

JUAN JOSÉ MARTÍNEZ BARRAZA\*

CONSUMO Y COMERCIO DE CARNES  
EN EL CORREGIMIENTO DE SANTIAGO, 1773-1778<sup>1</sup>

---

RESUMEN

Este artículo reconstruye el consumo de carnes del corregimiento de Santiago desde 1773 a 1778. A través de fuentes tributarias, se compila información de este mercado consumidor para analizar el origen de su oferta, los circuitos comerciales y su incidencia sobre el bienestar de esta población. Los resultados muestran que el consumo de carne *per capita* santiaguino alcanzaba a 78,4 kilogramos al año, equivalentes a 35% del requerimiento calórico diario de un adulto, cuyo nivel fue superior a buen número de ciudades americanas y europeas de la época. Este alto consumo de carne habría sido universal, puesto que adquirir tal cantidad significaba solo un 6,8% del ingreso de un trabajador urbano no calificado. Esta evidencia sugiere un nivel de vida de esta población superior a la calificación que una parte de la historiografía económica actual sostiene para la América española en su conjunto.

**Palabras claves:** Santiago de Chile, siglo XVIII, mercado colonial, comercio interno, carne, condiciones de vida, consumo alimenticio.

ABSTRACT

This work reconstructs the consumption of meat in the district of Santiago (*Corregimiento*) from 1773 to 1778. Through tax sources, information is compiled on this consumer market to analyze the origin of its supply, its commercial circuits and its impact on the well-being of the population. The results show that the consumption of meat per capita of those from Santiago reached 78.4 kilos a year, equivalent to 35% of the daily caloric requirement for an adult, a level that was far higher than many South American

---

\* Magíster en Historia, Universidad de Chile. Investigador asociado del Centro Internacional de Investigación de Historia Económica, Empresarial y de la Administración Pública (CIHEAP) y estudiante del programa de doctorado en Historia, Universidad de Santiago de Chile. Becario Conicyt. Correo electrónico: [jj.martinez.barraza@gmail.com](mailto:jj.martinez.barraza@gmail.com)

<sup>1</sup> Una versión preliminar de este trabajo fue presentada en el III Congreso de la Asociación Chilena de Historia Económica realizado en la Universidad de Santiago de Chile durante los días 11 y 12 de agosto de 2016. La síntesis de esa ponencia, que incluye algunas de las conclusiones preliminares del actual artículo, fue publicada en las Actas de aquel Congreso bajo el título “Consumo y comercio de carnes en el Corregimiento de Santiago de Chile, 1773-1778”, en Manuel Llorca-Jaña y Diego Barria Traverso (eds.), *Chile y Sudamérica en la historia económica. Actas del Tercer Congreso de la Asociación Chilena de Historia Económica*, Santiago, Universidad de Santiago de Chile / Imprenta Marmor, 2016, pp. 137-141.

and European cities of the period. This high consumption of meat would have been universal, given that acquiring that quantity was only 6.8% of an unqualified urban workers salary. This evidence suggests that this population had a quality of life that was far superior than the level some economic historiography holds for Spanish-American as a whole.

**Keywords:** Santiago of Chile, Eighteenth Century, Colonial Market, Internal Commerce, Meat, Living Conditions, Dietary Consumption.

Recibido: Julio 2017.

Aceptado: Noviembre 2017.

#### INTRODUCCIÓN

El objetivo de este artículo es demostrar que los niveles de consumo de carnes en Santiago de Chile durante la década de 1770 fueron altos, en términos nutricionales y en comparación a otras ciudades del mundo, lo que constituiría un nuevo elemento para revalorizar los niveles de vida de su población. Como segundo propósito, comprobar el papel de este consumo local en el desarrollo del mercado interno santiaguino, en contraste a la atención sobre los circuitos y estímulos externos que domina en la historiografía del desempeño económico colonial.

Según Robert Allen *et al.*, el consumo de carnes en el mundo durante el siglo XVIII “was rare and consumed mainly on ceremonial occasions”<sup>2</sup>. Esta premisa sostiene la construcción de canastas de “subsistencia”, sobre la base de 5,3 y 5 kg de carne *per capita* al año, como insumo para estimar y comparar salarios reales de Europa, norte de China y América, respectivamente<sup>3</sup>. Esto pese a que estudios preliminares para la misma época que se circunscriben a ciudades americanas, tales como: Cuernavaca<sup>4</sup>, Filadelfia<sup>5</sup>, Córdoba<sup>6</sup>, Panamá, Bogotá, Guadalajara<sup>7</sup>, Buenos Aires<sup>8</sup>, Ciudad de México<sup>9</sup> y Nueva

<sup>2</sup> Robert C. Allen, Tommy E. Murphy & Eric B. Schneider, “The Colonial Origins of the Divergence in the Americas: A Labor Market Approach”, in *The Journal of Economic History*, vol. 72, N° 4, Nashville, 2012, p. 872.

<sup>3</sup> Robert C. Allen *et al.*, “Wages, prices, and living standards in China, 1738-1925: in comparison with Europe, Japan, and India”, in *The Economic History Review*, vol. 64, N° 1, Oxford and Malden, 2011, p. 25; Allen, Murphy & Schneider, “The Colonial Origins...”, *op. cit.*, p. 873.

<sup>4</sup> Ward Barrett, “The Meat Supply of Colonial Cuernavaca”, in *Annals of the Association of American Geographers*, vol. 64, N° 4, Washington, 1974, pp. 533-534.

<sup>5</sup> Billy G. Smith, “The Material Lives of Laboring Philadelphians, 1750 to 1800”, in *William and Mary Quarterly*, vol. 38, Williamsburg, 1981, p. 170.

<sup>6</sup> Carlos Sempat Assadourian, *El sistema de la economía colonial. El mercado interior. Regiones y espacio económico*, México, Nueva Imagen, 1983, p. 328.

<sup>7</sup> Alfredo Castellero-Calvo, “Niveles de vida y cambios de dieta a fines del periodo colonial en América”, en *Anuario de Estudios Americanos*, N° 44, Sevilla, 1987, pp. 427-476.

<sup>8</sup> Juan Carlos Garavaglia, “De la carne al cuero. Los mercados para los productos pecuarios (Buenos Aires y su campaña, 1700-1825)”, en *Anuario del IHES*, vol. 9, Tandil, Buenos Aires, 1994, p. 89.

<sup>9</sup> Enriqueta Quiroz, *Entre el lujo y la subsistencia: Mercado, abastecimiento y precios de la carne en la ciudad de México, 1750-1812*, Ciudad de México, El Colegio de México / Instituto de Investigaciones Dr.

York<sup>10</sup>, señalan que los niveles de consumo solo de carnes de bovino, incluso en un contexto en que se suponen triunfantes los alimentos de origen agrícola ante la decadencia de la ingesta cárnica<sup>11</sup>, fueron superiores a los que utilizan estos autores para evaluar los estándares de vida de esta población.

La discordancia anterior pone de manifiesto uno de los tantos problemas que tiene la metodología de Robert Allen *et al.* para evaluar y comparar las condiciones de vida materiales de distintas regiones a lo largo del tiempo. En particular, Rafael Dobado-González y Héctor García-Montero discuten el bajo grado de representatividad que implica el uso de canastas uniformes y estables para visualizar el complejo patrón de consumo de la población hispanoamericana. Esto, en adición a la dificultad de asumir gruesos supuestos respecto del tamaño familiar y el número efectivo de días trabajados, los cuales resultan inadecuados para captar la diversidad laboral y comprender la verdadera estructura de aquellas sociedades<sup>12</sup>. No obstante, el uso de esta metodología se evalúa como “la mejor opción para este tipo de análisis en sociedades del pasado”<sup>13</sup>.

Una alternativa historiográfica posible para avanzar en esta materia, es fijar la atención en los elementos centrales del consumo de un producto alimenticio significativo para la supervivencia humana, como lo es la carne de origen animal, de alta incidencia en la ingesta nutricional de cualquier individuo. De este modo, se justifica la vasta atención historiográfica por el estudio de su consumo en diversos espacios, en tanto elemento transversal para el progreso vital de cualquier sociedad pasada, cuya reconstrucción debiera constituirse en una “plataforma” para revelar la estructura económica integral de un territorio dado<sup>14</sup>. Esto significa, no solo aislar el fenómeno de consumo para ponerlo en relieve, ni menos limitar su examen al cálculo y exposición de indicadores cuantitativos, sino que, más bien, visualizarlo junto a sus redes productivas y comerciales asociadas como parte de un conjunto mayor en permanente interacción y de esa manera rescatar el papel histórico más activo de los consumidores en la articulación, integración y progreso de una cierta economía regional<sup>15</sup>.

José María Luis Mora, 2005, pp. 13, 109; Andrés Calderón, *Mirando a Nueva España en otros espejos. Cuatro ensayos sobre demografía y niveles de vida, siglos XVI-XIX*, tesis doctoral, Madrid, Universidad Complutense de Madrid, 2016, pp. 132-133.

<sup>10</sup> Gergely Baics, “Appetite for beef: How much meat did early new yorkers consume?”, in *European University Institute Working Papers*, vol. 15, Florence, 2010, p. 8.

<sup>11</sup> Así se plantea para la América de fines del siglo XVIII, sobre la base de evidencia respecto de Panamá, Bogotá y México, en Castillero-Calvo, *op. cit.*, pp. 441-449.

<sup>12</sup> Rafael Dobado-González & Héctor García-Montero, “Neither So Low nor So Short: Wages and Heights in Bourbon Spanish America from an International Comparative Perspective”, in *Journal of Latin American Studies*, vol. 46, N° 2, New York, 2014, pp. 298-303; Rafael Dobado-González, “Pre-Independence Spanish Americans: Poor, Short and Unequal... or the Opposite?”, in *Journal of Iberian and Latin American Economic History*, vol. 33, N° 1, Madrid, 2015, pp. 36-51. Enriquecen esta discusión, aportando evidencia para los casos de Buenos Aires y Ciudad de México; Daniel Santilli y Jorge Gelman, “Los estudios sobre el nivel de vida. La metodología de la canasta aplicada a la primera mitad del siglo XIX porteño”, en *Folia Histórica del Nordeste*, vol. 26, Resistencia, Chaco, 2016, pp. 128-34 y Calderón, *op. cit.*, pp. 130-132, 159-166.

<sup>13</sup> Santilli y Gelman, *op. cit.*, p. 134.

<sup>14</sup> Sempat Assadourian, *op. cit.*, p. 155.

<sup>15</sup> Enriqueta Quiroz, *El consumo como problema histórico. Propuestas y debates entre Europa e Hispanoamérica*, Ciudad de México, Instituto Mora, 2006, p. 81.

En Chile, poco es el interés historiográfico respecto al consumo de carnes en tiempos coloniales. Breves comentarios como “pan, carne y vino fueron los productos esenciales”<sup>16</sup> o descripciones del tipo “consistía ésta [la cena] en puchero de carnero, en pescado frito, papas con arroz, e indefectiblemente en un asado (*estomaguillo* o *guachalomo*)”<sup>17</sup> para la época colonial, contrastan con reseñas del siglo XIX, respecto de que “no debe extrañarse que en el sustento de los trabajadores del campo brillara por su ausencia la carne fresca de animales vacunos”<sup>18</sup> o “las clases bajas raramente comían carne fresca [...], la forma más común de carne era el *charqui*”<sup>19</sup>, todo lo cual refleja la escasa atención a este tema por parte de la historiografía chilena.

La única excepción la constituyen Armando de Ramón y José Manuel Larraín, quienes con mayores antecedentes y un mejor tratamiento de fuentes cuantitativas señalan que la abundancia de ganado ovino en la zona central de Chile y su fácil comercialización fueron los elementos que generalizaron su consumo en Santiago durante todo el periodo colonial. Por su parte, la carne de bovino habría comenzado a incidir solo a partir de la segunda mitad del siglo XVIII<sup>20</sup>.

Los relatos de viajeros a Santiago generan una primera idea del lugar que ocupó la carne en la dieta de su población. Thaddaeus Haenke a fines del siglo XVIII indica que los alimentos comunes correspondían a “legumbres, hortalizas, carne y axí”<sup>21</sup>. Con posterioridad, Gabriel Lafond du Lucy, al describir las costumbres de una familia acomodada en la década de 1820, señala: “las comidas son abundantes [...] la olla podrida se compone de toda clase de carne y de las legumbres de la estación [...] como asados ofrecen filetes o lomos de buei [...] pero el defecto de esta cocina es que se emplea la grasa de buei que se pega a los labios i desagrada a la persona menos delicada”<sup>22</sup>.

Este mismo viajero relata las preferencias de la población con menores recursos, indicando que “los alimentos de la clase baja, como es natural, son menos variados. Una *cazuela* hecha de gallina i papas o un asado, forman la comida ordinaria del pueblo”<sup>23</sup>. Respecto a los habitantes rurales de la capital, señala “el charqui, o carne seca, constituye uno de sus principales alimentos [...] los riñones i las partes grasas se comen asados; el charqui común después de asado, se reduce a polvo en un mortero o entre dos piedras i se le arregla con cebolla, pimienta i papas”<sup>24</sup>. Por su parte, María Graham, de viaje en Santiago el año 1822, describe las principales comidas del día, “acostumbran tomar algo

<sup>16</sup> Eugenio Pereira Salas, “El abasto de la ciudad de Santiago en la época colonial. La época heroica (siglos XVI y XVII)”, en *Anuario de Historia de América Latina*, vol. 4, Münster, 1967, p. 305.

<sup>17</sup> Benjamín Vicuña Mackenna, *Historia crítica y social de la ciudad de Santiago*, Santiago, Nascimento, 1926, tomo II, p. 500.

<sup>18</sup> Domingo Amunátegui Solar, *Estudios históricos*, Santiago, Universidad de Chile, 1940, p. 85.

<sup>19</sup> Arnold Bauer, “Expansión económica en una sociedad tradicional: Chile Central en el siglo XIX”, en *Historia*, vol. 9, Santiago, 1970, p. 141. El *charqui* corresponde a carne de vacuno charqueada, es decir, salada y secada, en Thaddaeus Haenke, *Descripción del reino de Chile*, Santiago, Nascimento, 1942, pp. 184-185.

