

# **Historia Urbana**

**2º Congreso RNIU: Investigación Urbana y Regional  
Balance y Perspectivas**

## **Compiladores**

**Elsa Patiño Tovar y Jaime Castillo Palma**

## **Coordinadores de Mesas**

**Eduardo Barrera Herrera, José Blanco Gil, José Luis Castro Ruiz,  
Sara Gordon Rapoport, Tonatiuh Guillén López, Alfonso Iracheta  
Cenecorta, Ismael López Moreno, Luis Fernando Ocampo Marín,  
Juan Manuel Ramírez Sáiz, Jorge Regalado Santillán, Rossana Regui-  
llo Cruz, Manuel Ángel Rodríguez, Margarita Urias Hermosillo,  
Pablo Vargas González**

## **Cuidado de la Edición**

**Sergio Arévalo Castillo, Hilda Patricia Patiño Tovar, Jaime Castillo  
Palma, Elsa Patiño Tovar**

**Universidad Autónoma de Tlaxcala**

*Ing. Alfredo Vázquez Galicia*

*Rector*

**Departamento de Sociología y Trabajo Social**

*Mtro. René Elizalde Salazar*

*Director*

**Universidad Autónoma de Puebla**

*Dr. Enrique Díger Guerrero*

*Rector*

**Departamento de Investigaciones Arquitectónicas y**

**Urbanísticas del Instituto de Ciencias (DIAU-ICUAP)**

*Mtro. Gabriel Balderas Romero*

*Coordinador*

**Gobierno del Distrito Federal**

*Ing. Cuauhtémoc Cárdenas Solórzano*

*Gobernador*

**Secretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda**

*Arq. Roberto Ehrenschutz Hartmann*

*Secretario General*

Primera Edición, 1999

D.R. © Programa Editorial de la Red Nacional de Investigación Urbana, sede: DIAU-ICUAP, Maximino Ávila Camacho 208, Centro, 72000 Puebla, Pue., Tel: (22) 462832, Fax: (22) 324506, Email: rniu@csia.cen.huap.mx, Web: <http://www.rniu.huap.mx>

en coedición con:

D.R. © Secretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda, Gobierno del Distrito Federal, Victoria 7, 4º Piso, Centro, 06050 México, DF, Tels: (5) 5100185 y 5181718, Fax: (5) 5224411

D.R. © Departamento de Sociología y Trabajo Social, Universidad Autónoma de Tlaxcala, Ciudad Universitaria, Avenida Universidad s/n, 90000 Tlaxcala, Tlax., Tel: (246) 28575, Fax: (246) 22932

ISBN 968-6934-06-5

Impreso en México/Printed in Mexico

## El abasto de carne en Xalapa a fines del Siglo XVIII

Guy Rozat\*

El consumo de carne en nuestro fin de milenio, es para la pequeña burguesía urbana una necesidad imprescindible, si el señor sueña en tacos y cervezas, la señora en bistec asado y ensalada –por aquello de la dieta– el imaginario de sus niños está repleto de hamburguesas, salchichas y pizzas de salami. A pesar de las protestas de vegetarianos y dietólogos, las representaciones asociadas al consumo de carne se han vuelto el centro de nuestro imaginario y aspiraciones alimentarias. Evidentemente, la crisis financiera actual ha mermado el acceso de las clases populares a esos alimentos carnícolas, pero los podrá tocar que en el semáforo, el niño de los chicles o el limpiaparabrisas si uno quiso prescindir de sus servicios comerciales, no dudó en pedir, como último intento de establecer una comunicación provechosa, “¿Un peso para un taco, no?” y que ese taco si se concreta al filo de las horas, tiene muchas probabilidades de ser de bistec, maciza o chorizo.

