



Nacameh

Vocablo náhuatl para “carnes”

Volumen 1, Número 2, Junio 2007

Difusión vía Red de Computo semestral sobre Avances
en Ciencia y Tecnología de la Carne

Derechos Reservados[©] MMVII

ISSN: 2007-0373

<http://cbs.izt.uam.mx/nacameh/>



http://www.geocities.com/nacameh_carnes/index.html

ISSN DIFUSIÓN PERIODICA VIA RED DE CÓMPUTO: 2007-0373

NACAMEH, Vol. 1, No. 2, pp. 142-159, 2007

Res, carnero o cerdo. Carnes populares en el siglo XVIII novohispano*

Enriqueta Quiroz

Instituto de Investigaciones Mora. Plaza Valentín Gómez Farías 12, Benito Juárez 03730, Ciudad de México, Distrito Federal. E-mail: equiroz@mora.edu.mx.

Introducción

Para los estudiosos de la alimentación y los ingenieros en tecnología de alimentos, tal vez les resulte un tanto extraño, pensar que el consumo de carne no fue siempre un alimento restringido o privativo para los sectores populares. Hace más de 300 años la carne fue un alimento de carácter masivo en México y muy particularmente en la capital. Más de alguien dirá ¿qué importancia tiene situarnos en el pasado y más aún en el siglo XVIII para analizar una problemática totalmente actual, como es el consumo de carne? En primer lugar situarnos en el siglos XVIII, nos hace reconocer a la capital de la Nueva España, como una urbe de gran dimensión para su época, con cerca de 120 mil habitantes, con una gran masa laboral integrada a la economía y por cierto con un gran mercado de demanda de alimentos. Por esta razón, resulta importante realizar el análisis del consumo en ese pasado, básicamente porque nos permite conocer las condiciones de vida en tiempos remotos y sin duda nos obliga a comparar y en definitiva a comprender, en que ha cambiado, mejorado o empeorado nuestra condición alimentaria.

El punto de inicio de esta investigación o si se prefiere la hipótesis central, consiste en señalar que en ciudad de México el consumo de carne tuvo una importante dimensión, lo que hizo de este alimento uno de los principales de la alimentación capitalina. A la vez que su demanda habría generado la articulación de varias zonas ganaderas para abastecer la capital. Dicho fenómeno habría permitido que la carne en la capital gozara de bajos

* Derivado de la Conferencia “Res, carnero o cerdo. Carnes populares en el siglo XVIII novohispano”, presentada en el Coloquio en Ciencia y Tecnología de la Carne y Productos Cárnicos 2006, Universidad Simón Bolívar.

precios, y como hipótesis particular se propone, que 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.

La importancia del Consumo

En primer lugar debo especificar que entiendo por el término carne; este se refiere esencialmente a la carne de matadero, es decir, a la de res, carnero y cerdo, el que 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, existía un consumo de 900 carneros y cerca de cien reses diariamente en la ciudad. En términos generales, en el siglo XVIII ingresaron más de 250 mil carneros, cerca de 20 mil reses y 50 mil cerdos anualmente a la capital.²

Comparativamente con otros alimentos, la carne de matadero, tuvo especial importancia dentro del consumo urbano. 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.³ A su vez, el alto consumo de carne contribuyó de manera importante a las arcas fiscales, ya que al ingresar los animales a la ciudad se pagaba por cabeza un impuesto, el que anualmente representaba casi el 50% de la recaudación por alimentos perecibles (viento) y a su vez entre un 6,2% y un 12,5% del total de los ingresos por compra y venta (alcabalas) 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

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 Véase Quiroz, (2005 a), pp.109-110.

³ Dentro del total de kilogramos de comestibles informados por San Vicente en 1767, véase San Vicente, (1990), pp.174-176.

⁴ Para un análisis detallado de las alcabalas mencionadas para el periodo véase Quiroz, (2005a), pp.31-38.

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. Es decir, los parámetros en el consumo de carne estaban bastante alejados de los actuales.

