



# Nacameh

Vocablo náhuatl para “carnes”

Volumen 4, Suplemento 1, Julio 2010

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

Derechos Reservados<sup>©</sup> MMX

ISSN: 2007-0373

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



## La importancia histórica del consumo de carne en México: el mercado interno novohispano y el mercado urbano regulado en el siglo XVIII

Enriqueta Quiroz

*Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora. Plaza Valentín Gómez  
Farías # 12, Col. San Juan Mixcoac, C.P.03730 México, D.F., Tel: 5598  
3777. E-mail: EQuiroz@institutomora.edu.mx.*

Se sabe que el consumo de alimentos era esencial en las economías de antiguo régimen, por ser uno de los principales elementos que estimulaba su dinámica de funcionamiento; el consumo en definitiva era la concreción de la demanda primaria en aquellos mercados, es decir, la necesidad de alimentarse que se expresaba de manera concreta en volúmenes de alimentos ingresados a una ciudad.

Hoy en día podríamos pensar que el consumo de alimentos es uno de los elementos menos importantes para el estímulo de las economías, sin embargo, se debe mantener una mirada cautelosa sobre el pasado, ya que el consumo alimentario sigue siendo básico para el desarrollo del mercado interno. De don eran traídos.

El consumo alimentario debe ser visto como parte del engranaje económico de una región o país, el que no puede estar ausente porque es el primer peldaño de una gran estructura macroeconómica que si no se consolida al interior de un país, se pone en riesgo su propia existencia<sup>1</sup>. Asimismo, la producción sin consumo, es un sin sentido y ambos siempre deben ir de la mano. Es decir, sería muy extraño que un productor, produjese sin pensar en un mercado específico y en una demanda específica. Pero más sin sentido, para el desarrollo económico de un país, es que su propia producción no cubra los mercados internos y sólo se dirija hacia el exterior.

---

<sup>1</sup> Enriqueta Quiroz, El consumo como problema histórico, México, Instituto Mora, 2006.

\*Derivado de la Conferencia “La importancia histórica del consumo de carne en México: el mercado interno novohispano y el mercado regulado de ciudad de México en el siglo XVIII” dentro del Coloquio Nacional en Ciencia y Tecnología de Carne 2009, Sala Cuicacalli, Universidad Autónoma Metropolitana Iztapalapa, 5 y 6 de Noviembre del 2009

El consumo alimentario, es el elemento básico, primario y esencial de una economía, la cual mientras más complejidad tiene, obviamente mayor diversidad y especialización tendrá en el consumo general de productos, hasta llegar a niveles sofisticados como es el de manufacturas o tecnologías. Pero el primer peldaño, no puede faltar, porque la estructura se desmorona.

Históricamente, el mercado interno novohispano creció estimulado por la producción minera<sup>2</sup>, pero junto con ella, se inició de manera simultánea, la demanda de una serie de mercancías internas, entre las cuales destacan como primarias los granos y los animales. Nacido de esta articulación económica, se puede destacar particularmente el comercio de ganado ovino, bovino y porcino, el que logró consolidar en torno a la ciudad de México en el siglo XVIII, un mercado interno que vinculaba a dicha ciudad con el resto del virreinato.

Más allá del hecho que los alimentos servían para dar vida a un individuo o a una familia, o de mantenerlos sanos y saludables. También se debe pensar que su consumo fue fundamental para generar ganancias privadas e ingresos fiscales para el erario. Se sabe que la demanda de carne en la capital en el siglo XVIII, bordeaba las 15 mil a 30 mil reses, unas 250 mil a 300 mil cabezas de carneros y 50 mil de cerdos anuales.<sup>3</sup> (Véase Figura 1) Ese considerable número de animales ingresados a la capital fue grabado en las garitas que rodeaban a la ciudad, de acuerdo a aranceles preestablecidos. Al respecto se sabe entre 1780 y 1810, se cobró por cada cabeza de res 2 reales, por cada carnero  $\frac{3}{4}$  de real y por cada cerdo 3 reales.<sup>4</sup> Estos dineros recaudados por la Real Hacienda, conformaban dentro del rubro de alcabalas el llamado “ramo del viento”, el que a su vez estaba integrado además por los cobros realizados por concepto de harinas, granos y hortalizas. Sin embargo, el ganado y en particular los carneros representaban la mayor recaudación “por viento”; si se suma la recaudación

