

HISTORIA PROBLEMA Y PROMESA

homenaje a
jorge basadre

Capítulo 25



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL PERU

FONDO EDITORIAL 1978

© Pontificia Universidad Católica del Perú
Fondo Editorial 1978

Diseño de carátula: Víctor Cumpa

Tuvo a su cargo la revisión técnica: Guillermo Cock

Fotografía: Guillermo Hare

ABASTECIMIENTO DE LA CIUDAD DE LIMA EN EL S. XVIII

María Pilar Pérez Cantó

ABASTECIMIENTO DE LA CIUDAD DE LIMA

El problema de abastecer una ciudad era el primero que debía resolver una buena administración. Para ello debía legislar hasta sobre el más mínimo detalle.

Más difícil resultaba este cometido en las ciudades indianas donde la yuxtaposición de individuos de distinto origen y diferentes necesidades, hacía complejísimo el abastecimiento.

Pese a que desde los primeros días de la conquista los españoles pretendieron implantar, en lo posible, la alimentación española, no fue nunca posible en su totalidad y el régimen alimenticio se convirtió en algo híbrido, mezcla de la indígena y la española. Porque si bien el trigo empezó a dar fruto en Lima en 1539, cuatro años después de la fundación de la ciudad, y el arroz le siguió los pasos, junto con la vaca, los cerdos y las ovejas, sin embargo no pudieron prescindir de los tubérculos, verduras y cereales del país a los que por otra parte se aclimataron pronto.

De los funcionarios que integran el Cabildo se ocupan especialmente del Abasto de la ciudad:¹

— El Fiel Ejecutor con sus tenientes, en número de dos, que deben visitar la alhondiga y el tiánguez, mañana y tarde para comprobar los pesos y medidas de artículos.

— Inspector de pesos, que visita regularmente los establecimientos públicos.

Debía existir, porque así se desprende de las Ordenanzas y de las conclusiones de la obra de Moore,² diputados especiales en número variable que se encargaron de misiones concretas: Control de venta de ganado, Orden en los Mercados. . .

Los precios eran fijados por la Justicia, se supone que hace referencia a los

1 J. P. Moore, *The Cabildo in Peru under the Bourbons, 1700-1824*, Durham 1966.

2 *Ibidem*

alcaldes ordinarios, únicos que tenían jurisdicción dentro del Cabildo.

Dividiremos los problemas planteados por el abastecimiento en tres apartados: Política de abastos, Abastecimiento propiamente dicho y Consumo.

A) Política de Abastos

A través de las Ordenanzas de la ciudad, podemos seguir paso a paso todas las previsiones tomadas por el Cabildo para que no faltasen las provisiones básicas, y estas se distribuyesen con un máximo de garantías.

Los puntos más importantes en que se apoya esta política de abastecimiento, se pueden resumir:

1) La venta de productos básicos debe estar asegurada, para lo cual se sacan a remate los oficios de los proveedores más importantes, tales como: carniceros, panaderos, vendedores de vino, de cereales. . .

2) Se debe repartir entre los diferentes diputados la vigilancia de que no falten los productos más importantes.³

3) Se ejerce un control estricto en:

a) Calidad: para ello se especifica la composición del pan, el corte de la carne y limpieza en mataderos y carnicerías, la composición de las bebidas, pasteles y demás alimentos que precisen de elaboración. Por ejemplo: "Ordenanzas de la aloja que se ha de hacer y vender en esta ciudad":

— Que la hagan con 16 partes de agua, una de miel y en cada 17 cuartillos una onza de pimienta.

— Debe fermentar un día en verano y dos en invierno.

— La miel debe ser buena.

— Su venta debe ser a medio real el cuartillo.

— La nieve no se le debe echar dentro para aguarla sino alrededor.

— La nieve no se echa dentro porque se derrite.

b) Precios: Se fijan de modo estricto, y para evitar que los vendedores puedan poner precios abusivos existen una serie de normas:

— Que los regatones⁴ antes de vender reciban los precios de la

3 Ordenanzas Generales hechas por Don García Hurtado de Mendoza, R.A. H., Colec. M. L. Tomo XXI, artículo 37, f. 379.

4 Regatón equivale a revendedor. Ordenanzas hechas para el buen gobierno de la Ciudad de los Reyes, R.A.H. Colec. M. L., Tomo XXI, artículo 1, f. 50.

justicia o diputados de la ciudad.

