

PAN, ALIMENTACIÓN Y POLÍTICA EN QUERÉTARO EN LA ÚLTIMA DÉCADA DEL SIGLO XVIII

John C. SUPER
West Virginia University

A FINES DEL siglo XVIII el pan de trigo era un artículo de primera necesidad en México. Los pobres de las ciudades dependían del pan como producto básico en su alimentación. Los cambios en su calidad y su precio afectaban a miles de personas que dependían de que los panaderos y pulperos los abastecieran de este artículo en forma regular. La documentación de fines del siglo XVIII está plagada de referencias sobre la avaricia de panaderos, pulperos y molineros que veían la forma de aprovecharse, explotando el hambre de los pobres.¹ ¿Se debía este énfasis en el pan sólo a la extravagante retórica política de fines del siglo XVIII o era un reflejo verdadero de su importancia? La pregunta es muy relevante ya que atañe a la historia social, económica y política de México.²

¹ Para ejemplos *vid.* Pedro Fermín de Mendinueta (4 feb. 1763), cit AGI/G, vol. 2779; José Luis Gutiérrez (28 abr. 1765), en MNAH/Q, rollo 23. Véanse las explicaciones sobre siglas y referencias al final de este artículo.

² El estudio del trigo es especialmente relevante para el problema de la alimentación a fines del siglo XVIII. La información sobre la crisis se basa fundamentalmente en los precios del maíz y sus consecuencias en la vida económica y social. Más información acerca del papel del trigo (y de la cebada y el centeno) en la dieta pueden ayudar a una mejor comprensión de conclusiones obtenidas en base a precios del maíz. *Vid.*, especialmente, FLORESCANO, 1969, *passim*; BRADING, 1978, pp. 174-204.

En este artículo se analizan algunos aspectos relacionados con el pan de trigo en México a fines del siglo XVIII, en especial en Querétaro durante la década de 1790. Se trata de un estudio de carácter exploratorio, ya que los datos localizados no son suficientes para llegar a conclusiones definitivas. Es particularmente difícil hacer generalizaciones acerca de la cantidad de pan que se consumía y de la importancia que tenía en la dieta mexicana. Los documentos utilizados aquí solamente demuestran su importancia en algunas regiones y ayudan a esclarecer algunos de los problemas metodológicos que existen para analizar su valor alimenticio. La documentación relativa a Querétaro permite un tratamiento más específico de la historia del pan en la sociedad mexicana.

I

LAS OBSERVACIONES de Alexander von Humboldt con respecto a la importancia del pan son más completas que las que ofrece cualquier otro viajero de fines del período colonial. Humboldt era un observador agudo, que tenía un interés vital en la productividad agrícola, minera y manufacturera de México. En sus comentarios acerca del trigo muestra una preocupación y una fascinación por las cifras de producción, comprensibles en un hombre que provenía de una sociedad consumidora de trigo.³ Venía de una región en la que el rendimiento del trigo era de cuatro o cinco por uno, motivo

³ Las percepciones sobre la capacidad productora de trigo en México en el siglo XVIII han influido en las ideas modernas sobre la riqueza mexicana. Daniel Cosío Villegas describe los errores cometidos por Humboldt con respecto al potencial de México. Lo que debe hacerse resaltar son las causas del entusiasmo de Humboldt. Fue un hombre que quedó cautivado por el alto rendimiento del grano en México y lo comparó sin más con el rendimiento que tenía en Europa y en los Estados Unidos. Como el de México era superior, Humboldt creyó que se podría aumentar con nuevas técnicas. Lo que no vio y no pudo ver fue la revolución demográfica y tecnológica que permitió la apertura de vastas regiones al cultivo en Estados Unidos, Canadá, Argentina y Australia. COSÍO VILLEGAS, 1964, pp. 154-176.

por el cual fue muy crítico y quedó muy impresionado por el alto rendimiento que este cereal tenía en México. Criticó las cifras presentadas por varias haciendas, ya que pocos hacendados tenían una idea precisa de la cantidad de tierra que cultivaban. Sin embargo, aceptó el hecho de que en algunas regiones se producían cosechas espectaculares, especialmente en el Bajío, en donde era común que el rendimiento fuera de cincuenta a sesenta por uno. Las tierras eran generalmente más productivas en México que en Europa. En Francia, por ejemplo, era necesario sembrar un terreno cinco veces mayor para obtener la misma cantidad de trigo que en México.⁴

Humboldt también proporciona información acerca del pan de trigo, aunque afirma enfáticamente que la planta principal para el consumo humano y animal era el maíz. El maíz tenía tanta importancia en la agricultura que su precio servía de índice para determinar los de otros productos agrícolas. Desde esta perspectiva, las conclusiones de Humboldt acerca del consumo de trigo en la ciudad de México resultan casi incomprensibles. Basándose en las estadísticas de 1791, Humboldt concluye que en ella se consumían 130 000 cargas (de doce arrobas) de harina de trigo. Luego utiliza el factor 1.28 para convertir el harina de trigo en pan, resultando 49 900 000 libras de pan anuales. Sin especificar la cifra de población, concluye que el consumo *per capita* era de 363 libras de pan al año.⁵ Aquí Humboldt está implicando una población total de 137 466 en vez de los 113 000 que señala el censo de Revillagigedo de 1790.⁶

Si se da validez a las estadísticas, las implicaciones resultan sorprendentes, ya que el consumo *per capita* en París en el mismo período era de 377 libras.⁷ La comparación cobra otro significado cuando Humboldt afirma que los que

⁴ HUMBOLDT, 1941, III, p. 49.

⁵ HUMBOLDT, 1941, II, p. 226.

⁶ HUMBOLDT, 1941, II, pp. 13, 212.

