciudad. Resalta 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 millones de kilogramos anuales lo que representaba unos 45 kilogramos per capita, cerca de unos 125 gramos diarios por habitante. Además de 1.104 kilogramos de huevos anuales consumidos por 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 a los registros de 1784, no podemos afirmar que los consumos de carne se mantuvieron en los mismos niveles anteriores, sólo podemos destacar una baja en la demanda de

³¹ Véase diversos autos sobre las llamadas "experiencias" para fijar las posturas de cerdos. AHINAH, Fondo Lira, Vol. 73.

³² Para ese año se estimó una tasa de crecimiento anual de población de 1,75% anual, considerando para 1753 una población de 70.000 habitantes y para 1779 otros 110.000, según los datos proporcionados por BAEZ MACIAS, 1966, p.424 y PESCADOR, 1992, p.101. Respecto a los consumos europeos, para Francia específicamente se ha estimado unos 20 kilogramos anuales entre 1780-1834, y para el caso específico de Toulusse en 1707-1709 se

carnero y observar que el consumo de reses alcanzó cerca de 16.381 cabezas sin conocer el consumo de terneros, como lo individualizó San Vicente para 1767.³³ Por otra parte el consumo de cerdos se incrementó a 1.592.580 kg. anuales, lo que correspondía a más de un kilogramo mensual por habitante. Para ese mismo año la Gaceta 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 los 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 millones de libras y un consumo per capita de 189 libras anuales, es decir 255 gramos 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 libras anuales (79 kilogramos) por habitante. Este cálculo no deja de llamar la atención si se considera que París era la ciudad privilegiada de Francia aún antes de la revolución, cuando el consumo medio en toda la nación sólo era de 48,5 libras, es decir 23,5 kilogramos, cantidad que incluso para muchos comentaristas era aún generosa.³⁴

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.³⁵ No obstante, el consumo de ese tipo de

estimaban unos 28 gramos diarios y de res sólo 5 gramos en 1783. Consúltese al respecto VEDEL, 1975, p.482 y también LIVI-BACCI, 1988, pp.147-149.

³³ 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.

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

³⁵ CASTILLERO CALVO, 1987, p.448 (p.22).

carnes desde siempre fue tradicional entre la población, aunque lo que si 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 cerdo³⁶, las llamadas carnes de matadero cubrirían un 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, provenía de las ventas callejeras y de los mercados ambulantes, surtidos y manejados por los indígenas, como reminiscencias de la antigua Tenochtitlán que sobrevivían aún bajo la reglamentación española³⁷. 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.³⁸

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 las 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 unos 250.000. Las aves de caza, como las perdices, los pichones y los patos, tan importantes en el consumo popular y tradicional urbano, eran traídos por los indígenas desde las lagunas aledañas a la ciudad en

³⁶ Para esta fecha se manejan animales con los siguientes pesos: res 10,5 arrobas, carnero 30 libras, cerdo 30 kilos. Consúltese para el estudio y discusiones sobre el peso de estos animales AHCM, Abasto de carne, vol.4 exp.102, vol.6 exp.193, vol.7 exp.196. AHINAH, Fondo Lira, vol.73.

³⁷ Véase disposiciones de comercio, AHCM, Ordenanzas, vol.2982, exp.12

cantidades difíciles de precisar; hacia 1791 según Humboldt se vendían anualmente unos 250 000 patos y según Alzate unas 80.000 docenas.³⁹ 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.⁴⁰ Cálculos estimativos han considerado que a fines del siglo XVIII su consumo representaba un 16% del total de toros vendidos anualmente.⁴¹

Otros animales como cabritos y conejos implicaban ventas cercanas a las 24.000 unidades⁴². La venta de carne de chivo - grandísima según algunos⁴³ - 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”.⁴⁴ En 1756 Sedano señaló que se consumían anualmente en la ciudad unas 12 mil cargas de este tipo de carne; también nos consta que en 1784 ingresaron a la ciudad 883 chivos en canal.⁴⁵

El pescado consumido por la población tanto fresco como seco, provenía de los lagos Texcoco, Chalco, Xochimilco, Zumpango y Xaltocan como también de la costa del Golfo. Las

³⁸ Véase GIBSON, 1967, p.369.

³⁹ Consúltense SAN VICENTE, 1990 (1768), p.176, HUMBOLDT, 1991 (1822), p.132, ALZATE, *Gacetas de Literatura*, Vol. II, p.299.

⁴⁰ Se han ubicado por lo menos 12 especies distintas: pato de collar o pato galán (*Anas platyrhynchos*), pato triguero (*Anas diazzy*), quetzaltezolotón o cerceta verde (*Anas carolinensis*), metzcanauhtli o pato luna (*Anas discors*), pato cuacoztli o cabeza amarilla (*Aythya valisineria*), echeatototl (*Mergus cucullatus*), pato jorobado o amanacoche (*Bucephala albeola*), Ataoalcatl o pato tepalcate (*Oxyura jamaicensis rubida*), tztizihua o pato golondrino (*Anas acuta tztizihua*), pato chalcuán (marca a americana), chilcanauhtli o pato enchilado o cerceta café (*Anas cyanoptera*). HEYDEN y VELASCO, 1996, pp.246-250.

⁴¹ Garavaglia y Grosso hicieron esta observación basándose en referencias que hizo Miguel Izard. Véase GARAVAGLIA y GROSSO, 1994, p.101, nota:89.

⁴² Véase Humboldt, 1990 (1822), p.132.

⁴³ Véase ALZATE, *Gacetas de Literatura*, Vol. II, p.299.

⁴⁴ Véase AHCM, *Abasto de carne*, Vol.2, exp.42, “Estado del abasto de carne, 1751”.

⁴⁵ Véase ingreso de animales en canal para 1784, en la *Gazeta de México*, martes 25 de enero 1785, T. I, n°29, p.236. También véase SEDANO, 1880, T. I, p.73.

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 valor⁴⁶ 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 arrobas⁴⁷

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 del Volador, establecer 23 puestos para carnes, entre las que se expendía aves vivas y muertas y pescado fresco y salado.⁴⁸

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.⁴⁹ El comercio clandestino debió apoyarse en los resquicios de la propia legislación del abasto que permitía por ejemplo, el ingreso de carneros exentos del pago de alcabala, como los de dueños de haciendas destinados a su propio consumo, otras cantidades que eran para

⁴⁶ Véase como ejemplo la denuncia ante la Fiel Ejecutoria de reventa de bagre, los regatones lo compraban en las afueras de la ciudad a 6 o 7 pesos y ellos lo revendían a 12 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.

⁴⁷ Véase el siguiente detalle de ingresos de pescado desde Tamiahua en el Golfo de México, *Gazeta de México*, martes 27 de marzo 1787, T.II, n°31, p.318.

	1786		1787	
	cargas	arrobas	cargas	arrobas
Robalo	282 ½	3220	72	801
Lisa	680 ½	7393	499	4942
Camarón	527 ½	5120	116 ½	1265
Hueva	49	498	18	184
Pescado				
Memudo seco	60 ½	601	14 ½	145

⁴⁸ Véase AHCM, Rastro 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, Libro 8, título 13.

⁴⁹ Véase referencias sobre las entradas ilegales de carnero por las calzadas de Tacuba, Chapultepec y 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, exp.117 y 122.

regalo y aquellos que se consumían en las comunidades religiosas⁵⁰, 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 y bajo los que podía filtrarse un porcentaje en el mercado de la ciudad ⁵¹

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, los volúmenes de granos también sobresalen por sobre otros productos. Las cantidades de harina de trigo registradas fluctuaron entre los 23 millones de kilogramos y los 17 millones. Se observa una primera época de bonanza en los consumos registrada en la década de 1760 por Ajofrin y San Vicente. Para 1763 se presentaría un consumo per capita de 276 kilogramos anuales y unos 766 gramos diarios por habitante. Sin embargo en la década de 1770 esos altos niveles 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 millones de kilogramos. Cantidad que significaba un consumo per capita de 148 kilogramos anuales (411 gramos diarios)

⁵⁰ Según Sedano los carneros exentos de pagar alcabala en 1791 alcanzaron las 40.000 cabezas, SEDANO, 1880, T.I, p.68. Se tiene constancia que los carneros sin adeudo ingresados a la ciudad entre 1803 y 1809 correspondieron 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	1453
1804	1120	1808	400
1805	800	1809	350
1806	1800		

⁵¹ Véase 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 7 reales por el abasto de carne, que hizo al Colegio de San Pedro y San Pablo". Por otra parte, se tiene constancia 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	2100
1803	792	1807	1453
1804	1247	1808	465
1805	800	1809	367

Respecto al maíz, las cantidades registradas parecen bastante variables. Si tratamos de descubrir una conducta en su demanda diríamos que aumento de 7 820 000 kilogramos a 48 300 000 kilogramos en 1767, para luego decaer sustancialmente en 1777 y repuntar en 1791 a unos 16 millones de kilogramos. En 1767 el consumo per capita alcanzó a 540 kilogramos anuales (1,5 kg diarios) y en 1791 decayó a 140 kilogramos anuales (400 gramos 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 litros en 1767, cantidad que fue casi triplicada en 1791 con 66.307.500 litros, año en que el consumo per capita de esta bebida alcanzó 576 litros anuales (1,6 litros 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 a los datos que se disponen, 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 n°3 ayudan a tener un referente entre los diferentes volúmenes de productos consumidos en 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 por ejemplo 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 consumidos un 10,34%, el maíz el 49,6%, la harina de trigo un 21,2%, la manteca un 4,1%, el chile un 3,9%, el azúcar un 2,7%, el frijol un 2,2%, la sal un 1,5%, los huevos 1,1% y el queso un 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 a las cifras disponibles para 1784, se percibe que el cacao representaba un 2% de los volúmenes señalados para ese año en el mencionado cuadro. Teniendo en cuenta todas consideraciones se puede afirmar que la carne ocupó el tercer 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.⁵² Sin embargo esa es una idea que es 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

⁵² GARNER, 1993, p.88

política de abastos.⁵³ 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 comida 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 a través 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 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.⁵⁴ En los primeros años las autoridades trataron de resolver el problema del abasto a través 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

⁵³ 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". ANDRES-GALLEGO, 1997, p. 115.

⁵⁴ FLORESCANO, 1965

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.⁵⁵

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 fiscalidad⁵⁶. En consecuencia la corona en los años siguientes puso especial cuidado de encontrar la forma de incrementar sus arcas fiscales, a través de nuevos fondos de recaudación. En 1568, se recibió la Real Cédula que ordenaba implementar el cobro de la alcabala en Nueva España, con un gravámen de un 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 1575.⁵⁷ Valderrama también había hecho notar la ausencia de una alhóndiga en la capital, idea que fue reconsiderada en 1580, año en que se dictaron sus ordenanzas junto con las del pósito.⁵⁸ La importancia fiscal de este organismo nacía de la propia 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 en dinero por cada fanega de grano que se 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

⁵⁵ FLORESCANO, 1965, p. 606.

⁵⁶ SARABIA VIEJO, María, *Don Luis de Velasco, virrey de la Nueva España*, Sevilla: Escuela de Estudios Latinoamericanos, 1978, p. 95. También sobre el tema consúltese SCHOLÉS y ADAMS, *Cartas del licenciado Jerónimo de Valderrama y otros documentos sobre su visita al gobierno de la Nueva España 1563-1565*, México: Porrúa, 1961, p. 80, 85, 140, 152.

⁵⁷ Ordenanzas de 1574 sobre cobro de la alcabala, ENCINAS, Diego de, *Cedulario Indiano*, Madrid: Edición Cultura Hispánica, 1946, III, f. 430-435.

escasez, la ciudad vendía el que había comprado, evitando que los precios se alzasen indiscriminadamente.⁵⁸

Ambos organismos alhóndiga y pósito en conjunto formaban parte de la estructura institucional que protegía los intereses de la Corona. El primero sus intereses fiscales a través de la recaudación y el acopio de granos con lo que protegía 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 al año 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 sobre los que se 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; respecto a la carne de carnero éste podía a su vez subarrendar tablas a criadores y tratantes, manera a través de la cual podía compartir de alguna forma la responsabilidad del abasto.

⁵⁸ FLORESCANO, 1965, p.615.

⁵⁹ FLORESCANO, 1965, p.617

El sistema en definitiva era un modo indirecto de control de parte del cabildo, que no dejaba este producto al arbitrio de 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.⁶⁰ 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 a través del 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. 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. La diferencia entonces entre ambos sistemas radica en la forma como el cabildo controlaba el precio de ambos, uno a través de un acopio mínimo de grano y el otro a través un contrato previo.⁶¹

El procedimiento seguido sólo reitera la preocupación del ayuntamiento por surtir de carne a la ciudad. Más aún si se toma en cuenta el período 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 a 1535, su establecimiento y seguro aprovisionamiento quedó

⁶⁰ MATESANZ, 1965, p.550.

⁶¹ ANDRES-GALLEGO, 1997, p.121.

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.⁶²

Otro aspecto importante a 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 la compra de ganado vacuno y sólo posteriormente a esas gestiones se presentó un subastador. En 1736 por ejemplo, el ayuntamiento ordenó la compra de reses en los meses de 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*”.⁶³ 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 sesenta mil 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.⁶⁴

⁶² Sobre el tema consúltese 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 res. También destaca el papel de la política administrativa del ayuntamiento que favoreció la rápida organización del expendio de carne en la capital.

⁶³ AHCM, Abasto de carne, Vol.2. exp.32. Autos hechos sobre la compra de 12 mil reses revendidas para el abasto de esta ciudad y lugares de su agregación, hecha con el caudal del Pósito, por medio del Sr. Gobierno.

⁶⁴ AHCM, Abasto de carne, Vol.2. exp.33. Condiciones firmadas por el obligado en 1737, específicamente la segunda condición.

No podemos saber si esta 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. En el detalle de aquellas compras efectuadas por el ayuntamiento, se deduce la conveniencia en que fuera el gobierno de la ciudad quién efectuara las transacciones; 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.”*⁶⁵ Para el año 1743 no se tiene constancia de que se haya rematado el abasto de carne, por lo que es probable de que fuese la ciudad quién asumió esa responsabilidad, sólo se tiene referencias de que para proveer el abasto de carne de ese año se sacaron caudales del pósito entre los meses de noviembre y diciembre de 1742 y en enero de 1743, reuniendo un total de 68292 pesos, con lo que se logró comprar un total de 14.396 reses, además de cubrir los gastos para el agoste de esos animales.⁶⁶ En 1751 se dio el caso de que no hubo definitivamente postor y el gobierno sacó del pósito en los meses de noviembre y diciembre de 1750 y febrero de 1751 un total de 68 554 pesos para la compra de reses y otros mil pesos para agostaderos.⁶⁷ La ciudad debió prever nuevos gastos en compras de animales en el mes de septiembre de 1751, para así cubrir la demanda hasta la cuaresma de 1752 para lo cual debió recurrir nuevamente a los fondos del pósito, que en definitiva se había

⁶⁵ AHINAH, Abasto de Carne, vol.2, exp.34. Compras de reses para el abasto de 1741.

⁶⁶ AHINAH, Fondo Lira, vol.88, Libro del Pósito.

⁶⁷ 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. Complementése con AHINAH, Fondo Lira, vol.88, Libro del Pósito. Se indican las cantidades sacadas de las arcas del pósito en los meses de diciembre de 1750 y de febrero de 1751.

constituido en la cantidad que se recaudaba por las ventas de carne, en esa oportunidad se tomarían 51 096 pesos, monto que se estimaba deficiente, especialmente si la ciudad nuevamente tendría que asumir el abasto por otro año más si no se presentaban postores.⁶⁸

Cuadro N°4

Caudales tomados del Pósito para cubrir gastos del abasto de carne

	pesos
1737	60000
1741	53846
1742	66983
1743	1309
1750	67754
1751	52896

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 80, 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 para la compra de grano. El ayuntamiento se preocupó entonces 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”*.⁶⁹ Igualmente la preocupación de las 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

⁶⁸ AHCM. Abasto de carne, vol.2, exp.42 Estado que el abasto de carne de toro presenta el regidor Dávalos y Espinoza

⁶⁹ AHCM. Juntas de ciudad, 753 A, 30 de septiembre de 1782.

siguiente.⁷⁰ La importancia del abasto de carne para las autoridades de gobierno, las llevaron a 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 mil pesos de otros 50 mil 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.⁷¹

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, administrador del abasto de carne (designado por el ayuntamiento), para recaudar dinero entre los vecinos de la ciudad para la compra de ganado vacuno. De esa forma se logró reunir dieciocho donaciones cada una de 10 mil pesos; de ese monto se destinaron 80 mil pesos para invertir en el abasto de carne y compra de reses y los otros 100.000 para la compra de maíz.⁷²

En los difíciles años de 1785 y 1786 de carestía para el maíz, la carne mantuvo su bajo precio. La ciudad que había recibido fondos de sus republicanos, incluso bajo el precio de la carne de res de cuatro y media libras 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*

⁷⁰ AHCM, Juntas de ciudad, 753 A, 23 de octubre de 1782.

⁷¹ AHCM, Juntas de ciudad, 754 A, 12 de junio de 1784.

de los pobres e indios que con tales viveres 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.⁷³

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 mil pesos del caudal de Montepío de Oficinas y en 1789 al continuar con esa obligación, tomó igualmente a rédito otros 50 mil pesos del fondo de Temporalidades.⁷⁴

El principal motivo de este traslado de dinero de una a otra arca, era el hecho de que el ayuntamiento y especialmente a partir de 1788 teniendo a cargo la administración del abasto había fijado las posturas de tal forma que sus precios no ascendieran extraordinariamente como habría sucedido en un sistema de precios libres.⁷⁵ El precio de la carne de res se maneja en 5 libras 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 a 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

⁷² AHCM, Juntas de ciudad, 754 A, 12 de octubre de 1785.

⁷³ AHCM, Juntas de ciudad 754 A, 6 de diciembre de 1785.

⁷⁴ AHCM, Abasto de carne, vol.5, exp.131. Sobre rebajar la postura de carne de res por las pérdidas que sufre la ciudad, 1790.

⁷⁵ 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

*medios que considere competentes para que se proporcione el reintegro de lo pedido en este ramo de abasto”.*⁷⁶

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 permitieran, las ganancias que generaba su expendio a 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 de las cuantiosas ventas de carne de carnero un porcentaje a 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”.⁷⁷ El estudio de la medida llevo incluso a determinar que fuesen dos onzas las que se bajarán en cada real fijado por la postura, aprovechándose una a favor de los fondos del pósito y otra para cubrir las deudas generadas por la propia administración del abasto.⁷⁸ 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 abastos ¿se puede desconocer la importancia de la carne o de los granos?
¿Se puede privilegiar un producto sobre otro? Generalmente se tiende ha hacerlo con mucha gratuidad.

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.

⁷⁶ AHCM, Abasto de carne, vol.5, exp.131.

⁷⁷ 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.

⁷⁸ AHCM, Abasto de carne, vol.6, exp.179.

Algunos autores haciendo referencia a la política de abastos 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.⁷⁹ 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 por sobretodo 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 especialmente 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 nivel 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 reeditaban importantes ingresos al erario. Aún cuando no se disponían de fondos suficientes para la administración del abasto de carne, recuérdese las gestiones del gobierno para comprar ganado, donde el gasto en alcabala siempre figuraba en los ítems de la 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 le exigía aquellos que trajeran ganado para su venta en la capital era el pago de la alcabala de consumo⁸⁰, aún sabiendo la escasez y carestía que se había producido a raíz del movimiento independentista.⁸¹

⁷⁹ Véase THOMSON, 1989, p.134.

⁸⁰ AGN, AHH, leg. 1119, exps.182-184.

⁸¹ Véase algunas menciones sobre la escasez generalizada de productos hacia 1810 en el trabajo de ANNA, 1981, pp.160-169.

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, que promovían el ayuno entre la población. De acuerdo a 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, siendo la cuaresma el tiempo litúrgico más importante en este sentido, por el prolongado tiempo de ayuno que debía guardarse. 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 período tradicionalmente llamado “carnes tolendas” o “carnes por retirar” durante el mes de 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 estos días en el año representaban entre 140 a 160 días, tomando en cuenta las disposiciones locales.⁸² En los dominios españoles de América un número similar de días al

⁸² Sobre el tema consúltese para la realidad europea 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

parecer fueron reglamentados por la iglesia católica; algunos estudios han señalado que en un 30% de los días del año se prohibía comer carne, número que resulta bastante elevado.⁸³

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 vigiliass de las fiestas señaladas por la iglesia, y sólo se permitía a los enfermos con un parte médico o de un 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, que no la diesen a ningún enfermo sin cédula de un sacerdote, so pena de 10 pesos de minas para obras pias y denunciador.⁸⁴ Sin embargo, disposiciones tan rígidas y tan vigiladas, sólo hablan de la flexibilidad de los feligreses para respetarlas.⁸⁵

El propio 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

último) o a ciertos días o períodos del año: vigiliass 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.

⁸³ Para el abasto de Buenos Aires durante el período virreinal, Johnson destacó el hecho de que el calendario religioso de esa ciudad existía un gran número de días de abstinencia 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, nota 12

⁸⁴ GRUPO INTERDISCIPLINARIO de CULTURA ALIMENTARIA ANDALUCIA-AMERICA, 1996, p.165.

⁸⁵ Esa costumbre flexible y no celosa de respetar los preceptos, también fue advertida por Torres Sanchez en Venezuela donde siguiendo testimonios de la época apunta que las vigiliass no se guardan en los llanos, y en Caracas había el mismo consumo en la Cuaresma. TORRES SANCHEZ, 1997, p.68

proveer de este remedio”.⁸⁶ 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.⁸⁷ 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 lacticios”*.⁸⁸

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 que se reiteraron en 1765 y 1771.⁸⁹ Hecho que sólo confirma una vez más que la carne debía tener un alto consumo. Hacia las últimas décadas de ese siglo, especialmente cuando la carestía de granos fue insostenible para la población, años en los cuales 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

⁸⁶ GRUPO INTERDISCIPLINARIO de CULTURA ALIMENTARIA ANDALUCIA-AMERICA, 1996, p.167.

⁸⁷ GRUPO INTERDISCIPLINARIO de CULTURA ALIMENTARIA ANDALUCIA-AMERICA, 1996, p.167.

⁸⁸ AJOFRIN, 1986, p.75

⁸⁹ GRUPO INTERDISCIPLINARIO de CULTURA ALIMENTARIA ANDALUCIA-AMERICA, 1996, p.167.

viernes, sábado y en la Semana Santa.⁹⁰ 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, 1800, 1801, 1802, 1803, 1804, 1805, 1806, 1807, 1808, 1809.⁹¹

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 la carne estaba ausente en la dieta de los menesterosos.⁹² 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 especificaran -este producto no estaba ausente en la mesa de los pobres, sino como explicar la autorización específica de la iglesia para estos 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".⁹³

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

⁹⁰ AGN, Ayuntamientos, vol. 170, exp.3.

⁹¹ SEDANO, 1880, T.I, p.67.

⁹² ANDRES-GALLEGO, 1997, p.131.

⁹³ 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, n°48, p.389-390.

ciudad, podían ser alimentados con carne durante la cuaresma, ya que señalaba, que los pobres mantenidos por la caridad usaban la carne en los días permitidos.⁹⁴

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 un indicador más de la importancia de este producto en los hábitos de la población capitalina.

⁹⁴ AHCM, Juntas de ciudad, 755 A, 11 de marzo de 1794.

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 por ejemplo, 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; de lo contrario en un año normal, los habitantes de la ciudad se agasajaban de carne durante la primavera.⁹⁵ Bajo esa 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 como mortandad de ganado si faltaba con ello los pastos.⁹⁶

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 de seca, no determinaba el consumo, había periodos en el año en los que se contaba con mayores cantidades de carne. En años normales y al comenzar la temporada de lluvias el consumo de res comenzaba a incrementarse, para luego en el mes de 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

⁹⁵ 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 apresado antes de las lluvias.

⁹⁶ ANDRES-GALLEGO. 1997. p 114.

menor consumo de carne de res (véase gráficos n°2 y n°3⁹⁷), sin embargo, el abasto posibilitaba complementar estas reducciones con la provisión de otras carnes.

El cerdo abundantemente consumido durante todo el año, al parecer presentaba una época de mayor demanda que comprendía los meses de enero a mayo⁹⁸, 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 secas, 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 los meses de marzo o abril hasta mayo⁹⁹. 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.

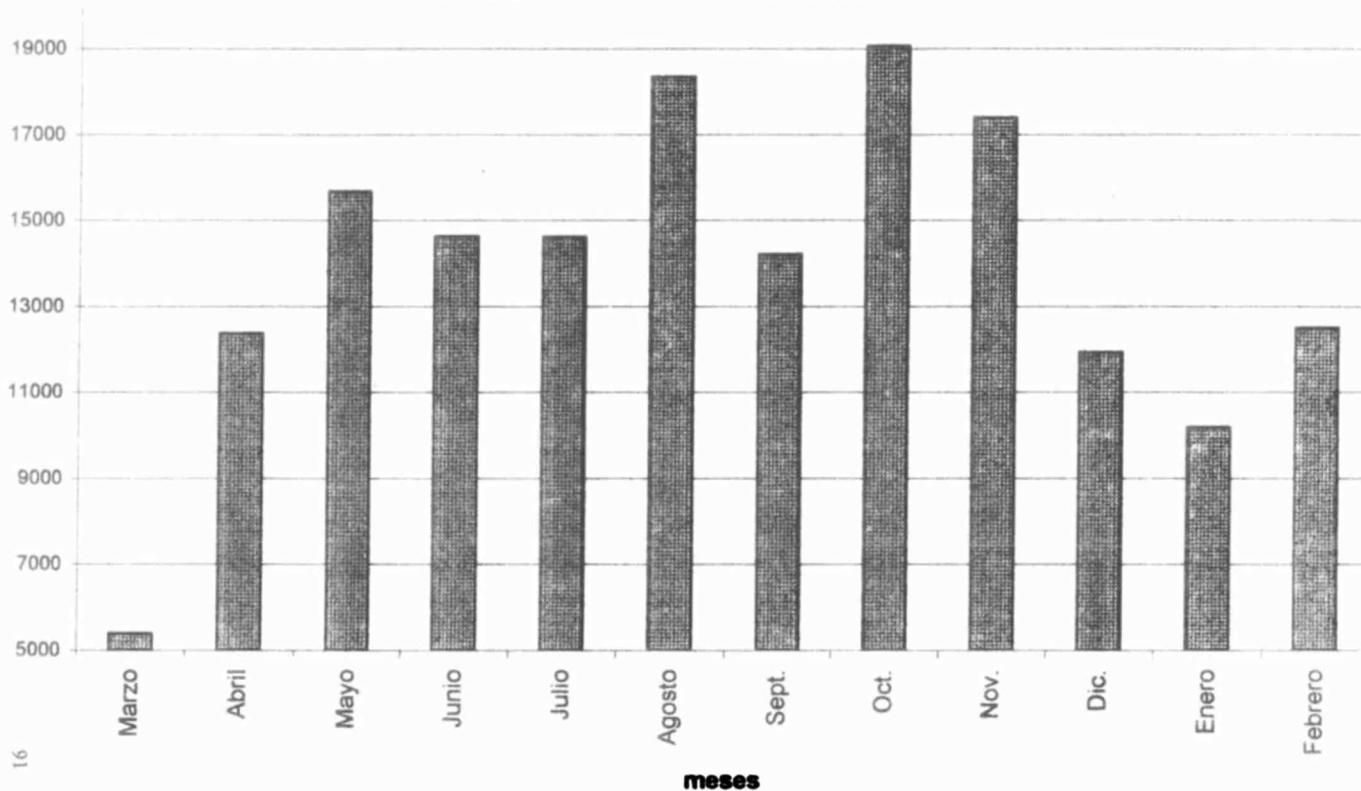
⁹⁷ La fuente de los gráficos es AHCM, Abasto de Contabilidad, Vols.10 y 11.

⁹⁸ Véase AGN, Alcabalas, Vol.259, exp.4, f.90.

⁹⁹ Véase AGN, Abasto y panaderías, Vol.5, exp.12, f. 359-359v.

Grafica N°2

Consumo mensual de carne de res 1761

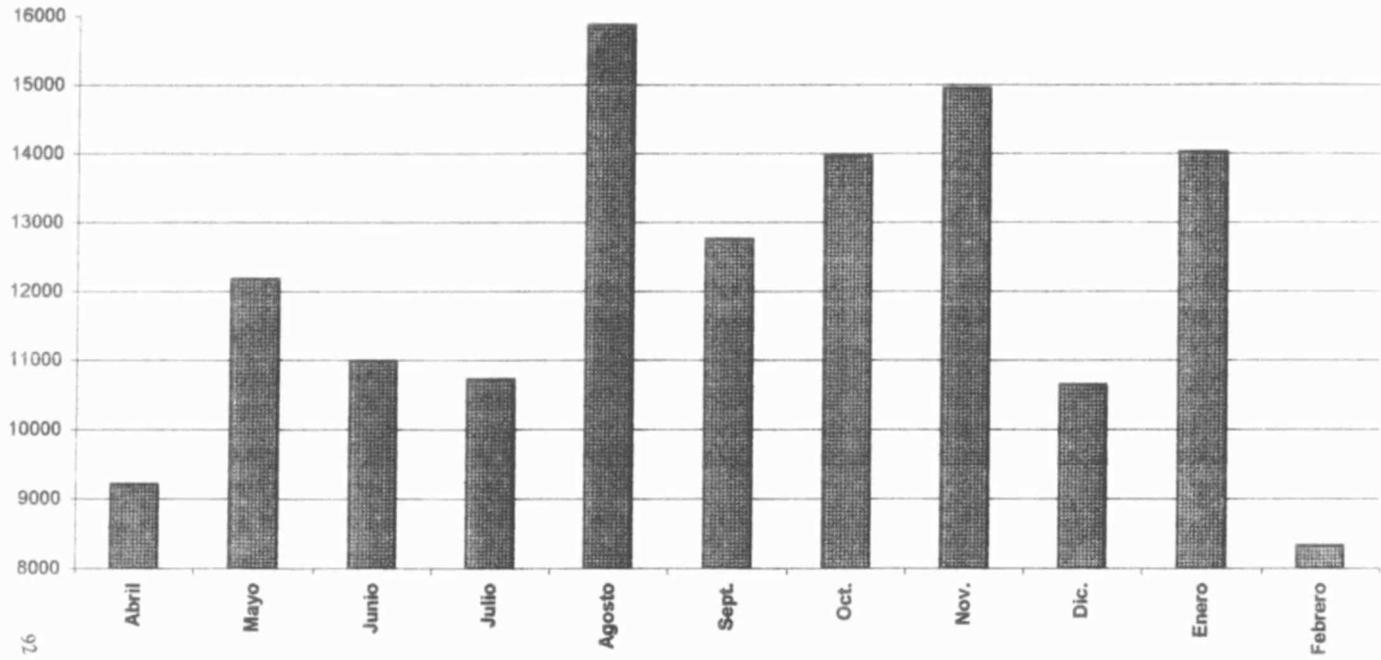


16

■ arrobas

Grafica N°3

Consumo mensual de carne de res 1759



76

meses

■ arrobas

La carne se hace popular entre hispanos e indígenas:

El desconocimiento sobre el mercado urbano de la ciudad de México y en especial del mercado 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.¹⁰⁰ 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 Cortés desde 1521 y el abasto de carne propiamente tal 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 española¹⁰¹ ya que en general, durante los primeros años del siglo XVI las costumbres alimentarias de los conquistadores eran un verdadero lujo para aquellos y sólo un capricho pagar los altos precios que alcanzaban los productos europeos.¹⁰² La carne fue la excepción, a mediados del siglo XVI 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 niveles de consumo, incluso superiores a los de España en ese

¹⁰⁰ KICZA, 1986, p.216.

¹⁰¹ Véase sobre la fundación y establecimiento del abasto de carne en la ciudad MATEZANS, 1965, p.546. También sobre la importancia de la carne en la dieta del siglo XVI, CHEVALIER, 1976, p.141.

¹⁰² Francisco Miranda en el XII Coloquio de Antropología e Historia Regional, trató este problema en su ponencia "Controversias por la dieta novohispana" y recató el siguiente testimonio de Juan Muñoz de Parales en 1546: "Sabe e vido que en el tiempo que la pregunta dice en esta ciudad valian todas las frutas de Castilla muy caras y este testigo compró en aquel tiempo tres membrillos por diez pesos de oro e vido vender los duraznos a tomin cada uno y las huvas a cinco y a seis tomines la libra y así mismo compró este testigo las granadas a cuatro

mismo periodo.¹⁰³ En 1557 la ciudad de México demandaba 400 reses por semana y en 1575 con un consumo de 16 mil reses anuales superaba los niveles 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 ganados 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 y 1574 el precio de la carne de res se había estabilizado en cuatro maravedíes el arrelde (4 libras), lo que desde el punto de vista adquisitivo significaba que un peón de repartimiento con un salario de 12 maravedíes diarios podía comprar 12 libras de res o el equivalente a cinco y medio kilogramos de carne por jornada de trabajo.¹⁰⁴

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 los años 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 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.¹⁰⁵

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

tomines cada una y aún medio podridas y no se hallaban porque había poca fruta y pocos que se diezen a hazer posturas ni granjerías" (AGI. Justicia, 260).

¹⁰³ CHEVALIER, 1976, p. 141.

¹⁰⁴ 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.

¹⁰⁵ VIQUEIRA y URQUIOLA, 1990, p. 226.

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.¹⁰⁶

Según Chevalier la carne de res se encareció notablemente a comienzos del siglo XVII, hasta llegar a unos 20 maravedís el arrelde y estabilizarse en unos 17 en el año 1622.¹⁰⁷ 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 cincuenta años atrás. Sin embargo y a pesar de las alzas, el poder adquisitivo de la 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 los años de 1575-1577, es decir con 2 pesos 2 reales percibidos al mes, podía comprar 2,4 kg. de res al día.¹⁰⁸

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 si la comían, tanto en el valle como en otras partes de Nueva España". Hábito que el autor interpretó más que como una innovación, sino como una amplificación de las dietas nativas originales.¹⁰⁹

El consumo de proteínas animales no era desconocido entre los antiguos habitantes de Tenochtitlan donde sus inclinaciones por la carne los llevaban incluso - de cuerdo a los relatos de los

¹⁰⁶ Véase CHEVALIER, 1976, p.126. Consúltense precios de la carne de cerdo entre 1523 y 1542, MATEZANS, 1965, pp.555-558 y MIJARES, 1993, pp.100-101.

¹⁰⁷ CHEVALIER, 1976, p.139

¹⁰⁸ VIQUEIRA y URQUIOLA, 1990, p.226.

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"*.¹¹⁰

De igual forma, tanto Motolinia y 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. ¹¹¹ El abastecimiento de provisiones en aquellos palacios también incluía grandes cantidades de carne anualmente, Torquemada señaló que para cubrir las necesidades de todos los sirvientes y visitantes de Nezahualcóyotl, rey de Tezcoco, 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,*

¹⁰⁹ GIBSON, 1967, p.354-5

¹¹⁰ DIAZ del CASTILLO, Bernal, *Historia verdadera de la Conquista de la Nueva España*, México: Editores Mexicanos Unidos, 1992, cap.XCI, p.211

¹¹¹ Véase por ejemplo la descripción que hizo Motolinia 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. MOTOLINIA, fray Toribio de Benavente, *Memoriales o libro de las cosas de Nueva España y de los naturales de ella*, Edmundo O'gorman, de. México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1971, p.342.

*casi 3 millones de cacao para bebidas, unas mil fanegas de diferentes chiles y tomates, 1600 panes de sal; aparte de cantidades de chia, frijol y legumbres”.*¹¹²

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 mazacoatl; el conejo, la codorniz, el perro y el guajolote o pavo.¹¹³

De acuerdo a estudios arqueológicos se ha determinado que la carne entre la población prehispánica, era un alimento bastante valorado y que como tal 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.¹¹⁴ Lo que puede ser explicable ya que los

¹¹² TORQUEMADA, fray Juan de, *Monarquía Indiana*, México: UNAM, 1975-1983, T.I, p.231.

¹¹³ Sobre el tema consúltese GARCÍA ACOSTA, *Los señores del maíz, tecnología alimentaria en mesoamérica*, México: CONACULTA/Pangea, 1990.

¹¹⁴ 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 una menor cantidad de estroncio, lo que señala que a mayor presencia de estroncio, menor ingestión de carne y viceversa. GARCÍA ACOSTA, 1990, p.53.

primeros recibían seguramente como tributo muchos tipos de carne, a diferencia de los campesinos que sólo disfrutaban de aquellas fundamentalmente cuando dejaban sus actividades agrícolas para aventurarse a la pesca o caza de diversas especies animales.

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 área Tzintzuntzan durante 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 puerco, res, pollo y huevos, adquirieron importancia en la dieta.¹¹⁵ 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 del Volador, más arriba señalado, como también la reglamentación del abasto permitía que indias llamadas "nacateras" compraran carne de res al obligado.¹¹⁶

¹¹⁵ KEMPER, 1996, p.392.

¹¹⁶ Estas indígenas compraban carne directamente en el matadero para luego venderla por pedazos en sus barrios o comunidades. 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 y exp.33.

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.¹¹⁷ 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 incluye en su dieta diaria una mayor cantidad de carne por sobre los otros nutrientes y mucho menos que al comer principalmente carne esta efectuando una mejor nutrición de su organismo. 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 un buen combustible, y por tanto se requiere una mayor ingesta de aquellos, 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 un 60% de las calorías totales requeridas diariamente por el organismo deben provenir de esta fuente alimenticia y tan sólo el 6% de calorías debe corresponder a

¹¹⁷ LIVI-BACCI, 1988, p 140.

prótidos animales complementadas con un 10% de prótidos vegetales.¹¹⁸ 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 en contra de 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 3000 o 4000 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 gramos 129 calorías, además de 21 gramos de proteína y 5 gramos 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 4 calorías por gramo, otros de carácter histórico calculan que la carne de res debió tener entre 2,14 y 2,8 calorías por gramo.¹¹⁹ De todas formas la carne de res comparada con la de cerdo o carnero tiene un menor aporte calórico que éstas, e incluso que de aves como el pollo o el pavo cuando se trata de carne magra.

¹¹⁸ QUINTIN, José y Alfredo RAMOS, *Bases para el cálculo de la alimentación correcta*, México: Departamento de salubridad pública, Oficina General de Higiene de la Alimentación, folleto n°13, 1940.

¹¹⁹ 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 SANCHEZ, 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 por sobre éstos. Por igual cantidad es decir un gramo, el contenido alimenticio del pan blanco, por ejemplo, es de 2,79 calorías, 0,087 gramos 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 gramos y de azúcares a 0,016.¹²⁰

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 gramos diarios y la carne en cambio en cantidades cercanas a la señalada. No obstante, ¿estas observaciones hasta que punto se cumplían en el México colonial?

En primer lugar haciendo burdas comparaciones de cuantas 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 aquel. Así lo demuestra la siguiente tabla.¹²¹

Cuadro N°5

	Onzas por un real		Calorías por un real	
	Pan común	Carne res	Pan Común	Carne res
1707	49	88	4.018	6.424
1798	47	80	3.854	5.84
1799	43	80	3.526	5.84
1800	36	72	2.952	5.256

¹²⁰ LIVI-BACCI atribuye al "grano" sin especificar su especie, 3,1 calorías por gramo, a diferencia de CASILLERO 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 propiamente tal y el otro al producto horneado como bollo.

¹²¹ Para el cálculo se estimó que una onza de pan es igual a 82 calorías y una de carne a 73 calorías, de acuerdo a los datos proporcionados por CASTILERO-CALVO, 1987, p.434.

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 por ejemplo los estudios de Barrett señalan que los esclavos de la plantación del marqués del Valle en Cuernavaca, recibían semanalmente 10 libras de vaca (4.6 kg) y los menores de 10 años la mitad de esa ración.¹²² Cantidades similares sólo se pueden encontrar a fines del medioevo 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.¹²³

Los altos niveles 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".¹²⁴ Como herederos de los conquistadores europeos, los criollos aun 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 niveles 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 groseras persistió durante gran parte del siglo XVIII al menos en las costumbres alimentarias de la sociedad española y criolla, porque para éstos 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 por ejemplo, se cuenta que en 1702 el arzobispo de la ciudad convidó a los señores capitulares y a los de la Real Audiencia a una

¹²² BARRETT, 1974, p. 531.

¹²³ BRAUDEL, 1984, p. 154.

comida “ Hubo según dicen algunos, treinta platillos, los 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” ¹²⁵

La misma fastuosidad se observa en una de las tantas comidas que se dieron en el Santuario de la Virgen de los Remedios y a la que asistieron las autoridades del Cabildo. En esa ocasión tan sólo en carnes se consumieron 3 carneros, 2 pechos de vaca, tuétanos de vaca, lomo de puerco, jamón, 2 gallinas, lenguas y pies de puercos, 32 pollos, 4 docenas de pichones y 10 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.¹²⁶ Estas abrumadoras cantidades de carne, a pesar de corresponder a ocasiones especiales, están indicando que las raciones cotidianas de carne 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.¹²⁷

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 grs) de carnero o 16/20 onzas de vaca (574 grs.) diarias además de incluir una porción de gallina, generalmente un cuarto, para la preparación de caldos, o en ocasiones ésta se reemplazaba por unas dos onzas de jamón, todo esto por cada individuo y sin contar las porciones de pan,

¹²⁴ GAGE, 1947, p.98.

¹²⁵ Antonio de Robles, *Diario de sucesos notables*, México, enero de 1702 en CORCUERA, 1990, p.130.

¹²⁶ Véase AHINAH, Fondo Lira, vol.85, 1730.

¹²⁷ 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, n°4, julio-agosto. 1995.

legumbres y vino.¹²⁸ 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 administraban 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 administro 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"*.¹²⁹

En otras regiones de América estos hábitos alimentarios eran similares, Casillero 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.¹³⁰ 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.¹³¹

Para Venezuela se ha enfatizado el fuerte contenido cárnico en el régimen alimenticio de la población durante la segunda mitad del siglo XVIII, donde los testimonios locales han señalado que

¹²⁸ 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, exp. 3 y exp. 5.

¹²⁹ El pan podía ser reemplazado por una ración de 7 tortillas diarias. AHINAH, Fondo Lira, Vol. 98, 1767.

¹³⁰ CASILLERO CALVO, 19 87, p.431

¹³¹ CASILLERO CALVO, 19 87, p.440.

todas las personas sin distinción de edad, ni sexo, comían carne por lo menos tres veces al día, sin incluir las meriendas.¹³²

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 de San Lázaro en septiembre de 1789 se distribuían raciones de carnero que fluctuaban en los 355 gramos diarios, recordemos que los parámetros de comienzos de siglo eran una libra, casi medio kilogramo por persona.¹³³ 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.”¹³⁴ En este caso no se puede saber que 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, por ejemplo se les daba atole y tres tortilla y a la cinco de la tarde una taza de caldo y tres tortillas”¹³⁵ En los testimonios que dejó Fanny Calderón de la Barca –una de las principales relatoras

¹³² TORRES SANCHEZ, 1997, p.68.

¹³³ AGN, Hospitales, vol.21, exp.2, 1789.

¹³⁴ AGN, Presidios y cárceles, vol.31, exp.8, 1792.

¹³⁵ MURIEL, 1974, pp.147-148 y p.187.

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”*.¹³⁶

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.¹³⁷ 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

¹³⁶ CALDERON de la BARCA, Mme., *La vida en México durante una residencia de dos años en este país*, México, Porrúa, 1959, p.105.

¹³⁷ 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 niveles 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, p.180-181.

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.¹³⁸ No puede ser casualidad el dicho de que el recalentado es más sabroso, sin haberlo probado alguna vez.¹³⁹ 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 de las 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.¹⁴⁰

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 generalmente carecían de cocinas.¹⁴¹ 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

¹³⁸ ALZATE, *Gacetas de Literatura*, t.IV, p.251.

¹³⁹ Existe constancia de esta costumbre, pues en la propia 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, también CORCUERA, 1990, p.97 y en Carmen Bueno *Preparación y venta de comida fuera del hogar: un estudio cualitativo de la ciudad de México*, México: El Colegio de México, 1988, p.6

¹⁴⁰ Consúltese al respecto el estudio de Silvia Arrom, quien destacó el papel de la mujer en la alimentación de la ciudad a través de sus ventas callejeras. ARROM, 1988, p.200-203.

¹⁴¹ ARROM, 1988, p.194.

tradicional comal, disco muy delgado de barro cocido¹⁴² 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.¹⁴³

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.¹⁴⁴ De acuerdo a algunas cuentas de gastos del Ayuntamiento, entre los años de 1756 y 1793 el precio de la carga (138 kg.) de carbón fluctuó entre 10 y 7 reales¹⁴⁵, no obstante el gasto de una familia era mucho menor y podía alcanzar a unos 4 clacos de real diarios entre las familias acomodadas, es decir a unos dos reales al mes¹⁴⁶. El carbón no podía ser un producto costoso, especialmente si se considera el uso tan frecuente y

¹⁴² Fernández de Lizardi en su novela pícara ambientada en el siglo XVIII, *El periquillo sarniento*, ilustró una de las casas de atolerías del barrio de Necatitlán de la siguiente forma: "Allí no había sino un brasero de barro que llaman anafe, cuatro o seis patates 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...". FERNANDEZ DE LIZARDI, 1981, p.305.

¹⁴³ BUENO, Carmen, *Preparación y venta de comida fuera del hogar: un estudio cualitativo de la ciudad de México*, México: El Colegio de México, 1988, p.16.

¹⁴⁴ En las ordenanzas de Fiel Ejecutoria se permitía a los indígenas vender leña en las plazas públicas de la ciudad.

¹⁴⁵ Véase precios de cargas de carbón en AHINAH, Fondo Lira, Vol.85, Gastos en comida en Honor de la Virgen de los Remedios, 1730. Vol.93, Gastos en almuerzo por fiesta de la Virgen de los Remedios, 1756. Vol.95, Gastos en almuerzo por fiesta de la Virgen de los Remedios, 1758. Vol.96, Gastos en comida Hacienda de San Nicolás, 1764. Vol.121, comida por fiesta Virgen de los Remedios, 1793.

¹⁴⁶ En el transcurso de la presente investigación se pudo localizar un breve pero importante documento correspondiente a una lista de alimentos y cantidades a comprar para preparar el almuerzo y comida de un día específico (en casa de una familia seguramente acomodada), donde se planifica cuidadosamente cuanto comprar y cuanto gastar. Este documento fue encontrado en el Fondo Lira del AHINAH, clasificado como recetas de cocina en Papeles Sueltos, Vol.VI-101. No se indica la fecha pero por el tipo de moneda que se usa, clacos y reales, la letra y los alimentos usados se presume corresponde a fines del siglo XVIII o a comienzos del XIX.

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 nenepileras, 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 fábricas 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?”¹⁴⁷

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.¹⁴⁸ 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: 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 a la 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

¹⁴⁷ ALZATE. *Gacetas de Literatura*. t. II, pp.337-338.

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

La conocida escasez de moneda menuda, no sólo entre la población de la Nueva España sino de todo el imperio español, a 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 hacia el comprador de pan o de harina para pagarlo?¹⁴⁸ La ciudad de México no era la excepción ante la escasez de moneda fraccionaria, pero sin embargo su mercado era uno de los más activos del reino.

Los problemas que generaba la 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 de monedas de cobre. En un expediente correspondiente a 1768, se explicó largamente esta situación, pero ante todo se dejó entre ver la importancia de los “clacos” 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. 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*

¹⁴⁸ KICZA, 1986, p.216.

¹⁴⁹ ROMANO, 1992, p.53

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..."¹⁵⁰

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

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 por ejemplo la de cobre, por los gastos 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).¹⁵¹ Por otra parte el "claco" 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 "clacos" 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 dejo el

¹⁵⁰ AGN, AHH, Leg 1152-1.

¹⁵¹ AGN, AHH, Leg 1152-1.

*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...*¹⁵²

Del relato se deduce la importancia de los clacos 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 nacateras únicas autorizadas a vender carne en los mercados y barrios de la ciudad, ellas daban la posibilidad de comprar con aquellos “clacos” una menor cantidad de carne que la que podían adquirir en las carnicerías en las que se aceptaba sólo compras mínimas de uno a medio real de carne.

La distinción social en el consumo: ¿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 Ajofrin en la época: *“la carne la come todo pobre”*¹⁵³. 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

¹⁵² AGN, AHH, Leg. 1152-1.

¹⁵³ AJOFRIN, 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 cuchillas 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*

diferenciación social a través de estamentos que se hacía en la época, en la que preveleían 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 socio-racial y como un argumento a favor del surgimiento de las clases económicas a fines del siglo XVIII.¹⁵⁴

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 a sus posibilidades económicas. El abasto de la ciudad concebía como uno de sus ramos principales, a la carne de carnero y 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...*”¹⁵⁵

En una sociedad estratificada y multiracial 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

[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, 1990, p.57.

¹⁵⁴ ARNOLD, 1995, p.88.

¹⁵⁵ AGN, Reales Cédulas Originales, Vol.178, exp 41.

indígena y la mestiza coexistían reproduciendo cada una de ellas distintos 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 que 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 por ejemplo 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 mil 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 mil familias de mestizos, mulatos y otras castas, que representaban tal vez casi un 50% de la población capitalina si se tiene en cuenta que existían aproximadamente unas 50 mil familias españolas y criollas.¹⁵⁶ Estamos hablando entonces que ¿un 50% de la población formado 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 9 tablajerías en la ciudad, de las cuales dos se ubicaban en dicha carnicería principal, en ellas se concentraba un 53% del consumo total, lo que es explicable pues muchas de las 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 res era la ubicada en la calle Mesones que recibía una demanda de un 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 un 6 y un 7%, a excepción de la ubicada en la calle de Pila Seca que representaba sólo un 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,¹⁵⁷ el consumo de carne de res no estaba sesgado por parámetros de localización dentro de la urbe, tal vez 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 especialmente en el centro se sabe que también vivían indios, negros y mestizos como sirvientes en casas particulares e instituciones,¹⁵⁸ 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 a las cifras que maneja Humboldt para 1793, había ese año en la ciudad 25603 indígenas que junto a los mestizos e individuos de diversas castas, reunían un total de 52054 habitantes, además de 52706 españoles y criollos. La población

¹⁵⁶ VILLASEÑOR, 1952, t.1, p.35.

¹⁵⁷ 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 hallaban 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.

¹⁵⁸ Las enormes residencias del centro requerían el servicio de entre diez y veinte criados, en su mayoría indígenas y mestizos, que alojaban en la misma casa pero en el piso bajo. Por ejemplo 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 MARQUEZ MORFIN, 1994, p.201.

entonces, desde el punto de vista racial estaba equilibrada en un 50% de blancos y un 50% de gente de color en la última década del siglo XVIII ¹⁵⁹

Teniendo en cuenta esta consideración y sabiendo que de acuerdo a nuestras fuentes cualitativas, especialmente aquellas que se podrían llamar consumos “reales” extraídos de dietas, - donde se expresa un parámetro ideal de consumo de 460 gramos diarios de carne por persona hasta por lo menos los años 1760 – pensamos si es que 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 al año 1767, y conociendo el consumo total urbano para ese año, hemos obtenido la diferencia entre ambos montos y se logró 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 gramos diarios por persona, muy a diferencia del grupo blanco que podía consumir casi tres veces esa cantidad (460 gramos 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 carnero, 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, distinciones de estatus, nos llevan a considerar otros aspectos que son señales diferenciadoras entre los patrones de consumo y que sin embargo, no pueden ser

¹⁵⁹ HUMBOLDT, 1991, p.93

medidos bajo parámetros cuantificables, sino tomados sólo como signos, aunque también valiosos para establecer rangos de consumo.

Comer carne, no era un privilegio en sí 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 reemplazada por la dimensión cualitativa a partir de la aparición, en los siglos XII y XIII, de una concepción “cortes 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.¹⁶⁰

En cuanto a lo que se refiere a la carne, es en cierta forma lógico 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 experimentado la carne en Europa, lo que habría provocado que los sectores acomodados ya no pudiendo darse grandes banquetes, buscaran en cambio otras formas de destacar su prestigio social, introduciendo el nuevo concepto de calidad alimentaria. El siglo XVII y XVIII europeo, fueron de encarecimiento decidido para la carne y precisamente en ese periodo, el elemento diferenciador en el consumo de

carne paso 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 elites sociales, y en adelante será el pueblo quién recurra a los aderezos de gusto refinado para disfrazar los trozos de inferior calidad que se le dejan ¹⁶¹

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 ostentar en el consumo de este producto a través del agasajo de ella en grandes banquetes carnívoros. Del mismo modo, la calidad comenzó a ser importante, aunque no a través 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.

¹⁶⁰ MONTANARI, 1993, p.89

¹⁶¹ FLANDRIN, 1989, p.275.

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”.¹⁶² 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*”.¹⁶³ 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.¹⁶⁴

El límite social en el uso de la res, no estaba en 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 aquellos.

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 menor al carnero, pescados, aves y jamones.¹⁶⁵ Sólo en contadas

¹⁶² AGN, Reales Cédulas Originales, Vol.178, exp.41.

¹⁶³ AHCM, Abasto de carne, Vol.7, exp.196. Véase la oferta en la postura de Yermo para el año 1800.

¹⁶⁴ 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.

¹⁶⁵ Consúltense en AHINAH, Fondo Lira. 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, Vol.91. También se incluye ternera en gasto que se hizo al Ex. Sr. Virrey por cuenta de la N.C., en San Nicolás laguna de Chalco, 1764, 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. Lira. Vol.96

ocasiones se observa el empleo de carne de vaca en sus comidas pero sobre la que se especifica claramente el uso de cortes escogidos.¹⁶⁶ 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.¹⁶⁷ Sin embargo, el menú de los banquetes de la corte novohispana, difícilmente se estructuraban 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.¹⁶⁸

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.¹⁶⁹ 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 las calles por el crecidísimo número de terneras y becerros vivos que llevan los indios de regalía a las casas de particulares siendo la algazara de las calles, increíble, por el crecido número de muchachos que siguen los becerros gritando y silbando”.*¹⁷⁰

¹⁶⁶ Véase por ejemplo en la lista de gastos de la comida preparada en honor de la Virgen de los Remedios en 1730, dos pechos de vaca y “tuetanos” de vaca, AHINAH, Fondo Lira, vol.85.

¹⁶⁷ Véase en AHINAH, Fondo Lira, lista de gastos para Fiesta de la Virgen de los Remedios con asistencia del virrey y Real Audiencia, 1754, Vol.91. También gasto de una ternera en el almuerzo en honor a la Virgen de los Remedios, 1756, Lira Vol.93. Otra ternera en memoria de los gastados en la función de N.S. De los remedios, 1758, Vol.95, también en la de 1764, Vol.96.

¹⁶⁸ Véase cuentas de estos banquetes en AGN, Correspondencia de virreyes, primera serie, vol.283, exp.1

¹⁶⁹ Véase sobre la instalación de una tabla de novillo por Antonio Yermo en el año de 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.

¹⁷⁰ VIERA, 1952, p.282.

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 ¹⁷¹ 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 ¹⁷² 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 Gerónimo 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 ¹⁷³ 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

¹⁷¹ CORCUERA, 1996, p.138.

¹⁷² Consúltense en DE GUZMAN, 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.

¹⁷³ Fray Gerónimo 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 lo 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*”.

francés”, “asado a dos fuegos”, “asado en adobo”, “asado en horno”¹⁷⁴. 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 verduras como 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.¹⁷⁵ 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.¹⁷⁶

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”¹⁷⁷, “la gente pobre, que es la consumidora de la vaca”.¹⁷⁸ 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 de la Aduana Vieja: “...un barrio habitado, en general, de gentes de cortas facultades, que son los que gastan la mayor

¹⁷⁴ Consúltense BN, Fondo Reservado, Archivo Franciscano, ms 1679 (1531), (I-102).

¹⁷⁵ BROKMAN, 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, Julio, *Itinerarios por las cocinas y las bodegas de Castilla*, Madrid, Ediciones Cultura Hispánica, 1968, pp.15-19.

¹⁷⁶ Véase ESCOBAR, Julio, *Itinerarios por las cocinas y las bodegas de Castilla*, pp.23-29.

¹⁷⁷ AHH, Vol.1043, exp.2, s/f., 1811.

¹⁷⁸ AHCM, Abasto de carne. Vol.4, exp.102, 1786

parte de la carne de toro, y los que menos consumirían la del novillo"¹⁷⁹ En sus hogares la carne de res enchilada, es decir sazonada 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 cecina¹⁸⁰, 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"¹⁸¹. 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 frijoles¹⁸². 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 provisión de gente pobre y caminantes"¹⁸³. 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.¹⁸⁴ Esta carne cortada en rebanadas delgadas se salaba, se

¹⁷⁹ AHCM, Abasto de carne, vol. 7, exp. 198.

¹⁸⁰ Hoy en día se conserva esta tradicional preparación en Yecapixtla, también se consume en Amecameca, Cuautla, Yauhtepec, 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 una 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 GUZMAN, Miguel, Crónicas Gastronómicas I, México: Fontamara, 1991.

¹⁸¹ KENNEDY SOUTWOOD, 1994, p. 301.

¹⁸² FERNANDEZ de LIZARDI, 1981, p. 199. Este tlemole puede ser el clemole sobre el que Fray Gerónimo de SAN PELAYO indicó dos formas de como prepararlo. Así señalaba el clemole 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".

¹⁸³ Véase referencias en AGN, Alcabalas, Vol. 410, exp. 11 y Vol. 310, exp. s/f. f. 83v.

¹⁸⁴ VIERA, p. 277.

