

Enriqueta QUIROZ

Entre el lujo y la subsistencia. Mercado, abastecimiento y precios de la carne en la ciudad de México, 1750-1812

México, El Colegio de México-Instituto Mora, 2005, 382 pp.

Entre las líneas más fructíferas de investigación en los últimos años figuran las dedicadas a pautas de consumo de las poblaciones, relacionadas con la evolución de los niveles de vida. Se van superando las visiones de unas sociedades preindustriales atadas casi exclusivamente al consumo de pan —producto que se utilizaba como referencia para medir coyunturas demográficas e incluso estallidos populares—, para considerar otros alimentos de la dieta de los distintos sectores sociales. La tesis principal de Enriqueta Quiroz insiste en reafirmar el papel crucial de la carne en el consumo de todos los segmentos de la población de la ciudad de México durante el siglo XVIII, con una dinámica bien diferente a la de Europa, donde la alimentación se empobrece y queda cada vez más escorada hacia los cereales panificables.

El libro se centra en el análisis de la demanda de la ciudad de México, a través del comportamiento de los precios de la carne y otros productos esenciales. En el primer capítulo, utiliza las alcabalas para calibrar el peso de la carne en los ingresos fiscales y compararlo con otros productos alimenticios. Desde ahí se extiende en explicar el sistema de abastecimiento y la difusión del consumo de carne a lo largo de la estructura social con las diferentes especies animales y métodos de elaboración, sin eludir los componentes de jerarquía y los imperativos religiosos que marcaban el consumo.

El capítulo segundo aborda la evolución de los precios de los principales productos cárnicos y, en el tercero, el análisis se amplía a otros productos básicos como el trigo, el maíz y el pulque —bebida alcohólica extraída del maguey—, deteniéndose especialmente en el período situado entre mediados del siglo XVIII y comienzos del XIX. Aunque no hay tendencias claras, salvo la brusca subida experimentada en la primera década del siglo XIX, a partir de la década de 1780 las distintas curvas marcan una senda ascendente —si bien discontinua y sin paralelismos— debido a una serie de factores entrelazados de oferta y de demanda, que acabarán por alterar radicalmente la organización del abastecimiento, desde el tradicional sistema de obligados y precios tasados al nuevo basado en la libertad de comercio. En el tránsito, un período salpicado por la reiterada intervención directa del municipio en las carnicerías, con graves problemas financieros derivados de los costes crecientes y la desaparición de postores y tratantes. Ambos capítulos incluyen cuadros y gráficos sobre consumo de los distintos artículos. El cuarto, y último, está dedicado a aplicar el modelo de Von Thünen en la distribución de los principales productos de consumo entre las distintas zonas adyacentes y su especialización en relación con los criterios de localización y rentabilidad, advirtiendo las semejanzas del modelo con el

caso de la capital mexicana y, en concreto, la oferta ganadera, que —a excepción del porcino— se localiza fundamentalmente en el anillo exterior del conjunto.

El esqueleto, por tanto, lo forma un estudio de los precios de la carne que tiene ciertas peculiaridades metodológicas. La fuente empleada es la de las posturas de los obligados que pujan por el abasto. Posturas que, a diferencia del caso castellano, se hacían variando la cantidad de carne en relación con una unidad monetaria de referencia (un real). O sea, una baja en la postura —menos onzas de carne por real— significaba un alza en el precio. Dado que los precios eran fijos durante todo el período del contrato, existía una incertidumbre en razón de las circunstancias por las que iba a transcurrir el abasto. Por ello, los precios no incluyen la estacionalidad que se observa en los cereales ni se ajustan estrictamente al curso de la oferta, de ahí los problemas que a veces tienen los comerciantes.

