

**LA VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
EN LA CIUDAD DE MÉXICO EN EL SIGLO XVIII.
ALGUNOS CRITERIOS DE DISTINCIÓN**

BLANCA AZALIA ROSAS BARRERA



RESUMEN

Este texto analiza el desarrollo de un proyecto urbano racionalista que intentó desplazar el comercio de alimentos y bebidas asociados con el gusto popular a zonas específicas de la ciudad de México en la segunda mitad del siglo XVIII, mientras contribuía a consolidar los principios de distinción de establecimientos relacionados con el gusto europeo. Su objetivo es demostrar que, en la vida cotidiana, tal orden no se implementó al pie de la letra, sino que se adecuó a las necesidades de la población a partir de una constante negociación entre comerciantes y autoridades.

PALABRAS CLAVE: Cultura Alimentaria, Cocina, Alimentos y Bebidas, Comercio Callejero, Policía Urbana.



Blanca Azalia Rosas Barrera • Instituto de Investigaciones Sociales
Universidad Nacional Autónoma de México
Correo electrónico: blanca_azalia_rosas@hotmail.com
Tzintzun. Revista de Estudios Históricos • 82 (julio-diciembre 2025)
ISSNe: 2007-963X

THE SALE OF FOOD AND DRINKS IN MEXICO CITY IN THE 18TH CENTURY. SOME CRITERIA OF DISTINCTION

ABSTRACT

This text analyzes the development of a rationalist urban project that tried to displace the trade of food and beverages associated with popular taste in specific areas of Mexico City in the second half of the 18th century while contributing to consolidating the principles of distinction of establishments related to European taste. Its objective is to demonstrate that, in daily life, such an order was not exhaustively implemented but adapted to the population's needs based on constant negotiation between merchants and authorities.

KEYWORDS: Food Culture, Cooking, Food and Drinks, Street Trade, Urban Police.

LA VENTE DE NOURRITURE ET DE BOISSONS À MEXICO AU 18ÈME SIÈCLE. QUELQUES CRITÈRES DE DISTINCTION.

RÉSUMÉ

Ce texte analyse le développement d'un projet urbain rationaliste qui a tenté de déplacer le commerce d'aliments et de boissons associés au goût populaire vers des zones spécifiques de la ville de Mexico dans la seconde moitié du XVIII^e siècle, tout en contribuant à consolider les principes de distinction d'établissement au goût européen. Son objectif est de démontrer que, dans la vie quotidienne, cet ordre n'était pas appliqué à la lettre, mais adapté aux besoins de la population sur la base d'une négociation constante entre commerçants et autorités.

MOTS-CLÉS: Culture Alimentaire, Cuisine, Nourriture et Boissons, Commerce de Rue, Police Urbaine.

INTRODUCCIÓN



Los documentos de los ramos de Policía, Plaza Mayor, Rastros y Mercados del Archivo Histórico de la Ciudad de México permiten rastrear en la época virreinal el origen de lo que el cronista Salvador Novo llamó “ruta de la gula”, supuestamente formada a mediados del siglo XIX.¹ Fue en la segunda mitad del siglo XVIII cuando se crearon cafés y fondas de estilo europeo en las actuales calles de Tacuba, Monte de Piedad, 16 de septiembre y Simón Bolívar, al poniente de la Plaza Mayor de la ciudad de México, complementando la oferta de alimentos y bebidas presente en puestos fijos, móviles o transportada a pie. Al tratarse de una zona ampliamente transitada y con una intensa actividad comercial, este espacio contaba con establecimientos formales donde se ofrecían alimentos preparados y bebidas embriagantes aptos para distintos gustos y presupuestos.

El presente texto analiza los esfuerzos de las autoridades de gobierno por implementar mecanismos de control y vigilancia sobre el comercio y la convivencia social en los espacios públicos de la capital de la Nueva España. Medidas que contribuyeron a promover la diferenciación de los establecimientos y oferta alimenticia asociados, por un lado, con el gusto popular, y por el otro, con una oferta más exclusiva relacionada, en términos

¹ Novo, *Cocina mexicana*, pp. 315-320.

generales, con las élites. Más que un criterio racial, la afinidad por la cocina de influencia europea en el siglo XVIII se volvió un marcador de distinción social promovido por el gremio de fonderos, en un intento por legitimar su posición superior en el orden jerarquizado imperante. En contraste, el gusto popular quedó asociado con una cocina rica en productos locales y saberes indígenas, más accesible y económica.

Este trabajo no busca definir a los grupos populares, mucho menos a las élites, pues las fuentes de archivo no brindan suficiente información al respecto. Siguiendo las propuestas de Pierre Bourdieu, sobre la distinción como construcción social, este texto se ocupa de los criterios de distinción aplicados a las opciones alimenticias presentes en espacios públicos (calles y plazas) y semi públicos (locales privados que ofrecían alimentos y bebidas públicamente). A partir de la documentación del ayuntamiento, analiza la forma en que las autoridades de gobierno y los comerciantes comenzaron a diferenciar las ofertas de alimentos preparados y bebidas alcohólicas según sus características y ubicación en la ciudad.²

Más allá de los ideales impuestos “desde arriba”, el objetivo central de la investigación es demostrar la convivencia de prácticas y ofertas alimenticias de todo tipo en el centro de la ciudad, contraviniendo las disposiciones que pretendían dejar en las calles más céntricas los establecimientos relacionados con los gustos europeos, y aquellos para el consumo popular en la frontera de los barrios indígenas. Si bien la ciudad de México se formó a partir de una traza cuadrangular denominada “española”, separada política y socialmente de los barrios indígenas circundantes, las necesidades cotidianas de la ciudad fomentaron la interdependencia de ambos espacios y sus habitantes. Como principal polo comercial de la ciudad, la zona centro-poniente no sólo da muestras de tal imbricación, sino que su importancia política la hizo el escenario adecuado para aplicar, de forma más exhaustiva, las disposiciones racionalistas de policía urbana emprendidas en el siglo XVIII, lo que nos permitirá inferir

² “El gusto, propensión y aptitud para la apropiación (material y/o simbólica) de una clase determinada de objetos o de prácticas enclavadas y enclavantes, es la fórmula generadora que se encuentra en la base del estilo de vida, conjunto unitario de preferencias distintivas que expresan, en la lógica específica de cada uno de los sub-espacios simbólicos –mobiliario, vestidos, lenguaje o hexis corporal– la misma intención expresiva”, siendo que para las clases dominantes la alimentación se considera uno de los ejes principales de la estructura de consumo en que sustentan su diferenciación de los grupos subalternos. BOURDIEU, *La distinción*, p. 174.

hasta qué punto éstas afectaron los criterios de diferenciación de la oferta de alimentos y bebidas.³

ANTECEDENTES DEL ORDEN DEL COMERCIO EN EL CENTRO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Desde el siglo XVII, la Plaza Mayor de la capital novohispana articulaba materialmente diversas jurisdicciones involucradas en el gobierno de la ciudad: la municipal, la virreinal y la espiritual. Además, para asegurar el abasto de la población, las autoridades virreinales permitían la permanencia de un mercado indígena de alimentos y otro de objetos usados (Baratillo), junto a los cajones de españoles dedicados a la venta de productos ultramarinos, lo que hacía de la plaza un espacio de intenso comercio. Las calles aledañas, especialmente la de Tacuba, estaban formadas por las residencias de los “nobles y opulentos”, cuyos bajos usualmente estuvieron ocupados por talleres, que fungían también como viviendas y expendios, entre los que figuraban aquellos dedicados al giro alimenticio, como panaderías y bizcocherías.⁴

El mercado montado en la plaza contaba con anafres en los que las vendedoras, indígenas y mestizas, para asegurarse el sustento diario, reproducían las recetas más básicas de una cocina en formación, resultado de la mezcla de la versátil masa de maíz, el frijol y el chile de producción local, con productos como la manteca y otros derivados de los animales traídos del viejo mundo. Aquí los comerciantes, especialmente los pequeños, los artesanos, los asistentes a los oficios religiosos, podían obtener una comida completa por medio real, sobre todo cuando las autoridades comenzaron a prohibir la venta de alimentos en esquinas y calles de la ciudad.⁵

³ ROSAS, “El gobierno de los mercados”, pp. 29-93. A lo largo del siglo XVIII, la policía urbana estuvo presente en la ciudad de México en diversos proyectos para remodelar edificios públicos, crear paseos, arreglar y limpiar calles, canales, fuentes y pilas de agua, así como dividir la ciudad para facilitar su vigilancia por parte de alguaciles y alcaldes de barrio. TORRE, “La demarcación de cuarteles”, pp. 91-94.

