

## MERCADO PÚBLICO, TIENDAS DE TRATO Y VENTAS AMBULANTES. CENTROS DE PROVISIÓN URBANA DE BOGOTÁ EN LA PRIMERA MITAD DEL SIGLO XIX

Milena Ortiz\*

ISSN 1909-5929

Este artículo tiene como punto de referencia para desarrollarse cuatro imágenes, acuarelas de la colección de Auguste Le Moyne<sup>1</sup>, que representan las escenas de venta y provisión de artículos de consumo para el habitante de Bogotá en la primera mitad del siglo XIX, más exactamente en 1835. Las acuarelas se titulan: *Vendedor del mercado de Bogotá*, *Mercader de carne y de grasa en el mercado de Bogotá*, *Tienda* y *Pequeños mercaderes ambulantes de Bogotá* (Imgs. 3-6), pertenecientes a la colección del Museo Nacional de Colombia y donadas por Carlos Botero y Nora Restrepo el 26 de marzo de 2004. Por otro lado, se recurre también a la crónica que Le Moyne escribió durante su estancia en la Nueva Granada, así como a las crónicas de otros viajeros que visitaron la ciudad en la primera mitad del siglo XIX y aun entrada la década de los cincuenta, como es el caso de Isaac Holton<sup>2</sup>. De esta forma se pretenden recrear las imágenes, saber de qué forma se desempeñaba el comercio y el abastecimiento en la ciudad, qué productos se vendían y con qué importancia y cómo se desarrollaba esta actividad dentro de la vida cotidiana de los bogotanos.

El centro de provisión por excelencia de Santafé colonial y de Bogotá, sobre todo en la primera mitad del siglo XIX, fue el mercado público que vistió sus mejores galas durante tres siglos, y desarrolló su actividad cada viernes desde aproximadamente 1560 hasta 1861 en la Plaza Mayor, denominada desde 1846 Plaza de Bolívar. Por otro lado, la tienda aparece como otro centro de provisión importante que abría sus puertas los días que no funcionaba el mercado público de la Plaza Mayor, con productos alimentarios, tanto como telas, lozas y artículos religiosos.

### Contexto histórico

Desde las primeras décadas del siglo XIX y hasta finalizar esta centuria, la ciudad de Bogotá se extendió de norte a sur entre la calle 1ª y la calle 26 y de oriente a occidente desde la carrera 1ª a la 14, su área se presenta, según Alfredo Iriarte, como reducida para el número de habitantes<sup>3</sup>. Según diversos autores, la ciudad basó su crecimiento más en la reutilización del área ya designada que en un incremento arquitectónico. Por otro lado, la situación social en este período no fue nada fácil. En suma Bogotá, entre 1800 y 1850, se presenta como el escenario de una serie de eventos que causan desconcierto entre los habitantes: la epidemia de viruela de 1802<sup>4</sup>, la reyerta del 20 de julio de 1810 frente a la tienda del español José González Llorente, el temblor de 1814, el fuerte terremoto de 1827<sup>5</sup>, la guerra de Independencia en 1819<sup>6</sup> y la guerra de los supremos entre 1839 y 1841 que comienza en el estado del Cauca y va adquiriendo fuerza hasta llegar a Bogotá.



En medio de esta situación social el comercio de abasto debió continuar con su actividad. El mercado público de la Plaza Mayor se constituía en la mayor fuente de intercambios a nivel comercial, las tiendas seguían funcionando como fuerte alternativa de abasto en el transcurso de la semana y el comercio de venta ambulante aumentaba su actividad.

## Plazas de mercado

Santafé adquirió desde la colonia un ordenamiento urbano y un diseño en el que la plaza se presentaba como epicentro de desarrollo ciudadano. Aquí se llevaban a cabo todas las actividades que involucraban a la comunidad, las de orden político, jurídico, cultural, religioso y económico. Éste último aspecto se pone de manifiesto incluso durante la primera mitad del siglo XIX, con una de las primeras ocupaciones económicas de la ciudad como fue el mercado público principal que se llevaba a cabo en la Plaza Mayor.

Cada viernes, desde 1560 aproximadamente hasta 1861, este espacio cumplía la función de mercado público<sup>7</sup>, cuando con la idea de mejorar la apariencia de la plaza y brindar un entorno más ordenado a las oficinas de gobierno y a la iglesia, se trasladó el mercado público a tres plazuelas diferentes. Con anterioridad a esta fecha, especialmente a partir de 1846, año en que la plaza fue ornamentada con la estatua de Bolívar, el cabildo tuvo interés en construir un mercado cubierto. Pero como este servicio significaba inversiones superiores a la capacidad económica de la ciudad se optó por delegar la empresa a la iniciativa privada<sup>8</sup>.

En 1861 el mercado público fue trasladado a las plazas de San Francisco, San Agustín y San Victorino, por un tiempo transitorio de tres años, lapso durante el cual se construyó la edificación cerrada, en donde fue ubicado el mercado, llamándose ahora Plaza de la Concepción. La iniciativa de hacer una edificación para el mercado público fue desarrollada por Juan Manuel Arrubla.

