



**Abastecimiento alimentario en la Villa de Nuestra Señora de la Candelaria a finales
del siglo XVIII: el abasto de carnes**

Leidy Carolina Londoño Saldarriaga

Trabajo de grado presentado para optar al título de Historiadora, modalidad artículo
publicable

Asesor

Gregorio Saldarriaga Escobar, PostDoctor (PostDoc) en Historia

Universidad de Antioquia
Facultad de Ciencias Sociales y Humanas
Historia
Medellín, Antioquia, Colombia
2022

Cita nota al pie

1

Bibliografía

**Estilo Chicago 17
(2017)**

Londoño Saldarriaga Leidy Carolina. “Abastecimiento alimentario en la Villa de Nuestra Señora de la Candelaria a finales del siglo XVIII: el abasto de carnes”. Trabajo de grado profesional, Universidad de Antioquia, 2022.



CRAI María Teresa Uribe (Facultad de Ciencias Sociales y Humanas)

Repositorio Institucional: <http://bibliotecadigital.udea.edu.co>

Universidad de Antioquia - www.udea.edu.co

Rector: John Jairo Arboleda Céspedes.

Decano: John Mario Muñoz Lopera.

Jefe departamento: Rodrigo García.

El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión de los autores y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de Antioquia ni desata su responsabilidad frente a terceros. Los autores asumen la responsabilidad por los derechos de autor y conexos.

Tabla de contenido

Resumen	5
Abstract	6
Introducción.....	7
La carne: un alimento civilizador	9
Pensamiento ilustrado: un enfoque a la alimentación.....	11
Funcionamiento del abasto de carnes en la Villa de Nuestra Señora de la Candelaria de Medellín	16
Conclusiones.....	24
Fuentes	29
Bibliografía.....	29

Lista de tablas

Tabla 1. Demografía de la Jurisdicción de la Villa de Nuestra Señora de la Candelaria de Medellín en 1808.	13
Tabla 2. Distribución de los núcleos urbanos de la Jurisdicción de la Villa de Nuestra Señora de la Candelaria de Medellín en 1808.	14
Tabla 3. Licencia del abasto de carne 1795.....	19
Tabla 4. Postulaciones para el abasto de carne de la Villa de Nuestra Señora de la Candelaria 1817.....	22
Tabla 5. Postulaciones para el abasto de carne de la Villa de Nuestra Señora de la Candelaria 1815.....	23
Tabla 6. Licencia para el abasto de carne de la Villa de Nuestra Señora de la Candelaria 1817.....	25

Resumen

Los alimentos de primera necesidad como frutas, verduras y otros suministros, a finales del siglo XVIII en la Villa de Nuestra Señora de la Candelaria, se vieron influenciados por las ideas del reformismo borbónico presentes en las Visitas Generales para la Provincia de Antioquia, las cuales se dieron en 1775 con Francisco Silvestre y en 1785 con Juan Antonio Mon y Velarde.

El Cabildo de la Villa de la Candelaria fue la entidad que se encargó de regular las disposiciones presentadas por los visitadores para el abasto de carnes como: otorgar los remates y licencias para el sacrificio de ganado, aperturas de carnicerías, fijar precios, pesos y medidas, provisión de carne de la Villa a otros lugares obedeciendo criterios de vecindad o producción, entre otros asuntos.

Para comienzos del siglo XIX el abasto público de carnes se encaminó hacia otras directrices de abastecimiento que se alejaban paulatinamente de las promulgadas por las reformas borbónicas, lo cual comenzaría a abrir paso hacia el libre abastecimiento de este producto.

Palabras clave: Reformas Borbónicas, alimentación, Visitas Generales, civilización, abasto, carnicería.

Abstract

The supply of food staples -- fruit, vegetables, meat, and grains -- in the Villa de Nuestra Señora de la Candelaria, was greatly affected by the ideals of the Bourbon Reform were brought to the Province of Antioquia at the end of the 18th century by the court-appointed Visitor Generals Francisco Silvestre, who arrived in 1775, and Juan Antonio Mon y Velarde, in 1785.

The council of the Villa de la Candelaria managed the supply of meat according to the regulations determined by the Visitor Generals, carrying out such responsibilities as: granting licenses and holding auctions for the slaughter of cattle; opening butcher shops; setting prices, weights and measurements; overseeing the distribution of meat from the cathedral to the neighborhood based on production level criteria, and other matters.

At the beginning of the 19th century, the public supply of meat moved towards other supply regulations, opposed to those promulgated by the Bourbon Reforms, which would begin to allow for the free market supply of this product.

Keywords: Bourbon Reforms, food staples, General Visits, civilization, meat supply, butcher shops.

Introducción

Una importante parte del siglo XVIII estuvo cobijada por el reformismo borbónico en España; tras la guerra de sucesión que coronó a Felipe V como monarca, comenzó el periodo de transformación política, económica y social para los territorios gobernados por el Imperio español, que se evidenció en los cambios de la política económica basada en el monopolio, la centralización del poder en nuevos virreinos e intendencias.

En el reinado de Carlos IV, Hispanoamérica vivió con intensidad este reformismo, merced a las visitas generales para los virreinos, las cuales tuvieron como objetivo controlar las relaciones económicas, políticas y sociales entre España e Hispanoamérica para el beneficio de la península. Estas visitas generales para la Provincia de Antioquia se dieron en 1775 con Francisco Silvestre y en 1785 con Juan Antonio Mon y Velarde. Estas dos visitas son claves para entender los procesos de reformas en torno a la alimentación llevados a cabo en la Villa de Nuestra Señora de la Candelaria.

Dentro de las visitas se realizaron, durante meses, informes que fueron enviados desde las diferentes ciudades, villas, parroquias, viceparroquias, pueblos, sitios de la Provincia de Antioquia, donde el pensamiento ilustrado buscaba conocer las condiciones en que se encontraban los diferentes poblados, para disponer de medidas que acercaran estas poblaciones hacia prácticas en la producción, comercialización y consumo alimentario más semejantes a la península, es decir más civilizadas desde una perspectiva hispánica.

El abastecimiento alimentario era un elemento de suma importancia para estas ideas modernizadoras; se buscaba una provisión conveniente y necesaria para el mantenimiento común de la Provincia de Antioquia, por ello el ganado vacuno y un buen abastecimiento de este representaban para los pobladores de la Provincia un estatus social y una forma de dominación y expansión territorial; el ganado era entendido como un bien valioso en Antioquia en el siglo XVIII.

Al recurrir a la operación historiográfica, para descubrir y enmarcar los diferentes estudios que se han desarrollado sobre la ganadería vacuna y el abasto de esta, especialmente en la Villa de Nuestra Señora de la Candelaria a finales del siglo XVIII, es necesario entender la práctica y el discurso de la producción pecuaria en Colombia y el abasto de carnes desde la perspectiva alimentaria, como elemento socializador por excelencia, a través del diálogo interdisciplinario con la sociología y la antropología.