⁴ CERVANTES, *México en 1554*, pp. 101-111. Mientras en las panaderías se preparaba y expendía pan de diversas calidades, en las bizcocherías se ofrecía un pan dulce que contenía huevo y azúcar. REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (en adelante RAE), 1780, <https://apps2.rae.es/ntllet/SrvltGUILoginNtletPub> [consultado el 2 de mayo de 2023]

⁵ ARCHIVO HISTÓRICO DEL INSTITUTO NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA E HISTORIA (en adelante AHINAH), Colección Antigua, v. 289, f. 35v. En 1585 se prohibió la venta de “fruta, atole y buñuelos” en esquinas y calles de la

De manera complementaria, para la clientela más exigente, diligentes españoles formaron dulcerías en el Portal de Mercaderes y fondas en la Alcaicería, establecimientos, estos últimos, que ofrecían hospedaje, alimentos y bebidas a comerciantes y viajeros por dos reales.⁶

Para administrar el comercio y sus espacios, el ayuntamiento de la ciudad de México quedó facultado por la corona para elaborar ordenanzas y determinar el número y la ubicación de los puestos y mesillas de la Plaza Mayor.⁷ Su jurisdicción se ampliaba también a la Alcaicería, conjunto de accesorias de las calles de Plateros, Empedradillo, Tacuba y San José el Real, donde tenían cabida diversos talleres y comercios. Asimismo, la administración de mercados permitiría diversas formas de comercio móvil y temporal en las calles que unían ambos espacios, con el objetivo de aumentar los ingresos municipales.⁸

La importancia política y los intereses comerciales gestados alrededor de la Plaza Mayor demandaron una vigilancia más sistemática del espacio, lo que implicaba un mayor control del comercio en todos sus niveles y de los concurrentes, sobre todo después de los motines de 1624 y 1692, que culminaron con incendios y saqueos en los negocios, las casas de cabildo y el palacio real. Aunque los pequeños comerciantes, especialmente los baratilleros y los indígenas, fueron responsabilizados por los disturbios, el gobierno de la ciudad abogó por la permanencia del mercado de alimentos y del Baratillo. Esta situación hizo evidente que la tranquilidad de la población estaba aligada a su acceso a productos básicos, además de que estos mercados mantenían relaciones clientelares con grandes comerciantes.⁹

A pesar de que el ayuntamiento logró mantener sus facultades para organizar el comercio, después de los motines se vio obligado a separar el comercio por giros para hacer más eficiente su control y fiscalización. Tal

ciudad. ARCHIVO GENERAL DE LA NACIÓN (en adelante AGN), Instituciones Coloniales, Ordenanzas, v. 1, 3669/71, exp. 95, f. 91, y v. 2, 3670/224, exp. 324, f. 282.

⁶ *Gazeta de México*, 13 de enero de 1802, p. 6.

⁷ El cobro de derechos a puestos y mesillas de las plazas públicas se integraría a los “propios” de la ciudad. Se trataba de las rentas sobre terrenos o fincas cedidas a la ciudad por el rey, destinadas a gastos administrativos (suelos, celebraciones civiles y religiosas) y de obras públicas (abasto de agua, limpieza, empedrado). FONSECA Y URRUTIA, *Historia General*, pp. 243 y 362.

⁸ GONZÁLEZ, “La alcaicería”.

⁹ KONOVE, “On the Cheap”, pp 249-278. Sobre los motines, véase: EXBALIN, “Riot in Mexico City”; FEIJOO, “El tumulto de 1624” y “El tumulto de 1692”.

proceso derivó en la construcción del Parián en la Plaza Mayor, edificio que idealmente separaría a los tratantes de productos de importación de aquellos que ofrecían manufacturas locales y alimentos, estos últimos serían trasladados a la vecina plaza del Volador, designada como mercado principal.¹⁰ Este nuevo orden estaría pautado a partir de la policía urbana, disposiciones de gobierno que promovieron el arreglo material de la ciudad, el control de la vida pública, además de que buscaban reforzar las estructuras del gobierno absolutista español en sus posesiones americanas.¹¹

En la ciudad de México, las disposiciones de policía se limitaron a los alrededores de la Plaza Mayor, procurando su limpieza, empedrado, el desalojo de puestos móviles, la separación de giros comerciales, restringiendo el uso de los espacios públicos a la libre circulación y la ostentación de símbolos del poder monárquico. No obstante, la aplicación de las medidas se vería constantemente interrumpida. Además de la falta de recursos para llevarlas a cabo, la población no estaba lista para adoptar nociones racionalistas de orden, limpieza y funcionalidad, cuando su vida cotidiana se distinguía por el traslape de actividades fisiológicas, laborales, religiosas, de esparcimiento y ocio. Asimismo, tanto las autoridades municipales como las virreinales llegaron a encubrir o tolerar prácticas que entorpecían la aplicación de la policía urbana.¹²

EL GREMIO DE FONDEROS:

PRINCIPIOS DE DIFERENCIACIÓN DE LA OFERTA ALIMENTICIA

En 1747 el virrey Fuenclara mandó trasladar las casillas de pulque y puestos de almuerzo de la Plaza Mayor a la Alcaicería, para evitar desordenes como bailes y juegos prohibidos encubiertos en el mercado del Baratillo, sin embargo, al poco tiempo, estos negocios regresaron.¹³ Asimismo, según el

¹⁰ ARCHIVO GENERAL DE INDIAS (en adelante AGI), México, 38; ARCHIVO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE MÉXICO (en adelante AHCM), Ayuntamiento, Alcaicería, v. 343, exp. 1, 1695; Hacienda: Propios y Arbitrios, v. 2230, exp. 7, 1709, f. 15; Rastros y Mercados, v. 3728, exp. 2, ff. 1-12v, 1689-1696 y exp. 14.

¹¹ L'HEUILLIET, *Baja política, alta policía*, pp. 128-131.

¹² LOMBARDO, *El impacto de las reformas*, pp. 15 y 16; SÁNCHEZ, *Los dueños de la calle*, pp. 24-52.

¹³ AHCM, Ayuntamiento, Puestos de la Plaza Mayor, v. 3618, exp. 12, f. 1, 1760. Desde 1671 se ordenó que las pulquerías se habilitaran con un muro y un techo para quedar a la vista de las autoridades, así eran las denominadas "casillas", usualmente fabricadas de madera y petate, al igual que muchos puestos. EXBALIN, "Géographie du "vice" à Mexico", p. 33.

cronista Francisco Sedano, en 1756 había fondas y almuercerías en las accesorias del palacio real donde se vendía pulque y hasta bebidas prohibidas como el chinguirito (aguardiente de caña), lo que se relacionaba con actividades inmorales.¹⁴ Asimismo, la oferta de alimentos y bebidas se diversificó en la Alcaicería donde, además de tiendas, vinaterías, confiterías y pastelerías, había “expendios de comida para consumo directo como los figones y almuercerías o las fondas y bodegones”.¹⁵

A diferencia de los expendios de bebidas embriagantes que separaban la venta de pulque de la de vinos y licores, la documentación del siglo XVIII no distingue claramente entre los distintos establecimientos que ofrecían alimentos preparados. Aparentemente, en las fondas (con hospedaje) y los figones (que sólo ofrecían alimentos) se vendían “manjares, propios para la gente acomodada”. Por su parte, los bodegones estaban más relacionados con “viandas ordinarias” y las almuercerías con guisos de la tierra servidos con pulque únicamente por la mañana. Aunque gran parte de estos negocios ocupaban accesorias junto a comercios y talleres de artesanos, también había bodegones y almuercerías improvisados en cuartos, cocheras, covachas y hasta en jacales de palma y madera.¹⁶

Si bien lo variado de la oferta presente en la Alcaicería debió resultar en beneficio de los consumidores, el traslado de los puestos de la Plaza Mayor, cuyas comidas, cenas y bebidas eran más baratas, afectó los intereses de los comercios fijos. Así, con el objetivo de limitar la competencia, en 1751 los fonderos decidieron elaborar una serie de ordenanzas para formar un gremio. Considerando el oficio de figonero como un arte liberal, permitirían formar fondas y figones únicamente a quienes contaran con “el conocimiento de cocina” y otras obras, obtenido de libros de “varios autores” especializados en asegurar la salubridad de los alimentos en beneficio del público.¹⁷

¹⁴ SEDANO, *Noticias de México*, v. 2, p. 65. Desde el siglo XVII había accesorias en casi todos los edificios públicos y particulares del centro de la ciudad. Eran habitaciones anexas a un edificio principal que contaban con su propia puerta a la calle y con un tapanco de madera para dividir las funciones laborales de las habitacionales. CALDERÓN, “Mirando a Nueva España”, pp. 178-187.