⁷ HUMBOLDT, 1941, II, p. 225. Las estimaciones de Humboldt han sido confirmadas por investigaciones recientes. BRAUDEL, 1973, p. 89.

consumían pan de trigo eran sólo los europeos de la ciudad, ya que los otros grupos preferían el maíz, y que en las zonas tropicales aun los europeos comían principalmente maíz y cazabe.⁸ Asimismo, Humboldt afirma que la tercera parte de la producción total de trigo se consumía en las Provincias Internas, aun cuando sólo un catorceavo de la población vivía ahí: como la población era fundamentalmente europea, prefería el pan de trigo.⁹

Si las cifras y afirmaciones de Humboldt son correctas en lo concerniente a las preferencias alimenticias de los indígenas (lo que no ha sido probado), los españoles de la ciudad de México debieron haber consumido una enorme cantidad de pan. Aun en el caso de que el 50% del harina de trigo se hubiera exportado o destinado a otros fines, su consumo *per capita* entre los europeos era altísimo.

Otras fuentes apoyan la conclusión de Humboldt con respecto a la gran cantidad de trigo que se consumía en algunas regiones de México. Las Provincias Internas eran las principales productoras y consumidoras, pero las regiones del sur también producían pan. Puebla era el centro productor de harina más importante después de la ciudad de México. En 1801 la producción de harina de Puebla fue de 63 392 cargas, si bien al año siguiente la producción bajó a 52 951 cargas. La causa de este descenso fue la falta de poder de compra en los consumidores. La sobreproducción representaba un peligro para los productores que encontraban un alivio exportando a Cuba y a otras islas. Mientras la producción de trigo bajaba, aumentaba la de maíz, lo cual indica que también en la dieta se operaba un cambio de trigo a maíz.¹⁰

⁸ Jorge Juan y Antonio de Ulloa apoyan esta afirmación en su descripción de Cartagena. El pan de trigo era considerado un bocado delicado, al igual que el cacao y los dulces secos. JUAN y ULLOA, 1772, I, pp. 37-38.

⁹ HUMBOLDT, 1941, II, p. 225; III, p. 56.

¹⁰ Manuel de Flon: "Noticias estadísticas de la intendencia de Puebla (1804)", en *Descripciones económicas Centro*, 1976, pp. 162-163.

En el Bajío, Guadalajara, Coahuila y California también se producía mucho trigo, tanto como para permitir un comercio interprovincial. Los poblados de California dependían del cultivo intensivo del trigo y en términos muy generales producían alimentos que eran más parecidos a los mediterráneos que los de cualquiera otra región de México. En 1798, en treinta y ocho poblaciones de California, se cosecharon 32 287 fanegas de trigo y sólo 15 412 de maíz. Sin duda las cifras son excepcionales, pero la producción de trigo en California era por lo menos casi siempre tan grande como la de maíz.¹¹

Las fuentes hacen énfasis en la importancia del pan de trigo en la economía local y el comercio interregional. También permiten delinear perfiles muy generales del consumo de pan en las distintas ciudades. En Querétaro, por ejemplo, Humboldt dice que se consumían 13 618 cargas, que equivalían a 4 085 400 libras de pan. Tomando en cuenta su estimación del número de habitantes (35 000), resulta que cada uno consumía 117 libras al año.¹² Aun cuando la cifra es baja comparada con la de la ciudad de México es posible que sea correcta, ya que las cosechas de trigo en la parte oriental del Bajío fueron bajas en 1793 (*vid.* cuadro 1).¹³

De nuevo las cifras sólo indican la importancia general del pan de trigo, dejando por eso ver los problemas de las

¹¹ Diego de Borica: "Provincia de Californias. Resumen general que manifiesta el estado... fin de diciembre de 1795", en *Descripciones económicas Norte*, 1976, p. 29.

¹² HUMBOLDT, 1941, II, pp. 264-265.

¹³ Desgraciadamente no ha sido posible encontrar datos que verifiquen las cifras del trigo que da Humboldt. Hay, sin embargo, documentación directa que contradice sus cifras sobre la producción de maíz en Querétaro. Afirma que en "años regulares" la producción de maíz llegaba a ser de un millón de fanegas. Pedro Antonio de Septién Montero y Austria: "Noticia sucinta de la ciudad de Santiago de Querétaro... (1791)", en *Descripciones económicas Centro*, 1976, p. 47. El cuadro 1 muestra que la producción de maíz en 1793 fue mediana.

Cuadro 1

AGRICULTURA EN QUERÉTARO — 1790-1797

<i>Fecha</i>	<i>Lluvias</i>	<i>Trigo</i>	<i>Maíz</i>
1790 (ene.-jun.)	copiosas	muchísimo	en buen estado
1790 (jul.-dic.)	abundantes	en buen estado	mucho
1791 (ene.-jun.)	tardas, regulares	corto	en buen estado
1791 (jul.-dic.)	tempranas, irregulares	en buen estado	abundante
1792 (ene.-jun.)	bastantes	abundante	en buen estado
1792 (jul.-dic.)	tardas	en mal estado	corto
1793 (ene.-jun.)	escasas	corto	mediano
1794 (ene.-jun.)	escasas	abundante	atrasadísimo
1794 (jul.-dic.)	escasas	regular	corto
1795 (ene.-jun.)	abundantes	regular	en buen estado
1797 (jul.-dic.)	regulares	poco	mediano

FUENTE: "Noticias de los temporales y cosechas de Nueva España" (1791-1797), en AGI/IG, vol. 1560.

contradicciones, la falta de información y la determinación de la cantidad de pan (o harina) que se distribuía fuera de la ciudad. Aun así, las cifras sugieren que el pan de trigo tenía por lo menos la misma importancia que el maíz en la alimentación entre algunos grupos de algunas regiones. Del mismo modo, la importancia del trigo en la dieta no era absoluta. La dieta de los pobres variaba según la abundancia o la escasez de los cultivos tradicionales. Observaciones de carácter oficial hechas en Querétaro en 1790 ilustran los cambios en la producción de trigo y maíz. El cuadro 1 proviene de las "Noticias de los temporales y cosechas de Nueva España" y de informes sobre lluvias, siembras de trigo y cosechas de maíz. Las "Noticias" sólo ofrecen información sobre cebada, semillas y particularidades que afectaban a la agricultura. En la década de 1790 la producción fue errática y el maíz y el trigo fluctuaban frecuentemente sin relación alguna. La "plaga de rata" de 1792, aunada a la escasez de ganado en 1790 y 1794, hicieron que sus efectos fueran todavía más complicados para la subsistencia de la ciudad.¹⁴

Aunque durante la década de 1790 hubo malas cosechas y otros problemas, no puede afirmarse que el valor alimenticio del pan en la dieta dependiera únicamente de condiciones ecológicas. De hecho, el papel del pan en la dieta era a menudo resultado de problemas políticos que surgían tanto en años buenos como en malos. En la ciudad de México, para la que la documentación es más completa, la distribución y calidad del trigo y el maíz fueron problemas de carácter explosivo desde el siglo xvi.¹⁵

Los datos sobre las cosechas dan una imagen sobresim-

¹⁴ A fines del siglo xviii la producción de trigo aumentó en la parte oriental del Bajío. En el período 1751-1755 Silao produjo 1 050 cargas de trigo anuales. Sin embargo, la importancia relativa del maíz iba en declive. En León bajó de un 76% en 1661-1665 a un 65% en el período de 1761-1765. BRADING, 1978, pp. 69, 71.

