

De cómo la gente se agolpaba para comprar carne a principios del siglo XIX

**Enriqueta Quiroz
Instituto Mora**

Hoy en día, cuando la carne tiene un precio tan alto que resulta inaccesible para las grandes mayorías, apenas se puede creer que en el siglo XVIII y hasta los primeros meses de la insurgencia, fuera uno de los productos de mayor consumo y menor precio para los habitantes de la ciudad de México. La documentación de la época nos permite constatar los enormes volúmenes de carne –medidos en cabezas de animales– que entraban en ella así como su venta abundante en las carnicerías. Ratifican esta apreciación las raciones que se repartían a soldados, presidiarios, escuelas y hospitales y la presencia continua de la carne en los recetarios criollos y conventuales.

Tampoco es fácil de aceptar que los capitalinos acostumbraban a degustar, cada día, gran variedad de carnes, en porciones de hasta medio kilogramo entre los más acomodados, y que también fueran consumidas por el común de la población con menores recursos. En verdad, la carne era muy barata. Esto se comprende mejor si consideramos que, con un jornal de tres reales –lo que ganaba un peón de la construcción en la ciudad de México–, alcanzaba para adquirir un máximo de 13 Kg. y un mínimo de 2.700 Kg. y, además, que el precio de la carne igualara al del maíz y el trigo; así, por ejemplo, en el año de 1791, con un real bastaba para comprar 4.600 Kg. de maíz (unas 164 tortillas) o poco más de un Kg. de pan o más de 2 Kg. de carne. Es claro que algunas eran más caras que otras, siendo la más onerosa la de carnero y la de res la más económica.

Si acudimos a los criterios de compra y venta que empleamos en nuestros días, podríamos pensar que los precios dados en las carnicerías de la capital de la Nueva España en el siglo XVIII apuntaban a las compras al mayoreo, en especial porque las cantidades mínimas que se vendían resultaban en extremo generosas. Los precios –variables a lo largo de la centuria– iban de un máximo de 152 onzas por real –cerca de 4.400 Kg. por una moneda de un real– a un mínimo de 32 onzas –918 gramos– por real. Y la diferencia de rango llegaba a ser mayor pues a algunos colegios y hospitales se les hacían rebajas de un real por arroba (11.5 Kg.), lo cual reducía el costo muchísimo más. Conviene señalar aquí

que una onza de entonces equivalía a 28.7 gramos actuales y que un peso se dividía en 8 reales.

Los precios eran vigilados por el Ayuntamiento, que estaba a cargo del suministro y la regulación de la venta de carnes, tareas que llevó a cabo con éxito a pesar de las dificultades que implicaba hacerlo en una ciudad de casi 120 mil habitantes. La institución cuidaba celosamente de que este alimento no faltara; para eso establecía el número de expendios que podía haber, donde debían situarse (barrios y calles), y que en todos ellos se respetara el precio único de venta fijado para la capital para un lapso de uno o dos años. Este precio dependía de las condiciones del mercado rural y se preveían en las convocatorias a subasta pública del abasto.

Es probable que la atención en las carnicerías no fuera de lo mejor y los cortes de carne nada selectos, en particular los de res: “sucede que dándoles [a los parroquianos] de contrapeso un hueso porque de todo tienen las reses luego que salen por la puerta los tiran”. Los documentos cuentan de indios, gente de “color quebrado” y sirvientes que se deshacían de los huesos en cuanto llegaban a la calle. Y es que las cantidades adquiridas eran lo suficientemente grandes como para desprestigiar ciertas partes o para que los últimos engañaran a sus amos quedándose con algunas. Testimonios de la época cuentan como:

los esclavos y otros sirvientes de color quebrado, si sus amos les dan dos reales para carne, suelen comprar real y medio y en saliendo a la calle, si topan repeso dicen haber comprado dos reales cabales por si llega a noticia de sus dueños, y otras veces dan pedazos de carne a sus parientes o amigos, o la truecan por fruta y para estos efectos o con malicia luego que salen de la carnicería la ocultan.

