

8901

21

La dulcería en Puebla

Cocina Indígena y Popular

21

La dulcería en Puebla

Títulos Publicados

1. Recetario nahua del norte de Veracruz
2. Recetario mixteco poblano
3. Recetario maya de Quintana Roo
4. Recetario nahua de Morelos
5. Recetario guanajuatense del xoconostle
6. Recetario indígena de la Sierra Norte de Puebla
7. Comida de los tarahumaras
8. Recetario del semidesierto de Querétaro
9. Recetario indígena de Sonora
10. Recetario del maíz
11. Recetario indígena del sur de Veracruz
12. Recetario veracruzano de cuaresma y navidad
13. Recetario afromestizo de Veracruz
14. Recetario popular de Campeche
15. Repertorio de tamales
16. Recetario de la costa de Oaxaca

188427



**BIBLIOTECA
CENTRO DE INFORMACION
Y DOCUMENTACION**
Dirección General de Culturas Populares

La dulcería en Puebla

La dulcería en Puebla
Historia cultural de una tradición

21

Cocina Indígena y Popular

La dulcería en Puebla

Adriana Guerrero Ferrer

Primera edición en la Colección Cocina Indígena y Popular: 2000

Coordinación de la colección:

José N. Iturriaga
Adrián Marcelli
Felipe Guevara

Producción: Consejo Nacional para la Cultura
y las Artes

Dirección General de Culturas Populares
Dirección General de Publicaciones

D.R. © 2000, de la presente edición

Dirección General de Culturas Populares
Av. Revolución 1877, 6º piso
San Ángel, CP 01000
México, D.F.

ISBN 970-18-4871-3

Impreso y hecho en México

Índice

Agradecimientos	11
Introducción	15
La dulcería como problema antropológico	30
A. Enfoques culturales	32
Trabajo de campo	36
Presentación del texto	39

CAPÍTULO UNO

La dulcería y su historia en México	43
A. La miel en el mundo antiguo	43
a) Antecedentes. Los cazadores de miel	43
B. Indicios de lo dulce en el mundo prehispánico	47
a) La miel en México según crónicas españolas	47
b) Tipos de miel	49
Miel de maguey	49
Miel de tunas	56
Miel de cañas de maíz	58
Miel de abejas, avispa y hormigas	61
c) Remedios a base de miel	64
d) La miel en los ritos	65
e) La miel de las frutas	67
f) Tributo y comercio de la miel	69

CAPÍTULO DOS

Espacios de mestizaje del dulce en la Puebla de los Ángeles	73
A. La caña de azúcar: una larga travesía hacia América	76
a) La caña de azúcar en Nueva España	79
Nacimiento de la industria azucarera en Puebla	84

B. La ciudad de Puebla como escenario	
de la dulcería. Fundación de la ciudad de Puebla	85
a) Los primeros pobladores	88
b) La tradición dulcera en la ciudad de Puebla	92
c) Talleres artesanales	94
La formación de gremios y su implantación	
en Nueva España	94
Los gremios en la ciudad de Puebla	97
Administración colonial	101
Ordenanzas	101
Cofradías	104
Fiestas religiosas y cívicas	105
Organización laboral	109
Maestros, oficiales y aprendices	109
Segregación racial	111
El espacio productivo	114
La tienda y el taller	114
La familia y el taller	117
d) Los conventos	119
Las primeras órdenes religiosas	
y la elaboración de dulces	119
Vida conventual	121
Educación	121
La importancia del espacio culinario	
en los conventos	126
La cocina y las huertas	126
e) La dulcería doméstica	135

CAPÍTULO TRES

La dulcería en Puebla en el siglo XIX	147
A. La dulcería poblana y las leyendas	152
El dulce de camote	153
El dulce de alfeñique	159
El alfajor	161
El muégano	163
El pregonero	167

CAPÍTULO CUATRO

Perspectivas contemporáneas de la dulcería y los dulceros en Puebla	175
Las fuentes	175
A. Las dulcerías y sus protagonistas. Relatos de familias	177
Las chocolaterías	180
Las dulcerías y confiterías	181
B. Resistencias y persistencias de la dulcería tradicional frente a la industrial. Testimonios	196
Consideraciones finales	205

CAPÍTULO CINCO

Recetario de dulces poblanos	211
Chacualole	211
Chongos finos	212
Dulce de leche Mamá Nena	213
Condumbio de cacahuete	213
Mazapanes de la monja	214
Mostachones	214
Rompope de Carolina	215
Mermelada de membrillo	216
Manzanitas de leche	217
Buñuelos de albaricoque	218
Almendrados	218
Manzanas amerengadas	219
Postre de calabaza de Castilla	219
Leche mulata	220
Piñonate	220
Manjar del cielo	220
Queso de almendra	221
Perones jaleados	221
Cajeta casera	222
Camotes de Puebla	223
Buñuelos de Navidad	224
Dulces de ciruela pasa con crema chantilly	225
Crema chantilly	226

Cocada duquesa	227
Postre de maizena con piñones	228
Arroz con leche	229
Flan	230
Duraznos	231
Duraznos prensados	232
Jalea de tejocote	233
Jamoncillo	234
Mermelada de ciruela	235
Natilla antillana	236
Postre de fresas	237
Flan mágico Nestlé	238
Bocadillos de dátíl y nuez	239
Fruta de horno	240
Manjar blanco de coco	241
Dulce de coco y almendra	242
Copitas de avellana	243
Dulce de camote y piña	244
Polvorones de anís	245
Cariñositos	246
Plátanos acaramelados	246
Cubiletes de almendra	247
Jaletina de leche	248
Conserva de cidra	249
Copas nevadas	250
Ante	251
Cocada de la abuelita	252
Jamoncillo de pitaya	253
Queso de almendra	254
Dulce de melón	255
Buñuelos de rodilla	256
Miel para los buñuelos	256
Rollo de dátíl y nuez	257
Galletas de caballito de piloncillo	258
Arequipa de piña	259
Bibliografía	261

Agradecimientos

Esta investigación tiene dos aristas, una dulce y otra amarga. La vertiente dulce está estrechamente relacionada con las satisfacciones personales que tuve al realizar este estudio, y la amarga se vincula al largo proceso de asimilación, estructuración y redacción del texto. Esta dualidad dulce/amargo no es exclusiva del trabajo académico, pues también es parte de la vida misma.

Quiero expresar mis gratitudes a todas aquellas personas que directa o indirectamente apoyaron este trabajo con sus orientaciones, análisis y comentarios de las ideas expuestas aquí; razón por la cual, no puedo dejar de mencionarlas.

Al maestro Carlos Zolla Luque porque él fue la primera guía para este trabajo. A mis asesoras, a la maestra Martha Patricia Castañeda Salgado, porque ella, siguió paso a paso el proceso evolutivo de mi proyecto. Ella, sobre todo, hizo hincapié en los aspectos teóricos y metodológicos que articulan este estudio. Y a la doctora Nydia E. Cruz Barrera, quien me desligó un poco de mis encuadres metodológicos y me indujo a escribir desde mi interior, una escritura más libre. Porque me invitó a hacer una reflexión antropológica-histórica fuera de todo acartonamiento académico logrando con ello una mayor claridad y ordenamiento de los conceptos aquí manejados y porque admiro el impresionante orden de sus ideas.

La introducción, el manejo y valoración de las fuentes históricas, combinadas con el dato antropológico fue iniciativa de los maestros Carlos Contreras Cruz, Francisco Gómez Carpinteiro y Francisco Téllez Guerrero, quienes me indujeron a estrechar las fronteras entre antropología e historia, ya que sin ésta, el poder explicativo de la antropología se vería sumamente comprometido. Además, un reconocimiento especial al maestro Téllez, ya que gra-

cias a sus conocimientos en computación, y a su bondad y asesoría técnica pudo imprimirse la versión final de este texto.

A todos los señores dulceros y dulceras que durante sus pesadas horas de trabajo me atendieron pacientemente y compartieron conmigo los secretos de su oficio. Su labor es indescriptible, siempre con el gesto amable, me brindaron todas las facilidades para que pudiera hacer este trabajo. Aún más, me dieron la oportunidad de que los observara mientras preparaban los dulces, y hacían bromas entre ellos diciendo que “ojalá la señorita no quiera nada más sacarnos las recetas y de su estudio nada”. Entre los principales nombres se puede mencionar a don Gregorio Herrera, a don Ángel Moreno, a don Roberto Flores y a don Juan Hernández.

Al maestro Emilio Salamanca gracias por sus recuerdos, porque su memoria me situó a principios de siglo lo cual me dio la oportunidad de conocer cómo vivían algunos poblanos dulceros en aquella época. También tengo una deuda enorme con don Alberto Martínez, hombre sensible, conocedor de la vida cotidiana de Puebla y amante de todo lo poblano, quien me proporcionó un documento oral valiosísimo, una radiografía de la calle 6 poniente-oriente, *barrio de los dulceros*, a principios del siglo XX. Sus apreciaciones sobre la dulcería resultaron ser una aportación fundamental para este trabajo. A la señora Sara Martínez quien me mostró la riqueza de sus conocimientos sobre dulcería, ella siempre me dijo “el dulce es la vida” y hablaba en tono seguro cuando afirmaba que “todos los días hacemos historia. Yo con mi dulcería me siento orgullosa de ser un eslabón en la conservación de esta tradición”. A la familia Cabrera por su gentil manera de proporcionarme información sobre su trayectoria como dulceros. A don Eugenio Casián por la pasión de sus recuerdos. A Lupita Ibarra Mazari porque compartió conmigo las recetas más queridas de su abuela. A todos ellos los que con sus relatos me señalaron que su amor a la dulcería los unía, los identificaba. Y cada uno a su modo se sentía responsable por preservar la tradición.

El apoyo de los amigos tuvo gran importancia en el transcurso de la investigación; en muchas formas sostuvieron mi ánimo en alto

en momentos de desesperación y me ayudaron a tener una visión más amplia acerca de la dulcería poblana.

Agradezco especialmente a Ricardo Montes de Oca, a José Antonio Ruiz Jarquín, a Covadonga Vélez, a Francisco Acosta, a Ana María Cuevas, a Tere Méndez y a Ana Teresa Cortés. A Eva Robles, porque me enseñó a paleografiar los documentos coloniales; sin su colaboración no hubiera podido integrar estos materiales a la investigación.

Muchas veces me he preguntado cómo fue que descubrí que yo quería estudiar la dulcería poblana. Busqué de inmediato en los anales de mi existencia y vislumbré tres figuras primarias: mi mamá, mi tía Shina y mi Mamá Toná. Ellas me enseñaron ese amor a los dulces. Recuerdo a las tres en diferentes momentos de mi infancia. Todos ellos relacionados con los dulces. Su memoria y su herencia son un fresco inmenso que se revela incansablemente, especialmente cuando me platicaban de cómo el abuelo comía por las tardes los dulces que mi abuela preparaba especialmente para él: beso del duque, sopa borracha, turulete, panal de rosa, dulce de leche... y hasta el azúcar granulada en caso de que por motivos desconocidos en casa faltara el postre. Ellas me inculcaron un amor incommensurable hacia los dulces y he aquí mi trabajo como una prueba de mi agradecimiento por haberme enseñado una de las cosas más bellas de esta vida. A mis tías, Anita Galguera, por su gran cultura en torno al dulce; a Reyna Oyosa, por sus merengues dorados y enmelados por dentro; a Sara Sosa, por sus gazznates crujientes; a Eva González, por su oloroso niño envuelto de camote morado; y a Elba Lützw, por su pudín de pasitas, almendras y canela. A todas ellas, porque cuando niña me permitieron participar en sus reuniones, ahí escuché por primera vez las pláticas más interesantes sobre dulcería.

A mis sobrinos Luis y Dina, a Luis Escobar, a Heber Ferrer, a Mayté Dagdug, a mis hermanos, especialmente a Leticia, porque muchas tardes fui su cómplice cuando preparaba con pasión y a escondidas redondos caramelos, translúcidos y de muchos colores.

A mi hija Inés, el dulce más grato de mi existencia, porque su presencia me reconforta y porque su sonrisa endulza mi vida y me llena de paz y alegría. Porque me ha esperado pacientemente mientras terminaba este trabajo. Su figura persistente es un gran acicate para mí.

A la memoria de mis amigos Elizabeth Bree y Oscar Walker.

Introducción

Esta investigación es una etnografía histórica cuyo propósito es analizar desde una perspectiva antropológica e histórica el uso social de la dulcería en la ciudad de Puebla. Esto implica rescatar un sector de la cultura culinaria en su vertiente especializada en los dulces. Mi interés se ha centrado en indagar acerca de los significados sociales de la dulcería poblana, como una manera de explicarnos su función social.

Después de muchos años de lectura y reflexión, así como de impresiones acumuladas sobre la temática, descubrí que la dulcería tenía gran arraigo y que los vínculos que sus artesanos mantenían con ella rebasaban los intereses meramente económicos. Resultado que orientó este estudio a indagar acerca de los factores socio-culturales que hacían posible la permanencia y continuidad de la tradición dulcera en la ciudad de Puebla.

Situé a Puebla dentro de un contexto de ciudades españolas en una configuración geográfico-cultural que da lugar a zonas donde la dulcería se ha mantenido como una tradición y como un factor de identidad por parte de los grupos que la elaboran y consumen.

Para empezar era necesario indagar en los factores antropológicos, históricos y urbanísticos de la ciudad con la intención de llegar a los enclaves que dieron lugar a la dulcería poblana: ingenios y trapiches, conventos, artesanado y ámbito doméstico. Uno de los primeros pasos fue recurrir a fuentes documentales que hablaran del dulce en el mundo prehispánico, de las costumbres mesoamericanas en el consumo del mismo y de las fuentes de extracción de lo dulce. Estos datos apenas eran el antecedente, por un lado aparecía la tradición dulcera española y los diferentes ámbitos que dieron lugar a su génesis, afianzamiento y desarrollo, y por el otro la cultura mesoamericana del dulce y de lo dulce, que más que enfocarla a zonas definidas como la española, se encontraba difundida en la naturale-

za—mieles y frutas— y a prácticas cotidianas alimenticias, que por lo regular, estaban asociadas a lo ritual. Ambas aportarían los elementos necesarios para poder explicarse una práctica culinaria tan exquisita como la dulcería poblana.

El contextualizar de esta manera la investigación permitiría unir dos vertientes culturales, la mesoamericana y la española —con toda su influencia árabe— que al momento del contacto dieron lugar a una nueva cultura, la cultura de la Conquista. El resultado de esta fusión es lo que defino como dulce mestizo, núcleo central de este trabajo; el cual integró, por un lado, instrumentos y viejas fórmulas de preparación españolas, y por el otro la incorporación paulatina de frutas y semillas mesoamericanas.

Esta dulcería mestiza fue creada de manera simultánea para el gusto de los españoles y para las clases sociales de escasos recursos. Para los primeros fueron los dulces de leche, fabricados con azúcar refinada y aderezados con piñones, avellanas y nueces y, para los otros, el piloncillo que aglutinó semillas como la pepita de calabaza, en palanquetas y pepitorias.

La dulcería fue una de las tantas actividades artesanales que se desarrollaron durante la Colonia, así que no es casual que donde se establecieron núcleos españoles importantes se hubiera desarrollado una dulcería que mantenía similitudes entre sí. Este oficio de herencia hispana dejó un legado para las futuras generaciones, mismo que rescatamos hoy con esta investigación.

Por lo regular los estudios que se han hecho sobre el tema están enfocados únicamente a describir los productos, a enlistarlos y a citar lugares comunes. Como por ejemplo, asociar la producción del dulce a los claustros, a los espacios domésticos y en nombrar o enumerar a los dulces, simplificando con todo esto la importancia social de su fabricación.

La explicación de un producto como el dulce no pudo realizarse sin tomar a la historia como una dimensión de análisis, al mismo tiempo, dada mi formación trato de observar la proyección histórica desde una perspectiva antropológica.

En la actualidad cada vez son más los trabajos antropológicos que vinculan la perspectiva histórica en sus estudios. La relevancia

que se ha puesto en este tipo de investigaciones y el énfasis puntual de que los antropólogos deben volver a retomar a la dimensión histórica y comparativa, no sólo es una moda.¹ Esta tendencia a la interdisciplinariedad, ha resultado fructífera en el terreno de las ciencias sociales. Nuevas perspectivas se han abierto y el interés por estudiar lo cotidiano, las mentalidades, las tradiciones, el alimento, los gustos, la moda y el consumo de ciertas prácticas culturales han contribuido a la creación de verdaderas áreas del conocimiento que diseccionan la realidad social y la presentan, por un lado, más compleja en su estudio y, por el otro, enriquecen la vida de los hombres que aparentemente no tienen un pasado, que no tienen historia, pero sobre quienes recae, en buena medida, la evolución de la sociedad.

El interés por el "surgimiento del cuerpo humano"² en los estudios históricos incentivó a los científicos sociales a indagar sobre el tema en diferentes lugares del hemisferio. Francia,³ Michelet

¹ Jack Goody, uno de los investigadores más sobresalientes sobre el tema de la alimentación dice que la historia es imprescindible para el análisis sociológico del consumo de los alimentos en donde "...el uso de los datos históricos y comparativos, debe volver a la primera fila del estudio de la sociedad no como *slogan*, sino como un medio para desarrollar y probar teorías más sustantivas e hipótesis más ricas". Jack Goody, *op. cit.*, p.

² Jack Le Goff, *Lo maravilloso y el hombre cotidiano*, España, Gedisa, 1987, pp. 143-144.

³ En Francia por ejemplo, se publicaron interesantes trabajos dedicados a la historia de la alimentación, quizá los más conspicuos sean el de Fernand Braudel, *Civilización material y capitalismo, siglos XV-XVIII*, y el de Roland Barthes, quien estudió la psicología del consumo contemporáneo del alimento, entre otros. En México, las líneas de investigación en este terreno datan de unas cinco décadas a la fecha. Los trabajos más sobresalientes son el de Sonia Corcuera, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, México, FCE, 1990 (Col. Tezontle); el de Janet Long, *Capsicum y cultura. La historia del chilli*, México, FCE, 1986; el de Carlos Zolla, *El elogio del dulce. Ensayo sobre la dulcería mexicana*, México, FCE, 1988; el de Cristina Barros y Mónica del Villar, *El santo olor de la panadería*, México, Procuraduría Federal del Consumidor, Fernández Cueto (ed.), 1992, y numerosos artículos teóricos y descriptivos que reflejan la presencia de la historia ya que la comida mexicana y la dulcería poblana, en este caso, sólo pueden verse a través de los cambios ocurridos después de la conquista española. En este periodo crucial las adaptaciones en el consumo de materias dulces -de miel a azúcar- se dieron a partir de cambios históricos relevantes. La presencia del azúcar modificó radicalmente no nada más a la dulcería como actividad económica, sino también a las formas de producción, a las políticas económicas y de mercado que regían a la producción del azúcar.

fue uno de los primeros en criticar a la historia por no interesarse suficientemente por los “alimentos y por otras tantas circunstancias físicas y fisiológicas”.⁴ Se pensaba que...

El hábitat y la vestimenta deberían ofrecer al historiador etnólogo la oportunidad de entablar un bello diálogo entre la inmovilidad y el cambio. Los problemas del gusto y de la moda, esenciales en estas cuestiones, sólo pueden tratarse en una colaboración interdisciplinaria en la que, por lo demás, el estético, el semiólogo, el historiador del arte deberían unirse al historiador y al etnólogo.⁵

Las diferencias y escisiones que se han dado entre la historia y la antropología—decía Lévi-Strauss— son “de orientación y no de objetivo, y de que ambas son indisociables”.⁶ Durante mucho tiempo los antropólogos desdeñaron el análisis histórico debido a que no otorgaban credibilidad a las fuentes que los historiadores empleaban para su análisis. En el siglo XIX la antropología se constituyó como un cuerpo de conocimiento independiente de la historia. Esta separación tajante causó descontrol en las diferentes escuelas del pensamiento antropológico. Por ejemplo los evolucionistas estaban abocados a describir las culturas de los pueblos ágrafos antes de que el capitalismo en expansión los alcanzara. Basaron la extracción de sus datos en la revisión de documentos históricos; el trabajo de gabinete que realizaron fue muy criticado por carecer de rigurosidad científica. Hay que recordar que estos documentos fueron hechos por viajeros, comerciantes, misioneros, etcétera, que muchas veces sólo describían lo observado con prejuicio. De ahí que la antropología se debatiera en depurar y consolidar sus métodos y técnicas de investigación. Los antropólogos emplearon como método el trabajo de campo, lo cual los diferenciaba del terreno histórico y, desde su particular punto de vista, de los sociólogos. Así la antropología empezó a tomar distancia del dato histórico y

⁴ Jack Le Goff, *op. cit.*, pp. 143-144.

⁵ *Ibid.*, p. 144.

⁶ Lévi-Strauss citado por Evans-Pritchard. “3. Antropología e historia”, en *Ensayos de Antropología Social*, España, Siglo XXI, 1978, p. 67.

decidió construir a partir de sus observaciones *in situ*, el dato etnográfico. Los estudios tendieron entonces a analizar a las sociedades desde una perspectiva sincrónica, la cual planteaba leyes generales sin necesidad de recurrir al antecedente, al pasado.

Las críticas más consistentes al respecto las lanzó Evans-Pritchard, quien señaló que los antropólogos habían sido poco críticos con las fuentes documentales y que no había ningún esfuerzo “para reconstruir con documentos históricos y la tradición oral el pasado del pueblo que estudiaban”.⁷ Decían que sólo los anticuarios hacían este tipo de trabajo y que se interesaban por saber cómo habían cambiado esas instituciones, en algunos casos, sólo revisaban los documentos para hacer un breve bosquejo. El asunto es que:

no hemos aprendido todavía a tratar sociológicamente el material histórico... Si no utilizamos, si no miramos la historia damos la espalda a los constructores de nuestra ciencia los cuales tenían como objetivo primario descubrir los principios o tendencias del desarrollo de la evolución social, lo cual puede lograrse utilizando los hechos históricos.⁸

Algunos antropólogos contemporáneos hablan de cambio social, pero esta expresión no puede ser otra cosa que historia.⁹ De ahí que los estudios aculturativos a los que tanta atención ha prestado la antropología permitieran “situar lo etnológico en relación con lo histórico”.¹⁰ Esto es muy importante, ya que el estudio de la dulcería poblana nace como resultado del encuentro entre culturas diferentes con un pasado histórico cada una.