<sup>20</sup> Armando de Ramón y José Manuel Larraín, *Orígenes de la vida económica chilena 1659-1808*, Santiago, Centro de Estudios Públicos, 1982, pp. 78-81. Otra excepción, aunque relativa al siglo XIX, en Claudio Gay, *Agricultura chilena*, Santiago, ICIRA, 1973, tomo II, pp. 373-382, 441-443.

<sup>21</sup> Haenke, *op. cit.*, p. 88.

<sup>22</sup> Gabriel Lafond du Lucy, *Viaje a Chile*, Santiago, Universitaria, 1911, p. 38.

<sup>23</sup> *Op. cit.*, p. 39.

<sup>24</sup> *Ibid.*

tarde el desayuno, que consiste a veces en caldo, o carne y vino...<sup>25</sup>, mientras que el almuerzo incluye “el popular charquicán, preparado con carne fresca y seca...”<sup>26</sup>. Al finalizar el día, la cena “seguía con estofado y puchero de vaca, cordero y aves, y terminaba con manzanas”<sup>27</sup>. De paseo a una hacienda cercana a la capital, señala:

“[...] sobre el piso [–de la despensa–] un cuero seco y en él un rimerero de carne fresca para el consumo inmediato, según la costumbre del país, cortada en tiras de unas tres pulgadas de ancho y sin huesos [...] y un gran montón de *skimmings*, esto es, la gordura que sobra después de derretir la grasa para extraer el sebo. Este residuo lo usan los peones en lugar de manteca o aceite para condimentar su comida, y es tan necesaria para ellos como el *ghee* para los hindúes en el Oriente”<sup>28</sup>.

Una década después, William S. Ruschenberg revela noticias similares: “de almuerzo nos dieron la universal cazuela, un lomo asado, y también té y chocolate [...] el lomo es un *tenderloin* del buey, despedazado entero, y asado sobre las brasas y es un bocado muy exquisito”<sup>29</sup>.

Considerando los antecedentes anteriores que sugieren un alto y generalizado consumo de carnes en la población y el vacío historiográfico sobre esta temática en Chile, este trabajo pretende llevar a cabo dos tareas específicas: i) determinar la magnitud y estructura del comercio y consumo aparente de carnes en el corregimiento de Santiago durante el periodo 1773-1778, complementando con esto las medidas macroeconómicas de bienestar económico que otros autores estiman para este mismo espacio y época<sup>30</sup> y ii) establecer la incidencia de esta demanda en la configuración del mercado interno que se circunscribe a este espacio, en complemento al protagonismo historiográfico de los circuitos externos, en línea con el enfoque regional de Carlos Sempat Assadourian<sup>31</sup>.

Si bien esta investigación se inscribe en el campo de la historia económica, el lugar central que ocupa el examen histórico del abastecimiento y consumo de un alimento característico para la dieta humana como la carne lo emparenta de manera estrecha con la “Nueva Historia” de la alimentación que surge de la escuela de los *Annales* durante la década de 1970<sup>32</sup>. Esto debido a que se aplica el enfoque más estricto de esta disciplina,

<sup>25</sup> María Graham, *Diario de mi residencia en Chile en 1822*, Santiago, Editorial del Pacífico, 1956, p. 143.

<sup>26</sup> *Op. cit.*, p. 98.

<sup>27</sup> *Op. cit.*, p. 131.

<sup>28</sup> *Op. cit.*, pp. 131-132.

<sup>29</sup> William S. Ruschenberg, *Noticias de Chile (1831-1832)*, Santiago, Editorial del Pacífico, 1956, p. 63.

<sup>30</sup> En relación con estudios de salarios reales para el contexto chileno, en Enriqueta Quiroz, “Salarios y condiciones de vida en Santiago de Chile, 1785-1805”, en Enriqueta Quiroz y Diana Bonnet (coords.), *Condiciones de vida y trabajo en la América Colonial: Legislación, prácticas laborales y sistemas salariales*, Bogotá, Universidad de los Andes, 2009, pp. 211-264; Leticia Arroyo, Elwyn Davies & Jan van Zanden, “Between Conquest and Independence: Real Wages and Demographic Change in Spanish America, 1530-1820”, in *Center for Global Economic History Working Paper Series*, vol. 20, Utrecht, 2011, pp. 1-49; Manuel Llorca-Jaña & Juan Navarrete-Montalvo, “The real wages and living conditions of construction workers in Santiago de Chile during the later colonial period, 1788-1808”, en *Investigaciones de Historia Económica*, vol. 11, Madrid, 2015, pp. 80-90.

<sup>31</sup> Sempat Assadourian, *op. cit.*, pp. 19-63, 155-254.

<sup>32</sup> Jean-Louis Flandrin, “Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas”, en *Manuscrits*, N° 6, Barcelona, 1987, p. 8; María de los Ángeles Pérez Samper, “La historia de la historia de la alimentación”, en *Chronica Nova*, vol. 35, Granada, 2009, p. 119.

a saber: la cuantificación de la ingesta alimenticia<sup>33</sup>, en este caso, por medio del examen de los volúmenes de ganado y productos cárnicos que se destinaban para satisfacer a la población de Santiago de Chile y sus equivalentes nutricionales<sup>34</sup>. Pese a los problemas que conlleva este tipo de estudios<sup>35</sup>, la evidencia empírica que se compila a partir de los objetivos anteriores busca poner en valor la ocurrencia de este consumo en la sociedad santiaguina de fines del siglo XVIII y, con ello, apreciar desde el punto de vista nutricional, considerando los parámetros mínimos para la conservación y reproducción humana, la calidad de vida de estos habitantes en comparación al estado de cuasi subsistencia material (y sobre todo alimenticio) que está intrínseco en el indicador de bienestar con que se valora la realidad americana española durante la misma época<sup>36</sup>. Esto no implica desconocer la brecha que existe entre establecer, por un lado, los niveles de consumo de una sociedad en particular y, por otro, las condiciones reales de vida de los individuos que la componen, estas últimas dependen, además, de diversos aspectos sociales y culturales<sup>37</sup>. Tal como plantea Jean-Louis Flandrin: “la escala de valores gastronómicos de un pueblo, de una región, de una clase social o de un individuo depende tanto de un conjunto de razones socioculturales [...] como de razones naturales y económicas”<sup>38</sup>. Pese a las consideraciones anteriores, la atención sobre la cuantía del consumo no se contrapone a las posibilidades de reflexión que se abren a partir de estas otras perspectivas para comprender este fenómeno<sup>39</sup>. Por el contrario, el enfoque de este trabajo busca inscribir la evidencia resultante dentro del marco más amplio de la historia de la alimentación, cuyo conocimiento contribuiría, a su vez, a dilucidar aquella historia total de Fernand Braudel<sup>40</sup>.

En consecuencia, aunque escapan a los límites de este artículo, no se desconocen los asuntos relacionados, por ejemplo, con el estatus, rasgo característico de esta sociedad colonial, que tuvo, quizá, su máxima expresión en la persistencia de la esclavitud, cuya población, si bien pudo gozar de un nivel de alimentación suficiente o equilibrada, esta condición

---

<sup>33</sup> Pérez Samper, *op. cit.*, p. 120.

<sup>34</sup> Un trabajo pionero en esta línea de investigación para Chile colonial, aunque acotado al estudio de las raciones alimenticias de marinos y soldados de dos navíos y una fragata que sirvieron a Chile desde Perú, en René Salinas, “Raciones alimenticias en Chile colonial”, en *Historia*, vol. 12, Santiago, 1974-1975, pp. 57-76.

<sup>35</sup> Los cuales, según Jean-Louis Flandrin, tienen relación con la apropiada conversión de raciones alimenticias a calorías en el tiempo, el alcance de las fuentes respecto a la diferencia entre el volumen de la oferta y el nivel efectivo de consumo y la real distribución de este último entre los distintos estamentos sociales, incluso dentro de estos, en contraste con la contabilidad que se realiza para un conjunto de consumidores, en Flandrin, *op. cit.*, pp. 8-9.

<sup>36</sup> Allen, Murphy & Schneider, “The Colonial Origins...”, *op. cit.*, p. 878. Cabe señalar que la muestra de estos autores incluye evidencia parcial para el extenso periodo colonial solo para México, Potosí y Bogotá. El indicador de bienestar utilizado por estos autores corresponde a la estimación de salarios reales sobre la base de una canasta de subsistencia básica (*bare-bones*) para una familia conformada por dos adultos y dos menores, cuyo valor se compara a la actual línea de pobreza del Banco Mundial de un dólar por día, en Robert C. Allen, Tommy E. Murphy & Eric B. Schneider, “Una de cal y otra de arena: building comparable real wages in a global perspective”, in *Journal of Iberian and Latin American Economic History*, vol. 33, N° 1, Madrid, 2015, p. 64.

<sup>37</sup> Quiroz, *El consumo como problema...*, *op. cit.*, p. 73.

<sup>38</sup> Flandrin, *op. cit.*, p. 12.

<sup>39</sup> Además del enfoque cuantitativo, se identifican dos grandes ramas de investigación en la historiografía de la alimentación: la biológica, que se centra en el estudio de la dieta y su evolución generacional y la sociocultural, cuya atención se concentra en las diversas pautas alimenticias de grupos sociales, en Pérez Samper, *op. cit.*, p. 120.

<sup>40</sup> Salinas, *op. cit.*, pp. 58-59; Pérez Samper, *op. cit.*

no contribuyó a mejorar su posición social. Por otra parte, mientras en ciertas sociedades la proporción de carne en sus pautas alimenticias pudo estar limitada por creencias religiosas o, por el contrario, extendida por condiciones naturales de oferta, en otros espacios, estas mismas razones pudieron operar de manera opuesta, por lo que diferencias en los niveles de consumo poco indicarían acerca de sus reales estados nutricionales. Pese a estos obstáculos, la comparación de los volúmenes de consumo cuando menos permite evaluar la incidencia de un determinado alimento, en este caso altamente nutritivo, respecto a una medida vital de alimentación y, por esta vía, revelar nuevas luces acerca del real estado material de un cierto grupo social, enriqueciendo con ello la evidencia parcial que presentan los múltiples estudios que miden condiciones de vida a lo largo del tiempo y espacio.

Con todo, es importante reconocer, además, que el consumo está mediado por la capacidad adquisitiva del salario, por ende, no se relaciona de manera directa con el universo de población, quedando la ingesta alimenticia de aquellos que no perciben ingresos a merced del financiamiento o aprovisionamiento de terceros. Tal es el caso de los hogares provistos por los asalariados que los componen, incluyendo en estos a la población mayoritaria de esclavos que eran mantenidos por sus propietarios y, en especial, de las instituciones y los hogares colectivos auspiciados por el Estado (ejército y cárceles, hospitales y casas de acogida, por ejemplo), cuyo abastecimiento se realizaba, incluso, en algunos casos, por medio de agentes privados de comercio (asentistas). Cabe esta nueva aclaración, puesto que el objetivo es demostrar el consumo aparente de carnes de los santiaguinos, esto es, los volúmenes efectivos disponibles para la alimentación de esta población en general, dejando espacio para quienes se interesen en profundizar en la estructura de consumo diferenciado que pudo llevarse a cabo en este contexto, donde la desigualdad fue una realidad entre los individuos que pertenecieron a los distintos estamentos de esta sociedad de Antiguo Régimen.

Considerando lo anterior, el objeto espacial del presente estudio corresponde al corregimiento de Santiago, perteneciente al obispado de Santiago<sup>41</sup>, que abarcó, además de la ciudad capital del reino de Chile, su zona rural circundante, la que se dividió en doctrinas, jurisdicción política eclesiástica que se remonta a principios de la época colonial para la evangelización eficiente del territorio por parte de la Iglesia<sup>42</sup>.

A diferencia de los estudios de Marcello Carmagnani y Armando de Ramón y José Manuel Larraín<sup>43</sup>, este espacio, en tanto, suelo alcabalatorio<sup>44</sup>, se justifica por dos razo-

<sup>41</sup> Hasta el año 1776, este obispado comprendía, además, los corregimientos de Copiapó, Coquimbo, Aconcagua, Quillota, provincia de Cuyo, puerto de Valparaíso, Melipilla, Rancagua, Colchagua y Maule.

<sup>42</sup> Sociedad Bibliográfica de Santiago, *La provincia eclesiástica chilena, erección de sus obispos y división en parroquias*, Friburgo de Brisgovia, Imprenta de la Casa Editorial Pontificia de B. Herder, 1895, p. 162. Pertenecían a este corregimiento las doctrinas de: Colina, Til Til, Lampa, Quilicura, Renca, Chuchunco, Santa Cruz, Tango, Ñuñoa y El Salto, según registros de la Administración de Alcabalas, en Archivo Nacional de Chile (en adelante ANCH), Santiago, Fondo Contaduría Mayor (en adelante FCM), serie 2, vols. 687, 688, 691, 701, 3216, 3217. En la actualidad, este espacio corresponde de manera aproximada a la Región Metropolitana de Santiago, excluyendo la provincia de Melipilla.

<sup>43</sup> En ambos estudios, la referencia espacial de Santiago corresponde a una delimitación similar al obispado, en Marcello Carmagnani, *Los mecanismos de la vida económica en una sociedad colonial. Chile 1680-1830*, Santiago, Ediciones de la Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos, Centro de Investigaciones Diego Barros Arana, colección Sociedad y Cultura, 2001, vol. xxiv, pp. 27, 387; De Ramón y Larraín, *op. cit.*, pp. 40-45.

<sup>44</sup> "Unidad mínima a partir de la cual se organizaba la recaudación del impuesto de alcabalas", en Ernest Sánchez Santiró, "Fiscalidad, administración y territorio. La renta de alcabalas en el tránsito de la Colonia a la Independencia (1754-1838)", en *Historias*, vol. 58, Ciudad de México, 2004, p. 54.

nes fundamentales. En primer lugar, contar con una rica fuente de registros tributarios estandarizados a partir del reformado aparato fiscalizador que instaura la metrópolis sobre sus colonias a fines del siglo XVIII. Esta misma estructura, en segunda instancia, permite comparar de manera fiable los resultados con otros espacios hispanoamericanos, lo cual contribuye a establecer con mayor precisión la importancia relativa de este espacio en el concierto socioeconómico de la época.