– Deben tener a las puertas de las tiendas un arancel dado por la Justicia en el que se contenga lo que tienen para vender, el precio que le pusieron y el tiempo que debe durar dicho precio⁵

– Obliga así mismo a los Regatones en lo tocante a los alimentos, al jabón y la cera que cuando compren estos productos para venderlos, deben manifestarlo antes de los tres días, no sólo la clase de mercancía, sino también la cantidad y precio de compra, de tal forma que una vez conocidos por el Cabildo, se pregone y durante nueve días no puede sacarlo a la venta “al por menor”, sino que debe venderlo al mismo precio a cualquier vecino que lo precise para sí mismo y no para la reventa⁶.

– Un Regatón no puede comprar a otro Regatón para venderlo, pues esto encarecerá el producto al consumidor.

– A estos intermediarios les está prohibido interceptar los géneros que lleguen a la ciudad por tierra o mar hasta que el Cabildo los haya tasado.

– Tampoco se puede comprar en las haciendas de dos leguas alrededor de la ciudad, para revender luego.

– En suma, ningún género se puede vender sin tener postura (es decir precio fijado) por parte de las autoridades.

– Ningún diputado puede tasar sin permiso de la ciudad.

Todos estos preceptos obligan bajo multas de diferente cuantía⁷.

c) Pesas y medidas: Son múltiples las Ordenanzas que señalan con detalle como han de ser los pesos y medidas utilizados en las ventas al público, sólo señalaremos las importantes:

– Es preciso que los pesos y medidas tanto de vino como de pan sean ciertos. Se ordena que se guarden las Pragmáticas y Leyes de estos Reinos que disponen el tamaño que han de tener. Como la multa dispuesta hasta ahora de mil maravedíes, es pequeña, se aumenta para aquellos que cometan fraude con el peso a 20 pesos repartidos conforme a la Pragmática⁸

5 Ibidem, artículo 12, f. 138.

6 Ibidem, artículo 29, f. 140.

7 Ordenanzas contra regatones, Opus cit, nota 4, artículos del 38 al 43, f. 379. . .

8 Opus cit. nota 4, artículo 9, f. 136.

– Todas las personas que venden vino, vinagre, miel o aceite, u otra cualquier cosa deben medirlo y no venderlo “a ojo”.⁹

– Los padrones de pesos y medidas deben estar dentro de una Caja en las Casas del Cabildo. El quintal, el medio quintal, la arroba, la media arroba, la libra y la media libra deben ser de hierro, acero o latón y ajustadas a las de oro y plata del modelo.

Todos deben llevar el sello y marca de la ciudad. Si algún mercader tiene pesas de arcilla o piedrezuelas, estas se dan por falsas.¹⁰

– Para hacer cumplir estas normas, la ciudad debía nombrar Oficios de Fidelidad. Los Fieles Ejecutores, en número de dos, deben tomar cuenta en el primer mes de su mandato, de todos los pesos y medidas ajustándolos a los padrones. Por este trabajo cobran unos derechos. Cada dos meses deben realizar visitas para revisar los pesos.

El Oficio de Fiel es beneficiable y su precio redunda en beneficio de los propios de la ciudad¹¹.

- d) Personas que pueden vender: El control se extendía no sólo a los vendedores que ejercían el oficio después de haber concurrido al remate, sino también a aquellos que comerciaban por propia iniciativa, a los cuales se les exigía unas declaraciones de lo que iban a vender y se les imponía un precio.

Existía en Lima el oficio de Corredor de Lonja, que era beneficiable y a cargo de los propios de la ciudad.¹²

Era el único autorizado a vender mercancías de otros, podía venderlos en el Tiánguez, él o sus tenientes. El cargo exigía fianza y los derechos que percibían eran el 10/o del vendedor y el 10/o del comprador. Este oficio no impedía que los hacendados pudiesen, si así lo preferían, vender directamente sus propios frutos, una vez que se sometiesen a los controles ordinarios de calidad, precio y medidas. El Corredor se diferencia del Regatón en que es un oficio y vende en nombre de otros, no como este último cuya operación es de reventa.

Esta política de Abastos que venimos señalando, se complementaba con una previsión de las cantidades que debían haber como mínimo en el mercado y

9 Ibidem, artículo 10, f. 138.

10 Ibidem, artículos del 31 al 35, f. 379.

11 *Ordenanzas para el buen gobierno de la ciudad*, R.A.H. Colec. M. L., Tomo XXII, artículo 10, f. 140.

12 *Ordenanzas de Lima*, R. A.H. Colec. M. L., Tomo XXI, f. 1 y siguientes.

con una serie de prohibiciones de artículos considerados como dañinos; en este apartado se incluyen aquellas bebidas alcohólicas consideradas demasiado fuertes, como la "chicha de jora" (hecha con un maíz especial fermentado) y el pulque.¹³

Mantener un cierto orden en materia de mercados no estaba exento de problemas, ya que surgían los abusos a todos los niveles.