Evidentemente en el siglo XVIII debieron existir diferencias sociales en la alimentación, sin embargo no podemos establecerlas con certeza, sino sólo utilizar los propios criterios empleados en la época como el del Ayuntamiento de la ciudad. Curiosamente el gobierno local –encargado de proveer los abastos para los habitantes capitalinos– estableció parámetros económicos para velar y favorecer el consumo de los diversos grupos sociales de la ciudad. Su espectro social giraba esencialmente de acuerdo a la capacidad adquisitiva de la gente y no bajo criterios de color de piel o costumbres. Su interés era lograr fijar precios lo más accesibles para todos los sectores sociales. Por esa razón la carne de res era la carne barata y la de carnero la carne más cara.

El parámetro ideal de consumo era de 460 gramos diarios de carne por persona hasta por lo menos los años 1760, el que 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,⁵ se ha estimado para ese grupo un consumo anual de carne para 1767, y como 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. La carne de res una

⁵ Humboldt, (1991), p.93.

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. El límite social en el uso de la res, no estaba en si cocinarla o no, sino en utilizarla como platillo principal o plato fuerte del día, bajo estos conceptos habitualmente los grupos sociales de las altas esferas la consumían en menor cantidad que el bajo pueblo y de una forma más selectiva que aquellos. 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. 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.⁶ 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.

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. 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.

Por su parte, el consumo de cerdo era muy generalizado, tanto como animal doméstico, 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. Así también la manteca, utilizada frecuentemente para freír y agregarle sabor a las comidas.

La importancia del Expendio de carnes:

¿Cómo se organizaba la venta de carnes en la capital novohispana? El ayuntamiento aproximadamente cada dos años organizaba una subasta pública donde remataba la administración y venta de carne de res y carnero

⁶ Véase en el recetario de la criolla Doña Dominga de Guzmán correspondiente al siglo XVIII, en De Guzmán, (1996), p.176.

al mejor postor. Es decir, a aquella persona que tuviera la mejor oferta de carne y de precios. Desde el momento de ganar el remate la persona estaba obligada, (por eso el nombre de obligado), de abastecer a la ciudad durante el tiempo que durara su contrato y respetar el precio subastado durante ese tiempo. En términos de la época, la postura era la cantidad de carne que se vendería al público por un real, durante un tiempo determinado. Nadie más que el obligado podía expender carne de res o carnero al por mayor o menor en Tianguis, Accesorías, ni en otro paraje. Aunque, ciertamente en el mercado del Volador también se vendía carne, pero acecinada, seca y salada, además de la de aves y pescados.⁷ Pero no se trataba de carne fresca, ni de matadero.

La excepción, eran las indias llamadas nacateras que podían vender res en las calles sin peso y sólo "a ojo", pero con la condición de comprar al obligado dichos animales en pie o cortados en cuartos en el matadero. Del total de reses que el abastecedor vendía en la ciudad un 4,2% correspondía a reses vendidas en pie. Las nacateras debían devolver el cuero y el sebo al obligado para lo cual se les daba en cada compra un recibo del mayordomo del matadero.

El llamado obligado, debía surtirse de animales en distintos lugares del reino, como se verá más adelante. Así también, debía surtir las tablas de la carnicería mayor y de los barrios con res y carnero, pero no abastecía el Rastro de San Antonio Abad, que era arrendado por la Ciudad a los criadores y tratantes de carnero y tampoco abastecía de cerdos a los tocineros.

Los tocineros eran particulares que mantenían casas dentro de la ciudad autorizadas para sacrificar y faenar cerdos, como también para expender su carne, y las llamadas segundas especies que eran el chorizo, la cecina, el tocino, el jamón y la manteca. El precio de la carne de cerdo y sus segundas especies, era fijado a través de aranceles establecidos por el propio ayuntamiento.

⁷ En la plaza del Volador se autorizó a 23 puestos para la venta de estas carnes y pescados. Véase AHCM, Rastros y Mercados, Vol.3738, exp.42. Reglamento para los mercados de México formado de orden del E.S. Virrey Conde de Revillagigedo, especialmente para el principal establecido en la Plaza del Volador.1791.

Las tocinerías debían estar matriculadas y recibían periódicamente visitas ordenadas por el ayuntamiento. Con el objeto de controlar que no tiraran desperdicios a la calle, ni a las acequias urbanas, como también vigilar que no criaran cerdos dentro de la ciudad.⁸ En 1786 existían 28 tocinerías repartidas en distintos barrios de la ciudad. Posteriormente entre 1796 y 1797 su número fluctuó entre 40 y 42 tocinerías.

