

El consumo de carne en la ciudad de México, Siglo XVIII.

**Enriqueta Quiroz
Instituto Mora**

En esta ponencia se intentará demostrar que el consumo corresponde a un proceso integral, que es parte del funcionamiento económico de una región o país. En este sentido el consumo no es sólo el gasto individual o familiar, sino que es un proceso que, en primer lugar, se articula a partir de la demanda; logra definir el comportamiento de la oferta y de la producción; se manifiesta en el comportamiento de los precios, en los regímenes alimentarios y en la distribución de las mercancías; y además estimula el intercambio.

En esta ponencia, se pretende específicamente estudiar el consumo de carne en la ciudad de México durante el siglo XVIII, proceso que se define en primer lugar en torno a la enorme gravitación que tenía la demanda de carne de la capital novohispana, lo que redundaba en los movimientos de precios y en las condiciones sociales. La importancia del proceso se refleja en el ámbito virreinal, porque contribuía a la definición de espacios productivos, y en la articulación de toda una red de abastecimiento de ganado en el reino, que favoreció su integración y dio impulso a la economía interna durante el siglo XVIII.

La hipótesis central es que en ciudad de México el consumo de carne tuvo una importante dimensión, que hizo de este alimento uno de los principales de la alimentación capitalina. Sus bajos precios habrían permitido un consumo cotidiano de la misma, especialmente porque las alzas sostenidas y realmente agudas de la carne sólo se producen al comenzar el siglo XIX, las que vienen a coincidir por primera vez con las de alimentos como el maíz y el trigo. Afirmación que implica matizar ideas sobre posibles hambrunas en la capital, durante el siglo XVIII.

El término carne en esta investigación se refiere esencialmente a la de matadero, es decir, a la de res, carnero y cerdo. De todas maneras, se ha tenido presente el consumo de aves, pescados y animales de corral en general, lo que comparativamente entre aquellas y las últimas, según las cifras de Humboldt, el consumo de carne de matadero correspondía al 60% del consumo total de carnes

de la capital,¹ es decir el abasto era el principal suministro cárnico para los habitantes de la ciudad. Lo que no resulta extraño, pues según el registro de los libros de carnicería hacia 1804, existían un consumo de 900 carneros y cerca de cien reses diariamente en la ciudad.²

Comparativamente con otros alimentos, la carne de matadero, tuvo especial importancia dentro del consumo urbano. Dentro del total de kilogramos de comestibles informados por San Vicente en 1767³, la carne ocupaba el tercer lugar después del maíz y la harina de trigo, aunque en este cálculo no está contemplado el pulque, cuyo consumo superaba los anteriores. A su vez las cifras recaudatorias de los libros de aduana, señalan que los montos obtenidos por carne de res, carnero y cerdo, vendrían a representar hasta casi el 50% de la recaudación por viento y a su vez entre un 6,2% y un 12,5% del total de las alcabalas captadas por la Real Aduana de la ciudad de México, entre los años 1770 y 1810.⁴

Para refrendar la alta demanda de carne en la capital se pueden observar consumos reales, y constatar a través de ellos los parámetros alimentarios de la época. En los que se puede percibir que la carne formaba parte de los alimentos habituales y se la consideraba entre los que aseguraban la subsistencia humana. La planificación de las raciones se realizaba de acuerdo a la condición del comensal, por esta razón, la carne de res y no así la de carnero, generalmente se destinaba a la alimentación de soldados (no oficiales), a los trabajadores de instituciones, a los enfermos convalecientes e incluso a los presidiarios. La cantidad por lo general correspondió a una libra de carne de res administrada diariamente junto a otros alimentos como pan, atole y frijoles.⁵ Es decir, los parámetros en el consumo de carne estaban bastante alejados de los actuales.

¹ Véase el cálculo de Humboldt sobre animales y aves de corral y caza, además de contabilizar cerdos, vacas y carneros. Humboldt, 1999, p. 133.

² AGN, Abasto y panaderías, Vol.5, exp. 13.

³ San Vicente, 1990, pp.174-176.

⁴ Quiroz, 2000, pp.47-56.

⁵ Véase las raciones de la cárcel pública de ciudad de México en 1767, AHINAH, Fondo Lira, Vol.98, 1767. El pan podía ser reemplazado por una ración de 7 tortillas diarias. Véase también 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.

