

LA CULTURA DEL CAFÉ Y SU POSIBLE CONSUMO POR LOS TRABAJADORES EN LA NUEVA ESPAÑA, 1776-1816

ELÍAS GAONA RIVERA
EDUARDO RODRÍGUEZ JUÁREZ



RESUMEN

El objetivo de este trabajo es analizar si las clases populares de la Nueva España, a finales del periodo novohispano, podían tener acceso al consumo de café, dado que su consumo era considerado elitista. Para lograr esta meta examinaremos los salarios de diferentes oficios y el costo de una taza de café. Se encontró que algunos trabajadores, con mejores salarios, podían consumir café regularmente, no obstante, para las clases populares con menores ingresos, el acceso al café era restringido.

PALABRAS CLAVE: Café, Nueva España, Clases populares, Consumo



Elías Gaona Rivera • ICEA
Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
Correo electrónico: elias_gaona3473@uaeh.edu.mx
Eduardo Rodríguez Juárez • ICEA
Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
Correo electrónico: eduardor@uaeh.edu.mx
Tzintzun. Revista de Estudios Históricos • 84 (julio-diciembre 2026)
ISSN: 2007-963X

**COFFEE CULTURE AND ITS POSSIBLE CONSUMPTION
BY WORKERS IN NEW SPAIN, 1776-1816**

ABSTRACT

The objective of this work is to analyze whether the popular classes of New Spain, at the end of the New Spanish period, had access to coffee consumption, given that its consumption was considered elitist. To achieve this goal, we will examine the salaries of different jobs and the cost of a cup of coffee. It was found that some workers, with higher salaries, could afford to drink coffee regularly; however, for the popular classes with lower incomes, access to coffee was restricted.

KEYWORDS: Coffee, New Spain, Popular Classes, Consumption

**LA CULTURE DU CAFÉ ET SA CONSOMMATION POSSIBLE PAR LES
TRAVAILLEURS DE LA NOUVELLE-ESPAGNE, 1776-1816**

RÉSUMÉ

L'objectif de ce travail est d'analyser si les classes populaires de la Nouvelle-Espagne, à la fin de la période néo-espagnole, pouvaient avoir accès à la consommation de café, étant donné que sa consommation était considérée comme élitiste. Pour atteindre cet objectif, nous examinerons les salaires de différents emplois et le coût d'une tasse de café. Il ressort de cette analyse que certains travailleurs, disposant de salaires plus élevés, pouvaient consommer du café régulièrement ; cependant, pour les classes populaires aux revenus plus faibles, l'accès au café était restreint.

MOTS CLÉS: Café, Nouvelle-Espagne, Classes populaires, Consommation

INTRODUCCIÓN



El consumo de café en la Nueva España ha sido escasamente abordado por la historiografía, en especial en lo que concierne a su posible acceso por parte de las clases populares durante el periodo virreinal tardío. Si bien existe consenso en que el café era una bebida asociada a las élites, algunos indicios permiten cuestionar esa visión, sugiriendo que ciertos sectores trabajadores pudieron consumir café con relativa frecuencia hacia finales del siglo XVIII e inicios del XIX. Este trabajo parte de esa hipótesis y busca comprobarla mediante un análisis riguroso de fuentes primarias, como precios, salarios, registros fiscales y documentación de la época.

La metodología empleada combina un enfoque cuantitativo y cualitativo. Se cruzan datos históricos sobre salarios de distintos oficios con los precios del café y de bienes básicos, con el fin de evaluar la capacidad adquisitiva real de diversos grupos sociales. Este análisis se complementa con el estudio de fuentes primarias, como documentos del Archivo General de la Nación (AGN), registros aduanales y bandos virreinales, así como con fuentes secundarias de carácter historiográfico. Este enfoque integral permite valorar con mayor precisión las condiciones económicas y sociales que posibilitaron —o restringieron— el consumo de café entre las clases populares novohispanas.

El estudio se estructura en diez apartados temáticos que permiten comprender el fenómeno del café en su complejidad cultural, económica y social. En primer lugar, se presenta una revisión de la literatura, donde se analizan los escasos estudios previos sobre el consumo de café en el periodo colonial, señalando sus limitaciones y vacíos. A continuación, se expone la historia del café alrededor del mundo y su introducción en la Nueva España, destacando su origen africano, su difusión en Europa y su posterior llegada al continente americano. Posteriormente se desarrolla un análisis sobre el consumo de café en la Nueva España, planteando la hipótesis de su presencia desde el siglo XVII como artículo de lujo importado, aun antes de su cultivo local. Enseguida, se examinan las redes de transporte y comercio del café, tanto por vía terrestre como marítima, evidenciando su circulación por distintos centros urbanos del virreinato. Un quinto apartado estudia los efectos del libre comercio y del impuesto de guerra en la comercialización del café, así como las políticas fiscales adoptadas para promover su consumo y evitar el contrabando. A continuación, se analiza el libre comercio y los impuestos de guerra al café. En el séptimo apartado se analizan las primeras experiencias de producción y exportación de café en la Nueva España entre 1802 y 1804, señalando su integración temprana a los circuitos comerciales transatlánticos. En el octavo se analiza la creciente popularidad del café en la sociedad novohispana a partir del aumento de importaciones, la demanda urbana y la apertura de establecimientos. También se estudian los cafés del siglo XVIII en la Ciudad de México como espacios de sociabilidad, debate político e interacción entre diversos grupos sociales. Tras ello, se presenta una comparación entre el café, el pulque y el chocolate, en términos de consumo per cápita, para dimensionar el lugar del café dentro del repertorio de bebidas coloniales. Finalmente, se analiza la relación entre oficios, salarios, el costo del café y el acceso a su consumo, contrastando el poder adquisitivo de distintos trabajadores y determinando si era factible que accedieran al café sin comprometer sus necesidades básicas.

Con este recorrido, el trabajo busca contribuir a una comprensión más matizada del consumo cultural en la Nueva España, desmontando visiones rígidas sobre el carácter exclusivamente elitista del café y demostrando, con evidencia cuantitativa y documental, que su acceso fue más amplio de lo que tradicionalmente se ha considerado.

REVISIÓN DE LA LITERATURA

En relación con los estudios referentes al café en la cultura novohispana prácticamente son inexistentes. Hay estudios que comprenden el siglo XIX, pero dejan fuera el periodo colonial, como es el caso del trabajo de Díaz y de Ovando,¹ en tanto que otros se enfocan en el periodo del porfirismo.²

Pérez aborda, por su parte, la evolución de la cafecultura mexicana desde el arribo del grano a la Nueva España y hasta la liberación de los mercados mundiales y la desregulación del sector en el contexto nacional en el siglo XX.³ Finalmente, Tellez, en su tesis doctoral, “Historia cultural del consumo de café en México”, nos dice que el consumo de esa bebida era elitista en la Nueva España, de hecho, en el capítulo tres existe un subtema llamado *Sobre el Virreinato: del consumo suntuario, del gusto puro y las élites de poder, (1790-1821)*.⁴ En el trabajo de Quiroz se da a entender igualmente que el consumo del café era elitista al señalar que:

Dentro de los más exclusivos rituales de la alta sociedad novohispana, figuran los banquetes de recibimiento a los virreyes, que eran meticulosamente organizados por los funcionarios reales residentes en el reino. Dichos banquetes eran la ocasión para exhibir un gran surtido de productos de lujo traídos de Europa y a la vez una oportunidad para ostentar la magnífica riqueza natural del reino. En un banquete, las carnes rojas abundaban, podían servirse varias terneras [...]. Más allá de lo salado estaba el refresco y la repostería, compuesto por el chocolate, el café [...].⁵

Por otro lado, Harry E. Cross habla al respecto sobre el consumo de alimentos en el norte del País —San Luis Potosí, Zacatecas, Guanajuato y Jalisco— durante el Siglo XVIII, afirmando que:

¹ DÍAZ, *Los cafés en México en el siglo XIX*.

² RODRÍGUEZ-CENTENO, “La producción cafetalera mexicana. el caso de Córdoba, Veracruz”, pp. 81-115.

³ PÉREZ, “Los siglos XIX y XX en la cafecultura nacional: de la bonanza a la crisis del grano de oro mexicano”, pp. 159-199.

⁴ TELLEZ, *Historia cultural del consumo de café en México*, 2016.

⁵ QUIRÓZ, “Comer en Nueva España. Privilegios y pesares de la sociedad en el siglo XVIII”, pp. 19-58.

Los registros de consumo de las haciendas grandes permiten dividir los alimentos en primarios, secundarios y suntuarios. Los alimentos primarios aparecen en las cuentas de todos los trabajadores e incluyen la combinación tradicional mexicana de maíz, chile, frijoles, carne, sal y manteca o sebo. Los trabajadores y sus familias compraban cantidades variables de alimentos secundarios que no estaban incluidos en la dieta tradicional: casi todas las cuentas muestran la compra de arroz, azúcar, piloncillo, queso, trigo y queso de tuna, siendo su consumo de esporádico a regular. Eran menos frecuentes artículos suntuarios como los dulces, el café, el chocolate y las bebidas alcohólicas embotelladas. A pesar de la variedad del consumo, los alimentos primarios representaban el 90% de total de calorías consumidas por una familia promedio.⁶

Sin embargo, se ha encontrado información que puede contradecir las afirmaciones de que el consumo del café era elitista, por lo menos a finales del periodo novohispano; por tanto, se plantea la hipótesis de que algunos trabajadores, de acuerdo con su salario, podían tener acceso al consumo de café, es decir, que su consumo no era elitista y estaba generalizado.

EL CAFÉ ALREDEDOR DEL MUNDO Y SU INTRODUCCIÓN EN LA NUEVA ESPAÑA

El mercadeo del café inició a principios del siglo XV, cuando fue introducido a Yemen, procedente de Abisinia —Etiopía—, donde era consumido como una bebida estimulante asociada a rituales religiosos, el cual con el transcurrir del tiempo se propagó por el mundo árabe. A mediados del siglo XV ya funcionaban cafeterías en las ciudades árabes más importantes, extendiéndose posteriormente hacia el resto del mundo musulmán. En el siglo XVI ya se conocía en Persia, Egipto, Siria y Turquía.⁷

De acuerdo con el texto de Orozco y Berra⁸ su llegada a Europa ocurrió posteriormente: en el siglo XVII, viajeros como Pietro Della Valle y co-

⁶ CROSS, “Dieta y nutrición en el medio rural de Zacatecas y San Luis potosí (siglos XVIII y XIX)”, pp. 101-116.

⁷ NATIONAL COFFEE ASSOCIATION, “The History of Coffee”.

⁸ OROZCO Y BERRA, *Apéndice al Diccionario Universal de Historia y de Geografía: Colección de artículos relativos a la República Mexicana*.

merciantes marseleses introdujeron la costumbre de consumirlo, mientras que la diplomacia otomana —encabezada por Soliman Agá, embajador del sultán Mehmed IV en la corte de Luis XIV de Francia— ayudó a popularizarlo entre la aristocracia.

