

CAPÍTULO II

Marco teórico

2.1 La miel y el azúcar a lo largo de la historia

Algunos datos recopilados por arqueólogos y paleobotánicos, muestran que hace 150 millones de años, existían plantas que producían flores, néctar y polen; y de 10 a 20 millones de años, que las abejas producían y almacenaban miel. Las primeras muestras de colmenas y el primer tratado de apicultura se identificaron en Egipto 2,400 años a.C. La miel más antigua se producía en Dokki, Egipto alrededor del año 1,400 a.C. (Crane, citado en Guerrero Ferrer, 2000).

Por otro lado, otros estudios han encontrado que la miel junto con las obleas fueron los primeros confites registrados en las escrituras antiguas. A la miel, se le ha identificado con algunos versos bíblicos y también en la mitología griega. En el Éxodo 16:31, se menciona una comida dulce, que era suministrada a los israelitas en el desierto, con el nombre de Maná (Gott y Van Houten, 1958). Los griegos, heredaron de los egipcios la tradición de obtener miel y fue Aristóteles, quién descubrió que la miel se obtenía de las flores por medio del trabajo de las abejas (Crane, citado en Guerrero Ferrer, 2000).

Toussant-Samat (1999) menciona, que de acuerdo a la leyenda de la Amazonia, en los días más lejanos, los animales eran hombres que se alimentaban de la miel de abeja, la



disfrutaban, y a su vez, este endulzante era considerado milagroso y natural. Sin embargo, no fue el alimento principal de su dieta y su recolección era considerada gratificante.

La misma autora agrega también, que los pueblos primitivos, consideraban a la miel como un elemento significativo dentro de su alimentación. Conforme los métodos de cocción fueron evolucionando, la miel fue el ingrediente principal en las comidas y fue en la Edad Media cuando cobró mayor importancia, además, fue un endulzante y también un condimento. Durante la época clásica, la medieval y hasta la culminación del renacimiento, a la mayoría de los alimentos se les añadía miel.

La miel, desde hace mucho tiempo fue utilizada para preservar algunas frutas. La misma autora expresa, que las tribus Amerindias de Canadá, preparaban una pasta exquisita llamada, *miskwimin amo sisi bakwat*, tradicionalmente elaborada en el verano a base de fresas bañadas con miel que era utilizada para las provisiones de invierno. Por otro lado, a los orientales, se les ha distinguido como la cultura que ha sabido conservar sus alimentos, por ejemplo: a algunas frutas y frutos secos como las nueces se les añadía miel con las que elaboraban algunos dulces (Gott y Van Houten, 1958). En el continente asiático, específicamente en la India, las carnes eran untadas con miel para ser conservadas de un año al siguiente (Toussant-Samat, 1999).

2.1.1 Simbología de la abeja y de la miel en los diferentes continentes

Gran parte de la simbología de la miel se debe a dos razones: la primera de ella, a la habilidad meticulosa de este insecto para desempeñar su labor y la segunda a la



organización de la colmena. En Caldea, a la abeja se le consideró un símbolo real. En el antiguo Egipto, se la relacionó con el signo del rayo y su simbología con la del alma. En China, a la abeja se le asoció con la guerra; en la India, con la imagen de un espíritu bebiendo el polen del conocimiento. La abeja, fue un personaje de fábula en África, que simbolizó al hombre y su organización social; para las poblaciones de Siberia, Asia Central y los indios de América del Sur, representó el alma cuando ha abandonado el cuerpo de un hombre, por último, para los hebreos, la abeja representó el lenguaje y la simbología solar de la sabiduría, el orden y la realeza. Entonces, se puede afirmar, que a la abeja se le ha asociado con la sabiduría, la inmortalidad del alma, la organización social y el orden.

Por otro lado, el símbolo de la miel es el de la dulzura. En China, el sabor dulce de la miel se relacionó con el elemento de la Tierra, que se encuentra en el centro del universo. Por esta razón las salsas, ubicadas en el centro de los platos servidos al emperador, se servían siempre ligadas con miel. Así mismo, se le consideró el alimento espiritual de los santos y sabios, Pitágoras se alimentaba exclusivamente de miel. Para los griegos, simbolizaba la paz y la protección, los atenienses ofrecían pasteles de miel a la Gran Serpiente, para que se quedara en su gruta. Para la tradición del Islam, es el medicamento que cura todos los males –conserva la salud y llega hasta reanimar a los muertos-. La miel, fue considerada purificadora, fertilizante, fuente de vida y de inmortalidad (Chevalier y Gheerbrant, 1999).

La antropóloga Adriana Guerrero Ferrer (2000) asevera, que en México, los antiguos pobladores realizaban innumerables ritos relacionados en particular con la comida, ofrecían a sus dioses alimentos dulces, ya fuere para acercarse a lo divino, modificar sus



comportamientos, curar sus padecimientos o para cuidar de su salud. Consumían trozos de calabazas cocidas con miel durante las festividades. En los festejos al Dios Huitzilopochtli, los aztecas consumían unos hongos negros que llamaban *nanacatl* acompañados de miel.

2.1.2 El azúcar a lo largo del tiempo

De acuerdo a las investigaciones que se han realizado sobre la recapitulación histórica del cultivo de la caña del azúcar, se han encontrado diferentes teorías, algunos autores aseguran que fue en China dónde por primera vez esta planta se cultivó, de ahí pasó a Europa y finalmente a América, otros autores mencionan que fue en la India y/o en Asia Meridional y que de ahí se trasladó a Europa y América.

Toussant-Samat (1999) afirma, que los chinos fueron los primeros en cultivar caña de azúcar. Esta actividad, pudo haberse desarrollado desde tiempos muy remotos en la región de Kouang-Tong, lo que hoy en día es Cantón, pero parece ser que esta actividad tuvo su origen en la India. Ciertamente, existe un documento sobre Historia Natural de Su-Kung, del s. XVII a.C. en donde se especifica que el Emperador Tai Hung enviaba a las mujeres a aprender el arte de hacer azúcar a la región de Lyu, (India) y particularmente en Mo-Ki-To (Bengala).

En la epopeya de Ramayana en el año 1200 a.C., se hace una descripción de una fiesta en la cual, se presentaban mesas con productos dulces, entre estos, jarabes y cañas de azúcar para masticar. Los árabes, fueron los primeros en instalar una fábrica de azúcar en la isla de Creta, en el año 1000 a.C. Una vez, que los árabes conquistaron Persia, se dedicaron



a reorganizar su forma ancestral para obtener azúcar y conforme se fueron expandiendo iban estableciendo plantaciones y fábricas de azúcar en otros países creando monopolios, de hecho, gran parte de la riqueza de este país, se debió a esta industria. A los árabes, se les reconoció como los inventores del caramelo, ya que fueron los primeros en obtener un producto dorado, aromático y pegajoso. Conforme iba pasando el tiempo, ellos adquirían nuevas técnicas para ir perfeccionando los procesos de decantación y de refinamiento del azúcar.

La antropóloga Adriana Guerrero Ferrer (2000) indica, que el primer registro confiable acerca del cultivo de la caña de azúcar lo proporcionó Nearco, comandante de una expedición de Alejandro Magno quién visitó el valle del Indo en el año 325 a.C. La caña de azúcar estaba muy bien aclimatada en ese lugar y se piensa que de esas tierras atravesó el mar Arábigo cerca del año 100 a.C. haciendo su aparición en las costas del mar Rojo. Los árabes, se encargaron de difundir los conocimientos de este cultivo en los territorios conquistados junto con la cultura del dulce. Por el año 708, la caña de azúcar y las especias viajaron a España, cuando los árabes invadieron ese territorio y permanecieron ahí por ocho siglos. Propagaron su cultura por todo el mediterráneo y con ello mismo extendieron el uso del azafrán, la pimienta negra, la nuez moscada, la canela, el ajonjolí y el azúcar.

