

POBLACIÓN Y ESTRUCTURA URBANA EN MÉXICO, SIGLOS XVIII Y XIX

Carmen Blázquez Domínguez
Carlos Contreras Cruz
Sonia Pérez Toledo
(coordinadores)

Edición a cargo de: Guadalupe Chiurri Sánchez
Jesús E. Rodríguez Moreno
Isabel Benítez Rodríguez
Alicia Mora Rodríguez
Reyna Biza Cortés
Beatriz Vargas Hernández
Alfredo Aram Huerta Miranda

Primera edición, octubre de 1996

© Universidad Veracruzana

Dirección Editorial

Apartado postal 97

Xalapa, Ver., 91000, México

ISBN: 968-834-402-8

Impreso en México

Printed in Mexico

MODELOS PARA EL CONSUMO DEL PAN EN XALAPA A FINES DE LA COLONIA

GUY ROZAT D.

Instituto Nacional de Antropología e Historia-Veracruz

Antecedentes

Antes de entrar de lleno en el tema nos gustaría precisar el espacio donde intentamos investigar. El estudio de la alimentación colonial, hace 40 años, era un espacio casi virgen, marcado solamente por algunos estudios pioneros y que conservaron mucho tiempo este carácter. Estos estudios no lograron estimular realmente el interés de los historiadores, con el agravante, para esta incipiente historia de la alimentación, de que el sistema de representación del nacionalismo incluyó a la comida en su búsqueda prioritaria de las raíces nacionales. Esta irrupción de lo político en una tranquila, lenta y erudita práctica historiográfica, provocó una inflación discursiva, poco coherente, emitida por *amateurs* ilustrados o por investigadores, fenómeno que logró, de manera durable, descartar todo intento serio de pensar la evolución histórica de los modos de comer del pueblo mexicano.

La etnohistoria, como se practica en instituciones como el CIESAS, fue la que recuperó esta preocupación por el consumo alimenticio, pero por

el largo camino del estudio de los sistemas productivos agrícolas antiguos y coloniales de México, camino que tampoco está alejado de preocupaciones ideológico-nacionalistas.

El desarrollo de la historia económica llevó a algunos investigadores a interesarse en los flujos de producción agrícola, en su distribución y en los problemas del abasto de las ciudades novohispanas o del México independiente.

En cuanto a las ciencias exactas, hemos visto cómo se desarrollaron investigaciones e incluso polémicas sobre el valor nutricional, proteínico, vitamínico, etcétera, de algunos productos de la dieta típica "mexicana", pero si nuestro intento puede recuperar algunos de estos análisis de las ciencias biológicas y físicas, se sitúa, sin embargo, en las antípodas de las preocupaciones a veces excesivamente mecanicistas de los nutriólogos, que tienen como paradigma pensar que el hombre come, o debe comer para, y sólo para, nutrirse mientras la historia y la etnología demuestran que la lógica de este pensamiento "racionalista" pragmático tiene poco que ver con el análisis de los sistemas alimentarios en uso en el mundo, tanto en el pasado como en el presente.

Si el hombre es ante todo un producto de la cultura, su relación con el ambiente, su manera de transformarlo, de ingerirlo, solo o de manera colectiva, estará siempre marcada por el sello de la historia cultural propia del grupo considerado.

Faltan muchos elementos en este preámbulo, pero esperamos que el lector habrá ubicado el lugar donde *no* estamos, y que lo que intentamos delimitar es el campo de las prácticas alimentarias cotidianas marcadas por una evolución lenta en los sistemas de representaciones del cuerpo, de la naturaleza, de la convivialidad, que se manifiestan, además, en el aprecio o el rechazo de sabores y texturas. Es la evolución del gusto y de las sensibilidades alimentarias de los habitantes de estas tierras, hoy mexicanas, lo que nos interesa en un primer tiempo reconstruir.