Para apreciar lo que implicaban uno o dos reales o un peso de carne, se deben conocer los precios fijados en la época. Esto es posible porque se determinaban en subastas públicas, luego eran firmados en contratos específicos con los obligados o abastecedores de res y carnero por uno o dos años, quienes eran responsables ante el Ayuntamiento, y de cuyos procedimientos y precios existen registros en el Archivo Histórico del Distrito Federal. Si éstos se revisan con atención, se observa que los precios se establecían por una compra mínima de carne y un valor mínimo en reales, y que las porciones adquiridas eran

copiosas, sobre todo si las comparamos con las que una persona promedio puede procurarse en nuestros días.

Contamos también con testimonios de vecinos de la ciudad de México. Es el caso, en 1711, de “Salvador Pardo maestro bordador [que salió de la carnicería de la calle de Jesús María] con un pedazo de vaca en la manos... había dado un real por él”, es decir, llevaba consigo nada menos que 3.200 Kg. de carne. O el de Manuel Fletes, que una tarde de 1805 solicitó en otra carnicería tres reales de vaca, o sea, cerca de 5.500 Kg. de carne. O de algunas criadas, como la de Gabriel Gutiérrez Terán, que ese mismo día pidió un peso de carne, lo cual quiere decir que el mandado que cargó hasta la casa de sus señores fue de más de 14 Kg.

Una porción tan enorme debía, de seguro, ser preparada con sal, chile o algunos aderezos fuertes para conservarla durante un tiempo prudente en buen estado, o bien se podía curar, dividir y colgar como tasajo. Asimismo, se recurría a la cocción de las distintas partes de la res, incluidas las menudencias. Un sabio novo hispano, José Antonio Alzate (1733-1799), recuerda en la *Gaceta de literatura de México* (1792) a “muchísimas nenepileras [del vocablo náhuatl *nenepil*, que significa lengua] que de noche cuecen las partes útiles de cabezas de carneros y de toros, los pies de esos cuadrúpedos y sus intestinos, etcétera”, para, a la mañana siguiente, preparar los tacos que venderían por la ciudad y eran muy populares. El mismo Alzate aseguraba que las condiciones climáticas de la capital virreinal permitían que los guisados se mantuvieran adecuadamente de tres a cuatro días en invierno y de dos o tres en tiempo de calor.

De los sitios y las reglas de las carnicerías, las tocinerías y el rastro

Las autoridades de la ciudad se preocupaban de que la población dispusiera al menos de tres tipos de carne con precios regulados; res, carnero y cerdo. Éstos representaban el sesenta por ciento del consumo urbano, el resto era cubierto con animales de corral y caza y también con pescado.

Las indias nacateras (de *nacateh*, vocablo náhuatl para carne) tenían permiso para vender en las calles carne de res “a ojo”, es decir, no por peso sino por corte, con la condición de comprar al obligado dichos animales en pie o cortados en cuartos y de respetar los precios que aquél había contratado para todos con el Ayuntamiento. En el

mercado del Volador se despachaba principalmente carne seca o acecinada, aunque también animales de corral, de caza y pescado.

La mayor cantidad de carne fresca se vendía en las carnicerías. Existía la llamada “carnicería mayor”, a su vez repartida en varias “tablas” o tablajerías que, como en el mercado de un barrio actual, constaban de puestos diferentes. Según la Ordenanza de Carnicerías de 1714, la carnicería mayor, que se situaba en el centro de la ciudad, tenía puestos o tablas numeradas y al menos diez ser surtidas directamente por el obligado.