Según la ordenanza de carnicerías de 1714, en la carnicería mayor debían existir 21 tablas o puestos. A su vez el obligado tenía la responsabilidad de *poblar* cuatro carnicerías en los barrios y entradas principales de la ciudad. Las que se ubicaban a comienzos del siglo en la Calle de Tacuba junto a Betlem; en la calle de Santa Catarina Mártir; en la Calle San Juan y en la calle Jesús María.⁹ Cada carnicería de barrio debía tener al menos seis tablas de vaca y tres de carnero. En 1759 existían, además de la carnicería mayor y el rastro de San Antonio Abad, siete carnicerías en las siguientes calles de la ciudad: Jesús María, Santa Catarina, Santa Clara, Mesones, Merced, Pila Seca y Aduana.

Desde el año 1786 la Ciudad comenzó a rentar tablas en los barrios a tratantes de carnero y el rastro comenzó a decaer en importancia. Hacia 1800 el rastro de San Antonio Abad conocido como el de criadores, permanecía cerrado y sólo se abría para hacer baratas. En 1797 el número de tablas que expendían carnero ascendía a 14 y estaban repartidas en las distintas carnicerías de barrios. Existían un total de 13 carnicerías en distintos lugares de la ciudad, cuatro de éstas eran *dispensas*, es decir sus rentas servían para fondos de caridad, como por ejemplo la manutención de hospitales. El obligado debía surtirlas con carne de carnero y también estaban sujetas a la postura.

Las ordenanzas de carnicería redactadas en 1714, determinaban que en la carnicería mayor no se podía sacrificar ganado, a ella debían llegar los animales muertos y trozados. En la ciudad existía un matadero, desde este lugar, las reses divididas en cuartos eran trasladadas en carretas y el carnero en canal era transportado en mulas hasta las carnicerías para su expendio y menudeo. Si bien la matanza de animales comenzaba a las tres de la

⁸ Barrio Lorenzot, 1920, Véase específicamente Ordenanzas de la Fiel Ejecutoría de la Ciudad de México y también Ordenanzas de tenderos de pulperías.

⁹ AHCM, Ordenanzas de Fiel Ejecutoria, también publicadas Barrio Lorenzot, 1920.

madrugada, su expendio al público se iniciaba a las 6 de la mañana y terminaba a las 6 de la tarde.¹⁰ En 1788, se dictó un nuevo reglamento para el funcionamiento de las carnicerías, igualmente se insistía en que las carnicerías estuvieran abiertas desde el amanecer hasta ponerse el sol, para que incluso por la noche se dispusiera de carne. Se ordenó también que la matanza de toros se realizara la tarde anterior a su venta, para que permanecieran colgados toda la noche y así evitar la venta de carne mal desangrada y *caliente*, lo que aumentaba artificialmente el peso de los cortes vendidos a los consumidores.¹¹

La carne se cortaba en pedazos y se vendía por peso. En cada carnicería debía haber un *tajacarne* español precisaba la ordenanza de 1635. Ellos atendían al público, cortaban la carne y la pesaban, aunque no debían cobrar el dinero, sino que el obligado debía *nombrar una persona para que cobre*.¹² Cada tabla debía estar provista de pesas y pesos de hierro afieladas, es decir, con el peso correcto según la postura vigente.

En la Ordenanza de 1714 se precisó que dentro de la carnicería debía existir un Alcaide Veedor, que además de velar por el buen funcionamiento del expendio, tenía la misión de “*que se dé cabal la carne, cuidando de los pesos y afielandolos por el Fiel Contraste*”. Al mismo tiempo en cada puerta de la carnicería debía haber un Fiel que repesaba la carne que saliera y que estaban subordinados al Alcaide.¹³

No obstante, siendo la carne tan barata y como se compraba en cantidades para hoy poco usuales, había irregularidades en el peso, difíciles de controlar. En la época existen testimonios de que los propios sirvientes que acudían a comprar a la carnicería engañaban a sus dueños y en vez de comprar dos reales de carne que era mucho, compraban real y medio, sin que sus amos notaran la diferencia. Otras veces saliendo de la carnicería daban pedazos de carne a sus parientes o amigos, o incluso la trocaban por fruta. Incluso, cuando les daban de contrapeso un hueso, luego lo tiraban al salir de la carnicería.¹⁴

¹⁰ Barrio Lorenzot, 1920, p.255.