Los viajeros europeos que anduvieron por el Cercano Oriente llevaron historias de una inusual bebida negra oscura. El café llegó a Europa en el siglo XVII y pronto se volvió muy popular en todo el continente. Algunas personas reaccionaron a esta nueva bebida con sospecha o miedo, llamándola la “*invención amarga de Satanás*”. La polémica fue amplia, de tal forma que se le demandó al Papa Clemente VIII que intercediera. Resolvió probar el líquido por sí mismo antes de emitir un fallo, y la encontró tan grata que le dio el beneplácito papal. Señaló que sería una lástima que los infieles tuvieran un uso exclusivo.⁹

A pesar del debate, los lugares en donde se vendía café se estaban volviendo velozmente en centros de dinamismo social, en las principales ciudades: Alemania, Austria, Holanda, Francia e Inglaterra. El café comenzó a reemplazar las bebidas de desayuno comunes de la época: la cerveza y el vino.¹⁰

Los holandeses impulsaron su cultivo a escala global: en 1690, Van Horn estableció plantaciones en Batavia (Indonesia), y en 1714, plantas de café llegaron a Martinica (Caribe) gracias al botánico Desclieux, quien priorizó su supervivencia durante un viaje con escasez de agua. Para 1726, Martinica ya contaba con miles de cafetos, convirtiéndose en un centro de distribución hacia el Caribe (Santo Domingo, Antillas) y América Latina.¹¹

A principios del siglo XIX, el café fue introducido en la región de Córdoba, Veracruz, gracias a la dedicación y perseverancia de Juan Antonio Gómez. A pesar de los fracasos iniciales —donde las semillas no lograban germinar—, su tenacidad permitió adaptar el cultivo al fértil suelo de la zona. Con el tiempo, el café no solo prosperó, sino que alcanzó una calidad excepcional. Aunque Gómez tardó en encontrar seguidores, su labor fue continuada posteriormente por Bernardo Herrera y otros productores, lo-

⁹ PENDERGRAST, *Uncommon Grounds: The History of Coffee and How It Transformed Our World*.

¹⁰ NATIONAL COFFEE ASSOCIATION, “The History of Coffee”.

¹¹ OROZCO y BERRA, *Apéndice al Diccionario Universal de Historia y de Geografía: Colección de artículos relativos a la República Mexicana*.

grando que para 1826 se registraran más de 500,000 cafetos en la región, superando en excelencia a los de otras áreas.¹²

EL CONSUMO DE CAFÉ EN LA NUEVA ESPAÑA: HIPÓTESIS SOBRE SU PRESENCIA TEMPRANA EN EL SIGLO XVII

De acuerdo con García y Rodríguez (2014), tradicionalmente se atribuye a Cristóbal Colón la apertura de las rutas que facilitaron el intercambio de especies botánicas entre Europa y América.¹³ En este sentido, documentos del Archivo General de la Nación (AGN), producidos por el Real Tribunal del Consulado, registran la presencia de “café” en la Nueva España entre 1621 y 1624,¹⁴ junto con maíz, paños y otros géneros. Esto resulta intrigante, pues el cultivo del café, según vimos arriba, se introdujo en el Caribe a principios del siglo XVIII y se estableció formalmente en la Nueva España a comienzos del siglo XIX.

Una hipótesis plausible para explicar la presencia temprana de café en los registros novohispanos del siglo XVII es su importación como producto de lujo. Es posible que el café llegara a la Nueva España a través de las rutas comerciales de la Nao de China (Galeón de Manila), que conectaba Asia y América desde 1565.¹⁵ Proveniente de regiones como Yemen o Etiopía —donde ya se consumía desde el siglo XV—, el grano pudo ser transportado por comerciantes asiáticos hasta Filipinas, y desde allí, embarcado hacia Acapulco junto con otros bienes exóticos como sedas, porcelanas y especias.

Este café, al ser un artículo escaso y costoso, habría estado destinado a élites coloniales —funcionarios, clérigos o mercaderes adinerados— que lo consumían como una bebida exótica y distintiva, símbolo de estatus. Su aparición en registros contables entre 1621 y 1624, antes del establecimiento de cultivos locales, sugiere que su entrada fue puntual y vinculada al

¹² OROZCO Y BERRA, *Apéndice al Diccionario Universal de Historia y de Geografía: Colección de artículos relativos a la República Mexicana*.

¹³ GARCÍA, ET. AL., *Amor por el café. El libro del café y la gastronomía*.

¹⁴ ARCHIVO GENERAL DE LA NACIÓN (en adelante AGN), Instituciones Coloniales, Indiferente Virreinal, caja 5660, exp. 074, 1621-1624.

¹⁵ La Nao de China (también conocida como Galeón de Manila) inició sus actividades comerciales en 1565, tras la expedición liderada por Miguel López de Legazpi y el navegante Andrés de Urdaneta. Este último descubrió la ruta de regreso desde Filipinas a México aprovechando las corrientes del Pacífico norte, lo que permitió establecer un comercio regular entre Manila y Acapulco.

comercio ultramarino, no a una producción sistemática. Así, aunque el café no se cultivara aún en suelo americano, su presencia como mercancía de lujo pudo dejar rastros documentales, anticipando su popularización en los siglos posteriores.

La presencia del café como símbolo de estatus entre las élites novohispanas, planteada en los registros del siglo XVII, encuentra continuidad en evidencias concretas del siglo XVIII. Tras la muerte de Tomás de Subiría en 1738, su inventario incluyó una cafetera entre sus enseres de cocina, reflejando que el consumo de esta bebida seguía asociado a un estilo de vida distinguido. De manera similar, en 1747, los borradores de cuentas de María Flores —quien adquirió café junto con sedas, hilo y otros artículos de lujo— confirman que su adquisición seguía siendo un privilegio de sectores adinerados.¹⁶ Estos casos demuestran que, aunque el café aún no se cultivaba localmente de forma masiva, su circulación como producto importado y su vinculación con el prestigio social persistieron, consolidando gradualmente su lugar en los hábitos de consumo coloniales antes de su expansión agrícola en el siglo XIX.

A pesar de las evidencias, señaladas arriba, de que el café ya era vendido en la Nueva España a comienzos del siglo XVII hay trabajos que ubican la introducción del café un siglo después. De esta forma, podemos leer lo siguiente:

Tanto la forma de vestir como algunas prácticas sociales, eran propiamente imitaciones del estilo de vida francés, por lo que la bebida no tardó en asimilarse como moda entre los estratos sociales altos, “fue en el siglo XVIII, con el reinado de los Borbones, cuando se inicia la andadura del café, aunque otras teorías hablan de la introducción del café en España a través de unos comerciantes italianos”.¹⁷

Téllez señala que la tardía y exigua difusión de la bebida negra durante el virreinato, se debió en parte al poco deleite que sentían los ibéricos por la bebida y a su ignorancia sobre el grano.¹⁸ No obstante, podemos observar que esta afirmación no es cierta de acuerdo con la información presentada

¹⁶ AGN, Instituciones Coloniales, Indiferente Virreinal, Caja 3909, exp. 016, 1747.

¹⁷ TÉLLEZ, *Historia cultural del consumo de café en México*, p. 125.

¹⁸ TÉLLEZ, *Historia cultural del consumo de café en México*, p. 125.

más arriba, la cual demuestra que los españoles conocían perfectamente el grano y era vendido y consumido en la Nueva España desde la segunda década del siglo XVII.

A finales del siglo XVIII, específicamente en 1790, apareció en un periódico una nota que hablaba acerca de las enfermedades nerviosas y señalaba que “El té y el café, introducidos, el uno a los principios y el otro a mediados del siglo pasado, formaron una época que hizo infinitamente más frecuentemente los males de nervios, y que influyen en su permanencia”.¹⁹

Lo anterior significa que el consumo de café era común en la Nueva España desde antes de 1790 y que además eran conocidos sus efectos negativos en el cuerpo humano. Esta información, y la demás arriba, contradice de nueva cuenta a Téllez cuando señala que “las primeras entregas del producto a estas tierras ocurrieron —en la mayoría de los casos— como hechos aislados, que tenían que ver con adictos o asiduos europeos que viajaban a América, en particular, a la Nueva España; quienes no podían prescindir de él, por lo que traían granos para autoconsumo”.²⁰

En 1793 el maestro confitero y dueño de un café, Vicente González de Santa Marta, realizó un oficio para las autoridades virreinales y solicitaba se expidiera un decreto para que toda persona de poco rédito no acudiera a su negocio. La palabra rédito tiene varias acepciones, entre ellas se encuentran: beneficio, renta, interés, provecho. Quizá se refería a las personas más menesterosas y pobres.²¹

En el Archivo General de la Nación (AGN) se conserva un plano de 1798 que detalla la planta alta de una nevería en Veracruz, propiedad de los fondos comunes de la ciudad.²² Este documento, más que un simple diseño arquitectónico, revela la integración del café en la vida social y económica del periodo colonial. Las neverías, establecimientos dedicados al almacenamiento y venta de hielo, no solo preservaban alimentos, sino que servían como espacios de encuentro para la sociedad. En este caso, la nevería veracruzana incluía “cuartos dedicados al café”, evidenciando cómo esta bebida trascendió su función alimentaria para convertirse en un elemento de sociabilidad urbana.

¹⁹ GAZETA DE MÉXICO, 2 de febrero de 1790.

²⁰ TÉLLEZ, *Historia cultural del consumo de café en México*, p. 133.

²¹ AGN, Indiferente Virreinal, Caja 3937, exp. 012, 1793.

²² AGN, Instituciones Coloniales, Colecciones, Mapas, Planos e Ilustraciones (280), 1798.

En estos ambientes, decorados con salas de billar “magníficamente adornadas”, las clases sociales se reunían para discutir asuntos públicos, negociar transacciones o disfrutar de tertulias, acompañados de café —servido frío o caliente— y otros productos como chocolate o postres helados. Este modelo emulaba los cafés europeos del siglo XVIII, centros de debate intelectual y político, adaptados al contexto novohispano. La presencia del café en Veracruz, principal puerto del virreinato, se explica por su papel como nodo de comercio caribeño: el grano llegaba desde Cuba, región con plantaciones establecidas, antes de que su cultivo se expandiera localmente en el siglo XIX.

Este fenómeno no fue casual. Las políticas borbónicas, como la exención de impuestos a molinos de café en 1792, fomentaron su circulación y consumo. La nevería, al combinar hielo, café y ocio, simboliza la modernización impulsada por la Corona, pero también la apropiación local de prácticas globales. Así, el plano del AGN no solo documenta un edificio, sino que encapsula un momento clave en la historia del café: su transición de producto importado a elemento de cohesión social, donde los sectores urbanos interactuaban en espacios compartidos, trascendiendo las barreras jerárquicas de la sociedad colonial.

El miércoles 11 de enero de 1809 se emitió un bando en la *Gazeta de México* emitido por el virrey de la Nueva España, el cual restringía el horario de algunos comercios. A continuación, se reproduce.

Hallándome informado de que, con transgresión de los bandos y providencias promulgadas de buen gobierno, se ha introducido en esta capital el abuso de tener abiertas a ciertas horas de la noche muchas de las fondas, cafés, bodegones, vinaterías y tiendas donde se venden licores, dando lugar a que introduciéndose en estas casas gentes de todas clases y sexos, se fomenten los vicios de la disolución, la embriaguez y otros, con escándalo y grave perjuicio del orden público; no debiendo permitir que continúe semejante exceso, mando que desde esta fecha en adelante las expresadas vinaterías y tiendas se cierren precisa e indispensablemente a las nueve de la noche, y a las diez las fondas, cafés y bodegones [...].²³

²³ VALDÉS y MURGUÍA, *Gazeta de México*, p. 26.