El lector podrá entender porqué hemos sido tan sensibles a los trabajos desarrollados en el CIESAS sobre esta cultura del pan novohispano, desde la producción del trigo, su transformación, hasta su comercialización bajo la forma del pan cotidiano.¹ Creemos que una preocupación como la nuestra se sitúa paralelamente a esos trabajos, pero más que un fenómeno de producción, de distribución, de consumo de trigo o de harina, quere-

mos ver en esa cadena de manifestaciones económico-sociales alrededor del trigo, las modalidades de un consumo cultural diferencial del pan, según los estratos sociales durante la Colonia y observar cómo ciertos sectores de esta república de españoles (entendido esto de manera amplia), a la cual sin ninguna duda quiere pertenecer la mayoría de los xalapeños novohispanos, encuentran probablemente también en el consumo del maíz un elemento importante de su sustento cotidiano, aunque no sabemos bajo qué forma. También nuestros estudios deberían permitir de manera más general explicarnos cómo se pasó de un imaginario colonial del pan a un imaginario del maíz, en tanto imperativo de la mexicanidad.

El estudio que hemos realizado se basó esencialmente en los documentos históricos sobre el problema del abasto, encontrados en los libros de actas del cabildo de la villa y conservados en el Archivo Histórico Municipal de Xalapa.²

Ecología general

En la década de 1790 Xalapa vive una tranquila y relativamente próspera vida de villa novohispana, aprovechando la renta que le ofrece su clima y su situación sobre uno de los ejes de comunicación más transitados del país. Xalapa goza aparentemente de un entorno ecológicamente rico que le proporciona una alimentación, si no muy variada, por lo menos sí abundante.³ Y si a veces se presentan problemas de abasto, éstos se deben esencialmente a situaciones coyunturales de distribución, porque su consumo dependía de flujos de productos provenientes de regiones alejadas, como el trigo o la carne de borrego, cuya oferta podía verse trastornada repentinamente por elementos que no controlaban siempre los concejales de dicha villa.

En trabajos anteriores⁴ hemos mostrado cómo la información que nos ofrece nuestra fuente municipal nos permitió reconstruir de manera hipotética la cantidad de pan producida por los panaderos y esbozar diferentes posibles modelos de consumo del pan. En el presente trabajo queremos regresar sobre estas hipótesis de consumo del pan y cruzarlas de manera sistemática con los datos de población de la villa que nos ofrece el padrón militar de Vicente Nieto.

Un pan para todos

En Xalapa, como en Guadalajara, en Zacatecas y en todas las villas y ciudades novohispanas, a semejanza de las prácticas tradicionales que regían las ciudades españolas metropolitanas, el precio del pan no estaba fijado de manera arbitraria o dejado a los juegos azarosos de una hipotética oferta y demanda.

En todas estas ciudades y villas, las élites urbanas que generalmente tenían cooptados los puestos en los cabildos, conscientes de que para que existiera la paz cívica se necesitaba de un pan relativamente barato y accesible a las mayorías, intentaron fijar de manera muy precisa y después de serias investigaciones, la postura, es decir, el precio del pan o, más bien, la cantidad de pan que se entregaría al consumidor por uno o dos reales. Estos "padres" de los ayuntamientos, conscientes de lo fundamental de su papel, intentaban así mediar entre los intereses de los abastecedores de trigo, los de los panaderos y los del público.⁵

Se consumían en Xalapa tres tipos de pan: el pan de agua "cocido", llamado también, a veces, pan blanco, el pan francés y el semita.⁶

De manera muy esporádica aparecen mencionados otros tipos de panes, generalmente más finos, hechos para una clientela exquisita, como el pan en forma de rosquillas, o el pan regio. Incluso "a petición del público" se estableció una "Panadería de Privilegio" autorizada para vender su pan ligeramente más caro, porque se suponía que éste sería siempre "exquisito" y digno de la mesa de "gente de calidad".

