

01062

5¹
2ej

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE
MEXICO FACULTAD DE FILOSOFIA Y
LETRAS

DIVISION DE ESTUDIOS DE POSGRADO

DEPARTAMENTO DE HISTORIA DE
MEXICO

EL ABASTO DE ALIMENTOS DE LA
CIUDAD DE MEXICO, EN LA PRIMERA
MITAD DEL SIGLO XVI

TESIS

QUE PARA OBTENER EL GRADO DE
MAESTRA EN HISTORIA

PRESENTA

IVONNE MIJARES RAMIREZ

FACULTAD DE FILOSOFIA Y LETRAS
ESTUDIOS SUPERIORES

MEXICO

1989

TESIS CON
FALTA DE ORIGEN



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas Tesis Digitales Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS © PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis está protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

INDICE

Introducción	1
Estructura del abasto prehispánico	11
La alimentación indígena	11
Producción y abasto en el valle	15
Intercambio	22
El abasto de alimentos de México Tenochtitlan	29
La ciudad y su gente	37
El abasto de la población colonizadora	44
- La alimentación de los españoles	44
- Los tributos	49
- La producción de alimentos	52
- Las importaciones	55
- La organización del abasto	61
- Lugares de venta de las mercancías	71
El trigo	76
La producción de trigo	76
Los molinos	90
La venta de trigo, harina y pan	93
Carne	109
- La producción de carne	109
- La venta de carne	121
Aves	138
Pescado	142

El vino	147
La producción novohispana	149
La importación de vino	155
Abasto y venta en la ciudad	157
El vinagre y el aceite	171
Otros alimentos que se consumieron en la ciudad de México	174
Las frutas	174
Las verduras	182
Los dulces	187
- La miel	187
- El azúcar	190
- Conservas y confituras	200
Las especias	203
La leche y sus derivados	206
El mestizaje	210
Bibliografía	223

INTRODUCCION

México es actualmente la ciudad más grande y contaminada del mundo, y esto, que verdaderamente nos suena a ciencia ficción, es un fenómeno único que debe ser estudiado por investigadores de todos los campos del conocimiento y tener preocupados no sólo a las autoridades del gobierno y a personas que se encargan de que esta ciudad cuente con satisfactores tan indispensables como el agua y el aire, sino a todos los que vivimos en ella. Sus habitantes deberíamos entender que sus y sus desventajas nos atañen a todos, y que por ello deberíamos conocer cuáles son sus problemas y participar más como ciudadanos.

Como historiadora, estoy comprometida con el conocimiento de su desarrollo histórico, el cual sin lugar a dudas es fundamental para entender la raíz de muchos de los de los fenómenos que nos afectan en la actualidad. Ahora bien, aunque todas las etapas por las que atraviesa la historia de la ciudad de México merecen igual atención, es lógico considerar que resulte básica su historia colonial, y muy especialmente la del siglo XVI.

Las razones que me llevan a suponer que el estudio de la realidad de nuestra ciudad en el siglo XVI merece especial interés, son las siguientes:

Por un lado, creo que el conocimiento de los diferentes aspectos que conformaron la realidad de la ciudad durante ese siglo nos puede ayudar a entender muchas de las facetas que conforman nuestra realidad y nuestro ser actual, pues a lo largo de estos años se inicia el proceso de encuentro y mezcla de dos culturas cuyo resultado es el sincretismo a partir del cual se constituyen las bases económicas, sociales, políticas y culturales de lo que es México, como ciudad y como nación, en este momento.

Por otra parte, durante esta época la ciudad de México se convierte en el centro urbano de mayor importancia de América y en uno de los más importantes del mundo. En cosa de pocos años, México surge como una ciudad occidental, construida sobre las ruinas de la Gran Tenochtitlan; renueva su poder y su fortaleza y se convierte en el centro y eje de las principales fuerzas económicas, políticas, sociales y culturales que mueven a toda la Nueva España. Es una ciudad con una estructura europea sobrepuesta sobre una indígena, y por lo tanto, el marco donde con mayor rapidez, intensidad y dramatismo se entremezclan y sincretizan los elementos de ambas culturas.

De esta manera, la historia de la ciudad en la primera parte del siglo XVI nos ofrece una serie de procesos únicos, que hacen apasionante cualquier aproximación hacia el conocimiento del encuentro de dos

culturas y los mecanismos a través de los cuales surgirá una mestiza que resume lo bueno y lo malo de las que le dan origen.

Finalmente, es innegable que la preocupación por la historia colonial ha ido en aumento, en buena medida gracias a las polémicas que se han levantado en torno a la conmemoración del V Centenario. Considero que la tarea del historiador, en este sentido, es intentar nuevos enfoques que nos permitan realizar un análisis más objetivo de los procesos históricos que se dan a lo largo de este periodo, con el fin de proponer nuevas interpretaciones de nuestro presente y de nuestro pasado cuya discusión nos permitirá asumir cabalmente nuestra identidad de pueblo mestizo, con orgullo de nuestros orígenes tanto indígenas como hispánicos.

En general, la historia que mejor conocemos está ligada a la política y a la justificación de un proyecto nacional; y por lo tanto, todo lo que no se inserta como legitimador de este proyecto, se deja a un lado sin darle la debida importancia, y sin que se impulse ni desarrolle la investigación en campos de gran relevancia. Un ejemplo de esta política es el trato que se le ha dado a la historia colonial, cuyo estudio se ha dejado de lado, con lo cual se le sigue considerando únicamente como un periodo de tinieblas y explotación; de tal manera que no se le conoce realmente ni se le inviste de verdadera significación

dentro del desarrollo histórico global de México.

De la misma manera, es la historia de los personajes y la de los acontecimientos belicos y políticos la que mayor atención recibe; la historia social y la de la vida cotidiana son poco conocidas. Estas lagunas en el conocimiento histórico nos impiden contemplar un panorama más amplio y muchas veces ocultan los principales factores que intervienen en el devenir histórico. En este sentido, Lucien Febvre decía en el año de 1941:

Resumo por tanto: no hay historia económica y social. Hay la historia sin más, en su unidad. La historia que es, por definición, absolutamente social. En mi opinión, la historia es el estudio científicamente elaborado de las diversas actividades y de las diversas creaciones de los hombres de otros tiempos, captadas en su fecha, en el marco de sociedades extremadamente variadas y, sin embargo, comparables unas a otras; actividades y creaciones con las que cubrieron la superficie de la tierra y las sucesiones de las edades [...]. Es objetivo de nuestro estudio no un fragmento de lo real, uno de los aspectos aislados de la actividad humana, sino el hombre mismo, considerado en el seno de los grupos de que es miembro.*

Considero que el análisis del abasto de alimentos es un excelente vehículo para el conocimiento de cualquier circunstancia que se pretenda investigar. La comida constituye una actividad vital para el ser humano, y ha

* Citado por Ciro F.S. Cardoso y E. Pérez Brignoli, en Los métodos de la historia, México, Editorial Cuzajalco, 1977, p. 295.

determinado siempre muchos de los aspectos que integran la realidad. Al grado de que buena parte del acontecer de la historia humana se ha desarrollado, directa o indirectamente, a partir de las acciones que los hombres emprenden para satisfacer sus necesidades alimenticias. Uno de los rasgos que distinguen y caracterizan a una cultura, lo constituyen sus costumbres alimenticias y gastronómicas.

Por ello se considera el estudio del abasto de alimentos un recurso fundamental mediante el cual podemos acercarnos, con un nuevo enfoque, a la realidad que pretendemos conocer.

A pesar de todo esto, el capítulo del abasto de alimentos ha sido poco explorado por la ciencia histórica tradicional; y de hecho, suele dedicarse muy poca atención a los problemas relacionados con la calidad de la vida. Si alguna vez se les toma en cuenta, aparecen sólo como una parte anecdótica dentro de la síntesis histórica, la historia económica o los capítulos descriptivos de la historia cultural.²

Es por ello que la bibliografía referida a este problema es bastante escasa. El capítulo de abasto de alimentos, dentro de la época que nos interesa, ha sido tocado directamente por autores como Bartolomé

2. Witold Kula, Problemas y métodos de la historia económica, Barcelona, Ediciones Península, 1977, p.137

Bennassar,³ e indirectamente por Hamilton y Ramón Carande,⁴ por lo que concierne a la historia de España. Y en lo que se refiere a la Nueva España, por Charles Gibson, François Chevalier y José Miranda. Aunque ellos no han analizado este problema de una manera específica, han hecho aportaciones fundamentales a la historia del abasto dentro de sus análisis de la historia colonial;⁵ las cuales, dicho sea de paso, nos han sido de gran ayuda para elaborar la presente investigación.

Enrique Florescano tiene un artículo titulado "El abasto y la legislación de granos en el siglo XVI",⁶ pero como su título lo indica, está enfocado principalmente al abasto de granos, como el trigo y el maíz, y toca de manera muy general otros aspectos del abasto de alimentos. José Matesánz, por su parte, tiene otro artículo sobre la introducción de la ganadería en

3. Valladolid en el siglo de oro, una ciudad de Castilla y su entorno agrario en el siglo XVI. España, Ayuntamiento de Valladolid, 1983, 585 p.

4. Hamilton Earl Jefferson. El tesoro americano y la revolución de los precios en España. Barcelona, Ariel 1977, 462 p.; y Ramón Carande, Carlos V y sus banqueros. Barcelona, Editorial Critica, 1977, 2 vol.

5. Charles Gibson, Los aztecas bajo el dominio español 1519-1810. México, Editorial Siglo XXI, 1980, 500 p.; y François Chevalier, La formación de los grandes latifundios. México, Fondo de Cultura Económica, 1975, 510 p.; y José Miranda, El tributo indígena en la Nueva España durante el siglo XVI. México, El Colegio de México, 1980, 385 p.

6. Publicado en Historia Mexicana, 14, num. 4, abril-junio de 1963, pp. 653-685.

la Nueva España, y aunque es bastante completo, se refiere únicamente al abasto de la carne.⁷ Finalmente, Woodrow Borah y Sherburne F. Cook, tienen otro artículo titulado "Price trends some basic commodities in Central Mexico, 1531-1570",⁸ en el que, aunque no tocan directamente el asunto del abasto, proporcionan información sobre algunos de los precios de artículos de consumo básico tanto para españoles como para indios.

De esta manera, aunque se ha avanzado algo dentro del tema del abasto de alimentos, la investigación en este campo prácticamente aún no se ha iniciado.

En el momento de plantear la investigación del abasto de alimentos en la ciudad de México durante la primera parte del siglo XVI, mi propósito era averiguar, a partir de fuentes como las Actas del Cabildo, los protocolos del Archivo General de Notarías de la Ciudad de México y todos los estudios que directa o indirectamente tocaran los temas relacionados con el abasto de alimentos en esta época, la mayor cantidad de información posible acerca de todos los aspectos que intervenían en el proceso de abasto: desde que un alimento era producido, hasta que llegaba a las manos

7. Jose Matesanz, "Introducción de la ganadería en Nueva España 1521-1535". Historia Mexicana, núm. 56 vol. XIV abril-junio de 1965, pp. 533-565.

8. Woodrow Borah y Sherburne F. Cook, Price trends some basic commodities in Central Mexico, 1531-1570. Berkeley Los Angeles, University of California Press, 1958, 89 p.

del consumidor.

Además de ser interesante por sí misma, esta investigación — podría constituir una forma de acercarnos al conocimiento de la realidad de la ciudad de México en sus primeros años de vida colonial, y de los procesos que en ella se estaban desarrollando: ya que forzosamente nos llevaría a trabajar en la economía, la sociedad, la cultura y la política de la ciudad, y en la relación de ésta con el medio rural circundante y, desde luego, con la metrópoli.

Pensé que si rastreaba información sobre todos los aspectos que intervenían en el abasto de la ciudad (averiguando por ejemplo: el valor alimenticio y cultural que tenían los principales alimentos que demandaban los habitantes de la ciudad de México; dónde, cómo y cuándo se producían; las fases por las que atravesaba cada producto hasta que era comprado por los consumidores; los factores que intervenían en la fijación de su precio, y de ser posible, las fluctuaciones de valor a lo largo de estos años) estaría en posibilidades de reconstruir muchas facetas de la vida cotidiana de la ciudad y su gente; y de analizar el problema del abasto de una ciudad como México durante estos años. Pero sobre todo, descubrir, a partir de la alimentación y el abasto, la forma en que se origina y desarrolla el sincretismo cultural entre lo indígena y lo español.

El resultado final de toda esta investigación no contienen las siguientes páginas; y aunque creo haber cubierto algunos de los objetivos que me planteé originalmente, quedaron muchas lagunas.

De todas ellas, la más grave tiene que ver con el tipo de fuentes utilizadas, que me llevó a poner más atención en la producción, abasto y consumo de alimentos de la "República de los españoles", sin un análisis más completo de estos aspectos con respecto a la "República de los indios". Sin embargo, durante la investigación tuve la oportunidad de recoger información muy útil en cuanto a los cambios y permanencias que experimentan algunos de los elementos que constituyeron la producción, el abasto y el consumo de alimentos en el México prehispánico; por lo que dicha información fue utilizada para la elaboración del último capítulo de este trabajo, en el cual pretendo presentar --a partir del enfoque del abasto de alimentos-- la historia de dos mundos que se encontraron, se tocaron y se fundieron en un proceso que finalmente dio origen a un nuevo grupo de seres humanos, con sus propios valores y su propia forma de enfrentar la realidad.

ALIMENTACION INDIGENA

La alimentación en el México prehispánico se caracterizaba, en términos generales, por su frugalidad y su monotonía. El maíz, --preparado en forma de tortillas, atole, tamales, pozole, etcétera-- los frijoles, la calabaza el chilè y los granos de huahutli (amaranto) y chíá, constituían la dieta básica del mexicano común del Altiplano quien, cuando podía, la complementaba con hierbas, entre las que se incluían las distintas variedades de quelites; insectos como las hormigas y los chapulines, y los productos que suministraban la pesca y la cacería.¹

En relación con esto último, los habitantes del valle de México habitaban un medio ambiente privilegiado que les permitía disfrutar de una de las dietas más balanceadas no sólo del Altiplano, sino de toda América.² Por un lado, en los montes que lo circundaban se podían cazar animales como el venado, el conejo o el jabalí, sin contar varias especies de aves. Los ríos y lagos atraían patos y otras aves migratorias, y

1. Soustelle Jacques, La vida cotidiana de los aztecas en visperas de la conquista, México Fondo de Cultura Económica, 1970 p.153; Alejandra Moreno Toscano, Geografía económica de México (siglo XVI), México, Colegio de México, 1968, pp. 61-62.

2. Gibson, op. cit., pp. 9 y 345.

suministraban una gran variedad de productos acuáticos, pues además de las distintas variedades de peces, se podían recoger camarones, caracoles, salamandras, etcétera.³

Por otra parte, el agua también permitió a los habitantes del valle contrarrestar los problema de la sequía que afectaba a otros pobladores del centro de México --pues la temporada de lluvias duraba sólo de junio a septiembre, con una total sequía de ocho meses-- mediante el desarrollo de sistemas de riego, entre los cuales el lugar de honor lo ocupan las chinampas.⁴ El uso de chinampas implicaba el conocimiento de técnicas como la fertilización --con plantas acuáticas, excremento de murciélago, y posiblemente humano-- y métodos de cultivo como los almácigos y el trasplante de retoños, que en conjuntp permitían obtener un rendimiento del 300 al 500 por ciento; su productividad permite explicar, según Friedrich Katz, la elevada densidad de población del valle y su predominio sobre el Altiplano.⁵

3. Ibidem, pp. 345 y siguientes; Charles Wicke, "Así comían los aztecas", en Esplendor del México antiguo, México, Centro de Investigaciones Antropológicas de México, 1959, T.II. p. 966.

4. Friedrich Katz, Situación social y económica de los aztecas durante los siglos XV y XVI, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1968, pp.22-23.

5. Ibidem, p. 24.

Sin embargo, debemos insistir en que, no obstante esta diversidad de recursos alimenticios, la dieta básica de la mayor parte de la población se componía de maíz, frijol, calabaza, chile y semillas de huahual, y amaranto; y las más de las veces esta solo era rota durante las fiestas y celebraciones religiosas, con la inclusión de platillos más variados.* A medida que la gente ascendía en la escala social, tenía acceso a una alimentación más diversa y refinada. Por ejemplo: el desayuno, que se hacía alrededor de las 10 de la mañana, era, para el pueblo común, una ración de atole, mientras que para el señor era de chocolate endulzado con miel o condimentado con chile. La comida principal, que se consumía al medio día, estaba compuesta, para los pobres, de tortillas o tamales de maíz, frijoles y chile, y si conseguía atraparlo, algún roedor, batracio o insecto, además de agua como bebida; pero a medida que subimos en la escala social, este menú se va ampliando y diversificando con otros platillos que incluían la carne de animales domésticos --como el perro y el guajolote-- y la de la cacería --como el conejo, el venado o el pato-- insectos y especies acuáticas, y frutas y hortalizas --tanto cultivadas como recolectadas--. Con respecto a la cena, todos los autores coinciden en señalar su ligereza; las más de

* e. Senja Corcuera, Entre la gula y la templanza, Mexico, UNAM, 1981, p. 25.

las veces era, para el pueblo en general, sólo una nueva ración de atole o de alguna otra bebida preparada con huatli o chia, y si acaso otra ración de tortillas, frijoles y chile; en cambio para personajes ricos, como los pochtecas o comerciantes especializados, la noche era el momento en el que se efectuaban los grandes banquetes.⁷

No obstante estas diferencias en el consumo alimenticio, podemos afirmar que desde el más pobre hasta el más rico de los indios disponía de una alimentación completa y balanceada, gracias a que los cultivos que formaban su dieta básica, se complementaban para proporcionar todos los requerimientos que el cuerpo humano necesita. El maíz proporciona principalmente hidratos de carbono; el frijol y la semilla de la calabaza proporcionan a su vez las proteínas vegetales que permiten sustituir la carne, y el chile es rica fuente de vitaminas y un complemento digestivo importante.⁸

La preparación de los alimentos era una función de la mujer; incluso las grandes señoras eran educadas desde la niñez para ser buenas cocineras.⁹ Las variantes en la

7. Soustelle, op. cit., p. 153 y 157; Charles Wicke, Op. cit. p 986.

8. Alejandra Moreno Toscano, op. cit. p. 61.

9. Bernardino de Sahagún, Historia general de las cosas de la Nueva España, México: Editorial Porrúa, 1981. t. II. p. 315; Florescano Enrique, "La formación de los trabajadores en la época colonial, 1521-1750". en La clase obrera en la historia

preparación de alimentos tan comunes, como lo eran las tortillas, los tamales, los atoles y las salsas, pone de manifiesto el interés y la inventiva culinaria del ama de casa para variar en alguna medida el sabor de los alimentos que constituían la dieta familiar. Y así, no obstante que la escasez de fuentes de grasa tanto vegetal como animal redujo los métodos de cocción de alimentos al asado y al cocido,¹⁰ Sahagún nos habla de una gran variedad de platillos y sus variantes. Por ejemplo, dice que había tortillas blancas y de otros colores, las cuales podían ser grandes y chicas o gruesas y delgadas; los tamales, por otra parte, eran de muchas maneras, tamaños y sabores. Con respecto a otros platillos dice que había: guajolotes, codornices, peces, ranas, ajolotes e insectos como hormigas, langostas, gusanos; todos los cuales podían ser preparados asados, cocidos, o guisados con algún chile o hierba, o en combinaciones de varios, como en los pipianes hechos con chile, pepitas de calabaza y tomate. También nos relaciona una gran variedad de frutas, entre las que destacan los zapotes y las ciruelas. Por su parte, los frijoles y granos de maíz eran preparados de muy variadas formas. El atole y el cacao también son reseñados con gran cantidad de

de México, de la colonia al imperio. México Siglo XXI. UNAM, 1988, p. 12; Sonia Conquera op. cit. p. 30-31.

10. Soustelle, op. cit. p. 154.

variantes.¹¹

La preparación de los alimentos requería del metate para moler el maíz, del comal para cocer las tortillas, del molcajete para moler chiles y semillas, y varias clases de vasijas de barro para cocinar, servir y guardar la comida, jicaras para las bebidas, cucharas hechas de caparazones de tortugas, cestos para las tortillas, escudillas de palo, etcétera.¹² Por lo regular, no existía una habitación específica para la cocina, ni tampoco para el comedor --ni siquiera en los palacios como el de Moctezuma había un lugar específico para consumir la comida diaria-- pues los aztecas tomaban sus alimentos en cualquier parte de la casa; y no obstante todo lo anterior, el hogar, formado por tres piedras, era el centro de toda la casa y se le llegaba a conferir un carácter sagrado.¹³

PRODUCCION Y ABASTO DE ALIMENTOS EN EL VALLE

El maíz, base fundamental de la dieta indígena, rendía, en zonas secas, cerca de 70 granos por l, y en zonas húmedas como 150 granos. En el valle de México, donde los cultivos eran irrigados, el agricultor obtenía entre 300 y 500 granos por uno. Cantidades

11. Sahagún, op. cit. Tomo II. p.305.

12. Ibidem. p.308; Gibson, op. cit. p. 343; Sonia Concedera, op. cit. p.25.

13. Soustelle, op. cit. p. 130-131.

tabulosas si se contrastan con los rendimientos del trigo, el cual daba en Francia en el siglo-XVI, entre 4 y 10 granos por 1; además, su cultivo, comparado con el de otros cereales, requería relativamente de poco trabajo. En cultivo de temporal, sobre tierra quemada y en régimen de rotación rápida, el maíz no demandaba más de 100 días al año. Al cultivo del maíz estaba asociado el de el resto de los productos que formaban la dieta fundamental del indígena; el frijol, la calabaza y el chile y por lo tanto no representaban una carga demasiado pesada, además de que también sus rendimientos eran excepcionales.¹⁴

La mayor parte de la población que habitaba el valle se dedicaba a las actividades primarias, bien fuera a través de la agricultura --que se practicaba tanto en la superficie de las islas y chinampas como en tierra firme-- o bien a través de la pesca y la cacería. Incluso los nobles y el clero estaban relacionados con este tipo de actividades, aunque su papel era más bien el de dirigir las labores que se desarrollaban en los campos.¹⁵

Las actividades primarias se circunscribían principalmente dentro del contexto del calpuli, ya

14. Moreno Toscano, op. cit., p. 61; Georges Baudot, La vida cotidiana en la América española en tiempos de Felipe II, siglo XVI, México, Fondo de Cultura Económica, 1983, pp. 120-129.

15. Soustelle, op. cit., pp. 145-46.

fuera que el trabajador formase parte del mismo o se asociara como rentero, en cuyo caso se comprometía a manejar los frutos de su trabajo, como cualquier otro miembro de esta institución.¹⁶ Los calpulis, desde el punto de vista económico, eran unidades dotadas de personalidad jurídica y derechos sobre la propiedad del suelo, además de que organizaban la producción y tenían la responsabilidad de cubrir el pago total de los tributos que se le asignaban.¹⁷ Dentro de ellos, la tierra, y a veces la jurisdicción sobre el agua, era una propiedad colectiva;¹⁸ pero cada uno de los jefes de familia que integraban el calpulí tenía derecho a que se le dotara de una parcela, que por lo regular era suficiente para contener la milpa y la casa familiar, además de una huerta y un espacio para la cría de animales tales como el guajolote, el perro y las abejas.¹⁹ La producción de esta parcela debía ser suficiente, en teoría, para satisfacer las necesidades alimenticias de la familia, y de hecho se podría decir que casi toda la población de los calpulis ubicados

16. Ibidem, p.85; Víctor Castillo Farreras, Estructura Económica de la sociedad mexicana según las fuentes documentales, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1984, pp.76-77 y 84-85; José Luis de Rojas, México Tenochtitlan economía y sociedad en el siglo XVI, México, Colegio de Michoacán y Fondo de Cultura Económica, 1986, p. 110.

17. Víctor Castillo Farreras, op. cit., pp.76-77 y 83.

18. Gibson, op. cit., 348-349.

19. Soustelle, op. cit., pp.83 y 134.

dentro del espacio rural era bastante autosuficiente en cuanto a la producción de los alimentos que constituían la dieta básica en el México prehispánico.²⁰

Además de las parcelas individuales, estaban las tierras del calpuli, cultivadas comunalmente y cuyo producto se destinaba al pago de tributos y a otros gastos de la comunidad.²¹ Aunado a esto, parece ser que en las tierras, tanto en las comunales como en las parcelas individuales, además de los alimentos básicos para el sustento directo de su población, también se cultivaban otros productos alimenticios extras, o bien sus habitantes se especializaban en la fabricación de una serie de artículos, que podían ser intercambiados por los productos y artículos que no se producían dentro del mismo calpuli; así, había los que se dedicaban al procesamiento de la sal, otros al cultivo de chile, otros a la pesca, otros a la fabricación de cestos, otros a cocer enseres de barro, etcétera.²²

Después de la producción dentro del contexto del calpuli, estaba la producción dentro de las propiedades del Estado, en las cuales quedaban contenidas las tierras de los templos, las destinadas a cubrir los

20. Molins Fábrega N., El código mendocino en la economía de Tenochtitlan. México, 1956, pp. 59 y 73.

21. Castillo Farreras, op. cit. pl. 83.

22. Katz, op. cit. p. 61-63; Acosta Saignes, El comercio prehispánico. México, Instituto Mexicano de Comercio Exterior, 1975, p. 20; Castillo Farreras, op. cit. p. 76; José Luis de Rojas, op. cit. pp. 103-104.

gastos del tlatocani y su corte, las que cubrían los pagos de funcionarios y servidores del palacio y las que se utilizaban para cubrir los gastos del ejército.²³ Finalmente, dentro de éstas también estaban las tierras que los nobles usufructuaban, y que prácticamente se manejaban como propiedad privada. Todas estas tierras en conjunto absorbían al resto de los trabajadores agrícolas del valle, bien fuera mediante los arrendatarios o bien mediante los mayeques, que estaban adscritos a ellas.²⁴ La mayor parte de los frutos alimenticios que se producían en estas tierras eran consumidos, en buena medida, por las personas que, directa o indirectamente, estaban asociadas a ellas, por ejemplo: la producción de las tierras del tlatocani proveía de alimentos a toda la gente que vivía en el palacio, y entre la que se encontraban parientes, funcionarios y sirvientes; en el caso de los templos, además de los gastos del culto, la producción debía cubrir las necesidades alimenticias de los sacerdotes y la servidumbre; o en el caso de los nobles, los requerimientos de comida de parientes y sirvientes.²⁵

23. Castillo Farreras, op. cit. pp. 77-79.

24. Ibidem. pp. 85-86.

25. Soustelle, op. cit. p. 146-147; Castillo Farreras, op. cit. pp. 78-79. Dentro de los sirvientes tanto del tlatocani, como los de los nobles, estoy considerando desde la persona que hacía trabajo doméstico y de limpieza, hasta los artífices que les servían permanentemente.

Todo lo anterior nos deja ver que en la época prehispánica el abasto de alimentos para el valle de México presentaba características muy especiales. El hecho de que la propiedad de la tierra, y por lo tanto del control de la producción, estuviera en buena medida en manos de instituciones o individuos que --directa o indirectamente, y por medio del establecimiento de lazos familiares, económicos, sociales y políticos-- aglutinaban de una u otra forma a una parte considerable de la sociedad, aunado al hecho de que estas asociaciones, con base en la posesión de la tierra, implicasen la producción y el suministro de alimentos para los individuos relacionados con ellas, me lleva a la conclusión de que buena parte del abasto de los artículos alimenticios se desarrollaba al margen del mercado y los intermediarios, pues los frutos pasaban directamente de las manos del agricultor a las de los consumidores.

Esta hipótesis, que, a primera vista, parece no coincidir con las interpretaciones que se han hecho con base en la amplísima información existente sobre la importancia de los mercados en el México prehispánico. A nuestro modo de ver no sólo no se contrapone a tal información, sino que además ayuda a aclarar, en parte, las discrepancias que hay entre algunos autores sobre la existencia de otros intermediarios, además de los pochtecas, dentro del comercio prehispánico. Aunque

la gran mayoría de los investigadores contemporáneos coinciden en señalar que no existen datos suficientes que documenten la presencia en el México prehispánico de personas desligadas de la producción y ocupadas sólo en la compra y la venta de mercancías, por lo que se supone que el comercio local, conforme a todas las descripciones, era practicado directamente por los productores.²⁶ Algunos autores, como José Luis de Rojas, afirman que dentro de los mercados había un gran número de vendedores profesionales.²⁷

Con respecto a las actividades que desarrollaban los pochtecas, todos los autores están de acuerdo en señalar que se trataba de individuos ajenos a la producción y especialistas en el comercio bien organizado; sin embargo, el hecho de que este intercambio se efectuara principalmente con artículos suntuarios y no tanto con alimentos, nos obliga a dejarlo a un lado pues no interesa para este trabajo.

26. Katz, op.cit. 64; Castillo Farreras, op.cit. pp.95-96.

27. José Luis de Rojas, op.cit. pp. 219, 225, y 238-243; Barbara Price, "Population composition in Pre-Hispanic Mesoamerica urban settlements", Actas y memorias del XXIII Congreso Internacional de Americanistas, vol.2, 1970, pp.260-261 y Pedro Carrasco, La economía del México prehispánico, 1970, p.58-59, estos dos últimos son citados por el primero en las páginas 236 y 237 respectivamente.

INTERCAMBIO

En primer lugar reseñaremos muy brevemente cómo estaba organizado el intercambio dentro de los tianguis o mercados prehispánicos, para después pasar a exponer nuestro punto de vista sobre cómo interactúan y cuál es su importancia con respecto a la producción y la circulación de alimentos dentro del contexto de producción y abasto del calpuli y del Estado.

El intercambio de alimentos se hacía básicamente dentro de los mercados o tianguis, pues prácticamente todo ejercicio del comercio fuera de ellos estaba prohibido.²⁸ López de Gómara afirma que cada barrio de la ciudad contaba con una plaza, donde por lo general cada cinco días se instalaba el tianguis;²⁹ sin embargo, es muy probable que en la época prehispánica esta organización se aplicara más a los pueblos del valle que a los barrios de la ciudad pues, como veremos más adelante, sus habitantes contaban con dos mercados permanentes: uno en el propio centro de Tenochtitlan y el otro en Tlatelolco.³⁰

Dentro de los tianguis había un orden que establecía lugares fijos para los diferentes géneros de productos, los cuales se vendían por pieza y medida, nunca por

28. Soustelle, op. cit. p. 152.

29. López de Gómara, Historia general de las Indias. España, Ediciones Orbis, S.A., 1982, vol. I, p. 119.

30. Katz, op. cit. p. 57.

peso;³¹ en este sentido, López de Gomara nos refiere que: "Tienen medida de cuerda para cosas como el centli y pluma, y de barro para otras como la miel y el vino. Si las falsean, castigan al falsario y rompen las medidas".³² Las actividades que se desarrollaban dentro de los mercados estaban reguladas por un tribunal que se encargaba de vigilar que no se cometieran fraudes y robos, y que podía, en caso dado, mandar que se castigara a los infractores.³³ Con respecto al control de precios, Sahagún nos deja entrever que los precios de los productos eran fijados por los jefes de los comerciantes (pochtecas), y es de suponerse que si ellos se sometían a un acuerdo sobre el precio, era más fácil que se sometieran también los que intercambiaban productos locales.³⁴

Según Torquemada, las acciones de las autoridades prehispánicas de los mercados también se enfocaban a hacer respetar la regla de que, salvo el maíz que podía ser vendido por todos, nadie pudiera vender una cosa que no le correspondiera: "Tenían entre sí, por Barrios repartidas las mercaderías que habían de vender; y así los de un barrio vendían pan cocido, y los de otro el

31. Ibidem, p.60; Soustelle, op. cit. p.43; José Luis de Rojas, op. cit. p.232.

32. López de Gomara, op. cit. pp. 121-122.

33. Katz, op. cit. p.61; Soustelle, op. cit. p.44.

34. Katz, op. cit. p.62; José Luis de Rojas, op. cit. p.230.

chile y otros la sal, y de otro el mal cocinado, y los que se ocupaban en una grangería no podían atender a otra, que era curiosidad harto notable, pero todos en común podían vender centli, que es maiz en mazorca". Esto se relacionaba sobre todo con la especialización de los calpulis que se ha referido con anterioridad.³⁵

En términos generales, - estos eran los rasgos principales de la organización de los mercados prehispánicos; sin embargo, en esta breve explicación hemos evitado hablar sobre lo más importante, es decir, sobre quiénes participaban en el intercambio; es precisamente este aspecto el que nos interesa enfatizar, para explicar de qué manera pudo interactuar el mercado con la producción y abasto de alimentos dentro del contexto del calpuli y el Estado.

Dado que la organización económica permite al indio del calpuli producir prácticamente todos los alimentos que constituyen su dieta básica, sólo acude al mercado para adquirir los alimentos y mercancías que su entorno ecológico no le permite producir, y que de acuerdo con las costumbres alimenticias prehispánicas debieron haber sido mínimos. Para ello, produce una cantidad extra de bienes, tanto agrícolas como artesanales, que puede ser intercambiada.

35. Juan de Torquemada, Monarquía Indiana. Madrid, 1763, t. II, p. 556. Citado por Friedrich Katz, op. cit., p. 61.

Aunque no tenemos idea del número de personas que llegaba a comerciar diariamente en mercados como el de Coyoacán, Azcapotzalco o Ixtapalapa, y menos aún el porcentaje de éstas que pertenecían a un calpuli, suponemos probable que no fuese la población en general la que se dedicaba indiscriminadamente a las actividades comerciales y que, por lo tanto, dentro de los calpulis debió haber existido un grupo de gente a quien se le entregaba la producción de la comunidad que constituía un excedente susceptible de ser intercambiado, para que se encargaran de la tarea de llevarla al mercado. Y ya fuera que vendieran los productos agrícolas de las parcelas comunitarias, o los cestos que cada artesano fabricaba, estas personas no podrían ser calificadas como intermediarios, en el sentido occidental de la palabra, pues aunque podían estar total o parcialmente desligadas de la producción, su actividad no estaba determinada por el afán de ganancia, sino por el beneficio del calpuli, en la medida en que su trabajo posibilitara la adquisición, tanto individual como comunal, de los bienes que no podían ser producidos dentro del mismo. En este sentido, la producción que no era consumida directamente, sería intercambiada por otros bienes que no se producían dentro del calpuli o por medios cambiantes --tales como los granos de cacao o las mantas-- que permitiesen adquirirlos. Los ingresos

producto del intercambio, tanto en especie como en medios de cambio, se repartirían entre los miembros de la comunidad, con base en la producción aportada tanto en el plano individual como en el comunal.

Por otro lado, tenemos que si la mayor parte de la población del valle estaba agrupada dentro de la institución del calpuli, quedaría muy poco margen para la existencia de comerciantes locales en el sentido occidental, puesto que la organización comercial de aquél predominaría en el mercado. Con esto no se quiere decir que no existieran, pero debieron ser una minoría.

De esta manera tendríamos que, aunque todos los indios del calpuli acudieran al mercado en calidad de productores y compradores, serían sólo los representantes de cada comunidad los encargados de realizar la venta, mientras que el resto formaría el gran porcentaje de la población compradora. En otras palabras, el intercambio de productos locales dentro del mercado prehispánico habría sido efectivamente realizado entre los mismos productores; pero el aspecto de la venta estaría configurado principalmente a partir del grupo, y no tanto a partir de los individuos; mientras que el aspecto de la compra estaría determinado predominantemente por la acción individual.

La organización interna del mercado, en cuanto al orden que guardaban los productos, y sobre todo el

hecho de que se ejerciera un control para que nadie vendiera nada que no le correspondiera, podría confirmar en parte la hipótesis que se ha formulado con respecto a los intermediarios prehispánicos; la cual por cierto explicaría, en parte, que a solo unos cuantos años de la Conquista nos encontremos con que prácticamente todos los productos indígenas se intercambiaban a partir de regatones o intermediarios, y no a partir del comercio directo entre productores.³⁶

Así, la función del mercado, desde el punto de vista del abasto de alimentos, sería la de facilitar la circulación de productos alimenticios --sobre todo la de aquellos que no podían ser obtenidos en todas partes, como la sal, las frutas, los productos de la caza y la recolección, etcétera-- mediante el intercambio directo entre los productores.

Por otro lado, el mercado también desempeñaba un importante papel dentro del abasto de alimentos de un sector de la población que se hallaba desligado de las actividades productivas y que operaba fuera del contexto del calpuli; nos referimos a la población ligada al Estado.

Ya hemos visto que, dentro de los palacios de los señores, los templos y las casas de los nobles, habitaba un gran número de personas que se sustentaba principalmente de la producción de las tierras del

36. Ver *infra*, páginas 66-67, 157, 174-175, y 180.

Estado. Sin embargo, había también otro sector de la población que, a pesar de estar ligado, directa o indirectamente, con el Estado, el clero y los nobles, residía en su propia casa. Los miembros de este sector recibían una especie de sueldo, cuyo monto podía depender de la propia producción de las tierras estatales o bien de los tributos que recibían el tlatocani y los nobles, y de los cuales hablaremos detenidamente más adelante. Sea como fuere, las personas que cobraban estos sueldos dependían del mercado para intercambiar los productos o medios monetarios que recibían por los alimentos necesarios para el consumo familiar.³⁷

Estos dos ejemplos, circunscritos únicamente al abasto de alimentos, nos permiten comprender el papel fundamental que desempeñaba el mercado prehispánico en la economía en general y en el abasto de alimentos en particular. Cabe agregar que los mercados también tenían una importante función social, pues deben haber sido, además, el lugar para ver a los amigos y enterarse de las noticias.³⁸ Con esto podemos dar por concluido el aspecto del intercambio y el abasto de alimentos de la población del valle de México, y aunque esta explicación es válida para poblaciones como Tlacopan, Azcapotzalco, Coyoacán, Huitzilopochco,

37. José Luis de Rojas, op. cit., pp.219 y 224.
 38. Katz, op. cit. p.60.

Ixtapalapa, Colhuacán, Mexicalzingo o Itzacalco, la ciudad de México Tenochtitlan merece un lugar aparte.

EL ABASTO DE ALIMENTOS DE MÉXICO TENOCHTITLAN

Tenochtitlan era, a principios del siglo XVI, una ciudad de alrededor de 300 mil habitantes, población no superada por ninguna de las ciudades europeas de la misma época;³⁹ por lo tanto, parecería natural que sus habitantes estuvieran en buena medida desligados de actividades como la agricultura; sin embargo, parece ser que también existe cierta discrepancia en cuanto al papel que ocuparon las actividades primarias dentro del panorama laboral de la población citadina de Tenochtitlan. Dentro de la bibliografía revisada encontramos que Friederich Katz y Jacques Soustelle, por un lado, sostienen que buena parte de sus pobladores eran todavía campesinos que desarrollaban la agricultura.⁴⁰ En el lado opuesto estaría la opinión de José Luis de Rojas, quien opina que la estructura profesional de la ciudad de Tenochtitlan era muy

39. Sherburne F. Cook y Lesley Bird Simpson en su obra: "The population of central México in the sixteenth century". Revista Iberoamericana No. 31 University of Berkeley and Los Angeles, 1948, p. 38 y José Luis de Rojas. op. cit. pp. 65-70. coinciden en la cifra estimada de 300 000 habitantes. Gibson, op. cit. p. 387 opina que esta variaba entre 250 y 400 mil. Soustelle, op. cit. p. 27, por su parte, calcula que la población variaba entre 500 mil y un millón de habitantes.

40. Katz, op. cit. pp. 115-116; Soustelle, op. cit. pp. 81, 145-146.

compleja, y que en ella los cultivadores no tenían prácticamente ninguna relevancia.⁴¹

Personalmente me inclino a creer que, si bien un alto porcentaje de la sociedad tenochca debió estar ocupado dentro de lo que podríamos denominar actividades económicas secundarias y terciarias --que dando contenidos en las secundarias los mercaderes o pochtecas y los artesanos como albañiles, carpinteros, navajeros, petateros, alfareros, curtidores, orfebres, lapidarios, etcétera-- y en las terciarias, toda la burocracia administrativa y de gobierno, el sacerdocio, además de los que se dedicaban a proporcionar servicios, como los tamemes, los canoeros, y desde luego los acarreadores de agua--, las actividades primarias desempeñaban un papel importante dentro de la estructura ocupacional de su población.

