
La alimentación en la ciudad de México: el consumo de pan en el siglo XVIII

Virginia García Acosta*

A pesar de que la historiografía ha dedicado estudios importantes al siglo XVIII novohispano, prácticamente son inexistentes los relativos a la alimentación de la población colonial. Resulta sorprendente que se haya descuidado un tema tan importante, sobre todo si consideramos que con la conquista española se introdujeron una serie de cultivos, productos y animales que modificaron y afectaron el paisaje, la cultura, la organización y la vida toda de la población mesoamericana.

Los pocos estudios existentes insisten en la elevación del nivel de vida de los indios al adoptar productos de la dieta europea, dado que vivían en una situación de "desnutrición" por la baja ingestión de calorías.¹ Afirmaciones tan desafortunadas requieren de mayor cantidad de elementos para confirmarse, pues en general se basan en descripciones de los españoles de la época que, de acuerdo a sus costumbres, consideraban que los indios "comían poco".

Fundamentalmente por esta ausencia de información suficiente, y por la importancia que considero tiene el problema del consumo de alimentos, actualmente me encuentro desarrollando una investigación cuya temática es precisamente la alimentación urbana durante el último siglo colonial. El interés por realizar esta investigación surgió después de haber terminado un proyecto

colectivo sobre el trigo y el pan en la misma época. Los resultados de esta investigación ya están por salir publicados² y es justamente de aquella que se desprende la información que hoy presento, relativa al consumo de pan en la ciudad de México a fines de la época colonial.

El trigo fue, en efecto, uno de los nuevos productos introducidos por los españoles el mismo año de la conquista. Un par de años después se estableció el primer molino de trigo en el río Tacubaya, propiedad de Nuño de Guzmán. Ya en 1525 existían varias panaderías en la ciudad de México sujetas a reglamentaciones sobre el peso y la venta del pan.

Sabemos que entre los indios hubo una resistencia persistente a adoptar el cultivo del trigo, al menos eso se ha dicho hasta ahora sin comprobar lo contrario. A pesar de que incluso se les llegó a obligar a pagar tributo con ese cereal, la producción triguera a gran escala se desarrolló básicamente en haciendas propiedad de españoles.

Su consumo, en forma de pan, se concentró desde muy temprano en los centros urbanos y también desde un principio constituyó una producción comercial, es decir, prácticamente todo el pan consumido se obtenía en las panaderías.

Durante el siglo XVIII y principios del XIX existieron un promedio de 48 panaderías en la ciudad, cuyos propietarios eran españoles o crio-

* CIESAS.

llos, entre los cuales un puñado controlaba el ramo, esto es, tanto el abasto de trigo como la producción y venta del pan.³ Las panaderías de la ciudad dependían legalmente del Tribunal de Fiel Ejecutoría, órgano dependiente del Cabildo municipal encargado del abasto a la ciudad de productos de primera necesidad y de fijar precios topes a los mismos. Dentro de estos productos básicos se encontraba precisamente el pan de trigo, para cuyo control la Fiel Ejecutoría deducía y dictaba la postura del pan.⁴ La postura señalaba el número de onzas de pan que debían venderse por medio real, de tal manera que lo que variaba con el movimiento de los precios del trigo era el peso y no el precio del pan.

Para estas fechas, como vemos, el pan ya constituía un producto básico en la dieta de la población urbana y por ello las autoridades municipales vigilaban cuidadosamente que la producción fuera de calidad y que la venta se llevara a cabo respetando las posturas y demás ordenanzas dictadas.

El pan de trigo no era consumido, como veremos adelante, exclusivamente por la población española o "blanca" (que incluía a peninsulares y criollos y constituía el 50% de la población), sino también por mestizos e indios residentes en ella (que formaban el 50% restante junto con las denominadas "castas").

Pero el consumo de pan no era igual en todos los casos. En el presente trabajo analizaremos las características que adoptó el consumo de pan en la ciudad durante la segunda mitad del siglo XVIII y principios del XIX bajo dos aspectos: el consumo generalizado y el consumo diferenciado de pan.

El consumo generalizado de pan

Para documentar y analizar este aspecto del consumo de pan en la ciudad, me basé en la correlación de dos tipos de datos cuantitativos. Por un lado la población residente en la ciudad, y por otro las cantidades de harina introducidas anualmente a ella y empleadas en la elaboración de pan.