Pero ¿cómo la historia ha permitido la reconstrucción del proceso de creación de la dulcería poblana?

La primera interrogante que este trabajo se planteó fue la de resolver el problema de la temporalidad.¹¹ El orden cronológico

⁷ *Ibid.*, p. 49.

⁸ *Ibid.*, p. 50.

⁹ *Ibid.*, p. 54.

¹⁰ Jack Le Goff, *op. cit.*, p. 146.

¹¹ Jack Goody dice que todos los enfoques antropológicos dejan de lado “el tiempo y, en menor medida el espacio... Su ausencia surge en parte ...a toda confusión entre historia y antropología, entre diacronía y sincronía”. *op. cit.*, pp. 50-51.

que se estableció para dar una secuencia al proceso estuvo sujeto a la forma en cómo la historia clásica ha ordenado el devenir del desarrollo de la humanidad. La investigación hace un registro de la dulcería desde su nacimiento en el siglo XVI hasta la década de los noventa, siglo XX; lo extenso del periodo y lo intrincado y rico del tema pueden dar lugar a cierta división que resalte más la profundidad que la extensión. Sin embargo, para los fines del presente trabajo se ha optado por conformar una primera visión global y centenaria de la dulcería poblana que haga evidentes los cambios y las permanencias más generales, que hablen de las costumbres y tradiciones de la dulcería en Puebla. En esta perspectiva, quedan planteados innumerables problemas y a la vez surgen más interrogantes que sólo tendrán respuesta en la medida que se profundice el análisis en busca de los elementos explicativos que permitan esclarecer los distintos momentos de la evolución de la dulcería.

Un estudio de esta naturaleza que trata de la permanencia y de la continuidad de una tradición exige fuentes y métodos históricos para su comprensión, de allí que se recurra al análisis de fuentes documentales –tanto escritas como orales– que hablen de ese pasado. Ambas permiten visualizar en diferentes momentos de la vida ordinaria y festiva de la ciudad la presencia de la dulcería, mostrando con ello la conformación de una tradición. Por su parte, la participación de la historia oral va en el sentido de reconstruir a través de testimonios de quienes vivieron la época, cómo las costumbres, tradiciones e identidades se fueron tejiendo en torno a la dulcería poblana y también la de “dar la palabra a ‘los que nunca fueron requeridos para contar sus vidas’, y de esta manera permitirles revelarse a sí mismos”.¹²

Es pertinente precisar que este estudio no trata de la historia de la dulcería en Puebla sino más bien de los procesos culturales que entraña, pero se requirió de la historia para poder reconstruir el proceso evolutivo de esta práctica social. Esta investigación se centra en el objeto de la antropología que es el de ocuparse de la

¹² Philippe Joutard. *Esas voces que nos llegan del pasado*, México, FCE, 1986, p. 124 (Popular, 345).

cultura, de las tradiciones colectivas “de los órdenes significantes de personas y cosas, órdenes que no son invenciones libres de la mente, sino que son en esencia “...órdenes simbólicos”.¹³

En este sentido, la cultura es vista como un término más amplio y heterogéneo, el cual admite que los gustos y las prácticas están imbuidos por el “olor y sabor”, características de los grupos que la componen. A mi modo, quise ver el dulce relacionado con las personas, clases y etnias dentro de un espacio específico.

He pretendido hacer una historia antropológica del dulce, mi intento ha quedado plasmado en el manejo de fuentes que introduzco en el enfoque, pero sobre todo en los criterios por intentar explicar, bajo la guía de preguntas antropológicas, qué cosas, estructuras y gente participaron en esta historia del dulce.

Con el apoyo de la bibliografía (relatos de viajeros, crónicas, anécdotas, leyendas, etcétera) y con entrevistas a dulceros, dueños de dulcerías y familias poblanas, pude reconstruir el pasado y el presente de una historia particular. Todas estas personas estuvieron dispuestas a descubrir sus sentimientos, a expresar el amor que le tienen a su tradición culinaria con la cual se identifican y de la cual se enorgullecen y sobre todo, volvieron la mirada a un pasado que los remite a su infancia, ligada indisolublemente, con el placer de comer dulces.

Buena parte de estos relatos describen gustos, olores, formas, colores, modos y usos, ambientes y costumbres en la elaboración y consumo del dulce. De ahí mi interés por documentar el desarrollo histórico de la dulcería como una forma de expresión artística importante, lo cual involucra la sensibilidad de diferentes grupos participantes que tienen una forma particular de embellecer y de volver inolvidable al dulce a través de pequeñas artesanías para el paladar, como afirma Harry Möller.¹⁴

¹³ Jack Goody, *op. cit.*, p. 50.

¹⁴ Harry Möller, “Artesanía para el paladar”, en *México desconocido*, núm. 119, enero, México, 1987, pp. 21-28.

Desde un punto de vista antropológico es el análisis de los conceptos de cultura, identidad y tradición, a partir de los cuales explicará la construcción social de esta práctica humana cuya raíz originaria es lo culinario, como parte de la alimentación.

La cultura como fenómeno dinámico se entiende como la manifestación de un práctica tradicional que toma del pasado, entre otras cosas, elementos simbólicos e ideológicos, así como una visión del mundo tanto para su aplicación en el presente, como para su proyección hacia el futuro.

En 1871, Edward B. Tylor definía a la cultura como “aquel todo complejo que incluye el conocimiento, las creencias, el arte, la moral, el derecho, las costumbres y cualesquiera otras capacidades y hábitos adquiridos por el hombre en cuanto a miembro de la sociedad”,¹⁵ a lo que más tarde, otro de los pilares del pensamiento antropológico, B. Malinowski agregó, entre otros aspectos, las “ideas, hábitos y valores heredados”.¹⁶

Estos aportes teóricos que circunscribieron el campo de acción de la antropología hasta bien entrado el siglo XX, exponían la concepción de que la cultura sólo podía ser expresada en presencia de la organización social. A partir de lo cual otras teorías contemporáneas la conceptualizaron como un dimensión humana en la que el hombre es capaz de crear señales, signos, símbolos,¹⁷ con el objeto de entablar comunicación y aseguraron que tanto las formas verbales como las no verbales de la cultura se organizan en conjuntos estructurados que comunican información. Dentro de las dimensiones no verbales de la cultura se incluyen, por ejemplo, “los estilos de vestir, el trazado de una aldea, la arquitectura, el mobiliario, los alimentos, la forma de cocinar, la música, los gestos físicos, las posturas, etcétera...”.¹⁸ Esta capacidad de crear símbolos es inse-

¹⁵ L. White, pp. 129-130.

¹⁶ Irving L. Horowitz, “Crimen, costumbre y cultura: observaciones sobre la teoría funcionalista de B. Malinowski”, en B. Malinowski, *Sexo y represión en la sociedad primitiva*, Buenos Aires, Nueva Visión, 1974, p. 85.

¹⁷ E. R. Leach, p. 14.

¹⁸ *Ibid.*, p. 15.

parable de la existencia social del hombre y los hechos comunicativos que suponen signos o símbolos existirán siempre que en la sociedad estén presentes las conductas de los hombres.¹⁹ Desde este punto de vista, los alimentos y las formas de cocinar, al igual que cualquier otra actividad humana, simbolizan una relación social que establece una “correspondencia entre una estructura social dada y la estructura de símbolos por los cuales se expresa”.²⁰

En torno a la cultura, vista como totalidad, encontramos a la tradición, que se expresa dentro de la sociedad y da cuenta de la diversidad étnica y cultural de cada grupo humano, es por lo mismo, la forma aceptada de hacer las cosas, cuyas prácticas con el tiempo se van volviendo una costumbre. Este proceso, que conlleva una carga de múltiples conocimientos que se van transmitiendo y heredando de una generación a otra, de forma oral o escrita, por asimilación e imitación de los modelos precedentes, se sintetiza en la mente de los individuos quienes serán los portadores y agentes transmisores de un saber consuetudinario que asegure la permanencia del grupo por medio de mutuos reconocimientos e identidades.

Se concibe así a la identidad como un conjunto de elementos psicológicos, culturales y simbólicos que dan a los individuos sentido de pertenencia y que se expresa en cada uno de los integrantes de un colectivo,

significa formar parte de una sociedad que tiene por patrimonio una cultura, propia, exclusiva, de la cual se beneficia y sobre la cual tiene derecho a decidir, según las normas, derechos y privilegios que la propia cultura establece (y que cambian con el tiempo) todo aquel que sea reconocido como miembro del grupo, de ese pueblo particular y único, diferente.²¹

¹⁹ S. F. Nadel, *Fundamentos de Antropología Social*, México, FCE, 1978, p. 40.

²⁰ Mary Douglas citada por Jack Goody, *op. cit.*, p. 46.

²¹ Guillermo Bonfil Batalla, *México profundo. Una civilización negada*, México, CNCA/Grijalbo, 1990, p. 48 (Los Noventa).

La identidad como una de las manifestaciones de la cultura, también entraña la creación de prácticas sociales concretas que se establecen, se difunden y se preservan de acuerdo con las particularidades del grupo en cuestión.

Todas las nociones y definiciones arriba consignadas, dan a la cultura, sin embargo, un carácter estático, al mismo tiempo que dinámico y totalizante. Por eso en este trabajo se considera que la cultura es una noción estructurante de sistemas, comportamientos, ideas y valores diversos, pero que a la vez, ella misma es estructurada por la práctica humana. Su flexibilidad dinámica admite diversos niveles necesarios de la realidad que hacen posible la comprensión de la naturaleza social. De aquí que la revisión del término cultura induzca a asociarlo con la tradición y con la identidad.

La identidad como elemento participativo de la cultura y de la tradición, se conjuga confiriendo a la dulcería las particularidades que la diferencian de otras dulcerías regionales y, al mismo tiempo, vincula a la sociedad en su conjunto para que se apropie de esta práctica y la convierta en un factor cultural que la identifica frente a otros grupos.

La tradición puede considerarse como el vehículo ideológico en relación con el cual las prácticas humanas adquieren dimensión. Por ello, en el trasfondo de la tradición, tiene que surgir el enlace psicológico de las personas integrantes de una determinada cultura. Ese enlace es precisamente la identidad.

Desde esta perspectiva, tradición e identidad están intrínsecamente ligadas. De acuerdo con esta aseveración, si la tradición consiste en la conservación de los valores de una cultura, en cuyo desarrollo interviene, naturalmente, la sociedad, para que ella se conserve es necesaria la práctica, concertada en mayor o menor medida, por los integrantes de dicha cultura; pero su participación en esa práctica, sólo será posible si los valores culturales en cuestión han sido asimilados por todos sus miembros. Cuando esto ocurre, se dará necesariamente la identificación, que se convierte entonces en un hecho de carácter relacional en el que participan indefectiblemente los miembros del colectivo no tanto en sus niveles de análisis, sino como motivadores de la práctica social, cualquiera que ella sea.

Si se quiere hacer un análisis antropológico de la dulcería poblana, su estudio y comprensión deben darse en una perspectiva histórica, material y espacial que explique el trasfondo o profundidad de dicha práctica, a partir de la visión del mundo y las relaciones sociales que estuvieron presentes. En consecuencia debe quedar clara la conexión material que surge en términos de identificación con las clases, los grupos y el proceso de fabricación; asimismo se impone la explicación acerca de cómo los grupos o clases se interrelacionan —la cual incluye el espacio, el tiempo, las diferencias de edad, origen y sexo—, cómo generan, valoran y emiten representaciones, en este caso sobre lo dulce, asociadas a la vida y a su posición dentro de la sociedad, tomando en cuenta la situación de subordinación o asimetría en que se encuentren. Por consecuencia, el uso social de la dulcería es entendido como la red de relaciones y vínculos, fundamentalmente afectivos y económicos, tanto a nivel individual como colectivo que se establecen entre los diferentes sectores de la población y que se manifiestan culturalmente a través de los diversos momentos históricos.

La dulcería contiene aspectos simbólicos, que le son conferidos por la sociedad en su conjunto. Los dulces, por consiguiente, encierran la visión del mundo de los grupos que los elaboran y consumen. En este entramado de símbolos y de relaciones sociales, los individuos, integrados en clases sociales, entablan vínculos a través de la dulcería. Estos grupos considerados como clases se pueden diferenciar porque uno hace dulces para agradar a otro y adapta la moda y el gusto a la otra clase. Los vínculos que se establecen entre clases no están marcados únicamente por la relación asimétrica que guardan los grupos entre sí respecto a la apropiación de los medios de producción. Aquí, la diferencia está dada en el gusto, en la afición que los grupos tienen a un determinado tipo de dulce, ya que el gusto es una construcción social, histórica y cultural. Estas prácticas sintetizadas en los hábitos cotidianos obligan a ver la tradición dentro de los procesos históricos sociales dinámicos, en función de los cuales recibe influencias de índole política, social y económica, que se reflejan en los estilos y formas de producir y consumir los alimentos, según la clase social de que

se trate. Por ejemplo, los chiles en nogada, reflejan, por medio de colores, un momento histórico en la vida de los mexicanos y expresan una noción ideológica. Triunfa el ejército Trigarante, y los futuros dominadores del país idean los colores de la bandera (verde, blanco y rojo), ideología retomada por los creadores de productos culinarios quienes plasman en el decorado del platillo adornado con perejil, el verde; lo colorean mediante la nogada que es el blanco, y finalmente lo aderezan con el rojo de la granada. Lo mismo sucede con los dulces. Se sabe que la elaboración monjil del dulce poblano de camote, se realizó para halagar a los jerarcas eclesiásticos y virreyes, hecho que condiciona la fabricación de ese dulce a la satisfacción exclusiva de los miembros de una clase social. Será más tarde, que esta dulcería *exclusiva*, pase a las clases subalternas como alimentos resemantizados; o sea que estas clases le den un significado diferente al que tuvo originalmente, y de esta manera se apropien de lo que no les pertenecía.

No es lo mismo el consumo del dulce integrado a la minuta que el dulce que se consume ocasionalmente. En el primer acto hay una idea estructurada de cómo se establece un comida formal y el orden de los platillos; en el otro caso, es sólo para saciar una necesidad fisiológica (energética) o el gusto que involucra la psicología de los individuos, el recuerdo, la remembranza, la infancia²² o satisfacer una necesidad infantiloides en los individuos que va aso-

²² Pierre Bourdieu introduce en su análisis sociológico del consumo el concepto de *habitus* para explicar cómo a partir de la infancia lo social se interioriza en los individuos "...y logra que las estructuras objetivas concuerden con las subjetivas. Si hay una homología entre el orden social y las prácticas de los sujetos no es por la influencia puntual del poder publicitario o los mensajes políticos, sino porque esas acciones se insertan —más que en la conciencia, entendida intelectualmente— en sistemas de hábitos, constituidos en su mayoría desde la infancia. La acción ideológica más decisiva para constituir el poder simbólico no se efectúa en la lucha por las ideas, en lo que puede hacerse presente a la conciencia de los sujetos, sino en esas relaciones de sentido, no conscientes, que se organizan en el *habitus* y sólo podemos conocer a través de él. El *habitus* generado por las estructuras objetivas, genera a su vez las prácticas individuales, da a la conducta esquemas básicos de percepción, pensamiento y acción". Néstor García Canclini, "Introducción: La sociología de la cultura de Pierre Bourdieu", en Pierre Bourdieu, *Sociología y cultura*. México, CNCA/Grijalbo, 1990, p. 34 (Los Noventa).

ciada con el placer. En uno y otro caso aunque los espacios cambian y las situaciones difieren, el común denominador es satisfacer una necesidad interna que, como se dijo, puede estar ligada a lo psicológico, a lo biológico o a lo cultural. Este acto de consumo y de apropiación de los bienes simbólicos sólo es concebido en sociedad, de ahí que la dulcería, vista como un hecho social total,²³ traspase las barreras políticas, ideológicas, económicas y culturales.

El acto de comer dulces estaría definido como un producto social que entraña símbolos, signos y códigos y que dentro de las relaciones sociales éstos simbolizan un aspecto de la cultura. Estos símbolos comunican mensajes, los cuales se expresan en la vida cotidiana de los individuos disminuyendo las fronteras de clase. De ahí que hablar de la dulcería como una práctica que vincula los aspectos sociales y culturales invita a asociarla, por un lado, a las esferas de la alimentación, de la biología y de los mantenimientos y por otro, asociarla a los terrenos de la fisiología, la química, la geografía, la historia, la economía, la sociología y la política. Este acto de comer dulces, como un acto social total incluye además de los olores, gustos, tradiciones, identidades y costumbres de los grupos sociales, los espacios de consumo, el tiempo y las diferencias de clase.

Desde una perspectiva se define a la dulcería mestiza poblana en términos de clase social y de gustos, en la forma en cómo los sujetos sociales asumen esta práctica cultural. Es decir, cómo se expresan sus gustos y los aspectos subjetivos que intervienen en sus filiaciones. Dentro de esta lógica de razonamiento, se puede decir que en Puebla hay una dulcería que se hace para agradar a los *gustos legítimos* de determinadas clases sociales; otra que se distingue por agradar al *gusto medio*, de las clases medias y una dulcería cotidiana, que está al alcance del pueblo, adaptada al *gusto popular*. El gusto vendría a ser, en palabras de Bourdieu, "una expresión que incluye el aspecto subjetivo de los comportamientos"²⁴ que vincula un conjunto de prácticas individuales o sociales a la

²³ Marie-Nöel Stourdze-Plessis, y Helen Strohl, "XVI: El conocimiento del comedor", en Jean Duvignaud (comp.), *Sociología y conocimiento*, México, FCE, 1982.

²⁴ *Ibid.*, p. 21.

producción de ciertos bienes. “Entre estos bienes, debemos incluir, con el riesgo de parecer chocantes, todo lo que es objeto de elección, de esa afinidad electiva, como los objetos de simpatía, de amistad y de amor”.²⁵ Pero, ¿cómo los gustos se han ido adoptando y adaptando a lo largo del tiempo? Para los dulceros poblanos la respuesta se circunscribe a los ingresos económicos de los grupos, lo cual determina, en buena medida, el gusto. Por ejemplo, los dulces a base de piñón, nuez, avellana y almendra y los de leche, sólo eran consumidos por las rancias familias poblanas, conformadas principalmente por españoles, criollos y mestizos, los cuales habían educado su paladar por haber tenido contacto con otras costumbres y tradiciones ajenas a las de los indios. Las clases medias, se conformaban con dulces hechos a partir de frutas como los camotes, los ates, las frutas cristalizadas; materias primas que cultivaban en sus parcelas. En cambio, las clases populares sólo tenían a su alcance los caramelos de sabores o simplemente consumían el dulce de panela.

Queda claro que la dulcería poblana es una práctica cultural en la que intervienen redes de relaciones sociales que conjugan los intereses económicos con los aspectos simbólicos del consumo. Esta articulación entre lo económico y lo simbólico lleva al análisis de la dulcería más allá de un cuadro estático que poco dice acerca de por qué se llevan a cabo estas prácticas y qué gustos se satisfacen al mantenerlas.

En esta lógica, la dulcería estaría inserta en el mercado de bienes simbólicos que incluye tres modos de producción cultural: el burgués, el medio y el popular. Estos modos de producción cultural se diferencian por la composición de sus públicos (burguesía, clases medias, populares), por la naturaleza de las obras producidas (obras de arte, bienes y mensajes de consumo masivo) y por las ideologías político-estéticas que los expresan (aristocratismo esteticismo, ascetismo y pretensión, pragmatismo cultural). Pero los tres sistemas coexisten dentro de la misma sociedad capitalista,

²⁵ Pierre Bourdieu, *op. cit.*, p. 182.

porque ésta ha organizado la distribución desigual de todos los bienes materiales y simbólicos. Dicha unidad se manifiesta, entre otros hechos, en que los mismos bienes son, en muchos casos, consumidos por distintas clases sociales. La diferencia se establece, entonces, más que en los bienes de que cada clase se apropia, en el modo de usarlos.²⁶

En este sentido, ¿qué implica la dulcería para los poblanos? Se entiende como poblano a todo aquel residente, nacido o arraigado en la ciudad de Puebla, que ha desarrollado el gusto por la cultura de la región; que de alguna manera se ha involucrado con las tradiciones culinarias de la ciudad: Y que sin embargo puede traspasar esa *poblanidad* para adentrarnos en un contexto más amplio. El gusto por lo dulce en Puebla no es un fenómeno exclusivo de esta localidad, más bien es una muestra de un fenómeno universal, en torno al dulce, donde este estudio se inserta.

La dulcería es un objeto artístico. Los dulces son objetos que gustan a sus consumidores, que ven en ellos *algo bello*, bien hecho; es una representación social que sintetiza el gusto del artista y el gusto del consumidor.²⁷ Y dentro de los procesos de creación y de mercado aparecen implícitas relaciones afectivas hacia el objeto creado (dulce), así como entre las personas que estrechan sentimientos a través de ese objeto. Estos procesos ligan a dos sujetos:

El que hace el objeto, en este caso el artesano que lo crea, o sea el que “descubre una cosa a su gusto”, el que a través de la dulcería se descubre a sí mismo; descubre lo que quiere: “esto es exactamente lo que yo quería”, lo que tenía que decir pero que “no sabía cómo”.²⁸ El artesano hizo algo a su gusto “gracias a su capacidad de transformar su gusto en objeto, de transformar un estado de ánimo en una cosa visible y conforme a su gusto. El artista es ese profesional de la transformación de lo implícito en explícito, de la objetivación, que transforma el gusto en

²⁶ Néstor García Canclini, *op. cit.* p. 22.

²⁷ Pierre Bourdieu, *op. cit.*, p. 183.