Las diferentes plazuelas en las que se ubicó este mercado, cumplían funciones diversas: “en el mercado de San Francisco hallaban las señoras a diario los cereales, frutas y hortalizas de tierras frías y en San Victorino, la yuca el plátano y la



Imagen 1  
Anónimo  
*Plaza de mercado,*  
*hoy Parque de Santander*  
Ca. 1870  
Clisé  
Museo Nacional de Colombia  
Reg. 2090.12



arracacha de las tierras calientes y las manzanas de Tibaytata (hoy Madrid), amén de cerdos y gallinas para la cena”<sup>9</sup>. De la Plaza de las Yervas o San Francisco, denominada después de Santander, se presume que fue plaza de mercado hasta 1877, fecha en que fue instalada la escultura de Santander y una verja a su alrededor. De la Plaza de San Agustín sabemos que su ubicación tuvo lugar entre las actuales carrera 7 y 8 frente a la Iglesia y Convento de San Agustín, y que actuó como punto de partida del llamado camino de oriente y funcionó como mercado público posiblemente hasta comienzos del siglo XX<sup>10</sup>. Además, existían numerosas plazuelas de menor tamaño que cumplían su función de sitios de reunión e intercambio: la de San Ignacio o San Carlos, de la Artillería o del Parque, de Egipto o Maza, de Guasca, de La Carnicería o La Libertad, de la Aduana Vieja o de La Aguadita y La Capuchina o de Camilo Torres<sup>11</sup>.

### Dinámica del mercado público de la Plaza Mayor

Imagen 2  
Joaquín Santacoloma  
*Maqueta del mercado de la Plaza Mayor de Santafé de Bogotá en 1838*  
1891  
Talla en madera  
Museo Nacional de Colombia  
Reg. 910



En los días de mercado público la ciudad concentraba una actividad particular diferente a los demás días de la semana, ya desde un día antes a la reunión semanal en el mercado principal, los cosecheros de distintos lugares comenzaban a llegar con todo tipo de productos, y desde horas muy tempranas del viernes comenzaba a organizarse lo que a lo largo de la jornada sería el mercado público. La siguiente cita describe el comienzo del mercado público el 20 de julio de 1810:

“Cinco de la mañana. Viernes. Brisa fuerte y helada. Por las callejas de acceso a Santa Fe, van llegando campesinos al mercado tradicional de la Plaza Mayor. Descienden por barrizales y rodaderos de la Peña, Egipto, Belén, San Cristóbal. Suben de la sabana. Atravesan la Calle Real con sus mulas y “rangas”, los que vienen de la Calera y Usaquén. Descargan jaulas, tercios de leña, carbón de palo, frutas, canastillos de moras y “esmeraldas” recubiertos con helecho y hojas de monte, brillante aún por el rocío”<sup>12</sup>.

La Plaza era dividida en cuatro triángulos con lo que se trataba de dar un ordenamiento a la venta de productos: tubérculos de toda clase, legumbres, frutas, granos, aves, artículos elaborados y carnes. El ordenamiento de la Plaza, según la descripción de Isaac Holton, ubicaba los vendedores y productos de la siguiente manera. Teniendo como orientación norte la Catedral, en el área izquierda se encontraban ubicados los vendedores de todo

tipo de tubérculos y artículos indígenas “hechos de lana, algodón y pita”<sup>13</sup>. A la derecha, raíces comestibles, legumbres, aves y huevos. En una esquina del sur se ubicaban los vendedores de productos elaborados: zarzas, telas importadas, alpargatas, cueros, oro, loza, madera y lana. En la otra esquina del costado sur se llevaba a cabo la venta de carnes y, por último, en la parte norte, se ubicaban los vendedores de frutas y granos<sup>14</sup>. Otros viajeros que visitaron la ciudad, como Carl Gosselman<sup>15</sup> coincidió con la idea que las ventas en la plaza principal se efectuaban con un cierto ordenamiento de productos en áreas específicas:

“(…) la plaza se divide en cuatro triángulos proporcionales, cada uno de los cuales está ocupado por una sección bien específica. En el primero de ellos se ve a los carniceros y sus negocios de carnes, grasa, manteca y longanizas. Otro está destinado a la gente del campo y sus productos: arroz, maíz, trigo, cebada, yuca, papas, plátanos, repollos, limones, naranjas, zanahorias, piñas, etc... El tercer espacio está dedicado a la venta de pavos, gallinas, palomas y pájaros de gran colorido. En el cuarto se venden productos manufacturados, distinguiéndose la ropa gruesa de lana y algodón, muy similar a nuestras telas destinadas a la confección de vestidos para las clases más bajas”<sup>16</sup>.

De la misma forma, el tema del ordenamiento de la Plaza por productos el día de mercado público se pone de manifiesto con el viajero John Stuart<sup>17</sup>. Su descripción se presenta de la siguiente manera:

“Se observa mucho orden en el arreglo de los diferentes tipos de provisiones, que están dispersas en filas sobre el pavimento siguiendo la forma de la plaza, los vegetales, las frutas y los granos se ubican juntos, por lo general. Los carniceros tienen pequeños puestos, donde se expende excelente carne de res, cordero y cerdo a precios muy bajos. Luego vienen los pollos, los huevos y la mantequilla; la loza de la madera y de barro, etc. Luego, las telas burdas del país, como algodones o franjas, de basta factura, ruanas, sombreros de paja, hamacas y alpargata (...)”<sup>18</sup>.