La carne era considerada uno de los alimentos de primera necesidad entre la población y por lo tanto todos los grupos incorporaban a su dieta diaria porciones de ésta, incluso los más desposeídos, así lo remarcaba Ajofrín en la época: *“la carne la come todo pobre”*⁶. Al ser un bien de consumo básico, su demanda quedaba determinada por el poder adquisitivo de la población.

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...”*⁷. Es decir, los cálculos sobre el consumo, relativizan los parámetros estamentales por los que se regía la sociedad colonial, porque bajo los propios criterios de las autoridades de la época, el consumo estaba definido por los ingresos de los grupos y en definitiva a la capacidad adquisitiva de los diversos consumidores.

Sin embargo, es útil identificar a los grupos de consumidores y reconocer sus preferencias respecto a los distintos tipos de carne ofertados en el mercado, lo que ayuda por un lado a evitar generalizaciones respecto a los hábitos alimentarios y a las necesidades de los distintos grupos sociales, como también contribuye - a mi juicio - a complementar los datos cuantitativos y a confirmar cualitativamente la importancia del consumo urbano de carne.

El parámetro ideal de consumo de 460 gramos diarios de carne por persona hasta por lo menos los años 1760, seguramente correspondía al grupo español o blanco de la ciudad. Utilizando esa ración y los cálculos de Humboldt respecto a que la población blanca correspondía a un 50% de la población capitalina,⁸ hemos estimado para ese grupo un consumo anual de carne para 1767, y como

⁶ AJOFRIN, 1986, p.75.

⁷ AGN, Reales Cédulas Originales, Vol.178, exp.41.

conocemos el consumo total urbano para ese año se obtuvo 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 de éstos podía alcanzar sólo 163 gramos diarios por persona, muy a diferencia del grupo blanco que podía consumir como hemos dicho 460 gramos, es decir casi tres veces aquella cantidad. 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.

También se puede intentar una diferenciación social en el consumo a partir de una observación de los propios hábitos alimentarios. Montanari hizo notar que el papel social y el comportamiento alimentario se certificaban mutuamente, puesto que al noble consumía alimentos preciados y refinados, que su riqueza y poder le permitía contar a diario, en cambio el campesino sólo alimentos corrientes y bastos.⁹En la capital novohispana del siglo XVIII, la carne mantuvo un precio accesible a la población, pero la diferenciación social se daba entre los que podían o no, preparar banquetes con las más variadas y exquisitas carnes. Porque 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.

El límite social en el uso de la res, no estaba en si cocinarla o no, sino en utilizarla como platillo principal o plato fuerte del día, bajo estos conceptos habitualmente los grupos sociales de las altas esferas la consumían en menor

⁸ HUMBOLDT, 1991, p.93.

⁹ MONTANARI, 1993, p.89.

cantidad que el bajo pueblo y de una forma más selectiva que aquéllos. 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, como el caso de los españoles o criollos.¹⁰ Estos grupos también integraron a su alimentación las menudencias de la carne de res, como el conocido “menudo” derivado de la panza y preparado a la usanza española.¹¹

Por su parte, los indígenas 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. 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 panocha y alguna carne de toro”.¹² También nos consta que 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.¹³

En cuanto a la carne de carnero, en la época se destacaba que el consumo de carnero se encontraba sesgado al grupo pudiente de la ciudad, según la propia opinión de los abastecedores “...la carne de carnero se consume en lo general por gente rica y acomodada...”¹⁴, lo que tenía cierta relación con el hecho de que esta carne era mucho más cara que la de res. 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.

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:

¹⁰ 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 parte de la carne de toro, y los que menos consumirían la del novillo. AHCM, Abasto de carne, Vol.7, exp. 198.

¹¹ Véase la receta de Doña Dominga de Guzmán, en DE GUZMAN, 1996, p.176.

¹² AGN, AHH, vol.568, exp-9.

¹³ AGN, Alcabalas, Vol.213, exp.12.

¹⁴ AHCM, Abasto de carne, Vol.4, exp.102, 1786.

“...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 postura¹⁵.

Por su parte, el consumo de cerdo era muy generalizado, tanto como animal domestico, criado en muchos patios traseros como parte de las reservas de un hogar, como por sostener una cuasi industria manejada por el gremio de los tocineros. La fabricación de las llamadas segundas especies, permitieron con rapidez y simplicidad alimentar a la gente de distintos niveles sociales y fueron consideradas: “*tan necesarias en este bastísimo pueblo, que justamente se le llama alimento de primera necesidad.*”¹⁶ Así también la manteca, utilizada frecuentemente para freír y agregarle sabor a las comidas. Los indígenas indudablemente consumían carne de cerdo, para prepararlo usaban 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.¹⁷

Sin embargo, no basta conocer los patrones de consumo de la época, sino podemos determinar momentos favorables u otros desfavorables para los compradores de carne durante el siglo XVIII. En este sentido, es útil conocer el comportamiento del mercado, observado específicamente el estudio del comportamiento de los precios de la carne en relación con los volúmenes de demanda. Esa relación resulta básica cuando se estudia el comportamiento de un precio relativo o particular, en este caso el de la carne. Porque las variaciones en los volúmenes de carne consumida, viene a refrendar el comportamiento de los precios.