---

<sup>2</sup> Véase Sempat Assadourian, “La organización económica espacial del sistema colonial”, en Jorge Silva y Jesús López (coords.), Mercado Interno en México. Siglos XVIII y XIX. México, Instituto Mora, 1998, pp.17-63.

<sup>3</sup> Enriqueta Quiroz, 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 Mora. México, El Colegio de México/ Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 2005.

<sup>4</sup> Véase Quiroz, 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 Mora, 2005, pp.122-123.

por reses, carneros y cerdos ingresados a la capital entre 1770 y 1810, se estima que cubrieron entre un 39% y un 48% de aquel rubro fiscal, y en particular de las alcabalas totales cobradas por la Real Aduana representaron un 6.2% y un 12.5% en ese mismo periodo.

Del mismo modo, los comerciantes de carne en la capital, no sólo recibían ganancias por la carne que vendían sino también y aunque en menor proporción, por el cuero y el sebo extraído de los animales. Un porcentaje de los llamados “esquilmos” extraídos de los animales les era otorgado como ganancia adicional a la recibida por la venta de carne. En 1789 se daba por cada carnero 7 tomines  $\frac{3}{8}$  y por el monto total de cuero y sebo de reses se ganó en ese mismo año un total de 21762 pesos lo que representaba un 13% del producto total percibido por el abasto de res.

Las cantidades anuales de animales ingresadas a la ciudad hablan por sí solas, evidentemente son considerables e indican la importancia del consumo de carne en la capital. Especialmente si tomamos en cuenta que en la misma época se sacrificaban en las carnicerías de Guadalajara entre 3 mil y 5 mil reses y unos 3 mil a 8 mil borregos.<sup>5</sup> Así también en Valladolid en Michoacán, actual Morelia, se sacrificaban alrededor de 1800 reses y entre 5 mil y 8 mil carneros.<sup>6</sup> Es decir el consumo de carne en la capital novohispana era realmente notable, lo que es explicable por el mayor número de habitantes en la capital virreinal, si se tiene en cuenta que en ella había más de 112 mil personas en 1790 y apenas la mitad de ese número en Guadalajara, con 64 mil habitantes en 1793 y mucho menos en Morelia con alrededor de 17 mil personas ese mismo año.<sup>7</sup>

---

<sup>5</sup> Véase Eric Van Young, *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, p.57.

<sup>6</sup> Véase Fernando Soria Soria, “Ganaderos, precios y abasto de carne en Valladolid de Michoacán, 1778-1813”, tesis para optar al grado de licenciado en historia, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.

<sup>7</sup> Véase Eric Van Young, *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, Fernando Soria Soria, “Ganaderos, precios y abasto de carne en Valladolid de Michoacán, 1778-1813”, Tesis para optar al grado de licenciado en Historia, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2009, p80.