En segundo término, el contexto temporal de investigación es de suma relevancia, pues se sitúa en el centro de una trayectoria económica ascendente de mayor extensión, correspondiente con la segunda mitad del siglo XVIII, cuando incide una serie de elementos favorables al desarrollo económico de Chile y, en particular, de Santiago, debido al impulso propio de su creciente población y consecuente consolidación urbana<sup>45</sup>. En línea con la bonanza con que se caracteriza este periodo<sup>46</sup>, destaca el importante crecimiento de la actividad comercial interna y externa de la región de Santiago<sup>47</sup>. En este contexto, no por casualidad se caracteriza al siglo XVIII chileno como “mercantilismo propiamente tal”<sup>48</sup>, las autoridades locales promovieron una mayor acuñación de moneda menuda para servir al comercio menor<sup>49</sup>, lo que habría incidido sobre la inflación de precios<sup>50</sup>, sin afectar en forma significativa el poder adquisitivo de los trabajadores urbanos menos calificados de la época (peones)<sup>51</sup>, bajo un esquema en que el régimen salarial ya era la forma habitual de relación laboral entre empleadores y trabajadores libres<sup>52</sup>.

Junto a este progreso, el abasto de mercancías de primera necesidad a la ciudad de Santiago, en el que participaban las ventas de carnicerías, continuaba su actividad bajo la normativa tradicional que emanaba desde el Cabildo, cuyo espíritu comunal tenía por bases el odio al lucro y la protección de la masa consumidora más desposeída<sup>53</sup>. Lo destacable es que esta regulación del funcionamiento económico doméstico, consecuente con las normas y obligaciones sociales propias del Iusnaturalismo de Antiguo Régimen que predominó en el contexto hispanoamericano<sup>54</sup>, se mantuvo junto a una escalada de

<sup>45</sup> Armando de Ramón, *Santiago de Chile. Historia de una sociedad urbana*, Santiago, Catalonia, 2007, pp. 89-129.

<sup>46</sup> Quiroz, “Salarios y condiciones...”, *op. cit.*, pp. 212-219; Llorca-Jaña y Navarrete-Montalvo, *op. cit.*, p. 81.

<sup>47</sup> Carmagnani, *op. cit.*, pp. 48, 179.

<sup>48</sup> Eduardo Cavieres, *La Serena en el siglo XVIII. Las dimensiones del poder en una sociedad regional*, Valparaíso, Ediciones Universitarias de Valparaíso, 1993, p. 15.

<sup>49</sup> Enriqueta Quiroz, “Variaciones monetarias, impulso urbano y salarios en Santiago en la segunda mitad del siglo XVIII”, en *Historia*, vol. 45, N° 1, Santiago, 2012, pp. 94-105.

<sup>50</sup> De Ramón y Larrain, *op. cit.*, p. 336.

<sup>51</sup> Llorca-Jaña y Navarrete-Montalvo, *op. cit.*, p. 89.

<sup>52</sup> Tal como se evidencia desde distintos enfoques para la realidad chilena dieciochesca, en Alejandra Araya, “Trabajo y mano de obra en el valle central de Chile en el siglo XVIII: un acercamiento desde el problema de la vagancia”, en *Última Década*, vol. 6, Viña del Mar, 1997, pp. 1-37; Quiroz, “Salarios y condiciones...”, *op. cit.*; Quiroz, “Variaciones monetarias...”, *op. cit.*; Arroyo, Davies & Van Zanden, *op. cit.*; Llorca-Jaña y Navarrete-Montalvo, *op. cit.*

<sup>53</sup> Julio Alemparte, “La regulación económica en Chile durante la Colonia”, en *Cuadernos Jurídicos y Sociales*, vol. XI, Santiago, 1937, p. 37; Julio Alemparte, *El Cabildo en Chile colonial (orígenes municipales de las repúblicas hispanoamericanas)*, Santiago, Ediciones de la Universidad de Chile, 1940, p. 183.

<sup>54</sup> Juan Carlos Chiamonte, “Fundamentos iusnaturalistas de los movimientos de Independencia”, en *Boletín del Instituto de Historia Argentina y Americana “Dr. Emilio Ravignani”*, vol. 22, Buenos Aires, segundo semestre de 2000, pp. 56-57.

medidas comerciales liberales en el ámbito externo, como lo fue a partir de la segunda mitad del siglo XVIII<sup>55</sup>.

En esta misma época, la Corona, como parte de la reforma administrativa sobre sus colonias, arremetió en materia tributaria, aumentando la fiscalización por medio de la puesta en marcha de la Real Administración de Alcabalas de Santiago a fines del año 1772<sup>56</sup>. Esto implica disponer de abundantes registros tributarios, los cuales durante el sexenio 1773-1778 presentan una calidad adecuada, según el análisis de las fuentes que se detalla más adelante.

A partir de este enfoque, la metodología consiste en compilar el comercio mayorista que abastecía a Santiago y así determinar la importancia relativa de las mercancías que componían esta actividad, en especial las de interés para este trabajo: el ganado y los productos cárnicos<sup>57</sup>. Dado que la recaudación de alcabalas durante esta época equivalía al 4% del valor de transacción de cada mercancía afecta que ingresaba a este espacio<sup>58</sup>, a partir de un cálculo proporcional, se extrapola el valor total del comercio mayorista. Esta variable es la misma que calcula Marcello Carmagnani para visualizar el comercio interior de la región de Santiago durante buena parte del periodo colonial e inicios de la era republicana<sup>59</sup>, cuyo nivel constituye un punto de referencia para comparar la magnitud relativa del comercio de carnes que se obtiene de similar forma en este trabajo.

A continuación, por medio de la clasificación de productos, conversión y homogeneización de unidades de medidas, cifras de población del obispado de Santiago<sup>60</sup> y rendimientos asociados al beneficio del ganado, se obtienen los antecedentes para caracterizar la oferta y demanda en el mercado de la carne, cuya exposición da la robustez cuantitativa a esta investigación.

Respecto de las fuentes, se utilizan registros de origen tributario, relativos al derecho de alcabala que se cobraba “sobre el valor de todas las cosas muebles, inmuebles y semovientes que se venden ó permutan”<sup>61</sup>. De acuerdo con la modalidad de fiscalización de aquella época, se distinguen dos tipos de alcabalas: i) por entrada o denominadas del viento, cuyo control implicaba registrar el volumen y valor, según aforo, de las mercancías afectas que se producían en el mismo suelo alcabalatorio al cual ingresaban con el fin de ser vendidas en él y ii) por iguales o ajustes, que consistía en “un impuesto con-

<sup>55</sup> Sergio Villalobos, *El comercio y la crisis colonial*, Santiago, Universitaria, 2000, pp. 94-133.

<sup>56</sup> Real orden del 2 de octubre de 1772, en ANCH, FCM, serie 2, vol. 3372, f. 2.

<sup>57</sup> Metodología que, a diferencia de la historiografía chilena, se aplica en diversos estudios latinoamericanos. Importancia de las alcabalas para medir economías coloniales, en Rodolfo Pastor, “La alcabala como fuente para la historia económica y social de la Nueva España”, en *Historia Mexicana*, vol. 27, Ciudad de México, 1977, pp. 1-16; Juan Carlos Garavaglia y Juan Carlos Grosso, *Las alcabalas novohispanas (1776-1821)*, México, Archivo General de la Nación, 1987; Jorge Silva, “Una nueva fuente. Las alcabalas”, en *Historias*, vol. 26, Ciudad de México, 1991, pp. 154-155; entre otros.

<sup>58</sup> Marcello Carmagnani, “La oposición a los tributos en la segunda mitad del siglo XVIII”, en *Revista Chilena de Historia y Geografía*, vol. 129, Santiago, 1961, p. 171.

<sup>59</sup> Carmagnani, *Los mecanismos de la vida...*, op. cit., p. 175.

<sup>60</sup> Según censo de 1777-1778, encargado por el gobernador del reino de Chile Agustín de Jáuregui, en Marcello Carmagnani y Herbert Klein, “Demografía histórica: la población del obispado de Santiago 1777-1778”, en *Boletín de la Academia Chilena de la Historia*, vol. 72, Santiago, 1965, pp. 57-74.

<sup>61</sup> José Canga Argüelles, *Diccionario de Hacienda para el uso de los encargados de la suprema dirección de ella*, Londres, Imprenta Española de M. Calero, 1826, tomo I, p. 49.

certado, cuyo monto era fijado de común acuerdo entre el recaudador y el contribuyente con base a un cálculo aproximado del valor que podrían llegar a alcanzar las operaciones mercantiles gravables a realizar durante un año<sup>62</sup>.

En particular, tres son las alcabalas del viento que se compilan: i) por efectos y frutos provenientes del reino; ii) por venta de carnes muertas y iii) por cordillera. La primera de ellas corresponde al registro diario de los volúmenes y valores de mercancías procedentes del reino de Chile e internadas al por mayor para consumo y comercio en Santiago, en particular, de los productos cárnicos en que indaga este estudio: charquis y grasas<sup>63</sup>. La siguiente, revela el número de cabezas de ganado bovino y ovino que a diario ingresaba a la plaza Mayor de la capital para beneficio en el matadero y posterior reventa al detalle en las carnicerías de la Casa de Abastos<sup>64</sup>. El tercer tributo registra la internación de mercancías a través de pasos cordilleranos que conectaban las provincias trasandinas con el valle central de Chile, donde se identifica el ingreso a Santiago de toda gama de mercancías afectas, incluido el ganado a pie, en especial, de tipo bovino<sup>65</sup>.

Cabe destacar que la suma de los montos de recaudación correspondientes a las dos primeras alcabalas, es decir, por efectos y frutos del reino y por carnes muertas, equivale al nivel consolidado de este tributo que Marcello Carmagnani utiliza como insumo para estimar el valor de comercio interior de Santiago<sup>66</sup>. Esto distingue la perspectiva de este estudio, que busca iluminar nuevos aspectos de la estructura económica colonial de Chile por medio de una mayor exhaustividad en el tratamiento de las fuentes tributarias de esta época.

Es importante destacar que el espíritu de las alcabalas del viento era gravar las mercancías que se internaban a un determinado espacio para reventa y posterior consumo local. Por el contrario, los productos que ingresaban para consumo propio, intermedio, inversión, incluidas las mercancías en tránsito, si se justificaban de forma debida, quedaban exentos del pago de este impuesto. Esta discriminación tiene gran implicancia para los fines de este trabajo, sobre todo por la identificación de los bienes en tránsito hacia otros suelos alcabalatorios, puesto que permite sostener con un alto grado de certeza que las mercancías que circulaban en este comercio sí quedaban disponibles para consumo exclusivo de la población del espacio al que ingresaban, en este caso el corregimiento de Santiago. De lo contrario, habrían pagado tanto impuesto como operaciones de reventa se efectuasen, lo que limitaba económicamente la operación hacia otros destinos<sup>67</sup>. Además, el hecho de que las mercancías afectas tenían como destino el comercio para consumo, cuya venta al público general se efectuaba por los diversos canales minoristas del espacio santiaguino<sup>68</sup>, supone que la mayor proporción de estas transacciones

---

<sup>62</sup> Sánchez, *op. cit.*, p. 55.

<sup>63</sup> ANCH, FCM, serie 2, vols. 665-669, 673-682, 3209-3214.

<sup>64</sup> ANCH, FCM, serie 2, vols. 676, 677, 679, 682, 3209, 3214. Misma alcabala de Ciudad de México, en Quiroz, *Entre el lujo...*, *op. cit.*, pp. 122-123.

<sup>65</sup> ANCH, FCM, serie 2, vols. 643-647, 650-656, 3200-3202.

<sup>66</sup> Carmagnani, *Los mecanismos de la vida...*, *op. cit.*, pp. 175, 386.

<sup>67</sup> Misma evidencia para Nueva España, en Garavaglia y Grosso, *op. cit.*, pp. 12-13.

<sup>68</sup> Operaron en forma regular al interior del Corregimiento de Santiago durante la década de 1770 los segmentos de almaceneros, tenderos, bodegoneros, pulperos, comerciantes de abastos y hacendados, además de estanquilleros, estos últimos dedicados en exclusivo a la venta de tabacos al detalle, en Juan José Martínez

se relacionaba de forma directa con el consumidor final, quedando un margen menor para los asentistas que pudieron proveer a instituciones a nombre del Estado.

El uso de alcabalas implica dos limitaciones<sup>69</sup>. Una primera, por cobertura de actividad, puesto que el universo comercial de cualquier espacio socioeconómico incluye la esfera informal, esto significa en el contexto de esta época la operación de mercachifles, revendedores y regatones, quienes evadían de manera habitual la fiscalización de las autoridades<sup>70</sup>. Una segunda, por cobertura de producto, vale decir, que no todas las mercancías estaban afectas al pago de alcabalas, debido a su naturaleza débil y perecedera<sup>71</sup>, lo que incluía todo tipo de aves comestibles y cerdos. Ante la carencia de fuentes adecuadas para cubrir estos dos ámbitos, se excluyen de esta compilación para evitar estimaciones que sesguen los resultados de este trabajo. Por tanto, la referencia a “carnes” o “productos cárnicos” en este estudio solo remite a aquellas de origen bovino y ovino, sin contemplar el resto de las especies.

Este artículo consta de tres secciones restantes, más las conclusiones. En la próxima sección se establece la magnitud de la oferta ganadera y los productos cárnicos, en relación con la actividad de comercio mayorista que abastecía a Santiago. En la siguiente se analizan los principales aspectos de esta oferta y su espacio de incidencia en la circulación del ganado y los productos cárnicos. Por último, los resultados desde el punto de vista de la demanda, revelándose el consumo aparente de carnes en términos de volúmenes, su incidencia sobre la dieta de la población santiaguina y el contraste de estos niveles, en términos de carne de bovino, con otros espacios mundiales.