Enriqueta Quiroz enfatiza la idea de un siglo XVIII marcado por la estabilidad de los precios y el amplio consumo de carne. No obstante, reconoce que, a partir de la década de 1780, el abasto y consumo de carne se ven afectados por el notable incremento de la población en todo el territorio mexicano y, fundamentalmente, en el ámbito urbano. Pero reducir los problemas a una simple ecuación malthusiana oscurece la complejidad del marco de análisis. Las estructuras agrarias experimentan una creciente tensión ante los requerimientos del mercado y la ausencia de incrementos de productividad pone a prueba las costuras de todo el entramado socioeconómico. Las condiciones de vida de la población rural empeoran y los campesinos emigran en masa a las ciudades. Las respuestas en el sistema productivo parecen orientarse hacia el cultivo de cereales, lo que perjudica a la cabaña ganadera, expuesta además a importantes crisis de mortalidad. A todo ello hay que añadir la voracidad del fisco, que supone una vuelta de tuerca en los ya de por sí maltrechos engranajes del abastecimiento. Todo ello afecta a los precios y, por tanto, al consumo de carne, con tintes dramáticos en la primera década del siglo XIX, cuando se produce un visible retroceso de los niveles de vida en la capital mexicana.

Aunque su estudio es básicamente de historia económica —variables clásicas de demanda y oferta, articulación del abastecimiento, evolución de los dispositivos fiscales, etc.—, la doctora Quiroz explora las implicaciones sociales y culturales que tiene la carne, producto que refleja las actitudes y los rasgos de diferenciación de una sociedad rígidamente jerarquizada según criterios socioeconómicos y étnicos.

También aporta un elemento añadido de interés para la comprensión del proceso de expansión europea. Si bien la difusión de productos agrícolas y ganaderos se produjo en una doble dirección, los ritmos y efectos de esta difusión revelan las estructuras del dominio. En términos de *imperialismo ecológico*, los españoles llegaron a México imponiendo sus formas de vida y estructura social, modificando todo un complejo ambiental, económico y social con el fin de responder a sus demandas. Ellos son quienes introducen especies ganaderas desde Europa y la actividad pecua-

ria —favorecida por las condiciones ambientales de una buena parte de México—, se extiende básicamente a través de las haciendas latifundistas para producir bestias de labranza y de transporte, materias de alto valor comercial como lana y cueros —ya exportados masivamente a finales del siglo XVI, según reflejó Maurice Chevalier—, además de una abundante cantidad de carne a muy bajos precios, lo que incentivó su consumo. Ovino, vacuno y porcino —éste vinculado también a la producción de las comunidades indígenas— constituyeron los tres capítulos más notables, aunque con aportes añadidos de carnes de caprino y aves de corral. El marco organizativo del consumo cárnico también revela el influjo castellano: el municipio vigila el suministro con el sistema de la obligación como elemento básico, complementado con el rastro, donde tratantes y criadores venden ganado menor.

El resultado es una notable variación del sistema alimentario, que mezcla los componentes de la metrópoli y de la colonia, con las líneas de división sociales y étnicas: la carne de res (vacuno), más abundante y sensiblemente más barata, se hará común entre la parte de la población con ingresos más bajos, en tanto que el carnero predominará en las mesas de la población hispana y criolla, así como en las de ingresos más saneados. En el caso de los cereales, la barrera se establece entre el maíz y el trigo para los grupos señalados, respectivamente, así como en las bebidas entre el pulque y el vino.

Enriqueta Quiroz saca a la luz, con un inteligente uso de las fuentes fiscales, realidades hasta ahora poco valoradas, como la gran incidencia en la dieta popular de la carne o el pulque, bebida a la que también dedica interesantes páginas. No obstante, se echa en falta una documentación más sólida que la relación de salarios que presenta (cuadro 14, p. 241) para demostrar la degradación de las condiciones de vida entre la población capitalina a comienzos del siglo XIX. No parece tampoco consistente, debido a su escasa amplitud cronológica, el cuadro sobre exportaciones de cueros (cuadro 6, p. 135) para explicar la evolución de la oferta. Si bien, en ocasiones, se exponen factores relacionados con los costes del ganado, como el acceso a los pastos o las condiciones de mortalidad de la cabaña, el análisis de la evolución de los precios abunda en los factores de demanda y falta una visión más compleja del sistema comercial del ganado de carnicerías, como la referencia a ferias y a mercados que articulan los distintos territorios y núcleos urbanos. Por otra parte, la aplicación del modelo de Von Thünen aísla a la capital frente a una realidad más poliédrica y sin duda más integrada. Objecciones menores en un importante trabajo que servirá para dar a conocer, con mayor profundidad, las condiciones de consumo de la población mexicana y las interconexiones de los sistemas alimentarios entre ambos lados del Atlántico.

José Ubaldo Bernardos Sanz
Universidad Nacional de Educación a Distancia