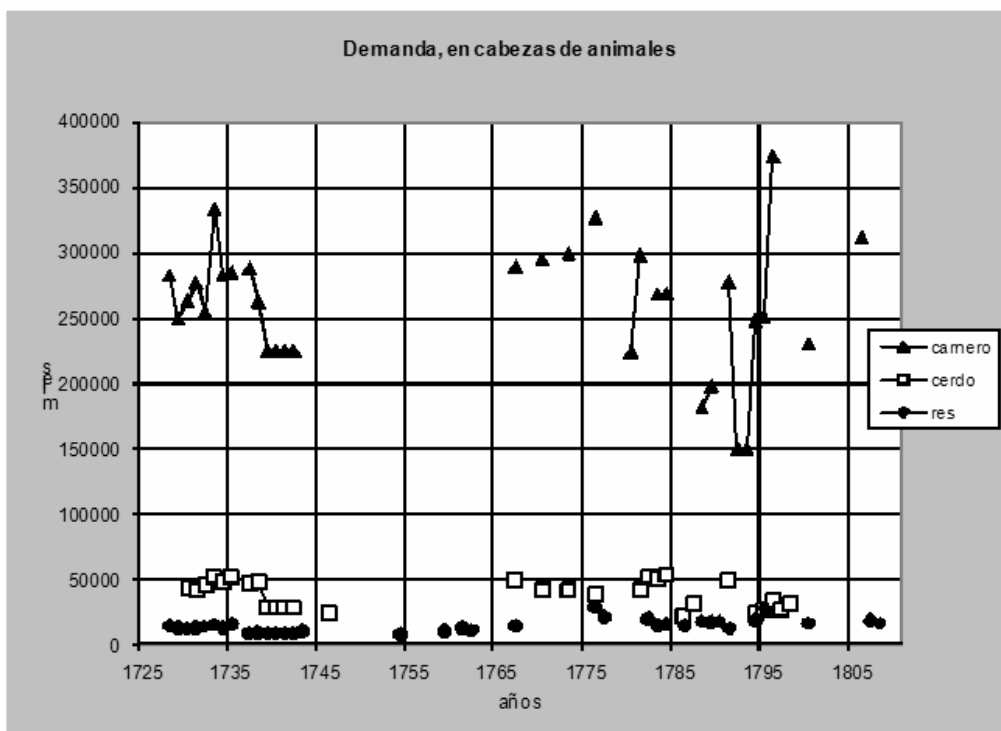


Figura 1. Demanda de demanda de carne en la capital en el siglo XVIII para las principales especies consumidas<sup>8</sup>

<sup>8</sup> Fuentes de la carne de res: 1728-1742: *Gazeta de México*, vols. 1-111; 1743: AHINAH, fondo Lira, vol. 88; 1754: AHINAH, fondo Lira, vol. 92; 1759-1762: AHCM, Abasto de Contabilidad, vols. 10 y 11; 1767: SAN VICENTE, 1990 (1768), p. 176; 1776: VIERA, 1952 (1777-1778), p. 90; 1777 y 1782: SEDANO, 1880, t. u, p. 187; 1783-1784: *Gazeta de México*, t. 1; 1786: AHCM, Abasto de carne, vol. 4, exp. 102; 1788-1791: AHCM, Abasto de carne, vol. 6, exp. 157; 1794-1795: AGN, Alcabalas, es. 211 y 214; 1800, 1807, 1808: AHCM, Abasto de carne, vol. 6, exp. 193, vol. 7, exps. 223 y 231.

Fuentes de la carne de carnero: 1728-1742: *Gazeta de México*, vols. 1-111; 1767: SAN VICENTE, 1990 (1768), p. 176; 1770 y 1773: AGN, AHH, legs. 1006 y 2138; 1776: VIERA, 1952 (1777-1778), p. 90; 1780: AHCM, Abasto de carne, vol. 3, exp. 85; 1781: AGN, Alcabalas, e. 207; 1783-1784: *Gazeta de México*, t. 1 1788-1789: AGN, Alcabalas, e. 209-210; 1791: HUMBOLDT, 1991 (1822), p. 132; 1792-1796: AHCM, Abasto de carne, vol. 6, exp. 185; 1800: AHCM, Abasto de carne, vol. 6, exp. 193; 1806: AHCM, Abasto de carne, vol. 7, exp. 223.

Fuentes de la carne de cerdo: 1730-1742: *Gazeta de México*, vols. 1-111; 1746: CALVO, 1852, vol. II, p. 157; 1767: SAN VICENTE, 1990 (1768), p. 176; 1770 y 1773: AGN, AHH, legs. 1006 y 2138; 1776: VIERA, 1952 (1777-1778), p. 90; 1781-1787: AGN, Alcabalas, vol. 259, exp. 4; 1788- 1789: AGN, Alcabalas, cs. 209-210; 1791: HUMBOLDT, 1991 (1822), p. 132; 1794-1798: AGN, Alcabalas, es. 211-215.