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 ¹⁸⁵

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. ¹⁸⁶ Según los consejos de Dominga de Guzman 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 baten yemas de huevo, se hecha y se menea 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”. ¹⁸⁷ 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. ¹⁸⁸

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

¹⁸⁵ KENNEDY SOUTWOOD, 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, cuélgue y ponga a secar los bistés durante ocho días. Transcurrido ese lapso ase la carne ligeramente, luego macháquela, desmenúzela y fría en manteca. Esta carne se usa para preparar con huevo o en caldillo. MEJIA PRIETO, *Gastronomía de las fronteras*, México: CONACULTA, 1990, p.55 y p.62.

¹⁸⁶ Véase la receta de Doña Dominga de Guzmán, en DE GUZMAN, 1996, p.176.

¹⁸⁷ 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 Anton Tepito”.

¹⁸⁸ TRENS, 1953, pp.35-37.

contribuían a su mantenimiento, ya que no participaban de la cría de ganado vacuno.¹⁸⁹ Bajo estos antecedentes se prohibieron las carnicerías en los pueblos de indios, argumentando robos y disminución del ganado.¹⁹⁰ En el transcurso del siglo XVII y XVIII, los indígenas practicaron la ganadería incluyendo la crianza de reses, tanto para su mantenimiento como para su comercio.¹⁹¹ 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 al “ojo”, es decir sin pesar, en los barrios y lugares públicos.¹⁹² La carne de res era uno de los alimentos básicos para el mantenimiento los grupos indígenas instalados en la periferia urbana; así en el año 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 pancha y alguna carne de toro”.¹⁹³ Por su parte los habitantes de la villa de N.S. de Guadalupe, hacia 1781 contaban con su propia carnicería y cuyo consumo fluctuaba entre 3 o 4 reses semanales.¹⁹⁴ 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, esta era de 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

¹⁸⁹ 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”.

¹⁹⁰ BENTURA Y BELEÑA, 1981, T.I, p.53

¹⁹¹ Consúltase GARAVAGLIA y GROSSO, 1994. MENEGUS, 1995

¹⁹² AHCM, Abasto de carne, Vol 2, exp.33.

¹⁹³ AGN, AHH, vol.568, exp-9.

pudiviente de la ciudad, según la propia opinión de los abastecedores "...la carne de carnero se consume en lo general por gente rica y acomodada..."¹⁹⁵, observación que seguramente se basaba en que esta carne era mucho más cara que la de res.

La élite de origen o ascendencia española, la consumía a diario¹⁹⁶ 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 excepción y las cantidades consumidas tendían a ser abundantes: dos a tres carneros podían servirse fácilmente y hubo banquetes en que llegaron hasta dieciséis.¹⁹⁷

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 a 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 gallinas¹⁹⁸. Con verduras y frutas, platillo

¹⁹⁴ AGN, Alcabalas, Vol.213, exp.12.

¹⁹⁵ AHCM, Abasto de carne, Vol.4, exp.102, 1786.

¹⁹⁶ Véase en AHINAH, Fondo Lira, comida y almuerzo al Superintendente y otros funcionarios en hacienda Patera para hacer vista de ojo a la calzada de Vallejo, Vol.91, 1754. Por otra visita de éstos a Tacubaya, Arcos de Santa Fe, vol.91, 1754. 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, vol.96. También almuerzo en honor de la Virgen de los Remedios vol.91.1754; almuerzo en honor de la Virgen de los Remedios, 1756, vol.93.

¹⁹⁷ Véase en AHINAH, Fondo Lira, gasto de 3 carneros en función de Virgen de los Remedios,1730, vol.85. También otra compra de 2 carneros medianos para función de la Virgen de los Remedios,vol.95 1758. Véase también en AGN, Correspondencia de virreyes, primera serie, vol. 283, sn/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".

¹⁹⁸ Véase en DE GUZMAN, 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 Bocado de borrego,p.115.

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.¹⁹⁹

A pesar de que en estos hogares, se mandaba pedir a las tabajerías un carnero entero, medio o un cuarto, menos que eso, no era lo habitual²⁰⁰, 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 éstos mismos, como los Colegios u Hospitales, se consumía carnero dos veces al día: en la comida y en la cena. En el Convento de Santa Brígida por ejemplo, las monjas recibían media libra de esta carne repartida en dos comidas: al medio día y por la noche.²⁰¹ Fray Gerónimo 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.²⁰² En los hospitales se recomendaba que los oficiales y soldados consumieran carnero y “sólo en su defecto” se usaría res. Los caldos que se preparaban con esta carne a los que se les agregaba una gallina, se pensaba tenían mucha “sustancia” y eran más nutritivos, seguramente por la cantidad de grasa que desprendían²⁰³. Por el poder vigoroso de éstos igualmente se recetaban en el Hospital de San Lázaro, donde el “puchero de carnero” y los

¹⁹⁹ Véase De GUZMAN, 1996, p.89.

²⁰⁰ 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 repeso en que había de expresar el peso del carnero que llevara...”

²⁰¹ Véase LONG, 1997, p.13.

²⁰² DE GUZMAN, 1996, p.177.

²⁰³ AGN. Hospitales, Vol. 16, exp.3, 1739

“principios” de esta carne, se servían en la comida y la cena²⁰⁴. 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 cocino la carne, condimentado con varias especias, vino y plátano.²⁰⁵

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 postura²⁰⁶. Seguramente de una forma indirecta a través de la alimentación de hospitales o hospicios éstos la recibían, pero por sí mismos tal vez 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 cuadrípedos y sus intestinos, etc...” para al otro día venderlos en las calles y puestos públicos²⁰⁷.

²⁰⁴ AGN, Hospitales, Vol.21, exp.2 al 5, 1789-1798.

²⁰⁵ DE GUZMAN, 1996, p.177.

²⁰⁶ 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...”

²⁰⁷ ALZATE, Gaceta de Literatura, T.II, p.337.

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 por sobre todo este animal doméstico criado en muchos patios traseros como parte de las reservas de un hogar, era fundamentalmente el insumo de una cuasi industria manejada por el gremio de 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 colgaban 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 freirla 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.²⁰⁸

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 infima plebe: la falta del maíz puede muy bien reemplazarse con la harina, y el trigo; pero

²⁰⁸ Véase AHCM, Fondo Lira, vol. 73. También KENNEDY SOUTWOOD. 1994. p.261.

aquellas como alimentos específicos no hay algunos otros con que se puedan subrogar en manera alguna".²⁰⁹

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, debido a que el aceite de oliva, un lujo innecesario para aquellos y una necesidad para los españoles, fue reemplazado en la mayoría de sus usos por la manteca, permaneciendo éste - como producto de importación - sólo para consumo en las altas esferas o para muy específicos platos. Incluso el empleo de manteca en los alimentos, provocó una de las primeras discusiones eclesiásticas sobre las comidas aceptadas en tiempo de ayuno las que no podían ser de origen animal, a la llegada de los españoles se comentaba que el aceite sólo podía usarse para "la lámpara del Santísimo, o la sazón de las ensaladas" por lo cual se determinó que "la sustancia sustitutoria de la grasa vegetal no puede ser otra que la grasa animal, en forma de manteca de cerdo o de vaca".²¹⁰

Así también, entre los grupos indígenas el producto que provocó más cambios fue la manteca de puerco, pues antes de la conquista casi no se usaba grasa en la preparación de los alimentos especialmente porque no se acostumbraba 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 frien sus alimentos y la manteca a veces se prefiere vender antes que consumir, incluso muchos piensan que comer grasa es dañino al estómago por ser de naturaleza fría. Con todo, en los pueblos de la

²⁰⁹ AGN, Alcabalas, Vol 259, exp.4. 1786.

²¹⁰ GRUPO INTERDISCIPLINARIO de CULTURA ALIMENTARIA ANDALUCIA-AMERICA, 1996, p.171.

mixteca, el aceite es considerado de introducción reciente, mientras que la manteca es conocida desde mucho tiempo antes ²¹¹

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 este 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 y el jamón y aquellos con menos presupuesto de la longaniza, la moronga o la 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”*.²¹² 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 Europa²¹³, 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 pies, partes ya despreciadas por

²¹¹ KATZ, 1996, p.347.

²¹² AGN, Alcabalas, Vol 259, exp.4 1786.

²¹³ Al respecto dice FLANDRIN, 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”.

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.²¹⁴

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.²¹⁵ También solían cocinar las tortas de carne con chorizos, jamón, lengua y piecitos deshuesados, 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.²¹⁶

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 y especialmente las llamadas segundas especies debido a la poca preparación que demandaba significando un ahorro en la cocción y en el tiempo empleado, especialmente si se piensa que muchos de estos grupos trabajaban vendiendo en las calles, sirviendo en las casas o como jornales en distintas obras. El siguiente argumento era usado en la época para señalar la importancia de estas carnes para los estratos populares:

²¹⁴ Véase en AHINAH, Fondo Lira, gastos reiterados de jamón y manteca, vol.85, vol.91, vol.95, vol.96, vol.93 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, arrosas de jamón, manteca, lenguas, pies, chorizos y lomos, vol.95, 1758.

²¹⁵ Véase DE GUZMAN, receta de chorizos p.55 y 56, morcillas p.176, “el prieto” p.100.

²¹⁶ Véase otras recetas para preparar cerdo en DE GUZMAN, 1997, pp.62, 63, 91, 93, 99

*“..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 sazonzarse”.*²¹⁷

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...”²¹⁸

Hasta que 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 de puerco. 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.²¹⁹ 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 los que podían llevar

²¹⁷ AGN, Alcabalas. Vol.259, exp.4 1786.

²¹⁸ VILLARROEL, 1979, p.182

²¹⁹ Consultese estudios alimentarios sobre los indígenas de la Mixteca, KATZ, 1996. p.347

grasa y carne de cerdo.²²⁰ Aunque como ya se hizo notar, el tocino y la asadura, al parecer, no era del gusto de los indígenas.²²¹

En este capítulo se han trazado una serie de argumentaciones para afirmar la importancia del consumo de carne en la capital virreinal, bajo diversos criterios partiendo de la diversidad en la demanda urbana de alimentos, su peso económico en la recaudación fiscal y en los volúmenes de comestibles manejados por el mercado. Como también se ha demostrado 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 Hacienda Real el consumo de carne le proporcionaba importantes ingresos por alcabalas y alcabalas de consumo.

Al mismo tiempo se ha señalado los pocos efectos que tiene la meteorología en el consumo general de carne, donde el ciclo estacional de la res, es compensado con el flujo de otros animales tales como carneros y cerdos. Así también se ha logrado desmitificar 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. También se ha demostrado su condición real de intercambio en el mercado y 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, al mismo tiempo se han señalado distinciones sociales en el

²²⁰ 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 pimiento molido, otras de dulce, otras de camarón y pescado*". VIERA, 1952, p.212

²²¹ AJOFRIN, 1986, p 75

consumo de carne, demostrando inclinaciones y preferencias entre los diversos grupos, sin embargo 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 tal, 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 ciertamente 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.

Cap. II.- Mercado y precios de la carne en 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 nivel 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.¹

El llamado nivel 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".² 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 nivel de precios constante) pueden

¹ KLEIN y ENGERMAN, 1992, p.20.

² 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.

producirse cambios de precios relativos”.³ A pesar de ello, el método empleado para obtener un nivel absoluto de precios o un llamado precio único, resulta a nuestro juicio, un 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, limitando sin embargo la riqueza particular de la misma.

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

³ KLEIN y ENGERMAN, 1992, pp.20-21.

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.⁴ 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 claramente palpable 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 durante la época colonial inserto dentro de una política claramente reglamentada y siendo parte de un espacio regional, por tanto el mercado colonial dista mucho de ser un ente teórico abstracto.⁵

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.⁶ Bajo este punto de vista, los factores del mercado no habrían intervenido en la generación de los precios de

⁴ Estos autores construyen sus propias series de precios, pero ¿hasta que 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, p.156-157.

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

⁶ JOHNSON, 1992, pp.156-157.

la carne del abasto y por tanto como fuente, no serían los más adecuados para establecer variaciones o fluctuaciones en el tiempo. No obstante, se debe precisar que algunas de estas observaciones no profundizan en el funcionamiento del abasto y por eso se deben relativizar. El ayuntamiento para fijar los precios de la carne tenía el siguiente procedimiento: solicitaba declaraciones de los tratantes de carnero y también del obligado en funciones, además de una certificación de compras de ganado mayor puestas por la tesorería, también una regulación formada por el contador de la ciudad de onzas de carnero y libras de vaca, toro y novillo que estimaba debían darse por un real, finalmente y con esos antecedentes convocaba a un remate. Es decir llamaba a licitación pública el derecho exclusivo sobre el abasto de carne de res y carnero; luego de las propuestas recibidas, firmaba contrato con aquél que hubiese presentado la mejor oferta y ciertamente la mejor postura: la cantidad de carne que se comprometía a vender al público por un real.⁷

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 la carne a la ciudad por el tiempo específico que determinaba el contrato y 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. Por esta razón, en aquellos años en que los "obligados" teniendo en cuenta las condiciones del mercado rural advertían que perderían dinero con estos contratos fijos sin variación de precio, entonces, simplemente no se presentaban a la licitación y el ayuntamiento debía asumir, directamente la responsabilidad de surtir de carne a la ciudad. Por cierto, también hubo casos de asentistas que en el transcurso de su administración solicitaron subir los precios de la carne fijados en su contrato de arrendamiento. Así por ejemplo Manuel González de Cosío, quién remató el abasto de carne desde la Pascua de Resurrección

⁷ Véase ejemplo de este procedimiento en Vol.5. exp 121. 1789.

de 1781 a la de 1783, en octubre de 1782 - cuando se abrió el remate para el próximo bienio- solicitó la rebaja de 4 onzas de carnero y dos libras de vaca por un real, por el tiempo que le restaba para completar su obligación. Pero la Junta de Ciudad le denegó "enteramente" la rebaja que solicitó.⁸ 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.

Respecto a que estos precios presentaron una definitiva estabilidad, es una afirmación que debe ser revisada, debido a que su comportamiento, como ya se mencionó, estaba sujeto a las injerencias del mercado, es decir, en períodos de estabilidad éstos reprodujeron un comportamiento similar y en períodos de real crisis fueron notablemente fluctuantes.⁹

Existen algunos trabajos referidos a los precios de la carne en Nueva España que han utilizado las posturas de carne como precios válidos. Unos han presentado series discontinuas¹⁰ y otros en cambio, más afortunados, han logrado reconstruir series sistemáticas de largo alcance.¹¹ 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 un mayor acopio de posturas para completar series de larga duración.¹²

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

⁸ AHCM, Juntas de Ciudad, Vol. 753A, 23 de Octubre 1782.

⁹ Castillero-Calvo argumenta igualmente que los precios del abasto "solían mantenerse estables por largos períodos" aunque reconoce en ellos ciertas fluctuaciones y tendencias a largo plazo. CASTILLERO-CALVO, 1987, p.9 (p.435).

¹⁰ 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 Jorge MATESANZ en que señala precios de la carne en ciudad de México entre 1524 y 1532 basándose en algunos precios de posturas. MATESANZ, 1965.

¹¹ 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 a 1810. BARRETT, 1974.

¹² Véase los comentarios de Woodrow BORAH respecto el trabajo de Ward BARRETT sobre Cuernavaca en la

valor de 1 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 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 de 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 a 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, una 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 siglo fueron expresadas en libras. Posteriormente, se tomó como año base el primero de la serie. Es decir, se

adoptó como unidad básica la registrada en 1701 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.¹³

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 explicitada por los autores que las utilicen, porque de lo contrario esto puede inducir a errores de apreciación.¹⁴ Ward Barrett incluyó en su investigación para Cuernavaca¹⁵ la serie completa de posturas que utilizó para construir su curva; su metodología consistió, en derivar de cada postura, el valor equivalente a una onza de carne tanto de res como de carnero y luego graficó esos valores. Logró 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 prefirió utilizar un año base entre las posturas para no obtener valores tan bajos como los de Barrett, con su procedimiento se

¹³ Para interpretar la variación de los precios en la serie se debe considerar por ejemplo, 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.

¹⁴ Autores como por ejemplo CASTILLERO-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, p.57-58.

obtienen valores demasiado mínimos que dificultan su reconversión monetaria, como también las comparaciones con otras investigaciones que utilizan el real para expresar precios de otros productos.

También, especificó que los vacíos de información que se registran en su serie los completó con cifras estimativas a partir de los precios que Francisco Sedano señaló para la ciudad de México entre 1785 y 1810, con los que calculó una diferencia promedio entre los dos lugares desde 1773 a 1784, que equivaldría a un incremento de 0.4 granos por onza de res y 0.38 granos por onzas de carnero para Cuernavaca. Sin embargo, debemos aclarar que los precios que Francisco Sedano¹⁶ indicó para la ciudad de México no coinciden con las posturas que fueron aprobadas por el ayuntamiento después de la licitación y que son las que se utilizan 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 sacó promedios e incluso prorrateó las cifras para completar la gráfica.¹⁷

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 que se poseen son fundamentales para definir tendencias generales de los precios y que no pueden ser desechadas, especialmente 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 a 1810 en que sólo desconocemos los montos para 1795 y 1806 (véase cuadro nº1). A pesar de estas dificultades

¹⁵ Véase BARRETT, 1974, p.535

¹⁶ Véase SEDANO, 1880, pp.70-71.

documentales, se ha considerado que es posible observar tendencias y fijar ciertos periodos o etapas en el comportamiento de los precios.

CUADRO N°6

AÑOS	ONZAS/REAL RES CARNERO		REALES/80 ONZAS RES CARNERO		FUENTES
1701	80	32	1.00	2.50	AHCM, Abasto C., Vol. 1, exp. 7
1702	80	32	1.00	2.50	AHCM, Abasto C., Vol. 1, exp. 7.
1703	80	32	1.00	2.50	AHCM, Abasto C., Vol. 1, exp. 7
1704					
1705					
1706					
1707	72	34	1.11	2.35	AHCM, Abasto C., Vol. 1, exp. 9
1708	88	32	0.91	2.50	AHCM, Abasto C., Vol. 1, exp. 10
1709	96	32	0.83	2.50	AHCM, Actas Cabildo, 9 nov. iem. 1708, Vol. 665 A.
1710	96	32	0.83	2.50	AHCM, Actas Cabildo, 21 octubre 1709, Vol. 665 A.
1711	112	32	0.71	2.50	AHCM, Actas Cabildo, 5 marzo 1711, Vol. 665 A.
1712	112	32	0.71	2.50	AHCM, Actas Cabildo, 5 marzo 1711, Vol. 665 A.
1713	88	30	0.91	2.67	AHCM, Abasto C., Vol. 1, exp. 12
1714	88	30	0.91	2.67	AHCM, Abasto C., Vol. 1, exp. 12
1715	88	30	0.91	2.67	AHCM, Abasto C., Vol. 1, exp. 12
1716	88	30	0.91	2.67	AHCM, Abasto C., Vol. 1, exp. 12
1717					
1718					
1719					
1720	128	40	0.63	2.00	AHCM, Actas Cabildo, 5 agosto 1720, Vol. 668 A.
1721	128	40	0.63	2.00	AHCM, Actas Cabildo, 5 agosto 1720, Vol. 668 A.
1722	136	44	0.59	1.82	Gaceta de México, marzo 1722, Vol. I, nº3, p. 27.
1723					
1724					
1725					
1726					
1727					
1728	112	32	0.71	2.50	AHINAH, Fondo Lira, Vol. 83.
1729	112	32	0.71	2.50	AHINAH, Fondo Lira, Vol. 83.
1730	112	32	0.71	2.50	AHINAH, Fondo Lira, Vol. 83.
1731	112	32	0.71	2.50	AHINAH, Fondo Lira, Vol. 83.
1732	112	32	0.71	2.50	AHINAH, Fondo Lira, Vol. 83.
1733	120	36	0.67	2.22	AHCM, Abasto C., Vol. 1, exp. 26
1734	120	36	0.67	2.22	AHCM, Abasto C., Vol. 1, exp. 26
1735	120	36	0.67	2.22	AHCM, Abasto C., Vol. 1, exp. 26

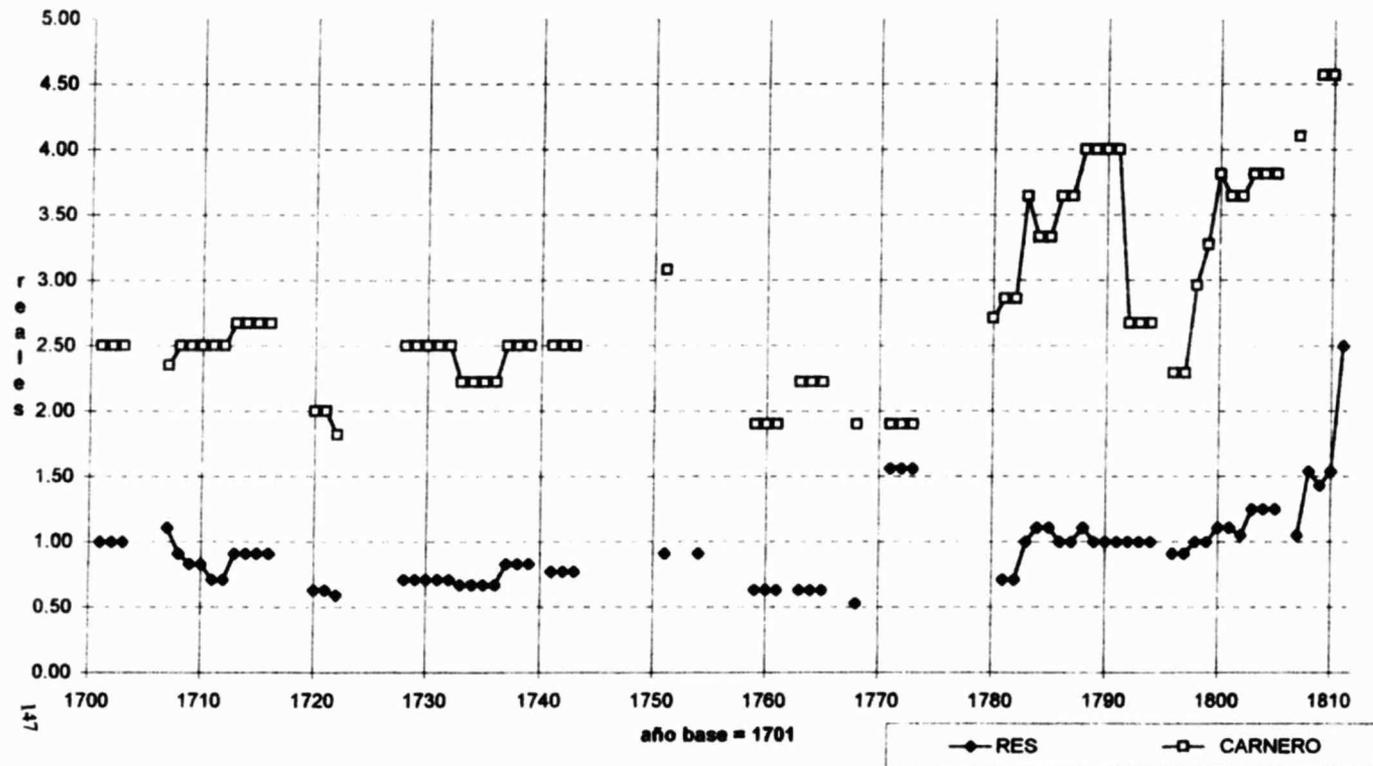
¹⁷ Véase BARRETT, 1974, p. 535.

1736	120	36	0.67	2.22	AHCM, Abasto C., Vol. 1, exp 26
1737	96	32	0.83	2.50	AHCM, Abasto C., Vol. 1, exp 27
1738	96	32	0.83	2.50	AHCM, Abasto C., Vol. 1, exp 27
1739	96	32	0.83	2.50	AHCM, Abasto C., Vol. 1, exp 27
1740					
1741	104	32	0.77	2.50	AHCM, Abasto C., Vol 2, exp 32
1742	104	32	0.77	2.50	AHCM, Abasto C., Vol 2, exp 32
1743	104	32	0.77	2.50	AHCM, Abasto C., Vol 2, exp 32
1744					
1745					
1746					
1747					
1748					
1749					
1750					
1751	88	26	0.91	3.08	AHCM, Abasto C., Vol. 2, exp 33 y Vol 3, exp 85.
1752					
1753					
1754	88		0.91		AHCM, Abasto C., Vol 2, exp 47
1755					
1756					
1757					
1758					
1759	128	42	0.63	1.90	AHCM, Abasto C., Vol 2, exp 34
1760	128	42	0.63	1.90	AHCM, Abasto C., Vol 2, exp 34
1761	128	42	0.63	1.90	AHCM, Abasto C., Vol 2, exp 34
1762					
1763	128	36	0.63	2.22	AHCM, Abasto C., Vol 2, exp 40
1764	128	36	0.63	2.22	AHCM, Abasto C., Vol 2, exp 40
1765	128	36	0.63	2.22	AHCM, Abasto C., Vol 2, exp 40
1766					
1767					
1768	152	42	0.53	1.90	AHCM, Abasto C., Vol 3, exp 57
1769					
1770					
1771	144	42	0.56	1.90	AHCM, Abasto C., Vol 3, exp 65
1772	144	42	0.56	1.90	AHCM, Abasto C., Vol 3, exp 65
1773	144	42	0.56	1.90	AHCM, Abasto C., Vol 3, exp 65
1774					
1775					
1776					
1777					
1778					
1779					

1780		29.5		2.71	AHCM, Abasto C., Vol. 3, exp. 66
1781	112	28	0.71	2.86	AHCM, Abasto C., Vol. 3, exp. 85
1782	112	28	0.71	2.86	AHCM, Abasto C., Vol. 3, exp. 85
1783	80	22	1.00	3.64	AHCM, Abasto C., Vol. 4, exp. 95
1784	72	24	1.11	3.33	AHCM, Abasto C., Vol. 4, exp. 100
1785	72	24	1.11	3.33	AHCM, Abasto C., Vol. 4, exp. 100
1786	80	22	1.00	3.64	AGN, Ayuntamiento, V. 170, exp. 3
1787	80	22	1.00	3.64	AGN, Ayuntamiento, V. 170, exp. 3
1788	72	20	1.11	4.00	AHCM, Abasto C., Vol. 4, exp. 108
1789	80	20	1.00	4.00	AHCM, Abasto C., Vol. 4, exp. 131
1790	80	20	1.00	4.00	AHCM, Abasto C., Vol. 5, exp. 131
1791	80	20	1.00	4.00	AHCM, Abasto C., Vol. 5, exp. 131
1792	80	30	1.00	2.67	AHCM, Abasto C., Vol. 5, exp. 137
1793	80	30	1.00	2.67	AHCM, Abasto C., Vol. 5, exp. 137
1794	80	30	1.00	2.67	AHCM, Abasto C., Vol. 5, exp. 137
1795					
1796	88	35	0.91	2.29	AHCM, Abasto C., Vol. 5, exp. 149
1797	88	35	0.91	2.29	AHCM, Abasto C., Vol. 5, exp. 149
1798	80	27	1.00	2.96	AHCM, Abasto C., Vol. 5, exp. 149
1799	80	24.5	1.00	3.27	AHCM, Abasto C., Vol. 6, exp. 193
1800	72	21	1.11	3.81	AHCM, Abasto C., Vol. 6, exp. 193
1801	72	22	1.11	3.64	AHCM, Abasto C., Vol. 7, exp. 196
1802	76	22	1.05	3.64	AHCM, Abasto C., Vol. 7, exp. 196
1803	64	21	1.25	3.81	AHCM, Abasto C., Vol. 7, exp. 204
1804	64	21	1.25	3.81	AHCM, Abasto C., Vol. 7, exp. 204
1805	64	21	1.25	3.81	AHCM, Abasto C., Vol. 7, exp. 204
1806					
1807	76	19.5	1.05	4.10	AHCM, Abasto C., Vol. 7, exp. 223
1808	52		1.54		AHCM, Abasto C., Vol. 7, exp. 231
1809	56	17.5	1.43	4.57	AHCM, Abasto C., Vol. 8, exp. 242
1810	52	17.5	1.54	4.57	AHCM, Abasto C., Vol. 8, exp. 250
1811	32		2.50		AGN, Abasto y Panaderías, Vol. 8, exp. 10.

Grafica N°4

PRECIOS DE LA CARNE
(en reales por 80 onzas)



Las fluctuaciones en los precios de la carne.

Los precios de la carne de res y carnero definen dos series individuales con valores substancialmente 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 estos altos precios y 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 sesenta años del siglo XVIII, lo que genera dificultades para poder afirmar una clara tendencia en ese periodo. Sin embargo y teniendo en cuenta este inconveniente, se puede advertir que los datos que se tienen entre 1701 y 1773, fundamentalmente para la carne de res, muestran precios cada vez más bajos, para registrarse un período de claro descenso de precios a fines de la década de 1750 hasta principios de 1770.

La alternancia en las posturas de la carne de res para ese período 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 interrumpe en 1773 hasta 1780 debido a la ausencia de información entre esos años, para mostrar en 1781 y 1783 algunos indicios de alza. Posteriormente, entre 1785 hasta 1794 se caracteriza por su estabilidad. En 1796 los precios descendieron para recuperarse lentamente hasta iniciar una nueva fase desde 1800 caracterizada por alzas sostenidas hasta alcanzar sus máximos niveles en 1811.

Los datos sobre precios de la carne de carnero igualmente discontinuos que la 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 un tendencia para los primeros sesenta años del siglo XVIII,

se puede advertir que entre 1759 y 1773 se registraron precios más bajos que a comienzos de la centuria.

Entre 1774 y 1779 existe un vacío de información que luego es sucedido por una fase de alza, que puede ser perceptible desde 1783 hasta 1811. Aunque se debe señalar que en este periodo se interpone una nueva baja en el precio en 1792, que interrumpe por espacio de 6 años la mencionada tendencia al alza; en esos años se registraron precios 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 tiende a ser sostenido y notoriamente pronunciado hasta 1810.

Por su parte, la información recopilada sobre los precios de la carne de cerdo, en base a posturas fijadas por la Fiel Ejecutoría, es muy discontinua y no permite seriar la información y mucho menos incorporarla a la gráfica de la res y carnero. Sin embargo, se debe hacer notar que los aranceles fijados anualmente para el cobro de los efectos de tocinería es decir tanto para los cortes de carne fresca, como lomos, costillas, espinazo y otras menudencias y los subproductos como sebo, manteca, jabón y embutidos, se establecían de acuerdo a dos consideraciones: la primera era la variación del precio del animal en pie, determinada ésta a través en las manifestaciones hechas por los tratantes en sus compras de cerdos, de las cuales se establecía un precio medio por animal y 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 dar al público.¹⁸ Sin embargo las mencionadas tasaciones generalmente se hacían o solicitaban por los propios tocineros, cuando éstos observaban

¹⁸ AHCM. Vol 443 A. Borrador Contaduría, Francisco del Barrio Lorenzot. También AHINAH, Fondo Lira, Vol. 73

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.¹⁹

CUADRO N°7

reales/libra	manteca	jamón	chorizo	jabón	lomos	lomo
abril 1756	1.25	1.25	1.25	0.94	0.94	
en-ab 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		
enero1803	2.00	2.00		1.33		

De acuerdo a los datos que se disponen sobre aranceles de tocinería, podemos tan sólo mencionar algunas conductas de los precios de la carne de cerdo y sus derivados. Se puede observar que en los años 50 los precios del lomo y de las costillas fueron inferiores en un 21% y un 42,8% respecto a los de la década de 1720; a mediados de los años 80 el precio de varios efectos derivados del cerdo ascendieron coincidiendo con las alzas del maíz, así en 1786 la manteca y el jamón subieron en un 80%, el chorizo se incrementó en un 20%, el jabón en un 54% y el lomo en un 21,2%, todos respecto a 1756. Del mismo modo hacia la década del 90 los mismos productos experimentaron una baja, en 1791 la manteca y el jamón descendieron en un 22%, el chorizo en un 16,6% y el jabón en un 8,2% respecto a 1786. Sin embargo el lomo se mantuvo estable y sólo a fines de esa década incrementó su precio en un 14% respecto a 1791, al igual que el jamón; el jabón mantuvo su precio en

¹⁹ Así por ejemplo 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: "Habrá tiempo de seis meses que estamos comprando cabezas de ganado de cerda, sobre el precio de 10 pesos y 10 ½; 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 casa 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."

niveles similares a los de inicios de los años noventa y hasta comienzos del siguiente siglo, el sebo por su parte, en 1790 ascendió un 16,8% respecto a 1786, sin embargo en 1791 experimentó una baja de un 43,7% respecto al año anterior, pero desde mediados de los años 90 hasta inicios del siguiente siglo se estabiliza en unas 8 onzas por un real, lo que significa un descenso de un 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. (véase cuadros nº7 y nº8).

Las curvas de precios de la carne que existen para otras regiones del virreinato, indican – en forma similar a la gráfica elaborada para 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 y 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 período comprendido entre 1798-1801 en que hubo una muy baja cotización.²⁰ El abasto de Guadalajara ofrecía carne de cordero en vez de la de carnero vendida en la capital. Van Young señala que la carne de res habría tenido un alza más aguda que la del cordero, la que a su vez parece haberse mantenido establemente más cara que la res.²¹

AHINAH, Fondo Lira, Vol.73 Autos hechos por los señores de la Fiel Ejecutoria sobre las experiencias de ganado de cerda desde el año de 1724 hasta el de 1729

²⁰ Véase VAN YOUNG, 1989, p.57-58.

²¹ Véase VAN YOUNG, 1989, p.58.

Cuadro N° 8
Posturas Efectos de Tocinería

Años	Jabón	Lomo	Lomo	Espalda	Chorizo	Jamón	Manteca	Sebo	Costillas	Cabeza	Espinazo	Pulpa	Pies
	x 1/2 real	Ancho	Largo	Lengua y otras		libra	libra	labrado					
		x 1/2 real	x 1/2 real	manudencas				x 1 real					
1724				1/2 real					3 1/2 reales				
1726		7 1/2 onzas	9 1/2 onzas	1/2 real					3 1/2 reales				
1727		7 1/2 onzas	9 1/2 onzas	1/2 real					3 1/2 reales				
1728		7 1/2 onzas	9 1/2 onzas	1/2 real					3 1/2 reales				
1729		7 1/2 onzas	9 1/2 onzas	1/2 real					3 1/2 reales				
1756	8 1/2 onzas	8 1/2 onzas			1 real 1/4	1 real 3/4	1 3/4 real		2 1/4 reales				
1757	9 1/2 onzas	9 1/2 onzas	12 onzas		1 real	1 real	1 real		2 reales	2 reales			
1758	9 onzas	9 1/2 onzas	11 onzas		1 real	1 real	1 real		2 reales	2 reales			
1759	8 1/2 onzas					1 real 1/4	1 1/4 real						
						1 real 1/2	1 1/2 real						
1784	6 1/2 onzas							8 1/2 onzas					
1785	6 3/4 onzas							8 1/2 onzas					
								7 1/2 onzas					
								6 3/4 onzas					
								7 onzas					
1786	5 1/2 onzas	7 onzas	8 onzas		1 1/2 reales	2 1/4 reales	2 1/4 real	7 1/2 onzas					
								8 1/2 onzas					
								9 1/2 onzas					
								11 1/2 onzas					
1787								12 onzas					
1790								7 1/2 onzas					
								7 onzas					
								9 onzas					
1791	6 onzas	7 onzas	8 onzas		1 1/4 reales	1 3/4 reales	1 3/4 real	11 onzas					
1794	7 1/2 onzas					1 1/2 reales	1 1/2 real	8 3/4 onzas					
1795	6 1/2 onzas					1 1/4 reales	1 1/4 real	8 1/2 onzas					
1796	6 onzas							8 onzas					
1799	6 onzas	unidad 3 rls				2 reales	2 reales	8 onzas	3 reales	4 reales	2 reales	1 real	1 1/2 reales
1800	6 1/2 onzas	unidad 3 rls		1/2 real		2 reales	2 reales	8 onzas		4 reales	2 reales	1 real	1 1/2 reales
1801	6 onzas	unid 2 1/2 rls		1/2 real		2 reales	2 reales	8 oz12adm	2 1/2 reales	2 1/2 reales	1 1/2 reales	1 real	1 1/2 reales
1802	6 onzas	unidad 3 rls		1/2 real		2 reales	2 reales	8 onzas	3 reales	3 reales	1 1/2 reales	1 real	1 1/2 reales
								7oz10 1/2adm					
1803	6 onzas	unid 3 1/2 rls		1 1/4 real		2 reales	2 reales	8oz1adarme		3 1/2 reales	2 1/2	1 real	1 1/2 reales
								9 onzas					

Fuentes: AHCM, Vol. 443 A, Borrador Contaduría F. Barrio Lorentot; AHINAH, Fondo Lira, Vol. 73; Gazetas de México, t. I-XI.

Por su parte, la curva de precios que elaboró Ward Barrett para la carne de res y carnero en Cuernavaca desde 1630 a 1810, registraría una tendencia similar de alza desde 1770/1780. El autor abarcó un largo periodo que se extiende desde 1630 hasta 1810, en el que distingue tres etapas, la primera desde 1630 hasta 1715, la segunda desde 1715 hasta 1770 y la tercera desde 1770 hasta 1810. De acuerdo a sus observaciones, en el primer segmento de la curva los precios se caracterizarían por sus bajos niveles y su estabilidad. El segundo periodo, teniendo en cuenta el comportamiento del anterior, tendría menos estabilidad y niveles más bajos que los registrados en la década de 1690, pero sin embargo 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 una alza continua para este tipo de carne. Barrett hace una distinción en este sentido, en los precios del carnero. Éstos habrían mantenido niveles similares entre los años 1715 y 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 aquellos desde la década de 1780.²²

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 Ciudad de México a través del intercambio 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

²² Véase BARRETT, 1974, p. 534.

debió ser mucho más estable y variada por la participación en éste mercado de diversas zonas ganaderas del reino.²³

Las variaciones de precios y la demanda de carne

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 (véase cuadro nº9), caracterizada por su estabilidad descendente, al ser contrapuesta con las cifras de animales que se manejan para el abasto entre estos años, se puede considerar un largo período comprendido entre los años 1720 y hasta mediados de la década de 1760 en el que se mantuvieron, a grandes rasgos, similares requerimientos urbanos de esta carne. 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 el consumo de carne de res, pero dentro de los mismos márgenes de estabilidad. Un segundo período comprendido desde mediados de la década de 1760 y hasta comienzos de la década 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 los años 1783-1784 y cuyo término se extendió hasta comienzos de la primera década del siglo XIX, se caracterizó por una alza de precios y una disminución en el consumo de animales respecto a la fase anterior, que se tradujo en una estabilidad similar a la registrada en la primera etapa del siglo XVIII, ya descrita.

²³ Debemos acotar que Jorge Silva y José María Garrido, contruyeron 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

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 debido a que para la primera mitad del siglo, tan sólo disponemos de cifras de consumo entre los años 1728 y 1742. De acuerdo a estas cantidades se puede observar en ese período una fase 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 a 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 y su tendencia al alza 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 que se poseen sobre los aranceles de tocinería y tomando como base el comportamiento de los precios del maíz, es posible señalar que entre los años 30 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 a la esporádica información que se dispone, al parecer desde mediados de los años 1760 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 30, 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 y siguiendo el comportamiento de los precios del maíz, entre los años 1786 y 1787 los cerdos demandados por la ciudad se redujeron en forma tan aguda como a mediados de los años 40. 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 20 y principios de la década del 30. Período 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 mil 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 una real y en 1733 por ese mismo valor se obtenían 120 onzas, lo que significaba una reducción en el precio de un 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 los años 1728 y 1736 las cabezas vendidas por el abasto fluctuaron entre las 250.000 y las 280.000; en los años siguientes hubo ocasiones en que se sobrepasó los 300.000 animales, así por ejemplo 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 el consumo respondieron a un periodo de baja en sus precios.

CUADRO N°9. Demanda de carne en cabezas de animales

año	res	carnero	cerdo
1728	15399	262896	
1729	13677	250000	
1730	13072	263735	43250
1731	14084	277678	42556
1732	14511	255000	45590
1733	15911	334088	52221
1734	13519	283167	48819
1735	16175	284556	53254
1737	9099	288737	47340
1738	9741	262643	48906
1739	9403	225011	28582
1740	9403	225011	28582
1741	9403	225011	28582
1742	9403	225011	28582
1743	10999		
1746			25000
1754	8348		
1759	11298		
1761	13539		
1762	11890		
1767	15200	290000	50500
1770		295335	41528
1773		299658	42573
1776	30000	327275	40000
1777	22000		
1780		224085	
1781		288389	42720
1782	20267		52233
1783	15217	286300	51774
1784	16381	288795	53687
1785			45967
1786	15000		21934
1787			31204
1788	14210	181755	
1789	12912	197632	
1790	13727		
1791	8006	278300	50600
1792		149845	
1793		149845	
1794	18852	248012	24658
1795	28465	251198	27218
1796		374000	34648
1797			27896
1798			31165
1800	17000	230000	
1806		312000	
1807	19000		
1808	17000		

Fuentes res:

1728-1742:Gaceta de México, Vol.I-III;1743:AHINAH,Fondo Lira,Vol.88;1754:AHINAH, Fondo Lira, Vol. 92;1759-1762: AHCM, Abasto de Contabilidad, Vol.10 y 11; 1767: San Vicente, 1990 (1768), p.176.; 1776: Viera, 1990 (1777-1778),p. 277; 1777 y 1782: Sedano, 1880, T.II, p.187; 1783-1784: Gaceta 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, Cajas211 y 214;1800, 1807, 1808: AHCM, Abasto de carne, Vol.6, exp.193, Vol.7, exp.223, exp.231.

Fuentes carnero:

1728-1742:Gaceta de México, Vol.I-III, 1767: San Vicente, 1990 (1768), p.176; 1770 y 1773: AGN, AHH, legs.1006 y 2138, 1776: Viera, 1990 (1777-1778), p.277; 1780: AHCM, Abasto de carne, Vol.3, exp.85; 1781:AGN, Alcabalas, Caja 207;1783-1784: Gaceta de México,T.I; 1788-1789: AGN, Alcabalas, Caja 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 cerdo:

1730-1742: *Gaceta de México*, Vol. 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, 1990 (1777-1778), p.277; 1781-1787: AGN, Alcabalas, Vol.259, exp.4; 1788-1789: AGN, Alcabalas, Caja 209-210;1791 Humboldt, 1991 (1822), p.132; 1794-1798: AGN, Alcabalas, Cajas 211-215

Por su parte la demanda de cerdo que había fluctuado en los primeros años de la década del 30 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 a 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 en 1735 un 33,8% respecto a 1730²⁴, lo que induce a pensar en una similar baja en el precio de la carne porcina.

Por el contrario, a partir del año 1737 hasta 1742 la demanda de res en la ciudad se redujo a un promedio de 9.408 cabezas anuales, es decir en un 41,8% respecto a 1735. La principal causa de esta caída debió ser la epidemia de matlazáhualt que afectó a la población de la ciudad entre 1737 y 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 período son las proporcionadas por Cayetano de Cabrera, quién 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 sobre dimensionar las pérdidas humanas durante la epidemia.²⁵ A pesar de ello, las investigaciones modernas coinciden en evaluar al matlazahuatl como una supercrisis demográfica, tanto entre la

²⁴ Véase FLORESCANO, 1969, p.115

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

población de la ciudad de México, como en gran parte del Reino.²⁶ y que habría diezclado según Humboldt, a la población indígena especialmente²⁷ Sin poder afirmar que porcentaje de personas murieron en la capital, si se debe hacer notar que la demanda de res - típicamente popular - se vio mermada en un 41,7% en el trienio 1737-1739 y no así la demanda de carnero - de la gente pudiente - que vino a reducirse en sólo un 9% en esos mismos años, pero en el trienio siguiente la demanda de res mantuvo en esos similares niveles y el carnero bajó en un 20,9%, respecto a las cantidades conocidas para el año 1735 y anteriores a la epidemia. El caso del cerdo totalmente distinto a los dos ya mencionados, mantuvo su consumo en niveles estables durante 1737 y 1738, pero en los años siguientes hasta 1742 redujo su demanda 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 y 25.000 cabezas anuales.²⁸ Nuevamente es posible relacionar esta caída - al menos en los inicios de los años 40- 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.²⁹

La baja en los consumos de carne, especialmente de res y carnero, seguramente se debió al desdoblamiento que sufrió la ciudad a causa de la mortandad ocasionada por el matlazahuatl, al parecer la ciudad tardó en recuperar los niveles de demanda que había alcanzado años antes de esta epidemia, más aun en los años 1747 y entre 1761-1762 hubo rebrotes de la misma junto con viruela, que si bien fueron menos intensas para continuar deteriorando al menos la demanda de

²⁶ Véase PESCADOR, 1992, p.95. Véase COOPER, 1980, p.71 También consúltense MOLINA del VILLAR, 1998 (tesis para optar al grado de Doctor en Historia)

²⁷ Véase HUMBOLDT, 1991, p.46

²⁸ Véase CALVO, 1852, Vol. II, p.157

res, tampoco contribuyeron a acelerar su recuperación. Estos consumos entre la década de 1740 y 1750 bordearon las 11 000 reses lo que implicó en 1759 una mejoría de un 24% en la demanda respecto a 1737. En el año 1761 se alcanzaron las 13.539 reses, pero al atacar ese mismo año la viruela y el matlazáhualt sintomáticamente estos niveles 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 más arriba, entre esos años se incrementaron los niveles globales de consumo de res para alcanzar montos similares a los registrados antes de la epidemia de matlazáhualt en 1737, así por ejemplo en el año 1767 se presentó un alza de un 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 apenas un alza de un 0.43% y de un 6,6% respectivamente.

En los años 70 se acentuó la tendencia anterior, siendo una época de bonanza en que los contemporáneos han dejado testimonio de consumos superiores a las 22.000 reses, siendo las cifras más generosas las que dio Viera en 1776, quién calculó un consumo aproximado de 30.000 cabezas al año. Estos altos niveles de consumo urbano 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 moneda se compraban hasta 152 onzas y en 1773 unas 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 en un 15,8% respecto a 1765 y en un 42% respecto a los años 50.

Este mismo comportamiento de alza en el consumo se puede estimar para la carne de carnero, ya que desde mediados de la década de 1760 hasta mediados de los años 70 las cabezas

²⁹ Véase FLORESCANO, 1969, p.115.

vendidas en el abasto lograron niveles similares a los presentados entre los años 1733 a 1737. Es decir, se alcanzaron cifras cercanas a los 300 000 animales

Relacionado tal vez con las bajas de población y por consiguiente de 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 matlazáhualt 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.³⁰ Así también, en los años 40 fueron reiteradas las quejas de los encargados del abasto por la ocupación masiva de animales foráneos en las tierras destinadas exclusivamente para 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.³¹ 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.³² Si bien la demanda de carne se redujo en estos años y 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 vino a unirse hacia los años 1760-1770 con un aumento real de la producción ganadera, para responder a la recuperación demográfica de esos años.³³

³⁰ 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, p-49 y p.70

³¹ Consúltase AHCM, Abasto de carnes, Vol.2, exp.38 y 39. Vol. 3, exp.58.

³² Consúltase AHCM, Abasto de carnes, Vol.2, exp.51. Hacia 1779 se realizaron baratas de carnero a cargo del marqués de Aguayo. Véase Vol.3, exp.76.

³³ A este respecto Jorge Silva a hecho notar un crecimiento real de la producción agropecuaria observada a través de los diezmos en este período 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 del consumo global de carne en la capital entre esos años y hasta inicios de la década de 1780. De acuerdo a los estudios de la época que tomaban como base las posturas que se habían fijado, desde 1768 los contemporáneos percibieron un claro aumento en el consumo de carnero y vaca. Dos años más tarde el abasto daba por sentado que la ciudad necesitaba más de 300 mil carneros anuales.³⁴ Según los datos proporcionados por Viera en 1776 la demanda de res habría aumentado en un 229% respecto a 1737 y en un 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 el año 1759.³⁵ Por su parte, la demanda de carnero habría presentando un alza de 12,8% y de un 13% en relación a 1737 y 1767 respectivamente.

En esta misma década de 1770 la demanda de carne de cerdo presentó una fase distinta de comportamiento al de la res o carnero, ya que sus niveles de venta anual tendieron a la baja y sólo fluctuaron entre los 40.000 y 42.000 cabezas anuales, en 1776 se habría reducido el consumo de cerdo en un 20,7% respecto a 1767, según las cifras proporcionadas por Viera. Sintomáticamente cuando los otros tipos de carne descendían sus precios y su demanda aumentaba, el consumo de cerdo se estabilizaba en niveles bajos. Si el indicador para determinar sus variaciones era el precio del maíz se debe hacer notar que entre estos años este grano presentó una tendencia estable pero

³⁴ Véase AHCM, Abasto de carnes, Vol.4, exp.88 y Vol.3, exp.63.

³⁵ De acuerdo a las estadísticas de la época, durante los meses de abril y mayo de 1759 se habían consumido un promedio de 270 reses semanales y en cambio en 1779 en igual período unas 420 cabezas a la semana. Consúltase AHCM, Abasto de carnes, Vol.3, exp.78. Compárese con las cifras para 1759 en AHCM, Abasto de Contabilidad, Vol.11.

interrumpida por algunas subidas puntuales entre 1771-1773, que fueron de acuerdo a Florescano los puntos máximos del ciclo 1765-1778.³⁶

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 había puesto a disposición del abasto los ejidos entre San Lázaro y el Peñol, bajo la condición que el obligado debía comenzar a pagar una pensión o arrendamiento anual por esas tierras.³⁷

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 del Cerrillo de Tultepeque para conseguir un sitio de ganado mayor. En 1733 el obligado del abasto se quejaba que las tierras del Cerrillo se habían vendido a la ciudad con 4 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 6 caballerías "de tierra" sin haber destinado más espacio para el ganado mayor.³⁸ 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.³⁹

³⁶ Véase FLORESCANO, 1969, p.116. En 1771-1772 la fanega de maíz alcanzó los 19.86 reales representando un alza de un 57,6% respecto al año anterior; en 1772-1773 su precio fue de 17.47 reales lo que significaba un alza de un 38,6% respecto a 1770-1771. La media del ciclo 1765-1778 fue de 12.66 reales la fanega.

³⁷ 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".

³⁸ 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

³⁹ 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

Demanda y precios de la carne en las últimas décadas del periodo colonial

Desde mediados de la década de 1780 en adelante, los precios iniciaron una 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 70 y acentuados cada vez más en los inicios de los 80, 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".⁴⁰ 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 11 reales y en 1782 su valor se había incrementado en un 82%; al mismo tiempo el problema no era exclusivo de la Tierra Adentro ya que las reses habían subido de precio en esos mismos años de 4 pesos 3 reales a 8 pesos 2 reales.⁴¹ 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.⁴²

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.

⁴⁰ Consúltese AHCM, Abasto de carne, Vol.3, exp.85.

⁴¹ Véase AHCM, Abasto de carne, Vol.4, exp.88.

⁴² Consúltese 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

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 rancheríos 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 canalizar 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 abundantemente 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 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 mil cabezas, e incluso en conjunto habían logrado

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 Teocoltán en la jurisdicción de Autlan; en menor proporción se registraban reses de Valladolid, también de las cercanías de ciudad de México y Toluca. Véase en AHCM, Abasto de carne. Vol. 2. exp. 40

acaparar hasta 2/3 de la producción de ganado en Michoacán y Nueva Galicia, según un informe de 1782.⁴³

Sin embargo, la especulación desarrollada por estos individuos y la consiguiente alza 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 especialmente en las regiones proveedoras de carne de la capital. Para algunos autores, en el altiplano central la década anterior al matlazahuatl 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 1780.⁴⁴ 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 un 2,6%.⁴⁵ Molina del Villar observó que en el Norte el matlazahuatl 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. Por lo tanto determinó que en el área Norte, el Bajío y el Occidente, “a pesar del impacto de la epidemia, la población logró restablecerse

⁴³ En un informe de 1782, se mencionaba que sólo Mariano Ifigo vecino del Pueblo de Cocula en Nueva Galicia, había revendido más de 18 mil animales en 1781 y Victorino de Taso más de 5 mil AHCM, *Abasto de Carne*, Vol.4, exp.88

⁴⁴ Consúltese los comentarios de Molina del Villar sobre los estudios demográficos referidos al período anterior y posterior a la epidemia del matlazahuatl, tales como los de Ouweneel, Cuenya, Garavaglia y Grosso entre otros. MOLINA del VILLAR, 1988 (tesis de doctorado), pp.34-39.

⁴⁵ 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 al 2%, indicando que el fuerte ascenso demográfico experimentado en la región se mantuvo hasta cerca de 1800. VAN YOUNG, 1989, p.49.

rápido debido a los flujos migratorios alentados por su riqueza económica⁴⁶ Esta área forzada por su crecimiento poblacional tuvo que incrementar el propio 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

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 1790⁴⁷ Estos recuentos de población realizados en la época y 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, al menos a partir de la segunda mitad del siglo.

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*".⁴⁸ 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.⁴⁹ En los años 80 se tenía conciencia

⁴⁶ MOLINA del VILLAR, 1988, p.38.

⁴⁷ El censo de 1742 ordenado por el virrey Conde de Fuenc Lara y compilado por Villaseñor entre 1746 y 1748, indicó que en la ciudad existían unas 50 mil familias de ascendencia española, entre "europeos y patricios", otras 40 mil familias de mestizos, mulatos y negros y un total de 8 mil indios. Del padrón de 1753, aunque incompleto, se ha deducido que la población capitalina no podía sobrepasar los 70 mil habitantes en ese año. Finalmente el censo de Revillagigedo, discutido por su inexactitud, señalaría la existencia de 112.929 personas en el año de 1790

⁴⁸ AHCM. Abasto de carne, Vol.3, exp.61.

⁴⁹ 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

de que el abasto requería unos 350.000 carneros y más de 20.000 reses para cubrir la demanda⁵⁰, sin embargo, el propio comportamiento del mercado comenzaría paulatinamente a frenarla.

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.⁵¹ 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 superado los límites impuestos por sus propios recursos alimentarios, con graves efectos en la economía y en las condiciones de vida.⁵²

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"⁵³, 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.⁵⁴ 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

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 y 6 000 hombres. HUMBOLDT, 1991, p.129

⁵⁰ AHCM, Abasto de carne, Vol.3, exp.85.

⁵¹ Véase estos planteamientos en GARNER, 1993, p.84 y también las apreciaciones que toma este autor de MORSE, 1971, p.95.

⁵² Véase REHER, David "¿Malthus de nuevo? Población y economía en México durante el siglo XVIII" en Historia Mexicana, XLI.4, 1992, pp.630-631.

⁵³ Véase REHER, David "¿Malthus de nuevo? Población y economía en México durante el siglo XVIII" en Historia Mexicana, XLI.4, 1992, p.631.

⁵⁴ REHER, 1992, p.649.

alimentos a la demanda creciente debida al incremento de la población.⁵⁵ 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 es tarea de nuevos estudios.⁵⁶

Los precios de la carne necesariamente manifestaron ascensos a comienzos de aquella década. En 1780 los de la carne de carnero aumentaron en un 30% y en 1781 los de la res un 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 prolongo por lo menos hasta mediados de esa década en un rango cercano a un 18% menos respecto a 1776. El caso de la res sólo presentó estos síntomas de reducción a partir de 1783; año en que la propia *Gazeta* dejó testimonio que en la ciudad sólo se había consumido 15.217 reses y advertía que esa cantidad era considerablemente menor a las que se habían registrado hasta esa fecha.⁵⁷ De acuerdo a los informes de Sedano precisamente en el año anterior de 1782, se contabilizaron 20.267 reses expendidas en las carnicerías, es decir la reducción de la demanda para 1783 correspondió a un 24,9%.⁵⁸ 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 alcanzaron 53.687 cabezas, lo que significaba un aumento de un 26% respecto de 1773.⁵⁹

⁵⁵ Consultese 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 XXI de España Editores, 1990. También de la misma autora *Population and technological change*. Chicago, 1981 (*Población y cambio tecnológico*, Barcelona: Crítica, 1984).

⁵⁶ REHER, 1992, p.649.

⁵⁷ *Gazeta de México*, miércoles 21 de abril de 1784. T.I, N°8, p.65.

⁵⁸ SEDANO, 1880, T. II, p.187

⁵⁹ 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, N° 29. p.236.

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.⁶⁰ 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 y 1740 pagaban medio real y desde 1750 pagaron 3/4 de real.⁶¹ 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 tiempo⁶², al parecer nunca fueron acuciosamente aplicados ya que, en general se tendía a hacer un cobro promedio de 3 reales por cabeza. Aparte del pago de este derecho, el gremio de tocineros había

⁶⁰ De acuerdo a la tesis planteada por COATSWORTH las políticas aplicadas por el estado colonial siempre fue un freno para la transformación económica del virreinato a través de la extracción de recursos y aplicación de gravámenes. COATSWORTH, 1990, p.37

⁶¹ Véase FONSECA y URRUTIA, 1849, Vol. II Aranceles de productos de viento. p.43

⁶² Se tiene constancia que durante 1739 y 1740 se pagaba por cabeza de cebo entero: 3 reales, por la de medio cebo: 2 reales, por la de sabana: 1 ½ y entre 1748 y 1750 se pagaba por estas mismas, 4, 3 y 2 ½ reales respectivamente. Véase FONSECA y URRUTIA, 1849, Vol. II Aranceles de productos de viento. p.43

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 ⁶³

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 pagaría 2 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. ⁶⁴ Esta normativa además vino a relacionarse con una alza de un 6% a un 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 ⁶⁵

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

⁶³ 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, exp.-3 y 4.

⁶⁴ 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.

⁶⁵ La Corona enfrentó substanciosos 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 y 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

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 si mismo.⁶⁶

Una de las discusiones más acaloradas que se generaron a este respecto, fue en relación al 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 para pagar los derechos por entrar pjaras 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.⁶⁷ 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 al precio de los cerdos que vendían.⁶⁸ También exigió que los tocineros pagaran por la alcabala de consumo 3 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 a 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 inmediaciones de la ciudad algunos tratantes vendiesen este ganado a los tocineros.⁶⁹

⁶⁶ AGN, Alcabalas, Vol. 259, exp. 3.