Y por cuanto me hallo asimismo instruido de que a las referidas fondas, cafés, bodegones, vinaterías y tiendas concurren indistintamente sujetos del orden y fuero común, y de los privilegiados de guerra y real hacienda, declaro desde ahora, que, por el hecho de contravenir a esta providencia de este gobierno, quedan desaforados los individuos de estas dos.²⁴

Observamos que, a principios del siglo XIX, los cafés en la Ciudad de México emergieron como espacios donde convergían personas de “todas clases y sexos”, incluyendo tanto a individuos del fuero común —civiles sin privilegios— como a funcionarios y militares protegidos por fueros especiales. Esta mezcla social, inusual en el rígido sistema jerárquico colonial, generó alarma entre las autoridades virreinales. El decreto de 1809, emitido por el virrey Pedro Garibay, revela que estos establecimientos no solo eran puntos de consumo de café, sino también lugares de encuentro donde se diluían las barreras entre estamentos: comerciantes, mujeres, indígenas, criollos y españoles de bajo rango (fuero común) compartían espacio con soldados y burócratas (privilegiados), fomentando lo que el gobierno consideraba “vicios de la disolución” y riesgos para el orden público.

La regulación de horarios —cierre a las 10 PM para cafés— y las severas multas a dueños y clientes reflejan el temor a que estas congregaciones nocturnas promovieran debates incontrolados, embriaguez o críticas al sistema. La existencia de estos locales marcó un punto de quiebre en la vida social novohispana. Los cafés, al igual que las tabernas, se convirtieron en símbolos de una incipiente modernidad donde las distinciones coloniales comenzaban a resquebrajarse, anticipando cambios profundos que culminarían con la Independencia y la popularización del café como hábito nacional en el México decimonónico.

REDES DE TRANSPORTE Y COMERCIO DEL CAFÉ

Durante el periodo virreinal en la Nueva España, el comercio del café se desarrolló a través de complejas redes de transporte que permitieron conectar los centros de producción con los principales puntos de consumo, tanto a nivel interno como en el ámbito internacional. Este sistema integra-

²⁴ VALDÉS y MURGUÍA, *Gazeta de México*, p. 26.

ba medios terrestres y marítimos que fueron fundamentales para garantizar el flujo constante del producto.

En lo que respecta al transporte terrestre, el café era movilizadado principalmente mediante recuas de mulas, una vez que arribaba a los puertos más importantes de la Nueva España. Cada una de estas bestias podía cargar alrededor de 138 kilogramos²⁵ y eran organizadas en caravanas dirigidas por arrieros, actores esenciales en la economía novohispana. Estas caravanas recorrían los caminos reales y diversas rutas secundarias, permitiendo el traslado del café desde zonas rurales de producción hacia mercados urbanos, centros mineros y puntos de embarque.²⁶ Además de las recuas, en regiones donde las condiciones del terreno lo permitían, se empleaban carretas tiradas por bueyes o mulas, con una capacidad de carga mucho mayor, cercana a los 1,800 kilogramos. Estas carretas eran comunes en rutas amplias y relativamente bien conservadas, como la que unía la Ciudad de México con la región minera de Zacatecas.²⁷

El sistema de caminos reales constituía la columna vertebral de esta red terrestre. Entre los más importantes se encontraban el Camino Real de Tierra Adentro, que partía desde la capital virreinal hacia el norte, conectando con Zacatecas y Chihuahua; el Camino Real a Veracruz, que facilitaba el comercio entre la Ciudad de México y el puerto de Veracruz, principal punto de salida para productos exportables; y el Camino Real a Acapulco, que integraba el comercio transoceánico con Asia, al enlazar con los cargamentos llegados desde Manila.²⁸

El comercio marítimo, por su parte, estaba regulado por el sistema de flotas y galeones. Este modelo consistía en convoyes de barcos que cruzaban el Atlántico entre España y América.²⁹ En el caso de la Nueva España, la Flota salía del puerto de Sevilla rumbo a Veracruz, trayendo mercancías europeas y regresando con productos coloniales como plata, cacao, vainilla, y en menor medida, café.³⁰ Aunque el café no era el principal producto de exportación durante buena parte del periodo virreinal, comenzó a ganar

²⁵ SOTO, *Riesgos y peligros. Exploraciones geológicas para la minería*.

²⁶ SUÁREZ, "Camino real y carrera larga. La arriería en la Nueva España durante el siglo XVIII", pp. 173-175.

²⁷ MARTÍN GABALDÓN Y GÜERECÁ DURÁN, *Impacto ambiental y paisaje en Nueva España durante el siglo XVI*.

²⁸ HUMBOLDT, *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España*.

²⁹ CALDERÓN, *Historia económica de la Nueva España. Tiempo Austrias*.

³⁰ AGN, Instituciones Coloniales, Indiferente Virreinal, Caja 6174, exp. 008, 1809.

importancia hacia finales del siglo XVIII e inicios del XIX, gracias a los estímulos a su producción.

Además del comercio atlántico, existía una importante ruta comercial hacia Asia a través del Galeón de Manila, también conocido como la Nao de China. Este galeón llegaba anualmente al puerto de Acapulco desde Filipinas, cargado con mercancías asiáticas. Desde allí, los productos eran distribuidos hacia el interior de la Nueva España y se transportaban otros bienes coloniales hacia Asia, como metales preciosos y en ocasiones café.³¹ Los centros de producción cafetalera se ubicaban en regiones con climas tropicales y húmedos, ideales para el cultivo del grano. Cuba y Santo Domingo destacaban como zonas productoras, desde donde el café era transportado hasta el puerto de Veracruz y por tierra hasta mercados internos.³² De igual forma, el café era exportado a regiones de España.

FISCALIDAD: ALCABALAS, EXENCIONES E INCENTIVOS

En cuanto al régimen fiscal, el comercio del café, como el de otras mercancías, estaba sujeto al pago de la alcabala, un impuesto sobre las ventas que representaba una fuente importante de ingresos para la Corona. Entre 1792 y 1816, el comercio y la fiscalidad del café en el Virreinato de la Nueva España experimentaron una evolución significativa, reflejo tanto de las reformas borbónicas como del creciente interés de la Corona española por incentivar productos estratégicos para la economía colonial. El tratamiento institucional del café durante este periodo revela una tensión constante entre el control fiscal tradicional —representado por las alcabalas— y los esfuerzos por liberalizar el comercio para dinamizar la producción y circulación de mercancías valiosas dentro del imperio.

En 1796 la Real Aduana de México autorizó el traslado de diversas mercancías, entre ellas el café, hacia la ciudad de Chihuahua. El transporte lo realizaba un conductor autorizado, Rafael Villagrán, quien debía entregar la carga a Bernardo Martínez. Aunque el expediente no especifica si se aplicaron o no alcabalas al café, la intervención de la Real Aduana indica la

³¹ CODES Y RIBELLES DE LA VEGA, *El Galeón de Manila. La ruta que cambió el mundo*.

³² AGN, Archivos de Particulares, Personas, Carlos Lazo Barreiro, Archivo Documental, Caja 136 C, exp. 11, s/f.

existencia de un mecanismo de supervisión y valoración de mercancías. Esto sugiere que el comercio del café, incluso cuando se beneficiaba de ciertos incentivos, continuaba siendo objeto de vigilancia fiscal, particularmente en su circulación por el interior del virreinato. Cabe destacar que el destino —Chihuahua— apunta a una red comercial activa hacia las regiones norteafricanas, probablemente vinculada con centros mineros o de guarnición militar, que requerían suministros regulares desde el centro y el Golfo.³³

En 1807, el tratamiento fiscal del café experimentó un giro favorable gracias a una real orden que se ejecutó en Guadalajara.³⁴ En esta comunicación oficial, se informa que se pondrá en práctica una disposición que exime del pago de diezmos y alcabalas a varios productos agrícolas clave, entre ellos el café. Esta medida se inscribe dentro del marco de las reformas borbónicas, que buscaban estimular la economía colonial a través de la reducción de trabas fiscales internas. En el contexto de una economía afectada por las guerras napoleónicas y el creciente aislamiento comercial de España, la Corona se vio obligada a adoptar una política más pragmática, alentando la producción y circulación de bienes que podían contribuir a la autosuficiencia y dinamismo de sus colonias. En este sentido, el café se consolidaba como uno de los cultivos con mayor potencial de desarrollo y rentabilidad.

Finalmente, otro indicio relevante de la fiscalidad del café en la etapa final del virreinato se encuentra en el Archivo General de la Nación en el ramo Industria y Comercio, correspondiente a los años 1815–1816. Este expediente, producido por la Real Aduana de San Luis Potosí, documenta la introducción de diversas mercancías procedentes del puerto de Veracruz, transportadas en el bergantín *Raya* hacia la aduana de Tampico. Entre los productos registrados se encuentra el café, junto con otros bienes como papel, cera de La Habana, almendras, cacao, granilla, tirantes, alfileres y medias. Lo más relevante desde el punto de vista fiscal es que el expediente incluye cálculos de alcabala, lo cual indica que, a pesar de las exenciones previamente concedidas, en este contexto, el café fue objeto de gravamen. Esto revela que las exenciones fiscales no siempre eran uniformes ni per-

³³ AGN, Instituciones Coloniales, Indiferente Virreinal, Caja 6570, exp. 002, 1796.

³⁴ AGN, Instituciones Coloniales, Indiferente Virreinal, Caja 3417, exp. 017, 1807.

manentes, y que las autoridades locales podían aplicar criterios propios según las circunstancias regionales o la naturaleza de los cargamentos.³⁵

En conjunto, estos documentos permiten observar cómo el café fue adquiriendo un lugar cada vez más importante dentro de las prioridades económicas del virreinato. Si bien en algunos contextos se mantuvieron mecanismos de fiscalización como las alcabalas, en otros —particularmente en regiones clave como Guadalajara— se aplicaron exenciones para favorecer su expansión. La política fiscal hacia el café, por tanto, osciló entre el control tradicional y la liberalización, reflejando tanto las necesidades fiscales del imperio como los cambios en la concepción económica del comercio colonial a fines del siglo XVIII e inicios del XIX.

LIBRE COMERCIO E IMPUESTO DE GUERRA AL CAFÉ

El 16 de octubre de 1765 se publicó el Decreto del Comercio libre, con el cual se rompió el secular monopolio de España con América. En este sentido en 1775 apareció un bando que mandó publicar Don Antonio María Bucareli, dicho Bando libraba de pago de derechos a varias mercancías de América y aminoraba el pago a otras para su comercio, entre las que se encontraban: maderas, carey, achiote y café.³⁶

Por otro lado, el 12 de octubre de 1778 el rey Carlos III firmó el Reglamento y Aranceles Reales para el Comercio Libre de España a Indias, culminando el proceso de librecambio iniciado en 1765. El artículo 24 de dicho reglamento señalaba que “además de los muchos géneros que se comprenden en las cinco clases antecedentes, he venido en conceder igual libertad de derechos al acero, alambre de hierro y latón, almagra, azúcar, bermellón, birretes de seda, blondas, café, carnes y pescados salados de estos dominios.³⁷

Aunque existía el Reglamento de libre comercio de 1778, sin embargo, la reglamentación de libertad de comercio con el virreinato de la Nueva España ocurrió hasta 1789 con la expedición del Real Decreto del 28 de

³⁵ AGN, Instituciones Coloniales, Indiferente Virreinal, Caja 4920, exp. 049, 1815 – 1816.