Ciertamente, el consumo de carnes estaba diferenciado entre los distintos grupos de la sociedad, porque la carne más cara era la de carnero y la más barata la de res; así es posible pensar que un blanco – con patrones alimentarios distintos a los actuales – consumiese 450 gramos diarios de carne y un indígena bordeara los 160 gramos diarios. Esto es teniendo en cuenta el consumo de carne con base al ingreso de animales a la ciudad, dividido entre el número de población blanca y considerando raciones planificadas en la época para el grupo español. Con todo el consumo no era nada insignificante para los indígenas o grupos menos desposeídos.

Por otro lado, si se intenta el cálculo desde el ángulo del ingreso, es decir, bajo análisis más finos que pretenden acercarse a las estructuras de gasto para un peón de la época que ganaba 3 reales, podríamos señalar un consumo per cápita de 250 gramos diarios de carne.

Estructura del gasto para un peón en la ciudad de México 1790:

8 reales de maíz a la semana (24 kilogramos de maíz a la semana, 3.3 kilos  
diarios)

+

6.1 reales en carne a la semana (1.7 kg de carne a la semana o 250 gramos  
diarios)

+

3.5 reales en arroz, frijoles, chile, hortalizas

---

18 reales a la semana (jornal diario de 3 reales)

La transcendencia macroeconómica de estos consumos individuales, van más allá de la supervivencia de estos individuos, sino que el consumo en conjunto de todos los individuos al interior de ciudad de México hizo posible la creación de un cordón ganadero en torno a la ciudad de México, con diversidad de distancias y precios que vienen a demarcar la primera integración de los mercados locales.

Sabemos que en las cercanías de la ciudad se cultivaba principalmente granos y que el ganado que se consumía en la capital, era más barato si procedía de lugares cada vez más distantes, esto es por la demanda de tierras y la necesidad de criar ganado de manera extensiva (Cuadros 1 y 2, Figura 2).

Cuadro 1. Precio por año y lugar de procedencia de las reses en pie<sup>9</sup>

Años	Lugar de Procedencia	Pesos	Años	Lugar de Procedencia	Pesos
1740	Acaponeta	4.7	1788	Guachinango	6.4
1740	Compostela	5	1788	Zirándaro	6
1740	Michoacán (Villa Choato)	6.3	1788	Zitácuaro	8.3
1750	Guadalajara	6	1788	Zirándaro	6.4
1750	Acaponeta (Guadalajara)	6	1788	Zamora	7
1750	Tepic	6.1	1788	Valladolid	6
1750	Autlán	6.2	1788	Sayula	7
1750	Valladolid	6.4	1788	Sayula	7.4
1750	Toluca	6	1790	Zamora	7.2
1750	Ciudad de México	6.4	1790	Zamora	7
1787	Autlán	7	1790	Valladolid	6.4
1787	Compostela	6.4	1790	Autlán	6.4
1788	Compostela	5.4	1790	Autlán	7
1788	Autlan	6.4	1790	Compostela	6.4
1788	Ameca	6	1790	Huachinango	6.5

<sup>9</sup> Fuente: AHCM, Abasto de Carne, vol.2, exp.34; AHCM, Abasto de carne, Vol.2, exp.40; AHCM, Abasto de carne, Vol.5, exp.110; AHCM, Abasto de Carne, Vol.4, exp.109.