Es cierto que el espacio en la ciudad era apenas suficiente para contener tal cantidad de pobladores, pero también es verdad que éstos habían logrado ganar terreno al lago mediante la construcción de chinampas. Las chinampas se encontraban rodeando todo el espacio propiamente urbano, y con su alta productividad desempeñaban un papel muy importante dentro de la producción y el abasto principalmente de hortalizas.⁴²

41. José Luis de Rojas, op. cit. pp.127-130.

42. Katz, op. cit. p.23; Gibson, op. cit. p. 329 y 406; José Luis de Rojas, op. cit. p. 141.

Por otra parte, los recursos lacustres venían constituyendo también una fuente de alimentos fundamental, desde que llegaron los primeros aztecas, y a principios del siglo XVI todavía había barrios ciudadanos que se sostenían fundamentalmente de la pesca y la recolección de especies acuáticas, y de la cacería, por ejemplo, de patos.⁴³ Sin embargo, las actividades primarias que desarrollaban los habitantes de la ciudad estaban muy lejos de suministrar todos los recursos alimenticios que una ciudad de tal magnitud necesitaba.

Una dramática prueba de ello fueron las tristes y funestas consecuencias que tuvo para la población tenochca el sitio de 75 días que le pusieron los conquistadores en el año de 1521, y en el que la suspensión del suministro de alimentos para la capital fue decisiva para conseguir derrotarla. Bernal Díaz del Castillo nos narra cómo una de las primeras estrategias de Cortés fue sojuzgar poblaciones como Yauztepec, Oaxtepec, Cuernavaca, Tepoztlán, Xochimilco, Coyoacán, Churubusco, Texcoco, Iztapalapa, Tacuba, Tenayuca, Cuautitlán, que además de aliadas de los tenochcas, también desempeñaban un importante papel en el abasto de alimentos;⁴⁴ una vez hecho esto, los conquistadores

43. Sahagún, op. cit., p. 145; Castillo Farreras, op. cit., p. 61 y 93-94; José Luis de Rojas, op. cit., pp. 143-147; Gibson, op. cit., pp. 9 y 345.

44. Bernal Díaz del Castillo, Historia verdadera de la

ponen sitio a la ciudad, valiéndose principalmente de los bergantines que cortaban el paso de las canoas que transportaban agua y alimentos. Los atacantes estaban conscientes de que, además de la población que no había podido salir antes de iniciado el sitio, se encontraban una gran cantidad de guerreros que habían venido de fuera en su auxilio, y: "que por fuerza comerán el bastimento que tienen... más que pueden hacer si les quitas la comida y el agua, sino que es más que guerra la que ternan con la hambre e sed".⁴⁵ Pero los tenochcas heroicamente lo soportaron todo, y cuando se les acabó el maíz, echaron mano de todos los recursos imaginables; al grado de que una vez que se consiguió la rendición, nos dice Bernal: "en tres días con sus noches en todas las tres calzadas, llenas de hombres y mujeres e criaturas, no dejaron de salir, y tan flacos y amarillos y sucios y hediondos, que era lastima de los ver [...] y lo que purgaban sus cuerpos era una suciedad como echan los puercos flacos que no comen sino hierba; y hallóse toda la ciudad como arada y sacada las raíces de la hierbas que habían comido, y cocidas las cortezas de algunos arboles".⁴⁶

Esta información conmovedora resulta muy ilustrativa de la incapacidad de la ciudad para autoabastecerse; al

Conquista de la Nueva España. Madrid, Espasa Calpe 1928 p.303-335.

45. Ibidem. pp.375 y 377.

46. Ibidem. p.390.

igual que las ciudades europeas de principios del siglo XVI, debía obtener del exterior prácticamente todos los alimentos que consumían sus habitantes. Sin embargo, hay una diferencia fundamental entre esta y aquellas, y reside en parte en los canales a través de los cuales se conseguía el abasto de alimentos, y en parte en la manera en que se desarrollaba el intercambio.

La ciudad dependía del exterior para el abasto; y en este sentido eran varias las vías a través de las cuales entraban los alimentos a la ciudad. En primer lugar tenemos el intercambio de productos con las regiones comprendidas dentro del mismo valle; después vendría la producción de las tierras del Estado, y finalmente los tributos, de los cuales he evitado hablar hasta ahora por considerar que la población que se beneficiaba con ellos se concentraba principalmente en la ciudad de Tenochtitlan.

Anualmente llegaban a Tenochtitlan, procedentes de todo el imperio, entre otras cosas, cerca de 7 mil toneladas de maíz, más de 4 mil toneladas de frijol, igual cantidad de chía, y unas 4 mil toneladas de huahutli; la capital azteca recibía también cerca de 980 cargas de cacao (21 543 Kg.), 1 600 cargas de chilo seco (36 806 Kg), 1 500 cántaros de miel de abeja y 2 512 de miel de maguey.⁴⁷ La desproporción entre las cantidades de alimentos básicos como el maíz, el frijol

47. Molins Fabrega, op. cit. pp. 27-36.

y el huautli se explica en el hecho de que la miel y el cacao estuvieran reservados para el consumo de los señores; mientras que la producción de chile en el valle debió ser suficiente para satisfacer la demanda de la población urbana, puesto que, como condimento, sólo se consumía en pequeñas cantidades.

Se ha afirmado que el tributo era utilizado principalmente para el sostén de las casas de los señores; para el pago de los trabajos y servicios que prestaban funcionarios, artesanos y sirvientes,⁴⁸ y para la creación de reservas alimenticias que pudieran ser empleadas en periodos de hambruna.⁴⁹ Sin embargo, desde nuestro punto de vista, en el aspecto del abasto de alimentos, el tributo desempeñó un papel complementario.

Se ha calculado que la cantidad de maíz que se recibía por concepto de tributos podía cubrir las necesidades alimenticias de 26 000 personas;⁵⁰ lo cual, si se toman en cuenta los requerimientos del total de

48. Ibidem, p. 33; Katz, op. cit., p. 113.

49. Molins Fabrega, op. cit., p. 58-59; Castillo Farreras, op. cit., pp. 95-96; Sahagún, op. cit., t. II p. 12. Cuando las cosechas se veían afectadas por fenómenos naturales como la sequía, las heladas o las plagas, lo cual sucedía con bastante frecuencia, la población padecía hambre; los tributos que pagaban los pueblos sometidos en productos tales como el maíz o el frijol, desempeñaban un papel fundamental, ya que permitían a los señores aztecas hacerse de reservas alimenticias, para atenuar el hambre del pueblo durante las épocas de crisis.

50. Molins Fabrega, op. cit., pp. 32-33.

la población urbana, sólo podría cubrir un porcentaje mínimo. Por lo que se puede afirmar que la producción de las tierras del Estado debió constituir la principal fuente de alimentos de la población que, desligada de la producción, dependía del Estado para cubrir sus necesidades alimenticias. No obstante, los tributos en productos como el cacao o las mantas, en tanto que medios de cambio, también contribuían al abasto de la población, pues debieron ser uno de las principales maneras en las que el Estado pagaba honorarios y sueldos, y podían ser intercambiados en el mercado por los artículos que se requerían para el consumo alimenticio familiar.⁵¹

Los alimentos provenientes del valle proveían a Tenochtitlan de casi tres veces más alimentos que el sistema tributario.⁵² Dentro de éstos es necesario considerar, además de los que entraban por la vía del comercio, los que se producían dentro de las tierras del Estado, los cuales cubrían las necesidades de un gran porcentaje de la población citadina, dado que en Tenochtitlan se concentraba la mayor parte los palacios, casas y templos donde vivía o trabajaba la gente que dependía de la producción de estas tierras.

51. Ibidem. p.73-74; Katz, op. cit. p.103; Soustelle, op. cit. p. 92-93.

52. Michael E. Smith. El desarrollo y la expansión mexicana: una perspectiva sistemática. En Estudios de Cultura Nahuatl 16, 1983 p. 152. Citado por José Luis de Rojas, op. cit. p.219.

Con respecto al comercio tenemos que, por un lado, la falta de tierras para el desarrollo de la agricultura y el hecho de que en la ciudad se concentrara la mayor parte de la demanda de artículos suntuarios, por residir en ella el poder político, el religioso y la corte, favoreció que la economía de los calpulis ciudadanos se enfocara principalmente a la producción artesanal, en la que destacaron sobre todo los productores de artículos suntuarios, como los orfebres, los amantecas (o artesanos que trabajaban el arte de la plumería), los lapidarios (que trabajaban piedras preciosas o semipreciosas) o los tlacuilos (o pintores).⁵³ Tanto este tipo de artesanos, como los que fabricaban artículos utilitarios, acudían con su producción a mercados como el de Tlatelolco y al de la propia Tenochtitlan; esta actividad también debió haberse manejado dentro del contexto del calpuli, lo que implica que al igual que los miembros de los calpulis rurales, también contaron con personas que reunían la producción para después llevarla a vender al mercado. El producto de esta venta era repartido según la aportación individual o comunal, y podía tratarse directamente de los productos alimenticios que se requerían dentro del calpuli ciudadano, o bien de los medios de cambio que permitirían adquirirlos. En este sentido, una gran cantidad de calpulis rurales

53. José Luis de Rojas, op. cit., pp. 154-171.

dispondrían de puestos, en los mercados de Tlatelolco y Tenochtitlan, para vender sus productos a los consumidores ciudadanos.

De esta manera, la ciudad de México no puede ser comparada, en manera alguna, con ninguna de las ciudades de su tiempo, pues simplemente la organización del abasto de alimentos era bien distinta. La producción de las tierras del Estado, la producción de las chinampas, el comercio directo entre los productores y los tributos, constituyeron las bases en que descansaba el abasto.

Para concluir este capítulo agregaremos: el hecho de que la ciudad estuviera habitada por artesanos, prestadores de servicios, funcionarios, sirvientes de la clase gobernante, etcétera, y que, por su ocupación, pudieran tener un nivel de vida superior al de la mayoría campesina, aunado a que los mercados de la ciudad seguramente reunieron todo lo que se podía producir dentro del imperio nos lleva a pensar que tal vez la alimentación del indigena ciudadano se haya distinguido y, en términos generales, haya sido mejor que la de la gran mayoría de la población que habitaba el medio rural.

LA CIUDAD Y SU GENTE

A pesar de que entre los conquistadores hubo una corriente que se oponía a que la nueva ciudad se fundase en el mismo lugar que Mexico-Tenochtitlan, no sólo por lo que significaba levantarla sobre las ruinas, sino también por el peligro de las inundaciones, la obstinación de Hernán Cortés y sus seguidores venció al final. En el año de 1522, los mexicanos que habían huido de la guerra regresaron a su ciudad.¹

Para organizar a la nueva capital, Cortés nombró a los miembros del cabildo. Mandó hacer la traza del lugar e inició el reparto de los solares. Ordenó que el barrio de los españoles estuviese separado del de los indios, y para ello puso la barrera del agua. Hizo traer indios y oficiales de carpintería, herreros y obreros de casa para construir la nueva ciudad: "Dió y prometió solares y heredamientos, privilegios y otras mercedes a los naturales de México, y a todos cuantos viniesen a poblar y morar allí. Soltó al Xihuacoa, capitán general, y le dió cargo de la gente y edificio, y el señorío de un barrio. Dió también otro barrio a

1. Sahaqún, *op. cit.* t. II, p. 290.

don Pedro de Moctezuma, por ganar voluntades a los mejicanos. Hizo a otros caballeros señores de islas y calles para que las poblasen, y así les repartió el sitio; y ellos se repartieron los solares y tierras a su placer, y comenzaron a edificar con gran diligencia y alegría [...]. rehicieron cien mil casas mejores que las de antes y los españoles labraron muchas y buenas casas a nuestra costumbre; y Cortés una en otra de Moctezuma, que renta cuatro mil ducados o más, que es un pueblo [...]. No abrieron las calles de agua, como estaban antes, sino que edificaron el suelo seco; y en esto no es México el que solía, y hasta la laguna va decreciendo de 24 años acá, y algunas veces huele mal; pero por lo demás es sanísima vivienda, es templada por las sierras que tiene alrededor, bastecida por la fertilidad de la tierra y comodidad de la laguna; y así, es aquello lo más poblado que se conoce, y México la mayor ciudad del mundo, y la más enoblecida de las Indias".²

La ciudad de México se convirtió en un instrumento esencial de colonización y la célula básica de la sociedad colonial. Era el centro de las decisiones

2. López de Gomara, op. cit., p.231-232. Las acequias fueron los límites de la ciudad y hoy equivalen a las calles del Eje Central a la altura de San Juan de Letrán por el poniente, Jesús María por el oriente, San Miguel por el sur y del Apartado o Ferri por el norte. En los cuatro ángulos de la traza quedaron ubicados los barrios indígenas: San Sebastián Atzacualco, San Pablo Xochipán, San Juan Moyotlan y Santa María Cuexpopan. Manuel Toussaint, Planos de la ciudad de México. México, UNAM, 1937, p.22. Gibson, op. cit., p.375.

políticas y económicas; y dentro de ella, la plaza mayor ocupaba un lugar fundamental, pues agrupaba todos los símbolos del poder: el palacio virreinal, el político; el mercado y el portal de los mercaderes, el económico; el cabildo, el poder municipal; y la Catedral, el religioso. Se convirtió, además en el centro de la vida social, de la comunicación y del intercambio.³ Mientras, a su alrededor la población rural era esencialmente indígena y la presencia de algunos mestizos y negros apenas se notaba; los pocos españoles que vivían en el campo estaban allí sólo para administrar y a explotar la mano de obra indígena.⁴

La ciudad de México era un microcosmos donde el mundo indígena y el español se encontraban y se mezclaban. Una ciudad llena de contrastes raciales, culturales y económicos.

La población indígena originaria de la gran Tenochtitlan se había reducido casi a una tercera parte, pues para 1562 había en la ciudad de México, incluido el barrio de Tlatelolco, un total de 80 mil habitantes. Población que se mantendría constante a partir de la reedificación de la ciudad, no obstante las epidemias que en los años 40 habían afectado a la población del resto del Valle.⁵

3. Baudot, op. cit., p.253.

4. Ibidem., p.103.

5. Gibson, op. cit., pp.386-387.

Los indios comunes, o macehuales, constituían la mayoría de la población que habitaba los barrios indígenas de la ciudad, puesto que los desórdenes de la conquista desintegraron la posición de la clase dominante, aunque no hasta el punto de eliminarla de su papel de autoridad intermedia. Con tiempo, los caciques y principales se hispanizaron totalmente en su cultura material y económica.⁶

Muchos maceguals, por su parte, hicieron esfuerzos por evadir su condición, no sólo adaptándose a la nueva cultura, sino explotando las nuevas condiciones impuestas por los blancos; un macegual podía dedicarse al comercio y obtener cierta riqueza, o bien podía hacerse artesano en los oficios de la sociedad española urbana, y ganar entre cuatro y ocho veces más de lo que ganaba un peón.⁷

Se estima que la población mestiza de la ciudad era, en el año de 1560, de unas dos mil personas, mientras que la de negros y mulatos era de mil.⁸ Con respecto a la población blanca, tenemos que ya en el año de 1525 había un total de 150 casas de españoles, según le

6. Gibson, *op. cit.*, p.157; Johanna Broda, "Las comunidades indígenas y las formas de extracción del excedente: época prehispánica y colonial", en Ensayos sobre el desarrollo económico de México y América Latina, 1500-1775, México, Fondo de Cultura Económica, 1979, p.70.

7. Gibson, *op. cit.*, p.158.

8. Gibson, *op. cit.*, p. 408; Johanna Broda, *op. cit.*, p.71.

9. *Idem.*, p.189-90.

refiere Rodrigo de Albornoz en una carta al Rey; ¹⁰ y para la década de los 40, había en toda la Nueva España

10. Joaquín García Icazbalceta, Colección de documentos para la historia de México. México, Editorial Porrúa, 1939, t. p. 506.

un total de 17 o 18 mil españoles." Los primeros vecinos españoles de la ciudad de México no fueron solamente los grupos vilipendiados por Baudot, "ni los nobles familiares, ni sus tropas salidas de la novela picaresca, ni tampoco la hez de España, ni la canalla desenfrenada de la leyenda negra";¹² los emigrantes constituyeron un trasplante del variopinto mosaico peninsular español que, junto con los personajes anteriormente descritos fueron, en gran medida, gente común y corriente, --campesinos, artesanos, mercaderes y letrados, gentileshombres y sirvientes, presbiteros y frailes-- procedente principalmente de Andalucía, las dos Castillas y Extremadura; la mayoría de ellos llegaron solus, pero después mandaron por sus esposas y sus familias.¹³

La ciudad de México Tenochtitlan, capital del Imperio Azteca, aquella que en su tiempo tal vez fue la más bella y poblada de toda América y Europa, fue destruida a manos de Hernán Cortés y sus conquistadores, pero muchos de sus habitantes lograron sobrevivir, y su antigua población indígena siguió viviendo en la ciudad, bien fuera dentro de las casas de los conquistadores y colonos, como sirvientes; o en sus

11. Chevalier, op. cit., p. 55.

12. Baudot, op. cit., p. 15.

13. Baudot, op. cit., p. 15-29, José Luis Martínez, Pasajeros de Indias, viajes transatlánticos en el siglo XVI, México, Alianza Editorial, 1980, p. 100-104.

propias casas, las cuales rodeaban por todas partes a la nueva ciudad. Y con la población, muchos de los antiguos sistemas de la organización citadina siguieron funcionando; como veremos a lo largo de este trabajo, eran sobre todo los relacionados con el abasto de alimentos los que lograron sobrevivir a la ocupación extranjera. Baste mencionar por ahora la producción en las chinampas o los grandes mercados y el sistema de tianguis, los tamemes o cargadores y el transporte en canoas, que seguirán estando bajo el control de la población indígena y conservarán buena parte de su antigua organización bajo la supervisión y el control de los españoles.

México, durante la primera mitad del siglo XVI, era al mismo tiempo la ciudad colonial más importante del "Imperio Español ultramarino", y la capital de una tierra nueva, que prometía grandes oportunidades tanto para los aventureros y comerciantes, caballeros y burócratas, como para los religiosos y misioneros, campesinos y artesanos, en fin, para todos aquellos que las supieran aprovechar. Una ciudad nueva, que había surgido de las ruinas que dejara la cultura prehispánica, y que en cosa de unos años era comparada con las mejores de Europa; y en la que contrastaba la bonanza de unos pocos recién llegados con la explotación de la mayoría autóctona. Y en medio, una gran cantidad de mestizos que hacen lo posible por

adaptarse con éxito a un mundo nuevo, que les exigía cada vez más adoptar costumbres europeas.

Como centro político, económico y social de la nueva colonia, se encontraba en una situación privilegiada y no se escatimaban recursos para satisfacer todas sus necesidades. Un ejemplo de ello son las acciones que el cabildo toma cuando hay escasez de trigo y vino; la primacía de la ciudad de México era tal que, no obstante la distancia que la separaba del mar, sus habitantes podían disfrutar de pescado fresco del Golfo.¹⁴

EL ABASTO DE LA POBLACION COLONIZADORA

La alimentación de los españoles

El principal ingrediente de la dieta española era, desde luego, el trigo, el cual se consumía sobre todo en forma de pan. A diferencia de lo que sucedía en otros países europeos, el medio ambiente hispano había favorecido el desarrollo de la ganadería, y por ello el consumo de productos de origen animal, tanto en bruto como elaborados, era muy elevado. Sin embargo, la preferencia de los españoles por el vino y el aceite hacía relativamente bajo el consumo de leche y mantequilla.

El hecho de ser originarios de una península y el gran número de fechas establecidas por la Iglesia en

14. Véanse *infra* las páginas 97-99, 143-144 y 166-167.

que se debía observar la vigilia, favorecieron entre los españoles el consumo del pescado, que llegaba a todas partes gracias a sistemas de conservación como el salado y la salmuera. El alto consumo de carne y pescado, la influencia árabe y su cercanía con el próximo oriente, propició el gusto por las especias como la canela, el azafrán, el clavo y la pimienta. También eran aficionados a una gran variedad de legumbres y hortalizas. Las frutas, ya fueran frescas o secas, eran consumidas más bien como postre.¹⁵

Ésta es una muy resumida lista de los ingredientes que componían la dieta de los españoles, y a pesar de que todos nos resultan bien conocidos, difícilmente comeríamos con gusto la mayoría de los guisos que se preparaban a principios del siglo XVI. Tómese por ejemplo la receta de unos simples huevos revueltos: "Tomarás seis onzas de azúcar; y lo pondrás en medio quartillo de agua en un cacito, y le pondrás la cuarta parte de vino, y ponlo al fuego: y quando cociere, echale doce huevos batidos, y rebuelvelos con un cuchara hasta que quajen [...] sirvelos sobre unas revanadillas de pan, y poneles un poco de azúcar y canela encima".¹⁶ Los gustos contemporáneos son muy distintos a los que predominaban hace quinientos años:

15. Hamilton, op. cit., pp. 241-243 y 250.

16. Francisco Martínez Montañó, Arte de cocina, pastelería, viscóchería, y confitería, edición facsimilar, Barcelona, Tusquets Editores, 1982, p. 305.

"Raramente se preparaba alguna cosa de un modo que hoy podríamos calificar de sencillo o natural [...] lo ideal, por lo visto, consistía en que nada mantuviese su estado original, presentándose los alimentos picados, y condimentados con muchas especias y elementos picantes".¹⁷

La preparación de los alimentos requería de un espacio destinado para tal efecto y otro especial para guardar los diferentes productos; por ello, cuando se establecieron en América, las familias acomodadas construyeron casas con una amplia despensa destinada a guardar provisiones, pero también para que en ella comiera la servidumbre y aun la familia. También contaban con una bodega o botillería donde se guardaban los vinos, las conservas, el aceite y otros artículos y objetos. La cocina, por su parte, era el lugar donde se comía habitualmente; tenía este aposento una chimenea grande de campana para recoger el humo del fogón, y en torno a las paredes había alacenas o ganchos para colocar o colgar en ellos los utensilios, cacharros y demás cosas propias de ésta. También solía haber una mesa de madera y tinajas o cántaros de barro para guardar el agua. En cuanto a los utensilios de cocina había: cazos y cazuelas de barro, cobre o hierro, cedazos, cucharas de madera y cucharones de cobre,

17. Carson I.A., Ritchie, Comida y civilización, de cómo los quince alimentos han modificado la historia, Madrid, Alianza Editorial, 1986, p. 98.

cuchillos, morteros de marmol y otras piedras, etcétera.¹⁸ Con los españoles tambien aparecieron, en America, el comedor con sus sillac; las vajillas, compuestas de platos, fuentes, salseras, ensaladeras, azucareras y saleros; las cucharas y los cuchillos de metal --todavia no habia tenedores--, los vasos y las copas, los manteles y las servilletas.¹⁹

No obstante toda esta infraestructura y la variedad de alimentos, en España la comida no estaba garantizada para todos; las estaciones tan diferenciadas, la falta o exceso de lluvias y las plagas propiciaban ciclos de abundancia y miseria, y el hambre era una experiencia que gran parte de la población habia conocido alguna vez. Por ejemplo, en el año de 1521, al mismo tiempo que los sitiadores mataban a los tenochcas de hambre, en Andalucía la escasez de alimentos habia provocado actos de antropofagia.²⁰ Este tipo de crisis provocara que grandes sectores de la población comienzen a desplazarse a las Indias, donde se esperaban encontrar una forma mejor de vida.

Durante la conquista, los españoles tuvieron que

18. Federico Gomez de Orozco, El mobiliario y la decoración en la Nueva España en el siglo XVI, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Estéticas, 1983, p.22; Francisco Martínez Montañó, op.cit., pp.4-6; Mariano Cáncer y Desdier, Apuntes para la historia de la transculturación indoeuropea, México, UNAM, Instituto de Historia, 1983, pp.230-234.

19. Cáncer y Desdier, Ibidem., pp.234-235.

20. Sonia Corcuera, Op. cit., pp. 45-49.

conformarse con los alimentos que, voluntariamente o no, les suministraban los indios, ya que los alimentos que Cortés había traído en sus naves se acabaron bien pronto.²¹ La comida del conquistador se compuso, entonces, principalmente de maíz, aves autóctonas y frutas, legumbres y hortalizas que les daban los indios. Ocasionalmente llegaba una nave con tocino y tasajo, y a veces hasta cerdos vivos, vino y otras conservas, y ya fuera que las comprara el capitán o los soldados individualmente, estas mercancías --junto con las armas y los caballos-- se vendían literalmente a precio de oro.²²

Pero cuando terminaron las penurias de la batalla y los peligros de la guerra, cuando los conquistadores al fin se pudieron establecer y se convirtieron en los señores de la tierra, no estuvieron dispuestos a pasar por más privaciones.²³

21. Una de las principales preocupaciones al planear una empresa de descubrimiento era la de los bastimentos que debían llevar las embarcaciones para alimentar a las tripulaciones. Al tocino, aceite y vino, que habían integrado básicamente la alimentación de los ejércitos medievales, se agregó el pan casabe, encontrado en las islas, y que a diferencia del pan de trigo se conservaba en buen estado por largo tiempo. A estos insumos se agregan los artículos que, a la fuerza o de grado, suministran los indios. En Cuba, Cortés se preocupó de llevar en sus barcos, para el mantenimiento de sus hombres: "vino, aceite, habas, garbanzos y otras cosillas y puercos y carneros". López de Gómara, op. cit., pp.21-22.

22. Bernal Díaz del Castillo, op. cit., pp. 397-404, nos refiere la llegada de varios barcos, incluso aun antes de consumada la conquista de Tenochtitlan, que traían mercaderías castellanas.

23. Chevalier, op. cit., p.80.

Muchos cultivos autóctonos como el maíz, el jitomate, el chile, el camote, el frijol, y toda la variedad de frutas tropicales (mamey, aguacate, zapote, etcetera) se convirtieron en parte fundamental de la dieta de los recién llegados, y algunos, como sucedió con el cacao, se convirtieron en parte fundamental de su cultura. No obstante, el pan, la carne, y el vino siempre fueron indispensables, pues los españoles provenían de la cultura del trigo, la vid, y el olivo.

Como veremos más adelante, poco a poco fueron apareciendo los cultivos, los animales y otros artículos alimenticios a los que estaban acostumbrados. En cosa de unos cuantos años, en la ciudad de México se podía adquirir prácticamente todos los productos básicos que formaban parte de la dieta tradicional de los españoles. Y puesto que un sinónimo de bienestar es la abundancia de comida, cuando conquistadores y colonos tuvieron la posibilidad --bien fuera por un ascenso económico o por que el abasto de alimentos lo permitió-- se agasajaron con comida; compensado así las penas y los trabajos por las que habían pasado o pasaban.

Los tributos

Durante los primeros años de la vida colonial, el tributo que pagaban los indios a sus encomenderos y al rey desempeñó un papel fundamental en el abasto de la

población no indígena.²⁴ En esta época, una parte del tributo que recibían tanto el encomendero como el Rey se pagaba en alimentos como aves, peces, miel, cacao, frutas y hortalizas, que en parte eran empleados para el sustento del encomendero o el corregidor, su familia, sus sirvientes y la gran cantidad de paniaguados que solían rodearlos.²⁵ Por ejemplo, los indios de Actopan debían de dar al encomendero: "cada día en la ciudad de México una gallina de la tierra y dos de Castilla, y tres codornices, y quince huevos, y doscientas almendras de cacao, y una anega de maíz, y dos panales de sal, y dos costalcojos de carbón, y una carga de leña, y un manojo de ocote, y fruta, ají, y tomates y yerba para cuatro caballos".²⁶

El resto de los tributos se pagaba en productos como el maíz y el frijol, que el corregidor remataba en almoneda, y el encomendero --en caso de que no los utilizara en sus propias empresas--²⁷ los vendía en los

24. Gibson, op. cit., pp. 97-100.

25. La sociedad blanca estaba marcada por fuertes tradiciones medievales que implicaban un fuerte sentido de colectividad; por ejemplo, los conquistadores y colonos prominentes solían hacerse rodear por una gran cantidad de parientes, aliados y criados, que compartían con ellos techo y comida, o mantenían casa abierta, convirtiendo sus viviendas, prácticamente, en mesones públicos. Chevalier, op. cit., pp. 57-63.

26. Miranda, op. cit., p. 212-215.

27. Existen en el Archivo de Notarías varios ejemplos de compañías entre encomenderos y mineros. Ver el caso del documento número 15, que aparece en Millares Carlo Agustín y José Ignacio Nantecoan, Índice y extractos de...

centros de población citadinos o en los reales mineros. De cualquier manera, aparecían siempre los intermediarios, en el primer caso representados por el comprador de tributos;²⁹ y en el segundo por el regatón, que compraban en las almonedas que organizaban los oficiales reales. En ambos casos, los intermediarios se encargaban de poner el producto en el mercado citadino o en los reales de minas.³⁰

El aumento de la población blanca por un lado --y por lo tanto, de la demanda de alimentos--, aunado a la disminución de la indígena --con la consiguiente decadencia de su agricultura--, provocará que el abasto por medio de tributos comience a ser insuficiente, estimulándose así el desarrollo de empresas españolas productoras de alimentos.³¹ El repartimiento, los servicios personales y el trabajo asalariado permitirán a los colonizadores obtener la mano de obra que requerían para la construcción de una nueva economía.

protocolos del Archivo de Notarías de México. México, Colegio de México, 1945-1946, 2 v. También establecían sus propias industrias agropecuarias, como se puede ver infra en la p. 100.

28. En las Actas de Cabildo del 18 de enero de 1532 se manda que se pregone nuevamente la ordenanza de que nadie pueda comprar para revender: "maíz, trigo, napa, garbanos, cualesquier cosas de tributo y cosecha de esta tierra. Sin antes manifestarlo para que los vecinos lo tomen por el tanto que se contiene en todas e cualesquier cosas de los tributos e cosechas de esta Nueva España".

29. Ver, infra, pp. 91-92 el capítulo sobre la venta de trigo; y Miranda, op. cit., p. 216.

30. Miranda, op. cit., p. 218; Florescano Enrique, El abasto y la legislación de granos, pp. 569-570.

que implicaba la producción y el abasto de los alimentos no americanos;³¹ y con ello el sistema del mercado español comenzará a dominar sobre los procesos productivo y de abasto prehispánicos.³² Pero mientras esto no sucede, el tributo indígena desempeña un papel fundamental en el abasto de la ciudad, dado que la mayor parte de los beneficiados tienen allí su residencia.³³

La producción de alimentos

No obstante que el conjunto de los productos americanos era suficiente para satisfacer los requerimientos alimenticios de los españoles, culturalmente les era necesario contar con algunos de los ingredientes que formaban su dieta tradicional; y por eso, en octubre de 1521 un mercader escribía desde Veracruz: "Agora le hago saber que está la tierra tan falta de todo que piedras se venderían. Que no ay harina ni vino ni ropa ninguna en la tierra. Y cierto; el primero que venga hará buen viaje, porque, como

31. Ver infra, en los capítulos específicos sobre cada alimento se encuentran algunas referencias de como se utilizó la mano de obra indígena en las empresas agropecuarias de los españoles. Ver también Gibson, op. cit., 67; Miranda, op. cit., p. 186.

32. Sergio Florescano, "La política mercantilista española y sus implicaciones económicas en la Nueva España". Historia Mexicana, Vol. 17, núm. (67), enero-marzo, 1968, pp. 540-559.

33. Gibson, op. cit., 64-66.

digo, no hay nada en la tierra".³⁴ Este comentario nos deja ver, desde luego, el gran negocio que significo para los mercaderes la nueva colonia, pero sobre todo, la completa carencia de artículos alimenticios de origen español.

En menos de dos décadas, este panorama habría de cambiar por completo. En el año de 1540, Motolinia decía que la ciudad de México: "es muy proveida y bastecida de todo lo necesario, así de lo que hay en la tierra como de cosas de España: andan ordinariamente cien harrias ó recuas desde el puerto que se llama de la Veracruz proveyendo esta ciudad, y muchas carretas que hacen lo mismo; cada dia entran gran multitud de Indios, cargados de bastimentos y tributos, así por tierra como por agua, en acallis ó barcas, que en lenguas de las Islas llaman canoas. Todo esto se gasta y consume en México, lo cual pone alguna admiración, porque se ve claramente que se gasta más en sola la ciudad de México, que en dos ni en tres ciudades de España de su tamaño. La causa de esto es que todas las casas están muy llenas de gentes, y también que como están todos holgados y sin necesidad, gastan largo".³⁵

34. Otte Enrique. "Mercaderes burgaleses en los inicios del comercio con México". Historia Mexicana, 19 octubre-diciembre, 1968, p. 259.

35. Fr. Toribio Motolinia. cit. por García Icazbalceta. ob. cit., t.1. pp.176-177. Véanse también las descripciones de Francisco Cervantes de Salazar, en México en 1554. México, UNAM, 1984. pp. 90-92; y Henry Hawks en 1570, citado por Baudot, op. cit., pp. 274.

Este drástico cambio se debe al esfuerzo conjunto y al empeño de las autoridades coloniales y de los nuevos colonos, para que en la nueva colonia se desarrolle la producción de los alimentos de origen no americano.

Durante los primeros años fue necesario importar todo de España y las Islas, incluso los cultivos y los animales que se necesitaban para iniciar la producción de alimentos; y aunque al principio hubo cierta resistencia a que la nueva colonia se volviera autosuficiente;³⁶ el rey y su consejo acceden a que no se limite en nada la economía de la Nueva España. Más adelante, esta política cambiará y se detendrá el desarrollo de industrias como la de la vid y el olivo; pero el apoyo de la metrópoli, durante la primera parte del siglo XVI, fue tal que se llegó a dar la orden de que no saliera ninguna flota sin llevar algunas de la plantas y simientes que necesitaban acá.

Por su parte, las autoridades coloniales dictaron todo tipo de medidas y dieron todo tipo de facilidades para que se desarrollara la producción de los alimentos de origen español. Pero será la acción de los

36. Lopez de Gómara nos dice que en el año de 1521, recién concluida la caída de Mexico Tenochtitlan, "Cortes mandó por vacas, puercas, ovejas, cabras, asnas y yeguas a las islas de Cuba, Santo Domingo, San Juan de Borinquen y Jamaica, para caza. Entonces y aún antes vedaron la caza de ellos, en aquellas islas, debido a que querían venderlos mas caros y hacer negocio con la nueva colonia, pues sabian la necesidad que se tenía de carne, leche, lana y corchones, y para cang, guerra y labor. Envio por cañas de azucar, sarmientos y otras plantas a las mismas islas, y a España por cuercos, pepitas y simientes, que salen vanas en las islas", *op. cit.*, p. 231-32.

particulares, al convertirse en grandes y pequeños productores, la que en última instancia determine el florecimiento de la economía colonial.³⁷ Gradualmente, con mayores o menores dificultades, la Colonia se fue volviendo autosuficiente en el abasto de la mayoría de los alimentos que consume. Sólo el vino y el vinagre, el aceite, algunas frutas secas y especias tendrán que seguir siendo importadas.

Las importaciones

Aunque fueron muy pocos los alimentos que no se logró producir durante la primera parte del siglo XVI en la Nueva España, y por lo tanto debían importarse, quiero extenderme un poco en el tema del intercambio ultramarino, dado que reviste un especial interés para la historia de la Colonia.

La Casa de Contratación de Sevilla se había fundado en el año de 1503, con el objeto de mantener el monopolio comercial absoluto de la Corona sobre los frutos de sus colonias en las Indias. Sin embargo las actividades mercantiles que llegó a desarrollar fueron mínimas y en realidad se redujeron a fiscalizar y asegurar el monopolio de los mercaderes sevillanos:

³⁷. Ver *infra*, en la parte correspondiente a la producción del trigo y el pan, la carne, la vid y el olivo, se dan los pormenores y eventualidades por las que atrevió la introducción de cultivos y el desarrollo de la ganadería.

además de todo lo relativo a la navegación en general.³⁸

Entre sus principales funciones estaban las de almacenar todas las mercancías y pertrechos navales para el comercio con las Indias; recibir las mercancías que llegaban de las colonias; sus oficiales debían también estudiar y considerar todas las cuestiones relacionadas con las clases de mercancías que debían enviarse a las Indias de acuerdo con las necesidades de los colonos, y debían interesarse en suma por las cuestiones relativas al estado y desarrollo comercial de las nuevas posesiones.³⁹ Con respecto a la navegación, al comercio y la fiscalización, se encargaba de dar las concesiones de licencias para viajar, organizaba la composición de las flotas y administraba sus movimientos, además de que tenía jurisdicción exclusiva sobre los hombres y los navíos que iban o venían de América. También tenía dominio absoluto sobre los impuestos, como el que se imponía sobre las mercaderías embarcadas; o los derechos de avería, necesario para armar los navíos, el almojarifazgo o derecho de importar o poner en circulación una mercadería, y desde luego, también el quinto real.⁴⁰

38. Guillermo Céspedes, op. cit., p.650; Weckmann, op. cit., vol.1, p.420.

39. Carande, op. cit., pp.103, 170, 255 y 276.

40. Baudot, op. cit., pp.34-35.

Pronto las autoridades coloniales advirtieron la necesidad de establecer una casa de contratación en Veracruz con funciones meramente aduanales, pero a pesar de que la Audiencia de México en 1532 y al año siguiente el contador Rodrigo de Albornoz la solicitaron, ésta no se estableció hasta el año de 1594.⁴¹

Antes de que se abriera el comercio directo entre Sevilla y Veracruz, éste se hacía mediante factorías establecidas en Santo Domingo y Cuba.⁴² La importación de mercaderías de Castilla estuvo siempre controlada en su mayor parte por las ricas y poderosas familias de mercaderes que ya existían en la ciudad hispalense antes de que se iniciara el comercio con las Indias.⁴³ Sin embargo, la magnitud de la demanda americana propició que nuevos grupos de comerciantes, también de origen sevillano, se dedicaran al negocio de la

41. Historia documental de México. México, UNAM. 1984. vol. 1, p.205-206; Francisco del Paso y Troncoso, Epistolario de Nueva España, 1505-1818. México, Antigua Librería Robredo, 1939, vol. III. p. 102; Weckmann, op. cit., p.490.

42. Otte, Enrique, op. cit., p.110.

43. Enrique Otte, op. cit., pp.109-111. nos refiere que los mercaderes de Sevilla, entre los que se encontraban también algunos burgoleses y genoveses, formaban grupos muy poderosos económica y políticamente hablando: al grado de que en 1503, 19 mercaderes burgoleses prestan dinero a la ciudad de Sevilla para combatir una plaga de langosta. De hecho, en algunos casos, el comercio con la nueva España comenzó siendo solo una parte de los redes mercantiles que estos grupos habían establecido para el comercio en el continente europeo. Este tipo de comerciantes solía establecer compañías que llegaban a fletar navíos enteros e incluso poseían algunas, con toneladas de todo tipo de mercancías.

exportación de alimentos hacia América. En estos casos era frecuente que, para enviar las mercancías, se unieran varios comerciantes que establecían compañías en las cuales no era raro que algunos socios sólo pusieran su experiencia y trabajo.⁴⁴ También tenemos noticia de que, a pesar del monopolio de los mercaderes sevillanos, existieron muchas personas --que vivían en la Nueva España-- que, siendo comerciantes profesionales o no, participaban en el negocio de las importaciones; generalmente los importadores novohispanos poseían tiendas de ultramarinos, o estaban asociados con personas que las tenían.⁴⁵

Durante la primera parte del siglo XVI, la mayoría de los importadores se abastecían de mercancías en ferias como la de Medina del Campo, la de Medina de Rioseco o la de Villalón; las cuales comercializaban prácticamente toda la producción que exportaba la Península.⁴⁶ Una vez que el importador adquiría su

44. Ibidem, p. 112.

45. Véase infra. En el capítulo sobre el vino se dan varios ejemplos de este tipo de compañías, y sabemos de la existencia de más por el Archivo General de Notarías. Por lo común, dos o más personas unían su capital o su experiencia para formar un negocio, y era frecuente que la persona que se desplazaba para hacer la compra en el extranjero estuviera asociada con otro que se comprometía a venderlas aquí en su propia tienda o negocio.

46. La importancia de estas grandes ferias era tal que los precios de mayorero registrados en ellas regían los precios al por menor en toda España; los cabildos de ciudades como Valladolid enviaban delegados a estas ferias para informarse de los precios dominantes en especias y comestibles, y con base en esta información, los regidores de los cabildos

mercancía, debía trasladarse con su carga al puerto de Sevilla.