#### MAGNITUD DE LA OFERTA GANADERA Y PRODUCTOS CÁRNICOS

Desde el punto de vista de la recaudación de alcabalas, el comercio mayorista que ingresaba al corregimiento de Santiago representaba en promedio casi un 60% sobre el total del obispado durante los años 1773 a 1778 (cuadro N° 1)<sup>72</sup>.

---

Barraza, *Comercio interior en el Corregimiento de Santiago, 1773-1778*, tesis de Magíster, Santiago, Universidad de Chile, 2016, pp. 129-225.

<sup>69</sup> Similares en México y Perú, en Juan Carlos Garavaglia, “El mercado interno colonial a fines del siglo XVIII: México y el Perú”, en Heraclio Bonilla (ed.), *El sistema colonial en la América española*, Barcelona, Crítica, 1991, pp. 223-225.

<sup>70</sup> Antecedentes varios sobre segmentos informales, en Alemparte, *El Cabildo en Chile...*, op. cit., pp. 160, 183, 190; Vicuña Mackenna, *Historia crítica...*, op. cit., p. 496.

<sup>71</sup> De acuerdo con real orden de 6 de abril de 1777, en ANCH, FCM, serie 2, vol. 3372, f. 61v. Cobertura similar a Perú en Ronald Escobedo, “La Alcabala en el Perú bajo los Austrias”, en *Anuario de Estudios Americanos*, vol. 33, Sevilla, 1976, p. 263.

<sup>72</sup> Las cifras de recaudación del corregimiento de Santiago para el sexenio en estudio se agregan a partir de las alcabalas por efectos y frutos del reino y por carnes muertas, cuyos niveles corresponden con los que utiliza Marcello Carmagnani para expandir el comercio interno de la región de Santiago, en Carmagnani, *Los mecanismos de la vida...*, op. cit., pp. 175, 386.

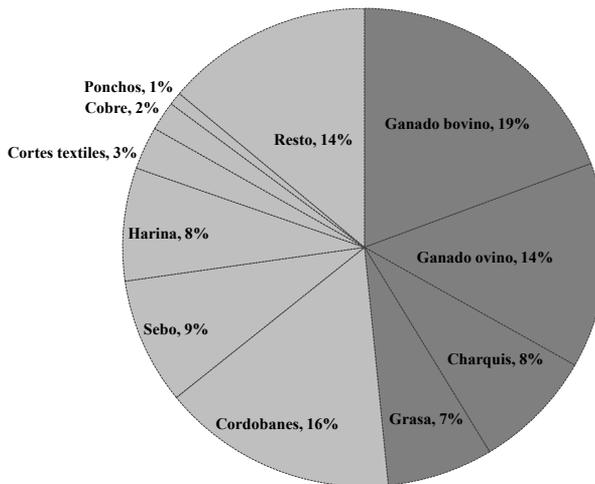
CUADRO N° 1  
*Recaudación de alcabalas (en pesos de ocho reales) por corregimiento  
 (obispado de Santiago, 1773-1778)*

Corregimiento	1773	1774	1775	1776	1777	1778	Prom
<b>Santiago</b>	<b>11.311</b>	<b>10.076</b>	<b>9.846</b>	<b>8.812</b>	<b>8.576</b>	<b>7.914</b>	<b>58%</b>
Villa de Quillota	1.600	2.050	2.050	2.050	2.050	4.346	15%
Casco del Puerto de Valparaíso	1.425	1.610	1.610	1.610	1.610	1.736	10%
Colchagua	900	900	900	900	1.201	914	6%
Villa San Agustín de Talca	850	900	900	900	900	1.439	6%
Santa Cruz de Triana (Rancagua)	300	310	310	310	310	572	2%
Aconcagua	250	290	290	290	290	-	1%
Melipilla	210	210	210	210	210	568	2%
<b>Total obispado de Santiago</b>	<b>16.846</b>	<b>16.346</b>	<b>16.116</b>	<b>15.082</b>	<b>15.146</b>	<b>17.490</b>	<b>100%</b>

Fuente: Elaboración sobre la base de ANCH, FCM, serie 2, vols. 665-669, 673-682, 3209-3214; ANCH, FCM, serie 1, vol. 4021; Carmagnani, *Los mecanismos de la vida...*, op. cit., p. 386.

Al descomponer esta actividad por sus mercancías, solo en términos de productos cárnicos, la internación de ganado (bovino y ovino), charquis y grasas (de origen vacuno) alcanzaba en promedio un 48% del valor total de esta circulación para el sexenio en estudio (gráfico N° 1)<sup>73</sup>.

GRÁFICO N° 1  
*Estructura de mercancías del reino de Chile que ingresaban al corregimiento de Santiago  
 (% promedio sobre valor total 1773-1778)*



Fuente: Elaboración sobre la base de Libros Particulares y Cuadernos de Noticias de Guardas, 1773-1778, en ANCH, FCM, serie 2, vols. 665-669, 673-682, 3209-3214.

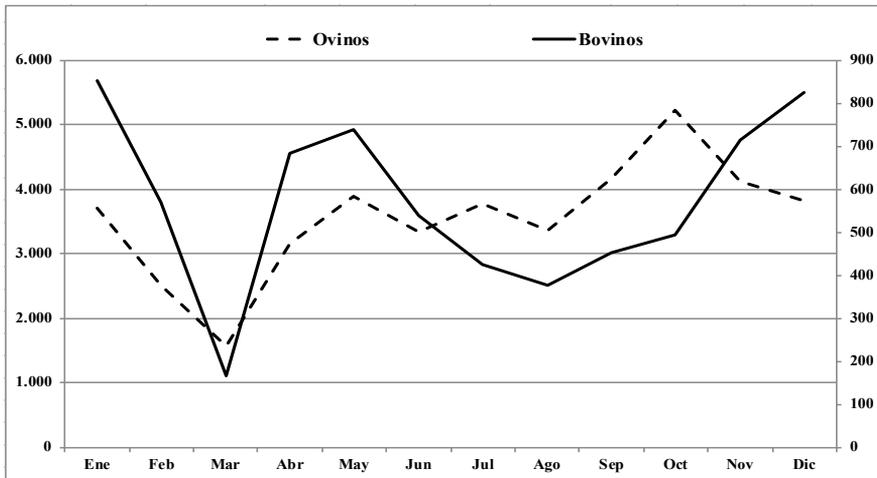
<sup>73</sup> Mayores antecedentes acerca de la estructura de este comercio mayorista, en Martínez, op. cit., pp. 88-129.

Es decir, solo el comercio de productos cárnicos (ganado bovino y ovino, charquis y grasas) representaba un 28% de las rentas totales que generaba el obispado a la Real Hacienda por la fiscalización de la actividad comercial interna, lo que constituye un primer antecedente respecto de la magnitud que significaba esta provisión al corregimiento de Santiago.

OFERTA DE GANADO Y PRODUCTOS CÁRNICOS:  
ORIGEN, CIRCUITOS Y PRÁCTICAS COMERCIALES

En cuanto al abastecimiento de ganado, durante 1773 a 1778 ingresaban en promedio por año 42446 cabezas de ganado ovino y 6788 respectivas de bovino. En términos mensuales, la oferta de ovinos presentaba mayor regularidad que la de bovinos. Mientras los primeros, salvo los meses de febrero y marzo, fluctuaban entre tres mil y cuatro mil unidades promedio mensuales, llegando incluso a superar las cinco mil cabezas en el mes de octubre, la oferta de reses presentaba caídas de mayor importancia en los meses de invierno (julio a septiembre, en torno a las cuatrocientas cabezas mensuales), sin considerar el magro desempeño del mes de marzo, para luego más que duplicarse a niveles de 850 cabezas durante el periodo diciembre a enero, correspondiente a los meses de verano (gráfico N° 2).

GRÁFICO N° 2  
*Número promedio mensual de cabezas de ganado que ingresaban a la ciudad de Santiago según tipo (1773-1778)*



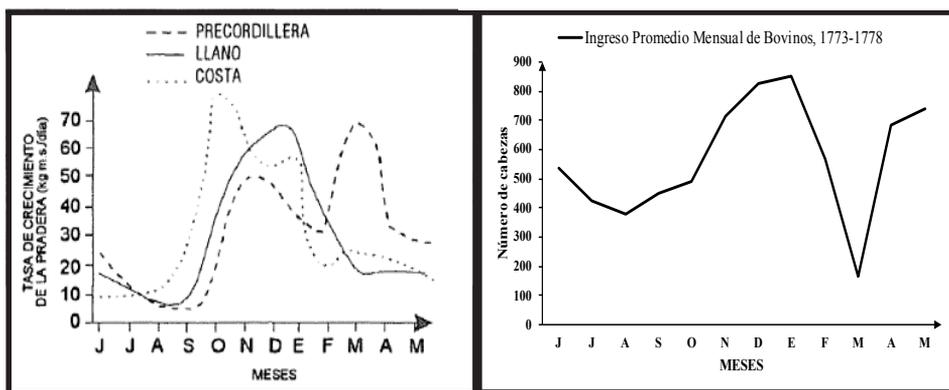
Fuente: Elaboración sobre la base de Libros Particulares y Cuadernos de Noticias de Guardas, 1773-1778, en ANCH, FCM, serie 2, vols. 676-677, 679, 682, 3209, 3214.

Esta marcada estacionalidad deja en evidencia el ciclo productivo natural de esta oferta. Nótese la similitud entre la curva de crecimiento mensual de la pradera situada

en el llano (gráfico N° 3) y la evolución mensual del ingreso de bovinos (reordenados los meses para facilitar su comparación en gráfico N° 4). Esta clara correlación entre disponibilidad de praderas para la engorda del ganado y beneficio de este, también la evidencia Claudio Gay a mediados del siglo XIX. Según este autor, mientras el otoño es la peor de todas las estaciones, dada la extremada escasez de pasto y a veces hasta de agua, a partir del mes de octubre se dan las mejores condiciones para la engorda del ganado<sup>74</sup>.

#### GRÁFICOS N° 3 Y 4

*Tasa de crecimiento mensual de la pradera por zona geográfica. Ingreso promedio mensual de cabezas de ganado bovino a la ciudad de Santiago (1773-1778)*



Fuente: Elaboración sobre la base de los mismos antecedentes del gráfico N° 2; Ljubo Goic y Mario Matzner, “Distribución de la producción de materia seca y características de tres regiones de la zona de las lluvias”, en *Avances en producción animal*, vol. 2, Santiago, 1977, pp. 23-31.

En consecuencia, se podría afirmar que, asociado a periodos en que las praderas naturales de la cuenca santiaguina incrementaban su disponibilidad, el abastecimiento de ganado bovino a la capital también aumentaba, debido al mayor ingreso que reportaba la venta de animales de mayor peso para el hacendado o propietario del ganado. Por un lado, los meses de diciembre y enero (verano) reflejan los puntos máximos de crecimiento de praderas y abastecimiento de ganado, por consiguiente, los mayores ingresos de la comercialización<sup>75</sup>. En contraste, los meses de invierno (julio a septiembre) de baja disponibilidad de praderas y, por ende, animales enflaquecidos, constituían un mal periodo para el negocio de la carne fresca por el retorno que significaba para sus dueños, por tanto, la oferta se contraía de manera considerable (gráfico N° 4). Este argumento se refuerza, toda vez que los precios al menor de la carne estaban de forma permanente

<sup>74</sup> Gay, *op. cit.*, pp. 415, 422.

<sup>75</sup> Así también lo constata otro viajero de la época: “la matanza se hace por lo común en los meses de diciembre o enero, que es quando el ganado vacuno está en su mayor gordura”, en Haenke, *op. cit.*, p. 182.

en regulación por parte del Cabildo de Santiago, a través de aranceles públicos<sup>76</sup>. Como consecuencia, la ganancia para los propietarios, asociada a los ingresos, quedaba condicionada de manera exclusiva a los mejores rendimientos, en términos del desposte de carne, que de la venta de cada animal en pie se podía obtener.

Esto deja en evidencia el carácter cíclico de esta oferta, en directa relación con las condiciones climáticas de las zonas productoras de alimento. En particular, destaca el llano, cuyas características geográficas corresponden con la cuenca del corregimiento de Santiago, constituyendo un primer antecedente respecto de la procedencia de este ganado.

Por otra parte, según inventario en 1778 de Javier Valdés, comerciante conocido de la capital<sup>77</sup> y propietario de la estancia Santa Cruz, perteneciente a la doctrina del mismo nombre, a seis leguas al sur de la ciudad de Santiago, poseía un potrero, en cuyo circuito engordaban seiscientas cabezas de vacuno, además de existencias por 4200 cabezas de crianza<sup>78</sup>. Cifra similar al número de cabezas en engorda que entre 1767 y 1774 se contabiliza en la hacienda Calera de Tango, colindante con la estancia Santa Cruz<sup>79</sup>. Suponiendo que estas existencias tenían como destino la venta en Santiago, bastarían once a doce estancias similares para abastecer su demanda, cercana a las siete mil cabezas por año.

Al considerar las doctrinas de Santa Cruz, Tango y Colina, Til-Til, Lampa, donde operaban treinta y cinco haciendas por año durante el sexenio 1773-1778<sup>80</sup>, cuya actividad correspondía a estancias ganaderas “por tener todas vacas y potros de engordar”<sup>81</sup>, esta demanda debió suplirse en buena proporción al interior del mismo corregimiento<sup>82</sup>.

Pese a esta aparente suficiencia ganadera, dominante en los meses estivales (octubre a enero), donde los rendimientos comenzaban a crecer hasta llegar a su máximo en el primer mes del año, las existencias debían complementarse con ganado de otras regiones en

<sup>76</sup> De Ramón y Larraín, *op. cit.*, p. 77.

<sup>77</sup> Los funcionarios aduaneros distinguían a los contribuyentes entre comerciantes conocidos del concierto comercial santiaguino (la mayoría de ellos vecinos de la ciudad) y no conocidos. Identificación de Javier Valdés, en ANCH, FCM, serie 2, vols. 665, 673-675, 678.

<sup>78</sup> ANCH, Fondo Capitanía General (en adelante, FCG), vol. 10, fs. 127-127v.