Las otras carnicerías se repartían por los barrios o en las entradas principales de la ciudad que, a comienzos del siglo XVIII, se hallaban en las calles de Tacuba, junto a la garita de Belén; en Santa Catarina Mártir; en San Juan y en Jesús María. Cada una debía tener, por lo menos, seis tablas de vaca y tres de carnero. En 1759 existían, además de la carnicería mayor, siete en las siguientes calles: Jesús María, Santa Catarina, Santa Clara, Mesones, Merced, Pila Seca y Aduana. Para 1797, el total de carnicerías de barrio sumaba trece (véase plano núm. 1), si bien cuatro eran “dispensas”, esto es, sus rentas servían como fondos para la caridad, por ejemplo, para la manutención de hospitales.

El carnero se expendía también en el rastro de San Antonio Abad. Allí rentaban puestos los diversos criadores y tratantes, mismos que trasladaban a estos animales a la capital novohispana desde el lejano norte y tenían también que acatar las normas fijadas por el Ayuntamiento. Hacia el año de 1786, el cabildo empezó a alquilarles tablas en los barrios; para 1797 éstas tablas ascendían a catorce y se repartían entre las trece carnicerías mayores, incluidas las “dispensas”, antes exclusivamente abastecidas por el obligado y ellos debían respetar los precios.

El cerdo se compraba en las tocinerías, que eran viviendas de particulares facultados para “faenar” cerdos, es decir, engordarlos y sacrificarlos en la misma ciudad, además de expender su carne y las “segundas especies”: el chorizo, la morcilla, la cecina, el tocino, el jamón y la manteca, todo con precios fijados por el Ayuntamiento.

Los tocineros se obligaban a estar inscritos en una matrícula y a recibir “visitas” o inspecciones periódicas ordenadas por los municipales, quienes velaban para que no se criaran puercos en los interiores de las casas y no se tirasen desperdicios en las calles o las acequias. Es posible que algunos de ellos tuvieran la astucia de emplear sus chiqueros no sólo para la engorda, sino para la cría, y de esta manera evadieran el pago de los derechos

de aduana que se cobraban por ingresar parras a la capital. Lo más probable es que, desde fines del siglo XVIII, muchos de los cerdos que se consumían en la ciudad de México no franqueaban las garitas sino que se reproducían en de la misma ciudad.

El total de tocinerías ascendió poco a poco. En 1786 existían 28, distribuidas en distintos barrios. Hacia 1790-1791 sumaban 38 (véase plano número 2). Al poco, de 1796 a 1797, su número fluctuó de 40 a 42. Sus dueños, que tenían poca supervisión por parte del Cabildo debido al carácter privado de sus negocios, pertenecían al gremio de los tocineros. Sin embargo, al terminar el siglo, tanto este organismo como la Real Hacienda les impusieron una vigilancia mayor, de suerte que en 1798 su número se había reducido a 30.

En cuanto al rastro, las Ordenanzas de Carnicería especificaron con claridad, desde 1714, que la capital del virreinato debía contar con uno, en el que se llevara a cabo el sacrificio del ganado vacuno y los carneros, y de allí llevar a los animales muertos y cortados en trozos a los sitios de expendio. Se manifestaba que las carnicerías mayores no debían encargarse de esa tarea. Se regulaba que las reses fueran divididas en cuartos y trasladadas en carretas y los carneros partidos “en canal”, es decir, cortadas de arriba para abajo, y los pedazos transportados en mulas hasta los sitios de venta al menudeo. La matanza tenía que comenzar a las tres de la madrugada y el producto estar listo para ofrecerse a los parroquianos en las carnicerías de las seis de la mañana a las seis de la tarde.

Se dictó un nuevo reglamento en 1788. Insistía, igualmente, en que las carnicerías debían permanecer abiertas del amanecer a la puesta del sol, para que la población pudiera disponer de carne incluso por la noche. Ordenaba que la matanza de toros se llevara a cabo la tarde anterior a su venta, para que los cuerpos estuvieran colgados varias horas y así se previniese la comercialización de carne mal desangrada y “caliente”, lo cual acrecentaba artificialmente el peso de los trozos recibidos por los clientes.