Cuatro meses antes de que una flota saliera hacia América, se comenzaba a trasladar, a las bodegas y a los navíos, la carga que venía del interior de la Península; los barcos se iban llenando poco a poco tanto con las provisiones para la travesía (pescado seco, aceite, vino, galleta) como con las mercaderías destinadas al comercio;⁴⁷ y todo esto se hacía bajo el control y debida fiscalización del personal de la Casa de contratación. La duración del viaje de Sevilla a las Canarias era en promedio de 10 días, de allí a las Antillas variaba de 30 a 33 días, y de allí hasta Veracruz, el viaje dependía de las condiciones climatológicas del golfo de México, variando de 20 a 60 días. A esto hay que agregar el tiempo que se permanecía en tierra, por lo que el tiempo de la

establecían los precios máximos que debían manejar detallistas y tenderos durante la temporada o el año. Hamilton, *op. cit.*, pp.217-18 y 316; Enrique Otte, *op. cit.*, p.102.; Carande, *op. cit.*, pp.218-222.; ver también *ibídem*, nuestro capítulo sobre el vino.

47. Según un registro de mercaderías llegadas a México en el año de 1551, casi el 55% eran productos textiles: sedas, terciopelos, paños, etcétera; el 8% era ropa y calzado; 11% cueros y arneses; 6% de muebles; 3% de vino, almendras y pescado; 2% de utensilios de cocina; 2% de armas y municiones; 1% de quincallería y 1% de libros. Para la época que nos interesa, estos artículos se producían en su mayor parte en España, pero a partir del reinado de Felipe II, los productos extranjeros comenzaron a sustituirlos. Baudot, *op. cit.*, p.36.; véase también Francois Chevalier, "Les cargaisons des flottes de Nouvelle Espagne vers 1600", *Revue de l'Inde*, núm. 4, 1940, pp. 323-330.

travesía total hasta Veracruz se calculaba entre 75 y 90 días.⁴⁸

Los barcos de la carrera de las Indias eran viejos y navegaban abarrotados de mercancías; la sobrecarga los hacía lentos y les quitaba capacidad de maniobra ante una tormenta o un ataque pirata.⁴⁹ El viaje por lo general no lo hacía un solo navio, y llegó a ser obligatorio hacerlo en una flota. La causa de ello era, en primer lugar, la seguridad; pues en caso de tempestad o naufragio, los integrantes se podían ayudar mutuamente; además, los convoyes iban bien armados para protegerse de los ataques piratas y corsarios.⁵⁰

En el camino, las mercancías se echaban a perder por venir mal empacadas o porque los empaques se estropeaban antes de tocar tierra, permitiendo que los productos fueran atacados por humedad, animales e insectos.⁵¹

48. En Canarias, los barcos se detenían a cargar agua, leña, pan, carne salada y a veces vino. Después de las Canarias, paraban en Puerto Rico o Santo Domingo; después se hacía una breve escala en la Habana, para después costear desde la península de Yucatán hasta Veracruz; a donde generalmente se llegaba a la mitad del verano. Esto si no se había tenido la mala suerte de pasar por una tormenta, sufrir un naufragio o ser atacados por corsarios o piratas. Baudot, op. cit., pp. 36-37.

49. Céspedes, op. cit., pp. 634-637.

50. Baudot, op. cit., pp. 32-33; Céspedes, op. cit., p. 632; Otte, Enrique, op. cit., pp. 5 y 76.

51. Por ejemplo, un mercader que había desembarcado en Cuba se quejaba de que de 35 pipas de vino que había traído, 9 se hubieran perdido, y de varias arrobas de aceite y vinagre porque los envases se quebraron en el camino. Otte, Enrique,

A la llegada de las flotas a Veracruz, el puerto se convertía en un verdadero hormiguero y a veces su capacidad resultaba insuficiente para dar cabida a una flota completa. Cada flota estaba integrada por al menos 10 barcos, y de 200 a 400 hombres, contando a las tripulaciones y al pasaje. Además, al puerto llegaba un millar de arrieros con 2 mil o 3 mil bestias, que llegaban para transportar la carga; y los factores y comerciantes que venían a hacer los tratos de compraventa. Toda esta población superaba a la habitual del puerto, que en 1570 era de aproximadamente 1 500 personas; 600 de las cuales eran esclavos negros que hacían los trabajos del puerto, pues los indígenas no lo resistían.⁵²

En cuanto arribaban los barcos al puerto, se establecía una feria que venía a durar alrededor de un mes, con el fin de poner a la venta los cargamentos. A dicha feria acudían mercaderes de todas partes de la Nueva España.⁵³

La organización del abasto

Dentro de este aspecto, se hace necesario destacar la

op. cit., p.133.

52. Pierre Chaunu, "Veracruz en la segunda mitad del siglo XVI y primera del XVII". Historia Mexicana, No.9, abril-junio, de 1960, pp. 542-548.

53. Gervasio de Artífano. Historia del comercio con los Indios durante el camino de las Animas. Barcelona, Villanova, 1917, p.137.

participación de Hernán Cortés, tanto como capitán general y gobernador de la Nueva España (dictando por ejemplo una serie de ordenanzas hechas en los años de 1524 y 1525, en las cuales se sientan las bases para que en la nueva colonia se desarrolle el cultivo de las nuevas especies y la ganadería, y se delimitaba de paso las principales reglas del manejo del abasto) como empresario particular (participando en las ramas más importantes de la producción y la distribución de alimentos). En ambos casos, su presencia condiciona, y no poco, el desarrollo económico de la floreciente colonia.⁵⁴

Al cambiarse la organización del gobierno de la colonia se estableció que una de las principales funciones de los virreyes era la de velar porque la población blanca estuviera siempre bien abastecida de alimentos; don Antonio de Mendoza, el primero, sentó también muchas de las bases en que descansó el abasto de los habitantes de la ciudad de México, incluidos los indios. Como hombre de gobierno, también fomentó el desarrollo de la producción de los nuevos cultivos, especialmente el del trigo; como particular, fue uno de

54. Ver las Ordenanzas expedidas de los años de 1524 y 1525, publicadas por Lucas Alamán, Disertaciones sobre la historia de la República mexicana, México, Imprenta de José Barahona Lara, 1844, vol. 1, pp.105-129. Con respecto a su actividad empresarial, véase infra las páginas: 75-76, 88-89, 108, 125, 131, 162, 177, y 189.

los más grandes empresarios novohispanos de su época. Su participación, en cuanto al abasto propiamente dicho, se redujo a confirmar las ordenanzas más importantes que dictaba el cabildo, y en ocasiones facilitar sus tratos con la Audiencia, a cuyo cargo estaba el comercio indígena.⁵⁶ Sin embargo, cuando las circunstancias lo ameritaron --una sequía o una helada que destruyera las cosechas, ocasionando escasez y carestía--, don Antonio de Mendoza se involucraba mucho más en los quehaceres del Cabildo, llegando incluso, durante una crisis de abasto que sufrió la ciudad hacia el año de 1543, a salir a recorrer los campos cercanos a la ciudad para obligar a los agricultores a vender su producción a la capital.⁵⁷

Por otro lado, ya hemos dicho que una de las primeras cosas que se hicieron para fundar la ciudad de México, fue la elección de los miembros del cabildo, institución en quien tradicionalmente había recaído el gobierno de las ciudades en España.⁵⁸ El territorio y la jurisdicción de la ciudad de México comprendía una área de 15 leguas a la redonda, como la diócesis del Obispado, exceptuando los pueblos del marques del

55. Chevalier, *op. cit.*, pp. 88, 161.

56. Actas de Cabildo del 15 de mayo de 1533 y 9 de abril de 1546.

57. Ver *infra*, p. 100.

58. Carande, *op. cit.*, p. 288.

Valle, así como las cabeceras y los pueblos principales, y los que estaban en corregimiento.⁵⁹ Con respecto al abasto, el cabildo controló los ramos más importantes del comercio capitalino --siguiendo los pasos de los ayuntamientos medievales más fuertes--, e hizo sentir su autoridad en muchas actividades económicas de la vida cotidiana.⁶⁰

Entre sus funciones estaba el cuidado y la edificación de obras públicas, como caminos y puentes, o edificios públicos como la carnicería; el cuidado y vigilancia de los mercados, tiendas y mesones --la atribución del fiel ejecutor era la de vigilar las pesas y medidas-- y en general, todo lo que se refería al orden y funcionamiento del abasto de la ciudad.⁶¹ Entre las acciones que llegó a realizar, estuvo el otorgamiento de huertas, viñas y olivares, para fomentar el cultivo de los nuevos productos. La concesión de heridos de río para los molinos. Y el control de la venta de carne mediante el remate de la carnicería. Pero la actividad que más acaparaba su tiempo era el control de la venta de los productos básicos que formaban la dieta de la república de españoles, el cual no sólo consistía en fijar las

59. Cedulario de la metrópoli mexicana. México, Departamento del Distrito Federal, 1960, p.42.

60. Weckmann, op. cit., p.497.

61. T. Esquivel Obregón, Apuntes para la historia del derecho en México, México, Editorial Porrúa, 1943, t.I, p.344.

posturas de los alimentos que hacían los diputados o regidores del Cabildo, sino las circunstancias en que se vendían, pesaban o medían inclusive los alimentos no sujetos a dichas tasas.⁶²

Prácticamente todos los alimentos que trajeron los españoles estuvieron sujetos a postura o precio oficial, el cual era fijado de la siguiente manera: "que la justicia de cada Ciudad o Villa, y un Regidor nombrado por el Cabildo pongan precios justos a los regatones ordinarios, que compren cosas de comer y beber, así de la tierra como llevadas destos nuestros Reynos, y de otras partes, teniendo respeto a lo que les cuesta, y dándoles alguna ganancia moderada".⁶³

Sin embargo, las condiciones con que se manejó la importación de alimentos y en general todas "las mercaderías de Castilla", y que se apuntan en una cédula real dada en el año de 1638, en la que se dice: "Los Virreyes, y Justicias de las Indias no consientan, que a los Mercaderes destos Reynos, que llevan vinos, harina, y otros mantenimientos, o mercaderías a las Indias, e Islas adyacentes, se les ponga tasa, que Nos permitimos, que lo puedan vender por mayor, o menor, como pudieren; pero a los Regatones, que lo compraren para revender, se les ponga tasa, teniendo

62. Actas de Cabildo del 20 de abril de 1533.

63. Recopilación de Indias. Libro 5, Tomo 9, Ley 22, p. 27: en 1535. Cortes, Ordenanzas inéditas, p. 121. Actas de Cabildo del 18 de noviembre de 1535.

consideración a los precios a que les hubiere costado, como mejor pareciere a los Gobernadores, o Justicias".⁶⁴ En sí estas condiciones beneficiaron a los importadores, en especial a los grandes mercaderos sevillanos, y pusieron en desventaja a las autoridades citadinas que nada podían hacer en contra de los precios exorbitantes y los abusos que cometían los importadores.⁶⁵

Esta situación se veía agravada por el hecho de que al no contar con una producción local de vino y aceite, y supeditar el abasto a la llegada de las naves al puerto de Veracruz, se propició el desarrollo del acaparamiento, ya que era forzoso que a la llegada de los barcos, los tratantes de estos productos se hiciesen al menos de las reserva que les permitieran seguir en el mercado hasta el siguiente arribo de naves, y entre más vino se comprara, más posibilidades de ganancia había, ya que con el excedente se podía especular en el periodo de escasez. Ante esto, poco podían hacer las autoridades citadinas, pues los mismos

64. Recopilación de Indias. Libro 4. Tomo 18, Ley 6, p.115.

65. Era frecuente que artículos como el vino y el aceite se vendieran al doble de lo que costaban en Castilla, pues el valor que alcanzaban en las ferias se le cargaba el costo y los riesgos del transporte, los gastos de viaje, y comisiones y ganancia de los mercaderos. Además de que la costumbre de hacer compras de fiado, ocasionaba que también se le cargarán intereses al precio de los productos. Gervasio de Antuña, op. cit., pp. 135-140. Enrique Otte, op. cit., p. 112; Carano, op. cit., pp. 262-277.

67

consumidores, ante la escasez, se prestaban a estos abusos.⁶⁶

Por otro lado, el cabildo intentó mantener un estricto control sobre los regatones o intermediarios, que se encargaban de revender al menudeo los productos de importación. En este sentido, existe una ordenanza del mismo cabildo que especifica: "...por cuanto todas las cosas que traen de las Villas de la costa del mar de esta Nueva España a esta Cibdad a causa que los mercaderes e arrieros que las traen porque saben e tyenen por cierto que les han de dar ganancia, compran las dichas cosas a como les piden lo qual es en gran daño e perjuicyo de los vecinos e moradores desta Cibdad, por tanto queriendo proveer e remediar en ello hordenaron e mandaron que de aqui adelante ninguna o alguna persona trayga a esta dicha Cibdad mercaderias de comer y beber, e bestias, e calzar e todo lo demás que fuere necesario para los vecinos e moradores desta dicha Cibdad, con la esperanza que en las dichas mercaderias e cada una de ellas se les ha de dar ganancia por tener respeto a lo que les costo e cuesta en los dichos puertos, ni por razón del acarreo e quiebras e riesgos que oviere e se ofrecieren en el traer las dichas mercaderias, con apercibimiento que se les hace que se les pondran las dichas mercadurias a cada una persona que asi las traxera a esta dicha

66. Ver *infra*, pp. 145-148.

Cibdad al precio e precios convenible que a la justicia e Regidores de esta dicha Cibdad le pareciere e a los diputados nombrados para ello en cada mes syn que en tal postura aya consideración a lo que dicho es, syno solamente a lo que en verdad pareciere que vale y no más, e asy mesmo se les apercibe que después de traydas las dichas mercaderias como dicho es, serán compelidas las tales personas que las traxeren e las otras a quien vinieren consignadas para que las vendan e den a los precios que asy les fueren puestas".⁶⁷

La insistencia en el cumplimiento de este tipo de ordenanzas y otras destinadas a evitar que se cometieran abusos con los consumidores, a todo lo largo de la primera parte del siglo XVI,⁶⁸ indican la impotencia del cabildo para combatir a los intermediarios y mantener un control en la venta al menudeo de las importaciones.⁶⁹

Con respecto a la venta de productos locales, el cabildo también puso un especial interés en mantener un control. El comercio al menudeo estaba manejado por lo que en la época se denominó regatones; el término

67. Actas de cabildo del 19 de mayo de 1525.

68. Ver *infra*, el capítulo sobre el vino, y las Actas de Cabildo del 27 de marzo de 1533.

69. En el año de 1535, los intermediarios, llegaron al grado de intentar extender el privilegio de la libertad de precios a las ventas al menudeo, so pretexto de una provisión real. El cabildo se negara a cumplirla y solicitara directamente al rey que la revocara. Actas de Cabildo del 17 de septiembre y 1 de octubre de 1535.

regatón era muy amplio y con él se denominaba a los intermediarios --sin importar su escala social-- o su origen --racial-- que había entre productor y consumidor, ya fuera que actuaran lícitamente o violaran las leyes, como los que vendían carne. Las autoridades tratarán inútilmente de controlar a los primeros y desaparecer a los últimos. Las actas de cabildo hacen constantes alusiones a los problemas que causa su actividad, pues además de que siempre trataban de no cumplir los precios de las posturas, las mercancías podían pasar hasta por 3 o 5 manos, antes de llegar a los consumidores, con el consiguiente aumento de precios.⁷⁰

Aunque se ha mencionado que la actividad del regatonerismo era practicada dentro de todos los grupos sociales y raciales, hay que aclarar que era muy distinto el regatón que traficaba con mercaderías de Castilla o los que adquirían la producción de un encomendero, que los que traficaban con los productos indígenas. En este sentido, algunos indios y mestizos, y los negros y los mulatos tenían prohibido comerciar con alimentos y productos importados, pero desempeñaban un papel fundamental como intermediarios entre los productores indígenas del campo y los consumidores de

70. Ver infra. En los capítulos referentes al abasto de productos específicos, se menciona la manera en que estos personajes solían actuar y las medidas que se tomaban para mantenerlos bajo un control relativo.

la ciudad.⁷¹

Para evitar el acaparamiento, que también fue motivo de grandes preocupaciones, se dictaron en varias ocasiones ordenanzas que obligaban a todos los productores y vendedores al mayoreo a manifestar, ante los diputados del cabildo, la cantidad de cosas que traían para vender, dónde y cómo las habían adquirido, y si era el caso, cuánto les habían costado; de tal manera que esto se hiciera pregonar en la plaza pública de la ciudad y se diera un plazo, que iba de 3 a 6 días, en que los vecinos podían comprar directamente, al mayorista o al productor, los artículos que necesitaban para el consumo en sus casas, pagando el costo del producto más un tanto de ganancia para el vendedor. Cumplido este plazo, los mayoristas quedaban en libertad de vender sus productos a quien quisieren.⁷² Sin embargo, la constante repetición de estas leyes nuevamente nos indica que no hubo manera de evitar el acaparamiento.⁷³

71. Aguirre Beltrán, El proceso de aculturación. México. UNAM. 1957, p. 27. Gómez de Cervantes, op. cit., pp. 100-101.

72. Actas de Cabildo del 4 de noviembre de 1524, 10 de marzo de 1533, 25 de enero de 1538, 26 de septiembre de 1539, 23 de agosto de 1543.

73. Rector Lorenzot, op. cit., pp. 169-170.

Lugares de venta de las mercancías

Casi hasta 1545, la única plaza pública de la ciudad fue la de la plaza mayor, por lo que allí se concentró prácticamente toda la vida comercial de la república de los españoles; más adelante, al crecer la ciudad, aparecieron otras plazas que ampliaron las áreas de tratos comerciales.⁷⁴ Una de las más importantes fue la llamada plaza menor, que se localizaba a la izquierda de la actual Catedral, donde hacían esquina la calle de Tacuba y la que iba a Santo Domingo; en esta plaza se localizaba el reloj y muchas tiendas de importancia donde se vendía mercaderías de Castilla.⁷⁵

En torno a la plaza mayor se centraba lo más importante de la vida comercial de la ciudad, no sólo por cuanto en ella se ubicaba el mercado, sino porque también allí estaba el portal de los mercaderes y las tiendas de importaciones. Allí se hacían también las almonedas públicas y los pregones, y muy cerca, a espaldas de las casas del Ayuntamiento, estaba la carnicería. Cervantes de Salazar, por boca de Zuazo, nos dice de ella: "Hízose así tan amplia para que no sea preciso llevar a vender nada a otra parte; pues lo que para Roma eran los mercados de cerdos y de

74. En las Actas de Cabildo del 5 de febrero de 1545 ya se habla de varias plazas públicas.

75. Acta de Cabildo de 13 de diciembre de 1549; ver también infra el capítulo dedicado al vino.

legumbres y bueyes, y las plazas de Livia, Julia, Aurelia y Cupedinis, esta sola lo es para México. Aquí se celebran las ferias o mercados, se hacen las almonedas, y se encuentran toda clase de mercancías; aquí acuden los mercaderes de toda esta tierra con las suyas, y en fin a esta plaza viene cuanto hay de mejor en España".⁷⁶

No obstante que el cabildo autorizó en el año de 1524 que se construyeran portales a la redonda de la plaza para evitar que todos los tratos de mercaderías se hicieran en la explanada, el mercado de la plaza siguió funcionando siglos después. En este sentido, Carlos de Sigüenza y Góngora nos dice que en el año de 1692, había: "más de doscientos cajones de madera, fijos y estables los más de ellos con mercaderías de la Europa y de la tierra y en mucha suma, y no con tanta los que restaban, por ser vidrios, loza, especies miniestas y cosas comestibles lo que había en ellos. Lo que quedaba en la plaza sin los cajones, se ocupaba con puestos de indios, formados de carrizo y petates, que son esteras, donde vendían de día y se recogían de noche, resultando de todo ello el que una de las más dilatadas y mejores Plazas que tiene el mundo a algunos pareciese una mal fundada aldea, y zahurda a todos".⁷⁷ Desde luego que

76. Cervantes de Salazar, op. cit., p.38.

77. "Relación de lo que Carlos Sigüenza y Góngora hizo acerca del motín de 1692", citada en Historia documental de México, México. UNAM, 1984, t.1, p.266.

esta descripción puede no corresponder al panorama de la primera parte del siglo XVI, pero sí nos da una idea vaga de lo que pudo haber sido. Ya desde los primeros años de este siglo, había quejas de que el mercado ocasionaba que la plaza siempre estuviera sucia y le daba un mal aspecto; pues además, allí se vendían siempre todo tipo de granos, pan, frutas, legumbres, aves vivas, e inclusive por algunos años el rastro de la ciudad también estuvo en este espacio.⁷⁸

Por otra parte, muchos de los edificios que rodeaban a la plaza albergaban tiendas en sus bajos, en las cuales se vendía generalmente las mercaderías de Castilla tanto al menudeo como al por mayor; por ejemplo, muchos bodegueros y taberneros acudían a ellas para abastecerse de vino.⁷⁹ Al principio, los principales productos alimenticios que se vendía en ellas eran vino, aceite, vinagre, aceitunas, pescado en conserva, frutas secas y especias; pero con el tiempo se le agregará a esta lista el azúcar, la miel, el queso, las legumbres, el tocino, la manteca, etcétera.⁸⁰

78. Actas de Cabildo del 15 de abril de 1524, Gonzalo Gómez de Cervantes, La vida económica y social al finalizar el siglo XVI. México, Librería Robredo, 1944, p.100-101.; ver también infra los capítulos de trigo, carne, y otros alimentos.

79. Actas de Cabildo del 12 de noviembre de 1549.

80. Francisco del Barrio Lorenzot, Ordenanzas de premios de la Nueva España. México, Dirección de Talleres Gráficos, 1920, VI, p.166.

Los mesones de la ciudad, además de proporcionar comida preparada y alojamiento a los forasteros, podían vender al menudeo aceite, vinagre y queso, pero en ellos estos productos eran un tercio más caro que en las tiendas.⁸¹

La venta del trigo, la carne y el vino, dado que constituían los ingredientes básicos de la dieta española, siempre fueron objeto de un gran control por parte de las autoridades del Cabildo, quien siempre procuró que éstos se vendieran en lugares céntricos y concurridos, de manera que los diputados del cabildo de la ciudad pudieran supervisar mejor su venta. Así, aunque durante esta época todavía no hay alhóndiga, al menos se obliga a que toda la venta de pan se haga en la plaza mayor; la venta de carne era una concesión del cabildo, que se otorgaba anualmente al mejor postor; el vino, por su parte, debía ser vendido en tabernas autorizadas, que generalmente se localizaban en los edificios que rodeaban a la misma plaza y en las calles que salían de ella hacia Santo Domingo, San Francisco y San Agustín.⁸²

De esta manera, todo el comercio de alimentos de la república de los españoles se concentró en la zona de la plaza mayor y sus calles adyacentes, las cuales diariamente y desde muy temprano estaban llenas de

81. Actas de Cabildo del 9 de enero de 1526.

82. Ver infra los capítulos sobre trigo, carne y pan.

compradores; sin embargo, los domingos y los días en que se celebraba alguna fiesta religiosa, se suspendía toda esta actividad, al menos durante el tiempo que duraba la misa mayor, como se pone de manifiesto en la siguiente ordenanza: "se manda que ningún tabernero venda vino y reciba en su taberna o casa para comer o beber los domingos y días de fiesta, hasta que la misa mayor sea acabada, y lo mismo las panaderas y personas que venden bastimentos no lo hagan en domingo hasta después de la misa, en la plaza ni lo vendan públicamente. Y que el domingo no salgan arrias de la ciudad, ni se amase pan ni horneen pasteles, ni siembren, ni abran tiendas, y que no se vendan en la plaza ni se tengan en ella carneros, puercos, ni otros ganados. Y en caso de que la fiesta callese en sábado, puedan traer los ganados a vender, por ser cosa necesaria para la república, pues todo mundo comprara para el domingo, siempre y cuando no lo vendan a la hora de la misa. Que los indios no hagan tianguis estos días".⁸³

83. Actas de Cabildo del 27 de agosto de 1546; Cortés, *Ordenanzas inéditas*, p. 125.

EL TRIGO

LA PRODUCCION DE TRIGO

El trigo venía formando parte de la dieta del europeo, prácticamente desde la época de los cazadores nómadas. En Francia se ha encontrado una imagen de este cereal esculpida por un cazador en la placa de un hueso; sin embargo, no sería sino hasta el periodo neolítico, alrededor del año 2000 a. C., cuando en Europa el pan hecho de trigo comenzó a ser un elemento básico dentro de la dieta común. Su importancia trascendió las barreras de la mera satisfacción de las necesidades alimenticias, para convertirse en un elemento de identificación cultural y de vínculo con el pasado.

Durante la conquista, los españoles tuvieron que conformarse con el pan cazabe, que habían traído consigo, y con el "pan de la tierra", que los indios les suministraban, pero una vez que se convirtieron en los señores, ya no estuvieron dispuestos a que el pan de trigo faltara en su mesa. Es por ello que, una vez consumada la caída de la gran Tenochtitlan, una de las primeras preocupaciones de los recién llegados sería la

de asegurar el abasto del trigo. Aunque no se sabe a ciencia cierta la fecha en que se sembró por primera vez esta semilla en la Nueva España, según Gómara y el Conquistador anónimo, fue un esclavo negro de Cortés quien primero intentó aclimatar el trigo en Coyocán.²

Para resolver el problema de la producción de trigo, los españoles tenían dos alternativas: o bien obligaban a los indios a que lo sembraran en sus tierras, o bien lo sembraban ellos en sus propiedades. Esta última opción les parecía mucho menos atractiva, pues prácticamente todo español, sin importar su clase social u origen, por el solo hecho de haber venido a las Indias se sentía un caballero, o al menos un hidalgo, y no se concebía, de ninguna manera, dentro de la mentalidad de aquella época, que las personas de tal calidad se dedicaran a la agricultura, ocupación considerada inferior y poco digna.³ Además, la producción agrícola durante estos primeros años era una actividad insegura y, sobre todo, poco lucrativa, si se le comparaba con otras, como la minería y el comercio, que en no pocos casos produjeron ganancias espectaculares.

2. Lo menciona Salvador Toscano, "Una empresa renacentista de España: la introducción de cultivos y animales domésticos en México", Cuadernos Americanos, 2 (25) enero-febrero 1946, pp. 145.

3. Chevalier, op. cit., pp. 82.

El mismo Ayuntamiento de la ciudad de México afirma, en 1533, que no era posible que los españoles pudieran sustentarse por medio del cultivo y la cría de las especies europeas, pues los indios no las consumían, y siendo los españoles pocos, no había mercado para la producción de los labradores.*

Esto no quiere decir que ningún español haya sembrado trigo en sus tierras. Aunque desde luego, ninguno tomó la coa o el arado con sus propias manos, muchos hicieron que los indios que poseían, ya sea por medio de la encomienda o de la esclavitud, lo sembraran en sus tierras. Sabemos por las Actas de Cabildo que en las huertas que este mismo otorgó a los vecinos que así lo solicitaron, se sembraba trigo, pero estas tierras tenían unas dimensiones limitadas y estaban principalmente destinadas al cultivo de árboles frutales y hortalizas, así como a la cría de aves, de tal manera que no eran capaces de sostener cultivos formales de cereales; de hecho, en las mismas actas encontramos noticia de la autorización que se concedió a algunos vecinos para que plantasen modestas cantidades de trigo en las tierras aledañas a estas propiedades.⁴ Por otro lado, aunque teóricamente los

4. Francisco del Paso y Troncoso, Epistolario, Vol. 3, p. 95; Florescano Enrique, El abasto de alimentos y la legislación de granos en el siglo XVI, p. 370.

5. Todos los datos respecto a las huertas fueron sacados de las Actas de Cabildo de la Ciudad de México; La medida de las huertas se saca con base en los datos que nos proporcionan

encomenderos no podían poseer tierras dentro de sus encomiendas, muchos de ellos se apropiaron o compraron a los indígenas porciones de terreno con el fin de hacer que ellos mismos las cultivaran.⁶ Sin embargo, estos primeros agricultores españoles eran una minoría y su producción, con el tiempo, no pudo ser suficiente para cubrir la creciente demanda del cereal.⁷

Por todo lo anterior, la alternativa de hacer que los indígenas produjeran el trigo en sus propias tierras, parecía la más sencilla, pues se podía obligar a que parte de los tributos que los indios daban, tanto a la corona como a los particulares, se pagara con trigo.⁸ Por muchos años se siguió viendo en la producción indígena de trigo la solución al problema del abasto y ésta, de haberse desarrollado, hubiera sido capaz de

el Acta del 9 de septiembre de 1524, que dice que las huertas han de medir 100 pasos de ancho por 150 de largo; y con la del 16 del mismo mes y año, que manda que cada uno de estos pasos mida 3 pies; pies castellanos que actualmente equivalen cada uno a 28 centímetros. Sobre el tipo de actividades agropecuarias que se desarrollaban en las huertas, son muchas las Actas que nos proporcionan datos; véase por ejemplo las de el 16 de septiembre de 1524, 11 y 27 de septiembre de 1527, 14 de marzo y 14 de agosto de 1528, 12 de septiembre de 1530, 19 de abril, 5 y 26 de mayo de 1531. En este año, el cabildo pierde su capacidad para conceder tierras. Con respecto a las licencias que concede el cabildo para que se siembre trigo en las tierras aledañas a las huertas, ver las Actas del 11 de enero y del 27 de septiembre de 1527. También, véase Florescano Enrique, *op. cit.*, p. 569.

6. Chevalier, *op. cit.*, pp. 79-88. Gibson, *op. cit.*, pp. 263-287.

7. Chevalier: *op. cit.*, p. 92; Florescano Enrique, *op. cit.*, p. 574.

8. Florescano Enrique, *op. cit.*, p. 568.

ESTA TESIS NO DEBE
SALIR DE LA BIBLIOTECA

satisfacer el mercado, pero el hecho fue que nunca, por más intentos que se hicieron, los indígenas aceptaron cultivar el trigo. Esto tampoco quiere decir que ningún indio haya cultivado trigo en sus tierras. Muchos pueblos llegaron a sembrarlo para pagar sus tributos, e inclusive se dieron casos en que no sólo lo cultivaron por iniciativa propia para venderlo a los españoles, sino que además construyeron molinos y hornos con el fin de hacer pan, destinado no a su propio consumo, sino para venderlo a los blancos.⁹ Estos casos, no obstante, se presentaron en forma muy aislada; la tendencia general fue el rechazo indígena al cultivo y al consumo de trigo. En 1550, a pesar de los esfuerzos de las autoridades y del tiempo transcurrido, Antonio de Mendoza escribía a su sucesor que el trigo cosechado por los indios era poca cosa.¹⁰

La animadversión de los indios contra el trigo obedecía a varias causas; en primer lugar, el trigo, comparado con el maíz, era más delicado de cultivar y requería de técnicas y herramientas desconocidas; su rendimiento era menor y además estaba sujeto al pago del diezmo. Por otro lado, el maíz era tan importante y estaba tan arraigado dentro de la cultura indígena,

9. Sahagún, op. cit., tomo 3, p. 139.

10. Antonio de Mendoza, "Relación, apuntamientos y avisos que por mandado S.M. di el señor don Luis de Velasco, visorey y Gobernador y capitán general de esta Nueva España". En Historia Mexicana 20 (I) julio-septiembre 1970, pp. 19-20.

como el trigo lo estaba dentro de la europea. De hecho, el cereal europeo se identificaba con la cultura opresora y la negativa a cultivarlo bien puede interpretarse como una forma de resistencia.¹¹

Muchas fueron las medidas que las autoridades coloniales tomaron para conseguir que la producción de trigo se sostuviera en la población indígena. Todavía en 1559, el Virrey de Velasco hace un último intento, al autorizar que ciertos pueblos tributarios de la corona fueran obligados en cierta medida a cultivar trigo, pero tuvo que revocar su orden dos años después, al ver que las cosechas de los indios eran muy escasas y que muchas veces iban a comprarlo fuera de su comunidad, ya fuera porque su producción no alcanzaba a cubrir el monto del tributo, o bien porque prefiriesen comprarlo a tener que sembrarlo.¹² Esto demostró definitivamente que si los españoles deseaban tener pan en su mesa, se iban a ver obligados a producirlo por sí mismos.

Mucho antes de que esto sucediera, las mismas autoridades coloniales se habían percatado de la conveniencia de hacer que los españoles se involucraran más directamente en producción de alimentos, pues además de asegurar el abasto de la república, se

11. Gibson, op. cit., p.331; Chevalier, op. cit., p.80; Moreno Toscano Alejandra, op. cit., pp.69; Sonia Corcuera, op. cit., p.69.

12. Chevalier, op. cit., p.80.

lograria un mayor arraigo de la población en la tierra. Ya en 1524, Cortés había mandado a los encomenderos que "habiéndolo otras plantas de árboles de España, o trigo, o cebada, e otras cualesquier legumbres, asimismo sean obligados a los plantar, o sembrar en los pueblos de indios que tuvieren"; las penas para quienes no cumplieran esta orden iban desde las multas hasta la pérdida definitiva de los indios encomendados.¹³ Al condicionar la posesión de encomiendas con el desarrollo de actividades agrícolas, Cortés da los primeros pasos para fomentar el cultivo de productos no americanos y hacer que los españoles se involucrasen en la producción de los alimentos que consumían.

Pero de entre todos esos alimentos, el más importante y el que más preocupó a las autoridades durante todo el siglo XVI, fue sin lugar a dudas el trigo. Lo que condujo a que se tomaran medidas como el otorgamiento de tierras cultivables a todos aquellos que las solicitaron. En febrero de 1531, el cabildo de México mandó pregonar que, por merced real, todos los vecinos de la ciudad tenían derecho a que les fueran otorgadas caballerías y tierras, con sólo acudir al cabildo para ser reconocidos como tales.¹⁴ La única obligación que

13. Cortés, Ordenanzas inéditas, pp.108-109.

14. Actas de Cabildo del 17 de febrero de 1531. Con respecto a las medidas de las caballerías, en el Acta de Cabildo del 26 de enero de 1537 se dice que cada caballería debía medir 1200 por 600 pasos (lo cual equivale a 0.508 Ha. = 50.8 hectáreas); aunque Chevalier, op. cit., dice en la p. 94.

tenían los vecinos era la de comenzar a cultivar dentro del plazo de un año.¹⁵ Por otro lado, con el establecimiento de las Leyes Nuevas en 1541, además de proteger al indígena, se intenta aprovechar de una manera más racional su mano de obra y de dirigirla a empresas de interés público, como lo era la producción del trigo.¹⁶ De esta manera, el otorgamiento de mano de obra a través del repartimiento, siempre favoreció a los cultivadores de trigo.

Con el tiempo, el aumento en la demanda, debido al crecimiento de la población consumidora de trigo, aunado a las medidas que hemos mencionado, por una parte, favoreció la posibilidad de que personas de modestos recursos se dedicaran al cultivo del cereal. Hay noticia de que en ciertos lugares, como el Valle de Atlixco, en Puebla, entre 1531 y 1532, se establecieron varias decenas de agricultores que, con una o dos caballerías, y con la mano de obra indígena obtenida por medio del repartimiento, en poco tiempo lograron hacer de esta región la zona más productiva de toda la Nueva España. Otros pequeños propietarios imitaron a

que cada una era de 43 hectáreas y Gibson, *op. cit.*, p. 260, dice que la caballería media de 0.41 kilómetros cuadrados de tierra útil (41 hectáreas); las áreas rocosas o barrancos que pudieran quedar dentro del terreno no se contaban, por lo que en la práctica la caballería podía medir mucho más.

15. Las caballerías se otorgaban con la condición de que antes de un año debían estar cultivadas aunque fuera solo en parte y con la prohibición de venderlas o cambiarlas antes de 3 años. Chevalier, *op. cit.*, p. 27.

16. *Ibidem.*, p. 97.

los labradores poblanos en el valle de México.¹⁷ Sin embargo, ésta no fue la norma; de hecho, era frecuente que, después de una mala cosecha, la gente abandonara las tierras de labranza para dedicarse a la ganadería, el comercio o la arriería, actividades que implicaban menos riesgos y producían, si no mayores, al menos más seguras ganancias.¹⁸

Por otro lado, el aumento de la demanda y las facilidades para la obtención de tierra y mano de obra, atraieron a individuos con mayores posibilidades económicas, que invirtieron dinero en la agricultura. En primer lugar, los encomenderos, que como ya habíamos dicho, estuvieron entre los primeros en desarrollar el cultivo de las nuevas especies; aprovecharon la concesión de mercedes de tierras para aumentar sus actividades agrícolas, que ahora eran más atractivas por el aumento en el consumo de alimentos. En segundo lugar, muchos altos funcionarios públicos invirtieron en el campo, aprovechando que su posición dentro del gobierno colonial les facilitaba la obtención de tierras y mano de obra; no obstante que desde 1549 se les empieza a prohibir que posean empresas económicas en la Colonia. También los funcionarios públicos menores aprovechan la situación para aumentar sus ingresos. Finalmente, muchos profesionales invirtieron

17. *Ibidem*, p.83.

18. *Ibidem*, p.92.

capital en empresas agrícolas.¹⁹

De esta manera se sentaron las bases para el desarrollo de la producción agrícola, y muy especialmente la del trigo, pero con ello no fueron resueltos todos los problemas del abasto de granos. Aunque se otorgaron muchas caballerías, sobre todo en los alrededores de la ciudad de México, muchas tierras quedaron sin cultivar, sobre todo en las primeras décadas del siglo XVI, a pesar de que sus propietarios tenían la obligación de comenzar a explotarla en el plazo de un año. Además, era rara la propiedad que era cultivada por entero; la mayoría sólo sembraba la mitad o a lo mucho dos terceras partes; el resto del terreno se dejaba para que el ganado menor, especialmente los rebaños de ovejas, pastara,²⁰ por lo que la producción no aumentó a la velocidad que hubiera podido esperarse.

Otro problema que afectó el desarrollo de la agricultura fue el de la mano de obra. La disminución de la población indígena y la supresión de la esclavitud y del servicio personal de los indígenas a partir de 1549, provocó serios trastornos a los agricultores; los encomenderos y los dueños de esclavos indígenas resultaron especialmente perjudicados. Por otro lado, aunque el repartimiento funcionó de forma bastante eficiente, no siempre era fácil obtenerlo. De

19. *Ibidem*, pp. 261-264.

20. *Ibidem*, pp. 32 y 91.

esta manera, muchos se quedaron sin posibilidades de obtener mano de obra.²¹ Es cierto que siempre existió la posibilidad de contratar trabajadores asalariados, pero este era una forma de contratación poco frecuente durante la época que estamos estudiando.²²

Por otro lado, los dueños de tierras tuvieron el problema de conseguir trabajadores españoles que quisieran hacerse cargo de la explotación de sus propiedades. En vista de que eran pocos los propietarios que trabajaban en forma directa sus campos, la mayoría debía contratar mayordomos o administradores, conseguir medieros o bien arrendar sus tierras a otros.²³ Lo cual no siempre era posible ya que, como hemos visto, la agricultura se consideraba indigna para los hidalgos, y sobre todo porque debía competir con otro tipo de actividades económicas que proporcionaban mayores ganancias.²⁴

Todos estos factores contribuirían a frenar el crecimiento de la agricultura, y en particular el desarrollo de los cultivos de trigo. Este se da en forma bastante irregular y no permite una producción en

21. Gibson, op. cit., trata este problema en el capítulo sobre el trabajo.

22. Ibidem.

23. Chevalier, op. cit., p. 21.

24. Francisco del Paso y Troncoso, Epistolario, Vol. 3 p. 95; Gómez de Cervantes op. cit., p. 101.

gran escala.²⁵ Pasados los primeros años, las cosechas de trigo comienzan a ser suficientes para abastecer de grano a la ciudad, y para finales del siglo XVI, los campos de trigo ocuparán todas las laderas que rodean a la ciudad de México;²⁶ pero el margen de producción era tan estrecho durante las primeras décadas, que en el momento en que las cosechas se veían afectadas por algún fenómeno natural, como una sequía o una helada, los habitantes de México se veían seriamente afectados, como veremos más adelante, por la escasez y la carestía de trigo, harina y pan.

Para concluir con el tema de la producción de trigo, hablaremos a continuación sobre la forma en que se cultivó. En un primer momento, la carencia de herramientas europeas y de bueyes, provocó que el trigo se sembrara utilizando la técnica tradicional indígena que se usaba para sembrar el maíz, y que consiste en arrojar algunos granos en hoyos hechos con la coa.²⁷ Posteriormente, en las tierras de los españoles, puesto que los indios siguieron utilizando por mucho tiempo sus técnicas tradicionales, se generalizó el uso del arado mediterráneo tirado por bueyes, y la técnica de sembrar a voleo. Para preparar la tierra, se requería

25. Gibson op. cit., p. 332.

26. Torquemada. Monarquía Indiana, I, pp. 305, 307, citado por Gibson, op. cit., p. 286.

27. Gibson op. cit., p. 330.

varias aradas en cruz, de manera que formaran ángulos rectos con los surcos previos; la anchura de las franjas de las sementeras de trigo equivalía a lo que se podía sembrar a voleo. Por otro lado, la trilla de las mieses se hacía con la ayuda de un caballo que caminaba pesadamente sobre las espigas en un piso circular. Otro sistema para trillar fue un instrumento denominado tribulum, que era una rastra de madera con guijarros y otras piedras cortantes colocadas en la parte inferior; una yunta guiada por un hombre tiraba de este artefacto. Los españoles también introdujeron la costumbre de abonar la tierra con fertilizantes de origen animal.²⁸ Durante el siglo XVI, la mayor parte de las tierras destinadas al cultivo del trigo eran de temporal, por lo que los granos se sembraban en primavera y se cosechaba en noviembre o diciembre. En las escasas tierras de riego, se sembraba en invierno y se cosechaba en mayo o junio. El rendimiento era en promedio de 6 a 7 por cada grano sembrado.²⁹

Una vez que el trigo era cosechado, los productores lo llevaban a moler a los molinos que se encontraban en las afueras de la ciudad. Los que no contaban con

28. Foster George, Cultura y conquista: La herencia española de América. Xalapa, Universidad Veracruzana, 1952, pp. 110-115.