¹⁵ Para descripciones de la reacción de las instituciones frente a la escasez de granos *vid.* FLORESCANO, 1965, pp. 567-630; VÁZQUEZ DE WARMAN, 1968, pp. 395-426; LEE, 1947, pp. 647-660.

Cuadro 2

CLASES DE PAN EN QUERÉTARO Y MÉXICO

bazo
 bollos de manteca
 blanco
 común
 floreado
 francés
 fruta de horno
 soletas
 puchas
 piosca
 sobado
 manteca
 rosca

FUENTE: *Vid.* las referencias a la junta de fiel ejecutoria en las notas.

plificada del problema del pan, ya que no toman en cuenta la creciente complejidad de la panificación en el siglo XVIII. Basta ver la diversidad de panes que se elaboraban para comprender la dificultad de determinar su valor alimenticio (*vid.* cuadro 2). Los panaderos estaban obligados por ley a vender pan floreado y pan común; casi siempre vendían además pan francés y pan de manteca o enmantecado. No he podido localizar las recetas de estos panes, por lo que su descripción aquí es tentativa y está basada en fuentes indirectas. El pan floreado y el francés eran sin duda panes prestigiados por ser los más blancos y suaves. En su elaboración se utilizaba harina de trigo candeal de temporal o de riego. Las regiones que producían buen trigo candeal eran Atlixco, Celaya y San Felipe.¹⁶ El pan común era más burdo, de color más oscuro, y se preparaba con harina menos refinada. El enmantecado, como su nombre lo indica, se

¹⁶ "Reglamento del gremio de panaderos..." (12 nov. 1776), en AGI/G, vol. 2779.

elaboraba con manteca o mantequilla y era probablemente el más sabroso.

En Querétaro se vendían también otros panes. No he podido encontrar descripciones locales de ellos, pero sus nombres son bastante sugerentes. El panbazo estaba hecho con trigos pelones sicilianos, picados y mojados. En España este pan contenía mucho moyuelo y salvado.¹⁷ Era uno de los que más gustaban por su color y textura. Por otro lado, el pan sobado parece haber sido también un buen pan, bien amasado y de textura suave y esponjosa. En España el pan de rosca era un pan redondo y enroscado; en la ciudad de México era caro porque su preparación era costosa.¹⁸

Algunos de los panes probablemente se preparaban de manera similar a los pasteles. Las frutas de horno, las soleatas y las puchas se elaboraban frecuentemente con huevos y azúcar, pero las preparaban los panaderos y no los pasteleros. Los pasteleros compraban harina, la preparaban y se encargaban de vender el producto; los bizcocheros procedían de igual manera y para esa época elaboraban productos parecidos a los de los pasteleros, en lugar de las duras e insípidas galletas de mar que tanta importancia habían tenido en la economía de las ciudades latinoamericanas. A causa de la especialización de sus productos y de lo reducido de sus mercados, los pasteleros y los bizcocheros no participaron en las luchas políticas de la década de 1790.

De todos los panes que se elaboraban en Querétaro sólo el floreado, el francés, el de manteca y el común estaban sujetos a la calicata (*vid.* cuadro 3). La calicata se basaba en la postura del trigo en la alhóndiga de la ciudad y trataba de imponer uniformidad en el peso y la calidad del pan. Por ejemplo, en mayo de 1767 la alhóndiga vendía harina mayor, media e ínfima a distintos precios. Los panaderos después vendían el pan de acuerdo con el precio al

¹⁷ *Ibid.*: "Pan", en *Enciclopedia universal*, 1920, vol. 41, p. 598.

¹⁸ "Ordenanzas de fiel ejecutoria" (6 mayo 1724), en AGI/G, vol. 2779.

Cuadro 3

CALICATA DE PAN EN QUERÉTARO — 1801 (ONZAS)

<i>Pan</i>	<i>5 de agosto</i>	<i>25 de noviembre</i>
común	20	25
floreado	20	20 1/2
francés	18	18 1/2
manteca	17	17 1/2

FUENTE: Junta de fiel ejecutoria (5 ago. 1801), en MNAH/Q, rollo 23.

que hubieran comprado la harina.¹⁹ El sistema en Querétaro era una variante de la tasa general que se utilizaba en la ciudad de México en la década de 1750. La tasa fijaba el peso, el número de tortas y las ganancias de los panaderos y pulperos. Al aumentar el costo del trigo, aumentaba el número de tortas que se elaboraban con cada carga de harina, es decir, el peso de las tortas bajaba. El resultado era que las ganancias de los panaderos seguían siendo las mismas, sin importar que el costo de la carga de harina fuera de cinco o de quince pesos. La diferencia en el trabajo de elaboración era considerable, ya que se producían 140 tortas de una carga de harina de cinco pesos y 323 tortas de una carga de quince pesos. Sólo cuando el precio de la fanega de harina llegaba a dieciséis pesos y cuatro reales se remuneraba el trabajo extra del panadero.²⁰

Aun si contáramos con las recetas de todos los panes que se elaboraban en Querétaro, los problemas para determinar su valor alimenticio seguirían siendo enormes. Primero se tendría que determinar exactamente el tipo de trigo que se sembraba en Querétaro y luego se tendrían que conocer bien las condiciones generales de la agricultura. El

¹⁹ Licenciado don Martín Joseph de la Rocha Llanos (2 mayo 1767), en MNAH/Q, rollo 23.