²⁸ *Ibid.*, p. 182.

objeto, que realiza lo potencial en sentido práctico de lo hermoso que sólo puede conocerse realizándose”.²⁹

El que lo consume. Éste se liga al “objeto” y se relaciona con el que lo produce y así estrecha sentimientos con él a través de ese objeto. El consumidor, al reconocer al artista, se reconoce a sí mismo en lo que éste hace: “en lo que él hace; lo que nosotros hubiésemos querido hacer de haber sabido cómo”.³⁰ El artista es un creador social; el consumidor se ve en la dulcería, se identifica con ella, se reconoce y por lo tanto, la acepta y la privilegia, la conserva y demanda su creación.

Por estas razones se considera que el dulce y las ideas asociadas con él, dicen mucho de la identidad entre la gente que lo consume y quien lo fabrica; pero el dulce como manifestación cultural, está indisolublemente ligado a ese vasto mundo de los diferentes aspectos que engloba la cultura, uno de cuyos elementos constitutivos es la práctica culinaria en sus más variadas manifestaciones, que constituye un proceso social en el cual se imbrican grupos humanos con una concepción común del mundo, aunque separados por su condición de clase y que durante largos periodos de convivencia estructuran sus tradiciones e identidades colectivas, cristalizadas, entre otros rasgos culturales, en la cocina, y específicamente en la dulcería.

La dulcería como problema antropológico

Todos los pueblos del mundo se alimentan de diversas maneras, las posibilidades que el ser humano tiene son múltiples. Desde el punto de vista científico los hombres son omnívoros, es decir, literalmente comen alimentos tanto de origen animal como vegetal, incluida una enorme variedad de sustancias de origen mineral. Sin embargo, y a pesar de su omnivorismo, por razones culturales, entre otras, no se alimentan de todo lo que es comestible, tienen sus preferencias y aversiones alimentarias. Esto “lo demuestra claramente el hecho

²⁹ *Ibid.*, pp. 182-183.

³⁰ *Ibid.*, p. 183.

de que algunas sociedades coman y aún encuentren deliciosos alimentos que otras sociedades, en otra parte del mundo, menos precian y aborrecen”.³¹ Entonces, ¿cuáles son los factores que determinan las formas de alimentación de los pueblos? ¿Cómo es que se dan los procesos de creación culinaria?

Independientemente de la diversidad de formas de preparar los alimentos, no existe ninguna sociedad civilizada en la que no se cocine la mayor parte de los alimentos mediante la cocción por medio del fuego, cuyo uso marca un hito en la historia de la humanidad; pues a través del cocimiento de plantas, semillas y tejido animal, el hombre multiplicó sus posibilidades alimentarias. Se cree que el ser humano empezó a procesar los alimentos alrededor de los 100 mil a 70 mil años a.C.³² Éste fue precisamente uno de los pasos decisivos para que el hombre se separara de los primates, por ser el único que aprendió a cocinar sus alimentos, a prepararlos y a servirlos de diferentes maneras. “El cocinar los alimentos demuestra que somos hombres civilizados y no animales salvajes”, decía Lévi-Strauss³³, quien estudió en diferentes sociedades no occidentales la estructura del pensamiento humano para luego centrar su interés en el alimento y la cocina. Un paso importante en este proceso civilizatorio fue el surgimiento de la agricultura en diversas partes del mundo, lo cual marcó el dominio tecnológico sobre el ciclo reproductivo de las semillas, de los cereales y sus transformación posterior en un proceso muy selectivo y cuidadoso, que en diferentes lugares del planeta permitió el cultivo del maíz, el arroz, el trigo y otros de menor importancia. Todos estos cambios modificaron radicalmente, quizá para siempre, muchos aspectos fundamentales de la vida humana y dieron origen a la civilización, pero es finalmente la cultura la que define lo que es comestible, “cómo se lo tiene que preparar y cómo y quién se lo debe comer”.³⁴

³¹ Héctor Bourges Rodríguez. “Evolución de la alimentación humana”, en *Cuadernos de nutrición*, vol. 17, núm. 4, México, julio-agosto, 1994, p. 23.

³² *Ibidem*.

³³ L. White, p. 82.

³⁴ Marvin Harris. *Bueno para comer Enigmas de alimentación y cultura*, México. CNCA/Alianza, 1991, p. 106 (Los Noventa, 75).

A. Enfoques culturales

Pero ¿cuáles han sido las respuestas que los científicos sociales han dado a la diversidad alimentaria? Los enfoques han sido múltiples, la problemática ha sido atendida desde diferentes puntos de vista; lo mismo le han prestado atención los antropólogos, historiadores, sociólogos, psicólogos que gastrónomos, poetas y escritores. En los últimos tiempos la antropología ha revelado un creciente interés por el estudio del alimento y de la cocina; no es que antes no lo tuviera, de hecho desde el siglo XIX se prestó atención a las formas extrañas y exóticas que tenían las sociedades ágrafas para alimentarse. Los exponentes más sobresalientes en esta temática han estado ligados a nombres como el de James Frazer (1854-1941), Ernest Crawley (1869-1924), Robertson Smith (1846-1894), A. R. Radcliffe-Brown (1881-1955), Bronislaw Malinowski (1884-1942), Audrey Richards, Lévi-Strauss, los cuales estuvieron vinculados a diversas corrientes de pensamiento y desde sus particulares puntos de vista enmarcaron sus enfoques bajo la presencia de teorías existentes.³⁵ Aquí se muestran, *grosso modo*, algunas orientaciones que ayuden a explicar el fenómeno social de la dulcería poblana.

Los evolucionistas del siglo XIX situaron a la comida dentro del orden de los rituales religiosos, sobre todo en lo referente al tabú, al totemismo, al sacrificio y a la comunión, es decir, a los aspectos religiosos del proceso de consumo. De lo que se trataba era de explicar desde un punto de vista racional la sobrevivencia de estos rasgos culturales ante la inminente evolución de las instituciones sociales.

En el enfoque funcional, aunque el interés por el alimento siguió relacionado a las costumbres y tradiciones míticas de los pueblos, se enfatizó la función social de la alimentación. Ésta fue vista como una manifestación, quizá la más importante, de la cultura, en donde los sentimientos sociales contribuyen a la sensibilización de un indi-

³⁵ Para un análisis más profundo ver Jack Goody, *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, Barcelona, Gedisa, 1995, pp. 23-57.

viduo como miembro de su comunidad. Este valor social que se le confiere al alimento se transmite a edad temprana mediante una serie de mensajes y códigos “se trata de una forma de educación moral llevada a cabo no por una persona, sino por toda la sociedad apoyada en toda la fuerza de la tradición”.³⁶ En este análisis se dio particular atención a los aspectos simbólicos del alimento. Posteriormente, el funcionalismo de base biológica, trató de explicar la satisfacción de las necesidades humanas, las cuales constituyen los imperativos básicos que conducen al desarrollo de la cultura. En estos estudios, en algún momento, el alimento como una parte central de las necesidades de los hombres llegó a ser visto como un rival del sexo. “El individuo puede existir sin gratificación sexual, pero muere inevitablemente sin alimento”.³⁷ Se prestigiaban las actividades relacionadas con la búsqueda del alimento, las cuales requerían no nada más la cooperación del grupo. Sino que esta práctica estimulaba las relaciones sociales entre sus miembros.³⁸

Además de estos aspectos se abordaron otros que tenían como sustrato analizar el contexto social y psicológico del alimento; análisis que se referían a la preparación y consumo, es decir, a la forma en cómo estos procesos se vinculaban al ciclo vital, a las relaciones interpersonales, a la estructura de los grupos sociales, y se resaltaba la importancia del alimento como símbolo.³⁹

Desde un punto de vista metodológico, el funcionalismo innovó las técnicas de investigación antropológica proponiendo como método la combinación de propósitos sociológicos con los métodos de campo de la antropología. Es decir, observar los datos “desde dentro y desde fuera”. En palabras de Jack Goody: “los primeros nos inclinan hacia una elucidación del significado ‘real’ u ‘objetivo’, en tanto que la práctica de la observación participativa, llevada a cabo en el lenguaje de los actores, tiende a subrayar el significado ‘percibido o subjetivo’”.⁴⁰

³⁶ *Ibid.*, p. 27.

³⁷ *Ibid.*, p. 29.

³⁸ *Idem.*

³⁹ *Ibid.*, p. 30.

⁴⁰ *Ibid.*, p. 28.

Por su parte, Lévi-Strauss, el más grande exponente del estructuralismo francés, en su trabajo sobre el mito, orientó su atención hacia el papel del fuego en la transformación del alimento, del estado crudo al cocido, proceso que él vio determinante en la evolución humana. En su enfoque trató de vincular las estructuras inconscientes del pensamiento humano, la estructura social y la lingüística en una tríada que le permitió crear un nuevo enfoque basado en categorías binarias: crudo/cocido, naturaleza/cultura. Esta representación quedó esquematizada en su triángulo culinario construido a partir de lo semántico, más que de elementos fonéticos. Este modelo encierra una doble oposición de rasgos distintivos “primero, entre lo elaborado y lo no elaborado y, en segundo lugar, entre cultura y naturaleza. Lo cocido es una transformación cultural (o elaboración) de lo crudo, en tanto que lo podrido (o echado a perder) es una transformación natural de ambos”.⁴¹ El objetivo del análisis levistrossiano es “extraer constantes que se encuentren en varias épocas a partir de una riqueza y diversidad empíricas que siempre desbordan nuestros esfuerzos de observación y descripción”.⁴² En este sentido, la búsqueda se centra en encontrar y demostrar que detrás de las estructuras de pensamiento subyacen constantes universales en los grupos humanos y así como el lenguaje, la cocina también es universal en las sociedades humanas.

Todos estos enfoques, en mayor o menor medida, quedan circunscritos a analizar a la comida y al alimento desde un punto de vista cultural en donde se resaltan los valores sociales que guarda su práctica y consumo, así como la red de relaciones que se expresan a través de la comida. Estas contribuciones antropológicas han resultado ser para este trabajo de suma valía.

En esta etnografía, que trata el tema de la dulcería y de los procesos sociales que entraña, el planteamiento central gira en torno a la construcción social de la dulcería poblana. La dulcería poblana es la manifestación cultural que vincula en su nacimiento a grupos heterogéneos, indios y españoles, ya que al momento del encuentro

⁴¹ *Ibid.*, p. 36.

⁴² *Ibid.*, p. 37.

y como resultado del choque cultural entre ambos surge una cultura diferente. Si atendemos a los procesos que dieron origen a la dulcería poblana debemos tener claro que esta dulcería nació como resultado de procesos aculturativos mediante los cuales dos o más culturas se pusieron en contacto para integrar un nuevo sistema. Aquí el sistema social y económico imperante fue destruido y modificado radicalmente por los conquistadores, lo cual trajo aparejado entre otros muchos cambios radicales la modificación de las dietas tradicionales.

El contingente de conquistadores provenientes de diferentes regiones de España mostró en el Nuevo Continente, frente a las culturas aborígenes, una cultura unitaria y uniforme, de donde emanaron los rasgos o complejos culturales que se difundieron por todo el territorio; como resultado de la unificación del patrimonio de los conquistadores, éstos hicieron una selección ecléctica de los rasgos más útiles para ajustarlos a las nuevas condiciones. En su primera fase, la formación de la cultura de conquista está dada por los *procesos formales* en donde el cambio cultural está guiado, planeado o dirigido por las instituciones y por los individuos que tienen una posición autoritaria y positiva dentro del proceso (administradores de gobierno, ejército, Iglesia, compañías comerciales). En la segunda fase intervienen los *procesos informales*, es decir, los que no están planeados y sí sujetos a las voluntades individuales como son “los hábitos personales de los emigrantes, sus preferencias alimenticias, sus supersticiones, su medicina popular, su folklore, sus creencias, esperanzas y aspiraciones.”⁴³

La dulcería como una práctica social involucrada dentro de los *procesos informales* encuentra en la Nueva España una forma peculiar de expresión combinando los ingredientes y técnicas del exterior con los originarios de América. El resultado es lo que aquí se define como *dulce mestizo* el cual integró, por un lado, instrumentos de trabajo y viejas fórmulas de preparación españolas, y por el otro, la incorporación paulatina de frutas y semillas mesoamericanas.

⁴³ *Idem.*

El modelo de cultura de conquista empleado por el antropólogo George Foster para analizar el choque cultural⁴⁴ es el que mejor ha explicado el contacto cultural entre estos dos grupos. El interés por dicho modelo, como introducción a esta investigación, es el de explicar cuáles han sido los factores culturales que dieron pauta a la creación de la dulcería poblana a partir de la conquista de América en el siglo XVI.

Trabajo de campo

La zona comercial en donde están ubicadas las dulcerías abarca las calles 6 oriente-poniente de la ciudad de Puebla, entre 4 norte y 5 de Mayo a escasos cinco minutos del zócalo y de la catedral. Los registros documentales que se tienen de esta calle expresan los nombres con los que se conocía: Estanco de Mujeres (6 oriente 100), Portería de Santa Clara (6 oriente 200) y Mesón Viejo (6 oriente 400).⁴⁵

Curiosamente las primeras expendedorías de dulces no están registradas en esta zona sino dispersas en la traza colonial. Para mediados del siglo XIX se empiezan a concentrar azucarerías y camoterías en este rumbo, cerca del convento de las clarisas, de quienes dice la leyenda fueron las creadoras del dulce de camote. La calle guarda en su historia uno de los acontecimientos más relevantes para la vida nacional: el movimiento revolucionario de 1910 que se desencadenó en la 6 oriente 200, en la casa de los hermanos Serdán, la cual albergaba en la planta baja a la dulcería *La Guadalupeana*.

Empecé a tratar a los dulceros con cierta frecuencia, especialmente a los dueños de las dulcerías. Les compraba dulces y hacía comentarios en voz alta acerca del sabor, de las texturas, de las

⁴⁴ George Foster. *Cultura y Conquista. La herencia española de América*. Xalapa. Universidad Veracruzana. 1985, p. 37.

⁴⁵ Hugo Leicht, *Las calles de Puebla*. Junta de Mejoramiento, Moral, Cívico y Material del Municipio de Puebla, 1980, pp. 494.

formas, etcétera. Incluso mientras saboreaba uno, hacía comparaciones con otras dulcerías del país y preguntaba por los ingredientes, las maneras de preparación e historia de algunos de ellos. Tener conocimientos sobre dulcería me abrió las puertas ante un grupo de personas que de inmediato establece distancia y guarda herméticamente sus conocimientos sobre el ramo. Teníamos en común el gusto por la dulcería, esto de inmediato nos identificaba. A partir de los primeros acercamientos con los artesanos del dulce les expuse de manera detallada mi interés por la dulcería poblana y poco a poco les explicaba los objetivos de la investigación. Aquí es importante señalar que no todos tuvieron la misma disposición para proporcionarme la información. Sobre todo observe esta actitud en algunos maestros artesanos que desconfiaban de mí porque creían que yo era una inspectora de la Secretaría de Hacienda o de la Secretaría de Salud que vigilaba sus ingresos económicos y las condiciones higiénicas de preparación del dulce. Para evitar estos malos entendidos solicité a mi asesora una carta que me identificara. Esto los volvió más accesibles. Para no parecerles ajena elaboré un cronograma de visitas con la finalidad de mantener contactos más constantes. En este tiempo inicié la monografía sobre el camote; mi estancia en el taller fue de 15 días. Ahí pude observar el proceso de elaboración del dulce, desde la llegada de la materia prima hasta el empaquetado del producto. Para este efecto, preparé cédulas que incluyeran todos los datos personales del dulcero y otra más que me permitiera conocer su historia de vida y su historia laboral. En la libreta de campo vaciaba todos los días los datos obtenidos. Hice etnografía y descripciones de las diferentes formas de preparación de los dulces. Al mismo tiempo hacía el levantamiento de genealogías, técnica importantísima que me permitiera saber, en buena medida, si los dulceros habían heredado el oficio o si la permanencia de la dulcería se debía al surgimiento de los dulceros espontáneos que nada tenía que ver con tradición, sino con la necesidad de ingresar a una economía subterránea. Porque una cosa es el dulcero que heredó el oficio y otra el dulcero que improvisadamente lo ejerce por necesidad. Resultaba que ambos, aunque fuera por vías diferentes, perpetuaban la tradición. Me percaté

que muchos dulceros no sabían el origen de algunos dulces, sin embargo, todos conocían la leyenda del dulce de camote. Para obtener los testimonios les pregunté, después de varias entrevistas informales, si podía hacer uso de la grabadora y de la cámara fotográfica. Algunos se inhibieron al principio, otros hicieron un esfuerzo y olvidaron el magnetófono. Los resultados fueron excelentes. Hubo ocasiones que después de cumplir con el guión de preguntas, el artesano se extendía y abundaba en el tema, lo cual enriqueció sobremedida el documento oral. El vaciado de éste al papel se hizo de manera textual, sólo se le dio coherencia a las ideas, siempre respetando su forma propia de expresarse. La cámara fotográfica no agradó a los dueños de las dulcerías, que no gustaban de retratarse, en cambio los maestros artesanos corrían a acicalarse. Como la variedad de dulces es inmensa preparé un catálogo, registro que llevé a cabo en cada uno de los establecimientos. El procedimiento fue el siguiente, elaboré fichas que contenían estos datos: dirección, nombre de la dulcería, nombre del dueño, nombre de cada uno de los dulces y su procedencia. Después clasifiqué la información en:

- a) Dulces que tienen como materia prima principal la leche.
- b) Dulces que tienen como materia prima principal frutas y semillas.
- c) Dulces de temporada.
- d) Dulces que se preparan en las dulcerías.
- e) Dulces que proceden de la ciudad.
- f) Dulces que proceden del estado de Puebla.
- g) Dulces que proceden de otras partes de la República
- h) Dulce que no es de manufactura artesanal.

Quiero subrayar aquí que nunca concebí a la dulcería como un producto estático, precisamente por eso este inventario me permitiría, entre otras cosas, establecer conexiones con el pasado y describir los cambios internos que son consecuencia directa del desarrollo comercial de la dulcería. Mis informantes debían ser dueños de los comercios fundadores del establecimiento o descendientes de aquéllos; haber elaborado dulces en su juventud o manu-

facturarlos todavía hoy; en el caso de las familias poblanas, debían tener arraigo en la ciudad desde principios de siglo a la fecha y haber conservado el gusto por los dulces, así como por los recetarios de familia y vajillas donde se presentaban los dulces a la mesa.

Desgraciadamente la obtención de los datos con las monjas fue más difícil, sólo accedieron a la entrevista. Durante toda la investigación fue prioritario hacer trabajo de archivo con la intención de documentar la tradición dulcera poblana. Se consultaron documentos coloniales en el Archivo del Ayuntamiento de la ciudad de Puebla; calendarios comerciales del siglo XIX y XX para la ciudad en la Biblioteca Lafragua de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, asimismo se consultaron bibliotecas particulares de poblanos. Se puede evaluar el *rapport*, como dicen los antropólogos, o la recepción que tuve por parte de los informantes, como la más receptiva y cálida posible. Casi todos, hombres y mujeres, eran personas mayores; se mostraron dispuestos y cooperativos, además, algunos de ellos demostraron una capacidad de análisis y reflexión fuera de lo común. Es más, muchos de sus comentarios fueron guía fundamental en mi trabajo. Se interesaban por mis avances, pues siempre tuve la atención de mostrárselos. El proceso de recolección de los datos en la investigación ha sido ocasión de una gran satisfacción personal, siempre volví a casa con una bolsa de dulces de obsequio. Puedo decir con orgullo que probé todos los dulces poblanos.

Presentación del texto

Esta etnografía consta de cinco capítulos. La organización de los datos y la secuencia de su presentación obedecen a la lógica del propósito central: documentar el proceso histórico y antropológico mediante el cual un grupo de personas da cabida y sustento a la tradición dulcera en la ciudad de Puebla.

En el primer capítulo se reconstruye la importancia de lo dulce en el mundo prehispánico, a partir de un seguimiento que se hace de las fuentes de extracción del dulce en las crónicas españolas,

resaltando la manifestación cultural de lo dulce en la vida de los pueblos mesoamericanos.

En el segundo capítulo se consigna el nacimiento de la dulcería mestiza poblana. Se abordan los procesos de mestizaje con la intención de explicar la metamorfosis que sufren las diferentes culturas en contacto –sobre todo la española y la indígena– principalmente en el terreno alimenticio. La presencia de la dulcería regional se manifiesta en todos los órdenes de la vida novohispana, lo mismo aparece en festividades marcadas por el calendario litúrgico que en las reuniones familiares. Se habla de la Puebla colonial en cuyo contexto se sitúa a la dulcería como una práctica culinaria que encuentra sustento, en un espacio urbano determinado, a través de los diferentes grupos productivos que la elaboran. También trata del trabajo de hombres y mujeres invertido en la elaboración de dulces (gremios, conventos y dulcería doméstica), pero sobre todo, se resalta el aporte femenino en los diferentes ámbitos en donde se hace patente su intervención: ingenios y trapiches, conventos, talleres artesanales y dulce doméstico.

En el tercer capítulo se sitúa en la traza urbana a los artesanos en el siglo XIX, y se coloca al dulce en el centro de la vida cotidiana y festiva del pueblo resaltando la imaginería popular en la creación de leyendas, pregones, refranes, en donde el dulce es el elemento protagónico.

En el capítulo cuarto se reconstruyen, a través de testimonios, historias de familias dulceras, el nacimiento del barrio de las dulcerías y la historia de algunas de ellas para el siglo XX. También se hace referencia al impacto causado por la industrialización de los alimentos, principalmente en el ramo de la dulcería y cómo a pesar de las nuevas tecnologías en la industria alimenticia, la dulcería tradicional se preserva.

En el capítulo cinco se integran algunas recetas de la dulcería tradicional poblana.