La información sobre la población de la ciudad con que contamos nos permite hablar de

unos 130,000 habitantes en promedio durante la segunda mitad del siglo XVIII y principios del XIX, aunque los datos no existen más que para ciertos años de ese periodo, concentrándose hacia fines de siglo. Por su parte, la serie sobre volúmenes de harina introducidos a la ciudad es mucho más completa; cubre de 1718 a 1814 y a partir de 1748 es casi ininterrumpida.⁵ De esta manera encontramos que el promedio de volúmenes introducidos a la ciudad de 1748 a 1814 es de 110,000 cargas anuales.⁶

Con estos datos podemos calcular que el consumo anual de harina per cápita en la ciudad era de un poco menos de una carga (.8 de carga) lo cual convertido a pan equivaldría a unas 250 libras o unos 115 kilos de pan en promedio.⁷

Un dato similar nos ofrece Humboldt para la ciudad de México a principios del siglo XIX, aunque más elevado. Habla de 363 libras de pan consumidas por habitante al año, esto es un poco más de una carga de harina. Esta cifra llamó su atención al compararla con el consumo de París que por entonces alcanzaba las 377 libras de pan. La sorpresa de Humboldt no podía ser menor, pues se trataba de dos ciudades con tradiciones muy diferentes relativas al consumo de este producto.

Dado lo anterior llama la atención el que más adelante Humboldt diga que el trigo era consumido sólo por los europeos, seguramente repitiendo una afirmación que ha llegado hasta nuestros días. Los peninsulares residentes en la ciudad a partir de la segunda mitad del siglo XVIII y hasta 1811, no rebasaron el 2% de la población urbana. Humboldt habla de 130,000 cargas de harina introducidas a la ciudad, lo cual equivaldría a que cada europeo debía haber consumido 20 kilos diarios de pan, lo cual resulta a todas luces absolutamente imposible. El consumo de pan resulta igualmente exorbitante si lo dividimos entre la población denominada "blanca", que incluía a peninsulares y criollos. En este caso sería de cerca de un kilo de pan diario.

Si aceptamos que el total de la población urbana comía pan, el consumo alcanzaría unos 300 a 400 gramos diarios. Esta cifra si bien parece más razonable, resulta aún elevada comparada con consumos actuales. Tomemos como

ejemplo la España actual, donde la base de la alimentación es precisamente el pan de trigo y donde alcanza un consumo justamente de 400 gramos diarios. En México hoy día el consumo per cápita es tres veces menor.

De esta forma los 300 ó 400 gramos de pan consumidos diariamente por los habitantes de la ciudad de México resulta ser la cifra más aceptable.

Esta información permite así vislumbrar la existencia de un consumo generalizado de pan entre la población urbana durante el último siglo colonial.⁸ Los datos muestran que no sólo la población llamada "blanca", y menos aún los peninsulares por sí solos constituían los únicos consumidores de pan. Estos grupos, junto con los indios y mestizos urbanos comían pan de trigo.

Estoy consciente de que el uso de los promedios en los cálculos frecuentemente ocultan la realidad. De tal manera que el consumo generalizado de pan podría matizarse. Esto es, puede ser que la población "blanca" consumiera una mayor cantidad de trigo que los indios, y que estos últimos mantuvieran el maíz como su alimento principal; dicho de otra forma, que los indios comieran una mayor cantidad de maíz que de trigo. Lo anterior es posible, sobre todo si tomamos en cuenta que el trigo se consumía casi exclusivamente como pan, mientras que con el maíz se podían elaborar gran variedad de alimentos (tortillas, tamales, atole, etc.).

No obstante es evidente que el trigo formaba ya parte de la dieta urbana en general, y que los indios y mestizos lo habían incorporado entre sus alimentos básicos. Con el objeto de complementar estas afirmaciones, y de corroborar la expansión del consumo de pan entre las clases populares urbanas, examinemos las modalidades que adoptó este consumo entre los habitantes de la ciudad.⁹

El consumo diferenciado de pan

Si bien podemos afirmar que el consumo de pan se había generalizado (elemento que por sí solo consideramos insuficiente e incongruente para hablar de elevación del nivel de vida, como dicen

otros autores), no era uniforme e igual para todos los habitantes de la ciudad de México. De hecho los datos localizados particularmente en el Archivo del Antiguo Ayuntamiento de la ciudad de México (AAA) permiten hablar de un consumo diferenciado, esto es, que existían dos tipos de consumidor de pan de trigo. Trataré de documentar esta hipótesis por cuatro vías: las calidades del pan, sus precios, los espacios para la venta y los medios de pago en la obtención del mismo.