Es evidente que la presencia de la carne como centro de referencia de un sistema de alimentación es una cosa relativamente reciente en la historia humana. En lo que se llama la comida mexicana tal como se la imaginan y se vende en los restaurantes especializados en comida mexicana a los sectores urbanos, los tacos, la barbacoa, la milanesa, la carne a la tampiqueña, son elementos centrales, pero ¿desde cuándo esos platillos son realmente parte de una cultura alimenticia “mexicana”? ¿Cuántos años tiene realmente esa comida mexicana? Sólo unas cuantas décadas; el muy simbólico “guacamole” según el *Cocinero mexicano en forma de diccionario*, biblia culinaria y gastronómica del Siglo XIX, no es sino una complicada preparación a base de chiles en vinagre... Nos hace mucha falta una historia general seria de los modos de consumo alimenticio en México. A falta de historia general, lo que se ha podido entrever, son grandes cambios en esa historia de la comida mexicana, y parece alentador que el estudio de esa historia “gastronómica” se haya vuelto un lugar digno de respeto y un campo de trabajo para historiadores de hoy.

\* Instituto Nacional de Antropología e Historia-Veracruz. Cuauhtémoc N° 8, Centro, 28000 Xalapa, Ver., México. Tel: (28) 122297, Fax: (28) 187209.

Es en esa perspectiva que hemos organizado esta ponencia, no tanto como un acercamiento a la historia económica sino como una historia profundamente social, historia cotidiana o cultural si quiere así llamarse-la con un término "*à la mode*".<sup>1</sup>

### Xalapa de las flores

A finales del Siglo XVIII, Xalapa es una pequeña villa de 7.300 habitantes, según el censo de Nieto. Está situada en un entorno ecológico favorable a la ganadería, y "abunda en ganado mayor, lanar, cabrío, conejos, de cerdo y también en caballos, yeguas y mulas"; después de haber hablado de la clásica pureza del aire xalapeño, Nieto escribe, "su alimentación es abundante y sus aguas puras, delgadas y abundantes. Los prados por naturaleza y sin artificio son hermosos y vestidos de fragante hierba en las cuatro estaciones del año". Parece que en esa época el clima es mucho más húmedo que en la actualidad. Bajando hacia el mar, el café y la caña no han empezado a uniformar el paisaje y hacia el Altiplano las praderas para la ganadería lechera no han acabado con el bosque. El bosque está, por lo tanto, en la región de Xalapa omnipresente aunque se puede notar un aumento de los pastizales, pero probablemente en asociación con una cobertura arbórea importante.

### Historia, alimentación, cultura

Es por otra parte evidente que dentro de las infinitas posibilidades de recursos que ofrece la naturaleza, toda cultura escoge, favorece, erradica o transforma ciertos elementos y en la medida en que la cultura alimentaria novohispana es una cultura de conquistadores, en ese sentido una cultura extranjera al ecosistema en el cual se fundó Xalapa, se puede entender por qué los padres del Ayuntamiento dedicaran gran parte de su tiempo, en regular y considerar los problemas del abasto de la villa a su cargo.

Si consideramos que de los pilares del imaginario colectivo de la alimentación urbana novohispana: el pan, la carne, el vino, Xalapa produce en sus alrededores sólo una parte de la carne, la otra parte, la más descada —la de carnero— tiene que ser importada; el trigo para el pan es también importado en su totalidad por rutas que no son muy fáciles de

<sup>1</sup> La información contenida en este trabajo fue obtenida de las Actas de Cabildo del Archivo Histórico Municipal de Xalapa.

transitar una buena parte del año. En otros trabajos por publicarse hemos intentado pensar el consumo de pan en la villa y establecer modelos de ese consumo no tanto según una diferencia de clase, metodología muy clásica en historia económica, sino como participación en una identidad alimentaria.

### **El consumo de carne**

Aunque hemos hablado de un ecosistema rico que ofrecía una gran cantidad de productos animales como conejos silvestres y liebres, ardillas, venados, jabalíes, y muchas aves, no consideramos aquí su consumo porque no hay fuentes que nos informen de él, como tampoco del consumo de tuzas, tlacuaches, tejones, armadillos, e incluso, culebras que probablemente hacían, como hoy, las delicias del popular.

La carne que más se consumía de modo regular en la vida era la de aves, de cerdos, bovinos y ovinos, y proviene de animales importados por los conquistadores como la cultura alimenticia que organizaba su ingestión.

### **La política del Ayuntamiento**

En la medida en que no había carnicero en las inmediaciones de la villa, la política del Ayuntamiento fue la de ligar el abasto de carne de res con la del carnicero, y como la lógica del mercado era en ese entonces prácticamente inexistente, como en la mayoría de las villas y ciudades novohispanas, siguiendo el modelo español se buscaba que un solo proveedor tuviera el monopolio por un tiempo determinado, pero que debía proveer de carne durante ese tiempo a un precio fijo.