¹⁵ AHCM, Abasto de carne, Vol.6, exp.173, 1797.

¹⁶ AGN, Alcabalas, Vol.259, exp.4. 1786.

¹⁷ Consúltese estudios alimentarios sobre los indígenas de la Mixteca, KATZ, 1996, p.347. Véase también, VIERA, 1952, p.212. AJOFRIN, 1986, p.75.

Las series de precios de la carne de res y carnero se construyeron con los precios que se deducen de las posturas concertadas y licitadas por el mejor postor ante el ayuntamiento. Se puede argumentar que el control de precios y regulación de los mismos se habría registrado una notable estabilidad en ellos. Pero, a pesar de que el sistema de precios imperante era rígido y establecía precios fijos para cumplir durante un período determinado. Se puede percibir que este sistema fue sensible a las variaciones de precios en el mercado rural y los proveedores de ganado fueron el eco de esos problemas en la ciudad.

Se puede decir que los precios de la carne en la capital, fundamentalmente de res y carnero, durante el siglo XVIII, mantuvieron en términos generales gran estabilidad y sólo vinieron a ascender sostenidamente hacia 1798 y a mantener ese comportamiento hasta por lo menos 1811. En los movimientos cortos, no obstante se manifestaron oscilaciones de alza hacia los años 80, pero interrumpidas por fases de baja o incluso de estabilidad. Al 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.

Por su parte, los precios de la carne de cerdo, recogidos de posturas fijadas por la Fiel Ejecutoría, es muy discontinua y no permite seriar la información y mucho menos graficarla. Con datos de aranceles de tocinería, se puede observar algunas conductas de los precios de la carne de cerdo y sus derivados. Se puede percibir que en los años 50 los precios del lomo y de las costillas fueron inferiores a los de la década de 1720. En cambio a mediados de los años 80 el precio de varios efectos

derivados del cerdo ascendió coincidiendo con las alzas del maíz. Sin embargo, hacia la década del 90 los mismos productos experimentaron una baja.

La explicación de los movimientos de precios de la carne, tienen variados motivos dependiendo del momento que se analice, así se percibirá a continuación la incidencia en aquellos, de la demanda, del clima, de la política fiscal, del incremento de los costos y de la guerra.

Durante el primer período de precios descrito para la carne de res reconocido por su estabilidad, la demanda presentó fluctuaciones poco significativas, especialmente, entre los años 20 y principios de la década del 30. Período en que la ciudad demandó entre 13 mil y 16 mil cabezas anuales. Entre estos mismos años, la demanda de carnero fluctuó entre 250 mil y 300 mil cabezas. 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 53000 cabezas anuales. Este aumento tal vez estuvo relacionado con la baja en el precio del maíz por esos años, 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 1730.¹⁸

Por el contrario, a partir del año 1737 hasta 1742 la demanda de res se redujo a un promedio de 9 408 cabezas anuales. La principal causa de esta caída debió ser la epidemia de matlazáhuatl que afectó a la población de la ciudad entre 1737 y 1740 con una intensidad semejante a la mortal pestilencia de 1576. El cerdo hacia 1742 redujo su demanda a 28582 animales, lo que también tuvo relación con alzas en el precio del maíz.¹⁹

Entre la década de 1740 y 1750, el consumo de res bordeó las 11.000 reses, lo que tuvo relación con rebrotes de matlazáhuatl y viruela en 1747 y entre 1761-1762 que retardaron la recuperación de la demanda de carne. Por fin, a mediados de la década de 1760, la ciudad recuperó sus niveles de demanda de carne tanto de res, carnero y cerdo, para alcanzar montos similares a los registrados antes de la epidemia de matlazáhuatl en 1737. En los años 70 se

¹⁸ Véase FLORESCANO, 1969, p.115.