Porter (citado en Gorozpe, 1910), llegó a la conclusión de que el primer país en dónde se cultivó la caña de azúcar fue China. Los habitantes de este país disfrutaron de este



producto dos mil años antes de que se introdujera en Europa. Por otra parte, Wray (1848), en su libro *El Plantador Práctico de Caña*, expresó: los chinos desde hace más de tres mil años habían estado fabricando azúcar de la caña, pero fue la India uno de los principales países productores de este cultivo.

Por otra parte, De Condolle (citado en Gorozpe, 1910) afirma que, en la mayoría de las regiones cálidas de la tierra, es en donde actualmente se cultiva la caña de azúcar, pero que está fundamentado por una multitud de datos históricos, que fue en Asia Meridional en donde primero se cultivó y de ahí pasó a África y más tarde a América.

Kart Ritter, argumentó que: “Si se pueden sacar conclusiones de la geografía botánica, todas las probabilidades demuestran que la caña de azúcar es originaria del Asia” (citado en Gorozpe, 1910, p.1).

El mismo autor, menciona que a falta de fuentes exactas, la única opción ha sido acudir a la lengua y a la historia para poder rastrear el origen histórico de la caña de azúcar. La lengua antigua de los europeos de origen ario, identificó a la caña con el nombre de: ikshu, ikshura o ikshava, mientras que al azúcar como sakara o sakkara. Esto muestra, que su origen fue asiático y de las regiones meridionales del Asia. Entre los grupos no arios se utilizaron diversos nombres para designar al azúcar, por ejemplo: entre los birmanios la denominaban kyam, los chinos kan y tche, en Malasia tubu o tabu y al azúcar gula. Así mismo, se considera a la India, la cuna de la caña de azúcar, que al trasladarse a China, se extendió a los países árabes y de éste a Nubia, Etiopía y Egipto. Después de las Cruzadas, los venecianos la introdujeron a Siria, Chipre y Sicilia.



Don Enrique de Borgoña, rey de Portugal, quien reinó del año 1093 a 1112, importó la caña de azúcar a las islas de Madeira y Canarias, donde por un período de más de trescientos años se fabricó gran parte del azúcar que se consumía en casi toda Europa. Así mismo, después de las Cruzadas, en Venecia, el azúcar fue considerado un producto de lujo, reservado sólo para ciertas clases sociales (Gorozpe, 1910). Alrededor del s. XIII, los venecianos poseían el monopolio del comercio del azúcar en Europa y se les reconoció como los primeros en descubrir una fórmula para refinarla (Gott y Van Houten, 1958).

Gott y Van Houten (1958) demostraron, que el nombre de dulce, proviene del árabe *quand*, que en esta lengua significa azúcar. En las investigaciones, se han encontrado que los egipcios y los árabes fueron los primeros en recristalizar el azúcar. Alrededor del s. XV, los portugueses, cultivaron la caña de azúcar, en las Canarias, en Sicilia, en Madeira, en las islas de Cabo Verde y las Azores y Cristóbal Colón, fue el primero en traer consigo esta planta, para cultivarla en el Nuevo Mundo. Una vez, que se descubrió América, Pedro Etienza, la introdujo en la isla de Santo Domingo. En el año de 1520, finalmente se introduce en México, en Martinica, en Guadalupe, en Cuba, en las Guayanas y en el resto de Sudamérica (Gorozpe, 1910).

De las Islas Canarias llegó a Brasil en el s. XVI y de ahí los portugueses la trasladaron a la isla de Santo Tomás. En el s. XVII, el azúcar se convirtió en un producto importante a comercializar.

Desde su descubrimiento, el azúcar fue considerado un producto de lujo pero al comienzo del s. XIX su consumo se generalizó. El azúcar, pasó a ser un ingrediente importante en la elaboración de algunas medicinas. Los griegos, la denominaron *sal índica*



o *sal dulce*, elaboraban una bebida a base de agua y azúcar que Dioscórides recomendaba para aquellas personas que tuvieran el intestino obstruido (Guerrero Ferrer, 2000).

2.1.3 Dulces más antiguos

Gott y Van Houten (1958) y Toussaint-Samat (1999) coinciden, en que los chinos fueron los primeros en elaborar algunos dulces. Durante el s. X, bajo la dinastía de Tang se fomentaron las artes; los chinos fueron los primeros en inventar una receta original a base de miel y harina. Se elaboraba una especie de dulce duro, hirviendo cebada y agua hasta llegar a una consistencia dura, se le daba vueltas con una especie de palo y luego esta pasta era enrollada con semillas de sésamo horneadas. Después, los mongoles pasaron este nuevo sabor a los turcos y finalmente a los árabes. Marco Polo, quien visitó China durante los años 1270-1295, encontró una gran variedad de dulces. En Egipto y en Oriente, durante los banquetes importantes se servían mazapanes elaborados con almendras.

2.1.4 Inicios de la confitería

Los registros que se han encontrado acerca de la confitería datan de 2000 años a.C. Estas referencias se identificaron en los papiros egipcios y se originaron en el período de la dinastía once en Tebas. Algunos dibujos de tumbas egipcias, muestran las técnicas que se utilizaban, se describe como algunos de los dulces eran moldeados en hornos para poder obtener diferentes formas y tamaños. Se muestra, cómo los ingredientes eran



mezclados, cómo estos eran vaciados en moldes de forma cónica y por último cómo eran colocados en los hornos. En tumbas egipcias posteriores, se encontraron pinturas rupestres que mostraban como la miel era recolectada del panal y cómo ésta era finalmente horneada, cómo se mezclaba con otros ingredientes, obteniendo como resultado final dulces de formas cónicas (Gott y Van Houten, 1958).

En la roma antigua se originaron las almendras azucaradas. Éstas eran distribuidas al público en general y en las ceremonias privadas eran ofrecidas como regalos a la monarquía.

Los chinos, los hindúes, los árabes y los egipcios, elaboraban dulces a base de miel, antes del descubrimiento del azúcar, para poder conservar algunas frutas, flores, semillas o tallos de plantas. Las conservas y la confitería tuvieron gran presencia en los banquetes atenienses. En algunas excavaciones recientes de la antigua Grecia y Roma, se han encontrado diversos artefactos, con los que se elaboraban estos dulces e incluso algunas tiendas para su comercio. En el libro de las ceremonias del emperador Bizantino, Constantino VII, se menciona que las primeras mermeladas fueron elaboradas a base de sidra, manzana y pera

A través de la historia, se logró constatar, que muchos de los dulces eran elaborados a base de harina, miel, especias y hierbas; sin embargo, a algunos de estos se les añadían frutas para darles color y hacerlos más atractivos para el paladar (Toussant-Samat, 1999).



Ketcham Wheaton (1983) indica que en Francia:

El arte de la confitería, empezó a tener un gran repertorio a partir de la época medieval hasta nuestros días, las ostias, los mazapanes y las pastas de frutas aumentaron en uso y diversidad. Aclara, que la mezcla antigua de almendras y azúcar, fue aumentada con la conservación de las frutas, ya sea en piezas o en puré, o con clara de huevo y azúcar glaseada, otras variaciones sustituían las almendras con pistaches, que era utilizadas para rellenar alguna masa (p. 183).

En el año de 1344, durante la coronación del Papa Clemente VI, en la ciudad de Aviñon, se ofrecieron dulces con frutas de muchos colores.