Capítulo Uno

La dulcería y su historia en México

A. La miel en el mundo antiguo

a) Antecedentes. Los cazadores de miel

Nuestra noción de la realidad dice que lo dulce no es un producto humano, sino que es una de las más encantadoras y maravillosas aportaciones de la naturaleza, aprovechada y utilizada por el hombre. Ese producto natural y primigenio, es la miel, cuya existencia precede a la de la humanidad. Datos aportados por la arqueología y la paleobotánica revelan que hace más o menos 150 y 100 millones de años, existían ya plantas que producían flores, néctar y polen; también hacen referencia a que entre 50 y 25 millones de años existieron las abejas en forma aislada, junto con los primeros primates asimismo dan cuenta de que 20 a 10 millones de años las abejas sociales han producido y almacenado miel.¹

Pero, ¿cómo fue que el hombre primitivo descubrió el sabor dulce? Las especulaciones al respecto demuestran que fue a través de probar constantemente las plantas que lo rodeaban. En la búsqueda de su alimento, en algunos casos encontró la muerte; en otros, se dio cuenta de que aquello era bueno para comer. La selección empírica lo llevó a identificar muchos sabores, entre ellos lo dulce. Otros estudios teóricos afirman que probablemente los protohomínidos² al observar a los primates extraer con tácticas

¹ Eva Crane, *El libro de la miel*, México, FCE, 1985, pp. 163-164 (Breviarios, 349).

² La escala de tiempo presentada por Eva Crane puede ser comparada con la escala evolutiva del hombre estimada por el arqueólogo Richard Leakey: la evolución del *Homo sapiens* se dio hace 20 millones de años. El primer homínido que empezó a fabricar herramientas fue el *Homo habilis*, existió hace 6 millones de

complicadas la miel, introduciendo, por ejemplo una vara en el nido de los insectos que la producían o robando los panales completos, hicieron lo mismo, lo cual lleva a la conclusión de que la caza de la miel por parte del hombre primitivo fue continuación de una costumbre animal más antigua.

La cultura alimenticia de los antiguos pobladores del Viejo Continente lleva consigo una carga de sabores dulces. Muchas son las pinturas rupestres que se han encontrado en cuevas que habitó el hombre prehistórico en España, África o India.³ Estas dan muestra de cómo los cazadores de miel arriesgaban su vida con tal de conseguir a como diera lugar el preciado panal que consumían en su totalidad: “miel, cera, polen, crías de las abejas y probablemente también algunas abejas muertas. El polen y las crías proporcionaban proteína, lo que no hace la miel, y el conjunto era dulce y nutritivo.”⁴ Especulación o no, esta descripción muestra y explica la afición de aquellos hombres por lo dulce.

Cuando el Homo Sapiens conoció y se compenetró de los hábitos de muchos animales o insectos, entre estos las abejas, creó la apicultura, o sea la crianza de las abejas. Las primeras representaciones de colmenas y el primer tratado de apicultura pertenecen al Egipto de los faraones, 2400 años a. C. Más tarde, los griegos heredaron esta sabiduría y fue Aristóteles el primero que apuntó que la miel era producto de las flores por la libación de las abejas en ellas.⁵

La búsqueda de la miel, el seguirle la ruta a las abejas hasta localizar sus colonias, la representación de escenas en las pinturas hechas por los pueblos prehistóricos, y la relevancia de ésta en los documentos escritos a impresos, muestran aspectos interesantes del valor que se ha atribuido a las abejas a través del tiempo, así

años y los vestigios de los primeros instrumentos datan de hace dos y medio millones de años. Cfr. Richard Leakey. *Orígenes del hombre*, México, CONACYT, 1982, pp. 9.17, 32-33. Cfr. Jane Goodall. *En la senda del hombre. Vida y costumbre de los chimpancés*. Barcelona, Salvat, pp. 242-249 (Biblioteca Científica Salvat, 23).

³ Eva Crane. *op. cit.*, p. 197.

⁴ *Ibid.*, pp. 171.

⁵ *Ibid.*, pp. 171, 201.

como a la miel y a la cera que producen. Baste decir que las raíces lingüístico-etimológicas de la palabra miel se remontan a tiempos inmemorables. Se cree que esta denominación arranca desde que el hombre primitivo pudo expresar su pensamiento con palabras, pues el vocablo miel en idiomas totalmente diferentes tiene la misma raíz: *madhu* y *melit*.⁶

Por el placer de comerla, por las atribuciones que los hombres le dieron, ya sea porque fuera una sustancia que aliviaba enfermedades o porque tenía origen divino y era alimento de los dioses, según creencias ancestrales, la miel ha sido un producto que se ha empleado de manera universal en los ritos de santificación, en el culto a la fertilidad, la abundancia y el amor; era ella la que marcaba acontecimientos personales importantes relacionados con la renovación de la vida como el nacimiento, el matrimonio y la muerte.⁷ En el mundo antiguo la miel era tan estimada que los egipcios la envasaban para colocarla junto al cadáver de un personaje importante, amen de embalsamar a las momias con miel y otros ingredientes más. La miel más antigua de la que se tiene noticia se cultivaba en Dokki, Egipto, y data aproximadamente del año 1400 a. C.⁸

Las abejas melíferas (*Apis Mellifera*) o abejas de colmena se encuentran dentro del grupo de abejas sociales que evolucionaron

⁶ La designación *medhu* se encuentra presente en todos los idiomas indoeuropeos, por ejemplo *mead* en inglés, *medd* en holandés, *medd* en galés, *med* en checo, *miod* en ruso, *met* en alemán, *miod* en los idiomas escandinavos, *miobur* en islandés, *miodh* en irlandés, *madh* en hindú y *madhu* en sánscrito. En varias lenguas orientales el hidromiel también deriva de *medhu*; por ejemplo en japonés *mitsu*, en chino *mi* y en el sinocoreano *mil*. En los idiomas celtas miel e hidromiel han conservado alguna derivación, como es el caso del galés *mel* y *meth*; del bretón *med* y *mez*; en el idioma de Cornualles *mel* y *meth*; en irlandés *mil* y *miodh*; en el galés escocés *mil*. Los idiomas germánicos derivados del gótico sustituyeron *milith* por una palabra semejante a *hunaga*, que significa oro o amarillo. De ella proviene el *hunang* del antiguo idioma escandinavo, el alemán *honig*, el *hunig* del inglés antiguo y el *honey* del inglés moderno. *Ibid.*, pp. 149, 199-200.

⁷ *Ibid.*, pp. 202-203.

⁸ *Ibid.*, p. 76.

en el mundo antiguo.⁹ Sus colonias sólo pueden reproducirse donde el clima es favorable y la vegetación abundante. En el Nuevo Mundo, esta especie no existió; fueron las abejas sin aguijón las que dieron a estas tierras el preciado alimento.¹⁰

La miel como producto natural, estimado por sus valores nutritivos, entre ellos la sacarosa, la glucosa y la fructosa,¹¹ no es ni ha sido la única fuente de extracción de carbohidratos por parte de los diversos grupos humanos. Existe una inmensa variedad de raíces, tubérculos, flores, etcétera, que también fueron manantial cautivo de esos nutrientes tanto de animales como de humanos.

La extracción de la savia dulce de los vegetales fue una práctica tanto humana como animal en las selvas africanas. Estudios realizados a chimpancés y gorilas en aquellas latitudes, revelan que éstos dentro de su alimentación, predominantemente vegetal, extraen de frutos, hojas, flores, simientes, varas tiernas y cáscaras de ciertos arbustos y árboles, los jugos dulces.¹²

La hidroeconomía, como actividad indispensable en la vida de hombres y animales, continúa siendo una práctica de sobrevivencia para algunos pueblos nómadas que habitan regiones de variada condición hidrográfica. Numerosos son los ejemplos a que hace mención la ciencia antropológica en los estudios realizados, acerca de la imperativa necesidad del hombre primitivo y de primates de procurarse alimento y jugos con un alto contenido de sacarina. Un hecho sobresaliente al respecto consignado en las densas selvas de la India, revela la disputa entre hombres y animales salvajes por recolectar un mayor número de flores dulces del árbol mahua

⁹ Existen cuatro especies de *Apis* en la actualidad, tres de ellas son tropicales: *apis florea*, *apis dorsata*, *apis cerana* y *apis mellifera* la cual colonizó las zonas templadas del Viejo Continente. *Ibid.*, p. 164.

¹⁰ *Ibid.*, p. 165.

¹¹ Henri Dupin, *Los alimentos*, México, FCE, 1975, p. 138 (Breviarios, 383).

¹² Cfr. Oswaldo Gonzálves de Lima, *Pulque, Balché y Pajauaru. En la etnobiología de las bebidas y de los alimentos fermentados*, México, FCE, 1990; cfr. Jane Goodall, *op. cit.*, pp. 242-248.

(*Bassua sp*), lo cual demuestra la incontrolable pasión animal y humana por el sabor del azúcar.¹³

B. Indicios de lo dulce en el mundo prehispánico

a) La miel en México según crónicas españolas

La presencia de la miel en el México prehispánico nos es conocida a consecuencia del encuentro que se tuvo con el Viejo Mundo. Las informaciones que se conservaron a partir del siglo XVI, tanto en códices como en crónicas y documentos precolombinos que se pudieron rescatar, muestran los diversos aspectos de la cultura de estos pueblos. En los códices se detallan con bastante precisión pasajes históricos, míticos, rituales y formas de vida, lo cual permite hacer una reconstrucción de ese pasado.

En todas esas descripciones hay abundantes citas acerca de las formas de producción y consumo de alimentos, lo cual enriquece y amplía hasta donde es posible la visión de las formas de vida de los mexicanos. Fuentes, que por cierto, tienen un gran valor documental porque permiten ver a través de ellas lo que jamás nadie, después de ellos, podría volver a contemplar.

En las crónicas españolas son recurrentes las referencias a la miel, a las abejas y hormigas, así como también se alude a los sabores dulces de las frutas. De las primeras, los cronistas hicieron una catalogación minuciosa tanto del producto como de la especie que lo elabora. En algunos casos los relatos no son muy claros al respecto y se habla de la miel sin especificar de cuál de las variedades existentes se trata; no se hace referencia a su origen y sólo se

¹³ Oswaldo Gonzálves de Lima, *op. cit.*, p. 14. El padre Sahagún comenta refiriéndose a nuestro país que los zorros, lobos y mapaches bebían la miel del maguey, por lo que los indígenas les ponían trampas o los cazaban. He aquí, la competencia entre el hombre y los depredadores por conseguir la savia dulce que emanaba de esa planta. Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de Nueva España*, Lib. XI, cap. I, México, Porrúa, 1982, pp. 624-625 ("Sepan cuantos...", 300).

habla de la miel en términos genéricos. La miel cobra gran importancia en los relatos de cronistas, viajeros y naturalistas que describen sus múltiples usos, ya sea en los remedios, como medicina para curar ciertos males, o en las bebidas, en la comida, en los ritos y en pago de tributos que los pueblos sojuzgados por el imperio tenochca tenían que entregar al tlatoani periódicamente.

En 1519, Hernán Cortés y su tripulación desembarcan en costas mexicanas. Poco tiempo después de su llegada, el extremeño relata, en cinco cartas que envía a Carlos I, sus peripecias, derrotas y triunfos hasta el 13 de agosto de 1521 en que finaliza el sitio de Tenochtitlán.

En esos documentos, Cortés hace continuas referencias al paisaje, a la riqueza y abundancia de los alimentos; en donde la miel, el cacao, el maíz y el oro principalmente, eran los presentes con los cuales los indios halagaban a los peninsulares cuando hacían su entrada a los pueblos.

La gran variedad de productos de todo género que se expedían en el mercado de Tenochtitlán, causa tal asombro a Cortés que abunda y detalla todo lo que sus ojos alcanzan a ver:

Tiene esta ciudad muchas plazas, donde hay continuo mercado y trato de comprar y vender. Tiene otra plaza tan grande como dos veces la ciudad de Salamanca, toda cercada de portales alrededor, donde hay cotidianamente arriba de sesenta mil almas comprando y vendiendo; donde hay todos los géneros de mercaderías que en todas las tierras se hallan, así de mantenimientos como de vituallas, ...venden miel de abejas y cera y miel de cañas de maíz, que son tan melosas y dulces como las de azúcar, y miel de una planta que se llama en las otras islas maguey, que es muy mejor que arrope, y de estas plantas hacen azúcar y vino, que asimismo venden...¹⁴

Por su parte, Bernal Díaz del Castillo dice que en esta gran plaza estaban “los que vendían miel y melcochas y otras golosinas que

¹⁴Hernán Cortés, *Cartas de relación*, México, Editores Mexicanos Unidos, 1985, p 87.

hacían como nuégados...”¹⁵ Dato importantísimo ya que ésta es la primera referencia que se tiene de la presencia de lo dulce en el Nuevo Mundo y de las plantas que le dan origen.

La comida fue, probablemente, el primer intercambio relacional que hubo entre peninsulares e indígenas; ambos mostraron a través de los alimentos un aspecto de su cultura, la cual sintetizaba sus particulares visiones del mundo. Pero sobre todo, queda de manifiesto la difusión de lo dulce entre los pueblos mesoamericanos, elemento basal sobre el que se erigirá, poco tiempo después la dulcería mexicana.

b) Tipos de miel

Miel de maguey

Se cree que el hombre habitó territorio americano desde hace 23 000 años,¹⁶ y que el poblamiento de tierras mexicanas fue hecho por cazadores nómadas que procedían del suroeste de los Estados Unidos. Estos grupos de cazadores nómadas en su lucha por la sobrevivencia buscaron parajes que les aseguraran alimento, sobre todo de proteínas animales, en esa búsqueda se fueron internando hasta estacionarse en el centro de México. Este imperativo de sobrevivencia fue el factor que determinó el establecimiento de estos grupos en el altiplano central.¹⁷ En su vida de nómadas se piensa que ya habían desarrollado algunos procedimientos para procurarse alimento. Se cree que los vegetales difundidos por actividades humanas preagrícolas fueron el mezquite a algarrobo (*Prosopis*), los nopales o higos chumbos (*Opuntia*) y maguey (Agave).¹⁸

¹⁵ Bernal Díaz del Castillo, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, México, Porrúa, 1983, p. 172 (“Sepan cuantos...”, 5).

¹⁶ Luis González Quintero, “Origen de la domesticación de los vegetales en México”, en *Historia de México*, vol. I, México, Salvat, 1978, p. 82.

¹⁷ *Idem.*

¹⁸ *Idem.*

Los registros arqueológicos revelan que todos ellos formaban parte de la dieta del indígena, de los primeros utilizaron sus frutos y del último sus hojas. Pero no se tiene precisión alguna de cómo y cuándo se inicia la agricultura en México. De lo que sí se tiene conocimiento es de la ingesta de estas plantas.

Pruebas fehacientes reveladas por la arqueología, la paleontología, la paleobotánica, la química, la historia y la antropología física, dan cuenta del tipo de alimentación que tenían los hombres del pasado valiéndose de técnicas sofisticadas para el análisis de coprolitos o fragmentos de materia fecal deshidratada y solidificada. "Al rehidratarlos y observarlos al microscopio se obtienen resultados semejantes a los de un moderno estudio coprológico. Se identifican parásitos, pero también restos de semillas, de cáscaras a de otras partes de los vegetales y fragmentos de animal, como huesos o pelos, que permiten hacer una especie de instantánea de lo que comió ese individuo".¹⁹

Luis González Quintero presenta un listado de vegetales que de alguna manera se relacionan con lo dulce, los cuales ya habían sido domesticados por los indios de la altiplanicie antes de la conquista. Sin embargo, el proceso no fue homogéneo, muchos de estos cultivos se encontraban en diferentes fases.²⁰

De las plantas cultivadas por poseer semillas comestibles menciona entre otras al amaranto (*Amaranthus cruentus* y *Amaranthus leucocarpus*), chía grande (*Hyptis suaveolens*), maíz (*Zea mays*), cacahuete o maní (*Arachis hypogea*).²¹

De los vegetales comestibles que tenían raíces o tubérculos se cultivaron: yuca o mandioca (*Manihot dulcis* y *M. esculenta*), camote (*Ipomoea batatas*) y jícama (*Pachyrrhizus erosus*)²² Por la pulpa de sus frutos fueron cultivados el chayote (*Sechium edule*)

¹⁹ Casillas y Vargas citados por Carlos Zolla, *El elogio del dulce. Ensayo sobre la dulcería mexicana*. México, FCE, 1988, p. 47.

²⁰ *Ibid.*, p. 82.

²¹ *Idem.*

²² *Idem.*

y varias especies de calabazas (*Cucurbita edule*, *C. moscata*, *C. pepo*, *C. Mmxta* y *C. ficifolia*).²³

De las especies dadoras de frutos González Quintero consigna a las ananas (*Annona purpúrea*, *A. glabra* y *A. reticulata*), la chirimoya (*A. cherimolia*), guanábana (*A. miricata* y *A. squamosa*), cuajilote (*Parmentiera edulis*), capulín (*Prunus serotina*), tejocote (*Crataegus mexicana*), marañón (*Anacardium occidentale*), ciruela amarilla (*Spondias mombin*), jocote o jobo (*S. purpúrea*), cocotero (*Cocos nucifera*), guayaba (*psidium guayaba*), guayabilla (*P. sartorianum*), mamey colorado (*Calocarpurn mammosum*), zapote amarillo (*Pouteria carnpechiana*), zapote verde (*Calocarpurn viride*), zapote negro (*Dyospiros ebenaster*), zapotillo (*Manilkara zapotilla*), zapote blanco (*Casimiroa edulis*), papaya (*Carica papaya*), piña (*Ananás comosus*), pitahaya (*Hylocereus undatus*), nopales (*Opuntia streptacantha*, *O. megacantha* y *O. ficusIndica*).²⁴

El mezquite, el nopal y el maguey eran vegetales que tenían en común la característica de ser productores de azúcar. Por ejemplo, las frutas del mezquite se hierven concentrándose la solución por evaporación. “Los frutos del nopal –refiere Quintero– se maceran y deshidratan mediante fuego, quedando una pasta denominada ‘mel-cocha’, capaz de resistir el paso de algunos meses. Del maguey, que florece una sola vez en su vida, se corta el tallo floral ‘quiote’ y por raspado del tallo se obtiene el líquido azucarado denominado aguamiel, susceptible de concentrarse por el medio anterior”.²⁵ Gran importancia tiene entre las plantas autóctonas el maguey, acerca del cual nos informan los estudios realizados por R.S. MacNeish en el Valle de Tehuacán, los que revelan que las especies del género agave eran fuente importante de savia y de alimento, además de ser la planta abastecedora de la mayor porción de materia prima necesaria a los habitantes de esa región.

²³ *Idem.*

²⁴ *Idem.*

²⁵ *Ibid.*, p. 83.

La palabra maguey es una voz caribe, cuya designación se emplea para nombrar a las especies de los géneros del agave. Esta planta pertenece a la familia de las amarilidáceas.²⁶ Los fragmentos más antiguos de magueyes que se han encontrado datan de la fase El Riego (6 500-5 000 a.C.) caracterizada por los primeros indicios de cultivos de plantas, según MacNeish.

Con el tiempo, los descendientes del hombre cazador-recolector originarían la agricultura, probablemente mediante el cultivo del maguey con el objeto “de obtener azúcar o más ampliamente hidratos de carbono de sus hojas suculentas”.²⁷

Restos de magueyes encontrados en la caverna de Coxcatlán (5 000-3 500 C.) y Purrón (3 200-1 500 a.C) en su última fase, ya plantaban esos vegetales. Fue comprobado en estos sitios un gran consumo de hojas de maguey cocidas. Pero nada de lo encontrado revela la práctica de perforar los magueyes para obtener aguamiel o pulque.²⁸ Sin embargo, los magueyes fueron una fuente importante de carbohidratos, de las tunas se obtenía un líquido azucarado, mitigador de la sed.

En las subsecuentes fases arqueológicas: fase Abejas (3 500-2 300 a.C.), fase Ajalpan (1 500-900 a.C.), fase Palo Blanco (200 a.C.-700 d.C.) y fase de Venta Salada (700-1 540), el maguey fue un vegetal predominante en la dieta de los habitantes del México Antiguo.²⁹

Esta planta maravillosa, el maguey o metl en náhuatl, fue uno de los vegetales básicos en el desarrollo cultural de los pueblos mesoamericanos, debido a sus múltiples cualidades y usos.

²⁶ Ramón Cruces Carvajal, *Lo que México aportó al mundo*, México, Panorama, 1986, p. 94.

²⁷ Luis González Quintero, *op. cit.*, pp. 83-85.

²⁸ Luis González Quintero hace una aclaración respecto a la extracción de los jugos dulces que los antiguos mexicanos obtenían del maguey, de la tuna y de otros frutos y dice que “los restos de tunas procedentes de excavaciones arqueológicas parecen de frutos prensados para obtener su contenido, pues no muestran rupturas laterales en el pericarpio y muchos tallos se advierten quemados. Por otro lado el descubrimiento del aguamiel es más bien tardío”, *op. cit.*, p. 83. Cfr. Oswaldo Gonzálves de Lima, *op. cit.*, p. 61.

²⁹ Oswaldo Gonzálves de Lima, *op. cit.*, 61.

Las pencas de cierto maguey silvestre fueron, según la tradición de algunos indios americanos, quemadas y semitostadas, de ellas emanaba una savia dulce que posteriormente comían como golosina.³⁰ De igual manera Bernal Díaz del Castillo, da cuenta de todas las mercancías que se vendían en el mercado de Tlatelolco, en la Ciudad de México, en esa gran plaza estaban "...los que vendían mantas de henequén y sogas y cotaras, que son los zapatos que calzan y hacen del mismo árbol, y raíces muy dulces cocidas y otras robusterías, que sacan del mismo árbol, todo estaba en una parte de la plaza en su lugar señalado;...".³¹ El asado o cocido de las pencas del maguey para extraerle su savia dulce, también es consignado por Francisco Javier Clavijero:

El maguey suministraba por sí solo todo lo necesario a la vida de los pobres. Esta planta servía de cerca a los sembrados; su tronco, de viga para los techos de las chozas, y sus hojas de tejas. De estas hojas sacaban papel, hilo, aguja, vestido, calzado y zogas. De su abundantísimo jugo hacían vino, miel, azúcar y vinagre. Del tronco y de la parte más gruesa de las hojas, cocida debajo de la tierra, hacían un manjar de no mal gusto...³²

Motolinía expresaba que el "metl es un árbol o cardo que en lengua de las islas se llama maguey, del cual se hacen y salen tantas cosas, que es como lo dicen que hacen del hierro; es verdad que la

³⁰ *Ibid.*, p. 58. Vestigios de aquellos dulces todavía se podían encontrar en ciertas tienditas y recauderías de la ciudad de Puebla a principios del siglo xx. "Se vendían las pencas u hojas de donde extraían el mezcal, las cuales tenían un dulce muy especial, éstas se chupaban o se comían y al mismo tiempo aportaban una buena cantidad de alcohol. También recuerdo como entre sueños que se vendía en esas recauderías, en canastos hechos con tiras de corteza de otate, en donde también se llevaba el pan, granos de maíz cubierto con una espesa miel de panela. A este dulce le denominaban *burros*. Ya no se conocen." Testimonio de don Alberto Martínez, pp. 8-9.