¹⁹ Véase FLORESCANO, 1969, p.115.

acentuó la tendencia anterior, alcanzando una demanda de entre 22 y 30 mil reses y 300 mil carneros. Estos altos niveles de demanda estuvieron claramente relacionados con períodos de bajas en los precios, siendo tal vez los de mayor importancia en todo el siglo. La explicación de los bajos precios, tal vez se deba a la reducción de la matanza de animales debido a la baja en la demanda de carne entre 1737 y 1750. Por la natural reproducción de la población animal, ésta debió aumentar paulatinamente, lo que explica que hacia los años 1760-1770 se haya documentado un aumento real de la producción ganadera.²⁰ Los excedentes de ganado tuvieron que influir en la baja paulatina de los precios registrada notoriamente durante la década de 1760 y por lo menos hasta inicios de 1770. El importante descenso de los precios favoreció naturalmente el aumento de la demanda de carne en la capital entre esos años y hasta inicios de la década de 1780.

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 tendieron a la baja y sólo fluctuaron entre las 40 mil y 42 mil cabezas anuales. Lo que coincidió con subidas puntuales del precio del maíz entre 1771-1773.²¹

Contrariamente, entre 1780 y 1789 los precios de la carne presentan algunos movimientos de alza, los que tienen relación no sólo con las condiciones del mercado urbano sino también las del mercado rural. Su explicación central se debe a un encarecimiento del ganado en pie, sin embargo, este fenómeno obedece a varios factores que en conjunto incidieron en el alza del precio de la carne: 1) un aumento demanda en el espacio rural y urbano hasta 1780: debido a una recuperación notable de la población luego del matlazahuatl y hasta 1780; en 1782 envíos de carne seca por Veracruz a la Habana, obligan abastecer a Puebla, Córdoba, Orizaba, Jalapa, con ganado de los alrededores de la capital. 2) En 1780, 1785, 88 y 89 se producen sequías y escasez de pastos, el ganado

²⁰ 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.

²¹ 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.

adelgaza bajo en el peso de las reses, de 12 a 13 arrobas bajan a 10 y 11. Se requiere una mayor cantidad de cabezas para cubrir el abasto de 16 a 17 mil cabezas, antes sólo 12 a 13 mil. 3) Las políticas fiscales aplicadas en esos años como nuevos sistemas de cobro y gravámenes de la alcabala sobre el ganado. 4) La supresión del reparto forzoso de mercancías. Incide especialmente en el alza de precio de los cerdos y carneros. (El nuevo sistema favorecerá el pago de alcabalas, es decir aquellos que comerciaban con el ganado menor de los indígenas se verán obligados a pagar alcabala al momento de comprar ganado en su lugar de origen). 5) En 1786, el alza del precio del maíz incide en el precio de la carne de cerdo, porque se usa para engordar el ganado porcino.

Hacia los años 80 el crecimiento de la demanda se ve frenado, no sólo por movimientos oscilatorios de alzas de precios sino también porque el crecimiento demográfico urbano tendió a retardarse por lo menos hasta mediados de esa década. Sin embargo, en la capital las alzas de precios de la carne fueron contenidas, porque el ayuntamiento se hizo cargo de la administración del abasto y costó parte de los gastos. Aunque cabe señalar que son principalmente las alzas de precios de 1788 y 1789 las que reducen la demanda de carne.

Posteriormente, en el periodo 92-96 se produce una notable caída en los precios de la carne de res y carnero. Incluso la carne de res pudo bajar mucho más de precio, pero el gobierno local no lo permitió para recuperar el dinero gastado en años anteriores. Las razones de esta caída son una sobreoferta de ganado en el mercado urbano a raíz de una abundancia de producción en el mercado rural, además de ser una época de gran estabilidad climática y de abundancia de pastos.

En el periodo 98-1810 se producen notables alzas en el precio de la carne, la explicación general es el alza de los animales en pie, debido a las siguientes razones: 1) se produce una seca de pastos en 1797 y en 1808 se presentan heladas en Guapango y Toluca mueren reses a falta de pastos y la mayoría baja de peso a 7 arrobas. 2) una epidemia del ganado en 1797-1798. 3) Los animales bajan de peso y se requiere una mayor cantidad para cubrir la demanda urbana. 4) Hacia 1800 se puede detectar un incremento en la demanda, se sabe que la