¹⁵ GONZÁLEZ, “La alcaicería”, p. 17. Las tiendas, también denominadas pulperías en la Nueva España, y los tendajones, de menores proporciones e inversión, ofrecían diferentes productos para el abasto: vinos, aguardientes y licores, géneros de droguería, buhonería, mercería y otros. Las vinaterías únicamente vendían vinos, aguardientes y licores. En las confiterías se vendían dulces. Las pastelerías horneaban y vendían masas hojaldradas rellenas de carne picada. RAE, 1780.

¹⁶ RAE, 1780. AHCM, Ayuntamiento, Pulquerías, v. 3719, exp. 17, 25, 41, 42 y 43.

¹⁷ AHCM, Ayuntamiento, Artesanos, Gremios, v. 381, exp. 2.29, ff. 1-7, 1751, y exp. 6.22, f. 1, 1754.

Aparentemente, el gremio de fonderos no contaría con maestros, oficiales y aprendices, sino que los cocineros contrataban auxiliares, al igual que los gremios de tocineros y pasteleros. No obstante, mantuvo otras formalidades del sistema gremial pues el ayuntamiento intervendría en la designación de veedores, en la examinación de los cocineros, y supervisaría el cumplimiento de las ordenanzas con el fin de regular la competencia: la separación de los locales, el respeto de los precios, la calidad de los productos y el pago de derechos como los de media anata y las contribuciones a la procesión del Ángel cada Viernes Santo.¹⁸ A cambio de tales compromisos, las ordenanzas otorgaron a los fonderos el prestigio de ofrecer “comidas de moda y de funciones”, cuya elaboración requería una instrucción formal de influencia europea, lo que marcaba su distinción de “otros cocineros que en las plazas o calles vendan algún guiso del país, para almuerzos o comidas de pobres” y de las mujeres que tenían cocinas en varias casas donde expendían “su cocido” elaborado con “condimentos de la tierra”.¹⁹

El auge del imperio español, expresado en el refinamiento de la corte, dio al oficio de cocinero la consideración de arte liberal. Los hombres instruidos en dicha industria se encargarían de preparar banquetes, diferenciándose de las mujeres que elaboraban platillos cotidianos en el ámbito doméstico. Entre los pocos libros que circularon en México a mediados del siglo XVIII, se puede mencionar el *Arte de cocina* de Francisco Martínez, cocinero mayor del rey de España, que incluía instrucciones sobre la limpieza de la cocina, la preparación de la mesa, el servicio y los platillos adecuados para cada temporada del año. Aunque los textos especializados fueron empleados principalmente por cocineros de la corte, también tuvieron buena acogida en fondas y figones que servían comida al uso europeo, los cuales buscaban denotar cierto prestigio ofreciendo complejos guisos elaborados con toda clase de carnes, especias, masas y salsas.²⁰

¹⁸ AHCM, Ayuntamiento, Artesanos, Gremios, v. 381, exp. 6.20, f. 1, 1754. La media anata se pagaba a la Real Hacienda desde 1631 por la obtención de un cargo o desempeño de un oficio. Los tocineros expendían carne salada de cerdo (tocino), “para echar en la olla y otros guisados”. RAE, 1780.

¹⁹ AHCM, Ayuntamiento, Artesanos, Gremios, v. 381, exp. 2.29, ff. 1-7.

²⁰ SUPER, “Libros de cocina”, p. 459. Entre los platillos recomendados por Martínez para un banquete navideño, como primer tiempo, se ofrecían ollas podridas; pastelillos saboyanos de ternera hojaldrados; sopa de queso, azúcar y canela; capirota con solomo, salchichas y perdices; hojaldres con injundia de puerco. De segundo, apones, ánades, ternera y zorzaes asados con salsas como las de membrillo y oruga; empanadas inglesas y de liebres; costrada de mollejas de ternera e higadillos; pastelones de membrillos y huevos mexidos; aves a la

La distinción ostentada por el gremio de fonderos no sólo dependía de que sus asociados cumplieran con las ordenanzas, bajo la amenaza del cierre de sus locales, sino de remarcar sus diferencias respecto a bodegones, almuercerías y puestos callejeros. Mientras que la participación en la procesión del Ángel daba legitimidad pública a los fonderos, pues participaban en la celebración junto a las autoridades civiles, religiosas y a la nobleza, el pago de contribuciones fiscales era mucho más discreto, aunque también sería un importante símbolo de prestigio complementado por las características de las oficinas. Los documentos de la época sugieren que las primeras fondas se formaron en accesorias de los bajos de casonas y palacios de las calles de la Alcaicería, Tacuba, Plateros y San Francisco (plano 1). En ellas se ofrecían comodidades y alimentos de estilo europeo con cierta privacidad, separando los espacios de consumo de la cocina.²¹

La pintura “15. De Alvarazado y Tornaatrás produce Tente en el Aire”, de José de Páez, proporciona algunos detalles sobre las cocinas de las fondas y figones. Esta obra representa elementos importantes de la cultura material que sin duda servían para marcar ciertas diferencias con las cocinas callejeras. El cocinero cubre su ropa con un mandil, implemento de trabajo al que se suman una encimera cubierta por un mantel blanco, anaqueles para los platos y lo que parecen ser licores, pasteles o empanadas, además del auxiliar que lleva la sopa con el imprescindible pedazo de pan. Independientemente de que el género de castas intentaba legitimar un orden estamental jerarquizado para justificar la superioridad española, la imagen referida sugiere que no había restricciones raciales para desempeñar el oficio de cocinero.²² Si bien esta cuestión no fue tratada en las ordenanzas, el padrón de 1753 da luz sobre la “calidad” de los figoneros, también identificados como fonderos: entre los doce registrados, cuatro eran españoles, uno era

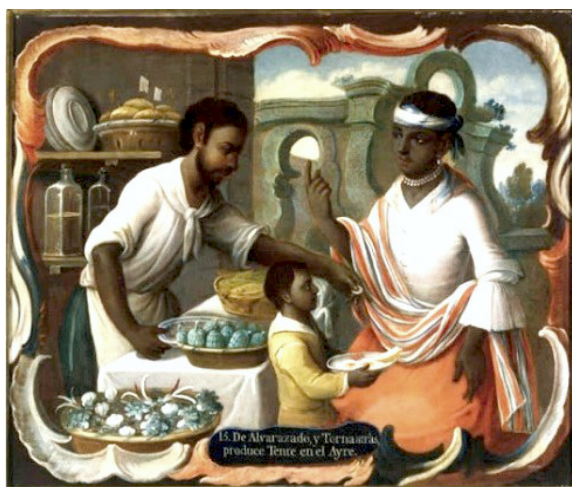
Tudesca; truchas fritas con tocino. De tercero, pollos rellenos con picatostes de ubres de ternera asados; cabrito asado y mechado; empanadas de pavo de masa blanca; besugos frescos cocidos; conejos con alcaparras; empanadillas de pies de puerco; palomas torcaces con salsa negra; manjar blanco y buñuelos de viento. Además de frutas frescas, almendras, aceitunas, queso, manteca y conservas. MARTÍNEZ, *Arte de cocina*, pp. 13 y 14.

²¹ En 1752 los fonderos recaudaron 54 pesos que, sumados a los 40 entregados por el gremio de pasteleros, sirvieron para el pago de músicos, clérigos, cargadores y hasta de un platero, el alquiler de objetos litúrgicos y el arreglo del santo. AHCM, Ayuntamiento, Artesanos, Gremios, v. 381, exp. 2.29, ff. 1-7, 1751; exp. 6.21, f. 1, 1754; exp. 6.27, f. 1, 1756; exp. 6.28, f. 1, 1756; exp. 6.3, 1752.

²² GARCÍA, *Las castas mexicanas*.

mulato, otro mestizo, dos franceses y dos mujeres, una española. Asimismo, la mayoría de estos sujetos habitaban accesorias ubicadas al poniente de la Plaza Mayor, es decir, cerca de sus lugares de trabajo.²³

José de Páez, “15. De Alvarazado y Tornaatrás
produce Tente en el Aire”, ca. 1780



Fuente: GARCÍA, *Las castas mexicanas*.