²⁰ "Mapa para la tasa de las onzas del pan..." (1º mar. 1726, reimpresso en 1755), en AGI/G, vol. 2779.

trigo rubión (*triticum linnaeanum?*) fue probablemente el primero que se sembró en la parte oriental del Bajío.²¹ Se daba muy bien en tierras de regadío. Otras variedades fueron introducidas a lo largo del tiempo, y para fines del siglo xviii el que más se mencionaba era el trigo candeal. Éste era el nombre que probablemente se daba al *triticum aestivum*, o trigo común, tan extendido en las zonas templadas de Norteamérica. La identificación del tipo de trigo es importante porque su contenido de proteínas varía mucho según la variedad. Otro factor que debe tenerse en cuenta es el régimen pluvial. Cuando las lluvias son abundantes se producen cosechas abundantes, pero su contenido proteico es a veces menor que el del trigo producido en zonas de lluvias escasas.²² Las lluvias fueron tan irregulares en la década de 1790 que sugieren variaciones en la cantidad y calidad del trigo producido (*vid.* cuadro 1). Humboldt ofrece información adicional al afirmar que en años buenos el grano producido en zonas templadas era muy grande y su proporción de gluten en relación con el almidón muy alta.²³ Con base en estos datos me parece que el contenido proteico del trigo del Bajío se aproximaba al 15%, alto si se toma en cuenta que el contenido proteico promedio del trigo es de 10 a 15%.²⁴

Otro problema es el que se relaciona con la molienda o, más específicamente, con la tasa de harina extraída del trigo. La regla empírica es que a una tasa baja de extracción corresponde un bajo contenido alimenticio en la harina (excepto por los carbohidratos). Antes de la invención del rodillo de acero en el siglo xix las técnicas utilizadas en los molinos de regiones productoras de trigo eran muy seme-

²¹ Hernando de Vargas: "Descripción de Querétaro", en *Colección documentos San Luis*, 1897-1899, I, p. 44.

²² POMERANZ y SHELLENBERGER, 1971, p. 192. Una buena introducción al tema del trigo y del valor alimenticio del pan es la de HORDER, DODDS y MORAN, 1954.

²³ HUMBOLDT, 1941, III, p. 63.

²⁴ POMERANZ y SHELLENBERGER, 1971, p. 195.

jantes entre sí.²⁵ El paso más importante para determinar el grado de finura de la harina era la cernidura, proceso mediante el cual se removía parte del salvado y del embrión del grano, dejando el endosperma blanco. Entre más fina era la cernidura más blanco resultaba el pan. Desde luego aun los panes más finos del siglo XVIII eran más oscuros y burdos que los de hoy, ya que en la actualidad se producen principalmente a base del endosperma. El problema de los molineros de antes era remover el embrión, cosa que no se lograba fácilmente antes del invento del rodillo de acero.

La calicata sirve de guía para conocer las tasas de extracción. Desgraciadamente proporciona escalas imprecisas, no porcentajes absolutos. Como el pan francés y el floreado eran más ligeros que el pan común, es razonable suponer que su tasa de extracción era inferior. Me atrevería a decir que en términos generales el pan común en Querétaro tenía un 90% de extracción, mientras que el floreado y el francés tenían un 80%. En otras palabras, la misma cantidad de pan caro tenía menor valor alimenticio que el pan común.

Antes de pasar a hablar de la preparación de la masa del pan es importante hacer notar que todos los comentarios que he hecho sobre el valor alimenticio del trigo se basan en el supuesto de que éste estaba en buenas condiciones. El trigo es un grano frágil, más difícil de almacenar que el centeno o la cebada. Humboldt indica que el tiempo máximo de almacenamiento del trigo era de dos a tres años en condiciones ideales.²⁶ En la década de 1820 los agrónomos de Querétaro hicieron experimentos para prolongar el período de almacenamiento del trigo, ya que se perdía de un cinco a un ocho por ciento de los granos almacenados. Algunos alegaban que los mejores almacenes eran las trojes cerradas herméticamente; otros en cambio creían que la solución era la ventilación. En algunos de los métodos más

²⁵ DRUMMOND y WILBRAHAM, 1939, p. 350.

²⁶ HUMBOLDT, 1941, III, p. 62.

comunes de almacenamiento se indica la utilización de azogue, azufre, cascudos de camarón y animales muertos. Servían para ahuyentar gorgojos y palomillas, pero generalmente destruían el "poder vegetativo" del grano.²⁷

La intervención de los panaderos en la calidad alimenticia del pan comenzaba sólo cuando los molineros les entregaban la harina.²⁸ Los panaderos eran los responsables de preparar la masa y hornear el pan. Para aumentar el rendimiento de las harinas buenas añadían a la masa harina de grano descrito como "desmedrado", "chupado", "excaldado", "tibio", "picado" o "mojado", y también harina "agorrojada" o "viciada". Otra forma de adulteración era la de cambiar "las espesuras de las telas" para el cernido, lo que les permitía elaborar pan de calidad más baja que la que anunciaban. Los panaderos también agregaban un exceso de agua a la masa para que tuviera un peso más alto. Los visitantes de panaderías hablaban de pan "muy cargado de agua" o elaborado "hirviendo el pan".²⁹

Las críticas eran en lo fundamental referentes a que se mezclaban harinas de mala calidad con las de buena calidad. Lo que sorprende es que no se hayan encontrado quejas acerca de la mezcla de otros granos o productos en la masa del trigo. En Querétaro y en otras regiones de México se cosechaban cebada y centeno. En Europa era común que se mezclaran harinas de otros granos (y a veces papas y habas) para producir lo suficiente para cubrir la demanda. Uno

²⁷ Raso, 1852, p. 193.

²⁸ Todos los comentarios siguientes se refieren al pan que se elaboraba comercialmente. Creo que la producción comercial tenía mayor importancia en Querétaro que en otros lugares (en los Estados Unidos todavía en 1850 los panaderos producían apenas el 10% del pan), pero es imposible calcular la diferencia entre la producción de las panaderías y la doméstica. PANSCHAR, 1956, I, p. 34.