a) *Las calidades de pan*

Durante el siglo XVIII en las panaderías de la ciudad se producían varios tipos de pan, cuyas diferencias se manifestaban tanto en su elaboración como en su composición y peso en onzas, todo lo cual estaba rígidamente estipulado en las ordenanzas correspondientes. En general los documentos nos hablan de cinco tipos:

1. pan especial: incluía el pan francés, el español y el floreado especial, que contenían sólo la flor de la harina y cuya elaboración debía incorporar ciertos procesos especiales. El trigo debía lavarse a mano y molerse en tahonas y no en molinos hidráulicos; la masa incluía, además de la flor de la harina, agua y sal, manteca y poca levadura y debía trabajarse exclusivamente a puño. El pan resultante era muy terso y fino. Su elaboración era por tanto más especializada y no cualquier operario de panadería podía llevarla a cabo; por lo mismo era más cara y no cualquier panadería podía costearlo. La producción de este tipo de panes era muy reducida: durante el último cuarto del siglo XVIII sólo dos panaderías en la ciudad elaboraban pan francés destinado a proveer al virrey y al arzobispo.

2. pan floreado: su elaboración era común y se llevaba a cabo en cualquier panadería. Este tipo de pan se hacía con harinas escogidas, de primera calidad que sólo se obtenían del trigo candeal o "superior" cuya harina debía cernirse varias veces para que resultara muy fina. El pan floreado debía tener una forma especial para diferenciarse de los panes de menor calidad, generalmente se hacían de él bollos y roscas.

3. pan común: también este tipo de pan se hacía

en todas las panaderías. La masa del pan común podía incluir mezclas de harina flor con cabezuela (harina más gruesa obtenida del cernido) en proporción de 4/5 de la primera por 1/5 parte de la segunda. Había también una forma específica para el pan común, que era la de "bonete cortado", lo cual permitía diferenciarlo de los otros panes.

4. pambazo: el nombre de este tipo de pan proviene de "pan-baxo", debido a que en su elaboración se mezclaban los "esquilmos" o residuos que quedaban después de cernir la harina. Se trataba de un pan de inferior calidad porque se empleaban harinas provenientes de trigos averiados: picados, agorrojados, excalentados, etc. La producción de pambazo era muy baja, sólo se destinaba a ella un 4% de la harina que entraba a la ciudad.

5. semita o acemita: constituía igualmente un pan de inferior calidad, dado que se elaboraba con residuos y desechos del salvado, mezclado con una mínima cantidad de harina. Debo aclarar que, a pesar de que distingo entre pambazo y semita, en los documentos frecuentemente se hace referencia a ambos de manera indistinta como pan de inferior calidad.

En ciertas fechas se elaboraban panes especiales o "de regalo" que eran panes dulces o bizcochos, como hoy se les conoce. La elaboración masiva y enormemente variada de este tipo de pan que actualmente nos resulta tan común se dio a partir del siglo XIX.

De los tipos de pan descritos, sólo el floreado y el común se producían masivamente y a ellos se referían la mayor parte de las ordenanzas sobre pan. Constituían panes de diferente calidad por el tipo de harina que contenían y por el cernido de la misma. Lo anterior hacía del floreado un pan blanco (aunque mucho más oscuro que el actual) y fino destinado a "paladares exquisitos".

A pesar de que siempre se denunció la mezcla de harinas de diferentes calidades en la elaboración del pan, estrategia que seguían los dueños de panadería para elevar sus ganancias ilícitamente, la separación entre ambas calidades de pan se mantuvo con el objeto de abastecer a un mercado diferenciado de consumidores.