Ese proveedor era seleccionado en pública almoneda, en la cual, el día fijado, los postores debían hacer públicamente su oferta y el que más pujaba, es decir, el que más carne daba por un real ganaba el remate y se convertía en el abastecedor de la única carnicería que expendía carne fresca en la Villa de Xalapa, en general por dos años.

Ese sistema había funcionado durante siglos en Europa y después en Nueva España, pero parece que en ese fin del Siglo XVIII, en la villa ya no funcionaba más; algo nuevo estaba destrozando esta hermosa tradición urbana del abasto a precio fijo: un importante e irresistible flujo de carne, proveniente de regiones cercanas o un poco más retiradas –como Teziutlán– perturba de manera decisiva el abasto tradicional.

Esta carne llegaba a la villa bajo forma de tasajo o carne seca, pero empezó a hacerle una tremenda competencia a los abastecedores oficiales hasta desquiciar totalmente esta venerable institución urbana. A través de los diez años que hemos estudiado de los libros de actas del Ayuntamiento de Xalapa, podemos ver cómo la presencia de carnes secas y seudotasajos desquicia el mercado tradicional y el abasto de la carne, volviendo muy problemático el abasto de la carne preferida de los pudientes, la carne de carnero, hasta que se desligan los dos abastos, en el bienio 1803-1804, que obtendrá el abastecedor Domínguez.

### **La guerra de las carnes**

Desde las primeras reuniones del Cabildo de la Villa, el problema del abasto de carne se impone, urgente. La regla del juego es clara y se enuncia así: "Se concibe o permite la venta en esta villa de las carnes secas o saladas y se prohíbe en ella de la fresca que no sea por el abastecedor" y los padres de la villa informan a ese personaje central del abasto sobre su decisión. Se respetarán "las condiciones de su remate" aunque éstas hayan sido acordadas con la autoridad anterior (10 de enero de 1794, según reunión del nuevo Cabildo). La reacción del abastecedor no se hace esperar y quince días después, los ediles están analizando un escrito del abastecedor D. Juan de Estrada que se queja "del prejuicio que se resentía de la venta pública de carne fresca con pretexto de salada..."

En julio, tocaba al Ayuntamiento organizar el remate de carne que tomaría efecto el año siguiente en el Sábado de Gloria. El Ayuntamiento manda hacer los pregones y se fija el remate para el día 29, informando de esa fecha al abastecedor en turno. En caso de querer éste seguir a su cargo, se le reafirman las condiciones generales del abasto: está prohibida "la venta de carne fresca en esta villa y dos leguas en su contorno lo que se hace saber al expresado abastecedor para que cuide y cele su cumplimiento dando aviso a la autoridad." Pero nadie se presenta, ningún postor intenta competir con el actual abastecedor, por lo que éste reperirá en el cargo y el 5 de agosto de 1794, el Ayuntamiento dictamina que "se le libre el testimonio acostumbrado para que ocurra a la superioridad del Ex. Sr. V. de este reino para su comprobación o aprobación."

No tenemos el texto de las condiciones que había emitido Juan Gómez de Estrada para seguir en el puesto y que sometió a autorización del Virrey, pero sí sabemos la viveza y rápida reacción de éste, rapidez en contraste con la lentitud tradicional de esa administración. El 30 de septiembre, el Cabildo lee una superior orden del Virrey Branciforte que

informa que se deniega el remate hecho en Gómez de Estrada, y que el Ayuntamiento debía sacar de nuevo el pregón al abasto de carne y "verificar su remate al mayor y mejor postor sin admitir semejantes condiciones perjudiciales al público, en cuya virtud de un acuerdo dijeron dichos señores, que se guarde y cumpla lo mandado."

Lo que había provocado la ira del Virrey era una condición del abastecedor que pedía como condición del futuro abasto que se prohibiera toda venta en la villa de carne de res fuera de la carnicería que él controlara. El Virrey declara, que esa condición es inaceptable e invalida todo el remate que se acaba de celebrar a causa "del prejuicio que se sigue a los indios en precisarles indirectamente a usar de carne fresca..." Y una superior orden dicta: "que se saque de nuevo el pregón del abasto en esta villa, convocando a postores, y que de no comparecer alguno en quien pueda rematarse, observe este Ayuntamiento en el entretanto el libre expediente de carnes," bajo la salvedad, evidentemente, de que siguieran pagando los reales derechos de matanzas y expendio de carne.