Aunque el ordenamiento de la plaza por productos el día de mercado público está establecido por las descripciones de los viajeros ya citados, existe una duda, y es si éste se mantenía al interior de todas las carpas ubicadas en los diferentes espacios caracterizados por productos.

El *Vendedor del mercado de Bogotá* es la acuarela que acompaña y confronta el tema de la distribución de productos en el mercado público (Img. 3). En esta imagen se aprecia una carpa con elementos varios de consumo

Imagen 3  
José Manuel Groot  
*Vendedor del mercado de Bogotá*  
1835  
Acuarela sobre papel  
Museo Nacional de Colombia  
Reg. 5503







alimentario: pescado seco, pedazos blancos que brindan la apariencia de ser de grasa o sebo, algún tipo de especia y panela. La imagen presenta la venta de productos sin una caracterización específica, como el pescado que no se encuentra señalado entre ninguno de los productos enumerados por los viajeros, ni en ninguna de las divisiones de la plaza descritas anteriormente. En la acuarela, también se representa la panela que junto con la sal y el azúcar debían tener sus puntos de venta en el centro de la plaza, y la especia, producto que se podía adquirir en los puestos de raíces, frutas, verduras y granos.

Esto nos dice que el ordenamiento de la plaza debió ser relativo, es decir, existió una división de la plaza en triángulos, pero en el interior de las carpas los productos en muchos casos podían ser diversos, quizá por la facilidad de consecución de los mismos por el precio o por la labor habitual del vendedor.

Otra de las imágenes de la colección de Auguste Le Moyne que exploramos presenta un puesto de carnes en el mercado público (Img. 4).

La descripción que se realiza de las ventas de carne en el mercado público del siglo XIX, contiene poca información, de la misma forma que los demás productos que en él se expendían. Se dice que el comercio de carnes se lleva a cabo en una esquina del costado sur de la plaza, que las carnes son de buena calidad y de buen precio, y que se venden junto con la manteca y el sebo para la velas.

La representación que nos ofrece la imagen 4 ejemplifica claramente lo que podría ser una escena de venta de carne en el mercado público en 1835. Los productos que se reconocen en la acuarela son carnes, tal vez de res y de cerdo, tocino y longaniza. El canasto parece contener una suerte de grasa empacada en forma de embutido y el recipiente de boca ancha sobre el piso semeja contener algún tipo de condimento o de elemento usado para dar sabor y color a las carnes y demás alimentos. Esta percepción se complementa con la descripción realizada por el viajero Gosselman que hace una breve descripción del ordenamiento y la venta de productos en la plaza: “en el uno están los matarifes: vendedores de carne, tocino, manteca y una especie de salchichas que llaman longanizas”<sup>19</sup>.



Imagen 4  
José Manuel Groot/ Auguste Le Moyne (atribuido)  
*Mercader de carne y de grasa en el mercado de Bogotá*  
1835

Acuarela sobre papel  
Museo Nacional de Colombia  
Reg. 5505

A propósito, la labor de matarife en las primeras décadas del siglo XIX, debió ser una práctica sustentada por alguna solvencia económica, es decir, no cualquier persona podía adquirir para la venta una pierna de res, varias piezas de lo que podría ser carne de cerdo, tocino, suficiente longaniza para un día de venta y un canasto repleto de sartos de manteca. De la misma forma, la venta de algunos productos dependía de una solvencia económica, en el caso específico de la carne, el chocolate o el vino, el consumo de estos productos también dependía del poder adquisitivo del comprador. Así muchos de los alimentos o diferentes artículos de consumo cotidiano fueron consolidando sus propias jerarquías.

### Alimentos y jerarquías en Bogotá durante la primera mitad del siglo XIX

Los alimentos que poco a poco se instauraron como los productos alimentarios que otorgaron distinción entre los pobladores, y para el consumo por lo general de ciudadanos privilegiados económicamente, serían los introducidos por la cultura europea, “la base alimentaria de los ibéricos eran los cereales, las carnes vacuna, de cerdo y de pollo, más los granos como la lenteja y el garbanzo”<sup>20</sup>. También surgieron como elementos importantes el azúcar que llegó a remplazar la miel, especias como la canela y la pimienta, el ajo y el aceite de oliva.

En la primera mitad del siglo XIX el pan se presenta como un producto importante en la mesa santafereña y se divide en dos categorías, el pan blanco que es hecho con harina de trigo y consumido por los ciudadanos principales. Y el pan de la tierra consumido por la servidumbre y quizá “amasado” con maíz. Con respecto al pan dice Holton

“Todo el pan lo venden en porciones pequeñas, a dieciséis por un real (a un cuarto cada uno) y hasta donde yo sé nunca lo hacen en la casa sino lo compran por fuera, pero tampoco vi panaderías. Me imagino que los que tienen ese negocio no venden más de un dólar diariamente, pues el pan es artículo que se consume poco, por estar fuera del alcance de los pobres”<sup>21</sup>.

