

## **CAPÍTULO I**

### **Introducción**

La industria dulcera, es una de las expresiones más sobresalientes de la gastronomía mexicana y fuente de la creatividad artesanal, formando parte de las cocinas típicas de los estados de Puebla, Querétaro, Michoacán, la ciudad de México y Oaxaca. La antropóloga, Adriana Guerrero Ferrer, argumentó que esta industria es una de las más favorecidas del autoempleo, porque para su producción se necesita una cazuela, azúcar y una pala de madera (Trejo, 2004).

El origen de la dulcería poblana, surgió gracias a la unión de la cultura árabe, española e indígena. Durante la época colonial, en la ciudad de Puebla esta industria se consolidó. La producción de dulces se realizaba en cuatro ámbitos; en los ingenios y trapiches, en los talleres de artesanos que elaboraban conservas a base de frutas, en los conventos de las monjas, en las academias de algunos cocineros o maestros de mesa y quizás en los pequeños comercios que se dedicaban a ofrecer su mercancía al público (Suárez, 1991).

En base a lo anterior, se puede afirmar que esta industria fue conformándose gracias al ingenio de los representantes de varios continentes: Asia menor, Europa y América. Debido a la fusión de estas culturas a través de la historia, se tiene hoy en día un símbolo de identidad que caracteriza a la cultura local.



### *1.1 Planteamiento del problema*

Los dulces típicos de la ciudad de Puebla, han formado parte de sus tradiciones desde la época colonial. A partir de la llegada de Hernán Cortés, se introducen nuevos productos como; la caña de azúcar, el ganado y otros alimentos, que darán origen a una nueva cultura gastronómica. Los dulces típicos novohispanos, tuvieron su mayor florecimiento durante los s. XVI y XVII. Los datos históricos revelan que los lugares en donde se crearon fueron los conventos de diferentes órdenes eclesiásticas: de carmelitas, dominicas, teresianas, clarisas y jerónimas. Las monjas dedicaban gran parte de su tiempo para confeccionar diversos manjares debido a dos razones, la primera de ellas, para retribuir a sus benefactores y la segunda para su manutención (Lavín y Muro, 2000). Fue así, como se podría afirmar que comenzó la industria dulcera en el estado de Puebla.

Particularmente, los dulces típicos se han mantenido como una industria artesanal ya que, parte de la oferta se sigue elaborando en pequeña escala por numerosas familias poblanas. Algunos dulces como: los camotes de Santa Clara, jamoncillos de pepita de melón, muéganos envinados, frutas cubiertas, tortitas del cielo, turrone de cacahuete, calabazates, guayabates, merengues, cajetas, compotas, palanquetas, alegrías y charamuscas han resultado demandados tanto por turistas locales, nacionales y extranjeros (Cordero, 1983).

La presente investigación tiene como objetivo ahondar en el conocimiento de la evolución histórica, cultural y social de esta industria artesanal y pretende identificar las transformaciones que se han presentado a lo largo del tiempo.



### ***1.2 Objetivo general***

El objetivo general de la presente investigación es:

Estudiar la situación actual de la industria de los dulces típicos de la ciudad de Puebla.

### ***1.3 Objetivos específicos***

Los objetivos específicos son:

- a. Conocer los orígenes de su conformación.
- b. Identificar los lugares de su producción y clasificarlos como: talleres artesanales, conventos o talleres industrializados.
- c. Conocer los lugares donde se comercializan.
- d. Identificar la gama actual de dulces típicos.
- e. Conocer los meses de mayor demanda y si hay dulces cuya demanda está asociada a diversas fechas o festividades.
- f. Investigar si hay dulces de reciente creación y cuáles son los que han perdido popularidad o han desaparecido.
- g. Identificar instituciones que se dedican a enseñar la elaboración del dulce típico poblano.
- h. Identificar a consumidores actuales.
- i. Rescatar algunas recetas antiguas de dulces típicos.



### ***1.4 Justificación y relevancia***

La ciudad de Puebla de los Ángeles, se ha diferenciado del resto de las capitales de los estados de la República Mexicana por su cultura, historia, tradiciones y especialmente por su gastronomía, resultado de la mezcla indígena y española, por lo que ha sido situada como una de las opciones a visitar por turistas nacionales y extranjeros. Entre su variada gastronomía, se encuentra un símbolo de identidad que la ubica en un pedestal y la coloca en un lugar privilegiado: la gama de dulces típicos que ofrece, cuya producción en general es artesanal estando en mano de microempresas familiares. En este estudio, se hará una recopilación histórica de la evolución de los dulces típicos poblanos, con la finalidad de que estudiantes tanto de la Licenciatura de Administración de Hoteles y Restaurantes, Gastronomía y otras disciplinas puedan tener acceso a dicha información así como otras entidades u organizaciones interesadas.

### ***1.5 Alcances y limitaciones***

El estudio analiza la situación actual de la industria de los dulces típicos de la ciudad de Puebla y sus resultados sólo se podrán aplicar a ella, relacionándolos con el momento actual.



### *1.6 Glosario de términos*

1. Alfajor: dulce elaborado con coco, almendra, miel y otros ingredientes. En Colima, es el coco rallado con azúcar de forma rectangular y que se tiñe de color rosa.
2. Alfeñique: pasta de azúcar con la que se elaboran diversas figuras.
3. Almíbar: agua y azúcar sometidas a la acción del fuego y que al enfriarse no se solidifican debido a su consistencia.
4. Caramelizar: cubrir los frutos con caramelo líquido.
5. Cocadas: dulce de coco horneado.
6. Condumbios: confites de panela.
7. Camote: batata, planta comestible. Pasta endulzada del tubérculo, cortada en forma de barritas y envuelta en papel fino.
8. Charamusca: dulce de panela.
9. Dulce: de sabor agradable o azucarado. Manjar compuesto con azúcar. Fruta o cosa confitada. Golosinas.
10. Dulcería: confitería
11. Gaznate: dulce oaxaqueño en forma cilíndrica, relleno de merengue.
12. Grajea: azúcar granulada teñida de rojo y otros colores.
13. Ingenio: fábrica de azúcar.
14. Jamoncillo: dulce elaborado a base de leche y también de semilla de calabaza.
15. Mostachones: dulce de coco.
16. Palanquetas: dulce de panela con cacahuete.



17. Trapiche: molino con el que se extrae el jugo de los frutos.
18. Turrónes: dulces hechos con clara de huevo, teñidos de colores y colocados sobre obleas.