²⁹ Licenciado don Martín Joseph de la Rocha Llanos (2 mayo 1767); Joseph Manuel Altamirano (25 nov. 1801), en MNAH/Q, tomo 23. "Mapa para la tasa de las onzas del pan..." (1º mar. 1726), en AGI/G, vol. 2779.

de los panes más comunes en el campo francés era el *pain de méteil*, elaborado con un tercio de trigo, un tercio de centeno y un tercio de cebada.³⁰ El pan elaborado únicamente con trigo estaba restringido en Europa al consumo de grupos selectos. Humboldt afirma que en 1791 se consumían 40 219 cargas de cebada en la ciudad de México y la producción total en la Nueva España parece haber ascendido a 500 000 cargas antes de la independencia.³¹ No queda claro cuál era el uso de la cebada en la elaboración de pan ni en la dieta en general.

Es igualmente sorprendente que no se mencionaran otras formas de adulteración de la masa. Por ejemplo, en el siglo XVIII en Inglaterra el aumento de población hizo que aumentara la demanda de pan blanco. Por mucho tiempo el pan blanco se había asociado con el dinero, el prestigio y la salud. Ante la creciente demanda, la respuesta de los panaderos fue la de añadir alumbre, yeso y greta para blanquear la harina y aumentar el tamaño de la torta. Un tratado publicado en 1757 ilustra el sensacionalismo del debate sobre estos aditivos. Con el título de *Poison detected, or frightful truths, and alarming to the British metropolis*, acusaba a los panaderos de añadir "los huesos de los muertos" a la masa del pan.³² En España se usaron muchos otros aditivos: sulfato de cobre y de zinc, barita, magnesita, silicato de magnesio, arcilla y tierra de infusorios.³³

Las implicaciones culturales con respecto al uso de blanqueadores han sido objeto de mayor atención que las de carácter alimenticio.³⁴ La falta de referencias sobre el uso

³⁰ THULLIER, 1965, p. 1163.

³¹ HUMBOLDT, 1941, n, p. 223; José María Quirós: "Memoria de estatuto — Idea de la riqueza que daban a la masa circulante de Nueva España..." (1817), en *Descripciones económicas generales*, 1973, p. 236.

³² MACCANCE y WIDDOWSON, 1956, p. 9; DRUMMOND y WILBRAHAM, 1939, p. 223.

³³ "Pan", en *Enciclopedia universal*, 1920, vol. 41, p. 624.

³⁴ MACCANCE y WIDDOWSON (1956, p. 33) encuentran poca evidencia que apoye la idea de que los aditivos eran dañinos a la salud.

de otros aditivos en Querétaro no prueba que no hayan sido utilizados. Tal vez futuras investigaciones demuestren su uso. Si en verdad no se utilizaron cabe preguntar por las implicaciones del hecho para la comprensión del papel del pan en la cultura mexicana. Una explicación puede ser que la oferta cubriera la demanda de pan blanco. También puede ser que todos los grupos sociales obtenían el pan blanco que deseaban o que las clases pobres de Querétaro no le atribuían a este pan el mismo prestigio que en Europa. Dilucidar el valor social de los diferentes panes requiere de más investigación acerca de la distribución del pan entre las diferentes clases sociales.

II

CON ESTOS ANTECEDENTES se puede pasar al estudio de lo que cabría llamar la política del pan. En Querétaro el gremio de los panaderos fue la institución que se encargó de eliminar los abusos en la producción y en la distribución del pan. Las ordenanzas del gremio reglamentaban el número de panaderos, la admisión de miembros nuevos, la calidad de las harinas, el método de hornear el pan, el empleo de cajones para expenderlo, y la ubicación de los lugares en que se distribuía. Se podía identificar a los infractores porque todos los miembros del gremio estaban de acuerdo en que se hicieran visitas periódicas para probar la harina, pesar las tortas y revisar el equipo. Los que violaban las ordenanzas quedaban sujetos a la confiscación del pan y a multas de dinero. Los transgresores podían ser identificados aun fuera de sus expendios porque cada torta estaba marcada con la pintadera de cada panadero.³⁵

En su estructura básica el gremio de Querétaro era similar al de la ciudad de México. Su fin último era el de controlar la producción y la distribución del pan; sin embargo, el gremio de la ciudad de México llevó más lejos

³⁵ Junta de fiel ejecutoria (23 ene. 1795), en MNAH/Q, rollo 23.

la discusión de la escasez de harina que el de Querétaro. La ciudad de México, con su grande y creciente población, dependía de una complicada red para abastecerse de trigo y harina. Una queja común era la falta de harina, ya fuera debido a auténtica escasez o a la manipulación del trigo y de los precios por parte de molineros y regatoneros. El gremio reclamó el derecho a inspeccionar los molinos para asegurarse el abastecimiento de harina, y esperaba establecer eventualmente su propio depósito financiándolo a través de sus propios miembros. Además, todos los panaderos debían ser afianzados con cuatro mil pesos (en comparación con mil que se exigían en Querétaro), lo que les permitiría seguir comprando harina en tiempos de crisis.³⁶

Todas estas salvaguardas fallaron. Para 1780 los molineros de la ciudad de México lograron un control más firme del abastecimiento de trigo. Frecuentemente cortos de dinero, los panaderos tenían que pedir fiado a los molineros, quienes les vendían harina de mala calidad a precios altos. Como no se llevaba registro de la calidad o el precio de la harina comprada a los labradores, los molineros tenían el poder de decidir arbitrariamente el precio del trigo. Esta situación llegó a ser tan seria en 1780 que once panaderos tuvieron que cerrar sus negocios debido a la falta de harina.³⁷

Querétaro también experimentó periódicamente escasez de trigo, pero la situación no se agravó sino hasta la década de 1790.³⁸ Los panaderos tenían puesta su atención

³⁶ "Reglamento del gremio de panaderos..." (12 nov. 1770), en AGI/G, vol. 2779.

³⁷ "Testimonio de la representación..." (3 oct. 1780), en AGI/G, vol. 2779.