La historiografía sobre el abasto de carnes en la Villa de Nuestra Señora de la Candelaria es escasa, sin embargo, se ha presentado producción histórica referente al abasto alimentario en otros contextos: los estudios sobre ganadería tienen su mayor auge en las décadas de 1960 y 1990, aunque su origen date en las primeras décadas del siglo XX con Alejandro López; fue solamente a partir de medio siglo cuando el ganado comenzó a hacerse más visible en la producción de la disciplina histórica, en trabajos como los de Salomón Kalmanovitz, Fals Borda, Víctor Negrete, Luis Jair Gómez, entre otros; en 1980 se comienza a reexaminar los estudios sobre ganadería, con especial énfasis en los pequeños y medianos ganaderos, las innovaciones tecnológicas, el desarrollo tecnológico en los modos de producción, comercialización y ventas, entre otros factores, los cuales contribuyeron en la ganadería para su desarrollo. De esta época se tiene como referentes a Luis Ospina Vásquez, Roger Brew, Eduardo Posada Carbó, Gloria Isabel Ocampo, Adolfo Meisel, Joaquín Viloria, María Teresa Ripoll, entre otros; a comienzos del siglo XXI referencio la producción de Gregorio Saldarriaga; en las monografías de grado cuyo tema principal es el ganado o tienen relación directa con el abasto de carnes en el periodo colonial referencio a Milena Ortiz Cardona con su trabajo: “Abastecimiento alimentario en Santa Fe colonial”, Lourdes Ortiz Días con: “La fusión de tendencias culinarias cuatro libros de cocina novohispánicos en la segunda mitad del siglo XVIII”, Rodrigo Campuzano Cuartas con: “Gobierno, real hacienda y reformismo borbónico, Antioquia en la segunda mitad del siglo XVII”, Yoer Javier Castaño Pareja con: “Vida pecuaria en el occidente colombiano, siglos XVI y XVII” y Mauricio Alejandro Gómez: “Todos los ganados grandes y chicos: la Antioquia pecuaria del siglo XVIII” del año 2008; finalmente, debo señalar que los trabajos de los antropólogos Jack Goody y Marvin Harris me han sido de mucha utilidad.

En la medida que referenciaba estos trabajos comencé a darme cuenta sobre los vacíos historiográficos existentes alrededor del abasto de carnes en la Villa de Nuestra Señora de la Candelaria de Medellín a finales del periodo colonial y su transición al periodo de independencia; solo grandes trazos discursivos hacían alusión a este tema, y algunas investigaciones realizadas sobre el abasto de carnes no prestaban la profundidad en este contexto, por estas razones decidí plantear un problema de investigación que pudiera contribuir en la reflexión histórica que permita comprender a hombres y mujeres comunes en aspectos tan particulares y domésticos como la subsistencia, en este caso específico, la de carne.

El presente artículo busca describir la perspectiva alimentaria basada en ideas modernizadas que se dieron sobre el abasto público de carnes en la Villa de Nuestra Señora de la Candelaria, desde la remodelación de una casa pública de carnicería en 1777 amparada bajo las normativas de las visitas generales hasta 1820 con la implementación de nuevas directrices que posteriormente cerrarían gradualmente el abasto público de carnes y abrían paso al libre abastecimiento de este alimento.

El presente artículo está dividido en varios acápites: el primero hace una referencia del consumo de la carne de origen vacuno como un alimento civilizador que representa la identidad alimentaria española; el segundo hace referencia a las visitas generales con un enfoque hacia esa alimentación heredada y traída en las ideas modernas; en el apartado final se describe la incidencia de la implementación de las ideas modernas de abasto de carnes sobre el Cabildo de la Villa, los abastecedores públicos de carne y los abastecedores alternos, que encaminaron el abasto público de carnes a adoptar nuevas directrices de abastecimiento.

La carne: un alimento civilizador

La Villa de Nuestra Señora de la Candelaria como heredera de la tradición alimentaria española, estaba permeada de la “contaminación” entendiéndose este término como la relación alimentaria entre la tradición romana (pan) sobre la bárbara (carne), donde la carne se unió con mayor peso al pan convirtiéndose en los símbolos alimenticios de la identidad europea.¹

España, como heredera de algunas costumbres romanas, adopta desde la legislación de este Imperio la matanza de las reses para el abasto público de carnicería, así se rompe con el sacrificio de los animales desde un sentido litúrgico. En España al igual que otras poblaciones han preferido la carne de los animales herbívoros, quienes han sido domesticados para su consumo, catalogándose esta práctica como uno de los mayores progresos de la civilización,² de esta manera, las reses para el consumo humano se convierten en base fundamental de la dieta en la Villa de Nuestra Señora de la Candelaria.

¹ Massimo Montanari, *La comida como cultural* (Gijón: Trea, 2006) 111.

² Cesáreo Sanz Egaña, “Historia del alimento de la carne”, *Enciclopedia de la carne* (Madrid, Espasa-Calpe, 1967) 8 y 9.

Esta transmisión alimentaria tuvo un proceso de producción dispendioso durante el siglo XVII y gran parte del XVIII, por la dificultad para criar ganado implicando la falta de mano de obra para su producción y la adquisición de este alimento para todos los vecinos, por ello siempre se buscaron los medios para que esta producción se diera con mayor facilidad y satisficiera las necesidades alimentarias de la Villa de Nuestra Señora de la Candelaria.

Para la sociedad de la Villa de Nuestra Señora de la Candelaria, el ganado vacuno se consideraba como un bien valioso, tener esta carne en la despensa de los habitantes era simbolizar bienestar y abundancia, por ello obtener una carne de mala calidad, o peor aun malgastarla simbolizaría escases y hambruna; de ahí que una de las reformas del visitador Mon y Velarde fue racionalizar la matanza, prohibiendo el sacrificio novillonas de vientre:

Dado que una gran cantidad de gente no puede alimentarse de carne, viviendo únicamente de granos y legumbres, ya que esta se vende a precios exorbitantes por la escases y continua matanza de novillonas de vientre, el visitador de la Provincia, Don Antonio Mon y Velarde renovó las prohibiciones de matar reses hembras en la Villa de Medellín, por haber desatendido esta útil providencia el mal sigue y será peor cada día [...] el cabildo que es tutor y padre del vecindario debe emplear sus cuidados a fin de que se consiga una reforma en lo tocante a la matanza de novillonas [...] a pesar de las aversiones que contra estas reformas se generan, los vecinos de entero juicio aplaudirán y encomiarán tan sabia providencia, pues esta redundarán tanto en ellos como en el bien común. Por tal razón el Síndico Procurador General publicará y comunicará a los jueces particulares la absoluta prohibición de matanza de novillonas y vacas a no ser de que sean viejas e inservibles, hecho este reconocimiento por dos sujetos prácticos o con la presencia del juez. Al contraventor de esta saludable providencia se le quitará sus reses y se destinarán al mantenimiento de los presos pobres de la cárcel de esta Villa.³

Quien tuviera en su mesa carne fresca y de calidad ostentaba poder y posición social en la Villa de Nuestra Señora de la Candelaria, pues como dice Enriqueta Quiroz “en el espacio urbano, las diferenciaciones alimentarias estaban contempladas desde la organización de los abastos bajo una concepción materialista acorde con la capacidad adquisitiva de la gente, no bajo criterios de color de piel o costumbres”.⁴

La Corona española demostró especial interés por implementar su dieta “civilizada” por encima de aquellas prácticas alimentarias “incivilizadas”, es decir aquellas que se dieran fuera de

³ AHM, *Fondo Concejo*, tomo 90, fol. 170.

⁴ Enriqueta Quiroz, “Comer en Nueva España. Privilegios y pesares de la sociedad en el siglo XVIII”, *Historia y Memoria* 8 (2014) 45.

la tradición alimentaria española como son las provenientes de grupos étnicos,⁵ por ello implementó medidas sobre la dieta de sus territorios para así impartir control sobre ellas en este caso los abastos.

Los abastos públicos estuvieron en la mira de las visitas generales que se dieron a la Provincia de Antioquia, entre estos el abasto de carnes, pues eran considerados alimentos de primera necesidad y por lo tanto reglamentados y legislados por los cabildos locales, los cuales velaban como garantes de las tradiciones españolas en especial la alimentaria.