Estaba prohibido a los negros y mulatos ir al Tiánguez de la ciudad por miedo a que engañaran a los naturales o promoviesen peleas entre ellos, o robos.

El hecho de que algunos oficios, como el de Fiel y Corredor fueron vendibles, traía consigo la corrupción de los mismos, con lo cual por medio del soborno podía el vendedor escapar del cumplimiento de las Ordenanzas.

Finalmente y aunque a los miembros del Cabildo les estaba prohibido expresamente vender o tener tratos con vendedores, esto no siempre se cumplía.¹⁴

Las irregularidades que se cometían hacían que Lima, pese a un cuerpo de Ordenanzas muy minucioso en este sentido, no fuese precisamente una ciudad perfectamente abastecida, ni a precios asequibles. Los precios en Perú eran en general altos y en Lima más, a causa del ambiente mercantil que hacía afluir gentes de todo el Virreinato. Muchas normas quedaban en el papel sin cumplimiento.

B) Abastecimiento

En este apartado trataremos de los mercados y de la regulación de la venta de los alimentos considerados como básicos en aquellos momentos: pan, carne, vino, pescados.

Mercados: Las ventas de alimentos se realizaban en lugares fijados de antemano. Para Lima los más importantes fueron la plaza pública y la alhondiga.

El Tiánguez o mercado de frutas y verduras más importante fue el de la Plaza Mayor frente a la Iglesia Catedral. Durante mucho tiempo fue el único, pero en el siglo XVIII, dada la extensión de la ciudad, se celebraban otros dos, uno en la plaza de Santa Ana, para abastecer a aquella parte de la ciudad que

13 *Ordenanzas hechas por el Sr. Virrey de estos Reinos Marqués de Cañete, para que no se haga chicha de jora, ni otra alguna y el orden que ha de haber en ella*, Opus cit. nota 11, f. 136.

14 *Ordenanzas Generales*, R.A.H., Colec. M. L., Tomo XXI, artículo 11, f. 36.

quedaba apartada de la Plaza Mayor, y otro en el barrio de San Lázaro, cuya distancia del mercado central se veía agravada por el río.

Estos mercados se regían por las Ordenanzas Generales que controlaban productos, precios, vendedores, etc. ., No las repetimos por haberlas comentado al tratar de la política de Abastos.

La Alhondiga o mercado de cereales y legumbres.

Se trata de un mercado especializado y como tal dispone de Ordenanzas y régimen propio.

Si tenemos en cuenta la dieta alimenticia de la época, podremos hacernos una idea aproximada de la importancia que tenía el poder controlar en un lugar, incluso, la venta de cereales y legumbres.

Las Ordenanzas de la Alhondiga señalan:¹⁵

- 1) Cada año al elegir alcalde ordinario se elegirá el diputado para la Alhondiga; este tiene obligación de permanecer en ella dos horas por la mañana y una por la tarde.
- 2) Señala las medidas de capacidad que se deben utilizar y el modo de hacerlo: será la media fanega con su correspondiente rasero.
- 3) El origen de los cereales y legumbres es en primer lugar de las haciendas de los valles limeños, y en segundo lugar es obligatoria (la alhondiga) para todos los labradores de los diferentes partidos que forman la Provincia de Lima, sobre todo si emplean en sus trabajos indios de repartimiento. Estos Partidos eran:

Chancay	Chincha
Cañete	Guaura
Pisco	Barranca y otros

- 4) Están especialmente obligados a traer sus productos, aquellos hacendados que utilicen para su cultivo indios de repartimiento, como ya hemos indicado.
- 5) Este mercado excluye la posibilidad de vender estas especies en otro lugar.
- 6) Si la cosecha que llega al mercado procede de las chacras vecinas, está exenta de pagar derechos sólo por lugar, guarda y medida de su producto. Sin embargo si no es así pagará los derechos estipulados.
- 7) Las carretas cargadas deben ir directamente a la Alhondiga. Sin embargo

15 *Ordenanzas para la alhondiga*, R.A.H. Colec. M.L., Tomo XXI, artículos del 76 al 88 de las Ordenanzas Generales, f. 390.

cualquier vecino puede comprar lo que quiera en las haciendas de los valles, siempre que sea para el gasto de su casa.

- 8) El trigo se venderá limpio y con prioridad a los encargados de abastecer de pan a la ciudad.
- 9) El Fiel ha de mirar los precios a que se vende para que no difieran de los ajustados.