Como en las otras ciudades y villas de la Nueva España los panes debían ser marcados con el sello del panadero, el consumidor sabía siempre cuándo se respetaba esta orden y quién había producido el pan que iba a comer.

La vida en las panaderías

En la vida diaria, la producción de pan estaba marcada por los pequeños escándalos que provocaban las vueltas de inspección de los regidores o del veedor y por las quejas del público que obligaba a veces a multar a los dueños de panaderías. Fueron tantas las multas, "las exacciones", que éstos se quejaron al ayuntamiento.⁷

Los dueños argumentaban su buena fe, y culpaban a sus operarios por la falta de peso o la mala cocción del pan. A dos siglos de distancia es muy delicado juzgar equitativamente de quién era realmente la culpa del pan malo. Entre un abasto de harinas de dudosa procedencia, unos dueños de panaderías ávidos y unos operarios descuidados, deberemos intentar hacernos un juicio (¿imparcial?) sobre la calidad del pan de la villa.

Los operarios

En el padrón militar de la villa que nos dejó el celo de Vicente Nieto en 1791 vemos que fueron censados 25 panaderos y dos maestros panaderos, de los cuales sólo se menciona el estatuto "étnico" de 23:5 españoles, tres castizos, 10 mestizos y cinco pardos.⁸

Como no existen censos de "indios" no sabemos, por el momento, al menos con la documentación que tenemos, si existían operarios "indios" en las panaderías de la villa, aunque podemos suponer que podían ser empleados eventualmente para ciertos trabajos colaterales, acarreo de leña, agua, harina, limpieza, etcétera.

Un poco de aritmética simple. Sabiendo que tenemos 25 panaderos y dos maestros panaderos, podemos intentar calcular la cantidad de pan que podía amasar diariamente este grupo, considerando las condiciones técnicas de la época:

- Hemos podido establecer, a partir del reporte de Joaquim de Cendoya a sus pares del ayuntamiento,⁹ que se amasaban diariamente en la villa alrededor de 2 200 kg de pan.

- Según la opinión de panaderos contemporáneos (que trabajaron en situaciones a veces muy similares a las del siglo XVIII, antes de la modernización en la hechura del pan, que en ciertas panaderías mexicanas, como en las de la campaña europea sólo se pudo lograr hasta los años 50 de este siglo), cada operario panadero puede amasar a mano alrededor de 30 a 40 kg de pan, cada cuatro o cinco horas.

Considerando el tipo de harina y la energía necesaria para el amasado a mano, la separación y el horneado, es probable que amasaran sólo dos veces al día, es decir, produciendo entre 70 y 80 Kg de pan por operario.

Si multiplicamos este rendimiento diario por el número de operarios y maestros censados, encontramos más o menos la misma cantidad de pan que nos dio nuestro estudio en el reporte ya citado.

De esta adecuación entre un cálculo simple hipotético de producción, basado en las declaraciones de los panaderos, y de un dato similar que hemos podido establecer considerando los imperativos de la producción de pan en la época, podemos inferir dos cosas: que es probable que cada operario "real" manufacturara efectivamente alrededor de 80 kg de pan, y que, probablemente, no falten operarios panaderos en el censo de Vicente Nieto y que, por lo tanto, había pocos o ningún panadero "indio" en las panaderías de Xalapa. Lo que se puede interpretar como un índice de la poca permeabilidad de las dos culturas alimenticias, trigo y maíz, en la villa en esta época.

Lo que nos lleva también a inferir que probablemente el trabajo en las panaderías no era tan excesivo ni tan terrible como se nos ha descrito a veces, aunque para la época es probable que una jornada de nueve a diez horas haya podido ser considerada muy larga.

Pan barato y pan caro

Si consideramos la variación del precio del pan a través de los aranceles que edicta el cabildo tres veces al año durante los 10 años estudiados, podemos ver que la tendencia alcista del precio del pan entre 1794 y 1803 es muy evidente.

