EL ABASTECIMIENTO DE CHILE EN EL MERCADO DE LA CIUDAD MÉXICO-TENOCHTITLAN EN EL SIGLO XVI

Janet Long-Solís UNAM

En el artículo se examinan los canales de abastecimiento de chile en el comercio de la ciudad de México-Tenochtitlan en los periodos antes y después de la conquista europea. En la época prehispánica este condimento entró al sistema de distribución, en Tenochtitlan, como producto tributario, elemento de trueque y además fue cultivado en las chinampas dentro de la zona urbana. Después de la conquista los españoles redujeron la contribución del chile como producto tributario e introdujeron nuevas medidas y formas de pago para su comercio en los mercados. Los problemas sociales que surgieron a través del siglo afectaron la comercialización del chile. El enorme descenso en la población indígena, causado por las epidemias, motivó una caída en la producción y en la demanda del condimento, puesto que los principales consumidores pertenecían a este grupo social.

El chile fue una de las primeras plantas cultivadas en Mesoamérica, por lo tanto tiene una larga tradición cultural en esta zona.

Hay evidencia arqueológica de restos del chile domesticado de un sitio de Tehuacán, Puebla, fechada entre 5000 y 3500 a.C. y semillas de chiles silvestres o espontáneos del mismo lugar, aún más antiguos. Además de los residuos vegetales en varios sitios arqueológicos, en todas las épocas prehispánicas, se tienen restos de molcajetes en arcilla o piedra basáltica para moler el chile, desde las primeras etapas. Su nombre aparece en las leyendas-históricas de los toltecas y los mexicas y fue un importante producto alimenticio y de tributo, en tiempos de la llegada de los españoles.

EL INTERCAMBIO DEL CHILE EN 1519

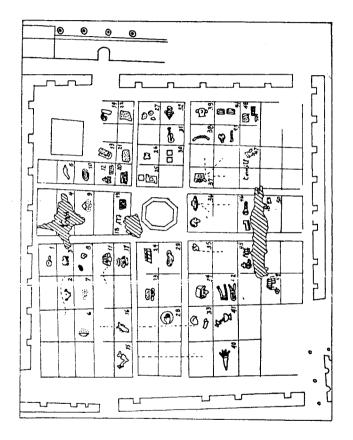
Los datos más antiguos sobre las transacciones del chile provienen de la época de la Conquista. Los españoles se maravillaron del gran mercado de Tlatelolco-Tenochtitlan en donde, según Cortés, se congregaban 60 000 compradores y vendedores todos los días. Aquí, y en muchos otros mercados y tianguis más pequeños, había comerciantes en chile.

Una de las mejores descripciones de la gran plaza fue escrita por Bernal Díaz del Castillo en donde narra lo siguiente:

. . . y desde que llegamos a la gran plaza que se dice el Tatelulco, como no habíamos visto tal cosa, quedamos admirados de la multitud de gentes y mercaderías que en ella había y del gran concierto y regimiento que en todo tenían. Y los principales que iban con nosotros nos lo iban mostrando; cada género de mercaderías estaban por sí y tenían situados y señalados sus asientos. Comencemos por los mercaderes de oro y plata y piedras ricas y plumas y mantas y cosas labradas y otras mercaderías de indios, esclavos y esclavas. . . luego están otros mercaderes que vendían ropa más barata y algodón y cosas de hilo torcido y cacahuateros que vendían cacao, y de esta manera estaban cuantos géneros de mercadería hay en toda Nueva España. . . Había muchos herbolarios y mercaderías de otra manera; y tenían allí sus casas, adonde juzgaban tres jueces y otros como alguaciles ejecutores que miraban las mercaderías. . .¹

Una copia del antiguo plano del mercado, de la Colección Goupil-Aubin, verifica la colocación de los productos en casillas específicas, de acuerdo con lo escrito por Díaz del Castillo (ver plano). El local donde se vendía el chile aparece en la segunda hilera horizontal a la derecha, con el número 5. Esto, probablemente, representa el lugar del chile seco, puesto que está cerca de otros productos de tipo "miscelánea" co-

Díaz del Castillo, 1980, p. 171.