En el período de oro de la época medieval, los dulces reaparecieron en las mesas de la clase social acomodada. De hecho, durante este período, gran parte de la confitería tenía usos terapéuticos, para ayudar a los problemas digestivos debido a la cantidad exuberante de comida que se ingería. Algunas personas antes de irse a acostar se deleitaban con una buena dosis de dulces que eran almacenados en unas pequeñas cajas. En Francia, la palabra *bonbon*, que en el idioma español, significa *dulce* apareció durante el comienzo del reinado de Enrique IV (1589-1610). Los clavos de olor, el jengibre, el anís, las cerezas y las almendras eran sumergidos en azúcar derretida revolviéndose antes de que el azúcar se caramelizará.

Las fiestas del rey Luís XIV de Francia, cuyo reinado se prolongó desde el año de 1643 a 1715, terminaban siempre con mermeladas y jaleas servidas en vajillas de plata, de acuerdo a las crónicas de la época. En el año de 1680, en Niza, el príncipe Antoine de Savoy, le dio a su hermano el Duque Gabriel, seis cajas de dulces finos, llamados *frutti*



confetti como señal de bienvenida. Después, estos dulces se popularizaron en las ceremonias de bienvenida e incluso se les incorporaban algunas flores o pétalos de rosas cristalizadas. El azúcar y los dulces, fueron considerados regalos muy reconocidos por la monarquía.

En una celebración llevada a cabo por Gaston Phébus de Foix, que ofreció al embajador de Austria, para pedir la mano de la hija del rey Carlos VII de Francia (1868-1909), se ofreció como parte del banquete, conservas y frutas cristalizadas acompañadas de galletas (Toussant-Samat, 1999).

2.2 Historia del dulce en Mesoamérica

2.2.1 La tradición del dulce en la época prehispánica

Sebastián Verti (1993) indica, que los pueblos prehispánicos, no conocían la caña de azúcar, sin embargo, tenían conocimiento de la miel de avispa, de maguey, de tuna, caña de maíz y frutas. Éstas combinadas con algunas semillas, permitían obtener algunos dulces como el que hoy en día se conoce con el nombre de *alegría*. Del mismo modo, cocían el grano de maíz y elaboraban una especie de tortilla muy delgada, que al bañarla con miel dio origen a un dulce llamado *pinole*. Así mismo, endulzaban algunas bebidas con mieles y frutas. El chocolate prehispánico, se elaboraba con atole de masa, cacao molido, vainilla y miel de avispa.



Martín González de la Vara (citado en Kurczyn, 1999) menciona, que el cacao fue utilizado en la elaboración de muchos tipos de bebidas frías, estas bebidas se caracterizaban por ser amargas y para reducir esta amargura, se les añadían hierbas, frutos, flores y miel de abeja.

Ma. Cristina Suárez y F. (1999) expresa lo siguiente:

Los pueblos indígenas de Mesoamérica aprendieron a deleitarse con la enorme variedad de frutas que ocupaban, casi siempre, un lugar de privilegio en las crónicas de los conquistadores. Ellas, junto con las mieles representaban la esencia de lo dulce en el gusto de los antiguos pobladores de México. Sahagún afirma, que en aquella época se vendía una gran variedad de frutos y hace mención de algunos dulces; mazorcas tostadas y tortillas de masa mezcladas con miel, granos de maíz tostados enmielados, pepitas de calabaza hervidas con miel y cascotes de calabaza. Elaboraban palomitas de maíz, que se preparaban calentando los granos hasta que reventarían, se consumían solas o endulzadas, conocidas con el nombre de *momochtli*. En aquella época, se podían encontrar diversas frutas como: piñas, zapotes de todos los colores, mameyes, ciruelas de diversas clases, guayabas, manzanillas, tejocotes, tunas, papayas, cacahuates y vainas de mexquite (p.9).

La misma autora indica, que para dar culto a los dioses, las personas acostumbraban consumir alimentos dulces, se ofrecían tamales dulces de frutas como: el *xocotamalli*, el *necutamalli*, el *tzoalli* a base de una masa remojada con miel y amaranto, la



cuál era ofrecida a los esclavos que iban a ser sacrificados. Con esa misma masa se elaboraban figuritas de los dioses.

La miel, tenía un papel importante en la cultura mesoamericana, en aquella época se podía encontrar miel de abeja, de maguey, de hormigas y de tunas, denominadas en náhuatl como: *miahua necuhtli*, *ohua necuhtli*, *menecuhtli*, *necuanecuhtli* y *nochnecuhtli*. Los mayas, rendían culto a Ah-Muzencab, que era el Dios Divino o el Dios Abeja, de hecho, se pueden encontrar dichos relieves en Tulum, Cobá, Zayil y en los códices Peresiano y Tro-Cortesiano. En el mito de Quetzalcóatl, que trata sobre la creación del hombre, las abejas hacen también su aparición. Se puede afirmar, entonces que lo dulce en aquella época, estaba fuertemente ligado al culto de los dioses (Zolla, 1988).

Aquellos pobladores, elaboraban dulces a base de productos de maíz y/o mieles de abeja o maguey que eran consumidos durante las festividades. En el octavo mes, se rendía culto a la diosa Xilonen (diosa del maíz tierno), en la celebración, se ofrecían tamales de muchas formas a las personas como los: *tenextamalli*, *xocotamalli*, *miauutamalli*, *yacocoltamalli*, *necutamalli* -a base de miel-, *yacacollaoyo* y el *exocolotlayo*. En aquella época, existían unas hormigas de miel con el nombre de *necuázcatl* que se criaban bajo la tierra y que se distinguían porque en su cola tenían una vejiguita esférica de color ámbar en la que contenía la miel. Los historiadores, los biólogos y homeópatas dieron testimonio de que la miel, fue utilizada para endulzar los alimentos y en muchas ocasiones tenía un uso terapéutico para sanar algunas heridas o enfermedades de la piel. Se sabe con certeza, que la miel de maguey fue utilizada para elaborar la calabaza en cascos al igual que el tzoalli –



que son figuras elaboradas con amaranto o *huautli*- que como señala, Casillas y Vargas (1988), son las famosas *alegrías* que hoy en día se preparan de manera muy similar.

2.2.1.1 La introducción de la caña azúcar en la Nueva España

La introducción del cultivo de la caña de azúcar en la Nueva España fue de suma importancia en el centro y sureste del país porque culminó por convertirse en una actividad agrícola, industrial y comercial de gran importancia (Guerrero Ferrer, 2000).

Sonia Corcuera de Mancera (1996) menciona, que los españoles introdujeron la caña de azúcar en México. De las fincas que Cortés tenía en Tlaltenango y en los Tuxtlas, en el estado de Veracruz, el cultivo de esta planta se expandió a otras partes de la Nueva España. Hacia finales del s. XVI, se estima existían un número de cuarenta trapiches e ingenios, donde laboraban indígenas y esclavos negros.

Suárez (1999) indica, que el primer trapiche funcionó en la ciudad de Veracruz en los Tuxtlas y se construyó por órdenes de Hernán Cortés. Pero, la región cañera más importante fue en el actual estado de Morelos, el Plan de Amilpas, la cañada de Cuernavaca y los llanos de Tlalquitenango y Jojutla, todos situados en la parte subtropical del sur del Valle de México. También, se cultivó en el Valle de Izúcar de Matamoros, ubicado al sur de Atlixco, en la parte suroeste del estado de Puebla. Carlos Zolla (citado en Suárez, 1999) sostiene, que la fabricación del azúcar y cultivo de esta planta, transformó la estructura



familiar, los paisajes, la economía, la legislación, el gusto y la composición racial de algunos grupos étnicos.