³¹ Bernal Díaz del Castillo, *op. cit.*, pp. 171-172.

³² Francisco Javier Clavijero, *Historia antigua de México*, México, Porrúa, vol. I, 1987, p. 232 ("Sepan cuantos...", 29).

primera vez que yo le vi sin saber ninguna de sus propiedades dije: 'gran virtud sale de este cardo'.³³ Además de describir minuciosamente a esta planta y de todas las virtudes que encarnaba, hace alusión al proceso de extracción del aguamiel:

Después que el *metl* o maguey está hecho y tiene una cepa crecida, córtanle el cogollo con cinco a seis púas, que allí las tienen tiernas. La cepa que hace encima de la tierra, de donde proceden aquellas pencas, será el tamaño de un buen cántaro, y allí dentro de aquella cepa le van cavando y haciendo una cavidad tan grande como una buena olla; y hasta gastarle del todo y hacerle aquella concavidad tardarán, dos meses más o menos según el grueso del maguey; y cada día de éstos van cogiendo un licor de aquella olla, en la cual se recoge lo que destila. Este licor, luego como de allí se coge, es como aguamiel; cocido y hervido al fuego, hácese un vino dulcete limpio, lo cual beben los españoles, y dicen que es muy bueno y de mucha sustancia y saludable... De este mismo licor hacen buen arropo y miel, aunque la miel no es de tan buen sabor como la de abejas; pero para guisar de comer dicen que es ésta mejor y es muy sana. También sacan de este licor unos panes pequeños de azúcar, pero ni es tan blanco ni tan dulce como el nuestro...³⁴

Entre los diversos tipos de agave emparentados con el maguey, de los cuales se obtenía savia dulce, se nos habla del agave mexicano. Gonzálves de Lima dice que el Dr. Francisco Hernández, protomédico general de las Indias, Islas y Tierra Firme del Mar Océano, nombrado así por el rey de España Felipe II, afirmaba que el *mexcalmetl* era una especie de maguey pequeña y verde y buena para comerse asada. El mismo autor hace referencia al origen del vocablo mezcal y dice los indios llamaban mezcal "a las cabezas

³³ Fray Toribio de Benavente (Motolinia). *Historia de los indios de la Nueva España*. México. Porrúa, 1990, pp. 197-198 ("Sepan cuantos...", 129).

³⁴ *Idem.*

asadas de pencas de cierto maguey que son dulces, y que todavía hoy se venden en los mercados"...³⁵

La miel que emanaba del maguey recién raspado y calentada al fuego en náhuatl se denominaba *necutlatotonilli*, las raspas del maguey para que fluya la savia *metzolli*, la flor de tuna *nochxóchitl* y *mexcalli* se denominaba a las pencas del maguey cocidas.³⁶

En esa búsqueda explicativa de por qué los hombres desde tiempos inmemoriales han buscado las savias dulces de las plantas, se han orientado diversas investigaciones.

Según un experimento realizado por Oswaldo Gonzálves de Lima consistente en destilar la savia de las hojas de maguey, por medio de un prolongado e intenso calor, obtuvo 9.2% de azúcares, en tanto que la savia fresca representó tan sólo el 7.7%. Otras pruebas con diferentes tipos de maguey, revelan que a través del calentamiento la concentración de la savia, es decir, el contenido de azúcar, se eleva considerablemente al de la savia fresca por extracción natural.³⁷ La cual demuestra que las pencas de maguey cocidas eran una forma antigua de proveerse de hidratos de carbono.

Beber es el digno complemento de comer, reza una consigna popular y así es. Los antiguos mexicanos deslumbraron a los españoles con su vasto mundo de alimentos y bebidas: las había espirituosas, para calmar la sed, para beberse en épocas especiales, pero sobre todo porque en estas latitudes había tal cantidad de frutos y savias dulces que permitían al hombre mesoamericano hacer múltiples combinaciones en donde lo dulce era el ingrediente principal.

Es el toque que vuelve a la bebida refrescante, apetitosa y deseada, además de proporcionar energía.

Es importante destacar el imperativo de extraer la savia de los vegetales, raíces, frutos, etcétera, como parte de una necesidad fisiológica que con el tiempo se convirtió, poco a poco, en una cultura de lo dulce. Ésta se fue entretejiendo paulatinamente. La distinción de sabores, se fue guardando en la memoria de manera

³⁵ *Ibid.*, pp. 58-59.

³⁶ Fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, Lib. VII, cap. p. 438.

³⁷ Oswaldo Gonzálves de Lima, *op. cit.*, p. 63.

inconsciente, de tal forma que con el paso del tiempo, el refinamiento del paladar, condujo a combinaciones de alimentos donde lo dulce jugaba un papel preponderante, además de que estas combinaciones con otros ingredientes no nada más intervenían en la comida cotidiana, sino que se reservaron para agradar, conquistar y elogiar a lo supremo, divino y digno de adoración. Así pues, la miel, las frutas y los alimentos dulces entran en lo que Carlos Zolla llama “una cultura de lo dulce”, en sus palabras ésta es “simultáneamente, más amplia y más restringida que una cultura alimenticia: lo que los hombres designan como ‘dulce’ no es sólo una materia nutriente, es un campo de valores; de otra parte, la ‘dulcería’ es un pequeño territorio (pese a la infinidad de materias dulces comestibles que se podrían nombrar) del mundo de la alimentación, de los ‘mantenimientos’”.³⁸

Miel de tunas

Las hambrunas que azotaron a los primeros pobladores mesoamericanos y las cíclicas depresiones alimenticias que padecían cuando ya estaban conformados como pueblos, llevaron a estos grupos de agricultores a tener un conocimiento preciso y minucioso de la naturaleza. Los cardos, por ejemplo, eran plantas de gran resistencia a cambios bruscos de clima y en las épocas de penurias, fungían coma sustituto de los alimentos y de las bebidas normales. No es casual que de ellos se obtuvieran tantos beneficios. Sobreponerse a la escasez y no tener qué comer debió de haber sido una de las mayores agonías por las que atravesó el hombre del México Antiguo y para que eso no ocurriera se aconsejaba a los jóvenes, según relata Sahagún: “Mirad hijos que tengáis cuidado de sembrar los maizales y de plantar magueyes y tunas, y frutales porque según lo que dijeron los viejos, la fruta es regocijo de los niños, regocija y mata la sed a los niños. Y tú muchacho, ¿no deseas fruta? ¿Dónde la has de haber si no la plantares y criares en tus heredades?”.³⁹

³⁸ Carlos Zolla, *op. cit.*, pp. 15-16.

³⁹ Fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, Lib. VI, cap. XVII, p. 344.

Gran desasosiego tuvieron los conquistadores al llegar a las Indias Occidentales cuando se adentraron en estas tierras y no encontraban alimento alguno. La sed acuciante y el hambre perentoria los hicieron comer algunas plantas de las cuales extraían jugos dulces. Bernal Díaz del Castillo menciona en sus relatos de conquista cómo sus compatriotas al no encontrar otra cosa que sus propios bastimentos en descomposición, más de uno de ellos murió envenenado.⁴⁰ Sin embargo, un instinto de sobrevivencia los llevó a consumir plantas que les proporcionaran nutrientes y así sobrevivir. Fray Toribio de Benavente, al referirse a las variedades de tunas que se encontraban en el Nuevo Mundo, dice que había unas:

muy coloradas y no son nada apreciadas, y si alguno las come es porque vienen primero que otras ninguna. Tiñen tanto, que hasta la orina del que las come tiñen, de manera que parece poco menos que sangre; tanto, que de los primeros conquistadores que vinieron con Hernando Cortés, allegando un día adonde había muchos de estos árboles, comieron mucha de aquella fruta sin saber lo que era, y como después todos se viesan que orinaban sangre, tuvieron mucho temor, pensando que habían comido alguna fruta ponzoñosa, y que todos habían de ser muertos; hasta que después fueron desengañados por los indios...⁴¹

Aunque el nopal y sus frutos en un principio les causaran horror, tal y como lo testimonia Sahagún al referirse al *nopalli* o nopal es *monstruoso ese árbol*,⁴² Gage dice que las tunas gozaban de más aprecio entre los españoles que entre la población nativa y de esta manera “la cultura beneficia siempre la calidad de los frutales”.⁴³

La fruta del nopal, la tuna o *nochtli*, era dulce y jugosa, por lo que en el mundo mesoamericano era preciada. La había: “amari-

⁴⁰ Bernal Díaz del Castillo, *op. cit.*, cap. CLXXX, p. 480.

⁴¹ Fray Toribio de Benavente, *op. cit.*, p. 140.

⁴² Fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, Lib. XI, cap. VI, p. 664.

⁴³ Thomas Gage, *Nuevo reconocimiento de las Indias Occidentales*, México, SEP 80-FCE, 1982, p. 191.

llas por dentro, ...coloradas, o rosadas, y éstas son de muy buen comer; ...moradas oscuras, blancas, que tienen el hollejo grueso y acedo, pero el meollo es dulce ...".⁴⁴ Algunas de estas especies se daban en forma silvestre como el *tenopalli* y su fruto *zacanochtli*, éstos se comían crudos o cocidos y, del *azanochtli*, fruto silvestre al igual que el anterior eran "... de muchos colores, unas blancas, otras coloradas, otras moradas; son muy dulces, son redondillas, tienen los granillos menudos ...".⁴⁵

La gran variedad de tunas y sus diferentes sabores y formas de consumo relatadas por Sahagún, nos sitúan nuevamente en el terreno de lo dulce y de su importancia en la vida de los habitantes del Nuevo Mundo.

Miel de cañas de maíz

La cosmogonía de los pueblos mesoamericanos, basada en la naturaleza, quedó plasmada en los códices que relatan las leyendas de su origen. El maíz, como planta que les proporcionó el sustento alimenticio pasó a formar parte de los mitos y leyendas de los diversos pueblos que habitaban la región. Este alimento de los dioses o Teocintle, se convirtió, junto con el chile y la calabaza, en la base de la dieta de los antiguos mexicanos. Las proteínas animales las tomaban de algunos insectos, aves, productos acuáticos y de mamíferos. Así pues, los pueblos prehispánicos se alimentaban de manera diversa. Por ejemplo, como resultado de sus observaciones botánicas descubrieron que el maíz era fuente de hidratos de carbono, que sirven de reserva para el momento en que se desarrollan los órganos florales. Para aprovechar la sacarosa acumulada ingeniaron métodos para que ésta quedara almacenada en grandes cantidades, mediante el procedimiento de castrar la planta. De esta forma tuvieron como resultado cañas de maíz tan dulces y sabrosas como las cañas de azúcar.

⁴⁴ Fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, Lib. XI, cap. VI, p. 664.

⁴⁵ *Idem.*

Indudablemente muchas de las plantas fueron recolectadas por sus tallos, otras por sus frutos, algunas eran más estimadas por su exquisito sabor, su potencial energético o hasta por la facilidad para la propia recolección.

La domesticación de plantas fue un largo proceso de conocimiento, selección y adaptación de la flora de la región. En Mesoamérica el despliegue de la agricultura, como una actividad importante dentro de la cultura alimenticia, fue lento y tardado.

La evidencia fósil más densa que se localizó en las cuevas de Tehuacán data de la fase arqueológica conocida como El Riego, 5 700 a.C. El Teozintle (*Zea Mexicana*), planta de la cual se cree evolucionó el maíz, presentaba en su aspecto primigenio pequeñas mazorcas con pocos granos. Las necesidades alimenticias de los grupos y el hábitat en el cual se movían eran factores determinantes para seleccionar qué cultivar. En el terreno de las especulaciones probablemente el hombre mesoamericano pensaba en el rendimiento de las plantas y por ello se decidió a cultivarlas, además de las ventajas de sabor y tamaño. La explicación proporcionada por algunos especialistas de por qué se cultivaba la planta del Teozintle queda fundamentada en los registros arqueológicos en donde se constata que “no fue el grano el motivo principal, sino los tallos jugosos, que para consumir su contenido ligeramente azucarado fueran masticados de la misma manera que los de maíz cuando éste apareció”.⁴⁶

El consumo de la miel de la caña de maíz fue primero que la ingesta de los granos de la mazorca. Estas cañas eran dulces, tiernas, jugosas y estaban protegidas por Xilonen, la diosa del maíz tierno. Se vendían en los mercados mesoamericanos y también cumplían su papel dentro de las ofrendas.⁴⁷

Con el maíz, fuente inagotable de platillos y bebidas en el Nuevo Mundo, se preparaba una gran variedad de atoles y tamales que se aderezaban con miel. Hacían bebidas exquisitas, por ejemplo, el atolli o atole, del cual había una gran variedad: *totonquiatoilli*,

⁴⁶ Luis González Quintero, *op. cit.*, p. 91.

⁴⁷ Fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, pp. 44, 570.

nequatolli, chilnecuatolli, quauhnextolli.⁴⁸ Estos alimentos además de prepararse cotidianamente, se vendían en los mercados:

El que vende atolli, que es mazamorra, véndelo caliente o frío. El caliente se hace de maíz molido, o tostado, o de las tortillas molidas, o de los escobajos de las mazorcas quemadas y molidas, mezclándose con frijoles, con agua de maíz aceda, o con ají, o con agua de cal, o con miel. El que es frío hácese de ciertas semillas que parecen linaza, y con semilla de cenizos y de otras de otro género, las cuales se muelen muy bien primero, y así el atolli hecho de estas semillas, parece ser cernido; cuando no están bien molidas hacen un atolli que parece que tiene salvado y a la postre le echan encima, para que tenga sabor, ají o miel.⁴⁹

Clavijero reconoce que esta bebida de maíz cocido y espeso, era para el gusto de los españoles “insípido”, sin embargo, reconocía en él propiedades nutritivas. Para los indios, dice el autor, “...son tan gustosas, que no pueden pasar sin ellas; éste era antiguamente y es hasta hoy su desayuno, y con él toleran las duras fatigas de la agricultura y de todos los empleos serviles en que se ejercitan”⁵⁰ Sin mencionar los nombres y maneras de preparar el atole, Clavijero señala que el doctor Hernández distinguía 17 especies de atole que preparaban los mexicanos, así como los aderezos y condimentos que los hacían mas sabrosos.

En las notas que complementan la obra del franciscano Sahagún, el señor Carlos Ma. Bustamante, dice que el *Tlacuilolotolli* parece ser la que hoy se conoce como punche poblano, manjar que se compone de maíz, azúcar, leche y agua de azar.⁵¹

⁴⁸ Sahagún menciona diferentes tipos de atole a los que se le agregaban variados condimentos, entre ellos la miel: el “*totonqui atolli*, mazamorra o atolli caliente: *nequatolli*, atole con miel: *chilnequatolli*, atole con chile amarillo y miel: *quauhnextolli*, que es hecho con harina muy espesa y muy blanca, hecho con *tequixquitl*”, *op. cit.*, p. 464.

⁴⁹ *Idem*.

⁵⁰ Francisco Javier Clavijero, *op. cit.*, p. 29.

⁵¹ Notas de Carlos Ma. Bustamante, en fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, p. 970.

Los tamales se preparaban de diferente manera y en ocasiones diversas, ya sea como alimento cotidiano a para alguna festividad religiosa, por ejemplo, para el décimo cuarto mes que llamaban *quecholli* preparaban tamales dulces y en los mercados vendían "...las mazorcas tostadas, y las tortillas de masa mezclada con miel, harina de maíz mezclada con miel, y cascos de calabaza cocidos,..."⁵² El *memeyallotl* era un tamal endulzado con miel de abeja, de maguey o de maíz; del maíz tostado y molido se preparaba un dulce llamado *pinolli*, el cual era sustento de los campesinos en las largas jornadas de trabajo, así como también para los viajeros, ya que era una mezcla de maíz y miel que no se echaba a perder fácilmente.⁵³

Miel de abejas, avispas y hormigas

En el Nuevo Mundo la domesticación de animales era, en comparación con el continente europeo, una actividad humana incipiente pues sólo se reducía a unos cuantos: "el guajalote, el perro—incluyendo una variedad comestible—, el pato, una gallinácea no bien identificada (probablemente la chachalaca), la abeja y, probablemente el ganso..."⁵⁴

La abeja o *pipiolli*, como se le denominaba en náhuatl, era diferente a la cultivada en Europa (*Apis mellifera*). Aquella pertenece a un género distinto llamado Melipona.⁵⁵ Las diferencias entre ambas radicaban en que la melipona carecía de aguijón, era considerablemente más pequeña y la construcción de sus colme-

⁵² Fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, pp. 139-140, 570.

⁵³ Eduardo Merlo, "El alimento que nos heredaron los dioses", en *Del vino. Especial gastronómico del estado de Puebla*, México, Publicación especial editada en México por Cabrera Blanco editores, s.f., pp. 6-9.

⁵⁴ Eli de Gortari, "III. El desarrollo de la ciencia indígena", en *La ciencia en la Historia de México. Vida y pensamiento de México*, México, FCE, 1963, p. 23.

⁵⁵ Heriberto García Rivas, *Cocina prehispánica mexicana. La comida de los antiguos mexicanos*, México, Panorama, 1988, pp. 100-102.

nas era, tanto en Brasil como en México en calabazas, bules o guajes, que probablemente existieron desde la Edad de Bronce.⁵⁶

La abeja en el México prehispánico tuvo una connotación mágicoreligiosa. En el libro sagrado de los mayas, *el Popol Vuh*, consta que los hombres que habitaron esas tierras consumían miel de abejas “juntaban su comida y la aderezaban conforme a las artes que habían recibido de las manos de sus mayores. Así la comían junto al fuego de sus casas, al lado de sus mujeres, de sus hijos y de los abuelos de sus hijos. Su vida era patriarcal. Se alimentaban con miel de abejas, carne de venado y grasa de tortuga y también endulzaban con miel el agua que bebían”.⁵⁷

Por otra parte, este inmenso mundo precolombino permeado de mieles es retratado por las crónicas españolas. Algunas veces las mieles eran adulteradas con ciertos ingredientes con la finalidad de obtener mayores beneficios económicos, redundando esto en el sabor:

El buen tratante de este oficio no adoba la miel con alguna cosa, sino que es como virgen así la vende, ora sea miel de abejas, ora de otro género, blanca o prieta. El mal tratante dáñala, mezclándola con cosas que la hacen espesa como son metzalli, que son raspaduras del meollo del maguey, y el agua mezclada con cal con que cuece el maíz, o con algunas raíces como son las de las malvas, y algunas semillas, las cuales molidas y mezcladas con la miel hácenla buena y espesa, o solamente le echa agua o lejía.⁵⁸

⁵⁶ Eva Crane, *op. cit.*, p. 178. Estas mieles las describió Lévi-Strauss diciendo: “mieles...- que tienen una riqueza y una sutileza que resulta difícil describir a quienes nunca las han probado, y que pueden llegar a parecer de un sabor casi insoportablemente exquisito. Un deleite más intenso que el que pueden proporcionar el gusto o el olfato, atraviesa las barreras de la sensibilidad y obnubila sus registros, hasta el punto de que quien come esa miel se pregunta si está saboreando una golosina o ardiendo en el fuego del amor”. Lévi-Strauss citado por Sidney W. Mintz, *op. cit.*, pp. 232-233.

⁵⁷ *Popol Vuh*, versión de Ermilo Abreu Gómez, Mérida, Dante, 1983, pp. 34 y 113.

⁵⁸ Fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, Lib. X, cap. XX, p. 568.

Con respecto a las abejas que hacían miel y de la diferencia entre ellas, Sahagún se encarga de hacer especificaciones puntuales que para este estudio son valiosas.

Hay unos abejones en esta tierra que hacen miel y hacen cuevas en la tierra, donde hacen miel; es muy buena miel la que hacen; ...Hay otra manera de abejas que son menores que las ya dichas; también hacen cuevas para hacer miel y hacen miel muy amarilla, [que] es buena de comer. Hay otras abejas que hacen miel en los árboles. Hacen una caja a manera de alquitara, y dentro hacen sus panales e hinchelos de miel; ...labran como las abejas de Castilla, [y] hacen muy buena miel.⁵⁹

Clavijero registra por lo menos seis diversas especies de abejas:

La primera es de las más comunes de Europa, de las que no se diferencia ni en la magnitud y color ni en su naturaleza y costumbres, ni en la calidad de la miel y de la cera que fabrican. La segunda especie es de unas semejantes en todo a las antecedentes, pero sin aguijón. De esta especie son las de Yucatán, que fabrican la celebrada miel de *estabentún*, que es clara, muy aromática y de un gusto superior a cuantas especies de miel conocemos... La causa de su excelencia es el fabricarla aquellas abejas de una flor blanca semejante al jazmín y muy olorosa, que se da en los meses de septiembre y octubre, nombrada en aquella península *estabentún* cuyo nombre pasó también a la miel. La tercera especie es de una abeja semejante en la figura a las hormigas aladas, pero menores que las abejas comunes y sin aguijón, que son propios de los climas templados, fabrican unos panales de la magnitud y figura de un pan de azúcar y a veces mucho mayores, los cuales forman pendientes de los riscos y de los árboles, especialmente de los encinos. El panal se compone de varios departamentos... (llenos) de una miel algo parda, pero de excelente gusto... La cuarta especie es de unas abejas amarillas menores que las comunes y armadas como ellas de aguijón, que fabrican unos panales largos y angos-

⁵⁹ *Ibid.*, p. 657.

tos, pero su miel es inferior a las antecedentes. Las de la quinta especie,... su miel es ácida y un poco amarga. La Tlalpipiulli, que hace la sexta especie, es negra y amarilla, de la magnitud de las comunes, pero sin agujón.⁶⁰

Los mexicanos usaban diversos vocablos para designar a las especies de avispas que fabricaban miel, por ejemplo: *quetzalmiahuatl* muy parecida a las abejas comunes europeas y la *xicotli* que hacía una miel dulce.⁶¹

c) Remedios a base de miel

El amplio espectro de lo dulce en las culturas mesoamericanas invadió, no sólo el terreno de las comidas, bebidas y frutas, sino el de los remedios para aliviar males menores. En el apartado que se refiere a las enfermedades, en el libro del padre Sahagún, se registra a la miel como un medicamento que se prescribía en casos muy concretos:

Contra la enfermedad de las postillas de las narices que proceden del caminar, y del demasiado sol, se ha de tomar la raíz llamada iztacpatli, y mezclarse con cierta hierba llamada chichipiltic, y con los inciensos de la tierra echados en agua e incorporados, y lavarse con el agua las narices, y después de beber el zumo de los tomates amarillos, y con él lavarse las narices, los labios y los dientes, o tomar un poco de miel de abejas o de maguey, o axin que es un ungüento amarillo, y untarse las narices con él.