El mercado de Tenochtitlan en la época de la conquista. (Copia moderna, ef manuscrito núm. 106 de la colección Goupil-Aubin, de la Biblioteca Nacional de París). Estudios de cultura náhuatl, IX, México, UNAM, 1971, p. 122.

mo la sal (10), flecos de falda y de manta (12), tejidos de lana (13), y el ocote (14).²

Algunos cronistas describieron esta gran plaza de Tlatelolco y el comercio de lujo de la élite mexica, que realizaban los *pochteca* o mercaderes de larga distancia. Sin embargo, muy pocos mencionaron el pequeño trato cotidiano que sirvió para la redistribución de alimentos, en la ciudad de México-Tenochtitlan.

El mercado principal funcionaba todos los días, además cada barrio de Tenochtitlan tenía su propia plaza o tianguis (del náhuatl tianquiztli), que se reunía, aparentemente, en intervalos de cinco días. Había otros que funcionaban de acuerdo con el calendario indígena, cada nueve o veinte días.

En los tianguis de los barrios, se intercambiaban productos cotidianos a base de trueque o con ciertas medidas de cambio, como almendras de cacao o pequeñas mantas de algodón blanco, llamadas *quachtlis*. Estas tenían valor equivalente a 100, 80 o 65 granos de cacao.

Otras medidas de cambio fueron los cascabeles de cobre y los cañones de plumas, llenos de polvo de oro, pero es poco probable que circularan en los tianguis de los barrios.

Entre los consejos que las madres mexicas daban a sus hijas en el casamiento, hay uno acerca de la forma de adquirir el chile, en el tianguis con *quachtlis*: ". . .Veis aquí cinco mantas que os da vuestro marido, para que con ellas tratéis en el mercado, y con ellas compréis el *chilli*, y la sal y las teas, y la leña con que habéis de guisar la comida".³

No hay datos sobre el valor comercial que tuviera el chile en esta época, pero sabemos que lo usaban para hacer intercambios en el mercado. Sahagún dice que servían el atole y el pozole en medias calabazas o en tazas en barro, y pagaban sus bebidas con una mano de chile, un pescado fresco o plumas de ave. Hasta principios de este siglo, en la plaza de Cuzco, Perú, se podían hacer compras con una rantii o mano de ajíes (chiles).

Cualquier persona podía vender en la plaza, pagando un

² Durand-Forest, 1971, p. 123.

³ Sahagún, 1982, p. 366.

impuesto en especie, al *tlatoani* o, bien, al gobierno local por el derecho de ocupar el puesto.

Los comerciantes, popularmente conocidos como marchantes, eran cultivadores de sus propios productos o eran detallistas, que vendían cosechas ajenas. Sahagún nos ha dejado una descripción detallada de los chiles que se vendían en el mercado, y asimismo, algunos datos sobre los vendedores:

El comerciante de chiles es uno que trabaja la milpa o es un detallista. Vende chiles amarillos, cuitlachilli, tenpilchilli, y chichioachilli. Vende chiles de agua, conchilli, chiles ahumados, chiles menuditos, chiles de árbol, chiles delgados, aquellos como escarabajos. Vende chiles picantes, los que siembran en marzo, los de base hundida. Vende chiles verdes, chiles rojos puntiagudos, una variedad tardía, aquellos de Atzitziucan, Tochmilco, Huaxtepec, Michoacán, Anáhuac, la Huaxteca, la Chichimeca. Aparte, vende ensartas de chiles, chiles de olla, chiles de pescado, chiles de pescado blanco.

El que es mal tratante vende chiles hediondos, de sabor acre, los apestosos, estropeados, desperdicios de chiles y chiles atrasados. Vende chiles de tierra húmeda, incapaces de ser quemados, de sabor insípido, los que no están acabados de formar, blandos, inmaduros, y los que se han formado como brotes.⁴

Igual que la gran plaza, los tianguis estaban cercados. Cada uno tenía su propio dios que recibía ofrendas de chiles, mazorcas de maíz, y otras frutas y legumbres. Era prohibido vender la mercancía fuera del mercado por el miedo a ofender a la deidad.

Sabemos que los pochteca veneraban a Quetzalcóatl bajo la advocación de Yacatecuhtli, pero la identidad del ídolo de los tianguis no ha sido aclarada. En los mercados públicos de hoy en día, colocan un altar con la imagen de la Virgen de Guadalupe, a la cual los marchantes ofrenden flores y dinero que insertan en una alcancía puesta para el caso.