⁶⁷ AGN, AHH, Vol. 2025, exp. s/f.

⁶⁸ Superior decreto de 25 de enero de 1781. Consúltese AGN, Alcabalas, Vol. 259, exp. 3.

⁶⁹ AGN, Alcabalas, Vol. 259, exp. 3.

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 un 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 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"*.⁷⁰

En definitiva esta conjunción de factores provocaron que la postura rematada en 1781, rebajara la cantidad de carne ofrecida al público a 7 libras (112 onzas) de res y 28 onzas de carnero por un real, lo que significó un ascenso del precio respecto al año 1768 en un 33,9% para la res y de un 50,5% para el carnero. En relación al trienio 1771-1773 significó un alza de un 22% en la primera y de un 33% en la segunda.

Entre 1780 y 1783 fueron aún más recurrentes las denuncias por escasez de carnes en las carnicerías tanto de res como de carnero, lo que generó la aplicación de multas a las tablas que no

⁷⁰ AHCM, Abasto de carne, Vol.4, exp.88.

cumplían con lo estipulado⁷¹ 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.⁷² En esos mismos 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.⁷³

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.⁷⁴

En los años sucesivos de 1783 y 1784 se registraron nuevas alzas en los precios de la carne de carnero y res. En el año 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. Ese año el precio de la carne de res ascendió en un 40,8% y la de carnero en un 27,3% respecto a 1781. Como efecto inmediato la demanda de res

⁷¹ Véase AHCM, Abasto de carne, Vol. 3, exp.81, Vol. 4, exp.90, exp.91, exp.98.

⁷² 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.

⁷³ AHCM, Abasto de carne, Vol. 4, exp.88.

⁷⁴ AHCM, Abasto de carne, Vol. 4, exp.88.

descendió, en 1784 la ciudad demandó 12 286 cabezas de vacuno lo que significaba una disminución de un 19% respecto a 1783.⁷⁵

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 puercos; en ese año las ventas no sobrepasaron 46.000 mil cabezas y en 1786 esa cifra se redujo apenas a 21.934 animales. Esta crisis se mantuvo hasta 1787 en que los cerdos consumidos en la ciudad sólo alcanzaron las 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. Lo que a su vez estaría indicando una relación entre estas dificultades del aprovisionamiento y la prohibición de los repartos de mercancías impuesta hacia 1786.⁷⁶ Es sabido que el ganado menor y especialmente 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, eran sin duda, 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 que se hubiera 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

⁷⁵ Véase *Gazeta de México*, martes 25 de enero de 1785, T. I, n°29, p.236.

⁷⁶ Sobre las consecuencias de la supresión del repartimiento de mercancías véase la obra ya clásica de HAMNETT, 1976, y también PIETSCHMAN, 1988. Sobre el efecto de esta medida en la intendencia de México, Véase

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 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 un 100% respecto al precio que tenía a fines de la década de 1750.⁷⁷ De igual forma el precio de los subproductos tuvo un incremento considerable respecto a las posturas de 1756, la manteca y el jamón subieron en un 80%, el jabón en un 48%, el chorizo en un 20% y el lomo en un 21%. (Véase cuadro nº7).

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 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.⁷⁸ De alguna forma, con estas afirmaciones se estaban protegiendo de los comentarios de Alzate que en esos años de carestía del maíz, éste polémico autor señalaba la posibilidad de alimentar a los puercos con cebada, bellotas, tejocote o las propias mazorcas del maíz. En la *Gaceta de Literatura* incluso se observó que a pesar de todo, cada día se veían ingresar más canoas a la ciudad cargando estos frutos.⁷⁹

MENEGUS, 1989 y también de la misma autora su artículo sobre la participación indígena en el mercado del Valle de Toluca, MENEGUS, 1995.

⁷⁷ En 1759 la Fiel Ejecutoría fijó el precio del cerdo en 9 pesos 3 reales. Consúltese AHCM, Borrador de lo despachado en la Contaduría de la Ciudad. Francisco del Barrio Lorenzot, Vol. 443-A.

⁷⁸ AGN, Alcabalas, Vol. 259, exp. 4.

⁷⁹ Véase *Gacetas de Literatura*, T. IV, p. 384, y 386.

La pregunta que surge es ¿Hasta que punto los tocineros buscaban una excusa para sobrellevar el alza del precio del maíz y por otra evadir el pago de la alcabala por los efectos de tocinería?

La carestía de los granos, se había convertido en el principal problema del gremio, éstos señalaban que antes de la crisis, con 8 o 10 mil pesos se podía mantener tres o cuatro partidas de cerdos, en cambio en esos años, no se podía hacer ni con el doble de esa cantidad de dinero, por lo demás argumentaban que si no había semillas no valía la pena comprar cerdos pues no había como alimentarlos.⁸⁰

En 1786 el problema se había tornado grave, se habían cerrado unas once tocinerías en la ciudad y continuaban funcionando apenas diecisiete, las que debían asumir el pago de la iguala de 6.000 pesos que se había venido tradicionalmente respetando, sin embargo los tocineros que aún abrían sus casas de trato no estaban, a su juicio, en condiciones de pagar aquel derecho, considerando que este correspondía a un cálculo efectuado sobre un total aproximado de 50.000 cerdos de consumo en la ciudad, el cual debía ser pagado por un número de tocinerías que no estaban en ese momento funcionando. Esta 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 desde 1786 a 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 y 1793.⁸¹

⁸⁰ AGN, Alcabalas, Vol.259, exp.4.

⁸¹ AGN, Alcabalas, Vol.259, exp.4.

Paralelamente a esta problemática, el precio de la carne de carnero también comenzaría a ascender. Hacia 1785 se hablaba que la sequía había arruinado la crianza en ese año y este hecho había incrementado el precio del ganado.⁸² Junto al clima agreste de esos años, se había presentado un problema de fondo tal vez mucho mayor, especialmente por la permanencia de sus efectos: las nuevas disposiciones de la Real Hacienda comenzarían a mermar las ganancias de los criadores. Ese mismo año, los hacendados, 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 al 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.⁸³

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 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."⁸⁴

⁸² AHCM, Abasto de carne Vol 5, exp.110.

⁸³ 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".

⁸⁴ AHCM, Abasto de Carne, Vol.4, exp.101

En esos momentos se calculaba que el consumo de carnero sólo por concepto de abasto tanto en Nueva España, como en Nueva Galicia y Nueva Vizcaya ascendía a 700 000 animales,⁸⁵ es decir la demanda y venta de carnero en todo el reino era considerable y en este 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 a las cifras mencionadas por Viera - de aproximadamente unos 300 000 carneros, es decir más de un 40% de la producción destinada al abasto de todo el virreinato.⁸⁶

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 en un 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.⁸⁷ Sin embargo, mayor importancia pudo tener la mencionada Ordenanza de Intendentes, en el precio de las reses en el mercado rural en la medida que al suprimirse el repartimiento de ganado, las ferias de Toluca perderían

⁸⁵ AHCM, Abasto de Carne, Vol.4, exp.101

⁸⁶ Véase VIERA, 1990 (1777-1778), p.176. En las primeras décadas del siglo sobresalían como abastecedores 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 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 Regla como productor de Zacatecas, además de otros criadores con haciendas localizadas en la llamada "tierra adentro".

⁸⁷ Véase MENEGUS, 1994, 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/alcaldede 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.

su importancia como lugares de compra de ganado por parte de los corregidores,⁸⁸ los que antes de la prohibición excusaban tener la administración de ganado indígena y en las mismas ferias, seguramente, lo revendían a cambio de evadir los pagos de alcabala. La supresión del repartimiento vino entonces forzar la compra de ganado en las haciendas de origen y ha hacer efectivo el pago de las alcabalas. Al mismo tiempo, esta disposición tendría un efecto a más largo plazo y 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 una mayor demanda de ganado en el propio mercado rural.⁸⁹

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.⁹⁰ 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 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

⁸⁸ Véase al respecto MENEGUS, 1994, pp.241-242.

⁸⁹ Menegus sostiene un detrimento de la economía indígena y particularmente con respecto a la participación de los indios en el mercado como productores, MENEGUS, 1994.

⁹⁰ Véase mayores explicaciones en el capítulo primero, apartado sobre la política de abasto.

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 sus animales en los agostaderos capitalinos, en épocas de mal clima necesariamente requerían mayor cantidad de pasto, lo que implicaba disponer de una mayor extensión de tierra o de lo contrario necesitaban comprar un 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 que punto comenzaba a ser lucrativa la actividad del abasto o al menos en la proporción que siempre habían esperado los abastecedores?

De acuerdo a los estudios presentados por Antonio Bassoco al ayuntamiento de la ciudad el año 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 12 y 13 arrobas de carne, y que sólo alcanzaban en esos años entre 10 y 11 arrobas, lo que provocaba que se compraran entre 16 y 17 mil cabezas, cuando antes sólo bastaban 12 a 13 mil.⁹¹ 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".⁹² En definitiva, los obligados pedían garantías para asegurar su inversión en ganado, las compras de animales se hacían de acuerdo a un cálculo estimativo del consumo urbano y sobre éste se fijaba el precio de la carne que debía

⁹¹ 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.

⁹² AHCM. Abasto de Carne, Vol.4, exp.102. "Proyecto de economía para arreglo del ramo presentado por Antonio Bassoco"

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 se empeoró cuando nuevamente se presentaron sequías y heladas entre 1788 y 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”.⁹³ En la capital, los tratantes de carnero presionaron para que el ayuntamiento subiera el precio de este tipo de carne⁹⁴, al mismo tiempo y como se había predicho no se presentaron postores para el abasto de res, entre esos años y hasta 1791, período 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: por la supresión del repartimiento, los cobros fiscales, la mortandad de ganado y el incremento de la demanda urbana. Entre 1787 y 1788 se ha podido estimar que el precio promedio de la cabeza de res era de 7 pesos, siendo que en 1759 su precio se estimaba en 4 pesos 6 reales, de acuerdo a las compras de ganado efectuadas en esos años. A pesar de todo, en la capital esas alzas no tuvieron real impacto debido a que el ayuntamiento contuvo los precios al hacerse cargo de la administración del abasto de carne; entre 1788 y 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.

⁹³ Véase informe de 1788, AGN, Mercados, Vol 6, exp.1. También AHCM, Abasto de carne, Vo 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.

⁹⁴ AHCM, Abasto de carne. Vol 4, exp. 108.

En 1788 se perdieron 2 515 reses de las 18 384 con que se contaba para el abasto de ese año,⁹⁵ en consecuencia la postura fijada en 1788 fue de 4 1/2 libras (72 onzas) de res y 20 onzas de carnero por un real, lo que representaba un alza de un 11% en la res y de un 9,9% en el carnero en relación con el año anterior. En los años siguientes de 1789 a 1791 nuevamente se incrementaron las pérdidas de reses, con un promedio anual de 3 649 cabezas, lo que implicó disponer de una 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 libras (80 onzas); valor que si bien significaba una baja respecto a 1788, su nivel era igualmente alto con relación a 1768/1773.

Las mermas en el ganado del abasto originaron por un lado, sostener precios altos y por otro, provocaron un descenso en la demanda de animales expedidos en las tablas (véase el cuadro nº10), del mismo modo si realizamos un ejercicio estimativo de las arrobas de carne producidas por estos 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 1759-1762⁹⁶. Respecto al carnero y sus mortandades en Tierra Adentro más arriba señaladas, terminaron por provocar alzas de precios y una reducción en la demanda de un 29% durante el bienio 1788-1789 respecto al registrado

⁹⁵ 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 los años 1788, 1789, 1790, 1791", en AHCM, Abasto de Carne, Vol.6, exp.157

⁹⁶ Obsérvese el siguiente rendimiento en arrobas:

	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

entre 1783 y 1784, además de favorecer el incremento del comercio clandestino de carneros provenientes de los contornos de la ciudad.⁹⁷

CUADRO N°10

Año	N° de reses Expendidas en las tablas	reses muertas y podridas	total disponible
1788	14.21	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

Fuente: AHCM, Abasto de Carne, Vol.6, exp.157

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

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”.⁹⁸

Revillagigedo también advirtió que el contador había agregado una ganancia de 9% a los aportes del abasto y ordenó que aquella debía excluirse absolutamente.⁹⁹ La manifiesta preocupación del virrey por mantener los precios y en definitiva los niveles de demanda, no eran sólo para protección de los consumidores, sino que había de fondo un interés en la importante recaudación de alcabalas por

cifras para 1759-1762 se obtuvieron de AHCM, Abasto de Contabilidad, Vols.10 y 11.

⁹⁷ 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.

⁹⁸ AHCM, Abasto de Carne, Vol.5, exp.132.

⁹⁹ El virrey argumentó: “porque cuando por falta de postor la Novilísima Ciudad recibe en sí 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.

esos conceptos¹⁰⁰ En el transcurso del año 90 las autoridades encargadas del abasto trataron de demostrar al virrey que sí se debía rebajar la postura argumentado 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 libras reducir a 4 1/2 libras (72 onzas) por un real, para recuperar las pérdidas y cubrir así los préstamos obtenidos de distintos ítemes fiscales como del Montepío de Oficinas o Temporalidades.¹⁰¹

Sin embargo, el virrey Revillagigedo tenía otra visión de los hechos e incluso veía una recuperación del abasto y como en las 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"¹⁰²

A fines de 1790 el ayuntamiento logró abastecerse de reses provenientes de provincias como Compostela y Mascota, además de obtener una importante cantidad desde Tanguancicuaro con jurisdicción en Zamora y de áreas como Tecolotlan y Ameca en Autlan, en menor proporción realizó compras en Valladolid de Michoacán.¹⁰³

¹⁰⁰ Véase comentarios al respecto en el capítulo primero, en los apartados sobre recaudación fiscal y política de abasto

¹⁰¹ Sobre rebajas en la postura de 1791 Véase AHCM, Abasto de Carne, Vol.5, exps. 121 y 131

¹⁰² 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"

¹⁰³ 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 Tanguancicuaro jurisdicción Zamora, 829 de Valladolid de Michoacán, 1.939 de Autlan, 1.272 de Compostela, 870 de Villalzo. 1.575 de Mascota jurisdicción de Guachinango y 1.663 provenientes de Ameca jurisdicción Autlan.

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 N°11, sin embargo el autor lo atribuye al nuevo sistema de comercio libre imperante desde 1778. No obstante los años que cita son coincidentes con los malos años para la ganadería producto del clima y las enfermedades entre los animales. Lo que 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.¹⁰⁴ Las pieles de cordobán entre 1787 y 1790 representaron un 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 del ganado vacuno y ovino.

CUADRO N°11

	1778		1787-1790	
	Cantidades	Valor en pesos	Cantidades	Valor en pesos
cueros curtidos	1313 piezas	2642	52539 piezas	105078
cordobán	672 piezas	734	1741680 piezas	1886820
cueros al pelo			840 piezas	105
badanas			1.236.684 piezas	618.345
pieles de cabra			710.400 piezas	44.362
pieles curtidas			253.560 piezas	176.13

Fuente: HUMBOLDT, 1991, p.498.

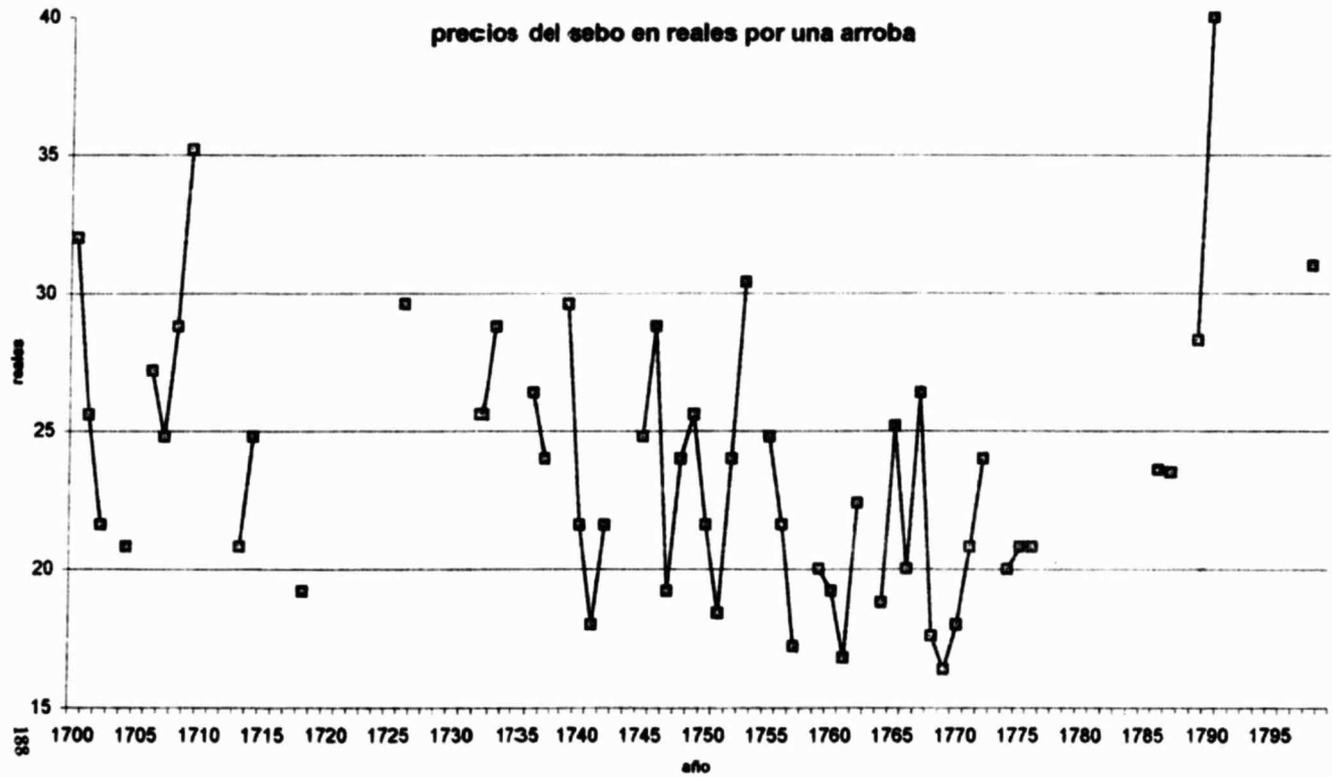
¹⁰⁴ La importancia de los cordobanes en la época colonial queda comprobada por el monopolio que tenía la Corona Española sobre esta producción, Véase Ordenanzas del estanco de cordobanes 1608, AHCM, Colección de Ordenanzas de Francisco del Barrio Lorenzot, Vol.431 A.

Dichas circunstancias llevan a plantear que tanto el consumo interno de carne a nivel 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 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 (ver gráfico n°5).¹⁰⁵ En 1789 se elevaron en un 20,4% respecto a 1787 y en un 36% respecto a 1776. Sin embargo el alza más evidente se produjo en 1790 cuando la arroba de sebo se incrementó en un 41% respecto al año anterior. Similar conducta describieron los precios de las velas registrando en 1789 y 1790 alzas de un 60,8% y de un 7,5% respecto a sus años inmediatamente anteriores (véase gráfico n°6). En 1791 su precio nuevamente decae precisamente cuando la demanda de carnero mejora en un 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

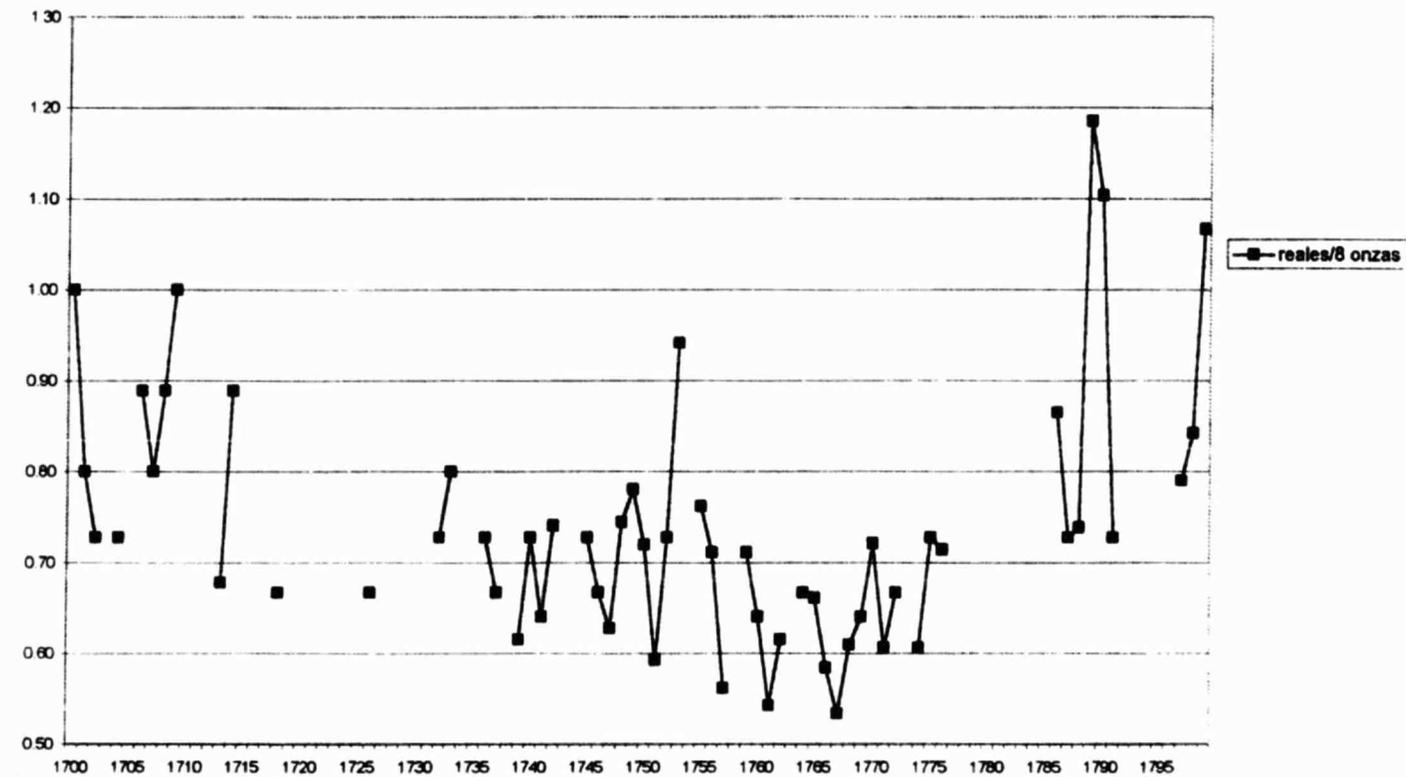
¹⁰⁵ La fuente del gráfico sobre precios del sebo es AHCM, Abasto de Carne, Vol.3, exp.83. La fuente del gráfico sobre el precio de las velas es AHCM, Abasto de carne, Vol.3, exp.83 y AGN, Abasto y Panaderías, Vol.8, exp.1

Grafica N°5



Grafica N°6

reales por 8 onzas de vela



animales utilizado para fabricar velas. En un informe de la época se señalaba que la ciudad requería 58.464 arrobas de sebo (672.336 kilogramos) 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.¹⁰⁶ Los bajos volúmenes de cabezas de res y carnero ingresados a la capital entre 1788 y hasta 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.¹⁰⁷ 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.¹⁰⁸

En los años siguientes, específicamente entre 1792 y 1796, se produciría un período de estabilidad climática acompañada al parecer por un incremento en la producción de carneros o al menos una sobreoferta de los mismos en el mercado de ciudad de México. Prueba de ello, fue que se permitieron baratas de carnero al Marqués de Aguayo, tanto en 1794 como en 1796 cuando ofreció dar 4 onzas más por un real que las fijadas en las demás tablas.¹⁰⁹ 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.¹¹⁰

¹⁰⁶ AHCM, Abasto de Carne, Vol.3, exp.83.

¹⁰⁷ Véase ingreso a la ciudad de 12225 tercios de sebo de adeudo en 1789, *Gazeta de México*, T.IV, n°2, p.12. Martes 19 de enero de 1790.

¹⁰⁸ 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 4 libras. AHINAH, Fondo Lira, Vol.96. Memoria de lo gastado en la función de la virgen de Guadalupe, 12 diciembre 1764. También en ceremonias oficiales el consumo de velas era importante, en 1764 el ayuntamiento declaraba un gasto de cerca de 694 libras de velas por esos conceptos. AHINAH, Fondo Lira. Vol.96.

¹⁰⁹ Véase AHCM, Abasto de Carne, Vol.4, exp.109 y Vol.6, exp.156.

¹¹⁰ 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.

Evidentemente al desaparecer las inclemencias climáticas registradas en los años 1788 a 1790, los precios en la capital descendieron aunque sin alcanzar los niveles registrados a mediados de siglo, por tanto podemos hablar de una baja relativa, especialmente en los términos que se dio para la carne de 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 traducía en una rebaja de un 49,8% con respecto al precio del año 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 y 1797 se llegaron a ofrecer en la capital hasta 35 onzas por un real, es decir el precio cayó en un 16% respecto al año 1794 y en un 75% en relación a 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 libras), bajó a 88 onzas es decir en un 10% respecto al sexenio anterior.

Se debe señalar también que los precios del carnero pudieron ser más bajos aún, 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 2 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.¹¹¹ 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 del año 1796 se decidió ese año ampliar la rebaja a

¹¹¹ 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."

3 onzas sobre la postura del carnero, con el objeto de destinar de los montos obtenidos, 2/3 al fondo del abasto de carnes y el otro tercio para el posito.¹¹²

Contrariamente a lo que se había argumentado, el cobro de este nuevo derecho necesariamente vino a afectar su demanda, especialmente en 1792 y 1793 cuando se registró una caída de un 39,8% respecto al bienio 1788-1789 y de acuerdo a las cifras proporcionadas por Humboldt para 1791, el decrecimiento sería aún mayor respecto a esos años en un rango de un 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 un 10,8% respecto a 1791 y de un 17,3% respecto a 1773.¹¹³ 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 y 1795 un incremento de más de un 100% en ese bienio respecto a los dos primeros años de esa década, e incluso alcanzando niveles 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 a 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 los años 1788 a 1791, sino también, para recaudar fondos destinados a solventar los déficit de otras administraciones del abasto. Es decir,⁴ nuevamente la política recaudatoria del gobierno colonial recaía sobre las

¹¹² 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 26 de mayo de 1796 a 14 de abril de 1797, destinado al fondo del Posito".

¹¹³ De acuerdo a 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.

ganancias del mercado de la carne, como una fuente de la que era posible obtener fondos, para la administración del propio reino.

Parecía haberse regularizado la situación cuando se produjeron nuevas dificultades en el año 1797, producto de una seca de pastos y de una epidemia que afectó principalmente al ganado lanar de tierra adentro ¹¹⁴ Como hecho sintomático en el año 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 en un 29,3% y los de la res en un 9,9% con respecto al año anterior. Este ascenso constituyó el primer indicador que los precios continuarían subiendo aún más. Los años siguientes de 1798 hasta 1811 son años de alzas sostenidas que concluyeron en 1812 con la liberalización general de los precios de la carne y en definitiva con el término de la administración unipersonal del abasto de carne de res.

El ascenso moderado 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 y 1800, provocó problemas para poblar las tablas destinadas a este tipo de carne y varias de ellas permanecieron cerradas, ya que los tratantes se resistieron a abrirlas por no tener la seguridad de contar con el número suficiente de carneros con que abastecerlas ¹¹⁵ 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.

¹¹⁴ Bajo esta denominación de "Tierra adentro" se incluyen los extensos territorios nortefíos que constituían el grupo de regiones abastecedoras de ganado para el consumo interior de Nueva España. Para menciones sobre la epidemia en el ganado lanar véase AHCM, Abasto de Carne, Vol.6, exp.183.

¹¹⁵ AHCM, Abasto de Carne, Vol.6, exp.193, "Reglas para el abasto de carnes del presente año y el de 1800"

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.¹¹⁶ 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.¹¹⁷ Con el objeto de aclarar estas interpretaciones la Corona reiteró sus ordenes en 1802 y 1804.¹¹⁸

En la capital ante la ausencia de postores entre 1798 y 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.¹¹⁹ Tanto el gobierno municipal como la inversión privada no

¹¹⁶ Véase Recopilación de Indias Ley 19 Libro 8 título 13.

¹¹⁷ Sobre sacrificio de reses para obtener carne salada en Guachunango, Sultepec, Jalapa véase AGN, Alcabalas, Vol 310, exp. s/f, fs.83 y 84, Vol.410, exp.11, Vol 209, exp s/f, fs.11-16. Respecto a la exención de alcabala a la carne en tasajo de ganado cabrío y lanar.

¹¹⁸ Véase AGN, AHH, Vol 442, exp 9 y AGN, Alcabalas, Vol.240, exp.5, f.70.

¹¹⁹ La junta de abastos 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

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 que 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 pesarian en promedio 10.5 arrobas cada una, debido a las inclemencias del clima y la falta de pastos.¹²⁰

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 un 18,4% en 1800.¹²¹ 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 censo 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%.¹²² Según algunos estudios demográficos el incremento de la población entre estos años no se debió a un crecimiento

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 contribuyen para la arquería y cañerías de agua, como también la renta del desagüe". AHCM, Abasto de carne, Vol 6, exp. 183

¹²⁰ 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".

¹²¹ De acuerdo a los registros del matadero las arrobas disponibles de carne en 1759 fueron 139.505. Véase AHCM, Abasto de Contabilidad, Vol. 11.

¹²² 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 debía ser menor. Véase NAVARRO y NORIEGA, 1820, p. 67, nota n°1.

natural - ya que la presencia de continuas epidemias en los años de 1779, 1784, 1786, 1797 y 1804 habria impedido una recuperaci3n demogr3fica ¹²³ - sin embargo, la presencia de la inmigraci3n desde los pueblos cercanos a la ciudad habria operado como el factor primordial en el crecimiento capitalino por lo menos desde 1800 hasta 1838. Algunas muestras del comportamiento demogr3fico de la ciudad tomadas de distintos barrios, indicarian que tanto en la segunda mitad del siglo XVIII como en 1811 el porcentaje de inmigrantes fluctu3 entre un 40 y un 38% respectivamente.¹²⁴

El aumento en las compras de reses implic3 una mayor inversi3n 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 habia subido el precio de los animales en pie y realizar mayores compras significaba desembolsar m3s dinero a cambio de no tener la seguridad de tener verdaderas ganancias. En el reino el ganado se habia transformado en un producto escaso, las mortandades de 3ste, su bajo peso, el incremento de la demanda y la propia especulaci3n de los criadores y tratantes habia generado el alza de los animales en pie. Las 11.297 reses compradas en 1759 tenian un valor promedio de 4 pesos 6 reales cuyo monto total ascendia a 52.343 pesos, en cambio en 1800 las reses costaban 7 pesos 6 reales y la compra de 17.000 significaba un desembolso de 131.750 pesos para la comisi3n del abasto. Es decir el gasto en compras de reses habia ascendido en un 50,5% respecto a 1759, del que un porcentaje necesariamente se perdia.

La escasez de carneros gener3 el cierre de 2 tablas en 1799 y para 1800 los abastecedores Gabriel Yermo, la Marquesa del Xaral, 3ngel Puyade y Antonio Bassoco, manifestaron a los comisionados del abasto que dejarian sin poblar otras 4 tablas por no disponer de un n3mero suficiente de animales, a menos que se les permitiese. "*asentar un n3mero fijo de carneros a cada tabla, sin*

¹²³ La mortalidad provoc3 caidas severas en la poblaci3n y la natalidad no fue alta por el aumento de la mortalidad femenina e infantil entre esos a3os. Cons3ltese al respecto, PESCADOR, 1992, p.143.

obligación de parte de los arrendatarios, de matar más, aunque el público lo necesite"¹²⁵ 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 hasta agosto de 1801, lo que requería emprender la búsqueda de más animales y a un precio muy superior.

Los comisionados del abasto determinaron que para 1800 los tratantes disponían una cantidad aproximada de 85.000 carneros que en total tenían un costo de 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 muy superior de 24 reales por animal debido a la escasez existente.¹²⁶ Lo que dejaba en evidencia que los habituales proveedores de carnero ya no podrían cubrir la demanda habitual de la ciudad.

El precio promedio de 24 reales por carnero significaba un alza de un 20% respecto a los precios registrados en 1782 cuando un carnero costaba 20 reales.¹²⁷ En este cálculo no se registraba un descenso en el peso de estos animales, pues siempre se consideró que pesaban en promedio 30 libras 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 un 38,5% respecto al año 1796, cuando se vendieron 374.000 carneros en las tablas del abasto.¹²⁸

¹²⁴ Véase los trabajos de PESCADOR, 1992, p. 128 y de MORENO, 1974.

¹²⁵ Véase "Reglas para el abasto de carnes del presente año y el de 1800" en AHCM, Abasto de Carne, Vol.6, exp.193.

¹²⁶ 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 Xaral y Gabriel Yermo, además de los comprados y otros criados por Joseph María Urizar y Antonio Puyade. Consúltense este informe en AHCM, Abasto de Carne, Vol.6, exp.193.

¹²⁷ 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 consúltense AHCM, Abasto de Carne, Vol.6, exp.193.

¹²⁸ Esta cifra es una estimación en base a 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.

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 los costos de arrendamiento de potreros alcanzaron a 7.120 pesos, porque además de los agostaderos de Huapango se requirió utilizar en forma extraordinaria el potrero llamado Rodeo.¹²⁹

La comisión de abasto considerando todos estos apremiantes fijó la postura para el año 1800 en 4 1/2 libras (72 onzas) de res y 21 onzas de carnero por un real, lo que se traducía en un alza de un 11% en la res y de un 16,5% en el carnero respecto a la postura del año anterior.¹³⁰

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 a Humboldt continuaban demandándose unas 50 mil 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 1786¹³¹ y además informantes como Alzate, mencionaron que en esos años el consumo de cerdos podía bordear las 130 mil cabezas¹³². Este hecho podría estar señalando la existencia de fraude fiscal por parte de este gremio.¹³³

¹²⁹ AHCM, Abasto de carne, Vol.6, exp.193, "Reglas para el abasto de carnes del presente año y el de 1800".

¹³⁰ AHCM, Abasto de carne, Vol.6, exp.193, "Reglas para el abasto de carnes del presente año y el de 1800".

¹³¹ En 1791 se presentó un descenso en las posturas de los efectos de tocinería respecto a las fijadas en 1786, así la manteca bajo en un 22%, el jamón en un 28,5%, el chorizo en un 16,6%, el jabón en un 8%.

¹³² 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. Consúltese ALZATE, *Gacetas de Literatura*, Vol. II, p.301.

¹³³ Otro dato importante de señalar es que el número de tocinerías se había incrementado notablemente desde 1786, año 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. Consúltese, AHINAH, Fondo Lira, Vol.113 y Vol.128.

Hacia 1792, las quejas habituales tanto de los vecinos como de las autoridades municipales por la existencia de numerosas zahurdas 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 de los 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 que 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 unas 50 mil 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 adentro 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 cerdos provenientes de Toluca. Las nuevas disposiciones obligarían a los criadores clandestinos de cerdos 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 al testimonio de los tocineros estos chiqueros ilegales sólo venían a representar una competencia nociva para ellos¹³⁴. Lo cierto es que las recaudaciones por concepto de alcabala de consumo, desde mediados de la década del 90 hasta la de 1800, indican el ingreso de cerdos a la capital en un rango de 25 mil a 35 mil cabezas, registrando un promedio de 28.851 puercos entre los años 1794 a 1796; en la década siguiente al parecer mantuvo ese rango, o incluso presentando un promedio estimado en 29.530 cabezas. Lo que evidentemente indicaría un decrecimiento en los niveles de recaudación respecto a los años setenta hasta los inicios de

¹³⁴ Véase AGN, AHH, Vol.401, exp.11. Consúltese bando de 1792, en AHCM, Policía Zahurdas, Vol. 3687, exp 12, también en AGN, Abasto y Panadería, Vol.8. exp.16. Consúltese también quejas de vecinos y clausuras de

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, año 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 propio comercio clandestino que llevó a la desaparición del gremio en 1813 y a la liberalización del expendio de la carne de cerdo.¹³⁵ El comportamiento que tuvieron los precios de los efectos de tocinería hacia fines de siglo y comienzos del XIX, señala que al menos la manteca y el jamón ascendieron en un 12,5% respecto a 1791, aunque de todas formas estos precios fueron inferiores a los registrados en 1786.¹³⁶

Entre 1801 y 1803 el abasto de res fue administrado por Antonio 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, pesarian entre 12 y 13 arrobas, lo que aumentaría en lo posible la calidad de la carne de vacuno.¹³⁷ A juicio de Yermo la carne de res ofrecida hasta ese momento sólo era "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 3 libras (48 onzas) por un real.¹³⁸ 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

zahurdas en AHCM, Policía en General y Zahurdas.

¹³⁵ Véase AGN, Abasto y Panaderías, Vol. 8, exp. 16.

¹³⁶ 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.

¹³⁷ Véase la propuesta de Yermo en AHCM, Abasto de carne, Vol. 7, exp. 196.

¹³⁸ Sobre la reglamentación de las nuevas tablas de novillo véase AHCM, Abasto de Carne, Vol. 7, exp. 198.

vez de la carne de carnero. Incluso, llegó a estimar que con su propuesta dejarían de: "expenderse 70 a 80 mil carneros en los dos años". Su prometedora oferta en cierta forma la había sustentado en un ahorro en pastizales llevando el ganado a su hacienda de Almolonga y además ofreciendo el novillo como carne exclusiva ascendiendo su precio, siendo que en años anteriores, se había ofrecido esta carne por el mismo precio que el toro.¹³⁹

Entre los años 1803 y 1804 continuó la muerte de animales en los agostaderos y caminos; los obligados del abasto argumentando no tener la cantidad necesaria de ganado vacuno para el abasto de la ciudad, pero fundamentalmente preocupados de perder dinero en su negocio o incluso de mejorar sus ganancias, introdujeron hasta 2.126 animales muertos entre enero de 1803 y marzo de 1804 y de ese modo, cubrir las ventas en la ciudad.¹⁴⁰ La estrategia de cubrir la demanda de la capital con animales muertos había sido permitida dentro de las normas del abasto, siempre que estos 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 indicó un informe de la Aduana de la ciudad realizado en 1804, que señaló en detalle el monto total de reses muertas introducidas para consumo en las carnicerías entre 1795 a 1804 (véase el cuadro nº12).

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.¹⁴¹

¹³⁹ Véase al respecto las observaciones del Procurador Marcelo Álvarez en AGN, AHH, Leg.882

¹⁴⁰ Respecto a las pérdidas de animales véase AGN, AHH, leg. 882. También en AHCM, Abasto de carne, Vol 7, exp 214

¹⁴¹ Véase respecto al resguardo de las garitas AGN, AHH, leg. 882.

CUADRO N°12

años	reses ingresadas muertas para consumo
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.

Este hecho dificultó, cada vez más, las posibilidades de encontrar postores para la ciudad que asumieran los riesgos de la empresa del abasto; el año 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.¹⁴²

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 y con el transcurso de los años vino a agravarse al interponerse con el crecimiento urbano y con la utilización que los indígenas hacían del suelo en los alrededores de la capital. La ciudad había desbordado en 1772 los límites originales incorporando los barrios indígenas dentro de sus mojoneras y a pesar de que los indios se resistieron a

¹⁴² 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 agosto, 1804.

mantener el derecho de sus parcialidades, la urbe interpuso paulatinamente sus necesidades sobre el suelo tradicionalmente indígena.¹⁴³ 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 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 seca 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.¹⁴⁴

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 este 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.¹⁴⁵

En vista al requerimiento de tierras de los obligados, en 1804 la junta de abastos solicitó al virrey que se tomaran providencias para asegurar ejidos y pastos en los linderos de la ciudad, ya que a

¹⁴³ Sobre el crecimiento del área urbana véase MARQUEZ MORFIN, 1994, p. 86-87

¹⁴⁴ Véase AHCM, Vol. 7, exp. 218.

¹⁴⁵ Véase AHCM, Abasto de Carne, Vol. 7, exp. 212. Informe de la Junta de Ciudad de 17 de agosto de 1804. Por su parte 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 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.

su juicio, esta situación era la causante de que no se presentaran postores para el abasto.¹⁴⁶ 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 Antonio 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 este, 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.¹⁴⁷

Como era de esperarse, en 1807 nadie remató el abasto de res, ya que al parecer resultaba imposible surtir a la ciudad sin la introducción de los animales que habían muerto en los agostaderos y en los caminos y mucho menos si se debía gastar en arrendamientos de potreros. Ese año la comisión del abasto debió pagar sólo por gastos ocasionados por el problema de tierras y por rentas de potreros 14.720 pesos.¹⁴⁸ Los gastos de la administración del abasto de res se habían ido paulatinamente incrementando por la propia 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.¹⁴⁹

¹⁴⁶ AHCM, Abasto de Carne, Vol.7, exp.218 Informe de la Junta de abastos, 3 de septiembre de 1804.

¹⁴⁷ Véase AHCM, Abasto de Carne, Vol.7, exp.218. Informe de la Junta de Abasto de 3 de Septiembre de 1804.

¹⁴⁸ Véase los gastos presupuestados para 1807 en AHCM, Abasto de Carne, Vol.7, exp.223

¹⁴⁹ 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 pagaba 4.900 pesos y en 1807 un total de 3.100 pesos. Respecto a las rentas en 1737 se pagaba 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 mayor el

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 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 un 21% de animales traídos del obispado de Durango cuyo valor era de 9 pesos por cabeza, además de las compras de ganado en Guadalajara a 7 pesos 4 reales por animal y a intermediarios cuyo precio fluctuaba entre 8 y 10 pesos.¹⁵⁰

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 en un 4,8% respecto al año 1800, cuando se requirieron 165 240 arrobas.¹⁵¹

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 pesos (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 cuadro n°13).¹⁵²

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 pagó 2.800 pesos además de otros 100 pesos por el sueldo del fiel del rastro y 100 pesos por el sueldo del fiel contraste. Es decir hubo un incremento de un 65% en gasto de fieles repesadores. Véase AHCM, Abasto de Carne, Vol.2, exp.33, Vol.6, exp.162 y Vol.7 exp.223.

¹⁵⁰ AHCM, Abasto de carne, Vol.7, exp.223 Toros comprados para el abasto de 1807.

¹⁵¹ AHCM, Abasto de carne, Vol.7, exp.223 Postura para el abasto de carnes de esta capital a comenzar en resurrección de 1807.

¹⁵² 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 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,

CUADRO N°13

-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

En 1807 se estimó que considerando todos los gastos y pérdidas, la comisión de abastos 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 reales y medio, lo que constituía un alza de medio real respecto al año 1800, además del pago de alcabala que implicaba cubrir esa cantidad de animales. Como consecuencia la postura del carnero ascendió en un 7,6% respecto a los precios de los años 1803-1805 y la res dentro de la tendencia al alza experimentó un descenso de un 16% a costa del precio del carnero.¹⁵³

En 1806 los carneros ingresados a la capital provenientes de Zacatecas y San Miguel representaban un 42,3% de las compras efectuadas entre los meses de abril y octubre de ese año, con un total de 27.901 cabezas. Allí sobresalían por sus ventas a la capital las grandes haciendas tales como la de "Pozo Hondo" de propiedad de José Mariano Fagoaga, la "Hacienda de Maguey" de Juan Antonio de Ayerdi, la "Hacienda de Cruces Grandes" del teniente coronel Juan María de Lanzagorta,

administradores, mayordomos etc. De todos estos gastos un 5,7% correspondían a contribuciones, un 18,9% correspondían a rentas, un 19,2% correspondían a salarios y un 9,3% por el traslado de animales.

¹⁵³ Véase la postura fijada en AHCM, Abasto de carne, Vol 7, exp.223

además del ganado de "la Hacienda de la Laja" que era vendido a través de intermediarios entre otras ¹⁵⁴

Sin duda que la mayor cantidad de carnero consumido en la capital provenía de Zacatecas y San Miguel, pero además de las compras realizadas en aquellas zonas se debió agregar la de varias haciendas con jurisdicción en Matehuala como la Hacienda de "N S del Carmen de la Laja" de propiedad de Pedro José Lanbarri y en la "Hacienda de Medina" de Domingo Tomás de Lanbarri. También se compraban carneros en Mazapil principalmente en la "Hacienda Gruñidora" y la "Hacienda de Cedros". Los animales reunidos tanto en Matehuala como en Mazapil alcanzaban a un 27,3% con 18 015 cabezas para el abasto de la capital. ¹⁵⁵ En estas compras de 1806, también se incluía algunas cantidades provenientes de Monterrey y Linares, como también de Coahuila, a pesar de que ninguna de estas provincias lograba individualmente vender a la capital más ganado que Zacatecas, representaban en conjunto un 24% de las compras efectuadas entre abril y octubre. ¹⁵⁶ De acuerdo a estas observaciones, se puede afirmar que los circuitos de abastecimiento de carnero de la Ciudad de México se extendían hasta Nuevo León y Coahuila.

En los últimos años de la década de 1800, nuevamente la meteorología vendría a afectar con gran incidencia sobre los precios de la carne, este factor se superpuso sobre todos los agravantes anteriores, para alzar el valor de este producto a niveles nunca antes registrados. El año de 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

¹⁵⁴ Véase AHCM, Abasto de Carne, Vol. 7, exp. 224, "Expediente formado a causa de no haber habido postor al abasto de carnes de esta capital, para recibir las declaraciones a los criadores y tratantes a fin de poner postura para que se vendan las carnes al público, 16 de Noviembre de 1806".

¹⁵⁵ Véase las compras efectuadas entre el 4 de abril al 29 de octubre de 1806 en AHCM, Abasto de Carne, Vol. 7 exp. 224.

agostaderos, 1.432 en los caminos y 348 en los potreros de la ciudad.¹⁵⁷ Difícilmente, el ayuntamiento pudo cubrir la pérdida de cuantiosos animales. En el propio mes de mayo de 1808, se vio obligado a rebajar 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 7 arrobas y 6 libras, lo que generó un alza sustancial en el precio.¹⁵⁸

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 en 4 libras (64 onzas) en 1809, recibió por orden expresa del virrey que se redujese la oferta a sólo 3 1/2 libras (56 onzas) por un real.¹⁵⁹

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.¹⁶⁰ Al mismo tiempo, la comisión encargada del abasto señaló que la ciudad carecía de fondos y que tenía de réditos atrasados 96 mil 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.¹⁶¹ En junio de

¹⁵⁶ Véase las compras efectuadas entre el 4 de abril a 29 de octubre de 1806 en AHCM, Abasto de Carne, Vol.7, exp.224.

¹⁵⁷ 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"

¹⁵⁸ AHCM, Abasto de Carne, Vol. 7, exp.231, "Sobre baja de 18 onzas de carne de vaca por un real".

¹⁵⁹ AHCM, Abasto de Carne, Vol.8, exp.242 sobre la rebaja en la postura de carne de toro.

¹⁶⁰ AGN, Ayuntamiento, Vol.161, exp.3.

¹⁶¹ 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"

ese año, la Junta de la 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"¹⁶²

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..."*¹⁶³

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 había pactado en agosto de 1810 con Angel Puyade, sobre la venta de 1191 carneros, pero 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 12

¹⁶² 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".

¹⁶³ 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".

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.¹⁶⁴

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 ese mismo mes de febrero que ellos poseían entre 50 a 55 mil carneros con destino a la capital, pero debido a la insurrección "no sabía si habían padecido algún extravío". La casa de matanza de Pedro Murguerza declaró que debían existir en sus agostaderos como 40 mil 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 Galvez, que había mantenido - con ganado de sus haciendas y otro porcentaje comprado a particulares- hasta 3 tablas en la capital las que tenían un consumo de 44 mil 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 ganado existente. Curiosamente tanto Yermo

¹⁶⁴ AHCM, Abasto de Carne, vol.8, exp 257

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 tablaería ¹⁶⁵

El ayuntamiento de la ciudad de México se vio obligado a intervenir durante estos años de guerra para asegurar los suministros de carne a la población capitalina. Con este objeto se solicitó al Brigadier Felix 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 solo 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. ¹⁶⁶ 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 Angel Puyade ¹⁶⁷

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 de carne de oveja y cabra a precios muy superiores

¹⁶⁵ AHCM, Abasto de Carne, vol 8, exp.257

¹⁶⁶ AHCM, Abasto de carne, Vol 8, exp.259.

¹⁶⁷ AHCM, Abasto de Carne, Vol.8, exp.260

a los fijados por la postura del ayuntamiento.¹⁶⁸ 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 liberalización 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 1/2 libras (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 Abastos 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 libras (32 onzas) de res por un real, este fue sin duda el precio más alto registrado en toda una centuria. La situación extrema que vivía el abasto llevó a que en ese mismo 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.¹⁶⁹

En 1812 el desabastecimiento de carne en la capital fue aún más patético. En ese año las cantidades de carneros introducidos para la venta en carnicerías no cubrían ni el 30% de la demanda urbana, peor situación experimentaba el abasto de res al disponer 2.083 cabezas que representaban sólo un 13% de las ventas realizadas a mediados de siglo; la introducción legal de chivos para su expendio en tabajerías alcanzó sólo a 3.518 cabezas.

Sin embargo, a pesar de las escasas cantidades de carne se produjo una 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 del Conde Antonio Bassoco, del conde de San Mateo-marqués del Jaral, del conde de Pérez Gálvez, del marqués

¹⁶⁸ AHCM, Abasto de carne. Vol.8, exp 267

de Aguayo, de Gabriel Yermo y de Angel Pedro Puyade. Posteriormente, en el mes de junio Pedro Mugerza abrió una séptima casa de matanza. Estos abastecedores continuaron detentando 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 un 86% de la carne vendida en tablajerías. Menos considerable fueron sus aportes de chivos y reses que alcanzaron un 62,5% y un 11,5% respectivamente.¹⁷⁰

Las principales ventas las efectuó Gabriel Yermo que vendió a la ciudad diversas especies de ganado, acaparando un 51,% de las ventas tanto de carneros como de chivos de todas las tablajerías de la ciudad, y un 14% del expendio de reses. En segundo lugar de importancia, se puede mencionar a Angel Puyade que vendió un 14,8% de los carneros consumidos ese año. Otro comerciante de cierta importancia fue Pedro Mugerza que distribuyó, al igual que Yermo, ganado mayor y menor, registrando un 13% de las ventas de carneros, un 0,4% de los chivos y un 3,4% de las reses. Contrariamente, el abastecedor que aportó escasa y esporádicamente ganado fue el marqués del Jaral, que no sobrepaso 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 y que se especializaron en la distribución de reses, aportando un 88,9% del total de toros y vacas expandidas en las carnicerías urbanas. Menos importantes fueron sus ventas de ganado menor, alcanzando un expendio de 11.881

¹⁶⁹ AGN, Abasto y Panaderías, Vol 8, exp.10, f.186. Bando dado en México a 4 de julio de 1811.

¹⁷⁰ AHCM, Abasto de Carne, vol 8, exp.273

carneros, es decir un 13,9% de sus ventas y 1 317 chivos, que representaron un 37,4% del total vendido en las carnicerías.¹⁷¹

Las autoridades evaluaron positivamente los resultados de la concesión de libertad para introducir ganados con lo que se había logrado abastecer 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.¹⁷² Una sucesión de bandos expresaron el particular interés de las autoridades por suministrar adecuadamente carne 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.¹⁷³ 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 esta actividad, para que respetaran el pago de los derechos a la Real Hacienda y la limpieza urbana.¹⁷⁴ A pesar de los malos tiempos y de la liberalización 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.¹⁷⁵

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 un 10,5% como valor agregado sobre el precio de la res. Teniendo en cuenta que se cobraba 2 reales por cabeza de res al

¹⁷¹ AHCM, Abasto de Carne, vol.8, exp.273

¹⁷² AGN, Abasto y Panaderías, Vol.8, exp.14, fs.227. México, Bando de 1° de Septiembre de 1812.

¹⁷³ Véase Bando de 5 de febrero de 1812 en AGN, AHH, leg.1119, exp.182.

¹⁷⁴ Véase Bando de 6 de febrero de 1813 en AHCM, Policía. Zahurdas, Vol.3687, exp.12.

¹⁷⁵ Véase AGN, AHH, leg.1119, exps.182-184. Bandos emitidos en 5 de febrero, 19 de marzo y 1° de septiembre de 1812. Consúltese como resumen de estos bandos y establecimiento de la regulación del abasto de carne para 1813, AGN,

comprar ganado en Huapango y 2 reales por cabeza al ingresar a la ciudad, lo que se llamó alcabala de consumo. En el 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 un 8% de alcabala en el precio del animal, porcentaje que se redujo en 1790 a un 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 un 6.45% del precio por cabeza y en 1809 un 5.74% (véase cuadro N° 14). Por cierto, esto no significa que el monto de lo recaudado disminuyera, pues como ha sido 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.

CUADRO N°14

Reses

	alcabala (%)	alcabala (reales)	precio animal (reales)	% (*)
1781	8	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 con respecto al precio del animal

En cambio el peso de la alcabala sobre el precio de los carneros en 1782 representaba un 3,75% de su valor, debido a que este ganado en esa fecha sólo pagaba 3/4 de real por animal ingresado a la ciudad. Sin embargo, esa disposición cambió cuando en 1785 se aplicó el pago de un 8% al momento de la compra en las haciendas de procedencia, además del monto pagado al entrar a la capital. Desde ese año hasta 1790, el impuesto sobre el precio del animal alcanzaba a un 11,75%.

En 1790, cuando se rebajó el monto de la alcabala de compra a un 6%, el porcentaje total disminuyó a un 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 un 9,13% de su valor, en 1807 un 9,06% y en 1809 un 8,72% (véase cuadro N° 15).

CUADRO N°15
Camero

	alcabala (%)	alcabala (reales)	precio animal (reales)	% (*)
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 con respecto al precio del animal

En definitiva el precio de la carne en ciudad de México terminó por ascender sostenidamente hacia 1800, por efecto del incremento del precio de los animales en pie en el mercado rural; hecho que se originó en primer lugar porque hubo un incremento de la demanda de este producto tanto en el reino como en la capital hacia los años 80 tanto la población rural como la capitalina habían logrado crecer notoriamente, generando una demanda importante de comestibles y entre ellos de carne, lo que a su vez repercutió en un alza en el precio del ganado. Seguidamente se presentaron las reformas fiscales respecto al cobro de las alcabalas - seguramente atendiendo al incremento de la demanda mencionada - el impacto de las alcabalas se resintió precisamente al momento de entrar en vigor su aplicación, sin embargo su efecto se atenuó a pesar de estar siempre presente como valor agregado en el precio del ganado. Dicha política hacendaria vino aparejada con la supresión del reparto de mercancías, disposición a través de la que la Corona pretendió evitar la evasión de la alcabala y generar

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 una mayor demanda de ganado en el propio 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 80, 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 estos habrían sido manipulados por la especulación. Más aún hacia 1798, la demanda creciente, las mortandades de ganado por enfermedades y por efecto del clima, junto a los gastos para administrar el abasto de carne especialmente por el problema de agostaderos y todo unido a una política de precios fijos, hicieron que el gobierno local cambiara paulatinamente sus políticas de administración encargándola a particulares, “comisión de vecinos connotados”, que terminarían por recargar en el precio de la carne las pérdidas en dinero por mortandades de animales, sin embargo el sistema de precios fijos de todas formas generaba pérdidas para quién tuviera que cumplir con los contratos especialmente con condiciones climáticas desfavorables y una demanda en crecimiento, al mismo tiempo el sistema de precios no era atractivo para los comerciantes quienes hubieran esperado ganar realmente dinero en un mercado con esas particulares condiciones. En definitiva se terminó por aniquilar el sistema de precios fijados por contrato y aceptar el régimen libre sobre los mismos

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

niveles de demanda y ver sus efectos en las condiciones sociales, aspectos todos que se intentaran tratar en el siguiente capítulo.

CAP.III Movimientos de precios en los alimentos básicos y sus efectos en las condiciones sociales.

El análisis de las tendencias de precios de la carne en el transcurso del siglo XVIII - especialmente su encarecimiento hacia fines de esa centuria, y la explicación de los factores que propiciaron esa alza- cobra mayor relevancia cuando se establece una comparación de ese movimiento de precios con el de otros alimentos básicos y se determina que la problemática particular de la carne no es un caso aislado, sino que tiene 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, como si fuera un problema exclusivo de este producto, 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 se pretende en primer lugar y a través de un análisis comparativo, determinar que la carne no fue el único producto que se encareció y lo que es más importante, que dicha alza no fue sostenida a lo largo de toda la centuria ni para la carne, ni para ningún otro producto básico, sino que a pesar de las alzas presentadas hacia los años 80, el problema real y sostenido de encarecimiento de los alimentos se produjo hacia fines de la década de los 90, hasta prolongarse por lo menos a la primera década del siglo XIX. El estudio de este comportamiento de los precios, será seguido a partir del análisis particular de los últimos veinticinco años del período colonial. Con lo que tampoco 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 el periodo señalado, cuestión que tiende a subestimarse a través de 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 básicos - 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 consumo-, 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 de la misma por la presencia de flujos migratorios importantes en esos años, terminó por frenada fundamentalmente a inicios del siglo XIX por un problema de empobrecimiento e incremento de la indigencia en la capital a raíz de la propia migración

Tendencia secular de los precios de alimentos 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 en un 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.¹ 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 del crecimiento demográfico y económico del virreinato al que atribuye un valor de 1 a 2% anual, este hecho que habría preparado a su juicio el terreno para la inflación.² 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 consideraciones 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 y por la ausencia de datos demográficos adecuados, el autor se inclina por tomar datos generales

¹ GARNER. 1992, pp 94-95.