³⁶ AGN, Instituciones Coloniales, Indiferente Virreinal, Caja 0809, exp. 009.

³⁷ *Reglamento y aranceles reales para el comercio libre de España a Indias de 12 de octubre de 1778.*

febrero del año señalado, más otro de 10 de julio que amplió la libertad comercial de la Nueva España.³⁸

Por esta razón en 1792 apareció una Real orden que trataba acerca de embarcar para las Indias los utensilios para ingenios de azúcar, y molinos de café y los libertaba de derechos.³⁹ Dos años más tarde, el 24 de noviembre de 1794 salió un Real decreto, el cuál eximía de todos los derechos, alcabalas y diezmos al algodón, café y añil de la isla de Cuba con inclusión de las provincias de tierra firme y Yucatán.

En el año de 1804 el Real Tribunal del Consulado presentó un informe al Virrey Francisco Javier Venegas, respecto a la conveniencia de perpetuar la gracia de eximir de los derechos, alcabalas y diezmos al algodón, café y añil de Cuba, Tierra firme y Yucatán. A continuación, se presenta la información esencial del texto, la cual señala que “el café, cuyo consumo se había vuelto común en el Reino, era producido en abundancia en la Isla Española”.⁴⁰ En 1855 Haití ocupaba, según datos de Garrido (1867),⁴¹ el tercer lugar mundial en la producción de café, después de Brasil y de Java, con 35 millones de libras producidas. En séptimo lugar se encontraba Cuba con 12 millones. Podemos inferir que se importaba café de Haití, aunque no tenemos ninguna evidencia, salvo la del virrey Venegas que señala que el café era producido en gran abundancia en esa isla.

Por otro lado, España permitió su libre comercio en 1774 para evitar el contrabando y fomentar su cultivo en territorios como Cuba y las tierras cálidas de Nueva España. Aunque posteriormente se restringió parcialmente esta libertad, el café siguió exento de impuestos en su entrada y salida de España, considerándose conveniente mantener este beneficio.⁴²

Del texto del párrafo de más arriba se pueden subrayar dos cosas: 1) que el uso del café ya era habitual en el Reino de la Nueva España y 2) que era apropiado perpetuar no cobrar los derechos del comercio del café con el objetivo de evitar el contrabando. La afirmación de que su uso era común

³⁸ SIERRA y MARTÍNEZ VERA, *Historia y legislación aduanera de México*.

³⁹ AGN, Instituciones Coloniales, Real Hacienda, Archivo Histórico de Hacienda (008), Volumen 641, exp. 15, 1792.

⁴⁰ La isla La Española constituía un territorio que actualmente está conformada por dos países: Haití y República Dominicana.

⁴¹ GARRIDO, *La España contemporánea, sus progresos morales y materiales en el siglo XIX*.

⁴² AGN, Instituciones Coloniales, Regio Patronato Indiano, Templos y Conventos (108), Contenedor 010, Volumen 23, exp. 28, 1804.

lo podemos constatar por unas boletas del Hospital Real Ejército de Guanajuato en donde se les proporcionaban raciones de gallinas, sopa, vino, leche, café, velas, cuadernillos de papel, entre otros.⁴³

Años después, en plena guerra de independencia, se le impuso un impuesto al café debido al derecho temporal de Guerra. Ante esta situación el Consulado de Veracruz manifestó al Virrey el perjuicio de ese cobro sobre el comercio.

El consulado de Veracruz, manifiesta a V.E que en aquel puerto ha bajado considerablemente la introducción de café que se hacía de la Isla de Cuba a causa de los exorbitantes cobros de que se halla recargado, que lo más que ha valido un quintal ha sido de 18 a 24 pesos, que el bando que le impuso pensión temporal de guerra, recargo a este efecto 4 pesos en arroba, de suerte que el quintal adeuda 16 pesos que era el precio al que se vendía....El Exmo Sr Gobernador de Veracruz y Capitán general de la Havana con oficio de 4 de febrero último, acompaña copia de lo que le ha representado el Real Fiscal del Consulado de aquella Isla, solicitando que diese cuenta a esta superioridad exponiendo los perjuicios que se siguen del excesivo derecho de 24 pesos al quintal de café que se Introduce en Veracruz y pidiendo se aminore a lo que V.E estime más arreglado a razón y equidad.⁴⁴

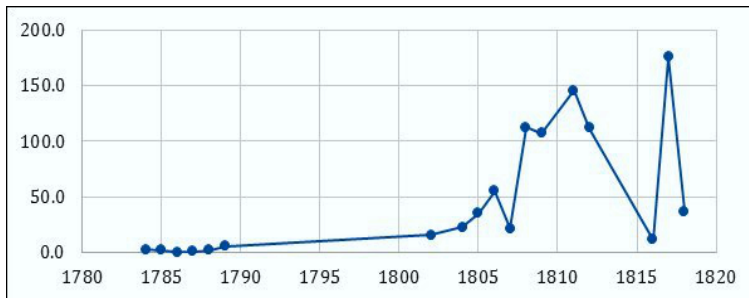
La respuesta a la petición fue que únicamente se cobraran 8 pesos en lugar de los 24 que se cobraban, esto influyo para que crecieran las importaciones de café en el año de 1815, tal y como aparece en la gráfica 1.

Esa gráfica muestra la evolución de las importaciones de café en la Nueva España entre 1780 y 1820. A partir de 1785, se observa un ascenso gradual y sostenido en las importaciones, reflejo del creciente interés por el consumo de café de la sociedad novohispana. Este crecimiento se mantiene durante las primeras décadas, pero se vuelve especialmente marcado a partir del año 1800, cuando el volumen importado comienza a aumentar con mayor rapidez.

⁴³ AGN, Instituciones Coloniales, Indiferente Virreinal, Caja 5217, exp. 026, 1811.

⁴⁴ AGN, Indiferente Virreinal, Industria y comercio, Caja 5922, exp. 049, 1814.

Gráfica 1.
Importaciones de café, 1784-1818 (Toneladas).



Fuente: Elaboración con datos de *Gazeta de México*, 1784-1789, y Lerdo de Tejada, 1802-1818.⁴⁵

El gráfico destaca dos picos máximos en las importaciones: el primero en 1811, en plena guerra de Independencia, y el segundo en 1817, año en que se registra el mayor volumen importado del periodo. Estos picos sugieren una alta demanda, probablemente concentrada en zonas urbanas bajo control realista como la Ciudad de México o Veracruz, donde el comercio con el exterior pudo mantenerse más estable.

En conjunto, la gráfica refleja el proceso de consolidación del café como un producto cada vez más presente en la vida cotidiana de ciertos sectores de la sociedad novohispana, pese a los altibajos provocados por la inestabilidad política y militar del periodo.

PRODUCCIÓN Y EXPORTACIONES DE CAFÉ EN LA NUEVA ESPAÑA, 1802-1804

Diversas fuentes documentales y testimonios históricos permiten reconstruir este proceso. Salvador Novo ubica la introducción del cafeto en 1790 en regiones como Acayucan, en Veracruz, y Agualulco, en San Luis Potosí.⁴⁶ Por su parte, el especialista William H. Ukers señala que el cultivo fue reintroducido desde las Indias Orientales hacia finales del siglo XVIII.⁴⁷ A estos antecedentes se suma el caso de Juan Saintavid, un francés avecindado en Luisiana, quien en 1793 solicitó permiso al gobierno virreinal para

⁴⁵ LERDO DE TEJADA, *Comercio Exterior de México: desde la Conquista hasta hoy*.

⁴⁶ NOVO, *Cocina mexicana: historia gastronómica de la ciudad de México*.

⁴⁷ UKERS, *El tratado del café*.

establecerse en Veracruz y dedicarse al cultivo de algodón y café, lo que sugiere una transferencia de conocimientos agrícolas dentro del mundo colonial hispano-francés.⁴⁸ Esta solicitud, además, revela que ya se concebía al café como un cultivo con potencial económico.

Uno de los casos más notables en la consolidación del cultivo del café fue el de Juan Antonio Gómez, quien a inicios del siglo XIX introdujo el cafeto en la región de Córdoba, Veracruz. A pesar de los fracasos iniciales en la germinación de las semillas, su perseverancia logró adaptar el cultivo a las condiciones locales. Con el tiempo, el café de Córdoba alcanzó una calidad notable, superando incluso a otras zonas productoras. Para 1826, ya se registraban más de 500,000 cafetos en la región, aunque este dato corresponde al periodo inmediatamente posterior a la independencia.⁴⁹

También se documentan otros casos como el de Jaime Salvet, comerciante de Cuernavaca, quien en 1809 informó al virrey sobre su plantación de cafetos y su interés por promover la agricultura como actividad generadora de riqueza. Salvet llegó incluso a solicitar una exención de impuestos y derechos reales por veinticinco años, argumentando que el café era un alimento de primera necesidad y que su cultivo permitiría emplear a mujeres, ancianos y niños en labores productivas.⁵⁰ Más adelante, en 1823, ya en el México independiente, José María Sancho, profesor de medicina, solicitó una exención fiscal para una plantación de café en Sonora, lo que muestra la persistencia del interés en este cultivo.⁵¹

De acuerdo con una página de internet, en la primera etapa, entre 1740 y 1804, llegaron a México semillas de café procedentes de La Habana, que se sembraron primero en Córdoba y Xalapa, Veracruz. Desde ahí, el cultivo se extendió a regiones como Morelos, Guerrero, Puebla e Hidalgo. La segunda etapa del cultivo de café ocurrió en Nayarit, Jalisco, Colima y Oaxaca. Algunos atribuyen su introducción a franciscanos españoles, mientras

⁴⁸ AGN, Instituciones Coloniales, Real Hacienda, Archivo Histórico de Hacienda (008), Volumen 476, exp. 484, 1793.

⁴⁹ OROZCO Y BERRA, *Apéndice al Diccionario Universal de Historia y de Geografía. Colección de artículos relativos a la República Mexicana*.

⁵⁰ AGN, Instituciones Coloniales, Gobierno Virreinal, Industria y Comercio (059), Contenedor 01, Volumen 1 exp. 8, 1809.

⁵¹ AGN, Instituciones Gubernamentales: época moderna y contemporánea, Administración Pública Federal S. XIX, Gobernación Siglo XIX, Gobernación (127-128), Circular impresa del Ministerio de Relaciones Exteriores, Gobernación y Policía, Volumen 4, exp. 143, 1923.

que otros señalan a Mariano Michelena, quien habría traído plantas de la isla de Moka y las sembró en su hacienda en Michoacán en 1824.⁵²

La información disponible también confirma que, aunque en forma incipiente, el café novohispano fue objeto de exportación. Diversos registros del Archivo General de la Nación documentan la salida de mercancías desde el puerto de Veracruz hacia Europa. En 1802, por ejemplo, la fragata Humildad zarpó con café, azúcar y otros productos rumbo a Santander.⁵³ En 1803, la fragata Nuestra Señora del Contonad transportó café en grano, entre otras mercancías, con destino a Cádiz. Y en 1804, la fragata Fidelidad realizó un embarque similar hacia Santander.⁵⁴ Estos datos prueban que el café producido en la Nueva España ya formaba parte del circuito del comercio transatlántico, aunque en menor volumen que productos consolidados como el azúcar, el cacao o la grana. Estos registros muestran que, si bien el café no alcanzó en esta etapa el volumen exportador del azúcar o el cacao, su presencia continua y reiterada en las listas de embarque es evidencia clara de que el producto ya había entrado en los circuitos mercantiles internacionales.