b) Los precios del pan

La venta de pan en la ciudad se debía hacer respetando la postura dictada cada cuatro meses por la Fiel Ejecutoría. Esta postura establecía el número de onzas que debían venderse al consumidor por medio real. La postura se calculaba con base en las declaraciones de labradores, molineros y sobre todo en las de los dueños de panadería sobre los volúmenes y precios de los trigos comprados por ellos e introducidos en harina a la ciudad. Con esta información, la Fiel Ejecutoría establecía un precio medio de la harina (imputándole costos por concepto de molienda, flete e impuestos) y consultando la calicata conocida como "Mapa del Sr. Oliván" dictaba la postura a seguir. Este "mapa" o calicata, que debía su nombre a su creador Don Juan Manuel de Oliván Revollo (miembro del Consejo del Rey y Oidor de la Real Audiencia) se redactó en 1726 y rigió las posturas de pan durante todo el resto del periodo colonial. Este documento incluía varios rubros que variaban dependiendo del precio de la carga de harina, desde un mínimo de cinco hasta un máximo de 32 pesos. Dentro de estos rubros se calculaba: el número de panes que debían sacarse de una carga, los valores de cada carga de harina reducida a pan, los costos de elaboración por carga, las ganancias y pérdidas de la panadería, entre otros.

El pan floreado, dado que incluía harina de mejor calidad, pesaba menos onzas que el común. Al dictar las posturas cuatrimestrales, generalmente se ordenaba que de floreado se dieran 13, 15 o 18 onzas por medio real "y de común una cuarta parte más". Es decir, el pan floreado era más caro pues se pagaba el mismo medio real por menos cantidad de pan.

Quienes contaban con mayores recursos, generalmente los incluidos dentro del grupo de "blancos", compraban así el pan floreado (que no por más caro era más nutritivo, según hoy sabemos). La población urbana de menores recursos, es decir la mayoría de indios y mestizos, consumía el pan común que era por así decirlo, más barato.

Dadas las constantes adulteraciones que llevaban a cabo los dueños de panadería, era frecuente denunciar que el pan floreado "no tenía

de floreado más que el precio, la rebaja en onzas y el sello”, mientras que el común debido a la mezcla de harinas de inferior calidad era la “peste de porquerías”.

A pesar de lo anterior, los dos precios o posturas que regían para los dos tipos de pan descritos, dan cuenta de dos tipos de consumidor diferenciados por su poder de compra.

c) Los espacios para la venta

Con el objeto de tratar de evitar los constantes fraudes cometidos por los dueños de panadería, las autoridades reglamentaban los espacios para la venta del pan. Durante el siglo XVIII, excepto en algunas contadas ocasiones, el pan tuvo dos lugares de venta: las panaderías y las pulperías o tiendas de barrio expendedoras de una gran variedad de productos comestibles al menudeo.

En las panaderías se vendía el pan floreado, mientras que las pulperías ofrecían el pan común que les enviaban directamente aquéllas. El poco pambazo o semita elaborado, así como el pan sobrante (frío, refrío o duro) se entregaba a vendedores ambulantes para expendirlo en la vía pública a precios ínfimos. A estas condiciones debían también sujetarse quienes introdujeran pan de fuera a la ciudad (por ejemplo los panaderos de Tacubaya), con el objeto de que no constituyeran una competencia desleal para las panaderías urbanas.

Esta división de espacios comerciales entre panaderías y pulperías se derivaban del tipo de consumidor de uno y otro tipo de pan, de la ubicación espacial de dichos establecimientos y de la clientela cotidiana de cada uno de ellos.

Las panaderías se localizaban más bien hacia el centro de la ciudad, prácticamente no se les encuentra en las zonas urbanas periféricas. De esta manera se ubicaban en el lugar donde residía preferentemente la población de mayores recursos, pues tanto los valores comerciales como las rentas de la propiedad urbana disminuían conforme uno se alejaba del centro urbano.¹⁰ Así, las panaderías se localizaban en la zona donde residían los consumidores de pan floreado, esto es, quienes podían pagar más por su pan. Este debía venderse en la accesoria o tienda in-

mediata que cada panadería debía tener para facilitar a las autoridades el control del peso y calidad del producto.

Por su parte las pulperías se encontraban diseminadas por toda la ciudad, debido fundamentalmente al tipo de productos que expendían: azúcar, sal, etc., es decir productos que demandaba toda la población urbana. Estas tiendas al menudeo se concentraban en la periferia, que era donde vivían los indios y en general la población de menores recursos que sólo podía acceder a comprar el pan común. Así este tipo de consumidor obtenía el pan que podía pagar cerca de su vivienda, en la pulpería.