Pensamiento ilustrado: un enfoque a la alimentación

Para los años de 1775 con Francisco Silvestre y 1785 con Juan Antonio Mon y Velarde se producen las visitas generales para la provincia de Antioquia, visitas que tuvieron como objetivo controlar las relaciones económicas, políticas y sociales entre España y América. Ya desde mediados del siglo XVIII, el pensamiento ilustrado estaba interesado en preguntar sobre las condiciones de las comunidades humanas para la construcción de un futuro.

Durante las visitas y posterior a estas se implementaron cuestionarios que daban un panorama sobre el estado de las jurisdicciones con respecto a la geografía, población, escuelas, caminos, relaciones económicas, recursos, entre otros; en el tema de la alimentación que concierne a este artículo quisiera citar parte del cuestionario dado por las autoridades neogranadinas encabezadas por el virrey Antonio José Amar y Borbón y, en Antioquia, por el gobernador Francisco de Ayala:

El número de casas reunidas que comprendiere y también de Iglesias, conventos, hospitales, administraciones reales, principales o subalternas; materiales de fábricas y su temperamento, si frío, cálido, saludable o fértil.

El número de familias vecindadas y también el total de personas de todos los colores, de uno y otro sexo y de esclavos que comprenda la población, particularizando el número de estos y de las rancherías o Bohíos inmediatos a ella, si hay escuelas y asistencia a medicina, cirugía o pastoría en común.

La apariencia o aspecto del territorio esto es si cubierto de clara o espesa maleza, que comúnmente nombran monte; la parte de él esté sin cultivar y la que se emplea para el cultivo o siembra; si esta es continua en la misma tierra o si se hace por rozas salteadas, la parte que

⁵ Gregorio Saldarriaga Escobar. "Subvaloración de la tierra y su alimentación", *Historia, cultura y sociedad colonial: temas problemas y perspectivas*, ed. Yobenj Aucardo Chicangana-Bayona (Medellín: La Carreta Editores, 2008) 107-125.

hubiere destinada a pastos y si esta es sabana abierta o reducida y cuál número de reses se regula suficiente. También a que son más acostumbrados por lo común sus pobladores, esto es si al cultivo y cuales frutos cosecha, o si al laboreo de algún mineral, sales, cal o madera, o si al tráfico de transporte, a la caza, a boga y pesca, esta cual sea”.

Qué aves son las comunes y cuáles las singulares, cuáles las fieras o clase de animales cuadrúpedos, ya terrestres y ya anfibios. Qué clase de culebras, sus colores, propiedades y actividades de sus ponzoñas y sus efectos. Cuantas clases de hormigas, sus tamaños, colores y propiedades, con distinción de las ponzoñas. Y cuantas clases de mosquitos y de jejenes se conocen, que efectos causan sus picaduras, dándole al mismo tiempo nombre de los demás insectos que se conozcan en su terreno y de todos los animales, los que fueren de alguna utilidad o dañosos al común, con la razón o motivo que se tuviere para ello.⁶

En la Jurisdicción de la Villa de Nuestra Señora de la Candelaria, el teniente de Gobernador José Salvador Madrid Moreno entre 1805 y 1807 resuelve el cuestionario con el objetivo de dar razón a lo acontecido en la Villa de la Candelaria. Lo interesante, tanto del cuestionario como la respuesta, radica en los datos arrojados sobre la población existente en la Villa de Nuestra Señora de la Candelaria y cómo esta cantidad de personas producen y consumen su alimento; también se arrojan datos de los recursos vegetales y animales que son utilizados para el consumo humano.⁷

Antecedida por la Ciudad de Antioquia, la Jurisdicción de la Villa de la Candelaria era el segundo lugar más poblado de la Provincia con un total de 31.132 (treinta y un mil ciento treinta y dos) pobladores, los cuales se encontraban repartidos en los lugares de: la Villa de Medellín con 3.978 (tres mil novecientos setenta y ocho) familias y 1.292 (mil doscientos noventa y dos) esclavos, para un total de 14.182 (catorce mil ciento ochenta y dos) pobladores; Parroquia de Envigado con 1.350 (mil trescientas cincuenta) familias y 552 (quinientos cincuenta y dos esclavos), para un total de 9.551 (nueve mil quinientos cincuenta y un) pobladores; Pueblo de la Estrella era el único de indios con 150 (ciento cincuenta) familias, 620 (seiscientos veinte indios) y 8 (ocho) esclavos; Parroquia de San Cristóbal con 224 (doscientas veinte y cuatro familias) y 36 (treinta y seis) esclavos, para un total de 1165 (mil ciento sesenta y cinco) pobladores; Parroquia de Hatoviejo con 247 (doscientas cuarenta y siete) familias y 313 (treientos trece) esclavos, para un total de 1476 (mil cuatrocientos setenta y seis) pobladores; Parroquia de Copacabana con 319 (trecientas diecinueve) familias y 409 (cuatrocientos nueve) esclavos, para un total de 2.548 (dos mil quinientos cuarenta y ocho) pobladores; Parroquia de Barbosa con 181 (ciento ochenta y un)

⁶ AHA, Censos y Estadísticas, Volumen 343, documento 6538, folio 1.

⁷ José Manuel Restrepo, “Jurisdicción de la Villa de Medellín”, *La Relación de Antioquia en 1808*, ed. Víctor Manuel Álvarez Morales (Medellín, Universidad de Antioquia, 2008) 3

familias y 239 (doscientos treinta y nueve) esclavos, para un total de 1.432 (mil cuatrocientos treinta y dos) pobladores.

Tabla 1. Demografía de la Jurisdicción de la Villa de Nuestra Señora de la Candelaria de Medellín en 1808.

Lugar	Familias	Esclavos	Indios	Total pobladores
Villa de Medellín	3978	1292		14.182
Parroquia de Envigado	1350	552		9551
Pueblo de la Estrella	150	8	620	778
Parroquia de San Cristóbal	224	36		1165
Parroquia de Hatoviejo	247	313		1476
Parroquia de Copacabana	319	409		2548
Parroquia de Barbosa	181	239		1432

Fuente. AHA, Censos y Estadísticas, Volumen 343, documento 6538, folios 6-7.

El marco de la Jurisdicción de la Villa de la Candelaria estaba constituido por 10 (diez) cuadras de largo y 5 (cinco) de ancho donde se distribuían: 370 (trescientas setenta) casas de tapia, 20 (veinte) de paja, 5 (cinco) iglesias, 3 (tres) conventos; residían las autoridades como el Teniente Gobernador, el teniente Oficial Real, el Vicario Superintendente del obispo de Popayán y el Cabildo; estaban presentes la administración de las rentas de tabaco, aguardiente y correos, y la Casa Real de Fundición de Oros con una diputación consular subalterna de la de Cartagena.⁸

⁸ AHA, Censos y Estadísticas, Volumen 343, documento 6538, folio 6-7.

Tabla 2. Distribución de los núcleos urbanos de la Jurisdicción de la Villa de Nuestra Señora de la Candelaria de Medellín en 1808.

Lugar	Casas de tapia	Casas de paja	Iglesias
Villa de Medellín	360	20	5
Parroquia de Envigado	40	6	1
Pueblo de la Estrella	1	40	1
Parroquia de San Cristóbal	3	27	1
Parroquia de Hatoviejo	17	32	1
Parroquia de Copacabana	15	50	2
Parroquia de Barbosa	6	20	1

Fuente. AHA, Censos y Estadísticas, Volumen 343, documento 6538, folios 6-7.