En términos logísticos, la infraestructura del virreinato ya permitía el traslado del café desde los centros de producción hasta los puertos de exportación. El transporte terrestre se realizaba mediante recuas de mulas y carretas tiradas por bueyes o mulas, siguiendo los caminos reales que conectaban regiones como Veracruz, Cuernavaca o Córdoba con la Ciudad de México y el puerto de Veracruz.⁵⁵

Aunque el cultivo del café en la Nueva España todavía estaba en una fase de introducción y desarrollo hacia finales del periodo colonial, sí existieron condiciones técnicas, sociales y comerciales que hicieron posible su producción y exportación. La evidencia documental muestra una combinación de iniciativa privada, adaptabilidad agrícola y participación en redes de comercio internacional, que permitieron al café novohispano

⁵² *De la llegada del grano al país a la instalación de la mega planta de Nescafé en Veracruz: recuento de momentos relevantes sobre la historia de la industria cafetalera en México.*

⁵³ AGN, Instituciones Coloniales, Real Audiencia, Consulado (033), Contenedor 182, Volumen 182, exp. 39, 1802.

⁵⁴ AGN, Instituciones Coloniales, Real Audiencia, Consulado (033), Contenedor 170, Volumen 170, exp. 18, 1804.

⁵⁵ SUÁREZ, "Camino real y carrera larga. La arriería en la Nueva España durante el siglo XVIII", pp. 173-175.

insertarse de manera incipiente pero real en los mercados exteriores. Estas primeras experiencias serían la base para el posterior auge cafetalero que viviría México durante el siglo XIX.

La aparente contradicción entre la importación y exportación de café en la Nueva España durante las últimas décadas del siglo XVIII y los primeros años del XIX puede entenderse a la luz de diversos factores históricos, económicos y geográficos. Aunque la región comenzó a cultivar café hacia finales del siglo XVIII, la producción local aún no alcanzaba un nivel suficiente para cubrir la demanda interna de manera amplia. Por ello, era común que se importara café, especialmente destinado a los centros urbanos con mayor poder adquisitivo, como Ciudad de México, Puebla o Veracruz, donde la población lo consumía con creciente interés.

No obstante, aunque la producción era incipiente, los cultivos locales generaban un excedente que, aunque modesto, permitía su exportación hacia Europa. Así, el café producido en la Nueva España empezó a formar parte de los circuitos comerciales del Atlántico, aún si su volumen era mucho menor al de productos consolidados como el azúcar o el cacao.

Un aspecto relevante es la calidad y el origen del café. El producto que se importaba provenía de regiones con mayor experiencia en su cultivo y procesamiento, como el Caribe, lo que aseguraba una calidad más estable. Por otro lado, el café local pudo haber sido exportado debido a acuerdos comerciales específicos o por el atractivo de su carácter “nuevo” o exótico para ciertos mercados europeos.

El papel del puerto de Veracruz fue crucial en este proceso. Como punto de entrada y salida del comercio transatlántico, recibía mercancías de otras colonias del imperio español —como Cuba, Venezuela o Santo Domingo—, lo que explicaría parte de las importaciones. Al mismo tiempo, desde ese mismo puerto salían embarques rumbo a Europa, a destinos como Cádiz o Santander, lo cual permitía colocar el café novohispano en el mercado internacional.

En conjunto, estos factores revelan que la coexistencia de importaciones y exportaciones de café en la Nueva España no es una contradicción, sino una muestra de una economía colonial en transición, que comenzaba a integrar el café como parte de su dinámica comercial tanto interna como internacional.

LA POPULARIDAD DEL CAFÉ EN LA NUEVA ESPAÑA Y LOS CAFÉS EN LA CIUDAD DE MÉXICO EN EL SIGLO XVIII

Existen diversos indicios que permiten afirmar que el consumo de café en la Nueva España ya era popular a finales del siglo XVIII y principios del XIX. Uno de los principales indicadores es el notable incremento en las importaciones de café durante este periodo, tal como lo demuestra la gráfica¹ de las importaciones. Esta tendencia sugiere una demanda creciente entre los consumidores, especialmente en las ciudades, donde el acceso a productos importados era más común.

En sus inicios, el café era considerado un artículo de lujo y, como tal, su consumo estaba limitado a los sectores urbanos con mayor poder adquisitivo, como las élites criollas, funcionarios coloniales, comerciantes acomodados y miembros del clero. Estos grupos adoptaron el café como parte de un estilo de vida influido por las costumbres europeas, especialmente las de la Ilustración, que promovían las tertulias y la conversación intelectual en espacios sociales. Fue así como comenzaron a surgir algunos cafés en ciudades como la Ciudad de México, espacios inspirados en los modelos europeos, donde las personas se reunían a beber café, leer, conversar y debatir.

La presencia creciente del café en la vida urbana también se vio favorecida por la diversificación del comercio colonial. Aunque el café no alcanzaba aún la penetración de productos tradicionales como el cacao o el chocolate, su circulación dentro del virreinato y su inclusión en embarques hacia Europa revelan que su importancia económica y social iba en aumento. Asimismo, el hecho de que comenzara a formar parte del repertorio de bebidas disponibles en casas de bebida y espacios públicos muestra que ya no se trataba de una curiosidad exótica, sino de un producto cada vez más integrado en la cultura de consumo de la época.

Si bien el consumo de café no era todavía masivo ni alcanzaba al ámbito rural, estos signos apuntan claramente a una popularidad creciente. El café comenzaba a abrirse paso como una bebida de moda entre ciertos sectores de la población novohispana, sentando las bases para su consolidación futura como uno de los productos emblemáticos del consumo cotidiano en México.

Gracias a los archivos históricos y testimonios recopilados, conocemos algunos nombres y ubicaciones de cafés que existieron durante el periodo virreinal en la Ciudad de México, así como su función social y política. Estos espacios eran lugares de convivencia y debate, pero también de vigilancia y conflicto.

La historiadora Clementina Díaz y de Ovando documenta que el Café Manrique fue el primero en abrir sus puertas en 1798, ubicado en lo que hoy es la calle de Tacuba, en el Centro Histórico de la Ciudad de México. El investigador José Luis Curiel Monteagudo agrega que este lugar fue frecuentado por el cura Miguel Hidalgo y Costilla, quien ya manifestaba inquietudes independentistas en sus conversaciones allí.⁵⁶

En 1808, se fundó otra cafetería importante: De Medina, ubicada en la calle de San Francisco (hoy Madero), también en el centro de la capital virreinal. Esta cafetería surgió justo en un momento clave, cuando las tensiones políticas se intensificaban con la invasión napoleónica a España y la crisis de legitimidad de la monarquía.

En el año de 1809, la Ciudad de México contaba con varios cafés que se habían consolidado como espacios clave de encuentro y sociabilidad. Entre ellos destacaban uno ubicado en la esquina de la Profesa,⁵⁷ otro en la calle del Relox⁵⁸ y el conocido Café Apolo,⁵⁹ situado en la esquina del Coliseo. Estos establecimientos funcionaban como centros de reunión para escritores, militares, clérigos y personas dedicadas al ocio, convirtiéndose en auténticos foros informales de opinión pública.

Según relata González, en estos cafés no solo se bebía café o se participaba en juegos, sino que se discutían apasionadamente los temas políticos del momento. Las conversaciones giraban en torno a la invasión napoleónica, la figura del “rey intruso” José Bonaparte y el incierto futuro de la monarquía española. Así, los cafés desempeñaban un papel fundamental en la vida pública novohispana, pues canalizaban el debate político y social en una época marcada por tensiones e incertidumbre.⁶⁰

⁵⁶ PINEDA, “Las cafeterías más antiguas de la Ciudad de México”, *El Universal*.

⁵⁷ AGN, Instituciones Coloniales, Inquisición, Inquisición (61), Volumen 1445, exp. 38, 1809.

⁵⁸ AGN, Instituciones Coloniales, Real Audiencia, Infidencias (060), Contenedor 02, Volumen 4, exp. 5, 1809.

⁵⁹ AGN, Instituciones Coloniales, Inquisición (61), Volumen 1446, exp. 2, 1809.

⁶⁰ GONZÁLEZ OBREGÓN, *La vida de México en 1810*.

Además de su función social, los cafés eran también lugares donde se vigilaba a los extranjeros. En 1810, Ignacio Echeverría escribió al virrey Francisco Xavier Lizana solicitando medidas para observar a franceses en cafés, mesones y fondas. Ese mismo año, Manuel del Campo y Rivas, alcalde del Crimen, reportó la presencia de extranjeros y forasteros en esos establecimientos, lo cual generaba inquietud. En el café de la calle del Relox, por ejemplo, un hombre llamado José Marradón, en estado de ebriedad, habló mal del gobierno novohispano y de los europeos, por lo que fue condenado a seis meses de trabajos públicos. De 1816 conocemos otro café el cual se encontraba en la segunda calle de Mesones.⁶¹

En 1821, un impreso oficial prohibió el expendio de bebidas alcohólicas durante la Semana Santa en varios lugares, incluyendo pulquerías, vinerías, cafés, fondas y tiendas mestizas, a excepción de quienes las requirieran por motivos médicos. Esto sugiere que los cafés ya eran considerados establecimientos importantes en la vida urbana y social, pero también sujetos a disciplina moral y religiosa.

De acuerdo con la información de arriba, se han identificado 10 cafeterías virreinales, con nombre o ubicación específica.

Tabla 1.
Nombre de cafeterías en la Ciudad de México, 1798-1816.

Nº	Nombre del café	Año	Ubicación	Fuente / Observaciones
1	Café Manrique	1798	Calle de Tacuba	Registro original
2	<i>Sin nombre</i>	1805	Calle de San Francisco	Anuncio de venta de mobiliario (<i>El Diario de México</i> , 1805)
3	De Medina	1808	Calle de San Francisco (hoy Madero)	Registro original
4	<i>Sin nombre</i>	1808	Calle real del Rastro núm. 8	Anuncio de cafetería en venta (<i>El Diario de México</i> , 1808)
5	<i>Sin nombre</i>	1809	Esquina de la Profesa	Registro original
6	Café Apolo	1809	Esquina del Coliseo	Registro original (coincide con anuncio de empleo de 1809)

continúa

⁶¹ AGN, Instituciones Coloniales, Indiferente Virreinal, caja 1151, exp. 006, 1816.

7	<i>Sin nombre</i>	1809	Calle del Relox	Registro original
8	<i>Sin nombre</i>	1809	Esquina del Parque de la Moneda	Punto de aviso para objeto perdido (<i>El Diario de México</i> , 1809)
9	<i>Sin nombre</i>	1810	General (contexto político)	Registro original
10	<i>Sin nombre</i>	1816	Segunda calle de Mesones	Registro original

Fuente: 1798 (*El Universal*, 27 de agosto de 2019); 1805 (*Diario de México*, 6 de noviembre de 1805, p. 148; 1808 (*Diario de México*, 14 de marzo de 1808, p. 196); 1809 (*Diario de México*, 15 de septiembre de 1809, p. 318 y 9 de septiembre de 1809, p. 294). El resto se elaboró con información del AGN.