Todos los mandatos son obligatorios bajo multa.

Como hemos podido observar, a la alhondiga, llegan no sólo los cereales y legumbres de los valles, sino de toda la provincia e incluso los trigos de Chile llegados por mar.¹⁶

El Cabildo regulaba la cantidad de cereales que debía haber en cada momento, y planificaba la llegada de los trigos chilenos, de forma que la ciudad no sintiera la escasez de estos productos.

El estudio de las Ordenanzas puede hacer pensar, en un primer momento, en una época de penuria en cuanto a abastecimientos, dada la cantidad de controles que se ejercen en todos los niveles de venta, pero sin embargo creemos que el control no es tanto por la carencia de productos como por el afán de que ninguna transacción se haga sin pagar los derechos correspondientes de alcabala.

Ya hemos dicho muchas veces, que los Borbones ajustaron todas las piezas de la Hacienda Indiana y la hicieron funcionar eficazmente. A esto hay que añadir, una vez más, que los oficios eran beneficiables y los poseedores de ellos, lógicamente, querían capitalizarlos. Cuanto más ingresara en el Erario Público, más tanto por ciento obtendrían ellos en beneficio propio.

Podían ocurrir casos de soborno que compensaran los ingresos del oficial en detrimento de la Real Hacienda. Por un camino u otro, el vendedor no escapaba al control.

Régimen de venta de los productos principales

1) Pan

La venta de pan está regulada por Ordenanzas propias y a través de ellas traslucen todos los elementos del proceso desde que sale el cereal de la Alhondiga hasta la llegada de las piezas a los consumidores. Los puntos que nos parecen más importantes son:

16 Ramos Pérez, Demetrio, *El Trigo Chileno*, Madrid 1966.

— Para ser panadero se necesita una licencia expresa del Cabildo; esta autorización fijaba la cantidad diaria que se debía amasar y obligaba ante el escribano del Cabildo.

— Los lugares de venta eran fijados de antemano y con exclusividad.

— Se fijan las calidades de la harina y del pan.

Hubo épocas en que se amasaban en Lima varios tipos de pan:

De manteca

Blanco con sal

Blanco con molla

Pan francés

Sin embargo en otras ocasiones, si la escasez del trigo y el precio eran mayores, es el caso del siglo XVIII, se dice expresamente: “Que no se venda pan del llamado regalado, ni molletes, sólo pan ordinario y al precio y peso que señale el alcalde”.¹⁷

— Es vigilado el precio de las piezas y el peso de las mismas. Las panaderías deben tener un juego de pesas con la marca de la ciudad.

— Su presentación debe ser buena y limpia.

— El horario de venta esta fijado por las Ordenanzas.

— Se tenía especial cuidado en que no les faltara mano de obra, hasta el punto que cuando no la tenían se les proporcionaban presos obligados a realizar trabajos forzados. Estos operarios resultaban más baratos.

— Cuando el número de panaderos no era suficiente, los existentes tenían que suplir el trabajo de todos, de tal forma que el abastecimiento quedara asegurado.

Es claro que para el Cabildo resultaba de extraordinaria importancia que la población no careciese del pan de trigo. Los colonos habían implantado su uso en las Indias desde los primeros momentos de la Conquista; en Lima, ya se dijo, se produjo trigo cuatro años después de la fundación de la ciudad, y siendo una población donde, si no la mayoría de sus pobladores, si los más adinerados, eran de origen español, está justificada la preocupación por reglamentar el primer elemento de su dieta. En cuanto a la limitación de tipos de pan, forma parte de la política de sobriedad que hubo que imponer a los limeños en muchos aspectos de sus vidas, pues el ambiente aristocrático de la ciudad les llevaba, muchas

17 Opus cit. nota 14, *Ordenanzas que se han de guardar con los panaderos que amasen pan para vender*, artículos del 89 al 100 de las Ordenanzas Generales, f. 391 y siguientes.

veces, a refinamientos excesivos; otro tanto ocurrió en el modo de vestir y en las fiestas o entierros. Lima era famosa por el despilfarro y amante del bien comer.

2) Carne

El abasto de carnes está regulado por dos tipos de Ordenanzas: aquellas que se refieren al matadero y que se preocupan del proceso de elaboración del producto, desde la selección de animales hasta que llega a la venta, y las que fijan las cantidades, calidades del producto y número de carnicerías.

a) Matadero

— Sólo en el matadero se puede sacrificar a los animales destinados a la venta.

— Las reses deben ser buenas; no pueden correr las que luego se han de pesar.