<sup>79</sup> Horacio Aránguiz, “Notas para el estudio de la Hacienda de la Calera de Tango. 1685-1783”, en *Historia*, vol. 6, Santiago, 1967, p. 245.

<sup>80</sup> De un total de 161, en promedio para este periodo, que comprendía el corregimiento de Santiago, según registros de alcabalas por ajuste de hacendados, en ANCH, FCM, serie 2, vols. 687-688, 691, 701, 3216-3217. El número de estancias concuerda además con los treinta y siete establecimientos del mismo rubro que se contabilizan en la provincia de Santiago a fines del siglo XVIII, en *Colección de Historiadores de Chile y de Documentos Relativos a la Historia Nacional, segunda parte de la descripción Histórico-Geográfica del Reino de Chile por Don Vicente Carvallo Goyeneche*, Santiago, Imprenta de la Librería del Mercurio, 1876, p. 30.

<sup>81</sup> Según descripción del corregimiento de Santiago del teniente de corregidor don Antonio Gómez en 1780, en Francisco de Solano, *Relaciones económicas del reino de Chile (1780)*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas Centro de Estudios Históricos, 1994, p. 113.

<sup>82</sup> Incluso, a fines del siglo XVIII Carvallo Goyeneche señala: “el ganado vacuno ha procreado tanto que hace un renglón considerable de comercio, i hay muchos hacendados que tienen toradas de mas de diez mil reses”, en *Colección de Historiadores de Chile, segunda parte...*, *op. cit.*, p. 15, mientras que el abate Juan Ignacio Molina afirma: “Hay allí hacendados tan poderosos que mantienen continuamente en su tierras diez ó doce mil cabezas de ganado vacuno...”: Juan Ignacio Molina, *Compendio de la historia geográfica, natural y civil del reyno de Chile, escrito en italiano por el Abate Don Juan Ignacio Molina, primera parte, que abraza la Historia Geográfica y Natural; traducida en español por Don Domingo Joseph de Arquellada Mendoza*, Madrid, Imprenta de Sancha, 1788, p. 372.

el periodo de bajo rendimiento durante los meses previos al invierno (marzo a mayo). Si se comparan las curvas de rendimiento del llano y precordillera (gráfico N° 3), se observa que el *peak* de crecimiento de las praderas se desplaza a los meses de marzo y abril en esta última zona, movimiento que es congruente con el repunte del abastecimiento posterior a marzo que se observa durante los meses de abril y mayo en los ingresos de ganado (gráfico N° 4). El acceso a diferentes nichos ecológicos, condición imprescindible para la ganadería a gran escala de aquella época<sup>83</sup>, refleja los incentivos de los distintos agentes para maximizar sus beneficios a costa de un ganado que al ganar más peso contribuía a su mayor valor al momento de efectuarse la venta en el destino final de consumo.

Así, parte de esta provisión de ganado bovino debió realizarse desde zonas trasandinas, puesto que las praderas precordilleranas perduran por más tiempo que en las áreas llanas de la cuenca. Tal como lo constata Arnold Bauer, respecto del valle central de Chile colonial, “en las alturas cordilleranas, entre 2 mil y 4 mil metros, hay más precipitaciones y se pueden encontrar pastos adecuados por varios meses después de que el valle se ha secado”<sup>84</sup>.

Varios son los estudios que reconocen el tráfico colonial de ganado bovino entre provincias trasandinas y Chile. Según estos trabajos, el superávit de ganado en la provincia de Cuyo habría comenzado desde mediados del siglo xvii<sup>85</sup> hasta alcanzar su máximo a fines de la centuria siguiente. Esta abundancia, cuyo origen también comprendía las provincias de Córdoba y Mendoza, incluyendo los valles de Uco y Jaurúa y los márgenes del río Tunuyán, motivó la búsqueda de nuevos mercados y mejores precios, lo que se tradujo en un permanente intercambio entre comerciantes de ambos lados de la cordillera<sup>86</sup>.

Uno a uno los antecedentes anteriores se confirman por medio de las fuentes tributarias. En primer lugar, en cuanto al circuito del ganado, la información de las alcabalas del viento por cordillera confirma su procedencia mayoritaria desde las provincias de Cuyo y Mendoza, incluyendo algunas partidas de Córdoba<sup>87</sup>. Debido a este origen y las características geográficas para la mantención del ganado durante su traslado, los ingresos se realizaban casi de forma exclusiva por la aduana cordillerana de El Portillo<sup>88</sup>,

<sup>83</sup> Arnold Bauer, *La sociedad rural chilena. Desde la conquista española a nuestros días*, Santiago, Andrés Bello, 1994, p. 31.

<sup>84</sup> Bauer, *op. cit.*, p. 30. Esto pese al eventual riesgo de temperaturas muy bajas (“heladas”) que podrían afectar de manera considerable el número y calidad del ganado (se agradece este comentario de la Dra. Viviana Conti, recibido durante las “XXV Jornadas de Historia Económica de Argentina”, Salta, 22 de septiembre de 2016).

<sup>85</sup> Así también se constata por medio del Cabildo de Santiago, a fin del siglo xvii, que prohibió el abastecimiento de ganado cuyano “por los daños que de la abundancia de este género se ha experimentado”, en Alemparte, *El Cabildo en Chile...*, *op. cit.*, pp. 227-228.

<sup>86</sup> Garavaglia, *op. cit.*, p. 63; Pedro Santos, *Historia económica de Mendoza durante el virreinato (1776-1810)*, Madrid, Universidad Nacional de Cuyo / Instituto “Gonzalo Fernández de Oviedo”, 1961, p. 323; Sempat Assadourian, *op. cit.*, pp. 332-340; Luis Alberto Coria, *Evolución económica de Mendoza en la época colonial*, Mendoza, Universidad Nacional de Cuyo, 1988, pp. 179-182, 304-307; Catalina Michieli, *Antigua historia de Cuyo*, San Juan, Ansilta, 1994, pp. 70-90; Silvia Palomeque, “Circuitos mercantiles de San Juan, Mendoza, y San Luis. Relaciones con el ‘interior argentino’, Chile y el Pacífico sur (1800-1810)”, en *Anuario del IEHS: Instituto de Estudios Histórico Sociales*, vol. 21, Tandil, Buenos Aires, 2006, pp. 18-19.

<sup>87</sup> ANCH, FCM, serie 2, vols. 643, 647, 651, 654, 3199, 3201.

<sup>88</sup> Una de las tres aduanas cordilleranas entre Chile y las provincias trasandinas donde, a partir de la puesta en marcha de la Administración de Alcabalas a principios de 1773, se ejercía control fiscal de este comercio. Los otros dos puestos aduaneros correspondían al camino principal Los Hornillos (actual paso

paso que conectaba el área mendocina con el valle del Yeso y la zona que riega cordillera abajo el río Maipo, al sur de la ciudad de Santiago. El llano a continuación comprendía las doctrinas de Tango y Santa Cruz, donde se ubicaba buena parte de las estancias ganaderas que se identifican en el corregimiento de Santiago, así como también dos potreros de propiedad del Cabildo de Santiago (San José y Potrero del Rey), cuya licitación cada seis años otorgaba a un arrendatario los derechos de cobro por el servicio de herbaje a los propietarios de animales que lo demandaban<sup>89</sup>.

La red ganadera de este negocio, que incluía la actividad de propietarios, capataces, vaqueros y arrieros tenía su contraparte en la operación de comerciantes, hacendados y carniceros, la mayoría de ellos vecinos de Santiago<sup>90</sup>. Así se constata, por ejemplo, en el negocio entre Luis Cerda, carnicero santiaguino, y Manuel Pinedo, vecino de Córdoba del Tucumán. El contrato entre ambos, con fecha mayo del año 1777, establecía la entrega por parte de Manuel Pinedo de mil cabezas de ganado vacuno en marzo del año siguiente, de acuerdo con escritura pública firmada por ambos ante escribano y testigos. Dicho contrato incluía un adelanto en efectivo de Luis Cerda del 50% del valor de la venta (1 250 pesos) “para la ayuda de la conducción de dicho ganado, y para remplazar el que pudiera perderse”. En adición, se establecían garantías para la ejecución del contrato, tales como: i) de las mil cabezas que comprendía la operación no podían faltar más de trescientas unidades, de lo contrario, las faltantes se rembolsarían al comprador al precio de tres pesos (veinticuatro reales), es decir, con un premio de cuatro reales por cabeza sobre el precio base del contrato (veinte reales), cuyo monto reflejaba el valor del servicio de flete a la capital que pagaba el comprador y ii) si el vendedor “faltase enteramente a la entrega de las 1.000 cabezas, o de ellas de 700 para abajo”, había de devolver los 1 250 pesos anticipados, más una multa de quinientos pesos, que de manera voluntaria el vendedor se exigía. Por último, se dejaba constancia de una obligación adicional, por parte del vendedor, de trescientas cabezas de ganado que se sumaban a la entrega estipulada en la transacción “las 250 por la falta que tuvo en el cumplimiento de igual contrato celebrado el año anterior, y las 50 restantes por compensatorio, y satisfacción de su mutua”<sup>91</sup>.

En cuanto a niveles, la internación de bovinos desde la banda cordillerana oriental fue superior a 32 000 unidades durante 1773-1778<sup>92</sup>, cifra que representaba un promedio anual de 5 446 cabezas, cuya entrada se concentraba de marzo a mayo, meses previos al

---

internacional Los Libertadores) y el cruce de Los Patos, ubicado a la altura del valle de Putaendo, al norte del corregimiento de Santiago.

<sup>89</sup> Vicuña Mackenna, *Historia crítica...*, *op. cit.*, p. 260; Hugo Ramírez, *Colección de historiadores de Chile y de documentos relativos a la historia nacional*, tomo LIII, *Actas del Cabildo de Santiago*, tomo xxx, Santiago, Sociedad Chilena de Historia y Geografía y Academia Chilena de la Historia, 1989, p. 103.

<sup>90</sup> ANCH, FCM, serie 2, vols. 643, 647, 651, 654, 3199, 3201.

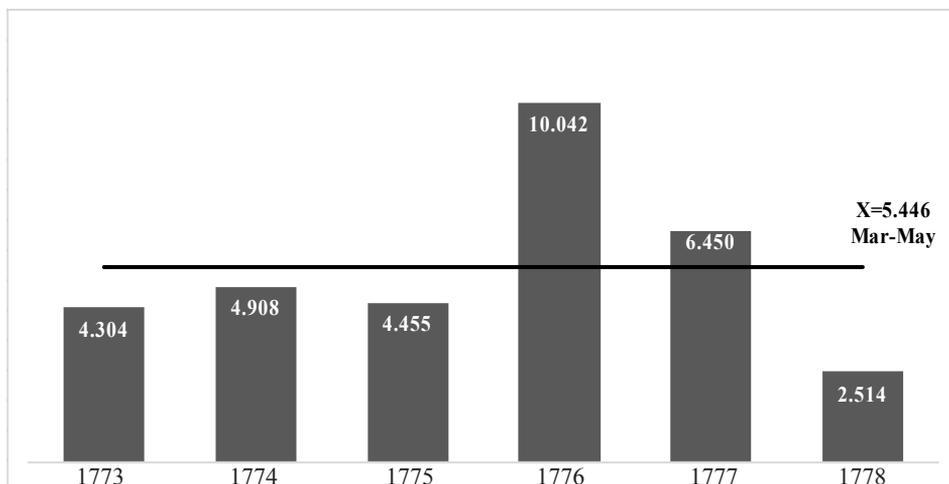
<sup>91</sup> Litigio por cobro de pesos, en ANCH, Fondo Real Audiencia, vol. 916, fs. 120-120v.

<sup>92</sup> Además de bovinos, ingresaban en menor cuantía mulas y caballos, no consta tráfico alguno de ovinos en los registros de aduanas cordilleranas. Respecto del alto nivel que se evidencia para el año 1776, el detalle que ofrecen las fuentes de alcabalas solo permite constatar, a falta de mayores antecedentes, que este ejercicio fue excepcional para el periodo en estudio, toda vez que se contabilizaron once transacciones entre productores trasandinos y compradores santiaguinos, monto que más que dobló las cinco operaciones que en promedio se ejecutaron para el resto de los años en análisis.

endurecimiento del invierno y cierre de las aduanas respectivas<sup>93</sup> (gráfico N° 5). Esto explica que entre las existencias de ganado en engorda en la hacienda de Calera de Tango en 1770 también se contabilizaran “torunos cuyanos”<sup>94</sup>.

GRÁFICO N° 5

*Número anual de cabezas de ganado bovino que ingresaban por la cordillera a Santiago (1773-1778)*



Fuente: Elaboración sobre la base de Libros Particulares de Alcabalas por Cordillera y Pliegos de Noticias de las Cargas y Animales, 1773-1778, en ANCH, FCM, serie 2, vols. 643, 647, 651, 654, 3199, 3201.

Aunque esta oferta parece abundante, en relación con la demanda de Santiago, cabe constatar que la tenencia de ganado bovino se destinaba a dos empresas. i) venta en pie para beneficio en mataderos y posterior reventa en carnicerías locales y ii) elaboración de charquis, grasas, sebos, cueros y suelas, productos que además tenían salida a mercados externos<sup>95</sup>. Según Claudio Gay, la primera empresa era menos rentable que la segunda, aunque reconoce que “esta ganancia es bastante variable y depende mucho del estado de la hacienda y de la habilidad del hacendado”<sup>96</sup>.

Asegurar el suministro de bovinos para la población santiaguina significaba, a su vez, impulsar una extensa cadena de actividades productivas. Así se evidencia, por ejemplo, en 1770 en la hacienda la Calera de Tango, donde “la matanza de animales ocupaba un gran número de personas y las faenas se efectuaban en dependencias es-

<sup>93</sup> El cierre de aduanas cordilleranas por dureza del clima invernal implicaba redestinar a sus funcionarios a la Administración en Santiago para cumplir labores auxiliares hasta la temporada siguiente, en ANCH, FCM, serie 2, vol. 3372, f. 14.

<sup>94</sup> Aránguiz, *op. cit.*, p. 245.