La Jurisdicción de la Villa de la Candelaria daba cuenta de 45 (cuarenta y cinco) leguas cuadradas del área, las cuales 7 (siete) se hallaban cultivadas constantemente, 18 (dieciocho) cubiertas de rastrojo donde se hacían rozas salteadas en que se sembraba maíz y después de ser cosechado se utilizaba para ganados, 20 (veinte) de sabanas reducidas y lomas en parte de matas y en parte de pastos; en la extensión dedicada para la cría de ganados podían caber 500 (quinientas) reses, pero se daba cuenta como mucho de la existencia de 250 (doscientas cincuenta) que se alternan en la cría de vacas, yeguas, caballos, asnos y mulas. Esto nos arroja datos que dan a entender que los habitantes se dedicaban a dos funciones: la de agricultores en menor medida y la de cultivar y criar ganado en una mayor medida. En el pueblo de la Estrella se hallaba la salina de Guaca donde se extraían grandes cantidades de sal, que era fundamental para el cría de ganados.⁹

Silvestre hizo énfasis sobre el gran recurso que podría ser la ganadería para la provincia, no obstante, observó el poco interés que se mostraba por esta, sobre todo en la cría de ovinos:

De las gentes, que tiene la Provincia, son muy pocas las que se alimentan de carne, a lo menos en las principales poblaciones de ella. Nace esto de ser corta la cría de ganados y el caro precio a que vale la carne; porque una vaca o novillo vale de ordinario a veinticuatro, a veinte ocho

⁹ AHA, Censos y Estadísticas, Volumen 343, documento 6538, folios 8-9.

patacones y dos la arroba de carne, aunque sea fresca, y respectivamente la de cerdo. En Rionegro, Marinilla y Medellín, y en otros territorios de la provincia, y aun en esa capital, pudieron mantenerse mandas de ovejas y carneros, y también de cabras; y de estas especialmente en esta capital, pudieran mantenerse manadas de ovejas y carneros, y también de cabras; y de estas especialmente en esta capital, por ser el terreno pedregoso, y escabroso al propósito de su cría. Mas, apenas, hay uno, u otro, que por gusto o curiosidad mantenga unas pocas de ovejas, o de cabras que nadie ignora, además la carne, las utilidades, que trae la lana, la leche, la piel, y sus despojos: de modo, que, si uno compra un carnero el que ellos tienen, lo menos que le cuesta son cinco, o seis castellanos de oro, que son diez, o doce patacones.¹⁰

Silvestre atribuía a la falta de caminos una de las razones que debería incentivar la la cría de ganados, lo cual produciría la disminución del precio de la carne y el aumento del consumo en toda la población:

Si se abriesen los caminos de Sonsón, y de Rodas para Ayapel, con gran facilidad, como queda dicho tratando de caminos, podría adelantarse la cría de ganados, como que venían siguiendo siempre por tierra, y sin las dificultades y riesgos de la navegación: valdrían las carnes más baratas, y con la preocupación de algunos avaros, que no conocen sus propios intereses, que vale, y que se gana más vendiendo cien cabezas a cinco pesos, que diez, o veinte, a diez: se consumirá más, porque la comerían mayor número de gentes. Tendrían más fuerza de trabajo, y serviría a multiplicar la población.¹¹

Una característica de los asentamientos particularmente en la provincia de Antioquia era su dispersión y la jurisdicción de la Villa de la Candelaria no quedaba atrás. Los lugares donde existió una concentración de la población eran los núcleos urbanos, aunque estos solo albergaban una minoría,¹² por ejemplo en el censo realizado por orden del visitador Mon y Velarde en 1787 podemos observar como en el marco de la Villa solo 247 (doscientas cuarenta y siete) de las 1.780 (mil setecientos ochenta) cabezas de familia eran residentes allí,¹³ por ello entre las particularidades del asentamiento poblacional el abasto público de carnes debía de acomodarse para satisfacer las demandas de este, pues comer carne en la jurisdicción de la Villa de la Candelaria a finales del siglo XVIII era un hábito cotidiano entre sus pobladores.

¹⁰ Francisco Silvestre, *Relación de la provincia de Antioquia* (Medellín: Secretaría de Educación y Cultura de Antioquia, 1988) 139.

¹¹ Silvestre 139.

¹² Beatriz Patiño Millán, *Riqueza, pobreza y diferenciación social* (Medellín: Universidad de Antioquia, 2011) 136-137.

¹³ Alberto Bernal Nicholls, *Apuntaciones sobre los orígenes de Medellín* (Medellín: Universidad de Antioquia, 1976) 31-32.

La carne de origen vacuno era la única incluida para el consumo dentro del abasto público de carnes en la Villa de la Candelaria a finales del siglo XVIII, si bien se tiene en cuenta que existían otras crías de ganados como el pollino, porcino y caprino, el ganado vacuno les superaba en números en una Villa donde la mayoría de las tierras eran empleadas a la explotación ganadera y por ende incluida dentro del abasto, un ejemplo de ello lo podemos observar en el censo de 1786, donde en el partido de Otra Banda la cría de ganado vacuno era realizada por 108 (ciento ocho) propietarios mientras que el ganado porcino por 87 (ochenta y siete) propietarios, en tanto que ovejas y cabras por 8 (ocho).¹⁴

La carne en la dieta de la Villa de la Candelaria comenzó a convertirse en un alimento de mucha demanda por parte de sus pobladores, por ello las autoridades vieron la necesidad de gravar con impuesto este abasto e institucionalizarlo, para así abrir paso a un momento donde el abasto de carnes pasa a ser competencia de los asuntos del Cabildo.¹⁵

Funcionamiento del abasto de carnes en la Villa de Nuestra Señora de la Candelaria de Medellín

En la Villa de Nuestra Señora de la Candelaria el Cabildo fue la institución por la cual se filtraron todas las medidas provenientes de las visitas generales con respecto al funcionamiento del abasto público de carnes y todo lo relacionado a este como: subastas, casa de carnicería, abastecedores, precios, introducción del ganado etc. Toda esta información se denominó como asuntos del Cabildo, los cuales se reflejaron en las actas capitulares quienes traían consigo todas las preocupaciones comunales frente al abasto.

El establecimiento legal de una casa de carnicería le permitía al Cabildo obtener un control sobre la comercialización de la carne; en reiteradas ocasiones se presentan solicitudes ante esta instancia para verificar y examinar el abastecimiento, como en el caso de don José Rodríguez, quien pidió al Cabildo como instancia competente detener el exceso de la matanza de reses por el fraude que resultaba contra el real erario y el robo que se experimenta, y solicita un regidor de turno para la carnicería principal para que se presente en el abasto y reconocimiento de carnes.¹⁶

¹⁴ AHA, *Censos*, tomo 340, documento 6503, fols. 340-367.

¹⁵ Pablo Rodríguez, *Cabildo y vida urbana en el Medellín colonial, 1675-1730* (Medellín: Universidad de Antioquia, 1992).

¹⁶ Archivo Histórico de Medellín (AHM), *Fondo Concejo*, tomo 85, fol. 189.

A partir de un solar cedido por don Antonio Adriano Gómez se procede con la construcción de la casa de carnicería en la Villa, esta se hizo de muros altos de tapia, con el solar y corral cercado, con un cuarto y cerca a orillas de una quebrada. La ubicación de la casa de carnicería cerca de un sitio fluvial estaba regulada en las Leyes de Indias, y como lo mencionaba anteriormente, acercarse a las disposiciones de la Corona era acercarse a las ideas de la civilización, las razones por las cuales se ordenaba que su emplazamiento estuviera al lado de un río, estriban en lo benéfico que resultaba éste para la canalización de los residuos hacia paraderos alejados del núcleo urbano y de esta manera “lograr la sanidad y limpieza de las poblaciones”.¹⁷

Ya con el lugar dispuesto, como lo era la casa pública de carnicería, en 1788 se procedió con el reglamento sobre el cual se regía a feliz término el funcionamiento de dicha casa, este consistía en:

Que se ofrezca la carne tanto con el queso, de modo que a proporción lleven pulpa y queso los consumidores, como se acostumbra en todas las carnicerías.