— Los animales que procedan de una fiesta de toros y hayan muerto en la plaza, se despachan para los diputados.

— Debe haber días fijados para que los ganaderos pesen los animales que se han de matar y en esos días se pueden pesar sin límites.

— En invierno están obligados a matar las reses de un día para otro y en verano en el mismo día.

— Se fija por donde se ha de cortar la carne.

— El traslado del matadero a la carnicería debe ser realizado envueltos en lienzos limpios.

— Sólo se puede matar la cantidad fijada por el diputado.

— Están obligados a dar cuenta de las reses que matan a los dueños de ellas, así como de los cueros y sebos. Estos despojos no se pueden coger ni vender sin permiso del dueño de la res.

— El ganado se pesa después de cinco horas de muerto.

— Los pesos deben ser oficiales con el sello de la ciudad.

b) Carnicerías

— Caja año deben salir a remate, y esto se hará ante un alcalde ordinario y cuatro regidores. Debe haber "obligado" de vaca, carnero, puerco y tocino.

Se debe pregonar el remate con tiempo suficiente. El "obligado" se concederá a quien ofrezca los precios más bajos y mejor fianza.

— Los carniceros serán hombres limpios y con delantales de lienzo siempre pulcros.

— Los tajones de cortar la carne deben ser diferentes para cada tipo (vaca, cordero o cerdo) todos de madera mojada y hay que limpiarlos cada día y

rascarlos para que no acumulen suciedad.

- Se deben colgar los trozos de carne por separado.
- Es obligatorio que exista carne durante todo el día y que se vendan desde las cantidades menores a las mayores, según lo pida el consumidor.
- Los aprendices no pueden cortar la carne; debe hacerlo el carnicero.
- Las pesas deben llevar el sello de la ciudad.
- Los pesos se revisarán cada dos meses.
- Existirá fiel ejecutor que controle lo mandado.
- En cada puesto de venta habrá un repeso para quien quiera utilizarlo y ejercer el derecho de doble pesada.¹⁸

Dada la reticencia con que se repiten, desde el siglo XVI al XVIII, las Ordenanzas que rigen el aprovisionamiento de carne, hemos llegado a pensar en un posible incumplimiento, aunque pudiese ocurrir que fueran meras copias unas ordenanzas de otras; repiten lo esencial y añaden o suprimen, creemos, detalles de tipo coyuntural; según la época se es más exigente en la calidad o en el precio.

El consumo de carne era grande, llevando la ventaja la de cordero, pues parece que era la preferida por los “patricios” de la ciudad. Al menos así consta en algunas de las descripciones de Lima para el siglo XVIII.¹⁹

El hecho de que hubiese que depositar fianza, y el remate anual, daba ciertas garantías al Cabildo de que sus órdenes serían cumplidas, ya que en caso contrario, el “obligado” podía ser sustituido y perdía la fianza.

3) Vino

El cultivo de la vid pasó en Perú por diferentes vicisitudes; en un primer momento no se vio inconveniente alguno en su cultivo. Pero en la época de Felipe II se prohíbe por creer, que de esta forma, la península tendría asegurado el mercado de sus vinos. A partir de este momento se siguió cultivando con penalidades y sin poder aumentar de extensión los viñedos. Sin embargo en el siglo XVIII el cultivo era ya libre.

Una zona propicia fue el Sur de Lima: Arequipa, Pisco, Camaná, Nazca, Cañete. . .

La venta de vino está sujeta por el Cabildo a dos tipos de Ordenanzas: la primera se dirige al control de calidad, es la Mojonería, y la segunda regula las condiciones concretas de la venta “al por menor” y las limitaciones propias de

18 Ibidem, *Ordenanzas para mataderos y carnicerías*, artículos del 126 al 144.

19 Cangas, Gregorio, Descripción de Lima, (siglo XVIII), *Rev. Histórica*, Tomo XIV, Lima 1941.

las bebidas alcohólicas que había que administrar con cierta medida para evitar daños mayores.

a) La Mojonería

Estas Ordenanzas regulan el oficio de aforar y catar los vinos para dar fe de su calidad y cantidad. Se resumen así sus principales puntos:

- Es un cargo jurado ante el Cabildo y que confiere exclusividad.
- Para asegurar su imparcialidad, le está prohibido ser corredor de las partidas de vino.
- Le corresponde una cantidad prefijada por cada botija certificada por él.
- Para el buen ejercicio de su profesión debe poseer seis copas de vidrio donde el vino se vea claro.
- Todos los que venden vino están obligados a hacerlo en presencia del Mojón, bajo multa.