Si los precios del pan blanco y del agua siguen más o menos el mismo movimiento, con un aumento que varía de 25 a 30%, es el precio del semita el que aumenta de manera drástica.

La producción de pan declarada por los panaderos en 1801 se divide en:

Pan blanco	59%
Pan francés	23%
Semita	18%
TOTAL	100%

Es decir que, según esta fuente, el pan que más se produce es el más fino, el pan blanco. Casi 60% de la producción total de pan. Consideramos,

además, que es realmente muy difícil diferenciar los tipos de pan blanco y francés, porque un amasijo de pan francés de buena harina, bien trabajado por un buen profesional dará probablemente un pan blanco de un aspecto y una textura muy poco diferentes a las de un pan de agua, poco o mal trabajado, aunque se hubiera confeccionado como se exigía, con una harina más blanca y cernida con telas más finas.

Es decir que, finalmente, sí parece evidente que lo que le interesaba al público consumidor de la villa de Xalapa era, ante todo, un pan de lujo; surge ahora la cuestión de saber por qué coexistían para el consumo en la villa dos panes sensiblemente parecidos, en calidad y en precio. Una de las respuestas posibles a la existencia de esta dualidad de productos podría ser que más que la búsqueda de productos realmente diferentes, en tanto que correspondieran a refinamientos de una estética del pan exigente y capaz de reconocer en todo momento esta diferencia, creemos que este posible doble consumo se ofrece porque en una sociedad estamentaria como la de la villa de Xalapa, siempre se necesitaba la reafirmación cotidiana de una diferenciación social.

Esta reafirmación era tan imperiosa que incluso "se necesitó", además, establecer una "panadería de privilegio" que probablemente hacía un pan también muy parecido —a lo mejor más constante en calidad— aunque ligeramente más caro; pero sólo para "gente pudiente y exquisita".

En este sentido la continua insistencia de las autoridades, a lo largo de los tres siglos coloniales, en hacer patente y sin ambigüedad la distinción entre ciertos tipos de panes, ya no representaría sólo un problema de justo precio, o de verdad "económica" de los productos, aunque este aspecto, probablemente el menos importante, haya dejado más huellas archivísticas, sino que esta permanencia del control de la "calidad" de los panes, manifiesta, en el corazón de la Polis, la voluntad de un poder que quiere, en un consumo cotidiano eminentemente simbólico, reafirmar la existencia de las diferencias sociales que el consumo generalizado del pan en las ciudades coloniales del XVIII tiende a borrar.

Así, en Xalapa, si dos tipos de panes no son suficientes para reafirmar estas diferencias sociales, algunas personas de calidad pedirán y obtendrán que se les confeccione ese "pan de la diferencia" en la panadería de privilegio del señor Gumilla.

Los consumidores

Aunque nos faltaría por analizar detenidamente el caso del pan semita, cuya asimilación a un alimento del sector popular más pobre nos parece muy problemático en el caso de Xalapa, podemos intentar ver quién comía en la villa esos panes finos que se manufacturaban.

A finales de 1803, para obtener recursos para financiar los gastos de la villa, se pidió al virrey permiso para poner un derecho de propio sobre la harina. En su representación, el ayuntamiento argumentaba que un impuesto de un peso sobre cada tercio de harina flor y un peso sobre una carga de la común, no era un gravámen pesado para el conjunto de la villa, y permitiría pagar, por fin, las deudas del ayuntamiento:

"Que sea poco gravoso para el contribuyente se demuestra de que regulado al valor prudencial de un tercio de harina para los precios más altos y más bajos resulta una onza menos de cada real de pan, lo que es insensible en el diario consumo para la gente acomodada."

Una cultura del pan

Si consideramos un consumo global cotidiano, aproximado, de 2 250 kg para saber cuántos xalapeños consumían pan regularmente, debemos plantear una hipótesis sobre la ración media de pan que consumía cada uno cotidianamente.