El transporte de productos comprados en el mercado estaba en manos de los tameme (del náhuatl tlamama), cargadores profesionales que llevaban cargas de 50 kilos, a "lomo de es-

⁴ Sahagún, 1961, pp. 67-68.

palda", con la ayuda de un mecapal en la frente.

En los consejos de la suegra al nuevo yerno, hay una referencia a la carga del chile:

Mirad, que seáis hombre y que no tengáis corazón de niño, no os conviene de aquí adelante ser mozo travieso; . . . porque ya sois del estado de los casados, que es *tlapaliui*, comenzad de trabajar en llevar cargas a cuestas por los caminos, como es el *chilli* y sal, y salitre, y peces andando de pueblo en pueblo. . . ⁵

Generalmente, se relacionan los *pochtecas* con el comercio de objetos suntuarios para los nobles o para el *tlatoani*; sin embargo, en la jerarquía de los comerciantes itinerantes, había también un nivel de *pochteca* pobre.⁶ Ellos comerciaban con chiles, sal y otros artículos baratos, vendiéndolos de puerta en puerta y, probablemente, lo harían también, en los mercados de alimentos más pequeños de la ciudad y de las regiones cercanas.

Las transacciones en el mercado estaban vigiladas por autoridades elegidas, para que "ninguno agraviase a otro ni injuriase a otro". Castigaban con pena de muerte a los que vendían mercancía robada y los jueces "ponían los precios a todas las cosas".

Debe haber sido muy difícil controlar los precios de bienes perecederos, con el dictamen de un funcionario de la plaza. El juego de la oferta y la demanda habría causado, por sí mismo, una fluctuación en los precios.

Algunas costumbres religiosas o culturales deben haber modificado también, en alguna forma, los precios del mercado. Durante los ocho días antes de la fiesta de *Huey Tecuilhuitl*, en el octavo mes, toda la población, hombres y mujeres, viejos y viejas, niños y niñas, recibían comida del emperador. Esto habrá hecho descender la demanda del chile en el mercado y, por lo tanto, causado una caída en el precio.

Los chiles frescos, después de la pizca, tienen una vida corta,

⁵ Sahagún, 1982.

⁶ Calnek, 1978, p. 106.

⁷ Sahagún, 1982, pp. 475, 476, 500.

pronto se empiezan a marchitar, por lo tanto no se pueden almacenar por muchos días.

De la misma manera, en tiempos de escasez, o en invierno, cuando tenían que traer el chile desde tierra caliente, la oferta sería menor y el precio, mayor. Aun en una economía controlada, como parece haber sido la mexica, sería difícil establecer un control de precios del mercado de bienes frescos.

El chile entraba en el sistema de intercambio y de redistribución en Tenochtitlan, por varios mecanismos. Según Durán, a finales del reinado de Huitzilihuitl (1391-1415 o 1417), todos los alimentos básicos, consumidos en la ciudad, eran importados y circulaban a través de los mercados.⁸ Calnek comenta que no tenían otra posibilidad, puesto que, en esta época, todavía estaban subyugados por los tepanecas de Atzcapotzalco y, por lo mismo, no tenían derecho a tributos o rentas de tierras de sujetos propios.⁹

Después de haber conquistado a Atzcapotzalco en 1428, los mexica empezaron a recibir tributo, lo cual modificó la economía de Tenochtitlan.

El chile fue uno de los productos tributarios más comunes en la época prehispánica. En cada zona del Imperio Mexica, los habitantes contribuían con los productos de su localidad los más frecuentes fueron los comestibles de la dieta básica como el maíz, los frijoles y el chile.

Los que llevaban la carga más pesada en el pago eran los macehuales, o la gente común del pueblo. Los nobles, pipiltin, no lo pagaban ni tampoco los mayeques o renteros, quienes prestaban servicio a los nobles. Los esclavos, los viejos y los enfermos estaban exentos del gravamen, lo mismo que quienes prestaban servicios al templo o a otra institución del estado.

El soberano, los gobernantes de rango más elevado y los nobles recibían tributo, que pagaban las clases inferiores de la sociedad en forma de productos y servicios.

La frecuencia de la retribución dependía del producto tributado. Hay datos que la confirman hecha diario, por semana, mensualmente (20 días equivalían a 1 mes indígena), ca-

⁸ Durán, 1951, pp. 61, 64, 66.