Sonia de Corcuera de Mancera (1996) indica que, en el Viejo Mundo la caña de azúcar fue considerada como una novedad, pero el azúcar no fue prioridad en la dieta diaria. Mientras tanto, en el Nuevo Mundo, algunos conventos creaban una extensa variedad de golosinas, con diversas texturas, formas y colores. Por otro lado, los franceses añadían azúcar a algunas medicinas para modificar su sabor. Así mismo, se puede afirmar que en Europa, el azúcar no tuvo una posición privilegiada a excepción de España cuyo pasado es de origen árabe, mientras que en México fue aceptada por la población.

Tanto en Europa, como en México, el azúcar se utilizó en las grandes celebraciones, por ejemplo, en la visita del virrey Iturrigaray a la Universidad de México, el 24 de Julio de 1803, se montó una enorme mesa para 125 invitados, en la cuál los artistas del azúcar utilizaron todas sus energías e imaginación para la elaboración de diversos dulces, masas y helados. Cuarenta y seis esculturas de azúcar mostraron el pensamiento del Siglo de las Luces: la verdad, la religión, la filosofía, la cirugía, la botánica, la astronomía, el gobierno, la abundancia y finalmente la paz. Cabe resaltar, que estas figuras no eran comestibles, sino solamente reflejaban lo bello y lo benéfico de aquella época. La mayoría de los habitantes, compraban y saboreaban todo tipo de dulces. Es importante, resaltar que aunque la caña de azúcar no fue originaria de América, su cultivo ha sido parte importante de la historia de México.

2.3 La cocina barroca

2.3.1 El dulce mexicano en la época colonial

Sebastián Verti (1993) sostiene, que la cultura mexicana recibió dos grandes contribuciones de los conquistadores españoles: la caña de azúcar y la leche de vaca. Estos productos, determinaron cambios importantes en la alimentación de México. Al producto que se obtenía de la caña de azúcar, se le denominó piloncillo. Esta materia prima transformó las recetas autóctonas y amplió los horizontes en la elaboración de los dulces mexicanos.

Adriana Guerrero Ferrer (citado en Kurcyn, 1999) menciona, que la dulcería en la ciudad de Puebla se desarrolló por cuatro centros difusores, el primero de ellos se debió a los ingenios y trapiches, de dónde se extraía el piloncillo, el azúcar morena, la de arcilla, la refinada y en polvo; el segundo de ellos se debió gracias a los artesanos, cabe resaltar que durante los primeros años de la Conquista este oficio era único y exclusivo de los españoles y criollos, después se trasladó a los mestizos y finalmente a los indígenas; en tercer lugar se debió a los conventos, los cuales se caracterizaron por producir un número infinito de dulces gracias a la variedad de materias primas como –el azúcar y las frutas-, a la tecnología culinaria traída de España –a los hornos e instrumentos para freír- identificándose, finalmente al cuarto centro difusor como el ámbito doméstico. La misma autora, indica que la producción doméstica fue muy importante, parece ser casi seguro que

en las familias de clase acomodada fue desarrollándose una tradición dulcera que después alcanzó su apogeo durante el s. XIX.

Mónica Lavín y Ana Benítez Muro (2000) y Teresa Castelló Yturbide y María Josefa Martínez del Río de Redo (2000) aseveran, que fue en los conventos donde la dulcería mexicana floreció, junto con rezos y cantos, con el frescor del recinto, entre los hábitos de diferentes órdenes eclesiásticas como: las carmelitas, dominicas, teresianas, jerónimas. Los utensilios comúnmente utilizados, eran el metate y el mortero, el molcajete y el batidor, con ellos se originaron numerosas recetas que unían la química de sus procesos, a la búsqueda de nuevas formas, colores y sabores. Indican, que las mujeres españolas provenientes de las regiones de Andalucía, con ascendencia árabe, mujeres africanas proveedoras de servicios domésticos, mestizas, indias y filipinas trajeron consigo recetas europeas, particularmente mediterráneas y de origen árabe que al fusionarse con los conocimientos culinarios de unas y otras, dio origen al más rico de los mestizajes en la gastronomía mexicana. Así se presume, que la dulcería nació de la fusión de la cultura europea, de las monjas que enriquecían los recetarios y de los conocimientos de estas mujeres que en las cocinas de los conventos o en el espacio común comenzó a definirse a finales del s. XVII.

Salvador Novo, lo expresa con elegancia: “En las cocinas de los conventos y los palacios se gestará lenta, dulcemente –como en las alcobas, el otro- el mestizaje que cristalizaría la opulenta singularidad de la cocina mexicana” (p.11).

María Concepción Amerlick (1991) argumenta que “los conventos de religiosas de la ciudad de Puebla tuvieron un desempeño trascendental, tanto desde el punto de vista



humano como religioso, urbano, social, cultural y artístico” (p.21). Menciona, que la población en general, gustaba visitar los conventos por diversas razones, a veces para agradecer favores que les hacían las religiosas o para ayudarlas para su manutención y tal vez la más importante, para comprar galletas, dulces, ates, rompopes y artículos que elaboraban con sus propias manos como: tejidos y bordados.

Lavín y Muro (2000) indican, que la dulcería mexicana fue considerada como una expresión más del barroco mexicano, ya que lo “es en sus expresiones caprichosas, en sus formas y sabores, la vitalidad de un amplio repertorio nacido en geografías asiáticas y renovado con los frutos y especias mexicanas”. Mijares (citado en Lavín y Muro, 2000) lo expresa así: “La confitería barroca obtiene de los árabes la filigrana de alfeñique, alajú o alfajores de fruta, dátiles del desierto, mazapanes, turrone de almendra, miel y huevo...” Alfonso Méndez Plancarte (citado en Lavín y Muro, 2000) agregó: “las obras culinarias en sus múltiples sabores y ricas presentaciones son de un barroquísimo evolucionante que culmina en las obras maestras de la gastronomía, como el mole de guajolote” (p. 12).

Yuri de Gortari y Krauss (2000) indican, que de Europa llegó a México el barroco, claramente, éste se puede apreciar en la arquitectura de la Casa de Alfeñique de Puebla, que adquiere su nombre del dulce de alfeñique. Finalmente, este estilo culmina en la cocina mexicana con platillos bastante elaborados y ornamentados como: el mole poblano, los dulces típicos y los chiles en nogada.

Con la llegada de los nuevos productos de Europa, entre estos, el azúcar, la leche, el huevo, las frutas, las semillas y especias, se produjo una cantidad enorme de dulces y postres con calabaza, papaya, biznaga, piña, anona, chirimoya, zapote prieto, mamey,



tejocote, guayaba, xoconostle, camote, chicozapote, nanche y guanábana. Las semillas de calabaza, se bañaron con azúcar caramelizada al igual que los cacahuates. Su elaboración, tuvo lugar en los conventos y en algunos talleres artesanales, su fabricación se convirtió en un modo de vida para muchas familias provincianas. Dicho oficio, se ha transmitido de generación en generación llegando hasta hoy ese conocimiento.

La cocina traída de Europa, fue decisiva en la dulcería mexicana. Apuntan, que a finales del s. XVI, cuando se introdujo la caña de azúcar en México, asombró a las personas el sinfín de maneras en que este endulzante se podía utilizar en la cocina, ya que sus propiedades permitían combinarse, fundirse, cristalizarse o diluirse. Cabe resaltar, que el dulce mexicano, fue un fenómeno que comenzó a manifestarse en los últimos años del s. XVI y comienzos del XVII, cuando el consumo y la producción del azúcar se elevó entre las familias acomodadas. Ivonne Mijares (citado en Lavín y Muro, 2000) señaló, que a comienzos de la época colonial los gremios de los confiteros, comenzaron a vender conservas en almíbar tales como: higos, duraznos, membrillos, limones, naranjas, igualmente se elaboraban algunos dulces con frutas secas como almendras o avellanas que se traían desde España y algunos dulces de pepita de calabaza.