Para empezar esta reflexión debemos considerar que la cultura novohispana es hija directa de la cultura hispánica y, como tal, pertenece a la cultura occidental del pan. En Europa, el consumo cotidiano del pan era considerable y constante, afirman Bennassar y Goy, resumiendo una gran encuesta europea sobre el consumo alimentario lanzado por la revista *Annales ESC*:

Casi todos los estudios que poseemos para 5 siglos presentan raciones que varían entre 500 y 1 200 gr. por persona y por día. Incluso París, a pesar de la variedad de los productos consumidos... tuvo, desde la primera parte del siglo XVII hasta la Restauración (principios del XIX) una ración de pan que osciló alrededor de los 500 gr... Hasta el siglo XIX una ración de pan no es considerada suficiente si no es superior a los 700 u 800 gr. Cuando lo pueden, los privilegiados consumen aún

más, a pesar de la diversidad de su alimentación. Pero la norma, como se pudo mostrar, es de dos libras.¹⁰

Sacando provecho de estos estudios europeos sobre el consumo de pan podemos intentar construir dos modelos de consumo, considerando la situación particular de la Nueva España respecto de Europa y de la villa de Xalapa, en la cual el mercado parece rebozar de carne de cerdo y res, aunque ligramente deficitario en borrego, carne preferida por la gente pudiente y por los españoles en general.

Así, consideraremos que el consumo de pan en Xalapa es inferior en promedio al de Europa, porque la carne es barata y accesible a la mayoría de los ciudadanos, lo que no es el caso de Europa donde el pan es el alimento casi único del pueblo de la campiña y de una gran proporción del pueblo de las ciudades.

Considerando que Xalapa está incluida en el "mito del cuerno de abundancia" podemos proponer un consumo cercano al de la ciudad de París en el siglo XVIII, viendo a esa ciudad como bien abastecida, tanto en trigo como en otros productos alimenticios.

Podemos construir de esta manera dos modelos de consumo cotidiano de pan en la villa de Xalapa:

- Un modelo fuerte de 700 gr de pan por persona y por día, y
- Un modelo medio de 500 gr de pan por persona y por día.

La pregunta por resolver ahora es ¿quiénes serían estos consumidores?

Hemos dicho que el padrón que nos da una base para conocer a la población de Xalapa en esos años es el *Padrón militar de Vicente Nieto de 1791*. ¿Podemos confiar en esta fuente? Creemos que sí, en un límite razonable, porque es un padrón firmado por una autoridad local, y se establece en una época durante la cual tanto las autoridades virreinales como las locales son conscientes de las necesidades de la defensa del territorio y de la organización de las milicias provinciales. Esta confiabilidad atribuida al padrón no quiere decir que no estemos conscientes de algunos errores de aritmética simple en el conteo de los vecinos, multiplicado por el hecho de que estuvimos trabajando con la versión publicada por Leonardo Pasquel,¹¹ quien sumó también algunos errores suyos, sin olvidar los nuestros. Pero creemos que estas pequeñeces no cambian fundamentalmente nuestros resultados, porque no nos interesa una cantidad

de pan calculado al gramo, sino una aproximación cualitativa a un tipo de régimen alimenticio.

Según ese padrón: "El número de sus vecinos asciende a 7 300 en esta forma:

Españoles	2 378	
Castizos	500	
Mestizos	925	subtotal A: 3 803
Pardos	1 187	subtotal B: 4 990
Indios	2 310...	
Total	7 300	

Si consideramos la suma de españoles, castizos y mestizos, obtenemos 3 803 consumidores, pero si consideramos que en esta cifra hay niños que no pueden comer la misma cantidad que un adulto, tendremos que sustraerlos del número de consumidores, así como de los jóvenes que estudian en colegios tanto novohispanos como metropolitanos, y los vecinos de los cuales no hay noticias, así como de algunos militares, etcétera.