Cuadro 2 Precios de los carneros y lugar de procedencia en pie<sup>10</sup>

Años	Lugar de Procedencia	Pesos	Años	Lugar de Procedencia	Pesos
1780	Ciudad de México	21.0	1806	San Miguel el Grande	22.0
1780	Guanajuato	15.0	1806	San Miguel el Grande	23.5
1780	Guanajuato	17.0	1806	Zacatecas	21.5
1780	Guanajuato	14.0	1806	Zacatecas	22.0
1780	Querétaro	17.0	1806	Zacatecas	18.5
1780	Querétaro	11.0	1806	Zacatecas	23.0
1780	Zacatecas	17.5	1806	Linares	22.0
1780	Zacatecas	16.0	1806	Matehuala	22.0
1780	Coahuila	16.0	1806	Mazapil	22.0
1780	Coahuila	16.5	1806	Coahuila	22.0
1780	Coahuila	18.0	1806	Monterrey	20.0
1780	Durango	15.0			

De acuerdo a los datos presentados anteriormente, el mercado interno de carne parece articulado en el virreinato al menos respecto a su relación con la importante demanda de la ciudad de México. Los precios del ganado en pie en el mercado rural se acomodaban de tal forma que resultaba atractivo para la capital comprar el ganado más distante que el de su hinterland inmediato, tal como se indicó en los Cuadros 1 y 2.

Sin embargo, no sólo la distancia garantizaba precios bajos para la carne y por consiguiente importantes niveles de consumo, sino también un mercado regulado al interior de las ciudades por los órganos de gobierno que se ocupaban de frenar la disminución o el ascenso en los precios de la carne. Pero con lo cual, garantizaban una alta demanda de carne y a su vez, altos ingresos para el erario fiscal.

<sup>10</sup> Fuente: AHCM, Abasto de carne, vol.7, exp.223. AHCM, Abasto de carne, Vol.3, exp.85.