- Si alguien vende vino sin Mojón se le pueden embargar las bodegas.²⁰

b) Ordenanzas para las personas que han de vender vinos.

Debido a las condiciones de la bebida se van a exigir a los vendedores, no sólo cualidades profesionales, sino también buena conducta social y moral.

- Las personas que venden vino deben ser casadas, de buenas costumbres, sin tratos con extranjeros, no deben ser socios de ningún Regidor ni justicia alguno.

- Hay especializaciones según el origen del vino.
- De cuatro a seis tabernas pueden vender vino de Castilla.
- Cuatro venden vino de Ica.
- Otras cuatro de Arequipa, Pilca, Camaná y otros valles de aquel distrito.
- Cuatro más, vinos de Norca, Guayumi, Chíncha, Cañete, Humar y Chancay. Nadie más puede vender vino en la ciudad.
- La compra del vino debe ser al cosechador y no a terceros.
- Las tabernas estarán repartidas por las cuadras de la ciudad.
- Sólo se venderá vino en los lugares señalados por el Cabildo, con los precios y medidas estipulados por el alcalde ordinario.
- El vino recién elaborado no se puede vender.
- Se debe ofrecer la bebida con el máximo de garantías de calidad, no se debe colar.
- Las medidas deben llevar el sello de la ciudad.

20 Opus cit. nota 12, f. 3.

— Las Ordenanzas deben presidir todos los establecimientos.

— Respecto a los clientes se especifica: no pueden vender a negros, ni deben permanecer en la taberna mujeres enamoradas ni rufianes.

— Les está prohibido vender el vino en botijos, sólo lo pueden expender “por menudo”.

Estas Ordenanzas añaden a la preocupación por el control de calidad, precio y medida, una selectividad respecto a los usuarios y no señalan nada respecto a la obligatoriedad de tener una cantidad mínima disponible como ocurría con el pan y la carne. Estamos, pues, ante un producto básico para los pueblos mediterráneos, pero que tiene visos de producto de lujo.

Es interesante, asimismo, la denominación de origen, si se nos permite utilizar este concepto moderno, que acompaña a los vinos y la obligatoriedad de venderlos por separado. No nos cabe la menor duda, que se trata de proteger los caldos procedentes de Castilla, en detrimento de los de la tierra.

4) Otros productos

Si analizamos el consumo de Lima, nos encontramos que además de los productos reseñados, son importantes también el azúcar y el aceite. Para ellos no existen Ordenanzas que regulen su venta.

Suponemos que el azúcar, por ser un producto relativamente nuevo y que se podía considerar como de lujo. Sin embargo son importantes las Ordenanzas detalladas para Pasteleros y Confiteros. Quizá a través de éstos se controlaba el consumo de azúcar más importante, quedando sólo sin control aquel que se gastase en los domicilios particulares.

La cantidad de pasteles y dulces que se consumían en Lima era considerable y un artículo de las Ordenanzas obliga a declarar al Cabildo la cantidad de azúcar que se gasta. Tenemos datos sobre el consumo pero no conocemos las condiciones de venta del producto.

Respecto al aceite son más escasos los datos, pese a que sabemos la cantidad de botijas que se consumían al año en Lima. En su mayor parte el aceite era un producto de importación. En los primeros tiempos (siglo XVI y primera parte del XVII) se traía de España y sólo lo usaban las familias de origen español y para las lámparas de conventos e iglesias.

En el siglo XVIII no sabemos si se cultivaba en los valles de Lima; sólo hay una chacarita que hace alusión al producto: Chacarita del Olivar de los Padres de San Pedro.²¹

21 *Pleito de Labradores* de Lima: a) A.H.N., Leg. 20.300, b) B.N.M. Sección Manuscritos m. 12.262.

Desconocemos la importancia de esta chacra, pues al pertenecer a manos muertas, no se recoge ni el producto ni la alcabala, por estar exenta de ella.

Más tarde el aceite se importaba de los valles del Sur de Lima, pues en las relaciones de comercio se señala que de Pisco viene el aceite y las aceitunas.

Debió ser frecuente la utilización de grasas animales como sucedáneos del aceite de oliva, fundamentalmente la de cerdo, que casi exclusivamente se dedica a la obtención de manteca.

Posiblemente al estar estos productos sujetos a almojarifazgo (Por la entrada en la ciudad) y a la alcabala (por la venta) estaban lo suficientemente controlados como para no precisar ordenanzas especiales.

Otros productos importantes en el abastecimiento eran el sebo y la cera, ambos para el alumbrado. Se encuentran cuidadosamente regulados, y los veleros y cereros formaban un gremio, estando sujetos a cumplir las normas emanadas de éste. Tenían fijadas las cantidades, modelos, precio e incluso el horario de elaboración, para evitar los malos olores en la ciudad.