⁹ Calnek, 1978, p. 100.

da 80 días (4 meses), dos veces al año, o bien una vez al año. 10

Pagaban la cuota del chile en las siguientes formas: en grano o por cargas (lo que podía cargar un tameme o cargador), en cestos, cajetes, tenates, chiquihuites, petates y asimismo por sementeras.

Además del tributo fijado, los macehuales tenían que contribuir con una cuota adicional para las fiestas especiales. En la entronización de Moctezuma Xocoyotzin, como señor de Tenochtitlan, entraron a la ciudad cada día mil indígenas, quienes venían de más de 150 leguas alrededor, cargando animales, pájaros, chile, cacao, pescados y fruta.¹¹

Cada provincia tributaria tenía un funcionario mexica llamado calpixque o tequitlato, quien supervisaba el almacenamiento del tributo recolectado por las autoridades locales. Además, cada pueblo-cabecera tenía una casa de la comunidad llamada calpixcacalli o texancalli, en donde se almacenaba el tributo recolectado de los pueblos a la comunidad, así como un registro pictórico de lo ahí contenido. De esta paga, se entregaba una parte a Tenochtitlan, otra a los señores locales y la tercera se quedaba para el sostén de los viejos, enfermos y pobres de la comunidad. 12

El lote destinado a Tenochtitlan era depositado en el petlacalli o bodega imperial del soberano, de donde, en tiempos de escasez, el emperador distribuía la comida entre los necesitados; los almacenes reales servían para reducir la tensión popular en épocas de inseguridad. El chile seco fue uno de los productos guardados en estos depósitos.

El tributo pagado al *tlatoani* servía para ei sostenimiento de la nobleza, del palacio, de su personal administrativo y del ejército, o bien, era distribuido entre la gente común, en fiestas especiales.

No obstante la importancia del tributo en la economía de Tenochtitlan, no parece haber desplazado completamente el

¹⁰ Miranda, 1980, p. 261.

¹¹ Berdan, 1976, p. 191.

¹² Leander, 1967, p. 31.

sistema mercantil existente como el generador de la distribución del chile.

Se ha especulado que más de la mitad de los alimentos entraban a Tenochtitlan como tributo o como renta de las tierras. ¹³ Lo demás llegaba a través del sistema de comercio desde la zona chinampera de Chalco-Xochimilco.

Bernal Díaz del Castillo afirmó que los mercados cotidianos eran abastecidos, en 1519, por grandes cantidades de canoas o trajineras, las cuales llegaban del sur, cargadas de productos agrícolas y regresaban, a su lugar de origen, con bienes manufacturados.

También había cultivos dentro de la sección urbana de la ciudad. Carrasco nos dice que había islotes chinamperos, alrededor de la gran isla urbanizada, que estaban dedicados al cultivo, dentro de la misma jurisdicción de la ciudad.¹⁴

En términos generales, podemos decir que el chile entró al sistema de redistribución, en Tenochtitlan, por varios caminos. El primero, y más importante, fue como producto de tributo y, por esa vía los nobles completaron sus necesidades del condimento. El sistema de comercio fue necesario para cumplir con la demanda de la gente común, haciendo circular el chile en los tianguis de la ciudad.

Se sabe que fue vendido por los *pochtecas* pobres quienes se dedicaban al comercio barato y no tenían puestos fijos en los mercados. También se conoce que se cultivó, en chinampas dentro de la zona urbana de la ciudad, en pequeñas cantidades.

El comercio colonial

Al llegar los españoles adoptaron en los primeros años el sistema indígena de tributación, con pocas modificaciones. Según Borah y Cook, este proceso, de los años 1520 a 1530, fue una continuación del método prehispánico, con un ajuste en los productos y los servicios pagados. 15

¹³ Parsons, 1976, p. 250.

¹⁴ Carrasco, 1978, p. 17.

¹⁵ Вокан у Соок, 1960, р. 10.

El encomendero español o el corregidor de la Corona trataban con los oficiales indígenas del pueblo quienes recogían el tributo de la misma manera que lo hacían antes de la conquista.

De hecho, el tributo fue dividido entre la Corona española, los encomenderos y algunos nobles indígenas. La mayoría de los contribuyentes seguían siendo los macehuales, mientras que aquellos que prestaban servicio al cacique o a la iglesia, y los que hacían trabajos para la comunidad estaban exentos de pago. El tributo en chile continuó durante todo el siglo XVI.