Las monjas en sus conventos creaban e inventaban una cantidad enorme de golosinas, por mencionar algunos; cocadas, jamoncillos, besos o suspiros, regalos de ángeles, mermeladas, dulces de bocado real, de camote y piña, alfeñiques de San Lorenzo, buñuelos de San José de Gracia, bocadillos de leche, nuez y coco, frutas hechas con almendras, mostachones, dulces cubiertos, acitrones traslúcidos etc. que promovían pecados de gula (Verti, 1993).

El mismo autor indica que:

Además de los conventos, también existían establecimientos afrancesados como dulcerías, pastelerías y cafés, como el gran Café de Veroly, situado en México en el año de 1838, donde se refugiaban viajeros, comerciantes y provincianos que acostumbraban tomar chocolate tres tantos, que estaba elaborado con tres partes iguales de cacao, azúcar y canela acompañados con bolillos, soletas, tostadas avalinas, pispiretas, atole con tamales cernidos, café con crema a la vainilla, bizcochos, chocolate de las clarisas con huesitos de manteca del Espíritu Santo y miel con cáscaras de naranjas y soletas (p.353).

Ma. Cristian Suárez y F. (2000) argumenta, que a través de las crónicas históricas de las Carmelitas de la ciudad de Puebla se ha logrado saber, que elaboraban tejidos con la finalidad de sufragar los gastos y para poder terminar la construcción de sus iglesias y/o elaboraban dulces y empanadas para poder agasajar a virreyes y obispos, con la finalidad de conmovierlos. La producción de los dulces, constituyó una de las fuentes de ingresos más importantes de la sociedad conventual. La elaboración de estos dulces, fue por excelencia una labor femenina, según se indica en textos históricos coloniales, en los cuales se pueden encontrar recetarios de algunas órdenes conventuales, de las ciudades de México, Puebla y Querétaro. Los conventos de las monjas, fueron lugares especiales en los que se mezclaban un conjunto de elementos y de productos de diversas procedencias, por ejemplo, en el caso de la dulcería, se disponía del azúcar que provenía de las haciendas y de las frutas que eran cosechadas en las huertas de los mismos conventos, se traía la leche y los huevos de las granjas cercanas, las especias de Oriente, la tecnología aportada por los europeos más los

productos mexicanos como: el cacao, la vainilla, las pepitas de calabaza, el camote, pero cabe resaltar, que el extraordinario resultado, se debió principalmente al ingenio de estas mujeres que generaban una gran diversidad de platillos.

Con el paso del tiempo, los conventos se convirtieron en fuentes de innovación ya que, permitían recrear diferentes fórmulas culinarias. Esto dio como resultado, que algunas monjas se convirtieran en cocineras conservadoras renuentes a todo cambio culinario, pues al consagrarse a sus recetas, mantuvieron sin modificación sus fórmulas. Inclusive, algunas recetas llegaron a ser secretas. Durante el s. XVIII, se obtuvieron auténticas obras de arte muy rebuscadas en nombres, formas, colores e ingredientes. Se puede concluir, que fue en los conventos, en donde surgió la alta cocina mexicana, generándose platillos cada vez más elaborados y engalanados (Corcuera, 1996).

2.3.1.1 Órdenes eclesiásticas y ciudades importantes en la elaboración de dulces

Mónica Lavín y Ana Benítez Muro (2000) mencionan, que aquellos conventos que se distinguieron por la elaboración de sus dulces fueron los de la ciudad de México, Puebla, Querétaro, Oaxaca, Chiapas, Michoacán y Yucatán.

Así mismo, Josefina Muriel (citada en Lavín y Muro, 2000) encontró que:

Las monjas de la Concepción se dedicaban principalmente a hacer empanadas; las de San Bernardo, toda clase de dulces y conservas, incluyendo la elaboración de algunos bizcochos; las de la Encarnación, preparaban chichas y miel rosada; las monjas del convento de San Jerónimo aportarían los calabazates como

producto principal; en San Lorenzo, se esmerarían en la elaboración de alfeñiques y caramelos; las de Santa Catalina, produjeron toda clase de dulces y empanadas; las de Santa Teresa panes de rosas o marquesotes; las Capuchinas de Nuestra Señora de Guadalupe un rico chocolate (pp.32,33).

En la ciudad de Puebla, se elaboró el turrón amarillo y la leche de mamey. Fueron distinguidos los conventos de Santa Mónica por sus tamales cernidos, así como las yemas reales, los alfajores, las rosquillas de almendra, los polvorones, los jamoncillos, el guisado de pasas, los camotes y los dulces de las clarisas. Las agustinas de Santa Mónica, hicieron maravillas con el azúcar, la almendra, las yemas de huevo, la canela y la vainilla, inventando jamoncillos de pepita, rosquillas, gorditas, charamuscas, trompadas, yemas reales, polvorones, mazapanes, muéganos, alfajores, tamales cernidos y rompope. Las carmelitas, se inclinaron más por lo salado, pero destacaron por la elaboración de alfajores de la luz y dulce del cielo.

Durante los s. XVII y XVIII, la ciudad de Puebla prosperó en el terreno espiritual dando lugar a un sofisticado mundo religioso, en el cual surgieron numerosas vocaciones y se asentaron en ella diversas órdenes religiosas multiplicándose el número de conventos, escuelas, hospitales y orfanatos. Fue precisamente, en este ámbito donde se empezó a desarrollar la dulcería poblana y el gozo por la cocina pasó de los muros de los conventos a las calles y de ahí a las casas de las familias adineradas que marcó un estilo de vida durante esa época. Cabe mencionar, que la colonización española introdujo también el cultivo del trigo, necesario para la elaboración del pan estilo europeo. El consumo de éste por parte de

los indígenas no fue significativo, sin embargo, hoy en día el consumo del pan de dulce se ha convertido en una costumbre cotidiana de muchas de las familias mexicanas.

Otro aspecto importante a recalcar, fue que durante este período la representación de la comida quedaba plasmada en el arte de la pintura, por ejemplo en los bodegones del gran artista Agustín Arrieta, se pueden apreciar retratos de los dulces, de los guisos, de la mantelería y de la loza.

Con la llegada de Maximiliano y Carlota, el dulce fue el principal protagonista, se menciona que durante su visita, la Emperatriz añoraba intensamente saborear los camotes poblanos. Durante el s. XIX, la ciudad de Puebla se distinguió por sus famosos recetarios (Suárez, 1991).

Teresa Castelló Yturbide y María Josefa Martínez del Río de Redo (2000) argumentan, que en la ciudad de Puebla hubieron dos conventos dominicos el primero de ellos, fue el de Santa Catalina de Siena, considerado como el más antiguo, fundado en el año de 1568 y el segundo dedicado a Santa Rosa de Lima en el año de 1740. Las ocupaciones principales de las monjas de ambos conventos fue el bordado. En el convento de Santa Rosa, el chocolate formó parte importante de las preparaciones habituales. Se dice que un día del mes de mayo de 1681, Sor Andrea de la Asunción inventó el mole poblano, para deleitar al obispo Manuel Fernández de Santa Cruz y a su invitado el virrey don Antonio de la Cerda y Aragón.

Las mismas autoras mencionan que, de la cocina del convento de Santa Clara, fundado en el año de 1607 por doña Isabel de Villanueva, viuda de don Antonio de Arellano, salían una gran variedad de dulces como: turriones, palanquetas, alfajores, frutas



cubiertas o cristalizadas ya fueren prensadas o en jalea, etc. Fueron creadoras de los muéganos, macarrones, jamoncillos, suspiros de monja, bocados de dama, turrone de yema, polvorones, picones y los famosos camotes de diferentes sabores.