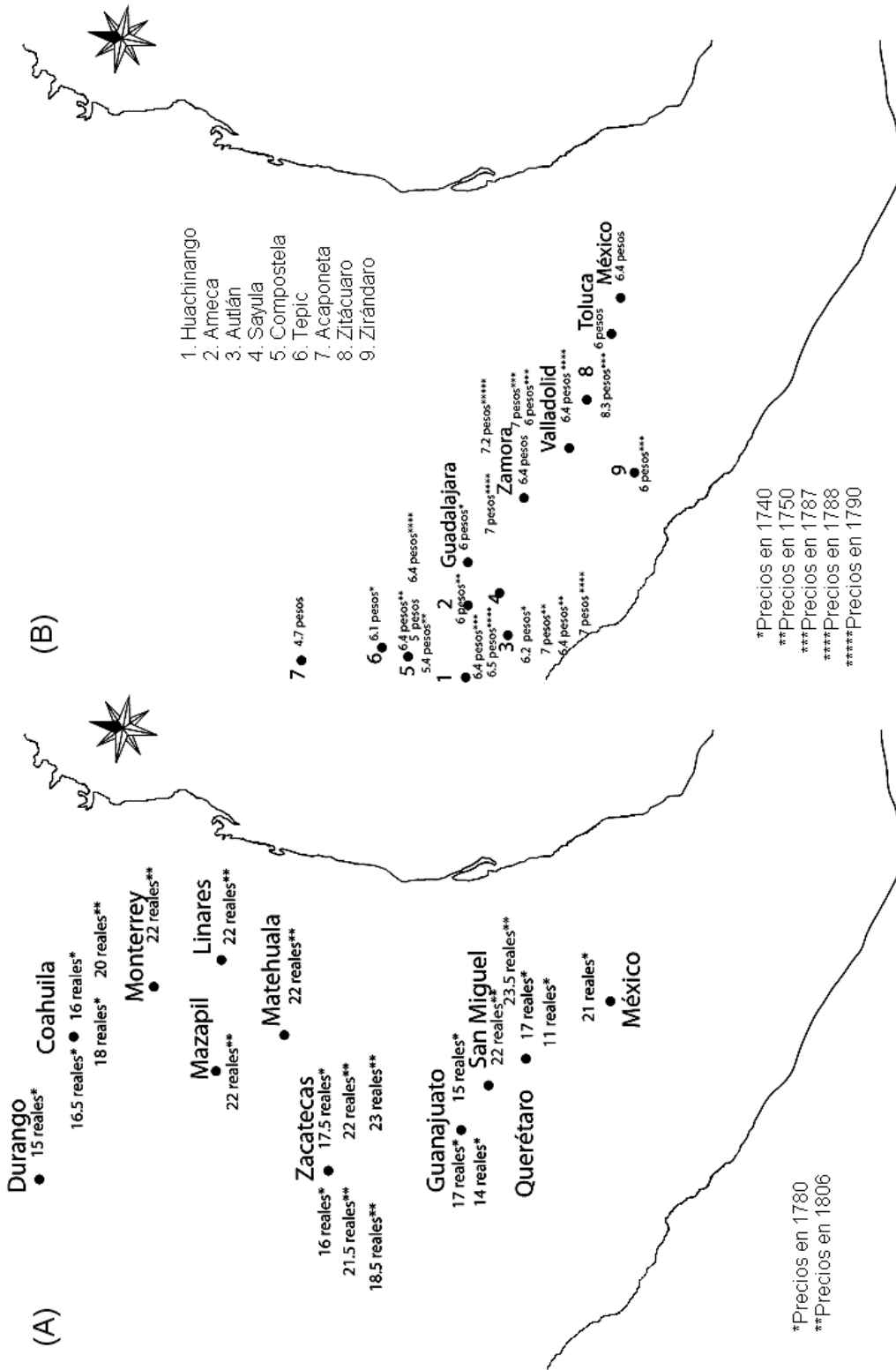


Figura 2. Precios de ganado en pie y regiones de donde eran traídos a la Ciudad de México. (A) Carnero. (B) Res.

El ayuntamiento regulaba en primer lugar el expendio, es decir, determinaba que la carne fuese vendida en determinados sitios dentro de la ciudad<sup>11</sup>, los expendios eran administrados por un obligado o particular, quién a su vez fijaba el precio de carne a partir de un contrato previamente firmado con el ayuntamiento y con una duración prefijada de dos años. Es decir, durante dos años el obligado no podía subir o bajar el precio de la carne que había rematado en subasta pública con el ayuntamiento.

El control de precios se daba en un contexto de “mercado”, evidentemente bajo el criterio de un “mercado regulado”, donde la autoridad competente intervenía en la definición de los precios. Esto no significa que los precios, al menos el de la carne, se fijaban por aranceles o precios arbitrarios. En Hispanoamérica y particularmente en la ciudad de México, el propio ayuntamiento tenía la obligación de realizar estudios de precios del ganado en pie, con base en las manifestaciones de diezmos y a través de la compra de un porcentaje de animales para el abasto, con el propósito de observar el comportamiento del precio del ganado en el mercado virreinal. Luego, de estimar los rangos entre los cuales podían fluctuar las reses y carneros, y sólo al momento de disponer de dicha información, era cuando recién se convocaba a subasta pública del abasto de carne, y así se procedía con el remate al mejor postor de precios, el que en definitiva terminaría siendo el “obligado”.

Lo que implicaba evidentemente, contener disputas entre criadores, comerciantes y administradores del abasto de carne que deseaban tener acceso al mercado de la ciudad de México. Pero el sistema estaba concebido de tal forma que aquellas discusiones servían para equilibrar el mercado urbano, mermando de algún modo el impacto que podían tener las fluctuaciones de precios del mercado rural sobre los consumidores capitalinos; no como habría sido el caso contrario, si se hubiera considerado que el mercado se regulaba solo, sin prestar oídos a las discusiones al interior del ayuntamiento, es decir, sin intervención o arbitraje de las autoridades, tal como más adelante pensarán los economistas liberales. Sólo así la política de abastos practicada lograba albergar una serie de intereses que el gobierno debía conciliar en nombre del bien común.

---

<sup>11</sup> Véase Enriqueta Quiroz, “De cómo la gente se agolpaba para comprar carne a principios del siglo XIX” en *Revista Bicentenario. El Ayer y Hoy de México*. Volumen 2, Número 5 (julio-septiembre), 2009, pp.6-15.