Sin embargo, poco a poco, el rastro de San Antonio, o “rastro de los criadores”, perdió importancia; para 1800 estaba siempre cerrado y sólo abría sus puertas para efectuar “baratas”, es decir, para ofrecer la carne a menor precio del oficial.

Las carnicerías tenían varios empleados. Según la Ordenanza de 1635, en cada una debía haber un “tajacarne español”. Ellos atendían al público, cortaban la carne y la pesaban, aunque no podían manejar dinero, sino que una persona estaba a cargo de esta

función. Cada tabla debía estar provista de pesas y pesos de hierro “afielados”, a saber, su exactitud estaba comprobada, por lo cual no darían motivo a fraude o engaño alguno.

La Ordenanza de 1714 agregó que las carnicerías debían contar con un Alcaide Veedor, que además de velar porque el expendio ofreciera un buen servicio, tenía la misión de “*que se dé cabal la carne cuidando de los pesos y afielándolos por el Fiel Contraste*”. Era éste un organismo que dependía del Ayuntamiento y tenía el deber de revisar las balanzas y pesas de medición utilizadas en los comercios establecidos. Al mismo tiempo, se ordenaba que en cada puerta de la carnicería hubiera un “Fiel”, empleado que dependía de la Fiel Ejecutoría del Ayuntamiento y que lo que hacía era pesar de nuevo la carne que salía para verificar si lo que se llevaba el cliente era la cantidad precisa, por el precio autorizado.

Las carnicerías prestaban un servicio bueno y constante, pese a que, día a día, prestaban atención a un público numeroso. Esto resulta evidente si se toma en cuenta que, en el mismo curso del siglo XVIII, hubo veces que, por existir algún problema de suministro, los compradores acudían en mayor cantidad y con más asiduidad tanto a las mayores como a las de los barrios. Los informes de las visitas municipales que se hacían en ellas registran la presencia de “*mucha gente pidiendo carne*” o de “*gente agolpada comprando*”. Se puede concluir entonces que era tal la importancia de las ventas al detalle que, cuando por alguna razón fallaba el abasto, había aglomeraciones e incluso disturbios.

Aunque esto no sucedía con frecuencia. Más bien el ganado vacuno y el ovino entraban en la ciudad de México con gran regularidad, si bien por lo general procedían de lugares distantes de los centros urbanos, en particular de la ciudad de México, como Michoacán, Tepic, Guadalajara, Durango, Sonora, Nuevo León, entre otros, donde se les podía criar de manera extensiva, a saber, en superficies tan grandes que favorecían que vacas, toros y carneros pastorearan libremente y por sí mismos descubriesen, sin mayor supervisión, los alimentos y el agua que les eran precisos. Luego llegaba el tiempo del traslado; los animales recorrían trayectos muy largos, demorándose tan sólo en los terrenos que sus dueños poseían a los lados de las rutas para proveerlos de lo que necesitaran y, en lo posible, evitar su desmejora. Por último, al aproximarse a su destino final, se les atajaba en agostaderos o potreros aledaños a la capital, donde se les sometía a un proceso de engorda, de forma que, una vez en su mejor condición, eran enviados a los rastros.

El traslado desde sitios tan extremos del virreinato ofrecía muchas ventajas. Lo primero es que abarataba el precio de las cabezas de ganado; criarlas allá costaba mucho menos que en las haciendas o ranchos más inmediatos. Y lo mejor era que las largas marchas no implicaban un aumento notable en el costo pues los animales se trasladaban por sí mismos. Podemos concluir que estos circuitos de abastecimiento, más la permanente preocupación de las autoridades por reglamentar el expendio de carne en la capital de la Nueva España y fijar a ésta un precio único, permitieron que la vianda y sus derivados abundaran, que su importe fuera reducido y, de tal modo, asequible durante muchos años a las mayorías sociales.