Durante los meses siguientes probablemente hubieron reuniones y encuentros con el abastecedor, pero las Actas de Cabildo no portan huellas de éstas. Y es sólo en la primavera siguiente, cuando en la reunión del Cabildo del 21 de marzo, que acercándose el fin del remate anterior, cuando los padres del Ayuntamiento manifiestan su preocupación, por lo cual el Ayuntamiento decide que "se fijen rotulones convocando a postores para el abasto de carne de esta villa respecto a para concluir el sábado de gloria el actual abastecedor." En el Cabildo del 10 de abril la situación se ha vuelto ya muy preocupante para los ediles, porque "sin embargo de los rotulones fijados, no se ha presentado postor alguno". Frente a esta situación preocupante el Cabildo "para que el público no se quedase sin este preciso alimento" manda una delegación a hablar con el ex-abastecedor para saber si podría continuar con el abasto.

Pero en las actas del Cabildo aparece un nuevo personaje y ese recién llegado a la ciudad, es el que va a jugar un papel preponderante en el futuro en el abasto de carne, el tasajero. Estos tasajeros mandan una larga carta para defender el comercio del tasajo al que se empieza a culpar de la falta de abasto de carne fresca. "Los tasajeros, los auténticos —vemos ya hay un problema de identidad— los tasajeros conocidos por ese nombre y no por el que se apropiaron indebidamente de comerciantes, con ofensa de los verdaderos", contraatacan.

Lo interesante de esa polémica que se irá desarrollando es arrojarnos un dato importante para una historia económica de la región, e incluso nacional, es que se puede fechar con precisión la aparición de esa oferta de tasajo en la villa: "como 7 u 8 meses antes de la erección de la villa

no se vieron en la plaza pública semejantes puestos de tasajeros", dice el Ayuntamiento.

Creemos que esa fecha es interesante para la historia agraria de las tierras húmedas del Golfo, y la oferta de carnes no es solamente un síntoma de una evolución de la producción agraria, sino también, probablemente, como un efecto de esa liberalización del comercio propiciado por las reformas borbónicas.

Y podemos hacer la hipótesis de que esos tasajeros aunque evidentemente persiguen sólo el afán personal de vender sus productos, son, sin que se den cuenta, nuevos agentes económicos que pugnan por el establecimiento de un mercado regional y nacional. También se entiende cómo el antiguo modelo del abasto a precio fijo, consensuado entre las élites encargadas del buen orden y abasto seguro y barato, se vuelve anacrónico y genera en los ediles una gran angustia porque no pueden entender lo que se está gestando ni ese nuevo paradigma económico que va a regir en el futuro los intercambios: la ley del mercado.

Y si no lo entienden es, sobre todo, porque ellos tienen que resolver de manera práctica e inmediata el abasto de su población y no componer un tratado de economía política. Si bien no se puede negar la presencia del tasajo como alimento popular, escriben: "la razón, la justicia, y el buen orden, -los lemas del antiguo régimen- como lo mandan y ordenan las superiores ordenanzas debe cortar este grave desorden en que el público recibe enorme daño." Porque según el Cabildo los tasajeros no son blancas palomitas ni en ellos se pueden fiar a largo plazo "esta averiguado que los demandantes tasajeros compran reses y matan de segunda o tercera mano, que ningún es criador, que no pocas veces se les ha allado al becerro en el vientre y otras han hecho tasajo de reses muertas en el campo" y como si eso no fuese poco, añade el Cabildo, "que ha havido no pocas quejas de los ganaderos de los inmediaciones de los robos de reses que se ha hecho sin poder averiguar los delincuentes en todos ellos...", y además "que así mismo esta averiguado vender los dichos tasajeros la carne fresca y que esto y la venta de tasajos ha resultado que ninguno se ha presentado para hacer postura del abasto por dos años, un año, o menos tiempo..."