No tenemos un estudio demográfico clásico sobre la estructura de la población de la villa por edades, de su evolución, etcétera, pero recurriendo a la descripción de las familias esbozadas en el Padrón de Vicente Nieto podemos ver que por lo menos hay en esos tres grupos sociales alrededor de 630 niños cuya edad oscila entre 0 y seis años.

En algunos casos no se especifican con claridad las edades de estos pequeños, se habla de "niños y niñas menores", si bien en algunos casos el contexto de edades de los hermanos permite predecir con seguridad la de estos "menores", en otros casos queda como único juicio el de la imaginación del investigador.

Es así que podemos llegar a suponer con cierto margen de error que había, mal que bien, $3\,803 - 630 = 3\,173$ consumidores plenos de pan, que representaban a todos los consumidores potenciales de las categorías españoles, mestizos y castizos.

Y como el reporte de Cendoya de 1 801 permite pensar como la producción de la villa la de 2 250 kg de pan, el promedio por persona y por día sería ligeramente superior a 700 gr.

Pero si ahora consideramos el subtotal B, es decir, incluyendo a los pardos y mulatos, tendremos, según Nieto, un vecindario de 4 990 personas, pero como en este grupo también hay infantes deberemos sustraerlos en esta población para obtener el número de consumidores del pan. Como no pudimos consultar ese dato en el AGN, pensamos que el porcentaje de niños que contiene este grupo es similar al de los otros grupos y, por lo tanto, podemos afectar el total del subtotal B del índice que hemos encontrado a través del padrón del subtotal A: 165, y así el grupo de consumidores de pan del subtotal B es de alrededor de 4 150. Lo que nos permite pensar que el consumo medio en el modelo B (2 250 kg: 4 150 consumidores) se establece alrededor de 550 gramos.

Conclusiones

Pensamos que la idea de que el consumo del pan como factor de unidad de la "república de españoles" está confirmada, el modelo A permite ya el ingreso de una gran parte de la población al grupo eminentemente honorable de los consumidores de pan.

Pero el modelo B permite la inclusión casi completa de la población urbana, dejando fuera únicamente a la república de indios, que representa menos de un cuarto de la población y que parece localizada en congregaciones rurales pertenecientes a la jurisdicción de la villa.

Tampoco podemos afirmar que ninguna de las personas consideradas jurídicamente como indios consumieran pan, tal vez eso sea ilusorio; el consumo del pan por su alto contenido simbólico, probablemente atraía también a las élites de los "indios" y a ciertos sectores del llamado grupo de los "indios", sobre todo a quienes se encontraban afincados en las cercanías de la villa entre milpas y veredas. Pero si esto se aseverara como probable, creemos que podríamos formular una pregunta polémica: ¿Un indio que come pan blanco es todavía realmente un indio?

Pero como nos atraca más la historia cultural que la historia económica, queremos hacer notar que es probable que pertenecer a la república de los españoles en esa época se marcara y se adquiriera con prácticas cotidianas como las del consumo de pan.

Ese consumo importante del pan y de la participación en la cultura del trigo que hemos encontrado, no permite tampoco afirmar que la

población urbana en su conjunto no tuviera contacto con la práctica del maíz, seguramente lo consumían pero probablemente en forma diferente; no era el elemento simbólico de base, aunque lo podían consumir en atoles, galletas, tamales, esquites, gorditas y mil formas más, sin olvidar los suntuosos pasteles de elotes tiernos.

Pero el pan estaba ahí presente, dominante, como la cultura y los hombres que desde hacía tres siglos pretendían dominar estas tierras americanas.

¹ Entre los trabajos de ese grupo hemos encontrado en el libro de Virginia García Acosta, *Los panaderos, sus dueños y sus trabajadores, ciudad de México, siglo XVIII*, 1989, una fuente inagotable de inspiración.