² GARNER. 1992, p.82.

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 acuerdo a la serie del maíz que construyó para todo el territorio colonial, determina un aumento de entre 0,7 y un 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.³

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

³ GARNER y ACOSTA. 1995 p.164. Para el trigo calculan una tasa a largo plazo de 0.7% anual y para la carne de 0.4%

agrícolas crecieron más rápidamente que los precios del maíz durante todo el siglo XVIII y en la primera mitad del mismo, pero quedaron 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 período 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 del 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 aún para el siglo XVIII.⁴ 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 hacia finales del siglo en parte debido al impacto de la inflación.⁵ Es decir, como resultado de un efecto acumulativo y subyacente en todo el transcurso del período 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.⁶ 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

⁴ GARNER, 1992, pp.104-105.

⁵ GARNER, 1992, p.107

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 disminuye, mientras la población continua 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 tomando menos elástica y que los costos de producción se hacían cada vez más crecientes para lograr incrementar el producto.⁷ 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 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.⁸

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

⁶ COATSWORTH, 1992, p.32

⁷ COATSWORTH, 1992, p.40

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.

Por su parte, para Garner este incremento monetario debió ser evidente por la presencia de un alza en el nivel 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 que los salarios y sueldos quedaron retrasados respecto a los precios.⁹

Por su parte para David Reher 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

⁸ COATSWORTH, 1992, p.36.

⁹ GARNER, 1992, p.84 y p.86.

aproximado per capita, aunque advertía, siempre y cuando el peso 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 aproximado 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 el autor aclara que sus indicadores del tamaño de la población son muy burdos, pero a su juicio reflejan acertadamente, las tendencias a largo plazo, las tasas de crecimiento y los puntos de inflexión, pero sólo muy aproximadamente 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. Así mismo agregó que alrededor de 1750 se produjo una súbita mejoría en la situación económica que duró aproximadamente una década y que sin embargo, fue precedida 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 sobretodo después de 1760, “la región de Michoacán-Guanajuato estaba inmersa en una depresión económica prolongada, caracterizada por un rápido aumento

de los precios, niveles estables de producción agrícola, crecimiento fuerte de la población, y niveles de vida en retroceso”.¹⁰

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 niveles 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”.¹¹ 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.

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 y con ello a la vez incurren en contradicción con el estado de las investigaciones sobre la comercialización de la producción agrícola, pues negarían la existencia de excedentes en ese sector para cubrir siquiera las necesidades de la población rural, y 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 el 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

¹⁰ REHER, 1992, p.630.

¹¹ REHER, 1992, p.631.

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.¹² Por su parte Charles Gibson, hacia los años 60 señaló que la importancia de dicho fenómeno no debía ser exagerada, la trascendencia histórica que éste autor le atribuyó a la desecación y a la fertilidad declinante del suelo en el valle fue 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, otorgó al clima un efecto atenuante sobre dicho problema, pues consideraba 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 nutrientes del suelo - eran las variaciones climáticas como heladas intempestivas o sequías temporales los azares más dramáticos que afectaban la producción agrícola. Para Gibson el factor climático incidía en las variaciones de precios, especialmente del maíz. Sobre el que especificaba que la fluctuación normal del precio de estación en estación se modificaba constantemente según los factores climáticos variables -especialmente la temperatura y la precipitación pluvial- que afectaba el crecimiento del maíz. El autor consideraba que dada las condiciones de producción agrícola relativamente primitiva de la época y el transporte limitado, existía

¹² COOK, Sherburne, "Soil erosion and population in central Mexico. Berkeley y Los Angeles: University of California Press. 1949. publicado en español en la compilación de COOK y BORAH. **El pasado de México:**

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 era el peor considerado por Charles Gibson, las que a su juicio podían destruir toda una cosecha intempestivamente. Señalaba que el peligro más grave era cuando la helada caía a principios de otoño, cuando todas las cosechas estaban sembradas y cuando no había ya oportunidad de sembrar nuevamente. El autor menciona tres años específicos cuando este fenómeno ocurrió dramáticamente: 1541, 1695 y 1785, siendo este último el más grave a su juicio en toda la historia colonial¹³

Las variaciones estacionales y otras intempestivas perturbaciones climáticas advertidas por Gibson, fueron nuevamente retomadas por Florescano, quién no sólo le atribuyó 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. Bajo esta perspectiva el clima determinaba el rendimiento periódico de las cosechas, así dicho ciclo por consecuencia generaba también un ciclo de precios, en el que la naturaleza le imponía a la actividad económica su propio ritmo. Florescano estableció 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.¹⁴

Aspectos sociodemográficos. México: Fondo de Cultura Económica, 1989.

¹³ GIBSON, 1967, pp.307-325

¹⁴ FLORESCANO, 1969, pp.118-139.

Arij Ouweneel en investigaciones recientes ha retomado el tema del clima y su incidencia en la producción agrícola especialmente a lo largo del siglo XVIII¹⁵; en dicho estudio el autor se ha centrado en la región del 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 del Niño. Ouweneel apoyado en documentación encontrada por Gibson, logra determinar un primer período de sequía de 1763 a 1773, luego utilizando otros informes diversos determina sequías para los años 1775 a 1780 y 1785. Después de esa fecha afirma el autor, que el clima no mejoró, lo que llevó a una escasez dramática de alimento, provocando el conocido año del hambre: 1786. Ouweneel estudia en detalle los años 90, apoyado en informes de la época generados por los propios 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 a 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 del Anáhuac. Así determina que los peores años de la década de 1790 fueron sobre todo 1793 y 1794, aunque también agrega que 1797 fue un mal año. Enseguida el autor prosigue en su búsqueda de sequías y llega a la - ya conocida y bastante documentada - de 1808 y que se prolongó hasta 1811¹⁶

En definitiva para el autor existieron específicamente diecisiete años de sequía durante el período de 1770 a 1810. Señala también que todas estas sequías ocurrieron en mayo y junio, algunas veces acompañadas de heladas, y por lo tanto debieron haber causado a su juicio

¹⁵ OUWENEEL 1998

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, y finalmente, pero con menos frecuencia en las provincias cercanas a las cordilleras volcánicas.¹⁷ 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 de al menos 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 veinte 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. 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.

¹⁶ Una compilación de documentos bastante acabada sobre esta sequía es la realizada por Enrique FLORESCANO y Victoria SAN VICENTE, 1985

Sin desconocer que el clima fue un factor importante en las alzas de precios de la carne, este habría tenido injerencia en años puntuales, especialmente a mediados de la década de 1780 y a principios del siglo XIX, lo que no quiere decir que este factor se hubiese manifestado recurrentemente en el transcurso del siglo generando etapas cíclicas decenales de incrementos de precios. Aquellas alzas de precios en la carne, que fueron ocasionadas por sequías de pastos y heladas, lograron generar crisis porque se unían a los 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 factor desencadenante de otros problemas de fondo que arrastraba la administración del abasto.

Existe otro factor cuya incidencia directa en el alza de precios los productos básicos ha sido menos considerada, este 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 cobró especial incidencia cuando el sistema recaudatorio fue modificado por los Borbones luego de la visita de Galvez. El autor destacó, 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 a su juicio impusieron limitaciones a la actividad económica. Coatsworth destacó de dicho sistema fiscal las retenciones a la exportación y los aranceles a la importación, los impuestos a las ventas internas y a 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. Los impuestos al comercio interior que incluían también aquellos al pequeño comercio (pulperías) y a los artículos transportados en mulas. En definitiva su tesis radica en que los cargos y restricciones impuestos a casi toda forma de la actividad económica provocaron un aumento a los costos de las empresas,

¹⁷ OUVENEEL, 1998, p. 82

suprimieron la iniciativa, distorsionaron los mercados, elevaron los costos de transacción y redujeron la productividad de la economía en general.¹⁸

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 alimenticios, 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 la Corona. Hacia los años 70 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 80 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 en forma constante durante esos cien años. Por lo tanto y 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 y en la medida de lo posible 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 sin duda enfrentó la población capitalina, fueron en las últimas

¹⁸ COATSWORTH, 1990, pp.41-47.

Gráfica N° 7



PRECIOS DEL MAÍZ EN LA ALHÓNDIGA DE MÉXICO 1721-1814

Fuente: Florescano, 1969

Gráfica N° 8



Fuente: García Acosta, 1988

décadas del periodo colonial y fue allí cuando sus niveles de vida se vieron sustancialmente deteriorados.

Los estudios que Enrique Florescano realizó en 1969 sobre los precios del maíz correspondientes 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 gráfica n°7) Señalaba expresamente “ cada vez que un alza comienza a afirmarse, un movimiento contrario la detiene y la convierte en baja”. De acuerdo a este comportamiento secular el autor sólo se atrevió a indicar que, en general existió entre 1721 y 1754 un ligero movimiento de alza, entre 1755 hasta 1778 una tendencia a la baja y finalmente entre 1779 y 1814 “el alza dominó otra vez”. Con todo Florescano insistió en destacar que entre 1721 a 1792 todos los movimientos de alza fueron alterados por abruptas caídas de precios y sólo en los últimos veinte años de la serie el alza es continua.¹⁹

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 gráfica n°8) En su curva que se extiende desde 1741 a 1812, la autora observó una estabilidad relativa en los precios del trigo que se manifiesta desde el inicio de la serie, pero sobre todo, señala la autora, a partir de 1751-1752 y hasta fines de la década de los setenta e inicios de la 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 treinta 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 este período estable se producen alzas violentas, como la de 1770-1771, sin embargo a su juicio 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 período estable e induce el de alza ²⁰

Dentro de esta tendencia la autora fijó cinco períodos que llamó intercíclicos o de larga duración. El primero de alza que se inicia con su serie desde 1741 a 1751; un segundo período de precios estables que comprende desde 1751 a 1769; un tercer período de estabilidad relativa que va de 1769 a 1781; un cuarto de alza que corre de 1781 a 1793 y finalmente el quinto período, 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 período de la serie señalando que los precios del trigo consumido en la ciudad de México experimentaron un aumento cercano a un 50% con respecto al promedio serial; sólo en el último año-cosecha fue de más de un 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.²¹

En trabajos posteriores García Acosta desarrolló ejercicios de regresiones lineales en que observó comparativamente las curvas del trigo y del maíz y en base a estas estimaciones señaló que podría existir un primer período (1721/1742-1780) que mostraría para los precios del maíz una tendencia a la estabilidad y en el caso del trigo una tendencia a la baja.²² Sin

¹⁹ FLORESCANO, 1969, pp.180-182.

²⁰ GARCÍA ACOSTA, 1988, pp.50-51.

²¹ GARCÍA ACOSTA, 1988, pp.52-54.

²² la autora efectuó regresiones lineales en dos períodos distintos en el siglo, con el objeto de que alza observada a fines de este, no condicionara la tendencia de largo plazo. Así dividió el siglo en 1780-1781 que es, a su juicio,

embargo, aclaró que la dispersión en los registros para la primera mitad del siglo le impedirían afirmar el comportamiento descendente en los precios. Seguidamente 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 específico periodo.²³

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, quién siempre como se explicó anteriormente, se ha inclinado por reconocer en los precios de los granos una sola gran tendencia al alza que abarcaría todo el siglo XVIII.²⁴

El caso de la carne, menos estudiado, presenta sus particularidades con relación a la tendencia secular de los granos. Para la ciudad de México, se ha observado que fundamentalmente los precios de la carne de res entre 1701 y 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 70. 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 estos años - se observa que entre los años 1759 y 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 del año 70.

cuando se inicia el alza cada vez más continua. GARCÍA ACOSTA, 1995, p.183

²³ GARNER y ACOSTA, 1995, p.169.

²⁴ Véase GARNER, 1993, p.30

En la ciudad de México, las curvas de precios de la res y específicamente la del carnero señalan movimientos cortos de alzas desde 1780, pero interrumpidas por fases cortas de bajas o incluso de estabilidad. Particularmente los precios de la carne de res manifestaron dichas alzas desde 1783, pero seguidas de movimientos de estabilidad y donde sólo los movimientos ascendentes vienen a presentarse otra vez a inicios de 1800. Los precios del carnero en cambio presentaron alzas desde 1780 a 1791, interrumpiéndose esta tendencia con precios bajos entre 1792 y 1797 (pudiendo incluso ser más bajos aún, pero por la intervención del gobierno local los precios no se desplomaron como debían haberlo hecho) Luego hacia 1798, las alzas son sostenidas hasta por lo menos 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 al 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.²⁵ 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

²⁵ HERNANDEZ PALOMO, 1979, p.285

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 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,²⁶ sin embargo la importancia del azúcar en la fabricación de esta bebida le otorga a éste una gran importancia entre los consumidores. De acuerdo a 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 comienza a advertir una fase de alza que el autor señala continuó hasta la tercera década del siglo XIX.²⁷ Por su parte, Hernández Palomo ya había señalado la importancia de tener como referente las variaciones de precios en el azúcar con 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 lo 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 maravedíes y en cambio el español ya introducido en la ciudad de México, 44 pesos, dos reales.²⁸

²⁶ CRESPO, 1990, pp.90-91. Para Horacio Crespo, el consumo de azúcar sólo en los últimos años del porfirato 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”

²⁷ CRESPO, 1990 y también CRESPO, 1995, sobre tendencias seculares y movimientos cíclicos del azúcar, pp.98-111.

²⁸ HERNANDEZ PALOMO, 1974, pp.131-136.

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, si bien hasta el momento se inclinan por señalar un movimiento al alza de los mismos hacia los últimos veinte o veinticinco años del periodo colonial, realmente no han efectuado análisis comparativos de las tendencias de precios de varios comestibles, como tampoco se han detenido a comparar sus niveles de demanda y las variaciones del consumo per cápita en ese último segmento de la curva que ellos señalan como de tendencia generalizada al alza. De acuerdo a nuestros estudios comparativos bajo los criterios señalados, nos inclinamos a señalar que hacia el inicio de los años 70 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 precios. Así mismo la carne y el pulque tienen la particularidad de no ascender sus precios cuestión que queda en evidencia con un incremento notable de su consumo en esos años. Hacia los años 80 si bien el incremento de la demanda había sido considerable, sus fluctuaciones permanentes a lo largo de esa década no permiten sostener una tendencia al alza de los precios en esos años; la carestía del 85 en el maíz no se dio en ninguno de los otros alimentos, lo que apoyaría nuestra tesis que la carestía fue producto de la especulación, ya que incluso en el trigo dicha alza de precios se presenta al año siguiente, y en ningún caso la demanda de granos baja a niveles de hambre, incluso los precios del pulque y la carne continuaron siendo generosos para los consumidores.

La caída de los precios que sostenemos hacia 1792-1796 en la carne, 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 incremento en los volúmenes de maíz ingresados a

la alhóndiga entre 95 y 96, como también en los ingresos de harina señalados por los libros de Aduna de la capital, por lo menos entre 96 y 97.

Hacia fines de la década de los 90 los precios de los comestibles comienzan a ascender sostenidamente (no hay evidencias documentales que comprueben que el alza en los granos fue antes de esos años) por una demanda en crecimiento que termina siendo frenada por las mismas alzas que ésta impulsa en los precios, así también por reducciones en la producción y por el incremento de la indigencia en la capital, resultado de movimientos migratorios importantes. En síntesis la tendencia al alza de los precios – a nuestro juicio - sólo se sostiene a fines de los años 90 y especialmente en los inicios del siglo XIX. 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.

El abasto y el movimiento al alza de los precios en la ciudad de México.

El clima podría ser utilizado como la clave para determinar el inicio del período de alzas sostenidas en los alimentos, sin embargo recientes estudios – como se dijo anteriormente - otorgarían al problema meteorológico sus inicios desde la década de 1770 lo que habría generado, según aquellos planteamientos, ascensos de precios desde esa fecha. 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 un 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 y 1779, se habría producido una dinámica de crecimiento poblacional muy 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 generación ²⁹

Particularmente la década de los 70 fue un periodo libre de focos infecciosos por lo menos hasta la epidemia de viruela de 1779 y el vecindario no había padecido contagios importantes desde el rebrote de matlazahuatl y viruela en los años 61-62. 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 1779³⁰, 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 un 1% anual. Sin embargo, la tasa para ese particular periodo 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 70; 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 le favoreció 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 no podría originarse en estos años. Veamos a continuación el

²⁹ PESCADOR, 1992, p.97.

³⁰ Para 1753 se considera que existían en la capital unas 53 000 personas de acuerdo a los cálculos de BAEZ MACIAS, 1966, p.424 y para el año 1779 se considera una población de 110 000 habitantes según los datos proporcionados por PESCADOR, 1992, p.101.

comportamiento de la demanda y los precios en los años 70 y cómo éstos sólo marcan una fase corta de ascenso para los granos a principios de esa década.³¹

En 1768 la ciudad de México registró un consumo de 116.218 cargas de harina (véase cuadro), que representaban un incremento de un 10% de la demanda respecto a los niveles registrados hacia 1758, lo cierto era que los precios del trigo se habían mantenido bajos y particularmente ese año, cuando la carga de trigo llegó a 43 reales, valor más bajo registrado en toda la centuria. Posteriormente entre 1769 y 1771, los volúmenes de harina ingresadas 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 substancialmente, siendo el año de mayor alza 1770 cuando la carga de trigo llegó a 94 reales. Sin embargo en 1772 los precios decrecieron nuevamente, registrando una caída de un 11,4% respecto al año anterior y de un 42,5% respecto a 1770. En consecuencia en 1772 la demanda de trigo ascendió a 127.560 cargas, lo que se puede explicar en parte por la carestía del maíz, pero

³¹ 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 a 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 de la misma. A pesar 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		

también por la recuperación demográfica que estaba experimentado la capital. Ese aumento de la demanda detuvo la caída de los precios y provocó más bien el incremento de éstos a 76 reales. Sin embargo, 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 80 cuando el factor climático reincidió y el incremento demográfico, ya era notorio los precios ascendieron lo que en definitiva vino a mermar la demanda en la década siguiente.

Cuadro N° 16

Años	cargas de harina que entraron a la ciudad ¹²
1768	116218
1769	111706
1770	100017
1771	79546
1772	127560
1773	110515
1774	105307
1775	112083
1776	117550
1777	117965
1778	114661
1779	109154

Además del problema demográfico que estaba latente, fueron varios hechos los que se conjugaron para generar estas variaciones en la demanda y en los precios. El trigo padeció entre 1768 y 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

¹² SUAREZ, 1985, p 132

provocado una escasez de todos los granos, posteriormente, el retraso de lluvias y sequías en meses específicos de los años 1770 a 1773, habrían ocasionado un deterioro parcial en las cosechas.³³ 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 aplacados con excedentes de producción de años anteriores - y las de 1769 y 1770; años 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 malos años se habló de una escasez en todo el reino.³⁴

En 1770 el procurador general informó de la deficiente provisión de granos en las riveras de la ciudad y en la provincia de Chalco donde existían apenas 15.091 cargas de trigo siendo que en tiempos de abundancia reunían cerca de 50 a 60 mil cargas, es decir cerca del 50% del abasto de la ciudad de México. Por su parte, señalaba que los panaderos acusaban tener ese mismo año una provisión apenas de 9.200 cargas siendo que en otros años lograban reservas cercanas a las 40 mil cargas.³⁵ El precio del trigo que en 1769, según testimonios de la época, había sido de 5 a 7 pesos la carga, subió en 1770 a 12 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".³⁶

³³ Véase GIBSON, 1967, pp.469-470 en 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 períodos muy específicos de escasez que fueron paliados en el transcurso del año cosecha.

³⁴ AHCM, RAFE, Panaderías, vol.3826, exp.53.

³⁵ AHCM, RAFE, Panaderías, vol.3826, exp.53.

³⁶ AHCM, RAFE, Panaderías, vol.3826, exp.53. GARCIA ACOSTA determinó para el año cosecha de 1770-1771 un precio promedio de 94 reales la carga, es decir unos 12 pesos. Véase GARCIA ACOSTA, 1988, p.128.

En este sentido el gobierno ordenó a la Fiel Ejecutoria investigar los lugares de procedencia del trigo y maíz para la capital y a los alcaldes mayores informarse a través de cosecheros y hacendados de la cantidad de granos con que contaban en sus trojes en cada jurisdicción. Como también se ordenó a través de los alcaldes mayores que *“se hiciera cultivo en todas las tierras de hacendados y naturales”* es decir que no hubiera tierras sin trabajar a fin de evitar mayores necesidades.³⁷

Esta última orden apuntaba a prevenir la situación explicada en el informe dado por la Fiel Ejecutoria de Puebla ese mismo año de 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”*.³⁸

No podemos saber hasta que 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 ese mismo año de 1770, la Corona ordenó el cobro de alcabala al grano. No obstante, el cobro sobre el maíz y trigo de Chalco fue eximido, como también el enviado a Veracruz para las islas de Barlovento y demás colonias españolas.³⁹ 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 contrajeron sus envíos a la capital aún más, ya fuera por la escasez de cosechas como por el pago de la alcabala.

³⁷ AGN, Ayuntamiento, vol.235. s/f.

³⁸ AGN, Ayuntamiento, vol.235. s/f.

³⁹ Véase auto de 18 de diciembre de 1770 y auto de 9 de septiembre de 1771 en VENTURA y BELEÑA, 1981. T. I, p.83-84.

En ese informe de la Fiel Ejecutoria 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 que se permitiría enviar a Veracruz sólo quinientos tercios mensuales, disponiéndose a la fecha unos cinco a seis mil tercios, con lo que estaba asegurado su aprovisionamiento para varios meses si es que no se ordenaba su envío para puertos foráneos.⁴⁰

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.⁴¹

Según García Acosta el aumento en el precio del trigo en 1770/1771 a 94 reales por carga - siendo que apenas en el año de 1768/1769 había sido de 43 reales - provocó que las cargas de harina introducidas a la ciudad bajaran en más de un 25% con respecto a años anteriores.⁴² En ese año de 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 cuando la postura bajaba a esos niveles la gente cuidaba el pan, no así cuando la postura alcanzaba las 26 onzas que era cuando el pan:

⁴⁰ AGN. Ayuntamiento, vol. 235, s/f.

⁴¹ AGN. Ayuntamiento, vol. 235, s/f.

⁴² GARCÍA ACOSTA, 1988, p. 50 y p. 128.

*“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”*⁴³

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 ⁴⁴De acuerdo a las estimaciones realizadas por Suarez de los volúmenes de grano introducido a la capital a partir de la recaudación de tres cuartillas por carga de harina, el año 1771 habrían ingresado a la ciudad 79.546 cargas (11.852.354 kilogramos), cuando el promedio desde mediados de la década de 1740 hasta fines de la década de 1770, había sido 110.000 cargas ⁴⁵

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. ⁴⁶

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 10 pesos cuatro y medio reales, con lo cual se lograría dar cuatro onzas más de

⁴³ AHCM. RAPE, Panaderías, vol. 3826, exp.53.

⁴⁴ AHCM. RAPE, Panaderías, vol. 3826, exp.55. El 15 de enero de 1771, los panaderos ofrecen aumentar la postura fijada por la Fiel Ejecutoria de 13 onzas de pan dada hasta ese momento y dejarla en 15 onzas por medio real.

⁴⁵ SUAREZ, 1985, p.139.

⁴⁶ GARCIA ACOSTA, 1988, p.50

pan y no las trece reguladas sólo con harina de trigo.⁴⁷ 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. Corroborar 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.⁴⁸

Después de la escasez de trigo a inicios de los años 70, 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 en 1770-1771.⁴⁹ 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 de 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

⁴⁷ AGN, Ayuntamiento, vol. 235, s/f y vol. 167, exp.5

⁴⁸ AHCM, Juntas de Ciudad, vol. 752 A, 7 de marzo de 1770

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.⁵⁰

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”*⁵¹

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 cuadro n°17). 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

⁴⁹ GARCIA ACOSTA, 1988, p.128

⁵⁰ AHCM, RAFE, *Panaderías*, Vol. 3827, exp 88.

⁵¹ AHCM, RAFE, *Panaderías*, Vol. 3827, exp 88.

ambos sectores y en especial los aportes del pósito eran insignificantes ya que no se necesitaba deprimir aún más los precios.⁵²

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] saldrian para fuera de la ciudad unas 30 mil fanegas”*, seguramente para alimentar a los indígenas establecidos en las afueras de la capital.⁵³ Al respecto Florescano señaló que en años de malas cosechas las ventas en la alhóndiga se incrementaban debido a que los indígenas aumentaban la demanda, pues ante la escasez la producción de su pequeño peyugal no les permitía autoabastecerse.⁵⁴

Cuadro N° 17. Ventas de maíz en la Alhóndiga de esta Nobilísima ciudad de México, AHC, Pósito y Alhóndiga, vol.3694, exp.22.

años malos	de labradores	del Pósito	total fanegas	total cargas
1741	101902	27330	129232	43077
1742	96708	22357	119065	39688
total	19861	29687	248297	82765
años buenos	de labradores	del Pósito	total fanegas	total cargas.
1763	34822	458	35280	11760
1764	32353	4003	36416	12138
1765	41394	2047	43441	14480
1766	39793	1817	41610	13870
1767	23489	1989	25478	8492
total	171851	10374	182225	60741

⁵² 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 8 mil: la diferencia es mucha (véase cuadro). 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 que se disponen y sirven de referente para estimar fluctuaciones en la demanda urbana.

⁵³ AHC, Pósito y Alhóndiga, vol. 3694, exp.22. Sobre ventas de maíz en la alhóndiga, 1741-1767

⁵⁴ FLORESCANO, 1969, p. 89.

Cuadro N° 18 Recaudación de medio real por carga de maíz ingresada a la capital y cargas estimadas.

Años	Pósito y Alhóndiga ⁵⁵		Fonseca y Urrutia ⁵⁶	
	Recaudación	Cargas	Recaudación	Cargas
1771	3483	55728		
1772	3565	57040	7408	
1773	3918	62688	3918	
1774	3180	50880	1000	
1775	2.107 (hasta julio)	33712	3999	63984
1776			1618	25888
1777			3426	54816
1778			3179	50864
1779			3829	61264

De acuerdo a las cifras del cuadro N°18, las cargas de maíz registradas en la alhóndiga como consumidas por la capital en los años 70 a 73 fluctuaron entre las 55 mil a 67 mil anuales, presentando ese trienio un promedio de 58.485 cargas, lo que significaba un aumento de un 41% respecto al consumo de 1741-1742, años igualmente de sequía y malas cosechas. En los años siguientes de 74 a 77, 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 los años 70-73 continuaron siendo altos respecto a los años 40, registrando un promedio de 54 mil cargas anuales. En 1778 y 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 tal es necesario señalar que en 1771, año reconocido como de malas cosechas, las ventas de la alhóndiga fueron 167.184 fanegas

⁵⁵ AHCM, Pósito y Alhóndiga, vol. 3695, exp. 70

⁵⁶ FONSECA y URRUTIA, 1852, vol. 5, hoja anexa con estado de resúmenes del Pósito y Alhóndiga

(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 96 mil habitantes⁵⁷; sin embargo con un análisis más fino 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 un 50% de la población capitalina.⁵⁸ 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 a los criterios de la época el consumo tan sólo de 8 tortillas diarias por persona, 2.920 unidades al año, se obtenían de una fanega y 10 almudes de maíz,⁵⁹ 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 unas 91.000 personas, cerca del doble de la población que consumía presumiblemente maíz en la capital. A esas cifras también se 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. Sin embargo, antes de afirmar esas ideas se debe tener en cuenta que los tocineros solían no declarar en la

⁵⁷ Si se considera que en 1753 existían 70.000 personas y en 1779 unas 110.000, calculando una tasa de crecimiento de 1,75 anual se puede estimar para 1771 una población de 95718 habitantes para la ciudad de México.

⁵⁸ Véase VILLASEÑOR, 1952, T.I, p.35. Gracias a este autor se sabe que en 1742 existían más de 8 mil 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 mil familias de mestizos, mulatos y otras castas, que representaban tal vez casi un 50 % de la población capitalina si se tiene en cuenta que existían aproximadamente unas 50 mil familias españolas y criollas.

⁵⁹ En igual proporción se calculaba que una familia de 5 personas requería anualmente 9 fanegas, o 2 almudes por cabeza al mes, lo que bajo estos criterios 100 familias de 5 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

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 basófiás 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 propias 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 cuadro n°19), finalmente también se puede acotar que muchos animales también pastaban en los terrenos aledaños a la ciudad

Cuadro N°19. cebada ingresada a la capital

Años	cargas
1770	10389
1773	10389
1776	13600
1788	11957
1783	10218
1788	9120
1789	10101
1794	6016
1795	5525
1796	18752
1797	17269
1798	18794
1810	9109

Fuente: Recaudación de los Libros de Aduana de la capital detallada en Cuadro n°1

Los precios por su parte siguieron el mismo comportamiento la demanda es decir cuando ésta ascendió los precios subieron y cuando aquella bajo también lo hicieron los

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 *Gazeta de México*, martes 25 de julio de 1786. T.II, n°14. p 157

precios. En 1769 los precios ascendieron a 12.47 reales la fanega es decir en un 20% respecto al año anterior y se mantuvieron en un similar nivel en 1770, pero en 1771 su precio ascendió aún más llegando a 19.86 reales la fanega, alza que representó un incremento de un 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 y 1777 los precios descendieron aún más registrando en esos años precios de 9 reales la fanega. En 1778 y 1779, los precios nuevamente presentan indicios de alza llegando el último año de la década a 14.38 reales.

Los precios registrados en esta década si bien manifestaron ascensos, en general éste periodo obedece a un ciclo de precios bajos respecto a los registrados a lo largo de la centuria. La explicación de las alzas coyunturales de los años 69 a 73 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 continuación. Si bien es cierto que la demanda de maíz aumentó en esta década este incremento no fue suficiente aún para provocar el ascenso sostenido de los precios, pues el rendimiento de las buenas cosechas de 74 a 77 fueron suficientes para equilibrar la demanda del mercado, especialmente en los años 76 y 77. Sin embargo el ritmo constante de ascenso de la población en esta década, junto a nuevas inclemencias climáticas vendría a alterar esas condiciones y a propiciar un alza de precios hacia fines de los años 70 e inicios de los 80, como se explicará más adelante.

Hasta el momento se había explicado el alza del precio del maíz entre los años 70 a 73 sólo como efecto de la escasez triguera y del clima desfavorable. García Acosta explicó

el problema señalando que la crisis triguera había terminado por encadenarse con una maicera y por su parte los estudios sobre el maíz, indicaron que este grano había iniciado un encarecimiento a raíz de sequías presentadas en 1771 y 1772 y que afectaron las cosechas por lo menos hasta 1773.⁶⁰ 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 ese año se cosechó mazorcas inmaduras.⁶¹

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 que la ciudad se abasteció en estos años en forma abundante de maíz procedente de Chalco, Toluca, Jautepec y demás tierra caliente. 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 Jautepec.⁶² Sin duda hubo presión para que estas provincias enviaran sus cosechas a 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.⁶³ La nueva

⁶⁰ GARCIA ACOSTA, 1988, p.49 y también FLORESCANO, 1969, p.128.

⁶¹ GIBSON, 1967, p.470. Referencias a este problema también en FLORESCANO, 1969, p.128 y GARCIA ACOSTA, p.128.

⁶² 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 alhóndigas 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.

⁶³ 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 alhóndigas de esta capital.

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?”*⁶⁴

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, pero curiosamente se pedía que aquellos puestos fueran abastecidos con maíz del pósito.⁶⁵

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 ordenes expresas de la Fiel Ejecutoria.⁶⁶ En 1771 se ordenó la compra de 4.000 fanegas pertenecientes al pósito de Toluca, la procedencia de este grano era la llamada tierra fría de los alrededores de ese valle.⁶⁷ 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

⁶⁴ AHCM, Pósito y Alhóndiga, vol. 3695, exp 60

⁶⁵ 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.

grano no se consumía se expusiera a una total pérdida “calentándose y después picándose”.⁶⁸

La eficacia de las autoridades locales para cubrir los requerimientos de la ciudad impedía que la capital padeciera de desabastecimiento; 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”.⁶⁹

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 los 27 y 30 reales la carga (6 o 7 reales la fanega), siendo el más económico el comprado en los tianguis de Chalco, cuyo grano estaba proviniendo de la tierra caliente.⁷⁰ 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.⁷¹

Derivado de las quejas de los productores de Chalco, aparece también otro factor incidente en el alza del precio del maíz en esos años, este 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

⁶⁶ AHCM, Pósito y Alhóndiga, vol.3695, exp.65.

⁶⁷ AHCM, Pósito y Alhóndiga, vol.3694, exp.57.

⁶⁸ AHCM, Pósito y Alhóndiga, vol.3695, exp.63.

⁶⁹ 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.

⁷⁰ 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.

⁷¹ AHCM, Pósito y Alhóndiga, vol.3695, exp.67. Autos sobre que se compren hasta 30 mil 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 guien por los guardas del resguardo de las garitas de esta capital los maíces que entren para la alhóndiga., 1777.

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.⁷² La nueva reglamentación permitía la venta al por menor en la propia alhóndiga 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 aditamiento de llevar las compradoras con medio real, todo el avío de sus tortillas, que es el maíz y la cal...”*⁷³

El gobierno Real quiso sacar partido de la ganancia de los productores de grano y con este 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.⁷⁴ 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.⁷⁵

⁷² 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 dieren 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: 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 BENTURA y BELEÑA, 1981, t.I, p.83-84.

⁷³ AHCM, Pósito y Alhóndiga, vol. 3695, exp.60.

⁷⁴ AGN, AHH, leg.634, exp. 22.

⁷⁵ Véase Auto de 18 de diciembre de 1770 en Ventura y Beleña, 1981, T.I, p.83.

Sin embargo y en este mismo sentido, se hizo efectivo el cobro de medio real por carga vendida a la alhóndiga de la capital desde 1771⁷⁶, lo que hace comprender la disposición de centralizar las entradas de maíz en dicho lugar. Mandato que había sido reiterado ese año a través del reglamento estipulado por el visitador Galvez. 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.⁷⁷

Como era lógico esta medida iba en contra de 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.⁷⁸ 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 a través de 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 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, a través del cual lograban no declarar dicho grano en la

⁷⁶ AHCM, Pósito y Alhóndiga, vol. 3695, exp.70.

⁷⁷ AHCM, Juntas de ciudad, vol.752 A, 23 de enero de 1771, Reglamento dispuesto por el visitador Galvez. 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 regatería prohibida estrechamente por las leyes tomará luego la ciudad la más eficaz providencia”

⁷⁸ AHCM, Juntas de Ciudad, vol. 752 A, 30 de octubre de 1772

alhóndiga.⁷⁹ Para las autoridades era imposible determinar cuanto maíz de ceba 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 puercu⁸⁰, 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 la zahurdas 300 cargas de maíz, de esta preciosa semilla quizá más útil que el trigo?*⁸¹

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 70, 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.⁸² Los precios del maíz luego de estas alzas, descendieron sustancialmente y no experimentaron incrementos considerables sino hasta mediados de los años 80.

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 de la década de 1770 y al parecer mantuvieron un rango de precios bajos hasta muy entrada ésta.

La tendencia a la baja observada en los precios de la carne desde 1759 a 1773, debió extenderse hasta avanzado la década de 1770, lo que si bien no puede demostrarse con

⁷⁹ AHCM, Juntas de ciudad, vol. 665 A, 4 de mayo de 1711.

⁸⁰ AHINAH, Fondo Lira, Vol.73, Autos hechos sobre la experiencia hecha de los dueños de tocinería, a pedimento del procurador general, 1726.

⁸¹ Gacetas de Literatura, vol. II, p.301, 17 de noviembre de 1791 y 19 de diciembre de 1791.

⁸² 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 recién hacia 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 dispuso el medio real de cada carga de maíz y se manda que el alcaide de la Alhóndiga cobre desde la fecha. 1788.

datos de precios, sí con un aumento en los niveles de consumo per capita al menos de carne de res, así para el año 1776 se estimó un consumo por habitante de 115 gramos diarios (3,4 kilogramos mensuales), es decir se había experimentado un incremento de un 69% respecto a 1767. cuando el consumo per capita había sido 68 gramos diarios. No obstante y seguramente como resultado de este incremento, el consumo de carnero sólo tendió a cierta estabilidad bordeando los 120 gramos diarios (3.60 kilogramos 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 a los 32 gramos 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, junto con la comida un jarro de pulque de medio cuartillo, es decir, unos 250 mililitros de pulque, si repetimos esta cantidad en las siguientes dos comidas del día se cubre fácilmente el anterior cálculo per capita.⁸³

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 4 cuartillos y medio de pulque y “aún 5” era de 6 granos, aunque seguramente este precio correspondía al pulque ordinario.⁸⁴ 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

⁸³ Un cuartillo equivale a medio litro. Sobre el contenido de un almuerzo véase AGN,AHH, leg.994, 1ª 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 VASQUEZ MELENDEZ y SOBERON MORA. 1992, p.129.

⁸⁴ HERNANDEZ PALOMO, 1979, p.316, nota 92.

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 - año 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 propio 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 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.⁸⁵

En los propios informes de la época se hizo mención a dicho incremento en la producción de pulque, aunque aquellos no se basaban en la producción indígena siendo la mayoritaria, sino exclusivamente en los productos de diezmos de las diócesis de Puebla y México, 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 y 1783. Se informaba que en el arzobispado de México entre 1776 y 1779 se obtuvo por concepto de diezmos de pulque 28.072 pesos siendo el total del producto de diezmos en esos mismo años 1.881.626 pesos. Por su parte entre 1780 y 1783, años 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

⁸⁵ HERNANDEZ PALOMO, 1979, p.285.

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”.⁸⁶

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, Villaroel 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”*.⁸⁷

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 fue uno de los primeros autores que hizo 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 mismo autor afirmó que a fines del periodo colonial algunas de las regiones agrícolas más productivas del valle se dedicaban 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 dedicaban a estos cultivos sino también en zonas fértiles como Cuautitlan y Otumba y en comunidades como Chalco,

⁸⁶ “Informe sobre pulquerías y tabernas al año de 1784” en Boletín del Archivo general de la Nación, 1947, XVIII 3, p. 389

Tlalmanalco, Amecameca y Xochimilco⁸⁸ 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.⁸⁹ Bajo estas mismas consideraciones, estudios más recientes en el ámbito latinoamericano han señalado que 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 una mayor demanda de pulque.⁹⁰ 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 de 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. Si estamos ciertos 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

⁸⁷ VILLARROEL, 1979, p.269.

⁸⁸ GIBSON, 1967, pp.325-326

⁸⁹ JARA, 1973.

⁹⁰ COATSWORTH, 1992, p.40

XVIII, más que un problema de producción en la 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 cigarrros que empezó en 17 de junio de 1769 y ha traído, atrae y atraerá muchas familias pobres a esta capital”*.⁹¹

El periodo comprendido entre 1690 y 1779, ha sido considerado por los demógrafos 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.⁹² 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

⁹¹ “Informe sobre pulquerías y tabernas al año 1784” en Boletín del Archivo General de la Nación, 1947, XVIII, 2, p. 281.

lograr reemplazos y crecer en volumen, lo que incluso llegó a representar desde mediados de siglo hasta un 40% de la población en barrios periféricos, proporción que al parecer se mantuvo hasta entrada la década de 1810.⁹³

Particularmente los años 70 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 ese 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 70 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 cuadro n°20). Las arrobas ingresadas mantuvieron un rango relativamente estable entre los años 1763 y 1772, con algunos descensos en los años 70 y 71, tal vez por efecto de la epidemia de 1769. Sin embargo, en el año 1773, se recupera nuevamente el flujo anterior y en los años siguientes el consumo se eleva notoria y sostenidamente hasta 1776, período 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 y 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.⁹⁴ El año de 1780 marca la caída en dicho consumo; nuevamente la viruela atacó el vecindario de la ciudad ocasionado unas

⁹² PESCADOR, 1992, p.97.

⁹³ PESCADOR, 1992, p.109 y p.128.

⁹⁴ 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 aumento fiscal y de igualar sus ganancias a través del incremento de cargas ingresadas a la capital, de allí se explica según el autor el incremento notable en el volumen de pulque ingresado a la capital entre 1777 y 1779, cuyo monto promedio fue superior a dos millones ochocientas cargas anuales. HERNANDEZ PALOMO, 1979, p.

18 000 muertes y al mismo tiempo la Real Hacienda incrementó la valía del impuesto sobre dicha bebida, en otros 6 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 N °20

años	arobas de pulque introducidas a la capital ^{os}
1763	1.880.240
1764	2.048.008
1765	1.948.006
1766	1.858.085
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	2.965.495
1780	2.595.406

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 sin duda debió influir pero no fue tan decisivo, al menos en este corto período, 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 a través de 14 asientos que

ascendieron a veinticinco 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.⁹⁶

El periodo de asientos que comprendió desde 1668 hasta 1763 para México y 1778 para 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.⁹⁷ 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 el cultivo 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 operaban 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 este periodo está limitado por el propio sistema de los arrendamientos, que ya como es sabido, éstos no reflejaban niveles 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

⁹⁵ HERNANDEZ PALOMO, 1979, p.428.

⁹⁶ HERNANDEZ PALOMO, 1979, p.86.

la tasa del impuesto fue incrementada, sino simplemente se decidió tomarla como un medio más de ingresos para el erario.⁹⁸ El virrey Cruillas enfrentaba graves aprietos 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.⁹⁹

Con la administración fiscal de la renta, el cambio en la recaudación de ingresos fue inmediatamente notorio pues el año 1763 la renta de la capital ascendió de 128.500 pesos del último arrendamiento a 278.058 pesos, lo que indicaba según - las propias observaciones del visitador José de Gálvez - que los ingresos del pulque perfectamente se podían triplicar.¹⁰⁰ Gálvez partía del hecho de que dicha 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".¹⁰¹

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

⁹⁷ HERNANDEZ PALOMO, 1979, p.299-300.

⁹⁸ HERNANDEZ PALOMO, 1979, p.120.

⁹⁹ ANTOLIN ESPINO, María del Populo, "El virrey marquez de Cruillas (1760-1766)" en José A. Calderón Quijano. *Los virreyes de Nueva España en el reinado de Carlos III*, T.I, Sevilla: Escuela de Estudios Hispano-Americanos, 1967, p.74

¹⁰⁰ HERNANDEZ PALOMO, 1979, p.127.

impresionante potencial como área de recaudación, no significaba necesariamente que en esos años el cultivo 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 el siglo 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 – año en que la Real hacienda lo pasa a considerar 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 fuente de ingresos. En cierta forma el incremento de su recaudación fue en directa relación 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.¹⁰¹ 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

¹⁰¹ Consúltese el informe de José Galvez al virrey Bucareli respecto a los ramos de Real hacienda y sus observaciones específicas respecto al pulque, en FONSECA y URRUTIA, Vol.3, p.403-405.

¹⁰² Sólo en la primera mitad del siglo XVIII España se encontró en guerra con Inglaterra en 1718, 1727, 1739 y 1762. Durante estos años invasiones por fuerzas inglesas o incursiones piráticas toleradas por éstas.

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 una 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 60 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 proyecta en 1774 integrar a la administración capitalina los llamados Partidos Segregados, idea que se concretó en 1776.

En el intertanto, 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 a través de 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.¹⁰³ 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.¹⁰⁴ Esta clase de pulque era el primer estado de la bebida, es decir cuando recién 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

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.

¹⁰³ AHCM, Juntas de ciudad, vol. 752 A, 18 de diciembre de 1773.

¹⁰⁴ AHCM, Juntas de ciudad, vol. 752 A, 16 de mayo de 1774.

encontraba en 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 un mayor ingreso recaudado.¹⁰⁵ 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 46.¹⁰⁶ A esa fecha el control ejercido a través de 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.¹⁰⁷

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.¹⁰⁸ 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*

¹⁰⁵ HERNANDEZ PALOMO, 1979, p.83.

¹⁰⁶ AHINAH, Fondo Lira, vol.97. AGN, Ayuntamiento, vol.195, exp. s/f. AGN, AHH, leg.1109.

¹⁰⁷ 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, Horgano, Papas, Tenexpa, Granados, Cantaros, Celaya, Rodríguez, Solano, Mexcalco, Lagunilla, Navarra, Maravilla, Río Nuevo, Romero, Tepezan, Florida, Cañada, Viznaga, Jardín Jamaica, Buenavista.

¹⁰⁸ AHCM, Pulquerías, vol.3719, exp.3

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 comercialarlo en el territorio de otro asiento. Para el primero se cobraría una sexta parte de su valor y para el segundo la cuarta parte de su valor, recayendo en definitiva una menor carga para el producto de los naturales.¹⁰⁹ Con lo que se estaba incentivando las ventas de las comunidades, y permitiendo que la bebida saliera del ámbito rural, para que su consumo fuese captado en las áreas urbanas a través 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 el año 80 habían tendido principalmente a estimular su comercio y a reconocer las áreas de consumo.

¹⁰⁹ 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

La llamada crisis de los 80.

La ciudad de México entre 1750 y 1780 experimentó un notable crecimiento demográfico que significó a lo largo de esos años un aumento aproximado de un 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 en un 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 70. 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 cuadro N°21)¹¹⁰, 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 mucho mayor que los niveles de los años 70. Sin embargo, esta apreciación general será analizada en detalle a continuación, con las

¹¹⁰ 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.

variaciones demográficas, el movimiento de precios, y otros factores que ocasionaron dichas fluctuaciones.

Cuadro N°21

años	medio real por carga ¹¹¹	cargas de maíz estimadas
	(en pesos)	
1780		
1763	25	
1764	4.403	70.448
1765	3.532	56.512
1784		
1785		
1786	3.624	57.984
1787		
1788		
1789	1.045	16.72

En la época se consideró que entre 1778 y 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.¹¹² Si bien estas perturbaciones meteorológicas no fueron suficientes para generar una crisis, sí 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 y 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 mil cargas en

¹¹¹ FONSECA y URRUTIA, 1852. Vol. 5. Pósito y Alhóndiga, hoja anexa con estado de resúmenes.

¹¹² GIBSON, 1967. Apéndice V, p.470

promedio, crecimiento que implicaba un aumento de un 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 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 sementeras, 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 veía aproximar

“Los labradores que tantearon que sus cosechas no le 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”.¹¹³

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

¹¹³ 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, p 616-617

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."¹¹⁴

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 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 el año 1786.

En octubre de 1785 el virrey ordenó informes en todo el reino del estado de las cosechas y del grano 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 iglesia¹¹⁵ 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*

¹¹⁴ 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, p.616-617.

¹¹⁵ 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.

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".¹¹⁶

Específicamente el área de Chalco en un año normal podía producir aproximadamente el 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 propietarios¹¹⁷ - 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.¹¹⁸ Al respecto se puede acotar, que específicamente en el área de Chalco, 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

¹¹⁶ Ordenes 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.

¹¹⁷ FLORESCANO, 1969, p.188.

¹¹⁸ 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 sus tierras o apoderarse de sus cosechas. Si bien esta estrategia parece parcialmente cierta para el Bajío y particularmente correcta para el norte de Nueva España, no parece tan certera 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 de Taylor, la propiedad permaneció mayoritariamente vinculada a las comunidades indígenas. MENEGUS, 1995, p.137.

indígenas lograban reunir cerca de un 38% de la producción total de esa zona.¹¹⁹ Lo que significa que los grandes hacendados manejaban el precio del maíz, de una de las principales zonas abastecedoras de la capital. Entonces si 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 70. Aunque en esta ocasión y 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 no faltará el maíz suficiente.¹²⁰

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 gramos 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

¹¹⁹ 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 este años de 1773.

carnero, ya que con un real se compraban 2 kilogramos de carne de res y 669 gramos 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 su precio en un 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 Gaceta de Literatura:

“...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 patatas y sólo perjudicaron al maíz? Es difícil (dice el eclesiástico) que el comerciante evite la mentira y el revendedor el engaño?”¹²¹

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, Azcapuzalco, Huizquiluca y San Jerónimo.¹²² 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 el año de 1785 ingresaron a diversos hospicios capitalinos 5.536 indigentes, además de los 6.263 existentes, lo que dio un total 11.799 personas auxiliadas directamente por fondos del

¹²⁰ 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.

¹²¹ ALZATE, **Gacetas de Literatura**, Vol. IV, p.425-426.

gobierno local ¹²³ 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 ¹²⁴

En 1786 la demanda tan sólo se incremento en un 2,6% respecto a 1783 (véase cuadro nº21) 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 correo y aunque hoy tienen los pobres el auxilio que van produciendo la siembras verificadas con oportunidad en tierra caliente, se mantienen con todos los viveres 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” ¹²⁵

Con todo la demanda en 1786 no se había incrementado más que en los años 82-83, lo que es explicable porque el precio continuaba alto y por el efecto negativo que tuvo sobre ella la epidemia que se produjo ese mismo año. Posteriormente, a fines de esa década los precios del maíz descendieron a niveles cercanos a los registrados a inicio de la misma y en 1790-1791 presentaron una baja aún mayor, cuando la fanega llegó a valer 10 reales. Si la cifra que entrega 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

¹²² 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, 730.

¹²³ “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.

¹²⁴ 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 2, pp.609-612.

ser abundantes y la demanda de maíz de la alhóndiga debió bajar notoriamente, en gran medida porque los pueblos de las inmediaciones no vendrían a ella en busca de grano. De acuerdo a 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 mismo año.

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 mil cargas de harina anuales corrientemente,¹²⁶ por su parte, las estimaciones de Suárez sobre las harinas ingresadas a la ciudad de acuerdo al cobro de las tres cuartillas, indican que entre 1780 y 1789 fluctuaron en un rango de 90 a 119 mil anuales, registrando un promedio de 100 mil cargas para esa década, consumo que fue uno de los menores del siglo, a excepción del alcanzado en el periodo 1727-1733.¹²⁷

Cuadro N. 22

años	cargas de harina ingresadas a la ciudad
1776	95,033
1777	96,761
1778	99,876
1783	100,054
1784	97,690
1785	90,468
1786	119,445
1787	98,468
1788	93,159
1789	101,903

¹²⁵ Carta del virrey, Agosto 3, 1786, en **Fuentes para la historia de la crisis agrícola de 1785-1786**, 1981, vol. I, pp.655-656.

¹²⁶ Para años normales la Fiel Ejecutoría calculaba un consumo anual de 120 mil cargas de harina en la ciudad de México, ver por ejemplo AGN, Ayuntamiento, vol.194, s/f.

¹²⁷ SUAREZ, 1985, pp.132-133 y p.139.

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, iniciarán el alza de precios. Al igual que en el caso del maíz a comienzos de la década de los 80, específicamente entre los años 1779 y 1780, en la capital se comenzó a denunciar escasez de trigo y serias dificultades para conseguir este grano en los molinos ¹²⁸ 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 que disponían, su diario amasijo y las reservas con que contaban en los molinos. Como resultado la Fiel Ejecutoria 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 un 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 Ejecutoria 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”. ¹²⁹

En el transcurso del siglo XVIII la alhóndiga había perdido importancia como organismo regulador del precio del trigo, pues siendo concebida como el lugar donde debía

¹²⁸ AGN, Ayuntamientos, vol.224. s/f.

¹²⁹ AGN, Ayuntamientos, vol.224. s/f.

venderse y concentrarse todo el grano ingresado a la ciudad, había sido reemplazada paulatinamente en estas funciones por los molinos.¹³⁰ 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 México¹³¹, por tanto el papel centralizador de la alhóndiga había perdido importancia real para los intereses de la Corona.

En 1781-1782 los precios 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 en un 14% respecto al trienio anterior, bordeando sólo las 97 mil cargas. En 1783 los precios tendieron a bajar y a recuperarse a su vez la demanda; como resultado los precios volvieron a subir en 84 y notoriamente en 85, año en que los precios 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 de trigo a causa de la carestía de 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".¹³² 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

¹³⁰ Consúltense ARTIS, 1986, p.34.35. También SUAREZ, 1985, p.133.

¹³¹ AHCM, Ordenanzas, vol.2987, exp.97.

fue de la dimensión alcanzada por el maíz y no se presentó hasta el año siguiente de aquel.¹³³

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.¹³⁴

En consecuencia en 1786 y 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 representaba un aumento de un 32% respecto al ingreso del año anterior. Del mismo modo, su precio en 1786 se elevó a los 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 cuatrimestre¹³⁵: 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 mismo año costaba exactamente el doble de la carne de res y concluyo

¹³² GARCÍA ACOSTA, 1988, p.48-49

¹³³ GARCÍA ACOSTA, 1995, p.181.

¹³⁴ AGN, Ayuntamiento, vol.194, s/f.

¹³⁵ Por medio real se fijó dar: en enero 16 onzas, en mayo 14 ½ onzas, en septiembre 13 onzas y en diciembre 12 ½ 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, n.º1, p.9, t.II, n.º9, p.169, t.II, n.º17, p.199 y AHCM, RAPE, Panaderías, vol.3827, exp.107.

casi triplicando ese valor. Ni siquiera en la siguiente década los precios del pan fueron equiparables a los de la carne.

Por su parte 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 y 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 mil cargas, sin embargo aquel precio seguía siendo alto respecto a los niveles de la década anterior.

Respecto al comportamiento de los precios de la carne en esa misma década se puede señalar en particular, que el precio de la carne de res - caracterizada desde siempre por ser de consumo popular debido a su menor precio en comparación a la de carnero - había presentado algunos indicios de ascenso a principios de esa década, pero tendió a estabilizarse en 1786/1787, después de descender en un 9,9% respecto a 1784/1785, aunque ese comportamiento sólo fue posible gracias a la intervención del gobierno local que administró el abasto de carne y fijó sus precios. Entre los años 1785 y 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.¹³⁶ En 1785 ante la ausencia de postores el ayuntamiento debió asumir la responsabilidad directa de proveer a la 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

¹³⁶ Véase el informe de Antonio Bassoco a la Junta de Abastos de la ciudad en que menciona que una res alcanzaba como peso promedio 10.5 arrobas. AHCM, Abasto de carne, Vol.4, exp.102.

logró reunir 180 mil pesos, de los cuales se destinaron 80 mil para invertir en el abasto de carne y compra de reses y los otros 100 000 para la compra de maíz¹³⁷

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.¹³⁸ 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,¹³⁹ período 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".*¹⁴⁰

La carne de carnero por su parte, en esos mismos años registró un alza, en 1786 subió en un 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 con relación a 1784, el trigo aumentó su precio en 6,49% y en el año 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 ese mismo dinero se compraban 5 cuartillos. Es cierto que este valor era relativo pues el precio del pulque nunca fue fijado y generalmente su cobro

¹³⁷ AHCM, Juntas de ciudad, 754 A, 12 de octubre de 1785

¹³⁸ AHCM, Juntas de ciudad 754 A, 6 de diciembre de 1785.

¹³⁹ 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

quedaba al arbitrio de cada pulquero, quiénes para deshacerse de todos los restos de esta bebida podían llegar a ofrecerla por mucho menos, igualmente cuando tenían una 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.

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 los años 75 a 79, se experimentó una caída de ellos en 1780, y que mantuvo el consumo hasta 1784 en un rango dos millones quinientas a dos millones seiscientas arrobas anuales. A pesar de que se había experimentado un decrecimiento respecto al quinquenio anterior cercano al 5% en el número de arrobas introducidas, la demanda continuó siendo más alta que la registrada hasta mediados de los años 70.

Cuadro N° 23

años	pulque introducido a la capital (en arrobas)¹⁴¹
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

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

¹⁴⁰ Véase en AGN, Ayuntamientos, Vol. 170, exp 3.

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 6 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 y 1787 los volúmenes de pulque ingresados a la ciudad nuevamente decrecieron fluctuando apenas entre dos millones doscientos y un millón y medio de arrobas. Específicamente en 1785 la caída fue de un 10,5% respecto al año anterior, en 1786 decreció notablemente en un 28,6% y en 1787 cayó nuevamente, aunque sólo en un 6%. El origen de este descenso en los volúmenes, obedeció en primer lugar a que en 1784 el gravamen volvió a aumentarse en otros dos granos, con lo que se fijó en 2 reales 1 grano por cada carga de arroba ingresada a la capital. El reiterado incremento en las cuantías del impuesto había provocado que en apenas ocho años los derechos sobre el pulque aumentaran en un 108,3%.¹⁴² 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 niveles anteriores a 1785, es decir el arancel fiscal había ocasionado la definitiva reducción de las entradas de pulque a la ciudad. Entre 1788 y 1793 la demanda se mantuvo estable entre un millón ochocientas y un millón novecientas arrobas anuales.

A pesar de que fue evidente la caída de los volúmenes de pulque ingresado en la capital, es probable que el consumo, no se viera aún en esa década definitivamente

¹⁴¹ HERNANDEZ PALOMO, 1979, p. 428.

¹⁴² HERNANDEZ PALOMO, 1979, pp. 207-212 y p. 325.

mermado El informe redactado en 1784 sobre las pulquerías y tabernas de la capital¹⁴³, 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 en gran medida a través de la adulteración de la bebida en los entornos de la ciudad. Dicho procedimiento en el fondo consistía en el aprovechamiento del pulque como sustancia base y en una más elaborada fabricación del mismo en el área suburbana.

El pulque, desde siempre una bebida artesanal producto de la extracción de la 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 de la misma.

Los pulqueros comenzaron a doblarle la mano a la Real Hacienda cuando decidieron por un lado, lograr que el pulque tuviera una mayor duración y por otro mezclar la bebida 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 mucho más fermentado y confeccionado que el que se bebía hacia una década atrás: *“por ser éstos seguramente mucho más fermentados y confeccionados que lo eran aquellos, utilizando los pulqueros su menor costo en la compra de pulques,*

¹⁴³ “Informe de pulquerías y tabernas al año 1784”, en Boletín del Archivo General de la Nación, 1947, XVIII 2-3.

aumentándolos con agua a porción de los mayores ingredientes nocivos con que los confeccionan”¹⁴⁴

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 pérdida: “*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*”¹⁴⁵ 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 entre 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 ejecutivas embriagueces*”. A parte de este procedimiento se le agregaban “*otros muchos nocivos ingredientes... para conservarlo y fortalecerlo, especialmente una cáscara de cierto palo llamado tlacopaque o capolastle que abunda en todo este reino, pero especialmente en la jurisdicción de Chalco*”¹⁴⁶.