población de ciudad de México comenzó a crecer notablemente desde 1800 a causa de la inmigración. El crecimiento de la demanda puede constatarse por las siguientes razones: a pesar del bajo peso de las reses, 10.5 arrobas en promedio por cabeza, en 1800 la ciudad esta requiriendo 165 240 arrobas de carne de res. También necesita un mayor número de cerdos, lo que se puede presumir a través de un incremento en el número de tocinerías urbanas respecto a la década anterior y porque Alzate señala un consumo de cerdos cercana a 130 mil. (Hay un problema de evasión de alcabala, pues los cerdos se están reproduciendo al interior de la ciudad y así no pagan alcabala de ingreso, por esta razón las cuentas de alcabalas no sirven para el periodo). Por otra parte, se vuelven a requerir 300 mil carneros para el abasto. 5) Se incrementan los costos del abasto: Se compran más animales; Se gasta más en alcabalas por ser más el número de ganado ingresado a la ciudad. Aunque no es el principal gasto del abasto, pues representa el 17% del gasto total; Se necesitan más tierras para agostar más ganado y en consecuencia se gasta más en arrendamientos. (El arrendamiento de potreros y pastos representa un 27%); Se implementa una nueva política de administración del abasto a cargo de una comisión de vecinos connotados que recargan en el precio de la carne todos los gastos del abasto. 6) En 1803 y 1804 se produce gran mortandad de animales en los agostaderos y caminos aledaños a la ciudad, no tienen suficiente espacio para engordar y desplazarse hacia la ciudad. 7) En 1810 el abastecimiento de carne a la ciudad de México es muy difícil, por la insurgencia y bloqueo de caminos.

En definitiva el repunte sostenido de los precios de la carne vino a ocurrir como hemos señalado hacia 1798 o más precisamente hacia 1800, cuando los diversos problemas señalados comienzan a repercutir en el precio de la carne. Para colmo la insurgencia generó gran desabastecimiento por el bloqueo de caminos y eso generó la peor alza generalizada de precios en 1810.

Los precios de la carne comparados con la tendencia secular de otros alimentos, señala que el alza sostenida de los granos junto a la carne y probablemente del pulque y del aguardiente se dio en la primera década del siglo XIX. Las alzas de estos alimentos fueron sostenidas desde 1798/1800 hasta por lo

menos los años de insurgencia. El movimiento de los precios de la carne respecto al de los granos durante el siglo XVIII, fueron más coincidentes o simétricos al comenzar el siglo XIX. Pues si bien el maíz había ascendido bruscamente a mediados de la década de 1780, seguido por alzas en el trigo, dichas alzas de precios –de corta duración- al parecer no habrían generado en la ciudad de México escasez extrema y principalmente el consumo de carne se mantuvo estable y sus precios continuaron siendo generosos. Así también el consumo de pulque continuó siendo notablemente alto. 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 mostrarían un repunte en su consumo urbano por lo menos entre 96 y 97. Es decir las asimetrías en el movimiento de los precios de la carne y de los granos, como en los volúmenes de granos, carnes y bebidas alcohólicas, no permiten establecer un incremento de los precios desde el siglo XVIII. Sino más bien, a partir del siglo XIX.

Para aceptar afirmaciones como estas debemos establecer una relación entre los precios y los salarios de la época, o al menos tener una idea de la capacidad adquisitiva que tenía la gente de ciudad de México. Comúnmente se ha dicho que en la capital un mendigo podía recibir medio real diario y al menos, comer sin problemas.²² Pero con mayor certeza, sabemos que en la ciudad de México existía una importante presencia de población asalariada. Se calcula que hacia 1794 existían en la capital unas 40 mil personas con trabajo, de esa fuerza laboral un 56% correspondía a artesanos.²³ Sabemos así también, que el sueldo de un jornalero o peón en la capital correspondía a tres reales diarios, recordemos que estamos hablando de un sueldo mínimo que se mantuvo estancado durante el siglo.²⁴

²² AHDF, Rastros y Mercados, Vol.3728, exp. 13. Véase también otras referencias al medio real de limosna en AHDF, Moneda de cobre, 3284, exp.3. En la época se decía que: “la experiencia enseña que ... al pobre se despacha siempre con la menor moneda” véase AGN, AHH, Vol.1152, leg.1.

²³ Véase GONZALEZ ANGULO, 1996, p. 76. Véase también, PEREZ TOLEDO, 2002, p. 77.

²⁴ Véase QUIROZ, 2002, p.200, Cuadro n°8 Salarios en obras de construcción en la ciudad de México. También consúltese VAN YOUNG, 1992, p.113-114.

