

DIETA POPULAR Y CONFLICTO
EN LIMA DE PRINCIPIOS DE SIGLO*

Augusto Ruiz Zevallos
Pontificia Universidad Católica del Perú

Introducción

Los motines urbanos ocurridos en Lima durante el siglo XIX y principios del siglo XX, constituyen —como lo demuestran las numerosas investigaciones sobre el tema— un excelente punto de mira para lograr una mayor comprensión de la sociedad de entonces. Estos acontecimientos, en anteriores oportunidades, han sido abordados poniendo especial énfasis en la explicación causal, es decir, enlazándolos con hechos *externos* tales como la contracción del mercado laboral, la profusión de mercancías importadas, la subida de los precios, el desplazamiento de cultivos, la aplicación de políticas liberales en el abastecimiento alimentario, entre otros. En esta oportunidad se intenta una aproximación complementaria que toma como punto de partida, no los hechos exteriores, sino la subjetividad de las clases populares. El camino escogido es el estudio de los hábitos alimenticios: una temática que no ha merecido todavía un tratamiento detenido¹.

Algunos autores, al acercarse a las protestas populares —relacionando disturbios con aumento de los precios— no tomaron en cuenta el sistema de valo-

*. El presente artículo es una versión ligeramente distinta del capítulo III de nuestra tesis de Licenciatura *La Multitud y las subsistencias, Lima 1900-1919*. UNFV, Lima, 1986.

1. Con excepción de un estudio de Vincent Peloso (1988) escrito, no obstante, con otras preocupaciones.

res de los trabajadores con relación a los alimentos². Otros investigadores —en obras cuyos temas centrales son abordados impecablemente— consideraron este aspecto pero especularon a tal punto que atribuyeron importancia decisiva para ciertos alimentos como pan y trigo, que si bien era efectiva para la Europa “preindustrial” (Labrousse 1973; Rudé 1978) no correspondía para la capital del Perú del siglo XIX y de principios del XX, pese a que esta realidad puede ser también caracterizada —no sin reservas— como “preindustrial”³.

Un conocimiento adecuado de los hábitos alimenticios, del consumo y las actitudes dietéticas ante la subida de los precios, es importante porque nos permite acercarnos a las tensiones de hombres y mujeres de la época; tensiones que no tienen que ser idénticas —y de hecho no lo son— a las de los hombres y mujeres contemporáneos. Con ello se busca obtener una comprensión mayor de la naturaleza de las protestas que protagonizaron.

Para tal efecto han sido consultadas, principalmente, las estadísticas del Matadero General de Lima (1884-1923) que aparecen en las Memorias de los Alcaldes y en los Boletines Municipales y las descripciones realizadas por viajeros. También han sido utilizadas tesis de estudiantes de medicina, folletos y diarios de principio de siglo.

La dieta limeña

Al revisar los testimonios de viajeros que visitaron Lima durante el siglo XIX y de autores peruanos que escribieron en los principios del siglo XX, es inevitable constatar una interesante variedad de potajes nacionales que eran resultado del mestizaje hispano/andino. Entre los más comunes podemos encontrar al *chupe*, el *escabeche*, el *locro*, *frijoles*, *causa*, *cebiche* y *sancochado*⁴. Pero también resulta inevitable destacar que fue éste último el plato que ocupaba el primer rango entre los limeños.

2. Véase Martínez de la Torre (1929) y Cardoso (1990).

3. Por ejemplo, Alfonso Quiroz al estudiar los precios y los motines de 1855 que él relaciona con las subsistencias (1987: 111) basa sus argumentos en las dietas de los hospitales; mientras que Luis Tejada (1988: 92) exagera cuando afirma que “las reivindicaciones sociales y económicas hicieron del pan su objetivo más importante”.

4. Detalladas descripciones de los platos nacionales se encuentran en Cisneros y García (1898), Descola (1962) Escate (1930), Mejía (1969), Mellet (1971), Fuentes (1860 y 1867) Aguilar (1909), Valdez (1914) además de Memorias, manuscritos y documentos oficiales.