La ronquera se suele curar con frotarse la garganta con ulli y beber la miel de abejas, y hacer echar algunas gotas de la dicha miel en las narices.

⁶⁰ Francisco Javier Clavijero, *op. cit.*, Lib. I, pp. 39-40.

⁶¹ *Ibid.*, p. 191.

La cortadura y herida de las narices, habiéndose derribado por alguna desgracia, se ha de curar cociéndose con un cabello de la cabeza y poner encima de los puntos y herida, miel blanca mezclada con sal ...

Cuando se levantan los cueros de los labios por demasiado frío, y calor, se han de curar con la miel blanca, o la miel de maguey untándose, a con el ulli derretido...

Las mordeduras de la lengua se curan con el agua de chile cociéndose, y echar una poca de sal, y untarla con la miel blanca o con la de maguey.⁶²

Fray Toribio de Benavente dice que las mujeres indígenas después del parto no consumían “torrejas, ni miel, ni otros regalos de parida”,⁶³ sino que inmediatamente bañaban a sus críos. Con esta referencia se puede pensar que en España era una costumbre generalizada el que las púerperas consumieran alimentos dulces como un agasajo a su condición de madres o como un alimento vivificador.

d) La miel en los ritos

Dentro de los numerosos cultos destinados a sus incontables dioses, se encuentran los ritos acerca de la comida, y en particular sobre los alimentos dulces, los cuales ejercían efectos sobre los hombres, ya sea para acercarlos a lo divino, modificar sus conductas, mantener su salud o curar sus enfermedades.

Los alimentos, según la deidad con la cual se le identificaban eran, objeto de culto y veneración; en algunas ocasiones su consumo era restringido y en otras momentos podía comerse cuanto se deseara, según la celebración. El culto religioso, en este sentido, oscilaba entre la frugalidad y el dispendio, entre lo permitido y lo sancionado.

⁶² Fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, Lib. X, pp. 588-589.

⁶³ Fray Toribio de Benavente, *op. cit.*, p. 59.

Las restricciones alimenticias debieron ser duras y penosas, al respecto fray Toribio de Benavente dice que:

Ayunaban todos aquellos cuatro años, en los cuales se abstentían de carne y de pescado, de sal y de aji; no comían cada día más de una sola vez a medio día, y era su comida una tortilla, que según señalan, sería de dos onzas, y bebían una escudilla de un brebaje que se dice atolli. No comían otra cosa, ni fruta, ni miel, ni cosa dulce, salvo de veinte en veinte días que eran sus días festivos, como nuestro domingo a nosotros....⁶⁴

Uno de los alimentos que formaba parte de la vida religiosa del hombre prehispánico era el *huautli* o amaranto de cuya semilla se hacía una pasta o masa que llaman *tzucalli*.⁶⁵ con la que se moldeaban figurillas para adorar al dios Huitzilopochtli. Con anticipación, las mujeres “molían mucha cantidad de la semilla de bledos que ellos llaman *huauhtli*, juntamente con maíz tostado. Después de molido, amasábanlo con miel negra de los magueyes. Después de amasado, hacían un ídolo de aquella masa”.⁶⁶ Este alimento semejava la carne y los huesos de Huitzilopochtli.

En la celebración del Hueytozotli hacían una ofrenda:

Molían un poco de maíz frangollado y mal molido, y revolvíanlo con semilla de bledos, tostada y amasábanlo una harina con la otra, echándole miel en lugar de agua, y hacían un pan que se llamaba en la lengua *tamalli*. Y por el propio nombre de este género de pan se decía *Tzocoyotl*, que es como nosotros decimos por este vocablo diminutivo “bollitos”. El cual género de pan no sólo se hacía para ofrenda,

⁶⁴ *Ibid.*, pp. 41 y 44.

⁶⁵ Según Durán el “*tzoalli* son (*sic*) un pan que hacen estos naturales de semillas de bledos y maíz, amasado con miel negra, que hoy en día se come como golosina y cosa preciada entre ellos. Era antiguamente tenida en gran reverencia y era materia con que se fabricaban los dioses, y después, en habiéndose adorado, y sacrificio ante ellos, y hécholes las ceremonias los repartían entre sí a pedazos, y lo recibían en nombre de carne del dios y comulgaban con ella, todas las veces que se lavaban primero por mandato de los sacerdotes”, *op. cit.*, p. 156.

⁶⁶ *Ibid.*, p. 28.

pero también para comer este día, pues era ceremonia de su religión que no se había de comer otro pan.⁶⁷

También consumían pedazos de calabazas cocidas con miel, antecedente de nuestra calabaza en tacha que tanto es apreciada en la celebraciones de *Día de Muertos* para el 1 y 2 de noviembre.

En los festejos al dios Huitzilopochtli, los aztecas consumían “unos honguillos negros que ellos llamaban *namacatl*, [que] embo-rrachaban y hacen ver visiones, y aun provocan la lujuria; esto comían antes de amanecer, y también bebían cacao antes de amanecer; aquellos honguillos [los] comían con miel, ...”.⁶⁸

Los aztecas rendían culto al dios Xiuhtecutli también llamado Cuezaltzín a Huehueteotl. Sahagún dice que éste “hace la sal y la miel espesa, y el carbón y la cal”, también “guisa las viandas para comer, asando y cociendo y tostado y friendo”.⁶⁹

e) *La miel de las frutas*

Las frutas, universo que se filtra en los pocos documentos precolumbinos sobrevivientes a la conquista, despliegan con detalle la diversidad de plantas que servían al hombre para su alimentación. Las crónicas y relatos de soldados españoles, de frailes, de botánicos, de naturalistas, de viajeros, etcétera, dejan en sus escritos, frescos inmensos de las frutas oriundas del Nuevo Mundo. Tiempo, paciencia y gran conocimiento de la naturaleza fueron los ingredientes principales para que en Mesoamérica se pudieran cultivar estos alimentos, de los cuales emanaban sabores dulces y agradables, apreciados por sus cualidades refrescantes.

Las frutas exóticas de aspecto no muy agradable, fueron motivo de abundantes descripciones en donde se detallan olores, sabores, formas, texturas y colores.

⁶⁷ *Ibid.*, p. 251.

⁶⁸ *Ibid.*, p. 505.

⁶⁹ *Ibid.*, p. 39.

Mientras los españoles culminan con la contienda bélica tuvieron que ajustar su patrón a los productos ya existentes. Si los peninsulares tuvieron que aceptar los alimentos que les ofrecían los indios, éstos a su vez también se vieron sometidos a un proceso de transculturación alimenticia al sembrar y consumir productos de ultramar. Así sucedió con las cañas de azúcar que después de un tiempo, los indios las cultivaban "...y las venden en sus mercados todo el año como cualquier otra fruta".⁷⁰

Conocerse a través de la comida fue uno de los tantos impactos culturales que ambos grupos enfrentaron. Sahagún cuenta cómo Moctezuma envía a un grupo de indios a que visiten las barcas de los españoles, pues teme que sea Quetzalcóatl el que ronde por las costas. Los emisarios regresan y le platican todo lo que allí vieron: "En cuanto a sus alimentos humanos: grandes, blancos, no pesados, cual si fuera paja. Cual madera de caña de maíz, y como médula de caña de maíz es su sabor. Un poco dulces, un poco como enmelados: se comen como miel, son comida dulce".⁷¹

La conquista enfrenta a los cronistas españoles con una gran variedad de alimentos que en sus relatos no pueden pasar por alto. Con todo y lo raro que les parecen las frutas del Nuevo Continente, no se cansan de hacer exhaustivas descripciones de las diversas variedades de zapote, aguacate, tejocote, capulín, ciruelas, chirimoyas, llamadas por Sahagún "manjar blanco".⁷² Asimismo, las raíces como el camote, la yuca y otras quedan plasmadas en los testimonios de aquellos hombres. Hasta se permitían bromas no muy agradables. Sahagún dice que tomaban las tunas en unas servilletas, donde las espinitas de éstas quedaban en el lienzo, mismo que después daban al incauto para que se limpiara la boca, llenándose de esas finas espinitas.⁷³

⁷⁰ Fray Toribio de Benavente, *op. cit.*, p. 158.

⁷¹ Fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, Lib. XII, cap. VII, p. 766.

⁷² Le llamaban los españoles a la chirimoya, manjar blanco por parecerse al postre blanco que preparaban con pechugas de capón, leche, arroz, azúcar y agua de rosas. Notas de Carlos Ma. Bustamante, en fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, p. 525.

⁷³ *Ibid.*, pp. 191-192, 663-666.

Todas estas frutas tienen como común denominador el ser dulces, se les puede ingerir crudas, cocidas y asadas. De cualquier forma son apetitosas y succulentas.

f) Tributo y comercio de la miel

Los libros precolombinos son una fuente documental importante de datos que nos acercan a la vida cotidiana de esos pueblos, en particular se destacan las formas comerciales y tributarias que los grupos sojuzgados al imperio tenochca tenían que entregar periódicamente al Tlatoani.

Los relatos que legaron los españoles referentes al comercio en los grandes mercados aztecas, asombran por lo prolífico y por la variedad de mercancías que podían encontrarse. Algunos productos de la tierra fungieron en la vida del hombre americana como moneda, alimento, condimento o medicina, como fue el caso del cacao y de la miel, que ya fue descrito. Cada provincia, ciudad o población tenía la obligación de dar una o dos veces al año una cierta cantidad de productos a artículos. La lista que proporciona el Códice Mendocino, cuya base documental fue la Matrícula de Tributos, registra entre otros productos la miel de abejas y de maguey.⁷⁴ De los cuatro puntos cardinales y de los lugares más apartados del territorio mesoamericano llegaban los productos a la mesa del altísimo. Durán dice que los pueblos, sobre todo los de tierra caliente:

tributaban de todos cuantos géneros de fruta hay en aquellas provincias: piñas, plátanos, anonas, mameyes, de otros mil géneros de zapotes, y golosinas que en aquellas provincias se crían guayabas, peruétanos, zapotes amarillos y negros y blancos, aguacates, batatas de dos y de tres géneros. En fin, imagínese todo lo que se pueda

⁷⁴ Salvador Novo, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la Ciudad de México*, México, Porrúa, 1976, p. 10.

imaginar que en esta tierra podrá haber que tanto se tributaba en México. Hasta panales de miel y las mismas abejas en sus colmenas; grandes cántaros de miel y de esotra prieta.⁷⁵

Thomas Gage visitó la provincia de Yucatán y en sus memorias registra que los pueblos indios de la región comerciaban con miel, cera, cueros, azúcar y muchos productos más. Dice que para el año 1632, una década después de consumada la conquista,

los habitantes de ese país [Yucatán], estuvieron a punto de levantarse contra el gobernador de la provincia, porque los vejaba amargamente obligándoles a venderles sus pavos, sus gallinas, su miel y su cera; les daba el mismo precio que se le antojaba, y luego les revendía a un precio exorbitante lo mismo que les había comprado, enriqueciéndose de ese modo a costa de ellos.⁷⁶

⁷⁵ Fray Diego Durán, *op. cit.*, pp. 208-209.

⁷⁶ Thomas Gage, *op. cit.*, p. 237.

Capítulo Dos

Espacios de mestizaje del dulce en la Puebla de los Angeles

Es importante destacar el papel fundamental que desempeñó el azúcar en la creación de la dulcería, ya que gracias a este producto principalmente, sin menospreciar a otros edulcorantes, surgió el dulce.

El sabor dulce es una de las sensaciones procedentes del sentido del gusto más agradables para el hombre. Por eso la historia de la humanidad está indisolublemente ligada, entre otras cosas, al consumo de productos, materias e ingredientes dulces.

Con el descubrimiento del fuego y de los primeros utensilios para la cocción de los alimentos, se ideó mezclar las frutas con el edulcorante más natural, la miel, con la intención de hacer preparados que combinaran, por un lado, un sabor agradable, y por el otro, hicieran que su conservación y duración fueran más prolongada.

Se cree que las conservas más antiguas se obtuvieron aprovechando el calor del sol, es decir, secando los frutos que de esa forma adquirirían un cierto sabor azucarado. Pero fue con la aparición del azúcar que se potenció la importancia de los dulces en la dieta humana, no tanto como golosina, sino como concentrado energético y un método eficaz de preservación y conservación de los frutos maduros en espera de las estaciones en que son producidos por la naturaleza.¹

El azúcar es un alimento energético fácilmente utilizable por el organismo, "Entre sus propiedades fundamentales se cuenta la de cristalizar en estado puro bajo la forma de prismas romboidales

¹ Enza Candela Bettelli, *Mermeladas y confituras. Historia, recetas, tentaciones en un frasco de dulzura, en un tarrito de felicidad*, España, Mondadori, 1987, pp. 197-198 (Pequeños placeres, 16).

oblicuos, brillantes, inodoros, muy higroscópicos y de un sabor marcadamente dulce".²

Pero la caña de azúcar y la miel no han sido los únicos edulcorantes que han acompañado al hombre a lo largo de la historia. En Europa, desde el siglo XIX, se descubrió y perfeccionó la extracción de azúcar de remolacha por medio de un procedimiento industrial. De la misma manera se obtuvo también del arce, de las coníferas de Europa y América del Norte, otra variedad: el azúcar de maple. Planta productora de una savia que, calentada y batida, proporciona un azúcar muy apreciada en Canadá. En países del sudeste asiático y del Pacífico, se extraía igualmente una savia de ciertas variedades de palmas con las que se preparaba azúcar.³

En el capítulo uno de este trabajo se presenta la importancia de los azúcares en los albores de la humanidad así como su obtención y empleo. En el Viejo Continente la miel de abeja y la caña de azúcar fueron los edulcorantes por antonomasia. En Mesoamérica existieron otras fuentes de producción de azúcares concentradas en plantas, frutos e insectos pero desplazados con el arribo de la caña de azúcar a América. La gramínea pronto tomó auge y adquirió carta de naturalización.

Antes de que el azúcar fuera producto de los ingenios y de que pasara a formar parte de la dieta cotidiana del hombre hubo de transcurrir mucho tiempo. Los hindúes que fueron los primeros en lograr la refinación y cristalización del jugo, se percataron que la sacarosa transformada en estas condiciones resultaba de tan alto precio, que sólo la emplearon en preparaciones medicinales y, excepcionalmente, para endulzar algunos platillos.⁴ Tanto era el prestigio del azúcar en Europa que incluso sabios del siglo XVI buscaban a través de la prolongada cocción de algún fruto y el azúcar, el principio de la transformación de las sustancias con el fin de encon-

² Horacio Crespo *et al.*, *Historia del azúcar en México*, t. I, México, Azúcar S.A./FCE, 1988, p. 407.

³ Henri Dupin, *op. cit.*, pp. 136-139.

⁴ Vilardel, "Confitería artesana", en *La confitería española*, Barcelona, núm. 462, diciembre, año XLVI, 1975, p. 57.

trar el elixir de la vida y de la piedra filosofal.⁵ Los árabes introdujeron en su culinaria los sabores dulces, ya sea el azúcar o la miel. El azúcar estaba considerada como una especia a la que agregaban en sus numerosas salsas y aderezos para acompañar a la carne.⁶

Algunas medicinas o concentrados de hierbas sumamente amargas recibieron un baño de azúcar o confite,⁷ para hacer más accesible su ingestión, pues lo dulce “suaviza lo áspero y dulcifica lo amargo de ahí su necesario uso en la preparación de muchos remedios”.⁸ Estos antiguos procedimientos aún hoy son utilizados por los modernos laboratorios de medicina.

En un principio, el uso del azúcar quedó circunscrito a los boticarios y a los importadores de especias, posteriormente se les unieron los artesanos dulceros cuando dejaron de formar parte de las cortes reales y se establecieron por cuenta propia.⁹ Poco a poco los campos de acción de todos aquellos que empleaban el azúcar en sus actividades se definieron y delimitaron. Para 1729 el *Diccionario de la Real Lengua Española* definía al confitero como aquel que tenía por oficio “hacer y vender toda suerte de dulces y confituras... y esto mismo mandamos que se entienda y extienda a los Boticarios... y a los especieros, confiteros, y otras personas que tienen tiendas de cosas de comer”.¹⁰

Los boticarios, que por lo regular tenían una formación académica o se habían formado a la sombra de algún maestro o tutor en el oficio, fueron quienes comercializaron, en un principio, el azúcar. Algunos la purificaban a tal grado que formaban cristales de

⁵ Enza Candela Bettelli, *op. cit.*, p. 22.

⁶ Xavier Domingo, “La cocina precolombina en España”, en Janet Long (coord.), *op. cit.*, pp. 21-23.

⁷ El *Diccionario de la Real Lengua Española* para el año de 1729, definía el término *Confitar* como el arte de “Cubrir o bañar con azúcar alguna fruta, semillas u otra cosa semejante”.

⁸ *Galería industrial o aplicación de los productos de la naturaleza a las artes y oficios*, Madrid, Impr. De Bernal, 1825, p. 37.

⁹ Vilardel, “Confitería artesana”, en *La confitería española*, Barcelona, núm. 473, noviembre, año XLVII, 1976, p. 94.

¹⁰ *Diccionario de la Real Lengua Española*, 1729.

azúcar parecidos al cuarzo con los cuales preparaban infinidad de remedios curativos.¹¹

Con el tiempo los ingenios, sobre todo en América, se convirtieron en grandes fábricas en las que se le daba al azúcar diversos grados de purificación. Los más usuales en el arte repostero confiteril eran:

- 1) azúcar moreno 'roigo a terciado'
- 2) azúcar blanco cristalizado 'blanquilla'
- 3) azúcar de pilón 'pile'
- 4) azúcar refinado
- 5) azúcar cortadillo
- 6) azúcar polvo 'lustre'.¹²

Con el azúcar se fabricaba toda especie de golosinas, pastas y conservas que preparaban los confiteros con frutas, raíces, jugos, etcétera. También intervenía en la confección de licores, ratafias y jarabes. Pero es en la dulcería mestiza en donde el azúcar encuentra su máxima expresión.

A. La caña de azúcar: una larga travesía hacia América

En la unidad anterior se ha descrito la presencia de la miel tanto en el mundo antiguo como en nuestro país y se ha destacado el primordial sitio que ella ocupó en la aplicación y consumo de lo dulce

¹¹ En Puebla para los años 20 de este siglo se empleaba la conocida azúcar cande "la cual fue muy popular y socorrida por la población: era un azúcar cristalizada y purificada al máximo hasta el grado de tomar la apariencia de un vidrio. Ésta se dejaba cristalizar sobre pequeños trozos de mecate de ixtle y se le dejaba ese color blanco o se le daba un ligerito color rosa. Tenía muchos usos. Antes se empleaba para los remedios, en la actualidad es un tanto difícil encontrarla. Esta azúcar debió haber sido procesada en algunas fábricas, pues no creo que haya sido producto de trapiche o ingenio azucarero". Testimonio de don Alberto Martínez, pp. 44-45.

¹² Vilardel. *op. cit.*, p. 57.

entre las culturas de Mesoamérica. Asimismo, se ha destacado el lugar que las plantas autóctonas ocupaban en cuanto a la producción de jugos dulces: la caña de maíz, el maguey, los nopales, las tunas, el mezquite, etcétera. Pero como no es la miel de las abejas, de las avispas o de cualquier otro insecto que la produzca, ni siquiera la de las plantas arriba citadas lo único que en la naturaleza aporta dulzor, o más técnicamente, sacarosa, es necesario hacer referencia a otra fuente natural de lo dulce, la más importante después de las abejas: la caña de azúcar.¹³

El origen de la caña de azúcar es aún incierto, algunos investigadores lo sitúan en el Archipiélago del sur.¹⁴ Pero fue en la India, hasta donde se sabe, donde se dio por vez primera el proceso de elaboración de la caña de azúcar. Esto se deduce, entre otros datos, del proporcionado por la etimología de la palabra sánscrita *sakara* o *sakkara*; los árabes difundieron la palabra *súkkar* por Europa a través de España, y por esa la encontramos en el italiano como *zuchero*, *sugar* en inglés, *sucre* en francés, *azúcar* en portugués, *zucker* en alemán y en ruso, *sájar*.

El primer registro confiable acerca del cultivo de la caña de azúcar lo proporciona Nearco, comandante de una expedición de Alejandro Magno, quien visitó el valle del Indo en el año 325 a.C. Parece ser que la caña estaba bien aclimatada a esas tierras. De allí, según parece, atravesó el mar Arábigo cerca del año 100 a.C., llegando hasta las costas del mar Rojo.