¹¹ AHCM, Abasto de Carne, Vol.4, exp.109.

¹² Barrio Lorenzot, 1920, p.253.

¹³ Barrio Lorenzot, 1920, p.253.

¹⁴ AGI, México, Vol.784, f.94 y 94v.

Respecto a las normas de higiene, poco se dice en los documentos, lo que indica que probablemente no se tuvieran muchas. No obstante, se tiene constancia que hacia los años 1803-1804, se produjo muchas muertes de animales en los agostaderos y caminos a causa del clima y la sequía, no obstante en ese estado fueron trasladados a la ciudad. En esos años más de dos mil reses fueron introducidas ya muertas a la capital. El ayuntamiento permitió estas irregularidades para que el abastecedor no perdiera dinero, siempre que el animal no hubiese estado enfermo o en estado de descomposición.

Las carnicerías eran expendios que atendían público masiva y cotidianamente. En el transcurso del siglo XVIII y comienzos del XIX hubo ocasiones en que hubo problemas en el abastecimiento de las carnicerías y los informes o visitas practicadas en ellas se refieren a *mucha gente pidiendo carne* o a *gente agolpada* junto a ellas, si las carnicerías no hubieran tenido importancia en ventas al menudeo no se habrían producido dichos congestionamientos y disturbios cuando hubo problemas para surtirlos.

Los Precios

Los estudios sobre los precios de la carne que he realizado indicarían que esta en términos generales se mantuvo bastante estable durante el siglo XVIII, ciertamente la de carnero un tanto más fluctuante, aunque ambas presentarían alzas notables hacia 1798 y comienzos del XIX. La Figura 1 muestra la fluctuación de precios durante este periodo.

La explicación de dichas alzas en el precio de la carne, en términos generales es el alza de los animales en pie, debido a las siguientes razones y que ya han sido expuestas en la investigación particular de los precios de la carne¹⁵:

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.

¹⁵ Véase Quiroz, (2005 a), pp.140-158.

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.

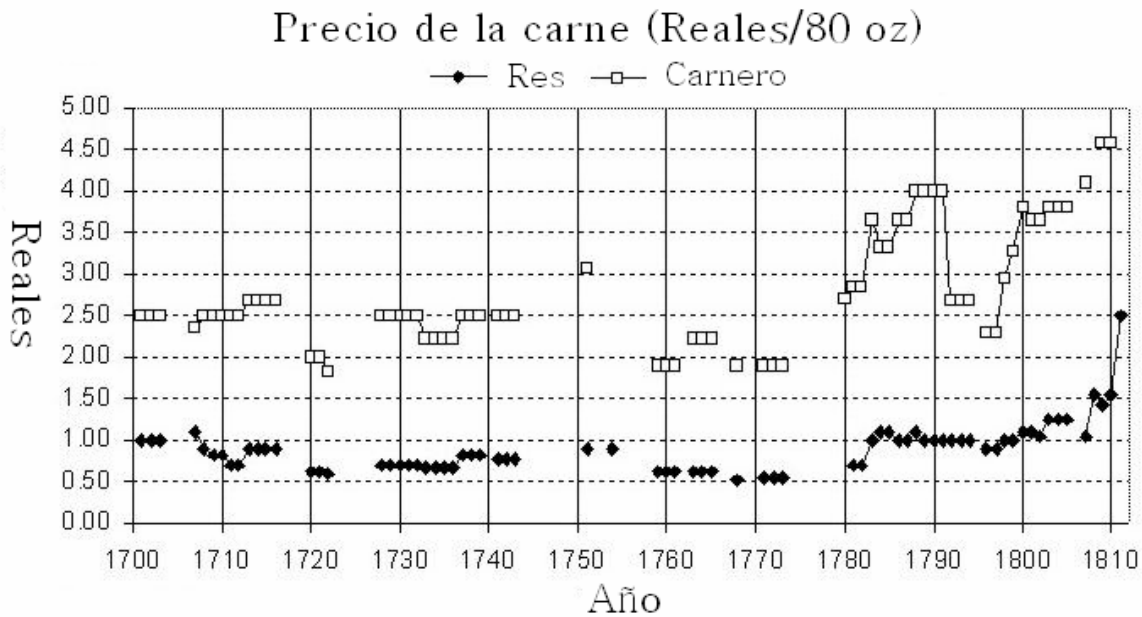


Figura 1. Fluctuación de precios de carne de res y carnero entre 1700 y 1810.
 Fuente: Quiroz, *Entre el lujo y la subsistencia*, 2005, p.104.