CAFÉ, PULQUE, CHOCOLATE Y SU CONSUMO PER CÁPITA

Las pulquerías fueron, sin duda, los establecimientos más antiguos y numerosos en la Ciudad de México virreinal. Para el año 1650 ya se registraban más de doscientas, lo que evidencia su profundo arraigo en la vida cotidiana desde tiempos prehispánicos y su continuidad durante los primeros siglos de la colonia. Estos espacios no solo ofrecían una bebida ancestral, sino que también funcionaban como centros de convivencia popular entre sectores indígenas y mestizos.⁶²

Por su parte, las chocolaterías comenzaron a consolidarse hacia finales del siglo XVIII. En 1789 se contabilizaban 44 negocios dedicados exclusivamente a la venta de chocolate, lo cual sugiere que su consumo ya estaba plenamente institucionalizado y había logrado una notable expansión en los contextos urbanos. El chocolate, heredado de las culturas originarias, se integró con éxito a las prácticas cotidianas de la sociedad colonial.⁶³

En contraste, las cafeterías representan el fenómeno más reciente entre estos tres tipos de establecimientos. Su aparición formal se remonta a 1798 con la fundación del Café Manrique, considerado el primero de la capital. La llegada de estos espacios reflejó la influencia de las costumbres europeas en la vida urbana novohispana y marcó un cambio importante en los hábitos sociales.

⁶² RAMÍREZ, *La aristocracia pulquera novohispana*.

⁶³ QUIROZ, "Circulación y consumo de cacao en la ciudad de México en el siglo XVIII", pp. 39-64.

Tabla 2.
Número de Cafeterías, Pulquerías y Chocolaterías (1650–1816).

Categoría	Cafeterías	Pulquerías	Chocolaterías
Primer registro documentado	1798 (Café Manrique)	1650 (212 pulquerías en la ciudad)	1789 (44 chocolaterías registradas)
Cantidad conocida en fecha específica	10 cafés identificados entre 1798 y 1816	212 en 1650, 80 en 1825	44 en 1789
Crecimiento / Cambio	Aumento lento pero sostenido; se vuelven centros políticos hacia 1809–1810	Disminución controlada por regulaciones virreinales	Se mantuvieron con fuerte presencia en el siglo XVIII
Usos principales	Reuniones sociales, tertulias, debates políticos, vigilancia de extranjeros	Consumo popular de pulque, interacción comunitaria, festividad	Venta y consumo de chocolate caliente, conversación, tradición
Público principal	Escritores, clérigos, militares, ociosos, políticos	Artesanos, indígenas, mestizos, obreros	Diversas clases sociales; populares en la élite criolla y sectores medios
Ejemplos destacados	Café Manrique, Café Apolo, De Medina	Pulquería de Antonio Maldonado, Pulquería "Tumba Burros"	No se especifican nombres en este caso

Fuente: Ramírez (s.f.), Quiroz (2014), *El Universal* (2019) y Díaz (2003).

La tabla 3 compara el consumo per cápita anual y diario de tres bebidas clave en la Nueva España —chocolate, pulque y café— en distintos momentos de los siglos XVIII y XIX, revelando patrones diferenciados de acceso, hábito y significado social.

Tabla 3.
Cuadro Comparativo: Consumos Per Cápita, en la Nueva España, de café, pulque y chocolate (Siglos XVIII-XIX).

Producto	Periodo	Consumo anual per cápita	Consumo diario per cápita	Equivalencia práctica
Chocolate	1722	6.0 kg	16.4 g	≈ 1 taza pequeña diaria*
Pulque	Mediados s. XVIII	182.5 L	0.5 L	≈ 2 jícaras (vasos tradicionales)
Pulque	1809	81.0 L	0.22 L	≈ 1 jícara diaria
Café	1811	37.9 g	0.104 g	5.4 tazas/año (1 taza/68 días)
Café	1817	51.5 g	0.141 g	7.4 tazas/año (1 taza/49 días)

Fuente: pulque, Ramírez (2004); chocolate, Quiroz (2014); café, elaboración propia con datos del AGN.

En primer lugar, el chocolate, en 1722, alcanzaba un consumo per cápita anual de 6 kilogramos, lo que equivale a 16.4 gramos diarios o aproximadamente una taza pequeña al día. Este dato sugiere que el chocolate era una bebida de uso frecuente y cotidiano, con fuerte arraigo tanto en contextos domésticos como religiosos, y con un amplio espectro de consumidores que lo integraban como parte estable de su dieta.

El caso del pulque muestra una trayectoria distinta, caracterizada por volúmenes considerablemente mayores. A mediados del siglo XVIII, el consumo promedio anual era de 182.5 litros por persona, es decir, medio litro diario o dos jícaras tradicionales al día. Esta cantidad denota el papel central del pulque como bebida popular, de carácter alimenticio y social, especialmente entre las clases trabajadoras urbanas y rurales. Sin embargo, para 1809, el consumo se redujo a 81 litros anuales por persona (0.22 litros diarios), lo que indica una pérdida relativa de presencia cotidiana, posiblemente como resultado de políticas fiscales, transformaciones urbanas o tensiones sociales.

En contraste, el café, bebida que apenas comenzaba a difundirse en estos años, muestra niveles de consumo significativamente menores. En 1811, el consumo anual per cápita era de 37.9 gramos, lo que equivale a una taza cada 68 días. Para 1817, el consumo subió ligeramente a 51.5 gramos anuales, equivalente a una taza cada 49 días. Estos datos reflejan un acceso limitado y esporádico, ligado a sectores urbanos y de ingresos medios o altos. A pesar del aumento en las importaciones y la producción local, su consumo seguía siendo bajo y desigual, especialmente si se compara con las cifras de chocolate o pulque.

En conjunto, el análisis muestra una jerarquía de consumo en la que el pulque ocupaba la cima como bebida masiva y de arraigo tradicional; el chocolate, aunque menos voluminoso, se mantenía como un alimento de uso cotidiano; y el café, en proceso de introducción, apenas comenzaba a ganar terreno en los hábitos de la población novohispana. Esta diferencia también habla de los circuitos económicos y culturales en los que se insertaba cada bebida: el pulque en lo popular; el chocolate en lo doméstico y ritual; y el café en lo moderno, urbano y aspiracional.

El crecimiento en el consumo del café, aunque limitado en términos absolutos, señala un proceso incipiente de democratización del consumo

del café. El aumento en el volumen importado y producido localmente, sumado a factores como la mayor accesibilidad económica del café nacional y su presencia en cafeterías en las principales ciudades novohispanas, apuntan a una inserción progresiva del café en las prácticas cotidianas de amplios sectores sociales.

OFICIOS, SALARIOS, EL COSTO DEL CAFÉ Y EL ACCESO A SU CONSUMO

En este apartado analizaremos algunos oficios que se realizaban durante el periodo novohispano, entre ellos se encontraban los siguientes: maestra cigarrera, maestro albañil, peón de construcción, peón de hacienda, escoltero, arriero, tenatero, malacatero, noriero, peón de mina, barretero y barrenador.

Los oficios que mencionan arriba no eran considerados de élite. La sociedad novohispana estaba fuertemente jerarquizada, con una marcada división entre la nobleza, el clero, los criollos, los mestizos, los indígenas y los esclavos. Esos oficios, en su mayoría, se asociaban a las clases bajas o populares.

A continuación vamos a analizarlos brevemente: 1) Maestra cigarrera: Aunque requería cierta habilidad manual, era un oficio asociado a las mujeres, muchas veces de origen indígena o mestizo, y por lo tanto, no era considerado de élite, 2) Maestro albañil: Era un oficio importante, pero se asociaba más al trabajo manual y no a la intelectualidad o al poder económico; 3) Peón de construcción, peón de hacienda, escoltero, arriero, tenatero, malacatero, noriero, peón de mina, barretero y barrenador; todos estos oficios implicaban trabajo físico intenso y estaban relacionados con labores agrícolas, mineras o de transporte. Eran desempeñados principalmente por indígenas, mestizos y personas de bajos recursos.

Sin embargo, es importante considerar algunos matices, dentro de cada oficio, existían diferentes niveles de habilidad y responsabilidad. Un maestro albañil experimentado podría tener un estatus ligeramente superior a un peón de construcción.

Los salarios en la Nueva España eran sumamente variables y dependían de diversos factores como: 1) Oficio. Obviamente, los oficios considerados más especializados o que requerían mayor riesgo, como los mineros,

solían tener mejores remuneraciones y 2) Región. Los salarios podían variar considerablemente entre las distintas regiones de la Nueva España, dependiendo de la abundancia o escasez de mano de obra y de los precios de los productos básicos (Véase tabla 4, 5 y 6).

Tabla 4.
Salarios diarios en ciudad de México de algunos trabajadores, 1719-1820.

Años	Oficio	Salario diario (reales)
1719-1820	Maestros Albañiles	5
1719, 1732-1738, 1752, 1793-1794, 1806, 1810-1813, 1815 y 1820,	Peones de construcción	3
1774-1788, 1796-1798, 1809-1820	Peones de hacienda	2
1798, 1808	Maestra cigarrera	8

Fuentes: Maestros albañiles (Archivo Histórico del Colegio de San Ignacio de Loyola, Estante 3, tabla IV, vols. 1-2; Estante 17, tabla v, vols. 1-2; Estante 18, tabla II, vols. 1-10; Estante 24, tabla II, vols. 1-11.). Peones de Hacienda (Gibson, 2003). Peones de construcción (Quiroz, 2005). Maestras cigarreras (AGN, Indiferente Virreinal, Tabaco, exp. 1, caja 6222, 1801, 1822).

Tabla 5.
Salarios diarios en algunas haciendas de México, 1774-1814.

Años	Oficio o puesto	Nombre de la hacienda y lugar	Salario diario (reales)
1774	Ayudante	Ozumba (Puebla)	2.32
1774	Gañan	Ozumba (Puebla)	1
1786	Arriero	Acopilco (Tlaxcala)	1.66
1800	Velador	/	2.00
1814	Escoltero	Dolores (Chihuahua)	2.32

Fuente: Nickel (1997).

En general, los peones de construcción, peones de hacienda, arrieros, etc., se asociaban a salarios bajos. Estos trabajadores a menudo recibían una combinación de pago en efectivo y en especie (alimentos, vivienda). Por otro lado, es conocido que los salarios de los trabajadores novohispanos permanecieron constantes por más de 150 años.⁶⁴

⁶⁴ GIBSON, *Los aztecas bajo el dominio español: 1519-1810*, p. 257; QUIROZ, *Entre el lujo y la subsistencia: Mercado, abastecimiento y precios de la carne en la ciudad de México*; GAONA, "Comparación del índice de salarios reales de una familia minera de Real del Monte de los siglos XVIII y XIX", pp 1-31.

Tabla 6.
Salarios diarios de trabajadores mineros.

Años	Oficio o puesto	Zona minera	Salario diario (reales)
1766, 1825-1850	Barretero	Real del Monte	4
1803	Barrenadores y barreteros	Mina Valenciana (Guanajuato)	10
	Tenateros (cargadores)		5-8
	Peones		3-4
	Norieros		5
	Malacateros		6

Fuentes: Barreteros de Real del Monte, 1766 (Chávez, 1987). El resto de los años: Archivo Histórico y Museo de Minería (en adelante AHMM), 1825-1850. Sección VII. Negociaciones, Minas, Minas de Regla, vols. 1-56, 1874-1892. Contaduría General, Memorias, Memorias Semanarias, vols. 40-111. 1803, Mina Valenciana, Brading (2012).