Además de esos argumentos, los ediles afirman que no hay manera de controlar un abasto hecho por los tasajeros porque no están sujetos a ningún compromiso como los que estipula un remate oficial, que obliga al abastecedor a entregar la carne a un precio fijo aun cuando razones adversas coyunturales hagan que pierda dinero. Los tasajeros, al contrario, "que sólo lo hacen y lo harán a su arbitrio y cuando los tenga cuenta". El resultado probable sería que quedaría, según el Cabildo, "este

vecindario crecido y los que viniesen de fuera expuesta a que haya días que les falta no sólo la carne fresca de toro sino también la de carnero de urgentísima necesidad para los enfermos y demás."

Al final de ese largo reporte sobre el abasto de carne, el Ayuntamiento intenta lavarse de toda culpa sobre la situación caótica que se está dando y que no puede controlar, pretendiendo explicar al público lo que pasa, porque:

"como el público acostumbrado siempre a sólo carne fresca no examina causas en este caso atribuyéndolo a las cabeczas que gobiernan, no estén lejos de que llegue el caso de que los precisos se levanten contra ellos y se les rompan si llega a faltar en la carnicería..."

Para calmar las angustias del público, el Cabildo se felicita de poder anunciar que se ha logrado, después de los muchos esfuerzos que se han hecho, que el antiguo abastecedor continúe si hacer novedad alguna en peso y condiciones por lo menos por otros seis meses.

En cuanto a los tasajeros, se da el primer intento de organizar y controlar esta oferta salvaje de carne seca o medio seca. Se intenta definir lo que se debe entender por tasajo:

"una carne que ha de ser día tercero de matar y no tener hueso. Que es producto ya no debe venderla a ojo como se practicaba, sino que todo tasajo ha de tener, peso y balanza y los pesos contrastados. Que tiene que tener mesa en que tenga y descanse las balanzas para que todos puedan ver lo que pesa y como se pesa"

Y para proteger los intereses sanitarios del público se obliga a los tasajeros a matar en el matadero y de ninguna manera se permite lo hagan en su casa para que "el público no quede expuesto a comer carne salada montesina, ni a vacas preñadas." Y finalmente, para proteger el orden y los intereses reales y los del abastecedor oficial, tiene que pedir licencia al regidor comisionado por el ayuntamiento y presentar papel del vendedor de la res, así de una vez éste le cobrará los dos pesos del "real desague" y se asegura de que fueran pagados los derechos de alcabala. Una vez habiendo aclarado el panorama, el Cabildo decidió convocar a los postores para el abasto de carne.

#### Modelos de consumo posibles

En trabajos anteriores sobre el pan, como lo señalé, pude mostrar que prácticamente todos los habitantes de la zona urbana consumían cerca de

400 gramos de pau cotidiano, dejando fuera de esa costumbre cotidiana a los indios que viven fuera del pueblo, en Las Animas, El Castillo, etc.

De la misma manera, creo que —como además lo señalan los textos mismos— podemos dejar fuera de ese consumo regular de carne fresca de res, a “los indios”, que consumirían más bien carne seca o tasajo —como era más práctico en esa época ya que no tenían otra manera de conservar ese tipo de alimento—, lo que no quiere decir que ese segmento de la población consuma solamente esa carne de res seca, pues probablemente consuman también mucha carne de puerco (bajo el sistema de reciprocidad todavía vigente en la mayoría de las comunidades) y varios productos de caza; pero en la medida en que estos indios viven fuera de la forma urbana los dejaremos aparte, nuestras fuentes son mudas acerca de esos indios aunque “sean” de la villa.

Pero ¿cómo calcular la cantidad de carne consumida? En diversos momentos, los textos del Ayuntamiento dicen que en promedio se consumen alrededor de 1,500 toros al año, pero no sabemos de qué tamaño eran estos toros (que también pueden ser vacas). Para sortear las dificultades del abasto, en 1802, Mateo Badillo, un riñollo local que fue uno de los artesanos en la erección de la villa y diputado del Consulado de Veracruz, propone vender a la villa mil toros de tres años, a siete pesos con seis reales cada uno, en una época en la cual se vende la carne fresca de res a tres libras y media por un real. El Ayuntamiento no contesta que la oferta económica de Badillo no sea justa, sino que le pide que se encargue oficialmente del abasto, pues no sabe qué pasará después de consumidos esos mil toros.