Las monjas del convento de San Jerónimo, fundado en el año de 1600, fueron aficionadas al chocolate, que fue utilizado en variadas preparaciones. El convento de San José fundado en el año de 1604, se distinguió por sus salsas de almendra de San Blas, alfajores de la luz y el dulce de cielo, -flan de treinta y seis yemas-, como señala Salazar Monroy, en su libro de *Típica cocina poblana*, tal vez para aprovechar el sobrante de yemas que les enviaban los doradores de oro de hoja en sus trabajos de los retablos barrocos, en los que únicamente se empleaban claras de huevo.

Las investigadoras, Patricia Quintana y María Losón de Fabrégas (1992) indican que, las órdenes eclesiásticas de Santa Clara, Santa Mónica y Santa Teresa, fueron las más destacadas por su arte de cocinar. Entre sus especialidades, se encontraban los dulces para agradar a sus invitados en las celebraciones sociales y familiares, entre estos se podían encontrar, las yemas reales, piñonate, alfajor de coco, polvorones, cocada de leche quemada, camotes glaseados, rosquitas de almendra, turrón de ciruela pasa, rompopes, etc.

Corcuera (1996) sostiene, que las monjas de Jesús María elaboraban casi todos sus guisados a base de dulces, cuando “los golosos comensales creían tomar una rebanada de carne de pavo, se hallaba con una rebanada de pasta de almendras” (p.105). Preparaban toda clase de golosinas para todo tipo de celebraciones y para el público en general.

2.4 La cultura del dulce y sus festividades

2.4.1 La dulcería en la europa medieval

A finales de la época medieval, en los conventos españoles se inició el registro y la difusión de algunos recetarios para que de este modo, se pudiera administrar la alimentación de acuerdo al calendario litúrgico. Este fenómeno, dio como resultado que ciertas preparaciones culinarias estuvieran estrechamente ligadas a las festividades de la religión. Los monasterios junto con las abadías, sirvieron como vía de circulación de algunos textos de la cultura árabe e hispanoárabiga. Durante el primer tercio del s. XIII, en España, se encontró un manuscrito que contenía alrededor de trescientas cuarenta y tres recetas, según los historiadores este manuscrito, fue traducido por un andaluz que era un gran conocedor de la cocina hispano-arábica. La región de Cataluña, durante los s. XIV y XV aportó un manual cuatrocentista del arte de la dulcería, que más tarde circuló en los conventos de la Nueva España. Nápoles fue una ciudad decisiva en la historia del dulce mexicano ya que, allí se originaron y se expandieron numerosas recetas que luego fueron adaptadas en México.

La mayoría de las transformaciones que ocurrieron en Europa tuvieron importancia en la cocina novohispana, esencialmente en la dulcería mexicana. En Europa, en primer lugar se difundió la repostería italiana, en Francia y España, en segundo lugar la introducción de los productos de América por España y Portugal, en tercer lugar la difusión de los recetarios, en cuarto lugar la introducción de alimentos dulces en los barcos que

marchaban hacia América y finalmente en quinto lugar, al desarrollo de la confitería en los monasterios españoles y en la burguesía. Se puede afirmar, que muchas de estas recetas fueron fuente de inspiración para muchos cocineros de la Nueva España (Zolla, 1988).

2.4.2 La dulcería en la Nueva España

El mismo autor menciona, que el azúcar en la Nueva España, no tuvo un consumo inmediato y mucho menos por las clases sociales de escasos recursos, sin embargo, después de la creación del primer ingenio y a partir de la primera mitad del s. XVII, la producción del azúcar presentó un incremento significativo. Sumado a esto, la propagación de nuevos productos, la introducción de recetarios y de los dulces europeos por parte de los españoles, tomando en cuenta lo anterior, se puede llegar a la conclusión de que el nuevo dulce mexicano fue un resultado que comenzó a manifestarse hacia los últimos años del s. XVI e inicios del XVII. Gage, un joven dominico, que a sus veinticuatro años visitó tierra americana dio testimonio de la extensa variedad de dulces que se producían en aquella época, por ejemplo, describió los dulces que se encontraban en todos los conventos que visitó, así mismo, mencionó que era una costumbre de aquella época que a los visitantes se les obsequiarán dulces, al mismo tiempo, quedaba sorprendido por la dulcería mexicana y su gastronomía. Gran parte del trabajo creativo de los dulces, se les atañe a las monjas, además es importante recalcar, que no solamente ellas se dedicaban a la producción de



dulces sino que tenían otras actividades como las aficiones al arte: se dedicaban a la música, a las artesanías en papel y a la educación de niñas y jóvenes, estos hechos favorecieron que el arte de la repostería y la confitería se trasladará al ámbito doméstico. Debido, a la estructura social de la época virreinal, la Iglesia junto con los monasterios constituían la clase social más culta, entonces se puede afirmar, que el dulce novohispano no tuvo un origen popular.

Sin embargo, con el paso del tiempo, el dulce mexicano fue introduciéndose en las otras clases sociales y al festejo. El dulce se hizo presente durante los coloquios, en el teatro, en la plaza de toros, en las posadas, en la celebración de los muertos, en las recepciones que se les hacían a algunos virreyes que visitaban la Nueva España, en el Corpus Christi, en los cumpleaños de los hombres adinerados y de las clases acomodadas novohispanas, en las iglesias y en las ferias populares de cada localidad. En Oaxaca, era una costumbre elaborar empanadas para el día de Corpus, calabaza para el día de muertos y para la fiesta de la Soledad, buñuelos. Fue durante los s. XVII, XVIII y XIX que se conformaron las características principales del dulce mexicano ya sea para consumo religioso, festivo, público o privado y a lo largo del tiempo, este producto se fue incorporando como una costumbre muy ligada a la cultura mexicana, por consiguiente hoy en día se siguen consumiendo las calaveritas de azúcar y el pan de muerto en el Día de los Santos Difuntos, en Navidad los turrone y los mazapanes, en Cuaresma la capirotada, el 6 de Enero la rosca de reyes, en las primeras comuniones las gelatinas y los pasteles, en las fiestas patrias las grageas y los chochitos de color verde, blanco y rojo.

Yuri de Gortari Krauss y Edmundo Escamilla Solís (2000) indican, que durante la festividad del Jueves de Hábeas, las monjas elaboraban sus dulces preferidos para los clérigos y sus benefactores. Otra fiesta característica de la cultura mexicana, la celebración del Día de los Muertos, en la cuál las personas elaboran sus ofrendas para rendir culto a los que ya no están aquí, ornamentadas de mucho color y sabor, se desplegaban una gran variedad de alimentos como, el mole poblano, tamales de diferentes sabores y colores, pan de muerto y no podía faltar la presencia de algunos dulces como: los camotes y las calabazas.

Durante, la celebración del Día de Muertos se realizan una serie de rituales. En las ofrendas de las casas, se acostumbra poner tamales de dulce, frutas, pan, atole o chocolate y toda variedad de conservas que el difunto acostumbraba consumir, también se puede añadir toda clase de juguetes o figuritas de barro, velas, algunas pertenencias del difunto como: cigarros, ropa y botellas de licor. Entre los dulces, el más popular durante este festejo es la calabaza en tacha, en la cuál la calabaza se cocina en miel de piloncillo o panela. Otro dulce, comúnmente utilizado es el calabazate, que es una fruta cristalizada (Verti, 1993).