En nuestro análisis únicamente nos ocuparemos fundamentalmente de los trabajadores de la tabla 4, no obstante, conocer el salario de los otros trabajadores de otras regiones y de otros oficios nos permitirá tener una idea general de los salarios que percibían los distintos trabajadores y de sí éstos podían acceder a tomar una taza de café.

Determinar el costo exacto de una taza de café a partir de un precio por kilo del grano es un poco más complejo de lo que parece, ya que intervienen varios factores: 1) Tipo de café. El precio por kilo varía mucho según la variedad, calidad y origen del café. En nuestro caso el origen del café era único y provenía de Cuba; 2) Proceso de producción. Desde el cultivo hasta la taza, el café pasa por numerosos procesos: cosecha, secado, tueste, molienda, preparación de la bebida. Para este trabajo supondremos que el café importado estaba listo para la molienda y finalmente preparar la bebida; 3) Cantidad de café por taza. El tamaño de la taza y la concentración del café influyen en la cantidad de grano necesaria por porción. En este trabajo se supone que se prepara una taza de café con 7 gramos del grano, de tal manera que si se usan 7 gramos de café por taza y tenemos 1000 gramos (1 kilo), entonces se podían preparar aproximadamente 143 tazas, 7 gramos por taza es una medida común y suele resultar en una taza sabrosa y equilibrada.

Con 7 gramos se podría preparar una taza de tamaño estándar de 240 ml,⁶⁵ 4) Costos adicionales. Además del costo del grano y los procesos de pro-

⁶⁵ CAFÉS, “¿Cuánto dura 1 Kg de café? Las tazas de café que puedes preparar con 1 Kg”

ducción, hay que considerar otros gastos como el alquiler del local, los salarios del personal, los impuestos, etc. Para este trabajo se obtuvieron dos costos o precios de una taza de café, uno en donde se obtiene únicamente del precio del café y otro en donde se duplica el precio de una taza al 100 por ciento, precisamente para tomar en cuenta los costos adicionales. En la tabla 7, columna 4 aparece el precio de un kilo de café, en la columna 5 se muestran los precios de una taza de café, tomando en cuenta únicamente el costo del grano. En la columna 6 aparece duplicado el precio de la columna 5 para tomar en cuenta los costos adicionales.

Tabla 7.
Precio del café en quintales, por kilo y por taza.

Año	Precio (Pesos) ⁶⁶	Unidad de medida	Precio por kilo en reales	Precio por taza de café, en maravedís, ⁶⁷ tomando en cuenta el costo del grano.	Costo por taza de café en cafeterías maravedís con duplicación del precio, en maravedís.
1776	6	Quintal= 46 kilos	1.04	0.25	0.50
1783	10	Quintal= 46 kilos	1.68	0.40	0.80
1789	19	Quintal= 46 kilos	3.28	0.78	1.56
1813	12	Quintal= 46 kilos	2.4	0.57	1.14
1814	24	Quintal= 46 kilos	4.24	0.1.01	2.01
1815	30	Quintal= 46 kilos	5.20	0.1.24	2.48
1816	8	Quintal= 46 kilos	1.36	0.32	0.65

Fuente: elaboración propia con datos de Humboldt (2011) para 1783 y 1789 y de Ramón de la Sagra (1831) para 1812-1815.

A continuación, analizaremos, de acuerdo con la información disponible, si las clases populares podían tener acceso a las cafeterías y podían beber una taza de café a finales del periodo novohispano. De acuerdo con información de la tabla 8, observamos que en 1776 una maestra cigarrera podía comprar 544 tazas de café al día, mientras que, en 1815, este número se redujo a menos de 110, no obstante, en 1816 se incrementó a 418.

La columna cinco nos indica el porcentaje del salario diario que se destinaba a comprar una taza de café. En el año 1815 representó el 0.9%, siendo la cifra más alta de nuestro periodo de estudio y la más baja se logró

⁶⁶ 1 peso equivalía a 8 reales.

⁶⁷ 1 real = 4 cuartillos = 34 maravedís. Por tanto, 1 peso equivalía a 272 maravedís.

Tabla 8.
Consumo de tazas de café que podría realizar una maestra cigarrera.

Años	Costo de una taza de café (maravedís)	Salario al día (pesos)	Tazas de café que se podían consumir al día	% del costo de taza de café en salario
1776	0.50	1	544	0.18
1783	0.80	1	340	0.29
1788	1.56	1	174	0.57
1813	1.14	1	238	0.41
1814	2.01	1	135	0.73
1815	2.48	1	110	0.9
1816	0.65	1	418	0.23

Fuente: elaboración propia con datos de las tablas 1 y 4.

en 1776 al constituir únicamente el 0.18 por ciento, es decir, contaba con más del 99.8% para adquirir otros alimentos, vivienda, ropa, etc. En 1776 con 1 peso se podían adquirir en la ciudad de México 30 kilos de carne al día, o bien 29.4 kilos de maíz o quizá 21 kilos de frijol.⁶⁸ Si se comprara un kilo de cada cosa al día sería en total, alrededor de 0.96 reales, quedando 7.40 reales para ropa, vivienda, combustible para cocinar, productos de aseo y desde luego para una taza de café.

En el año de 1815, suponiendo que el salario se mantuvo constante, una taza de café constituía el 0.9% de él, quedando el 99.1% para comprar las necesidades restantes. Debido al incremento de los precios de los productos y al salario constante los trabajadores iban perdiendo poder adquisitivo, tal y como lo veremos a continuación. En 1815 con 1 peso se podían comprar al día 7.4 kilos de carne o bien 15.4 de maíz o 14.6 de frijol. Pero si sólo compraba 1 kilo de cada cosa, el costo de esos tres bienes era de 2.1 reales, si le sumamos el costo del café 2.48 maravedís (0.0775 reales), tenemos entonces un costo de 2.17 reales quedando 5.83 para comprar el resto de la canasta básica, además de vivienda y ropa. Observamos que para una sola persona esas cantidades eran más que suficientes para sobrevivir.

A continuación, se presentan las tazas de café que podrían comprar otros trabajadores populares y el porcentaje del salario que representaba la compra de la bebida negra.

⁶⁸ Los cálculos para la carne y el frijol se realizaron con información del Archivo Histórico de la Secretaría de Salud (en adelante AHSS), Fondos de Establecimientos Hospitalarios y Asistenciales, Hospitales y Hospicios, Sección: Hospicio de Pobres. Libro 3 y 7. Para el maíz se utilizó a Gibson (2003).

Tabla 9.
Consumo de tazas de café que podría realizar un Maestro albañil.

Años	Costo de una taza de café (maravedíes)	Salario al día (reales)	Tazas de café que se podían consumir al día	% del costo de taza de café en salario
1776	0.50	5	340	0.29
1783	0.80	5	213	0.47
1788	1.56	5	109	0.91
1813	1.14	5	149.	0.67
1814	2.01	5	85	1.18
1815	2.48	5	69	1.45
1816	0.65	5	262	0.38

Fuente: elaboración propia con datos de las tablas 1 y 4.

Tabla 10.
Consumo de tazas de café que podría realizar un peón de construcción.

Años	Costo de una taza de café (maravedíes)	Salario al día (reales)	Tazas de café que se podían consumir al día	% del costo de taza de café en salario
1776	0.50	3	204	0.49
1783	0.80	3	127	0.78
1788	1.56	3	65	1.5
1813	1.14	3	89	1.1
1814	2.01	3	51	1.9
1815	2.48	3	41	2.4
1816	0.65	3	156	0.63

Fuente: elaboración propia con datos de las tablas 1 y 4.

Tabla 11.
Consumo de tazas de café que podría realizar un peón de hacienda.

Años	Costo de una taza de café (maravedíes)	Salario al día (reales)	Tazas de café que se podían consumir al día	% del costo de taza de café en salario
1776	0.50	2	128	0.8
1783	0.80	2	80	1.2
1788	1.56	2	41	2.4
1813	1.14	2	56	1.7
1814	2.01	2	32	3.1
1815	2.48	2	26	3.8
1816	0.65	2	98	1

Fuente: elaboración propia con datos de las tablas 1 y 4.

Dado que los peones de hacienda eran uno de los trabajadores con el salario más bajo se procederá a realizar el análisis al igual que con las maestras cigarreras. En 1776 estos trabajadores podían comprar 128 tazas de café, no obstante, en 1815 su número disminuyó a solo 26.

En 1776 una taza de café representaba el 0.8 por ciento del total de su salario, no obstante, en 1815 se elevó a la cifra de 3.8. En el primer año podía comprar con su salario 8 kilos de carne, o bien 7.3 de maíz o quizá 5.35 de frijol. Si se comprará un kilo de cada cosa su costo sería de 0.88 reales, si le sumamos el precio de la taza de café, 0.50 maravedíes, entonces el costo total de esas 4 cosas sería de 0.8947 reales, quedando el resto, es decir, 1.1053 reales para otras necesidades.

De acuerdo con cálculos y dado que una persona no comía al día un kilo de carne, de frijol y de maíz (tortillas), sino solo las calorías necesarias que proporcionaban los alimentos para seguir vivo y recuperar las energías físicas desplegadas para la realización de su trabajo, éstas se han calculado en 2122 para una persona adulta.⁶⁹ Los alimentos, más jabón, ropa, combustible y vivienda tenían un precio por persona de 18 maravedíes, es decir, 0.3168 reales.⁷⁰ En 1815 el costo de la misma canasta para una persona era de 0.80 reales, por tanto, quedaban 1.20 reales para comprar otras cosas. En este año el precio del café era de 2.48 maravedíes o bien 0.073 reales por consiguiente un peón de campo podía comprar una taza de café. No obstante, la prioridad para ellos sería cubrir las necesidades básicas de alimentación y vivienda, por lo que el consumo de café sería un lujo limitado en ese año en particular.

Sin embargo, las cosas cambian cuando en lugar de una sola persona tenemos a una familia de por ejemplo 4 integrantes: papá, mamá, un hijo pequeño y un adolescente. Para simplificar las cosas diremos que las calorías necesarias para sobrevivir es la misma para todos. Por esta razón el costo de la canasta de 4 integrantes sería de 3.2 reales. Entonces los 2 reales que recibe por su salario, son insuficientes para cubrir las necesidades básicas de una familia.

Únicamente se presentó el análisis de dos trabajadores que están en el extremo de los salarios, las maestras cigarreras con 8 reales al día y los peo-

⁶⁹ Para el cálculo de las calorías se utilizó la técnica de la FAO/OMS/UNU.

⁷⁰ El costo de la canasta básica se cuantificó con el método de Allen (2001). Por cuestiones de espacio no se desarrolla aquí porque no es el objetivo principal.

nes de campo con 2. Entre estos trabajadores se encontraban otros, en la Ciudad de México, con un salario entre ese rango. Los trabajadores eran maestros albañiles con un salario de 5 reales, los peones de la construcción con 3 reales. En otros lugares diferentes de la Ciudad de México, Puebla, Tlaxcala y Chihuahua, laboraban otros trabajadores vinculados con el sector agropecuario y ganaban los siguientes salarios: ayudante y escoltero 2.3 reales, velador 2 reales y arriero 1.6.

Dentro de la minería, algunos mineros de Guanajuato recibían los siguientes jornales: tenateros (5-8 reales),⁷¹ malacateros (5 reales),⁷² norieros (5 reales)⁷³ y peones de minas (3-5). Los barrenadores y barreteros percibían por su salario 10 reales. Observemos que estos últimos ganaban más que las maestras cigarreras. En Real del Monte los barreteros ganaban 4 reales.