³⁸ Aparentemente el único problema de abastecimiento al principio era la falta de molinos. En 1767 sólo existían dos, ambos propiedad del marqués del Villar de Águila. En 1788 don Benito Manuel de Aldama pidió permiso para construir un tercer molino porque los dos que había no eran suficientes para cubrir la demanda de la ciudad. Decía que el trigo de los hacendados tenía que recorrer "largas distancias" para ser molido. Para 1803 (probablemente antes) el proble-

en dos problemas internos. El primero fue el de lograr que los miembros del gremio cumplieran con las ordenanzas, y el segundo el de extender su control sobre la producción y distribución del pan. Obviamente ambos objetivos incidían directamente en la alimentación de la ciudad.

Todos los datos parecen indicar que el gremio falló en su intento de uniformar la producción de pan. Generalmente los panaderos prefirieron ignorar las ordenanzas que podían interferir con sus ganancias. Ni las multas ni las confiscaciones lograron erradicar el problema.³⁹ La lista de violaciones es interesante, pero apenas y ofrece alguna novedad acerca de los panaderos de la sociedad preindustrial. Los panaderos de Querétaro no vendían el pan requerido —con frecuencia no tenían pan común— y a veces vendían pan rancio o sin sellar. Lo más frecuente era que alteraran el peso y esquivaran la calicata. Otras veces anunciaban como floreado el pan que sólo era de media flor.⁴⁰ La lista de quejas resulta muy familiar: son las mismas que se oían en las ciudades europeas.

Políticamente era más importante el problema de la distribución. De hecho era un problema doble. El menos visible y peor documentado es el que existía entre los panaderos, que obtenían el derecho a vender el pan en distintos lugares. Los conflictos y compromisos que esto implicaba pueden sólo ser imaginados.⁴¹ Los problemas aumentaban cuando un panadero intentaba vender su sitio a otros panaderos. Esta práctica fue limitada cuando el gremio declaró en 1797 que el control de los puntos de distribución era privilegio suyo.⁴²

ma había sido rescrito y la ciudad contaba con cuatro molinos, *AGN/M*, vol. 81, 27 jul. 1769, 2 oct. 1788; ZELAA e HIDALGO, 1803, p. 4.

³⁹ Junta de fiel ejecutoria (23 mar. 1797), en *MNAH/Q*, rollo 23.

⁴⁰ Junta de fiel ejecutoria (13 mar. 1797); Ramón de Armendáriz (23 ene. 1800), en *MNAH/Q*, rollo 23.

⁴¹ Junta de fiel ejecutoria (29 ene. 1795), en *MNAH/Q*, rollo 23.

⁴² Junta de fiel ejecutoria (6 jul. 1797), en *MNAH/Q*, rollo 23.

Más importante aún para el aprovisionamiento de la ciudad (y el bienestar de los panaderos) era la cuestión de determinar qué panes deberían estar sujetos a la calicata y quién tenía el derecho de venderlos. Los panaderos enfocaron su ataque hacia el pan de manteca, alegando que debía de sujetarse al arancel, ya que cualquiera podía hornear este pan, utilizando el granillo y la cemita que sobrara después de hornear pan común, y venderlo al precio que quisiera. Los panaderos sostenían que esto era una amenaza para su negocio y en consecuencia para el bienestar de la sociedad. Ésta quedaría mejor servida si los panaderos controlaran la elaboración y la distribución del pan enmantecado. El argumento contrario era que si se restringía la elaboración de este tipo de pan a favor de los panaderos se provocaría el desempleo de muchos hombres y mujeres pobres, e incluso podría provocarse el alza del precio del pan. El resultado fue un acuerdo. El pan quedó sujeto al arancel, pero los pulperos y otras personas podrían seguir vendiéndolo.⁴³

El segundo problema se refería al derecho de los pulperos a vender pan común y floreado. Los pulperos defendieron su derecho firmemente y a veces con mucha elocuencia. Alegaron que los panaderos no vendían medios tlacos (aunque sí tlacos), discriminando a los pobres que no podían comprar más que cantidades muy pequeñas de pan.⁴⁴ Además dijeron que los pobres debían tener la posibilidad de comprar su alimentos en un lugar sin tener que recorrer toda la ciudad para ello. Esto era especialmente cierto en el caso de los pobres que vivían lejos del centro de la ciudad. Finalmente, los pulperos alegaron que "la razón natural, madre de toda racionalidad, la costumbre, es ley que

⁴³ Gabriel de Céspedes (14 mar. 1795); Junta de fiel ejecutoria (26 oct. 1795); Juan Villanueva (23 mar. 1797), en MNAH/Q, rollo 23.

⁴⁴ Para ayudar a los pobres, los panaderos de la ciudad de México quedaron obligados a vender tlacos y cuartillos. Pedró Fermín de Mendinueta (4 feb. 1763), en AGI/G, vol. 2779.

no se puede derogar por los derechos que adquirió el estado noble y general".⁴⁵

Al arbitrar la disputa la fiel ejecutoria rechazó rápidamente el argumento de la costumbre, diciendo que las costumbres eran con frecuencia erróneas. Dio su apoyo a los panaderos alegando que no existía otra forma de acabar con los abusos que dañaban a los ciudadanos: la venta de pan malo, la adición de agua, la falta de peso en el pan, los altos precios y el tráfico clandestino entre panaderos y pulperos.⁴⁶ Los abusos sólo podrían evitarse por medio de una reglamentación más estricta en la venta del pan. Era imposible controlar a los pulperos, ya que eran muchísimos diseminados por toda la ciudad. La solución era prohibir a los pulperos la venta de pan común y floreado.⁴⁷

No queda muy claro cuál fue la actitud de los panaderos en esta disputa. Desde luego no eran ajenos a problemas con los oficiales locales por la distribución del pan. El primer dato que he podido localizar sobre los panaderos como grupo es de 1759, cuando el corregidor don Esteban Gómez de Acosta los acusó de apropiarse ganancias excesivas (más de un real por cada peso). En ese año el cabildo ordenó a los panaderos que acataran el viejo arancel.⁴⁸ Visitas semanales ayudaron a que se cumpliera la voluntad del cabildo.⁴⁹ En 1764 éste fue todavía más lejos, insistiendo en que todo el pan debía venderse en las plazas públicas, lo que en efecto era una forma de prohibir que los panaderos vendieran en

⁴⁵ Junta de fiel ejecutoria (28 abr. 1795), en MNAH/Q, rollo 23.