De la misma forma la carne y el vino se convirtieron en alimentos que no estaban al alcance del habitante corriente de la ciudad. El pescado, aunque es un producto indígena de consecución y venta propia, fue considerado como de consumo de elite. El pescado que más se destaca y es apetecido en la ciudad es el capitán. También existen otras especies como el panche o patoloe, pero se señala que este pescado con escamas sólo debe ser consumido por la servidumbre<sup>22</sup>.

Otros artículos alimentarios de uso restringido eran las especias, como la canela, el clavo, la nuez moscada, el jengibre, las pimientas y los condimentos. También productos como el vinagre, los bocadillos, conservas y la miel.

Las “velas, azúcar, arroz y maíz eran artículos de consumo básico”<sup>23</sup> en la ciudad en 1801, tanto como la leña. Éstos eran los elementos principales de adquisición entre los habitantes comunes de la ciudad. Si se tiene en cuenta que un jornal en la ciudad de



Bogotá era de dos reales (1 real equivale a un octavo de peso, 1 peso equivale a ocho reales), entre 1700 y 1849<sup>24</sup>. Con oscilaciones cortas durante este tiempo, vamos a tratar de establecer los precios de algunos productos en diferentes períodos.

Año	Artículo	Precio
Bogotá 1810-1840 <sup>25</sup>		
1810	Azúcar. Arroba	28 reales
1827-1840	Azúcar. Arroba	8-16 reales
1810-1830	Arroz. Arroba	10-16 reales
1830-1840	Arroz. Arroba	6-10 reales
1810-1835	Carne. Arroba	10-14 reales
1835-1840	Carne. Arroba	8-10 reales
1810-1835	Vino	102-134 reales
1837-1840	Vino	83 a 166 reales
1810-1827	Manteca	28-43 reales
1833-1838	Manteca	40 reales
1810-1840	Leña. Carga	1.78-2 reales
1810-1840	Papa. Arroba	1 a 2 reales
1824-1840	Sal. Arroba	6 a 8 reales
1836-1837 <sup>26</sup>	Res. Arroba	8 a 9 reales
	Cordero por carcasa	6 reales
	Aves	1 o 1.50 reales
	Pavos	3 a 6 reales
	Té. Libra	3 dólares <sup>27</sup>
	Chicha. El cuarto	4-6 centavos
	Tiple	2 a 3 reales

Con esta relación de precios y productos se manifiesta claramente la dificultad de adquisición de los diferentes alimentos y artículos de primera necesidad. Stuart hizo una descripción sobre la dieta probablemente rutinaria de las familias pobres de la ciudad:

“(…) la ración diaria de un peón es la siguiente: si tiene su casa, su desayuno rara vez incluye el chocolate. Una sopa de arroz cocido y un vegetal semejante a la chirivía, llamado arracacha, hervido todo a fuego lento en un mar de manteca de cerdo, y altamente coloreado con una corteza que ellos llaman achiote, que desprende un color amarillo; y si a esto se agrega un puñado de cominos, ellos tienen ya preparado su desayuno. Cuando las circunstancias lo permiten, agregan al arroz unos pocos pedazos de carne. El pan, siendo costoso, es poco usado, pero en su lugar se provee un cierto tipo de pasta, hecha de harina de maíz indio, llamado bollo o pan de casabe (arepa)”<sup>28</sup>.

Con seguridad el habitante corriente de Bogotá, casi nunca consumía pan, azúcar, té, vino, chocolate, tocino, carne, conservas, especias o miel, porque además de ser productos costosos, también debían suplirse de elementos como velas de sebo, leña, sal, panela, maíz y papa que se presentaban como artículos básicos para el sostenimiento cotidiano.

### Tiendas de trato<sup>29</sup>

La tienda se constituyó en un lugar de acopio de todo tipo de artículos y productos para el consumo de los habitantes de la ciudad, desde productos de consumo de primera necesidad como velas, sal, panela hasta artículos de lujo como vino, telas importadas y conservas. La siguiente cita refiere el funcionamiento de las tiendas en la ciudad para la época:

“Las tiendas se suelen abrir hacia las nueve de la mañana, y no ostenta lujo de ningún género por dentro ni por fuera; la mayoría de ellas solo recibe luz por la puerta y las mercancías y los objetos más diversos se amontonan en ellas, pues no suele ser frecuente que un comerciante se dedique a una especialidad determinada, de donde resulta que la mujer más elegante o de la más alta clase social que quiere comprar artículos finos de vestir o de lujo, tiene que mezclarse y codearse con otros compradores pertenecientes a las más bajas clases del pueblo”<sup>30</sup>.

La imagen 5 hace una representación de la apariencia y de la actividad de las tiendas en la ciudad. Esta ilustración presenta un espacio sencillo y con diversidad de productos, en lo que se observa que la mayoría son de consumo alimentario: pan, panela, piezas de carne, longaniza, sargas de manteca y quizá vino. También se advierte un tiple<sup>31</sup>, alpargatas, velas, un fuelle y lo que pareciera una sopladora de junco, quizá elemento utilizado para avivar el fuego. Sin embargo, parece ser la chicha el elemento o producto que constituye el símbolo que identifica las tiendas.