<sup>95</sup> Eduardo Cavieres, *El comercio chileno en la economía mundo colonial*, Valparaíso, Ediciones Universitarias de Valparaíso, 2008, pp. 59, 83.

<sup>96</sup> Gay, *op. cit.*, p. 424.

peciales cercanas a los corrales donde se extraía el sebo y se salaba el charqui<sup>97</sup>. Situación similar en las doctrinas de Tango y Colina, donde tenían lugar las “estancias con potreros en que echan a engordar las vacas, y producen el sebo, grasa y cecina con abundancia”<sup>98</sup>. El aprovechamiento del ganado bovino era tal que “no tiran como inútiles más que los sesos, los huesos, los pulmones y la sangre”<sup>99</sup>. De esta manera, la oferta trasandina se justificaba por la alta demanda de ganado bovino en el corregimiento de Santiago, no solo para abastecer el consumo de carnes frescas sino, también, para suministrar charquis y grasas, en adición a la oferta de mercancías no alimenticios como sebos, cueros y suelas, en tanto, insumos para la producción artesanal de otros diversos bienes finales para vestuario y vivienda<sup>100</sup>.

En relación con el ganado ovino, según Armando de Ramón y José Manuel Larraín, el abastecimiento de Santiago durante el siglo XVIII se habría desplazado desde el valle central hacia la zona sur del obispado homónimo, en particular, a los corregimientos de Colchagua y Maule. Esto debido al paulatino avance de la agricultura de los alrededores de la capital (Quillota, Aconcagua, Melipilla y Rancagua) por la creciente demanda limeña de trigo<sup>101</sup>.

Sin embargo, persiste la duda respecto de qué tan al sur de la capital era la procedencia de este ganado, considerando los costos de transporte desde estas zonas y, sobre todo en periodos de invierno y deshielos, la subida de los ríos que debían enfrentar los encargados del ganado al cruzar con los animales. Desde Colchagua y Maule hasta Santiago se debían atravesar, a lo menos, cuatro ríos de caudales importantes: Mataquito, Tinguiririca, Cachapoal y Maipo<sup>102</sup>. De acuerdo con Claudio Gay, el viaje duraba a lo menos tres semanas y ocasionaba de 2% a 3% de pérdidas, además de los efectos negativos sobre el peso y la calidad del ganado, por lo que “los hacendados de los alrededores de Santiago, y sobre todo los de Colina y Quilicura se han ocupado de este producto, y gracias a una sal que contienen estos pastos, sus carneros no ceden en nada, en cuanto á la bondad de sus carnes, á los de las provincias del Sur”<sup>103</sup>.

Según fuentes tributarias, el ingreso promedio de ganado ovino para el suministro diario de las carnicerías santiaguinas durante 1773 a 1778 era de ciento siete animales, siendo el máximo para un día 388 cabezas<sup>104</sup>. Como consecuencia, es probable que el origen de este ganado también se encontrara al interior del corregimiento. Así se constata por medio de las existencias de la hacienda de Santa Cruz, que en 1778 comprendió “3 ovejerías en las que se allan 2.700 cabezas de ganado ovejuno”<sup>105</sup>, mientras que en la de Tango, en promedio para el periodo 1766-1770, se albergó un total de mil ochocien-

<sup>97</sup> Aránguiz, *op. cit.*, pp. 221-262. Mayor detalle de esta producción, en Haenke, *op. cit.*, pp. 182-187; Gay, *op. cit.*, pp. 427-450.

<sup>98</sup> De Solano, *op. cit.*, p. 113.

<sup>99</sup> Gay, *op. cit.*, p. 434.

<sup>100</sup> De Ramón y Larraín, *op. cit.*, pp. 221-230.

<sup>101</sup> *Op. cit.*, pp. 75, 86.

<sup>102</sup> Claudio Gay, *Álbum de un viaje por la República de Chile*, Santiago, Origo, 2009, p. 43.

<sup>103</sup> Gay, *Agricultura...*, *op. cit.*, p. 463.

<sup>104</sup> Correspondiente al día 5 de septiembre de 1773, en ANCH, FCM, serie 2, vol. 676, f. 9.

<sup>105</sup> ANCH, FCG, vol. 10, f. 127v.

tas unidades por año<sup>106</sup>. Estas cifras, si bien no confirman cuánto se destinaba al abastecimiento local, sí entregan una referencia de la capacidad ganadera con la cual contaba este espacio, en relación con su nivel de demanda.

El circuito productivo comercial de la carne fresca concluía en la plaza Mayor de Santiago con la operación de la Casa de Abastos, cuyo emplazamiento en ese lugar data desde el año 1722<sup>107</sup>. El desposte de carnes que resultaba del beneficio de ganado que a diario ingresaba al matadero “frente a la Plaza Mayor y esquina con la actual calle de la Merced”<sup>108</sup> se vendía al detalle en los 88 mostradores que albergaban 193 garfios de fierro para colgar carne, según inventario de 1760<sup>109</sup>. Esta oferta se complementaba a la de revendedores “que vivían de la fresca y el fraude [...] pues tomaban a los vivanderos la mejor carne [...] y todo lo revendían después con notable exorbitancia del precio”<sup>110</sup>.

#### CONSUMO DE CARNES EN EL CORREGIMIENTO DE SANTIAGO

De acuerdo con Claudio Gay, una cabeza de bovino y una de ovino en el valle central de Chile rendían en promedio 135 y 10 kilogramos (kg) de carne para consumo en fresco, respectivamente<sup>111</sup>. Según las cifras anteriores, los volúmenes de carne para consumo aparente que se derivan de la conversión del ganado a pie que se internaban a Santiago durante los años 1773 a 1778 alcanzaban un promedio anual de 916 y 424 t de carnes de bovino y ovino, respectivamente<sup>112</sup>.

En adición, de acuerdo con los registros de recaudación por el pago de alcabalas del viento para este mismo periodo, ingresaban 4 113 cargas de mula con charquis y grasas en promedio por año, las cuales se distribuían en 2 856 y 1 257 unidades cuya estacionalidad se concentraba en el primer semestre en manos de comerciantes vecinos de Santiago<sup>113</sup>.

<sup>106</sup> Aránguiz, *op. cit.*, p. 248.

<sup>107</sup> De Ramón, *op. cit.*, p. 75. Horario de cierre de este establecimiento correspondía a las seis de la tarde en invierno y a las ocho de la noche en verano, en ANCH, FCM, serie 1, vol. 3997.

<sup>108</sup> De Ramón y Larraín, *op. cit.*, p. 74. Según los registros diarios de ingreso de ganado a la capital, el beneficio de ovinos se realizaba durante todos los días del año, mientras que la matanza de vacunos solo en días hábiles, siendo nula la operación los sábados y domingos, además de los festivos, en ANCH, FCM, serie 2, vols. 676-677, 679, 682, 3209, 3214.

<sup>109</sup> Eduardo Cavieres, *Sobre la Independencia en Chile. El fin del Antiguo Régimen y los orígenes de la representación moderna*, Valparaíso, Ediciones Universitarias de Valparaíso, 2012, pp. 204-205. Armando de Ramón y José Manuel Larraín afirman que eran dieciséis puestos los que existían en 1762 para venta de carne de vacuno, siendo “otros innumerables” los que se especializaban en la venta de ovinos, en De Ramón y Larraín, *op. cit.*, p. 74.

<sup>110</sup> José Toribio Medina, *Cosas de la Colonia. Apuntes para la crónica del siglo XVIII en Chile*, Santiago, Fondo Histórico y Bibliográfico José Toribio Medina, 1952, p. 154.

<sup>111</sup> Gay, *Agricultura...*, *op. cit.*, p. 374. Rendimiento del ganado bovino chileno fue bastante inferior al de Córdoba (172 kg) y Buenos Aires (207 kg), en Sempat Assadourian, *op. cit.*, p. 328 y Garavaglia, *op. cit.*, pp. 88-89. Mientras que se compara por debajo de los rendimientos del ganado bovino (144 kg) y ovino (14 kg) de Ciudad de México, en Quiroz, *Entre el lujo...*, *op. cit.*, p. 13; Calderón, *op. cit.*, p. 132.

<sup>112</sup> Sobre la base de Libros Particulares y Cuadernos de Noticias de Guardas, 1773-1778, en ANCH, FCM, serie 2, vols. 665-669, 673-682, 3209-3214; Gay, *Agricultura...*, *op. cit.*, pp. 374, 442.

<sup>113</sup> Basado en Libros Particulares y Cuadernos de Noticias de Guardas, 1773-1778, en ANCH, FCM, serie 2, vols. 665-669, 673-682, 3209-3214.

Considerando los antecedentes que informa el cronista jesuita Miguel de Olivares para mediados del siglo XVIII, una carga de mula correspondía a diecisiete arrobas<sup>114</sup> o 195,6 kg<sup>115</sup>, lo que equivalía, según los montos anteriores, a una entrada anual promedio de 559 y 246 t de charquis y grasas, respectivamente. De acuerdo con diversos antecedentes, buena parte de la provisión de charquis a Santiago se destinaba a la alimentación de trabajadores en obras públicas y población reclusa en conventos, monasterios y hospitales, cuyo financiamiento estaba a cargo de la Iglesia y el Estado<sup>116</sup>.

En suma, se abastecían a la capital 2 145 t de carnes en promedio por año durante este periodo, siendo mayoritario el abastecimiento de los productos de origen vacuno (80%), incluyendo el aporte de charquis y grasas que se beneficiaban de este último ganado, en relación con el suministro de origen ovino (20%). Así, este resultado contrasta con la noción de un mayor consumo de carnes de ovino, sobre la base del mayor número de cabezas de esta especie que ingresaban año a año a Santiago, tal como se evidencia en la sección anterior.

En términos *per capita*, con una población de 27 576 habitantes<sup>117</sup>, el consumo aparente de proteína animal de un individuo del corregimiento de Santiago habría alcanzado los 78,4 kg al año o 215 gr al día, es decir, cerca del 35% de la energía diaria que se requiere, basada en una dieta básica de subsistencia de 1 936 calorías/día<sup>118</sup>. De este volumen total, 33,4 kg correspondían a carnes de bovino, 20,5 kg a charquis, 15,4 kg a carnes de ovino y 9,1 kg a grasas (gráfico N° 6).

<sup>114</sup> Según este testigo, cada mula cargaba dos tercios que variaban en peso entre seis a once arrobas cada uno, en *Colección de historiadores de Chile y de documentos relativos a la historia nacional*, tomo IV: *Historia militar, civil y sagrada de Chile*, por Miguel de Olivares, Santiago, Imprenta del Ferrocarril, 1864, pp. 71-72. Equivalencia similar a la que establece Manuel de Salas en 1796, quien afirma que una carga de mula variaba de quince a diecisiete arrobas, en Universidad de Chile, *Escritos de Don Manuel de Salas y documentos relativos a él y a su familia*, Santiago, Imprenta Cervantes, 1910, tomo I, p. 167. Cifra que se mantiene para el siglo XIX: dieciséis arrobas, en Gay, *Agricultura...*, *op. cit.*, p. 214. Este monto se compara por debajo de veintiuna arrobas, en De Ramón y Larraín, *op. cit.*, p. 373; mientras que por encima de las doce arrobas en México y Argentina, en Quiroz, *Entre el lujo...*, *op. cit.*, p. 13 y Viviana Conti, “Reordenamiento de las rentas fiscales en la emergencia de los estados provinciales. Salta y Jujuy (1835-1853)”, en *Travesía*, vols. 14-15, Tucumán, 2012-2013, p. 18. Se opta por cifras de cronistas, dada su calidad de protagonistas de la época y a sabiendas de las diferencias en unidades de peso y medida en el contexto colonial americano, en Ruggiero Romano, *Mecanismo y elementos del sistema económico colonial americano. Siglos XVI-XVIII*, México, Fondo de Cultura Económica, 2004, pp. 429-434.

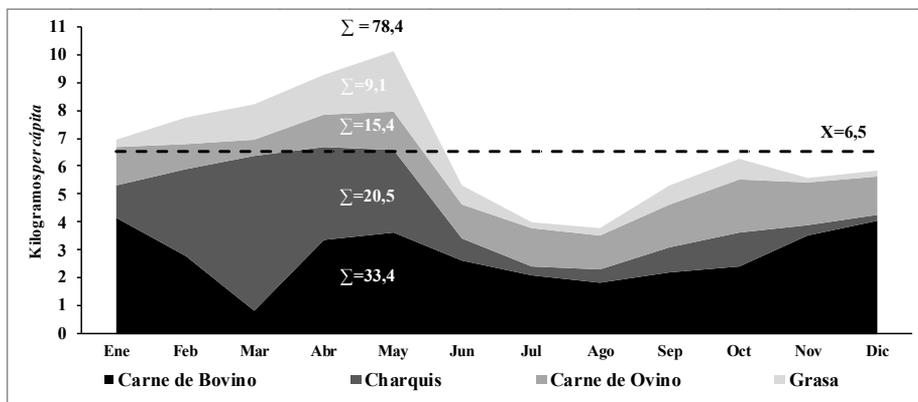
<sup>115</sup> Cada arroba a veinticinco libras, en Universidad de Chile, *op. cit.*, p. 169; De Ramón y Larraín, *op. cit.*, p. 373.

<sup>116</sup> De Ramón y Larraín, *op. cit.*; Quiroz, “Salarios y condiciones...”, *op. cit.*; Llorca-Jaña y Navarrete-Montalvo, *op. cit.*

<sup>117</sup> Incluye el área urbana de Santiago, más zonas rurales de Ñuñoa y Renca, según censo de 1777-1778, en Carmagnani y Klein, *op. cit.*, 57-74. Esta cifra excluye la población de los párvulos y de las zonas rurales de Tango y Colina, los primeros por su corta edad para una dieta de estas características, mientras que los segundos por la suposición de una provisión directa desde las estancias ganaderas donde habitaban.

<sup>118</sup> Sobre la base de United States Department of Agriculture (USDA), *Agricultural Research Service USDA Food Composition Databases*. Disponible en <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/search/list> [fecha de consulta: 3 de julio de 2016]; Allen *et al.*, *op. cit.*, p. 38; Allen, Murphy & Schneider, “The Colonial Origins...”, *op. cit.*, p. 873; Allen, Murphy & Schneider, “Una de cal y otra...”, *op. cit.*, p. 70.