Todo parece indicar que el sancochado es un potaje que descende del puchero, plato español cuya vigencia en nuestra capital se prolongó hasta las primeras décadas republicanas⁵. Aunque no se sabe a ciencia cierta cuándo es que aparece el sancochado (o por lo menos cuándo se le empieza a designar de esa manera), no existe duda de un hecho que a nuestro entender resulta más interesante: en la segunda mitad del siglo XIX y las tres primeras décadas del siglo XX, el plato popular por excelencia, el preferido por los habitantes de esta capital, era el sancochado. Así lo verificó Wilhem Middendorf a lo largo de 25 años de permanencia en nuestro suelo. Así también Ignacio de la Puente en 1899 y Miguel Escate en 1930, quienes como médicos redactaron interesantes descripciones acerca de la dieta popular. De acuerdo con estos y otros autores consultados (además de testimonios orales grabados en asilós de Lima): el sancochado fue un plato de consumo diario.

Esta dieta estaba muy enraizada en Lima, incluso en los estratos más bajos de la población. Según la *Memoria de la Municipalidad* correspondiente a 1888, la ración diaria recibida por cada uno de los presos de la penitenciaría consistía en “12 onzas de carne, 8 onzas de arroz, papas o camotes, 1 onza de fideos, 1/2 onza de manteca, 6 de menestras, 4 de pan y 2 de verduras”⁶. Acostumbrados a una dieta altamente nutritiva como la anterior —en que la carne sobrepasaba en proporción a los fideos— los reclusos reclamaron al experimentar una alteración desfavorable. En cierta ocasión el Intendente de Policía, al informar acerca de una queja emanada de las carceletas, dijo lo siguiente en relación a las comidas:

“Nunca la he notado de mala calidad. En las mañanas se les da un buen sancochado y en las tardes menestras. Parece que el motivo de la queja ha sido

-
5. El sancochado parece ser la versión criolla (latinoamericana) del puchero. No es extraño hallarlo en otros países, aunque con variaciones sustantivas y nominales. El *sancocho*, por ejemplo, según un diccionario del siglo XIX “... es un plato americano, compuesto de yucas, carne, plátanos y otros ingredientes que se toma en el almuerzo y es el principal alimento de la generalidad de las gentes en el litoral del Ecuador” (Montaner y Simón 1895: t XVIII). En el caso peruano el *sancochado* incluye yucas, carnes, coles, zanahorias, etc. El puchero, al parecer, fue un plato mucho más complejo: “combinación fantástica” lo denominó Middendorf por que en él estaba representada la mitad de lo que ofrecía el mercado en carnes y verduras. Según Descola (1962) el puchero fue el plato preferido por los españoles durante la colonia.
 6. Consejo Provincial de Lima: *Memoria de la Administración...* Lima, Imprenta Solís, 1889, p. 26. Todavía en los principios de siglo, los presidiarios seguían consumiendo carne en alta proporción: “A cada preso le corresponde una ración diaria de: carne de segunda sin hueso 415 gramos; pan 400 gramos; arroz 217 gramos; frijoles 80 gramos; camotes 171 gramos; fideos 26 gramos...” (Valdez 1914: 11).

por habérseles dado de comer una vez Chupe: he prevenido al alcaide que destierre esta guiso, porque el efecto no es sólido”⁷.

Pero comer carne para los trabajadores, implicaba algo más que experimentar la “solidez” que refería el Intendente. En 1899, al hablar del sancochado, el doctor De la Puente observó lo siguiente: “El caldo que resulta, particularmente si se le han echado huesos y carnes gordas, es considerado casi unánimemente como un líquido muy nutritivo, superior a la leche, y sólo cede en importancia a la sustancia misma de la carne, reconocida y proclamada como el *sumun* de lo ultranutritivo”⁸. Tres décadas después otro doctor manifestó similares impresiones:

“Es muy corriente el oír decir: ‘está el sancochado como para resucitar muertos’; queriendo con ello expresar el exponente supremo alimenticio... ha sido corriente en nuestra cotidiana observación ver obreros que se toman dos platos de sancochado y con gran satisfacción hacer gala de su almuerzo, diciéndole al compañero que de almuerzo deficiente le habla: ‘yo si he tomado dos platos de sancochado’”⁹.

En resumen, la dieta popular de Lima se basaba en un elevado consumo de carne —el sancochado era el plato principal y de consumo cotidiano—, y este alimento era consumido no sólo porque era delicioso y permitía saciar el apetito; para los trabajadores fue algo más que todo éso: un alimento altamente nutritivo —mucho más de lo que pensaban los dietistas— al cual estaban muy acostumbrados.