También sobraba la carne de puerco. Una razón es que las piaras de cerdos llegaban de zonas cercanas como Apan, Tepeapulco o Calpulalpan —la pequeñez de las patas de estos animales impedía que se les moviera de lugares distantes—, donde eran criados en forma intensiva, tipo de crianza posible también en los chiqueros y los patios traseros de las viviendas, a pesar de las disposiciones administrativas contrarias y las quejas constantes de los vecinos.

De la guerra y la pérdida de la protección a los parroquianos

Cualquier guerra —o casi cualquiera— estropea los circuitos de obtención y suministro de alimentos de las poblaciones afectadas, en particular de carácter urbano. Y la guerra que se libró por la independencia nacional no constituyó una excepción. La orgullosa capital del virreinato, que antes llegó a quejarse con amargura por la falta de higiene, eficiencia y adelantos en el abasto de las carnicerías, supo entonces lo que era padecer por la ruptura de los esquemas acostumbrados.

Desde el momento en que las tropas insurgentes bloquearon las rutas y los caminos para la ciudad de México, ésta permaneció prácticamente sitiada. Los ganaderos no podían hacer avanzar a sus rebaños de reses y carneros y, en muchas ocasiones, fueron interceptados y robados. Las carencias llegaron a ser tan graves que el Ayuntamiento encontró casi imposible cumplir con sus tareas reguladoras y evitar que los precios de las reses y la carne se elevasen exorbitantemente. Si bien hizo lo posible por vigilar la calidad y tener cierto registro de los vendedores, no tuvo más remedio que permitir —por primera

vez durante el periodo colonial– la introducción de la carne requerida por los habitantes de la capital por aquellos que lo quisieran y pudiesen hacer, y aceptar el importe que fijaran.

Esto garantizó el suministro. Lo notable fue que quienes tradicionalmente habían surtido a la capital de la Nueva España se resistieron y mostraron un gran descontento por la liberación del mercado. Se oponían al control de precios, pero se hallaban a favor del orden en el expendio, en suma, querían era ganar y a la vez obtener ventajas de la crisis.

Es importante señalar que la guerra de independencia sólo puede explicar en forma parcial cómo un alimento hasta entonces abundante, barato y popular terminó siendo escaso, caro y de algún modo reducido a la elite con recursos económicos suficientes para poderlo pagar. También influyó en lo que constituyó la mayor alza en el precio de la carne en más de un siglo que, en 1811, el virrey Francisco Javier Venegas sustituyera el régimen protector por uno de libertad de comercio, decisión drástica en la que debieron influir las ideas liberales que agitaban a la Nueva España desde fines del siglo XVIII. Con todo, ni la lucha insurgente ni el nuevo régimen económico bastan como explicaciones; es preciso agregar factores como el clima, la creciente demanda surgida del notable desarrollo demográfico; la flacura y la mortandad del ganado durante sus desplazamientos a la ciudad; la necesidad consecuente de efectuar compras extraordinarias de animales; el aumento de valor del ganado en el mercado rural, de la renta de las tierras para agostadero y potreros así como de otros recursos indispensables para el abasto y que en 1799 el Ayuntamiento haya resuelto dejar de asumir las pérdidas, sino agregarlas a los precios pagados por el consumidor.

Por desgracia, el alza en esos momentos resultó muy grave, sobre todo porque al mismo tiempo el maíz y el trigo sufrieron alzas similares, alzas a las que, con todo, los moradores urbanos se hallaban más acostumbrados, pues el cultivo y la cosecha de esos granos son muy vulnerables a los cambios climáticos. Todo junto, sin embargo, propició una escasez muy seria de alimentos básicos, hambre y naturalmente enfermedades y defunciones.