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, señalan que el alza sostenida de los granos junto a la carne se dio en la primera década del siglo XIX. (Véase gráfica). La curva que se presenta tiene el valor particular de indicar las fluctuaciones de precios del maíz, el trigo, la carne de carnero y cerdo, es decir, lo interesante de la misma, es que describe el movimiento de los precios indicados y se logra observar comparativamente a los mismos. Ciertamente, para obtenerlo se debieron unificar todas las unidades, se eligió la carga porque era la utilizada para los granos, más no para la carne, la que era vendida en libras y onzas. De acuerdo a la gráfica, 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 ascendió

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, al mismo tiempo el consumo de carne se mantuvo estable y sus precios continuaron siendo generosos. 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 sus volúmenes ingresados a la ciudad no permiten generalizar un incremento de los precios desde el siglo XVIII. Sino más bien, a partir del siglo XIX (Figura 2).

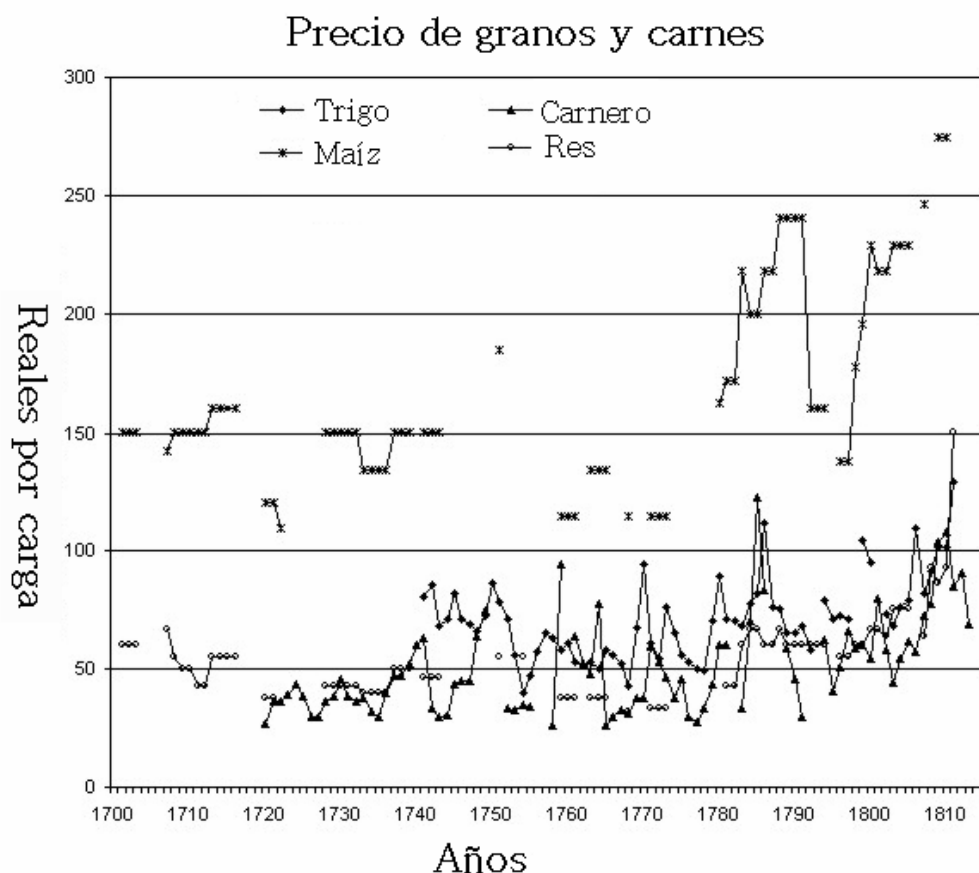


Figura 2. Fluctuación de precios de cereales y carne entre 1700 y 1810.