Por otra parte, los expendios fijos y móviles de comida asociados con el gusto popular tendrían la ventaja de ubicarse en calles, plazas y plazuelas sin pagar contribuciones, si acaso el uso de suelo en la Plaza Mayor y del Volador. Según los documentos de la época, este tipo de expendios pertenecían a mujeres mestizas e indígenas. Aunque el padrón de 1753 registra un considerable número de cocineras mulatas, la mayoría trabajaba en casas particulares y sólo unas pocas se registraron como dueñas de almuercerías. La misma fuente refiere que, en algunos casos, estos negocios pertenecían a dos personas: esposos, madres e hijas y hermanas quienes, en su mayoría, habitaban accesorias de la Alcaicería, aptas también para preparar y vender sus productos.

Aunque carecía de prestigio, la oferta alimenticia popular se arraigó en los espacios públicos del centro de la ciudad. Eran opciones prácticas, de

²³ El Banco de datos Guadalupe de la Torre del Padrón de Población de la ciudad de México de 1753 fue consultado en la Biblioteca Manuel Orozco y Berra de la Dirección de Estudios Históricos del Instituto Nacional de Antropología e Historia (en adelante DEH-INAH).

acceso inmediato para aquellos que requerían comer de paso a otra actividad, pues los anafres nunca se apagaban, donde por medio real se obtenían platillos llenadores, usualmente acompañados del revitalizante pulque. Para el desayuno y la cena se vendían tamales de chile, dulce, cerdo, camarón y pescado, con atole de maíz y almendra molida.²⁴ En el almuerzo, comida y merienda se ofrecían recalentados de chiles rellenos, moronga, menudo, entomatadas de puerco, mole, lomo enchilado, que los clientes podían comer de pie usando las tortillas como cuchara.²⁵

Incluso había opciones más económicas, de un tlaco (octavo de real), cuyos ingredientes solían ser imprecisos pues empleaban sobras de otras preparaciones, además de carnes saladas que requerían menor tiempo de cocción, piltrafas (“carne flaca” con mucho pellejo) y vísceras, lo que sugiere que la oferta popular era accesible a distintos presupuestos. El aprovechamiento de cada parte de los animales era parte de la cultura popular urbana, y se mantendría por lo menos cien años más en espacios tan céntricos como la plaza del Volador en los puestos de comistrajos con su oferta “irregular y extravagante de manjares”.²⁶

A pesar de que los fonderos estimaban necesario mantener la oferta alimenticia popular, para justificar la superioridad de aquella destinada a paladares más refinados, su incremento constituyó una fuerte competencia. Asimismo, el prestigio de la asociación gremial se resquebrajó al permitir el acceso a mesoneros y bodegoneros para poder cumplir los compromisos de la corporación. Para completar los fondos destinados a la procesión del Ángel, pues los pasteleros y los fonderos con fuero militar se negaban a hacer los pagos, los veedores pidieron que se gravara a los mesones que contaban con cocina, a pesar de que la comida que ofrecían era de poca consideración. Además, aunque también se buscó la asociación de bodegoneros, estos muchas veces manipularon las restricciones gremiales para evitar el pago de contribuciones pues, según los veedores, algunas mujeres aseguraban ser las dueñas del local cuando los encargados eran sus maridos.²⁷

²⁴ *Gazeta de México*, 13 de enero de 1802, p. 6; VIERA, *Breve y compendiosa narración*, p. 31.

²⁵ OLIVERA, “Los puestos de noche”; QUIROZ, “Del mercado a la cocina”, pp. 33 y 37; SEDANO, *Noticias de México*, v. 2, p. 65.

²⁶ PRIETO, “Memorias de mis tiempos”, p. 121; RAE, 1780.

²⁷ AHCM, Ayuntamiento, Artesanos, Gremios, v. 381, exp. 2.29, ff. 1-7, 1751; exp. 6.21, f. 1, 1754; exp. 6.27, f. 1, 1756; exp. 6.28, f. 1, 1756. Los primeros mesones se formaron en el siglo XVI en las calles de Balvanera y Mesones. Estaban rodeados de fondas, figones y pulquerías para cubrir las necesidades alimenticias de los huéspedes, comerciantes y arrieros. NOVO, *Cocina mexicana*, pp. 105-131.

Si bien a mediados del siglo XVIII cobró impulso la estigmatización de los usos y costumbres populares, las nuevas políticas sobre el control del comercio, el espacio y la población no tendrían los efectos esperados. Los puestos y cocinas improvisados siguieron presentes en la Plaza Mayor y sus alrededores, ofreciendo “comidas a todas horas con la mayor utilidad para personas de limitadas facultades”. Incluso se reinstalaron después de que la plaza se despejó para celebrar la jura de Carlos III en 1760, mismo año en que el primer reglamento de incendios prohibió hacer “fuego con leña” y poner “comal” por las noches en los tinglados de las plazas.²⁸

Para 1778, el oidor Baltazar Ladrón de Guevara aseguraba que en la ciudad proliferaba el “desorden en la manipulación y venta de alimentos condimentados y preparados con fuego, que apenas hay plaza y aun calle donde no se fría o guise” (plano 1). Tal práctica, aseguraba, “nunca dejará de ser con menos seguridad y más estorbos que dentro de las casas”, dejando los espacios públicos libres del peligro de incendio, del “humo, olor u otras incomodidades”.²⁹ Este discurso sería reproducido por autoridades y miembros de las élites, quienes comenzaron a describir la comida callejera como un verdadero atentado a la policía (higiene, seguridad y libre circulación), y se aprecia de forma satírica en el manuscrito anónimo “Ordenanzas del baratillo de México” (1754), el cual describía las cocinas como “cochinas”:

[...] socorredoras de las panzas al trote; y apetitos vagamundos, que no hicieran asco de la mayor inmundicia, pues no se la da el verlas guisar, y lo que guisan de ollas de carne de vaca, caballo, o mula (con lo que, y con chilaquiles, y porción de pulque abastecen de almuerzos a muchos gachupines cajoneros [...], por medio real) tortillas, tamales, fiambre, atole de leche, de espuma, y meco atole, chocolate champurrado, o de espuma, y tanto otra variedad de guisares...³⁰

²⁸ SAN VICENTE, “Exacta descripción”, p. 172. AHCM, Ayuntamiento, Puestos de la Plaza Mayor, v. 3618, exp. 11, 12 y 14, 1753-1776; v. 2230, exp. 12, ff. 23 y 41, 23 de abril de 1762; Rastros y Mercados, v. 3729, exp. 52, 1760.

²⁹ LADRÓN, “Discurso sobre la policía en México”, pp. 51-55.

³⁰ Si bien este texto se considera una crítica desde la perspectiva peninsular a la degeneración de la raza española por relacionarse con las castas, indígenas y negros, también refleja la preocupación de las autoridades por mantener el control sobre los usos y costumbres de la población capitalina. AHINAH, Colección Antigua, v. 289, f. 35v.

Ladrón de Guevara incluso mencionaba la falta de orden entre la “generalidad de los habitantes” para comer y beber, “muy a menudo, y no en horas precisas cuya irregularidad influye mucho en la limpieza por los desahogos naturales que no contienen al momento que instan, sin perdonar publicidad o concurrencia alguna.” En las calles se obtenía una variada oferta a toda hora, la cual aparentemente aprovechaban los transeúntes de cualquier calidad (racial, social y económica) para “alimentarse por recursos o proporciones más inmediatas y fáciles”.³¹ Por ejemplo, por un cuarto de real se tenía acceso a un cuartillo de tamales y por medio se podía elegir entre pan, tortillas y tamales, acompañados de fiambre (carne vieja y fría), chilaquiles (tortillas fritas bañadas en salsa) o *nenepile* (guiso a base de salsa y vísceras fritas), además de un jarro de atole, chocolate o una medida de pulque.³²

Los consumidores eran aquellos individuos de escasos recursos, no sólo económicos sino de tiempo, hombres y mujeres que no tenían la opción de comer en su casa o de dejar sus empleos para ir a una fonda, donde el servicio se hacía por tiempos. También podía tratarse de todos aquellos individuos que simplemente no comprendían la importancia de contener el apetito y hasta los desahogos que el cuerpo demandaba, por más que las disposiciones de policía trataran de determinar los tiempos y espacios para realizar cada actividad de forma privada en atención al orden y pudor públicos. En una visita de las autoridades de la ciudad a la Plaza Mayor, para determinar su estado, se explicaba que los consumidores de las cocinas montadas en este espacio no sólo eran gente sin oficio, sino:

[...] carboneros, ortelanos, gallineros, loceros, pateros, arrieros, comerciantes, oficiales de pluma de los corredores del Real Palacio y gente de afuera... [quienes] se están uno o más días hasta que acaban sus ventas, no se vuelven a sus tierras, los artesanos y otros oficiales, como están más proporcionados de sus casas para entrar en las obras, allí comen los chiteros y vendedores de la carne de Toluca salada, que si desamparan sus puestos para ir a comer es en falta de mucha provisión...³³

³¹ LADRÓN, “Discurso sobre la policía en México”, pp. 51-55.