¹³ Braudel caracteriza a la caña de azúcar igual que al té y a la vid, como plantas de alta civilización, ya que cada una tuvo su propia área geográfica, donde su cultivo muy antiguo, se fue transformando y perfeccionando poco a poco. F. Braudel, *Bebidas y excitantes*, México, CNCA/Alianza Cien, 1994, p. 46.

¹⁴ La clasificación inicial del género *Saccharum*, la llevó a cabo en 1928 Jeswit, un botánico de Java; él mismo localizó después en Nueva Guinea otra especie la *Saccharum robustum*. El norteamericano doctor E. W. Brandes, descubrió también en aquellas regiones otra especie silvestre, la *Saccharum spontaneum* y encontró más tarde una tercera especie, la *Saccharum officinarum*. De ésta se obtenía el azúcar como producto industrial y fue la que se difundió por la ruta del Oriente y por todo el mundo occidental. Horacio Crespo et al., *Historia del azúcar en México*, t. I, México, FCE, 1988, pp. 22 y ss.

Fueron los árabes los que se encargaron de difundir a través de sus territorios conquistados el cultivo de la gramínea y la cultura del dulce. Invaden Egipto en 640, a Marruecos en 682, dominaron todo el norte de África, y a las islas ubicadas entre tierras; en 644 invaden Chipre, en 655 Sicilia y Rodas, en 823 Creta y por último Malta en 870.

Por el año 708, la caña de azúcar y las especias viajaron a España cuando los árabes conquistaron ese territorio y se instalaron ahí por ocho siglos. Difundieron su cultura por todo el mundo mediterráneo y por eso, bajo la influencia musulmana los habitantes de esta zona integraron a su dieta el azafrán, la pimienta negra, la nuez moscada, la canela, el ajonjolí y el azúcar.

Desde su nacimiento el azúcar fue objeto de lujo, su precio era tan elevado que pocos tenían acceso a ella. Su consumo no se generalizó sino hasta bien entrado el siglo XIX.¹⁵

A partir del siglo XVI el azúcar fue clasificada dentro del universo de las especias,¹⁶ se empleaba para dar sabor a los alimentos, con frecuencia, al final de la cocción. Pero, no hay que olvidar que aún en el siglo XVII no se distinguía entre platos dulces o salados y ambos se servían al mismo tiempo.

En ese proceso de asimilación natural de todo factor que se va integrando a una determinada cultura, puesto que ya existía el arte de 'confitar', o sea el de preparar las frutas, flores u otros alimentos con miel o mosto cocido, el azúcar se comenzó a emplear en la confección de confituras o licores, es decir, en el arte de las conservas, que en latín se conocían como *bellaria*, y se servían con la *mensa secunda*, esto es, en el momento del postre.¹⁷

Por sus cualidades químicas reales o supuestas en aquel tiempo, el azúcar pasó a ser también un importante ingrediente dentro de la farmacopea. Y los griegos que la denominaron *sal indica* o *sal dulce* por su consistencia¹⁸ la empleaban para la elaboración

¹⁵ Horacio Crespo *et al.*, *op. cit.*, p. 25.

¹⁶ *Idem.*

¹⁷ Enza Candela Bettelli, *op. cit.*, p. 16.

¹⁸ Horacio Crespo, *op. cit.*, p. 25.

de medicinas, entre ellas, una bebida a base de agua y azúcar, que Dioscórides recomendaba para el intestino obstruido.¹⁹

Por estas razones y por el hecho de monopolizar el tráfico y la comercialización, el azúcar fue para los árabes una fuente de riqueza, ellos la extendieron por el continente y las islas del sur de Europa. Pero en el año 900 firmaron con Venecia un acuerdo comercial, por el cual, desde ese momento, Venecia se convirtió en la capital del azúcar.²⁰

Posteriormente en los siglos XV y XVI, con la expansión marítima que alcanzaron los portugueses e italianos, viajeros del medioevo, un nuevo mundo empieza a ser descubierto y con ello las rutas comerciales por las cuales transitaron, no sólo las especias, sino la cultura de los pueblos en contacto, y como los españoles ya conocían muy bien el azúcar, en el segundo viaje que Cristóbal Colón hizo a América en 1493, trajo la caña de azúcar y la introdujo en las Antillas. Años más tarde, en 1532, el príncipe portugués conocido como Enrique el Navegante, hizo llegar la caña de azúcar a Madeira, “la primera isla azucarera del Atlántico, y desde allí pasó a las Azores, las Canarias, Cabo Verde, Santo Tomé. La expansión portuguesa extendió el cultivo de la planta a Brasil”.²¹ Y finalmente, Hernán Cortés la introduce a México a fines del primer cuarto del siglo XVI.

a) La caña de azúcar en Nueva España

La introducción del cultivo de la caña de azúcar en Nueva España constituyó un hecho de enorme importancia, pues sobre todo en el centro y sureste del país acabó por convertirse en una actividad agrícola, industrial y comercial de vastísimos alcances en el territorio conquistado. De herencia arábica andaluza, el cultivo de la caña

¹⁹ Enza Candela, *op. cit.*, p. 16.

²⁰ *Ibid.*, p. 17.

²¹ Horacio Crespo, *op. cit.*, p. 26.

de azúcar se importó y se extendió por el Nuevo Mundo trayendo consigo también, la tecnología para su cultivo y fabricación.

La asimilación del cultivo no fue, desde luego, rápida y sin dificultades. En general, la aclimatación de animales, plantas y semillas fue un proceso lento y dilatado, la caña de azúcar no fue la excepción; hubo de transcurrir su tiempo mientras se dominaban las condiciones climáticas y edafológicas para su explotación intensiva. Sin embargo, se han encontrado documentos coloniales que muestran, para 1524, la existencia de sembradíos de caña en Santiago Tuxtla, Veracruz, a orillas del río Tepengo.²²

La presencia de la caña de azúcar sólo puede verse bajo la lente del proceso de conquista. Como muchos cultivos, el de la caña de azúcar estuvo, en un principio, destinado a satisfacer las demandas de los españoles, y pese a las problemas de aclimatación se estimuló a tal grado su crecimiento, que acabó por desplazar plantaciones que antes habían ocupado las tierras productivas mesoamericanas, a consecuencia de lo cual quedaron segregados el algodón y otros cultivos indígenas como el chile, el tomate, chilacayotes y en menor medida el frijol y el maíz.²³ Como se sabe, los indígenas fueron la mano de obra obligada e inmediata que se integró al trabajo en el campo, por lo tanto, acabó por ser empleada en gran cantidad para el cultivo de la caña; razón por la cual, los sembradíos crecieron donde había grandes asentamientos humanos y condiciones climáticas idóneas. Por eso, por sus características físicas y de población necesarias fueron, entre otros estados, Puebla y Morelos las regiones más adecuadas para la explotación

²² *Ibid* p. 36.

²³ A fines del siglo XVI don Gaspar de Zúñiga, conde de Monterrey, dictó varias medidas para la regulación de la industria azucarera, pues competía con los cultivos de trigo y maíz. Argumentaba que el azúcar era "el género menos necesario a la república que otros y de que ha venido a haber cantidad muy sobrada de la que es menester para usos forzosos de la república sin que de esto resulte bajarse el precio, antes irse encareciendo con el abuso que la gente en común va haciendo de los azucareros para golosinas y bebidas, unas en que no es necesario esta mezcla, y otros en que se debe cargar, con exceso de ella, y por ventura otras en que son de inconveniente en especial para algunas maneras de personas y estados". S. Zavala y M. Castelo citado por Horacio Crespo *et al.*, *op. cit.*, p. 76.

de cañaverales que se fueron extendiendo después a zonas de clima cálido, en las que era conveniente una población más acostumbrada al calor y al clima tropical. Esa población fue la que integraron más tarde los esclavos negros traídos del África.

Entre las prominentes impulsores del cultivo de la caña en la Nueva España ocupa un lugar preponderante Hernán Cortés, quien junto con otros encomenderos detentó grandes extensiones de tierra para su desarrollo. Hábil para todo lo que fuera comercio, cuando el mercado interno se vio abastecido, dispuso convertir el azúcar en dulces y conservas, "... que, al parecer, tenían más éxito ...".²⁴ Agregó azúcar a las frutas que para ese tiempo —mediados del siglo XVI— ya se habían aclimatado y decidió exportar, principalmente al Perú, azúcar y manufacturas de lujo que demandaba de Nueva España.

La primera carga que salió fue en 1554. El galeón Santa Cruz partió del puerto de Huatulco "... en el cargamento del marquesado figuraban 45 arrobas de este producto (azúcar), además de 504 de membrillo y durazno seco preparados como jalea, 621 de sebo, 96 de membrillo entero ...".²⁵

Parece ser que en esta experiencia no se obtuvieron los resultados deseados porque el azúcar se destinó para

volver a preparar en Lima la jalea que se había secado en el trayecto. Resulta interesante que se mencione la existencia de un dulcero especializado que se encargó del trabajo. Frente a las dificultades de vender membrillo como fruta, se ordenó al dulcero que preparara más jalea, vendida luego en paquetes en una tienda abierta para ese propósito. Finalmente hubo un pleito con el dulcero acusado por Ladrón de Guevara [capitán del barco] de dañar intencionalmente las jaleas para volver a prepararlas.²⁶

Un año después, para 1555, se realizaba el segundo viaje: la carga principal constaba de 101 arrobas de sebo, 1 mula, 423.5 arrobas

²⁴ *Ibid.*, p. 264.

²⁵ *Ibid.*, p. 263.

²⁶ *Idem.*

de membrillo entero y en conserva.²⁷ La expedición fue un fracaso y el Marquesado del Valle renunció a seguir enviando mercancía por cuenta propia. Posteriormente se realizó un tercer viaje con mercancía diversa de diferentes comerciantes. El Marquesado era osado e insistió una vez más. Se asoció con otro comerciante, Pedro del Río, "... quien se encargaría de la operación en Lima. La parte más importante de la mercancía consistía en azúcar, 248 arrobas de conserva de membrillo y durazno, 102 de membrillo entero y 18 de azúcar con sabor a rosas. La evidente afición por los dulces en el Perú, demostró que ya en los primeros viajes, garantizaba un mercado seguro para estos productos...".²⁸ Esta actividad se prolongó en la década de 1560-1570 a lo largo de la cual exportaban dulces y jaleas al Perú. A fines del 70 se cancelaron las licencias.²⁹

Aquí es necesario considerar varios aspectos que nos dan una idea de la génesis del dulce en Nueva España: La presencia de maestros artesanos vinculados con los ingenios y trapiches,³⁰ portadores de una técnica y métodos españoles de preparar dulces que con el tiempo dieron lugar a la tradición dulcera mexicana. El mestizaje de frutas, semillas y el tipo de dulces que se preparaba, todo para el gusto de los españoles, y la abundancia de materia prima que al satisfacer las demandas del mercado interno podía ser empleada de múltiples maneras, como la elaboración de jaleas y conservas fundamentalmente. Hay que recordar que como parte del proceso de introducción y aclimatación de plantas y semillas, se pueden mencionar algunos frutales que compartieron las regiones de tierra caliente con la producción de la caña. Entre éstos se pue-

²⁷ *Idem.*

²⁸ *Idem.*

²⁹ *Ibid.*, pp. 264-265.

³⁰ Sonia Corcuera define al trapiche como el "molino que extrae el jugo de algunos frutos. Además: por extensión podía ser también la instalación general destinada a producir el azúcar, las calderas, los almacenes, las trojes y las máquinas". *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, México, FCE, 1990, p. 70 (Tezontle). Cfr. Horacio Crespo *et al.*, *op. cit.*, cap. 1; véase también Marquesa Calderón de la Barca, *La vida en México durante una residencia de dos años en ese país*, México, Porrúa, 1984, p. 232 ("Sepan cuantos...", 74).

den enumerar a los "...limones, limas, cidras, membrillos, higos, granadas, naranjas dulces y agrias, melones y algunos frutales provenientes de las Antillas como mameyes, piñas, anonas, plátanos, guayabas, cafetos y tabaco".³¹

Poco tiempo después, para 1581, aparece otro tipo de propietario que se integró al negocio azucarero: las órdenes religiosas. En los conventos el azúcar tuvo transformaciones importantísimas que repercutieron de manera sobresaliente en la cultura alimenticia en general y sobre todo en el terreno de la dulcería la cual tuvo influencias múltiples: hizo acopio de las materias primas –azúcares y frutas– que se cultivaban en las huertas de los conventos y de los vecinos; adaptó la tecnología culinaria traída de España –horno e instrumentos para freír–; abrió nuevos espacios de elaboración de dulces y difundió la cultura del dulce, los gustos, las formas de prepararlos, de presentarlos, así como las recetas y nombres que evocan invariablemente la presencia de la iglesia.³²

Por otra parte, aparecen los cañaverales indígenas que se caracterizaron por ser de pequeña extensión, en ellos cultivaban paralelamente frutas tropicales y caña de azúcar "...ya fuese para ser vendida a indígenas o trapiches de españoles, para ser consumida directamente como comestible o como materia prima en muy pequeños y rudimentarios molinos para la elaboración de panochas, melados y piloncillos o la destilación de aguardiente...".³³

Para el siglo XVII están claramente definidas las dos grandes formas de explotación azucarera que operaron de manera independiente. Por un lado,

los grandes ingenios incorporados a las haciendas y por otro, una extensa red de pequeños trapiches de rangos de producción muy variados que elaboraban piloncillo, panela y panocha, y donde, inclusive, se destilaba el prohibido aguardiente. El cultivo indígena de la caña estuvo asociado a esta segunda forma...³⁴

³¹ *Ibid.* p. 60.

³² Carlos Zolla, *op. cit.*, p. 158.

³³ Horacio Crespo *et al.*, *op. cit.*, pp. 72-73.

³⁴ *Ibid.*, p. 73.

Piloncillo, panela y panocha que es lo mismo, era el edulcorante del pueblo que no tenía prejuicio de comer azúcar prieta, morena y oscura³⁵ y que la Marquesa Calderón de la Barca definía como "...una especie de pan de azúcar sin refinar que el pueblo prefiere al refinado".³⁶

Y por último, la dulcería doméstica que gestó una tradición inigualable en la elaboración de dulces. La dulcería poblana se construyó exuberante porque supo aprovechar los ingredientes que abastecían el mercado urbano; porque su creación fue un proceso lento y social que combinó las tradiciones culturales de sus pobladores, las arraigó y supo transmitir las y porque se vinculó parcialmente a las otras vías de tradición dulcera (conventos y talleres artesanales principalmente) haciéndola aún más rica y diversificada, sin dejar de constituirse por sí misma, en uno de los bastiones de la dulcería regional.

Nacimiento de la industria azucarera en Puebla

Todo lo descrito en la unidad anterior se refiere a un panorama global de la dulcería en la Nueva España. En la que se refiere a la dulcería, se encuentra que, dentro de la dinámica general socio-económica de la Colonia, las zonas de clima caliente poco a poco fueron cediendo sus tierras al cultivo de la caña de azúcar, una de cuyas regiones más poderosas de la época fue la del estado de Puebla. Se establecieron los primeros ingenios azucareros en Atlixco, Huaquechula y Tochimilco, entre otros, alrededor de los cuales se desarrollaron poblaciones cañeras que dieron lugar a una

³⁵ El jesuita Rafael Landívar se admiraba de la algarabía que hacía "el bajo pueblo" de los conos de panocha "...que la compra a baratísimo precio. Con éstas cubre de manjares las mesas y adorna los convites (...) De aquí que fácilmente destierren algunos los nevados azúcares y hulegüen de manjar oscuras tortas". Rafael Landívar citado por Sonia Corcuera, *op. cit.*, p. 72.

³⁶ Marquesa Calderón de la Barca, *op. cit.*, p. 232.

floreciente industria, probablemente una de las más poderosas de su tiempo, junto con la producción de trigo.³⁷

Fuentes documentales revelan que para 1547, en esta zona, algunos vecinos comenzaron a sustituir sus campos sembrados de trigo por plantíos de caña de azúcar que alimentaban los ingenios azucareros surgidos a finales del siglo XVI en los alrededores de la comarca poblana, los llamados “del beneficio del azúcar”.³⁸

El auge que cobraba la producción de azúcar hizo que las autoridades tomaran medidas restrictivas a fines del siglo XVI. En 1559 se prohibieron los sembradíos de caña sin especial licencia para ella, sin embargo, en la centuria siguiente se incrementó el cultivo y su extracción; se crearon 11 cañaverales, 4 ingenios y 10 trapiches. Para el siglo XVIII las cifras se mantuvieron casi igual. De hecho, tanto los cultivos como la construcción de los ingenios datan de los primeros tres siglos de la Colonia. Para el siglo XIX el azúcar, sobre todo el piloncillo entre la población de escasos recursos, se había convertido en un producto de primera necesidad.³⁹

B. La ciudad de Puebla como escenario de la dulcería. Fundación de la ciudad de Puebla

El 16 de abril de 1531⁴⁰ es fundada la ciudad de Puebla de los Ángeles. El padre Motolinía, testigo presencial de los hechos, exalta las virtudes del paraje y bajo tal impresión titula su crónica bajo el siguiente epígrafe: “De cuándo y cómo y por quién se fundó la ciudad de los Ángeles, y cómo no le falta nada de lo que requiere

³⁷ *Puebla a través de los siglos*, Puebla, Edición Conmemorativa del Primer Centenario de la Batalla del 5 de Mayo de 1862, publicada por *El Sol de Puebla*, Ediciones Culturales García Valseca, 1962, p. 39.

³⁸ *Ibid.*, p. 40.

³⁹ Horacio Crespo *et al.*, *op. cit.*, p. 249.

⁴⁰ Fray Toribio de Benvente, *op. cit.*, p. 187. Cfr. Agustín Vetancourt “1662. Tratado de la ciudad de Puebla de los Ángeles, y grandezas que la ilustran”, en Ignacio Ibarra Mazari (comp.), *Crónicas de Puebla de los Ángeles según testimonios de algunos viajeros que la visitaron entre los años 1540-1960*, V Centenario 1492-1992, Puebla, Comisión Puebla, Gobierno del Estado de Puebla, 1990, p. 24.

una ciudad para ser perfecta, así montes, pastos, aguas, praderas, como todo lo demás".⁴¹

El asentamiento cubría las necesidades de una población creciente que bajo las circunstancias de colonaje y de asimilación a una nueva forma de vida, brindaba a corto y a largo plazo una estabilidad y un crecimiento económico, político y social jamás imaginado. Puebla era el intento de construir una ciudad en la que se trataba de implementar un nuevo proyecto de colonización, se trataba de consolidar el desarrollo colonial sin tener que apoyarse en el sistema de encomienda sino en el esfuerzo personal de sus pobladores.

Era una comarca estratégicamente ubicada, ya que además de ser el paso obligado hacia el altiplano central de México, era el punto que permitía la entrada y salida de mercancía a ultramar y, militarmente, cumplía una función importante: constituía una "llave de paso" que podía dar acceso a la capital de Nueva España⁴². Se podía establecer relación directa con poblaciones indígenas de Tlaxcala, Cholula, Huejotzingo, Calpa, Tochimilco, Izúcar entre otras de diversa importancia,⁴³ lo cual atraía inmensamente a los colonos españoles. De igual manera, era sitio de abastecimiento pues "...cuando las recuas son de vuelta cargan la harina, y tocino, y bizcocho, para matalotaje de las naos; por lo cual esta ciudad se espera que irá aumentándose y ennobleciéndose".⁴⁴

La riqueza natural que circundaba este valle creaba las condiciones indispensables para su desarrollo: clima templado con régimen regular de lluvias, suelo llano, manantiales, arroyos y suficientes

⁴¹ Virginia Armella de Aspe, *Comentarios de ayer y hoy sobre la Puebla de los Ángeles*, Puebla, Gobierno del Estado de Puebla, Comisión V Centenario, p. 5, (Lecturas Históricas de Puebla, 50).

⁴² Fausto Marín Tamayo, *Puebla de los Ángeles. Orígenes, gobierno y división racial*, Puebla, Departamento de Investigaciones Arquitectónicas y Urbanísticas, Instituto de Ciencias, UAP, 1989, p. 29.

⁴³ Fray Toribio de Benavente, *op. cit.*, p. 188.

⁴⁴ *Idem*. Cfr. Enrique Juan Palacios, *Puebla, su territorio y sus habitantes*, Puebla, t. I, Junta de Mejoramiento Moral, Cívico y Material del Municipio de Puebla, 1982, pp. 30-35.

materias primas para la construcción (madera y piedra), así como dehesas para la ganadería y tierra fértil para la agricultura.

Con la intención de poblar esta región con familias españolas, el oidor Juan de Salmerón comunicó a Carlos I que “Conforme a la traza de estas poblaciones se comienza a ensayar la Puebla de los Ángeles, que creo que tendrá este nombre, hasta que de allá se mande, si su Majestad es servido, que tenga otro; y si éste se hubiere de mudar, será bien que se quede en la iglesia de dicho pueblo”.⁴⁵

La Puebla de los Ángeles prodigaría beneficios a sus habitantes, de ahí que Juan de Salmerón sugería se convenciera a las familias en España, para que se animaran a poblar y consolidar el ya iniciado proyecto colonial. Ante este hecho tan importante, surge la idea de construir una ciudad para españoles los cuales “...se aplicasen al ejercicio de la labranza, y cultura de las tierras, y con esto cesarían las pretensiones de las encomiendas, y repartimiento de Indios a que aspiraban...”.⁴⁶ Para acrecentar y consolidar el plan colonizador, Salmerón trataba de beneficiar a los pobladores repartiéndoles excelentes tierras labrantías sin perjudicar a los naturales.⁴⁷

Se acrecentaron los trabajos urbanos y para ello,

Tiráronse los cordeles, trazáronse las viviendas, repartiéronse los solares a cuarenta moradores, y pobladores, convocáronse oficiales para las fábricas de los pueblos comarcanos; de Tlaxcala vinieron ocho mil Indios, de Huejotzingo y Tepeaca otros tantos para hacer la planta de la nueva población.⁴⁸

Se solicitó mano de obra indígena para levantar ingentes obras materiales, civiles y religiosas; a cambio de esto los indígenas esta-

⁴⁵ Fausto Marín Tamayo, *op. cit.*, p. 29. Cfr. Hugo Leicht, *Las calles de Puebla*, Puebla, Junta de Mejoramiento Moral, Cívico y Material del Municipio de Puebla, 1980, p. 318.