Las pulperías recibían el pan común de las panaderías, para lo cual éstas ofrecían determinada “ganancia” o comisión al pulpero que no debía ser mayor a “un real en cada peso y sólo medio desde que sube el precio a 16 pesos 4 reales la carga de harina”. No obstante, los dueños de panadería daban hasta cuatro reales en cada peso de comisión, pues les convenía la venta de su pan en las pulperías dado que constituía un eficiente método de distribución del pan común por toda la ciudad. También elevaban las comisiones para que el pulpero aceptara un pan con menor calidad y peso de los estipulados. A pesar de estas ventajas para los dueños de panadería, no faltaron momentos en que con objeto de ahorrarse las comisiones, lograron que se ordenara que el pan común se llevara a la plaza y de allí lo obtuvieran los pulperos para venderlo en sus pulperías. Este sistema funcionó de 1763 a 1780, fecha en que se volvió al antiguo sistema de entregas directas de la panadería a la pulpería, llegando en 1793 a designar un determinado número de pulperías a las cuales debía entregar el pan común cada panadería.

Si bien los cambios en las formas en que debían recibir el pan común las pulperías variaron y suscitaron no pocos pleitos entre dueños de panadería y de pulpería, el hecho es que de una u otra manera el pan común siempre se vendió en las pulperías. Estas incluso tenían prohibido vender el pan floreado, pues como era el que rendía mayores ganancias, se temía que los pulperos “acabarían por no vender el pan común, privando al público de esta clase de pan”.

Esta organización de espacios para la venta del pan, que respondía a la residencia y tipo de clientela, abastecida por dos calidades de pan y a diferentes precios, se expresa claramente en la siguiente cita extraída del AAA:

el pan bueno, fino y hermoso [es para] la gente rica [. . .el común] para la gente plebeya y pobre [. . .pues] si el floreado se fabrica o labra es para aquellas gentes que por tener desahogo consultan más a su gusto que a sus intereses, no siendo éstas de la clase de aquellos que se surten en las tiendas [. . .] el que fuere de paladar exquisito acuda a las panaderías, pues el gusto manifiesta no tener mucha necesidad.¹¹

d) Los medios de pago

Al dictar las posturas se establecía el número de onzas que debían darse de pan por medio real. Esta era la moneda más menuda existente, pues aunque en el siglo XVI se acuñaron monedas de plata de un cuarto de real o cuartillos, fueron retiradas de la circulación más tarde.¹² Así, el medio real se usaba como referencia para fijar el precio de ciertos productos, como el pan.

Sin embargo, la existencia de otros medios de pago menores muestran la necesidad de moneda más fraccionaria que el medio real. Seguramente por ello se aceptaron las cuartillas (de las cuales se daban cuatro por un real, de allí su nombre) y los tlacos. Estos últimos se definían como “moneda imaginaria”, equivalentes a ocho por un real y desde 1793, por bando, a nueve por un real. Según esto la palabra tlaco viene de “tlahco” que en nahuatl significa mitad o medio, ya que equivalía a la mitad de una cuartilla de plata.

La circulación de tlacos se limitó exclusivamente a las pulperías, por lo que por ejemplo en el mercado se usaban todavía en el siglo XVIII los cacaos, cuya equivalencia la da Viera de la siguiente manera: “la quinta parte de medio real que se compone de dieciséis cacaos”; por lo tanto un real contenía 64 cacaos.

Los pulperos fabricaban sus propios tlacos en madera, hueso, vaqueta y en ocasiones los mar-

caban con algún nombre o signo que distinguiera a su fabricante. Lo anterior era importante, dado que un tlaco sólo era recibido por la tienda que lo había emitido, que era una forma de asegurar al cliente.

En el caso del pan común, la existencia de los tlacos y también de los pilones (que equivalían a la mitad de un tlaco) fue determinante para que la gente de escasos recursos pudiera comer pan, como veremos ahora.

Las ordenanzas dictaban que de pan floreado debían hacerse piezas grandes y venderse por reales y medios reales; como máximo podrían elaborarse dos piezas que en conjunto llevaran el peso de la postura para darse por medio real. Por el contrario, de pan común las panaderías podían hacer piezas más pequeñas para poder venderse por menos de medio real. Esto es, que si la postura para el pan común había sido de 16 onzas por medio real, pudieran elaborarse piezas de pan de ocho onzas para venderlas por dos cuartillas y así sucesivamente. Era frecuente que las piezas de pan no fueran tan pequeñas y que entonces se vendieran a la gente menesterosa porciones de pan equivalentes al tlaco o al pilón.