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

¹⁴⁴ “Informe de pulquerías y tabernas al año 1784”, en Boletín del Archivo General de la Nación, 1947, XVIII.2, p.223.

¹⁴⁵ “Informe de pulquerías y tabernas al año 1784”, en Boletín del Archivo General de la Nación, 1947, XVIII.2, p.217.

¹⁴⁶ “Informe de pulquerías y tabernas al año 1784”, en Boletín del Archivo General de la Nación, 1947, XVIII.2, p.219.

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”.*¹⁴⁷

Unido a estas adulteraciones, se encontraba otro mecanismo ya usado desde antaño, que era la fabricación del pulque llamado tepache de bajo 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 propias 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 a 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 a través de la fijación iguales, con las que era imposible estimar el

¹⁴⁷ “Informe de pulquerías y tabernas al año 1784”, en Boletín del Archivo General de la Nación, 1947, XVIII:2, p.220.

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 es 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 (ver cuadro) que las de mayor peso fiscal eran las de Texcoco, Tacuba, Cuautitlán, Coyoacán, Chalco, Mexicalcingo, Guadalupe y Xochimilco, cuya recaudación entre los años 1778 y 1790 fluctuó en un rango máximo de 32 mil pesos anuales y un mínimo de 5 mil.

Respecto a Texcoco, Hernández Palomo, determinó que su consumo no había sido un elemento importante de contribución hacendaria, pero 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.

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 presenta las administraciones de Cuautitlán, Mexicalcingo y Guadalupe además de registrar cobros por iguales. Por su parte, Coyoacan, Chalco y Xochilco, no registran recaudación por concepto de cuantías de magueyes, sólo por iguales; 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 a través 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 propiamente tal no tuvo importancia.

Recaudación de las administraciones de pulque ubicadas en el valle de México
Fuente. Hernández Palomo, 1979, pp.390-396.

Cuadro N° 24

años	Texcoco	Tacuba	Cuautitlan	Chalco	Coyoacan	Mexicalcingo	Guadalupe	Xochimilco
1778	14199	13206	8546	8451	8676	7547	5323	5085
1779	23689	23494	14894	14163	14263	12361	8450	7155
1780	25546	24396	18093	14368	15022	13679	9734	8245
1781	24004	23618	18541	14847	16062	14598	10101	7747
1782	29564	25670	21752	15973	15752	15163	10248	7982
1783	31583	26960	22487	16026	15948	15455	10045	7822
1784	31172	32336	23514	15990	16313	17686	10068	9699
1785	28309	31485	19287	14662	15698	15021	9347	8154
1786	19659	22673	13044	10498	12259	9536	6356	5577
1787	20403	24426	14456	10239	12588	10718	6356	5868
1788	25924	29218	19433	11405	12799	12961	6334	5809
1789	24005	29270	18189	10574	12314	12013	6895	5819
1790	24006	29785	18090	11011	12579	12770	7189	6014

años	Tenango	Metepac	Toluca	Ixtlahuaca	Zumpango	Tenancingo	Lerma
1778	4867	2388	2876	1684	1412	945	686
1779	4480	4387	4151	2849	2364	1749	1141
1780	5429	4547	3861	2088	2531	1447	1262
1781	6598	4786	4170	3199	2794	1631	1332
1782	6133	4826	3851	3203	2794	1644	1308
1783	6393	4692	3833	3272	4173	1733	1316
1784	6047	4663	3624	4117	8299	1887	1191
1785	5894	4317	3609	3648	7656	1887	1134
1786	4801	3102	3118	2119	3850	1654	739
1787	4327	4003	4143	1870	4574	1596	809
1788	4661	4158	4147	2112	6364	1880	1156
1789	4099	3882	4070	2113	5199	1964	1071
1790	3870	4470	4513	2034	4556	1686	1000

Una vez observado el peso fiscal de cada una de las administraciones (véase cuadro n°24), se percibe que a lo largo de 1778 hasta 1790, la recaudación presenta en general un comportamiento similar a la registrada 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 estas se aplicaron sobre iguales de magueyes). Como también es evidente que desde mediados de los 80 el peso fiscal habría terminado por afectar la producción y/o de 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, comienzan a decrecer sus registros hasta llegar a 1790 con niveles similares o incluso inferiores a los registrados en 1779 o a comienzos de los años 80. 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 un aumento del consumo de pulque en las cercanías de la capital.

La reducción del área abastecedora de la capital se puede comprobar entonces, a través del 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, a través 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

quién lo solicitara, así algunas de las llamadas pulquerías en las comunidades campesinas eran simplemente casas donde se estaban explotando algunos cuantos magueyes.¹⁴⁸

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 ubican 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 propias 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 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*”.¹⁴⁹

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 un mayor control sobre

¹⁴⁸ Taylor explica en detalle el sistema de venta y consumo de pulque en las comunidades rurales. Consúltese TAYLOR, 1987, p.87.

¹⁴⁹ “Informe de pulquerías y tabernas al año 1784”, en Boletín del Archivo General de la Nación, 1947, XVIII:2, p.220.

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 el fondo evitara 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 5 granos en 1784, con lo cual se decía abiertamente 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 este a su vez sobre el consumidor. En el fondo no importaba que las introducciones de pulque bajaran siempre y cuando no bajasen las utilidades del ramo.

El fin del período colonial y el alza sostenida de precios:

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 un 60% en el transcurso de casi 30 años. A pesar de todo desde 1779 hasta 1786 había experimentado trastornos demográficos como epidemias y migraciones que por un lado entorpecieron el crecimiento

llevado antes de esos años y por otro lo favorecieron a través del flujo constante de personas llegadas desde fuera que contrarrestaron la mortalidad de esos años. Entre 1779 y 1790 la ciudad incrementó su vecindario en un 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 nivel 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 nuevamente 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 decrecimiento 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 y 1805 los volúmenes de maíz ingresados a la alhóndiga de la ciudad fluctuaron entre las 20 mil y las 35 mil cargas (véase cuadro nº25), a excepción de 1796 cuando se registraron 55.072 cargas. Aparentemente la demanda de maíz en la ciudad se había reducido cerca de un 50% respecto a los registros que se disponen de la década anterior. Por su parte, los precios si bien eran más bajos que el promedio de la década de 1780, se mantuvieron en un rango relativamente alto de 19 reales la fanega.

Si los precios permanecieron en ese nivel y con cierta tendencia al alza según Florescano, es comprensible entonces que la demanda tendiera a frenarse y en definitiva a estancarse. A su vez el propio crecimiento de la población, había impedido que los precios bajaran y si lo hicieron fue apenas un movimiento nervioso, que rápidamente recuperaba el

anterior nivel de precios; lo que fue provocado en gran medida, por los propios altibajos de la población que era atacada por epidemias. Por otro lado, el clima también influyó para que los precios no bajaran, ya que luego de los años de abundantes cosechas de 1789 hasta 1792, se presentaron nuevamente sequías intermitentes en los años 93, 94, 97 y 99.¹⁵⁰

Cuadro N° 25

años	medio real por carga ¹⁵¹	fanegas estimación	cargas
1795	2122	101856	33952
1796	3442	165216	55072
1797	2218	106464	35488
1798	1530	73440	24480
1799	1505	72240	24080
1800	1973	94704	31568
1801	1379	66192	22064
1802	1271	61008	20336
1803	1896	91008	30336
1804	1252	60096	20032
1805	1359	65232	21744
1806	1825	87600	29680
1807	1745	83760	27920
1808	1254	60192	20064
1809	1662	79776	26592
1810	2124	101952	33984
1811	1997	95856	31952
1812	3263	156624	52208

En 1795 y 1796 hubo buenas cosechas y los precios del maíz bajaron a 13 y 16 reales la fanega respectivamente. En 1796 la demanda se recuperó alcanzando los niveles de mediados de los años 80. Sin embargo dicho incremento, provocó junto a la sequía de 1797, el inmediato ascenso de precio a 20 reales la fanega. Ese mismo año se produjo un rebrote de viruela, que se calcula provocó la muerte de más de 7.000 personas en la

¹⁵⁰ OUWENEEL, 1998, pp.83-90

¹⁵¹ FLORESCANO, 1969, p. 192

ciudad ¹⁵² 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 14 reales y la demanda tendió a recuperarse llegando a 30 mil cargas. Sin embargo y a consecuencia de la mejoría en la demanda, en 1804 nuevamente los precios ascendieron a 19 reales, esta alza junto al ataque de otro foco epidémico ocurrido ese mismo año¹⁵³ 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 y 1812 los cargas de maíz ingresadas a la alhóndiga bordearon las 30 mil a 50 mil y sólo en 1808 y 1809 fueron del orden de 20 a 26 mil cargas, lo que en definitiva significó un aumento de la demanda respecto al periodo 1795-1805, aunque no con respecto al promedio de la década de 1780. Por su parte los precios de la fanega de maíz entre 1806 y 1812, fluctuaron entre los 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 a 1811, que también influyó a que los precios ascendieran, mermó la demanda en 1808 y 1809, sin embargo luego de esos años ésta logró recuperarse hasta

¹⁵² PESCADOR, 1992, p.101.

¹⁵³ PESCADOR, 1992, p.101.

lograr incluso los niveles de inicio de la década de 1780. En 1809 se estimaba que el consumo normal de maíz de la ciudad ascendía a 28 mil 800 cargas¹⁵⁴, sin embargo entre 1810 y 1812, y especialmente ese último año la demanda aumentó a 52 mil cargas lo que ayudo aún más a sostener los precios en alza.

De acuerdo las observaciones de actuales demógrafos, la ciudad de México en este 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, Toluca-Tenengo.¹⁵⁵ Es decir la población que era atraída a la capital era eminentemente rural y en gran medida debió ser indígena y mestiza. Humboldt estimó que hacia 1803 debía existir dentro de la ciudad de México unos 33.000 indígenas, lo que significaba un incremento notable de acuerdo a las estadísticas que Villaseñor realizó en 1742, año en que se calculó la existencia de unos 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 unos 67.500 habitantes.¹⁵⁶

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

¹⁵⁴ 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 (1809-1810)**, 1985, p.257. En este mismo volumen consúltense también *Disposiciones sobre el abastecimiento de maíz en la ciudad de México, noviembre de 1809*, p.261.

¹⁵⁵ Véase los trabajos de MORENO TOSCANO y C. AGUIRRE, 1974

¹⁵⁶ 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

problema que sólo tuvo efectos temporales¹⁵⁷, 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 los 15 y los 40 años. El conjunto de inmigrantes en 1811 llegó a representar un 38% de la población total.¹⁵⁸

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. Hacia la segunda mitad de la década de 1790 ya se percibía en la ciudad un incremento de la indigencia. 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 15 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 una alta tasa de desempleo en la capital mexicana; así mismo, de la pequeña muestra de indigentes recogidos por el hospicio un 30% eran inmigrantes, dos terceras partes de ellos venían de México, Puebla e Hidalgo y muchos de éstos provenían de los pequeños pueblos que rodeaban la capital.¹⁵⁹ En asilos como éstos, existía una 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

¹⁵⁷ 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 estos años debería ser menor. Véase NAVARRO Y NORIEGA, 1820, p.67, nota 1.

¹⁵⁸ Véase MARQUEZ MORFIN, 1994, p.81.

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 ¹⁶⁰

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. ¹⁶¹

La migración era motivada por la búsqueda de maíz, naturalmente la capital era la mayormente abastecida por la compulsión que existía para que 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 97115 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

¹⁵⁹ ARROM, 1996, pp. 123-125.

¹⁶⁰ ARROM, 1996, pp. 121-122.

¹⁶¹ 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.

se hayan perdido sus cosechas”.¹⁶² 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 al 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.¹⁶³

La reducción en los volúmenes de maíz introducido en la alhóndiga de la capital 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, se redujera desde mediados de los años 90 y mantuviera niveles bajos hasta por lo menos 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.¹⁶⁴ 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 niveles 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.

¹⁶² *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.*

¹⁶³ *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*

¹⁶⁴ FLORESCANO, 1969

Hacia mediados de la década de 1790 se comenzó a gravar en la Real Acequia el maíz introducido por los indios tal como se estaba haciendo con la fruta y la verdura¹⁶⁵; por cada carga se cobraba medio real y en total por cada canoa se cobraba dos pesos, pues se estimaba que cada una hacía unas cuatro cargas. El nuevo 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, especialmente los sobre el maíz, porque significaba recargar a cada carga de maíz otro medio real¹⁶⁶. Lo grave 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 coadyuban a vender al precio más subido"*.¹⁶⁷

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 vuestras leyes prescriben, algún subalterno que conoce la docilidad de vuestras gentes [y] se atrevió a establecerlas... la nueva contribución no se ha publicado por algún bando para... exigirla"*.¹⁶⁸ 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

¹⁶⁵ 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.

¹⁶⁶ 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.

¹⁶⁷ AHCM, Rastros y mercados, vol. 3729, exp.53

¹⁶⁸ AHCM, Rastros y mercados, vol. 3729, exp.53

recayó sobre el grano de los tocineros ni la harina de los panaderos, quienes se defendieron a través de su gremio. Sin embargo todos los reclamos y denuncias llevaron a suspender los cobros, al menos sobre el maíz.¹⁶⁹

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 había 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 regatería.

Según un informe de 1803, el comercio indígena de grano propagado en gran parte de las plazas públicas, como la Plazuela de Santa Catarina Martir, la Plaza del Volador, la calle Posadas y el costado del convento de N.S. de la Merced, revelaba que los indios involucrados en dicho comercio eran sólo vendedores de grano y no productores propiamente tales por lo que a los ojos de las autoridades locales pasaban a la condición de regatones de mercadería en la ciudad.¹⁷⁰

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.¹⁷¹ En este informe se

¹⁶⁹ AHCM, Rastros y mercados, vol.3729, exp.53.

¹⁷⁰ 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

¹⁷¹ AHCM, Pósito y Alhóndiga, Vol.3696, exp.119 Diligencias practicadas de orden de Dn Francisco Sanchez de Tagle. Juez Superintendente de Plazas y Mecados, Juez de Pósito y Alhóndiga de esta N.C. en

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 propia 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 alhóndigaje exigido a los productores, considerando la posibilidad de eliminar dicha imposición.¹⁷² Petición que sólo vino a ratificar la vinculación que tenían ambos sectores: indios regatones y productores, en aquellas ventas ilícitas; la Audiencia se percató de 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.

averiguación del modo que venden y compran maíces los indios y otras castas en las plazuelas y accesorias de esta misma capital., 1807.

¹⁷² 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 alhóndigaje 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”¹⁷³

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 estos 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 90 hasta 1810, se incrementaron con respecto a la década de 1780.¹⁷⁴ Sus volúmenes fluctuaron entre las 96 mil cargas y las 123 mil. Anualmente se sobrepasaron las 100 mil cargas a excepción de 1807 cuando entraron a la ciudad 96.293 cargas. El incremento demográfico ya señalado para el período, sin duda contribuyó al mejoramiento de la demanda, junto a la carestía del maíz que motivó a un mayor consumo de trigo; sin embargo este propio crecimiento de la demanda,

¹⁷³ AGN, Ayuntamientos, vol. 161, exp. 1.

¹⁷⁴ De acuerdo a muestras cifras recogidas de los Libros de Aduana de la capital, se observaría que entre 1796 y 1798 existió un aumento en los volúmenes de harina ingresados a la capital. AGN, Alcabalas, Caja (sin catalogar) n°213,214.

generó a su vez el alza de precios en el producto, lo que tendió a frenar un aumento mayor de la misma.

Cuadro N° 26

años	cargas de harina que entraron a la ciudad. ¹⁷⁵
1798	108.283
1799	107.958
1801	106.254
1802	122.379
1803	115.712
1804	107.29
1805	115.738
1806	104.387
1807	96.293
1808	104.024
1809	121.421
1810	122.859

Los años 1789 hasta 1792, como se mencionó más arriba 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 estos nunca fueron tan bajos como los años de mediados de los años 50 o 70. Lo que es lógico, pues la ciudad había incrementado pese a todo su población, y la demanda entonces debía ser mayor. Entre los años 93 y 94 hubo pobres cosechas de maíz, lo que generó el alza de precio del trigo en 1794 y luego como éstas mejoraron hasta 1797, el trigo mantuvo su precio estable en 71 y 72 reales, precio que aún era alto respecto a los inicios de esa década, lo que ratifica una vez más la presencia de una demanda en crecimiento. En 1799 el precio del trigo ascendió aún más llegando a 104 reales, en esta ocasión se agregaba al problema el resultado de pobres cosechas de maíz y también de trigo, según informes de la intendencia de Puebla.¹⁷⁶ La demanda debió frenarse con estas alzas de precios y en 1798-

¹⁷⁵ SUAREZ, 1985, p.133.

¹⁷⁶ OUWENEEL, 1998, p.88.

1799 bordeó las 108 mil 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 una mayor demanda de trigo en la ciudad, llegando en 1802 a 122.379 cargas; los precios del trigo habían bajado respecto al año 99 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 mismo año la ciudad enfrentó una nueva epidemia que junto al alza de precio, la demanda de trigo descendió nuevamente a 107.000 cargas.

Luego de ese año los precios comienzan a ascender sostenidamente junto 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 y 1809, por cierto también influyó en el alza del trigo, sin embargo su pico más alto se alcanzó en 1811, cuando la demanda superó las 122 mil 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.¹⁷⁷ Este hecho vino a aumentar los requerimientos de trigo, que junto con los años de malas cosechas maiceras, provocó una 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

¹⁷⁷ 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 estar abultado por la llegada de familias que buscaron refugio en la ciudad específicamente durante la guerra de independencia. Sin embargo, 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 un 40% en ambas fechas. Véase sobre el tema los trabajos de MORENO, 1974, PESCADOR, 1992 y MORFIN, 1994.

del siglo. Producto de esta situación se originaron denuncias por parte de la Fiel Ejecutoria 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.¹⁷⁸ Esta práctica si bien no era nueva, si 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 Sindico 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.”*¹⁷⁹ Sin embargo, todas estas prácticas sólo obedecían a que el trigo era crecientemente demandado en la ciudad de México, es decir la regatería era solo 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 maguieras; lo

¹⁷⁸ AHCM, RAPE, Panaderías, vol.3828, exp.130.

¹⁷⁹ AHCM, RAPE, Panaderías, vol.3828, exp.131.

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 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.

Cuadro N° 27

años	arrobos de pulque¹⁸⁰
1780	1.734.567
1781	1.634.098
1782	1.761.252
1783	1.809.859
1784	1.701.506
1785	1.656.570
1786	1.734.875
1787	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

A partir de 1794 fue notable la disminución de arrobos de pulque ingresadas a la capital, entre ese año y hasta 1801, hubo una demanda de 1.600.000 a 1.700.000 arrobos anuales, a excepción de 1797 que llegó a un millón ochocientas, la tendencia en este período y notablemente en la siguiente década, fue de una baja sostenida en la demanda; desde mediados hasta fines de los años 800 los ingresos de dicha bebida llegaron sólo a bordear el millón de

¹⁸⁰ HERNANDEZ PALOMO, 1980, p.428.

arobas. En 1810 tan sólo alcanzaban a 1 088 010, lo que significaba una reducción cercana a un 64% respecto a 1779, año de mayor entradas de pulque a la capital, cuando su volumen fue de 2 985 495 arrobas.

La caída sostenida en las arrobas de pulque desde 1794 hasta 1810, obedece como se ha señalado a varios factores. En parte, se puede decir que desde 1793 se había hecho notorio para los expendedores de la capital el incremento en la venta de pulque en las inmediaciones y cercanías de la ciudad, la que en definitiva se había tomado en una competencia importante para los tratantes urbanos. En 1793 solicitaron al virrey que prohibiera dichos expendios, específicamente los puestos localizados en Tacuba, Coyoacán y Nuestra Señora de Guadalupe, lugares todos aledaños a calzadas por donde se ingresaba a la capital y donde se había advertido un incremento del consumo en desmedro de las ventas al interior de la ciudad.¹⁸¹ Se sabe que el pulque fuera del área urbana era más económico por localizarse en áreas productoras es decir junto a los mismos ranchos donde se explotaban plantíos, como también su bajo precio obedecía a la adulteración ilícita de la bebida, como ya se explicó más adelante. 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 Azanza en 1800, determinó que era ilegal la venta de pulque en esos sitios,

¹⁸¹ 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

fundamentalmente porque su establecimiento había sido concedido y erigido exclusivamente y por iniciativa de las administraciones foráneas de Tacuba, Coyoacán y N.S. 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.¹⁸² 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.¹⁸³ Allí radicaba el interés del virrey en eliminar esos establecimientos ubicados fuera del área urbana porque en ellos fundamentalmente en Coyoacán y en N.S. de Guadalupe la recaudación fiscal se efectuaba bajo los conceptos de igualas por cuantías de magueyes

El propio 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”*.¹⁸⁴

A través de 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

¹⁸² “sugetándose en todo a lo que sobre el particular informó el Sr. Domingo Trespalacios 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 zahuanes, accesorias, casillas, bodegas, almuercerías u otro parage 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 Azanza en México a 11 de enero de 1800.

¹⁸³ 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.

¹⁸⁴ AGN, Ayuntamientos, Vol. 117, s/f. Bando dado en México a 11 de enero de 1800 por el virrey Miguel Joseph de Azanza.

capital. Sin embargo el destino de este pulque no fue como se podría pensar 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, la Real Hacienda con el fin de crear una nueva renta fiscal que le proporcionara nuevos ingresos, en 1796 implementó el cobro de la renta del aguardiente de caña. En ese año y el siguiente, curiosamente los ingresos por el ramo de pulque tendieron a mejorar, tal vez por el mayor control fiscal en las aduanas de la ciudad producto del nuevo impuesto. Sin embargo este movimiento fue sólo un pequeño y breve ascenso en la serie del pulque, pues en 1798 continuó el decrecimiento en los volúmenes ingresados a la ciudad, los que se redujeron notablemente en todo el transcurso de la década de 1800.

Contrariamente, en esa misma década la demanda de aguardiente tendió a ascender, luego de que en sus primeros años de cobro se produjera una cierta contracción en su consumo. Desde 1799 fue paulatinamente creciendo el incremento de barriles de aguardiente ingresados a la capital, lo que fue una consecuencia natural de la recuperación demográfica de la ciudad (después de la epidemia de 1797) y al decrecimiento del consumo de pulque en la capital. Sin embargo, los volúmenes de chinguirito legalmente introducidos nunca llegaron a aproximarse a los de pulque, éstos apenas representaron entre un 5% y un 16% de las arrobas de pulque ingresadas entre 1796 y 1810. A pesar de que el consumo de aguardiente estaba bastante generalizado en la capital (se estimaba en la época sólo la duodécima parte del vecindario no lo bebía) las cantidades ingeridas por la población debían ser menores que las habituales de pulque. Algunos autores han señalado que el consumo de chinguirito antes de legalizarse era cercano a los 2,5 galones anuales por persona (unos 9 litros) y que después de

su autorización ascendió a 4 galones anuales (15 litros).¹⁸⁵ 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.¹⁸⁶

Cuadro N. 28

años	barriles aguardiente caña	recaudación	fuelle
1796			
1797	10.05	25.321	Hernández Palomo
1797	9.85		Gazeta de México
1797	8.44	25.321	AGN, AHH, Vol.1823.
1798	8.059	24.177	AGN, AHH, Vol.1823.
1799	11902		Gazeta de México.
1800	12674		Gazeta de México.
1801	14763		Gazeta de México.
1802			
1803			
1804	16.214	50.669	AHINAH, F.Lira, Vol.148.
1805	16.869		AHINAH, F.Lira, Vol.152
1806	4714	14.732	AHINAH, F.Lira, Vol.154.
1807			
1808			
1809	14.83		AHINAH, F.Lira, Vol.162.
1810	13.18		AHINAH, F.Lira, Vol.135.
1811			
1812			
1813	14.286		AHINAH, F.Lira, Vol.174.

De acuerdo a nuestros cálculos la demanda de aguardiente en 1797, llegó a 1 249120 litros (99.929 arrobas) es decir a un consumo anual de 9,6 litros per capita¹⁸⁷, en 1799 esa cifra posiblemente llegaba a 13 litros, en 1802 a 15 litros y en 1805 a 16,5 litros anuales por persona. Sin embargo en 1809 y 1810 el consumo se redujo y para el año en que se dio el grito

¹⁸⁵ LOZANO ARMENDARES, 1995, p.186, comenta los cálculos de SCARDAVILLE. 1977, p.211.

¹⁸⁶ LOZANO ARMENDARES, 1995, p.186.

¹⁸⁷ Se estimó para ese año de 1797 una población de 129 132 habitantes en la capital, de acuerdo a la tasa de crecimiento de 1,93% anual obtenida entre los dos censos de 1790 y 1811.

de independencia sólo se puede estimar un consumo per cápita de 11,7 litros¹⁸⁸. Es decir con el incremento demográfico, el consumo per cápita se redujo en vez de ascender. Con estas cifras también se refrenda la importancia del consumo per cápita de pulque, que aún en el año de menor demanda, es decir en 1809, se puede estimar unos 81 litros anuales por persona. La popularidad del pulque es explicable por el bajo precio de esa bebida que llegaba a mediados de la década de 1780 a medio real por tres cuartillos, en cambio en esa misma fecha cada cuartillo de aguardiente de caña costaba dos reales.¹⁸⁹

A pesar de las notorias diferencias en el consumo y en el precio, ambas bebidas fueron gravadas en forma similar. El derecho fijado por cada barril de chinguirito ingresado a la ciudad, fue similar al cobrado por cada arroba de pulque; sobre el primero se cobraba tres pesos por barril, es decir dos reales por arroba y en el segundo dos reales un grano por arroba.¹⁹⁰ Lo que comprobaría el interés de la Real hacienda por recaudar fuertes ingresos con la nueva renta del aguardiente, casi tanto como los que había obtenido con el pulque. Los ingresos obtenidos en todo el reino por aguardiente de caña, llegaron a representar en 1798 (su mejor año de recaudo), un 43% de los ingresos por pulque. Es decir el erario con la nueva renta del aguardiente más la del pulque llegó a reunir fondos cercanos a los alcanzados a fines de los 70 y comienzos de los 80, tan sólo por la recaudación obtenida del pulque que ese año se había aproximado a 700 mil pesos anuales. Desde 1794 hasta 1800 el ramo de pulque bordeó los 500 mil a 570 mil pesos, y desde 1802 fue inferior a 500 mil pesos y superior a 370

¹⁸⁸ Se ha estimado para estos cálculos que un barril de aguardiente contenía 148 litros, basándonos en los cálculos de SCANDAVILLE, 1977 y HUMBOLDT, 1991, anexo III, aunque en este dice 148 hectolitros, debiendo decir 1,48 hectolitros. 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 litros, pero había algunos de hasta de 72.960 litros. LOZANO ARMENDARES, 1995, p.169

¹⁸⁹ LOZANO ARMENDARES, 1995, p.104.

¹⁹⁰ Si se considera que un barril se compone de 148 litros, es decir 12 arrobas, significa que se cobraban 24 reales (3 pesos) por 12 arrobas, o sea 2 reales por arroba

mil.¹⁹¹ Por su parte la renta de aguardiente de todo el reino en sus mejores años, es decir entre 1797 y 1801, fluctuó en 200.000 pesos, luego entre 1802 y 1806 decayó a 150 mil y 170 mil pesos anuales. Posteriormente, entre 1807 y 1810 fluctuó en 170 y 192 mil pesos anuales.¹⁹² 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 del Volador. En este 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.¹⁹³ El nuevo sistema eliminaba a los contratistas para el pago de derechos, sino que este 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”*¹⁹⁴ 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.¹⁹⁵

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*

¹⁹¹ HERNANDEZ PALOMO, 1980, cuadro 9.

¹⁹² HERNANDEZ PALOMO, 1974, pp.135-136.

¹⁹³ “Informe de pulquerías y tabernas” en Boletín del Archivo General de la Nación, 1947, XVIII:2, p.235

¹⁹⁴ AHCM, Juntas de Ciudad, Vol.765 A, 27 de octubre de 1812.

¹⁹⁵ AHCM, Juntas de Ciudad, Vol.765 A, 27 de octubre de 1812.

*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 sino en una corta pensión como es tlaco o cuartilla, y a los que introducían más cantidad, medio o un real”.*¹⁹⁶

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 informa 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”.*¹⁹⁷ Conjuntamente a la disminución en los montos recaudados, comenzó a observarse una disminución 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 otomies que había en ellas. El incremento de la población en los alrededores de la capital por efecto de los flujos migratorios¹⁹⁸, vino a incrementar el consumo de pulque en esa área. El proceso contrario se había iniciado especialmente hacia 1800 en muchas de las localidades de la meseta central, donde se había experimentado una reducción en su población, fundamentalmente por los movimientos migratorios¹⁹⁹, al respecto el marqués de Selva Nevada en 1805 dejaba testimonio que gracias a sus haciendas magueyeras ubicadas en Zempoala, Otumba y Tepeapulco, poseía la

¹⁹⁶ AHCM, Juntas de Ciudad, Vol 765 A, 27 de octubre de 1812.

¹⁹⁷ AHCM, Juntas de Ciudad, Vol 765 A, 27 de octubre de 1812.

¹⁹⁸ Sobre el tema consúltese los trabajos de PESCADOR, 1992 y MORENO, 1974.

¹⁹⁹ Respecto a estos movimientos migratorios consúltese GARNER, 1993, p. 17.

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 vecindario²⁰⁰

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.²⁰¹

En 1801 la Junta Superior de la Real Hacienda resolvió que los naturales debían pagar tanto por el pulque como por el aguardiente de caña, una 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, casiques, 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”*.²⁰²

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 decrecimiento 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

²⁰⁰ 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.

²⁰¹ Sobre reclamos de este estilo véase el expediente promovido por el casique 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).

²⁰² Sobre reclamos de este estilo véase el expediente promovido por el casique 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).

insignificantes cantidades para el erario, así en una gran cantidad de pueblos de los distritos de Metepec, Tula, Oaxaca se solicitó que se les eximiera de pagar el impuesto del pulque porque ya no estaban produciendo para vender.²⁰³

Taylor considera que los pueblos que sobrepasaban 5 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 adquirían grandes extensiones de tierras cercanas a su comunidad y las dedicaban al cultivo del maguey.²⁰⁴ 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.²⁰⁵

De acuerdo al informe de 1812, en la desaparición del pulque tlachique procedente de las inmediaciones de la capital también era resultado de en la ciudad se había favorecido la entrada de pulque de Apan y de otros ranchos más distantes.²⁰⁶ La Real hacienda con la intención de obtener una 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 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

²⁰³ TAYLOR, 1987, p. 84.

²⁰⁴ TAYLOR, 1987, p. 82.

²⁰⁵ GIBSON, 1967, p. 406.

²⁰⁶ AHCM, Juntas de ciudad, Vol. 765 A, 27 de octubre de 1812.

más elaborado, por lo que en la época se decía que era más ardiente que el tlachique.²⁰⁷ Otra 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.²⁰⁸

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 chinguito, 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 responde los reiterados casos de denuncias por introducciones ilegales de aguardiente de caña y en ocasiones del propio mezcal.²⁰⁹

Por su parte, los precios de la carne igualmente manifestaron una similar tendencia al alza en este 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

²⁰⁷ "Informe de pulquerías y tabernas al año 1784" en Boletín del Archivo General de la Nación, 1947, XVIII 2 p.235

²⁰⁸ 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 venderlos 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.

²⁰⁹ Véase estos y muchos otros ejemplos al respecto en AGN, AHH, especialmente en los legajos, 1968, exp.7, exp.11, 12. Leg.1965, exp.1, 2, 4, 7, 8, 9, 12. Leg.1972, exp.1 y 2. También leg.1960, 923, 924.

niveles extraordinarios. En 1800 el precio de la carne y del trigo ascendió casi a los niveles alcanzados en 1785/86 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.

La subida de precios fue sostenida en el transcurso de la década de 1800 y culminó con la gran alza de 1810-1811. En 1811 la carga de trigo había experimentado un alza de un 200% respecto a su año de menor precio que fue en 1755, ese mismo año el maíz ascendió en un 226% respecto a su año de menor precio 1764/1765. El precio de la carga de trigo fue en 1802 de 9 pesos un real, es decir con un real se obtenían 2 kilos de trigo, sin embargo en 1810 el precio del trigo se incremento aún más y con un real sólo se podían comprar 1,47 kilogramos, 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 kilogramos valían un real, en 1810 su precio ascendió en un 26,3% respecto a los inicios de la centuria y con un real sólo podían comprarse 1,2 kilogramos y en 1811 por esa misma moneda se daban 1,6 kilogramos de maíz. Mismo año en que por primera vez la carne de res se hace más cara que el trigo y el maíz, pues con un real sólo se obtenían 918 gramos, 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 su parte los precios del pulque tuvieron un comportamiento al parecer bastante 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 niveles antes nunca registrados.

El deterioro de las condiciones sociales:

El aumento demográfico registrado entre los censos de 1790 y el de 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 propio curso de la demanda, los problemas en la producción por la meteorología y finalmente la guerra terminaron por incrementar el nivel de precios de los comestibles a una población consumidora con altos niveles de indigencia. La población capitalina - a pesar de presentar una estructura por edades envejecida - solo un 36,6% del total de sus habitantes y el 55,6% de la población entre 17 y 60 años gozaba de una ocupación estable hacia 1790. De acuerdo a estas cifras, debió existir en la época un alto porcentaje de desocupación, lo que es corroborado con los testimonios que hablan de los cientos de mendigos y vagos que pululaban por la ciudad.

Villarreal testigo de esa época, denunciaba 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 “restituyese 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.²¹⁰

Las descripciones de la propia ciudad reflejan que al menos el 50% de su área urbana, es decir el sector norte y este, estaban ocupados por vagos, desocupados o

trabajadores esporádicos, los que vivían en arrabales de calles mal alineadas y de precarias construcciones de barro con una habitación y una cocina de humo. En el norte había escasez de agua, casas de adobe semidestruidas y muchas vecindades, en especial en el noreste donde 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 malentretidos. Sus habitantes sin empleo fijo eran cargadores, aguadores, empedradores de calles, vendedores ambulantes, también existían pequeños artesanos que laboraban en sus propias viviendas. Sin embargo, gran parte de la población se encontraba desempleada, en los padrones realizados a fines del siglo XVIII y principios del XIX muchos “dijeron vivir de la providencia”, otros de la limosna o a expensas de un pariente.²¹¹

El este de la capital, era especialmente el área más insalubre y las condiciones de vida de sus habitantes eran deplorables. Sus deterioradas casas, se encontraban circundadas por callejones estrechos, donde la gente vivía hacinada. Allí vivían los léperos, la plebe de la ciudad, quienes también eran trabajadores no calificados, desempleados o subempleados. Las precarias condiciones sanitarias, de trabajo y de vida de quienes residían en esa zona fueron propicias para incubar las graves epidemias que aquejaron a la ciudad y en especial a estos sectores de la sociedad.²¹² El sureste se encontraba más despoblado, y la vida de sus habitantes se desarrollaba bordeando la ruralidad, cultivaban frutas y verduras y las vendían a la propia ciudad. La mayoría de sus habitantes eran chinamperos, hortelanos, remeros y otros tenían oficios como zapateros, tejedores y carpinteros.²¹³

²¹⁰ VILLARROEL, 1979, pp.253-255.

²¹¹ MARQUEZ MORFIN, 1994, pp. 185-196.

²¹² MARQUEZ MORFIN, 1994, pp. 175-179.

²¹³ MARQUEZ MORFIN, 1994, pp. 182-184.

El otro 50% es decir el área oeste y sur, tenían muchos terrenos baldíos y viviendas dispersas, pero hacia los límites del centro de la ciudad eran espacios de coexistencia de grandes residencias junto a múltiples pequeñas casas-taller, - donde la habitación y el lugar de trabajo eran la misma cosa.²¹⁴ 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 5 hasta más de 20 familias. Linda Arnold, de acuerdo a 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 del 27,8% al 32,3% entre 1777 y 1793, sin embargo el número de edificios ocupados, en esas condiciones disminuyó en ese lapso de tiempo, lo que significó que la densidad de las familias en esas unidades multifamiliares aumentó.²¹⁵

El caso del centro de la ciudad era la excepción, sus habitantes vivían en las más óptimas condiciones de la época, en grandes casas alhajadas y donde no conocían el hacinamiento, prueba de esto es que las tasas de menor contagio de enfermedades se registraron en ese sector.²¹⁶

El problema de la indigencia, agravado o no por la migración campo-ciudad, debió ser de grandes proporciones, tanto a sí que los estudios actuales sobre la mendicidad y la vagancia indicarían que en la segunda mitad del siglo XVIII hubo nuevas políticas para tratar estos problemas sociales. Cristina Sacristán por ejemplo diferencia la política seguida por las autoridades en los siglos XVI y XVII - cuando “el objetivo no era erradicar

²¹⁴ MARQUEZ MORFIN, 1994, pp.199-201 y pp.208-210.

²¹⁵ ARNOLD, 1995, p.97.

²¹⁶ Especialmente en la epidemia de 1813, se registró el 1,92% de incidencia de enfermos, cifra que representó el porcentaje más bajo de la ciudad. MARQUEZ MORFIN, 1994, p.203.

al mendigo, entre otras cosas porque la pobreza guardaba un carácter sacralizante la caridad como medio de salvación” - y la aplicada en la segunda mitad del siglo XVIII con la que se busca dar una solución a la mendicidad y sustituir la caridad privada por la beneficencia pública.²¹⁷ En esta y otras investigaciones sobre el tema se deja en claro que el problema de la pobreza estaba asociado en este periodo fundamentalmente con la falta de trabajo y la delincuencia. Norman Martín fija específicamente este 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 por ejemplo los trabajos forzados ya no serán un castigo, dice el autor, sino la necesidad de utilizar mano de obra barata.²¹⁸ 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.

Villaruel como representante de su época, ya no estaba de acuerdo con las limosnas como solución al problema de la indigencia y preguntaba : “*¿Qué beneficio saca el público consumiéndose las dotaciones y limosnas que se colectan ...en vez de remediar las necesidades del verdadero pobre? ¿Qué fábrica o que manufacturas se propagan en él*

²¹⁷ SACRISTAN, 1988, p.30.

²¹⁸ MARTIN, 1985. p126.

que ayuden a la pesada carga de la manutención de los encerrados, cuando debe ser éste uno de los primeros objetos de esta clase”²¹⁹

Las precarias condiciones sociales que se daban en una extensa área de la ciudad eran producto de la pobreza y del desempleo de sus habitantes. Si se consideran estos hechos en el análisis de precios, entonces cabe preguntarse ¿qué tan representativa pudo ser la realidad de la población asalariada en la ciudad de México a fines del siglo XVIII?

En 1811 sólo un 30% de la población total de la ciudad de México tenía acceso a una ocupación más o menos estable.²²⁰ Lo que quiere decir que un grupo importante de gente debe haber vivido en o por debajo de la línea de la pobreza²²¹, en este sentido la realidad salarial representaba sólo un pequeño segmento de la población. Más aún estos propios sectores registraron un deterioro en sus niveles de subsistencia, especialmente si se considera que sus salarios se mantuvieron estancados, lo que se traduce en un descenso en sus ingresos reales con respecto a los inicios de siglo. El estado actual de los conocimientos sobre el comportamiento de los salarios hacia fines del siglo XVIII, indicaría que éstos permanecieron invariables en un monto de 6 pesos mensuales en promedio.²²² Situación que puede ser ratificada con nuestras propias 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 60 totalmente invariables, y hasta fines de siglo y comienzos del XIX, según la recopilación de Van Young. (Véase Cuadro N°29).

²¹⁹ VILLARROEL, 1979, pp.226-227.

²²⁰ MARQUEZ MORFIN, 1994, p.81.

²²¹ Véase los comentarios de VAN YOUNG respecto a los niveles de pobreza en las ciudades. VAN YOUNG, 1992.

²²² Véase VAN YONG, 1988, p.213.

Sin duda bajo esas condiciones el poder adquisitivo de la población se vio mermado al entrar el nuevo siglo. Tomando como ejemplo tan 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 las 80 y 72 onzas (2 a 2,2 kilogramos) por un real²²³ 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 de siglo el poder adquisitivo tan sólo sobre la carne de res se había reducido en un 14% y respecto a 1768 en un 53%, ya que en 1789 con un jornal de 3 reales diarios se podía comprar 216 onzas de res es decir unos 6 kilogramos de carne de res y 60 onzas de carnero es decir cerca de 1,7 kilogramos diarios Sin embargo las cantidades de res que se podían comprar con ese salario continuaban siendo abundantes Más lo fueron hacia 1796/97 cuando con ese mismo salario se podían comprar 7,5 kilogramos diarios de res y otros 3 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 3 reales - mismo pagado a comienzos del siglo XVIII- y pudiendo comprar solamente 2,7 kilogramos de res y 1,5 kilogramos de carnero diariamente, es decir el poder adquisitivo de este trabajador había disminuido sobre la carne de res en un 63,6% respecto a 1797, 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. Pero, como ya se ha dicho, los grupos ocupados eran la minoría de la población, por tanto el poder adquisitivo debió ser aún menor. Por otra parte, habría sido más lógico que ante un incremento de la población desempleada, los salarios tendieran a descender tanto nominal como realmente, sin

²²³ AHCM, Abasto de carne, Vol.4, exp 95, también en el mismo volumen, exp 108

embargo estamos tal vez ante un problema de fuentes, pues en general los salarios que se manejan habitualmente, al menos para el ámbito urbano, son de origen institucional, lo que probablemente habría frenado el descenso nominal y generado su estancamiento.²²⁴

La falta de trabajo y el aumento de la población migrante, debió provocar, el descenso en los niveles 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 capita estimado era de 76,6 gramos diarios y a pesar de que la demanda urbana de res experimentó un incremento entre los años 94/96 y hubo una recuperación de los consumos, no obstante ya se percibía un deterioro en los niveles per capita respecto a los años 70, lo que era causa más que del alza en los precios de la carne o de los productos básicos, por el problema del aumento de demográfico y de la indigencia en la ciudad, lo que se demuestra en el hecho que en los años señalados la carne, al menos la de res, no fue más cara que a comienzos de siglo.²²⁵ Sin embargo, el problema se hizo realmente agudo a inicios del siglo XIX, cuando el deterioro de éstos tuvo un declive de un 82,3% respecto a los de mediados de los años 90 y desde entonces se hizo continuo. En 1800 el consumo per capita de res bordeaba los 42 gramos diarios, en 1807 la tendencia a decrecer se insinuaba al registrar un consumo por persona cercano a los 41 gramos y todavía más en 1808 cuando descendió a los 36 gramos por cabeza. Por su parte, la carne de carnero al parecer siguió un comportamiento similar al sacrificarse en 1800 unos 230.000 animales que en conjunto produjeron 3.174.000 kilogramos de carne, lo que arrojaría un consumo por persona de 64 gramos diarios, es

²²⁴ 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, 1988, p 213

²²⁵ 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

decir una disminución de un 31% respecto a los niveles 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 ésta última a su vez sólo pudo estar al alcance de los ricos de la corte novohispana.

Cuadro N° 29. Salarios en obras de construcción en ciudad de México.

año	Mensual	Diario	Oficio	Fuente
1719		6 reales	oficial de construcción	AHINAH, F.Lira, Vol.81
		5 reales	oficial de construcción	ibidem.
		6 reales	sobrestante de construcción	ibidem.
		8 reales	sobrestante de construcción	ibidem.
		3 reales	limpiadores en obra	ibidem.
		2.5 reales	peones de construcción	ibidem.
		3 reales	peones de construcción	ibidem.
1732		5 reales	oficial de construcción	AHINAH, F.Lira, Vol.82
		3 reales	peones de construcción	ibidem.
1733		5 reales	oficial de construcción	ibidem.
		3 reales	peones de construcción	ibidem.
1734		5 reales	oficial de construcción.	ibidem.
		3 reales	peones de construcción	ibidem.
1735		5 reales	oficial de construcción	ibidem.
		3 reales	peones de construcción	ibidem.
1736		5 reales	oficial de construcción.	ibidem.
		3 reales	peones de construcción	ibidem.
1737		5 reales	oficial de construcción	ibidem.
		3 reales	peones de construcción	ibidem.
1738		5 reales	oficial de construcción	ibidem.
		3 reales	peones de construcción	ibidem.
1752		5 reales	oficial de construcción	AHINAH, F.Lira, Vol.91.
		3 reales	peones de construcción	ibidem.
1754		6 reales	sobrestante de construcción	AHINAH, F.Lira, Vol.91.
		5 reales	oficial de construcción	ibidem.
		3 reales	peones de construcción	ibidem.
1756		6 reales	sobrestante de construcción	AHINAH, F.Lira, Vol.93.
		1 peso	sobrestante de construcción	ibidem.
		6 reales	oficial de construcción	ibidem.
		5 reales	oficial de construcción	ibidem.
		3 reales	peones de construcción	ibidem.
1764		3 reales	peones de construcción	AHINAH, F.Lira, Vol.91.
		6 reales	sobrestante de construcción	AHINAH, F.Lira, Vol.96.
		3 reales	peones de construcción	ibidem.
1767		6 reales	sobrestante de construcción	AHINAH, F.Lira, Vol.98.
		5 reales	oficial de construcción	ibidem.
		3 reales	peones de construcción	ibidem.

1778	9 pesos		Construcción, nivel no especificado	Van Young, p.112
1790	9 pesos		no calificados y semi calificados	Van Young, p.113
		5 reales	sobrestante de construcción	AHINAH, F.Lira, Vol.118.
		4 reales	oficial de construcción	ibidem.
		2.5 reales	peones de construcción	ibidem.
1794	9 pesos		peones no calificados	Van Young, p.113
1804	9 pesos		construcción urbana	Van Young, p.114
1806	9 pesos		peones no calificados	Van Young, p.114

Igualmente el deterioro en los consumos per capita puede ser corroborado con otros alimentos, así sucedió con el trigo, en 1802, 1809 y 1811, cuando las cargas de harina sobrepasaron las 120 mil anuales, este incremento en la demanda no fue proporcional al aumento de población. En 1802 el consumo per cápita alcanzó a los 330 gramos diarios y en 1810 cuando la población había crecido aún más el consumo se redujo a 284 gramos diarios por persona.

En 1801 las arrobas de pulque ingresadas a la ciudad alcanzaron 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 mililitros al día o sea menos de un vaso por persona lo que significaba una reducción de un 50% respecto a 1786.

En definitiva nos consta que desde los inicios del siglo XIX, tanto la carne de res como el pulque dos productos básicos de la dieta popular se vieron restringidos a cantidades nunca antes alcanzadas en todo el período colonial, y tanto el maíz como el trigo registraron precios tan elevados que su consumo seguramente se deterioró en igual proporción. En definitiva estamos hablando de un deterioro general de las condiciones de vida entre los sectores populares de la población y no del desmedro particular en el consumo de un producto alimenticio como la carne.

Cap. 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. Hecho que es fundamental para comprobar el comportamiento de los precios que hemos descrito, pues si las áreas productivas involucradas con ciudad de México, especialmente aquellas zonas ganaderas hubieran modificado sus espacios y su oferta, eso también habría alterado los precios en dicho mercado urbano. Este estudio espacial igualmente, viene a comprobar una vez más, pero ahora fuera de la capital, la importancia de su consumo en tanto participe del gran mercado interno virreinal. Pues estamos conscientes que las diversas áreas productivas que respondían a la demanda de la capital, también operaban en función de las diversas necesidades regionales, generando un modelo entrecruzado de intercambios. Por cierto nuestro interés está en la relación que se genera desde el interior de ciudad de México - en tanto consumidora - hacia fuera del espacio urbano, es decir en el espacio virreinal circundante. La influencia de la capital sobre esas áreas es el objeto central de nuestro estudio- tan sólo ese segmento de relaciones - a pesar de saber que existe un mercado interno con articulaciones aún más complejas. Es la demanda y el consumo de alimentos de la ciudad de México la que nos lleva a emprender este estudio espacial y no el diseño del sistema del mercado interno virreinal, aunque por cierto este estudio contribuirá a entender aún más dicha estructura.

Pocas investigaciones se han detenido a desarrollar un modelo de organización espacial, en función de la demanda de 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, como a la vez 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”.¹

Las afirmaciones de estos viajeros y observadores de la naturaleza económica de México, sin duda han influido en muchos de los planteamientos de estudiosos contemporáneos; algunos autores pensando en las características particulares del mercado capitalino y otros generalizando un modelo a todo el virreinato, se han referido a una débil integración del mercado colonial, caracterizado por la existencia de mercados regionales aislados, con niveles 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.² 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”.³ 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 diseñar un modelo de organización territorial respecto al entorno productivo de la capital y como éste operaba con relación al resto del virreinato, lo que

¹ WARD. 1995, p.36.

² PESCADOR y GARZA. 1992, p.10; VAN YOUNG, 1988, p.219.

en ningún caso significa abarcar la totalidad de articulaciones comerciales que se dieron en el reino, como tampoco crear un modelo que sintetice toda la articulación interna del mismo. En este capítulo se pretende reconocer las diversas áreas productoras que respondían a la demanda de la capital, sabiendo que también respondían a la de mercados regionales. Pero además resaltar la amplia influencia de la demanda capitalina a través de la circulación de una mercancía como es el ganado donde su cría, traslado y venta supuso involucrar diversos espacios productivos, lo que a su vez comprobará y reiterará la articulación e integración del mercado interno virreinal.

En la búsqueda de modelos teóricos que expliquen la definición y la localización de áreas productivas en torno a mercados urbanos, y cuestionando los planteamientos existentes sobre la polarización del mercado capitalino y sobre la no integración del mercado interno virreinal. Pero también buscando un modelo que reconociera el efecto de la demanda sobre la oferta y que determinara espacialmente, cómo incide una sobre la otra delimitando áreas productivas e interrelaciones entre las mismas. Generalmente los trabajos historiográficos han buscado modelos que apunten exclusivamente a la interpretación de la organización de los mercados, es decir en su forma o modo de articular la circulación de mercancías, quedando el problema circunscrito a diseñar circuitos para la oferta de productos. En este sentido algunos estudios regionales tomando como base modelos teóricos de organización propuestos por la antropología han diseñado -para algunos mercados urbanos y sus entornos- esquemas cerrados priorizando en sus análisis el nivel de exportaciones de su entorno y no así los alcances de su demanda.⁴

³ PESCADOR y GARZA, 1992, p.14.

⁴ Para un estudio de modelos regionales véase PEREZ 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 misma 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, 1982. Véase también críticas al modelo de este autor en IBARRA, 2000, pp 122-126

Considerando no apropiados esos esquemas analíticos, y buscando otros más ajustados al momento histórico que estudiamos como también a un criterio geo-económico, donde el espacio o los suelos productivos entren en el juego del equilibrio económico entre la oferta y la demanda. Por esta razón se ha recurrido a una herramienta teórica, propia de la geografía económica: el modelo creado por el geógrafo alemán Heinrich Von Thünen en 1826 y que él denominó “el estado aislado”, *Der Isolierte Staat*.⁵ No con el objeto de diseñar el funcionamiento de mercados aislados, sino con el propósito de aislar su mercado idealmente, para así definir la ubicación geográfica de las distintas actividades económicas de su tiempo que estaban en función de un mercado central, con el objeto a su vez, de minimizar los costos de producción de las mismas.

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. Su análisis viene a ser el estudio espacial de la oferta, y donde a su vez, la situación de los espacios productivos necesariamente afecta a la demanda. En este sentido el concepto de localización está relacionado necesariamente con los precios, la demanda y la oferta. El autor busca determinar 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 aquellos estaría definida no sólo por factores climáticos o geográficos como los tipos de suelo, sino también por el

⁵ En el desarrollo de esta investigación se utilizará la siguiente traducción al inglés de esta obra: *Von Thunen's Isolated State*, Pergamon Press, Glasgow, 1966

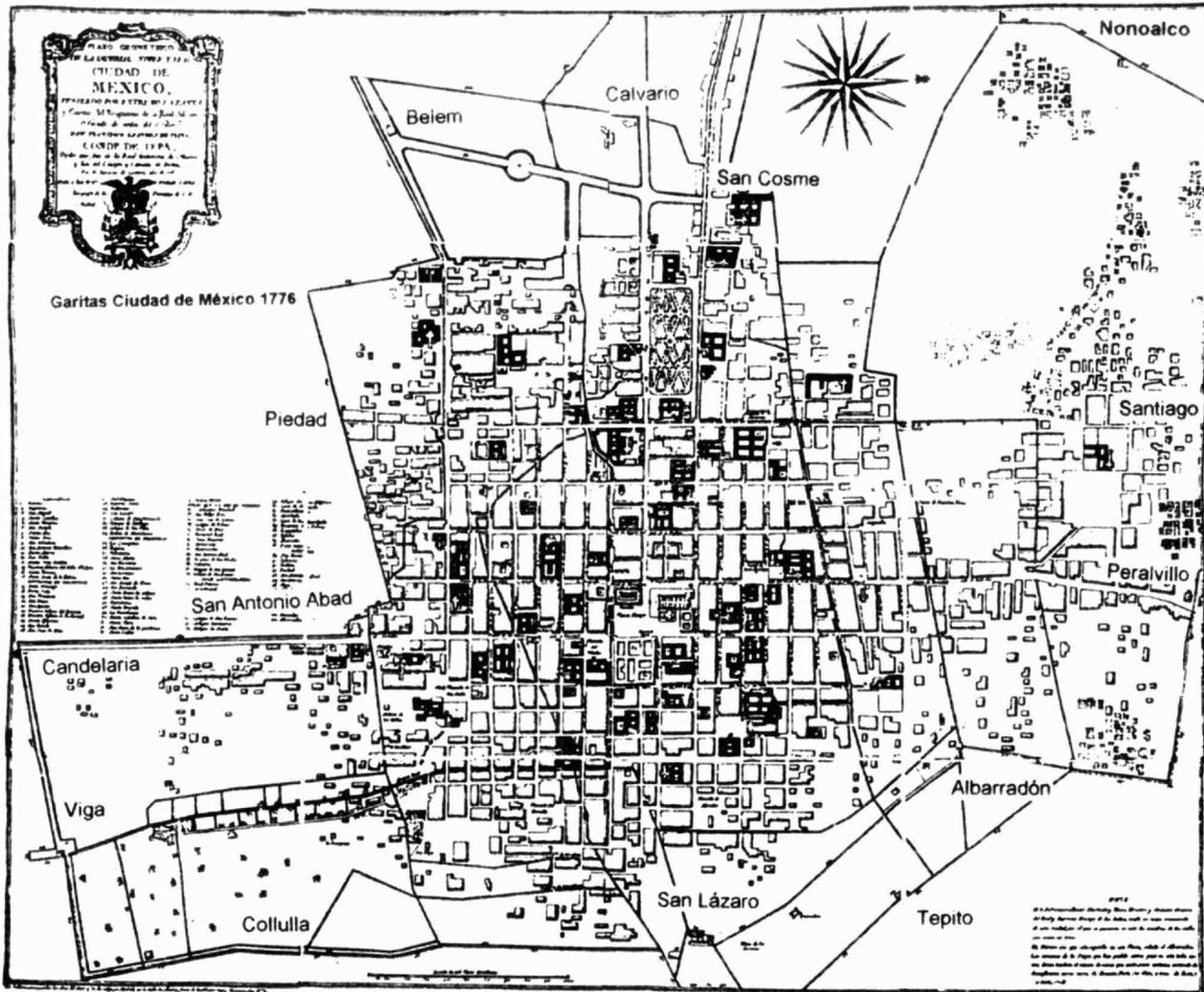
elemento tiempo, es decir el tiempo invertido en trasladar un producto desde su área de producción al mercado, en este sentido señaló que los costos de transporte eran decisivos en la circulación de mercancías, ya que resultaban proporcionales a la distancia. No obstante, aclaraba que en ocasiones la 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 y así obtuvo una ideal distribución de la producción a través de una serie de círculos concéntricos. En total el área que estableció como hinterland abastecedor de la ciudad no podía sobrepasar un radio de 371 kilómetros de su entorno, planteamiento que iba acorde a 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 recordar 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, aunque a su modelo también incluyó un río navegable desde ciertas áreas productoras, las más próximas, hasta llegar al lugar central; también incluyó una pequeña ciudad con sus propias zonas productivas. Los anillos que propuso fueron desde el centro a la periferia, 1º cultivos hortícolas variados y sin rotación fija, 2º 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, 5° ranchos ganaderos.

El modelo de Von Thünen si bien es cierto hoy en día ha sido superado fundamentalmente por los avances tecnológicos en los medios de transporte, conservación de los alimentos y sistemas productivos, su esquema es aplicable a la realidad de siglos pasados, donde sólo existía el transporte de tracción animal. En este sentido, el diseño espacial del autor resulta adaptable 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, la rigidez espacial del modelo de Von Thünen y la escasa articulación que presenta entre las zonas productivas, no permite aplicarlo cabalmente al sistema económico dentro del que operaba aquella capital. En el transcurso del capítulo se irá percibiendo que ciudad de México se encontraba inserta en un engranaje de centros productores y consumidores que debían responder a su propia demanda interna, local o regional y que en un plano extraregional respondían también a las necesidades de la capital virreinal, lo que no significa que produjeran exclusivamente en función de ella; al menos en lo que se refiere a la producción ganadera, podemos señalar a la zona entorno a Puebla, a Michoacán, el eje Guanajuato-Zacatecas, que a su vez estaba relacionado con la producción norteña de Durango y Coahuila, y a Guadalajara. Todos estos centros ubicados X distantes de ciudad de México, necesariamente caían bajo la influencia del mercado de esta urbe, pero así también del mercado rural.