El sistema sirvió particularmente para que los precios se mantuvieran estables y en un nivel aceptable, tanto para compradores como para vendedores, después de trasladarlos desde tan lejos (Figura 3). No obstante es claro, que el sistema no sirvió cuando el ganado escaseo a causa de mortandades o porque las rutas de circulación fueron interrumpidas durante la insurgencia de 1810. Porque los precios fijados por el obligado no podían ascender pese a las eventualidades que ocurriesen durante el tiempo de su contrato. Es ese el momento coyuntural que quiebra el sistema regulado, para fijar un sistema de precios y expendio libre. En el que cualquier persona podrá ingresar ganados a la ciudad y cobrar lo que estimara conveniente.<sup>12</sup>

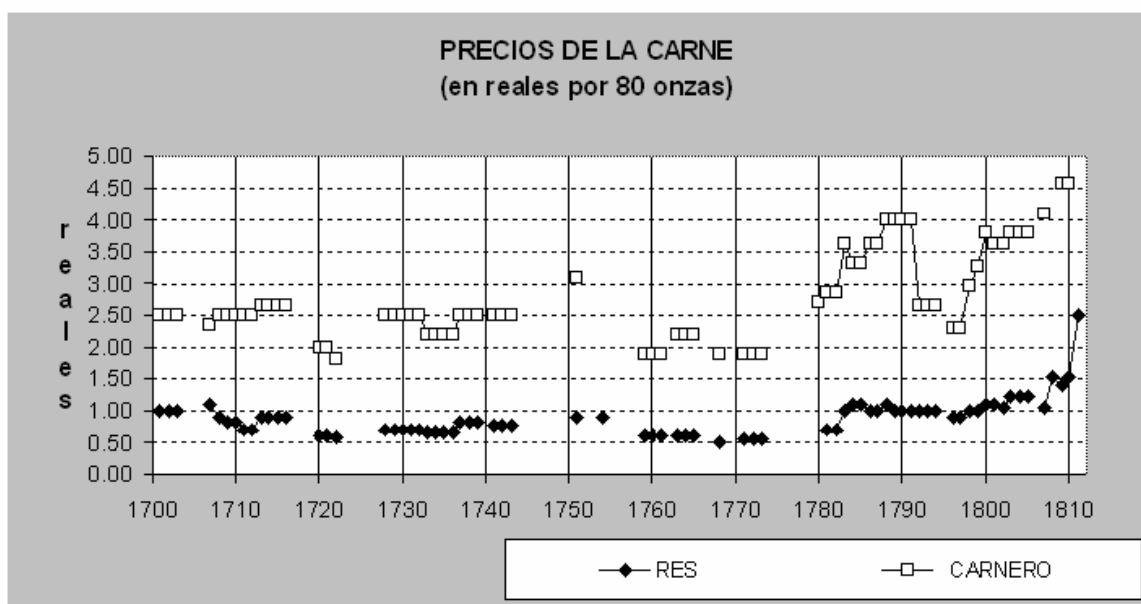


Figura 3. Precios de la carne de Res y Carnero. Nótese la estabilidad previa a los años del inicio de la Independencia.

<sup>12</sup> La explicación detallada del sistema véase en Enriqueta Quiroz. “De cómo la gente se agolpaba para comprar carne a principios del siglo XIX.” en Revista Bicentenario. El Ayer y Hoy de México. Volumen 2, Número5 (julio- septiembre), 2009, pp.6-15.

Es decir, el propio mercado interno de la carne se logró articular favorablemente, a partir de la demanda y consumo de carne al menos de la ciudad de México y con ello generar un puntal básico de estímulo para la economía virreinal interna.

Para finalizar quiero dejar planteada la pregunta sobre la realidad actual ¿de dónde se abastece de carne ciudad de México? La demanda seguramente sigue siendo importante, tan importante que los cordones abastecedores sobrepasan los límites nacionales. Es decir, ¿podría ser que actualmente estamos poniendo en riesgo nuestro propio y básico mercado interno, donde el producto interno de carne no satisface la demanda existente?