Podemos formular la hipótesis de que el precio al que vende el toro ese benefactor de la ciudad corresponde al precio de la carne que se puede vender en la carnicería oficial; es decir, que fuera de la cabeza, los interiores, el cuero y el hueso, el resultado es que cada toro tendría como cien kilogramos de carne fresca y como se consumen 1,500 toros, el consumo de la villa en carne fresca sería de 150 mil kg de res anualmente.

Los consumidores: si a los 5 mil habitantes del casco, les restamos 500 infantes, tendremos 4,500 consumidores posibles de carne fresca, lo que nos daría alrededor de 33 kg de carne disponible por año y por habitante, lo que equivale a un consumo promedio de cien gramos por día, si no nos olvidamos de las limitaciones religiosas del consumo de carne en cuaresma, viernes santos y vigilias de ciertas fiestas.

Para el consumo del carnero, el promedio debe ser pensado de manera diferente: en promedio se consumen “2,500 carneros que deben ser de un año y castrados”. Esta, es una carne en promedio tres y medio veces más cara, podemos pensar que sólo el sector pudiente lo consumirá de

manera regular, lo que no quiere decir que otros sectores no aspiraran -cuando puedan- a ese consumo eminentemente occidental; consideraremos como probable consumidor a la población española que según Nieto es de 2,378 (otra vez, restando a sus infantes nos dan los probables consumidores de esa carne).

¿Pero, cuál es la cantidad de carne de esos borregos? Considerando la riqueza de los pastizales en donde pueden engordar esos borregos después de haber venido de tierras más secas, podemos hacer la hipótesis de que se podría considerar un promedio de 14 kg de carne por borrego. Lo que nos daría un promedio de 50 gramos de carne de borrego por día, por español.

Así, podemos empezar a trazar dos hipotéticos consumos de carne:

*Un modelo popular que tendría:*

100 gr de carne de res fresca  
carne de res seca  
chicharrón y carne de puerco  
aves de corral, guajolote y gallinas  
caza de pequeños animales

*Un modelo prudente:*

100 gr de carne de res  
50 gr de borrego  
Jamonés y encurtidos, tocinos  
300 gr de gallina  
caza mayor: jabalíes, ciervos

Es evidente que ese consumo es totalmente hipotético, pero crec que de él podemos sacar algunas conclusiones:

- que el consumo de carne de los sectores pudientes puede ser asimilado al de los sectores idénticos europeos y españoles, que oscila entre 500 y 800 gramos al día;
- pero sobre todo, que el consumo de carne es real en los sectores populares urbanos, y si es evidente que el consumo de tasajo es un consumo "indio", entendido por nosotros como popular, una parte del consumo de carne fresca puede pasar del consumo popular al consumo plutocrático. Es obvio, que una oferta capaz de desquiciar de manera durable e irreversible un abasto tradicional que cuenta con toda la fuerza de la tradición y de la autoridad tiene que ser importante, y podemos pensar que podría equipararse al consumo de carne fresca. Un reporte polémico, afirma que se encuentran regularmente diecinueve tasajeros en la plaza expendediendo sus mercancías.

Es evidente que este tipo de estudio necesita ser afinado y confrontando con otros del mismo periodo, pero tiene la ventaja de hacernos entender que ese fin de la Colonia no es un momento de tanta decadencia, hambre y miseria, como se nos intenta hacer creer a veces, sino que está animado por fuerzas económicas poderosas. En fin, para una historia de

la alimentación entendida como una incessante recreación cultural, y considerando sus efectos sobre la identidad individual y colectiva, podemos entender cómo en la vida de Xalapa en 1777 hay muchos indios, y que en 1791 ya no aparecen sino afucra, en los caeríos campiranos. Porque, aunque me meto en terrenos que no son los míos, creo que todo novohispano, cualquiera que fuera su color o sus rasgos físicos, que va a misa, come pan blanco, carne de res fresca o de borrego, se viste a la española y logra un trabajo más o menos honroso, puede perder su pertenencia a la antigua categoría de casta de sus padres y llegar a ser ese "mestizo", que creo tiende a transformarse en Xalapa en ese fin de siglo, más a una categoría de pertenencia a una esfera cultural que a un referente biológico. Pero eso es otra historia.