GRÁFICO N° 6  
*Abastecimiento promedio mensual (kilogramos per capita) de carnes, por tipo*  
*(corregimiento de Santiago, 1773-1778)*



Fuente: Elaboración sobre la base de Libros Particulares y Cuadernos de Noticias de Guardas, 1773-1778, en ANCH, FCM, serie 2, vols. 665-669, 673-682, 3209-3214; Gay, *Agricultura...*, *op. cit.*, pp. 374, 442; *Colección de historiadores de Chile, Historia militar...*, *op. cit.*, p. 72; De Ramón y Larraín, *op. cit.*, p. 373; Carmagnani y Klein, *op. cit.*, pp. 57-74.

Según se revela en el gráfico anterior, la distribución del abastecimiento total de carnes era abundante durante los cinco primeros meses del año, alcanzando su máximo en el mes de mayo (10,1 kg), etapa en que el charquis complementaba la oferta de carnes frescas de todo origen ganadero sobre todo en la aguda caída que experimentaban durante el mes de marzo. En contraste, el suministro del resto del año correspondía en mayor medida a carnes frescas, siendo la estación de invierno, en especial en los meses de julio y agosto, el periodo de menor oferta en general (4,0 kg y 3,8 kg, respectivamente).

Cabe destacar que la estacionalidad de esta oferta no coincidía con las ventas de carnes ni quizá, menos aún, con el momento en que se efectuaba su consumo, debiendo ser este último fenómeno uniforme a lo largo del año, dada la posibilidad de conservación que poseían los charquis, grasas y, en particular, las carnes debida y oportunamente saladas. Esta distinción entre el tiempo de la oferta y el consumo efectivo de los tipos de carnes puede visualizarse a través del ingreso de ganado al matadero de la ciudad de Santiago, en especial a partir de la demanda por carne que año a año se evidencia en el transcurso del tiempo de la Cuaresma, desde mediados del mes de febrero y por todo el mes de marzo (véase cuadro N° 2, como ejemplo para el año 1774). Durante este periodo, la Iglesia exigía a la población el ayuno y con ello prohibía el consumo de carnes los siete días de la semana. Pese a esta negativa, que afectaba en mayor grado a la entrada de ganado a pie para beneficio y posterior venta al detalle en las carnicerías, la oferta de charquis experimentaba su mayor volumen de ingreso (gráfico N° 6), por lo que seguramente era almacenado por el comercio para su posterior venta y consumo en la estación de menor provisión, es decir, el invierno. No obstante, hubo años, como el de 1773, en que la sequía que afectó a la zona central del reino de Chile fue tan significativa que el Cabildo debió intervenir en nombre del pueblo para rebajar a cuatro días esta prohibi-

ción “en inteligencia de la mucha escasez de los necesarios alimentos para cumplir en el todo el ayuno de la Santa Cuaresma”<sup>119</sup>.

CUADRO N° 2  
*Ingreso diario de cabezas de bovino al matadero de Santiago (1774)*

Día/Mes	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
1	0	32	5	0	52	8	0	12	8	0	30	32
2	64	36	4	9	32	17	0	8	0	36	30	0
3	37	35	5	53	36	0	16	8	0	16	20	0
4	35	0	0	40	36	0	6	7	30	16	0	48
5	36	0	0	28	30	32	12	0	11	14	0	31
6	32	47	10	30	0	20	14	0	9	12	44	34
7	0	36	3	28	0	20	8	28	10	0	20	30
8	0	52	6	0	52	21	0	8	10	0	24	30
9	52	38	5	0	23	18	0	0	0	40	26	0
10	36	39	5	49	20	0	24	18	0	18	24	0
11	38	0	3	32	32	0	4	10	35	16	0	52
12	36	0	1	33	20	40	12	0	11	14	0	42
13	40	55	15	26	0	13	15	0	10	12	40	32
14	0	32	5	24	0	16	12	32	12	0	24	0
15	0	32	5	0	40	15	0	16	4	0	32	38
16	46	0	5	0	28	15	0	14	0	28	28	0
17	36	0	3	48	24	0	28	12	0	14	28	0
18	33	0	1	32	23	0	10	10	31	16	0	57
19	36	0	1	36	19	32	8	0	16	18	0	32
20	34	0	6	33	0	16	12	0	0	18	48	0
21	0	0	3	28	0	16	12	24	0	0	32	38
22	0	1	3	0	40	8	0	8	20	0	39	36
23	60	2	3	0	21	0	0	0	0	30	32	0
24	44	0	3	50	20	0	24	20	0	18	26	0
25	42	0	1	22	0	0	11	6	28	24	0	64
26	40	0	0	32	15	32	14	0	12	20	0	32
27	38	12	0	32	0	8	12	0	14	0	44	36
28	0	8	0	24	0	0	12	31	12	0	20	38
29	0		0	0	30	16	0	11	10	0	0	36
30	52		0	0	13	12	0	16	0	44	36	0
31	36		0		12		30	12		0		0

Fuente: Elaboración sobre la base de Cuadernos de Noticias de Guardas, 1774, en ANCH, FCM, serie 2, vol. 677.

Desde otra perspectiva, tales volúmenes de carne explican la constante inquietud del Cabildo de Santiago por asegurar la provisión regular y el cobro de un precio justo por la sal<sup>120</sup>, “siendo mucha la que se consume en el uso de ellas [carnes saladas]” su abastecimiento

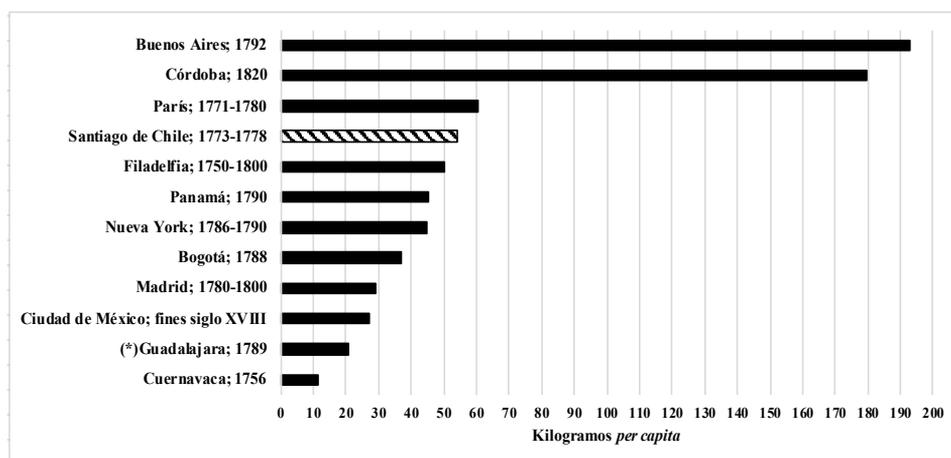
<sup>119</sup> *Colección de historiadores de Chile..., Actas del Cabildo..., op. cit.*, tomo xxxiv, p. 72.

<sup>120</sup> Ejemplos de esta atención por parte de las autoridades del Cabildo de Santiago en los años 1771 y 1772, en *Colección de historiadores de Chile y de documentos relativos a la historia nacional*, tomo LVII, *Actas del Cabildo de Santiago*, tomo xxxiv, Santiago, Sociedad Chilena de Historia y Geografía y Academia Chilena de la Historia, 1989, pp. 17, 34, 58.

no alcanzaba para suplir esta alta demanda local, razón por la cual también se importaba desde Lima<sup>121</sup>. Más allá de esta preocupación, la oferta de sal a la capital, al menos la que procedía desde el interior del reino de Chile según registros tributarios de alcabalas del viento<sup>122</sup>, alcanzaba para el sexenio en análisis un ingreso promedio anual de 660 cargas y 262 fanegas. Esto es, alrededor de 145 t al año en promedio que equivalían a casi 4 kg por habitante, considerando la población total del corregimiento de Santiago<sup>123</sup>.

Con todo, solo en términos de carne de bovino, el consumo *per capita* de Santiago (54 kg), incluyendo charquis, aunque se compara por debajo de los niveles de Buenos Aires (193 kg), Córdoba (179 kg) y, en menor medida, de París (61 kg), fue superior a la ingesta contemporánea de Filadelfia (50 kg), Panamá (45 kg), Nueva York (45 kg), Madrid (34 kg), Bogotá (37 kg), Ciudad de México (28 kg), Guadalajara (21 kg) y Cuernavaca (11 kg) (gráfico N° 7).

GRÁFICO N° 7  
*Volúmenes anuales de consumo de carne de bovino (kilogramos per capita), en distintas ciudades (mediados de siglo XVIII a principios de XIX)*



(\*) Incluye una proporción minoritaria de carne de origen ovino.

Fuente: Elaboración sobre la base de mismos antecedentes de gráfico N° 6; Armand Husson, *Les consommations de Paris*, Paris, Guillaumin et Cie, 1856, p. 157; Barrett, *op. cit.*, p. 534; Smith, *op. cit.*, p. 170; Sempat Assadourian, *op. cit.*, p. 328; Garavaglia, *op. cit.*, p. 89; Castellero-Calvo, *op. cit.*, pp. 433, 442, 444; José Bernardos Sanz, *No sólo de pan. Ganadería, abastecimiento y consumo de carne en Madrid (1450-1805)*, tesis doctoral, Madrid, Universidad Autónoma de Madrid, 1997, p. 571; Quiroz, *Entre el lujo...*, *op. cit.*, pp. 13, 109; Baics, *op. cit.*, p. 8; Calderón, *op. cit.*, p. 132.

<sup>121</sup> Colección de historiadores de Chile..., *Actas del Cabildo...*, *op. cit.*, tomo xxxiv, p. 54.

<sup>122</sup> Misma fuente documental que se utiliza para la compilación de los volúmenes de charquis y grasas.

<sup>123</sup> Conversión de cargas, de acuerdo con antecedentes en nota al pie número 114. Cada fanega igual a 156 libras, en Universidad de Chile, *op. cit.*, p. 169. Población de corregimiento de Santiago: 38330 habitantes, en Carmagnani y Klein, *op. cit.*, pp. 57-74.

Al comparar el valor anual de la canasta de carnes en Santiago (cuadro N° 3), cuyos precios se obtienen desde diversas fuentes<sup>124</sup>; con el salario nominal de un trabajador urbano no calificado (peón) del mismo periodo<sup>125</sup>, este gasto representaba tan solo el 6,8% de su ingreso por año. Es decir, el trabajador de menor nivel en el escalafón laboral de la época, ocupándose solo un mes en labores remuneradas, alcanzaba a suplir esta ingesta cárnica para todo un año. Este gasto podía llegar hasta un 57,5% de su presupuesto anual, dependiendo del número de personas que integraran su hogar<sup>126</sup> y si este era el único que percibía ingresos, en un contexto económico de creciente monetización de la población urbana santiaguina producto de la alta cobertura que ya tenía durante esta época el régimen salarial en las relaciones laborales<sup>127</sup>.

Sobre la base de la estimación de salarios que se expresan en términos de la capacidad de compra de carne, un peón santiaguino podía adquirir, por medio de la remuneración de un día de trabajo, 6,4 kg de carne fresca de bovino o 3,9 kg de origen ovino, niveles que se sitúan entre los primeros del mundo, en comparación con la evidencia de otros espacios<sup>128</sup>. Tal como defiende un autor, en relación con el consumo universal de carnes de mediados del siglo XVIII en ciudad de México, no se puede pensar en un consumo alimenticio en alto grado desigual, al menos en los mismos términos que el acaparamiento de dinero, debido a la limitada capacidad humana de nutrición<sup>129</sup>. Como consecuencia, a partir de los resultados anteriores, es probable que los niveles de consumo de carne fueran accesibles a una alta proporción de la población santiaguina, situación que contrasta con la imagen desigual con que se caracteriza a las sociedades de Antiguo Régimen, donde los sectores populares estaban excluidos de esta dieta<sup>130</sup>.

<sup>124</sup> Precio por kilogramo de carne de bovino, sobre la base de medio real de plata por tres a cuatro libras, según Carvallo Goyeneche, en *Colección de Historiadores de Chile, Segunda parte...*, op. cit., p. 59. Este nivel es consistente con precio al consumidor de 40 reales por el total de partes de un bovino (cuyo rendimiento se asume en 135 kilogramos de carne por cabeza), en De Ramón y Larraín, op. cit., p. 77; precio por kilogramo de charquis, carne de ovino y grasa, en base a montos de 19,58, 5,16 y 27,47 reales de plata, según unidad de medida, respectivamente, durante quinquenio 1774-1778, en De Ramón y Larraín, op. cit., p. 405. Al comparar con datos de Vicente Carvallo Goyeneche, precios de charquis (veinte reales/quintal) y grasas (veinticuatro reales/botija) coinciden con los antecedentes anteriores para este periodo, en *Colección de historiadores de Chile, Segunda parte...*, op. cit., p. 27.

<sup>125</sup> Equivalente a 560 reales por año, los cuales resultan de un salario nominal promedio diario de dos reales, asumiendo al igual que otros estudios relativos un total de 280 días efectivos de trabajo al año, sin contar el valor de la mantención, en Llorca-Jaña y Navarrete-Montalvo, op. cit., pp. 84-85; Quiroz, "Salarios y condiciones...", op. cit., p. 243. Esta característica del salario, sin mantención, también se evidencia para la realidad mexicana del siglo XVIII, en Amílcar E. Challú & Aurora Gómez-Galvarriato, "Mexico's real wages in the age of the Great Divergence, 1730-1930", in *Journal of Iberian and Latin American Economic History*, vol. 33, N° 1, Madrid, 2015, p. 87.

<sup>126</sup> La familia nuclear de fines del siglo XVIII en Chile central superaba los cuatro integrantes y podía alcanzar hasta los 8,4 individuos, en René Salinas, "Población, habitación e intimidad en el Chile tradicional", en Rafael Sagredo y Cristián Gazmuri (dirs.), *Historia de la vida privada en Chile. El Chile tradicional. De la Conquista a 1840*, Santiago, Taurus, 2005, tomo 1, p. 13.