Después de la conquista, los españoles dejaron inicialmente los mercados en manos de los indígenas. Mientras había provisiones para la venta no interfirieron con su manejo tradicional. Todavía en 1533 había autoridades mexicas funcionando en Tenochtitlan y Tlatelolco, cuyas obligaciones incluían arreglar las disputas comerciales, castigar a los delincuentes y recolectar las cuotas por el derecho de vender en la plaza.¹⁶

Desde el principio hubo un esfuerzo por proteger al indígena de los abusos comerciales de los españoles. Una ley del Cabildo, en 1528, estipuló que ningún hispano podía comprar en un mercado indígena ni comerciar con ningún indio en una zona de cinco leguas alrededor de la ciudad. Desde luego, ésta fue una de las muchas leyes no respetadas.

La Corona española empezó a ejercer más control sobre el comercio después de la gran epidemia del *cocoliztli*, en 1545-1548, que causó fuerte crisis en el abastecimiento de la ciudad.

Para asegurar la provisión de los mercados de Tenochtitlan y Texcoco, el virrey Velasco prohibió la venta de todos los productos en los mercados pequeños, con la excepción de tortillas, harina de maíz, tamales y frutas de la tierra.

Para 1554, los tianguis indígenas se habían empobrecido tanto como sus concurrentes. Cervantes de Salazar los describió como "unos indios sentados en el suelo, vendiendo *ají*, frijoles, aguacates, mameyes, zapotes y zacates. Apenas había algo más que cereales y frutas". 17

¹⁶ Gibson, 1964, p. 335.

¹⁷ Cervantes de Salazar, 1914.

Poco a poco los conquistadores fueron asumiendo el control del comercio. Introdujeron nuevas medidas en sustitución de los montoncitos en la práctica de vender los chiles, y en el pago con moneda española en lugar de *quachtlis* o de alguna otra forma de trueque. También, ajustaron el día de mercado al calendario cristiano y llegó hasta imponerse el mercado semanal.

El abastecimiento de la ciudad de México estaba totalmente bajo el control de los españoles alrededor de 1630. Esto coincide con la época en que la población indígena llegó a su nivel más bajo por los efectos causados por las epidemias y las pestes. ¹⁸ Durante los siglos XVII y XVIII, por las mismas causas los mercados llegaron a ser subordinados a leyes y reglamentos españoles.

Con el tiempo, algunos mercados indígenas, como el de Tlatelolco, fueron abandonados debido al descenso de la población o los traslados a nuevas plazas, establecidas por las autoridades españolas. Entre ellas, se hicieron famosos el mercado de San Hipólito, cerca del convento de San Diego; el de San Juan, cerca del mercado que funciona ahora con el mismo nombre, y el de la Plaza Mayor, que describe Valencia como "un escandaloso mercado, mezcla de zoco morisco y de tianguis indígena". 19

La zona chinampera Chalco-Xochimilco conservó su importancia como proveedora de frutas y legumbres frescas para los mercados coloniales. Todos los productos que entraban a la ciudad por esta ruta pasaban por la real acequia, en la puerta de Mexicalzingo, donde pagaban la alcabala o impuesto de venta. Es probable que el chile no fuera tasado, puesto que los indígenas estaban exentos del pago cuando se trataba de la venta de productos nativos.

Chalco fue el puerto de intermediación para los productos que venían de Morelos, de Puebla y de lugares aún más lejanos.

¹⁸ Воган, 1982, р. 14.

¹⁹ Valencia, 1965, p. 54.

De noviembre a marzo había chiles frescos en venta en los mercados coloniales, que habían pasado a través de Chalco provenientes de tierra caliente.

El tráfico por los canales fue controlado por los indígenas; los españoles nunca aprendieron la técnica de manejar las canoas o las trajineras, en agua poco profunda. El único canal que funcionó durante toda la Colonia fue el de la ruta de Chalco a la acequia real. El viaje tomaba de ocho a diez horas: salían de noche para aprovechar la fresca nocturna que beneficiaba su carga, y llegaban a la ciudad al amanecer. ²⁰ Cervantes de Salazar describió la llegada de las canoas cargadas con las hortalizas, que se cultivaban en las chinampas, en 1580.