Las cifras del consumo

Mantener la tradición alimenticia empezó a tornarse difícil al comenzar el nuevo siglo, debido a la escasez de la carne y a su consiguiente carestía. Una serie de hechos como el desplazamiento de pastos por cultivos para la exportación (algodón y azúcar) o como la sustitución, en la sierra central, del ganado vacuno por el ganado menor, promovida por el alto precio de la lana en el mercado mundial, colaboraron al encarecimiento de los alimentos en general y especialmente de la carne. Este hecho y el rezago de jornales y salarios dieron como

7. Archivo General de La Nación, *Causas Criminales*, legajo 1.2.1884.

8. Ignacio de la Puente, *La alimentación del obrero...* p. 21.

9. Miguel Escate, “Algunas consideraciones sobre la higiene del obrero...”, p. 60.

resultado un descenso real en el consumo de carne. La evidencia está suministrada por las estadísticas de ganado sacrificado en el Matadero General de Lima¹⁰. Como se aprecia en el Cuadro I, aunque el número de ganado beneficiado en el camal fue en aumento, el ritmo de este aumento resultó inferior al de la población.

CUADRO I
POBLACION Y GANADO BENEFICIADO
(provincia de Lima)

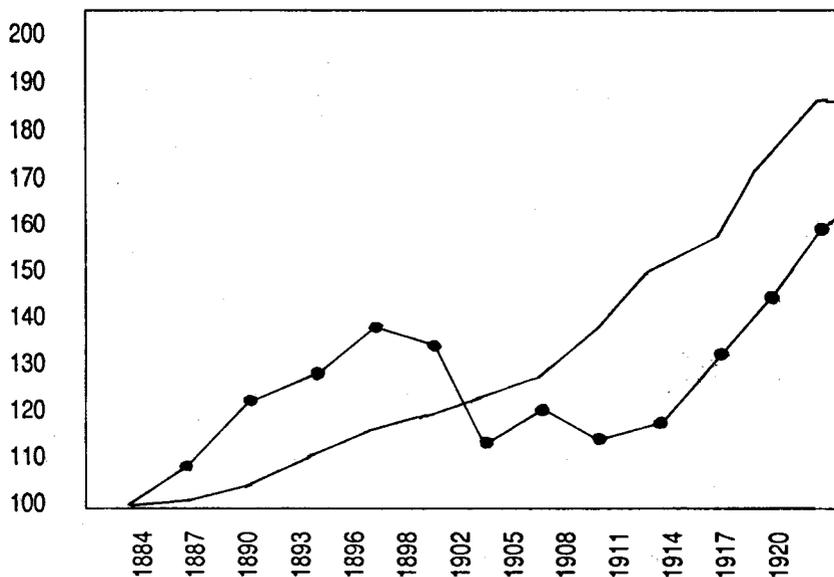
	(1)	(2)	(3)	(4)	N.I	N.I
AÑOS	POBLACION	VACUNO	LANAR	(2)+(3)	de (1)	de (4)
1884	132,002	44,395	45,927	90,322	100	100
1887	136,130	47,114	51,369	98,483	103	109
1890	140,364	53,369	55,315	108,684	106	120
1893	144,386	53,822	57,425	111,347	109	123
1896	148,514	54,743	70,418	125,161	112	130
1898	151,266	53,939	61,610	115,549	114	127
1902	156,770	54,743	45,140	100,138	118	110
1905	160,898	57,298	47,896	105,194	121	116
1908	176,904	55,055	44,863	99,918	131	110
1911	184,858	54,684	46,850	101,534	140	112
1914	196,789	53,361	58,080	113,441	149	125
1917	202,720	59,985	59,978	119,963	158	132
1920	223,875	60,251	69,395	129,646	169	143
1923	257,589	66,858	77,858	144,026	195	159

Fuentes: la población ha sido calculada en base a los censos de 1876, 1908 y 1920 (ver bibliografía). Para las cifras de ganado sacrificado véase Anexo 1.

10. Las estadísticas que sobre este rubro incluyen tanto las Memorias de los Alcaldes como los Boletines Municipales son bastante representativas, ya que el Concejo Provincial desde 1876 prescribía que la matanza de ganado, vacuno y lanar, debía efectuarse únicamente en el camal general: "Los contraventores de este artículo además del pago del derecho del camal, sufrirán una multa por cada res en buen estado, 100 soles si estuviera enferma". Ver Carlos Prince ed. (1876: 106).