De acuerdo a los salarios señalados arriba tendríamos que los maestros albañiles tendrían un poder adquisitivo menor que las maestras cigarreras, pero aún podrían permitirse una taza de café sin comprometer significativamente sus necesidades básicas. En relación con los peones de la construcción, aunque con un salario más ajustado, es posible que pudieran acceder a una taza de café, pero con menor capacidad para cubrir otras necesidades.

Los ayudantes y escolteros⁷⁴ aunque su capacidad es limitada, aún podrían permitirse una taza de café ocasionalmente. En relación con los veladores y arrieros, al igual que los peones de hacienda su preponderancia sería cubrir las necesidades esenciales de alimentación y vivienda, por lo que el consumo de café sería un lujo limitado.

Los tenateros, malacateros y norieros con salarios entre 5 y 8 reales, estos trabajadores, como los maestros albañiles y las maestras cigarreras, podrían fácilmente permitirse una taza de café sin comprometer signifi-

⁷¹ Un tenatero era un trabajador especializado en las minas de Guanajuato, encargado de transportar el mineral extraído en grandes recipientes llamados tinas o bateas.

⁷² Un malacatero era un trabajador especializado en las minas de la Nueva España, particularmente en la extracción de plata.

⁷³ Un noriero era otro trabajador minero esencial en la Nueva España. Su función principal era la de explorar nuevas vetas de mineral y trazar los túneles que permitirían su extracción. Era un trabajo que requería conocimientos de geología y una gran habilidad para orientarse en la oscuridad de las minas.

⁷⁴ Escoltero. Su función era esencial en un contexto donde la seguridad personal y la protección de los bienes eran preocupaciones constantes, tanto en las ciudades como en los caminos.

cativamente otros gastos, ya que el costo del café representaría entre el 0.9% y el 1.45% de su salario en 1815, respectivamente.

Para los barrenadores y barreteros con un salario de 10 reales, el café costaría apenas el 1.04% de su salario, en 1815, dándoles un acceso similar al de las maestras cigarreras, por lo que podrían consumir café con regularidad.

CONCLUSIONES

El consumo de café en la Nueva España entre finales del siglo XVIII y los primeros años del XIX transitó de ser un bien reservado a las élites a convertirse paulatinamente en una bebida accesible para sectores populares con ingresos estables. Lejos de tratarse de un consumo exclusivamente suntuario, la evidencia salarial y de precios muestra que diversos trabajadores urbanos —como maestras cigarreras, albañiles o barreteros mineros— lograban consumirlo regularmente. Incluso peones rurales o jornaleros, si bien con mayor dificultad, podían acceder a él esporádicamente cuando las condiciones económicas y los precios del café lo permitieron.

La expansión del consumo estuvo directamente ligada a cambios estructurales en la economía y la sociedad novohispana. Por un lado, la implementación de las reformas borbónicas —en particular, la política de libre comercio y la reducción de impuestos a partir de 1778— facilitó el ingreso y la circulación del café en distintas regiones del virreinato. Por otro, el auge de los cafés como espacios de sociabilidad en ciudades como México, Veracruz, Puebla o los enclaves mineros de Guanajuato rompió las barreras sociales tradicionales, propiciando el encuentro entre personas de distintos oficios y estratos. La proliferación de cafeterías, desde la última década del siglo XVIII, convirtió a estos establecimientos en lugares clave para la difusión de ideas, la participación política y la gestación de una incipiente opinión pública.

En el ámbito urbano, los datos cuantitativos muestran que el consumo per cápita, si bien modesto, creció entre 1811 y 1817, al pasar de 5.4 a 7.4 tazas anuales por persona. Esto evidencia una integración gradual del café a los hábitos cotidianos de trabajadores urbanos y mineros con ingresos medios y altos, para quienes una taza de café representaba menos del 2% de su salario diario. Sin embargo, en zonas rurales y entre los peones de

menor ingreso —quienes destinaban la mayor parte de su salario a cubrir necesidades básicas— el café permaneció como un lujo esporádico. La falta de cafeterías en áreas rurales y la competencia del pulque como bebida tradicional acentuaron esta brecha.

A nivel cultural, el café encarnó una transformación en las formas de sociabilidad y consumo: su adopción implicó no solo la aceptación de un producto globalizado, sino también la consolidación de nuevos espacios de convivencia entre clases, géneros y oficios. Al insertarse en la economía cotidiana, el café contribuyó a modernizar los hábitos urbanos y a sentar las bases de una esfera pública más diversa, que anticipaba los cambios que traería la independencia.

En síntesis, el consumo del café en la Nueva España evidencia un proceso de democratización limitado por desigualdades económicas y geográficas. Aun cuando las políticas borbónicas y las redes comerciales propiciaron su mayor disponibilidad, fueron los ingresos estables y los nuevos espacios de sociabilidad los que determinaron qué sectores sociales lograban integrarlo a su consumo habitual. Así, entre 1776 y 1816, el café pasó de ser un símbolo elitista para convertirse en un elemento emergente de la modernidad urbana, sin dejar de reflejar las jerarquías y brechas sociales propias del virreinato tardío.

REFERENCIAS

ARCHIVOS

Archivo General de la Nación, México (AGN).

BIBLIOGRAFÍA

BRADING, David A., *Mineros y comerciantes en el México borbónico (1763-1810)*, México, Fondo de Cultura Económica, 2012.

CAFÉS, Lúa, “¿Cuánto dura 1 Kg de café? Las tazas de café que puedes preparar con 1 Kg”, en <https://cafeslua.com/cuanto-dura-kg-cafe-no-1006/> [consultado el 13 de mayo del 2024].

CALDERÓN, FRANCISCO R., *Historia económica de la Nueva España: tiempo de los Austrias*, México, Fondo de Cultura Económica, 1995.

CODES, RAFAEL y RIBELLES DE LA VEGA, SILVIA, *El Galeón de Manila: la ruta que cambió el mundo*, Madrid, Editorial Everest, 2023.

- CROSS, Harry E., “Dieta y nutrición en el medio rural de Zacatecas y San Luis Potosí (siglos XVIII y XIX)”, en *Historia Mexicana*, XXXI: 1, 1981, pp. 101-116.
- DE HUMBOLDT, Alexander, *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España*, México, Editorial Porrúa, 2011.
- De la llegada del grano al país a la instalación de la mega planta de Nescafé en Veracruz: recuento de momentos relevantes sobre la historia de la industria cafetalera en México* en https://cafetresalturas.com/historia-del-cafe-en-mexico/?utm_source=chatgpt.com [consultado el 18 de junio de 2025].
- DE LA SAGRA, José Ramón, *Estudio sobre el café y su comercio en el periodo novohispano*, México, Editorial ABC, 1831.
- DE LA SAGRA, José Ramón, *Historia económico-política y estadística de la isla de Cuba*, La Habana, Imprenta de las viudas de Arazoza y Soler, 1831.
- DÍAZ, Clementina, *Los cafés en México en el siglo XIX*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2003.
- PINEDA, Karla, “Las cafeterías más antiguas de la Ciudad de México”, *El Universal*, 27 de agosto de 2019, en <https://www.eluniversal.com.mx/menu/las-cafeterias-mas-antiguas-de-la-ciudad-de-mexico/> [consultada el 15 de marzo de 2025].
- GAONA, Elías, “Comparación del índice de salarios reales de una familia minera de Real del Monte en los siglos XVIII y XIX”, en *América Latina en la Historia Económica*, XXIX: 2, 2022, pp. 1-31.
- GARCÍA, Benito, RODRÍGUEZ PEÑA, Lara, NEGREIRA, Marcela y GASPAR, José M., *Amor por el café. El libro del café y la gastronomía*, Bogotá, ITE Ambiental SC, 2014.
- GARRIDO, Fernando, *La España contemporánea: sus progresos morales y materiales en el siglo XIX*, Barcelona, Salvador Manero, 1867.
- GIBSON, Charles, *Los aztecas bajo el dominio español (1519-1810)*, México, Siglo XXI, 2003.
- GONZÁLEZ OBREGÓN, Luis, *La vida de México en 1810*, México, Innovación, 1975.
- LERDO DE TEJADA, Miguel, *Comercio exterior de México: desde la Conquista hasta hoy*, México, Banco Nacional de Comercio Exterior, 1967.
- MARTÍN GABALDÓN, Marta, ESCALONA LÜTTIG, Huemac y GÜERCA DURÁN, Raquel E., *Impacto ambiental y paisaje en Nueva España durante el siglo XVI*, vol. 10, México, Instituto de Investigaciones Históricas, Universidad Nacional Autónoma de México, 2021.
- NATIONAL COFFEE ASSOCIATION, “The History of Coffee”, <http://www.ncausa.org/about-coffee/history-of-coffee> [consultado el 3 de febrero de 2020].
- NICKEL, Herbert J., *Peonage in Mexican Haciendas: Interpretations, Sources, Findings*, México, Universidad Iberoamericana, 1997.
- NOVO, Salvador, *Cocina mexicana: historia gastronómica de la ciudad de México*, México, Editorial Porrúa, 1967.

- OROZCO Y BERRA, Manuel, *Apéndice al Diccionario Universal de Historia y de Geografía. Colección de artículos relativos a la República Mexicana*, vol. I, México, Imprenta de J. M. Andrade, 1855.
- PENDERGRAST, Mark, *Uncommon Grounds: The History of Coffee and How It Transformed Our World*, Nueva York, Basic Books, 2010.
- PÉREZ, Pablo, “Los siglos XIX y XX en la cafeticultura nacional: de la bonanza a la crisis del grano de oro mexicano”, en *Revista de Historia*, 67, 2013, pp. 159-199.
- QUIRÓZ, Enriqueta, “Circulación y consumo de cacao en la Ciudad de México en el siglo XVIII”, en *Secuencia*, 88, 2014, pp. 39-64.
- QUIRÓZ, Enriqueta, “Comer en Nueva España. Privilegios y pesares de la sociedad en el siglo XVIII”, en *Historia y Memoria*, 8, 2014, pp. 19-58.
- QUIRÓZ, Enriqueta, *Entre el lujo y la subsistencia: mercado, abastecimiento y precios de la carne en la Ciudad de México*, México, El Colegio de México, 2005.
- RAMÍREZ, Rodolfo, “La aristocracia pulquera novohispana”, en *Relatos e Historias en México*, en <https://relatosehistorias.mx/nuestras-historias/la-aristocracia-pulquera-novohispana> [consultado el 4 de junio de 2025].
- Reglamento y aranceles reales para el comercio libre de España a Indias* (Ed. facsimilar). Madrid, Instituto de Estudios Fiscales, 1778.
- RODRÍGUEZ-CENTENO, Mabel M., “La producción cafetalera mexicana: el caso de Córdoba, Veracruz”, en *Historia Mexicana*, XLIII: 1, 1993, pp. 81-115.
- SIERRA, Carlos, y MARTÍNEZ VERA Rogelio, *Historia y legislación aduanera de México*, México, Secretaría de Hacienda y Crédito Público, 1973.
- TÉLLEZ, Lucía, *Historia cultural del consumo de café en México*, Veracruz, Universidad Veracruzana, 2016.
- UKERS, William H., *El tratado del café*, Nueva York, Editorial UVW, 1922.

Fecha de recepción: 19 de febrero de 2025

Fecha de aceptación: 14 de mayo de 2025