Sean obligados los abastecedores a vender el sebo de los ganados al precio que se está destinado y en la misma manera los menudos del mondongo, cabeza y asadura.

El medio tomín de pesos con que deben contribuir lo que entregan los abastecedores al mayordomo de propios, de los dos tomines que también deben de contribuir de cada cabeza y para proceder con mayor inteligencia y claridad el medio tomín sea reintegrado de lo que ha costado en la referida obra de carnicería.

Será a cargo del Regidor Semanero consumidor cada semana noticia al mayordomo de propios, de las reses que se han matado para que este recaude los tomines y medio de cabeza de cada ganado.

Se hará formar un inventario de todos los utensilios de la carnicería y serán entregados al abastecedor y se hacen responsables por su orden los abastecedores de los que faltase.

Cada abastecedor estará obligado a mantener en el tiempo de su abasto de la carnicería el aseo y limpieza que les corresponda.

Podrá el abastecedor vender con antelación al que le sigue la carne que le sobra de su semana que ha de abastecer y lo mismo de sebos que le sobren.¹⁸

Una de las formas que se instauró para implementar el control del Cabildo sobre el abasto público de carne fue el manejo de remates y subastas, a través de estas se impartían licencias correspondientes y necesarias para el funcionamiento de este, era el Cabildo quien proponía el

¹⁷ AHM, Fondo Concejo, tomo 53, fol. 81.

¹⁸ AHM, *Fondo Concejo*, tomo 51, fol. 257.

precio de venta y a partir de este concurrían todos los hacendados que tuvieran la posibilidad de abastecer la Villa de la Candelaria de carne por un periodo de tiempo estipulado:

Por voz de Rafael, que hace de pregonero en altas e inteligibles voces, dando a cada postura de las que se hayan los tres pregones con la denominación de la una, las dos y las tres, con el debido intervalo de tiempo [...] concluyendo con la voz que buena, que buena, que buena en quienes se remataron bajo las condiciones puestas en cada una [...] el cabildo remató el abasto de carnes al público a las siguientes personas: a don José Miguel de Uribe se le remataron los meses de febrero, mayo y junio; al doctor don Ignacio Álvarez el mes de diciembre; a don José Antonio Serna el mes de septiembre; a Miguel de Arteaga los meses de marzo, agosto y octubre.¹⁹

Cuando se acercaba el día de remates del abasto público de carnicería los alcaldes ordinarios mandaban a sacar pregones, estos eran dirigidos a quienes cumplieran las características económicas en cuanto a la disponibilidad de recursos necesarios de acuerdo al número de cabezas que poseían o las relaciones comerciales con ganaderos.²⁰

Llegado el día de la subasta, se presentaban los interesados, las características de las ofertas empleadas por cada postor aparecían dentro de un juego de alternativas, este evento se marcaba en un compás donde se presentaban cambios en los postulados iniciales, al finalizar en medio de las tensiones que este evento suscitaba, por la voz *que buena, que buena, que buena* el expendio de carnes era concedido al mejor postor, los “obligados”²¹ aparecían para abastecer de carne a la población de la Villa de la Candelaria conforme a las ordenanzas del establecimiento público de carnicería:

¹⁹ AHM, *Fondo Concejo*, tomo 55, fols. 367-371.

²⁰ AHM, *Fondo Concejo*, tomo 84, fol. 91.

²¹ Así se le denominaban a las personas que se encargaban del abasto de carne.

Tabla 3. Licencia del abasto de carne 1795.

Licencia para el abasto de carne 1795		
Postuladores	Mes para la postulación	Licencia otorgada
Don José Miguel de Uribe	Enero, marzo y junio	Enero, mayo y junio
Don José Ignacio Álvarez	Abril, junio y diciembre	Diciembre
Don José Antonio Serna	Julio	Septiembre
Don Juan Lorenzo Álvarez	Septiembre	Julio
Don Miguel basco	Noviembre	Noviembre
Miguel de Artiaga	Marzo, agosto y octubre	Marzo, agosto y octubre
Don marcos Arguelles	Febrero y abril	Febrero y abril

Fuente. AHM, Fondo Concejo, tomo 55, fols. 367-371.

Una vez otorgada la licencia para el abasto de carne, el Cabildo fijaba a los abastecedores los precios de venta estipulados, bien sea en el tipo de la carne (fresca, seca, salada) o en la parte del ganado vacuno (asadura, mondongo, huesos) como también en los productos derivados de esta que se utilizaban para un consumo no alimentario como lo era el sebo para la fabricación de velas, igualmente se designaban las funciones de aquellas personas que se encargaban de recaudar los impuestos obtenidos de esta actividad y el destino de estos:

Sean obligados los abastecedores a vender el sebo de los ganados al común al precio que está destinado y en la misma manera los menudos de mondongo cabeza y azadura [...] el medio tomín de pesos con que deben construir lo entregan a los abastecedores al mayordomo de propios, de los dos tomines que también deben contribuir de cada cabeza y para proceder con mayor inteligencia y claridad del medio tomín será reintegrado de lo que ha costado en la referida obra de carnicería [...] será a cargo del regidor semanero consumidor cada semana noticia al mayordomo de propios, de las reses que se han matado para que este recaude los dos tomines y medio de cabeza de ganado [...] cada abastecedor está obligado a mantener en el tiempo de su abasto de la carnicería del aseo y la limpieza que corresponda.²²

²² AHM, *Fondo Concejo*, tomo 51, fol. 257.

Es claro que para ser un “obligado” en el abasto de carnes en la Villa de la Candelaria era necesario demostrar la capacidad de brindar el sustento de carne en la población, con el fin de evitar así la carestía de este alimento indispensable en la dieta de la Villa. En la Provincia de Antioquia los grandes terratenientes utilizaban gran parte de sus tierras en la explotación ganadera, teniendo a su cargo el abasto de carne en las ciudades y zonas mineras.²³ Si bien los pequeños y medianos propietarios utilizaban parte de sus tierras con este fin, solo quienes podían garantizar el sustento de carne eran los que se hacían cargo del abasto, esto generó algunas coyunturas que terminaron por derribar el modelo de abasto público de carnes ideado en el siglo XVII, establecido a finales del siglo XVIII y suspendido en su ejercicio en 1820.

Que un hacendado se pudiera encargar del abasto de carne por un determinado tiempo, que el Cabildo tuviera tan presente en sus asuntos este menester, hace inferir que este abasto se pudo dar con total fluidez y armonía, pero como dice Marvin Harris “el anhelo de carne puede ser una fuerza desorganizadora, además de armoniosa”.²⁴ En la casa de carnicería se presentaban constantemente factores que afectaban su buen desempeño; en 1795 el Procurador General expresa la necesidad de que se ponga una especial reforma en la carnicería de la Villa de la Candelaria por el grave perjuicio que esta generaba en el público:

Existe mucho desorden en las pesas, la cantidad de huesos que ordinariamente recargaban al público es enorme, las carnes saladas no las asoleaban como era debido y prevenido, el ganado que entra a la pesa es tonel y flaco, conducido de varias partes, y aunque existen vacas estas son flacas y apestadas, derivándose de esto las enfermedades tan continuas que se experimentan en el lugar.²⁵

Se conoce que en 1788 se cede el solar para realizar allí las labores de la casa de carnicería, cinco años después de la donación realizada por el señor Antonio Gómez, esta se encontraba en total deterioro: “habiéndose pasado por nos a vista de ojos la situación de la casa de carnicería cuyas tapias se hayan deterioradas”.²⁶ El Cabildo mandó inmediatamente a don Miguel Vasco y a don Nicolás Mejía a evaluar las obras de mejoramiento de la infraestructura de la casa de carnicería,

²³ Patiño Millán 159.