29. Gibson, op. cit., pp. 330-331; Borah y Cook, op. cit., p. 19; Baudot, op. cit., p. 148; y también Mariano Cuevas, Documentos inéditos del siglo XVI para la historia de México. México, Editorial Porrúa, 1975, p. 190 y siguientes.

carretas y animales suficientes para ello, contrataban por el precio de medio real la fanega, los servicios de acarreadores especializados o los transportes que rentaban los mismos molineros para llevar el grano a los molinos que se encontraban en las afueras de la ciudad, y traerlo de regreso ya convertido en harina.³⁰

Todos los molinos de trigo que se utilizaron en esta época en la ciudad de México estaban accionados por la fuerza del agua; los heridos de río o desagües que se abrían para llevar el agua a los molinos requerían de la autorización de las autoridades citadinas. Las primeras concesiones de molinos y heridos de río de que tenemos noticia se dan en febrero de 1525, fecha en que se establecen dos molinos en Tacubaya, dos en Tacuba y otros dos en Coyoacán; posteriormente, en diciembre del mismo año, se concede permiso para instalar otros dos molinos más en Tacubaya.³¹ Estas concesiones nos indican que para estas fechas ya se cosechaba bastante trigo en los campos de los alrededores de la ciudad. Sin embargo, Bernal nos dice que en 1524 todavía no se recogía trigo en México, por lo que Cortés se vio obligado a llevar a las Hibueras bizcochos de maíz;³²

30. Actas de Cabildo del 16 de julio de 1533, 16 de junio, 8 de agosto y 17 de noviembre de 1542. Con respecto a la fanega ver *ibid.* p. 74-95.

31. Actas de Cabildo del 7 de febrero y 15 de diciembre de 1525.

32. Díaz del Castillo, *op. cit.*, p. 481.

también por los terminos en que el mismo Cortes redacta una de sus ordenanzas de este año, se puede inferir que no había trigo, o al menos no lo había en cantidad suficiente, pues dice que "habiendo otras plantas de árboles de España, o trigo, o cebada, e otros cualesquier legumbres, asimismo sean obligados a los plantar, ó sembrar en los pueblos de indios que tuvieren, so las dichas penas"; es decir que condiciona la obligación de los encomenderos a la existencia del trigo.³³ Por todo lo anterior, podemos pensar que la primera cosecha se recogió en los últimos meses de 1524 o los primeros del año siguiente.

LOS MOLINOS

Aunque en teoría cualquier vecino podía solicitar una merced para construir un molino, fueron los altos personajes públicos, como Cortés, Rodrigo de Paz, Alonso de Estrada y Nuño de Guzmán quienes no sólo las acapararon, sino que aparentemente consiguieron que el cabildo las limitara primero y las suspendiera después, ya que a partir de 1529 ya no encontramos ninguna otra concesión.³⁴ Será hasta 1542 cuando, después de varios años de pleitos con los molineros y de repetidas

33. Cortés, Ordenanzas inéditas, p.109.

34. Actas de Cabildo del 7 de febrero de 1525, 3 de julio 1528, 9 de abril y 22 de octubre de 1529, 27 de marzo de 1531, y 22 de septiembre de 1533.

peticiones a las autoridades superiores, el cabildo consiga por fin que se le permita reanudar las concesiones y que los molinos se consideren bienes de la ciudad, como tradicionalmente se consideraban en España.³⁵ En agosto de 1542, el cabildo comienza a arrendar a los particulares el derecho de su usufructo y establece que la construcción de nuevos molinos, así como la reparación de los ya existentes, corra a cargo de los arrendatarios.³⁶

El monopolio de los molinos significó serios tropiezos a la producción de harina en la ciudad. En primer lugar, su limitado número, aunado al aumento de la producción de grano, provocó que empezaban a ser insuficientes. En marzo de 1531 se prohíbe a los molineros procesar trigo no destinado al consumo en la ciudad de México.³⁷ Por otro lado, la insuficiencia de molinos se prestaba para que los molineros cometieran abusos que iban desde aumentar los precios que cobraban por la maquila, que en 1536 era de la doceava parte del grano molido o su equivalente en dinero;³⁸ hasta negar

35. Con respecto a los pleitos entre el cabildo y los molineros por la posesión de los molinos, ver las Actas de Cabildo del 13 de julio de 1526, 1 de noviembre de 1531 y 22 de septiembre de 1533. Con respecto a las peticiones, ver las del 23 de marzo de 1531 y 6 de mayo de 1533.

36. Actas de Cabildo del 7 de julio y 29 de agosto de 1542, 22 de octubre de 1543.

37. Actas de Cabildo del 9 de marzo de 1531.

38. Actas de Cabildo del 18 de septiembre de 1536.

el servicio a algunos vecinos. Por ejemplo, algunos molineros condicionaban la maquila del grano a que los productores utilizaran las carretas de su propiedad, o postergaban varios días la molienda de los granos que no eran suyos --pues muchos de ellos eran grandes productores de cereal-- o de las gentes a quienes querían favorecer, lo cual permitía que su harina llegara antes al mercado y se pudiera vender más cara.³⁹ Además, los molineros solían devolver menos harina de la que correspondía al trigo entregado; se calculaba que por cada fanega de trigo sólo se debía perder una libra en la molienda.⁴⁰ Para evitar esto, el cabildo manda establecer en 1543 una casa a donde todos los productores debían enviar su trigo, para que antes de ser llevado a los molinos se les pesara, y posteriormente, el trigo convertido en harina debía regresar a dicho local para ser pesado nuevamente; si se descubría que la cantidad de harina no correspondía con el de trigo entregado, se obligaba al molinero a cubrir lo que faltaba.⁴¹

39. Actas de Cabildo del 18 de septiembre de 1536 y 13 de abril de 1537; 16 de julio de 1542.

40. Actas de Cabildo del 15 de noviembre de 1543.

41. Actas de Cabildo del 16 de agosto de 1538 y 22 de octubre de 1543.

LA VENTA DE TRIGO, HARINA Y PAN

Con respecto a la comercialización del trigo y de la harina, por lo general los tributos de la corona eran trasladados por los indígenas a la ciudad de México para que los oficiales reales los remataran en almoneda pública. Antes de hacer la subasta, se pregonaba lo que se pensaba rematar, ya en la subasta se vendía al mejor postor, pero si el precio ofrecido era considerado bajo por los oficiales reales o por el juez de la Audiencia que debía supervisar esta acción, la subasta se posponía por uno o dos días, hasta que subieran las ofertas. El hecho de que las subastas se hicieran en los primeros meses después de la cosecha, es decir, cuando el trigo alcanzaba su más bajo precio, favoreció el acaparamiento y la especulación, pues muchos se aprovechaban para comprar grandes cantidades de grano que vendían cuando los precios subían.⁴² Contra esta situación poco podían hacer las autoridades competentes, pues aunque teóricamente los tributos se vendían al mejor postor, no era raro que oidores de la Audiencia y otras autoridades influyentes se aprovecharan de su poder para acaparar el grano.⁴³

El arrendamiento de los tributos y los diezmos también favoreció al acaparamiento y los abusos. Al

42. Borah y Cook, *op. cit.*, p. 4.

43. Gibson, *op. cit.*, p. 210.

igual que en la Península, se impuso aquí la costumbre de arrendar a un particular el cobro de dichos ingresos; la cantidad que pagaba el arrendador por este derecho siempre era un poco menor a lo que se pensaba percibir, de tal manera que la diferencia constituía su ganancia. La corona permitía esta práctica, pues le ahorraba tener que cobrar y vender los productos que recibía por concepto de tributo.⁴⁴

La producción de trigo, tanto de los encomenderos como de otro tipo de productores, también era vendida en la ciudad de México, sobre todo durante los primeros años, ya que era el único mercado para este producto. Las ventas al por mayor se hacían principalmente mediante almoneda pública, donde la producción era comprada por los intermediarios o regatones. También eran importantes las ventas directas entre particulares, pues eran muchos los compradores que acudían al lugar de residencia de los productores para adquirir el grano, en ocasiones antes de la cosecha, no obstante que esto último estaba prohibido para evitar que se cometieran abusos, sobre todo con los pequeños agricultores.⁴⁵ A medida que surgen nuevos centros de

44. Carande, op. cit., p. 75; Historia documental de México. México, UNAM, 1984, vol. I. p.198.

45. Miranda, op. cit., p.215-218. En el Archivo de Notarías de la ciudad de México se conservan varios contratos de compraventa que nos refieren las transacciones entre particulares. Con respecto a la prohibición de comprar las cosechas por adelantado a los agricultores, ver Actas de Cabildo del 4 de enero de 1537.

población española, sobre todo a partir del descubrimiento de nuevos centros mineros, los productores y acaparadores preferían llevar su grano a vender a otros lugares, fuera de la ciudad de México, donde podían conseguir mejores precios para vender el grano, sin el estricto control de las autoridades citadinas. Lo cual, como veremos un poco más adelante, afectó negativamente el abasto de grano para los habitantes de la capital, pues ya hemos dicho que el margen de producción era a veces apenas suficiente para cubrir la demanda.

La venta al menudeo de trigo y harina estuvo controlada por el cabildo para evitar que los intermediarios subieran excesivamente los precios y cometieran abusos con los consumidores. En primer lugar, para que los diputados del cabildo pudieran supervisar los tratos de compraventa, se mandaba que todos los regatones vendieran estos productos en la plaza pública; aunque también se permitía que la harina se vendiera directamente en los molinos, lo que a veces significaba un ahorro para los consumidores, pues de esa manera el harina pasaba por menos intermediarios, además que no se le cargaba el costo del traslado a la plaza.⁴⁶ En segundo lugar, el cabildo procuraba que todos los vendedores utilizaran medidas marcadas por el

46. Actas de Cabildo del 12 de julio de 1548 y 1 febrero de 1552.

fiel de la ciudad, las cuales, además, debían estar colmadas. Durante la época que estamos estudiando, la medida más empleada fue la fanega castellana, que actualmente equivaldría a 55.5 litros; aunque también se utilizó en las ventas al menudeo los costos o cargas, que hoy corresponderían a 22 o 23 kilos.⁴⁷

Una de las mayores preocupaciones no sólo del cabildo sino también del virrey, fue mantener un control sobre el precio del trigo y la harina. Aunque aparentemente los precios de estos productos estuvieron libres del control oficial, hasta alrededor del año de 1543 se procura favorecer a los consumidores mediante una orden que establecía que todos los regatones e intermediarios estaban obligados a vender, durante un lapso de tres días, todo el trigo y la harina que tuvieran, al precio que a ellos les había costado, más un "tanto" de ganancia. Aunque no hemos encontrado hasta el momento a cuánto correspondía este tanto, sabemos que el porcentaje de ganancia era oficial y permaneció constante durante todo el periodo de nuestro estudio.

47. En octubre de 1535, se manda que todas las personas que venden maíz y trigo deberán utilizar las medidas marcadas por el fiel de la ciudad, colmándolas como es uso y costumbre. El 17 de abril de 1537 se manda que el trigo no se mida a ojo y sin medida. Con respecto a la fanega, véase Hamilton, *op. cit.*, p.180; Molina Fabrega, *op. cit.*, 27. Hay información sobre el empleo de la carga en el Actas de cabildo del 2 de octubre de 1535; aunque en ésta no se menciona si son cargas indígenas o castellanas, se considero menos factible que 138 libras que pesaban las castellanas fueran sobrepasadas dentro de un costo. El calculo de la indígena se saca con base en los datos que da Molina Fabrega, *op. cit.*, pp.35 y 36.

De esta manera, los regatones tenían el deber de manifestar ante los diputados del cabildo el monto del grano que habían comprado para revender, quien se los había vendido y a qué precio; esta información era pregonada para hacerla del conocimiento público; los consumidores contaban con un plazo de tres días después del pregón para adquirir el trigo o el harina al mismo precio que lo había comprado el regatón, más el tanto por ciento de su ganancia. Después de esto, el revendedor quedaba en libertad de vender estos productos como quisiera.⁴⁸

No obstante el irregular desarrollo del cultivo, y los problemas que ocasionaron los acaparadores, molineros y regatones, los habitantes de la ciudad de México pudieron contar durante las primeras décadas de la Colonia con un abasto bastante razonable de trigo; inclusive, desde 1529 hasta 1543; se registra una baja casi constante en el movimiento de los precios de trigo y harina.⁴⁹ Sin embargo, cualquier factor podía alterar el delicado equilibrio que permitía que la población blanca de la ciudad pudiera disponer en su mesa de pan. Por ejemplo, en el año de 1530, a pesar de que la producción del valle permitía exportar ya trigo a las islas y a Veracruz, el cabildo prohibió que se sacara

48. Actas de Cabildo del 10 de marzo de 1533, 19 de enero de 1538, 26 de septiembre de 1539.

49. Chevalier, *op. cit.*, p.93; Borah y Cook, *op. cit.* pp. 22-23.

trigo de la ciudad, debido a que preveía que las heladas afectarían la siguiente cosecha, la acción oportuna de las autoridades permitió evitar una crisis como la que se presentó en el año de 1543.⁵⁰

En este año, a los hechos de que la sequía primero y las heladas después, destruyen buena parte de las cosechas, se agrega el problema del creciente número de agricultores que prefieren vender su grano en otras partes, para obtener mayores ganancias, lo cual ocasiona no sólo que los precios del grano y del harina alcancen precios estratosféricos, sino que de plano esos productos se vuelvan inconseguibles.⁵¹ Para evitar males mayores a los consumidores y acabar con la crisis, las autoridades ciudadanas prohíben nuevamente sacar grano o harina de la ciudad y establecen por primera vez una "postura", es decir, un precio oficial, rigurosamente controlado, para estos productos. Además de que el virrey ordena que todos los diezmos del obispado se traigan a vender a la ciudad.⁵²

En vista de que estas medidas no son suficientes, los regidores del cabildo y el mismo virrey, acompañado de dos oidores de la real audiencia, salen a recorrer los pueblos del valle de México con el fin de obligar a que

50. Actas de Cabildo del 5 y 15 de diciembre de 1530.

51. Actas de Cabildo del 26 de noviembre y 6 de diciembre de 1543; Gibson, *op. cit.*, p. 464.

52. Actas de Cabildo del 17 de diciembre de 1543 y 19 de enero de 1544.

50

todos los productores que tuviesen más grano del que necesitaban para su consumo, lo trajesen también vender a la ciudad. Así mismo, se improvisa temporalmente una especie de alhóndiga donde el cabildo se encarga de vender todo el trigo que llega a la ciudad.⁵³ Aunque la situación se logra controlar, todavía en enero de 1545 se consideraba que para la mayor parte de la población el precio fijado por el cabildo para la harina y el trigo era alto, por lo que se empieza a analizar la posibilidad de crear una alhóndiga para la ciudad.⁵⁴

Esta crisis, que se iniciara a finales de 1543, marca una nueva etapa en las condiciones del abasto y el precio del trigo. Problemas más permanentes que los fenómenos naturales provocaron que el suministro del trigo y muchos otros alimentos se viera afectado y que la carestía y la escasez fueran el común denominador durante varios años. De 1545 a 1550, los precios del trigo y el harina permanecen más o menos estables, pero a partir de este último año el movimiento de alza se precipita. Ya hemos visto la problemática que afectó el desarrollo del cultivo del trigo a mediados del siglo XVI, cuando hablábamos de su producción. Por su parte, François Chevalier dice que la escalada general de

53. Actas de Cabildo del 15 de mayo; 10, 21 de junio y 10 de julio de 1544.

54. Actas de Cabildo del 5 y 26 de enero de 1545 y 26 de enero de 1546.

precios que se da entre 1550 y 1555, se explica en parte debido al aumento de la plata extraída de las minas, pero también por la puesta en vigor de leyes nuevas y el descubrimiento de las minas de Zacatecas, que provocó el desplazamiento de gran número de gente y de viveres, y el consiguiente encarecimiento de estos últimos en todo el país. De esta manera tenemos que es el encadenamiento de varios factores lo que provocó una crisis en el abasto, no sólo de trigo, sino en general de todos los alimentos.⁵⁵

En la ciudad de México, las autoridades utilizaron todos los medios a su alcance para controlar el aumento de precios y allegarse el suministro de granos. El cabildo ordena, en febrero de 1550, que nadie compre trigo y harina para revender, pues atribuye a los regatones la culpa de la carestía. El problema, desde luego, era más complicado, pero los intermediarios contribuían a agravar la situación. Especialmente, el harina se prestaba a la especulación, ya que los regatones compraban el grano, vendiéndolo como harina, con lo cual obtenían mayores ganancias.⁵⁶ En marzo de 1551, los indios parecen poder proveer la solución al problema de la falta de grano; el cabildo solicita al virrey que mande a los indios de 15 leguas a la redonda

55. Chevalier, *op. cit.*, p. 93; Borah y Cook, *op. cit.*, pp. 22-23.

56. Actas de Cabildo del 7 de febrero de 1550.

que siembren trigo y maiz y lo traigan a vender a la plaza pública.⁵⁷

En julio de 1553, el cabildo vuelve nuevamente sus ojos a los indios; en esta ocasión, atribuye el problema del abasto de grano y otros alimentos a que la población indígena ha dejado de sembrar sus tierras; muchos de ellos, se decía, para dedicarse al comercio, lo cual contribuía además a aumentar el número de regatones que tantos problemas causaban; después, afirma que los indios prefieren pagar su tributo en dinero, en lugar de pagarlo en especie pues decían que les costaba menos trabajo hacerse de él, que sembrar. Por todo lo anterior, solicita al virrey que mande que los tributos se paguen en especie y no en dinero. El mismo virrey de Mendoza, con el fin de atenuar la escasez, manda que los corregidores de los pueblos cercanos a la ciudad traigan a vender todo el trigo que reciben por conceptos de tributos.⁵⁸

TABLA DE PRECIOS

FECHA	TRIGO fanega	HARINA fanega	PAN
	p. t. g.	p. t. g.	
1527 sep. 17	2.0.0		34 maravedis.
1528*	0.2.0		(un pan de a la libra)
1528*	0.3.0		

57. Actas de Cabildo del 6 de marzo de 1551.

58. Actas de Cabildo del 31 de julio de 1553. Antonio de Mendoza, *op. cit.*, p. 20.

FECHA	TRIGO	HARINA	PAN	
	fanega	fanega		
	p. t. g.	p. t. g.		
1529 may. 5	0.4.0		10	"
1529 oct. 8			8	"
1530 feb. 25			10	"
1530 may. 15	0.4.0		6	"
1530 ago. 1	0.4.0		8	"
1531 sep. 1	0.6.0		5	"
1532 ene. 9	0.3.0		4	"
1532*	0.2.6			
1535 dic.			11 panes,	1 tomin.
1536 ene. 14			12 "	1 "
1538 jul. 19			10 panes	1 tomin.
1538*	0.4.0			
1539*	0.2.0			
1541 feb. 15			14	" 1 "
1541 feb. 22			14	" 1 "
1541 sep. 27			12	" 1 "
1542 oct. 20	0.4.0		10	" 1 "
1542*	0.4.0			
1543 dic. 6	1.0.0	1.1.0		
1543*	1.0.0			
1544 jul. 10	1.0.0			
1544*	1.0.0			
1545 feb. 5	0.4.6	0.5.0	12	" 1 "
1545 dic. 17			10	" 1 "
1545*	1.0.0			
1546 ene. 4			9	" 1 "
1546 dic. 2			10	" 1 "
1547 jul. 21	0.6.0	0.8.0		
1547 sep. 15	0.6.0		10	" 1 "
1548 jul. 12				
1549 dic. 13		2.0.0		
1551 nov. 9	0.6.0	1.0.0		
1552 feb. 29	0.7.0	0.8.0		
1552 ago. 22	0.7.0		7	" 1 "
1553*	1.4.0			
1555 dic. 23	1.4.0	2.0.0	6	" 1 "
1555 ene. 24			4	" 1 "
1557*	1.0.0			

Todos los precios de harina, trigo y pan que aparecen con asterisco, fueron sacados de las actas de cabildo; el resto se tomó de los datos que proporcionan Borah y Cook en su obra.⁵⁹; los precios se dan en pesos, tomines y granos.

59. Borah y Cook op. cit., pp. 60 y 84.

Sin embargo, estas medidas únicamente estaban dirigidas a contrarrestar los efectos de una problemática que, como hemos visto, era mucho más amplia. Y aunque con ellas se consiguió atenuar un poco la crítica situación, los habitantes de la ciudad de México siguieron padeciendo por la carestía y la escasez durante toda la década de los años cincuenta. Será hasta la siguiente década cuando el abasto de trigo y otros alimentos se regularice y los precios dejen de subir, como consecuencia sobre todo del desarrollo de empresas agrícolas españolas; pero esto, como se dice, es harina de otro costal.

Hemos hablado hasta aquí de las vicisitudes por las que atravesó el abasto de trigo y harina durante la primera parte del siglo XVI; lo único que nos queda para concluir el tema es hablar propiamente del pan, que es, en última instancia, lo que más interesaba a los españoles y por lo que se tomaron tantas molestias. Su abasto, desde luego, estuvo íntimamente ligado al del trigo y la harina, y por lo tanto las mismas vicisitudes que los afectaron, lo afectarían a él.

La primera noticia sobre venta de pan la encontramos en las ordenanzas que Cortés elaboró en el año de 1525; en ellas se mandaba que todas las panaderías enviaran su producción a vender en la plaza pública; que el pan tuviera el peso debido y que se vendiera al precio fijado por el cabildo, además de estar bien cocido y

seco, para que no pesara más.⁶⁰

De esta manera, desde el establecimiento de la Colonia quedó ordenado que la producción y venta de pan estuviese controlada por el cabildo. En mayo de 1527, éste mandaba que "Cualquiera persona que vendiere pan cocido en esta cibdad venda cada pan, que después de cocido tenga una libra por tomin de oro, e media libra por un real de oro, so pena del perdimiento del pan. Con tanto que lo amase en un lugar limpio teniendo cielo o cortina encima que no halla polvo ni telarcifias e amasándolo con agua dulce traída del caño e no de canoas".⁶¹

Durante toda la época que comprende nuestro trabajo, la elaboración de pan fue una empresa artesanal a la que cualquier persona podía dedicarse. En especial, eran las mujeres quiénes se abocaron a la tarea de amasarlo; sin embargo, encontramos en el mismo año de 1527 un intento por establecer un monopolio, cuando un particular, Antón de Carmona, ofrece vender la libra de pan a la mitad del precio establecido, a cambio de que se le reconozca como obligado del pan. El cabildo, después de hacer la postura correspondiente y no recibir ninguna oferta mejor, acepta esta petición y le permite poseer el monopolio de la venta de pan por un año, aunque establece como condición que el pan su

60. Cortés, Ordenanzas inéditas, pp. 124 y 125.

61. Actas de Cabildo del 7 de mayo de 1527.

venta al menos en tres partes de la ciudad, que se venderán panes de a libra y de media libra hechos con harina molida en molinos, pero en el caso de que hubiese algún impedimento para conseguir ésta, se le permitira utilizar harina molida en atotonas y molinos de mano. Que en los lugares de venta del pan habra pesas para verificar su peso. Finalmente, se le obliga a comprar hasta mil fanegas de trigo a los vecinos que quisieran venderlo a 2 pesos la fanega.⁶² Suponemos que Antón de Carmona se animó a ofrecerse como obligado porque su actividad como arrendador de diezmos en varias provincias le permitia obtener grandes cantidades de trigo anualmente.⁶³ Para la elaboración de pan contrató a varias mujeres, que por sustento y un salario anual desempeñaron el oficio de panaderas; por ejemplo, ver el contrato celebrado con Catalina Pérez, en que ésta se obliga a entrar a su servicio por un año en el oficio de panadera a cambio de su sustento y 75 pesos anuales.⁶⁴

El monopolio de la venta de pan sólo duró un año y no se repetiría nuevamente. Suponemos que toda las dificultades que habia en la producción de trigo y

62. Actas de Cabildo del 12 y 27 de septiembre de 1527.

63. Sus actividades como arrendador de diezmos se encuentran registradas en los documentos: 1638, 1646, 1742, en el índice Millares Carlo Agustín y José Ignacio Mantecón del Archivo de Notarías.

64. Íbidem, Doc. 537 de octubre de 1527.

harina hacían muy difícil que alguien aceptara comprometerse a dar un abasto seguro de pan para toda la ciudad. De hecho, la circunstancia de que el trigo y el harina no estuviesen sujetos a un precio oficial, y el pan sí, provocaba, sobre todo en las épocas de escasez y carestía, que las panaderas se negaran a amasarlo, pues el precio de la materia prima no les permitía obtener suficientes ganancias por su trabajo, e inclusive les ocasionaba pérdidas. Ante estas situaciones, el cabildo desde luego subía el precio del pan, pero a veces el aumento no satisfacía a las mujeres que amasaban el pan, por lo que el cabildo dictaba severos castigos, que iban desde quitarles el pan hasta los azotes públicos y el encarcelamiento de la mujer y de su marido, en caso de que fuese casada, para obligarlas a seguir trabajando.⁶⁵ Las panaderas no siempre se encargaban de vender ellas mismas el pan, sino que a veces se lo daban a otras personas para que lo vendieran; a éstas se les llamaba "trezeneras", porque por cada 13 panes de a libra se llevaban uno de ganancia.⁶⁶

Tanto las personas que amasaban el pan como las que lo vendían, violaban frecuentemente las ordenanzas que se tenía para proteger a los consumidores; por ejemplo, no

65. Actas de Cabildo del 5 y 15 de mayo de 1529, 29 de febrero de 1530, 15 de febrero de 1541, 22 de febrero de 1541.

66. Actas de Cabildo del 7 de febrero y 1 de agosto de 1530.

sólo se utilizaba harina de trigo de menor calidad para la elaboración del pan, sino que se hacía que esta rindiera más mezclándole harina de maíz o cebada y hasta arena.⁶⁷ También fue frecuente que el pan no se cociera bien a fin de que pesara más, por lo que el almotacén debía estar verificando constantemente los pesos.⁶⁸ Por otro lado, los que vendían el pan procuraban evadir el control de las autoridades, vendiendo en casas particulares, tiendas y tabernas; con ello violaban la ordenanza según la cual esto solo se podía hacer en la plaza pública.⁶⁹

Aparte del pan, los vecinos de la ciudad de México podían comprar bizcochos, hojaldres, buñuelos y rosquetes; además de empanadas y pasteles. La empanadas pesaban media libra y su precio dependía del pescado con el que se rellenaban; en 1549, las de atún y las de pescado de la laguna costaban un real, mientras que las de pescado del Pánuco sólo costaban medio real; los pasteles, por su parte, pesaban alrededor de 10 libras y podían estar rellenos de manjar blanco o carne; en

67. Actas de Cabildo del 27 de septiembre de 1537: Sahagún, *op. cit.*, tomo 3, p. 139.

68. Actas de Cabildo del 15 de septiembre de 1531, 21 de febrero de 1537, 19 de julio de 1538, y 7 de abril de 1539.

69. Actas de Cabildo del 18 de julio de 1538, 19 de febrero de 1541, 3 de febrero de 1545, 3 de diciembre de 1546: Barrio Lorentot, *op. cit.*, pp. 232-34.

este último caso su precio, se fijaba con base en lo que costaban la carne, las especias y la manteca.⁷⁰

70. Actas de Cabildo del 1 y 21 de septiembre de 1531, 31 de enero de 1533, 31 de octubre de 1539, 13 de septiembre de 1549.

CARNE

LA PRODUCCION DE CARNE

A diferencia del trigo, la producción de ganado, y por tanto de carne, se dio en una forma prodigiosamente rápida; la razón de ello se puede buscar en dos circunstancias igualmente importantes. En primer lugar, la cría de ganado era desconocida para los indígenas, pues si bien éstos llegaron a domesticar algunas aves y perros, esta actividad no tenía punto de comparación con la cría de animales al nivel que se hacía en Europa, y sobre todo en España, que en esto se destacaba entre otros países. De esta manera, la cría de ganado tanto mayor como menor no entró en competencia con ninguna actividad indígena equivalente, como si lo hizo el trigo, y al contrario, la mayoría de las especies tendrían gran aceptación entre la población indígena que de pronto vio enriquecidos sus recursos alimenticios con la introducción de nuevos animales.

Por otro lado, el estatus que la ganadería tenía entre los españoles era muy diferente al de la agricultura, y por el contrario, no se consideraba una actividad impropia de hidalgos y caballeros; inclusive.

la cría de ganado mayor era a veces sinónimo de prestigio. Es así que desde un principio se vio en la ganadería una fuente importante de ingresos; que además, como veremos más adelante, requería en ocasiones de una inversión menor de la que se necesitaba en otras actividades económicas, incluida la agricultura.

Desde 1520, Cortés hace los primeros intentos para traer ganado. Bernal Díaz del Castillo nos informa que, poco tiempo después de que logra someter a la gente de Pánfilo de Narváez, ordenó que partiesen dos navíos desde el río Coatzacoalcos con destino a la isla de Jamaica, para que trajesen yeguas, becerros, puercos, ovejas, cabras y gallinas.¹ Es muy posible que esta empresa no haya tenido éxito, pues López de Gómara nos dice que tanto los animales que Cortés mandó pedir a las islas de Cuba, Santo Domingo, San Juan de Borinquen y Jamaica a finales del año de 1521, como los que había pedido antes, le fueron negados, a causa de que en estas colonias se albergaba la esperanza de poder establecer un productivo negocio con el monopolio de la producción de animales para la Nueva España.²

1. Bernal Díaz del Castillo. *op.cit.*, p. 261.

2. López de Gómara, *op.cit.*, pp. 232-33. Todavía en su cuarta Carta de Relación, escrita en octubre de 1524, Cortés solicitaba a Carlos V que mandara quitar la prohibición que había en las islas de sacar ganado para caza. Hernán Cortés. *Cartas de Relación*. México, Ed. Porrúa, Col. Españ Cuantos 1985, pp. 203-204.

No obstante estas trabas, en pocos años se consiguió desarrollar la cría de todo tipo de ganado y, para 1528, hasta el vacuno había proliferado en toda la región central.

El cerdo fue la primera especie que se introdujo en la nueva colonia por las muchas ventajas que tenía con respecto a otras especies. En primer lugar, era fácil de transportar, requería de poco espacio y se alimentaba prácticamente de cualquier cosa. En segundo lugar, era mucho más sencillo de criar, puesto que se multiplicaba rápidamente y sin muchos cuidados; además, toda su carne era aprovechable.*

Es muy probable que los cerdos hayan llegado mucho antes de que se consumara la conquista de Tenochtitlan, ya que era frecuente que se incluyera, junto con el tocino y el tasajo, algunos animales vivos, entre los bastimentos que se llevaba a los viajes de descubrimiento y conquista. Sin embargo, el número de cerdos existentes en la nueva colonia debió de haber aumentado considerablemente en el transcurso de 1524, pues si bien en enero de este año era todavía necesario importarlos de otras partes (como nos lo refiere el mismo Bernal, que dice que para la expedición de Cristóbal de Olid a las Hibueras se mandaron comprar a Cuba 6000 pesos en caballos, pan cazabe, cerdos, tocinos y otras cosas), diez meses más tarde, cuando

* D. Matesanz. op.cit., p.537.

Cortés parte con el mismo destino, lleva ya una gran manada de ellos, e inclusive se puede dar el lujo de regalar a los indios guanajes, que habitaban cerca del puerto de Trujillo, unas hembras y un macho que en cosa de dos años proliferaron sin que nadie se encargase de su cuidado.⁴

Aunque su producción podía desarrollarse prácticamente en cualquier parte, desde los primeros años de la colonia quedó reglamentado que los criadores podían solicitar sitios o trancas de ganado, que si bien no les daban la posesión de la tierra, si les permitían disponer en exclusiva de media legua a la redonda de dichas trancas, para sus cerdos.⁵ Esto, unido a las ventajas que implicaba su cría y al hecho de que en un principio la carne escaseaba, mientras que la demanda aumentaba, atrajo a un gran número de personas a desarrollar esta actividad.

Para la producción de cerdos en gran escala se contrataba los servicios de un porquero, que no necesariamente debía ser español, y que por un sueldo o una parte de la cosecha se encargaba del cuidado de los animales.⁶ Dentro de esta actividad, los encomenderos ocuparon un papel muy importante, ya que tenían la

4. Díaz del Castillo, op.cit., pp. 455, 479 y 507.

5. Cortés; Ordenanzas inéditas, p. 126.

6. Millares Carlo, doc. 31, 165 y 432; Miranda, op.cit., p. 193.

ventaja de que el tributo indígena en maíz les proporcionaba alimento barato y abundante para sus animales.

A otro nivel, los cerdos se criaron en las huertas cercanas a la ciudad y en las mismas casas de los vecinos, que además tenían la posibilidad de sacar a sus animales a los ejidos de la ciudad. Durante las primeras dos décadas de la colonia, el número de cerdos que había en la ciudad de México llegó a ser tan grande, que no sólo permitió el autoabastecimiento de sus habitantes, sino que se constituyó en un verdadero problema, puesto que los dueños de estos animales los dejaban vagar libremente no sólo por los ejidos, sino por las mismas calles. La cosa llegó a tal extremo que el cabildo dictó un gran número de ordenanzas, que iban desde limitar las horas en que los animales podían cruzar la ciudad para ser llevados o traídos de los ejidos, donde se autorizaba a cualquier persona que encontrase algún cerdo vagando por la vía pública a matarlo, hasta prohibir que los vecinos (incluyendo a veces al mismo obligado de la carnicería y a los que los traían para venderlos) metieran más animales de los que ya había en la ciudad. Esto es un ejemplo de lo que estaba sucediendo en toda la Nueva España, y en

7. Miranda, op.cit., 192-194; Chevallier, La formación de los grandes latifundios, p. 117, y Matesanz, op.cit., p. 337.

especial en la zona central.⁹

Esta sobreproducción de animales provocó a principios de la década de los treinta que los precios de los animales bajaran y se perdiera el interés por su cría. Los pequeños productores serán desplazados por los productores en gran escala, pues sólo de esta manera la cría de cerdos constituirá una empresa redituable. Pero la carestía general de alimentos en los años cincuenta, aunada a la disminución del número de criadores, llevará nuevamente los precios al alza.⁹ Y a partir de 1554, el precio de la carne de cerdo, que siempre había estado muy por debajo del de la de vaca o carnero, se iguala con la de éstas e incluso las sobrepasa, como se puede ver en la tabla de precios de la carne que aparece más adelante.

Los cerdos también fueron criados por los indígenas y por negros y mulatos. En el primer caso, la producción podía ser tanto para su consumo como para la venta; en el caso de los negros, la cría de cerdos constituía un negocio accesible para aquellos que habían conseguido

8. Millares Carlo, doc. 1631, octubre de 1528. Se menciona la existencia de una huerta donde además de los cultivos se crían 100 cabezas de puercos. Con respecto a la población de cerdos y las ordenanzas que el Cabildo dictó para su control, ver las actas de Cabildo del: 27 de octubre de 1525, 6 de abril, 18 de septiembre y 15 de octubre de 1526; 4 de enero, 4 de marzo de 1527, 22 de enero de 1528, 15 de noviembre de 1529, 5 de abril de 1530.

9. Actas de Cabildo del 15 de junio de 1553 y 17 de septiembre de 1554; Boudot, *op. cit.*, p. 140.

su libertad.¹⁰

El ganado vacuno fue, de todos, el que más tardó en desarrollarse; los primeros animales seguramente fueron traídos de Cuba y Santo Domingo; y aunque al principio su reducido número no permitió aprovecharlos en el consumo de carne, ya que eran más indispensables dentro de las labores agrícolas y el transporte, en cosa de dos décadas alcanzaría una prodigiosa multiplicación.¹¹

Los criadores de ganado vacuno también pudieron solicitar sitios para sus animales, los cuales tampoco implicaban en un principio la posesión de la tierra. En este caso, el beneficiado podía construir cobertizos y corrales para proteger a su ganado y disponer en exclusiva de una legua a la redonda para que pastara libremente; de hecho, los animales podían desplazarse mucho más, siempre y cuando no existiesen otros sitios o estancias de ganado cercanas, pues los montes, campos abiertos y las tierras de labranza después de la cosecha eran considerados bienes realengos y por lo tanto abiertos a los animales.¹²

No obstante que la cría de ganado vacuno sólo requería de espacio y de unos cuantos peones indígenas

10. Sobre la cría de cerdos practicada por indios, ver Gibson, op.cit., pp. 54-56 y las Actas de Cabildo del 16 de diciembre de 1552. Sobre la practica de esta actividad por la población negra, ver Millares Carlo, op. cit. doc. 1674.

11. Chevalier, op.cit., p. 117-118.

12. Cortes, Ordenanzas Ineditas, pp. 126-127; Recoleccion de Indias. Libro 4, Tomo 7, Leyes 6 y 7.

y un capataz español o un negro que los dirigiera, su desarrollo implicaba la inversión de un capital considerable. En primer lugar, los animales eran mucho más caros. Mientras que en 1525 un cerdo podía costar entre 2 y 3 pesos en la ciudad de México, en 1527 un becerro costaba 15 o 20, además de que había que mandarlo traer en barco desde Cuba o Santo Domingo y luego transportarlo desde Veracruz a la capital. En segundo lugar, los peones indígenas y el mismo capataz constituían un desembolso mucho mayor del que debían hacer incluso los criadores de cerdos en gran escala: además de que el caballo y los aparejos que necesitaba el negro o español para su trabajo implicaban un gasto que iba de 100 a 200 pesos. Finalmente, la obtención de sitios de ganado mayor constituyó un privilegio difícil de obtener si no se tenían influencias.¹³

Por todo lo anterior, la cría de reses con fines comerciales, tanto para el consumo de carne como para la producción de cueros, no fue una empresa accesible a todo el mundo y su desarrollo quedó principalmente en manos de un reducido grupo de hombres ricos y altos funcionarios, como por ejemplo: Alonso de Villaseca, Juan de Burgos, Alonso Estrada, el doctor Santillan o Alonso de Turcios; quienes monopolizarían prácticamente

13. Millares Carlo, *op. cit.* p. 108, 112, 333, 566, 1063, 1073.
1900: Chevalier, *op. cit.* p. 118.

esta actividad.¹⁴

Por otra parte, al igual que los cerdos, el ganado vacuno, aunque en forma tardía, proliferó sorprendentemente rápido, y al cabo de algunos años las manadas eran tan grandes que el precio de los animales cayó tanto que sólo la producción en gran escala haría a esta empresa redituable. Las principales zonas ganaderas en torno a la ciudad de México, fueron Toluca y Jilotepec, en el actual estado de México y Tepeapulco, en Hidalgo. En la primera llegó a haber personas que poseían rebaños con 10 u 11 mil cabezas, mientras que en el segundo hubo quienes tenían hasta 20 o 30 mil.¹⁵

Desde épocas muy tempranas, no obstante la distancia que debía separar una estancia de otra, fue imposible evitar que los animales salieran de ellas y se mezclaran con los ganados de otras personas. Para evitar que los animales se extraviaran, desde un principio se acostumbró marcarlos; y en 1537 fue necesario crear una Mesta en la ciudad de México, cuya función principal sería precisamente facilitar que los dueños recuperasen a sus animales.¹⁶ Sin embargo, lo que

14. Chevalier, op.cit., p. 126-127. También en la relación de hierros de vacas que se registra al final del libro de actas de Cabildo de 1530, aparecen los nombres de los dueños de ganados.

15. Mariño Cuevas, op. cit., pp.167-169; Chev. op. cit., pp.127-127.

16. Chevalier, op.cit., p. 118-119 y 123; Baudot, op. cit.

resultó un problema mínimo para los señores de ganado, llegó a ser para los indios una pesadilla que casi hizo peligrar su existencia.