La venta del pan común en las pulperías por medio de cuartillas, tlacos o pilones ampliaba así el mercado de este producto a la gente de menores recursos, tal como reza la siguiente cita:

Ha sido siempre estilo vender en dichas tiendas el pan por menudeo para alivio de los pobres, porque en las panaderías no se hace por tlacos ni cuartillas, sino por reales y medios reales, por no haber otra moneda más menuda de Vuestra Majestad.¹³

A los pulperos les convenía no sólo la venta de pan común, que resultaba ser un artículo “gancho” que atraía a una clientela que adquiriría así otros productos, sino la venta por cuartillas, tlacos y pilones. La acuñación de estas “monedas”, además de que les aseguraba esta clientela al dar como cambio los tlacos que sólo en esa pulpería se volverían a recibir, les producía ganancias netas del 70 al 150%.

Los indios y mestizos y en general la gente de escasos recursos se veían así obligados a comprar su pan en las pulperías, como bien dijera el Apoderado de los dueños de panadería:

ninguno va por gusto a comprar pan a la tienda, pues lo recibe mosqueado y de la mano puerca del tendero, sino necesitado o porque cuartilla es lo que compra, o porque va a sacarlo fiado sobre prenda.¹⁴

En efecto, cuando no se contaba ni con tlacos, el tendero aceptaba prendas de ropa a cambio, a manera de Monte Pío.

Hacia fines de siglo y con la intención de que también la gente de menores recursos pudiera acceder al pan floreado, se mandó que éste se elaborara en pequeñas porciones para poderse vender por menos de un tlaco. Hasta entonces los tlacos no tenían validez oficial, pero a partir de esas fechas las respectivas autoridades municipales los aceptaron como moneda fraccionaria con la equivalencia de nueve tlacos por un real.

Así, la venta de pan fraccionado y por medio de tlacos se mantuvo tanto en panaderías como en pulperías. Los tlacos desaparecerían más tarde, cuando el Virrey Calleja ordenó la acuñación oficial de moneda de cobre fraccionaria de 1/8, 1/4 y 2/4 de real.

Notas

¹ Este tipo de afirmaciones las hace Solano y Cook y Borah, respectivamente. Ver: Francisco de Solano, "Introducción al estudio del abastecimiento de la ciudad colonial", Jorge Hardoy y Richard Schaedel, comps., *Las ciudades de América Latina y sus áreas de influencia a través de la historia*, Buenos Aires, Ediciones SIAP, 1975, pp 133-163 y Sherbrune F. Cook y Woodrow Borah, *Ensayos sobre historia de la población: México y California*, México, vol. III, Siglo XXI editores, S.A., 1980.

² Ver: Clara Elena Suárez, *La política cerealera y la economía novohispana: el caso del trigo*, México, CIESAS, 1985; Floria Artís, *Regatones y maquileros. El mercado de trigo en la ciudad de México (siglo XVIII)*, México, CIESAS, 1986; Virginia García Acosta, "Los panes y sus precios en ciudades novohispanas", *Papeles de la Casa Chata*, núm. 2, pp. 3-16, 1986 (a); *Las*

Conclusiones

Durante la segunda mitad del siglo XVIII, el consumo de pan de trigo se había generalizado entre la población de la ciudad de México, presentando ciertas modalidades. Considero que fueron precisamente estas modalidades las que hicieron posible que se generalizara entre toda la población y que el pan no se mantuviera como un alimento exclusivo de los españoles y criollos.

Se trataba de un consumo diferenciado entre dos tipos de consumidores abastecidos con diferentes calidades de pan y a diferentes precios. Quienes contaban con mayores recursos, generalmente los incluidos dentro del grupo de "blancos", compraban el pan floreado, que era el más fino y por tanto el más caro, directamente en las panaderías. La población urbana pobre, es decir la mayoría de indios y mestizos, consumían el pan común, más corriente y barato que obtenían cerca de sus viviendas en las pulperías de la periferia urbana. Estas últimas vendían diferentes productos al menudeo, entre ellos precisamente el pan común inclusive en porciones más pequeñas y por menos de medio real que era el mínimo a que se tasaba y la moneda más menuda existente. Para ello usaban los tlacos y pilones como sustituto de moneda fraccionaria. De esta manera, la producción y la venta de pan de trigo en la ciudad de México se adecuó a la heterogénea población urbana.

panaderías, sus dueños y sus trabajadores. Ciudad de México, siglo XVIII, México 1986 (b), en prensa, CIESAS; "Oscilación de los precios y de la producción en el México borbónico: el caso del trigo y el pan", Amsterdam, en prensa, *Revista del CEDLA*, 1986 (c); *Los precios del trigo en la historia colonial*, CIESAS, en prensa, México, 1986 (d).