Teniendo esta referencia salarial se puede señalar que durante el siglo XVIII el poder adquisitivo de la población respecto a la carne fue muy estable, más específicamente, no experimentó sostenidamente un deterioro en el consumo de las misma. En 1701/1703 la carne de res costaba las mismas 80 onzas que en 1790/1791. El carnero por su parte costaba a inicios del siglo 32 onzas y hacia 1796/97 costaba 35 onzas. Ciertamente hubo periodos más generosos de precios para la carne como los años 60/70, cuando se pudieron comprar con un real 152 onzas de res y 42 de carnero. En cambio en los años 84,85 y 88 el precio de la res fue de 72 onzas por un real, pero en la década siguiente se produjo una recuperación notable del poder adquisitivo. En términos prácticos esto significaba que con un jornal de tres reales diarios en 1701/1703 se podían comprar 6,7 kilogramos de carne de res, en la década de 1780 con el mismo jornal, 6 kilogramos y en 1790 siete kilogramos de carne de res. Más aún en 1796/1797 con el mismo jornal “estancado” en tres reales se podía comprar 7.5 kilogramos diarios de res o tres de carnero.

Se puede pensar que sólo la carne tenía la particular condición de ser barata y por ello venderse en cantidades importantes, pero nada más por mencionar algunos ejemplos, en 1791 se podía comprar con un real abundantes cantidades de maíz: 4.6 kilogramos (alrededor de 164 tortillas), poco más de un kilo de pan, o más de 2 kilogramos de carne de res.

Aún observando el año 1785, el de mayor carestía del maíz, se podían comprar con un real 1.090 kilogramos de este grano (aprox. 39 tortillas). En ese año el maíz llegó a valer casi el doble de la carne de res, y poco menos que el carnero, ya que con un real se compraban 2 kilogramos de carne de res o 669 gramos de carnero. En 1786, año de mayor carestía para el trigo se podía comprar con un real 1.6 kilogramos de maíz, o 1.24 kilogramos de trigo, o poco más de 400 gramos de pan.

Con estos cálculos se quiere demostrar en primer lugar que el poder adquisitivo de la población no decayó, sostenidamente a lo largo del siglo XVIII, sino que por el contrario hubo vaivenes, incrementos y recuperaciones importantes, a pesar de existir probablemente “salarios estancados”. En segundo

lugar, se debe destacar las cantidades de compra que estamos manejando, todas – incluso las de los años 80 – resultan generosas, comparadas con las que se pueden comprar actualmente con un sueldo mínimo.

Luego de observar en la ciudad de México el comportamiento de los precios, de la demanda de carne y su relación con los salarios, es importante señalar la relevancia del problema del consumo más allá del ámbito urbano, sino abrirlo al espacio virreinal. En este sentido, la importancia del consumo de carne no basta con ser explicado por sus efectos en los propios consumidores capitalinos, sino como éstos y sus necesidades alimentarias influyen en un espectro más amplio que el propio medio urbano, entonces la investigación sobre el consumo irrumpe en un problema más global: su contribución a la conformación de la economía en el reino.

La existencia de una importante demanda de reses, carneros y cerdos en la capital obligó a mantener una circulación constante de ganado desde una amplia y lejana zona ganadera del virreinato de la Nueva España. Lo que es explicable pues en los alrededores urbanos existía una intensa ocupación de los suelos para fines fundamentalmente agrícolas. Pese a ello, la circulación no se interrumpió salvo en el período de la insurgencia en 1810. En el siglo XVIII novohispano no existió una reducción de los espacios ganaderos, los que fueron definidos desde fines del siglo XVI al XVII. Sin embargo, tal vez existió una mayor vinculación entre los ganaderos rurales y los abastecedores urbanos.

La importancia de su demanda obligó un tránsito continuo de ganado por espacios de producción diversa. El ganado era trasladado desde las zonas ganaderas y agropecuarias del virreinato traspasando los diversos espacios agrícolas antes de llegar a la capital virreinal. Ciertamente, en los bordes de la capital se agostaba el ganado comprado para el abasto, se mantenían vacas de ordeña y también bestias de carga. Pero principalmente producían pulque, maíz, trigo, granos para forraje (arvejón, haba, cebada).

En Toluca se criaban cerdos que eran enviados a la capital, la poca capacidad de desplazamiento de estos animales obligaba a que las parras fueran trasladadas de lugares cercanos, así también llegaban desde las proximidades de Puebla y de Tlaxcala, de lugares tales como Calpulalpan, Apan y Tepeapulco.