A pesar de que legalmente estaba establecido que las estancias de ganado debían estar alejadas de las comunidades y cultivos indígenas,¹⁷ la gran magnitud que alcanzaron las manadas y el hecho de que éstas pertenecieran en su mayoría a personajes muy poderosos dentro de la sociedad colonial, hizo muy difícil que los indios pudieran defenderse de las intrusiones del ganado en sus milpas y en sus casas; por el contrario, la destrucción causada por los animales en muchas ocasiones los obligó a abandonar sus tierras para irse lejos del peligro que representaban las reses.¹⁸ Los daños causados por el ganado a la sociedad indígena contribuirán para que alrededor de los años cuarenta se inicie una política tendiente a sacar a los grandes criadores de la zona central, a zonas menos habitadas, como lo eran el norte, o las regiones deshabitadas del actual estado de Veracruz.¹⁹

Las ovejas y las cabras seguramente llegaron poco después que los cerdos y mucho antes que las reses;

p.182-82; Actas de Cabildo 14 de noviembre de 1543.

17. Cortés, Ordenanzas ineditas, p. 127; Chevalier 123; Recopilación de Indias. Libro 4, Tomo 7, Ley 10.

18. Chevalier, op.cit., 127; Gibson, op.cit., pp.287-288; Mariano Cuevas, op.cit., 167-169.

19. Chevalier, op.cit., p. 128.

aunque su cría en gran escala se dio en muchas ocasiones en forma paralela a la de estas últimas. Era común que los dueños de grandes vacadas poseyeran también grandes rebaños de ovejas y cabras, pues la cría presenta bastantes similitudes con la cría del ganado mayor, en el sentido de que sólo requería de espacio y un número reducido de trabajadores o pastores; sin embargo, se distinguía de aquella en cuanto a que la inversión que se necesitaba para poseer un rebaño regular era considerablemente menor, y prácticamente cualquiera podía dedicarse a esta actividad.

En 1528 se podían comprar 90 ovejas preñadas y 3 carneros por 405 pesos de oro de minas.²⁰ Incluso, en el caso de los vecinos de la ciudad de México, si no se poseía una estancia de ganado, había la posibilidad de llevar a los animales a pastar a las tierras ejidales. Es así que en la misma relación de hierros que aparece en las actas del cabildo de 1530, junto con los nombres de personas poderosas, se registran por ejemplo los de: Juan Hidalgo, negro; Alonso Torres, hortelano; Juan Yépez, carpintero; Juan Dávila, sastre y Juan Domingo, cerero. De esta manera, al lado de los grandes señores de ganados de las regiones de Toluca, Jilotepec y Tepeapulco, existieron pequeños y medianos productores que podían tener sus rebaños en las estancias de ganado

²⁰ Millares Carlo, op.cit., doc. 1220.

menor que el cabildo repartió en las lomas de Chapultepec y en las zonas de Guajimalpa, Tacuba y Tacubaya, por sólo mencionar algunos lugares; o bien dentro de las mismas huertas que existían en las afueras de la ciudad.²¹

La rápida multiplicación de los rebaños de ovejas contribuyó tal vez más que la de las manadas de reses, a que en el año de 1537 se fundara la Mesta, cuyo principal objetivo, como ya dijimos, era el de facilitar a los criadores la recuperación del ganado perdido. Por otro lado, aunque las ovejas constituían una amenaza menor para las poblaciones indígenas, muchos rebaños fueron trasladados, a partir de la década de los cuarenta, de la región central a las zonas menos pobladas del norte. En 1579, alrededor de 20 000 carneros de la región de Querétaro trashumaban todos los años hacia el occidente de Michoacán.²²

La población indígena también practicó la cría de ovejas y cabras, tanto a un nivel doméstico, para el consumo familiar, como a nivel comercial; en este último caso, la norma fue la existencia de rebaños de

21. Con respecto a los los rebaños de los grandes señores de ganado, ver Mariano Cuevas, *op. cit.*, pp.167-169; Chevalier, *op. cit.*, pp.127-127. Con respecto a la existencia de rebaños de ovejas en huertas y estancias de las afueras de la capital, ver Millares Carlo, *op. cit.*, doc.254 y 1631. También las Actas de Cabildo del 3 de junio, 31 de julio y 12 de agosto de 1527; 31 de julio y 14 de agosto de 1529 y 4 de noviembre de 1530.

22. Chevalier, *op. cit.*, p. 126; Baudot, *op. cit.*, p. 142.

tamaño mediano, es decir, de unos 300 animales, que podían ser de propiedad comunal o de caciques y principales.²³

LA VENTA DE CARNE

Antes de pasar a hablar sobre la forma en que se vendía la carne en la ciudad de México, hemos de aclarar que el objeto del desarrollo de la ganadería no fue meramente la producción de carne, pues salvo el cerdo, los demás animales, según su especie, cumplían una función dentro de la sociedad colonial. Por ejemplo, en el ganado vacuno, además de los animales que se destinaban a las labores de tiro, tanto para la agricultura como dentro del transporte, buena parte de estos animales estaban destinados a la producción de cueros; actividad que durante este siglo constituyó una de las más importantes fuentes de riqueza de la Nueva España.²⁴ En el caso del ganado ovino, la mayor parte de los animales se destinaba a la producción de lana para la industria textil que por aquel entonces comenzaba a desarrollarse.²⁵

El abasto de carne de los vecinos de la ciudad de México se hacía principalmente a través del rastro y la

23. Gibson, *op.cit.*, p. 354.

24. Chevalier, *op.cit.*, p. 142.

25. *Ibidem*, p. 143.

carnicería, aunque como veremos más adelante, existieron otros medios por medio de los cuales los vecinos pudieron adquirir este producto. Por los datos que hemos podido recoger con respecto al primero, parece ser que en esta época el rastro se consideraba más un lugar donde solo se vendían animales en pie, que un lugar donde se les sacrificaba y vendía su carne. Por ejemplo, en el acta de cabildo del 6 de abril de 1551, después de establecer los problemas que ocasiona que en el rastro se venda carne, se dice: "Y porque en ninguna parte se permite que haya rastro de carne muerta mandaron que de aquí adelante no pueda haber ni haya rastro de carne muerta de ningún género".

Durante los primeros años de la colonia, los criadores y vendedores de ganado llevaban a vender sus animales a la plaza mayor, específicamente frente a los portales de la Audiencia; allí se efectuaban las almonedas y las ventas directas a los vecinos. El cabildo intentaría en repetidas ocasiones que los animales se vendiesen fuera de la plaza, o al menos en un lugar donde no fuera tan notorio. En las actas del 4 de enero de 1527, 29 de mayo de 1529 y 6 de septiembre de 1532, el cabildo manda que las ventas de animales se hagan en o cerca de la plaza de Santo Domingo. El 3 de marzo de 1547 se manda que los que venden ganados en la plaza pública, así en almoneda como por otras personas, no lo hagan frente a los portales de la Audiencia, sino

en la misma plaza, a mano derecha, desde el agua que está junto a la dicha Audiencia y hacia las casas del Marqués.

Sin embargo, parece ser que la costumbre fue más fuerte que las intenciones de las autoridades por mejorar el aspecto de la plaza pues, en el año de 1537 el Cabildo autorizará oficialmente la existencia de un rastro dentro de los mismos límites de la plaza, en el que además de los animales en pie se podían vender, todos los días, cabritos y corderos muertos, ya fuera enteros o por cuartos; y los viernes por la tarde, carne de novillo, siempre y cuando esto también se hiciese sólo por piezas grandes. Así mismo se permitía que varios vecinos se unieran para comprar un carnero en pie, que sacrificado allí mismo se repartía entre los compradores.²⁶ Es decir que durante esta época se comienza a dar un cambio en lo que toca a las funciones que debía cumplir un rastro de la ciudad, ya que se autoriza que en él se haga el sacrificio de los animales y la venta de carne al mayoreo.

Aparentemente estas innovaciones no fueron del todo aceptadas por el público, pues a pesar de las facilidades que significaban tanto para vendedores como para consumidores, la opinión general coincide en que estos cambios en el rastro contribuían a hacer mayores

26. Actas de Cabildo del 13 de abril de 1537, 10 de junio de 1539 y 6 de abril de 1540.

el mal aspecto y la insalubridad de la plaza mayor. Por lo que a partir del año de 1542, las autoridades comienzan a dar marcha atrás prohibiendo el sacrificio de los animales en el rastro; al año siguiente se manda cambiar su ubicación, por lo insano; y en el año de 1551 se prohíbe que en el rastro de la ciudad se venda carne. En esta ocasión se arguye, además de la insalubridad, el problema que causa el hecho de que en él se pueda adquirir carne muy barata, debido a que su precio, además de ser de mayoreo, muchas veces está fijado por los diputados del Cabildo, lo cual se presta para que muchas personas compren carne para hacer negocio, vendiéndola mucho más cara y sin ninguna autorización ni control. Por lo que nuevamente las autoridades mandan que el rastro se ubique dentro de la plaza mayor, y que en él sólo se vendan animales en pie, haciendo hincapié en que el único lugar donde se puede vender carne es la carnicería de la ciudad.²⁷

Posteriormente, el Cabildo proveyó la construcción de 3 rastros más para abastecer de carneros y vacas a la ciudad y sus suburbios. De dichos rastros procedió la carne que posteriormente comenzó también a venderse en los mercados citadinos, tanto de españoles como de

27. Actas del 5 de septiembre de 1538, 10 de junio de 1539, 16 de mayo de 1542; 1 de marzo de 1543 y 6 de abril de 1551.

indios. El rastro más importante continuó siendo el de la plaza mayor.²⁸

Con respecto a las carnicerías, tenemos que siendo la carne un producto tan importante dentro de la dieta de los españoles, la existencia de éstas estaba estrechamente controlada por el ayuntamiento. Durante esta época, al igual que lo que sucedía al menos en España, la carnicería era una concesión del Cabildo de la ciudad, quien la remataba anualmente al particular que ofreciera las mejores condiciones de servicio y precio para los consumidores.²⁹ Durante esta época, la ciudad de México sólo contó con una carnicería, la cual comenzó a funcionar al menos desde el año de 1523 y estaba situada a espaldas de la plaza mayor, en los bajos del mismo edificio del Cabildo, junto a la cárcel.³⁰

El procedimiento que seguía el Cabildo para rematar la carnicería era el siguiente: Todos los domingos y días festivos de enero a marzo, mediante pregón público en la plaza mayor, se invitaba a los vecinos a presentar sus posturas para obtener la concesión de la venta de carne; el Domingo de Ramos, es decir, a

28. Dusenberry William H., "Ordinances of the Mesta in New Spain", *The Americas*, (3) enero 1948, pp. 46-48.

29. Benassar, *op.cit.*, pp. 61-64.

30. Por el acto del 29 de marzo de 1524 podemos inferir que la carnicería funcionaba desde 1523, pues en él se menciona al obligado de la carne de buerco del año anterior.

finales de marzo, era el último día en que el Cabildo recibía ofertas, pues en este mismo día se hacía el remate; la persona que ofreciera las mejores condiciones y precios se convertía en el obligado de la carnicería durante un año. éste, como su nombre lo indica, tenía la obligación de tener abasto suficiente de carne de cerdo, res y carnero para la ciudad, aunque podía darse el caso de que hubiese un obligado para cada tipo de carne.³¹ El obligado se comprometía a pesar carne de abril a marzo del años siguiente, pero se reservaban algunos meses para que los vecinos de la ciudad que criaban ganado pudiesen también vender carne.

Por lo general, fueron los meses de junio, septiembre y diciembre los que se dejaron abiertos para los criadores. éstos tenían la obligación de informar con anticipación al Cabildo, el género y número de animales que pensaban sacrificar, para que éste a su vez avisara al obligado si el ganado de los vecinos alcanzaría para el abasto o si sería necesario que él suministrase parte de la carne.³² Los criadores también tenían la obligación de pagar el sueldo del personal de la carnicería durante los meses en que vendían la carne de

31. Actas de Cabildo del 25 de marzo de 1526; Matesanz, op. cit., pp. 546-548.

32. Actas de Cabildo del 17 de enero de 1525, 4 y 25 de marzo, 12 y 31 de agosto de 1526, y 29 de marzo de 1528; Matesanz, op. cit., p. 550 y siguientes.

sus animales, además de que tenía que comprometerse a vender ésta al mismo precio que la del obligado.³³

Los aspirantes a obligados de la carnicería también podían ser criadores importantes, que intentaban de esta manera vender sus animales; o bien hombres empresa que compraban a otros sus ganados. Fueron raros los obligados que se encargaron directamente de atender la carnicería, ya que por lo general contaban con factores que se encargaban del negocio. Entre los personajes importantes que llegaron a ser obligados de la carnicería encontramos al mismo Hernán Cortés, a Andrés de Tapia y al tesorero Alonso de Estrada.³⁴

Tanto los animales del obligado como los de los criadores podían ser llevados a un espacio reservado dentro de los ejidos citadinos donde aguardaban la hora de ser sacrificados; la matanza del ganado se hacía en el matadero que para ello existía en las afueras de la ciudad y de ahí eran trasladados a la carnicería.³⁵ Y dentro de ésta se colgaba a los animales muertos en escarpas y se cubría su carne con paños húmedos para

33. Actas de Cabildo del 23 de enero de 1531; Matesanz, *op. cit.*, p. 548.

34. Hernán Cortés fue obligado de la carnicería en dos ocasiones: Actas de Cabildo del 3 de octubre de 1525 y el 14 de abril de 1527. Según Matesanz, *op. cit.*, p. 556, Andrés de Tapia se obliga a pesar carne de vaca o carnero en el año de 1526. El tesorero Alonso Estrada se obliga a suministrar carne de carnero el 4 de marzo de 1527. Sobre los factores, ver Acta de Cabildo del 31 de marzo de 1532.

35. Actas de Cabildo del 14 de julio de 1544 y 26 de julio de 1548; Barrio Lorenzot, *op. cit.*, p. 253.

evitar contacto con las moscas. Para mantener la higiene y la calidad de la carne, el Cabildo mandaba por un lado que todos los empleados de la carnicería (además de los carniceros o tajacarnes estaba el cobrador) estuviesen limpios y que se echara cal en el piso; por el otro, exigía que no se pesara carne con más de 2 días de muerte, que los animales no estuvieran dañados ni olieran mal; ni tuvieran gusanos.³⁶ Para asegurar que siempre hubiera carne, el Cabildo imponía multas de 5 pesos al obligado cada vez que ésta faltaba; también había multas para castigar los fraudes en el peso de la carne.³⁷

Para verificar que todas estas medidas se cumplieran y no se cometieran abusos con los consumidores, un diputado del Cabildo estaba encargado de supervisar el funcionamiento de la carnicería, la cual se abría diariamente de 6 a 10 de la mañana y de 2 a 5 de la tarde; salvo los viernes en que estaba prohibido pesar carne, para obligar a los fieles a mantener la vigilia. La carne se vendía por arrelde, pero las asaduras,

36. Sobre la higiene y la forma en que debía manejarse la carne y la carnicería consúltense las Actas del 7 de mayo de 1527, 29 de marzo de 1528, 1 y 22 de septiembre de 1533, 15 de marzo de 1534, 12 de enero de 1545; Barrio Lorenzot, *op.cit.*, p. 252-255.

37. Actas de Cabildo del 5 de marzo y 26 de octubre de 1526; ver también las ordenanzas que recopila Barrio Lorenzot sobre la carnicería y la venta de carne en *op.cit.*, pp. 259-260.

cabezas y patas se vendían en calidad de menudo, y no como carne.³⁸

Además de estas medidas de carácter permanente, se tomaban otras de carácter extraordinario cuando se presentaban circunstancias que ponían en peligro el abasto de los vecinos. Por ejemplo, en el año de 1538, por circunstancias que desconocemos, el obligado de la carnicería intenta aumentar sin razón el precio de la carne; para evitar que los consumidores resultaran afectados y tal vez con el fin de sentar un precedente contra los obligados abusivos, las autoridades citadinas toman la medida de hacer que los criadores pesen la carne todo el año, contratando por su cuenta para tal efecto a todo el personal que la carnicería necesitaba para funcionar.³⁹ Nuevamente, en el año de 1549 el obligado de la carnicería, tal vez intentando sacar provecho de la carestía general de alimentos que se da en esta época, intenta nuevamente aumentar en forma desmedida el precio de la carne, esta vez aparentemente con la complicidad de muchos criadores, pues en esta ocasión la medida tomada por el Cabildo fue la de obligar a los criadores a que le vendieran su ganado para encargarse él mismo de la venta de

38. Actas de Cabildo 29 de marzo de 1528, 20 de julio de 1529 y 22 de septiembre de 1533.

39. Actas de Cabildo del 2, 9 y 17 de de abril de 1538.

carne.⁴⁰ Finalmente, cuando la sobreproducción de ganado propicia una baja muy grande en el precio de los animales, el Cabildo estableció un tope para los precios de la carne, prohibiendo que se aceptasen posturas por debajo de éste; con esta medida, el Cabildo intentaba evitar que los criadores abandonasen, a causa del bajo precio, la cría de animales.⁴¹

Por las facilidades que representaba su cría y la rapidez con que proliferó, la carne del cerdo fue la primera en ser vendida en la carnicería.⁴² Su precio, como se puede observar en la tabla, conservó hasta la década de los años cuarenta un movimiento a la baja, y durante dicho periodo éste es sensiblemente más bajo que el de las otras carnes. Después esta situación cambiará como consecuencia de la disminución en la producción y la carestía general de alimentos que explicamos cuando hablamos de la cría de los cerdos. En la carnicería también se vendía manteca, cuyo precio, no obstante estar fijado por el Cabildo, comparado con el de la carne era bastante más alto, llegando a veces a duplicarlo. La causa de esto puede buscarse en el hecho de que en aquel tiempo no había muchas otras fuentes de grasa y el aceite de oliva se debía importar

40. Actas de Cabildo del 3 de enero de 1549.

41. Actas de Cabildo del 21 de marzo de 1539, 13 y 17 de febrero de 1540.

42. Ver supra, p. 109.

y era muy caro. Los carniceros y otras personas que la vendían, preferían ~~de~~retirar las enjundias, pues así la manteca se prestaba a ser vendida a ojo; en cambio, los gordos debían venderse por su peso en arrobas o libras.⁴³

Además de los animales para la carnicería, muchos cerdos eran sacrificados con el fin de hacer tocino, cecina, chorizo, longaniza, morcilla, etcétera. Estos productos estaban sujetos a postura y se vendían fuera de las carnicerías.⁴⁴ Generalmente, los criadores se encargaban directamente de su elaboración, pero para la venta se valían de otras personas. Parece ser que los intermediarios en este caso no constituyeron un gran problema, aunque en 1553 se les acusa de la carestía de estos productos y en 1554 se prohíbe su existencia, obligando a los criadores y a las personas que los elaboraban, a venderlos por sí mismos.⁴⁵

La venta de carne de carnero se inicia en el año de 1526, pero aparentemente su suministro presentaba algunos problemas, pues en ese mismo año y en cosa de unos meses el precio del arrelde de carnero sube de 3 a

43. Actas de Cabildo 7 de mayo de 1527, 11 de marzo de 1529, 14 de febrero de 1530, 10 de julio de 1544.

44. Actas de Cabildo del 15 de septiembre de 1548, 13 de diciembre de 1549.

45. Actas de Cabildo del 5 de junio de 1553 y 17 de septiembre de 1554.

5 reales.⁴⁶ En la carnicería se vendía también la carne de estos animales castrados, la cual era considerada más tierna: el hecho de que su precio fuese más alto que el de los carneros no capados, se prestó para que la clientela fuese engañada, pues se hacía pasar una carne por otra. Para evitar estos abusos, el Cabildo manda que no se pueda pesar el mismo día los dos tipos de carne y que los animales no sean capados antes de cumplir los tres meses. La carne se pesaba en arreides y las asadura, cabeza y patas de carnero eran vendidas aparte como menudo.⁴⁷

Si bien la carne de res comenzó a venderse en la carnicería en el año de 1526, esto se hizo en muy pequeñas cantidades, siendo hasta 1528 cuando verdaderamente comenzó a tenerse un abasto regular. Todos los días se podía adquirir carne de vaca, y de buey o novillo sólo los sábados. También se autoriza a vender ternera, pero con la condición de que los animales nunca hubiesen pastado hierba.⁴⁸

No obstante que oficialmente la carne sólo podía ser adquirida en la carnicería y en el rastro, cuando esto se permitió, había criadores y sobre todo regatones que

46. Actas de Cabildo del 6 de marzo de 1526 y 18 de octubre de 1526.

47. Actas de Cabildo del 25 de marzo de 1526, 4 de marzo de 1527, 6 de febrero y 1 de noviembre de 1531, y 21 de marzo de 1532.

48. Actas de Cabildo del 6 y 25 de marzo de 1526, y 25 de abril de 1540; *Metesanz*, op. cit., p. 539.

la vendían fuera de estos dos lugares.⁴⁹ Por la información que arrojan las mismas actas de Cabildo, sabemos que los regatones o revendedores de carnero, cabrito, cordero, vaca y ternera, adquirían la carne que revendían, en el mismo rastro de la ciudad; lo cual, a decir del propio Cabildo, contribuía al aumento del precio de la carne. Por ejemplo, aunque en el aumento general de precios de los alimentos registrado a principios de la década de los años cincuenta, intervinieron muchos factores,⁵⁰ el Cabildo atribuye también a los revendedores el aumento del precio de este producto, explicando que la reventa provocaba que se vendiera más carne en el rastro que en la carnicería, lo cual llevaba a que muchas personas que podrían entrar a la subasta de la carnicería, se abstuvieran, pues en el rastro podían sacar mejor precio por la carne de sus animales. Este razonamiento lleva a que en 1551 se prohiba que en el rastro se vendan animales muertos.⁵¹

49. Actas de Cabildo del 30 de enero de 1531.

50. Ver infra, capítulo sobre el trigo, p. 98-99.

51. Actas de Cabildo del 6 de mayo de 1549, 6 de abril de 1551, y 11 de abril de 1552.

FECHA	CERDO	CARNEIRO	RES
1523	6. rs		
1524 mar 29	4. rs		
1525 oct 3	1. 1/2 rs		
1526 mar 24	20. ms	3. 1/2 rs	3. 1/2 rs
1528 oct 15		5. rs	5. rs
1527 mar 4		6. rs	
1528 mar 29	20. ms	2. rs	2. rs
1531 mar 3	25. ms	53. ms	
1532 mar 14	25. ms	50. ms	70. ms
1536 jul 31	9. ms	9. 1/2 ms	9. 1/2 ms
1537			17. ms
(acta del 2 de abril de 1538)			
1538 abr 2			17. ms
1538 ago 23	12. ms	12. ms	
1539 mar 11			15. ms
1539 mar 21	12. ms	12. ms	
1540 feb 13	8. ms	8. ms	10. ms
1541 ene 18	8. ms	7. ms	7. ms
1542 mar 21	8. ms	4. ms	4. ms
1547		12. ms	8. ms
(acta del 5 de feb. de 1548)			
1556 feb 24			4. ms

El único dato que hemos podido conseguir sobre el consumo de carne de la ciudad de México en el periodo que estamos estudiando, es el que proporciona Chevalier para el año de 1557; en este año, según él, se sacrificaba un total de 400 reses semanalmente. La misma fuente nos dice que en 1575 se consumían anualmente en la ciudad 16 mil novillos de 155 kilos cada uno y 120 mil carneros, además de los cerdos y los cabritos. Estos datos, aunque tardíos, sirven para darnos una idea del alto consumo de carne que hubo durante todo el siglo XVI. Esto se debió sobre todo a que la carne era el producto alimenticio más barato que

los españoles podían conseguir.⁵² Esta circunstancia favoreció seguramente que a los españoles, mestizos y negros que eran los principales consumidores de carne, se sumaran los indios.⁵³

La población indígena adoptó desde un principio la cría de la mayoría de las especie animales traídas por los españoles; de hecho, el vacuno fue el único que se mantuvo al margen de las actividades ganaderas indígenas. Las autoridades coloniales también fomentaron que los indios se dedicaran a la ganadería. Por ejemplo, en unas instrucciones que la reina da a don Antonio de Mendoza en el año de 1536, se señala que: se debe prestar especial cuidado en que se persuada a los principales para que críen todos los ganados de Castilla, siempre y cuando no sean caballos.⁵⁴ En 1551 se manda que no se prohíba a los indios que críen todas y cualesquier especies de ganados mayores y menores, como lo pueden hacer los españoles sin ninguna deferencia, y las Audiencias y Justicias les den el favor necesario.⁵⁵

Además de productores, los indios comenzaron a ser consumidores de carne, la cual, a diferencia del trigo,

52. Chevalier, *op.cit.*, p. 141.

53. *Ibidem.*

54. *Historia documental*, p. 196.

55. *Recopilación de Indias*. Libro 6, Tomo 1, Ley 22.

pronto se integró a su dieta alimenticia.⁵⁷ Aunque el consumo de carne fue general entre toda la población indígena, es muy posible que sólo las familias más acomodadas la pudieran consumir diariamente, siendo para el pueblo en general un alimento que sólo se comía en ocasiones especiales.⁵⁷

De todas las variedades, fue la carne de res la que más aceptación tuvo entre la población indígena, aunque al mismo tiempo, éstos eran por regla general los únicos animales que no criaba.⁵⁸ Lo cual fue visto en algunas ocasiones con malos ojos, e incluso en periodos de escasez se llegó a prohibir que los indios pudieran consumir sobre todo este tipo de carne. Por ejemplo, en el año de 1560 se manda que se detenga la venta de carne a los indios hasta que se acabe la escasez.⁵⁹ En 1561 se vuelve a discutir en el Cabildo que se prohíba el consumo de carne de res por los indios, alegando además, que este alimento los vuelve flojos.⁶⁰

No obstante todo lo anterior, el hecho de que los indígenas fueran criadores de ganado, facilitó su acceso a la carne. Además, para 1560 se habían

56. Gibson, op.cit., p. 354-355.

57. Moreno Toscano, op.cit., p.76; López de Gomara, op.cit., p.311.

58. Gibson, op.cit., p.355.; Alejandara Moreno Toscano, op.cit., p. 76. López de Gomara, op.cit., p. 311..

59. Dusenberry, op.cit., p. 49. .

60. Actas de Cabildo del 3 de octubre de 1561.

establecido mataderos y carnicerías en los pueblos indígenas, más importantes del valle, aunque no tenemos noticia de si éstos funcionaron de la misma manera que como lo hacían en la ciudad de México.

Antes de pasar a hablar del abasto de aves y pescado, diremos que en la ciudad de México, además de la carne procedente del ganado traído por los españoles, se podía conseguir la de venado, conejo, liebre y la de otros animales que los indios cazaban y vendían en el mercado.⁶¹

Sin embargo, con el tiempo el abasto y consumo de carnes de caza, que había sido importante durante la época prehispánica, cayó en decadencia. En primer lugar, porque dentro de las costumbres alimenticias de los recién llegados, el consumo de platillos a base de carnes de caza no era importante. En segundo lugar, porque entraron en competencia con las carnes del ganado traído por los europeos. Y finalmente porque la misma ganadería y los cambios que se registran en la agricultura del valle de México, a raíz de la llegada de los españoles, acabaron con buena parte de los espacios donde estos animales vivían.

61. Gibson, op.cit., p.355: Actas de Cabildo del 3 de octubre de 1561.

62. Sahagún, op.cit., p.145.

AVES

Un lugar aparte merece el tema de las aves; por un lado, porque a diferencia de la cría de ganado, la avicultura era conocida y practicada en América; por el otro, prácticamente la totalidad de la producción de esta carne recayó en la población indígena. Finalmente, este alimento desempeñó un importante papel dentro de la alimentación tanto de indígenas como de españoles.

El abasto y consumo de aves era practicado y ocupaba un lugar de importancia dentro de la economía y la alimentación prehispánicas. Los habitantes de la gran Tenochtitlan podían adquirir en los tianguis de su ciudad, además del guajolote, que se cuenta entre los pocos animales domésticos que poseían, los patos, chichicuilotos, palomas, etcétera, que suministraban los lagos.⁴³ Todas estas aves pasarían a un segundo plano dentro de la alimentación indígena con la introducción de las nuevas especies que trajeron los españoles.

Aunque no se cuenta con ninguna información sobre cuándo y cómo llegaron los pollos y las gallinas de Castilla, sabemos que en cosa de muy poco tiempo su cría ya era practicada por los indígenas. Si bien es cierto que en esto tuvieron que ver bastante las medidas dictadas por las autoridades coloniales,

53. Gibson, *op.cit.*, pp. 347-348.

consideramos más decisiva la aceptación de las nuevas especies por parte de la población indígena. En este sentido, es muy probable que influyera el hecho de que la gallina, comparada con el guajolote, ponía muchos más huevos, por lo que su producción era mayor; los animales estaban listos para el consumo alimenticio en menos tiempo y su carne es más suave y jugosa. Aunada a estas ventajas, su cría era perfectamente accesible, hasta para los sectores menos privilegiados de la población, pues el costo de los las aves y su mantenimiento era mínimo, además de que su cuidado se podía dar en forma complementaria con otras actividades económicas practicadas por los indios, ya que quedó principalmente dentro de las responsabilidades domésticas de la mujer.⁶⁴

La difusión de la cría de gallinas de Castilla entre la población indígena fue tal que los españoles gradualmente fueron perdiendo todo interés por su explotación comercial y pronto comenzaron a depender de la producción indígena para su abasto. Este se hacía básicamente a través de los tributos, pues los pollos y gallinas de Castilla fueron, después del dinero y el maíz, el artículo más común para el pago del tributo tanto de la Corona como de las encomiendas de mediados del siglo XVI.⁶⁵ Los pocos datos que tenemos respecto a

64. Moreno Toscano, *op.cit.*, p.76

65. Gibson, *op.cit.*, p. 353.

la comercialización, nos indican que, al menos las aves que eran pagadas como tributo a la corona, eran puestas en el mercado a través de almonedas, lo cual propiciaría el acaparamiento por mercaderes blancos y hasta funcionarios públicos que especulaban con su venta a fin de obtener mayores ganancias." Sobre la forma en que los encomenderos comercializaban este tipo de tributos, es muy probable que junto con las transacciones directas entre particulares, también hicieran uso de las subastas o almonedas públicas. De cualquier manera, seguramente la mayor parte de la producción indígena de aves para el pago de tributos llegó a los consumidores de la ciudad, después de pasar por el corregidor o el encomendero y al menos por un intermediario.

Además de las aves procedentes de los tributos, llegaban a la ciudad de México las que producían y vendían directamente los indios en los mercados capitalinos, y las procedentes de las granjerías españolas. En el primer caso, los criadores no siempre se encargaron de la venta. Sahagún nos refiere la existencia de indios que se ocupaban de comprar a otros las aves, que después vendían en los mercados." Con respecto a la producción a cargo de los españoles, la

66. Gómez de Cervantes, *op.cit.*, pp. 119-120. Con respecto a la almoneda y al acaparamiento, ver también *infra*, el capítulo sobre el trigo.

67. Sahagún, *op.cit.*, tomo 3, p. 147-48.

información que hemos recogido nos indica que la cría de aves de Castilla se dio en la mayoría de los casos como complemento de otras actividades agropecuarias más importantes. Por ejemplo, en el año de 1527 se contrata a un porquero para cuidar 300 puercos en una estancia, a cambio de lo cual recibía su sustento y a los indios que fuesen menester para ayudarlo, así como la cuarta parte de todo lo que se multiplicaran los dichos puercos, y la tercera parte de todas las aves de Castilla que se multiplicasen en el dicho año.⁶⁸ También sabemos que algunos españoles criaron aves de Castilla en las mismas huertas de los alrededores de la ciudad.⁶⁹ Finalmente, debemos considerar la producción doméstica para el autoconsumo familiar, la cual debió haber tenido alguna importancia, pues en esta época era común que tanto en las casas de familias modestas, como en las de las acomodadas, existieran corrales para aves.⁷⁰

Los pollos y las gallinas de Castilla se vendían vivos en el mercado de la plaza mayor y en los demás tianguis de la ciudad. Su abundancia, su bajo precio y las cualidades de su carne, los llevarían a convertirse en los animales de consumo más popular y generalizado; no obstante que para ciertos sectores de la población

68. Millares Carlo, *op. cit.*, doc. 432.

69. Actas de Cabildo del 16 de septiembre de 1524.

70. Gómez de Orozco Federico, *op. cit.*, pp. 37-38.

71. Gibson, *op. cit.*, p. 353.

constituyeron un platillo que sólo se servía en los días de fiesta y las celebraciones.⁷²

El hecho de que no hallamos encontrado información sobre su venta y su precio en las actas de cabildo, nos lleva a pensar que el abasto de aves se manejó prácticamente sin la injerencia de las autoridades.⁷³ Aunque la escasez y la carestía de alimentos que hubo hacia mediados de siglo, también afectó el suministro de aves de la ciudad. Entonces, el mismo virrey tomará cartas en el asunto al mandar que todos los indios de 15 leguas a la redonda de la ciudad, trajeran a vender sus aves a la ciudad, además de exigir que parte de los tributos que se pagaban a la corona se hiciese con gallinas.⁷⁴

PESCADO

Para concluir el capítulo de la carne me referiré brevemente al abasto de pescado. Durante la primera parte del siglo XVI, la población de la ciudad de México pudo adquirir el pescado que se obtenía en el mismo Valle, el de la Costa del Golfo y el importado de la Península.

72. Moreno Toscano, *op.cit.*, p. 76.

73. Muchos años después, las autoridades coloniales dictan medidas en torno a la venta de estos animales que están encaminadas al control de los regatones, más que a la fijación de precios. Barrio Lorenzot, *op.cit.*, pp. 270-71.

74. Gómez de Cervantes, *op.cit.*, p. 119.

Cuando llegaron los españoles se encontraron con que la capital azteca contaba con un abasto de pescado bien organizado, pues los recursos pesqueros que proporcionaban los lagos del valle eran explotados desde la época de los primeros asentamientos humanos. Había comunidades como Cuitlahuac, Huitzilopochco, Mixquic, Chalco, Mexicalzingo y México, donde había gran número de pescadores.⁷⁵ La importancia de las actividades pesqueras había llevado a definir jurisdicciones acuáticas, que se consideraban propiedad comunal, y al igual que la tierra eran cuidadosamente demarcadas y celosamente vigiladas.⁷⁶ Para la pesca, los indios utilizaban redes, arpones y anzuelos, y generalmente los mismos pescadores se encargaban de la venta del producto de su trabajo.⁷⁷

En los lagos de Chalco, Texcoco, Xaltocan, Xochimilco y Zumpango, había gran variedad de peces pequeños, entre los cuales los mas apreciados eran los pescados blancos y los charales. Junto con el pescado se capturaba también: salamandras, larvas de varios insectos, ranas, ajolotes, camarones y cangrejos de agua dulce, culebras, y chinches de agua y diversos gusanos, los cuales no llegaron a tener demanda entre los españoles, pero continuaron formando parte de la

75. Gibson, op.cit., pp.347-348.

76. Ibidem, p. 348-49.

77. Sahagun, op.cit., tomo III, p. 144.

alimentación indígena y siguieron constituyendo, como en épocas prehispánicas, un recurso alimenticio para los más pobres.⁷⁸

La organización prehispánica del abasto de pescado lacustre sufrió pocas modificaciones durante los primeros años de la Colonia. Por un lado, la pesca continuó siendo prácticamente un monopolio indígena, pues comparada con otras actividades económicas, debió llamar poco la atención del español, además de que, en los casos en que los europeos quisieron aplicarse a esta actividad, se encontraron con una fuerte resistencia indígena, ya que, como se ha dicho, el agua era considerada un patrimonio comunal que se defendió igual que la tierra.⁷⁹ El pescado siguió siendo vendido por los indígenas en los tianguís y mercados de la ciudad, pero el cabildo intervino para fijar su precio, fomentar que se utilizaran las medidas de peso europeas, y en contra de los regatones, que salían a los caminos para comprar el pescado antes de que llegara a los lugares de venta, para venderlo después más caro.⁸⁰

78. Gibson, *op.cit.*, p. 349.

79. Algunos españoles quisieron considerarlas como bienes realengos para así poder obligar a los indios a rentarlas; con el tiempo, los abusos irían en aumento y las autoridades pudieron hacer poco para evitarlos. Gibson, *op.cit.*, pp. 349-363.

80. Actas de Cabildo del 27 de febrero de 1537 y del 15 de septiembre de 1544.

El consumo de pescado en la ciudad de México era bastante alto, pues tanto indígenas como españoles estaban acostumbrados a este alimento.⁸¹ En el primer caso, éste, y todo los demás alimentos que suministraban los lagos, tradicionalmente formaban parte fundamental de su dieta, la cual por esta misma razón se ha considerado como una de las más balanceadas de la América prehispánica.⁸² Por su parte, los españoles también estaban acostumbrados a consumir gran cantidad de pescado, no sólo por ser España una península, sino también por la abundancia de días de vigilia del ritual católico.⁸³ Sin embargo, los españoles prefirieron el pescado importado de la costa del Golfo de México y de España, por lo que los principales consumidores de peces del valle siguieron siendo los indios.⁸⁴

El pescado de agua salada no era desconocido en los tianguis de la ciudad prehispánica, pero su comercio era muy restringido debido a las dificultades de conservación.⁸⁵ La demanda de pescado de mar por parte de los españoles propició la aparición de empresas

81. Los lagos de Texcoco y Xochimilco proporcionaban más de un millón de peces al año. Gibson, op.cit., p. 348.

82. Gibson, op.cit., p. 9.

83. Hamilton, op.cit., p. 243.

84. Gibson, op.cit., p. 348.

85. Ibidem.

pesqueras que aumentaron el suministro para la ciudad utilizando principalmente la sal como técnica de conservación.

En un primer momento, esto se hizo dentro del marco de la encomienda; en este caso, los indios debían contribuir, mediante el tributo, con todo lo necesario para el desarrollo de las explotaciones pesqueras. Por ejemplo, en la costa del Golfo, los indios de la región de Tampico debían tributar sal para procesar el pescado, las canoas y los fisgueros o arpones de tres dientes que se utilizaban para la pesca de especies grandes.⁸⁶

Otra variedad de pescado disponible para el consumo de la ciudad era el que se importaba directamente de la península. Siendo los recursos pesqueros una de las principales riquezas de ésta, los mercaderes de Castilla aprovecharon la demanda que de este alimento había en América para hacer negocio. En la ciudad de México se podía adquirir entre otros atún, sardinas de varias clases y bacalao seco, que procedía principalmente de pescadores vascos y gallegos.⁸⁷ No nos detendremos en explicar los detalles de cómo llegaban y se vendían estas importaciones en la ciudad.

86. Miranda, *op.cit.*, p. 176.

87. Sobre los tipos de pescado que se vendían en la ciudad, ver Actas de Cabildo del 4 de enero de 1546 y 2 de septiembre de 1550. Sobre el origen del pescado importado de la Península ver: Ceranda, *op.cit.*, p. 189; Hamilton, *op.cit.*, p. 301.

de México, puesto que de ello se hablará más
ampliamente cuando toquemos el abasto del vino.