²⁴ Marvin Harris, “Ansia de Carne”, *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura* (Madrid: Alianza, 1999) 29.

²⁵ AHM, *Fondo Concejo*, tomo 55, fol. 380.

²⁶ AHM, *Fondo Concejo*, tomo 53, fols. 83-91.

las cuales consisten en la compostura de tapias, en la construcción de una pieza para el regidor semanero y el cercado del solar: “cercar el solar, cerrar con dos muros altos de tapia a tres cuartos y añadir a dicha casa un cuarto para la asistencia semanal de dicho abasto”,²⁷ no obstante el encargado del negocio para hacer la reforma incumplió y esto afectó el buen desempeño del abasto público de carnes:

El síndico procurador de este ilustre ayuntamiento presenta ante vuestra señoría a las graves incomodidades que se está experimentando en la carnicería pública a causa de que la obra de que se hizo cargo don Miguel de Trujillo y se le tiene satisfecho su valor, no se ha concluido ni se le ha adelantado en manera alguna, sufriendo a república muchos daños y perjuicios por el desaseo que trae consigo la misma incomodidad.²⁸

Para el año de 1805, nueve años más tarde de la última remodelación, se manifestaba la necesidad de construir otra casa de carnicería, debido a que la existente se encontraba terriblemente deteriorada.²⁹ Pese a que se pagaba un impuesto de medio tomín para costear los gastos y manutención de la obra de carnicería,³⁰ con estos casos se demuestra que a través del tiempo la casa de carnicería era frágil y rudimentaria, lo cual no permitía llevar, por parte de los abastecedores, a feliz término un producto de calidad a las mesas de la Villa de la Candelaria.

La calidad del abasto público de carnes en la Villa de la Candelaria se fue deteriorando, no solo por las condiciones que presentaba la casa de carnicería, sino también por las notorias diferencias en cuanto a los procesos de remate de las licencias oficiales, la calidad de las carnes de quienes abastecían y la limitación de las cabezas de ganado. Todo esto generó un aumento de las matanzas clandestinas y comercio de carne en los arrabales, un ejemplo de ello lo podemos observar en el caso de Francisco Mondragón a quien no se le había otorgado licencia de abasto en el año de 1800, se supo por boca del procurador don José Miguel Uribe, que este señor se encontraba matando y surtiendo ganado dentro de la misma Villa después de habersele vedado el derecho a su venta y vendía con su propia pesa la carne en una esquina de la plaza.³¹

²⁷ AHM, *Fondo Concejo*, tomo 53, fols. 83-91.

²⁸ AHM, *Fondo Concejo*, Tomo 53, fol. 91.

²⁹ AHM, *Fondo Concejo*, tomo 70, fol. 92.

³⁰ AHM, *Fondo Concejo*, Tomo 51, fol. 257. Este corresponde al numeral tres del reglamento de carnicería pública dictado por el rey y transmitido por los visitadores generales el cual consiste en: “El medio tomín de pesos con que deben contribuir lo entregan a los abastecedores al mayordomo de propios, de los dos tomines que también deben contribuir de cada cabeza y para proceder con mayor inteligencia y claridad el medio tomín será reintegrado de lo que ha costado en la referida obra de carnicería”.

³¹ AHM, *Fondo Concejo*, tomo 64, fol. 296.

Entre 1795 y 1800 el precio de la carne se mantuvo en 10 (diez) tomines la salada y a un peso la arroba de carne fresca también, no obstante, a medida que pasaba el tiempo el precio se volvía proporcionalmente más alto por dos motivos, uno era porque bajaba la calidad de la carne, el otro porque vendían una cantidad de carne más poca.

El abasto público de carne liderado por el Cabildo de la Villa de la Candelaria estuvo basado bajo la idea del bien común, pero las diferentes circunstancias que se presentaron en su ejecución fueron desmintiendo las bondades que este quería transmitir en la Villa, a esto se le suma la aparición del periodo de las luchas de independencia que influyeron en la laxitud a la hora de abastecer de carnes y la aparición de carnicerías alternas a la principal.

En los primeros años del siglo XIX se comenzó a notar variaciones en la forma de otorgar licencias, ya estas no se daban por meses únicamente sino que también se otorgaban por semanas al igual que las postulaciones para solicitar el abastecimiento que ya no eran anuales sino semestrales o trimestrales, por ejemplo el 21 de julio de 1817 se presentaron 5 (cinco) hacendados para hacer postura hasta el mes de noviembre, en el mes de diciembre se realizó otra postulación para el abastecimiento de los meses de enero a marzo.³²

Tabla 4. Postulaciones para el abasto de carne de la Villa de Nuestra Señora de la Candelaria 1817.

Postulación abasto de carnes 1817	
Joaquín Morales	Septiembre, octubre, noviembre y diciembre
Ignacio Torres y Pablo Torres	Quince días del mes de septiembre y octubre
Don José Arteaga	Dos últimas semanas del mes de septiembre y noviembre
Don Joaquín Mesa	Quince días del mes de septiembre y noviembre

Fuente. AHM, Fondo Concejo, tomo 88, fol. 235-236.

³² AHM, *Fondo Concejo*, tomo 88, fols. 235-236.

Tabla 5. Postulaciones para el abasto de carne de la Villa de Nuestra Señora de la Candelaria 1815.

Postulación abasto de carnes 1815	
Antonio Uribe	Enero, febrero, marzo, abril y mayo
Miguel Ángel	Junio
José Antonio Morales	Julio, agosto, septiembre
Francisco López	Primera semana de febrero y todo el mes de noviembre
José Joaquín de Espeoni	Primera semana de julio, dos primeras semanas de agosto y dos primeras de septiembre
Juan Baptista Ángel	Octubre
Francisco Mondragón	Octubre
Carlos Gaviria	Seis semanas alternadas de dos en dos
Bernardo Álvarez	Febrero, mayo, julio y octubre
Lorenzo Pérez	Febrero, marzo y mayo
Servando Pérez	Enero y marzo
Cristóbal Saldarriaga	Noviembre y primeros quince días de diciembre
Vicente Álvarez y Andrés Pérez	Primeros quince días de mayo
Mariano Morales	Agosto
Joaquín Morales	Para tres meses de quince en quince comenzando el mes de marzo
Rafael Gaviria	Julio y un día de agosto
Francisco Arteaga	Mayo, julio y octubre
Isabel Álvarez	Julio

Fuente. AHM, Fondo Concejo, tomo 584, fols. 91-93.