Imagen 5  
José Manuel Groot/Aguste Le Moyne  
(atribuido)  
*Tienda*  
1835  
Acuarela sobre papel  
Museo Nacional de Colombia  
Reg. 5499



“La mayoría de los clientes conversaban pasando de boca en boca las totumas llenas de líquido turbio. Otros abrían paso hasta el mostrador para comprar un cuartillo de pan, chocolate, manteca o leña, y de ñapa les daban un sorbo de chicha que sacaban de la tinaja, siempre destapada detrás del mostrador”<sup>32</sup>.

En las descripciones de la ciudad hechas por viajeros que la visitaron en el siglo XIX, se anota que eran demasiadas las tiendas que existían en Bogotá, pero que eran pocas las que ofrecían un servicio adecuado y quizás ordenado, ya no se hablaba en general de tiendas de trato sino de chicherías. A este respecto quizá la afirmación más tajante la hace en 1850 el economista colombiano Salvador Camacho Roldan:

“Las chicherías abundaban en la plaza de Bolívar, en la tercera calle del Comercio y en la de Florián. Eran sucias, oscuras, y en ellas solo se expendía, además de la chicha, manteca en grandes sartas, piezas de carnes de marrano crudas o ya cocinadas, manteca, pan negro y mogollas, leña y carbón”<sup>33</sup>.

La chicha era considerada por excelencia como la bebida de los pobres, y en las tardes del día de mercado público en la Plaza Mayor se embriagaban causando grandes desórdenes y tumultos en las calles.

Además del comercio de la Plaza Mayor y de las tiendas de trato o de mercancías, chicherías y pulperías, nombradas en diferentes documentos, también existían en la ciudad otros centros o puntos de comercio de diferentes productos como: confiterías, reposterías y panaderías, tiendas de sastrería, carpintería, barberías, tiendas de truco y de ropa de la tierra. Así se presentan registrados en el padrón de los últimos años del siglo XVIII, 1798, y de los primeros del siglo XIX, hechos hasta 1803, citados por Posada Carbo:

“Resulta de ese censo que la primera Calle Real se componía de 26 puertas: dos de ellas eran de casas de habitación, 11 de tiendas de mercancías, y las demás de pulpería, cerería, confitería y repostería. La calle del Rosario estaba habitada por personas de calidad: allí vivían D. Tomás Ramírez (número 34), Subteniente de milicias de caballería, casado con D<sup>a</sup>. Beatriz Sotomonte; D. Josef Caicedo (número 43), Regidor del muy ilustre Cabildo, casado con D<sup>a</sup>. Ana María Bastidas, y el Sr. Ministro Togado, Conde de Torrelvarde (número 48), casado con la Sra. Bárbara Nieto, y D. Andrés Rodríguez (número 45), soltero, Oficial de la Secretaría del Virreinato. *Había tiendas de sastrería, carpintería y barbería (...)*.

La manzana segunda era la comprendida entre la 2a. Calle Real, donde sólo había *tiendas de mercancías (números 1 a 23)*; la calle del Chorro de Santo Domingo (llamada así por el chorro que existía en la calle 13), en la cual no existía tienda ni casa alguna; la Calle de la Universidad, *con dos tiendas primero (números 24 y 25)*, luego la portería del convento (número 26), una carpintería, una zapatería y una latonería (números 27, 28 y 29), después el Colegio de Santo Tomás de Aquino, donde estaba la Real Universidad (número 30), y al fin, otra tienda de carpintería (número 31); y la calle de Nuestra Señora del Rosario con *tiendas de pulpería, truco y sastrería (números 32 a 35)*, la

casa del maestro de albañilería, Valdiri Vila (número 36), otras tiendas de sastrería, platería, latonería, cerería y truco (números 57 a 43) y la casa de D<sup>a</sup>. Josefa Espinosa (número 44)”<sup>34</sup>.

## Comercio ambulante en la primera mitad del siglo XIX

Además de los ya mencionados centros de provisión de la ciudad, el mercado público de la Plaza Mayor, presentado como el más importante, y las tiendas de trato y de diversos artículos, también se generó la práctica del comercio ambulante, y al parecer de forma muy propagada. La acuarela de Le Moyne es la representación de esta actividad en Bogotá ubicada temporalmente en 1835. Se trata de vendedores al por menor, vendedores de pequeñas cantidades de artículos o quizá de algunas unidades de diferentes productos de uso cotidiano para los habitantes de la ciudad. Estos pequeños comerciantes, denominados como mercachifles, también fueron conocidos con el nombre de buhoneros, quincalleros, merceros, finalmente todos enmarcados en el campo del comercio minorista<sup>35</sup>.

Señala Víctor Patiño que “los comerciantes mayoristas despreciaban a los minoristas que no tenían representación en el Consulado, tenderos, tratantes, pulperos, mercachifles, cajoneros (vendedores semiambulantes) y buhoneros”<sup>36</sup>. Tal parece que en la ciudad desde tiempos republicanos fue descalificado y censurado el oficio del vendedor ambulante.