EL VINO

La historia del vino es tan vieja como la civilización, en las ruinas de ciudad de Ur, en Mesopotamia, se han encontrado representaciones de escenas relacionadas con el vino, y los egipcios incluían esta bebida dentro de sus ceremonias funerales desde el año 3000 A.C. Aunque el vino se conocía en España mucho antes de la dominación romana, con la conquista su fabricación recibe un gran ímpetu; mas adelante durante la Edad Media, la calidad de la uva y del vino se incrementará considerablemente, sobre todo a partir de los esfuerzos que se hacen dentro de los monasterios de religiosos, quiénes por lo general contaban con sus propias viñas para la elaboración de vinos utilizados en las ceremonias religiosas y con fines terapéuticos.¹ Para el siglo XVI la industria vitivinícola española contaba con un gran prestigio, y junto con el trigo el vino era considerado un artículo básico dentro de la dieta peninsular.²

El vino llegó a México con los primeros españoles, el mismo Cortés se preocupó para que al salir de Cuba no faltara entre los mantenimientos con que cargo sus

1. Larousse: Gastronomie. Nueva York Crown Publishers, Inc. 1966 p.1155.

2. Hamilton op. cit. p.183.

naves.³ Después se nos refiere la llegada de varios barcos, incluso antes de consumada la conquista de Tenochtitlán, que traían mercaderías castellanas, entre las cuales desde luego se contaba el vino; y seis pipas de vino se encontraban entre los bastimentos que Cortés ordena a principios de 1524 para la expedición a las Hibueras.⁵

LA PRODUCCION NOVOHISPANA

Con el mismo interés que se puso en el cultivo del trigo se hicieron esfuerzos por iniciar el de las uvas. Poco tiempo después de consumada la derrota de la capital azteca se mandan pedir a España simientes, pero como estas se tardan y no llegan en cantidad suficiente,⁴ al principio y en lo que llegaban las cepas europeas, se intenta desarrollar el cultivo las especies americanas, las cuales eran de menor calidad puesto que su cultivo no había despertado mayor interés entre la población aborigen y las plantas se hallaban prácticamente en estado silvestre.⁷ En las ordenanzas

3. López de Gomara op. cit. pp. 21-22.

4. Hernán Cortés, Cartas de relación. pp. 10-11; Bernal Díaz del Castillo, op. cit., p. 404.

5. Bernal Díaz del Castillo op. cit., p. 481.

6. López de Gomara, op. cit., pp. 232-233.

7. Diego S. López Borado, Historia y pensamiento económico de México, UNAM, 1968, p. 43-44.

1524 Cortes mandaba: "que cualquier vecino que tuviere indios de repartimiento sea obligado a poner con ellos en cada un años con cada cien indios de los que tuviere de repartimiento mil sarrientos aunque sean de la planta de la tierra escogiendo la mejor que pudiere hallar... hasta que llegue a cantidad con cada cien indios cinco mil cepas". Pero al mismo tiempo insiste en: "que habiendo en la tierra planta de vides de las de España en cantidad que se pueda hacer, sean obligados a ingerir las cepas que tuviere de la planta de la tierra, ó de plantarlo de nuevo".⁹

Seguramente que en la práctica estas ordenanzas no se llegaron a cumplir, pues en las obras y documentación consultada no hemos encontrado mas referencias sobre el asunto, sin embargo nos sirven para darnos una idea de la importancia que se le dio al cultivo de la vid. Las autoridades que sucedieron a Cortes continuarían con la política de propágar en la Nueva España el cultivo de la vid. Por ejemplo en 1531 la Audiencia de México autoriza a los vecinos de Pánuco a podar sus viñas, con el fin de vender la mitad de los pies que sacaren a los vecinos de la ciudad de México; y en 1562 el Ayuntamiento de la ciudad solicita al rey que se sirva mandar que se compela a los naturales a sembrar viñas en las tierras donde se ha podido comprobar el éxito de

9. Cortes, Ordenanzas inéditas, p. 108-109.

su cultivo.⁹

Al principio también las autoridades metropolitanas participaran del interés por la propagación del cultivo de la vid; muestra de ello es una cedula real fechada en el año de 1531 y dirigida a los funcionarios de la Casa de Contratación de Sevilla donde se manda que no salga de ese puerto ninguna nave con destino a las Indias, sin llevar plantas de viña y olivo.¹⁰ También se sabe que para el caso del Perú, Carlos V estableció un premio para toda aquella persona que lograra obtener la primera cosecha de alguno de los productos traídos por los españoles, entre los cuales desde luego se encontraba la uva.¹¹ Aunque no tenemos noticia de que se halla dado algo similar en la Nueva España, esta disposición demuestra que durante estos primeros años, la Corona apoyó definitivamente desarrollo del cultivo de la vid.

Nuño de Guzmán se atribuye a sí mismo el mérito de haber iniciado este cultivo en México, pues en la relación que hace de los servicios prestados a la corona, fechada en el año de 1525, apunta: "puse planta de viña que no había otra en toda la tierra ni

9. Luis Chaves Orozco Luis, El cultivo de la vid en Nueva España, siglo XVI, Mexico, Banco Nacional de Crédito Agrícola y Ganadero, 1956, pp.11-111.

10. Ibidem, p. IV.

11. Garcilaso de la Vega, Comentarios reales T.I Lib. Hono. Cap. XXVI, pp. 323-324. Citado por Mariano Gándara Ordier, op. cit., p. 207.

Nueva España, e hice sembrar granillos de pasas de sol, y de aquello que nació se proveyó toda la tierra de México".¹² Sin embargo, esta aseveración debe ser puesta en duda, pues aunque el cultivo se halla iniciado en la región del Pánuco, la propagación de la vid no había alcanzado, tres años después, un lugar tan importante como la ciudad de México. En el acta del cabildo levantada el 5 de junio de 1528 se registra lo siguiente: "porque hay necesidad en esta ciudad y en toda la Nueva España de plantas de viñas, y porque Fernando Damian ha sido el primero en traer sarmientos e plantas, se le hizo merced de toda la tierra que pudiere plantar de sarmientos e árboles encima de Chapultepec, en las laderas que no están labradas ni hay casas de indios, e que pueda cercar todo lo que así plantare".

Aunque el acta no es muy clara sobre si las vides que trajo Damian, que dicho sea de paso había ocupado el cargo de teniente de alguacil en 1526 y 1528, fueron las primeras que llegaron a todo el reino o sólo a su capital, en ella queda manifiesta la importancia que se le daba a este cultivo y la urgencia que había en la colonia de que este se propagara para poder comenzar así una industria vitivinícola que le permitiera dejar de depender para su abasto de vino, de los abusivos mercaderes sevillanos. Lo anterior se corrobora con

12. Luis Chavez Orozco op. cit., p. II.

otras mercedes de tierras que el cabildo otorgó posteriormente y cuyo límite, fue también la cantidad de plantas que los beneficiados pudiesen cultivar, aunque a partir del año de 1532 se especifica los pasos que debía haber entre una y otra cepa.¹³

No obstante toda esta política de apoyo, tanto de las autoridades coloniales como metropolitanas, y de los miles de cepas que se plantaron en los alrededores de la ciudad de México y en otros lugares de la Nueva España,¹⁴ la vitivinicultura no habría de prosperar durante la época colonial. El mismo Cervantes de Salazar en uno de sus diálogos, nos dice, después de explicar el gran rendimiento del trigo en la zona de Puebla, que el país: "Es fértil en frutas tanto indígenas como de España, y sólo es pobre de vino y aceite".¹⁵

13. En las Actas de Cabildo del 31 de julio de 1528, 5 y 25 de mayo de 1531 se otorgan mercedes similares a la citada; pero a partir de las otorgadas el 9 y 10 de febrero de 1532 en la sierra de Tenayuca se aclara que la tierra concedida será la que se pueda sembrar de vid en dos años y que deberá haber en un caso ocho pasos de distancia entre cepa y cepa y en otra solo dos.

14. Durante el periodo de nuestro estudio, de todas las zonas donde se plantaron vides sobresale el valle de Atlixco en Puebla. Chevalier *op. cit.*, p.69. También tenemos noticia de que en el año de 1536 el marqués del Valle plantó vid en la región de Yautepac, en el estado de Morelos, Millares Carlo, *doc.* 1524. Y que en el año de 1564 el Ayuntamiento de la ciudad de México solicitó al virrey que difundiese el cultivo en las recién conquistada región de Querétaro, Chavez Orozco *op. cit.*, p. IV.

15. Francisco Cervantes de Salazar, *op. cit.*, p.94.

Si bien es cierto que a finales de siglo la corona abandonó por completo la política de apoyo para esta industria, llegando incluso a prohibir la existencia de viñas las americanas, para proteger de esta manera la vitivinicultura peninsular --que a partir del comercio con las colonias se había convertido en una de las fuentes de riqueza más importantes de la Metrópoli y por lo tanto de importantes ingresos para la real hacienda.¹⁶ También hay que reconocer que el espacio colonizado durante esta primera parte del siglo XVI comprendía principalmente el centro del país donde escaseaban los climas con veranos cálidos alternados con inviernos fríos y húmedos que eran necesarios para la producción de uvas de alta calidad; lo cual aunado al lento desarrollo de su producción, los tropiezos en la aclimatación de las cepas importadas y a las plagas que afectaron los viñedos; provocaron que la naciente industria vitivinícola novohispana se caracterizara por su poca monta y lo bajo de su calidad.¹⁷

En estas circunstancias y a pesar de los esfuerzos de autoridades locales y de los productores, el abasto de vino tuvo que depender de lo que importaban los mercaderes sevillanos.

16. Chevalier, op. cit., p. 89; Baudot, op. cit. p. 171. y Chaves Orozco, op. cit., p. VII.

17. Lacuisse Gastronomique: Caneer y Diecier, op. cit., p. 207; Diccionario Porrúa de historia, biografía y geografía de México. Porrúa, Editorial Porrúa, 1986. 3 vols. y Enciclopedia Salvat.

LA IMPORTACION DE VINO

El vino consumido durante esta época en todas las Indias procedía principalmente de España. Aquí los viñedos se extendían por prácticamente todas sus provincias y eran cultivados principalmente por pequeños agricultores. Sin embargo no serán estos los principales beneficiados del comercio con América, sino más bien un grupo de personas que, enriquecidas con la afluencia de los metales preciosos, invierten sus capitales en tierras, muchas veces despojando de las mejores a los pequeños propietarios. Estos nuevos terratenientes gastan grandes sumas de dinero en mejorar los suelos y los sistemas de riego de tierras que frecuentemente habían estado dedicadas a otros cultivos y que ahora se destinan principalmente a la vid y el olivo, y en la infraestructura necesaria para la fabricación de vino y aceite cuya producción por el aumento de la demanda en las Indias y por lo tanto de su precio, era más lucrativa que la de otros artículos. Sin embargo rara vez se encargaron ellos mismos de explotar estas empresas --ya que en general eran personas ociosas o se encontraban demasiado ocupadas en el negocio del comercio de exportación, la banca, o la administración pública-- sino que se las dan a trabajar a arrendatarios y a empleados asalariados.¹⁸ En los

18. Ramon Canande, *op. cit.*, pp. 64-71.

casos en que el campesino consigue conservar la propiedad de su tierra, no obstante que la falta de capital le impide explotar en forma masiva su propiedad, consigue incrementar sus ingresos con la producción complementaria de estos cultivos. Finalmente el vino y el aceite que se producian para la exportación, practicamente por toda la Península, llegaban a ferias como la de Medina del Campo donde eran adquiridos por los grandes mercaderes que se dedicaban al comercio interoceánico.²⁰

Con el tiempo la demanda de vino y aceite de las colonias de España en las Indias, comenzó a crecer tanto que la producción peninsular no fue suficiente para satisfacerla, por lo que facilitara y se permitirá que otros lugares se beneficien con el mercado de las Indias. Por ejemplo en el caso de las islas Canarias, cuando la producción azucarera fue desplazada por la de los plantíos americanos, los agricultores canarios obtienen facilidades para explotar sus viñedos, lo cuales venian produciendo un vino de alta calidad muy apreciado en Europa.²¹ Aunque la información que tenemos sobre importación de vino canario en Nueva España

19. Ibidem., pp.65 y 78.

20. Sobre la comercialización de estos productos en la Península y su transporte hacia Nueva España ver supra, pp.57-60.

21. Morales Padron Francisco. El comercio canario en los siglos XVI, XVII y XVIII. Sevilla. Publicaciones de la Escuela de Estudios Hispánicos, 1955, pp.24-26.

corresponde al año de 1567, la registramos aquí en cuanto que nos sirve para dar una idea de su importancia. En este año, 15 distintas personas embarcan en un primer navío un total de 375 pipas de vino y 70 botijas peruleras (vasija de barro). Unos meses mas tarde salen otras tres naves que llevan respectivamente 96, 236, y 179 pipas de vino que sumadas a las 325 que traía el primero hacen un total de 650 pipas, sin contar 539 botijas y 12 barriles que traían en conjunto. Un solo navío trajo vinagre y la cantidad de este fue sólo de 8 pipas.²² Por otra parte aun que no contamos con datos sobre las cantidades se sabe que en 1559 llegaron 3 navios con cargamento de vino canario a San Juan de Ulúa y otro mas a Veracruz.²³

ABASTO DE VINO Y VENTA EN LA CIUDAD

La importación de vino llevó consigo muchos problemas que afectaron seriamente el abasto de la ciudad. En primer lugar tenemos que la cantidad de vino que se traía de la Península y otros lugares, estaba limitada por el número y capacidad de carga de las naves ademas de que el vino que llegaba, siempre era menor del que se embarcaba a causa de las perdidas y daños que se

22. Ibidem., pp. 324-326.

23. Ibidem., p. 338.

registraban durante el viaje. Esto sumado al largo tiempo que separaba la llegada de las flotas --el cual, como hemos visto, siempre podía aumentarse por contratiempos que iban desde la suspensión de la travesía en algún puerto intermedio, para arreglar desperfectos en los barcos, hasta el naufragio o los ataques piratas-- ocasionaba un ciclo de abundancia y escasez pues en los meses anteriores a la llegada de las flotas las reservas se agotaban, mientras que en los inmediatos al desembarco el mercado quedaba saturado provocando el consiguiente movimiento de precios.²⁴

Después de desembarcar el vino en los puertos de Veracruz o San Juan de Ulúa, había que transportar la carga hasta la ciudad de México. En este trayecto, ya fuera que se hiciera en carreta o a lomo de mula, también se presentaban considerables pérdidas de vino que los arrieros trataban de disimular completando el faltante con agua. Esta práctica llegó a ser tan frecuente que el cabildo tuvo que mandar que: "todas

24. Las mercancías se echaban a perder por venir mal empacadas o porque en el camino estas se estropeaban, permitiendo que los productos fueran atacados por la humedad, animales e insectos. Por ejemplo un mercader que que había desembarcado en Cuba se quejaba de que de 35 pipas de vino que había traído, 8 se habían perdido en corrosión y rehenchido, y que lo mismo había sucedido a 5 varas arrobas de aceite y vinagre porque los envases se quebraron en el camino. Enrique Otte, op.cit. 132-133.

25. Actas de Cabildo del 24 de marzo y 30 de julio de 1545.

las personas que den vino para que los arrieros lo traigan a la ciudad, den tres azumbres en demasia, en cada 8 arrobas para la corrupción y perdidas del camino", aclarando que si faltase mas el arriero debía pagar la diferencia. Cualquiera adulteración se castigaba con 100 azotes.²⁶ Además del riesgo de que el vino se perdiera o se dañase en el camino, el precio del transporte comenzó siendo alto y continuó incrementándose en los años siguientes. En el año de 1527 un arriero cobraba 5 pesos por llevar una carga de vino de Veracruz a México, mientras que 25 años después el precio oscilaba entre 17 y 20 pesos.²⁷

Los principales importadores de vino eran los mercaderes de Castilla, quienes como ya hemos visto, gozaban del privilegio de fijar libremente el precio. Las mas de las veces estos conseguían vender su mercancía en Veracruz pero había quienes lo traían hasta la ciudad de México. También había comerciantes novohispanos que personalmente o por medio de factores, se encargaban de comprar el vino en España y los otros lugares de producción para traerlo a la ciudad. Por

26. Actas de Cabildo del 18 de septiembre de 1526.

27. Millanes Carlo, op.cit., doc. 526. El 3 de octubre de 1552 uno de los miembros del cabildo, Bernardino Vazquez de Tapia, aloga en favor de que se autorice el aumento del precio del vino, que además de los costos de flete y riesgos de que se dañe o se pierda en el transporte marítimo, hay que tomar en cuenta que "desde la Veracruz a esta ciudad los acarreos son muy caros, porque según el publico cuesta traer una carga de vino de a 17 a 20 pesos, los cueros son caros y escasos".

ejemplo en agosto de 1525 se establece una compañía, en la que un vecino de Tenochtitlan se encarga de ir a Santo Domingo a comprar vino y otras mercaderías, para traerlos al puerto de Medellín y venderlos en una tienda que tiene en la ciudad de México; su socio, que únicamente aporta un capital de 600 pesos, compartirá con él a medias las ganancias.²⁸ Para poder gozar del privilegio de fijar ellos mismos el precio de su mercancía, los comerciantes novohispanos debían mostrar el registro del barco para comprobar que lo habían importado.²⁹ Todos los importadores ya fuesen extranjeros o del país estaban sujetos a la ordenanza del "tanto" que los obligaba por un plazo de tres días, a vender el vino directo a los consumidores, al mismo al precio que a ellos les había costado traerlo, mas un tanto de ganancia.³⁰

La mayoría del vino traído por los importadores novohispanos se vendía en las tiendas o tabernas que ellos mismos o sus socios tenían.³¹ Por su parte los mercaderes sevillanos vendían su carga sobre todo personas que poseían tiendas en la ciudad.³² En dichas

28. Millares Carlo, *op. cit.*, doc. 29 y 34.

29. Actas de cabildo del 13 de dic. de 1549 y 17 de enero de 1550.

30. Ver *supra* capítulo sobre el trigo, pp. 95-96; y las Actas de Cabildo del 13 de diciembre de 1549.

31. Ver *supra*, pp. 57 y 71.

32. Actas de Cabildo del 12 de noviembre de 1549 y 7 de

tiendas el vino se podía vender al mayoreo, es decir por pipas y arrobas, que adquirían sobre todo los dueños de bodegones y tabernas,³³ y al menudeo, donde los consumidores lo podían comprar hasta por azumbres y cuartillos para el abasto de sus casas.³⁴

Aunque no se ha podido averiguar si se referían con el término de pipa, a un tonel de madera o a una vasija de barro, sabemos por el acta de cabildo del 3 de octubre de 1552 que en cada una de ellas cabían un total de 22. 5 arrobas. Por su parte las arrobas, como medida de líquidos, equivalían a 11 506 litros. Finalmente el azumbre correspondería a 2 litros con 16 mililitros, y se componía de cuatro cuartillos con 504 mililitros cada uno.³⁵

Buena parte de la venta de vino al menudeo se hacía en las tabernas, dentro de ellas el vino se vendía preferentemente por cuartillos, aunque también se llegaba a vender por arrobas, lo que puede significar que también desempeñaban un papel importante en la venta de vino para el consumo familiar en las casas.³⁶

abril de 1553.

33. Actas de Cabildo del 7 de mayo de 1535 y 7 de abril de 1553. En el primero se vendía vino y alimentos preparados, en el segundo solo vino.

34. Actas de Cabildo del 18 de noviembre de 1525 y 12 de noviembre de 1549.

35. Weckmann, op. cit., p. 503; Diccionario de la Lengua Española, Madrid, Real Academia de la Lengua Española, 1970.

36. Actas de Cabildo del 25 de junio de 1538 y 7 de abril de 1553.

Estos establecimientos, en teoría debían estar autorizados por el cabildo y localizarse en lugares centríficos y concurridos como lo eran la misma plaza pública y la calles que salían hacia Santo Domingo, San Francisco y San Agustín, de manera que los diputados del cabildo de la ciudad pudieran controlar mejor la venta de vino;³⁷ sin embargo llegó a haber tabernas en muchas otras partes de la ciudad, con autorización o no del Ayuntamiento.³⁸

Había también muchos otros lugares donde se vendía el vino en forma clandestina, en estos, la calidad siempre era dudosa y los principales clientes eran indios y negros.³⁹ El problema de la embriaguez indígena era uno de los que más preocupaban a las autoridades coloniales y ha sido descrito en muchas fuentes tanto por sus implicaciones morales como económicas.⁴⁰ Aunque la venta de vino a los indios era castigada hasta con el destierro perpetuo,⁴¹ la cantidad de vino que adquirían clandestinamente los regatones (indios, mestizos, españoles y negros) para vender a la sociedad indígena, en ocasiones contribuía seriamente a

37. Actas de Cabildo del 21 de junio de 1535.

38. Actas de Cabildo del 2 de septiembre de 1526.

39. Actas de Cabildo del 12 de noviembre de 1549 y 5 de junio de 1553.

40. Gibson, *op. cit.*, p.418.

41. Actas de Cabildo del 21 de junio de 1538.

disminuir las reservas de la ciudad;⁴² de hecho los vendedores clandestinos pero también muchos taberneros y bodegueros, contribuían considerablemente al problema de la embriaguez dando todo tipo de facilidades para que estos lo adquirieran, llegando incluso a regalárselos o aceptar cosas en trueque.⁴³ Este tipo de prácticas fueron perseguidas siempre por las autoridades coloniales, tanto por el daño que recibía la población indígena como porque contribuían a disminuir las ya de por sí insuficientes reservas de vino que poseía la ciudad, fomentando todo tipo de irregularidades y violaciones a la ley.

Lo anterior, aunado a lo precario del abasto de vino, llevó al Cabildo a tratar de ejercer un severo control sobre todo el vino que llegaba a la ciudad, y sobre las personas y establecimientos que lo vendían. En el caso de las tabernas ya hemos visto como se intentó que estuvieran en lugares donde no pudieran escapar al control de las autoridades del Ayuntamiento. Más adelante, se procurará disminuir su número cuando el cabildo establece que sólo los españoles casados las pudieran tener y ordena se cierren las de solteros.⁴⁴

42. Actas de Cabildo del 15 de noviembre de 1548.

43. Actas de Cabildo del 12 de noviembre de 1548.

44. Las tabernas desde luego eran propiedad y eran atendidas por españoles, siendo la única limitante, a partir de 1548 que fueran casados y tuvieran a sus mujeres en la misma ciudad. Actas de Cabildo del 5 de julio.

Esta ordenanza también tenía la intención de favorecer que los dueños de tabernas fueran personas casadas y honorables que no contribuyeran a fomentar el alcoholismo, sobre todo indígena, pero también español.⁴⁵ Más adelante de plano suspende las licencias para abrir nuevas tabernas, de manera que el número disminuya hasta la cantidad de 6 para toda la ciudad.⁴⁶

Con respecto a las tiendas, que como hemos visto vendían vino tanto al mayoreo como al menudeo, el cabildo limitará también el número de las autorizadas a venderlo, ordenando que sólo en las tiendas que están en la acera de la cárcel pública de la ciudad, y en las tiendas que se localizaban en la plaza menor de la ciudad, se pueda vender vino al menudeo para que lo adquirieran las personas para el consumo de sus casas.⁴⁷ Cabe aclarar que entre los dueños de estas tiendas se encontraban el marqués del Valle, Gonzalo Cerezo, alguacil mayor de la real audiencia y Gonzalo Ruiz y Bernardino Vázquez de Tapia quienes ocupaban cargos distinguidos dentro del mismo Cabildo. En el año de 1553 el virrey de Mendoza confirma esta ordenanza, agregando que los infractores serán castigados con la

45. Actas de Cabildo del 26 de junio de 1551.

46. Actas de Cabildo del 31 de mayo de 1549.

47. Actas de Cabildo del 12 de noviembre de 1548. Con respecto a la localización de la calle de la carnicería y la plaza menor ver *supra*, capítulo II, pp. 62-72.

pena de perder el vino y la mitad de todos sus bienes, además del destierro perpetuo.⁴⁸

Otros problemas que mantuvieron siempre preocupadas a las autoridades citadinas y que están muy relacionados con todo lo anterior, fueron el intermediarismo y el alto precio del vino. Ya hemos mencionado que los importadores de vino gozaban del privilegio de fijar ellos mismos el precio de su mercancía. Sin embargo muchos mercaderes, incluidos los dueños de las tiendas, intentarán sacar mayores ganancias argumentando que ellos mismos se encargaban de la importación, y por lo tanto gozaban de libertad para fijar el precio. Para evitar estos abusos se mandará que todos los importadores de vino tengan que vender su mercancía personalmente y en su propia casa sin valerse de regatones o intermediarios, y que para ello debían mostrar el registro correspondiente y cumplir la ordenanza del tanto.⁴⁹ El interés del cabildo por que los importadores mostraran su registro, además de evitar que los intermediarios se hiciesen pasar como tales, con el consiguiente aumento de precios, estaba destinado a llevar un control de todo el vino que llegaba a la ciudad, de manera que pudiese evitar que mercaderes abusivos escondieran el vino para venderlo en periodos de carestía y escasez. Sin embargo esto era

48. Actas de Cabildo del 5 y 10 de julio de 1553.

49. Actas de Cabildo del 19 de mayo de 1550.

muy difícil pues, inclusive cuando los mercaderes presentaban sus registros, solían mentir en cuanto a la cantidad de vino que habían traído.⁵⁰ Otra medida que se toma para evitar que un mismo vino pasara por las manos de varios intermediarios, con el consiguiente encarecimiento, se da al ordenar que ningún intermediario pudiera vender vino por pipas, sino solo por arrobas y cuartillos.⁵¹

El precio del vino estaba sujeto a postura a partir de la segunda venta, es decir la que hacían las personas que no lo importaban.⁵² El diputado o fiel ejecutor debía fijar el precio de acuerdo a su criterio, haciendo justicia tanto al vendedor como al consumidor; pero como era frecuente que el mismo Cabildo impusiese un precio oficial, que la mayor parte de las veces sólo se refería al vino de mejor clase, la labor del diputado se reducía a verificar si el vino calificaba en este precio, o en caso contrario hacerle una postura menor; por hacer ésta el diputado del Cabildo se llevaba un azumbre por cada 12 arrobas del

50. Ver capítulo sobre mercaderías de Castilla pp.46-48.

51. Actas de Cabildo del 5 de junio y 6 de octubre de 1553; Barrio Lorenzot. *op. cit.*, p. 240-51.

52. Actas de Cabildo del 27 de abril de 1528 y 24 de abril de 1534. En el año de 1535 se protestó de una provisión real los vendedores de vino al menudeo intentaron librarse de la postura de los diputados del cabildo, argumentando que por ser mercaderías de Castilla están exentas de ella, actas del 11 de septiembre y 1 de octubre de 1535.

vino cuyo precio fijaba.⁵³ Después de fijar el precio, el diputado o fiel ejecutor sellaba la pipa, de manera que si al mercader le llegaba una nueva remesa de vino no pudiera venderla;⁵⁴ sin embargo siempre había quien rellenaba las pipas con otros vinos cuyos precios no habían sido fijados y que frecuentemente eran de menor calidad.⁵⁵ Los abusos de los taberneros llevarán a que las autoridades ordenen que en cada taberna sólo pueda haber una pipa abierta para vender a los parroquianos, y dos en el caso de que además del vino blanco se venda también tinto.⁵⁶ Cabe aclarar que el vino más común era el blanco, del tinto no siempre había y cuando se podía adquirir siempre era más caro.⁵⁷

La constante repetición de este tipo de ordenanzas, a lo largo de todos estos años nos hace pensar que en la realidad lo común eran las adulteraciones del vino; los precios muy por encima de la postura fijados al libre arbitrio de los mercaderes, importadores o no, y la venta de vino en lugares no autorizados. En la recopilación de ordenanzas que hace Barrio Lorenzot se

53. Actas de Cabildo del 18 de noviembre de 1525 y 24 de abril de 1534.

54. Actas de Cabildo del 27 de mayo de 1533 y 7 de mayo de 1535.

55. Actas de Cabildo del 9 de mayo de 1525, 12 junio de 1525 y 24 de abril de 1534.

56. Actas de Cabildo del 9 de enero de 1543.

57. Actas de Cabildo del 9 de enero de 1543 y 3 de octubre de 1552.

puede comprobar, como este tipo de ordenanzas se continuaron durante todo el siglo XVI.⁵⁸ Todo lo cual es señal de la impotencia de las autoridades ante la impunidad que gozan los mercaderes de Castilla y en general todos los importadores y su complicidad con los intermediarios.⁵⁹ Y sobre todo ante el hecho de que la demanda estaba tan por encima de la oferta, que los mismos consumidores favorecen todo tipo de violaciones a la ley.

Toda esta problemática, hacía indispensable que en periodos extraordinarios de carestía y escasez, ya fuera por una mala cosecha o la tardanza de las flotas, el Cabildo redoblara el control sobre la venta de vino y dictara medidas circunstanciales para proteger el abasto de la ciudad. Por ejemplo en el año de 1535 -- posiblemente a raíz de una mala cosecha que se registró en España en el año anterior, la colonia padece una crítica escasez de vino, tanto que el Cabildo manda: que no se saque vino de la ciudad para venderse fuera de ella, a causa de que hay poco. Y que los que tengan vino lo manifiesten a los diputados en un plazo de tres días, para que se sepa cuanto vino hay. Y que los que quisieran sacar vino de la ciudad sólo puedan llevar una arroba para su autoconsumo y si quisieren más deberán manifestarlo al cabildo. En septiembre de ese

58. Barrio Lorenzot *op. cit.*, pp. 240-51.

59. Actas de Cabildo del 6 de octubre de 1535.

mismo año se confirma nuevamente la ordenanza anterior y se ordena nuevamente que se manifieste el vino que haya, así como el que les llegue en el futuro.⁶⁰

Nuevamente en 1545 se registra una crisis en el abasto, en esta ocasión a causa de la falta de arribo de naves de Castilla, la escasez era tal que los taberneros y comerciantes suspenden la venta de vino pues el poco vino que lograban conseguir para la venta lo adquirían tan caro, que salían perdiendo con la postura.⁶¹

La crisis general que se presenta en el abasto de alimentos y la consiguiente escalada de precios durante los primeros años de la década de los cincuenta afectará desde luego al vino. Este, de por sí escaso y caro en la ciudad, comenzará a ser llevado a los nuevos centros mineros, lejos del severo control de las autoridades ciudadanas y donde su extrema escasez hacía que su cotización no tuviera límites. Para atenuar un poco la situación de desabasto que vive la ciudad, se pone nuevamente en vigor la orden de que nadie pueda sacar vino de la ciudad, autorizando a los particulares a sacar sólo dos arrobas para su consumo.⁶²

También el cabildo trató de evitar que el vino

60. Actas de Cabildo del 30 de agosto y 17 de septiembre de 1535. Con respecto a la mala cosecha registrada en España ver Hamilton, *op. cit.*, p. 208.

61. Actas de Cabildo del 26 de marzo de 1545.

62. Actas de Cabildo del 11 de noviembre de 1552.

alcanzase precios estratosfricos enfocando sus acciones no tanto a controlar el precio con el que los regatones e intermediarios lo vendian a los consumidores, sino a prohibir que estos lo compraran a los mayoristas a un precio que les impidiera sacar ganancia. 43

FECHA	PRECIO. POR ARROBA	FUENTE
1520-21	2ps. 1to	Enrique Otte, Op.Cit. s/o
1527 feb.	4ps.	Millares Carlo, doc. 348
1527 feb.	2ps. 7to. 2gs.	Millares Carlo, doc. 350
1527 nov.	5ps. 2to. 8gs.	Millares Carlo, doc. 857
1527 nov.	5ps.	Millares Carlo, doc. 879
1528 oct.	5ps. 1to.	Millares Carlo, doc. 1575
1528 dic.	3ps.	Millares Carlo, doc. 1291
1533 mar.	4ps.	A. de C. del 22 de marzo
1534 abr.	3ps. 4to.	A. de C. del 23 de abril
1534 may.	3ps.	A. de C. del 18 de mayo
1535 abr.	4ps.	A. de C. del 16 de abril
1536 jul.	3ps. 6to.	A. de C. del 5 de julio
1537 jun.	1ps. 7to. 6gr.	Millares Carlo, doc. 2308
1537 jul.	1ps. 3to. 5gs.	Millares Carlo, doc. 2379
1538 jun.	2ps. 7to.	A. de C. del 25 de junio
1541 mar.	3ps. 6to.	A. de C. del 7 de abril
1541 abr.	3ps. 4to.	A. de C. del 7 de abril
1545 mar.	4ps. 4to.	A. de C. del 26 de marzo
1545 jul.	4ps.	A. de C. del 30 de julio
1552 oct.	4ps.	A. de C. del 3 de octubre
1554 jul.	5ps.	A. de C. del 3 de julio
1555 dic.	10ps.	A. de C. del 3 de diciem.

Todos los precios que proceden de las actas del Cabildo se refieren al vino blanco de más alta calidad, en los gemas ste no se especifica, sin embargo se ha querido registrarlos por cuanto de alguna manera llenan las lagunas de información que tenemos en muchos años.

EL VINAGRE Y EL ACEITE

Lo único que sabemos acerca del abasto de vinagre de vino es que siguió muy de cerca al del vino, aunque desde luego su importancia no podía compararse con la de aquél. Las pipas de vinagre que llegaban a los puertos de la Nueva España, sufrían la misma distribución, aunque lo más probable es que se vendiera principalmente en tiendas. Su venta requería postura, y aunque al principio se comenzó a vender por botijas y a ojo, parece ser que las autoridades consiguen que se utilicen medidas como la arroba, el azumbre y el cuartillo.⁶⁴

Por su parte el aceite a diferencia del vino y el vinagre, era conocido por la población prehispánica pues según López de Gómara se hacía: "aceite chián, simiente que algunos la comparan a la mostaza y otros a la zaragatona...tambin lo hacen de otras cosas. Guisan con l y untan, aunque emplean más la manteca, sain y sebo", explicando en otra parte que utilizaban sain de aves, peces y otros animales, y que ste no era utilizado para alumbrarse.⁶⁵ El aceite de oliva era utilizado por los peninsulares desde, hacia muchos siglos atrás para cocinar, condimentar y también para

64. Actas de Cabildo del 27 de enero de 1526, 7 de mayo de 1527 y 26 de marzo de 1545.

65. López de Gómara, *op. cit.*, pp. 120 y 311.

fines de culto.⁶⁶

Los primeros olivos seguramente llegaron con las viñas castellanas y aunque su cultivo no recibió tanta atención como el de estas, logró proliferar en muchos lugares. En el caso de la ciudad de México muchos olivos se plantaron en sus alrededores, sobre todo en la zona de Tacubaya, en Tulyehualco y cerca del lago de Chalco.⁶⁷ Sin embargo su desarrollo se vio limitado por los mismos factores que afectaron el de la vid y junto con ésta fue prohibido, no obstante muchos olivares sobrevivieron durante toda la colonia y en especial los que se encontraban dentro de los monasterios, pero hasta donde sabemos sus aceitunas casi no fueron empleadas en la fabricación de aceite.⁶⁸

Prácticamente todo el aceite de oliva que se consumió en la ciudad de México durante la primera parte del siglo XVI provino de España, y al igual que el vino su producción tendió a ser acaparada por unas cuantas personas que invirtieron grandes capitales en mejorar las tierras y en construir molinos, hornos, lagares y almazaras que se requerían para extraer el aceite del fruto de los olivos.⁶⁹ Por ser una mercadería de

66. Hamilton, op. cit., p. 183.

67. Heriberto García Rivas, Precursores de México, México, México, Editorial Diana, 1965, Tomo I p.18. Diego López Rosado, op. cit., p.44.

68. Mariano Carzer, op. cit., p. 206.

69. Carando, op. cit., pp. 64-78.

Castilla, el aceite se vendía, la primera vez al precio que el importador fijaba, sujetándose las subsiguientes ventas a la postura que le ponían los diputados del cabildo.⁷⁰ También se establecerán medidas para que se utilizaran medidas como la arroba, el azumbre y el cuartillo evitando que fuera vendido a ojo o por botija.⁷¹ Los principales lugares de venta a los consumidores eran las tiendas y mesones de la ciudad.⁷²

70. Actas de Cabildo del 9 de mayo, 12 de junio y 18 de noviembre de 1525; Barrio Lorenzot, *op. cit.*, p.277.

71. Actas de Cabildo del 27 de enero de 1526, 11 de marzo de 1527 y 21 de noviembre de 1539.

72. Actas de Cabildo del 9 de enero de 1539.

OTROS ALIMENTOS QUE SE CONSUMIERON EN LA CIUDAD DE MEXICO

LAS FRUTAS

Muchas fueron las frutas que los habitantes del México Tenochtitlan pudieron disfrutar, ya que además de las del altiplano, seguramente les llegaban otras que se producían en regiones más lejanas, como bien pudo ser el caso del mamey que se cosechaba principalmente en Tabasco y Veracruz. Con la llegada de los españoles la riqueza frutícola, ya de por sí bastante amplia, se vio sustancialmente aumentada con las nuevas variedades que trajeron tanto de Europa como de otras partes del mundo.

La aclimatación de los nuevos árboles frutales se dio rápidamente, no sólo porque los europeos se preocuparon de ello y el medio geográfico lo permitió, sino también porque la población indígena se interesó desde un principio en los nuevos cultivos; muestra de ello fue el cuidado y atención que se le dio a las semillas de naranjo que Bernal Díaz del Castillo plantó durante el

viaje que hizo con Juan de Grijalba; de hecho el mismo autor nos dice que los indigenas no sólo adoptaron el cultivo de todas las variedades que trajeron, sino que para muchos la producción de la nueva fruta se convirtió en una actividad económica de importancia.²

Con respecto a la aclimatación y difusión de las frutas y otros vegetales, sobre todo entre la población indígena, hay que destacar el importante papel que desempeñaron las órdenes religiosas, ya que los conventos, con sus huertas y hortalizas, llegaron a ser verdaderos centros de investigación, donde se aclimatava a las nuevas especies y se le enseñaba a cultivarlas al indígena. Fray Toribio de Benavente afirmaba que la mayor parte de las huertas de la Nueva España habían sido obra de los frailes menores;³ esta aseveración tal vez sea un poco exagerada, pero lo que no cabe duda es que en poco tiempo se aclimataron duraznos, ciruelas, manzanas, peras, higos, membrillos, granadas, etcétera;⁴ al grado de que para el año de 1554 Francisco Cervantes de Salazar podía comentar que

2. Bernal Díaz del Castillo op. cit., p. 604; Salvador Toscano op. cit., p. 157.

3. Citado por Alejandra Moreno Toscano, op. cit., p. 71.

4. Acosta, Historia natural y moral de las Indias. Tomo 1. Libro cuatro, Capítulo XXXI, p. 84. citado por Carcer op. cit., p. 100.

el país era rico en frutas tanto americanas como de España.⁶

En la producción de fruta se interesaron tanto indígenas como españoles. En el primer caso siguieron cultivando las especies americanas, desarrollando sobre todo la producción de variedades como el aguacate, la guayaba, la papaya, las ciruelas, los capulines, las tunas y los zapotes, que comenzaron a tener una gran demanda entre los colonizadores. Con respecto al cultivo de las especies nuevas, su aceptación y difusión se pone de manifiesto en las listas de frutos europeos --que se cosechaban junto con los autóctonos-- que aparecen en las respuestas que se dan a la pregunta número 23 de las Relaciones geográficas del Arzobispado de México.⁶

Por otro lado es significativo el hecho de que no se hallan encontrados referencias sobre las frutas dentro de las listas de tributos que se pagaban, antes y después de la conquista, y que nos hace pensar que el abasto de la fruta cultivada por indios, llegaba a los consumidores al margen del sistema tributario. lo cual no sería de extrañar si se toma en cuenta que el amplio desarrollo de la fruticultura propiciaba que el precio

6. Cervantes de Salazar, op. cit., p. 94.

6. Relaciones geográficas del siglo XVI, México UNAM, 1985, tomos VI a VIII; la pregunta número 23 se refiere a: "los árboles de cultura y frutales que hay en la tierra, y los que de España y otras partes se han llevado, y se dan bien en la tierra", Tomo VI p. 21.

de la producción fuese por regla general bajo y por lo tanto poco atractivo para los que se beneficiaban con los tributos. De esta manera los fruticultores indígenas vendían su producción sin la intermediación de encomenderos u oficiales reales.⁷

La fruticultura entre los españoles fue ampliamente practicada, no obstante que no era considerada como una actividad económica que suministrase grandes ganancias, y que su desarrollo en buena medida se halla dado como complemento de otras actividades económicas. Las huertas de los españoles se extenderán por todas partes, por ejemplo estas ocupaban, junto con los ejidos, todo el terreno que circundaba a la traza urbana, dentro de la cual estaban también las huertas de los monasterios religiosos y las de las casas de los vecinos. De hecho una de las actividades que más cotidianamente desarrolló el Cabildo durante los primeros años de la colonia, fue el otorgamiento de huertas, las cuales se daban a cualquier vecino de la ciudad que lo solicitara. En un principio la mayoría de las huertas se ubicaron en los caminos que salían a Tacuba y a Chapultepec, pero cuando estas zonas se saturaron, se comenzaron a otorgar por otros rumbos de los alrededores de la ciudad.⁸

7. Se han revisado las relaciones de tributos que proporcionan Nolins Fabrega y Friedrich Katz, cuyas obras ya hemos citado varias veces en este trabajo.

8. Actas de Cabildo del 9 y 10 de septiembre de 1519.

Cada huerta tenía una extensión original de 100 pasos de ancho por 150 de largo,⁹ pero con el tiempo las medidas se modifican, pues muchos vecinos las amplían comprando a otros su propiedades. Dentro de las huertas, era frecuente ver, junto con los árboles frutales, las hortalizas y algunos animales, también la casa del dueño;¹⁰ el cual podía ser un modesto propietario para quien la huerta era su principal fuente de sustento, o una persona acomodada, que considerara la huerta como parte complementaria de su economía, e incluso que la llegase a ver, más como un lugar de esparcimiento y descanso, que como una fuente de riqueza.¹¹ En ambos casos era frecuente que los dueños no explotasen directamente sus propiedades sino que se asociaban o contrataban a otras personas para que las sembraran y cuidaran.¹²

Por otra parte la producción de fruta a un nivel extensivo se desarrolló en zonas alejadas de la

de enero, de 1525, 14 de enero, 30 de agosto, 12 y 20 de septiembre de 1527, 12 de julio y 10 de diciembre de 1529, 5 de abril de 1530.