En 1818 se realiza un pregón y ordenanza para el abasto público de carnicería, donde las licencias para el abastecimiento no tendrían la larga vigencia de un año, sino de tres meses:

El ilustre cabildo dado el fin y término del presente año, ordena convocar los pregones para las licencias de carnicería para los meses de enero, febrero y marzo, admitiendo las posturas que se hagan por semanas. A consecuencia de muchos postuladores, se les repartirá el tiempo de apropiación de ganados que tengan sin guardar. De la misma manera, se les obligará a los hacendados postulantes a cumplir sus responsabilidades, y que con calidad del marco de la villa, según la asignación, no matará otro que el abastecedor público de carnicería, y de las matanzas de los límites para afuera, quedan a voluntad de los que quieran hacerla [...] igualmente el cabildo manda que el comercio de carne sólo será salada y no fresca, y que esta solo venderá en la carnicería pública, en un horario de seis a once de la mañana, y solo en el marco de la villa. Cada matador queda advertido de no matara res alguna cuya guía no se presente primero a las justicias de los partidos para evitar los robos y los fraudes que se hacen e infieren a los reales derechos.³³

De esta información se puede deducir sin duda alguna que las carnicerías se habían transformado en un problema de gran tamaño pues aparece la figura de otros abastecedores diferentes a la del abastecedor principal, lo cual obligó al Cabildo a reducir sus licencias de funcionamiento, que en última instancia se convirtieron en elemento de control. En lo concerniente a los “ganados que estén sin guardar”, el Cabildo tomó esta medida de reducir las licencias como forma de mantener la salubridad pública y en otro punto el Cabildo especificó los lugares en los cuales se mataría el ganado, para contener así los litigios entre el abastecedor público y los otros abastecedores fijando un horario de venta y comercialización de la carne fresca.

Conclusiones

A medida que avanzó el siglo XIX, el número de licencias para el abasto público de carnicería fue en aumento, lo que originó un suministro de carne en periodos fraccionados, el cabildo ahora daba la oportunidad a otros pobladores, sin olvidar su base patrimonial y la posesión de reses disponibles, de abastecer de carne la Villa de la Candelaria:

³³ AHM, *Fondo Concejo*, tomo 90, fols. 177-178.

Tabla 6. Licencia para el abasto de carne de la Villa de Nuestra Señora de la Candelaria 1817.

Licencias para abasto de carnicería 1817	
Salvador Morales	Tres días
Don Vicente Álvarez	Tres días
Don José Soto y Don Bartolomé Mesa	Cinco días
Don Fernando Jaramillo	Seis días
Don Santos Jaramillo	Seis días
Don José María Jaramillo	Seis días
Don Andrés Pérez	Tres días
Don Fernando y Don Miguel Tirado	Seis días
Mariano Morales	Tres días
Don Carlos Gaviria	Seis días
Don Matías Gallón	Seis días
Don José Antonio Mora	Cuatro días
Don Ildefonso Gutiérrez	Cuatro días
Don José Antonio Minos	Seis días
Don José Álvarez	Cuatro días
Doña Isabel Álvarez	Cuatro días
Don Juan José Posada	Cuatro días
Don Francisco Artiaga	Cuatro días

Fuente. AHM, Fondo Concejo, tomo 90, fol. 181.

La presencia de carnicerías alternas a la oficial, originadas durante la coyuntura del periodo de luchas de independencia y amparadas en su funcionamiento bajo la resolución del Supremo Tribunal de Justicia el cual dictaba la ausencia de óbice alguno para el abasto de carne en los partidos, las cuales luego perdieron vigencia al ingresar de nuevo el poder español e instaurar nuevamente sus ordenanzas, presentaron coyunturas sostenidas entre el abastecedor principal y aquellos que no lo eran:

El señor síndico procurador general se compromete a rebajar el precio de las carnes para el beneficio del común, a razón de que los señores que integran el cabildo supriman cualquier género de matanza particular tanto en las goteras del marco de la ciudad, como en el partido de Quebrada Arriba, ya que allí se reinstalará, expendios de carne, los cuales redundaran en beneficio de los vecinos allí situados. Esta determinación se efectúa por las vejaciones y agravios cometidos contra abastecedores públicos de parte de los particulares, pues estos al hacer alarde con sus matanzas en el mismo marco de la ciudad agraden notoriamente las actividades de aquellos.³⁴

Por otra parte los abastecedores particulares mostraban disgusto por el abastecedor principal de carne, pues al valerse de sus influencias políticas en el Cabildo de la Villa, lograba adquirir las licencias y organizar los sitios de venta.³⁵

Todas estas querellas generaban limitaciones y restricciones al acceso de la carne por parte de los pobladores de la Villa de la Candelaria, lo cual les ponía en la decisión de escoger una forma de abasto que supliera todas sus necesidades y cumpliera también las expectativas dependiendo de su capacidad de adquisición.

Las carnicerías alternas presentaban un repertorio más amplio de carnes pues concurrían más reses y en mejores estados, también existía una clara diferencia horaria entre la carnicería pública y finalmente aparecía el concepto de “fiao” una forma para quienes por su carestía o su estado físico no podían adquirir la carne en el núcleo urbano:

Los vecinos de la Villa de Medellín que son servidores del abasto de carne salada le decimos al cabildo sobre la determinación del señor visitador Juan Antonio Mon y Velarde de establecer una carnicería pública pensando que así quedarán en mejor servicio el público, pero la experiencia enseña todo lo contrario [...] el desaseo, la mala pesa y muchos otros acaecidos de esta naturaleza obligan a los habitantes a dejar de comer cuando no la consiguen en las matanzas del campo. Por estos hechos, se consiguió que el tribunal de Justicia del gobierno rebelde

³⁴ Fuente: AHM, *Fondo Concejo*, tomo 84, fol. 261.

³⁵ Fuente: AHM, *Fondo Concejo*, tomo 84, fol. 256.

permitiera que fuera del marco del lugar se matara ganado y le da orden al seños alcalde ordinario don Miguel naranjo para que permita matar y vender carne salada al modo que practica en todo el reino sin vedación alguna, concediendo solo a la carnicería pública el privilegio de vender carne fresca [...] aclaramos que muchos vecinos no la compran por mala y consumen otros alimentos más groseros dejando de carne, siendo este un artículo de primera necesidad [...] pagamos los reales con toda puntualidad y sin ninguna estafa como en las carnicerías públicas, compramos los ganados porque no somos criadores, pero compramos los mejores , más gordos y no matamos ni carne flaca ni de mal gusto ni aquellas que se alimentan en mal pasto [...] discutimos por la conveniencia de tres o cuatro personas que quieren cargar con el abasto no debe prevalecer, ya que el público logra ventajas como:

Nosotros nos esmeramos en matar buen ganado y ellos pueden escoger la carne salada donde les parece

Que estamos en la inmediación del gran partido de quebrada arriba, barrio de guanteros y Medellín para venderla, pudiendo allí comprarla aun aquellas personas que no tienen criado para mandar donde sería bochornoso pasar en persona a comprarla atravesando todo el lugar

Últimamente la razón más grave y por encima de todas es que si en la carnicería no se vende más que hasta cinco de la tarde, nosotros vendemos aun por la noche al transeúnte que antes no había adquirido con que comprarla y además que esta carnicería no se fia a nadie y nosotros fiamos no solamente a los pudientes, sino también a los pobres y a los enfermos que en otras circunstancias quizás se habrían vistos perjudicados por alimentarse de marrano u otras, por no tener con que comprar la carne de vaca ni fiar en dicha carnicería

Que reflexiones sobre el asunto ya que como funcionario debe preocuparse del beneficio de unos cuantos, y firman los señores ramón Yepes, Ignacio Torres, Lorenzo Posada, Luis Cardona, salvador morales, Nicolás Guzmán, Joaquín San Clemente, Mariano Morales, Don Martín Fernández, Juan Sañudo, Joaquín Morales y Joaquín Mesa.³⁶