³² AHCM, Ayuntamiento, Rastros y Mercados, v. 3730-3733; *Gazeta de México*, 13 de enero de 1802, p. 6.

³³ AHCM, Ayuntamiento, Rastros y mercados, v. 3728, exp. 13.

Plano 1³⁴

LA OFERTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LOS ALREDEDORES DE LA PLAZA MAYOR, MEDIADOS DEL SIGLO XVIII



- 1 PLAZA MAYOR/PARIÁN
- 2 CATEDRAL
- 3 PALACIO
- 4 PLAZA DEL VOLADOR
- 5 CALLEJÓN DE TABAQUEROS
- 6 PLAZUELA DE LA PAJA (DEL CONDE)
- 7 PLAZUELA DE JESÚS
- 8 PORTAL DE LAS FLORES
- 9 CASAS DE CABILDO
- 10 PORTAL DE AGUSTINOS
- 11 PORTAL DE MERCADERES
- 12 PLAZUELA DEL COLEGIO DE NIÑAS
- 13 COLISEO
- 14 TEMPLO DE LA PROFESA
- 15 ALCAICERÍA
- 16 PLAZUELA DEL FACTOR

0 100 200 m

SIMBOLOGÍA

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| □ ALMUER CERÍAS/BODEGONES | ★ PUESTOS DE COMIDA |
| ◆ CONFITERÍAS/PASTELERÍAS | ● PULQUERÍAS NUMERARIAS |
| ● EXPENDIOS DE PULQUE | ◊ TAMALERAS |
| ▷ FONDAS Y FIGONES | ▲ TORTILLERAS |
| ▲ MESONES | + VENDEDORES MÓVILES |
| □ NEVERÍAS | × VINATERÍAS |
| ○ PANADERÍAS | ⊙ PLAZAS Y PLAZUELAS |

³⁴ Los planos del presente texto son de elaboración propia a partir del “Plan General de la ciudad de México” de Diego García Conde (1793), grabado de 1811, MAPOTECA MANUEL OROZCO Y BERRA (en adelante MMOB). AHCM, Ayuntamiento, Artesanos, Gremios, v. 381; Portales, v. 3692; Puestos de la Plaza Mayor, v. 3618; Pulquerías, v. 3719; Rastros y Mercados, v. 3728 y 3729. Hemerografía (diversos temas 1770-1810): *Diario de México* y *Gazeta del Gobierno de México*. GARCÍA, *Las panaderías*, pp. 168-180; GONZÁLEZ, “La alcaicería”; GONZÁLEZ Y TERÁN, *Planos de la ciudad de México*; LOMBARDO, *et. al.*, *Territorio y demarcación*. Banco de datos del padrón de población de la ciudad de México de 1753 (DEH-INAH).

La permanencia de las cocinas callejeras sería tolerada por el ayuntamiento en atención a estos consumidores, pero también tomando en cuenta las demandas de mujeres que buscaban mantener sus limitados medios de subsistencia, y a su propio beneficio económico, pues en 1788 el juez de plazas aseguraba que los “braceros o nenepileros” de la Plaza Mayor rendían 15, 000 pesos diarios a las arcas municipales.³⁵

Las relaciones clientelares del cabildo con gremios y comerciantes adquirieron más relevancia cuando la corporación perdió facultades en materia fiscal y de gobierno a partir de la visita de José de Gálvez (1765-1772), y cuando quedó a cargo del abasto y obras públicas de una ciudad que integró los barrios indígenas en una nueva división territorial fijada en 1782 para facilitar la recaudación tributaria.³⁶ En este sentido, la corporación defendió a capa y espada sus facultades sobre la administración del comercio en la Plaza Mayor y sus alrededores. En 1788, por ejemplo, cuando el teniente letrado del corregidor, respaldado por el virrey, mandó ubicar todos los braceros al centro de la plaza principal, el procurador general de la ciudad logró regresar las cocinas junto a los espacios de consumo para asegurar las rentas de las vendedoras que amenazaron con retirarse para no pagar “los dos sitios”. En consecuencia, aseguraba el procurador, los ingresos municipales no se vieron afectados como cuando se removieron almuercerías y pulquerías en 1769, y la población mantuvo sus opciones alimenticias.³⁷

LA CIUDAD ILUSTRADA: ENTRE LA MEZCLA Y LA SEPARACIÓN DE LA OFERTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

A pesar de la resistencia de la población y del ayuntamiento, el modelo de ciudad-mercado que privilegiaba la abundancia y riqueza de productos ofrecidos en las zonas más céntricas, por y para una población igual de variada, fue poco a poco sustituido por un proyecto urbano racionalista. Los bandos de policía fomentarían la salubridad y limpieza de espacios

³⁵ CARRERA, *Planos de la ciudad de México*, pp. 292-295. AHCM, Ayuntamiento, Rastros y Mercados, v. 3728, exp. 9, 1771.

³⁶ TORRE, “La demarcación de cuarteles”, pp. 94-97.

³⁷ AHCM, Ayuntamiento, Puestos de la Plaza Mayor, v. 3618, exp. 13, f. 3, 1769; Rastros y Mercados, v. 3728, exp. 13, ff. 1-3, 1788.

públicos y alimentos, la libre circulación del aire, del agua y del comercio por las calles de la ciudad, sobre todo en aquellas más concurridas, como las que rodeaban la Plaza Mayor. Además, prevendrían actos inmorales relacionados con la costumbre popular de beber pulque para acompañar los alimentos, como juegos y bailes prohibidos. Prácticas que no se limitaban a las pulquerías, bodegones y almuercerías, sino que eran comunes en las calles durante celebraciones civiles y religiosas provocando desórdenes.³⁸

Al finalizar el siglo XVIII, fue patente el aumento de mecanismos de control y de presión moral hacia la población por parte de las autoridades virreinales.³⁹ En lo relativo al comercio de alimentos, se determinó su traslado a espacios específicos para procurar la libre circulación en calles y plazas públicas. El 16 de diciembre de 1789, el virrey segundo conde de Revillagigedo prohibió volver a montar el mercado en la Plaza Mayor, despejada con motivo de la coronación de Carlos IV, y en 1791 ordenó la construcción de un edificio para el mercado principal de la plaza del Volador, donde tendrían cabida hasta a los pequeños vendedores de alimentos diseminados por las calles. El reglamento del mercado también fomentaría el establecimiento de cocinas y figones en accesorias, prohibiendo formar hogueras en las plazas de mercado.⁴⁰

Con la expulsión de los puestos de comestibles y del Baratillo (trasladado a la plazuela del Factor), se formó una plaza de armas cuyas funciones religiosas y comerciales quedarían subordinadas al poder civil. Sin embargo, el principio de libre circulación que inspiraba el proyecto urbano racionalista se volvería un arma de doble filo, pues también permitiría a los vendedores transitar libremente las calles o permanecer temporalmente en los portales de Mercaderes y Agustinos evadiendo el control y vigilancia de las autoridades. El comercio móvil se perpetuó en estos espacios, como se infiere en los bandos que continuamente prohibían “tortilleras, mesas, puestos con fruta, dulces, vendimias o comistrajós”, “tripas y menudencias” (vísceras) en calles, esquinas y otros parajes donde no estaba expresamente permitido.⁴¹

³⁸ DÁVALOS, “La ciudad, el agua y los habitantes”, pp. 293-297.

³⁹ VIQUEIRA, *¿Relajados o reprimidos?*, pp. 132-141.

⁴⁰ *REGLAMENTO para los mercados*, pp. 2-10. AHCM, Ayuntamiento, Puestos de la Plaza Mayor, v. 3618, exp. 19, 1789-1793.

⁴¹ AHCM, Ayuntamiento, Rastros y Mercados, v. 3728, exp. 47, 1795.