⁴⁶ Tanto los panaderos como los tratantes perdieron clientela por la competencia de otros vendedores llamados zangarros. Los tratantes finalmente contrataron a un veedor para restringir ese comercio. Junta de fiel ejecutoria (11 jul. 1796), en MNAH/Q, rollo 23.

⁴⁷ Gabriel de Céspedes (2 mar. 1795); junta de fiel ejecutoria (28 abr. 1795), en MNAH/Q, rollo 23.

⁴⁸ Ignacio Guevara y Ochoa (1^o sep. 1759), en MNAH/Q, rollo 23.

⁴⁹ Por ejemplo, *vid.* Andrés de Suárez del Camino (12 oct. 1759), en MNAH/Q, rollo 23.

sus expendios.⁵⁰ La reacción de los panaderos fue tan fuerte que el cabildo terminó por rendirse y declarar que las *Leyes de Indias* no podían aplicarse, ya que no había sido costumbre en Querétaro que tiendas y panaderías estuvieran separadas. Aun así, las visitas de inspección siguieron en forma regular.⁵¹

Para la década de 1790 los panaderos vivían en un mundo distinto. Competían ahora con cientos de pequeños productores y abastecedores de pan. El control que habían logrado ejercer durante la década de 1750 había disminuido considerablemente al volverse más complejo el aprovisionamiento de la ciudad. Aunque no se han encontrado estadísticas acerca del tamaño relativo de los mercados de panaderos y pulperos, es seguro que los pulperos abastecían a una creciente población. Para lograr algún control sobre el pan, los panaderos empezaron a distribuirlo a través de los pulperos. Lo que en esencia surgió fue un sistema informal de distribución de panaderos y pulperos. Fue precisamente este sistema el que hizo que los panaderos y la fiel ejecutoria reaccionaran. Los pulperos compraban el pan a los panaderos, lo adulteraban, subían el precio y lo vendían con ganancias excesivas. Por eso el apoderado de los panaderos pidió formalmente la restricción de los derechos de distribución de los pulperos.⁵²

La legislación debía eliminar los abusos y devolver a los panaderos a su anterior control sobre el pan.⁵³ Al menos esa

⁵⁰ Sala capitular de Querétaro (19 jul. 1764), en MNAH/Q, rollo 53.

⁵¹ Sala capitular de Querétaro (30 jul. 1764); licenciado Martín Joseph de la Rocha (2 mayo 1767), en MNAH/Q, rollo 23. *Recopilación*, 1943, II, p. 65.

⁵² Junta de fiel ejecutoria (25 feb. 1795), en MNAH/Q, rollo 23.

⁵³ A fines del siglo XVIII los panaderos de Buenos Aires reaccionaron de manera contraria con respecto a los pulperos. Trataron de extender el empleo de pulperos en la distribución, ya que sus ganancias estaban directamente relacionadas con el tamaño del mercado. Aparentemente la razón de esta diferencia de actitud hacia los pulperos estaba en que la producción de Buenos Aires era en gran escala. En Buenos Aires los panaderos no temían la competencia de los pequeños pro-

era la interpretación del apoderado. Pero lo que realmente sucedió fue que los panaderos siguieron utilizando a los pulperos para vender el pan.⁵⁴ Los actos de los panaderos parecen sugerir que el gremio apoyó la ley que limitaba a los pulperos, pero que nunca tuvo la intención de dejar de utilizar los servicios de distribución de éstos.

Esta interpretación supone que el gremio actuaba con el apoyo de todos sus miembros y que podía controlarlos, pero los datos no confirman este supuesto. Los miembros del gremio siguieron violando las ordenanzas que ellos mismos habían jurado. Aun así el gremio no era una institución puramente formal. Un ejemplo de su importancia estaba en el creciente número de personas que solicitaron su membresía a fines de la década de 1790.⁵⁵ Con la nueva reglamentación y el aumento de población el oficio de panadero se había vuelto muy atractivo.⁵⁶

Más información sobre el estatus económico y social de ios panaderos y de los pulperos puede dar otra perspectiva para entender los conflictos políticos de los noventas. Los problemas de interpretación son enormes, ya que ni siquiera la terminología es clara. En la documentación los términos tendero, tabernero y tratante parecen haber sido utilizados casi como sinónimo de pulpero. El problema se complica todavía más porque el término pulpero no aparece en el censo de 1791.⁵⁷ Esto implica, aunque no prueba, que los pulperos eran básicamente indios, mulatos y negros, ya

ductores; en Querétaro la producción de los pulperos amenazaba su subsistencia. Lyman C. Johnson publicará próximamente un estudio excelente sobre los panaderos de Buenos Aires.

⁵⁴ Francisco Javier de Bonda (24 oct. 1795), en MNAH/Q, rollo 23.

⁵⁵ Para ejemplos de peticiones, *vid.* junta de fiel ejecutoria (23 mayo 1797, 19 nov. 1799, 10 feb. 1801, 16 sep. 1701), en MNAH/Q, rollo 23.

⁵⁶ Aun así el gremio continuó siendo económicamente débil. En 1798 tenía un cargo de 406 pesos y una data de 177 pesos. "Cargo y descargo del gremio" (31 ene. 1799), en MNAH/Q, rollo 23.

⁵⁷ "Padrón general de Querétaro" (1791), en AGN/P, vol. 12.

que estos grupos no fueron incluidos en el censo.⁵⁸ El caso de los panaderos es menos confuso aunque no por ello ha sido posible comprenderlo bien. De los ochenta y tres panaderos que aparecen en el censo de 1791 o en las visitas de 1791, 1795, 1799 y 1801, he identificado a veinticuatro mestizos, diecinueve españoles criollos, seis caciques y un francés.⁵⁹ Todo lo que puede decirse es que los datos sugieren que había una división étnica que pudo haber contribuido a la hostilidad entre los dos grupos con respecto a los problemas de la distribución del pan.