Ante las nuevas circunstancias, a partir de que los expendios de carne de la ciudad de México quedaron al total arbitrio del mercado en 1811, se abrieron las llamadas “casas de matanza”, en las que se sacrificaban carneros a la par que se expendía su carne. También comenzaron las “casillas”, que eran casas más pequeñas que las antes dedicadas a la venta

de este animal. Casas y casillas se situaron en distintas calles, callejones y plazuelas, en accesorias, pisos bajos de edificios y cocheras; en ellas, la calidad de la carne tanto como los precios no cesaron de fluctuar, los segundos en márgenes más altos que en décadas anteriores. Así, una moneda de un real permitía comprar, en 1813, de 14 a 28 onzas (400-800 gramos) de carnero; en 1814, 10 a 24 onzas (300-700 gramos) y en 1815, de 16 a 32 onzas (460 a 900 gramos), siendo tan cara como en 1811, cuando se liberaron los precios. Si comparamos estas cifras con las del el siglo XVIII resulta que la moneda de un real sólo permitía ahora adquirir cantidades ínfimas.

La venta de la carne de cerdo fue liberada en 1813. En este caso, además de las evidentes necesidades del mercado en esos años, se debe tomar en cuenta que la Constitución de Cádiz había abolido los gremios en el Imperio Español un año antes y, por tanto, el gremio de tocineros debió desaparecer de la capital novohispana. Al respecto se sabe poco, nada más a través de los bandos, que en 1813 manifestaron que, a partir de ese momento, “cualquier particular” podría introducir y “faenar” puercos, a condición de que cubriera los derechos de alcabala correspondientes a cada animal que cruzara por las garitas y respetase la limpieza urbana.

¿Tuvo algún éxito la liberalización del mercado? En realidad, ninguno. Para 1816 los precios de la carne no se habían logrado bajar, pese a que la teoría económica moderna, sostenida por el inglés Adam Smith (1723-1790) y el francés Jean-Baptiste Say, que exigía la absoluta libertad mercantil, y era empleada por los integrantes del cabildo de la ciudad de México para justificar las providencias aplicadas al abasto, reiteraba que así tendría que pasar. Es posible que la guerra de independencia contribuyera a impedirlo, así como los otros factores mencionados y los derivados del propio conflicto como fueron el movimiento notable de habitantes del virreinato que tuvo lugar hacia 1813 –la insurgencia y las levas frecuentes arrojaron a una multitud de familias a la capital– y quienes se mudaron a ella actuaron como transmisores de la terrible epidemia de tifo que, ese año, mermó a la población urbana en por lo menos 20 000 personas.

El último factor, que no debemos olvidar, fue la indecisión política de los grupos influyentes de la capital, los cuales por un lado decían simpatizar con las medidas liberalizadoras, pero por el otro buscaban solamente su propio beneficio y pedían algo que, en verdad, resultaba imposible: el monopolio de la venta de carne, con libertad de precios.

PARA SABER MÁS

Anónimo, *Recetario novohispano, México, siglo XVIII*, México, CONACULTA, 2004. (Recetarios antiguos)

Esteban Echeverría, “El matadero” en <http://www.ciudadseva.com/textos/cuentos/esp/echeve/matadero.htm>.

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, 2005.

José Antonio Alzate y Ramírez, *Gacetas de literatura de México*, Puebla, Manuel Buen Abad, 1831 en <http://books.google.com/books?id=EdEEAAAAYAAJ&hl=es>.

M. Lavoisier halló por sus cálculos, que en su tiempo los habitantes de París consumían anualmente 90 millones de libras de carne de todas especies, lo que hace 163 libras (79 7/10 kilogramos) por cada individuo. Estimando la carne comestible que producen los animales designados en el estado que precede [bueyes, carneros y cerdos...], el consumo de México, de toda clase de carnes, es de 26 millones de libras, o de 189 libras (92 8/10 kilogramos) por cada individuo. Esta diferencia es tanto más extraordinaria, si se atiende a que la población de México incluye 33, 000 indios, todos los cuales comen muy poca carne. Alexander von Humboldt, *Ensayo político sobre el Reino de la Nueva-España*, 1822.