En el ámbito del gobierno cotidiano, con la intervención de los jueces de plaza, administradores de mercados y guardas, el ayuntamiento logró conciliar la norma con la costumbre negociando la aplicación de las disposiciones de policía con comerciantes establecidos y móviles. A pesar de una mayor intervención del gobierno superior en la vida urbana, gracias a dichos acuerdos se mantuvieron incluso algunas prácticas consideradas peligrosas, como la venta y consumo de pulque. Si bien en 1748 se prohibió la venta de esta bebida “en los zaguanes, accesorias, casillas, almuercerías y otro paraje que no sea en los puestos públicos del número establecidos con expresa y formal licencia y arreglo a ordenanza”, su variante de menor calidad, denominada tlachique, se seguiría ofreciendo de forma ambulante incluso en la Plaza Mayor.⁴²

El cobro de contribuciones, a partir de 1751, y el aumento de las disposiciones de control sobre las pulquerías son ejemplos de su popularidad entre la población. Los expendios de ordenanza permanecieron en los límites del casco urbano central, carecían de paredes para que el interior quedara a la vista, con horarios limitados tenían prohibido realizar bailes y consumir alimentos en su interior, así como la presencia de “almuerceras, tortilleras, tamaleras en canastas y puestos móviles a su alrededor”. Desde la mirada ilustrada, la mezcla afectaba la salud del organismo urbano y social, no sólo la mezcla de sexos y razas al interior de los establecimientos, sino la perversión misma de la bebida y la comida. En consecuencia, se emitieron medidas especiales contra el consumo de pulque compuesto y otras bebidas resultantes de complejas preparaciones y fermentos como el tepache (piel de piña y panela). Asimismo, se consolidó una actitud de desprecio por los guisos en que figuraban indescritibles carnes, vísceras y especias como los comistrajos y el *nenepile*.⁴³

Al finalizar el siglo XVIII, la producción de pulque había probado su rentabilidad bajo el monopolio de unas cuantas familias de la élite novohispana y parte de sus gravámenes se destinaban a financiar obras públicas de la capital. Dicha bonanza no se vería afectada por las

⁴² AHCM, Ayuntamiento, Portales, v. 3692, exp. 20, 22 7 28, 1792 y 1811; Pulquerías, v. 3719, exp. 17, 1800; Rastros y Mercados, v. 3728, exp. 34, 1794.

⁴³ AHCM, Ayuntamiento, Pulquerías, v. 3719, exp. 17, 19, 25 y 50, 1800-1820; Rastros y Mercados, v. 3729, exp. 90, 1807. NEMSER, “To Avoid this Mixture”, pp. 98-121; SCARDAVILLE, “Alcohol Abuse”, pp. 658 y 659; TONER, “Everything in its Right Place?”, pp. 29-33.

disposiciones que mantuvieron las pulquerías de ordenanza fuera del centro de la ciudad, donde primaba la venta de vinos y licores europeos en tiendas, vinaterías y fondas. Si bien este orden compaginaba con las medidas que buscaban limitar la presencia indígena en el centro de la ciudad, y los vicios con que se relacionaba el consumo de pulque, a la larga, propició la integración de los barrios a la administración urbana.

La delimitación del casco urbano, que comenzó a plantearse en la ordenanza de división de la ciudad de 1782 y en las disposiciones de policía, pretendía aumentar el alcance de los mecanismos de control y vigilancia que las autoridades proyectaban aplicar de manera integral a toda la ciudad, incluyendo los barrios circundantes. Sin embargo, como sugiere Manuel Miño, en estos años la ciudad funcionaba como un todo armónico, en términos económicos, con un centro articulador de unidades sociales de tipo barrial.⁴⁴ El centro seguiría funcionando como un crisol cultural y social en que se expresaría la complejidad de la urbe y sus habitantes, de sus necesidades y características, lo que constituyó un freno constante para la implementación de una reforma urbana y social que abarcara todos los rincones de la ciudad.

Según el padrón de 1790, debido a su intensa actividad comercial, el área centro-poniente de la ciudad seguía siendo la más poblada, por lo que la mayoría de las grandes casonas pertenecientes a las élites contaban con diversas opciones de vivienda-taller-comercio para las clases trabajadoras. En el cuartel menor 1 habitaban 270 cocineras, diez comerciantas, siete molenderas, nueve panaderas y pasteleras, aunque sólo se registró una almuercería, diez bodegones y tres cocinas. Asimismo, junto a lujosas platerías, sastrerías, relojerías y sederías en las calles de Plateros y San Francisco había once bizcocherías, cuatro confiterías, doce panaderías, dos pasteleras, cinco neverías, una tienda de repostería, 25 vinaterías, cinco fondas y tres figones. El primer café, denominado de Manrique, se formó en 1790 en la esquina de Tacuba y Monte de Piedad, al que siguieron otros asociados con las fondas del renovado teatro del Coliseo y del Arco de San Agustín, y para 1810 se colocaron en el Portal de Mercaderes.⁴⁵

⁴⁴ MIÑO, “Estructura social y ocupación”, p. 150; *ORDENANZA de la división*.

⁴⁵ BIRRICAGA, “Distribución del espacio urbano”, pp. 322-348; DIAZ, *Los cafés en México*, pp. 7-18; MIÑO, “Estructura social y ocupación”, pp. 150-185.

El pulque tampoco faltaría en este espacio, como complemento indisociable de la oferta alimenticia popular, por ser “costumbre del Reino de tomar un poco de pulque en el almuerzo”.⁴⁶ Como sugiere la historiografía, es posible que los expendios de los alrededores de la Plaza Mayor fueran exclusivamente móviles o tan pequeños que lograban su exclusión (formal o informal) de los mecanismos de vigilancia, control fiscal y social de las autoridades. Sin embargo, también es muy probable que las cualidades negativas de la bebida se vieran atenuadas al consumirse con alimentos.⁴⁷ Mientras que en la década de 1790 se retomó la prohibición de vender comida dentro y fuera de las pulquerías, la venta de pulque en pocas cantidades encontraría espacios de tolerancia en las plazuelas junto a expendios de pan y almuerzos; en los mercados de la Plaza Mayor y del Volador, junto a tortilleras y tamaleras; en la Alcaicería, en las fondas, figones, bodegones, cocinas callejeras y comercios móviles, que se mantuvieron como opciones alimenticias en este espacio comercial tan concurrido (planos 2 y 3).

Estos comercios no solo fueron tolerados por su potencial económico, sino como una forma de legitimar la autoridad de virreyes o del ayuntamiento en el ejercicio de la justicia hacia grupos marginados, indígenas, pobres sin oficio y mujeres solas, viudas y cabezas de familia, entre las que figuraban las encargadas de bodegones y almuercerías.⁴⁸ Tal fue el caso de la licencia concedida por el virrey Gálvez en 1785 a las vendedoras de almuerzos que se colocaban en la Plaza Mayor para vender pulque en poca cantidad para acompañar los alimentos. De forma similar, en 1791 el virrey Branciforte permitiría que unas vendedoras de merienda se colocaran por las tardes en el portal de las Flores, ante el compromiso de estas “infelices mujeres” de mantener su limpieza, “no permitir el consumo de bebidas, [ni] escándalos o desórdenes”. En ambos casos, los permisos

⁴⁶ AHCM, Ayuntamiento, Pulquerías, v. 3719, exp. 17, 1800.

⁴⁷ EXBALIN, “Géographie du “vice””; TONER, “Everything in its Right Place?”. Más allá de la posible existencia de pulquerías ilegales en el centro de la ciudad, como lo refiere Scardaville, en el caso del comercio móvil se trataba de una práctica tolerada más que ilegal, pues era una concesión a los pobres que lo expendían en corta cantidad, lo que además sustenta la idea de su función complementaria de la oferta alimenticia en dicho espacio. SCARDAVILLE, “Alcohol Abuse”.

⁴⁸ Entre los arrendatarios de las accesorias del Colegio de las Vizcaínas entre 1771 y 1831, el 37.7% eran mujeres. Entre viudas, casadas y algunas solteras que contaban con recursos para rentar una vivienda, sobre todo con la ausencia de figuras masculinas en tiempos de guerra. CALDERÓN, “Mirando a Nueva España”, pp. 196-201.

extraordinarios parecían justificados por la ocupación temporal del espacio, por el auxilio de mujeres que buscaban obtener sustento honradamente y por su compromiso de acatar disposiciones de policía sobre la limpieza y el horario de consumo de pulque.⁴⁹

Además, la permanencia de tales locales redundaba en beneficio de los consumidores, según el procurador general de la ciudad, con motivo de la solicitud de licencia para vender pulque de unas almuerceras:



⁴⁹ AHCM, Ayuntamiento, Pulquerías, v. 3719, exp. 17, 19 y 25, 1800-1806; Rastros y Mercados, v. 3728, exp. 22, 1792.