En la imagen 6 se puede detallar lo que en palabras de Patiño sería una vendedora estacionaria y un vendedor ambulante. La diferencia se diluye y, sin importar una u otro los dos son agrupados en el conjunto de los mercachifles. Así se denominaba a los vendedores que insistentemente pregonaban sus productos. Generalmente se trataban de artículos de mercería o comercio de cosas menudas y de poco valor, entre los cuales se pueden encontrar botones, alfileres y cintas, entre otros<sup>37</sup>.

La acuarela nos permite ver que la mujer es una vendedora estacionaria porque toma un lugar determinado para exponer sus artículos. Tiene para la venta, entre lo que es posible distinguir, cuchillos, espejos y pequeñas tijeras. Al lado izquierdo vemos una sobrilla, lo que podrían ser barajas de naipe, sobres de agujas, en un recipiente o caja quizá dados o algún tipo de juego,



Imagen 6  
José Manuel Groot/ Auguste Le Moyne  
(Atribuido)  
*Pequeños mercaderes ambulantes de Bogotá*  
Ca. 1835  
Acuarela sobre papel  
Museo Nacional de Colombia  
Reg. 5504



tal vez enhebradores y un espejo pequeño. El vendedor ambulante tiene para la venta entre sus productos boletas de lotería, que para la época ya eran producidas por las autoridades del cabildo. Sobre el canasto que cuelga del cuello del vendedor se ven de forma confusa lo que podrían ser camándulas y manillas de cuenta, como también lo que parece ser un paño de alfileres en forma circular.

Los mercachifles o vendedores de productos de poco valor tendían a aumentar cada día, es por eso que las autoridades de la ciudad de Bogotá decidieron el 23 de marzo de 1821, crear un impuesto para ejercer este oficio. Los mercachifles contribuirían al erario, pues los obligaban a pagar semanalmente un real para poder realizar esta práctica<sup>38</sup>.

A diferencia de la mayoría de artículos que se expendían en el comercio ambulante y que eran de orden y de uso cotidiano, los que revestían tal vez mayor importancia en la sociedad bogotana desde el ámbito económico eran los billetes de lotería y las barajas de naipes, que se instauraron como elementos en la cotidianidad bogotana y como mecanismos de renta para la economía ciudadana.

## Conclusiones

El mercado público y la tienda de trato, en las primeras décadas de la etapa republicana, ofrecieron a la ciudad una amplia actividad de comercio, de modo que según los viajeros el día de mercado principal, los viernes, la ciudad se transformaba y tomaba otra apariencia. Ese día se presenciaba una gran reunión en el centro de la ciudad, es decir, en la Plaza de Bolívar, en donde se mezclaban todas las clases sociales y donde era posible encontrar cualquier tipo de producto. Durante casi toda la primera mitad del siglo XIX, el mercado público principal de la Plaza Mayor y las tiendas de trato, se instituyeron en Bogotá como los principales centros de provisión de diversos géneros de productos para cubrir las necesidades del habitante santafereño y bogotano sin importar su clase social. El mercado público y las tiendas proveían las diferentes necesidades, desde consumo de productos básicos, hasta consumo de productos suntuarios. A su vez, en el comercio ciudadano hacían presencia las ventas ambulantes, instaurándose éstas como un elemento importante en el abastecimiento y en la cotidianidad de la ciudad.

Acerca del comercio minorista no podemos inferir demasiado, porque los documentos encontrados hasta el momento no entregan mucha información. El comercio minorista se desarrolló alejado de la organización gremial, del aprendizaje y la capacitación. Esta práctica que tenía su actividad ya desde los últimos años del siglo XVIII, según el análisis realizado a las listas de las nuevas compañías de milicia establecidas en 1783, "... reflejan el carácter de la ciudad como centro administrativo y comercial más que manufacturero. Un buen número estaba dedicado al comercio y a las ventas. Tratantes, pulperos, *comerciantes al por mayor y al detal* suman ochenta y cinco, lo que los convierte en el tercer número en cuantía después de los sastres y albañiles"<sup>39</sup>, es así que en la ciudad de Bogotá el desarrollo social y económico, y las actividades cotidianas, se ligan directamente al

proceso de abastecimiento de artículos de consumo para cubrir las necesidades de los habitantes de la ciudad.

Bogotá vivía entonces una difícil situación causada principalmente por el desconcierto que generó la guerra de Independencia, y que se vio reflejada en aspectos como la elevación del costo de los productos, la disminución de la producción de todo tipo de artículos y la financiación de la guerra. Así lo explica José María Caballero:


“Bando sobre que mientras dure la guerra se le aumente un real y medio a la sal, sobre cinco que vale la arroba (...) Hoy se ha fijado un aviso al público, para que los que no puedan tomar las armas para defenderse de Calzada – que se ha internado cerca de piedecuesta– den algún donativo gratuito para los soldados, y monturas”<sup>40</sup>.

A pesar de ello, la ciudad continuó desarrollando una actividad comercial que aunque actuaba en menor medida o con mayor dificultad, lograba cubrir las necesidades de los ciudadanos.