Una observación detenida de estas estadísticas permite distinguir dos fases en el consumo de este alimento: una primera fase de relativa prosperidad, que va desde 1884 y llega a su fin al iniciarse el siglo —en que por vez primera el índice de ganado beneficiado es inferior al índice de población— y una segunda fase, desde 1900 hacia adelante, signada por el rezago del índice de beneficio con respecto al índice de población. El Gráfico I permite apreciar más claramente estas tendencias.

GRAFICO I
GANADO (VACUNO Y LANAR) BENEFICIADO
Y AUMENTO DE LA POBLACION
1984 = 100



Fuente de ganado beneficiado = N. I. de (4)

Fuente de población = N. I. de (1)

Pero si bien es posible deducir de lo anterior una merma en el consumo de las carnes, no puede afirmarse que, en conjunto, el consumo descendió a niveles dramáticos. De haber ocurrido esto último, la curva de beneficio del ganado hubiese tenido una dirección descendente o al menos horizontal; es nuestro caso es ascendente y paralela a la del índice de población, como se aprecia en el

gráfico anterior. No hubo un descenso que hoy ciñéndose a convenciones internacionales podría calificarse de catastrófico. Las cifras del consumo per cápita ofrecen una corroboración.

CUADRO II
CONSUMO PER CAPITA (%p) DE CARNE
provincia de Lima 1884-1923

AÑOS	(1)	c/p Ks.	(2)	c/p Ks.	(1)+(2) Ks.	c/p Ks.
	carne de vacuno		carne de gan. lanar			
1884	7'413,965	56	367,416	2	7'781,381	58
1887	7'868,038	57	410,952	3	8'278,990	60
1890	8'912,623	63	442,520	3	9'372,023	66
1893	8'988,274	62	459,400	3	9'447,674	65
1896	9'142,081	61	563,344	3	9'705,425	65
1898	9'007,813	59	492,880	3	9'500,613	62
1902	9'184,666	58	361,120	2	9'545,786	60
1905	9'568,766	59	383,168	2	9'951,934	61
1908	9'194,185	53	358,904	2	9'553,089	55
1911	9'132,228	49	374,800	2	9'507,028	51
1914	9'245,287	46	464,640	2	9'709,927	49
1917	10'017,495	47	479,824	2	10'497,319	50
1920	10'061,917	44	555,160	2	10'617,077	47
1923	10'061,946	43	617,504	2	11'779,450	45

Fuente: ver Cuadro I. El consumo per cápita ha sido realizado sobre la base de estimar (siguiendo a Pérez Cantó 1978: 469) cada res a 167 kilos y cada carnero a 8 kilos, en ambos casos prescindiendo de "desperdicios y menudos".

Según el Cuadro II, el consumo per cápita de los 7 últimos años de la serie sufrió una ligera variación con respecto al promedio correspondiente a 1884-1902 (61 Ks. para este último versus 51 para aquel. En segundo lugar, en 1920, año de mayor carestía que 1919, el consumo per cápita semanal (deducido de la información anterior) fue de 913 gramos: 214 gramos menos que en 1884.

En suma, no hubo una disminución dramática del consumo de las carnes, cosa que sí ocurrió en posteriores épocas; y no hubo esta disminución pese a la subida exorbitante de los precios de estos alimentos y del exiguo aumento de

jornales y salarios (véase Anexo 3), que determinaron un menor poder de compra de los trabajadores a la hora en que tenían que abastecerse de alimentos. Uno menos que otros, pero en todos los grupos de trabajadores hubo gran dificultad, mucho malestar y, en ciertos casos, sufrimiento para mantener la tradición alimenticia.

Que el consumo de carnes no decayera abruptamente a pesar de la disminución del poder adquisitivo de los jornales, sólo puede explicarse (una vez descartado el supuesto de una mayor consumo de las clases media¹¹) en base a considerar que los trabajadores, dada la alta estima que sentían por la carne, prefirieron sacrificar otros alimentos y en general otros consumos. Las cifras del Cuadro III quizá sirvan para reforzar esta hipótesis.

CUADRO III
CONSUMO DE VEGETALES Y PESCADO
ciudad de Lima

ALIMENTOS	1884	1921
Papas	1'825,000	1'322,00
Yucas	612,510	99,000
Ollucos	620	138,000
Camotes	316,150	720,000
Pescados	33,267	750,000
Total	2'783,574	3'029,000

Fuente: José Clavero (1885: 41-42) y Municipalidad de Lima (1921: 148).