Más allá de los bordes urbanos y de los valles de México y Toluca, existían zonas agropecuarias de alta producción. Tales como Michoacán y el Bajío desde donde se enviaba trigo y ganado en forma importante. Todavía más al norte las zonas estaban vinculadas con la capital principalmente por su producción ganadera, es por esta razón que nos referimos a ellas como el cordón ganadero de la capital. El área ganadera a la que nos referimos abarcaba la costa occidental de Nueva Galicia, incluyendo la jurisdicción de Guadalajara y siguiendo más hacia el norte y noreste, para entrar a los territorios de Nuevo León, Nueva Vizcaya y Coahuila.

El área ganadera norteña estaba vinculada a la vez con dos grandes vertientes de circulación ganadera: una correspondía a la de la costa noroccidental del reino que partía desde Sinaloa y Sonora, pasando por los actuales estados de Nayarit y Guadalajara, prolongándose hasta el sur del Bajío y atravesaba Michoacán, desde allí el ganado avanzaba hasta el área del Valle de Toluca, para llegar a los alrededores de ciudad de México.

La otra vertiente vinculaba a Coahuila, al actual estado de Durango, a Monterrey, Mazapil, Linares, Matehuala, hasta bajar a Zacatecas y San Luis, para luego involucrar al Bajío, desde donde el ganado era desplazado hasta el Valle de México para dirigirse a los bordes urbanos de la capital. A su vez en el Valle de México dicho avance de ganado se encontraba con la vertiente de ganado proveniente de Zimapan, Tula, Pachuca. Y con la de cerdos que avanzaba desde Puebla y Toluca. Finalmente una vertiente de menor importancia para el abasto capitalino fue la proveniente de las tierras del actual estado de Veracruz.

Desde Coahuila hemos estimado que llegaban aproximadamente un 25,8% del total de carneros consumidos en la capital en la década de 1780. Desde Durango también se enviaban reses hacia la capital, en 1807 se mandaron cerca de un 21% del total de compras para el abasto.

Desde Nueva Galicia se enviaban hacia 1750 un 87,7% del total de reses que el ayuntamiento compraba para la capital. Sin embargo, entre 1788 a 1790 ese porcentaje disminuyó a un 63% y un 65,4%. E incluso en 1807 las compras de reses de esa zona llegaban sólo a 8.143 reses, es decir un 42% cuando la demanda de la ciudad había aumentado a 19 mil cabezas.

Desde la zona de Michoacán también existió un flujo de ganado enviado para abastecer a la capital, las constancias que tenemos para las primeras décadas del siglo XVIII son realmente poco significativas. Hacia los años 30 y 40 sólo entre un 14% y un 15% del total de reses compradas para la capital provinieron de Michoacán (12.183 y 10.400 reses). Hacia los años 80 el porcentaje había aumentado a un 17%. Sin embargo hacia los años 90 el flujo de ganado hacia la capital aumentó lo que hizo de Michoacán el segundo centro abastecedor de ganado de res de la capital, contribuyendo con un 25,7% de las reses para el abasto. Situación que se explica probablemente por la reducción de partidas enviadas desde Nueva Galicia y que hemos explicado anteriormente.

Los envíos de carnero hacia la capital provenían igualmente del lejano norte, especialmente de Durango, cubriendo en 1780 cerca de un 6% de la demanda urbana (12810). Ese mismo año, las compras de carneros efectuadas en Coahuila representaron un 25,8% de los carneros consumidos en la capital.

Desde la zona de Nuevo León específicamente desde Monterrey y Linares hacia 1806 llegaron cerca de un 3,2% del total de carneros consumidos por la capital ese año. Un porcentaje similar provino de San Luis Potosí.

Zacatecas contribuía hacia 1780 con el 27% del total de carneros introducidos a la capital. (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.)

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 esencialmente de carneros. Hacia fines de la década de 1780 al menos el 50 % de los carneros consumidos en la capital eran tratados y canalizados desde San Miguel

para abastecer a la capital. De zonas como Querétaro sólo provenía un 2% y de Guanajuato sólo un 8,6%).

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 debió existir el régimen de barbecho, pues la cría de ganado se mantuvo como actividad alternada con la agricultura. Al mismo tiempo, se tiene constancia de que el ganado proveniente de la zona del Bajío, especialmente de Pénjamo a la capital se trasladaba sin inconvenientes por diversas estaciones a través de la jurisdicciones de León, Guanajuato, Celaya, Querétaro, y sólo en sus últimas paradas tales como Ixtlahuaca, Huichapan, hasta llegar al agostadero de Cuautitlán en los bordes capitalinos, enfrentaban problemas de cercas y delimitaciones estrictas, entre lo que eran las haciendas propiamente tales, y el camino para el tránsito del ganado del abasto capitalino.