En términos prácticos y más cotidianos, las gráficas nos indicarían que la carne era barata. Más aún si consideramos que con un jornal de tres reales diarios, percibido por un peón de construcción en ciudad de México, se podían comprar un máximo de 13 kilogramos y un mínimo 2 kilos 700 gramos diarios por este trabajador durante ese siglo.¹⁶ Comparativamente la carne fue igualmente barata que el maíz o el trigo, así por ejemplo en 1791, con tan sólo un real se podían comprar 4,6 kilogramos de maíz (alrededor de 164 tortillas), o poco más de un kilo de pan o más de dos kilogramos de carne de res.

Se podría pensar que los precios de la carne del abasto eran precios al por mayor especialmente porque las cantidades rematadas eran demasiado generosas comparadas con los criterios de venta actual de carne. Hoy en día suele venderse en México carne a un precio por kilo. En el siglo XVIII y en la ciudad de México el criterio de venta –ciertamente variable en el transcurso de este– fue de un máximo de 152 onzas por real, es decir cerca de 4 kilos 400 gramos por tan sólo una moneda de real y de un mínimo de 32 onzas por un real, o sea 918 gramos. Las ventas al por mayor practicadas a ciertos colegios y hospitales, constituían rebajas de un real por cada arroba (11,5 kg) de carne comprada, es decir los rangos eran aún mayores¹⁷.

Las carnes de res y carnero, resultaban esencialmente baratas porque se obtenían de ganado proveniente de lejanas regiones septentrionales del virreinato.¹⁸ En el caso del ganado el factor distancia abarata el costo de la carne al enviarse a un mercado urbano.¹⁹ Mientras mayor distancia exista entre las tierras cercanas a un centro urbano y las zonas destinadas a la ganadería, más barato será el precio del ganado en aquellas haciendas

¹⁶ Sobre estas apreciaciones y detalles de fluctuaciones de precios véase QUIROZ, 2000, pp.144-146 y pp.331-333.

¹⁷ Véase las ventas de carnero practicadas por Bassoco al Colegio de San Ildefonso en 1804. AGN, Alcabalas, Vol.250, exp.6.

¹⁸ A la capital llegaban reses de Guadalajara hasta Nayarit, Sinaloa y Durango, también llegó un porcentaje importante desde Michoacán. Los carneros provenían de diversas regiones norteñas como Durango, Coahuila y Nuevo León, que bajaban hacia el Bajío, zona que operaba como centro de transacciones y redistribución de ganado.¹⁸

¹⁹ Véase el modelo teórico sobre localización del geógrafo Von Thünen realizado en 1826. Von Thünen, 1966. También la aplicación de éste al *hinterland* de ciudad de México en QUIROZ, 2000, cap.IV.

ganaderas.²⁰ La explicación radica en la alta demanda que existe sobre las tierras inmediatas a la ciudad y que por lo mismo tienen un altísimo precio. No así las tierras lejanas a la ciudad que van progresivamente perdiendo valor para dedicarlas a la actividad agrícola, especialmente por el factor distancia que incrementa el valor de los fletes hacia el centro urbano. Con el ganado ese factor no incide ya que éste puede autotrasladarse.

Las compras de ganado

El consumo de carne tuvo una relevancia más allá del ámbito capitalino porque dichas necesidades alimentarias influyeron también en el espacio rural. El cordón ganadero debió mantener gran distancia de la ciudad de México debido a la natural distribución del uso de los suelos. En primer lugar, se puede observar que en los alrededores urbanos existía una intensa ocupación de los mismos para fines fundamentalmente agrícolas. Es decir, estas tierras eran altamente demandadas para actividades agrícolas y de cultivo de productos alimentarios rápidamente perecibles; los que además, debían trasladarse en carretas para llegar a la capital, es decir, recaía sobre ellos un costo adicional.

Bajo esas consideraciones, era recomendable ocupar las tierras inmediatas a la capital para la siembra intensiva. 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 sus suelos se destinaban para el cultivo de hortalizas y frutas, frijoles, lentejas, cereales como el maíz y el trigo, o la cebada que junto a otras semillas (arvejón, haba) se utilizaban para forraje de los animales. En ese mismo espacio también se plantaba maguey para producir pulque, una bebida de consumo masivo.