[...] resulta la gran ventaja al público, de que por un medio real, se le ministra un plato de almuerzo un pedazo de pan y medio cuartillo de pulque. La común costumbre que hay en esta capital del uso del almuerzo, no sólo entre la plebe, sino en los comerciantes, dependientes de oficinas y otras clases; hace juzgar al que responde por de precisa necesidad la continuación de estas casas, pues de su continuación resulta, el que el pasajero, el menestral, el artesano, el empleado, los unos concurriendo a la casa, y los otros por medio de un criado satisfacer el apetito con que están connaturalizados, a poco costo, sin incomodar sus familias tal vez que se hayan muy distantes sus habitaciones, del destino del que se hayan constituidos.⁵⁰

A pesar de que en 1800 se propuso nuevamente prohibir la venta de pulque en las almuercerías, la medida no se llevó a cabo pues el ayuntamiento logró conciliar los intereses de todos los afectados. La eliminación de los expendios de pulque en las calzadas de acceso a la ciudad en 1799, donde las almuerceras obtenían dicha bebida más barata, fue suficiente para evitar los supuestos “contrabandos” que argumentaban los tratantes del ramo. En tal sentido, para mantener su empleo, las vendedoras de almuerzo y pulque quedaron obligadas a realizar y registrar sus compras en las pulquerías numerarias. Acuerdo del que quedaron excluidos bodegones y fondas.⁵¹

Como se observa en las líneas anteriores, el trabajo femenino recibió consideraciones especiales pues algunas cocineras y dueñas de establecimientos obtuvieron licencias de distintos virreyes para mantener sus negocios en calles y plazas donde quedó prohibido o para vender pulque, siempre que argumentaban desempeñar un oficio honrado propio de su género y cuando carecían del respaldo masculino. Incluso se prohibió someter a examen a las fonderas, a pesar de que podían rivalizar con los varones dedicados al mismo giro. No obstante, aunque el oficio de cocinera era de los pocos que las autoridades consideraban propio del sexo femenino, muchas veces se trataba de una actividad realizada en familia, por hombres y mujeres, además de que los hombres tenían la opción de distinguirse del resto con el amparo del sistema gremial.⁵²

⁵⁰ AHCM, Ayuntamiento, Pulquerías, v. 3719, exp. 17, 1800.

⁵¹ AHCM, Ayuntamiento, Pulquerías, v. 3719, exp. 17, 1800.

⁵² Las ordenanzas del trabajo femenino, publicadas en la ciudad de México en 1799, puntualizaban que las mujeres sólo debían desempeñar trabajos propios “al decoro y fuerzas de su sexo”. AHCM, Ayuntamiento,

Plano 3

LA OFERTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LOS ALREDEDORES DE LA PLAZA MAYOR (1790-1811)



SIMBOLOGÍA

0 100 200 m

- 1 PLAZA MAYOR/PARIÁN
- 2 CATEDRAL
- 3 PALACIO
- 4 PLAZA DEL VOLADOR
- 5 CALLEJÓN DE TABAQUEROS
- 6 PLAZUELA DE LA PAJA (DEL CONDE)
- 7 PLAZUELA DE JESÚS
- 8 PORTAL DE LAS FLORES
- 9 CASAS DE CABILDO
- 10 PORTAL DE AGUSTINOS
- 11 PORTAL DE MERCADERES
- 12 PLAZUELA DEL COLEGIO DE NIÑAS
- 13 COLISEO
- 14 TEMPLO DE LA PROFESA
- 15 ALCAICERÍA
- 16 PLAZUELA DEL FACTOR

- ✕ ALMUERCIERÍAS CON VENTA DE PULQUE
- ▢ BODEGONES
- ⊕ CAFETERÍAS/NEVERÍAS
- ◇ CONFITERÍAS/PASTELERÍAS
- EXPENDIOS DE PULQUE
- ▶ FIGONES
- FONDAS
- ▲ MESONES
- PANADERÍAS (1805)
- ★ PUESTOS DE COMIDA
- PULQUERÍAS NUMERARIAS
- ◊ TAMALERAS
- ▲ TORTILLERAS
- + VENDEDORES MÓVILES
- × VINATERÍAS
- ⊙ PLAZAS Y PLAZUELAS

Cédulas y Reales Órdenes, vol. 2979, exp. 213, f. 2. Aunque el ideal femenino estaba ligado a las actividades domésticas, las mujeres de estratos populares trabajaban en actividades productivas o de servicio, incluyendo la preparación y venta de alimentos. ARROM, *Las mujeres de la ciudad de México*, pp. 192-251, y ROSAS, "El gobierno de los mercados", pp. 204-216.

CONCLUSIONES

La convivencia o mezcla perjudicial, de razas y géneros, de giros comerciales, opciones alimenticias y de habitación, caracterizaba a la ciudad virreinal de antiguo régimen, pues era patente en sus calles más céntricas y relevantes para la economía municipal. En tal sentido, la protección de usos y costumbres que compaginaban con los intereses del gobierno local, de los comerciantes y hasta de los consumidores, serían la traba principal al impulso de un modelo urbano que pretendía que las actividades comerciales, laborales y de socialización se mantuvieran separadas al interior de establecimientos o espacios definidos y hasta en zonas específicas de la ciudad. Por ejemplo, la reducción del costo del aguardiente entre 1797 y 1804 motivó una mayor presencia popular en las vinaterías, aunque se prohibió vender alimentos, se permitió su establecimiento incluso en los barrios indígenas. Asimismo, “por hallarse retiradas las pulquerías”, el expendio de pulque se mantuvo en el “centro del comercio” en beneficio tanto de la “plebe” como de “comerciantes, dependientes de oficinas y otras clases”.⁵³

La diferenciación de la oferta de alimentos y bebidas no correspondería a la ideal separación de los barrios indígenas del centro español, sino a principios de distinción aplicables tanto a lugares atractivos para las élites como a espacios que tradicionalmente amparaban el comercio móvil, como la Alcaicería, plazas y portales. Espacios inmediatos que quedaban hermanados por calles contiguas, cruzados por vendedores de dulces, patos y castañas asadas, empanadas..., así como por consumidores potenciales, diferenciados más por su poder adquisitivo y gustos que por su raza o pertenencia un estrato social específico. La capital novohispana seguiría siendo una ciudad-mercado representativa del mestizaje cultural y la diversidad social, que traía muchas ventajas a las finanzas municipales al liberar al comercio de ciertas restricciones insostenibles o poco prácticas.

Finalmente, vale la pena cuestionarse si el consumo de pulque fue tolerado en el cuadro central urbano únicamente por la inevitable presencia de las clases populares. Aunque no hay muchos testimonios al respecto, es probable que las élites también tuvieran cierta afinidad por una bebida que

⁵³ AHCM, Ayuntamiento, Pulquerías, v. 3719, exp. 17, 1800.

mostraba beneficios medicinales y de sustento físico, al igual que la tendrían por las tortillas, salsas y moles. Retomando a Bourdieu, es posible pensar que las comidas y bebidas populares tuvieran cabida en el contexto privado de las mesas más escogidas, de la misma manera que españoles de oficios respetables, como los de sobrestante, comerciante o empleado de la casa de la moneda buscaran la libertad de consumo y acción que se daban en locales como almuercerías y pulquerías. Buscar la “franqueza” popular al comer en contraposición a la contención implícita en “guardar las formas”, representaba una forma de liberación que compaginaba perfectamente con las reuniones, con la mezcla de razas y sexos, el consumo de bebidas embriagantes, bailes y juegos propios de las pulquerías, bodegones y almuercerías de la ciudad.⁵⁴

REFERENCIAS

BIBLIOGRAFÍA

- ARROM, Silvia, *Las mujeres de la ciudad de México. 1790-1857*, México, Siglo XXI, 1998.
- BIRRICHA, Diana, “Distribución del espacio urbano en la ciudad de México en 1790”, en Manuel MIÑO y Sonia PÉREZ (Coordinadores), *La población de la ciudad de México en 1790. Estructura social, alimentación y vivienda*, México, El Colegio de México, Universidad Autónoma de México, CONACYT, 2002, pp. 311-348.
- BOURDIEU, Pierre, *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, Madrid, Taurus, 1998.
- CALDERÓN FERNÁNDEZ, Andrés, “Mirando a Nueva España en otros espejos. Cuatro ensayos sobre demografía y niveles de vida, siglos XVI-XIX”, Tesis de Doctorado en Historia, Madrid, Universidad Complutense de Madrid, 2016.
- CERVANTES DE SALAZAR, Francisco, *México en 1554. Tres diálogos latinos*, México, Antigua Librería de Andrade y Morales, 1875.
- CARRERA STAMPA, Manuel, *Planos de la ciudad de México (desde 1521 hasta nuestros días)*, México, Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística, 1949.
- DÁVALOS, Marcela, “La ciudad, el agua y los habitantes de la ciudad de México. Fines del siglo XVIII y principios del XIX”, en Regina HERNÁNDEZ FRANYUTI (Compiladora), *La ciudad de México en la primera mitad del siglo XIX*, t. 2, México, Instituto Mora, 1994, pp. 279-302.