Cualesquiera que hayan sido sus orígenes, los conflictos entre panaderos y pulperos hacen patente el problema del abastecimiento adecuado de un artículo de subsistencia en la ciudad. Las tortas adulteradas, faltas de peso y sin marca eran causa de problemas alimenticios en la creciente población urbana. Las agencias administrativas locales intentaron corregir la situación tratando de aplicar estrictamente las viejas reglas y expidiendo nuevas. La única oportunidad de lograrlo era con el apoyo completo del gremio de panaderos, pero éste no tenía poder para limitar el comportamiento ilegal de sus miembros. Los oficiales no se alucinaron intentando controlar las actividades de doscientos pulperos.

Aunque muchos de los problemas que he presentado en este ensayo han quedado sin resolver, es posible concluir que Querétaro era una ciudad que dependía fuertemente del pan de trigo para satisfacer las necesidades alimenticias de sus habitantes. El consumo de pan era importante para ricos y pobres. El conflicto entre panaderos, pulperos

⁵⁸ Una buena descripción de los pulperos de Venezuela y Puerto Rico en el siglo XIX puede encontrarse en KINSBRUNER, 1978, pp. 65-86. En las ciudades principales de Caracas y San Juan los pulperos casi siempre eran inmigrantes que no ocupaban desde luego el nivel más bajo de la escala social.

⁵⁹ "Padrón general de Querétaro" (1791), en AGNM/P, vol. 12. Para listas de panaderos, *vid.* junta de fiel ejecutoria (29 ene. 1795, 16 feb. 1799), en MNAH/Q, rollo 23.

y oficiales es un sólido testimonio de la importancia que tenía el pan en la dieta local. En la década de 1790 las políticas de elaboración y distribución del pan tenían tanta influencia en la dieta como las implicaciones ecológicas.

SIGLAS Y REFERENCIAS

- AGI/G Archivo General de Indias, Sevilla. Sección Gobierno, *Audiencia de México*.
- AGI/IG Archivo General de Indias, Sevilla. Sección Indiferente general.
- AGNM/M Archivo General de la Nación, México. Ramo Mercedes.
- AGNM/P Archivo General de la Nación, México. Ramo Padrones.
- MNAH/Q Museo Nacional de Antropología e Historia, México, Sala de microfilm, serie *Querétaro*.
- BRADING, David A.
 1978 *Haciendas and ranchos in the Mexican Bajío — León — 1700-1860*, Cambridge, Cambridge University Press.
- BRAUDEL, Fernand
 1973 *Capitalism and material life*, Miriam Kochan, tr. Nueva York, Harper and Row.
- Colección documentos San Luis*
 1897-1899 *Colección de documentos para la historia de San Luis Potosí*, Primo Feliciano Velázquez, ed. San Luis Potosí, Imprenta del editor, 4 vols.
- COSÍO VILLEGAS, Daniel
 1964 *American extremes*, Américo Paredes, tr. Austin, University of Texas Press.

Descripciones económicas Centro

- 1976 *Descripciones económicas regionales de Nueva España — Provincias del Centro, Sureste y Sur — 1766-1827*, Enrique Florescano e Isabel Gil Sánchez, comps. México, Instituto Nacional de Antropología e Historia.

Descripciones económicas generales

- 1973 *Descripciones económicas generales de Nueva España — 1784-1817*, Enrique Florescano e Isabel Gil Sánchez, comps. México, Instituto Nacional de Antropología e Historia.

Descripciones económicas Norte

- 1976 *Descripciones económicas regionales de Nueva España — Provincias del Norte — 1790-1814*, Enrique Florescano e Isabel Gil Sánchez, comps. México, Instituto Nacional de Antropología e Historia.

DRUMMOND, J. C., y AUNE WILBRAHAM

- 1939 *The Englishman's food — A history of five centuries of English diet*, Oxford, Aldea Press.

Enciclopedia Universal

- 1920 *Enciclopedia universal ilustrada europeo-americana*, Barcelona, Hijos de J. Espasa, Editores, 70 vols.

FLORESCANO, Enrique

- 1965 "El abasto y la legislación de granos en el siglo XVI", en *Historia Mexicana*, XIV:4 (abr.-jun.), pp. 567-630.
- 1969 *Precios del maíz y crisis agrícolas en México — 1798-1810*, México, El Colegio de México. «Centro de Estudios Históricos, Nueva Serie, 2.»

HORPER, Lord, Sir Charles DODD, y T. MORAN

- 1954 *Bread*, Londres, Constable and Company.

HUMBOLDT, Alejandro de

- 1941 *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España*, Vito Alessio Robles, tr. México, Editorial Pedro Robredo, 5 vols.

JUAN, Jorge, y Antonio de ULLOA

- 1772 *A voyage to South America*, John Adams, tr. Londres, L. Davis, 2 vols.

KINSBRUNER, Jay

- 1978 "The pulperos of Caracas and San Juan during the first half of the nineteenth century", en *Latin American Research Review*, xiii:1, pp. 65-86

LEE Raymond

- 1947 "Grain legislation in colonial Mexico", en *Hispanic American Historical Review*, xxvii:4 (nov.), pp. 647-660.

MACGARGUE, R. A., y E. M. WIDDOWSON

- 1956 *Breads white and brown — Their place in thought and social history*, Londres, Pitman Medical Publishing Company.

PANSCHAR, W. G.

- 1956 *Baking in America*, Evanston, Northwestern University Press, 2 vols.

POMERANZ, Yeshajahu, y J. A. SHELLENBERGER

- 1971 *Bread science and technology*, Westport, The AVI Publishing Company.

RASO, José Antonio del

- 1852 "Notas estadísticas del departamento de Querétaro (1845)", en *Boletín del Instituto Nacional de Geografía y Estadística* (México), 3.

Recopilación

- 1943 *Recopilación de leyes de los reynos de las Indias*, Madrid, Gráficas Ultra, 3 vols.

THULLIER, Guy

- 1965 "L'alimentation en Nivernais au XIX^e siècle", *Annales, E.S.C.*, xx:6 (nov.-dic.), p. 1163.

VÁZQUEZ DE WARMAN, Irene

1968. "El pósito y la alhóndiga en la Nueva España", en *Historia Mexicana*, xviii:3 (ene.-mar.), pp. 395-426.

ZELAA E HIDALGO, Joseph María

1803. *Glorias de Querétaro*, México, Imprenta de Mariano Joseph de Zúñiga y Ontiveros.