De ese modo, es fácil entender que el cordón ganadero de la capital se encontrara distante de los suelos inmediatos dedicados a tan fructífera labor agrícola. Es decir, en los valles mencionados, la utilización del suelo especialmente en la siembra de granos, no permitió una actividad ganadera extensiva y la cría de ganado correspondió, especialmente, a porcinos y

²⁰ Así por ejemplo en 1806 se compraron para la ciudad de México, carneros de Monterrey a 20 reales, en Coahuila, Matehuala y Linares a 22 reales y en Zacatecas a 23 1/2 reales. Véase AHCM, Abasto de Carne, Vol.7, exp.224.

animales de corral, pocos ranchos de cría y fundamentalmente receptores de ganado externo y en tránsito hacia la capital y otros mercados. Ciertamente, en Toluca se criaban cerdos que eran enviados a la capital, sin embargo, la poca capacidad de desplazamiento de estos animales obligaba a que las pjaras 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 capitalinos y de los valles –ya mencionados– de México, Chalco y Toluca, existían zonas agropecuarias de alta producción como las de Michoacán y el Bajío, las que enviaban trigo y ganado en forma importante a la capital, es decir, eran tierras donde se alternaba la producción agrícola y ganadera. De acuerdo a las manifestaciones que realizaban los panaderos al ingresar harina a la capital, se indicaría que de Michoacán llegaba un 11.7% del total de cargas de harina remitidas a la ciudad de México entre enero y abril de 1785 y de la zona conocida como Tierra Adentro, es decir, del Bajío un 15,7% .

Todavía más al norte –como se ha destacado más arriba– las zonas estaban vinculadas con la ciudad de México principalmente por su producción ganadera, es por esta razón que nos referimos a ellas como el cordón ganadero de la capital. 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.

Las principales zonas ganaderas vinculadas directamente con la capital correspondían partiendo del lejano norte y teniendo referencias concretas de ventas a la capital, a las siguientes. Entre las zonas que enviaban reses se puede señalar partiendo del lejano norte a Durango, cuyos envíos a la capital ascendían en 1807 a un 21% del total de compras para el abasto, es decir, 4000 reses.

Desde Nueva Galicia se enviaban hacia 1750 un 87,7% del total de reses que el ayuntamiento compraba para la capital, es decir, más de 7 mil cabezas. Sin embargo, entre 1788 a 1790 ese porcentaje disminuyó a un 63% y un 65,4%.¹ 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, es decir, con unas 2600 cabezas. Situación que se explica probablemente por la reducción de partidas enviadas desde Nueva Galicia.

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 (12.810 cabezas). Ese mismo año, las compras de carneros efectuadas en Coahuila representaron un 25,8% de los carneros consumidos en la capital, es decir, casi 56 mil animales. 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, es decir, unas 20.300 cabezas. Por su parte, 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.

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 Cosamaluapan 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.

Referencias

- 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.
- HUMBOLDT, ALEJANDRO, *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España*. México, Porrúa, 1991.
- PÉREZ TOLEDO, SONIA, *Los hijos del trabajo. Los artesanos de la ciudad de México, 1780-1853*, México, El Colegio de México, 1996.
- GARCÍA MARTÍNEZ, BERNARDO, “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 Geografía, UIA*, Núm 5, pp.13-29.
- 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.
- _____, *Entre el lujo y la subsistencia. Mercado, Abastecimiento y precios de la carne en la ciudad de México, 1750-1812*. México: El Colegio de México/ Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 2005.
- _____, “Del mercado a la cocina. Alimentación en la ciudad de México. Siglo XVIII” en Pilar Gonzalbo Aizpuru (coord.) *Historia de la vida cotidiana en México*, vol. 3, México, El Colegio de México/Fondo de Cultura Económica, 2005.

- QUIROZ, ENRIQUETA, “Del estanco a la libertad: el sistema de la venta de carne en la ciudad de México (1700-1812)” en Guillermina del Valle Pavón (coord.), *Mercaderes y consulados novohispanos en el siglo XVIII*. Instituto Dr. José María Luis Mora, 2003, pp.191-223.
- SAN VICENTE, JUAN MANUEL, “Exacta descripción de la magnífica corte mexicana, cabeza del nuevo americano mundo, significada por sus esenciales partes, para el bastante conocimiento de su grandeza”, en *La ciudad de México en el siglo XVIII (1690-1780)*. Tres Crónicas, Agustín de Vetancurt, Juan Manuel de San Vicente, Juan de Viera. México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1990.
- VIERA, JUAN DE, *Compendiosa narración de la ciudad de México*. México: Guaranda, 1952.