Aparentemente el consumo de estos alimentos fue mayor en 1921. Sin embargo, si tomamos en cuenta que la población calculada para la ciudad en 1921 (184,975 habitantes) fue mucho mayor con respecto a 1884 (108,270), tendremos una opinión diferente: el consumo per cápita de estos alimentos correspondientes para 1884 (27.5 Kg.) fue superior al de 1921 (16 Kg.). En térmi-

11. Las sufridas clases medias destinaron sus recursos a mantener su imagen externa (ropa, lujos, etc.) en un intento a veces vano por mantener su *status*. Ver Jorge Basadre, *Historia de la República...* 1983, t. XIZZZ, p. 323.

nos relativos esto significa que el consumo de aquellos alimentos descendió en un 35 por ciento con respecto a 1884: descenso más profundo que el declive del consumo de carnes, que fue del orden del 20 por ciento con relación al mismo año. Podría pensarse que esos alimentos fueron menos consumidos porque fueron más caros que las carnes, pero esta posibilidad no existió y más aún sus precios aumentaron más lentamente que los precios de las carnes¹². Las clases populares hicieron esa drástica elección en coherencia con su tradición alimenticia.

Controlismo versus tradición

En el cuadro III se observaron dos excepciones a la regla: el consumo de camotes y pescados experimentó un incremento interesante en 1921. A esto podemos agregar el posible incremento de harina de trigo, aunque la información obtenida no sea del todo segura¹³. Pero lo cierto es que estos alimentos no fueron considerados de primerísimo rango por la población; de otro modo no habrían ocurrido las protestas. Por ello el pescado —y no sin cometer una exageración— no figura ni en los presupuestos publicados en los periódicos obreros, ni en las canastas familiares confeccionadas por Oscar Arruz para tomar el pulso al alza de los precios¹⁴. Por ello también el redactor del diario *El Tiempo*, a pocas semanas del motín de subsistencias de mayo de 1919, ante la carestía de la vida sugería la compra de pescado... pero sólo como táctica: “los carniceros al darse cuenta de la competencia que pueda hacerles el pescado, se verán obligados a bajar los precios de la carne”¹⁵. El autor trataba de hacer entrar en “razón” a la clase obrera señalando que en el Mercado Central se vende pescado en abundancia y a precios reducidos.

Entre las clases medias y altas, no todos asumieron la actitud benevolente del redactor de *El Tiempo*. Algunos funcionarios procedentes de estas clases

12. Entre 1913 y 1919 el precio de la carne de res había subido en un 100 por ciento, mientras que otros alimentos aumentaron en un 80 % (fideos), en un 70 % (frijoles), en un 65 y 58 % (arroz y papas) y hasta en un 55 %, fue el caso del pan (Ministerio de Hacienda 1827: 100).

13. Informaciones sobre trigo y harina de trigo producida en el Perú en : “Exposición del Alcalde de Lima Dr. Osma” en *Boletín Municipal*, N° 783, p. 6014; y Silva Santiestevan, *Estadística del trigo en el Perú*. Lima, s.p.d.i. 1920?

14. Ver *El Nacional* del 27/07/1898, p. 1; (Cisneros, Carlos B. 1906: 235); (Lavalle 1918: 526-544); (Ministerio de Hacienda y Comercio 1927: 100).

15. *El Tiempo*, 25/01/1919, p. 3.

empezaron a difundir criterios opuestos a los del pueblo de una manera que por lo menos debe ser calificada de tajante. Desde 1890, aproximadamente, estas clases empezaron a poner sus ojos y sus paladares en las recetas internacionales, según observadores acuciosos¹⁶. La dieta tradicional pasó entonces a tener un tinte más definitivamente popular que genéricamente limeño. En su conferencia de 1899, el Dr. De la Puente invitaba al público obrero que lo escuchaba a abandonar la costumbre de comer carne. Argumentando su escaso efecto alimenticio proponía en su reemplazo "... frijoles con arroz, patatas sancochadas o fritas, mazamorra de maíz o sango, media tapa de chancaca y dos panes". Para la cena: "sopa de fideos, frijoles con arroz u otra menestra (lentejas por ejemplo) y para variar: dulce de lo que se quiera. El obrero deberá comer hasta saciarse: la sobriedad no se ha hecho para él"¹⁷. En 1909 Rudoro Aguilar Oliva sugirió disminuir la proporción de carne en la ración diaria de los soldados de los cuarteles de Lima "... por razones de deficiencias energéticas..."¹⁸. Y en 1919, ante la carestía de la vida, un funcionario llegó a plantear que el gobierno nombrase una comisión de expertos a fin de trazar "... las reglas a las cuales deberá sujetarse la nutrición de nuestro pueblo, de modo que compre sólo aquello que realmente es útil a su conservación y bienestar biológico...". Este estudio, agregaba el doctor, "... podría servir de base para la dación de leyes y además providencias indispensables..."¹⁹.