Como se ha señalado, el Valle de México se dedicaba especialmente a la actividad agrícola, por esta razón el tránsito de los animales proveniente de las regiones de más al norte, sólo estaba limitado a los caminos y a los agostaderos claramente autorizados para pastar y dar agua a los animales. No se podía albergar el ganado libremente en haciendas o tierras productivas, sin entrar en litigio con los dueños. Generalmente se optó por establecer tratos de arriendo con diversos hacendados del Valle y los contornos urbanos, aunque también los criadores más importantes compraron propiedades en los alrededores de la capital.

Para finalizar se debe señalar que los circuitos descritos sólo fueron interrumpidos con el movimiento de insurgencia de 1810. Ese año se enviaron desde Michoacán 9.200 reses y también se buscó abastecer a la capital con la producción ganadera de la zona cercana al golfo, hoy estado de Veracruz, de localidades como Casamaluapan y Acayucan, (se les piden 10 mil toros para el abasto de la capital). A pesar de ello, la situación fue desesperada para el abasto de la capital y fue imposible cubrir la demanda de muchas miles de reses y carneros necesarios para cubrir el consumo de los capitalinos.

A modo de síntesis podemos señalar que la localización de la ganadería a grandes distancias de la capital propició los bajos precios de la carne en dicha ciudad. Por el contrario si el ganado vacuno u ovino consumido en la capital se hubiese criado en sus entornos sus precios habrían sido altísimos especialmente por un problema de mayor demanda y encarecimiento de los suelos en los bordes urbanos. Por cierto se ha advertido un incremento en el uso de los suelos en los cordones cercanos a la capital, hecho que inevitablemente vino a generar el cercado de haciendas y cada vez una mayor delimitación y cobros de arrendamiento por tierras para agostar ganado en tránsito en esos contornos urbanos. Problema que hizo crisis cuando el ganado empieza a morir en los caminos por la sequía y la propia debilidad de éste a comienzos del siglo XIX.

La capital novohispana pudo proveerse de zonas ganaderas realmente distantes -tales como Guadalajara, Michoacán, el Bajío, Zacatecas, San Luis Potosí, Nayarit, Sinaloa, Durango, Coahuila y Monterrey – debido a la integración de sus mercados y por las redes de comerciantes que existían a lo largo del reino. En ese sistema articulado no hubo problemas ni interrupciones de flujos hacia la capital, excepto a raíz del movimiento de insurgencia de 1810 cuando fueron bloqueados los caminos y sólo entonces el abasto de carne en la capital entró en crisis y los precios alcanzaron niveles nunca antes registrados.

Bibliografía:

- Ajofrín, Fray Francisco, *Diario de Viaje a la Nueva España*, México, SEP, 1986.
- Florescano, Enrique Precios del maíz y crisis agrícolas en México (1708-1810). México, El Colegio de México, 1969.
- Guzmán, Dominga de, Recetario de Doña Dominga de Guzmán. Siglo XVIII. Tesoro de la cocina mexicana. México: CONACULTA/Sanborn Hermanos, S.A., 1996.
- González Angulo, Jorge, *Artesanos y ciudad a finales del siglo XVIII*, México, SEP/FCE, 1983. 1
- Katz, Esther "la influencia del contacto en la comida campesina mixteca" en Janet Long (Coord.) *Comida y conquista*, México, UNAM, 1996.
- Pérez Toledo, Sonia, *Los hijos del trabajo. Los artesanos de la ciudad de México, 1780-1853*, México, El Colegio de México, 1996.
- Montanari, Máximo, *El hambre y la abundancia*. Barcelona, Crítica, 1993.
- Sonia Pérez Toledo y Herbert Klein, "La población y estructura social de la ciudad de México a partir del censo de Revillagigedo", en Manuel Miño (coord). *La población de la ciudad de México en 1790*, México, INEGI/Colmex, 2002.
- Quiroz, Enriqueta, "Mercado urbano y demanda alimentaria, 1790-1800", en Manuel Miño Grijalva (coord.) *La población de la ciudad de México en 1790*, México, INEGI/El Colegio de México, 2002.
- , "La carne: Entre el lujo y la subsistencia. Mercado, Abastecimiento y precios en la ciudad de México, 1750-1812", Tesis doctoral, El Colegio de México, 2000.
- Van Young, Eric *La crisis del orden colonial. Estructura agraria y rebeliones populares de la Nueva España, 1750-1821*, México, Alianza Editorial, 1992.