² Como la documentación colonial, en la que hoy es el Archivo del Estado de Veracruz es inexistente, esperaríamos complementar este estudio con la consulta en el AGN de la ciudad de México, de diferentes ramos coloniales como, por ejemplo, los documentos de la Real Hacienda Novohispana; y también extender esta investigación a otras ciudades del estado de Veracruz.

³ Por el momento, y considerando nuestras fuentes principales, es difícil precisar este aspecto, pero la simación de Xalapa abastecida por productos de diferentes pisos ecológicos deja pensar que probablemente el abasto era también particularmente variado.

⁴ Guy Rozat D., "Antropología Alimentaria Novohispana, el pan de Xalapa 1794-1803", 1994. "El consumo del pan en una villa novohispana, Xalapa 1794-1803", 1994.

⁵ Esta tarea es guiada por la tradición local y por instrumentos de medidas generales de referencia como podría ser el famoso "Mapa del señor Olivan" de 1726, o la Escala Móvil de Posturas en la Ciudad de México, que daba automáticamente el precio del pan en función del precio de las harinas. Ver, Virginia García Acosta, 1986.

⁶ Aunque, como lo veremos, la cantidad de pan semita era tan reducida que podríamos decir que realmente se producían sólo dos tipos de pan, el francés y el blanco, y es, probablemente, en la diferencia entre estos tipos de pan donde surgen los problemas entre el público y los panaderos. Porque todos los panaderos, como se puede ver, tienen interés en "producir" el pan mejor pagado, aunque su producto terminado no pueda realmente entrar en esta categoría por la deficiente calidad de sus harinas o su mala preparación.

⁷ "Ha llegado a esta noticia de este Ayuntamiento las continuas extorsiones que a los dueños de estas panaderías se les sigue por las continuas fallas en que en cumplimiento de la obligación de los maestros y oficiales de ellos padecen aquellos... hacer comparecer ante su baston los unos y los otros operarios que los amenazan y que cumplan si no serán multados..."

⁸ Pudiendo, probablemente, considerar que los 4 faltantes son españoles, como son en general las personas cuyo estatuto no se menciona en este padrón.

⁹ Reporte firmado por ese el 13 de febrero de 1801, Archivo Municipal de Xalapa, Libro de Actas de 1801, doc. 8.

¹⁰ Bennisar B. y Guy J., 1975, p. 420.

¹¹ La edición de Leonardo Pasquel; *Vicente Nieto, Padrón de Xalapa, 1791*, 1971. La única disponible de ese padrón adolece del censo de mulatos y morenos, que hay que consultar en el manuscrito del AGN, Ramo Padrones, vol. 41.

BIBLIOGRAFÍA

- AGN. Archivo General de la Nación.
- AMX. Archivo Municipal de Xalapa.
- BENNASAR, B. y Guy J. "Contribution a l'histoire de la consommation alimentaire du XIX siècle", *Annales*. Núms. 2-3 (mar-jun), Paris, 1975.
- GARCÍA ACOSTA, Virginia. "Los panes y sus precios en ciudades novohispanas", *Papeles de la Casa Chata*. Año 1, núm. 2, CIESAS, México, 1986.
- . *Las panaderías, sus dueños y sus trabajadores, ciudad de México, siglo XVIII*. Ed. de la Casa Chata, CIESAS, México, 1989.
- PASQUEL, Leonardo. *Vicente Nieto. Padrón de Xalapa, 1971*. Col. Suma Veracruzana, Citlaltépetl, México, 1971.
- ROZAT D., Guy. "Antropología alimentaria novohispana, el pan de Xalapa 1974-1803", ponencia presentada en la *X Mesa de la Sociedad Mexicana de Antropología*. Villahermosa, Tab., 1994.
- . "El consumo del pan en una villa novohispana, Xalapa 1974-1803", Seminario de Historia Urbana. Instituto Dr. José María Luis Mora-UV, Xalapa, 1994, 40 p.