Propuestas como estas perseguían como uno de sus fines un mayor rendimiento físico del trabajador: de ahí el reemplazo de proteínas por carbohidratos o energéticos. Fueron igualmente una manifestación más de la *utopía controlista* que obsesionó a ciertos sectores de la élite limeña. Finalmente, resultaron la expresión dietética de un conflicto desencadenado a partir de la aplicación del modelo liberal en la política de abastos, sin considerar las necesidades alimenticias de la población, y de la expansión de la economía agro-exportadora, con el consiguiente desplazamiento de cultivos de panllevar por algodón y azúcar.

16. Carlos B. Cisneros y Rómulo García (1898: 164) observaron que entre las clases acomodadas el arte culinario "se ha modificado mucho, formando una amalgama de lo bueno de todas las cocinas... Las familias pobres [...] y otras que se han conservado intactas sus costumbres criollas sirven siempre en la mesa los platos nacionales".

17. De la Puente, Ignacio, *Alimentación del Obrero...* (conferencia) p. 25.

18. Aguilar Oliva, Rudoro, "La alimentación del soldado peruano" Tesis de Bachiller en Medicina, 1909, p. 44.

19. *La Crónica*, 9/05/1919, p. 9

Las clases laborales se aferraron a su tradición alimenticia, pese a la viabilidad económica de otras pautas de consumo. Se aferraron y también lucharon por diversos medios para modificar la política alimentaria del Estado en un sentido que les resultase favorable. La revuelta urbana —el motín— fue uno de estos medios. Quizá el más importante.

ANEXO 1

GANADO BENEFICIADO EN EL MATADERO GENERAL LIMA 1856 - 1927

AÑOS	GANADO VACUNO	GANADO LANAR
1856	21,715	59,209
1857	16,540	58,940
1858	18,984	57,216
1859	22,170	76,733
1860	25,094	87,873
1861	25,909	92,892
1862	27,412	88,887
1863	27,637	97,626
1864	14,567	54,190
1865	37,070	91,116
1866	35,124	54,199
1867	32,266	110,681
1868	33,195	95,057
1869	35,969	101,902
1870	40,445	87,370
1871	37,408	78,520
1872	40,135	89,201
1873	46,234	92,580
1874	49,102	90,282
1875	49,549	86,296
1876		
1877		
1878		
1879		
1880		
1881		
1882		
1883		
1884	44,395	45,927
1885	47,090	56,978
1886	51,821	54,435
1887	47,114	51,369

1888	47,924	56,094
1889	51,398	54,091
1890	53,369	55,315
1891	55,431	61,085
1892	54,900	52,954
1893	53,822	57,425
1894	51,599	53,638
1895	50,931	57,863
1896	54,743	70,418
1897	54,253	64,472
1898	53,939	61,610
1899		
1900		
1901	50,580	46,080
1902	54,998	45,140
1903	58,116	40,518
1904	56,103	48,478
1905	57,298	47,896
1906	56,904	43,171
1907	55,057	36,987
1908	55,055	44,863
1909	56,425	45,991
1910	54,649	46,271
1911	54,684	46,850
1912	55,889	53,311
1913	60,295	55,597
1914	55,361	58,080
1915	54,163	59,526
1916		
1917	59,985	59,978
1918		
1919		
1920	60,251	69,395
1921	61,363	68,852
1922	64,317	77,904
1923	66,838	77,188
1924	69,152	86,670
1925	71,136	73,883
1926	78,118	76,437
1927		
1928		
1930		

Fuentes: Concejo Provincial de Lima. *Memoria de la Administración Municipal...* Lima, varias imprentas, 1884-1927; *Boletín Municipal* (1890-1919). Además en Paz Soldán 1877: 552-527; Moreno 1897: 157-173; y Cisneros 1911: 283.