Los bordes urbanos y el aprovechamiento diverso de sus suelos:

De acuerdo al 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 dice que en esos espacios situados inmediatamente en los bordes urbanos, el fin será producir la mayor cantidad de alimentos en la menor cantidad de tierra posible.⁶ Bajo esos supuestos el barbecho en estas tierras es inaplicable, por la alta demanda de los suelos y su encarecido valor, lo que a su vez obliga a la utilización de abono para mantener altos niveles de rendimiento. Con estos fines 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 por el 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.⁷

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, que tenían directa relación con el abastecimiento de alimentos de la urbe. Desde allí se obtenía, verduras, 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.

⁶ VON THUNEN, 1966, p.9.

⁷ VON THUNEN, 1966, pp.10-11.

En los bordes de ciudad de México, se recibía periódicamente el 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 de 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 a 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 costumbre indígena, dichas plantas además 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, donde muchas de ellas recibían igualmente ganado menor para el abasto y donde a la vez destinaban parte de sus tierras para producir maíz, frijol, cebada, trigo, empleados para forraje de los animales urbanos o para el autoconsumo. El estiércol de los animales al interior de la ciudad como de los 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 si bien tenía una capital importancia, su explotación no se hacía principalmente en función del consumo humano de la urbe sino fundamentalmente para sacrificarlo 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 apropiada en los bordes urbanos como en las siguientes zonas, 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 de 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, pesar de estar bastante mestizados hacia el siglo XVIII y que habían logrado complementar sus necesidades, no obstante sus costumbres y natural crecimiento generaron una mayor demanda de los mismos y roces importantes en el empleo de esos suelos.

En los límites urbanos, como se ha señalado, 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 de la Piedad. Junto a esas tierras se ubicó la calzada de 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, y como se verá más adelante, eran importantes zonas de procedencia del ganado consumido en la capital.

La Piedad desde inicios del siglo XVIII se encontraba en litigio por ser tierras ejidales que reclamaban los indios del barrio de 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 ⁸ Sin embargo el problema de fondo era mayor, debido a que los indios como consideraban esas tierras de su propiedad “*se habian puesto a zanjar y arrendar para ganados los ejidos de laPiedad*” siendo que esas tierras bajo el criterio de los obligados, servian exclusivamente de pie para el ganado del abasto ⁹ Durante toda la primera mitad del siglo XVIII continuaron los reclamos de los obligados quienes se quejaban que en esos ejidos se introducía ganado diverso, además de que con el frecuente tránsito de animales la calzada estaba dañada y con roturas ¹⁰ En 1744, el obligado Manuel Urizar, ocupaba las tierras a ambos lados de la Calzada de la Piedad, es decir agostaba ganado hasta la calzada de San Antonio Abad y sólo permitía introducir desde la Ermita mulas y burros a los Indios de la Piedad ¹¹ 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 carniceria*” 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. ¹²

De todas formas desde mediados de siglo además de ocuparse estas tierras, los obligados rentaban también a los indígenas las ciénagas de Xochimilco, Tlahuac y Mixquic ¹³ Sin embargo, estos potreros no eran los más apropiados, por lo fangoso del terreno. Bassocco los describía en un informe que presentó al ayuntamiento hacia 1786, de la siguiente forma: “*las ciénagas de*

⁸ AHCM, Abasto de Carne, Vol.2, exp.29.

⁹ AHCM, Actas de Cabildo, Vol.667A, 31 de Mayo de 1717.

¹⁰ AHCM, Abasto de Carne, Vol.2, exp.38.

¹¹ AHCM, Abasto de Carne, Vol.2, exp.39.

¹² AHCM, Abasto de Carne, Vol.3, exp.58.

¹³ AHCM, Abasto de Carne, Vol.2, exp.33.

Xochimilco, Mesquite 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 mueres atascados".¹⁴ Del mismo modo hacia el año 70 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.¹⁵

Sin embargo la necesidad de potreros y pastizales no era exclusiva de los ganados del abasto, sino de todos los que ingresaran productos a la ciudad o simplemente de aquellos que tuvieran animales y bestias de cargas que es mucho decir en la época¹⁶, 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 la Romita continuaron y se incrementaron hasta 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*".¹⁷

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

¹⁴ AHCM, Abasto de Carne. Vol. 4, exp. 102

¹⁵ AHCM, Abasto de Carne. Vol. 3, exp. 65.

¹⁶ Gibson señaló que tan sólo a comienzos del siglo XVII, entraban a la capital diariamente cerca de tres mil mulas, cargadas de trigo, maíz, azúcar y otros productos. GIBSON, 1967, pp.370-371.

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 "*fuieran estancias, sabanas o potreros*" Hacia el noroeste desde Santiago a Nonoalco y San Fernando, existían los potreros de Galán, San Fernando y Escontria. También los ejidos del Calvario y del Obligado, y hacia el noreste el ejido de Pacheco o San Lázaro también arrendado para el abasto.¹⁸

Hacia fines de siglo 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.¹⁹ 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.²⁰ Ese año Yermo informaba, que la razón de éstos arriendos y otros de parte suya en Ixtacalco, se debía a que habían disminuido los ejidos urbanos para el ganado, desde que los indios del barrio de 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

¹⁷ AHCM. Abasto de carne, Vol 3, exp 71

¹⁸ AGN, AHH, Vol.568, exp.9.

¹⁹ AHCM. Abasto de Carne, Vol 7, exp 212, también exp 218

²⁰ AHCM. Abasto de Carne, Vol 7, exp 212.

al Santuario de Nuestra Señora de la Piedad²¹ En dichas tierras y de acuerdo a sus costumbres los indios habían formado varios corrales para sembrar, cercados por magueyes y así protegerlos del ganado²² 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 mencionaban los terrenos del Peñol, Los de Pacheco o San Lázaro, Ixtapalapa, Mexicalcingo, Potrero de la Viga, Santa Cruz Balbuena y otros pequeños aldeaños a estos, además del potrero de los Indios de Ixtacalco.²³

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.²⁴ 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 de Aragón, cuyas tierras de gran extensión servían de pastizales para caballos, mulas y para las vacas de ordeña.²⁵ Esta hacienda al parecer nunca se

²¹ AHCM, Abasto de Carne, Vol. 7, exp. 218.

²² 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 Enriquez 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.

²³ AHCM, basto de Carne, Vol. 7, exp. 218.

²⁴ 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 del hornillo, Plazuela de Pacheco. Véase, AHCM, Ordeñas de Vacas, Vol. 3392, exp. 2.

²⁵ Para una descripción de estos Potreros véase AHCM, Abasto de Carne, Vol. 4, exp. 102, 1786

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 Tenochtitlan y Tlatelolco respectivamente; ambas debieron ser rentadas por los españoles a las comunidades indígenas, lo que sugiere para el 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.²⁶ 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*”²⁷ Por esos mismos 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.²⁸

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 espacial como demográficamente, lo que había impulsado por un lado, una mayor demanda de animales no sólo para consumo sino también para transporte y carga. La población de animales domésticos - contando ganado mayor, menor, ganado caballar, mular, etc. - crecía junto a la sociedad indígena y española que coexistían

²⁶ GIBSON, 1967, p.300.

²⁷ Véase informe del 26 de octubre de 1809, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola, 1809-1811*, 1985, p.236

²⁸ AGN. Abasto y Panaderías, Vol 8, exp.7

en ese espacio urbano, generando fricciones en la ocupación de las tierras desde los suburbios intramuros hasta las afueras de la ciudad.

Así como en el sur y suroeste de la ciudad se ubicaban principalmente las entradas de ganado mayor de la capital, por su conexión con las rutas provenientes del occidente del virreinato, así también los suburbios del norte y noreste recibían mucho del ganado menor. Los carneros que si bien eran introducidos por diversas entradas de la ciudad, por el norte se empleaban las garitas de Nonoalco y Peralvillo.²⁹ Sin embargo eran los cerdos los que fundamentalmente entraban por el norte y noroeste conducidos desde las rutas que comunicaban con Puebla y Veracruz; por la poca capacidad de desplazamiento de estos animales las pjaras sólo provenían como se explicará más adelante de localidades intermedias entre la capital y las cercanías de Puebla. 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.³⁰ Por la Garita de Peralvillo se registraban entradas de cerdos de diversas calidades, entre ellos los de sabana, es decir puercos alimentados en forma silvestre, de poco peso y que los tocineros debían engordar, generalmente eran parte de los cerdos enviados por comunidades indígenas aledañas a la capital, como por ejemplo desde Azcapotzalco.³¹ La mayoría de estos cerdos de sabana llegaban sin vender a los ejidos y alrededores de la ciudad de México

²⁹ AGN, AHH, Leg 882. Se menciona entrada de carneros por las garitas de Santiago y San Antonio Abad por el sur, de Belén por el suroeste, de San Cosme al Oeste y por el norte en las garitas de Nonoalco y Peralvillo.

³⁰ AHCM, Policía en general. Vol. 3627, exp. 43.

³¹ Así por ejemplo 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.

para ser tratados y comprados por los tocineros³² Los cerdos de sabana constituyeron entre 1781 y 1785, un porcentaje mínimo de las entradas a la capital, fluctuaron entre un 4,7% hasta un 14,3%, ese porcentaje aumentó en los años 1786 y 1787, porque comprar cerdos cebados o de media ceba en esos años de carestía de maíz, era poco rentable para los tocineros capitalinos (véase cuadro) 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 otras lugares de la tierra fría como se verá más adelante, en este sentido es útil acotar que durante la tercera década del siglo XIX, el 20,4% del ganado introducido a la capital, correspondía a cerdos vendidos por indígenas³³

Cuadro N. 30. Cerdos comprados para el consumo capitalino.³⁴

Años	Cebados	de Media Ceba	de Sabana.	Total	% de Sabana
1781	17870	22825	2025	42720	4.70%
1782	10316	36597	5320	52233	10.10%
1783	8206	40621	2947	51774	5.60%
1784	5983	41581	6123	53687	11.40%
1785	3810	35558	6619	45987	14.30%
1786	355	11730	9849	21934	44.90%
1787	1724	23261	6219	31204	19.90%

Parte de la leña y el carbón también provenía de las áreas limítrofes de la capital, y a diferencia del modelo propuesto por Von Thunen, 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

³² AGN. Alcabalas, Vol.461, exp.3

³³ SILVA. 1996, gráfica 3

³⁴ AGN. Alcabalas, Vol.259, exp.4

madera, que usaban para uso doméstico (combustible) o llevaban a la Plaza del Volador para su venta³⁵

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.³⁶), 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 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.³⁷ Del mismo modo el autor establecía grados de intensidad o jerarquía en la localización de árboles sobre la zona silvícola, estos niveles 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

³⁵ 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 rajas de ocote, de las que suelen vender los indios, por un real; y veinticinco rajas 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 rajas 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 y BELEÑA, 1981, Tomo I, Ordenanzas y Mandamientos, p.26 (segundo folioaje).

³⁶ Von Thunen utiliza la medida de antiguas millas alemanas, cada una corresponde a 7,42 kilómetros.

³⁷ VON THUNEN, 1966, pp 106-123.

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 propios 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.³⁸ 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”.³⁹

A la ciudad de México también se introducían atados con rajadas de ocotes o leños de pinos y encinos por las calzadas de San Miguel Nonoalco, San Cosme, Betlem, San Antonio Abad y la Piedad.⁴⁰ 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 70 eran las acequias de Mexicalcingo y San Lázaro.

Al sur poniente de la ciudad, entre la garita de Candelaria hasta la Acequia Real, pasando por la Huerta Borgoñon, hasta la Garita de la Viga, había también zonas boscosas, con lagunas y

³⁸ AHCM, Abasto de Carne, Vol. 7, exp. 218.

³⁹ AHCM, Abasto de Carne, Vol. 7, exp. 218.

⁴⁰ AGN, Alcabalas, Indiferente General (en cajas no disponibles al público), Libros de la Aduana de México, 1776 y 1781, cajas 206 y 207.

cienagas Al mismo tiempo todo el trayecto de la Acequia Real que conducía hacia Mexicalcingo, Xochimilco y Chalco, era zona con bosques y pantanos.⁴¹ Lo que explicaría que el ingreso de leña desde estos parajes constituyera un circuito más estructurado que alcanzaba hasta Chalco y que se veía por favorecido por el transporte acuático de la madera. Como se visualiza en el cuadro n°31 entre un 70 y un 90% de la recaudación provenía de las mencionadas acequias.

Cuadro N. 31. Recaudación por madera ingresada a la ciudad

Años	En las acequias (pesos)	En las calzadas (pesos)
1770	2371	434
1772	2398	420
1776	3185	360
1781	1368	408
1783	4469	463
1794	2176	380
1795	2228	379
1796	2000	387
1797	1968	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, Caja 205, 206, 207, 208, 211, 212, 213, 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, Tepezoyuca, todos en la jurisdicción de Tenango del Valle, se enviaba madera, carbón y leña hasta la capital; la zona 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

⁴¹ AGN, AHH, Vol.568, exp 9

aledaños⁴² 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. Es decir, 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, para la cimentación de México. Con ese exclusivo fin agregaba el autor, se cortaban anualmente en los últimos tiempos coloniales 25 mil árboles y los cedros empleados como combustible fueron prácticamente exterminados a fines del siglo XVIII.⁴³ 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.⁴⁴

Los cultivos hortícolas propiamente tales, como verduras y frutas, que en general eran producidas por indígenas, igualmente 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

⁴² MENEGUS, 1995, p.144 y 145.

⁴³ GIBSON, 1967, p.312.

en grandes cantidades. En 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 estos alimentos y la actuación de intermediarios en ese mercado.⁴⁵ Más que frutas, las que se traían principalmente de la Tierra Caliente, como se explicará más adelante, los indígenas cultivaban en sementeras y chinampas grandes cantidades de hortalizas, especialmente en la zona de Ixtacalco, Xochimilco, Tlahuac 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.⁴⁶

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 mil hectáreas en torno a México-Tenochtitlán y que habían sido a juicio de los investigadores modernos el granero de la capital mexicana⁴⁷ - en el transcurso de la colonia si bien fueron perdiendo aquella máxima extensión, a causa de las obras

⁴⁴ GIBSON, 1967, p.312.

⁴⁵ "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.

⁴⁶ Referencias sobre las salidas de la ciudad por la Garita de San Cosme en Tlaxpana y hacia Tacuba por San Antonio de las Huertas en AHCM, Policía en General. Vol 3627, exp 43. Véase también ROJAS RABIELA, 1983, p 194.

del desague 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, Tlahuac 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 hacia el mes de julio cuando estos cultivos de temporal invadían el mercado.⁴⁶

Estudios modernos se han inclinado por señalar que la agricultura chinampera tenía un carácter intensivo, el más intensivo en Mesoamérica y quizá el primero en desarrollarse en todo occidente.⁴⁷ En estas pequeñas parcelas de tierra se producían variadas siembras con altos rendimientos, alcanzados gracias a la constante renovación de la superficie de cultivo a través de la constante 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 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,

⁴⁷ STEPHAN-OTTO PARRODI y ROJAS RABIELA, 1995, p.28

⁴⁸ Los datos que dio Alzate en su "Memoria sobre agricultura" en el año 1791, publicadas en la Gaceta de Literatura, han sido utilizados y ratificados por autores como GIBSON, 1967, p.329 y ROJAS RABIELA, 1983, p.194

coles en julio, perejil en agosto y dos cosechas de maíz entre marzo y julio, y entre mayo y octubre ⁵⁰ Estudios modernos señalan que las especies de origen prehispánico cubrían ciclos de 5 a 11 meses, tales como el maíz, el jitomate, el tomate, los chiles y las 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, uahzontle, espinaca, apio, jitomate, etc.⁵¹ 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 hectárea de 8 toneladas 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.⁵²

Diversos pueblos ubicados en los contornos de la ciudad de México 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

⁴⁹ ROJAS RABIELA, 1995, pp. 58-61.

⁵⁰ ALZATE, "Memoria sobre agricultura", consultada en *La agricultura chinampera*, comp. ROJAS RABIELA, 1983, pp. 13-28.

⁵¹ ROJAS RABIELA, 1983, pp. 192-202

dia asimilados a lo que es el distrito federal Fundamentalmente las jurisdicciones de Tacuba y Coyoacan eran las principales zonas productoras de granos desde el siglo XVI⁵² 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 de Azcapotzalco, Naucalpan y en lo que hoy es el Estado de México los de Tlalnepantla, Tenayuca y Tultitlan en todos ellos se sembraba maíz y trigo. Coyoacan 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 de Tacubaya, San Angel, Coyoacan y San Agustín de las Cuevas

De acuerdo a las manifestaciones del trigo que compraban los panaderos y que hacían ante el juzgado de la Fiel Ejecutoria, 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 Angel, Tacuba, o haciendas como Mayorazgo, San Nicolás o Guadalupe, las que se ubicaban por cierto en Coyoacán o San Angel, como se detallará más adelante. Con todas las imperfecciones de éste cálculo, se ha estimado que las localidades inmediatas a la capital ya mencionadas, contribuían hacia 1785 probablemente con un 12% del trigo consumido en la ciudad.⁵⁴

⁵² GIBSON, 1967, p.406.

⁵³ Gibson, 1967, p.286.

⁵⁴ El cálculo se efectuó con una muestra de cuatro meses (enero-abril) de manifestaciones de trigo del año 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 1728 cargas a pesar de indicar lugares de procedencia no pudieron ser localizados, dentro de estas dificultades, las áreas aledañas a la ciudad o los llamados “contornos” reunieron un total de 3.154 cargas.

Más difícil es aún calcular la contribución de esta área en el abasto de maíz, pues si bien a través de ciertos informes podemos reconocer cifras de producción, no sabemos cuanto de este grano era enviado realmente a la capital. Si se tiene certeza que en esta zona a pesar de ser importante la producción de maíz, mucha era destinada al autoconsumo y para forraje de los animales urbanos como los de las propias 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 la Hacienda de San Antonio, la Hacienda de Coapa, La Hacienda de Xotepingo, La hacienda de San Felipe, La Hacienda de Mayorazgo y la Hacienda de San Pedro. Hacia 1809 se estimaba que en conjunto las seis haciendas producirían unas 7900 cargas de maíz y 4640 de trigo.⁵⁵

En el pueblo de San Ángel igualmente ubicado en 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 unas dos mil cargas anuales, de las cuales un 30%

⁵⁵ Informe de la Jurisdicción de Coyoacán. 31 de octubre de 1809, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola 1809-1811*, 1985, p.236-237.

correspondían a cosechas de pegujales de indios y rancheros⁵⁶ Las haciendas que existían hacia 1809 eran las siguientes:

Hacienda de Guadalupe, de Pedro Vertiz
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 doctor don Agustín Iglesias

Mixcoac también ubicada en la jurisdicción de Coyoacán, tenía apenas dos importantes haciendas del Marqués de Selva Nevada, Las Haciendas de San Borja y Castañeda, ambas producían unas mil cargas de maíz anuales y cerca del doble de cargas de trigo. También se ubicaba el rancho de San José de Manuel Velázquez.⁵⁷

Alternadamente con la producción de grano en algunas haciendas del área de Coyoacán, se practicaba la actividad ganadera, aunque con el fin principal de recibir y agostar parte de los animales traídos de las zonas norte y oeste del virreinato. 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 por ejemplo el marqués de Aguayo que traía carneros desde su marquesado y condado del Álamo, en Coahuila, podía agostar su ganado en sus haciendas de San Antonio Rettis y la Estrella en Coyoacán. El marqués de Santa Fé de Guardiola con tierras en los alrededores de la capital, como la hacienda de la Lechería, ubicada camino a Azcapotzalco⁵⁸ y la hacienda las Animas en Cuauhtitlan, hacia los años 40 participaba directamente en los remates de

⁵⁶ Informe de las cosechas del Curato de San Ángel, 24 de octubre de 1809, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola de 1809-1811*, 1985, pp.217-218.

⁵⁷ Informe de la parroquia de Mixcoac, 22 de octubre de 1809, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola de 1809-1811*, 1985, p. 254

⁵⁸ Véase Morfi. 1935, p. 26

tablas del rastro.⁵⁹ Del mismo modo, entre los criadores de ganado que abastecieron la capital y se hicieron cargo de algunas tablaerías, especialmente entre los años 30 y 40, se destacaron algunos vecinos de México con tierras en sus alrededores y que eran funcionarios reales, tales 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.⁶⁰

Hacia los años 80 no es casualidad que el Conde de Miravalle, propietario de haciendas en las costas de Nueva Galicia, tuviera la hacienda 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 por ejemplo en 1780 vendió al Conde de San Mateo trescientas cabezas de ganado menor.⁶¹ Pedro Vertis proveedor de Yermo, era dueño de algunas casas comerciales y con propiedades ganaderas en Durango, quién además poseía la hacienda Guadalupe en San Ángel. Los padres carmelitas poseían también tierras en San Ángel y a la vez eran dueños de la hacienda del 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 3000 para su venta.⁶² Los Fagoaga también tenían tierras en San Ángel, así José Juan Fagoaga era propietario de la hacienda de San Nicolás, sin tener constancia de que hayan participado en el abasto de carneros de la capital si nos

⁵⁹ AHCM, Abasto de carne, vol. 2, exp. 35.

⁶⁰ AHCM, Abasto de carne, Vol. 2, exp. 30 y exp. 35.

⁶¹ AHCM, Abasto de carne, Vol. 3, exp. 85.

⁶² AHCM, Abasto de Carne, Vol. 3, exp. 85 y Vol. 5, exp. 114.

consta que en 1780 Ambrosio Meave, tenía guardados 4.4000 carneros en aquellas tierras y los que finalmente vendió al conde de San Mateo para el abasto capitalino ⁶³

Continuando por el borde limitrofe sur de la capital, se ubicaba el pueblo de Ixtapalapa, perteneciente a la jurisdicción de Mexicalcingo, entre los lagos de Texcoco y Xochimilco sin embargo sus tierras tequesquistas 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 de Santa Cruz donde se obtenían algunas cargas de maíz, también de trigo, frijol y cebada, sin embargo sus cosechas no eran suficientes para el autoabastecimiento y menos para proveer a la capital ⁶⁴ En la misma jurisdicción de Mexicalcingo se encontraba el curato de Culhuacan, allí la única hacienda que existía era de la familia Arteaga, llamada de San Nicolás que producía maíz, frijol y cebada, sin embargo la importancia de esa área era que las canoas que transportaban granos desde Chalco pasaban por esa localidad, y eran estos indígenas los que concluían su traslado hacia México ⁶⁵

En esta zona poco fértil del sur de la ciudad, se extraía sal de las riveras 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 de los pueblos indígenas que rodeaban el lago, además de los ya señalados estaban Coyoacan, Mixcoac, Huitzilopochco, Guadalupe y Ecatepec. ⁶⁶ 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

⁶³ AHCM, Abasto de Carne, Vol.3, exp 85.

⁶⁴ Informe de las cosechas de Ixtapalapa, 27 de octubre de 1809, en **Fuentes para la historia de la crisis agrícola de 1809-1811**, 1985, p. 240

⁶⁵ Informe de Culhuacan, 31 de octubre de 1809, en **Fuentes para la historia de la crisis agrícola de 1809-1811**, 1985, p. 235

⁶⁶ GIBSON, 1967, p 346

practicaban especialmente en época de seca y cuando el nivel de agua bajaba. Según Humboldt el proceso consistía en el lavado de suelos para obtener soluciones concentradas y al parecer luego se efectuaba la aplicación artificial de calor para obtener sales residuales.⁶⁷ 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 lo usaban como sal de mesa, pues la consideraban poco saludable, sin embargo al parecer la utilizaban para curar jamones y salar otras carnes.⁶⁸ 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.⁶⁹

El pulque era otro producto de gran demanda en la capital y que 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 kilómetros en torno al centro urbano, eran las llamadas cinco leguas y que estaban en directa relación con el tiempo máximo de duración de dicha bebida desde que era depositado en cueros y trasladado a su punto de venta, aproximadamente un día y medio de camino. No obstante, el área productora de pulque en todo el

⁶⁷ HUMBOLDT, 1991, p.398 y también GIBSON, 1967, p.345.

⁶⁸ GIBSON, 1967, p.346.

⁶⁹ HUMBOLDT, 1991, p.374.

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 señaló como las plantaciones más reputadas las ubicadas en las inmediaciones de Cholula y de los llanos de Apam, entre las poblaciones de Huamantla, Tlaxcala, Apam y por supuesto 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 eran Puebla y México, lugares de alto consumo entre sus habitantes.⁷⁰ La propia 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 donde coexistían otros cultivos intensivos - era reconocida como la mayor zona magueyera y de producción pulquera del reino. Los asentamientos que la circundaban y que habían sido creados desde fines del siglo XVII hasta los inicios del XVIII eran Chalco-Tlamanalco, Cuautitlan, Toluca, Amilpa y Apan, el último en fundarse fue entre los años 1763-1764 llamado el de los siete partidos segregados (integrado por las localidades de Texcoco, Tacuba, Cuautitlan, Coyoacán, Mexicalcingo, Guadalupe y Xochimilco). Similar importancia tenían los asentamientos creados en torno a Puebla y que estaban relacionados también con la capital virreinal, estos se ubicaban en Atlixco, Huejotzingo, Tepeaca, Cuautla-Amilpas, e Izúcar-Chietla que igualmente habían sido creados a comienzos del siglo XVIII

⁷⁰ WARD, 1995, Libro I, sección III, p. 59

Según Taylor a fines de ese mismo siglo las poblaciones más especializadas en la venta de pulque para ciudad de México fueron Cuautitlan, San Cristobal Ecatepec, Tejupilco, Coyoacán, Tacuba, Mexicalcongo, Texcoco e Ixtapalapa.⁷¹ Igualmente de acuerdo a la recaudación practicada en las administraciones de pulque ubicadas en torno a la capital, podemos destacar como las de mayor importancia fiscal entre los años 1780 y 1790, fundamentalmente a Texcoco, Tacuba y Cuautitlan, la primera por ser la de mayor producción en el Valle de México y las otras dos tanto por su consumo como por la cantidad de plantaciones.⁷² 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 por ejemplo Apam, Zempoala y Zinguiluca, lo que a su vez se tradujo en un encarecimiento del producto al conducirlo a ciudad de México.⁷³

El valle y los sistemas intensivos de producción:

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.

⁷¹ TAYLOR, 1987, p. 80

⁷² Véase cifras de las administraciones ubicadas en el Valle de México, en HERNANDEZ PALOMO, 1979, pp. 390-396

⁷³ AHCM. Juntas de ciudad, Vol. 765 A, 27 de octubre de 1812.

Dicho sistema no era la mera alternancia de granos o cultivos de hoja, sino la practica de la actividad agricola, bajo un previo conocimiento del desgaste que determinadas plantas efectuaban sobre el suelo y a su vez la combinaci3n de los distintos requerimientos de fertilidad de la tierra donde un cultivo preparaba el camino para el siguiente, lo que generaba a la larga un equilibrio en el uso de la tierra, sin generar un agotamiento y un obligatorio barbecho. Lo que implica que en este tercer anillo propuesto por el autor no debia existir el barbecho, es decir la practica de dejar el suelo, despu3s de cosechado, libre de nuevas siembras y en reposo por un determinado tiempo. Costumbre asociada con sistemas extensivos, que combinan la producci3n de grano con la cria de animales, utilizando la tierra en barbecho para pastura del ganado. Sin embargo, en el sistema intensivo de cultivos en rotaci3n 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 ⁷⁴

Para el autor la utilizaci3n del abono animal, s3lo se justificaba cuando se producía intenso desgaste en los terrenos y cuando los gastos de mantener animales eran cubiertos totalmente con la producci3n de granos para forraje y a su vez con la obtenci3n de suficiente esti3rcol. Ya que se debia tener en cuenta que en la alternancia de cultivos, al menos una de las siembras se debia destinar para consumo exclusivo de los animales. Para el autor, de todas formas no era optimo combinar el sistema de cultivos alternados con abonos de animales, ya que a su juicio ese procedimiento s3lo restaba fertilidad al suelo, bajaba sus niveles de rendimiento y desaprovechaba las ventajas de abonar, que si eran apropiadas en el quinto circulo. Por otro lado,

⁷⁴ VON THUNEN, 1966, p.101

no era rentable producir estiércol en esa zona, pues el traslado de éste a esas tierras incrementaba los costos de producción, tales como la crianza de animales en establos donde se debía destinar trabajadores para cuidarlos, extraer el abono y trasladarlo. Para Von Thunen la practica 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.⁷⁵

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, 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 de zonas criadoras.

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 niveles 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 y que de lo contrario, su transporte desde áreas más lejanas habría incrementado su precio.

Si bien el clima del Valle de México y los valles menores que lo rodean, como el de Toluca y el de Chalco, podría calificarse como templado, con una variación promedio de cerca de cuatro

⁷⁵ VON THUNEN, 1966, pp.81-83 y 140-141

grados centígrados en las estaciones más frías a las más calientes, aunque presenta diferencias importantes en las temperaturas mínimas de acuerdo a las variaciones de altura especialmente en las sierras y en las tierras bajas más cálidas, como también en el volumen de las precipitaciones, siendo más lluvioso el clima hacia el sur y en consecuencia más húmedo que el norte ⁷⁶

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, así por ejemplo el clima de Chalco y las condiciones de su tierra permitían sembrar maíz hasta en tres épocas distintas del año, pero en general la cosecha de maíz era favorable en todo el Valle y alrededores, donde tenía frutos en un promedio de seis meses ⁷⁷ El redimiendo calculado en la época, de acuerdo a 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 inclusive de 1 a 800. ⁷⁸

Las óptimas condiciones del Valle para la siembra de maíz aprovechadas desde los tiempos prehispánicos, continuaron siéndolo hasta por lo menos fines del siglo XVIII, bajo una práctica intensiva en el cultivo si bien no sólo de maíz sino de otros cereales y granos adaptados en esos suelos. El trigo se sembró perfectamente en esas tierras, aunque si bien con un rendimiento inferior al obtenido en el Bajío, pero de todas formas superior al de algunas regiones de Europa. Ward comparando los rendimientos que Humboldt estimó para el Valle de México,

⁷⁶ GIBSON, p 308-309. Véase también estudios recientes sobre el clima del Valle como el de OUVENEEL. 1998

⁷⁷ GIBSON, 1967, pp 335-336

que iban de 18 a 20 granos por uno, señala que en Francia el máximo rendimiento sería de 10 a uno y en Inglaterra de 12 a uno.⁷⁹ 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 rendimiento 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 12.⁸⁰

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 además de ser principalmente productora de cereales para consumo humano y animal, también se sembraban variedades de semillas que se empleaban especialmente para forraje. Bajo el esquema de Von Thünen se podría pensar que este Valle correspondería como en aquel modelo a un círculo de cultivos intensivos en alternancia y con una siembra secundaria de plantas forrajeras y 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, es decir donde se pudo privilegiar el cultivo de determinados cereales, algunos tintes, cáñamo, lino, etc. plantas en general que fueran vendidas o dirigidas exclusivamente para la demanda de centros urbanos.⁸¹ Si bien es cierto que en el caso del Valle de México, podemos visualizar la siembra de maíz, trigo y pulque con un destino principalmente urbano. No obstante es arriesgado plantear que en toda esta extensa área se pudo practicar un sistema tan intensivo

⁷⁸ GIBSON, 1967, p.317.

⁷⁹ WARD, 1995, Libro I, p.54. HUMBOLDT, 1991, p.257.

⁸⁰ SLICHER Van BATH, 1974, Apéndice, Tabla III.

⁸¹ Sobre estos cambios en los sistemas de cultivo en Europa, véase SLICHER Van BATH, 1974, p.356.

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, que eran animales mantenidos temporalmente y muchos de ellos eran recibidos desde zonas ganaderas del virreinato para luego ser vendidos en México o Puebla.⁸² También se ha reconocido el empleo de vallas en los campos más que con la intención de delimitar propiedad, 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.⁸³ 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, julio y en este último mes las labores se combinaban con las de la cebada, haciendo de los meses de verano de intenso trabajo.⁸⁴ Sin embargo, todas estas evidencias no son del todo suficientes para aseverar una explotación óptimamente 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.

Tutino observó en la zona de Chalco, tiempos distintos en la siembra y cosecha de trigo, alternados con las siembras de maíz y cuya labor requería de menos trabajadores permanentes en las haciendas, con lo cual estableció la existencia de una fuerza de trabajo flotante en la región,

⁸² 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 campo 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 SLICHER VAN BATH, 1974, p.363.

⁸³ 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, consúltese GARCIA MARTINEZ, 1995.

especies de temporeros que podían combinar durante el año, el trabajo en sus tierras comunales y en las fincas.⁸⁵ 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 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. Si bien las haciendas sembraban cebada y semillas en muy corta cantidad para consumo interno y de sus animales, fundamentalmente enviaban al mercado maíz, trigo y paja; los indígenas por su parte, sembraban semillas como frijoles y lentejas para vender a 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 mucho más amplio del que Von Thünen pudo proponer en su modelo, en primer lugar la existencia de diversas localidades productivas que enviaban su grano 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 internamente como externamente y 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.

Si bien desde fines del siglo XVI, las haciendas dentro de esta área eran reconocidas productoras de trigo y maíz y los testimonios hablan de laderas cubiertas de siembras de granos.

⁸⁴ GIBSON, 1967, p.340.

⁸⁵ TUTINO, 1975, pp.518-526

Es decir ya desde esos años se había definido una 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 dicha situación hacia el siglo XVIII y especialmente hacia fines de esa centuria había cambiado, el círculo abastecedor de granos, se había intensificado y completado aún más, generando un mayor uso del suelo que circundaba la capital. Sin embargo esa situación implicaba un problema mayor pues era la proliferación de cultivos de características intensivas que restringían y delimitaban cada vez más los espacios para el ganado. Eso significaba que 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 podría 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”*.⁸⁶

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 siempre y cuando los conductores de ganado les pagaran previa pensión, de lo contrario se les pedía que *“se limitaran al camino real”*⁸⁷ En el bando de 9

⁸⁶ “Ordenanzas de la Mesta, 25 de enero de 1574”, cap 66 en VENTURA BELEÑA, 1981, T. I. Ordenanzas, LIV, p 64-65

⁸⁷ Véase por ejemplo las quejas del conde de Medina y Torres dueño de la Hacienda la Torre ubicada en Huchapan, en la jurisdicción de Xilotepec en el año 1783. AHCM, Abasto de Carne, Vol.4, exp.99. Consúltese también los reclamos de Juan Francisco Gallo y Andrade dueño de la Hacienda San Miguel de Solís, en la jurisdicción de Ixtlahuaca en GARCIA MARTINEZ, 1995

de junio de 1792 y posteriormente en el decreto de 8 de abril de 1807, se insistía que se facilitara sin costo alguno agua, pastos, cañadas y majadas que necesitaren los toros en su trayecto hasta los ejidos de la capital.⁸⁸ El problema se producía fundamentalmente, en el trayecto desde Huapango y desde la hacienda de Arroyo Zarco, principales agostaderos antes de llegar a la ciudad. Los comisionados del abasto se quejaban 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 mil 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 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".⁸⁹

En 1808 cuando la sequía afectó nuevamente al Valle, el problema fue aún más grave, debido a que fundamentalmente 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.⁹⁰ Por esta razón el ayuntamiento

⁸⁸ 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 transgresión 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.

⁸⁹ AHCM, Juntas de Ciudad, Vol.762 A, 10 de Marzo de 1808.

⁹⁰ AHCM, Juntas de Ciudad, Vol.762 A, 13 de Mayo de 1808, también AHCM, Abasto de Carne, Vol.7, exp.231.

de la ciudad se vio obligado a rentar más agostaderos a lo largo del camino, en pueblos como Ixtacalco, San Esteban, la Magdalena, Aculco, Mixiuca, Zacatlamanco y San Juan Nextipac⁹¹ Igualmente los criadores y tratantes de carneros, como se verá más adelante debieron rentar tierras y establecer tratos con diversos hacendados para ir trasladando su ganado y los criadores más importantes compraron propiedades en los alrededores de la capital.

De esta forma la proliferación de la agricultura cada vez de carácter más intensivo, vino a interrumpir o a dificultar el tránsito del ganado del abasto. 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 verá más adelante, en el último círculo de abastecimiento, sin embargo, su establecimiento y traslado hasta los alrededores capitalinos fue cada vez más dificultoso.

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 Tehuacan y también señaló como extensas jurisdicciones dedicadas a su cultivo a Cuauhtitlán, Coyoacán y Otumba.⁹² Sin embargo de acuerdo a nuestras observaciones, hacia fines del siglo XVIII y comienzos del XIX, el área agrícola que abastecía la capital era aún mayor. Según los propios informes de la época la ciudad se surtía de maíz de Chalco, Toluca, Ixtlahuaca, Texcoco, San Cristóbal Ecatepec, Cuautitlán, Santiago Tianguistengo y Sinacantepec, junto a Tacuba (ya mencionada anteriormente como parte de los límites de la ciudad), todos eran suelos de donde se abastecía “la mayor parte de la

⁹¹ AHCM, Juntas de Ciudad, Vol. 762 A, 20 de mayo de 1808.

⁹² GIBSON, 1967, p 370

capital”⁹³ Aunque como explicaremos más adelante, dentro de estas zonas se destacaban Chalco, Toluca, Texcoco y Cuauhtitlán

Los cultivos de trigo superpuestos en las mismas zonas abastecedoras de maíz, a veces incluso rebasaban esos espacios involucrando otras localidades. De acuerdo a las manifestaciones de trigo declarado por los panaderos capitalinos ante la Fiel Ejecutoría en 1785, dicho grano provenía de Chalco, también de la “Tierra Fria”, 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 Cuautitlan, Ixtlahuaca, Malacatepec, Temascalcingo, Texcoco, Tepetitlan, Calimaya, Tecualoya, Xalpa, haciendas como la Lechería, Buena Vista 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, Chimalhuacan, o hacia Puebla, sitios como Achichipico y Tochimilco.⁹⁴ 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 anteriormente, por esta razón los volúmenes declarados de los “alrededores” los hemos sumado también al resto de los lugares ya señalados y 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 un 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

⁹³ 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.

⁹⁴ AHCM, RAFE, Vol.3827. Cuaderno de Manifestaciones de trigo que hacen los panaderos de los que compran en este juzgado de Fiel Ejecutoría. 1785.

obstante agregando los aportes de estas localidades el porcentaje señalado aumenta a un 36%. 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 arvejón”,⁹⁵ probablemente para forraje de los animales. De acuerdo a las declaraciones de maíz sembrado en 1785 y 1808 se puede observar una proliferación de haciendas, ranchos y tierras comunales dedicadas a la siembra de trigo y maíz en la zona, especialmente en el distrito de Tepozotlán, allí en 1785 existían ocho propiedades, de las cuales cuatro eran ranchos, además de las tierras de pegujaleros que se dedicaban a la siembra de estos cereales⁹⁶, sin embargo en 1809, declaraban producir muchísimos más hacendados, arrendatarios y vecinos de los pueblos (véase cuadro). Llama la atención que en 1809 las comunidades indígenas en el curato de Tepozotlán producían el 41% de la producción de maíz y el 26,7% de la de trigo.⁹⁷

Cuautitlán, Propiedades en 1809.⁹⁸

Hacienda de Cuautla, de Pedro Antoneli

Hacienda de Xaltipa y San Mateo de Manuel Asipreste

Hacienda de Corregidora, del señor conde Del Valle, arrendatario Joaquín de Echarte

Hacienda San José de Antonio Sandobal.

⁹⁵ 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, fs.136v-146v.

⁹⁶ En el partido de la doctrina de Tepozotlán en el año 1785, existían las siguientes propiedades productoras de maíz y trigo: La concepción y Juchimangues del Marqués de San Cristóbal; S.S. José de Ventura García Otero, San Miguel de Manuel González, el rancho Los Dolores de José Vázquez, el Rancho Lanzarote de José Joaquín Ariscoretta, 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

⁹⁷ Informe de Tepozotlán, 1809, en *Fuentes para la Historia de la crisis agrícola 1809-1811*, 1985, p.241.

⁹⁸ Informe de Cuautitlán, 29 de octubre de 1809, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola 1809-1811*, 1985, p. 244-245.

Hacienda Sabino, Tecuacué o Almaras, de Francisco Asipreste, 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 Asipreste
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 Zuñiga, arrendatario Pedro Antoneli.
Rancho Xacal y Venta de Pedro Antoneli.

San Pablo Huehuetoca, al norte de la jurisdicción de Cuautitlán.⁹⁹

Hacienda San José Xalpa, del marqués de San Cristóbal, arrendada por Francisco Morales
Hacienda Santa Teresa, de Francisco Antonio Villarde la rrienda a Miguel González de Terán
Hacienda de San Sebastián

Tepozotlán, en el centro-sur de la jurisdicción de Cuautitlán.¹⁰⁰

San Miguel de Sebastián Pérez Tejada

Dolores de Pedro Bucé

Animas

Sitio de Francisco Arcipreste

Cañada de los Cisneros

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 Llonín de la Torre

Común de Indios de esta cabecera.

Arrendatarios españoles y demás castas y común de indios de la cabecera.

A pesar de que esta jurisdicción era esencialmente agrícola, algunos hacendados hacían tratos con criadores de ganado menor - que trasladaban sus animales desde el norte hasta los

⁹⁹ Informe de San Pablo Huehuetoca, 1809, en *Fuentes para la Historia de la crisis agrícola 1809-1811*, 1985, p. 251

¹⁰⁰ Informe de Tepozotlán, 1809, en *Fuentes para la Historia de la crisis agrícola 1809-1811*, 1985, p. 241.

alrededores de la capital- para recibir por algún tiempo ganado, así por ejemplo 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), allí se recibían carneros trasladados desde Mazapil por la casa Mortuoria de Bernardo Miro, a cargo desde 1788 de su viuda Mariana Arizabalo.¹⁰¹ Del mismo modo el marqués de San Cristóbal en 1785 declaraba sembrar maíz y trigo en sus propiedades como la de Concepción y Juchimangues en la doctrina de Tepotzotlan y la de Xalpa en Huehuetoca todas dentro de la jurisdicción de Cuautitlán¹⁰², sin embargo en 1800 también participaba en el abasto de carne de la ciudad ya fuera recibiendo ganado, arrendando sus tierras, con esos fines¹⁰³ En 1809, aún se producían cereales en sus tierras de Huehuetoca, aunque bajo arrendamiento

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 kilómetros como máximo de la capital, situada a orillas de lagos de agua dulce era una de las zonas más fértiles del Valle, tanto que estratégicamente como económicamente debe mencionarse entre las más importantes del virreinato.¹⁰⁴ Esta jurisdicción estaba subdividida en las cabeceras de Chalco Tlalmanalco, Temamatla, Tenango, Amecameca, Xuchitepec, Ozumba, Chimalhuacan y Ecatingo.

¹⁰¹ AGN, Alcabalas, Vol 410, exp. 11, fs. 136v-146v.

¹⁰² Fuentes para la Historia de la crisis agrícola de 1785-1786, 1981, V II, p 293.

¹⁰³ AGN, Abasto y Panaderías, Vol 8, exp 7.

¹⁰⁴ Véase GERHARD, 1986, p. 104 y FLORESCANO, 1969, p 95-96.

El maíz que producía Chalco era comprado casi totalmente en la ciudad de México, aunque también en ocasiones pudo vender a Puebla y Texcoco ¹⁰⁵ Según Gibson se enviaban a la capital alrededor de 5 mil fanegas a la semana en la temporada de cosecha a fines del siglo XVII. Para 1709, el mismo autor señaló una cantidad enviada de 97330 fanegas en 1419 canoas; para 1710 una cifra de 115120 fanegas en 3463 canoas; y para 1741 señaló que en 57 haciendas de Chalco se cosecharon 113 701 fanegas (37 900 cargas)¹⁰⁶, sin saber con exactitud que cantidad se envió a la capital, podemos decir que esa cosecha representaba un 87,9% del maíz consumido ese mismo año en esa ciudad. En 1773 tenemos constancia que en treinta y seis haciendas, en algunos ranchos, en tierras arrendadas a comunidades y en las propias tierras comunales de indígenas se cosecharon en total 146 000 fanegas, es decir unas 48.666 cargas¹⁰⁷, lo que significaba para ese año, si es que todo se hubiese vendido a la capital, un 77,6 % del consumo de maíz en esa urbe. Estas cifras están demostrando grosso modo, por un lado que la producción de maíz en Chalco se había incrementado hacia los años 70 y que sin embargo, cada vez se distanciaba más de cubrir la demanda capitalina. Incluso en 1819 año para el cual, 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 y a pesar de que el número de haciendas no habían proliferado en la jurisdicción¹⁰⁸, lo que también implica que las comunidades indígenas debieron continuar contribuyendo en el mercado con granos y semillas

¹⁰⁵ Consúltense AHCM, Pósito y Alhóndiga, vol.3695. exp 60, 1772.

¹⁰⁶ GIBSON, 1967, p.337.

¹⁰⁷ AHCM, Pósito y Alhóndiga, Vol.3695., exp 65. f. 13, 1773. Noticia adquirida por el licenciado Don A. de Lecca y Guzman de la cosecha de Maíz en la provincia de Chalco en este año. Gibson para ese mismo año de 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.

¹⁰⁸ Respecto a la evolución de las haciendas en Chalco durante los años de la independencia y las primeras décadas del siglo XIX, consúltense. TUTINO, 1975.

cultivadas en sus tierras, aunque también es cierto que su propia 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 maíz de Chalco era apreciado porque tenía la ventaja de que maduraba en 6 meses aproximadamente y se podía guardar por periodos bastante largos.¹⁰⁹ Sin embargo, es probable que la razón más poderosa de este especial aprecio, que gozó desde los inicios de la colonia hasta mediados del siglo XVIII, se debía 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 esta época y como lo hizo notar Von Thünen era el ideal para el traslado de mercancías debido a sus bajos costos comparativamente 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, los productores de Chalco sabían que tenían esa ventaja respecto a los de Toluca, quienes conducían el maíz en mula a la capital.¹¹⁰ Desde comienzos 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 y tres y medio reales.¹¹¹ Por esta razón el maíz de

¹⁰⁹ GIBSON, 1967, p.314.

¹¹⁰ AHCM. Pósito y Alhóndiga, vol.3695. exp.60

¹¹¹ FLORESCANO, 1969. p.96, nota 9

Chalco era aproximadamente 2 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 cuando se implementó el cobro de medio real por carga en la alhóndiga de ciudad de México y 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 70 la capital había recurrido necesariamente 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 a los intereses de aquellos productores¹¹² En vista de las circunstancias los hacendados de Chalco se abrieron a otros mercados como el de Texcoco, Ixmiquilpan y otros lugares del Mezquital para obtener mejores precios para sus cosechas.¹¹³

Ante la mayor demanda capitalina y de otros mercados rurales, el tianguis de Chalco comenzó a vender en mayor proporción maíz producido por indígenas y mucho del que bajaba de la tierra caliente¹¹⁴, 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 propias autoridades habían solicitado en esas localidades maíz para abastecer el

¹¹² AHCM, Pósito y Alhóndiga, vol. 3695, exp. 60.

¹¹³ AHCM, Pósito y Alhóndiga, vol. 3695, exp. 65.

¹¹⁴ AHCM, Pósito y Alhóndiga, Vol. 3695, exp. 65

pósito de México ¹¹⁵Se sabía que sus granos germinaban en menos de la mitad del tiempo que los granos de Chalco, en este sentido, Gibson destacó que a lo largo de todo el período 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 ya en mayo o en junio, (pero) no eran cultivadas por los agricultores del valle” ¹¹⁶

Hacia fines del siglo XVIII y comienzos del XIX ya 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*” y 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*”. ¹¹⁷

En una solicitud de 1809 para extraer maíz desde Chalco para la capital, se deja claramente establecido que Chalco se surte de maíz proveniente de localidades como Chetla, Tepeacuilco, Yautepec, Cuautla de Amilpas, Xonacate, Zacualpa de Amilpas y Cuernavaca, conocidas como de tierra caliente y 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 hacia mucho, había sido interrumpido por las disposiciones del virrey que impedían a las diversas jurisdicciones la extracción de maíces de unas para otras, lo que había dificultado las compras en Chalco e

¹¹⁵ AHCM, Pósito y Alhóndiga, Vol.3694, exp 21

¹¹⁶ GIBSON, 1967, p.314.

¹¹⁷ 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 de 1809-1811, 1985, p.257

impedido su extracción y consecuente ingreso para el abasto capitalino. En esta solicitud se dejaba en claro que el suelo de Chalco: “*suelo por si y sin los auxilios de las referidas jurisdicciones no es capaz de surtirla (a la capital) de todos los (maices) que consume*”.¹¹⁸

En Chalco también se producía trigo, Gibson señaló que en el siglo XVIII en esa región se cultivaba anualmente unas 60 mil fanegas de trigo, es decir unas 20 mil cargas anuales, esa cantidad era menos de la mitad de la producción de maíz de 1773 y un 32% del total de maíz consumido en la capital ese mismo año.¹¹⁹ De acuerdo a las manifestaciones de trigo de los panaderos capitalinos ante la Fiel Ejecutoria de la capital en 1785, un 15% del trigo declarado procedía de Chalco.¹²⁰ De acuerdo a esta cifra el peso que tiene el círculo abastecedor de trigo explicado más arriba y en el cual hemos circunscrito la localidad de Chalco, se debe a 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 cuadro 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 comerciadas 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, envíos que era difícil cuantificar porque pertenecían a indios y a arrendatarios de ranchos.¹²¹ La cebada se sembraba en menor proporción y sólo en algunas haciendas como Soquiapa en Cuatepec, donde la cosecha se aproximaba a 400 cargas,

¹¹⁸ Permiso para que se permita extraer maíz de Chalco para abastecer la capital, México, 17 de noviembre de 1809. Fuentes para la historia de la crisis agrícola 1809-1811, 1985, p.255-256

¹¹⁹ 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 niveles de consumo véase el capítulo tercero.

¹²⁰ AHCM, RAPE, Vol.3827 Cuadernos de manifestaciones de trigo que hacen los panaderos de los que compran en este juzgado de Fiel Ejecutoría, 1785.

también en la Hacienda San Juan de Dios en el propio curato de Chalco se obtenían 600 cargas anuales y principalmente en San Gregorio Cuautzingo donde se superaban las 2200 cargas de cebada al año, además de producir otro centenar de frijol, arvejón y haba. Igualmente en Tenango Tepopulan los indios además de tener una suficiente producción de maíz, se especializaban en cultivar haba donde era “cosecha abundantísima en toda esta feligresía”¹²²

Haciendas de la jurisdicción de Chalco 1809.

Chimalhuacan.

Atlapango. dueño Juan Gallo

Atempa, dueño Juan Gallo

Jardin

La Pastoria

Guadalupe

Cuatepec

Hacienda de Soquiapa,

Acuautla

Xoquatlaco

Chalco:

La Archicofradia de Luis Ibarrola

San Juan de Dios de don Jose Monteverde

San Gregorio Cuautzingo

Hacienda Compañía, de don Tomás

Guadalupe, de Antonio Paradela

Moral, Diego Bulnes.

San Martin, Don Francisco Monteverde.

Atoyac, Don Pedro Prieto.

Tlalmanalco

Hacienda Zabaleta

Hacienda Santa Cruz

Hacienda Chinconquiaguil

Tenango Tepopulan

Hacienda de Tequimilco, de Joaquín Antonio Paniagua

Ranchos de Tepanascasco y Texcoaltenco del mismo dueño

Hacienda de Retana, de don Antonio Ibañez vecino de México.

¹²¹ Informe de las cosechas de del curato de Chimalhuacan. 9 de noviembre de 1809, en **Fuentes para la Historia de la crisis agrícola de 1809-1811**. 1985. p.215.

¹²² 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 de 1809-1811**. 1985

Aculco hacienda, dueño Francisco Venegas
Cuaxoma rancho, de Domingo Román.
Xoyacan, hacienda.
San Jacinto Ixtapaluca:
Hacienda de Buenavista
San Jerónimo Acosac
Venta de Córdoba
Rancho de Rodríguez

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, de la capital lo separaba una cadena montañosa y una distancia de aproximadamente 70 kilómetros. La especial irrigación de la zona por los afluentes del Nevado, de la laguna y 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 de Toluca señalando que se cosechaba al año más de 600 mil fanegas, en una extensión de treinta leguas cuadradas, y agregaba que en gran parte de este terreno además se daba el maguey.¹²³

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 Sinacantepec y Metepec. En 1697 había 37 haciendas y ranchos en la jurisdicción y en 1791 había 73.¹²⁴ En 1773 en Toluca propiamente tal existían 29 haciendas productoras de maíz y en 1809 se declaraban con producción 49.¹²⁵ Tan sólo en Metepec hacia 1785 existían cerca de 100 propiedades, en su mayoría ranchos productores de maíz y trigo.¹²⁶

¹²³ HUMBOLDT, 1991, p.251.

¹²⁴ GERHARD, 1986, p.341.

¹²⁵ AHCM, Pósito y Alhóndiga, Vol.3695, exp.65.

¹²⁶ Véase Fuentes para la historia de la crisis agrícola de 1785-1786, Vol.2, p.295. Garhard señala que esa zona en 1792 tenía 110 haciendas, en su mayoría de ganado mayor, además de numerosos ranchos. GERHARD, 1986, p.182.

Al crearse el pósito de Toluca hacia los años 70 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 colectura de diezmos.¹²⁷ Al mismo tiempo, para facilitar la conducción del grano a la ciudad, se mandó construir un costoso camino carretero y se favorecieron las compras de maíz en toda la región. Sin embargo, la alta producción de 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 slo regentes a quiénes se les había comprado...”¹²⁸

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 se 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 se debía que el comisionado debía comprar el maíz en el Tianguis de Toluca donde se estaba vendiendo la carga a 24 reales, a diferencia de que en el Tianguis de Chalco, se conseguía a 27 y 28 reales la carga, y el comisionado las había conseguido a 30, todo a causa de que el maíz que se estaba vendiendo en ese sitio procedía de la Tierra Caliente. En este sentido convenía comprar mayor cantidad en Toluca, a pesar de los costos de transporte, aunque se le hizo incapié 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

¹²⁷ 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.

para tomar las providencias correspondientes”¹²⁹ En 1774, se comisionó a Antonio Basocco para comprar hasta 30 mil fanegas en el Valle de Toluca, aunque 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, que el maíz de pegujaleros procedente de comunidades indígenas.¹³⁰ Treinta mil fanegas procedentes de Toluca representaban un 19,6% del consumo de maíz de la capital en ese año de 1774 y es probable que continuara o incluso rebasara ese porcentaje de contribución al abasto de la capital hacia fines de siglo y comienzos del XIX.¹³¹ 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 mismas y por lo menos hasta comienzos del siglo XIX, no sólo maíz sino también cebada, trigo y diversas semillas a la capital.¹³²

Respecto a los aportes de trigo de la zona a la ciudad de México, se debe señalar que entre las manifestaciones de harina los panaderos en 1785, se declaró procedencia de trigo de “pegujales de Toluca”, que representaba un 3,8% del trigo enviado a ciudad de México desde el anillo conformado por los “alrededores”, “Tierra Fria”, Toluca y Chalco. Por su parte, los aportes de las zonas expresamente declaradas como Toluca, Tierra fría y pegujales de Toluca

¹²⁸ AHCM, Pósito y Alhóndiga, Vol.3695, exp.63. Sobre que se suspenda la remisión de maíces de la alhóndiga de Toluca, 1772.

¹²⁹ 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 mil fanegas, 1773.

¹³⁰ AHCM, Pósito y Alhóndiga, Vol.3695, exp.67. Autos sobre que se compren hasta 30 mil fanegas de maíz del valle de Toluca y comisión dada para ello al señor Dn. Antonio Bassoco, 1774

¹³¹ AHCM, Pósito y Alhóndiga, vol.3695, exp.70, véase mayores detalles del consumo de la ciudad en el capítulo tercero.

¹³² Véase MENEGUS, 1995, p.145.

representaban un 7,1% del total del trigo recibido en la ciudad de México entre los meses de enero y abril de 1785 y que corresponde a la muestra manejada en nuestra investigación.¹³³

Toluca no sólo enviaba a la ciudad de México maíz, trigo y semillas, sino también ganado diverso. En el valle de Toluca, especialmente en torno a la villa y hacia el norte, en Xilotepec e Ixtlahuaca se criaba ganado porcino. Toluca tenía todas las condiciones apropiadas para criar cerdos y producir embutidos, tales como abundante maíz y semillas usadas para forraje y un clima frío. “*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*”.¹³⁴

Parte de su producción de cerdos era vendida en el tianguis de Toluca, donde el comercio de puercos representaba un 13,87% de las transacciones realizadas anualmente, se sabe que muchas comunidades indígenas de los entornos de Toluca, tales como Almoloya, Zinacantepec, Metepec, Calimaya y Xilotepec acudían a dicho tianguis a vender cerdos y subproductos de estos como manteca y cueros.¹³⁵ Se tiene constancia 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 por ejemplo en Necatitlan.¹ También existían importantes hacendados del Valle de Toluca, que a la vez participaban en la industria tocinería de la capital tal es el caso de Juan Manuel González de Cosío, español dedicado al comercio; en

¹³³ AHCM, RAPE, Vol. 3827. Cuaderno de manifestaciones de trigo que hacen los panaderos de los que compran en este juzgado de Fiel Ejecutoria, 1785

¹³⁴ AGN, Alcabalas, Vol 201, exp. 1

¹³⁵ Véase MENEGUS, 1995, pp. 146, 151-152.