9. Actas de Cabildo del 9 y 16 de septiembre de 1524, en esta última se aclara que cada, aunque había vecinos pasó deberá medir 3 pies.

10. Por ejemplo en 1528 se vende una huerta en el camino que va a Chapultepec, con casa de adobe, y todo lo en ella sembrado e edificado, con 4 esclavos indios, 6 ovejas 100 cabezas de puercos y dos bandos por precio de 120 peso de oro. Millares Carlo, *op. cit.*, doc.1631.

11. Cervantes de Salazar *op. cit.*, p.91.

12. Millares Carlo, *op. cit.*, docs: 6, 62 y 1317.

ciudad, como por ejemplo en la región que hoy ocupa el estado de Morelos, donde se llegaron a sembrar grandes cantidades de naranjales y limoneros, que abastecían de cítricos a la ciudad.¹³ Por lo general estas explotaciones fueron propiedad de grandes empresarios, que las tenían como parte de otras actividades agropecuarias más importantes. El mismo Cortés poseía una gran huerta en Yautepec, zona en donde también cultivaba caña;¹⁴ por su parte el oidor Francisco Tejeda llegó a afirmar que la producción de sus huertas había contribuido a bajar el precio de la fruta en la ciudad.¹⁵ También algunos caciques indígenas poseyeron huertas que explotaban comercialmente, un ejemplo de ello es la explotación que tenía el gobernador de Cuernavaca, en la cual se cultivaban entre otras frutas los plátanos, las piñas y las granadas.¹⁶

Al igual que en la época prehispánica, durante la primera parte del siglo XVI las frutas que cultivaban los indios se vendían en los tianguis de la ciudad, donde poco a poco comenzaron a ser introducidas las

13. Chevalier, op. cit., p. 70.

14. En el año de 1534 el marqués del Valle contrata por 100 pesos de oro de minas casa y comida a una persona para que plante árboles en su huerta de Yautepec. Millares Carlo, op. cit., doc. 1964.

15. Entre las actividades económicas que practicaba este oidor estuvo el cultivo del trigo y la caña, la posesión de molinos y la ganadería. Chevalier, op. cit., p. 161 y 162; García Icazbalceta, op. cit., tomo II, p. 120 y 121.

16. Millares Carlo, op. cit., doc. 1957.

variedades europeas. Así mismo los indios empezaban también a vender los frutos europeos, y los autoctonos que tenían más demanda entre la nueva población, en el mercado de la plaza mayor. Muchos fruticultores indígenas se encargaban de vender directamente su producción a los consumidores, pero era frecuente que se la dieran a intermediarios, también indígenas, para que la trajesen a vender a los mercados y tianguis citadinos. Esta práctica era perfectamente aceptada por las autoridades, no así el regatonerismo, que con el tiempo comenzaron a ejercer negros, mulatos y mestizos, quienes salían a los caminos o interceptaban al indígena un poco antes de llegar al centro de venta a fin de comprarle, muchas veces en forma abusiva, toda la mercancía que después ellos revendían a precios más altos.¹⁷

Aunque los principales lugares de venta de fruta eran los tianguis indígenas de San Juan, San Hipólito y Santiago, y del mercado de la plaza mayor, los consumidores también la podían adquirir en las tiendas y las tabernas de la ciudad.¹⁸ No obstante que en el acta del Cabildo de 16 de abril de 1535 se mandaba que el precio de toda la fruta que se vendía al menudeo en

17. Sahagún, op. cit., tomo 3 p.144; Gómez de Cervantes, op. cit., pp. 100 y 118; Barrio Lorenzot, op. cit., 270-71.

18. Actas de Cabildo del 16 de abril de 1535, 25 de agosto de 1542 y 27 de agosto de 1545. Barrio Lorenzot op. cit., pp. 100-101.

la Ciudad debía estar fijado por la postura de los diputados del Cabildo, el hecho de que solo se haya encontrado una referencia de precio oficial, nos hace suponer que la abundante producción y lo bajo de su costo hizo innecesario que las autoridades del Cabildo intervinieran fijando su precio y controlando su peso.¹⁹

Un lugar aparte merecen las denominadas frutas secas, que eran tan apreciadas por los españoles, sobre todo como golosina.²⁰ Aparentemente durante este período no se tuvo mucho éxito en la aclimatación de los árboles que las producían, pues frutas como las almendras, las avellanas y las nueces que se venden en la ciudad se importaban de la Península, posiblemente de Valencia, donde se producían específicamente para la exportación.²¹ Su comercio estaba sujeto a las mismas contingencias que cualquier otra mercadería de Castilla y como tal su precio era fijado mediante la postura de los diputados del Cabildo.²² Además de en las tiendas de importación, las frutas secas se llegaron a vender en las confiterías. Lo alto de su precio provocó que sólo

19. Acta de Cabildo del 3 de julio de 1537.

20. Hamilton, *op. cit.*, p. 179.

21. Carando, *op. cit.*, pp. 70, 177 y 178.

22. Actas de Cabildo del 12 de diciembre de 1536, 4 de enero de 1545, 15 de abril de 1550. Peter Boyd Rowman, "Otro inventario de Mercaderías del siglo XVI". *Historia Mexicana*, 20 (1) julio-septiembre 1970:p. 100.

pudieran ser consumidas por personas de un nivel económico acomodado.²³

LAS VERDURAS

La producción de verduras en chinampas era fundamental para el abasto de México Tenochtitlan, incluso hay quien dice que este sistema de cultivo representó la base económica que explica el crecimiento de la población de la cuenca de México antes de la llegada de los españoles.²⁴ Aunque se construyeron chinampas en todos los lagos del valle, incluso en los salados de Zumpango y Xaltocan, las principales zonas chinamperas se localizaron, antes y después de la llegada de los españoles, en los alrededores de la ciudad de México y en la zona sur del valle.²⁵ Las técnicas de fertilización con plantas acuáticas, riego, sustitución de suelos, etcétera, utilizadas por el indígena en la chinampa, permitió una explotación intensiva, y un alto rendimientos en las cosechas que ninguna técnica europea pudo igualar. Todo lo anterior, aunado al hecho de que entre los españoles la producción de verduras tampoco era considerada por sí

23. Acosta op. cit., citado por Carcen, op. cit., pp. 100 y 140.

24. Friedric Katz, op. cit., pp. 23-24. Enciclopedia de México, (chinampas).

25. Gibson, op. cit., p. 329 y 406.

sola como una fuente de grandes ganancias, posibilidad que los indios chinamperos del valle mantuvieran un control sobre su medio de producción y que el abasto de verdura de la ciudad dependiera de la producción indígena de las chinampas.²⁶

Así la horticultura y el cultivo de productos alimenticios negociables que se hacía en las chinampas indígenas se amplió; pues además de cultivos tradicionales como: maíz, calabaza, jitomate, tomate, frijol, ejote, chile, chilacayote, chayote, quelites y huanzontli; se introdujeron los de los vegetales que los españoles trajeron y demandaban, y entre los que destacan los siguientes: coliflor, col, espinaca, alfalfa, apio, lechuga, haba, zanahoria, nabo, rábano, cebolla, pepino, betabel, chicharo, perejil, cilantro y menta.²⁷

Esto no quiere decir que la producción de legumbres y hortalizas haya sido completamente abandonada por los colonizadores, de hecho durante los primeros años después de la conquista, la producción de las huertas que rodeaban a la ciudad de México cubrió la demanda de verduras europeas de los recién llegados. Muchos dueños de huertas cultivaron legumbres y hortalizas, más para el consumo de sus casas, que por un interés comercial;

26. *Ibidem.*, p. 328-330 y 406.

27. *Ibidem.*, p. 328-330 y 406. Lopez Rosado, *op. cit.*, p. 23-28, Enciclopedia de México, (chinampas).

como se pone de manifiesto en un contrato celebrado en el año de 1525, en el que la dueña de una huerta alquila servicios de una persona para: "labrar y poner hortaliza en ella y fabricar una alberca y una puerta. Y que por ello el labrador no pagará nada, mas que dará diariamente a la dueña para el mantenimiento de su casa una col, una lechuga y media docena de rábanos". La dueña le dará diez millares de cacao bueno para pagar a los indios que hicieren la dicha obra.²⁶

Sin embargo los propietarios modestos y sobre todo los arrendatarios, si se preocuparon por sacar provecho de la venta de verduras, de tal forma que era posible, alrededor de 1525, arrendar una huerta con herramientas, dos esclavos, y ocho indios que ayudasen en todo lo que se ofreciere dentro de la misma, a cambio de 40 pesos anuales y de entregarle al dueño, diariamente, para el mantenimiento de su casa, las berzas (coles), rábanos, nabos, melones, berenjenas, pepinos y todo lo demás que se produjere en dicha huerta.²⁷ Para vender su producción, el arrendatario establece una compañía con otra persona, quien se compromete a vivir en Tenochtitlan para vender los frutos de la huerta; el hortelano por su parte se obliga a residir en la huerta y a trabajarla. El contrato de compañía también establecía que el

26. Millares Carlo, *op. cit.*, doc. 62.

27. *Ibidem.*, doc. 6.

hortelano diera 40 pesos de oro y su socio otros 80, con los cuales se dedicarían a granjear con ropa y otras cosas.³⁰ Otro caso fue el del dueño de una huerta en el camino de Chapultepec, que acordó partir, por espacio de dos años, su propiedad con un hortelano, a cambio de dividir los frutos que se produjeran, una parte para el hortelano y las otras dos para él, que además se ocuparía de vender lo que se cosechase en su casa.³¹

Con respecto a la venta de verdura, también parece que era costumbre que los hortelanos acordaran de antemano con sus clientes, entregarles periódicamente paquetes que contenían la variedad y cantidad de hortalizas que en promedio consumía una familia,³² los cuales tenían un precio fijo que establecía el Cabildo.³³

Aunque en las ordenanzas de Cortés se apunta: "que toda la hortaliza y frutas verdes se vendan en la plaza pública e no en otra parte, so pena de dos pesos de oro";³⁴ la información obtenida nos lleva a pensar que

30. Ibidem., doc. 94.

31. Ibidem., doc. 1317.

32. Ver sumas, p. 42.

33. El acta del 16 de junio de 1531 se apunta: "Este día mandaron pregonar que todos los hortelanos quegan llevar por el hortaliza que dan para cada casa quatro reales por cada mes, del oro que lo que corre, dando lo que hasta aquí solían dar y que no lleven más so pena de diez pesos de oro".

34. Cortés. Ordenanzas inéditas, p. 125.

en realidad hubo bastante libertad para que los hortelanos españoles vendiesen donde mejor les parecía, no así en cuanto al precio, el cual también estuvo sujeto a la postura del Cabildo.³⁵

Los indios por su parte siguieron vendiendo en los tianguis de la ciudad, y en un principio entraban todos los días muy temprano a la plaza mayor a vender verdura y todo género de legumbres, sin embargo con el tiempo comenzarán a aparecer los regatones que compraban a los indios su producción para revenderla después a los consumidores.³⁶

Antes de concluir el tema de las verduras habría que aclarar que no obstante que la producción de legumbres y hortalizas recayó en la población indígena, muchos de los productos que cultivaban no fueron incluidos dentro de su dieta. Algunos como las habás, las lentejas, las cebollas, los chicharos y el cilantro, comenzaron a ser consumidas regularmente junto con alimentos como los frijoles; pero otros productos como la alcachofa, el nabo, el pepino, el betabel o la berenjena quedaron al margen del consumo indígenas y solo fueron cultivados para la venta.³⁷ Prueba de ello es su ausencia

35 Actas de Cabildo del 6 de abril de 1526, 16 de junio de 1531 y 13 de diciembre de 1545.

36. Gomez de Cervantes, op. cit., 100 y 118; Barrio Lorenzot, op. cit., 270-271.

37. Gibson, op. cit., p. 327; Alejandra Moreno Toscano, op. cit., p. 74.

generalizada dentro de lo que podríamos denominar la cultura culinaria mestiza y la netamente indígena.

L O S D U L C E S

La miel

Las fuentes de dulce más utilizadas en el México prehispánico fueron el maguey y la miel de abeja, aunque también se emplearon el mezquite, el nopal y la caña del maíz.³⁸ Del maguey se podía extraer miel o una especie de azúcar oscura, que se producía a través de hervir el jugo o agua miel que destila la planta, hasta obtener un jarabe espeso que se dejaba después evaporar.³⁹ Por su parte la miel de abeja procedía del género llamado melipona, --muy distinta a la abeja criolla que trajeron después los españoles y que es la más conocida actualmente-- ya que es de tamaño menor y su aguijón es tan pequeño que su picadura no causa daño. Muchos campesinos indígenas criaban abejas cerca de sus viviendas en panales que se hacían en troncos de árboles ahuecados o bien en cajones de madera o paja. La miel que producían las abejas meliponas era más pura puesto que no depositaban en la misma celda su miel y

38. Enciclopedia de México.

39. Federico Gomez de Orozco, Apuntes para la historia de la Azúcar. Manuscrito inédito citado por Fernando de Alva Ixtlilxóchitl, La industria azucarera en Nueva España. México: UNAM, Instituto de Historia, 1981, p. 23.

su cría, lo cual hizo que hasta que se inventaron los medios de extracción centrífuga esta miel fuera la más apreciada.⁴⁰

Además de la miel de abeja y de maguey que se producía en los alrededores de la ciudad, llegaban a ésta grandes cantidades de miel por medio de los tributos que pagaban los pueblos sojuzgados, principalmente de la zona del actual estado de Guerrero. Por el código mendocino sabemos que anualmente llegaban por este conducto: 900 cantarillos de miel procedentes de Tepecuaquilco, 200 de Tlacocahutitlan, 200 de Quiauthopan y 200 de Yoaltepec, esto de miel de abeja; de miel de maguey: de Tlachco 912, Axocopan 800, Hueypuctla 800.⁴¹ La miel tanto de abeja como de maguey era vendida a los consumidores en cántaros de barro, en lugares específicos dentro de los tianguis de la capital azteca.⁴²

El consumo de dulce y en especial el de miel de abeja no debió haber sido muy alto entre los antiguos mexicanos, ya que este debió haber estado reservado sobre todo a las clases pudientes. El dulce era utilizado en bebidas como el atole y el chocolate y en la preparación de golosinas entre las cuales han

40. Carcer, op. cit.; pp. 178 y 214; Enciclopedia de México.

41. Molina Fábrega, op. cit., p. 36.

42. Lopez de Gomera, op. cit., p. 120; Salsoun, op. cit., Tomo II, p. 323.

sobrevivido hasta nuestros días el pinole y las alegrías.⁴³

Es muy poca la información que se ha encontrado sobre el abasto de miel de la ciudad de México después de la llegada de los españoles, sin embargo por los pocos datos obtenidos podemos inferir que a excepción de la miel de abeja, todas las demás fuentes de dulce comenzaron a ser desplazadas, inclusive entre la población indígena, por los productos derivados de la caña de azúcar. Por su parte la producción de miel de abeja procedente de los tributos, fue a parar a las manos de los encomenderos y los corregidores de los pueblos de la Corona, quiénes a su vez la vendían a los mercaderes, directamente o a través de almonedas, mientras que los apicultores indígenas de las regiones cercanas a la ciudad, seguramente que continuaron vendiendo su producto en los tianguis ciudadanos. Por otro lado la apicultura comenzó a ser desarrollada por los españoles, con colmenares de abejas europeas, y seguramente las más de las veces esta actividad se dio como complemento de otras actividades agropecuarias.⁴⁴

Con respecto a la venta de este producto, por las actas de Cabildo podemos inferir que había mercaderes que negociaban con la miel, adquiriéndola de las

43. Molins Fabrega, op. cit., p. 36; Enciclopedia de México.

44. Acta de Cabildo del 6 de mayo de 1533; Enciclopedia de México.

personas que recibían los tributos o comprándola directamente a los productores. El precio de la miel se fijaba a partir de la postura que hacían los diputados del Cabildo.⁴⁵ Las acciones de las autoridades citadinas también se enfocaron a conseguir que ésta se dejase de vender a ojo y por cántaros y se utilizaran las medidas castellanas, además de que no se adulterara. En el acta de Cabildo del 14 de febrero de 1529 se dice que la venta de miel a ojo y por cántaro se presta a muchos engaños, "tanto porque los jarros en que la venden son chicos, como porque la adulteran con agua y la venden a excesivos precios", por lo que se ordena que los mercaderes se fijen bien en no comprar miel adulterada y a su vez la vendan: por arrobas, azumbres y cuartillos

El azúcar

El azúcar había sido durante toda la edad media un artículo extremadamente exótico que formaba parte del tráfico de las especias por lo que su consumo estaba principalmente restringido a la nobleza; sin embargo con las posesiones de España en las Antillas se hizo posible que grandes cantidades de dulce llegaran a la Península y se ampliara sustancialmente el número de consumidores. De hecho algunos autores afirman que en

45. Actas de Cabildo del 14 de febrero de 1529, y 13 de diciembre de 1549.

Varias de las colonias americanas la producción azucarera propiciaría una gran afición por el dulce, como compensación a la falta de alimentos como el trigo que no producían.⁴⁶ Independientemente de que esto sea o no cierto el consumo de dulces en la Nueva España era tal que el padre jesuita José Acosta se asombraba, a fines del reinado de Felipe II, de la cantidad de dulces y confituras que se consumían en las Indias, y que el inglés Henry Hawks observara hacia el año de 1570 que en la Nueva España "hay gran abundancia de azúcar y hacen diversas conservas muy buenas, que envían al Perú, donde se venden perfectamente, por no hacerse allí ninguna."⁴⁷ De esta manera la estimación por el azúcar y el aumento en el consumo dentro y fuera del imperio español propició que en la Nueva España se estableciese una industria azucarera con miras al comercio exterior.

La caña de azúcar fue introducida por Cortés al rededor del año de 1523, pues al año siguiente fundó el ingenio de Tuxtla, aunque en realidad éste se redujo a unos cuantos cañaverales y a un rudimentario ingenio, no siendo hasta el año de 1528 cuando manda a su

46. Fernando Sandoval B. op. cit., p.40. Carson Ritchie, op. cit., p. 152.

47. Citados por Belizot: op. cit., p.172.

mayordomo, Francisco de Santa Cruz, que termine las obras iniciadas.⁴⁸

Después el cultivo de la caña se extenderá sobre todo en la zona que ocupa el actual estado de Morelos, donde las grandes haciendas azucareras tendrían un gran desarrollo.⁴⁹

Los conocimientos técnicos y capital que poseían los españoles, aunados a la existencia de climas propicios para el cultivo y la abundante mano de obra indígena, propiciarían que esta actividad se convirtiera en una de las industrias más importantes de la Nueva España.⁵⁰ De hecho el cultivo de la caña de azúcar llegó a ser tan atractivo económicamente que muchos propietarios transformaban gustosamente sus campos de trigo en cañaverales, ya que mientras el precio de este último estaba rigurosamente vigilado e inclusive era objeto de requisaciones en tiempos de crisis, el azúcar, además de su creciente demanda y cotización, era considerado un objeto de lujo y se vendía libremente.⁵¹ Estos mismos factores favorecieron que en ocasiones también la población indígena acogiera el cultivo de la caña

48. Fernando Sandoval B. op. cit., p. 23.

49. Lopez Rosado, op. cit., p. 42; Carcer, op. cit., p. 231; Fernando Sandoval B. op. cit., p. 23; Chevalier, op. cit., p. 111; Baudot, op. cit., p. 172.

50. Fernando Sandoval B. op. cit., p. 23; Chevalier op. cit., p. 107.

51. Chevalier, op. cit., p. 106.

aunque no tanto la fabricación de azúcar: por ejemplo en el año de 1536 el gobernador indigena de Cuernavaca autoriza a un español a cosechar la caña de azúcar que tiene sembrada en distintos lugares de la zona para pagar una deuda.⁵²

Sin embargo la producción de azúcar no fue una actividad a la que todo el mundo pudiera dedicarse, ya que hasta el más modesto trapiche necesitaba, además de la maquinaria y los animales, de al menos de 15 hombres trabajando en forma permanente durante unos meses después de la cosecha.⁵³ Los ingenios por su parte fueron por lo general grandes explotaciones: mitad agrícolas y mitad industriales cuya posesión era sólo accesible para los grandes capitalistas.⁵⁴ Para poseer un ingenio en los primeros años de la colonia era necesario en primer lugar tener una encomienda que suministrase la mano de obra indígena que se empleaba sobre todo en los cañaverales. Después era necesario contar con suficientes méritos o influencias para obtener mercedes de tierra o en su defecto dinero para comprar una gran extensión de ésta, pues además de

52. Millares Carlo, op. cit., doc. 1959.

53. Chevalier, op. cit., p.107.

54. A fines del siglo XVI el cronista Gonzalo Fernandez de Oviedo calculaba que un ingenio valía quince mil ducados de oro, mientras que todo un complejo azucarero de envergadura (incluyendo cañaverales) podía valer cincuenta mil. Era preciso disponer de un capital considerable para instalar una empresa azucarera. Levet, op. cit., p. 173.

varios cañaverales, había que cultivar algunas parcelas con maíz y frijol para el sustento de toda la gente que dependía del ingenio, contar con espacio para la cría del ganado que era utilizado tanto para el transporte, como para la alimentación --sobre todo de la población negra del ingenio que debía tener una dieta a base de carne para poder soportar el duro trabajo que realizaba-- y montes que suministrasen el combustible para las calderas. También era indispensable que la tierra adquirida contase con un río que llevase permanentemente agua suficiente para irrigar los cañaverales y proporcionar fuerza hidráulica para el molino. Una vez que se tenía esto había que invertir un capital bastante considerable en los medios de producción que implicaban, además del inmueble, máquinas tales como ruedas hidráulicas, prensas, calderas de cobre, etcétera, que por lo general debían mandarse traer de Europa. Finalmente se debía ser lo suficientemente rico para comprar esclavos negros, cuyo número podía variar de 80 a 120, dependiendo del tamaño del ingenio, y para pagar el sueldo de todos los maestros y oficiales que dicha empresa requería.⁵⁵

Hacia 1550 los dos ingenios más importantes de toda la Nueva España eran el de Tlaltenango cerca de Cuernavaca y el de Tuxtla en Veracruz. ambos

⁵⁵ Fernando Sandoval B. op. cit., pp. 25-37, 131-132; Chevalier, op. cit., p. 106-109; Enciclopedia de México; Carcer, op. cit., pp. 217-220; Baudot, op. cit., 173.

pertenecientes al marqués del Valle;⁵⁶ otros dueños de ingenios fueron el virrey de Mendoza, el oidor Pedro Tejada y el contador Rodrigo de Albornoz.⁵⁷

El cultivo de la caña era muy delicado y requería un alto esfuerzo que muchas veces el indígena no resistía, por lo tanto muchas haciendas azucareras contaban, no obstante lo alto de su precio, con esclavos negros, quienes soportaban mejor el duro trabajo en los cañaverales. La caña de azúcar era plantada a finales del mes de marzo; aunque en realidad cuando se poseía tierra abundante se procuraba sembrar en diferentes épocas de manera que el ingenio trabajase todo el año.⁵⁸ En vista de que su cultivo requería de técnicas especiales era necesario contar con un cañavelero, que se encargase de todo lo referente al cultivo, dirigiendo a los trabajadores en la siembra y corte de la caña y sobre todo en el riego, el cual era fundamental para que la cosecha tuviese abundantes jugos; un oficial de estos ganaba 110 pesos de oro de minas anuales, más un caballo y casa y alimentos.⁵⁹

56. Fernando Sandoval B. op. cit., p. 32.

57. Ibidem., p. 31; Chevalier, op. cit., p. 162.

58. Esto aunado al hecho de que periódicamente se necesitaba dejar a la tierra descansar, nos da una idea de la cantidad de tierra que se debía poseer. Fernando Sandoval B. op. cit., pp. 132-133.

59. Fernando Sandoval B. op. cit., pp. 131-133.

Los grandes ingenios utilizaban la fuerza de corrientes de agua, para mover los molinos y pensar en los que se exprimía al caña mientras que los trapiches eran movidos por bueyes o mulas. Los jugos extraídos eran conducidos hasta las calderas donde eran puestos a calentar hasta formar una melaza que, después de aplicar procedimientos de limpieza y purificación en lo que se denominaba la purga, se llevaba a los asoleaderos para terminar su solidificación dentro de moldes de barro para formar los "panes de azúcar", o bien se recortaba en tachos.⁶⁰ La elaboración de la azúcar requería de mano de obra altamente especializada, pues cada uno de los procesos que implicaba era distinto.⁶¹ La persona más importante dentro del ingenio era el maestro de azúcares, que conocía todo el proceso agrícola e industrial necesario para la fabricación de azúcar. Podía ser un español y su sueldo variaba entre 100 y 200 pesos anuales, pero también se daba el caso que fuera un esclavo negro en cuyo caso su valor oscilaban en 800 pesos de oro de minas.⁶² A este seguían una gran cantidad de oficiales y trabajadores especializados que se encargaban de alguna fase del proceso de la fabricación del azúcar. También era necesario contar con oficiales, españoles o

60. Ibidem., p. 159.

61. Ibidem., pp. 26-30.

62. Ibidem., pp. 156-57.

indigenas, herreros carpinteros y de muchos otros oficios para el mantenimiento y reparación del ingenio.

La industria azucarera tuvo un desarrollo espectacular en la Nueva España; se ha estimado que para el año de 1550 la producción anual era de unas 450 mil arrobas (cerca de 5 mil toneladas), sin contar la producción de melazas y bebidas, y la del azúcar sin refinar de los ingenios pequeños y trapiches.⁶³ No obstante lo anterior, la ciudad no siempre estuvo bien abastecida, pues como ya dijimos la producción de las grandes haciendas azucareras desde un principio tuvo miras al comercio internacional, principalmente con España y Perú.⁶⁴

La producción de azúcar destinada al consumo de los habitantes de la ciudad de México, era vendida a los consumidores frecuentemente por empleados de los mismos productores, aunque también se daba el caso de que estos se asociaran para la venta de su producto con personas que tenían tiendas en la ciudad, también había comerciantes independientes que acudían a los ingenios y trapiches para comprar la mercancía que después revendía a los vecinos.⁶⁵ El precio del azúcar en general estaba sujeto a la postura que hacían los

63. Enciclopedia de México.

64. Fernando Sandoval R. op. cit., p. 62 y 160.

65. Actas de Cabildo del 14 de Julio de 1542.

diputados del Cabildo,⁶⁶ sin embargo en varias ocasiones en el transcurso de la década de los cuarentas se deja que el precio del azúcar se fije libremente, pero se ordena que los revendedores se sometan a la ordenanza del tanto, que los obligaba a que cada vez que trajeran un nuevo cargamento de azúcar a la ciudad debían dar un plazo de tres días, para que los vecinos lo compraran al mismo precio que a ellos les había costado, más un tanto de ganancia.⁶⁷ Esto aparentemente se prestó a muchos abusos y fraudes pues los revendedores de azúcar, alegando que vendían el azúcar en nombre de los productores, se escapaban de cumplir esta ordenanza:⁶⁸ no se ha encontrado información sobre cuánto tiempo duró esta situación; pero para el año de 1552 el precio se vuelve a fijar mediante postura.⁶⁹

Las cargas de azúcar provenientes de la zona de Cuernavaca entraban en arrias por el rumbo del Ajusco,⁷⁰ mientras que las que venían de la zona de Chalco se transportaban en canoas que se desembarcaban en el

66. Por dicho trabajo el diputado cobraba: "por cada cuatro arrobas una libra, e de 8 arrobas dos libras, y si trajere más no le cobre más". Actas de Cabildo del 14 de julio de 1525. 25 de junio de 1538.

67. Actas de Cabildo del 14 de julio de 1542 y 6 de octubre de 1544.

68. Actas de Cabildo del 14 de julio de 1542.

69. Actas de Cabildo del 22 de agosto de 1552.

70. Fernando Sandoval B. *op. cit.*, p. 164.

centro mismo de la ciudad.⁷¹ De allí el azúcar se distribuía en las tiendas de la ciudad, donde los consumidores la podían adquirir al menudeo, sin embarco con el tiempo la venta de azúcar tendería a concentrarse en la calle que después se llamó de los Meleros, (hoy Corregidora) y en las tiendas que estaban en los bajos de la Universidad.⁷² El azúcar también llegó a venderse en las confiterías aunque en ellas se permitía que el precio fuese más alto.⁷³ Además de azúcar blanca, los vecinos podían adquirir moscabado o azúcar morena y panela o piloncillo.⁷⁴ El azúcar se vendía por arrobas, libras, medias libras y cuarterones (cuarto de libra).⁷⁵

Otro aspecto que preocupó a las autoridades citadinas, además del precio y el peso fue la calidad del azúcar, pues era frecuente que ésta saliera de los ingenios y trapiches sin purgar y sin enjutar, es decir, sin refinar y secar, por lo que se dictan ordenanzas que aseguren la calidad del producto.⁷⁶

71. Ibidem. p.163.

72. Ibidem. p.164.

73. Actas de Cabildo del 7 de mayo de 1527.

74. Actas de Cabildo del 14 de julio de 1525. 25 de junio de 1538.

75. Actas de Cabildo del 12 de diciembre de 1536.

76. Actas de Cabildo del 15 y 27 de septiembre y 6 de octubre de 1544.

ANO	PRECIO ORAZA	FUENTE
1528	5 ps.	Miliars Carlo, doc. 1405.
1530	7 ps. 4 to	A.C. del 25 de Junio de 1530
1541	2 ps.	A.C. del 26 de mayo de 1541
1542	2 ps.	A.C. del 14 de Julio de 1542
1452	3 ps.	A.C. del 22 de agosto de 1552

Conservas y confituras

Ya hemos mencionado dentro de este capitulo, la especial inclinación de los colonos de la Nueva España por el consumo de alimentos azucarados, tendencia que continuó manifestándose a todo lo largo de nuestra historia y que hoy se traduce en una importante tradición dulcera, que llega al grado, incluso, de que casi cada localidad del país cuenta con alguna especialidad. Para concluir el tema de los dulces quisiéramos hablar brevemente de como fabricaban y vendian sus productos los primeros confiteros que se establecieron en la Nueva España, los cuales seguramente con su trabajo llegaron a influenciar las manifestaciones dulceras que se desarrollaron posteriormente en hogares y en los conventos de monjas.

Aunque en España los confiteros eran un gremio perfectamente establecido, las circunstancias propias de una colonia en formación impidieron que durante estos primeros años, el gremio funcionara estrictamente como tal. Desde luego que dentro de las confiterías habia maestros, oficiales y aprendices, como se pone de

manifiesto en un contrato que celebran en el año de 1528 una negra llamada Barbola y Francisco Ledesma confitero, en el que la primera se obliga a servir en el dicho oficio a cambio de que el confitero le da casa y comida y le enseñe el oficio y a hacer pasteles pagándole un sueldo anual de 130 pesos.⁷⁷ Pero al mismo tiempo se dan una serie de anomalías que indican que el gremio no se encuentra del todo organizado; por ejemplo, no todas las personas que se consideraban oficiales en este oficio habían sido examinadas por un veedor del gremio, además de que sus productos no siempre se vendía en las confiterías, pudiéndolos adquirir en los tianguis y en las puertas de iglesias.⁷⁸

Desde fechas muy tempranas se comenzaron a vender conservas en almibar de: higo, duraznos, membrillo, limón, sidra y naranja. Las confituras se hacían de frutas secas como almendras y avellanas que se importaban de la Península y había unas más baratas de anís y culantro, --productos que aunque eran de origen no americano, tal vez se empezaron a producir muy pronto en la Nueva España-- también se llegaron a confitar pepitas de la tierra. Finalmente se vendían membrillos, acitrones, berenjenas, zanahorias y tallos

77. Millares Carlo, *op. cit.*, doc. 1337.

78. Barrio Lorenzot, *op. cit.*, pp. 145 y 146.

de lechuga cubiertos y desde luego mazapanes de almendra.⁷⁷

El precio de las conservas, confituras y frutas cubiertas se fija por postura; en este caso los diputados se llevan como comisión una libra de cada cuatro arrobas o dos de ocho, y no más;⁸⁰ sin embargo en el año de 1544 se autorizó a que las confituras y conservas se vendiesen sin postura durante 5 meses.⁸¹ Para fijar la postura los diputados debían tomar en cuenta el valor de las materias primas con que eran confeccionadas, pues sobre todo los cambios en el precio del azúcar afectaban directamente el precio de las confituras.⁸² Además del precio, las autoridades vigilaban que no se cometieran fraudes y engaños con los consumidores. Por ejemplo una de las formas en que los confiteros solían engañar al público era pesar varios tipos de confituras juntas, poniendo más cantidad, por ejemplo de las de culantro y anís, que salían más baratas, y muy pocas de frutas secas importadas; para evitar estos abusos el Cabildo mandará

79. Actas de Cabildo del: 14 de julio de 1525, 7 de mayo de 1527, 25 de junio de 1538, 28 de agosto de 1544, 28 de mayo de 1545, 29 de mayo de 1545, 3 de junio de 1546 y 22 de agosto de 1552.

80. Acta de Cabildo del 14 de julio de 1525.

81. Actas de Cabildo del 13 de octubre de 1544 y 29 de mayo de 1545.

82. Actas de Cabildo del 13 de abril de 1579, 5 de febrero de 1590, 26 de mayo de 1541, 28 de agosto de 1544 y 3 de junio de 1545.

que cada cosa se pese y cobre por separado.⁸³ También los confiteros procuraron sacar mayores ganancias por sus productos utilizando azúcar de calidad inferior, por lo que así mismo se manda que esta sea blanca y lealdada.⁸⁴ Las confituras se vendían por arroba, libra, media libra y cuarterón.⁸⁵

Dentro de las confiterías también se llegó a vender azúcar y frutas secas importadas, aunque el precio era mayor que el de las tiendas, pues estaba autorizado que la primera se vendiera al precio de las confituras más baratas y las segundas por el valor de la fruta confitada.⁸⁶

LAS ESPECIAS

La costumbre de utilizar especias fue originalmente introducida en Europa por los bizantinos, y durante toda la edad media desempeñarían un importante papel dentro de la cultura gastronómica europea, debido a que contribuían a contrarrestar el penetrante sabor de la sal, conque la carne y el pescado eran conservados, y con frecuencia a disimular el hecho de que estos se

83. Actas de Cabildo del 18 de abril de 1538.

84. Actas de Cabildo del 13 de octubre de 1544, 28 de mayo de 1545 y 22 de agosto de 1552.

85. Actas de Cabildo del 12 de diciembre de 1536.

86. Actas de Cabildo del 7 de mayo de 1527.

hallaran en inicio de descomposición.⁸⁷ En especial en España la utilización de especias se vio reforzada por la presencia de la cultura islámica, cuya cocina se caracterizaba también por el abundante uso de especias.⁸⁸ Entre las especias más utilizadas en el siglo XVI en España estaban la pimienta, la canela, jengibre, clavo, cardamomo, nuez moscada y el azafrán que había sido introducido por los árabes; también se consideraban especias, al azúcar, la miel, el vinagre, la leche; y desde luego las hierbas aromáticas como el orégano, el cilantro, la mejorana o el perejil.⁸⁹ Ya en la Nueva España, el empleo de las especias de los colonos debió haberse revigorizado con la influencia de la cultura gastronómica indígena, que tanto se caracteriza por los sabores fuertes, sobre todo a partir del empleo de las distintas variedades de chile.

Son muy escasos los datos que se han encontrado con respecto a la producción de especias tanto en Europa y Asia, como en América. En el primer caso sabemos que el azafrán, el anís, el comino se cultivaban en las tierras de Aragón y Valencia.⁹⁰ Por su parte el clavo, la canela y la pimienta no se producían en Europa, sino

87. Carson Ritchie, op. cit., p. 92; Larousse gastronomique, p. 1009.

88. Carson Ritchie, op. cit., p. 93.

89. Larousse gastronomique p. 1010; Carcer, op. cit., pp. 140-141.

90. Carande, op. cit., p. 70; Hamilton, op. cit., p. 219.

que se importaban tal vez del Próximo Oriente, a España, de donde se enviaban a las Indias. Mas adelante, con la apertura en la Nueva España del comercio al Pacífico y la llegada del galeón de Manila, estas especias llegaron en forma directa de oriente, invirtiéndose la ruta: Asia-Europa-América.⁹¹

Con respecto a la producción en América, seguramente que durante la primera parte del siglo XVI se hicieron intentos por aclimatar todas las variedades que tenían posibilidades de desarrollarse en el territorio colonizado; tal fue el caso de una raíz, --que aunque hoy es poco utilizada en la cocina mexicana, en el siglo XVI tenía gran demanda--, nos referimos al jengibre que según Torquemada, se trajo después de 1545, sembrándose en Cuernavaca, en la huerta de Bernardino del Castillo, de donde procedía la gran cantidad que había en su época.⁹² No obstante la escasez de datos, que nos impide proporcionar más ejemplos sobre la aclimatación y producción de las plantas consideradas como especias, por la información que arrojan las actas del Cabildo podemos descubrir que especias como la canela, el azafrán, el clavo y la pimienta no fueron producidas en la Nueva España durante esta época, pues se encuentran consideradas

91. Hamilton, *op. cit.*, p. 246.

92. Fray Juan de Torquemada, *Monarquía Indiana*, Libro IV, capítulo XI. Citado por Salvador Tuscano, *op. cit.*, p. 157.

dentro de la lista de mercaderías de Castilla que se vendían en la ciudad de México. Otras sin embargo, como los cominos, la alcaravea, el ajonjolí y la mostaza y desde luego las hierbas aromáticas como el orégano, cilantro, el perejil y la mejorana, se producían en el territorio novohispano ya en en la década de los años cuarenta.⁹³

La venta al menudeo de los condimentos importados, así como todos los que se producían aquí, exceptuando las hierbas aromáticas, estaba sujeta a la postura de los diputados del Cabildo. La diferencia de precios entre las especias importadas y las que se producían en la tierra era notable, pues mientras que la libra de comino, ajonjolí o anís se cotizaba en el año de 1552 a real de plata, la libra de mezcla de especias de Castilla, que contenía azafrán, canela, clavo y pimienta por partes iguales valía cinco pesos. y el azafrán por sí solo costaba siete.⁹⁴

LA LECHE Y SUS DERIVADOS

La inexistencia de ganado lechero en Mesoamérica provocó que la población indígena se mantuviera al margen del consumo de estos productos hasta la llegada de los españoles, pero al igual que la carne de los

93. Actas de Cabildo del 4 de enero de 1546 y 13 de diciembre de 1547.

94. Actas de Cabildo del 2 de septiembre de 1552.

animales que trajeron, la leche y sobre todo el queso que se elaboraba con ésta, fueron integrados a su dieta. López de Gomara afirma que los indios estimaron mucho el queso, sorprendidos de que la leche se cuajase.⁹⁵ Los colonizadores, por su parte, aunque estaban acostumbrados al consumo de lácteos no consideraban que la leche fuera una bebida adecuada para adultos;⁹⁶ de la misma manera la mantequilla era poco utilizada, pues a diferencia de otros pueblos europeos que sólo contaban con esta grasa para cocinar, los españoles tenían olivos.

La leche que se vendía fresca se daba a beber a los niños y a las mujeres,⁹⁷ el resto se utilizaba preferentemente en la elaboración de platillos como las natillas, o el manjar blanco, (platillo a base de pollo, leche y azúcar).⁹⁸ El requesón y la mantequilla eran alimentos que se hacían a nivel casero: por ejemplo esta última se hacía con la leche que se acababa de ordeñar, la cual todavía tibia se echaba en una especie de bolsa de cuero que bien cerrada se agitaba hasta que se formaba una pella o masa de grasa, que una vez separada del líquido, se ponía en agua fría

95. López de Gomara, op. cit., p. 334.

96. Gibson, op. cit., p. 357.

97. Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario, reproducción facsimilar, México, Miguel Ángel Porrúa, 1926, p. 446.

98. Francisco Martínez Montaña, op. cit., p. 204.

para que terminara de endurecerse y se conservara fresca.⁹⁹ Sin embargo la mayor parte de la producción lechera se destinaba a la elaboración de quesos, los cuales eran ampliamente consumidos por indígenas y españoles.