## Notas

- 1 Auguste Le Moynes fue escritor y entomólogo, nombrado en 1828 vicedónsul de Francia en Colombia. Las acuarelas son producto de la visita y estancia del diplomático francés en la Nueva Granada durante cerca de diez años, y en ellas se ven reflejadas las más diversas actividades de la vida cotidiana de las diferentes regiones y desde luego también de la ciudad de Bogotá. Las imágenes representan tanto una extensa colección de aves, situaciones y anécdotas como tipos y costumbres de los diferentes lugares que visitó.
- 2 Le Moynes, 1969 y Holton, 1981. El profesor de química y de historia natural en Middlebury College, Isaac F. Holton, fue un viajero estadounidense que visitó Colombia con intereses científicos. Sobre su visita se publicó el libro *La Nueva Granada veinte meses en los Andes*, fechado en octubre de 1856. La importancia de la descripción de Holton reside en su interés por las condiciones sociales y económicas de la Nueva Granada a comienzos de la década del 1850, periodo que reviste gran importancia por la serie de cambios sociales, políticos y económicos que se presentan en el país. Sobre su vivita, Holton deja consignado que llegó a la Nueva Granada en 1852.
- 3 Iriarte, 1988, p. 89.
- 4 Rodríguez González, 1999, p. 75.
- 5 Bermúdez, 1925.
- 6 La guerra de Independencia fue sin duda uno de los eventos que marco de forma determinante el desarrollo social de la ciudad por estos días: “en todo caso la guerra de independencia fue larga y cruenta. La conscripción forzosa, puesta en práctica por los independentistas, les generó a éstos una oposición considerable. También la guerra lesionó gravemente la economía agraria porque murieron muchos hombres hábiles, se redujo bastante el número de bestias de carga, tan importante para un régimen de este tipo, y el ganado fue consumido por uno y otro bando”. Kalmanovitz, 1999, p. 110.
- 7 “En 1861, el general Tomas Cipriano de Mosquera prohibió definitivamente la celebración del mercado en la plaza de Bolívar y ordenó la construcción de un edificio destinado para este fin, que se levantó sobre el antiguo solar del Convento de la Concepción”. Escovar, 2004. p. 368.
- 8 Martínez, 1970, p. 20.
- 9 Ortega Ricaurte, 1990, p. 340.
- 10 Mejía Pavony, 1998. p. 177.
- 11 Escovar, 2004, p. 224.
- 12 Abella, Arturo, *El Florero de Llorente*, en: Restrepo Manrique, 2007.
- 13 Holton, 1981, p. 187.
- 14 Ibid.



- 
- 15 Carl August Gosselman fue oficial de la real armada sueca que visitó la ciudad de Bogotá en 1825.
  - 16 Gosselman, 1981, p. 288.
  - 17 John Steuart fue un viajero escocés que llegó a la ciudad de Bogotá en marzo de 1836 para retornar a Estados Unidos en 1837.
  - 18 Steuart, 1990, p. 83.
  - 19 Martínez, 1987, p.133.
  - 20 Restrepo Manrique, 2007.
  - 21 Holton, 1981, p. 148.
  - 22 Ariza, 1990, pp. 171-207.
  - 23 Rodríguez González, 1999, p. 35.
  - 24 Pardo Pardo, 1972, p. 225.
  - 25 Ibid., p. 239.
  - 26 Steuart, 1990, p. 119.
  - 27 Un dólar equivale a un peso fuerte. Holton, 1981, p. 124.
  - 28 Steuart, 1990, p. 85.
  - 29 El significado de tienda en el siglo XIX es: la casa, puesto o paraje donde se venden algunos géneros así de vestir, como de comer. A su vez trato significa: la negociación y comercio de géneros y mercaderías, comprando y vendiendo. Real Academia Española, 1817.
  - 30 Le Moyne, 1969, p. 127.
  - 31 Se presume que el instrumento de cuerda, que aparece en la acuarela es un tiple, porque Holton, es su descripción, habla de éste como el instrumento utilizado en los ratos de esparcimiento. Además, señala el autor, “el tiple es baratísimo, cuesta dos o tres reales y el país está plagado de ellos, no solo en las tiendas sino hasta en los caminos”. Holton, 1981, p. 129.
  - 32 Ibid., p. 151.
  - 33 Martínez, 1978, p.78.
  - 34 Posada, 1988, pp. 231s.
  - 35 Patiño, 1993, p. 125.
  - 36 Céspedes del Castillo citado en Ibid., p. 126.
  - 37 Real Academia Española, 1817.
  - 38 Consejo Municipal de Bogotá, 1938, p. 42.
  - 39 McFarlane, 1997, p. 94.
  - 40 Caballero, 1974, p. 198.

## Bibliografía

Ariza, Eduardo, “Economía domestica y vida cotidiana Santafé a comienzos del siglo XVII”, en: Vargas Lesmes, Julián, *La Sociedad de Santa Fe Colonial*, Bogotá: Centro de Investigación y Educación Popular CINEP, 1990.

Bermúdez, José Alejandro, *A través de la Antigua Santafé*, Bogotá: Editorial de Cromos, 1925.