ANEXO 2
 PROMEDIO DE LOS PRECIOS
 DE CARNES 1894-1920

AÑOS	CARNE DE RES soles/Kilo	CARNE DE G. LANAR soles/kilo	PROMEDIO GEN. S/K
1894	0.25	0.19	0.22
1895	0.22	0.23	0.22
1896	0.22	0.21	0.21
1897	0.21	0.21	0.21
1898	0.29	0.23	0.26
1899	0.24	0.24	0.24
1900			
1901	0.25	0.25	0.25
1902	0.28	0.38	0.29
1903	0.29	0.30	0.29
1904	0.29	0.34	0.31
1905	0.34	0.35	0.36
1906			
1907	0.43	0.50	0.46
1908	0.51	0.49	0.50
1909			
1910	0.40	0.39	0.39
1911			
1912			
1913	0.70	0.60	0.65
1914	0.70	0.60	0.65
1915	0.75	0.65	1.20
1916	0.73	1.65	1.19
1917	0.83	1.80	1.31
1918	1.05	1.95	1.50
1919	1.40	1.20	1.30
1920	1.35	1.10	1.22

Fuente: *Boletín Municipal* del 9/09/1890, p. 380; *Almanaque del comercio de Lima para 1900* (información para los años 1894-1899); *Memoria de la Administración Municipal...* (para 1902-1905); Cisneros 1911: 201; y en *República del Perú 1927*: 100 (para los precios de 1913 a 1920).

ANEXO 3

JORNALES PARA OPERARIOS ADULTOS
EN FABRICAS Y TALLERES DE LIMA

OFICIOS	1898 ^a	1908 ^b	1911 ^c	1918 ^d	1919 ^e
albañiles		3.00		2.90	2.00
biscocheros			3.00		
brequeros			2.25		
carpinteros		3.50	3.40	1.46	
curtidores			2.60	1.50	
herrerros			2.75		
panaderos			2.00		
peones		1.60	1.35	1.20	
sastres			3.25	1.75	
sastres-maestro				4.50	
tapiceros			3.00		
tipógrafos			3.50		
tejedores			2.40	3.50	
zapateros			2.75		
maquinista	1.20		4.00	1.30	
mecánico	2.60	6.50			
"obreros"	0.75				2.70
oper.Fab. Lana				3.50	
oper.Fab. Algodón				3.00	
costureras				1.00	
bordadoras				1.00	
aparador en su dom.				3.50	

Fuente: a) Concejo Provincial de Lima. *Memoria de la Administración Municipal...* Lima, 1898. *El Nacional*, 27/07/98; p. 1; *El Artesano*, 15/06/1898, p. 1; b) Cisneros 1908: 17; c) Cisneros 1911: 197 y d) Lavalle 1918: 533; Concejo Provincial 1918; Jiménez 1922: 23; e) Martínez de la Torre 1949: 21-22.

BIBLIOGRAFIA

AGUILAR, Rudoro

1909 *La alimentación del soldado peruano*. Tesis de Bachiller en Medicina, UNMSM, Lima.

BASADRE, Jorge

1983 *Historia de la República del Perú, 1922-1933*. Editorial Universitaria, Lima.

CARDOSO, César Augusto

1990 *El Paro General de mayo de 1919, Lima-Callao*. Tesis de Magíster en sociología, PUCP, Lima.

CISNEROS, Carlos B. y Rómulo GARCIA

1898 *Guía ilustrada de Lima, Callao y sus alrededores*, Imprenta del Estado, Lima.

CISNEROS, Carlos B.

1906 *Reseña económica del Perú*. Imprenta La Industria, Lima.

1908 *Frutos de Paz*. La Opinión Nacional, Lima.

1911 *Provincia de Lima*. Tipografía Carlos Fabri, Lima.

CLAVERO, José

1885 *Demografía de Lima en 1884*. Imprenta Solís, Lima.

CONCEJO PROVINCIAL DE LIMA

1884-1925 *Memoria de la Administración Municipal...* Lima, varias imprentas.

1898 *Presupuesto de la Municipalidad de Lima...* Lima, Tipografía La Opinión Nacional, El País.

1918 *Presupuesto de la Municipalidad de Lima...* Tipografía La Opinión Nacional, Lima.

De La PUENTE, Ignacio

1899 *Alimentación del Obrero* (conferencia), Tipografía El Tiempo, Lima.