El hecho de que fuese preferentemente la leche de oveja la utilizada en su elaboración,¹⁰⁰ hizo que la industria de la quesería estuviera íntimamente ligada a la cría de ganado menor, practicada por indios y españoles. Ya hemos mencionado que los primeros practicaron la cría de ovejas tanto para el consumo familiar como a un nivel comercial;¹⁰¹ y por lo tanto no desaprovecharon la oportunidad de fabricar quesos con fines comerciales.¹⁰² Los españoles por su parte también practicaron la fabricación de quesos como una actividad complementaria a la cría de ganado menor: por ejemplo, había una hacienda situada en el pueblo de Castil Blanco, donde además de los cultivos más usuales y la cría de yeguas, ovejas, cabras y cerdos, se elaboraba queso.¹⁰³ Uno de los más comunes en esta

99. Ibidem. p. 386.

100. Foster. op. cit., p. 131.

101. Ver supra, p. 118-119.

102. Actas de Cabildo del 13 de febrero de 1540.

103. Millarés Carlo, op. cit., docs. 2519 de 1538 marzo; Miranda, op. cit., pp. 192-193, nos da noticias sobre encomenderos que utilizaban el servicio personal de los indios en esta industria.

época era el queso tipo manchego.¹⁰⁴

La producción de leche y queso llegaba a los consumidores principalmente a través de los mercaderes y regatones. sus precios desde luego estaban sujetos a la postura de los diputados del Cabildo. La autoridades también se preocuparán para que en la venta de leche no se adulterara el producto con agua y se utilizaran medidas como el azumbre, además de que el queso se vendiera por peso.¹⁰⁵

104. Foster, op. cit., p. 118 y 131.

105. Actas de Cabildo del 14 de abril y 15 de septiembre de 1531, 9 de enero de 1532, 9 de y 11 de abril de 1538 y 17 de diciembre de 1549.

EL MESTIZAJE

El centro del valle y del Imperio Azteca fue destruido con la caída de México Tenochtitlan; el espacio que ocuparan el centro ceremonial y los palacios y casas de los nobles y los funcionarios fue ocupado por los edificios públicos y las casas de los colonizadores. A partir de ellos, la ciudad de México, ahora colonial, centralizará el gobierno de toda la Nueva España. Sus habitantes ya no son los señores aztecas ni sus funcionarios, artesanos, comerciantes y sirvientes; sino los encomenderos, funcionarios reales, religiosos, letrados, artesanos, labradores, comerciantes, aventureros y vagabundos españoles, que no obstante la división de las dos repúblicas, comparten el espacio ciudadano con los artesanos, obreros, comerciantes y sirvientes indígenas, además de un reducido grupo de autoridades, nobles o no, que sirven de intermediarios entre las dos repúblicas.

Al permitir que la población indígena regresara a su ciudad y siguiera siendo gobernada por sus propias autoridades, quedó asegurada, de una manera formal, la permanencia de una gran cantidad de elementos de la cultura prehispánica. Cuando los españoles llegaron a la ciudad de México se encontraron con una organización de abasto perfectamente articulada para el suministro

de alimentos de alrededor de 300 000 personas, que satisfacía desde las necesidades mínimas de los más pobres --incluso en periodos de escasez-- hasta los lujos gastronómicos de las clases poderosas.

La nueva organización del abasto de la ciudad de México se planteó con base en los requerimientos alimenticios de una población dividida racial y socioculturalmente --pero que, al mismo tiempo, estaba uniéndose en un proceso masivo de sincretismo. Dicho proceso se manifiesta, en el campo de la comida, con el desarrollo de dos dietas y dos corrientes culinarias distintas, que forman parte, junto con la netamente indígena,¹ de lo que hoy conocemos como la dieta y la cocina mexicanas; nos referimos a la gastronomía mestiza, que nada tiene que ver con lo racial, y a la criolla, que tampoco tenía mucho que ver con su lugar de nacimiento; ambas surgen del estrecho contacto entre lo indígena y lo español y forman parte de un

1. La alimentación indígena sufrió pocos cambios con la llegada de los españoles. El maíz, el frijol, la calabaza y los chiles siguieron siendo sus ingredientes básicos y los otros cultivos y los productos de la recolección, la caza, y la pesca, siguieron funcionando como complementos. Sin embargo, poco a poco el indígena fue adoptando algunos de los alimentos que trajeron los españoles. Por ejemplo, el consumo de insectos y aun el de la carne de animales como el guajolote y el perro, gradualmente fueron sustituidos por el consumo de las gallinas de Castilla y por el de la carne de cerdo y otros animales. Las bebidas tradicionales, como el cacao y el pulque dejan de estar restringidas a una sola clase, como en la época prehispánica. La introducción de nuevas bebidas, como el vino y la cerveza, creó serios problemas de alcoholismo entre la población indígena, que las autoridades virreinales trataron de controlar con medidas como la de prohibir su consumo.

comportamiento cultural mucho más amplio, cuya síntesis es lo mexicano.²

Las escasas noticias que aparecen en nuestras principales fuentes de información (es decir, las Actas del Cabildo del Ayuntamiento de la ciudad de México, institución que, como ya vimos, tuvo el control formal del abasto de alimentos de la población citadina; y las obras de los cronistas como Sahagún y Cervantes de Salazar; las recopilaciones de investigadores como don Francisco del Paso y Troncoso, García Icazbalceta y Mariano Cuevas; y las obras de historiadores como Charles Gibson y José Miranda) sobre la organización del abasto indígena de la ciudad, indican que, al menos durante las primeras décadas del régimen colonial, los españoles dejaron que la población indígena se abasteciera de sus propios alimentos con libertad.³

2. La dieta mestiza se distingue de la indígena por la creciente inclusión de productos de origen no-americano, como el azúcar, la carne, o la utilización de grandes cantidades de grasa en la confección de platillos; aunque esto siempre estuvo condicionado por la limitante económica que obligaba, por ejemplo, a la utilización de piloncillo en vez de azúcar blanca, o al consumo de cortes de carne baratos. La criolla, por su parte, notaba muy ligada a la peninsular y exigía una serie de ingredientes como el pan, la carne, el vino, el aceite, ciertas frutas como las peras y las manzanas, legumbres como los garbanzos, verduras como lechuga, zanahorias, y nabos, y especias tales como el ajo, el cilantro, la mejorana, la canela o la pimienta; pero con variaciones por la adopción de ingredientes como el maíz, el frijol, el cacao, el chile o el jitomate.

3. Sobre la legislación en pro de la conservación y protección del abasto indígena, vease en la Reconstrucción del Indio, el libro 8, tomo 1, ley 25, p. 191; y tomo 10, ley 10, p. 216. Sergio Lorenzot, pp. 215, p. 186; Gibson, op. cit., pp. 377-378.

El sistema de abasto prehispánico se conservó principalmente a partir de la supervivencia de los mercados o tianguis, aunque, desde luego, los colonizadores mantuvieron en ellos un estrecho control mediante los nobles y funcionarios indígenas que les serían como intermediarios en el gobierno de la población autóctona.⁴ Sin embargo, el abasto de productos como el maíz y el cacao pasó a ser controlado en gran medida por la población blanca. Lo anterior se pone de manifiesto en el hecho de que las autoridades coloniales vigilasen su producción, venta y precio.⁵ También en que muchos colonizadores se convierten en dueños de plantíos de cacao o en encomenderos que, al cobrar su tributo en maíz, consiguieron que un gran volumen del suministro de este cereal se realice a partir de la organización del comercio español. Finalmente, en que estos alimentos ingresaron, como parte fundamental, a la dieta de los recién llegados.⁶

4. Katz, op. cit., p.100; José Luis de Rojas, op. cit., p. 232; Gibson, op. cit., p.161.

5. Ver Recopilación de indias, libro 6, tomo 1, ley 26 o. 191. Y Actas de Cabildo del 28 de enero de 1527, 6 y 24 de octubre de 1536, 3 de diciembre de 1540, 15 de septiembre de 1544, con respecto al cacao, y 26 de julio de 1535, 2 de octubre de 1535, 18 de enero y 21 de junio de 1538, 10 de enero de 1544, y 13 de noviembre de 1546, con respecto al maíz.

6. Por ejemplo, el cacao se convierte en un alimento importantísimo entre los colonizadores, tanto por los valores alimenticios que se le atribuyeron como por los valores cultural y económico que pronto implicó. Salvador Novo, Comida Mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México, México, Editorial Porrúa, 1977, pp.61-71; Ivonne Kijarés,

Con la sobrevivencia de los tianquis de Santiago Tlatelolco y San Juan,⁷ las autoridades coloniales garantizaron el abasto de la población indígena de la ciudad; pero tuvieron que imponer otra organización para el suministro de los alimentos que formaban parte de su propia cultura. En este sentido, la parte del sistema de abasto prehispánico que dependía de las tierras del Estado prácticamente fue destruido, al quedar diezmada la población que solía explotarlas: en su lugar, aparecieron los encomenderos y los corregidores de los pueblos de la Corona, quienes por medio del tributo acaparaban el excedente de la producción indígena, con el cual se facilitaría el crecimiento de una economía a la manera europea, pero adaptada a las condiciones americanas.⁸

De esta manera, el desarrollo general del abasto de alimentos de los habitantes de la ciudad de México en el siglo XVI está condicionado por la organización económica prehispánica que sobrevive sobre todo en el

economía y la administración del Colegio de San Ildefonso.
tesis, UNAM, 1986 (en prensa).

7. Cervantes de Salazar, op. cit., pp. 63 y 82.

8. Gibson, op. cit., pp. 201-207, 236, 276-279 y 341; Miranda, op. cit., p. 186. El tributo, que en la época prehispánica fue empleado principalmente para cubrir las necesidades diarias de la población que no podía sustentarse a partir de sus propios cultivos; y para la creación de reservas alimenticias que pudieran ser empleadas en períodos de hambruna, después de la llegada de los españoles fue pagado en alimentos y siguió acompañando un papel muy importante en el aprovisionamiento de la ciudad; pero ahora su distribución estaba regida por las reglas de la economía europea.

campo," y por el desarrollo propio de la nueva organización.

La satisfacción de las necesidades alimenticias de los españoles provoca dos niveles de penetración cultural. Por un lado, es tan importante que no puede permanecer al margen del control gubernamental que establece una estructura formal, por medio de instituciones como la Casa de Contratación de Sevilla, el Virrey y el Cabildo (las cuales organizan y controlan el abasto en varios planos); ni de los individuos como Cortés, don Antonio de Mendoza, Vasco de Quiroga y otros personajes menos conocidos que eran los empresarios visionarios que tuvieron poder político y económico para organizar empresas productivas en gran escala. Por el otro lado, se establece una estructura informal que engloba todas las demás acciones que los particulares realizan para la satisfacción de las necesidades alimenticias de la población, --y que como hemos visto, abarca acciones en los campos del consumo, la producción, y el abasto--. Tanto la estructura formal como lo que se da de una manera informal constituyen, en última instancia, la organización económica colonial que se sobrepone a la indígena.¹⁹

9. Dado que en los alrededores de la ciudad, las comunidades indígenas conservaron buena parte de su organización económica interna y los cultivos tradicionales de la época prehispánica; Moreno Toscano, op. cit., p.44. Broda, op. cit., p.71; Haugck, op. cit., p.71.

10. Foster, op. cit., pp.44, 59.

El contacto con la nueva economía y el control formal que ejercen los españoles supone, para la organización económica indígena, la desaparición de muchos aspectos de su estructura, pero también la supervivencia de elementos de su antigua organización, entre los cuales destacan, además de los tianguis, la producción en las chinampas, los tamemes y el transporté de canoas; los cuales a pesar de que continúan bajo el control indígena, se irán adaptando a las nuevas circunstancias. Así, los campesinos indígenas del valle de México, aunque continuaron proveyendo de alimentos a la ciudad; con el contacto con la nueva economía y la adopción gradual de las técnicas y los cultivos nuevos, modificarían en buena medida las estructuras económico sociales que habían operado durante la época prehispánica.

Por ejemplo, no obstante que la organización del calpuli fue conservada, la introducción de la gandería, y por lo tanto, la aparición de pastores, implicaron para esta organización indígena la aparición de un grupo nuevo de actividades, ajenas a la agricultura y a la artesanía, y que al requerir de una atención especializada modificaron su estructura. La producción en chinampas, aunque logró sobrevivir con bastante

11. A través de muchos productores indígenas de zonas como Coyacacán, Huixtlipechac, Tacuba, Cuahuitlán, Tenayuca, Culhuacán, Ecatepec, etcétera, que siguieron enviando su producción a los mercados de San Juan y Tlatelolco, Bernal Díaz del Castillo, op. cit., p. 107; Gibson, op. cit., p. 23.

éxito, se vio afectada por la introducción de nuevos cultivos.

Los medios de transporte de la época prehispánica, a pesar de ser rudimentarios, fueron inmejorables para las condiciones del valle de México, pues su red de lagos permitió la utilización de millares de canoas que habían contribuido al desarrollo del intercambio de productos entre México Tenochtitlan y las zonas costeras de los lagos; por lo tanto, las embarcaciones continuaron desempeñando durante toda la época colonial un papel fundamental para el acarreo de mercancías dentro de la ciudad; la introducción de carretas, caballos, mulas y burros vino a revolucionar el sistema de transporte indígena basado en tamemes, el cual no obstante siguió siendo utilizado durante mucho tiempo después de la conquista.¹²

La estructura del calpulí seguramente también se vio afectada por la aparición del comercio que seguía las reglas europeas; un buen número de indígenas se dedicó a la regatería y con ello se desligaron y comenzaron a romper con la estructura tradicional del calpulí.¹³

12. Antonio de Mendoza, op. cit., p. 20; Gomez de Cervantes, op. cit., p. 102; Mariano Cuevas, op. cit., pp. 194 a 97 y 198-99; Gibson op. cit., p. 227-228, 370-374; Katz, op. cit., p. 35; Ringrose, R. David, "Cartino in the Hispanic World: an example of Divergent Development", Hispanic American Historical Review, 50 (1) febrero 1970, pp. 32-37. Borah y Cook, op. cit., p. 5.

13. Dado que la mayor parte de la producción e intercambio de alimentos y artesanías se hacía a través de los calpulíes, sería natural que al destruir la conquista, buena parte de su

En la ciudad, aunque las autoridades coloniales respetaron la organización de los tianguis, los cambios que se suscitan, por ejemplo, a partir de la venta de los nuevos artículos alimenticios, la utilización de pesas y medidas europeas, el empleo de moneda y la aparición de los intermediarios indígenas, pero también mestizos, españoles y mulatos.¹⁴ provocan la transformación de los mercados citadinos y su adaptación a las nuevas circunstancias de la producción y del consumo.¹⁵ Además de los revendedores (que compraban en los tianguis indios los productos que luego vendían en los mercados, tiendas y tabernas del primer cuadro de la ciudad), miles de artesanos, peones y sirvientes indígenas que habitaban los barrios que rodeaban a la ciudad se abastecían en el mercado; y cada vez más, también, los españoles ricos y pobres. Mientras tanto,¹⁶ fuera de la ciudad, el intercambio que se siguió realizando en los tianguis periódicos, presentó menos modificaciones. Tomando en cuenta la

organización, comenzaron aparecer los regatones, que eran indios sin tierra, acostumbrados a vivir entre los españoles y que por lo tanto, conocían las nuevas reglas del intercambio, por lo tanto este conocimiento les permitió dominar a los individuos que solían hacer el intercambio de la producción de los calpullis rurales.

14. Gibson, op. cit., p. 366-70; Miranda, op. cit., pp. 216, 204-209.

15. Gibson, op. cit., pp. 404-405; Baudot, op. cit., pp. 177, 274-75.

16. Barrio Lorencot, op. cit., p. 270-71; Gomez de Cervantes, op. cit., p. 100 y 118.

cantidad de gente que adquiría allí sus alimentos, la permanencia de los mercados indígenas, con todo y los cambios que se introdujeron, demuestra que un aspecto de la organización del abasto prehispánico continuó desempeñando un papel fundamental en el suministro de alimentos para la población citadina.

Como se pudo apreciar en los capítulos referentes al abasto de productos específicos, el indígena tuvo una actitud distinta ante el consumo y la producción de cada uno de los nuevos alimentos que trajeron los españoles. Dicha actitud, además de la aceptación o el rechazo del sabor y las ventajas o desventajas de su producción, seguramente estuvo influida por el hecho de que alimentos como el trigo o la carne, se identificaban con el grupo dominante, por lo que no consumirlos significaba, de alguna manera, una resistencia contra la cultura opresora; mientras que consumirlos era una aceptación de la nueva cultura y, por lo tanto, una muestra de ascenso en la nueva jerarquía social.

Aunque se podría decir que la economía del México prehispánico era de subsistencia, su tecnología rudimentaria permitió un conocimiento y un dominio de la naturaleza tales, que hoy, con todos los avances de la ciencia, apenas alcanzamos a lograr.¹⁷ El indígena se

17. Guy Rozat, "El redentor occidental y sus fantasmas técnicos," *Salón*, número 4 1/2, abril-septiembre 1961; pp. 147-150, nos da el ejemplo de aquellos científicos que estudiaron

relaciona con su entorno modificándolo poco, pero su organización le permite una autonomía económica que ya deseáramos actualmente en los países del Tercer Mundo.

La posesión colectiva de la tierra y la organización social y económica que se fundamentan sobre ella, no se pueden entender sin el elemento religioso que infundía sentido a todas las actividades del hombre prehispánico. En este sentido, la misión del hombre en el mundo no era realizar su vida individual --concepción inexistente en la mentalidad indígena--, sino mantener la vida de la colectividad, cuya preservación era el fin último de la existencia individual.¹⁸

En cosa de 30 años, que comprenderían al menos dos generaciones, el indígena se había visto obligado a adoptar nuevos valores económicos, sociales y culturales, y a abandonar su antigua visión del mundo: de improviso, se vio obligado a dejar a sus dioses, y con ellos toda la concepción de la naturaleza prehispánica. Los que conservaron su tierra tal vez rompieron menos abruptamente con su identidad prehispánica; porque la tierra los unía con el calpuli, donde sobre todo la organización de la producción agrícola y la protección del clero les permitían

durante años la mejor manera de aumentar la productividad del maíz, para venirse a encontrar al final que los métodos descubiertos eran utilizados por los aztecas.

18. Enrique Florescano, *op. cit.*, pp. 19-20.

conservar algunos rasgos de su cultura prehispánica. Pero los indios que se veían despojados de su tierra ancestral, de la tierra del calpuli, ni siquiera tuvieron el consuelo de pertenecer a una comunidad, en el sentido indígena. Sin embargo, al perder su identidad sobre la base de la posesión de la tierra, estuvieron mejor preparados para adaptarse a las nuevas circunstancias; en parte, esos serían los habitantes indígenas de la ciudad de México.

Por su parte, la población citadina que sobrevivió a la caída de su ciudad, fue más susceptible de adaptarse a las nuevas condiciones de la realidad, ya que al estar desligada de la tierra y al haberse desarrollado más como artesanos o prestadores de servicios, les fue más fácil encontrar un lugar en las nuevas condiciones socioeconómicas coloniales; pero para ello tuvo que aprender a desenvolverse en el nuevo mundo que la obligaba a abandonar su antigua concepción de la realidad, pero cuya organización jerárquica de la sociedad le daba cabida en todos sus niveles. A partir de allí, todos estos individuos actúan activamente en el proceso del mestizaje cultural.¹⁹

19. Un ejemplo de hasta que punto los indígenas de la ciudad de México y sus alrededores, se habían adaptado a la nueva economía, es su preferencia por pagar el tributo en dinero. Actas de cabildo del 17 de abril de 1540, 22 de diciembre de 1544, 6 de marzo de 1550; Gibson, *op. cit.*, p. 279.

Dentro de nuestra visión del pasado, la época prehispánica aparece, de manera general, casi como el paraíso perdido, mientras que la época colonial es vista como un largo periodo de tinieblas y explotación.

Y aunque a muchos nos gustaría que el pasado prehispánico de nuestra ciudad estuviese más presente en nuestros días, el hecho es que los signos más visibles de lo que fue la gran Tenochtitlan fueron destruidos para siempre durante la conquista. Sin embargo, no todo está perdido, pues a través del estudio de la vida colonial podemos descubrir muchos elementos indígenas que logran sobrevivir y mezclarse con los elementos de la cultura que trajeron los colonizadores, y que constituyen las raíces mestizas de nuestra ciudad.

BIBLIOGRAFIA

Acosta Saignes Miguel, Miguel León Portilla, Aime M. Chapman y Amalia Cardoso de Méndez. El comercio en México prehispánico. Mexico Instituto Mexicano de Comercio Exterior, 1975, 268 p.

Actas del Cabildo de la de ciudad de México. El título varía, 1524-1560, México 1889.

Acosta Saignes Miguel, El comercio prehispánico. México, Instituto mexicano de Comercio Exterior, 1975, 268 p.

Aguirre Beltrán, El proceso de aculturación. México, UNAM, 1957, 269 p.

Aiton Arthur S., "Early American Price-fixing legislation", Michigan Law Review, 25, 1926 : 15-23.

Alamán Lucas, Diseraciones sobre la historia de la República mexicana. Desde la época de la conquista que los españoles hicieron a fines del siglo XV v principios del XVI de las Islas y Continente americano hasta la independencia. México, Imprenta de José Mariano Lara, 1844-1849, 3 vols.

Archivo General de la Nación, Ríos, acequias, mercados, abastos y panaderías, México, 1980. 102 p.

Arcila Fariás, Eduardo. El comercio en México y Venezuela en los siglos XVI y XVII. México. Instituto Mexicano de Comercio Exterior, 1975, 325 p.

Artiñano Gervacio de, Historia del comercio con las Indias durante el dominio de los Austrias. Barcelona, Villanova, 1917, 350.

Barrio Lorenzot Francisco del, Ordenanzas de gremios de la Nueva España. México. Dirección de Talleres Gráficos, 1920, VI, 315 pp.

Baudot Georges. La vida cotidiana en la América española en tiempos de Felipe II siglo XVI. México. Fondo de Cultura Económica, 1983, 343 pp.

Benassar Bartolome, Valladolid en el siglo de oro, una ciudad de Castilla y su entorno agrario en el siglo XVI. España. Ayuntamiento de Valladolid, 1983, 585 p.

Benitez Fernando, Los primeros mexicanos; vida criolla en el siglo XVI. México, ERA, 1961, 281 p.

Bernal Díaz del Castillo, Historia verdadera de la conquista de la Nueva España. Madrid, Espasa Calpe 1968 636 p.

Bishko, Charles J. "The peninsular background of Latin American Cattle Ranching". Hispanic American Historical Review, 32 (4) noviembre 1959 : 491-518.

Borah Woodrow, El siglo de la depresión en Nueva España. México, SEP, 1975, 157 p.

Borah Woodrow y Sherburne F. Cook, Price trends some basic commodities in Central Mexico, 1531-1570. Berkeley Los Angeles, University of California Press, 1958, 89 p.

Boyd-Bowman Peter. "La emigración peninsular a América: 1520-1539". Historia mexicana. 13 (2). octubre-diciembre, 1963, pp. 165-192.

Boyd Bowman Peter. "Otro inventario de Mercaderías del siglo XVI". Historia Mexicana, 20 (I) julio-septiembre 1970; 12-118.

Broda Johanna, "Las comunidades indígenas y las formas de extracción del excedente: época prehispánica y colonial", en Ensayos sobre el desarrollo económico de México y América Latina, 1500-1775, México, Fondo de Cultura Económica, 1979, pp. 54-97.

Calvento Martínez Maria del Carmen, "El abastecimiento de pan en la Ciudad de México (1700-1770):. Actas y memorias del XXXVI Congreso Internacional de Americanistas. Sevilla 1966 Vol.4 pp.351-364.

Carande Ramón, Carlos V y sus banqueros. Barcelona, Editorial Critica, 1977, 2 vol.

Carcer y Disdier Mariano, Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola. México, UNAM. Instituto de Historia, 1983, 499 p.

Cardoso Ciro F.S, y H. Pérez Brignoli, Los métodos de la historia: México, - Editorial Grifalbo, 1977, 439 p.

Carmagnani Marcello, Formación y crisis de un sistema feudal. América Latina del siglo XVI a nuestros días, México, Siglo XXI, 1976.

Carrera Estampa - Manuel, Los gremios mexicanos. La organización gremial en Nueva España, 1521-1881. México EDIPSA, 1954. XII, 399 p.

Carson I.A. Ritchie, Comida y civilización, de cómo los quisos alimenticios han modificado la historia, Madrid, Alianza Editorial, 1986, 272 p.

Castillo Farreras Víctor, Estructura Económica de la sociedad mexicana según las fuentes documentales, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1984, 197 p.

Castillo Farreras, Víctor, Matrícula de tributos, Enciclopedia Salvat.

Cedulario de la metrópoli mexicana, México, Departamento del Distrito Federal, 1960, 63 p.

Cervantes de Salazar Francisco, México en 1554, México, UNAM, 1984, 148 p.

Céspedes Guillermo, América Latina colonial hasta 1650, México, SEP, 1975, 206 p.

Céspedes Castillo Guillermo, La avería del comercio de Indias, Sevilla, Escuela de Estudios Hispanoamericanos, 1945, 187 p.

Connell-Smith G., "English Merchants trading to the New World in the early Sixteenth Century". Bulletin of the Institute of Historical Research, 23 (67) mayo 1960: 53-67.

Conquistador anónimo el, Relaciones de algunas cosas de la Nueva España y de la gran ciudad de Temistitlan México hecha por un gentil hombre del Sr. Fernando Cortes, México, Ed. Porrúa e hijos, 1961.

Cook Sherburne F. y Lesley Bird Simpson, "The population of central México in the sixteenth century", Revista Iberoamericana No. 31 University of Berkely and los Angeles, 1948.

Cortés Hernán, Cartas de relación, México, Ed. Porrúa, Col. Sepan Cuantos 1985, 330 p.

Corcuera de Mancera Sonia, Entre la gula y la templanza. México, UNAM, 1981, 262 p.

Cuévas Mariano, (copitador) Documentos inéditos del siglo XVI para la historia de México. México, Editorial Porrúa, 1975, 521 p.

Chavez Orozco Luis, El comercio de España y sus Indias. México, Publicaciones del Banco Nacional de Comercio Exterior, S.A., 1958, 146 pp.

Chaves Orozco Luis, El cultivo de la vid en Nueva España, siglo XVI. México, Banco Nacional de Crédito Agrícola y Ganadero, 1956, 55 p.

Chaunu Pierre, "Veracruz en la segunda mitad del siglo XVI y primera del XVII", Historia Mexicana. No.9, abril-junio, 1960: 521-557.

Chevalier François. "Les cargaisons des flottes de Nouvelle Espagne vers 1600", Revista de Indias. núm. 4, 1943, pp. 323-330.

Chevalier François, La formación de los grandes latifundios. México, FCE, 1975 510 p.

Dusenberry William H., "Ordinances of the Mesta in New Spain", The Americas, (3) enero 1948, pp. 345-350.

Enciclopedia de México. México, Secretaría de Educación Pública, 1987.

Esquivel Obregon Toribio. Apuntes para la historia del derecho en México. México Editorial Porrúa, 1943, 2 t.

Florescano Enrique, Bibliografía general del desarrollo económico de México 1500-1976. México SEP- INAH, 1980, 3 volúmenes.

Florescano Enrique, El abasto y la legislación de granos en el siglo XVI. Historia Mexicana 14 núm. 4 abril-junio de 1965, pp 568-655.

Florescano Enrique, (copilador) Ensayos sobre el desarrollo económico de México y América Latina, 1500-1775. México, Fondo de Cultura Económica, 1979. 438 p.

Florescano Enrique. Ensayos sobre historiografía Colonial de México. México INAH, 1979, 77 p.

Florescano Enrique, "La formación de los trabajadores en la época colonial, 1521-1750". en La clase obrera en la historia de México, de la colonia al imperio, México Siglo XXI, UNAM, 1986, 350 p.

Florescano Enrique, Estructura y problemas agrarios de México (1500-1821), México, SEP, Setentas, 1971, 250 pp.

Florescano Enrique, "Meteorología y ciclos agrícolas en las antiguas economías". Historia Mexicana, Vol 17, No. 4 (68) abril-junio 1968, pp. 516-534.

Florescano Enrique, Precios del maíz y crisis agrícolas en México 1708-1810, ensayo sobre el movimiento de los precios y sus consecuencias económicas y sociales. México, El Colegio de México, 1969, 254 p.

Florescano Sergio, El camino a México. Veracruz en la época colonial, tesis, Colegio de México, México, 1968.

Florescano Sergio, "La política mercantilista española y sus implicaciones económicas en la Nueva España", Historia Mexicana, Vol. 17, núm. (67), enero-marzo, 1968: 465-468.

Foster George M., Cultura y conquista: La herencia española de América. Xalapa, Universidad Veracruzana, 1962, 467 p.

Friede Juan, "Algunas observaciones sobre la realidad de la emigración española a América en la primera parte del siglo XVI". En Revista de Indias. No. 49, 1952.

Friede Juan, "The catálogo de pasajeros and spanish emigration to América to 1550". Hispanic American Historical Review, 31 (2) mayo 1951 : 333-348.

García Guiot Silviana, "Los convoyes españoles del siglo XVI", Revista de divulgación histórica, 2 (1) noviembre 1940 : 10-18.

García Icazbalceta Joaquín, Colección de documentos para la historia de México. México, Editorial Porrúa, 1980, 2 tomos.

García Rivas Heriberto, Precursores de México. México, México, Editorial Diana, 1965, Tomo I. 253 p.

Gibson Charles, Los aztecas bajo el dominio español 1519-1810. México, Editorial Siglo XXI, 1980. 530 p.

Gómez de Cervantes Gonzalo, La vida económica y social al finalizar el siglo XVI. México, Librería Robredo, 1944, 218 p.

Gómez de Orozco Federico, El mobiliario y la decoración en la Nueva España en el siglo XVI. México, UNAM, Instituto de Investigaciones Estéticas, 1983, 111 p.

Gonzales Luis, El entuerto de la conquista, 60 testimonios. Prólogo, selección y notas de. México, Secretaría de Educación Pública, 1984, 267 p.

Guthrie, Chester L. "Colonial Economy. Trade Industry and Labor in Seventeenth Century Mexico City". Revista de Historia Americana, (5) 1939 : 103-134.

Hamilton Earl Jefferson, El tesoro americano y la revolución de los precios en España. Barcelona, Ariel 1975 462 p.

Haring Clarence H., Comercio y navegación entre España y la Indias en la época de los Habsburgos. México, FCE, 460 p.

Hernández, Alicia. Haciendas y pueblos en el estado de Morelos, 1535-1810, tesis de maestría. El Colegio de México, México, 1973, 151 pp.

Historia documental de México. México, UNAM, 1984, 2 vols.

Israel Jonathan I., Razas clases sociales y vida política en México Colonial 1610-1670. México, FCE, 1980, 308 p.

Katz Friedrich, Situación social y económica de los aztecas durante los siglos XV y XVI. México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1968, 208 p.

Kicza John E., Empresarios coloniales, familias y negocios en la ciudad de México durante los Borbones. México FCE. 1986, 285 p.

Konetzke Richard. América Latina II. La época colonial. t.22 de la Historia Universal. México, Siglo XXI, 1971.

Konetzke Richard, "El mestizaje y su importancia en el desarrollo de las poblaciones hispanoamericanas, durante la época colonial". Revista de Indias, No.7 (23-24) enero-junio 1946: pp. 7-44 y 215-237.

Lafragua José María y Manuel Orozco y Berra, La ciudad de México. México, Editorial Porrúa, 1987: 301 p.

Lara Tenorio, Blanca. Algunas mercancías que llegaron de España a Puebla en 1549. INAH, 1978.

Larousse Gastronomique. Nueva York Crown Publishers, Inc. 1988 p.1192.

Leon Portilla Miguel, "La institución cultural del comercio prehispánico". Estudios de Cultura Nahuatl. No. 3: 23-54.

Lerdo de Tejada Miguel, Comercio Exterior desde la Conquista hasta hoy. México, Banco Nacional de Comercio Exterior, 1967, 246 p.

López de Gómara, Historia general de las Indias. España, Ediciones Orbis, S.A., 1982, 2 volúmenes.

López Portillo José, "El comercio y los caminos en la época colonial", Memorias de la Academia Mexicana de la Historia, II, 1952: 105-108.

López Rosado Diego, Bibliografía de historia económica de México. UNAM, Instituto de Investigaciones Bibliográficas, 1972; 13 vols.

López Rosado Diego G., Historia y pensamiento económico de México, UNAM, 1968-1971.

Luengo Muñoz, Manuel. "Sumaria noción del poder adquisitivo de la moneda en Indias durante el siglo XVI", Anuario de Estudios Americanos, 8 1951 : 35-37.

Manfredini James N., Algunas observaciones sobre el primer comercio de España con América. Memorias de la Academia Mexicana de la Historia 3, 1944: 92-114.

Marín Tamayo Fausto, Huexotitla. La propiedad privada del molino más antiguo de América. Puebla, Centro de Estudios Históricos de Puebla, 1959, 51 pp.

Martínez José Luis, Pasajeros de Indias, viajes transatlánticos en el siglo XVI. México, Alianza Editorial, 1984, 303 p. ilustraciones.

Martínez Montaña Francisco, Arte de cocina, pastelería, viscóchería, y conservería, edición facsimil. Barcelona, Tusquets Editores, 1992, 482 p.

Matesanz José, Introducción de la ganadería en Nueva España 1521-1535. Historia Mexicana, No. 56, vol. XIV abril-junio de 1965, pp. 533-565.

Maza Francisco, La ciudad de México en el siglo XVII. México, Fondo de Cultura Económica. 1968, 65 p.

Mendoza Antonio de, "Relación, apuntamientos y avisos que por mandado S.M. di al señor don Luis de Velasco, visorey y Gobernador y capitán general de esta Nueva España. Instrucciones que los virrelles dejaron a sus sucesores". Historia Mexicana 20 (I) julio-septiembre 1970, pp. 12-118.

Millares Carlo Agustín y José Ignacio Mantecón, Índice y extractos de los protocolos del Archivo de Notarías de México. México, Colegio de México. 1945-1946, 2 v.

Mijares Ivonne, La economía y la administración del Colegio de San Ildefonso, tesis. UNAM, 1986. (en prensa).

Miranda José, El tributo indígena en la Nueva España durante el siglo XVI. México, El Colegio de México, 1980, 355 p.

Miranda José, La función económica del encomendero, en los orígenes del régimen colonial. México, UNAM 1965, 51 p.

Miranda José, "Importancia de los cambios experimentados desde la conquista". en Vida y albores de la Independencia. México SEP Setentas 1972. pp. 32-42.

Miranda José, "Notas sobre la Introducción de la Mesta en Nueva España", Vida Colonial y Albores de la Independencia, México, SEP, 1972, pp. 153-182. SEP Setentas 56.

Molins Fábrega N., El código mendocino en la economía de Tenochtitlan. México, 1956.

Morales Padron Francisco. El comercio americano en los siglos XVI, XVII y XVIII. Sevilla. Publicaciones de la Escuela de Estudios Hispanoamericanos, 1955, 432 p.

Moreno Toscano Alejandra, Geografía económica de México (siglo XVI). México, Colegio de México, 1968, 177 p.

Morrisem, Richard J. "The Northward Expansion of Cattle Ranching in New Spain", Agricultural History, 25 de Julio 1951 : 115-121.

Muñoz Pérez, José. "El comercio de Indias bajo los Austrias y los tratadistas españoles del siglo XVII". Revista de Indias, 17 (68) abril-junio 1957 : 209-221.

Novo Salvador, Cocina Mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México. México, Editorial Porrúa, 1979, 362 p.

Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario, reproducción facsimilar, México, Miguel Anjel Porrúa, 1986, [1931] p.

O'Gorman Edmundo, Guía de las Actas del Cabildo de la ciudad de México, siglo XVI. México, FCE, 1970, 1045 p.

Orozco y Berra, Manuel. "Moneda en México", Diccionario Universal de Historia y Geografía. México, 1857 : 907-960.

Ortiz Vidales Salvador, La arriería en México, estudio folklórico, costumbrista e histórico. México, Museo Nacional de Antropología, Historia y Etnografía, 1929, 100 p.

Otte Enrique, "Mercaderes burgaleses en los inicios del comercio con México". Historia Mexicana, 18 (1-2) julio-septiembre, octubre-diciembre, 1968 : 108-144 y 258-285.

Otte, Enrique. "Los mercaderes vizcaínos Sandro Ortiz de Urrutia y Juan de Urrutia". Boletín Histórico, (6) septiembre 1964 : 5-32.

Palacio Magarola Lucas de, Mesones y ventas de la Nueva España, México, Ed. Prisma, 1944, 73 pp.

Paso y Troncoso Francisco, Epistolario de Nueva España, 1505-1818. México, Antiqua Librería Robredo, 1939 volúmenes: I-XI.

Paso y Troncoso Francisco, Papeles de la Nueva España, segunda serie. Madrid, Establecimiento Tipográfico sucesores de Rivadeneyra, 1905-1906. Tomos 1 y 2.

Peña José de la, Oligarquía y propiedad en la Nueva España. México, FCE. 1983, 308 p.

Pérez de Barradas José. Los mestizos de América. Madrid, Cultura Clásica y Moderna, 1948, 204 p.

Pike Frederick, "Aspects of Cabildo Economic Regulations in Spanish América under the Hapsburgs". Interamerican Economic Affairs, 13-14, 1960 : 67-87.

Quiroz José María, Guía de negociantes. Compendio de la legislación mercantil de España e Indias. México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas. 1984.

Recopilación de Leyes de los reynos de las Indias 1681. México, Escuela Libre de Derecho y Miguel Ángel Porrúa, 4 tomos, 1987.

Reed Howard A., "An account of Sixteenth Century Agriculture on the Mexican Plateau". Journal of the Washington Academy of Sciences, 34 (7), Julio 1944 : 20-213.

Rees, Peter. "Origins of Colonial Transportation in México", The Geographical Review, 65 (3) 1975 : 323-334 (maps).

Rees Peter, Transportes y comercio entre México y Veracruz 1519-1950, México, SEP, 1976. 190 pp.

Relaciones geográficas del siglo XVI. México UNAM. 1985, tomos VI a VIII.

Ringrose R. David, "Carting in the Hispanic World: an example of Divergent Development", Hispanic American Historical Review, 50 (1) febrero 1970: 30-51.

Rodríguez Arzúa. "Las regiones españolas y la población de América Latina (1509-1538)". Revista de Indias, 8 (30) octubre-diciembre 1947 : 695-748.

Rojas Gonzalez Francisco. "El comercio entre los indios de México". Revista mexicana de Sociología. No. 7, 1945: pp. 123-137.

Rojas José Luis de, México Tenochtitlan economía y sociedad en el siglo XVI. México. Colecio de Michoacan y Fondo de Cultura Económica. 1986. 319 p.

Rozat Guy, "El redentor occidental y sus fantasías técnicas". Palos: número 4 1/2, abril-septiembre 1981; pp. 128-150.

Rubio Mañe Jorge Ignacio, Introducción al estudio de los virreyes de la Nueva España (1535-1746). México, UNAM, 1955.

Sahagún Bernardino de, Historia general de las cosas de la Nueva España. México Editoria Porrúa, 1981, 4 volúmenes.

Sánchez Albornoz Nicolás, La población de América Latina desde los tiempos precolombinos. Madrid, Alianza Editorial 1973.

Sandoval Fernando B., La industria azucarera en Nueva España, México, UNAM, Instituto de Historia, 1951, 373 pp.

Schafer Ernesto, "Comunicaciones marítimas y terrestres en las Indias españolas", Anuario de Estudios Americanos, No. 3, 1946 : 969-983 (maps).

Silva Hersog Jesús. "El comercio en México durante la época colonial". Cuadernos Americanos No. 26 (153) julio-agosto 1967: 127-153.

Soustelle Jacque, La vida cotidiana de los aztecas en vísperas de la conquista. México, Fondo de Cultura Económica, 1970, 283 p.

Toscano Salvador, "Una empresa renacentista de España: la introducción de cultivos y animales domésticos en México", Cuadernos Americanos, 3 (25) enero-febrero 1946, pp.143-158.

Toussaint Manuel, Planos de la ciudad de México. México, UNAM, 1937.

Unikel Luis, Fuentes para la historia de la ciudad de México. México, Departamento de Investigaciones Históricas, 1972, 269 p.

Vasquez Warman Irene, "El posito y la alhondiga en la Nueva España". Historia Mexicana 17 (2) octubre-diciembre, 1980: 395-426.

Weckmann Luis, La herencia medieval de México. México, El Colegio de México, 1984, 2 vols.

Wicke Charles, "Así comían los aztecas", En Splendor del México antiguo. México Centro de Investigaciones Antropológicas de México 1959, T.II. pp. 983-994.

Witold Kula, Problemas y métodos de la historia económica. Barcelona, Ediciones Península, 1977, 736p.