Rosalva Loreto López y Ana Benítez Muro (2000) indican, que durante los s. XVII y XVIII, las cocinas en los conventos fueron consideradas un espacio vital para la convivencia, ya que servían para elaborar sus alimentos cotidianos y sofisticados platillos durante las festividades. La preparación de banquetes, servían para relajar las tensiones sociales internas y rompían con la cotidianidad. En los conventos, se solía hacer cada tres años, un evento para elegir a la priora, la procuradora era la encargada de ofrecer el banquete para las demás religiosas y en reciprocidad la nueva prelada ofrecía chocolates,



nieves o algunos postres. Al iniciarse el mes de diciembre, era común que las monjas consumieran durante todo este mes chocolate. Antes de que comenzará el mes de noviembre, las monjas dedicaban largas horas para la elaboración de algunos dulces y cajetas, era común que entre los diferentes conventos se intercambiaban sus productos, en calidad de ofrenda. Durante las fiestas de los santos de cada convento, las monjas elaboraban diversos dulces de distintos sabores: de membrillo, manzana, mamey, turrónes y otros. A los clérigos y diáconos se les entregaba un plato de dulces acompañados de un rosario.

2.5 La dulcería en Puebla durante el s. XIX

Carlos Contreras (citado en Guerrero Ferrer, 2000) menciona, que a finales del periodo colonial, la estructura productiva de la ciudad estaba compuesta por los siguientes sectores: la industria textil e indumentaria, alimentos y bebidas, tabaco, cuero, cerámica, vidrio, hierro y metal y tocinerías, etc. Sin embargo, a pesar de que a la ciudad de Puebla se le consideró la segunda ciudad más importante después de la capital, durante las primeras décadas del s. XIX, ésta estaba perdiendo su posición a consecuencia de un descenso poblacional. Esta reducción se debió a la caída de muchas de sus industrias, a la peste del año de 1813 y a la emigración de sus habitantes a otros lugares. A consecuencia de lo anterior, el Ayuntamiento debió buscar nuevas formas para mantener y regular la fuerza de trabajo, por ejemplo, en las cárceles de hombres se instalaron talleres donde se procesaba algodón para luego ser vendido, para darle solución a los problemas alimenticios, del

mismo modo, en las de las mujeres había un apartado de lavandería, atolería y cocina para que las internas desarrollaran una actividad específica de acuerdo a su nivel educativo, salud y clase social. Sumado a esto, el intenso periodo de la lucha por la Independencia causó una gran desorganización agrícola, la desintegración de los talleres artesanales, la importación de mercancías y las epidemias, causaron un marcado deterioro en la economía. Cabe mencionar, que durante los años de la Independencia, los artesanos de talleres y obrajes tuvieron que afiliarse al ejército lo que favoreció el declive y la clausura de algunos centros artesanales. Este decaimiento en la industria artesanal no significó su desaparición total, ya que durante el Porfiriato renació, se amplió y se diseminó, en casi todos los sectores que conformaban la economía urbana.

Por lo tanto, la dulcería poblana se posicionó como un factor de identidad, debido a que preserva y mantiene una larga tradición. Evidentemente, es el resultado de un devenir histórico y social, que involucró a diferentes grupos sociales con diversos intereses, sobre todo los asociados a los gustos que van íntimamente ligados a las costumbres y tradiciones gastronómicas, a las posibilidades económicas y al acceso de las materias primas.

2.5.1 Leyendas en la dulcería poblana

La antropóloga Adriana Guerrero Ferrer (2000) menciona, que durante el s. XIX, el dulce llamado alfeñique se elaboraba en cantidad, con éste se fabricaban una gran cantidad de figuritas que imitaban la naturaleza y las personas que producían esta pasta eran unos verdaderos escultores. En aquella época, se hacía de manera artesanal con papel



encerado y con una duya se hacían figuras muy delicadas, se dejaban secar sobre el papel para que luego fueran retiradas con mucho cuidado, se elaboraban figuras de castillos y barcos que servían de adornos para los pasteles. La autora indica, no haber encontrado referencia que mencione, que el alfeñique se haya elaborado comercialmente sino que más bien fue una curiosidad de las amas de casa o de aquellas personas que lo elaboraban de manera muy íntima.

La misma autora, menciona que el alfajor tuvo su origen en un pueblo de Andalucía de la provincia de Cádiz llamado Medina Sidonia. Este dulce, se elaboraba a base de miel, almendra o avellana, canela, ajonjolí, clavo y cilantro, se le daba un baño de almíbar, para obtener formas cilíndricas y posteriormente empapelarlo entre obleas blancas o moradas. En México, esta receta fue transformada por monjas y dulceros sustituyendo las almendras y avellanas por garbanzos, maíz y coco transformando a este dulce para que fuera accesible a toda la población. En la ciudad de Puebla, se fabricaban de tres tipos: el alfajor de garbanzo, el cual se denomina *ponte duro*, porque conforme pasa el tiempo adquiere una gran dureza. En la dulcería *El Lirio* elaboraban un alfajor especial, que contenía una pasta hecha de pinole, cáscara de naranja molida a la que se le añadía leche y panela y finalmente el alfajor de maíz, que se vendían en los portales de la misma ciudad.

Otro dulce de gran tradición es el muégano. Los primeros establecimientos, que se instalaron en la ciudad de Puebla fueron a finales del s. XIX y principios del s. XX, estos comenzaron a comercializar camotes y muéganos poblanos. En aquella época, este dulce se consideraba de temporada, su venta iniciaba con las fiestas navideñas y finalizaba en



Semana Santa. En la ciudad de Puebla, se conocían dos tipos de muéganos: el de vino y el de horno.

Existen diferentes leyendas acerca de los camotes de Santa Clara, una de ellas la más breve, citada por Enrique Cordero y T. (1983) dice así:

En un pueblito cerca de la ciudad de Puebla había un convento de monjas, en los albores del s. XVIII. En los terrenos aledaños al claustro se cultivaba en abundancia el *camotli*. Un día, una colegiada traviesa quiso divertirse a costa de la monja que había puesto en un fogón o anafre un caso u olla vacía, echando en ella un camote que encontró cerca, añadió azúcar y lo batió con el objetivo de hacer una pasta que *fastidiase* a la religiosa al lavar el trasto o utensilio. Llegó la monja olvidadiza, probó la pasta pegajosa, la *maldad* que le había hecho la colegiada y le gustó; y lo demás se sobreentiende o adivina. La leyenda continúa: poco tiempo después la monjita y la colegiada fueron trasladadas a Puebla, al convento de Santa Clara, en donde lucían sus habilidades y la industria de su descubrimiento en las ocasiones de las grandes solemnidades, pero muy especialmente cuando de hacer un regalo delicado paladar de Su Ilustrísima, el señor Obispo se trataba (pp.204, 205).

Otra leyenda recogida por don Artemio de Valle Arizpe (Castelló Yturbide y Martínez del Río de Redo, 2000), dice así:

Que una jovencita llegó al convento de Santa Clara de Puebla, procedente de un pueblo del rumbo de Zacatlán, convirtiéndose en sor Josefa de San Agustín. En una ocasión, sus padres le enviaron de regalo, desde su tierra, una *canastada* de camotes



para que no los añorara. Al convento nunca le faltaba el azúcar, pues de Matamoros llegaban los panes o pilones de azúcar en carretadas del ingenio de Raboso. Sor Josefa, al ver los camotes, llena de ternura memoriosa, recordó que solía hacer a su padre una cajeta almibarada de camote blanco, ya con piña ya con naranja o coco, de la que él gustaba con deleite. La religiosa pidió permiso a la superiora para hacer un tanto para su padre y otro para la comunidad. Se dispuso a prepararla, ayudada por otras sores, pero su entusiasmo la distrajo y la cajeta se pasó de punto; angustiada, se encomendó a San Pascual Bailón, y seguramente el santo la escuchó pues le vino a su mente la idea maravillosa de hacer unos camotes deliciosos y gustosísimos que probó toda la comunidad. También llegaron a la mesa del obispo y, en un santiamén, por toda la Puebla se habló de la nueva confitura que, desde ese día, fue muy solicitada en el torno del convento (p. 220).