⁵⁴ BOURDIEU, *La distinción*, p. 194. AHCM, Ayuntamiento, Pulquerías, v. 3719, exp. 17, 19, 25, 41 y 50.

- DÍAZ DE OVANDO, Clementina, *Los cafés en México en el siglo XIX*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2003.
- EXBALIN, Arnaud, "Riot in Mexico City: A Challenge to the Colonial Order?", en *Urban History*, 43:2, 2016, pp. 215-231.
- EXBALIN, Arnaud, "Géographie du "vice" à Mexico. Les pulquerías dans la ville illustrée (XVIIIe siècle)", en *Revista Trace*, 49, 2018, pp. 30-41.
- FEIJOO, Rosa, "El tumulto de 1624", en *Historia Mexicana*, 14:1, 1964, pp. 42-70.
- FEIJOO, Rosa, "El tumulto de 1692", en *Historia Mexicana*, 14:4, 1965, pp. 656-679.
- FONSECA, Fabián y URRUTIA, Carlos, *Historia General de la Real Hacienda*, tomo 5, México, Vicente G. Torres, 1845.
- GARCÍA ACOSTA, Virginia, *Las panaderías, sus dueños y trabajadores. Ciudad de México. Siglo XVIII*, México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, 1989.
- GARCÍA SAIZ, María Concepción, *Las castas mexicanas: un género pictórico americano*, México, Olivetti, 1990.
- GONZÁLEZ ANGULO, Jorge, "La alcaicería; un ejemplo de remodelación urbana y sustitución de población", en *Seminario de Historia Urbana. Investigaciones sobre la historia de la ciudad de México II*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1976, pp. 1-23.
- GONZÁLEZ ANGULO, Jorge, "Los gremios de artesanos y la estructura urbana", en Carmen MORENO (Coordinadora), *Ciudad de México: Ensayo de Construcción de una Historia*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1978, pp. 25-36.
- GONZÁLEZ ANGULO, Jorge y TERÁN TRILLO, Yolanda, *Planos de la ciudad de México 1785, 1853 y 1896 con un directorio de calles con nombres antiguos y modernos*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1976.
- KONOVE, Andrew, "On the Cheap: The Baratillo Marketplace and the Shadow Economy of Eighteenth Century Mexico City", en *The Americas: A Quarterly Review of Latin American History*, 72, 2015, pp. 249-278.
- LADRÓN DE GUEVARA, Baltazar, "Discurso sobre la policía en México", en Sonia LOMBARDO (Compiladora), *Antología de textos sobre la ciudad de México en el periodo de la Ilustración (1788-1792)*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Secretaría de Educación Pública, 1982.
- L'HEUILLIET, Hélène, *Baja política, alta policía: un enfoque histórico y filosófico de la policía*, Buenos Aires, Prometeo Libros, 2010.
- LOMBARDO DE RUIZ, Sonia (Coordinadora), *El impacto de las Reformas Borbónicas en la estructura de las ciudades. Un enfoque comparativo. Memoria del 1 Simposio Internacional sobre historia del Centro Histórico de la Ciudad de México*, México, Gobierno de la Ciudad de México, 2000.
- LOMBARDO DE RUIZ, Sonia et. al., *Territorio y demarcación en los censos de población. Ciudad de México 1753, 1790, 1848 y 1882*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Universidad Nacional Autónoma de México, 2009.

- MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco, *Arte de cocina: pastelería, vizcochería y conservería*, Madrid, Joseph Doblado, 1790.
- MIÑO GRIJALVA, Manuel, “Estructura social y ocupación de la población en la ciudad de México, 1790”, en Manuel MIÑO y Sonia PÉREZ (Coordinadores), *La población de la ciudad de México en 1790*, México, El Colegio de México, 2004, pp. 147-191.
- NEMSER, Daniel, “‘To Avoid This Mixture’: Rethinking Pulque in Colonial Mexico City”, en *Food and Foodways*, 19:1-2, 2011, pp. 98-121.
- NOVO, Salvador, *Cocina Mexicana o Historia Gastronómica de la Ciudad de México*, México, Porrúa, 1967.
- OLVERA RAMOS, Jorge, “Los puestos de noche de la Plaza Mayor: reglamentación y venta de la venta nocturna”, en María Dolores MORALES y Rafael MAS (Coordinadores), *Continuidades y rupturas urbanas en los siglos XVIII y XIX*, México, Gobierno de la ciudad de México, 2000, pp. 419-427.
- ORDENANZA de la división de la nobilísima ciudad de México en cuarteles, creación de los alcaldes de ellos, y reglas de su gobierno, México, Herederos de don Felipe de Zúñiga y Ontiveros, 1793.
- PRIETO, Guillermo, “Memorias de mis tiempos (1828-1853)”, en Guillermo Prieto, México, Cal y Arena, 2008, pp. 34-213.
- QUIROZ, Enriqueta, “Del mercado a la cocina. Alimentación en la ciudad de México”, en Pilar GONZALBO (Coordinadora), *Historia de la vida cotidiana en México. III. El siglo XVIII: entre tradición y cambio*, México, El Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2005, pp. 17-41.
- REGLAMENTO para los mercados de México, México, Bibliófilos Mexicanos, 1976.
- ROSAS BARRERA, Blanca, “El gobierno de los mercados: espacios, sujetos y prácticas sociales en torno al comercio de alimentos en la ciudad de México (1770-1870)”, Tesis de Doctorado, El Colegio de México, México, 2023.
- SAN VICENTE, Juan Manuel de, “Exacta descripción de la magnífica corte mexicana, cabeza del nuevo americano mundo, significada por sus esenciales partes, para el bastante conocimiento de su grandeza”, en *La ciudad de México en el siglo XVIII (1690-1780). Tres crónicas*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1990, pp. 131-181.
- SÁNCHEZ DE TAGLE, Esteban, *Los dueños de la calle: una historia de la vía pública en la época colonial*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1997.
- SCARDAVILLE, Michael C., “Alcohol Abuse and Tavern Reform in Late Colonial Mexico”, en *Hispanic American Historical Review*, 60: 4, 1980, pp. 643-671.
- SEDANO, Francisco, *Noticias de México*, México, Imprenta de J. R. Barbedillo, 1880.
- SUPER, John C., “Libros de cocina y cultura en la América Latina temprana”, en Janet LONG (Coordinadora), *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2018, pp. 449-468.

- TONER, Deborah, “Everything in its Right Place? Drinking Places and Social Spaces in Mexico City, c. 1780-1900”, en *Social History of Alcohol and Drugs*, 25, 2011, pp. 26-48.
- TORRE VILLALPANDO, Guadalupe de la, “La demarcación de cuarteles. Establecimiento de una nueva jurisdicción en la Ciudad de México del siglo XVIII”, en Sonia LOMBARDO (Coordinadora), *El impacto de las Reformas Borbónicas en la estructura de las ciudades*, México, Gobierno de la ciudad de México, 1999, pp. 89-108.
- VIERA, Juan de, *Breve y compendiosa narración de la Ciudad de México*, México, Instituto Mora, 1992.
- VIQUEIRA, Juan Pedro, *¿Relajados o reprimidos? Diversiones públicas y vida social en la ciudad de México durante el Siglo de las Luces*, México, Fondo de Cultura Económica, 2005.

Fecha de recepción: 4 de mayo de 2023

Fecha de aceptación: 21 de junio de 2023