En cuanto a productos alimenticios, es importante citar el arroz, traído en su mayor parte de Chile y el maíz.

Este último estaba libre de impuestos por ser una especie de primera necesidad para los naturales que a su vez eran los principales cultivadores. De esta exención participaban las papas y otros tubérculos propios de la tierra.

El capítulo de las bebidas alcohólicas estaba estrictamente controlado; ya hemos expuesto lo referente al vino, sobre todo en la parte tocante a la venta a negros e indios; se trataba de evitar el alcoholismo y los disturbios públicos ocasionados por personas ebrias. De ellas las más importantes después del vino eran el aguardiente y la chicha.

En Lima se vendía pescado de río y de mar.

Sujeta a Ordenanzas, la pescadería debía tener pescado fresco, seco o salado, regulándose la pesca por medio de épocas de veda anuales.

Finalmente, también formaba parte de los productos que a diario se vendían en el Trianguez, la hierba para los mulos (generalmente alfalfa) y las frutas y hortalizas de cada época del año.

C) Consumo de Lima

Trataremos en este apartado de fijar las cantidades que se consumían en Lima por día y año de los alimentos más importantes.

El problema con el que nos encontramos es que los datos que poseemos,

ignoramos como han sido obtenidos, bien es cierto que la fuente dice²² una y otra vez antes de dar las cifras, la frase "una vez por otra", lo que nos hace suponer que no se trata del consumo de un solo año, sino que el autor ha llegado a estas cantidades tras el análisis de una serie. Por otra parte nos encontramos con la dificultad de conocer exactamente la equivalencia de las medidas y pesos empleados, basándonos en la opinión de Humboldt, los equiparemos siempre a los de Castilla.²³

El resumen obtenido es:

Producto	Cantidad			Precio
	D.	A.	U.	T. en miles
A - Carnes				
Carnero	1,200 C	438,000 C	2 P	876 P
Vaca	25 C	9,125 C	18 P	73 P
Cerdo		25,000 C	22 P	52,8 P
B - Cereales				
Trigo	800 F	292,000 F	8 P	2,336 P
Harina	800 F			
— Pan	700 F			
— Pasteles	100 F			
Maíz	600 F	219,000 F	3 P	657 P
C - Bebidas				
Aguardiente	80 B	29,200 B	20 P	584 P
Vino		13,000 B	11 P	208 P
D - Aceite		12,000 B	6 P	72 P
E - Azúcar	200 B	73,000 B	3 P	219 P
F - Dulces elaborados	500 P	182,000 P		182 P
G - Hortalizas frutas y pescado	4,000 P	1,460,000 P		1,460 P
H - Hierba	2,248 P	800,500 P		800,5 P
I - Alumbrado				
Sebo	70 Qm	25,550 Qm		511 P
Cera		1,000 Qm		72 P
J - Productos de consumo variable ²⁴				1.000 P
TOTAL ANUAL				9,578 P
Siglas: ²⁵				
A = Anual	F = Fanegas			
B = Botijas	P = Pesos			
C = Cabezas de ganado	T = Total			
D = Diaria	U = Unidad			

22 *Epitome Cronológico* o Idea General del Perú, R.A.H., Colec. M.L., Tomo XLIII, págs. 353 y siguientes. El manuscrito es anónimo pero hemos podido comprobar los datos estadísticos con documentos oficiales, tales como Reales Cédulas y Relaciones de Virreyes, siendo las series exactas.

23 Correlación de pesos y medidas:

Fanegas = 55 Klg.

Botijas = Se ignora

Qm. = 100 Klg.

24 Son productos de ferretería, mercería y tabaco.

25 Signós convencionales.

Nos parece interesante conocer el consumo por habitante, cifra que si siempre es teórica, en Lima lo sería mucho más, ya que la sociedad es muy heterogénea y el poder adquisitivo oscila desde el rico comerciante o hacendado hasta el jornalero.

No es, sin embargo, esta la mayor dificultad, sino que nos encontramos con otros problemas; respecto a la carne, sólo conocemos el número de cabezas de cada especie que se mataban e ignoramos el precio por cabeza.

Basándonos en trabajos similares²⁶, hemos llegado a elaborar unas cifras que nos permiten hallar, de forma aproximada, el consumo por habitante y día de los alimentos básicos.