Caballero, José María, *Diario de la Independencia*, Bogotá: Talleres Gráficos, Banco Popular, 1974.

Consejo Municipal de Bogotá, *Actas de la Junta Municipal de Propios de Santafé de Bogotá*, vol. 3, Bogotá: Ediciones el Consejo, 1938.

Donación Carlos Botero – Nora Restrepo, *Auguste Le Moyne en Colombia 1828-1841*, Bogotá: Museo Nacional de Colombia, 2003-2004.

Escovar, Alberto, *Atlas Histórico de Bogotá 1538-1910*, Bogotá: Editorial Planeta, 2004.

Fundación Misión Colombia, *Historia de Bogotá, Siglo XIX*, Bogotá: Villegas Editores, Tomo II, 1988.

Gosseelman, Carl August, *Viaje por Colombia 1825-1826*, Traducción de Ann Christien Pereira, Bogotá: Ediciones Banco de la República, 1981.

Holton, Isaac F., *La Nueva Granada: Veinte Meses en los Andes*, Traducción de Ángela Mejía de López, Bogotá: Ediciones del Banco de la República, 1981.

Iriarte, Alfredo, *Breve Historia de Bogotá*, Bogotá: Editorial La oveja negra, 1988.

Kalmanovitz, Salomón, *Economía y Nación. Una breve historia de Colombia*, Bogotá: Grupo Editorial Norma, 1999.

Le Moyne, Augusto, *Viaje y estancia en la Nueva Granada*, Bogotá: Ediciones Guadalupe, 1969.

Martínez, Carlos, *Revista Proa*, Bogotá, No. 214, 1970.

\_\_\_\_\_, *Bogotá reseñada por cronistas y viajeros ilustres*, Bogotá: Escala Fondo Editorial, 1978.

\_\_\_\_\_, *Santafé capital del Nuevo Reino de Granada*, Bogotá: Ediciones Proa Ltda., 1987.

McFarlane, Antony, *Colombia antes de la Independencia. Economía, sociedad y política bajo el dominio Borbón*, Bogotá: Banco de la República/El Áncora Editores, 1997.

Mejía Pavony, Germán Rodrigo, *Los Años del Cambio. Historia Urbana de Bogotá 1820-1910*, Santa Fe de Bogotá: CEJA, 1998.

Ortega Ricaurte, Daniel, *Cosas de Santafé de Bogotá*, Bogotá: Academia de Historia de Bogotá, Tercer Mundo Editores, 1990.

Pardo Pardo, Alberto, "Monedas Precios y Salarios", en: *Geografía humana y económica de Colombia*, Bogotá: Ediciones Tercer Mundo, 1972.

Patiño, Víctor Manuel, *Historia de la cultura material en la América equinoccial*, Santafé de Bogotá: Instituto Caro y Cuervo, 1993.

Posada, Eduardo, "Un antiguo padrón", en: *Narraciones*, Bogotá: Villegas Eds., 1988.

Rodríguez González, Ana Luz, *Cofradías, capellanías, epidemias y funerales. Una mirada al tejido social de la Independencia*, Bogotá: Banco de la República/El Áncora Editores, 1999.

Steuart, John, "Narración de una expedición a la capital de la Nueva Granada y residencia allí de once meses", en: Romero, Mario Germán, *Bogotá en los viajeros extranjeros del siglo XIX*, Bogotá: Villegas Editores, 1990.



## Referencias de Internet

*Diccionario de la Lengua Castellana por la Real Academia Española*. Quinta Edición, Madrid. Imprenta Real, Reproducido a partir del ejemplar de la biblioteca de la real academia española, 1817, <http://buscon.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtlle>, consultado en abril 2009.

Restrepo Manrique, Cecilia, "Colonización Alimentaria en la Ciudad de Santafé", en: *Historiadores de la Cocina. Grupo Gastronauta*, <http://www.historiacocina.com/viajeros/articulos/nuevagrana/colonizacion.htm>, consultado en abril de 2009.

Restrepo Manrique, Cecilia, *Historiadores de la Cocina*, "El mercado de la Plaza Mayor de Santafé en el siglo XIX visto por los viajeros", en: <http://www.historiacocina.com/paises/articulos/colombia/mercado.htm>, consultado en abril de 2009.

## Créditos fotográficos

Imagen 1: Foto © Museo Nacional de Colombia.

Imágenes 2-6: Fotos © Museo Nacional de Colombia/Juan Camilo Segura.

## \* Milena Ortiz Cardona

Es historiadora de la Pontificia Universidad Javeriana donde realizó su tesis de pregrado sobre *Abastecimiento alimentario en Santafé colonial*. Durante el 2007 y el 2008 realizó dos pasantías semestrales en el Museo Nacional de Colombia sobre temas relacionados con su trabajo de grado.

## ¿Cómo citar este artículo?

Ortiz Cardona, Milena, "Mercado público, tiendas de trato y ventas ambulantes. Centros de provisión urbana de Bogotá en la primera mitad del siglo XIX", *Cuadernos de Curaduría*, Museo Nacional de Colombia, núm. 9, julio - diciembre 2009, en: <http://www.museonacional.gov.co/inbox/files/docs/ccmercado.pdf>