1730 tenía una tocinería junto a la calzada de Belén¹³⁶ 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 la de Santa Teresa, Nuestra Señora del Carmén, Toxi, la Huerta y otras en Ixtlahuaca y también la Hacienda Coapa en Coyoacán.¹³⁷

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. pero por sus propios 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 cuando 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 y 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.¹³⁸ A esas alturas del siglo los principales envíos de Toluca a ese comercio callejero, fueron las segundas especies; de acuerdo a 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 carne fresca, carniza y una parte de la manteca, jamón y jabón que consumía en Toluca, “*todo lo demás sale a diferentes suelos*

¹³⁶ AHCM, Policía en General. Vol.3627, exp.11

¹³⁷ BOCHARD de MORENO, pp 232, 236, 271, 278.

alcabalatorios donde se pagaba el real derecho por las segundas especies”¹³⁹ En este sentido, más que los cerdos de Toluca, sino sus subproductos eran vendidos en las calles de la capital y así las autoridades permitieron hacia los años 90 la venta siempre al menudeo de puercos 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 del Volador, de acuerdo al reglamento de mercados emitido por Revillagigedo¹⁴⁰

Por la ubicación intermedia del Valle de Toluca que conducía hacia dos grandes zonas ganaderas como eran Michoacán y Nueva Galicia, sirvió de receptora 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 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 comerciarlos en las ferias de Toluca, a pesar de que el comercio del ganado mayor estaba en las manos de grandes ganaderos tanto del Valle de Toluca, como de las regiones de Guadalajara y Michoacán, en los parajes llamado el Cerrillo y Guapango, se vendía diariamente ganado diverso, incluso las ovejas y cerdos de las comunidades indígenas¹⁴¹ En 1736 los comisionados de la ciudad de México, compraron en los sitios de Guapango 8 841 reses de las que 6 000 correspondieron a diversas partidas agostadas en la hacienda de Guadalupe, que pertenecía a la compañía de Jesús. Así mismo se compraron en

¹³⁸ AHCM, Policía, Zahurdas, Vol. 3687, exp 12

¹³⁹ AGN, Alcabalas, Vol. 201, exp. 1.

¹⁴⁰ AGN, Abasto de Panaderías, vol 8, exp 16

¹⁴¹ MENEGUS, 1995, p 147

Cerrillo de Lerma otras 3 011 reses, en Toluca 3 126 y 1.192 en Jilotepec.¹⁴² La procedencia del total de estas reses la ignoramos, pues en la documentación aparece generalmente mencionado el nombre del vendedor y el sitio donde se compraron, curiosamente las reses compradas en Cerrillo presentan especialmente ese problema, además de las agostadas en la hacienda de Guadalupe. Todas eran partidas diversas compradas a diferentes vendedores, de 4546 reses se omitió su procedencia al igual que de las 6 mil detenidas en la mencionada hacienda de los jesuitas. Es probable que la diversidad de este ganado llegado a Cerrillo y Guapango, ya advertida por Menegus, se debiera que las reses en definitiva eran de intermediarios o sencillamente indígenas, que llegaban a la zona con partidas de animales. Las comunidades indígenas del Valle de Toluca, México y de Puebla, poseían ganado para su consumo y no estaban ajenos en 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.¹⁴³ Al respecto también 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 un 60% de las transacciones de ganado fueron realizadas por indígenas, un 51,7% en cerdos y derivados y un 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 Tepaca o es aplicable a otras zonas poblanas y por qué no decir a otras de la Nueva España.¹⁴⁴

Entre los años 40 los llanos de Guapango y el Cerrillo continuaron siendo de principal importancia para efectuar las compras de ganado mayor que demandaba la capital. Entre los

¹⁴² AHCM, Abasto de Carne, Vol.2, exp.32.

¹⁴³ SERRERA, 1991, pp.98-99.

meses de octubre y diciembre de 1740, el ayuntamiento de México comisionó a Caro Cadenas para tratar en esos parajes de Toluca entre 10 y 11 mil 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 5329 se trataron en Guapango, de esa cantidad un 23,7% es de procedencia desconocida. Otro 17,5% era de la hacienda de Guadalupe, un 7,2% pertenecía a la hacienda de la Canaleja en Toluca, un 2,7% era de la jurisdicción de Matlactan, al norte del actual estado de Puebla y al este de Guachinango y un 48,9% eran diversas partidas llegadas fundamentalmente desde Nueva Galicia y Michoacán, como se especificará más adelante. Así mismo el otro 50% de las compras totales de ese año se trataron en Jilotepec o en haciendas fuera del Valle de Toluca ¹⁴⁵

A partir de la segunda mitad del siglo, los comisionados de México ya no acudían propiamente tal a comprar ganado a esos parajes inmediatos a la capital, sino que comenzaron a hacer sus tratos directamente en diversas jurisdicciones ¹⁴⁶. Hacia fines de siglo y comienzos del XIX, los llanos de Cerrillo, Lerma y Huapango, eran más que sitios de compra y venta de ganado, al menos para el abasto capitalino, sino más bien, tenían importancia para ciudad de México, como agostaderos y pastizales para el ganado traído desde Michoacán y Guadalajara ¹⁴⁷. Hacia 1806 comprar ganado en las inmediaciones de la capital era excepcional o de poca importancia en volumen, ese año se registró en las cuentas del abasto de carne 2 mil toros de un total de 19 mil que *“se necesitaron comprar de estas inmediaciones para la seca por no*

¹⁴⁴ GARAVAGLIA y GROSSO, 1994, pp.107-110.

¹⁴⁵ AHCM, Abasto de carne, Vol.2, exp.34.

¹⁴⁶ Años en que la ciudad “facilitó y afianzo 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 comprar ganados”. AHCM, Policia en General, Vol.3630, exp.180. Instrucción de las providencias tomadas por el ExSr Virrey don Juan Francisco Guemes y Horcasitas para el aumento de las rentas de esta N.C. y su buena Política”. 1813

haberse podido verificar en su debido tiempo, porque cuando fueron nombrados los presentes comisionados habian pasado otras partidas a varios destinos” es decir, dicha compra fue necesaria pero era poco frecuente hacerlo ¹⁴⁸

Hacia el noroeste del valle de México, se ubicaba la jurisdicción de Teotihuacan que igualmente producía trigo, maíz, cebada y frijol, especialmente en la zona de Tepexpan ¹⁴⁹ Subiendo más al noroeste se encontraba la jurisdicción de Otumba, donde en 1785 existían veinte propiedades productoras de granos de las cuales 10 eran haciendas ¹⁵⁰, en 1791 existía un número similar de haciendas y en cambio los ranchos habían proliferado llegando a 27 en toda esa jurisdicción. ¹⁵¹ En esa zona tanto las haciendas como los ranchos igualmente alternaban 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 de San Antonio de Xala perteneciente a José Ruiz de la Barcena, o la de Santiago Tepecayuca, 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 propias haciendas. Igual pasaba con el rancho de Teteplantla de Isidro Fernández Cano, o en otras haciendas simplemente declaraban que cosechaban maíz y cebada. ¹⁵² 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

¹⁴⁷ 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.

¹⁴⁸ AHCM. Abasto de Carne, Vol.7 exp.223.

¹⁴⁹ Informe sobre Tepexpan, 25 de octubre de 1809, en **Fuentes para la Historia de la crisis agrícola de 1809-1811**, 1985, p.229.

¹⁵⁰ **Fuentes para la historia de la crisis agrícola de 1785-1786**, 1981, p.287

¹⁵¹ GERHARD, 1986, p.215.

Por su parte, las haciendas de Texcoco en general, se las conocía como importantes por sus ganados, ordeñas, sementeras y pulques. En dicha jurisdicción existían según Gerhard 36 haciendas y 15 ranchos hacia 1792.¹⁵³ Texcoco, aparte de ser una importante zona productora y abastecedora de pulque de la capital, contribuía al abasto 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, en la cual revela que esa jurisdicción aportaba aproximadamente un 3,8% de la harina que se consumía en la capital.¹⁵⁴ En San Agustín Acolman, al norte de la jurisdicción de Texcoco, las tres haciendas que había en esa feligresía, la de San José de Californias, la de Cadena, y la de los Pilares, eran capaces de producir anualmente unas mil cargas de maíz, dos mil de trigo y quinientas de cebada, además de producir frijol y arvejo.¹⁵⁵ 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, arvejo, haba, conjuntamente con magüeyes para producir pulques, también mantenían ganados y criaban cerdos, con los mismos granos que sembraban.¹⁵⁶ En 1809 de acuerdo a 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

¹⁵² Informe de Axapusco, 24 de octubre de 1809 en *Fuentes para la Historia de la crisis agrícola de 1809-1811*, 1985, pp.232-233.

¹⁵³ GERHARD, 1986, p.322.

¹⁵⁴ AHCM, RAFE, Vol.3827. Cuaderno de manifestaciones de trigo que hacen los panaderos de los que compran en este juzgado de Fiel Ejecutoria, 1785.

¹⁵⁵ Informe de San Agustín Acolman, 3 de noviembre de 1809, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola de 1809-1811*, 1985 p.249

¹⁵⁶ Informe de Calpulalpan, 2 de noviembre de 1809, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola de 1809-1811*, 1985, p.245-248.

localidad nueve haciendas y dieciocho ranchos ¹⁵⁷ Las comunidades indígenas de esa localidad, también eran fructíferas productoras de semillas y ganado porcino, entre ellas podemos mencionar a los pueblos de San Mateo Apóstol, Santiago Apóstol, San Marcos Evangelista, San Felipe Apóstol, Aticpa y el pueblo de Todo-Santos.

Desde esta jurisdicción de Calpulalpan se enviaban a la capital importantes piaras de cerdos y probablemente ganado ovino, ya que muchas haciendas de esa zona pertenecían a importantes criadores de ganado ovino que remataban puestos en el Rastro de aquella ciudad, así por ejemplo el Marqués de Santa Fé de Guadiola, propietario de las haciendas Calera de Abajo y la Hacienda Nanacamilpa.¹⁵⁸ El Conde de Santiago, dueño de las haciendas San Nicolás Cuauhtepic y arrendatario de la Hacienda del Señor de la Calera participaba del abasto capitalino de carneros y era de los pocos hacendados que no necesitaban rentar pastizales para su ganado, por tener estas propiedades en los alrededores de ciudad de México.¹⁵⁹

Haciendas y ranchos productores de granos, pulque y ganado en Calpulalpan, Texcoco.

Hacienda San Nicolás Cuauhtepic, 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 y Guadiola.
Hacienda del Nanacamilpa, de marqués de Santa Fe y Guadiola.
Hacienda del Señor San Antonio llamada Marapa de Manuel del Trago y Neyra.
Hacienda San Cristóbal Zacacalco, de Andrés María Cornejo.
Rancho de Amatla
Rancho de Tlamapa.
Ranchos de San Antonio.

¹⁵⁷ Informe de Calpulalpan, 2 de noviembre de 1809, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola de 1809-1811*, 1985, p.245-248.

¹⁵⁸ AHCM, Abasto de Carne, Vol.2, exp.35.

¹⁵⁹ 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, p.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 y también en LADD, 1976, p.49

Rancho de Santo Domingo.
Rancho de Santiago
Rancho de San Miguel.
Rancho de San Rafael
Rancho de Quesillos, de José María Aréchega.
Rancho de N. S. de Guadalupe de Soquiapa
Rancho de Gobernador.
Rancho de Amaxaque.
Rancho de la Soledad.
Venta de Pozuelos
La Garita Vieja.
Rancho de San Rodrigo
Rancho de San Diego de Manuel de Trago.

Siguiendo hacia el norte, casi en el borde del actual estado de México, en las cercanías del pueblo Zumpango de la Laguna y en Huehuetoca, se encontraban las haciendas del primer Conde de Regla Pedro Romero de Terreros. En las Haciendas Jalpa y Santa Lucía, dicho conde criaba ganado menor en abundancia y las que a su vez eran utilizadas probablemente dentro del circuito de Pedro Romero que abarcaba tierras desde Zimapan, Pachuca y el borde norte del actual estado de México, lo que le permitía llevar 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,¹⁶⁰ y en 1789 igualmente figuraba en las declaraciones de tratantes, pobladores y criadores de ganado mayor y menor de la ciudad de México, en ese mismo año declaró que poseía en sus haciendas de Jalpa y Santa Lucía un total de 16 mil cabezas de ganado menor y 880 reses.¹⁶¹ Por su parte en la compras 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 Regla, es probable que ese

¹⁶⁰ AHCM. Abasto de Carne, Vol 3, exp.85.

¹⁶¹ AHCM, Abasto de Carne, Vol. 5, exp.110 y 114.

ganado entonces fuera del mencionado Conde, lo que significaba que un 3,5% de las compras totales de ese año provenían de esa zona al norte de la ciudad de México.¹⁶²

Los espacios agroganaderos y sus envíos de trigo y ganado hacia 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 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.¹⁶³ Este sistema productivo practicado en el cuarto círculo, según Von Thünen, era apropiado mantenerlo hasta las 24,7 millas (183,2 Km.) de distancia del centro, posteriormente establecía una nueva variante en el sistema agroganadero y fundamentalmente más extensivo aún 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.¹⁶⁴ Esta quinta área del modelo de Von Thünen, marcaba el fin de la producción de granos en

¹⁶² AHCM, Abasto de Carne, Vol. 5, exp. 110.

¹⁶³ VON THUNEN, 1966, p. 101 y p. 142.

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 ¹⁶⁵

El modelo de Von Thünen opera bajo dos supuestos en primer lugar que el lugar central es el único mercado y segundo, que no existe un canal o río por donde 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. ¹⁶⁶ El autor señala que a mayor distancia del mercado los costos de transporte se incrementan gradualmente, sin embargo este hecho se compensa - óptimamente hasta las 24,7 millas (183,2 km.) y como máximo hasta las 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 vender su grano en ese mercado, a un precio inferior del que realmente tiene. Bajo esas circunstancias, después de las 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 aquellos

¹⁶⁴ VON THUNEN, 1966, p.101.

¹⁶⁵ VON THUNEN, 1966, pp.143 y 144.

¹⁶⁶ VON THUNEN, 1966, pp.12-13

No obstante, el autor también hace hincapié que en definitiva 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 las 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 círculo del modelo de Von Thünen podría ser aplicado a las grandes áreas agropecuarias novohispanas que abarcaban por un lado, las provincias de Michoacán y la zona del Bajío. Sobrepassando el Valle de Toluca, se extendía la fértil provincia de Michoacán, de donde se abastecía la capital de trigo y ganado; más al norte continuaba el círculo abastecedor de esos mismos productos llegando a la llamada Tierra Adentro, al Bajío propiamente tal, en los estados actuales de Guanajuato, Querétaro y se prolongaba dicho círculo más 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 de cerdo que consumía la capital. Más hacia el sur - y ya cerrando la circunferencia- se encontraba la llamada tierra caliente proveedora de azúcar y frutas en el mercado de 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 kilómetros, 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

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.¹⁶⁷ 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.

De acuerdo, al sistema de asignaciones de tierras empleados 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, aunque bajo el criterio de Chevalier, las estancias en toda la altiplanicie continuaron con una práctica agrícola muy extensiva.¹⁶⁸ Hoy en día se cree que esa tesis es parcialmente aceptada para el Bajío y más aplicable, al norte de virreinato¹⁶⁹ 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 tales como Guanajuato. Urbe que contaba con sus

¹⁶⁷ GERHARD, 1986, p.358.

¹⁶⁸ CHEVALIER, 1976, p.101.

¹⁶⁹ 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 (1986) para el Bajío y respecto al norte propiamente tal acepta la visión de VAN YOUNG (1989) apoyando el predominio de la hacienda con producción extensiva en la zona de Guadalajara.

propios círculos de abastecimiento, siendo los intermedios los que también operaban en función del abasto especialmente de grano, de diversos lugares tales como los establecimientos mineros de Guanajuato, San Luis Potosí, Zacatecas y la propia ciudad de México

No obstante, el tema de los sistemas agrícolas practicados en estas zonas es aún un problema no totalmente resuelto por la historiografía y 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. De acuerdo a las leyes de Mesta, ya se concebía en 1574, una alternancia de siembras precedidas por un tiempo de barbecho, aprovechado para la pastura del ganado, si bien es cierto que no se referían a las tierras que bordeaban la capital y fundamentalmente apuntaban a las tierras de indios “en las demás partes y lugares de esta Nueva España” establecían una clara temporalidad para el desplazamiento de los ganados menores que venían de estancias buscando agostaderos, ese período estaba fijado entre los meses de diciembre a marzo, posteriormente entre abril y noviembre la tierra cultivable volvía aprovecharse con fines agrícolas.¹⁷⁰ Se sabe que entre Michoacán, El Bajío y Guadalajara, pervivía esta trashumancia de ganado menor por lo menos hasta el siglo XVIII, lo que indicaría, que en esas zonas especialmente en las más periféricas de esas mismas localidades y cerca de los límites que hemos fijado para el tercer anillo abastecedor de la capital, existió el régimen de barbecho, ya que sin él la actividad ganadera indudablemente practicada en la zona, habría terminado con la agricultura, cosa que tampoco sucedió, sino por el contrario la productividad agrícola se incrementó y la cría de ganado, se mantuvo como actividad alternada con la agricultura e incluso en la periferia de Michoacán tendió a incrementarse, como veremos más

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.

delante. Al mismo tiempo se tiene constancia 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 la jurisdicciones de León, Guanajuato, Celaya, Querétaro y sólo en sus últimas paradas tales como Ixtlahuaca, Huichapan, hasta llegar al agostadero de Cuautitlán enfrentaban problemas de cercas y delimitaciones estrictas entre lo que eran las propiedades propiamente tal y el camino para el tránsito del ganado del abasto capitalino ¹⁷¹

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 ubicados en esa intendencia y muchas de ellos, como se verá más adelante, eran los que más relación tuvieron con la ciudad de México tanto por su producción de trigo, como por sus intercambios de ganado. ¹⁷²

La presencia del mercado de Guanajuato con sus propias áreas de influencia y su superposición en las esferas cuarta y quinta del mercado de ciudad de México, viene a marcar

¹⁷⁰ "Ordenanzas de la Mesta, 25 de enero de 1574" en Ventura Beleña, 1981, T I, Ordenanzas, LIV, p.46

¹⁷¹ GARCIA MARTINEZ, 1995, pp.17-19.

¹⁷² BRADING, 1973, p.204. Brading señala que en 1792 existían en la Intendencia de Guanajuato 421 haciendas y 889 ranchos.

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 ciudad de México. Valladolid (Morelia), uno de sus centros abastecedores de trigo, se encuentra a una distancia superior a los 300 kilómetros respecto a la capital, así también Patzcuaro a 373 kilómetros. En el Bajío, ocurría lo mismo con Celaya o Irapuato que los separaba de la capital una distancia cercana a los 300 kilómetros. No obstante y a pesar que estos 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, tales como Zitácuaro, Maravatío, Puruandiro, Valladolid y Zamora. Las mismas localidades caían bajo la influencia del mercado de la ciudad de México, para abastecerse también de ganado, pero también desde la zona centro y oriente de la provincia se enviaba trigo hacia la capital del virreinato, lo que obligaba a 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 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 Patzacuaro, Cuitzeo, Zacapu 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 un primer momento 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 destacada 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 un 19,65% del total obtenido entre los diversos espacios diocesanos.¹⁷³ Más aún esta preponderante ubicación en la producción novohispana, como lo remarca 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.¹⁷⁴

¹⁷³ MORIN, 1979. SILVA, 1997, p. 101.

¹⁷⁴ SILVA, 1997, pp. 467-471.

Diversas localidades principalmente del centro y oriente de Michoacán, enviaban trigo para ser consumido en la capital. De acuerdo a las manifestaciones de los panaderos de ciudad de México, realizadas ante la Fiel Ejecutoría en 1785, hubo trigo que se remitió de localidades como Valladolid, Maravatio, Zitacuaro, Patzcuaro, Pateo, Zacapo, Naranjo, Tepetongo, Andacutiro, Coro, Tepustepec, Xaripo y Apo.¹⁷⁵ 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 un 76% de un total de 115.000 cargas introducidas en 1770.¹⁷⁶ De acuerdo a nuestra 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 Maravatio, Tepetongo y Zitácuaro, al extremo oriental de la provincia. Así mismo 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 un 11,7%, del total de cargas de harina remitidas a la ciudad de México entre los meses de enero y abril de 1785.¹⁷⁷

Por su parte, la producción ganadera de Michoacán se concentró a lo largo de todo el siglo XVIII en los partidos de Puruándiro, Valladolid, Maravatio, Zamora y Zitácuaro, en esas cinco localidades el ganado representó alrededor del 14% del diezmo recaudado entre 1660 y 1803, cabe señalar que individualmente, la localidad de mayor importancia fue Puruándiro con un 28% de recaudación por concepto de ganado, en segundo lugar Valladolid con un 13%, seguida

¹⁷⁵ AHCM, RAFE, Vol.3827 Cuaderno de manifestaciones de trigo que hacen los panaderos de los que compran en este juzgado de Fiel Ejecutoría, 1785.

¹⁷⁶ SILVA, p.467

¹⁷⁷ AHCM, RAFE, Vol.3827 Cuaderno de manifestaciones de trigo que hacen los panaderos de los que compran en este juzgado de Fiel Ejecutoría, 1785.

inmediatamente por Maravatio con un 12% y finalmente Zamora y Zitácuaro con un 10% y un 8% respectivamente.¹⁷⁸

De esta producción de ganado una parte era destinada a la ciudad de México, sin embargo es difícil cuantificar sus llegadas especialmente 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 y era allí donde 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 y otro tanto era vendido en los parajes de Guapango y El Cerrillo en el mismo Valle de Toluca.¹⁷⁹ Entre los meses de octubre y noviembre de 1736 se compraron para el abasto de la ciudad de México, un total de 12183 reses, de esta cantidad tenemos constancia que 1.778 reses, provenían de la hacienda de 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 1100 reses, además de 3.548 cabezas compradas en el Cerrillo de Lerma, Guapango y Jilotepec, sobre las que sólo se conoce el nombre del vendedor, lo que hace pensar que fueron adquisiciones de tratantes en distintas haciendas, seguramente algunas de la región de Michoacán, para luego revenderlas en estos parajes.¹⁸⁰

Según registros de compras efectuadas por comisionados del Ayuntamiento de ciudad de México en 1740, dicha situación se repite, son pocos los vendedores que indican la procedencia

¹⁷⁸ SILVA, 1997, p.150.

¹⁷⁹ MENEGUS, 1995, p.147.

del ganado, así entre los meses de octubre, noviembre y diciembre de ese año, los comisionados de la ciudad de México, compraron 10.400 reses en los llanos de Guapango y sólo tenemos como constancia explícita de reses originarias de Michoacán, 1534 cabezas procedentes de la hacienda de Villa Choato compradas a seis pesos tres reales cada una. En noviembre de 1750 la ciudad de México compró un total de 8232 reses, de las cuales se especificó claramente su procedencia, a pesar que se registró ganado procedente de Michoacán, los aportes de la región aparecen disminuidos respecto a los años anteriores, desde esa provincia sólo provinieron 409 reses a seis pesos, cuatro reales cada una, compradas a Antonio Navarro Cansino.¹⁸¹

En los años siguientes no obstante, la participación de Michoacán en el abasto capitalino continuó siendo una constante y probablemente se incrementó siguiendo el curso de la demanda en la urbe, a pesar de que no era la región de mayor intercambio ganadero con la ciudad de México. Entre las décadas de 1760 y 1770, no tenemos evidencias de compras de reses de parte del Ayuntamiento, probablemente porque no se necesitó del apoyo de ese organismo en la administración directa del abasto. A pesar de todo se sabe que el ganado michoacano continuó circulando hacia la ciudad de México, así por ejemplo la hacienda Bellasfuentes cercana a Zacapu 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 los años 1763 y 1808 a ese mismo destino.¹⁸² Entre los meses de octubre 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 un 17% del total aproximadamente. Aquel ganado provenía de localidades como, Zitácuaro, Zirándaro, Zamora, Valladolid, Tanguancicuaro y sus precios fluctuaron entre los 6 pesos, por

¹⁸⁰ AHCM, Abasto de carne. Vol.2, exp.32.

¹⁸¹ AHCM, Abasto de Carne. Vol.2, exp.40.

ganado proveniente de Sirándaro, al sureste de la provincia de Michoacán y los 8 pesos tres reales, por ganado proveniente de Zitácuaro, al extremo oriental de la misma ¹⁸³ Hacia los años 90 continuaba el flujo de ganado hacia la capital especialmente de Tanguancicuaro 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 un 25,7% del total de esas compras ¹⁸⁴

Por otro lado, Michoacán se pensó como una alternativa fundamental para el abastecimiento de la capital durante los tiempos de insurgencia. 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 cuadro n°32) ¹⁸⁵

Cuadro N. 32

Ganadero	Hacienda	N° de reses
Felipe Robledo	La Presentación	600
Juan Antonio Aguilera	San Pedro	600
Francisco Iturbe	Oropeo	400

¹⁸² SILVA, 1997, p.468.

¹⁸³ AHCM, Abasto de Carne, Vol.5, exp.110. De acuerdo a las compras señaladas el precio promedio de las reses de la provincia era de 7 pesos, es decir eran más caras que las de Compostela (Nayarit), según este mismo documento, su precio era de 6,4 pesos y 5,4 pesos. Lo que a su vez confirmaría la tesis de Von Thünen sobre el abaratamiento del ganado a mayor distancia del lugar central.

¹⁸⁴ AHCM, Abasto de Carne, Vol.4, exp.109.

¹⁸⁵ AHCM, Abasto de carne, vol.8, exp.260

Herederos de Joaquín Monasterio	La Balsa	400
Manuel Solorzano	San José	300
El Insurgente Anzorena		500
Basilio Leiva	Tururu	500
Pedro Gauna	Cutio	500
Lazaro Solorzano y su hermana, viuda de Vélz		1800
Lorenzo Cosío		700
Coronel Menoral	Sinagua	1500
Juan Isasaga	El Rosario	700
Juan Cabrera	Cuaguajutla	300
José Izaguirre apoderado de Alvarez, difunto	Apasingan	600

Respecto al intercambio de ganado menor con la capital durante el siglo XVIII, prácticamente no tenemos antecedentes, aunque se sabe de la conexión de Michoacán con Toluca, como receptora ésta de ganado proveniente de esta provincia, es probable que en Guapango se recibiera y vendieran carneros, por ser un puerto de salida de ganado diverso. Sin embargo nos inclinamos a creer que mucho del ganado lanar era recibido más bien en la zona de Xilotepec e Ixtlahuaca, por ser áreas reconocidas por la crianza de ganado ovino y porcino.¹⁸⁶

Si bien los intercambios ganaderos de Michoacán con la ciudad de México fueron importantes espacialmente 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, siendo la principal zona productora Puruándiro, donde la crianza de becerros representó un 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 del Bajío, hace pensar que mucho de su ganado circulaba hacia esos territorios por la demanda del mercado

¹⁸⁶ MENEGUS, 1995, p.146.

minero; ¹⁸⁷ 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.

La denominada Tierra Adentro, que comprendía las jurisdicciones de Celaya, Querétaro, Guanajuato, es decir el denominado Bajío e incluso territorios más 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 ya desde el siglo XVII por su producción agrícola. ¹⁸⁸

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 propia zona del Bajío, una 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 ¹⁸⁹, 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, porque además del flujo intraprovincial, mantuvo relaciones extraprovinciales con México, Veracruz, Valladolid, Puebla, Guadalajara, Oaxaca, San Luis Potosí y Zacatecas. Así por ejemplo en el mercado de la ciudad de Guanajuato el tráfico extraprovincial representó más de la mitad de los intercambios realizados en esa ciudad en los años 1779, 1785 y 1798, por concepto de productos

¹⁸⁷ SILVA, 1997, p 150 y 152.

¹⁸⁸ SUPER, 1986, p. 119

¹⁸⁹ La Intendencia de Guanajuato quedó conformada por cinco distritos alcabulatorios el de Celaya, el de Guanajuato, el de Salamanca, el de San Miguel el Grande y el de Villa de León. Ver ALVARADO GOMEZ, 1995, p 72

procedentes de diversas provincias del virreinato ¹⁹⁰ Así también 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. ¹⁹¹ 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 por ejemplo en la ciudad de Guanajuato en 1781, el 79,2% del valor recaudado por géneros de procedencia novohispana atañía a efectos del viento. ¹⁹²

Del mismo modo que la intendencia de Guanajuato era receptora de mercancías, también mantuvo un flujo de salidas de sus propios productos hacia otras regiones del virreinato. Sin embargo, para demostrar estos intercambios, los libros alcabalatorios de la propia 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 este caso para conocer los flujos de trigo hacia la capital desde el Bajío, se ha observado que en los libros de manifestaciones de trigo comprado para hacer harina por los panaderos capitalinos, se encuentran con cierta frecuencia declaraciones de trigo enviado desde aquella zona. Esto hace concluir 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; desde la jurisdicción de Querétaro llegaba trigo de pueblos como Tequisquiapan; de la jurisdicción de Guanajuato, se remitía trigo

¹⁹⁰ ALVARADO GOMEZ, 1995, p.129.

¹⁹¹ ALVARADO GOMEZ, 1995, p.129.

¹⁹² ALVARADO GOMEZ, 1995, p.129.

de la localidad de Irapuato y de más al norte en Nuevo León, del pueblo de Linares de Tierra Adentro

De acuerdo a nuestra muestra del trigo manifestado en 1785, donde quedaron registradas declaraciones con el simple término genérico de trigo de Tierra Adentro y otras más específicas en las que aparecen las localidades señaladas más arriba, en conjunto reunían un 15,7% del total de la harina declarada por los panaderos ante la Fiel Ejecutoría entre los meses de enero y abril de ese año.¹⁹³ Artis basada en informes de los molinos que remitían harina a la capital, señaló que en 1785 el 25% del consumo capitalino había sido proveído por la Tierra Adentro.¹⁹⁴ La misma autora señaló para 1786, que un 14% del consumo total de la capital provenía de esa zona, argumentando una disminución de envíos de grano desde ese entonces a la capital.

Por su parte los envíos ganado desde el Bajío hacia la capital y desde los inicios de la colonia, tuvieron mayor relevancia que los de grano. El desplazamiento de los ganados y rebaños desde las áreas centrales del virreinato especialmente del valle de México y diversos puntos de la meseta del Anahuac comenzado en el siglo XVI, se consolidó con la dirección de los inmensos rebaños hacia los llanos del norte y también hacia las tierras calientes a lo largo de las costas, así el propio y natural avance del ganado hacia las tierras del norte, llevó a los vaqueros a las zonas mineras del Bajío y Zacatecas. Estos nuevos espacios fueron destinados para la crianza de ganado y su abierta proliferación, lejos de los cordones hortícolas y agrícolas de la capital, lo que obligó a su vez a traer periódicamente partidas de ganado para el abasto de México desde esas zonas.

Desde aquellos años, las zonas de Michoacán y el Bajío e incluso las tierras del centro oriente de Nueva Galicia, estuvieron vinculadas en forma natural por la tranhumancia de ovejas,

¹⁹³ AHCM, RAPE, Vol. 3827. Cuaderno de manifestaciones de trigo que hacen los panaderos de los que compran en este juzgado de Fiel Ejecutoría, 1785.

practicada desde fines del siglo XVI y comienzos del XVII, cuando los ganados circulaban a lo largo del año buscando agua y pastizales.¹⁹⁵ 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 mil ovejas salían de Querétaro en el mes de septiembre hasta llegar a los pastos occidentales recorriendo distancias de 300 a 400 kilómetros, lo que revela que Querétaro desde esos años ya era un centro importante en la cría de ganado lanar.

En el siglo XVI las estancias cubrían la mayor parte de Querétaro y específicamente las estancias para ovejas, que tenían una extensión de 800 hectáreas y excedían en número a todas las demás. La alta producción de ganado lanar de la zona motivó a la pronta circulación de éstos 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.¹⁹⁶ Sin embargo, hacia el siglo XVIII esta situación tendió a cambiar, en esos años primaban en Querétaro ya no las grandes haciendas sino pequeñas y medianas fincas ganaderas con rebaños de corderos de alrededor de 5 000 y 2 000 cabezas.¹⁹⁷ 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

¹⁹⁴ ARTIS ESPRIU, 1986, pp.40-41.

¹⁹⁵ CHEVALIER, 1976, pp.128-129.

¹⁹⁶ SUPER, 1983, p.119.

¹⁹⁷ SUPER, 1983, p.61.

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

Hacia fines del siglo XVIII eran pocas las haciendas queretanas que contribuían con carneros para el abasto capitalino, tal vez sólo las más importantes. En el año 80 el conde de San Mateo tratante de carnicería del Rastro capitalino, compró a Luis Panilla director de Temporalidades 5 674 carneros que provenían de sus haciendas en Querétaro, lo que representaba un 2,5% de las compras totales de ganado menor de los tratantes de carnicería para ese año.¹⁹⁸ También se sabe que otros hacendados de Querétaro como el Conde de Sierra Gorda, quien también poseía propiedades en Valladolid, comerciaron ganado menor con Miro en 1780, cuando le vendió primales a 11 reales por cabeza.¹⁹⁹

Tal vez por un desplazamiento de los ganados más hacia el norte y/o por una mayor demanda de lana tanto en Querétaro como en el Bajío en general, la zona comenzó a ser abastecida por Dolores, San Miguel, San Luis Potosí y por los centros productores ubicados en las llamadas Provincias Internas, desde el Nuevo Reino de León hasta Santander, Coahuila y Texas.²⁰⁰ 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 canalizaban 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.”*²⁰¹

¹⁹⁸ AHCM, Abasto de Carne, Vol. 3, exp 85.

¹⁹⁹ AHCM, Abasto de Carne, Vol. 3, exp 85.

²⁰⁰ MIÑO, 1990, pp.276-277 y p.331.

²⁰¹ MORFI, 1935, p.44.

Alvarado Gomez destaca el papel de San Miguel El Grande como centro manufacturero y comercial dentro de la intendencia de Guanajuato y en especial por 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 Guanajuato a poco más del doble y en 1798 el monto de estos envíos fue superior en un 60% al registrado en 1785. San Miguel por presentar este flujo comercial fue la excepción dentro de las localidades de la intendencia, más aún el autor destacó una recomposición de sus flujos comerciales hacia dicha ciudad, a la que hacia 1779 exportaba mercancías de origen extranjero y novohispano, en cambio hacia los años 1785 y 1798, enviaba exclusivamente productos llamados de la tierra.²⁰²

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 por ejemplo, el Conde de Casa Loja, propietario de haciendas dedicadas a la cría de ganado lanar en San Miguel El Grande y San Felipe, hacia los años 1750 pagaba diezmos entre los obispos de Valladolid y Guadalajara para agostar sus ganados.²⁰³ Al mismo tiempo muchos de los comerciantes que operaban en esta zona y como se verá más adelante, eran vecinos de la ciudad de México y que tenían negocios en las zonas mineras de tierra adentro. En algunos casos sus propios capitales les permitieron adquirir propiedades en aquellos sitios. Kicza mencionó en general que los comerciantes del Bajío dedicados al trato con ganado, podían obtener

²⁰² ALVARADO GOMEZ, 1995, pp.127-129.

²⁰³ SERRERA, 1991, p 298

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 poseían²⁰⁴

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 y del occidente y norte del virreinato, que luego canalizaba hacia la capital. El flujo de ganado menor hacia la capital desde esa zona puede ser reconocido desde inicios del siglo XVIII, en 1735 por ejemplo de dos tratantes²⁰⁵ y tres criadores, que remataron tabajerías de ganado menor en el Rastro de San Antonio Abad, uno tenía animales en San Miguel El Grande, su nombre era Joseph Cristobal Avendaño, quién su vez se desempeñaba como regidor perpetuo de la capital.²⁰⁶ 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 mil cabezas anuales²⁰⁷. Cálculo que resulta cercano cuando vemos los consumos capitalinos de carnero en ese mismo 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, avecindado en la Villa de San Miguel El grande, concedió poderes para administrar sus ventas a Juan Castañiza uno de los más destacados comerciantes capitalinos y miembro del consulado de México.²⁰⁸

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

²⁰⁴ Véase KICZA, 1986, p.110.

²⁰⁵ Además de los criadores que podían rematar tabajerías de carnero, existía un grupo de comerciantes de ganadío los cuales se les permitía participar en las ventas del rastro de 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.

²⁰⁶ AHCM, Abasto de Carne, Vol.2, exp.30.

²⁰⁷ AHCM, Abasto de Carne, Vol.3, exp.85

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 zonas.²⁰⁹ Por cierto poseía haciendas, criadoras y seguramente receptoras, de ganado menor en las cercanías de Dolores Hidalgo y San Miguel, como la hacienda de la Quemada y Santa Barbara.²¹⁰ Más que como ganadero, sino como tratante de carnicería participó frecuentemente en los remates del rastro de la capital, especialmente en los primeros años de la década de 1740 y en la década de 1760 hasta el año de su muerte en 1767, fecha en que su sobrino Antonio Urizar se hizo cargo de estos negocios.²¹¹ Durante estos años Lanzagorta, generalmente 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 mil cabezas anuales. Los Urizar continuaran 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.²¹² 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.²¹³ También estrecharon lazos comerciales con los ganaderos Sanchez Navarro de Coahuila, quienes mantuvieron 10.550 pesos en depósito con Andrés Vicente Urizar en 1775.²¹⁴ Hacia los años 80, Vicente Urizar era representante de las casas de matanza de Manuel Urizar y Antonio Urizar ya difunto. Estas dos casa de matanza

²⁰⁸ AHCM, Abasto de Carne, Vol.2, exp.50 y exp.51.

²⁰⁹ Véase algunas referencias sobre este comerciante, en BOCHARD de MORENO, p.232 y pp.294-295.

²¹⁰ Véase MORFI, 1935, pp.48-49.

²¹¹ AHCM, Abasto de carne, Vol.2, exp.35, exp.36, exp.56, exp.60.

²¹² AHCM, Abasto de Carne, Vol.3, exp.85. Ambrosio Basocco declaró en 1780 como representante de las casas de Matanza de Antonio Lanzagorta y Domingo Allende que estos poseían cosa de 24 mil carneros añejos que no habían vendido.

²¹³ Véase ALAMAN, 1849, Vol.1, pp.99.

²¹⁴ HARRIS, 1975, p.79.

declararon en 1780 tener aproximadamente 35 mil carneros de su propiedad además de unas 19 mil cabezas compradas principalmente en Durango y Coahuila²¹⁵

De todas formas los ganaderos y comerciantes de San Miguel continuaron relacionados con el abasto capitalino, a través de asentistas como Antonio Bassoco, quién 1786 se hizo cargo del abasto de res de la capital Bassoco era otro destacado comerciante de la zona de San Miguel, que tradicionalmente había tenido sociedad y brindado su representación como apoderado al Conde del Peñasco (hacendado de San Luis Potosi) y principalmente a Francisco Lanzagorta y Canal, a Domingo de Allende y a Domingo Unzaga, quienes controlaban el comercio de San Miguel.²¹⁶ Además, desde 1763 Bassoco se había hecho cargo de la administración de los negocios de su tío Juan de Castañiza, quién había sido poseedor de una exitosa firma comercial con operaciones en Ciudad de México, Jalapa, San Miguel El Grande y Durango.²¹⁷

En el período de ascenso como comerciante capitalino, Bassoco fue asentista del abasto entre 1786 y 1788, posteriormente fue tratante de carnicería, es decir surtiendo a la ciudad con ganado menor. Negocio que le comenzó a redituar 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 Urizar, Juan Antonio Yermo, la viuda de Bernardo Miro, Mariana Arizabalo.²¹⁸ Si se considera que Urizar y Bassoco eran tratantes de carnero que operaban en la zona del Bajío y

²¹⁵ AHCM, Abasto de Carne, Vol.3, exp.85.

²¹⁶ AHCM, Abasto de carne, vol.3, exp.85, véase también algunas referencias sobre los Unzagas y Allendes en HARRIS, 1975, pp.82-83

²¹⁷ 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, 1975, HARRIS, 1975; BOCHARDT de MORENO, 1984; LADD, 1976; ROJAS, 1994.

²¹⁸ AHCM, Abasto de carne, vol.4, exp.108

especialmente en San Miguel, se puede decir que a fines de la década de 1780 al menos el 50% del ganado menor consumido en la capital era tratado y canalizado 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 el 50% de los requerimientos urbanos para ese año - Bassoco declaró haber comprado 38.500 carneros añejos en distintos parajes, por su parte, Andrés Urizar declaró tener 28.000 carneros añejos y trasañejos, es decir ambos reunían en esa ocasión un 52% del ganado comprado para el abasto capitalino.²¹⁹

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 Lanbarri, vecino de San Miguel El Grande, pero que criaba ovejas en Matehuala en su hacienda Nuestra Señora del Carmen de la Laja, entonces le compró 10.667 ovejas procedentes de esa hacienda. También compró a Diego Tomas de Lanbarri, hermano o pariente del anterior y también vecino de San Miguel, 3.707 ovejas en la Hacienda de 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 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 Yermo compró en 1806, casi un 26% fue tratado en San Miguel, más un 7% que pertenecía realmente a esa zona.²²⁰ Todo lo cual

²¹⁹ AHCM, Abasto de carne, Vol.5, exp.114.

²²⁰ AHCM, Abasto de Carne, Vol.7, exp.224.

demuestra que la localidad de San Miguel El Grande seguía a comienzos del siglo XIX operando como receptor de ganado de diversos parajes del norte del virreinato y 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, Pénjamo, además de pagar una parte de sus diezmos de animales y de lana a la Diócesis de Guadalajara²²¹ - envió hacia los años 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 mil cabezas de carnero anuales.²²² 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.²²³ 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 y 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 un 11,6% del ganado comprado por Miro para el abasto de la capital, y un 2,5% de las compras totales de ganado de los cuatro tratantes encargados de las tablas del rastro de la capital en 1780.²²⁴ Ese mismo año y como parte del ganado que compró la Casa Mortuoria del conde de San Mateo, para otra de las carnicerías 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

²²¹ SERRERA, 1991, p.298. También véase BRADING, 1973, pp 220-228.

²²² AHCM, Abasto de carne, vol.2, exp. 36

²²³ Véase referencias de esta hacienda en MORFI, pp 74-75 y 79, también MIÑO, 1990, p.276.

²²⁴ AHCM, Abasto de Carne, Vol.3, exp.85

director de Temporalidades. Esa cantidad de animales representaba un 21,5% del ganado de dicha casa mortuoria para ese año y un 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 un 8,6% del total de las compras de ganado efectuadas ese año.²²⁵ En 1789 el Mariscal de Castilla continuaba siendo abastecedor de ganado menor en la capital, sin embargo como proveedor de los tratantes que habían rematado las carnicerías ese año. Sin poder determinar cuanto de su ganado vendió a la capital si sabemos que declaró poseer en su hacienda Molinos dos mil cabezas y en su hacienda Río Florido otras doce mil. Además el Mariscal aparecía representando como apoderado a otros criadores de ganado menor como Agustín Urquidí y al Brigadier José Flores.²²⁶

Otros hacendados de Guanajuato, al parecer introdujeron ganado a la capital ese mismo año, sin embargo a través de una serie de intermediarios. Por ejemplo Felipe Antonio Teruel hacendado de Acambaro, con haciendas como la de Santa Clara y la Estancia San Pablo en esa localidad, hizo circular su ganado a través de Pedro Vertis hacendado con tierras en San Ángel y Duarngo y éste a su vez se hizo representar por Juan Felipe Fagoaga y finalmente por Juan José Juangorena, vecino de la capital,²²⁷ éste último declaró tener en 1789, 11.616 cabezas de ganado menor en las haciendas de la Zarta y Mimblera, cantidad que seguramente resultó de esta cadena de relaciones.²²⁸

El traslado del ganado desde el Bajío podía demorar varias jornadas hasta llegar a la capital, es sabido que tan sólo en 1777, desde Pénjamo a Huahuetoca se cubrían 20 días, haciendo estaciones en

²²⁵ AHCM, Abasto de Carne, Vol.3, exp 85

²²⁶ AHCM, Abasto de carne, Vol.5, exp.110 y 114.

²²⁷ En las declaraciones 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 Vertis a Don Felipe Antonio Teruel". AHCM, Abasto de carne. Vol.5. exp.110

²²⁸ AHCM, Abasto de Carne. Vol.5, exp.114, Estado de los ganados que han manifestado los criadores.

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, y finalmente el Agostadero el Sitio en la jurisdicción de Cuautitlán.²²⁹

Hacia el este de Querétaro, se encontraba la jurisdicción de Zimapan, hoy en el estado de Hidalgo, desde esa localidad se envió ganado menor hacia la capital. El vecino y minero del Real de Minas de Zimapan Pedro Romero, logró rematar en 1756 una de las tablajerías 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 tablajerías del rastro ese año.²³⁰

Este Pedro Romero, vecino de Zimapan probablemente fue quién se convirtió en el primer conde de Regla, Pedro Romero de Terreros, quién además de surtir a la capital con ganado menor hacia los años 80, también abastecía con carneros de sus haciendas Santa Lucía, Jalpa y La Gavia, a los reales de minas de Pachuca y Real de Monte.²³¹

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

²²⁹ GARCÍA MARTÍNEZ, 1995, pp. 17-19.

²³⁰ AHCM, Abasto de Carne, Vol. 2, exp. 50.

fondo de las temporalidades de Californias, con lo que a su vez, hicieron posible que los jesuitas administraran Arroyo Zarco ²³² Así mismo y probablemente a raíz de estas relaciones, José de la Peña y Puente, marqués de Villa Puente, remató ese mismo año una de las tablas del Rastro capitalino ²³³

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 estas localidades aparecen los llamados cerdos de sabana, que correspondían a puercos 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. ²³⁴ Al respecto Garavaglia y Grosso en sus estudios sobre Tepeaca, zona de Puebla, señala que los indios de la región criaban cerdos en esas condiciones, como parte de su ecosistema agrario, donde comían incluso bellotas para alimentarse. ²³⁵ Del mismo modo llegaban cerdos desde Calpulalpan, localidad ubicada inmediatamente al sur de Apan (hoy en el estado de Tlaxcala) ²³⁶

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 estas no conocemos identidades

²³¹ LADD, 1976, pp.41-44

²³² MORFI, 1935, p.26.

²³³ AHCM, Abasto de Carne, Vol.2, exp.30.

²³⁴ AGN, Alcabalas, Vol.259, exp.3, 1780.

²³⁵ GARAVAGLIA y GROSSO, 1994, p.112.

²³⁶ GIBSON, 1967, p.370

específicas, apenas sólo una mención vaga de que hacia los años 80 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 si tenemos referencias 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.²³⁷

Más hacia el sur en la llamada tierra caliente entre Cuernavaca y las 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 esta 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”*.²³⁸ Al mismo tiempo en estas mismas haciendas azucareras, existían tierras asignadas exclusivamente para el ganado, así por ejemplo en la Hacienda El Hospital ubicada en Oaxtepeque, hacia los años 1780 mantenía entre 100 y 150 vacas y toros *“al pie de la Bayada”* de esa hacienda.²³⁹

²³⁷ GARAVAGLIA y GROSSO, 1994, p.110

²³⁸ WARD, 1995, p.65

²³⁹ AHINAH. Fondo Lira. Vol 107 y 112. Libros de cuentas de la Hacienda el Hospital

Del mismo modo la Hacienda convivía con las tierras comunales indígenas, haciendo de la zona un espacio agrícola altamente aprovechado y productivo. Específicamente de Yautepec y Guastepec, las comunidades indígenas llevaban a comerciar a la capital, principalmente plátano, melón, sandía, palma, dátil, chile verde, cacahuete, xicamas, 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.²⁴⁰ 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 quienes además de llevar diversos productos a los reales mineros de los entornos, servían de nexo entre la tierra caliente y la ciudad de México.²⁴¹ La zona de Cuernavaca y las Amilpas, era la principal proveedora de azúcar de la capital y por el alto consumo registrado en la ciudad, se convirtió esa región subtropical en la más importante productora de azúcar del virreinato; algunas de las haciendas principales en torno a Cuernavaca fueron Axomulco, Temisco, San Gaspar, san Francisco Zacualpan y Miacatlan. Otros grandes ingenios establecidos en Cuautla y Yautepec, propiedad de órdenes religiosas y laicos como, San Pedro Martir Cuauixtla de los dominicos, el ingenio jesuita de Xochimancas y el llamado Hospital de los frailes Hipólitos²⁴², éste último ingenio envió anualmente a la ciudad de México, entre 17.800 a 15 000 arrobas de azúcar en el transcurso de la década de 1780.²⁴³

²⁴⁰ 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.

²⁴¹ MENEGUS, 1995, p.143.

²⁴² LOZANO ARMENDARES, 1995, pp.129-130.

²⁴³ Véase cuentas de esta Hacienda el Hospital en AHINAH. Fondo Lira, Vol 106, 110, 112 y 114. Cuentas de azúcar remitidas a México.

La periferia y sus envíos de ganado hacia la capital:

El último círculo de abastecimiento que propone Von Thünen en su modelo, corresponde al espacio que produce carne, lana, mantequilla y diversos productos animales a bajo costo; 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 fundamentalmente la cría de ganado. En esta área sólo se produce cereales para alimentar a los propios trabajadores de las estancias, es decir 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), el precio del forraje es esencialmente bajo y el ganado puede ser conducido al centro consumidor, de sitio en sitio, a un bajo costo y sin mayor esfuerzo, todo esto deriva en definitiva en un abaratamiento de los costos de producción. Para el autor nuevamente es importante la relación inversa entre la caída de los costos de producción a medida que se distancia del lugar central y a la vez el paulatino incremento de los costos de transporte a mayor lejanía del mercado. En este caso, Von Thunen aprovecha la capacidad natural del ganado para trasladarse por si 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 las 30 millas (222,6 km.) y aún hasta las 50 millas (371 km.), inversamente a lo que sucede con los granos a esa distancia. Después de las 50 millas el autor considera que los beneficios

comienzan a decrecer, a pesar de que siguen siendo el doble de los que podrían obtener los criadores de ganado en 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, pueden controlar su oferta en el mercado para que de alguna forma, el precio por cabeza no decaiga en extremo.

El mecanismo para limitar la producción y la oferta de ganado radica en el número de pastizales disponibles para el ganado, como estos no son permanentes y en invierno generalmente no se dispone de ellos, los estancieros tienden a deshacerse del ganado en esa época del año y lo envían hacia los lugares centrales donde se dispone de rastrojos, es decir los criadores no pueden prácticamente mantener animales en forma permanente en sus haciendas y deben deshacerse de su producción anualmente, de lo contrario no tendrían como alimentar al ganado. Por esta razón deben limitar la cría de animales y en consecuencia los productos animales en el centro consumidor tienden a ser escasos y de alto precio. A su vez cuando las áreas cultivadas y productoras de granos tienden a ampliarse a causa de un 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 un 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, los animales existentes no se consumirán y su procreación natural continuará, entonces el precio por cabeza decaerá necesariamente y también el de los productos animales en el mercado consumidor.²⁴⁴

La aplicación de este esquema teórico al último círculo identificado por nosotros que cae bajo la influencia del mercado de ciudad de México, conlleva ciertos problemas o diferencias sustanciales con el modelo de Von Thünen.

El último círculo de abastecimiento de la capital correspondía- empezando por el norte del virreinato- específicamente lo que era la costa occidental de Nueva Galicia, incluyendo la jurisdicción de Guadalajara y siguiendo más hacia el norte y noroeste, para entrar a los territorios de Nuevo León, Nueva Vizcaya y Coahuila. Prolongando imaginariamente la línea de circunferencia hacia el sudeste 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 especialmente tuvieron importancia para el abasto de la ciudad de México hacia 1811 durante la insurgencia, como se verá más adelante.

Este gran espacio definido, lo hemos identificado con el sexto círculo de Von Thünen que a pesar de presentar diferencias notables operaba respecto al mercado capitalino respondiendo exclusivamente a su demanda de ganado, no obstante de cubrir también la demanda regional de animales.

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 las 50 millas (371 km.) propuestas por Von Thünen. Tan sólo Guadalajara se encuentra a 579 kilómetros de la capital y sabemos que los puntos más extremos de este cordón en dirección norte llegaban hasta Coahuila. Los

²⁴⁴ VON THUNEN, 1966, pp. 146-158.

abastecedores de la capital sabían que tan sólo para trasladar carneros era: “*menester que [vinieran] de 200, 300 y 400 leguas. No de una hacienda de cría, sino de muchas*”.²⁴⁵ 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, a causa sin duda de la ampliación a su vez de las áreas agrícolas no sólo de las que estaban en función de la capital sino también de otras ciudades situadas en el propio norte, como Guadalajara y a la vez de otros mercados de gran influencia como el de Guanajuato.

La mayor parte de la extensa área descrita era de carácter semiárido; era propicia para la práctica extensiva de la ganadería y de tierras poco fértiles para la producción agrícola, sin embargo, esto no significa que el norte del virreinato, fuera como se ha dicho irónicamente “un paisaje tipo lunar, descampado y solitario”.²⁴⁶ El problema está en determinar cuál es la actividad económica preponderante en el área y cuáles de esos espacios operaban en función del propio norte o en relación con otros mercados. Por cierto, bajo esa perspectiva, se descubren cordones hortícolas y agrícolas en la zona, como por ejemplo en torno a Guadalajara,²⁴⁷ 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

²⁴⁵ AHCM, Abasto de carne, Vol.3, exp.85.

²⁴⁶ 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.

²⁴⁷ 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”

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 ²⁴⁸

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 niveles 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, especifica 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 ²⁴⁹. 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 ²⁵⁰. Sin embargo, la mayoría de estos grandes predios vendían su ganado a zonas extraregionales 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 propio 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

²⁴⁸ CRAMAUSSEL, p.350. También CUELLO, 1988, p.196 y p198, HADLEY, 1975

²⁴⁹ VAN YOUNG, 1989, p.233.

²⁵⁰ VAN YOUNG, logró identificar diversas haciendas en las cuales la extensa propiedad podía abarcar unas 16.500 hectáreas como era el caso de la Hacienda Huejotitlán a fines del siglo XVII y 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, p.317 y p.308

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 como tal por Chevalier.²⁵¹

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 extraregional 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; Guadalajara proveía fundamentalmente de ganado vacuno a la capital virreinal, a su vez del norte y noreste bajaban principalmente carneros hacia Querétaro y San Miguel el Grande y desde allí eran redistribuidos hacia el centro del país.

En los territorios de Nueva Galicia, actualmente los estados de Jalisco, Nayarit e incluso parte de Sinaloa, ubicaron desde el siglo XVI y XVII las principales haciendas ganaderas que abastecían a la capital con ganado vacuno propiamente tal. En los inicios del siglo XVII, se calculaba que Nueva Galicia enviaba anualmente a la Nueva España cerca de 20 mil reses; cantidad que podía ascender hasta 60 mil cabezas cuando un rico hacendado vendía parte de sus ganados.²⁵² 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 doscientas

²⁵¹ CUELLO, 1988, p.200

²⁵² CHEVALIER, 1976, p 141

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.²⁵³ Sin embargo, mucho de este ganado era agostado en los alrededores de Toluca, El Cerrillo de Lerma, Guapango y Jilotepec, donde acudían los comisionados capitalinos o los propios obligados a comprar ganado.²⁵⁴ 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.²⁵⁵

En 1736 se compraron en los llanos de Guapango, el Cerrillo, Toluca y Xilotepec, 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 el 47,2% del 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.²⁵⁶ En 1740, nuevamente la ciudad se hizo cargo de comprar ganado para el abasto y entre las compras efectuadas en Guapango entre los meses de 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

²⁵³ Véase SERRERA, 1991, pp.99-100

²⁵⁴ Véase Abasto de Carne, Vol.2, exp.32 y 34.

²⁵⁵ SERRERA, 1991, p.98-99.

Francisco Maldonado, en conjunto representaban a penas un 7,2% de las compras efectuadas en esos meses, sin embargo de la mayoría de las cabezas compradas no se especificó su procedencia sino sólo el lugar de venta, es decir Guapango, y Xilotepec.²⁵⁷ 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, 2828 cabezas provenientes de la jurisdicción de Guadalajara, siendo sus principales vendedores el estanciero Lucas Guaxiola propietario de la Hacienda de Palmito y el presbítero Diego Isidro Serrano. Otro de sus importantes surtidores fue Juan A. Sánchez Leñeros, quién desde la propia ciudad de México se encargó de proveerlo de 1196 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.²⁵⁸ Las compras efectuadas a estos estancieros de Guadalajara, le implicaron a Dávalos comprar cada cabeza a un precio promedio de 6,1 reales, a diferencia de las reses compradas en los alrededores de la capital y también las de Michoacán que podían fluctuar en 6,4 reales.

²⁵⁶ AHCM, Abasto de Carne, Vol.2, exp.32.

²⁵⁷ 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 Ciudad de México y el lugar de origen del ganado. Así por ejemplo: 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.

²⁵⁸ Consúltense sobre la historia de la familia Sanchez Leñeros en SERRERA, 1991, p.150.

De este modo la región de Guadalajara aparece en estas compras de 1750 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 1680 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 el 87,7% procedía de la Nueva Galicia.²⁵⁹

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 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.²⁶⁰

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 a 1770, las cifras de este autor son un referente importante respecto a señalar que Guadalajara continuó exportando al menos a la Nueva España importantes cantidades de ganado.

Durante la década de 1761-1770 salieron de Guadalajara con destino a 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 cuadro), se observa que en los primeros

²⁵⁹ AHCM, *Abasto de Carne*, Vol. 2, exp 40.