Si suponemos que el peso de un cordero está alrededor de los 12 kg. y el de la vaca puede ser una media de 250 kg., una vez deducido un cuarto que es lo que se considera pierde el animal entre desperdicios y menudos, el carnicero sólo vendía el 750/o del peso total de cada cabeza de ganado.²⁷

Lo que arrojaría para Lima:

Carnero 12,000 cabezas a 8 kg.	9.600 Kg.
Vaca 25 cabezas a 167 Kg.	4.175 Kg.
Total	13.775 Kg. ²⁸

No tenemos en cuenta al hablar del consumo de carne, la de cerdo, ya que el documento expresa que en su totalidad son reducidos a manteca en veintisiete casas existentes para tal fin. El valor de dicha grasa se cifra en 52.600 pesos.

Los datos que hacen referencia al pan, son un tanto confusos; se nos dan fanegas de trigo y fanegas de harina en número de 800 de las cuales 700 fanegas son de pan y 100 de pasteles. No está claro en la redacción del documento, si se trata de 700 fanegas de pan o 700 fanegas de harina comestibles en pan, lo cual variaría la cantidad de dicho alimento. Hemos optado por considerar que se trata de cantidad de pan ya elaborado, lo que nos daría para un día:

Pan 700 fanegas a 55 Kg.	38.500 Kg.
Pasteles 100 fanegas a 55 Kg.	5.500 Kg.

El consumo de maíz lo consideramos aparte; este cereal era compartido entre indígenas y ganados, lo cual hará que consideremos poco significativo

26 J.J. Hemardinquel, Pour une histoire de l'alimentación, *Cahiers des Anatès*, Paris, 1960.

27 Ibidem, pág. 70. Nos basamos en las medidas de la época para el Viejo Mundo, sin descartar la posibilidad de un pequeño error.

28 Opus cit. nota 22.

hallar el consumo por habitante y día; la cifra total para Lima sería de 33.000 Kg.

Respecto a las bebidas alcohólicas y el aceite nos resulta imposible establecer ningún cálculo por no haber localizado la equivalencia en litros de las botijas. Estos productos no son de gran consumo, los primeros por estar expresamente prohibidos a amplios sectores de la población y el segundo porque como ya hemos señalado se usaba como artículo de lujo.

Para el resto de productos cuyo valor viene dado en pesos, establecemos el gasto por habitante en dicha moneda.

Consumo por habitante y día

— Carne	261 gramos
— Pan	731
— Pasteles	104
— Hortalizas, frutas, pescado	0,7 reales
— Dulces (fundamentalmente a base de azúcar)	0,07 reales.

Hemos puesto en relación las cantidades consumidas con el censo más próximo al documento que nos proporciona los datos, (27) es decir, el del Virrey Gil de Taboada y Lemos en 1790, que como ya hemos dicho múltiples veces, dio para Lima 52.627 habitantes.

La cantidad de carne y pan que componían la dieta de los habitantes limeños en el siglo XVIII, comparadas con las del Viejo Mundo, resulta muy alta²⁹.

Sin embargo hay que tener en cuenta que la carne era muy barata. La media para toda América era de diez maravedíes el Kg., y mientras en la Península un novillo valía 44 reales, en Méjico o en Argentina podía valer 26 reales; los precios del Perú fueron más altos, principalmente en Lima, llegando a valer una vaca hasta 18 pesos (es decir 144 reales). Recordemos que en sus valles no se criaban de forma masiva.

El pan tenía también precios muy bajos, pudiéndose comprar por un real, cuatro kilos.

Esta es la razón de que se convirtiese en el alimento casi exclusivo de los más pobres, y como consecuencia el consumo era tan elevado.³⁰

29 Opus cit, nota 26, Cifras para Valladolid, pág. 54.

30 Hernández Sánchez-Barba, M., *Historia de España y América* tomo IV, pág. 365, Madrid 72.

La cantidad de carne se eleva más todavía por la inclusión de tasajos y cecinas, cuya proporción diaria desconocemos, y que formaba parte de la alimentación de esclavos y jornaleros junto a la carne fresca, pero sin desplazarla totalmente nunca.

Pablo Macera hablando de las exigencias de los jornaleros libres en la costa limeña, cita entre ellas la de la carne fresca: “no sólo recibían seis reales diarios, sino almuerzo, comida y cena de carne fresca, bien guisada con sus papas y especiería, fuera de pan y pan . . .” él mismo añade que ésta era una dieta excepcional para un jornalero, pero nos demuestra que la presencia de la carne, podía darse y de hecho se daba en las tres comidas principales del día.³¹

31 Macera, Pablo, *Mapas Coloniales de Haciendas Cusqueñas*, Introducción sobre la Hacienda Peruana en general.