José Moreno Villa (1994) descubrió un dato curioso sobre la elaboración de los camotes poblanos. En la región de Málaga, se les conoce con el nombre de *rulitos de polvo de batata*, a diferencia de los camotes de la ciudad de Puebla, estos no son ni tan alargados ni de tantos sabores, resalta, que el sabor de limón es el único que se le agrega a estos camotes y son elaborados por un convento con el nombre de Cister, quienes conservan la mejor receta para su producción. Se puede afirmar, que los camotes poblanos no son originarios de la ciudad de Puebla sino de España, específicamente de la región de Málaga.

Otro aspecto importante a recalcar durante este periodo fue, la presencia del pregonero, quién era aquel vendedor ambulante que anunciaba su mercancía por las calles.

La antropóloga Adriana Guerrero Ferrer afirma: “el pregón desempeñó, desde siempre, un papel importante dentro de la vida económica y cultural de la dulcería poblana. Fue el pregón un vehículo de expresión popular local, que por un lado, hizo más ágil la comercialización de los dulces a través de sus versos y coplas y por el otro, expresó la sensibilidad de un pueblo que supo conservar en su memoria el legado cultural e histórico que entraña la dulcería poblana como una práctica social importante” (p. 172).

2.5.2 Primeros establecimientos dulceros de la ciudad de Puebla

La antropóloga Adriana Guerrero Ferrer (2000) demuestra, que los primeros establecimientos que comenzaron a funcionar bajo el giro comercial de fábricas de dulces, se remontan a la segunda mitad del s. XIX. El autor, Hugo Leicht (citado en Guerrero Ferrer, 2000) menciona, “que el antecedente de estos comercios eran las cacahuaterías, las cuales desaparecieron y en su lugar había para esa época azucarerías y chocolaterías, todas ellas concentradas en la Calle de la Santísima” (pg. 178). En cada una de ellas se vendían dulces. Quizás, *La Gran Fama* fue el primer establecimiento dulcero que se estableció en la ciudad de Puebla en el año de 1862, bajo la supervisión de Victoria O. de Casarez. Pero, fue hasta el año de 1890, cuando aumentó gradualmente la apertura de las dulcerías, confiterías y cafés. Ese mismo año se ubicaron tres dulcerías en la calle de la Compañía, perteneciendo, la segunda a Pascual Juárez y la otra cuya especialidad eran las tortitas de Santa Clara a Ángel Piña. La transformación progresiva de estos establecimientos continuó durante el resto del s. XIX y el primer cuarto del s. XX. La mayoría de estos se concentraron

en la Portería de Santa Clara, en la avenida 6 oriente no. 200 y en la calle de Santa Clara, norte no. 400. En un principio, se les designaba camoterías a estos comercios ya que, fundamentalmente vendían dulce de camote, luego introdujeron otros productos y se cambio la denominación a dulcerías.

A continuación, se muestra en la Tabla 2.1, los primeros establecimientos dulceros de la ciudad de Puebla.

Tabla 2.1 Primeros establecimientos dulceros de la ciudad de Puebla

<i>Ubicación</i>	<i>Propietario</i>	<i>Dulcerías</i>	<i>Producto a vender</i>
6 Oriente	Sra. Victoria Ortiz	El Lirio La Reina La Alondra La Bohemia La Imperial	Camotes
6 Oriente, en la parte de debajo de la casa de los hermanos Serdán	Sra. Amelia Anaya	La Guadalupana	Camotes
Reforma no.914	Fernández Lizama	La Perla	Bombones, chocolates, caramelos y golosinas
6 Oriente no.12	Cabrera	La Rosa	Caracoles
6 Oriente no.202	Guerrero Ferrer	La Cristalina	Dulces Típicos

Fuente: La Dulcería en Puebla (Guerrero Ferrer, 2000)



Algunas estadísticas indican el número de dulceros en la ciudad de Puebla: para “el año de 1895, había 53 dulceros, 36 hombres y 17 mujeres, en 1900, 137 hombres y 39 mujeres con un total de 176 y para 1910 el total ascendía a 163, de los cuales 86 eran hombres y 77 mujeres” (pg. 190).

2.6 El dulce mexicano actual

Carlos Zolla (1988) menciona, que el nuevo dulce mexicano inicia su presencia a partir del año de 1914, las modificaciones más significativas ocurrieron en el norte del país, se empezaron a introducir nuevos productos, nuevas técnicas para comercializar y nuevos sabores, así mismo, las empresas transnacionales hicieron su aparición en el mercado de la dulcería en los años veinte y más aún a inicios de la Segunda Guerra Mundial. La tecnología agilizó y estandarizó la producción artesanal y los procesos químicos transformaron el sabor de algunos de estos, añadiendo saborizantes, edulcorantes, colorantes, conservadores y polvos para hornear. En los años treinta, se produjo un hecho fundamental en la estructura del dulce a consecuencia de una serie de factores políticos y económicos. Con la introducción de la Compañía Azúcar, S.A. creada en el año de 1932 y la Unión Nacional de Productos de Azúcar, S.A. de C.V. se distribuyeron publicaciones anuales para aumentar el consumo de azúcar en sus diversas formas, ya fuere para endulzar algunas bebidas o recetarios para la elaboración de dulces caseros. Este tipo de publicidad fue dirigida a las amas de casa para interesarlas en la repostería tradicional, aunque empleando técnicas más modernas.



La antropóloga Adriana Guerrero Ferrer (2000) argumenta, que en la ciudad de Puebla, la primera chocolatería que incorporó, la nueva tecnología para agilizar la producción fue la de don Rafael Moreno, empleando un molino de chocolate que utilizaba energía eléctrica. En 1906, surge la primera fábrica de dulces, *La Esmeralda*, de don Enrique Sánchez y a partir de 1920 se empezó a multiplicar el número de fábricas de dulces y chocolates. En 1922 se instaló *La Suiza*, en 1923 *Larín*, en 1931 *La Perla* y en 1938 *Luxus*. Para estas fechas, la venta de los dulces artesanales empezó a descender, debido a la introducción del dulce industrial junto con el rápido cambio de vida, la mujer ya no tenía ni el tiempo, ni la paciencia para elaborar dulces por lo que estas mujeres ya no se preocuparon por heredar este conocimiento a sus hijas. Las dificultades en la cocina se resolvían abriendo latas, por consiguiente la adquisición de nuevas costumbres generó cambios radicales en los hábitos alimenticios. Sumado a todo esto, la introducción de electrodomésticos también influyó en estos cambios, el molcajete fue sustituido por la licuadora y la cacerola por la olla express.

Durante los próximos treinta años, el dulce industrial se convirtió en un gran enemigo del dulce tradicional, ya que estas empresas vendían a la población un producto más higiénico, envasado y controlado de acuerdo a las normas legales en vigencia desplazando a los dulces de venta callejera. Algunos autores, observan que posiblemente esta fue una de las causas por las que el dulce mexicano comenzó a decaer durante esta época.



Lamentablemente, hoy en día el dulce industrial mantiene una gran ventaja competitiva sobre el dulce artesanal, pero sólo una mirada al pasado y a la tradición podría guiar de nuevo a la población, a recuperar el producto tradicional. Es importante mencionar, que: "el dulce artesanal y doméstico ofrece, además, un margen de creación, recreación y transformación que no se encuentra en el dulce industrial; en ese espacio puede verse *la mano* del cocinero, la habilidad del artesano o la huella del gusto característico de una región, de un estrato social o de una familia. Hay una sociedad que se expresa en la cultura del dulce " (Zolla, 1988, pg. 246).