- DERPICH, HUIZA e ISRAEL
1985 *Lima, años 30...* Fundación Elbert, Lima
- DESCOLA, Jean
1962 *La vida cotidiana en el Perú en tiempos de los españoles, 1710-1820.* Libraire Hachette, Buenos Aires.
- ESCATE, Miguel
1930 *Algunas consideraciones sobre la higiene de la alimentación del obrero y el problema nutricional entre nosotros.* Tesis. Bachiller. UNMSM, Lima.
- FUENTES, Manuel Atasio
1860 *Guía histórico-descriptiva, administrativa, judicial y de domicilio de Lima.* Imprenta Central, Lima.
1867 *Estadística general de Lima.* Tipografía Laine, París.
- HOBSBAWM, Eric
1979 *Trabajadores, estudios de historia de la clase obrera.* Editorial Crítica, Barcelona.
- JIMENEZ, Carlos
1922 "Estadística industrial del Perú". Lima *Boletín del Cuerpo de Ingenieros de Minas del Perú* Nº 105, Imprenta Americana, Lima.
- LABROUSSE, Ernest
1973 *Fluctuaciones económicas e historia social.* Editorial Tecnos, Madrid.
- LAVALLE, Hernando de
1918 "El presupuesto de la familia obrera en el Perú". *Revista Universitaria*, 4º trimestre, año XIII, Vol. II.
- MARTINEZ DE LA TORRE, Ricardo
1929 "El movimiento obrero en 1919". *Amauta*, Año III, Nº 18, pp. 39-52.
- MEJIA, Adán Felipe
1968 *De cocina peruana.* P.L. Villanueva, Lima.

- MELLET, Julián
1971 "Impresiones sobre el Perú en 1815" ver Nuñez 1971, Lima
- MIDDENDORF, Ernest Willvelm
1973 *El Perú: observaciones y estudios del país y sus habitantes durante una permanencia de 25 años.* UNMSM, T. I, Lima.
- MINISTERIO DE HACIENDA Y COMERCIO
1927 *Extracto estadístico del Perú 1926.* Imprenta de la Opinión Nacional, Lima.
- MONTANER Y SIMON
1895 *Diccionario enciclopédico hispanoamericano.* - Montaner & Simón, Barcelona.
- MORENO, Federico
1897 "Crecimiento y decrecimiento y mortalidad en la ciudad de Lima". *Boletín de la Sociedad Geográfica de Lima*, N° 4-5-6, pp. 157-173, Lima.
- NUÑEZ, Estuardo
1971 *Relación de viajeros, estudio preliminar.* Comisión Nacional del Sesquicentenario de la Independencia del Perú, T. XXVII, Lima.
- PAZ SOLDAN, Mariano Felipe
1877 *Diccionario geográfico estadístico del Perú.* Imprenta del Estado, Lima.
- PELOSO, Vincent
1988 "La suculencia y el sustento: región, clase y alimentación en el Perú del siglo XIX" en SUPER John y Thomas WRIGHT, *Alimentación, política y sociedad en América Latina.* México, Fondo de Cultura Económica, 1988.
- PEREZ CANTO, Pilar
1978 "Abastecimiento de la ciudad de Lima en el siglo XVIII" en: *Homenaje a Jorge Basadre*, Fondo Editorial de la Universidad Católica, Lima, pp. 445-471.

PERU. INSPECCION FISCAL DE SUBSISTENCIAS

1921 *Legislación y reglamentación sobre subsistencias.* Imprenta del Estado, Lima.

PRINCE, Carlos

1876 *Almanaque del comercio de Lima.* Imprenta del Estado, Lima.

QUIROZ, Alfonso

1987 *La deuda defraudada.* Instituto Nacional de Cultura, Lima.

REPUBLICA DEL PERU

1878 *Censo general del Perú formado en 1876.* Imprenta del Teatro. T. VI, Lima.

1908 *Censo de la Provincia de Lima.* Librería e Imprenta La Opinión Nacional, Lima.

1921 *Resumen del censo de las Provincias de Lima y Callao, levantados el 17/XIII/1920.* Imprenta Torres Aguirre, Lima

RUDE, George

1978 *Protesta popular y revolución en el siglo XVIII.* Editorial Ariel, Barcelona.

SILVA SANTIESTEVA

1920? *Estadística del trigo en el Perú correspondiente al año 1919,* s.p.d.i., Lima?

TEJADA, Luis

1988 *La cuestión del pan.* Instituto Nacional de Cultura, Lima.

THOMPSON, E. P.

1977 *La formación histórica de la clase obrera en Inglaterra,* Laia, Barcelona.

VALDEZ, César

1914 *La patología de los delincuentes en el Panóptico de Lima.* Tesis de Bachiller. UNMSM, Lima.