³ Sobre las panaderías urbanas en el siglo XVIII, ver García Acosta 1986 (b), *op. cit.*

⁴ Sobre la forma de calcular las posturas del pan y sus oscilaciones en varias ciudades del virreinato, ver García Acosta 1986 (a), *op. cit.*

⁵ La serie completa se elaboró con información proveniente de las declaraciones que día con día hacían los dueños de panadería de la ciudad relativas a las cantida-

des de harina comprada y la proveniente de los registros de entradas de harina para el pago de impuesto correspondiente. La información fue recopilada por Virginia García Acosta y Clara Elena Suárez, respectivamente.

⁶ Dado que era frecuente que en estas declaraciones (con las cuales se conformó la serie) se ocultaran algunas cargas para evadir impuestos, la serie se elaboró con los totales mayores localizados para que éstos reflejaran o fueran lo más exactos posible. No obstante, si consideramos que casi siempre había omisiones en las declaraciones, hemos de aceptar que el promedio de volúmenes de harina introducidos a la ciudad podría ser un poco mayor a las 110,000 cargas.

⁷ Para este tipo de cálculos utilicé la conversión que da Humboldt: una carga de harina = 325 libras de pan, y una libra = 460 gramos.

⁸ Suárez ofrece un cuadro de consumo diario de harina (no de pan) per cápita en varias ciudades de Nueva España para fines de la Colonia y encuentra cifras con enormes diferencias: Guadalajara 125 grs. y Puebla 717 grs., sin dar una explicación al fenómeno. Se limita a destacar las altas cifras de consumo en "centros comerciales trigueros por excelencia" como Puebla y la ciudad de México (cuando en esta última, según sus datos, el consumo resulta ser menor que por ejemplo en Guanajuato) y dice que se deben a que la harina que entraba no se destinaba exclusivamente al consumo (Suárez *op. cit.* pp. 124 y 146). ¿Qué explicación se daría entonces al elevadísimo consumo diario per cápita que según su cuadro tenía Guanajuato (640 grs.) o al bajísimo consumo que aparece para una ciudad tan importante y populosa como Guadalajara (125-200 grs.)? Sobre todo porque Van Young afirma que el consumo de pan de trigo precisa-

mente en Guadalajara fue cada vez más elevado (Eric Van Young, *Hacienda and Market in Eighteenth Century Mexico. The Rural Economy of the Guadalajara Region, 1675-1820*, University of California Press, 1981).

⁹ Quiero aclarar que, por no ser éste el momento, no me detengo a examinar los movimientos en el consumo de pan en la ciudad durante el siglo XVIII. Este asunto ha sido ya tratado en otros trabajos: García Acosta 1986(b), *op. cit.*, cap. I y Artís, *op. cit.*, pp. 43-75.

¹⁰ Sobre los valores comerciales de la propiedad urbana a fines de la colonia ver: María Dolores Morales, "Estructura urbana y distribución de la propiedad de la ciudad de México en 1813", Alejandra Moreno Toscano, coord., *Ciudad de México: ensayo de construcción de una historia*, México, Colección científica no. 61, pp. 71-96, INAH, 1978.

¹¹ AAA, Real Audiencia, Fiel Ejecutoría, Panaderías, vol. 3826, t. 28, exp. 76, f. 32v; 1777.

¹² Parece ser que de 1794 a 1796 circularon de nuevo estas monedas de 1/4 de real o cuartillas. Para los datos sobre moneda menuda utilicé los trabajos siguientes: Carlos Castro Ozuna, "En torno a la moneda colonial", *Iztapalapa*, vol. I, núm. 2, pp. 231-247, y Miguel L. Muñoz, *Tlacos y pilones. La moneda del pueblo de México*, México, Fomento Cultural Banamex, A.C., 1976.

¹³ "Representación que hace Don Agustín Coronas y Paredes el 29 de diciembre de 1766", documento reproducido en Muñoz, *op. cit.*

¹⁴ Reproducido en: Luis Chávez Orozco, *El control de precios en Nueva España. Documentos para su estudio*, México, 1953, p. 36.