El abasto público de carnes en la Villa de la Candelaria en las décadas finales del siglo XVIII y comienzos del XIX presentó muchas dinámicas y cambios. Para 1820 ya se vislumbraba los múltiples factores que desfavorecían el acceso a la carne y la calidad de esta en muchos pobladores, pues al existir solo un abastecedor principal no se garantizaba que este producto fuera producido en la mejor calidad, además ya se habían estado posicionando abastecedores alternos que miraban con desprecio la utilización de una sola carnicería para la venta al público, también el desaseo y la precariedad en la que se mantenía la casa de carnicería, como también los conflictos causados por quien ostentaba la licencia temporal de abastecedor principal, llevaron a replantearse los términos bajo los cuales se continuaría con el suministro de carnes:

Percibiendo este cabildo por una larga experiencia de que el público se perjudica con una carnicería con privilegio exclusivo, y de que en este artículo de primera necesidad no hay razón

³⁶ Fuente: AHM, *Fondo Concejo*, tomo 88, fols. 229-230.

para que su abasto se haga de un modo diferente al utilizado por la provisión de maíz y otros artículos semejantes, se provee lo siguiente:

Pueden matar ganado vacuno todos los individuos que tengan licencia del ayuntamiento

Estas se darana a las personas que no sean sospechosas de comprar reses hurtadas y que, en primer lugar, el matador de ganado vacuno no podrá vender la carne fresca en dos tomines la arroba y mas de veinte tomines, en segundo lugar, hasta las once del día se venderá la carne fresca salándose la restante a partir de esa hora, y en tercer lugar todo matador estará obligado a vender por lo menos hasta la cantidad de medio real

Se tendrán pesas exactas conforme a la ley y costumbre

Los matadores presentaran las reses a los alcaldes de barrio con la boleta dada por el vendedor de la res para que pase al mayordomo de propios, y así cobrar los derechos del Estado y las municipalidades

Los alcaldes no permitirán que se maten novillotas

Cada uno de los matadores con licencia, deberá cargar con una copia de este decreto, que deberá llevar a donde venda. En caso de cumplir con lo estipulado, se le exigirá una multa de 100 pesos y se le prohibirá matar ganados en lo venidero

El cabildo inspeccionará de tiempo en tiempo las actividades de los matadores y el cumplimiento de este decreto.

Este nuevo reglamento inserta una nueva serie de medidas que antes no se planteaban en el abasto público de carnes, ahora no solo las personas hacendadas podían obtener licencia para bastecer, personas que poseían uno que otro novillo lo podían hacer siempre y cuando su procedencia fuera legal; los pregones para las subastas no se manejarían más, sino que se otorgarían las licencias a aquellas personas que fueran al cabildo y solicitaran el permiso para sacrificar las reses.

Aunque se siguieron manejando algunas disposiciones del pasado, las nuevas pretendían volver más rigurosa y estricta la supervisión del expendio con el fin de satisfacer las demandas del producto, mejorar el paisaje urbano de la Villa, y reconfortar las molestias que se generaron a través del tiempo, descentralizar el expendio de carnes busco generar el bien común por el que tanto velaba el cabildo de la Villa de la Candelaria. Finalmente, en 1820, por orden del gobernador José Manuel Restrepo, se dicta la suspensión del abasto público de carnes:

Dado que el público debe de estar bien provisto, y manifestando la experiencia de que no es así cuando un solo individuo tiene el privilegio de vender carne, pues no existe la concurrencia de vendedores necesaria para que cada uno procure que su artículo sea preferido por su mejor calidad, atendiendo también que el público odia la carnicería, el gobernador político José Manuel Restrepo suspende su establecimiento en Medellín hasta que lo exija la utilidad pública.

37

³⁷ AHM. Fondo Concejo, Tomo 92, fol. 545.

Este periodo de transición del abastecimiento de carne, donde se pasa de un abasto público ejercido por un abastecedor principal a un abastecimiento libre ejercido por varios abastecedores, buscó implementar una infraestructura que garantizara la salubridad y calidad de la carne para la población, buscó suplir en feliz término la demanda de carne.

Fuentes

Archivo Histórico de Medellín (AHM) Fondo Concejo de Medellín, Sección Colonia.

Archivo Histórico de Antioquia (AHA) Censos y Estadística.

Francisco Silvestre, *Relación de la provincia de Antioquia* (Medellín: Secretaría de Educación y Cultura de Antioquia, 1988)

José Manuel Restrepo, “Jurisdicción de la Villa de Medellín”, *La Relación de Antioquia en 1808*, ed. Víctor Manuel Álvarez Morales (Medellín, Universidad de Antioquia, 2008)

Bibliografía

Alberto Bernal Nicholls, *Apuntaciones sobre los orígenes de Medellín* (Medellín: Universidad de Antioquia, 1976) 31-32.

Beatriz Patiño Millán, *Riqueza, pobreza y diferenciación social* (Medellín: Universidad de Antioquia, 2011) 136-137.

Cesáreo Sanz Egaña, “Historia del alimento de la carne”, *Enciclopedia de la carne* (Madrid, Espasa-Calpe, 1967) 8 y 9.

Enriqueta Quiroz, “Comer en Nueva España. Privilegios y pesares de la sociedad en el siglo XVIII”, *Historia y Memoria* 8 (2014) 45.

Gregorio Saldarriaga Escobar, *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII* (Bogotá: Universidad del Rosario, 2011).

Gregorio Saldarriaga Escobar. “Subvaloración de la tierra y su alimentación”, *Historia, cultura y sociedad colonial: temas problemas y perspectivas*, ed. Yobenj Aucardo Chicangana-Bayona (Medellín: La Carreta Editores, 2008) 107-125.

Hermes Tovar Pinzón, *Hacienda Colonial y formación social* (Barcelona, Sendai, 1998)

Jack Goody, *Cocina, cuisine y clase. Estudio de Sociología comparada* (Barcelona: Gedisa, 1995).

John Lynch, *La España del siglo XVIII* (Barcelona: Crítica, 2009).

Luis Ospina Vásquez, *Industria y protección en Colombia 1810-1930* (Bogotá: Oveja Negra, 1974).

María Teresa Uribe Hincapié, *Raíces del poder regional: el caso antioqueño* (Medellín: Universidad de Antioquia, 1998).

Marvin Harris, “Ansia de Carne”, *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura* (Madrid: Alianza, 1999) 29.

Marvin Harris, *Materialismo cultural* (Madrid, Alianza, 1994).

Massimo Montanari, *La comida como cultural* (Gijón: Trea, 2006) 111.

Mauricio Alejandro Gómez Gómez, “Todos los ganados grandes y chicos: la Antioquia pecuaria del siglo XVIII” (Trabajo de grado, Universidad de Antioquia, 2008)

Michel de Certeau, *La escritura de la historia* (México: Universidad Iberoamericana, 1999).

Milena Ortiz Cardona, “Abastecimiento alimentario en Santa Fe colonial” (Trabajo de grado, Pontificia Universidad Javeriana- Bogotá, 2009).

Orlando Fals Borda, *Capitalismo, hacienda y poblamiento: su desarrollo en la costa Atlántica* (Bogotá: Punta de Lanza, 1976).

Pablo Rodríguez, *Cabildo y vida urbana en el Medellín colonial, 1675-1730* (Medellín: Universidad de Antioquia, 1992).

Salomón Kalmanovitz, *El desarrollo de la agricultura en Colombia* (Bogotá: Carlos Valencia, 1982). Este autor denomina el desarrollo pecuario como una calamidad para Colombia.

Víctor Negrete, *Origen de las luchas agrarias en Córdoba* (Montería: Fundación Caribe, 1981).