Resultaba más económico transportar por agua que por tierra usando a los mecapaleros. El costo del transporte fue un factor importante al mandar los productos agrícolas por canoa o trajinera. En otras partes del país, este factor obligó, muchas veces, el consumo de la producción agrícola en la misma zona de cultivo.

Durante la época colonial, la superficie chinampera abasteció a los mercados de la ciudad de México con productos agrícolas transportados en chalupas, canoas o trajineras, desde el Canal de la Viga hasta el mercado de Jamaica. Este canal llegó a ser inservible apenas en los años treinta del presente siglo.

Los problemas sociales que surgieron a través del siglo XVI, en la Nueva España, seguramente afectaron la producción y la comercialización del chile.

Las epidemias, causa principal del enorme descenso en la población local, azotaron a la población indígena, contra las cuales no tenían defensas. Esto causó la caída en la demanda y en la producción del chile, puesto que los principales consumidores pertenecían a este grupo social.

Los conflictos asociados con la tenencia de la tierra también tuvieron su efecto en la producción del chile. En un principio, el control ejercido sobre los tributos y servicios indígenas fue consolidado con la creación de las encomiendas; des-

²⁰ Pedrero Nieto, 1977, p. 101.

pués, el despojo de tierras indias sirvió para la formación de las haciendas. Esta institución acaparó grandes extensiones de tierra, para el cultivo de granos europeos y redujo las disponibles, para la siembra de productos indígenas.

El desarrollo de la minería, la industia textil y el comercio ocupó la mano de obra tradicional del campo y faltaron manos para trabajar la tierra. La combinación de estos factores tuvo un efecto adverso en la producción y en el comercio del chile después de la conquista europea.

SIGLAS Y REFERENCIAS

Berdan, Frances

1976 "La organización del tributo", en Estudios de Cultura Náhuatl XII, México, UNAM.

Borah, Woodrow y Sherburne Cook.

1960 The population of Central Mexico in 1548: An analysis of the Suma de visitas de pueblos. Berkeley, University of California Press (Ibero-Americana, 43).

BORAH. Woodrow

1982 El siglo de la depresión en la Nueva España. México, Ediciones Era.

CALNEK, Edward E.

1978 "El sistema de mercado de Tenochtitlan", en P. Ca-RRASCO y J. Broda (eds.), Economía, política e ideología en el México prehispánico, México, Editorial Nueva Imagen.

Carrasco, Pedro

1978 "La economía del México prehispánico", en P. Carrasco y J. Broda (eds.), Economía, política e ideología en el México prehispánico. México, Editorial Nueva Imagen.

CERVANTES DE SALAZAR, Francisco

1914 Crónica de la Nueva España. México.

Díaz del Castillo, Bernal

1980 Historia verdadera de la conquista de la Nueva España. México, Editorial Porrúa ("Sepan cuántos. . .", 5).

Durán, Fray Diego

1951 Historia de las Indias de Nueva España e Islas de la Tierra Firme. México, Editorial Porrúa (Biblioteca Porrúa, 6-7).

DURAND-FOREST, Jacqueline

1971 "Cambios económicos y moneda entre los aztecas", en Estudios de Cultura Náhuatl, IX, México, UNAM.

GIBSON, Charles

1964 The Aztecs under Spanish rule. Stanford, Stanford University Press.

LEANDER, B.

1967 Herencia cultural del mundo náhuatl. México, SEP (SepSetentas).

Miranda, José

1980 El tributo indígena en la Nueva España durante el siglo xv1.

México, El Colegio de México.

Parsons, Jeffrey R.

1976 "The role of chinampa agriculture in the supply of Aztec Tenochtitlan", en C. Cleland (ed.), Cultural change and continuity. Essays in honor of James Griffin. Academic Press.

PEDRERO NIETO, G.

1977 "Chalco", en Siete ensayos sobre la hacienda mexicana 1780-1880. México, INAH.

Sahagún, Bernardino de

1961 Florentine Codex. School of American Research & The University of Utah.

1982 Historia general de las cosas de Nueva España. México, Editorial Porrúa ("Sepan cuántos. . .", núm. 300).

VALENCIA, Enrique

1965 La Merced, estudio ecológico y social de una zona de la ciudad de México. México, INAH.