²⁶⁰ Consultese el capítulo III de SERRERA, sobre las exportaciones a Nueva España, pp. 77-122. SERRERA, 1991

años de esa década los envíos de Guadalajara a Nueva España, podían representar alrededor de un 92% del consumo en la capital, pero a mediados de la década la situación cambió, pues en 1767 las exportaciones de Guadalajara podían llegar a cubrir sólo un 67,7% del consumo capitalino. Del mismo modo a mediados de los años 70 cuando la demanda de la capital se incrementó sustancialmente, los arribos de reses desde Guadalajara a Nueva España, representaban comparativamente un porcentaje aun menor del consumo capitalino, así entre 1776 y 1777, las reses remitidas desde Guadalajara podían equivaler en promedio para esos dos años un 59,4% del de la demanda capitalina. Sin embargo hacia inicios de los años 80, los envíos de aquella región hacia la Nueva España se incrementaron, respondiendo tal vez a una mayor demanda, de este modo en los primeros años de esa década superaban en más de un 100% las necesidades de reses del abasto de 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 80, es en ese momento cuando la demanda capitalina comienza a regularse nuevamente ante las alzas de precios entre 1786 y 1788 en unas 14 600 reses y Guadalajara nuevamente ajusta sus envíos a la Nueva España en unas 12.600 reses, es decir comparativamente a un 86,7% del consumo capitalino, con lo que se volvía a los niveles de los años 50.

Si se tiene certeza que entre los meses de 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 actualmente corresponde al actual estado de Jalisco se hicieron tratos por 9.803 cabezas lo que representó un 43% de las compras efectuadas durante ese período, las que se realizaron especialmente en los poblados de Ameca y Tecolotlan. Los porcentajes de envíos de acuerdo a las jurisdicciones existentes en ese tiempo fueron las siguientes: Autlán con un 18,7% del total de las reses compradas, Sayula con un 8,6%, Guachinango (Mascota) con un 7,7%; Tuscacuesco jurisdicción de

Amula un 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 un 19,6% de las adquisiciones, lo que sumado a los porcentajes anteriores nos da un 62,6 correspondiente a ganado de Nueva Galicia, 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 un 10%, debido a que los vendedores no se identificaron adecuadamente.²⁶¹

Sin embargo a fines de década como se ha explicado, hubo gran mortandad de animales por sequías y epidemias en el ganado Serrera menciona este deterioro en las exportaciones de la región de Guadalajara, siendo evidente en los años 1789 y 1790 cuando se enviaron 5.301 y 6.944 reses respectivamente Estas remisiones representaron sólo comparativamente el 41% y el 50,5% del consumo de la capital²⁶² Los reducidos 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, un 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 un 36,5% del total de las compras, y desde Guachinango (Mascota) un 16% Otras compras provinieron de Compostela, con 1.272 animales es decir un 12,9% del total, este porcentaje sumado al resto, indica que un 65,4% del ganado provino de la Nueva Galicia²⁶³

En los últimos años del siglo XVIII y comienzos del XIX, las exportaciones de Guadalajara a Nueva España nuevamente se incrementaron, probablemente motivadas por un aumento de la

²⁶¹ AHCM. Abasto de Carne, Vol.5, exp.110. 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 compradas en Michoacán llegaban a 7 pesos.

²⁶² SERRERA, 1991, p.87.

²⁶³ AHCM. Abasto de Carne, Vol.4, exp.109.

demanda; durante la década de 1800 la ciudad de México incrementó su demanda de reses entre 17 mil y 19 mil cabezas, sin embargo tenemos constancia que de los 19 mil toros comprados en la capital en 1807, sólo 8.143 cabezas provenían de Guadalajara, es decir un 42% del total de las compras.²⁶⁴

Cuadro N. 32

año	Remisiones desde Guadalajara a N. España ²⁶⁵	Demanda de reses en C. de México ²⁶⁶
1761	12289	13539
1762	11253	11890
1767	10303	15200
1776	14573	30000
1777	15503	22000
1781	20435	
1782		20267
1783	17303	15217
1784		16381
1785	13510	
1786	12726	15000
1787	11249	
1788	12616	14210
1789	5301	12912
1790	6.944	13727
1791	11634	8006
1796	16678	
1797	21485	
1798	15.235	
1799	20.29	
1800	23493	17000
1807		19000
1808		17000

Por su parte, la llamada tierra Adentro en las primeras décadas del siglo XVII, no sólo tenía enormes ganados en el Bajío, Zacatecas o San Luis Potosí, sino que el ganado había

²⁶⁴ AHCM, Abasto de Carne, Vol. 7, exp. 223.

²⁶⁵ SERRERA, 1991, pp. 86-88.

²⁶⁶ Cifras de acuerdo al cuadro n° 9 presentado en el capítulo n° 2

alcanzado las llanuras de Nuevo León con lo que se inició otra corriente migratoria hasta las praderas del noroeste del reino, es decir hacia los territorios de Durango y Coahuila.²⁶⁷

En los alrededores de Zacatecas, San Luis Potosí o hacia el norte de Guanajuato, surgieron grandes haciendas. Zacatecas a principios del siglo XVII estaba rodeada de ranchos ganaderos y de ovejas, la elevada estepa del Altiplano producía suficientes hiervas 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.²⁶⁸ Hacia el oeste estaba la hacienda de Valparaíso en un paraje bien irrigado y la de Trujillo, que enviaba trigo hacia 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 de Urdiñola, Los Patos, Castañuela y Parras. Cerca de San Luis Potosí había importantes haciendas como Bledos, Illescas, Jaral y Ciénaga de Mata.²⁶⁹ En el siglo XVII los principales centros criadores de ovejas hacia el norte del virreinato eran Querétaro, Aguascalientes y Zacatecas, y entre los principales productores o estancieros del reino figuraban la compañía de Jesús y las haciendas de Rincón Gallardo en Ciénaga de Mata.²⁷⁰

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 extendía en los alrededores de Zacatecas, entre

²⁶⁷ CHEVALIER, 1976, pp 128-129

²⁶⁸ BAKEWELL, 1976, p.100-101.

²⁶⁹ CHEVALIER, 1976, p.213-214

²⁷⁰ MIÑO, 1990, p.274

los parajes reconocidos por Morfi como Fresno y el Durazno, y en el llano denominado Bermeja, donde se ubicaba otra de sus haciendas, llamada Santa Gertrudis.²⁷¹ En 1735, el conde de San Mateo era descrito 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 11 repartidas entre tres criadores y tres tratantes.²⁷² 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 de San Pedro del Alamo, su dueño el primer conde de San Pedro del Alamo -español y mariscal de campo Francisco de Valdivieso y Mier - 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.²⁷³ En 1740 remató la tabla número uno del rastro con 30 mil carneros añejos y trasañejos,²⁷⁴ 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 mil cabezas de ganado lanar.²⁷⁵

Hacia los años 50 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

²⁷¹ 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.

²⁷² AHCM, Abasto de Carne, Vol.2, exp.30.

²⁷³ AHCM, Abasto de Carne, Vol.2, exp.35 y 36.

²⁷⁴ AHCM, Abasto de Carne, Vol.2, exp.35.

²⁷⁵ MORFI, 1935, p.93.

Miguel de Berrio y Saldivar, el primer marqués del 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 50 hasta por lo menos comienzos del siglo XIX, las tablas ocupadas inicialmente por el conde de San Mateo.²⁷⁶

Del mismo modo, las propiedades del conde del Álamo se ampliaron a raíz de su matrimonio con la tercera 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 ganado 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 mil carneros, la mayoría de los cuales había 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, así mismo compró a Luis Panilla, Director de Temporalidades 13 mil cabezas de la hacienda de Zacatecas. En total el ganado menor comprado en Zacatecas ese año correspondía a un 27% de las compras de dicha casa mortuoria y un 7,7% del ganado total introducido a la capital.²⁷⁷

Del mismo modo, en el área circundante a Zacatecas existieron haciendas que eran fundamentalmente receptoras de ganado proveniente de regiones de más al norte del virreinato. Así por ejemplo en el rancho de San Tibursio ubicado en Mazapil, se agostaba ganado comprado por la Casa Mortuoria de Miró, a cargo en 1788 por la viuda de Bernardo Miro, Mariana Arizabalo. Ella, reunía

²⁷⁶ AHCM. Abasto de Carne. Vol.2. exp.49. Sobre las alianzas matrimoniales véase LADD. 1976, p.226

²⁷⁷ AHCM. Abasto de Carne. Vol.3. exp.85.

diversas partidas de carneros comprados en diversos parajes norteños, para luego trasladarlos a las inmediaciones de la capital, de acuerdo a los requerimientos del abasto²⁷⁸

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 1907 carneros añejos y trasañejos; en la Hacienda de Maguey en esa misma jurisdicción compró 12 391 cabezas entre cuatriañejos y añejos a Juan Antonio Ayerdi; en la Hacienda Pozo Hondo propiedad de José Mariano Fagoaga compró otros 6223 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 un 37,1% de las compras que efectuó Yermo en ese año y esa cantidad representó un 7,8% del ganado total consumido en la capital ese mismo año.²⁷⁹ 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 una 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 Guadalajara y Nueva Vizcaya.²⁸⁰

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 mil cabezas de ganado ovino a

²⁷⁸ AGN, alcabalas, Vol.410, exp.11, fs.136v-146v.

²⁷⁹ AHCM, Abasto de carne, Vol.7, exp.224. En estas compras también se observa que los carneros abarataban su precio dependiendo si provenían de lugares cada vez más lejanos de la periferia ganadera del reino. Así por ejemplo en ese año los carneros de Zacatecas fluctuaban en 231/2 reales al igual que los vendidos en San Miguel. No obstante los más baratos señalados en esta compra fueron los provenientes de Monterrey con un precio de 20 reales, seguidos por los de Coahuila, Matchuala y Linares a 22 reales. Respecto al consumo de carneros en 1806 sabemos que alcanzó las 312 000 cabezas, véase AHCM, Abasto de Carne, Vol.7, exp.223.

principios del siglo XVIII²⁸¹ y Lagos, ambas de José Rincón Gallardo, de la familia de los marqueses de Guadalupe, la Hacienda Bocas y la Angostura, propiedades del conde del Peñasco, Agustín Mora, presbítero del arzobispado capitalino y que también vendió ganado menor a los tratantes de ciudad de México.²⁸² En la jurisdicción de Matehuala en el actual estado de San Luis Potosí, existían también las haciendas de Nuestra Señora del Carmen de la Laja – de la que se enviaron a la capital 13.366 carneros en 1806 – y la Hacienda de Medina, de la que provinieron otras 3 707 cabezas ese mismo año, ambas haciendas eran propias de la familia Lambarri.²⁸³ En Charcas se encontraba otro importante ganadero como el Marqués de Rivascacho a quién en la segunda mitad del siglo XVIII se le adjudicaron unas 80 mil hectáreas en ese distrito.²⁸⁴ En esa localidad también se encontraba la hacienda de los Pozos de San Benito y Sierra Hermosa que mantenía 109 mil cabezas de ganado lanar.²⁸⁵ Uno de los principales criadores de la zona, era el Marqués del Jaral, Miguel de Berrio y Saldivar, propietario de haciendas como el Jaral y todas las anexas ella en esa jurisdicción. Del mismo modo Jaral manifestaba diezmos en Guadalajara y Michoacán por concepto de ganado menor, en 1754 declaró tener en esos territorios más de sesenta mil crías, además de los de sus propias haciendas, de los que le entregaban sus arrendatarios y los ganados de las haciendas del condado de San Mateo.²⁸⁶ Su producción le permitió ser uno de los principales abastecedores de San Luis Potosí, enviar ganado a Guanajuato,²⁸⁷ y al rastro de la capital. Desde la década de los 50 Berrio participó en los remates

²⁸⁰ MIÑO. 1990, p.276.

²⁸¹ SERRERA, 1994, p.314.

²⁸² AHCM, Abasto de carne, Vol.3, exp.85.

²⁸³ AHCM, Abasto de Carne, Vol.7, exp.224.

²⁸⁴ SERRERA, 1994, p.331.

²⁸⁵ MIÑO. 1990, p.276.

²⁸⁶ AHCM, Abasto de Carne, Vol.2, exp.49.

²⁸⁷ LADD. 1976, p.46.

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 mil cabezas de ganado menor para el rastro de San Antonio Abad ²⁸⁸

Más al norte, en el sudeste del actual estado de Coahuila, se encontraban las tierras del Marqués de Aguayo, marquesado iniciado por Francisco de Urdiñola y que abarcaba en un principio 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 Ciénegas.²⁸⁹ Con el matrimonio de la tercera marquesa de Aguayo con el conde del Álamo, generó la fusión del marquesado con el condado del Alamo, entonces esas tierras fueron las más extensas dedicadas a la cría de ganado menor, llegando a tener 420 mil ovejas. Según Ladd, Aguayo podía conducir sus rebaños desde la hacienda de patos en Coahuila hasta su rancho en el Altillo en Coyoacán sin poner el pie en tierras que no eran de su propiedad.²⁹⁰ En este mismo 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”*²⁹¹ El marqués poseía en Coyoacán las haciendas de San Antonio Rettis y la Estrella, donde además sembraba maíz y trigo ²⁹²

²⁸⁸ AHCM. Abasto de Carne, Vol. 3, 3xp 85

²⁸⁹ ALESSIO ROBLES, 1938, p.489

²⁹⁰ LADD, 1976, p.46 y p.49.

²⁹¹ MORFI, 1935, p.140-141.

²⁹² Fuentes para la Historia de la crisis agrícola, 1785-1786. Vol. 2. p.292

Hacia los años 80, Aguayo introducía ganado a la capital a través 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 mil carneros a Bernardo Miró, 3210 a Juan Antonio Yermo y 23 mil a Antonio Urizar, además de enviar otros 3000 para el abasto de Guanajuato.²⁹³ Si la totalidad de este ganado fue destinado para el consumo capitalino, significaba que Aguayo había contribuido con un 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 del Pozo ubicada en esa zona. Ese mismo año Miro compró un total de 2700 carneros a Baltazar Arechavala, propietario de tierras en Coahuila,, provenientes de la hacienda Torreón.²⁹⁴ En total todas las compras efectuadas en Coahuila en 1780 representaron un 25,8% del consumo de carneros en la capital.²⁹⁵

En el transcurso de la década de los 80 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.²⁹⁶ Así mismo en declaraciones del año 1789, figuraba como el principal criador que abastecía la capital, en esa oportunidad declaró poseer en las tierras el marquesado y del condado del Alamo 42.700 ovejas para la venta.²⁹⁷ 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 4 onzas más por un real que en las demás tablas capitalinas. El marqués demostró en sus declaraciones que disponía de crías suficientes en sus

²⁹³ AHCM, Abasto de carne, Vol.3, exp.85

²⁹⁴ AHCM, Abasto de carne, Vol.3, exp.85

²⁹⁵ AHCM, Abasto de carne, Vol.3, exp.85

²⁹⁶ HARRIS, 1975, p.79

haciendas de Patos, San Antonio de Padua, San Juan Bautista del Retiro, la Hacienda de Crucesita y la Hacienda 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 en los de vigilia. En definitiva el marqués contaba en cinco de sus principales haciendas de Coahuila más de 300 mil carneros (véase cuadro n°33).²⁹⁸

Cuadro N. 33

	Crias	Total Ganado
Hacienda de Patos:	16812	56.564
San Antonio de Padua	41930	126.99
San Juan Bautista:	8532	60.48
Hacienda del Alamo:	22807	70.944
Hacienda Crucesita:	4407	18.965
total:	94488	333.943

Otra importante familia ganadera de Coahuila que participó indirectamente en el abastecimiento de la capital fueron los Sánchez Navarro, quienes en el transcurso de la década de los 60 vendieron anualmente ganado a 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 veinte años con Urizar - hasta mediados de los años 80- quién los vinculó con el mercado capitalino, al mismo tiempo de ser su principal comprador en San Miguel El Grande, Domingo Narciso de Allende, comerciante español y hacendado de la zona, relacionado a su vez con Los Unzagas y los Berrio, en la capital.²⁹⁹

²⁹⁷ AHCM, Abasto de Carne, Vol.5, exp.114

²⁹⁸ AHCM, Abasto de Carne, Vol.4, exp.109

²⁹⁹ HARRIS, 1975, pp.83-84

Después de haber roto relaciones con Urizar y de haber muerto Allende, los Sánchez Navarro entraron al mercado capitalino a través de Antonio Bassoco, aunque con el compromiso que estos ganaderos tuvieran sólo éste comprador. Entre 1792 y 1794 vendieron en promedio a Bassoco unas 8.800 cabezas anuales, lo que representaba el 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 y 1809, registrando un promedio, en diez años, de 6261 cabezas anuales³⁰⁰ Específicamente un 8,5% de las compras de Yermo en 1806 provinieron de los ganados de Miguel Sánchez Navarro, ese año le había comprado 5658 carneros añejos lanados para el abasto capitalino a veintidós reales³⁰¹ A su vez esa cantidad de carneros representaba un 1,8% del consumo capitalino de ese año.

Otras localidades nortteñas 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 a través 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 Chabbarri, vendieron ganado menor a Yermo, proveniente de los alrededores de esa localidad y de la Hacienda Horcones, aunque las cantidades eran mucho menores, 1680 y 3154 carneros respectivamente, que en conjunto con las compras de Yermo en Monterrey representaban un

³⁰⁰ Véase el detalle de estas ventas de carneros en HARRIS. 1975, p. 85 y p. 87.

³⁰¹ AHCM. Abasto de Carne, Vol 7, exp. 224.

15,4% del total adquirido Yermo ese año y un 3,2% del consumo total de carneros en la capital.³⁰²

En la provincia de Durango la cría de ganado mayor y menor alcanzaba grandes proporciones, hacia 1777 tan sólo el curato del Sagrario de Durango mantenía 150 mil ovejas, 80 mil reses y dos mil manadas de yeguas.³⁰³ De acuerdo a 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, 6 690 asnos.

Los tratantes de la ciudad de México, habían mantenido relaciones con esta región por lo menos desde las primeras décadas del siglo XVIII, pero utilizando por cierto a San Miguel y algunas haciendas del Bajío para concentrar el ganado que bajaba desde el norte. Así Lanzagorta importante tratante de carnicería entre los años 40 hasta 1767 año de su muerte, mantuvo relaciones comerciales con Durango, Saltillo y Monterrey.

Hacia los años 80 el director de Temporalidades Luis Panilla, abasteció a la Casa Mortuoria del Conde de San Mateo con 3.000 carneros de la Hacienda San Nicolás ubicada en Durango, lo que representaba un 4,65% de las compras totales de esa Casa en 1780. Ese mismo año, la casa de matanza de Urizar compró 3 236 cabezas en la Hacienda Jaralillo de esa misma jurisdicción, que era propiedad de Ana María Padilla, pariente probablemente de los Guardiola, es decir un 6% de sus compras provenían de Durango. Al mismo tiempo, Juan Antonio Yermo hizo tratos con Pedro Vertis, a quién le compró 6 574 carneros, Vertis era vecino de la ciudad de México y con casas comerciales en la capital y Durango, además propietario de la Hacienda San

³⁰² AHCM. Abasto de carne. Vol 7, exp 224

³⁰³ MIÑO. 1990, p.276

Diego del Ojo de esa provincia.³⁰⁴ 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 mil ovejas, además de que las tierras que gozaba eran inmensas “conteniendo a más de las principales, tres estancias en su distrito”.³⁰⁵

Desde Durango también se envió una cierta cantidad de reses hacia la capital, en 1807 por ejemplo de los 19 mil toros que se compraron, 4 mil eran del obispado de Durango, es decir un 21% del total.³⁰⁶

Por su parte, en 1804 en la provincia de Sonora Y Sinaloa, existían 273.623 cabezas de ganado vacuno y 35.450 cabezas de ganado ovino, 62.794 equinos, 19.907 mulas, 4.228 asnos

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 pertenecientes en la actualidad al estado de Veracruz. Esta zona cobró en realidad 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 ordenes religiosas como la de los Agustinos, poseedores de las haciendas de Tapotal y la Concepción cuya producción anual no sobrepasaba las 300 cabezas, las de los Belemitas como Peso del Toro y otra ubicada en Toluca, que prometían en conjunto

³⁰⁴ AHCM; Abasto de Carne, Vol.3, exp.85

³⁰⁵ MORFI, 1980, p.113 y también p.119

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 unas 1.000 cabezas para el abasto. Igualmente las haciendas de San Nicolás y Nopalapa pertenecientes al conde de Medina podían ofrecer hasta 2.500 animales para su venta. También la hacienda de Uluapa posesión del marqués de ese nombre, podía abastecer con unas 1.000 reses. El total de las declaraciones representaban una oferta de 10.450 cabezas para el año de 1811, sin embargo se debía tener en cuenta que muchas de estas haciendas surtían la demanda de Orizaba y especialmente de Veracruz.³⁰⁷

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.³⁰⁸ De acuerdo a éste, Cordova, Orizaba y Jalapa presentaban escaso ganado para el abasto urbano y con el agravante 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 un 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 8 hasta el mencionado puerto. Los informes de Tlacotalpan y Tlascocoyan indicaban que su producción estaba orientada exclusivamente al abasto veracruzano.

Sin embargo, hubo dos provincias que resultaron atractivas para los requerimientos de ciudad de México; éstas fueron Casamaluapan y Acayucan. En la primera, existían 5 haciendas de ganado vacuno: San Nicolás, Tacapuco, Guasco, Chiltepeque y Santo Tomás de las Lomas, cuyo número de

³⁰⁶ AHCM, Abasto de carne, Vol.7, exp.223.

³⁰⁷ 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 Casamaluapan y Acayucan lo tenía tratado con el abastecedor de Orizaba a 12 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

³⁰⁸ AHCM, Abasto de carne, Vol.8, exp.260.

ganado disponible alcanzaba a 50 mil cabezas. En Acayucan, había 7 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 a 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 a estos informes, con fecha 21 de marzo de 1811 en la capital se ordenó por la junta extraordinaria de abastos que se enviara ganado desde aquellas zonas:

"... vemos que en Casamaluapan 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 mil 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"³⁰⁹

Luego de situar y definir la participación de distintas localidades de la periferia del virreinato que enviaban carne a 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, tiende a reducirse y de esa forma el precio de la carne necesariamente asciende, siendo rentable para los ganaderos más periféricos enviar sus animales al mercado central.

La situación respecto a ciudad de México es diferente, ya que más que una reducción de la actividad ganadera, se observa por un lado, más bien un desplazamiento e incluso un ensanchamiento

³⁰⁹ AHCM, Abasto de carne, Vol.8, exp.260.

de esos cordones productivos y por otro, una mayor producción ganadera e intercambio en otros círculos de abastecimiento capitalino anteriores a la última área periférica del modelo

Es decir no podemos pensar que en un desplazamiento del área ganadera habría generado un encarecimiento de la carne, ya que a lo más se habría producido un abaratamiento extremo en el precio de ese producto, siendo incosteable producir animales en función de la ciudad de México. En parte eso sucedió, por lo mismo se explica la intervención de las autoridades en el abasto urbano y la permanente ausencia de postores. Del mismo modo las remisiones de ganado a la capital tienden a incrementarse de acuerdo al crecimiento de la demanda, lo que provocó incluso una mayor intensificación de envíos de ganado de áreas tales como Michoacán.

No obstante, la ampliación e intensificación de las áreas agrícolas en torno a la capital virreinal y en el Valle de México, sí provocaron serios problemas en el traslado del ganado, dificultando su paso, y negándole suministros de agua y pastizales. Elementos que por encontrarse en el modelo de Von Thünen, a lo largo de todo el trayecto desde la periferia hasta el centro, posibilitaban sin problema el traslado de animales. La nueva situación en el virreinato e intensificada a fines del siglo XVIII, generó el incremento de los costos de traslado y mantenimiento de animales, lo que junto a las sequías, epidemias del ganado e incluso la insurgencia, provocó mortandad y enflaquecimiento del ganado y en definitiva el alza de su precio.

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 interpretaciones acerca de un mismo problema. Creemos que el tema de la demanda o el consumo urbano 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 hacer interpretaciones o conclusiones pues esos enfoques implican, a partir de este trabajo, emprender otra nueva fase de pesquisas documentales

Por nuestra parte concluimos con una investigación que creemos es un aporte al estudio de las condiciones sociales de la población de ciudad de México en el siglo XVIII y evidentemente con un descubrimiento de la demanda urbana, como un factor decisivo en la conformación de una economía alimentaria, capaz de diseñar espacios de oferta de comestibles y de conformar articulaciones comerciales respecto a los mismos.

En segundo lugar queremos insistir en que nuestro estudio se fija en el eje de la demanda alimentaria, muy a pesar que desde el comienzo de esta investigación el tema en cuestión ha sido siempre planteado con una especial preocupación hacia los problemas del consumo, sin embargo estamos conscientes que se ha logrado cubrir parcialmente esa inquietud - que si bien nunca fue un objetivo formal de la misma - al acercarnos ciertamente a las dificultades de los consumidores que enfrentan problemas de precios, de escasez y flujos migratorios

Dentro de toda esa problemática surge la demanda, que no es otra cosa que la intervención de los consumidores en su propio sistema económico, y que se traduce en consumo urbano cuando hablamos en un plano que esta por encima de las unidades domésticas o de los individuos.

En definitiva la acción de demandar alimentos, propia de los consumidores urbanos, es la clave de este estudio, sin pretender un acercamiento particular a los niveles de consumo de las unidades familiares o particularmente de 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 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.

A pesar de todo el consumo urbano o demanda, reconocido así como variable de la teoría económica actual, es valorada en esta investigación porque es decisiva en el desarrollo y funcionamiento de una economía, en cuanto la moviliza y estimula.

Estas consideraciones que si bien entran en un plano más teórico de la tesis, nos permiten adentrarnos a conclusiones o comentarios más específicos sobre la investigación realizada.

En el transcurso de esta investigación el mercado urbano de la ciudad de México se nos abrió bajo dos ejes esenciales sobre los que giraba su funcionamiento: uno el comercio "institucional" que reglamentaba, administraba y gravaba los alimentos y especialmente 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

Sin embargo dentro de este gran comercio institucional había un segmento de comestibles introducidos a la capital que no eran administrados directamente por el sistema de abasto del gobierno local, 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 y animales de caza y corral, los pescados, los chivos y en gran medida los cerdos. Comercio que por llamarlo de alguna forma lo calificaríamos de extrainstitucional y que sin sus aportes los suministros urbanos habrían estado incompletos o la demanda insatisfecha.

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 aun, 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 plantear que su alta demanda no pasaba desapercibida para los intereses fiscales de la Corona, lo que explicaría por una parte, la preocupación de la misma por su 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. Se cuidó los precios de la carne para que no cayeran en manos de la especulación - como sucedió con el maíz- problema que podría haberse manifestado con la carne especialmente entre 1788/1790 por la particular mortandad de ganado en ese periodo

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 mismo siglo en Europa. Incluso al grado de romper preceptos religiosos. Los volúmenes de carne manejados 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 de la misma. 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 ciudad de México, eso implica que los niveles 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 a través de ofrecer opciones de consumo de acuerdo a 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 a los ingresos de cada grupo social, lo que no se resuelve con los clásicos criterios étnico-estamentales.

Conscientes de ello en la tesis 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. De esa forma demostramos que los movimientos de precios son evidencia de cambios en la demanda, pese a la política de precios imperante.

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, sólo vinieron a ascender sostenidamente hacia 1798 y mantener ese comportamiento hasta por lo menos 1811. En los movimientos cortos, no obstante se manifestaron oscilaciones de alza desde los años 80, pero interrumpidas por fases de bajas o incluso de estabilidad. También es necesario individualizar el comportamiento de los precios de la carne de res y carnero, pues la primera manifiesta fases cortas de alzas de precios a partir de 1783, pero seguidas de movimientos de estabilidad y donde sólo los movimientos de alzas vienen a presentarse otra vez a inicios de 1800. Los precios del carnero en cambio presentaron alzas

desde 1780 a 1791, interrumpiendo dicha tendencia con otra de precios a la baja entre 1792 y 1797 (pudiendo incluso haber sido más bajos de lo que fueron, pero por la intervención del gobierno local los precios no se desplomaron como debían haberlo hecho; a pesar de todo la inflexión de esos años es notable en los precios del carnero). Luego hacia 1798, las alzas son sostenidas hasta por lo menos 1810.

Para entender el origen de estos movimientos de precios y pese a las rigideces del sistema urbano de mercado, encontramos una directa relación de aquellos con el comportamiento de los precios del ganado en pie en el mercado rural. Advertimos que el precio de los animales en pie manifestaron ascensos desde los años 80. Ocasionadas en un primer momento por una relación directa de crecimiento o recuperación demográfica notable hacia 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 aquel.

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 una mayor demanda de ganado en el propio 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 80, 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 estos habrían sido manipulados por la especulación. Sin embargo a fines de la década de 1790 los precios en el mercado rural continuaron ascendiendo por el incremento de la demanda, a lo que se sumaron las mortandades de ganado por enfermedades de éste y por efecto del clima, junto a los gastos para administrar el abasto de carne especialmente por el problema de agostaderos, todo unido a una política de precios fijos, ese conjunto de circunstancias desde 1798 provocaron el alza sostenida en el precio del ganado; desde ese momento en la capital se generó un cambio paulatino en las políticas de administración del abasto encargándolo a particulares, en forma de “comisión de vecinos connotados”, que terminarían por recargar en el precio de la carne las pérdidas en dinero por mortandades de animales, sin embargo el sistema de precios fijos de todas formas generaba pérdidas para quién tuviera que cumplir con los contratos especialmente con condiciones climáticas desfavorables y una demanda en crecimiento, al mismo tiempo el sistema de precios no era atractivo para los comerciantes quiénes hubieran esperado ganar dinero en un mercado con esas particulares

condiciones. En definitiva se terminó por aniquilar el sistema de precios fijados por contrato y aceptar el régimen libre sobre los mismos.

Creemos que todos los problemas señalados dentro y fuera de la capital, se engloban en uno solo: el aumento del precio del ganado en el mercado rural. Lo que a nuestro juicio viene a ser el factor decisivo en las alzas de precios de la carne en ciudad de México. Sin embargo este problema delata también un aumento de la demanda de carne en el ámbito rural y urbano lo que a su vez ocasiona cambios en las políticas de precios hacia fines de la década de 1790, especialmente cuando esta estuvo aparejada con problemas notorios de la producción de ganado. Todo lo cual convertía a ciudad de México en un mercado de especial interés para los comerciantes: un mercado de gran demanda donde se podría ganar mucho dinero si llegaba a existir un sistema de precios libres.

En nuestro esfuerzo por comparar la tendencia secular de los precios de la carne con las de otros alimentos, se ha observado que al igual que en aquella sólo se puede afirmar que los precios de los granos ascienden sostenidamente desde 1798/1800 hasta por lo menos los años de insurgencia. Lo que a su vez se puede inferir de los niveles 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, es más, creemos que un decenio de precios altos y sostenidos, debió impactar traumáticamente a la sociedad consumidora que vio nacer el movimiento de insurgencia.

En el transcurso de los años 80 a pesar de que hemos constatado oscilaciones importantes de precios, fueron sólo eso, debido a que sus efectos en la demanda no pudieron ser ni agudos ni sostenidos porque el comportamiento demográfico tendió a frenarse por el ataque de epidemias al menos hasta 1786. La carestía del 85 en el maíz no se dio en ninguno de los otros alimentos, lo

que apoyaría nuestra tesis de que el incremento fue producto de la especulación, ya que incluso en el trigo dicha alza de precios se presenta al año siguiente, y ambas decaen abruptamente en los años inmediatos de 1786 y 1787; pero en ningún caso la demanda de granos baja a niveles de hambre. Más aún nuestra idea viene a ser corroborada porque los precios de la res y carnero continuaron siendo generosos para la población y el consumo urbano de carne se mantuvo estable. Así también el consumo de pulque, mermado desde los 80 por tasas impositivas, se vio frenado parcialmente por los impactos de la política fiscal, aún pudiendo mantener en esos años altos niveles de consumo urbano, e incluso tal vez superiores a los medidos, pensando en ciertas estrategias de venta implementadas por sus propios expendedores. Más aún la caída de precios de la carne en la década de los 90, ya argumentada más arriba, junto a los volúmenes de maíz entre 95 y 96, como también los ingresos de harina señalados por los libros de Aduana señalarían un repunte en su consumo urbano por lo menos entre 96 y 97. Todo lo cual hace imposible generalizar un alza sostenida en los precios de los comestibles antes de la segunda mitad de la década de 1790.

Para nosotros sólo es evidente que los precios de los comestibles comienzan a ascender sostenidamente desde fines de la década de 1790; ciertamente por una población en crecimiento con flujos migratorios importantes desde la segunda mitad de esa misma década. Dicho movimiento demográfico desde ese entonces cobra importancia para generar una demanda en crecimiento, pero que termina siendo frenada por las mismas alzas como también por reducciones en la producción por efectos climáticos y por el incremento de la indigencia en la capital, resultado de aquellos movimientos migratorios.

Así también sostenemos que este deterioro en la demanda, vendría a ser corroborado por las políticas fiscales de los últimos años del período colonial que 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 sólo el resultado de una demanda que va en descenso, ya que el peso de las alcabalas y de los gravámenes sobre el pulque tenían un lugar destacado entre los fondos de la Real Hacienda. 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 el incremento del precio de la carne se debió por un desplazamiento del ganado hacia las zonas periféricas del norte, es decir por un distanciamiento importante de los centros ganaderos respecto al mercado de 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 una mayor explotación de los suelos por diversos productos agrícolas, así lo hemos constatado en

los contornos urbanos y en el propio 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 cria en ese entorno urbano.

Hemos confirmado que el ganado vacuno y ovino que se consumía 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 constatado un incremento de problemas en el uso de esos suelos tales como disputas de indígenas sobre los mismos y un mayor aprovechamiento o explotación en función de la demanda tanto urbana como rural de hortalizas, granos, semillas, ganado menor y pulque. Comprobamos por ejemplo que por lo menos el 48% de la harina de trigo provenía de este entorno, como también la totalidad del maíz, cebada, semillas y hortalizas, además del 100% del pulque y ganado de cerdo.

Todo lo cual implica una 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 libremente para alimentar al ganado del abasto con sus rastrojos. Lo que a su vez probablemente estuvo asociado con un encarecimiento de la tierra, por una mayor demanda de la misma. 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.

Siguiendo el modelo de Von Thünen, también hemos constatado que ha mayor distancia de nuestro mercado central: 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 una mayor articulación de las mismas 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 kilómetros 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 cubierto 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 se efectuaban muchas de sus

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, 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 1789/90 redujo sus envíos hacia el centro del virreinato, Michoacán suplió la diferencia, siendo que antes de la particular crisis un 17% de su ganado ingresaba a la capital, pero en esos años coyunturales sus envíos llegaron a un 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 entro en crisis, entonces y sólo entonces los precios de la carne escalaron abruptamente.

La identificación de los circuitos señalados, no significa que aquellos 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 como operaba la circulación del ganado por diversas zonas del reino y dirigido por redes de comerciantes; la documentación nos hace pensar y proponer la existencia de un mercado interno con vastas

articulaciones en el virreinato y en particular de un mercado ganadero integrado principalmente a través de la circulación de reses y carneros.

Fuentes y Bibliografía.

I - Fondos Documentales

Archivo Histórico de la Ciudad de México. (AHCM)

- Actas de Cabildo
- Juntas de Ciudad
- Abasto de Contabilidad
- Abasto de Carne
- Alcabalas
- Ayuntamiento
- Fiel Ejecutoria Real Audiencia/Abastos/Panaderia
- Hacienda arbitrios de Sisa
- Hacienda de General.
- Hacienda Propios y Arbitrios.
- Cédulas y Reales Ordenes
- Ordeña de vacas
- Ordenanzas
- Policia
- Policia en General
- Policia Zahurdas
- 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.
- 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

2.-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.
- AJOFRIN, 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 Secretaria de Educación Pública.
- ALAMAN, Lucas
1985 **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 GOMEZ, 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 RAMIREZ, José A.
1831 **Gacetas de Literatura de México**, Puebla: Manuel Buen Abad, IV Vols
- ANDRES-GALLEGO, José
1997 "El abastecimiento de México, 1761-1786: Semenjarzas 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
- ARMELAGOS, George
1996 "Cultura y contacto: el choque de dos cocinas mundiales" en *Comida y Conquista*, Coord Janet LONG, México, UNAM.

- 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, 87-111
- ARTIS ESPRIÚ, Gloria
1986 **Regatones y maquileros. El mercado de trigo en la ciudad de México (siglo XVIII)**, México: CIESAS, Colección Miguel Othon de Méndizábal
- ARROM, Silvia Marina
1988 **Las mujeres de la ciudad de México, 1790-1857**, Mexico Siglo veintiuno editores
1996 **Desintegración familiar y pauperización: Los indigentes del Hospicio de Pobres de la Ciudad de México, 1795**", en **Familia y Vida Privada en la Historia de Iberoamérica**, Seminario de Historia de la Familia, México El Colegio de México/UNAM
- ASSADOURIAN, Carlos Sempat
1983 **El sistema de la economía colonial. El mercado interior. Regiones y espacio económico**, México Nueva Imágen
- AYMARD, Maurice
1975 "Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode" en **Annales, économies, sociétés, civilisations**, XXX 2-3, 431-442
- AYMARD, Maurice y Henri BRESCH
1975 "Nourritures et consommation en Sicile XIVE et XVIIIe siècles" en **Annales**, XXX 2-3, 592-599
- BAKEWELL, P.J
1976 **Minería y Sociedad en el México colonial. Zacatecas 1546-1700**, México: Fondo de Cultura Económica
- BAEZ MACIAS, Eduardo
1966 "Planos y censos de la ciudad de México, 1753" en **Boletín del Archivo General de la Nación**, VII:1-2, 409-484
- BARRET, Ward
1974 "The Meat Supply of Colonial Cuernavaca" en **Annals of the American Association of Geographers**, LXIV, 525-540
- BARRIO LORENZOT, Francisco del
1920 **Ordenanzas de gremios de la Nueva España**. México Talleres Graficos

- BENNASSAR, Bartolomé y Joseph GOY
 1975 "Contribution a l'histoire de la consommation alimentaire du XIV au XIX siècle" en **Annales, économies, sociétés, civilisation**, XXX:2-3, 402-429
- BENNASSAR, Bartolomé
 1990 **La España del siglo de oro**, Barcelona: Editorial Crítica.
- BLAZQUEZ DOMINGUEZ, Carmen, Carlos CONTRERAS y Sonia PEREZ TOLEDO
 1996 **Población y estructura urbana en México, siglos XVIII y XIX**, México: Gobierno del Estado de Veracruz/Universidad Veracruzana.
- BRADING, David A.
 1973 "La estructura de la producción agrícola en el Bajío de 1700 a 1850", en **Historia Mexicana**, XXIII 2, Octubre-diciembre, 1973, pp.197-237.
 1978 **Haciendas and Ranchos in the Mexican Bajío: León, 1700-1860**, Cambridge, Mass: Cambridge University.
- BRAUDEL, Fernand
 1961 "Vie Matérielle et comportements biologiques" en **Annales**, XVI 3, 545-549.
 1984 **Civilización material, economía y capitalismo. Siglos XV-XVIII**, Madrid: Alianza Editorial.
- BORCHARDT de MORENO, Christiana
 1984 **Los mercaderes y el capitalismo en México (1759-1778)**, México: Fondo de Cultura Económica.
- CABRERA QUINTERO, Cayetano de
 1981 **Escudo de armas de México**, México: Instituto Mexicano del Seguro Social.
- CALVO, Andrés
 1852 **Tres siglos de Méjico durante el gobierno español, hasta la entrada del Ejército Trigarante**, México: J.R. Navarro.
- CARRERA STAMPA, M
 1953 "Las ferias novohispanas" en **Historia Mexicana**, II:3, 319-342.
- CASTILLEJA GONZALEZ, Aida
 1978 "Abastecimiento de carne en la ciudad de México:1714-1811", en **Investigaciones sobre la ciudad de México**, III, México: INAH.

- CASTILLERO-CALVO, Alfredo
1987 "Niveles de vida y cambios de dieta a fines del periodo colonial en América" en **Anuario de Estudios Americanos**, XLIV, 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.
- CASTRO, Concepción de
1987 **El pan de Madrid, el abasto de las ciudades españolas del Antiguo Régimen**, Madrid: Alianza.
- CHARBONNIER, Pierre
1975 "La consommation des seigneurs auvergnats du XVe au XVIIIe siècle" en **Annales**, XXX.2-3, 465-477
- CHAVEZ 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, Francois
1976 **La formación de los latifundios en México**, México, Fondo de Cultura Económica.
- COATSWORTH, John
1989 **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 **Economías coloniales**, L. Johnson y E. Tandeter, Comp., México: Fondo de Cultura Económica.
- COOK, S.F. y W. BORAH
1977 **Ensayos sobre historia de la población, México y el Caribe**, México: Siglo veintiuno.
- 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 **Cinco siglos de Historia de México**, Virginia Guedea y Jaime Rodríguez, Comp., México: Instituto de Investigaciones, José María Luis Mora
- CRÉSPO, Horacio y Enrique VEGA VILLANUEVA
1988 **Estadísticas históricas del azúcar en México**. México: Azúcar, S.A.
- CRÉSPO, Horacio
1990 **Historia del azúcar en México** México: Azúcar, S.A./Fondo de Cultura Económica
- 1995 "Los precios del azúcar en Nueva España. Tendencias seculares y comportamiento cíclico", en **Los precios de alimentos y manufacturas novohispanos**, Coord Virginia García Acosta, México: Comité Mexicano de Cs Históricas/CIESAS/ UNAM/ I. Mora.
- CRONICAS
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 **Empresarios, indios y estado**, comp. Ouweneel Arij y Cristina Torales, Amsterdam: CEDLA.
- DAVALOS 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 XIXe siècle a travers les monographies de L'Ecole de le Play" en **Annales**, XXX 2-3, 537-549
- DE GUZMAN, Dominga
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 Hermanos, S.A.
- DE RAMON, Armando y J.M. LARAIN
1982 **Orígenes de la vida económica chilena, 1659-1808**, Santiago: CEP
- DEL RIO MORENO, Justo
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
- DUSENBERRY, William
1948 "The Regulation of Meat Supply in 16 century Mexico city" en **The Hispanic American Historical Review**, XXVIII 1, 38-52
- ESPINOZA MORALES, Lydia
1995 "Análisis de precios de los productos diezmados El Bajío oriental 1665-1786" en GARCIA ACOSTA, Virginia (Coordinadora), **Los precios de alimentos y manufacturas novohispanos**, México: CIESAS/Instituto de Investigaciones Dr José María Luis Mora.
- FLANDRIN, Jean Luis
1989 "La distinción a través del gusto" en **Historia de la vida privada**, dirigida por Philippe ARIES y George DUBY, Vol. III, Madrid: Taurus
- FLORESCANO, Enrique
1965 "El Abasto y la legislación de granos en el siglo XVI", en **Historia Mexicana**, XIV:4, pp 565-630
1969 **Precios del maíz y crisis agrícolas en México (1708-1810)**, México: El Colegio de México.
- FLORESCANO, Enrique y GIL SANCHEZ, Isabel (Compiladores)
1973 **Descripciones económicas generales de Nueva España, 1784-1817**, México, SEP/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, SEP/Instituto nacional de Antropología e Historia. Departamento de Investigaciones Históricas
- 1981 **Fuentes para la historia de la crisis agrícola de 1785-1786**, México: Archivo General de la nación.
- 1985 **Fuentes para la historia de la crisis agrícola (1809-1811)**, México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- FONSECA, Fabián de y Carlos de URRUTIA
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, 491-503.
- GAGE, Thomas
1947 **Nueva relación que contiene los viajes de Tomas Gage a la Nueva España**, México.
- 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. Tomo XVIII México.
- GARAVAGLIA, Juan Carlos y Juan Carlos GROSSO
1986 "La región Puebla-Tlaxcala y la economía novohispana 1680-1810", en *Historia Mexicana*, XXXV:4, 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: CIESAS (Ediciones Casa Chata N°25)
- 1990 **Las panaderías, sus dueños y sus trabajadores. Ciudad de México, siglo XVIII.** México: CIESAS (Ediciones Casa Chata N°24)
- 1990 **Los señores del maíz, tecnología alimentaria en Mesoamérica, México** CONACULTA/Pangea
- 1992 "Centros productores y centros consumidores de trigo: comparación del movimiento de sus precios en el siglo XVIII" en **Cinco siglos de Historia de México,** Virginia Guedea, Jaime Rodríguez O., México: Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora
- 1995 (Coordinadora) **Los precios de alimentos y manufacturas novohispanos.** México: CIESAS/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 **Comida y conquista,** Cood Janet LONG, México: UNAM
- GARCÍA ICAZBALCETA, Joaquín.
- 1896 "El ganado vacuno en México" en **Opúsculos Varios,** Obras Completas de García Icazbalceta, Tomo II, México: Imprenta de V Agueros
- 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, n°5, 1995, pp.13-29.
- GARNER, Richard
- 1985 "Price trends in Eighteenth-Century Mexico" en **Hispanic American Historical Review,** LXV:2, 279-325.
- 1992 "Precios y salarios en México durante el siglo XVIII", en **Economías coloniales,** L. Johnson y E. Tandeter, México: Fondo de Cultura Económica
- 1993 **Economic Growth and Change in Bourbon Mexico** Florida: University Press of Florida.

- GARNER, Richard y Virginia GARCIA ACOSTA
1995 'En torno al debate sobre la inflación en México durante el siglo XVIII', en **Circuitos mercantiles y mercados en Latinoamérica siglos XVIII y XIX**, Jorge Silva y Juan Carlos Grosso, Comps., México: Instituto Mora.
- GAZETAS
1784-1808 **Gazetas de México**. Compendio de Noticias de Nueva España, México: Felipe de Zuñiga y Ontiveros
- GIBSON, Charles
1967 **Los aztecas bajo el dominio español**, México: Siglo XXI Editores
- GERHARD, Peter
1962 **México en 1742**, México: Porrúa
- 1986 **Geografía Histórica de la Nueva España 1519-1821**, 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**, VIII, 23-55,
- GONZÁLEZ ANGULO, Jorge
1983 **Artesanado y ciudad a finales del siglo XVIII**, SEP/Fondo de Cultura Económica
- GONZALEZ 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 José María Luis Mora
- GRUPO INTERDISCIPLINARIO de CULTURA ALIMENTARIA ANDALUCIA-AMERICA
1996 **Cultura Alimentaria, Andalucía América**, México: Universidad Autónoma de México.
- 1996 "El ayuno como ritual de paso. El ayuno eclesiástico en España y América en **Cultura Alimentaria Andalucía y América**, México: Universidad Nacional Autónoma de México.

- HADLEY, Phillip
1970 **Minería y Sociedad en el centro minero de Santa Eulalia, Chihuahua 1709-1750**, México: Fondo de Cultura Económica
- HAMNET, 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 Sánchez Navarros, 1765-1867**, Austin: University of Texas
- HERNÁNDEZ FRANYUTI, Regina (Compiladora)
1993 **La ciudad de México en la primera mitad del siglo XIX**, 2 Vols, México: Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora
- HERNANDEZ 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 Hispanoamericanos
- HEYDEN, Doris y Ana María L. VELAZCO
1996 "Aves van, aves viene: el guajolote, la gallina y el pato" en **Comida y conquista**, Coord. Janet LONG, México: Universidad Autónoma de México.
- HUMBOLDT, Alejandro
1822 **Tablas geográfico-políticas del reino de Nueva España que manifiestan su superficie, población, agricultura, fabricas, comercios, minas, rentas y fuerza militar**, México: Impreso en la oficina de D. Mariano Ontiveros.
1991 **Ensayo Político sobre el reino de la Nueva España**, México: Porrúa
- HURTADO LOPEZ, 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, 189-236 y 363-405.
- JARA, Alvaro
1973 "Plata y pulque en el siglo XVIII mexicano" en **Working Papers N°9 Centre of Latin American Studies University of Cambridge**, 1-45.
- 1986 "Años de guerra y presión fiscal en América a fines del período español" en **Jahrbuch**, 23, pp.173-187, 1986.
- JOHNSON, Lyman
1992 "La historia de precios de Buenos Aires durante el período virreinal" en Lyman Johnson y Enrique Tandeter, **Economías coloniales. Precios y salarios en América Latina**, México: Fondo de Cultura Económica.
- KATZ, Esther
1996 "La influencia del contacto en la comida campesina mixteca" en **Comida y conquista**, coord Janet LONG, México: Universidad Autónoma de México.
- KEMPER, Robert
1996 "La comida en Tzintzuntzan, Michoacán. Tradiciones y transformaciones" en **Comida y conquista**, coord Janet LONG, México: Universidad Autónoma de México.
- 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, **Economías coloniales. Precios y salarios en América Latina**. México: Fondo de Cultura Económica.
- KENNEDY SOUTHWOOD, Diana
1994 **El arte de la cocina mexicana**, México: Editorial Diana.
- KULA, Witold
1977 **Problemas y métodos de la historia económica**, Barcelona: Ediciones Península.

- LADD, Doris
1976 **The mexican nobility al Independence**, 1780-1826, Austin: University of Texas
- LARRIN, José
1992 "Producto y precios. El caso chileno en los siglos XVII y XVIII" en **Economías coloniales**, L. Johnson y E. Tandeter (comps), México: Fondo de Cultura Económica
- LERNER, Victoria
1968 "Consideraciones sobre la población de la Nueva España (1793-1810)", en **Historia Mexicana**, XVII 3, pp.327-348
- LIRA, Andrés
1994 **Comunidades indígenas frente a la ciudad de México. Tenochtitlán 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: Editorial Ariel
- LOMBARDO, Sonia
1982 **Antología de textos sobre la ciudad de México en el período de la Ilustración 1788-1792**, México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- LONG, Janet (coord)
1996 **Comida y conquista**, México: Universidad Autónoma de México
- LOZANO ARMENDARES, Teresa
1995 **El Chinguito 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 Angel CUENYA
1993 **Demografía histórica de México: siglos XVI-XIX**, México: Instituto Mora y Universidad Autónoma de México.
- MARQUEZ MORFIN, Lourdes
1994 **La desigualdad ante la muerte en la ciudad de México. El tifo y el cólera**, México: Siglo Veintiuno editores

- MATEZANS, José
1965 "Introducción de la ganadería en Nueva España, 1521-1535" en **Historia Mexicana**, XIV 4, 533-566
- MARTIN, Norman
1985 "Pobres, Mendigos y vagabundos en la Nueva España, 1702-1766: Antecedentes y soluciones presentadas", en **Estudios de Historia Novohispana**, 8, pp.99-126
- MEDINA RUBIO, Aristides
1983 **La iglesia y la producción agrícola en Puebla. 1540-1795**, México: El Colegio de México.
- MEJIA PRIETO, Jorge
1991 **Gastronomía de las fronteras**, México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes
- MENEGUS, Margarita
1994 "La participación indígena en los mercados del Valle de Toluca a fines del periodo colonial" en **Circuitos mercantiles y mercados en Latinoamérica, siglos XVIII-XIX**, Jorge Silva y Juan Carlos Grosso Comps., México: Instituto de Investigaciones José María Luis Mora.
- MESSER, Ellen
1996 "Plantas alimenticias zapotecas: transformación de dos culturas" en **Comida y conquista**, coord Janet LONG, México: Universidad 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, 665-670.
- MINTZ, Sidney
1996 **Dulzura y Poder, el lugar del azúcar en la historia moderna**, México: Siglo Veintiuno Editores

- MIRANDA, José
1944 "Notas sobre la introducción de la Mesta en Nueva España" en **Revista de Historia de América**, XVII, 1-26
- MOLINA del VILLAR, América
1998 **La propagación del matlazahuatl. Espacio y sociedad en la Nueva España 1736-1746**, México: El Colegio de México, tesis para optar al grado de Doctor 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.
- 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, 191-217
- 1978 "Algunas características de la población urbana; Ciudad de México, siglos XVIII-XIX", en **Investigaciones Demográficas en México**, México: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología
- 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
1978 **Michoacán en la Nueva España del siglo XVIII**, México: Fondo de Cultura Económica.
- 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 Impresa en la Oficina de 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: Latin American Studies, 45, 116-137.
- 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.
- 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**, 24, pp.5-46.
- PIETSCHMANN, Horst
 1988 "Agricultura e industria rural indígena en el México de la segunda mitad del siglo XVIII" en **Empresarios, Indios y Estado**, OUWENEEL y TORALES (comps.), Amsterdam: Latin American Studies, 45, pp.116-137.
- 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, pp.167-205.
- PUIZ, A. Marie
 1975 "Le marché du bétail et la consommation de la viande à Genève au XVIIIe siècle" en **Annales**, XXX:2-3, 575-581.

- 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
- REHER, David
1992 „Malthus de nuevo? Población y economía en México durante el siglo XVIII" en **Historia Mexicana**, XLI 4, 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**, nº14, 15, México, Universidad nacional Autónoma de México
- RINGROSE, David
1985 **Madrid y la Economía española 1560-1850, ciudad, corte, país en el Antiguo Régimen**, Madrid: Alianza
- ROJAS RABIELA, Teresa
1983 **La agricultura chinampera**. Compilación Histórica, México: Universidad Autónoma Chapingo
- 1995 **Presente, pasado y futuro de las chinampas**. México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social
- ROMANO, Ruggiero
1992 "Algunas consideraciones sobre la Historia de precios en la América Colonial" en Lyman Johnson y Enrique Tandeter, **Economías coloniales. Precios y salarios en América Latina, siglo XVIII**, México: Fondo de Cultura Económica
- 1998 **Moneda, Seudomoneda y circulación monetaria en las economías de México**, México: El Colegio de México/Fondo de Cultura Económica
- ROTBURG, Robert y Theodore K. RABB
1990 **El hambre en la historia**, Madrid: Siglo Veintiuno de España Editores.

- SACRISTAN, Maria Cristina
1988 "Filantropismo, improductividad y delincuencia en algunos textos novohispanos 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, 67-89
- SAN VICENTE, Juan Manuel
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.
- SEDANO, Francisco de
1880 **Noticias de México**, México: Imprenta de J.R. Barbedillo
- SERRERA, Ramón M^o
1974 "La contabilidad fiscal como fuente para la historia de la ganadería: el caso de Nueva Galicia" en **Historia Mexicana**, XXIV 2, pp 177-205
- 1991 **Guadalajara ganadera. Estudio regional novohispano (1760-1805)**, México: Ayuntamiento de Guadalajara.
- SILVA, Jorge y Maria 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 Mora.
- SILVA RIQUER, Jorge
1995 "Tendencias de los granos básicos del diezmo en los partidos de Zamora, Valladolid, Puruándiro, Maravatio y Zitácuaro, Michoacán: 1660-1803" en **Circuitos mercantiles y mercados en Latinoamérica, siglos XVIII y XIX**, Jorge Silva y Juan Carlos Grosso, Comps., México: Instituto Mora.
- 1996 "Participación indígena en el abasto de la ciudad de México. El caso del ganado entre 1831-1837" en **Población y estructura Urbana en México**, Carmen Blazquez, Carlos Contreras y Sonia Pérez Toledo, coords., México: Gobierno del Estado de Veracruz/Universidad Veracruzana.

- 1997 **Producción agropecuaria y mercados regionales en Michoacán siglo XVIII**, México: El Colegio de México, tesis para optar al grado de Doctor en historia.
- SMITH, Carol
1976 "Sistemas económicos regionales: modelos geográficos y problemas socioeconómicos combinados" en PEREZ HERRERO, **Región e Historia en México (1700-1850)**, México: Instituto de Investigaciones José María Luis Mora, 1991.
- SPONER, Frank
1961 "Régimenes alimentaires d'autrefois: proportions et calculs en calories" en **Annales**, XVI:3, 568-574.
- SUAREZ, Clara Elena
1985 **La política cerealera y la economía novohispana: el caso del trigo**, Mexico: Colección Miguel Othón de Mendizábal, CIESAS.
- SUPER, John
1979 "La formación de regimenes alimentarios en América Latina durante la época de la colonia" en **Alimentación, política y sociedad en América Latina**, México: Fondo de Cultura Económica, 19-44.
- 1983 **La vida en Querétaro durante la Colonia, 1531-1810**, México: Fondo de Cultura Económica.
- TANDETER, Enrique y Nathan WACHTEL
1992 "Precios y producción agraria Potosi y Charcas en el siglo XVIII" en Lyman Johnson y Enrique Tandeter, **Economías coloniales. Precios y salarios en América Latina, siglo XVIII**, México: 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 Ángeles: Industry and Society in a Mexican City, 1700-1850**, Boulder, Colo.: Westview Press.

- TORRES SANCHEZ, Jaime
1997 "Consumo de carne y nutrición. Aspectos de su evolución histórica en Venezuela: 1609-1873" en **Anuario de Estudios Americanos**, LIV:1, pp.65-85
- TRENS, Manuel
1953 "Culinaria, yantares y bebidas mexicanas" en **Boletín del Archivo General de la Nación**, XXIV, 3-58.
- THUNEN von, Heinrich
1966 **Von Thunen's Isolated States**, Glasgow: Pergamon Press.
- TUTINO, John
1975 "Hacienda Social Relations in Mexico: The Chalco Region in the Era of Independence", en **HAHR**, 55 3, pp.496-528.
- VALENSI, Lucette
1975 "Consommation et usages alimentaires en Tunisie aux XVIIIe et XIXe siècles" en **Annales**, XXX 2-3, 600-607.
- VAN BATH, Slicher
1974 **Historia agraria de Europa Occidental, 500-1850**, Barcelona: Peninsula.
- 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.
- VASQUEZ MELENDEZ, Miguel Angel y Soberon 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.
- VASQUEZ de WARMAN, Irene
1968 "El pósito y la Alhóndiga en la Nueva España" en **Historia Mexicana** XVII:67, pp.395-426.
- 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
1952 **Compendiosa narración de la ciudad de México**, México: Editorial Guaranía
- VILLAROEL, 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
- VIQUEIRA ALBAN, 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
- 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/ Secretaria de Gobernación/ Archivo General de la Nación.
- VEDEL, Jacques
1975 " "Bien nourris" et "mal nourris" dans le Haut Languedoc aux XVIIe et XVIII 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.
- 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.
- WARD, Henry George
1995(1828) **México en 1827**, México: Fondo de Cultura Económica
- ZAVALA, Silvio y María CASTELO
1939-1946 **Fuentes para la Historia del trabajo en Nueva España**, México: FCE