<sup>127</sup> Referencias en nota al pie número 52.

<sup>128</sup> Dobado-González y García-Montero, op. cit., pp. 304-305; Dobado-González, op. cit., pp. 22, 34-35.

<sup>129</sup> Calderón, op. cit., p. 133.

<sup>130</sup> Salinas, "Población, habitación...", op. cit., p. 32.

CUADRO N° 3  
*Valor anual de la canasta de carnes en Santiago de Chile, promedio  
 1773-1778*

Producto	Cantidad		Precio	Valor	
	k./Hab./Año	%/Total	Reales/k.	Reales/Año	%/Total
Carne de Bovino	33,4	43	0,3	10,4	27
Charquis	20,5	26	0,4	8,7	23
Carne de Ovino	15,4	20	0,5	8,0	21
Grasas	9,1	12	1,2	10,9	29
<b>Total</b>	<b>78,4</b>	<b>100</b>		<b>37,9</b>	<b>100</b>

Fuente: Elaboración sobre la base de los mismos antecedentes del gráfico N° 6; *Colección de historiadores de Chile, Segunda parte...*, op. cit., pp. 27, 59; De Ramón y Larraín, op. cit., p. 405.

#### CONCLUSIONES

Excluyendo la población de párvulos y estancias ganaderas, un habitante del corregimiento de Santiago durante la década de 1770 consumía 78,4 kg de carne en promedio al año, volumen que incluía solo carnes frescas de ganado bovino y ovino, charquis y grasas. Esta provisión proporcionaba un 35% de la energía que se requeriría al día, sobre la base de una dieta individual de subsistencia de 1936 calorías.

Es probable que este nivel de consumo cárnico haya sido una realidad para la mayoría de la población, toda vez que el gasto en esta ingesta representaba solo un 6,8% del ingreso anual de un trabajador urbano no calificado de la época. Es decir, solo bastaba un mes de labores remuneradas como peón para suplir la provisión individual de carne de todo un año, lo que contrasta con la idea convencional de que los sectores populares habrían estado al margen de esta dieta debido a su bajo o nulo poder adquisitivo.

En el ámbito global, si bien el consumo *per capita* de carne solo de origen bovino en Santiago durante este periodo era inferior a la realidad de Buenos Aires y Córdoba, que gozaban de condiciones productivas excepcionales, en contraste superaba a un buen número de centros urbanos americanos e, incluso, europeos. Este resultado se refuerza al evaluar los salarios de los trabajadores urbanos menos calificados de esta economía, en términos de la capacidad de gasto en carne de origen bovino, cuyos niveles se situaron entre los primeros del mundo. Pese a esto, no es razonable sostener un liderazgo mundial de la población de Santiago en el consumo de este alimento, falta considerar el resto de los tipos de carnes que no contempla este estudio (aves y cerdos, por ejemplo) y que en otros espacios pudo tener una incidencia considerable sobre la dieta de sus habitantes.

Por otra parte, es factible que el contenido de esta dieta haya perdurado en Santiago hasta las primeras décadas del siglo XIX y que no haya sido distinta a la del resto del reino de Chile, al menos la relativa al obispado de Santiago, que concentraba la mayor parte de la población chilena. Así se advierte de la rigurosa descripción productiva y

comercial que hacen de esta región distintos cronistas<sup>131</sup>, cuya riqueza, en términos de existencias ganaderas y tráfico de productos pecuarios, tiene, además, su correlato en el progresivo aumento de la recaudación impositiva con que se gravó la producción agropecuaria y el comercio interno durante todo el periodo tardío colonial<sup>132</sup>.

En términos de la estructura de consumo alimenticio de Santiago, al contrario de lo que establecen Armando de Ramón y José Manuel Larraín<sup>133</sup>, tanto en volumen como en valor a precios corrientes de la época, la carne de bovino (incluyendo charquis y grasas) representó una proporción mayoritaria de esta demanda, en relación con la participación de la carne de ovino. Este resultado afecta la estructura de ponderaciones del gasto en consumo de los hogares de Santiago de fines del siglo XVIII, incidiendo en la agregación de series de precios y salarios reales, entre las variables de mayor interés para el análisis histórico-económico de este periodo.

Toda la evidencia anterior permite revalorizar las condiciones de vida chilenas, en particular de la población que se concentró dentro de los límites del corregimiento de Santiago. Más allá de la incidencia nutricional que significó la ingesta cárnica, los resultados de esta compilación sobre el consumo aparente de la población santiaguina corroboran la imagen de cronistas y viajeros en cuanto al abundante y extendido uso de carnes, charquis y grasas en la cocina chilena a fines del periodo colonial. Esto implica que a las afirmaciones del tipo “vientre repleto de trigo” o “invierno sólo de zapallo asado, y el verano los sandiales” con que el historiador Benjamín Vicuña Mackenna caracteriza la alimentación de la sociedad colonial chilena<sup>134</sup>, habría que agregarles una justa proporción de carnes. Este renovado cuadro, que sugiere un estado nutricional superior al que imputa la historiografía convencional, permite revalorizar los niveles de vida de la población santiaguina, incluso reconociendo las desigualdades propias de este contexto, a partir de la comprensión de los diversos aspectos culturales que se manifestaban en torno a esta pauta de alimentación, lo cual afectaba de manera significativa el bienestar de esta sociedad colonial en múltiples esferas de su vida cotidiana.

En consecuencia, estos resultados, aunque se derivan desde una perspectiva metodológica alternativa, se inscriben en la historiografía que apoya, con evidencia empírica la visión optimista de los estándares de vida de la América española colonial<sup>135</sup> y, en especial, de Chile<sup>136</sup>. En contraste a la negativa posición que asignan los partidarios de la teoría neoinstitucionalista a esta región, al comparar sus condiciones de vida, sobre la base de la estimación de salarios reales, con la América del Norte británica y el noroeste de Europa<sup>137</sup>.

<sup>131</sup> Molina, *op. cit.*, pp. 372-377; *Colección de historiadores de Chile, Segunda parte...*, *op. cit.*, pp. 23-92.

<sup>132</sup> Referencia a crecimiento de niveles de recaudación de diezmos y alcabalas, manteniéndose constantes las tasas impositivas, desde fines del siglo XVIII a principios del XIX, en Carmagnani, *Los mecanismos de la vida...*, *op. cit.*, pp. 386-388, 412-414. Asimismo, la historiografía del interior argentino estima que durante la primera década del siglo XIX los niveles de exportación de ganado bovino hacia Chile alcanzaban al menos las diez mil cabezas por año, en Coria, *op. cit.*, p. 213; Palomeque, *op. cit.*, p. 19.

<sup>133</sup> De Ramón y Larraín, *op. cit.*, pp. 71, 78-79, 81.

<sup>134</sup> Benjamín Vicuña Mackenna, *El ostracismo del general D. Bernardo O'Higgins escrito sobre documentos inéditos i noticias auténticas*, Valparaíso, Imprenta i Librería del Mercurio de Santos Tomero, 1860, pp. 84, 88.

<sup>135</sup> Dobado-González y García-Montero, *op. cit.*, pp. 319-320; Dobado-González, *op. cit.*, p. 18.

<sup>136</sup> Llorca-Jaña y Navarrete-Montalvo, *op. cit.*, p. 89.

<sup>137</sup> Allen, Murphy & Schneider, “The Colonial Origins...”, *op. cit.*

En cuanto al segundo objetivo, desde el punto de vista de Ruggiero Romano, quien plantea que todas las ciudades coloniales desempeñaban una función específica<sup>138</sup>, la alta participación del mercado de las carnes revela que la economía del corregimiento de Santiago se favorecía de la actividad pecuaria y sus sectores relacionados, incluyendo los segmentos de comercio respectivos, cuyos productos para la alimentación humana representaban casi la mitad del valor de las mercancías locales que se destinaban a los consumidores santiaguinos.

Al examinar el consumo como componente integral del proceso económico, esto es, sin desestimar su incidencia en la producción, la oferta, la demanda, la distribución y el intercambio<sup>139</sup>, se aprecia la importancia del circuito trasandino en la configuración y desarrollo del mercado interno santiaguino durante el último tercio del siglo XVIII. En particular, el estudio de la oferta de ganado bovino para satisfacer la demanda alimenticia de los consumidores santiaguinos demuestra la integración plena de tres espacios, por medio de la articulación de sus actividades económicas: i) las provincias ganaderas de Córdoba, Cuyo y Mendoza; ii) las estancias productoras de las doctrinas rurales, al sur del corregimiento de Santiago y iii) los segmentos urbanos de comercio minorista, incluido el matadero, que se concentraban mayormente en la ciudad de Santiago. En consecuencia, el desarrollo de este mercado no solo fue relevante para la población santiaguina en términos nutricionales, incluyendo en estos los aspectos culturales de la alimentación como “fenómeno humano completo”<sup>140</sup>, sino que, también, favoreció la mejora de las condiciones materiales de una proporción no despreciable de esta sociedad, a través de la capacidad de pago que generó la labor remunerada de estancieros, propietarios de ganado, arrieros, capataces, vaqueros, peones, matarifes, carniceros y comerciantes, entre muchos otros agentes de esta economía.

Pese a la evidencia anterior, aún persiste la visión tradicional que caracteriza como marginal a la economía chilena del siglo XVIII por la escasa circulación de dinero metálico que impidió el crecimiento de su mercado doméstico, afectando sobre todo a los sectores populares<sup>141</sup>. Esta imagen, por lo demás, avala el diagnóstico que caracteriza al consumo local chileno como modesto y limitado a las cortas necesidades de la población<sup>142</sup>, respaldando la tesis de la falta de autonomía de esta economía debido a su incapacidad de contrarrestar los estímulos extranjeros<sup>143</sup>. En contraste a este esquema, de escaso sostén empírico, la articulación de las distintas actividades productivas en torno al mercado de la carne con sus ramas de comercio respectivas, que, a su vez, permitía la circulación del dinero a través de sus ingresos, refleja cuán monetizada funcionaba la sociedad santiaguina en el último tercio del siglo XVIII. Este fenómeno, por cierto, no se desarrolló de manera aislada, puesto que por la misma época (1775-1777) se inició

<sup>138</sup> Romano, *op. cit.*, p. 314.

<sup>139</sup> Quiroz, *El consumo como problema...*, *op. cit.*, pp. 80-81.

<sup>140</sup> Flandrin, *op. cit.*, p. 26.

<sup>141</sup> Ruggiero Romano, “Una Economía Colonial: Chile en el siglo XVIII”, en *Annales*, N° 2, Paris, marzo-abril de 1960, p. 20.

<sup>142</sup> Diego Barros Arana, *Historia general de Chile*, Santiago, Universitaria, 2001, tomo VI, p. 59; Villalobos, *op. cit.*, p. 262.

<sup>143</sup> Carmagnani, *Los mecanismos de la vida...*, *op. cit.*, p. 205.

una creciente acuñación de moneda menuda que favoreció la operación de los canales minoristas de comercio, cuya trayectoria no declinó hasta la Independencia de Chile en 1817<sup>144</sup>. Por lo tanto, estos resultados, que revelan una estructura económica colonial poco estudiada aún, apuntan en dirección opuesta al modelo anterior, toda vez que verifican el papel más activo de los consumidores santiaguinos en el progreso de este mercado interno, cuya magnitud y dinamismo incidió de manera significativa en la unificación económica del corregimiento de Santiago con las provincias del territorio trasandino.

Con todo, la atención dual sobre el consumo de carnes en Santiago de Chile, esto es, acotando el análisis a este espacio de incidencia para ganar profundidad en los aspectos relacionados con la articulación de las actividades económicas en el ámbito rural y urbano, sin desconocer, además, la implicancia de este fenómeno sobre el proceso económico, permite desafiar los principales obstáculos que enfrenta hoy la historiografía del consumo latinoamericano, que tienen relación con: i) el énfasis en el estudio de la producción, debido al uso de modelos en que el circuito comercial externo lidera el desarrollo económico; ii) la idea generalizada, aunque problemática, de una región pobre y campesina, no consumidora y iii) la suposición común de que sus habitantes, en búsqueda de la modernidad, emularon gustos y prácticas de otras sociedades, principalmente europeas<sup>145</sup>.

Aunque los resultados de este trabajo contribuyen con cierto avance en estas materias, aún quedan por revisar diversos aspectos. El primero de ellos, tiene relación con verificar la estructura de consumo diferenciado de la sociedad santiaguina, examen extensible, por cierto, a otros rincones del reino de Chile y a los sectores informales, cuyo objeto es validar este fenómeno sobre el universo de esta población. En este mismo sentido, es importante avanzar también en el ámbito de los productos, para conocer, por ejemplo, la incidencia de un alimento crucial como el charquis por su alta capacidad nutritiva y de almacenaje para la nutrición de una no despreciable población reclusa que formaba parte del Ejército y las distintas instituciones eclesiásticas y del Estado, incluidos los trabajadores que participaban en la construcción de obras públicas. En adición, apremia la compilación de un balance histórico que incluya los circuitos externos para poner a prueba la premisa de los mercados dominantes en la explicación del desarrollo económico colonial. Así como también de los efectos en la estructura de este mercado ampliado a las provincias trasandinas, a raíz del surgimiento de las fronteras nacionales después del proceso independentista. Como consecuencia, también serán de interés los estudios para conocer la evolución de las pautas alimenticias, cuyo patrón hacia fines del siglo XVIII, tal como se muestra para Santiago, distó de la dieta “moderna”, de mayor contenido vegetal, que se evidencia en otras regiones hispanoamericanas<sup>146</sup>.

---

<sup>144</sup> Quiroz, “Variaciones monetarias...”, *op. cit.*, pp. 104-105.

<sup>145</sup> Frank Trentmann & Ana María Otero-Cleves, “Presentation. *Paths, Detours, and Connections: Consumption and Its Contribution to Latin American History*”, in *Historia Crítica*, N° 65, Bogotá, 2017, p. 20.

<sup>146</sup> Castellero-Calvo, *op. cit.*