⁴⁶ Agustín Vetancourt, *op. cit.*, p. 23.

⁴⁷ Fausto Marín Tamayo, *op. cit.*, p. 39.

⁴⁸ Agustín Vetancourt, *op. cit.*, pp. 23-24. Cfr. Fausto Marín Tamayo, *op. cit.*, p. 39. Cfr. Fray Toribio de Benavente, *op. cit.*, p. 188.

rían exentos de pagar tributos mientras estuvieran colaborando. El levantamiento inició con el trazado del terreno. Salmerón quería a los colonos a como diera lugar y este repartimiento temporal de indios coadyuvó a la consolidación del asentamiento. Se reconoció que era una tarea de titanes el levantar la ciudad con sólo el trabajo de los españoles.⁴⁹

a) Los primeros pobladores

A partir de 1531 la población española fue creciendo paulatinamente. Los primeros colonizadores ya establecidos se vieron obligados a introducir modificaciones sustanciales en sus patrones culturales, lo mismo sucedió con el grupo dominado.

Del contacto estrecho entre ambos surgió una nueva cultura, una síntesis de valores. Este proceso aculturativo en los individuos los llevó consciente e inconscientemente a elaborar nuevos patrones de adaptación ante situaciones completamente desconocidas. Esta reestructuración del complejo cultural por parte de ambos grupos, el español y el indígena, eliminó de las culturas su pureza y diferenciación, obligando a los individuos a configurar los correspondientes mecanismos psicológicos que les permitieran una mejor adaptabilidad a las nuevas formas de vida generadas por la conquista.

En el momento del contacto, el grupo donador se impuso por canales de violencia y sometimiento al grupo más débil. En palabras del antropólogo George Foster:

Una cultura de conquista es el resultado de procesos que tamizan a la cultura más dinámica que se expande, separando y descartando un alto porcentaje de todos los elementos, complejos y configuraciones que en ella se encuentran y determinando nuevos contextos y combinaciones para su exportación. Es el resultado de un proceso en que la nueva faz de la cultura donadora arranca de la infinita variedad de

⁴⁹ Fausto Marín Tamayo. *op. cit.*, p. 39.

formas originales y se enriquece con los elementos que la propia situación de contacto produce.⁵⁰

Estos procesos selectivos a través de los cuales se concreta la cultura de conquista se bifurcan en dos momentos llamados *procesos formales* y *procesos informales*. En el primero el cambio cultural es dirigido, encauzado y planificado por parte de las instituciones o individuos que tienen una posición dentro del aparato de poder: ejército, Iglesia, organización política, empresas comerciales, etcétera. Los procesos informales carecen de dirección y de encauzamiento por parte de los elementos del poder; aquí son los emigrantes que en forma individual deciden conservar hábitos y costumbres tales como “sus preferencias alimenticias, sus supersticiones, su medicina popular, su folklore, sus creencias, esperanzas y aspiraciones”.⁵¹ Lo cual se convertiría en un canal de transmisión cultural a la región de contacto. En este aspecto la mujer española desempeñó un papel preponderante, ya que la cultura española de América no estuvo circunscrita a la dominación de pueblos, sino que llevó consigo también tradiciones y costumbres. El mestizaje se hizo evidente, algunos peninsulares contrajeron matrimonio con mujeres indígenas y otros con españolas.⁵²

En 1502 posiblemente hayan arribado a territorio americano las primeras mujeres colonizadoras con la expedición de fray Nicolás de Ovando, pero fue hasta 1509 que llegó la primera oleada significativa de españolas con el virrey Diego Colón.⁵³ Los registros de pasajeros que se localizan en la lista realizada por la Casa de Contratación de Sevilla a partir de 1509 y posteriormente por el

⁵⁰ George M. Foster, *op. cit.*, p. 36.

⁵¹ *Ibid.*, p. 37.

⁵² Fuentes documentales registran para 1531 que los vecinos españoles sumaban 33 hombres y 1 mujer viuda; para mediados de 1534, contaban ya con 68 españoles, de los cuales 20 de ellos habían contraído matrimonio con indígenas, 28 con españolas y los 12 restantes, solteros. Para 1547 residían en Puebla 350 españoles, de los cuales 300 eran casados y vivían en unión de sus familias. Fausto Marín Tamayo, *op. cit.*, p. 49.

⁵³ Carmen Pumar Martínez, *Españolas en Indias. Mujeres-soldado, adelantadas y gobernadoras*, México, Iberoamericana (ReiMéxico), 1991, p.8.

Consejo de Indias,⁵⁴ muestran cuantitativamente el número de viajeros que venían a poblar tierras americanas. A pesar de que este registro no está completo, muestra, de alguna manera, la diversidad de grupos étnicos que debido a la situación de dominio impusieron a la población aborígen su cultura, pero que el estrecho contacto entre ambos grupos dio como resultado de procesos aculturativos una nueva cultura, la de conquista.⁵⁵

Según investigaciones realizadas recientemente afirman que la mayoría de los conquistadores llegaron de Andalucía y de Extremadura.⁵⁶ De lo anterior se deduce que la cultura española del siglo XVI en América tiene un porcentaje mayor de ascendencia de esos lugares que de otras regiones peninsulares.

La conquista española no podía consolidarse en ausencia de mujeres. Por eso, sabiendo que los nuevos pobladores necesitaban arraigarse en el Nuevo Mundo, qué mejor que proporcionarles la estabilidad familiar para que la nostalgia no pesara y de esta manera arraigarse en sus nuevas moradas. Con estas medidas se haría prosperar las arcas de la Corona a manos de peninsulares e indígenas. Los Reyes Católicos estimularon el crecimiento de las colonias españolas. Para ello, el 23 de abril de 1497, se dictó para el tercer

⁵⁴ Alejandra Moreno Toscano "El siglo de la conquista", en *Historia general de México*, México, El Colegio de México/ Harla, 1987, t. I, p. 319. Pedro López de Villaseñor proporciona una lista de los vecinos que llegaron a poblar la ciudad de los Ángeles "...y a los cuales se les mercedaron solares, huertas, suertes y caballerías tierra, según sus calidades...". Algunos nombres van acompañados de la actividad o profesión del empadronado; llama la atención que en época temprana a la conquista se estableció para 1547, quizá uno de los primeros profesionales de la confitería, Gutierre de Paz, quien radicara, para esas fechas, en la ciudad de Puebla. Pedro López de Villaseñor, *Cartilla vieja de la nobilísima ciudad de Puebla (1781)*, México, Impr. Universitaria, índices de José I, Mantecón, Introd. de Efraín Castro Jr., *Estudios y Fuentes del Arte en México*, t. II, México, Instituto de Investigaciones Estéticas, UNAM, 1961, pp. 242-247.

⁵⁵ George M. Foster, *op. cit.*, p. 27. Cfr. Gonzalo Aguirre Beltrán, *El proceso de aculturación y el cambio sociocultural en México*, t. VI, México, Universidad Veracruzana/Instituto Nacional Indigenista/Gobierno del Estado de Veracruz, FCE, 1992, pp. 15-20 (Sección de Obras de Antropología).

⁵⁶ George M. Foster, *op. cit.*, p. 27. Cfr. Alejandra Moreno Toscano, *op. cit.*, p. 320. Cfr. Carmen Pumar Martínez, *op. cit.*, p. 9.

viaje a América la cédula que estipula que entre los 330 emigrantes, debía haber 30 mujeres.⁵⁷

Estas mujeres cumplieron una importante función socio-económica en el Nuevo Mundo, algunas fueron esposas de encomenderos, de funcionarios o amas de casa que además de administrar los bienes familiares transmitieron a sus descendientes las costumbres y tradiciones de la península.⁵⁸

Lo anterior demuestra que ellas, al igual que los conquistadores, tuvieron poder económico y social lo cual las hacía respetadas y reconocidas. Además, en estos ingenios azucareros, probablemente se inició a manos de mujeres, una incipiente dulcería que con el paso del tiempo y con la incorporación de nuevos productos americanos a la dieta de los peninsulares, dio como resultado una forma peculiar de elaborar dulces y con ello el nacimiento de la dulcería doméstica.

La expresión oral jugó un papel preponderante para transmitir a las nuevas generaciones una serie de patrones de conducta que poco a poco fueron cristalizando hasta conformar un modo de ser y de vivir que permeó a toda la sociedad colonial en su conjunto. Por ejemplo, el lenguaje colonial de la ama de casa, en el mercado, con los hijos o mientras guisaba o cosía estaba lleno de ingenio y de chispa. Allí se inventaron infinidad de modismos culinarios y también se modificaron las formas de elaborar los guisos acriollándolos con los alimentos americanos, creándose así una variedad inmensa de platillos que todavía hoy forman parte de la dieta americana.

⁵⁷ Según investigación realizada por Boyd Bowman, las estadísticas de la época arrojan los siguientes datos: entre 1509 y 1519 emigraron a las Indias Occidentales 308 españolas, de las cuales 67% eran andaluzas, el 12% extremeñas, el 3% castellanas viejas, el 7% castellanas nuevas y el 3% leonesas; citado por Carmen Pumar Martínez, *op. cit.*, p. 9.

⁵⁸ Como un ejemplo de ello baste mencionar que en Santo Domingo "...hubo bastantes mujeres adineradas; algunas incluso llegaron a estar al frente de importantes trapiches azucareros; por ejemplo, doña Francisca de Isasaga, viuda de Jácome Castellón, tenía uno en Azua, y la viuda del licenciado Suazo, doña Felipa, en compañía de sus dos hijas, Leonor y Emerenciana, tuvieron otro que a decir de Fernández de Oviedo, 'es opinión de algunos que vieron este ingenio que está bien dotado de negros y ganado y pertrechos de tierras' ...", *ibid.*, p.12.

Entre ellos se pueden mencionar a los arroces, el pollo, los moles y pipianes y los “exquisitos dulces elaborados con la caña de azúcar venida del Viejo Mundo y que tan bien se daba en el Nuevo”.⁵⁹

Estos hombres y mujeres valerosos arribaron al continente americano para sembrar una nueva cultura, resultante del encuentro entre ellos y los nativos de las Indias Occidentales. El desfile de mujeres rumbo a Nueva España, se hizo permanente, no nada más a lo largo de la conquista; sino que se prolongó durante tres siglos de dominación española, quizá sin la intención primigenia de ganarse encomiendas y tierras por las hazañas emprendidas, sino como una forma de continuar y prolongar la herencia de la cultura española en América.⁶⁰

b) La tradición dulcera en la ciudad de Puebla

Una vez tratado, aunque sea someramente, el proceso histórico de la aparición del azúcar en nuestro país, desde la más remota antigüedad, su paso por Medio Oriente, el Mediterráneo y las costas españolas, de donde después viaja a América, se arriba a la génesis de la dulcería poblana que se remonta a su antepasado arábigo español. Fueron los árabes los que introdujeron a España su rica y abigarrada tradición dulcera que durante ocho siglos floreció, se expandió y arraigó en la península, en donde dejaron, incluso, el sello lingüístico de su idioma. Recordemos algunos de los sonidos suaves de esos dulces con nombres árabes. Entre ellos encontramos a los alfandoques, a los alfeñiques y alfajores; a los buñuelos y a los almíbares, entre otros.

Si el origen de la dulcería poblana se encuentra, en cuanto al azúcar se refiere, en la lejana India, su historia nace junto con la ciudad. Luego de haberse establecido el núcleo español que fundó la ciudad de Puebla, se empieza a organizar la vida urbana. Estos

⁵⁹ *Ibid.*, p. 26. Cfr. Pilar Gonzalbo Aizpuru, *Las mujeres en la Nueva España. Educación y vida cotidiana*, México, El Colegio de México, 1987, p. 56.

⁶⁰ Carmen Pumar Martínez, *op. cit.*, p. 11.

primeros pobladores que traían el conocimiento de los metales, que sabían del cultivo de la caña de azúcar, de la ganadería, de los oficios artesanales tuvieron que empezar a familiarizarse con las nuevas situaciones que la propia conquista imponía. Esto trajo como consecuencia la imbricación de las culturas y por ende el mestizaje en todos los órdenes de la vida colonial.

Surge entonces el *dulce mestizo*, el que Carlos Zolla denomina

el nuevo dulce mexicano y que se manifiesta hacia los últimos años del siglo XVI y principios del XVII, cuando el cultivo de la caña de azúcar experimenta en México un incremento sustancial. Este hecho presupone a su vez la accesibilidad del azúcar por parte de las clases acomodadas, la aceptación en los hábitos de consumo de la misma por parte de los diferentes sectores populares, la introducción de recetas de la dulcería española para satisfacción de los españoles y la propagación, aunque sea restringida, de las técnicas de preparación culinaria en las que interviene el azúcar.⁶¹

Entendemos aquí por dulcería el universo que engloba a todas las combinaciones posibles de frutas o cualquier otro ingrediente, que incluye como materia prima principal el azúcar, y que bajo el proceso de cocción da como resultado el dulce. En este sentido, la conservería y la confitería vendrían a ser dos formas específicas de preparar dulces. La diferencia entre ambas está dada en el proceso de elaboración final de la materia prima.

La relación ingenio azucarero y producción de dulces, fundamentalmente de conservas "... es un fenómeno que se desarrollará, ampliará y consolidará en diversos lugares del territorio novohispano pues a la producción de azúcar (piloncillo y miel prieta) se sumará la de conservas de frutas, y sobre todo, la de chinguirito...".⁶²

En la ciudad de Puebla, ese nuevo dulce mexicano, nació a mediados del siglo XVI y se desarrolló en espacios muy bien definidos: en los talleres, con los maestros artesanos; con las monjas, en

⁶¹ Carlos Zolla, *op. cit.*, p. 129.

⁶² *Ibid.*, p. 149.

los conventos; con los ambulantes, en los pequeños productores que tenían como lugar de venta las plazuelas, las ferias y mercados; y con las amas de casa, en la producción doméstica.

c) *Talleres artesanales*

Formación de gremios y su implantación en Nueva España

La España medieval vivió con menos intensidad que otros países y regiones europeas la recuperación económica y el renacer de la vida urbana debido al proceso reconquistador. Fue con el descubrimiento de América y con el fin de la guerra cristiano-musulmana que inició España el camino de saneamiento económico que sin duda benefició algunas de sus actividades artesanas.⁶³ En el marco de esta tarea colonizadora, España transplantó al recién conquistado territorio la estructura gremial manejada en un principio por maestros llevados desde la península.

Sin ahondar demasiado en el trabajo gremial de la España del siglo XVI, quisiera exponer de manera sucinta los antecedentes históricos que dieron lugar a la implantación de estas corporaciones en Nueva España con la finalidad de entender la dinámica artesanal que sustentó una vía importante de tradición dulcera en la ciudad de Puebla. De ahí que se detallen formas de trabajo, jerarquías laborales, comercialización de los productos, ocasiones en que se consumían los dulces, etcétera.

Las gremios surgieron como una necesidad de protección económica ante la competencia de similares tanto nacionales como extranjeros.⁶⁴ Desde su nacimiento estas asociaciones eran reconocidas oficialmente con carácter de organizaciones obligatorias, las cuales sólo podían ejercer una determinada profesión, arte u

⁶³ *Ibid.*, p. 9.

⁶⁴ Manuel Carrera Stampa, *Los gremios mexicanos. La organización gremial en Nueva España 1521-1861*, México, Colección de estudios histórico-económicos mexicanos en la Cámara Nacional de la Industria de Transformación, EDIAPSA, 1954, p. 22

oficio bajo la supervisión de la autoridad pública, como los ayuntamientos.⁶⁵ Nunca funcionaron como organismos independientes, administrados por sí mismos, sino siempre bajo la tutela, la estricta vigilancia y control municipal.

Desde un punto de vista práctico, la Corona mandó unificar el trabajo gremial de todo el reino, detallando las fórmulas de elaboración. Con la regulación del trabajo, el municipio fungió como interventor para supervisar los procesos de trabajo y además sancionaba acciones ilícitas e irregulares de los transgresores de la ley.⁶⁶

Los documentos coloniales como ordenanzas gremiales, leyes, reales cédulas, acuerdos, etcétera, fueron los estatutos que o bien la Corona dictaba o eran solicitados a ella con el fin de legislar y uniformar la vida artesana, desde las formas de funcionamiento hasta los detalles de tipo técnico. Todo cobijado en una misma aspiración "la conveniencia corporativa contrapuesta a cualquier otra".⁶⁷

Los gremios, viejas instituciones medievales, se transplantaron a América en el siglo XVI. En Nueva España los gremios florecieron primero, gracias al arraigo de los nuevos asentamientos y segundo, a la magnífica educación artístico-industrial de los indígenas que con su gran preparación técnica continuaron ejerciendo su arte o industria. En muchos oficios,

la técnica indígena no desapareció por completo a través de la Colonia, sino que se acopló con la técnica española y por ende europea, dando por resultado una nueva técnica, un nuevo procedimiento industrial o artístico, ayudado en gran parte, por las diferentes materias primas; algunas desconocidas totalmente por los conquistadores, pobladores y vecinos que tuvieron que usarlas en la elaboración de los diversos productos que la manufactura y el arte requerían y que hubieron de suplir a las usadas en España, por su falta total o parcial en Nueva España.⁶⁸

⁶⁵ *Ibid.*, p. 9.

⁶⁶ *Idem.*

⁶⁷ *Ibid.*, p. 10.

⁶⁸ *Ibid.*, pp. 22-23.

Los nuevos oficios tuvieron que sufrir adaptaciones, cambios, sustituciones. Con el paso del tiempo la técnica se depuró, se tuvo un control de los procesos de trabajo y un gran conocimiento de las materias primas hasta que finalmente se crea una nueva resultante: la técnica mexicana, diferente a la indígena y diferente a la española. De ahí que muchos autores que estudian el artesanado en México hablen de los “gremios mexicanos”, explicando con ella la aculturación que sufrió el trabajo artesanal en el momento en que se efectuó la conquista.⁶⁹ Sin embargo, es necesario mencionar que muchos de los oficios o industrias artesanales que se creaban en la Nueva España eran de reciente creación en la metrópoli; por eso

... cuando se habla de trasplante industrial español a tierras de América, se piensa en la transplantación de industrias de largo historial técnico-artístico, lo cual es cierto en parte; pero es más exacto decir: la introducción o trasplante de industrias que renacían o se creaban en tierra española al unísono de su poder político y económico como primera potencia mundial.⁷⁰

Con la proliferación del trabajo gremial en las ciudades de la Nueva España, florecen los gremios de artesanos quienes se encargaron de dar belleza y majestuosidad a los centros urbanos, fueron ellos quienes se encargaron de abrir mercado a sus productos tanto en el continente americano como en ultramar y fueron ellos mismos quienes legislaron su trabajo apoyándose en la estructura política, económica y social de la época.

⁶⁹ *Ibid.*, pp. 19-23.

⁷⁰ *Ibid.*, p. 19. Luis Weckman comparte esta misma idea cuando dice: “... el gremio novohispánico no fue un mero trasplante de una institución europea sino una adaptación tomando en cuenta las fuerzas dominantes específicas –políticas, económicas y sociales– del ambiente colonial”. L. Weckman, *La herencia medieval de México*, t. II, México, El Colegio de México, 1984, p. 325.

Los gremios en la ciudad de Puebla

Durante la Colonia, Puebla fue la segunda ciudad más importante después de la capital novohispana. Crecía y florecía en diferentes ramas de la economía, siendo los obrajes textiles de seda, lana y algodón uno de los indicadores del desarrollo productivo de la región;⁷¹ se instalaron ingenios azucareros; se sembraba trigo, lo que a su vez dio origen a otras industrias como la panadería;⁷² se cultivaba la cochinilla de grana para teñir telas; la porcicultura a gran escala creó también fuentes de trabajo como fueron las tocinerías que elaboraban encurtidos para las naos; también se producía y exportaba jabón a otras colonias.⁷³

Entre los gremios existentes en Puebla a mediados del siglo XVII se encontraban los molineros, confiteros, hiladores y especialmente el de loceros, quienes habían introducido a la Nueva España las técnicas de Talavera para el vidriado de la loza; así como también cacahuateros, cereros, plateros, doradores, panaderos y aguadores que habitaban “en comunidades diseminadas en los barrios y sus manufacturas unas veces, y sus obras otras, les dieron fama de hombres honestos, responsables y capaces”.⁷⁴

Debido a la proliferación de estas manufacturas surgió la necesidad de formar gremios, cofradías o sociedades religiosas, las cuales tuvieron gran influencia en la vida económica interna y externa de la ciudad.

Casi todos los gremios urbanos fueron creados en el siglo XVI, los patrones económicos y sociales de su comportamiento se basaban en los de la España de ese tiempo. Los gremios se instituyeron en la Ciudad de México porque el Ayuntamiento estaba interesado en controlar el abastecimiento adecuado en calidad, cantidad y precio de las mercancías, así como también tener bajo su control la

⁷¹ Las facilidades que el Ayuntamiento dio a los artesanos que quisieran radicarse en la ciudad propició las inmigraciones de personas de todos los oficios, desde mediados del siglo XVI; *Puebla a través de los siglos, op. cit.*, p. 54.

⁷² *Ibid.*, p. 52.

⁷³ *Ibid.*, p. 38-39.

⁷⁴ *Idem.*

producción artesanal y a los productores. De ahí la necesidad de crear ciudades bajo un mismo patrón el cual obedecía a los intereses del poder español.

La traza colonial de la ciudad de Puebla, al igual que otros centros urbanos americanos, fue un proyecto que la Corona instituyó tratando que fuera funcional en términos productivos y sociales.⁷⁵ En Puebla el espacio urbano estaba constituido por dos elementos: la traza y el trazado. "... La traza, propiamente dicha, que comprende el espacio urbano en su conjunto; y el trazado, o forma física que norma la distribución de los espacios urbanos: lotes para construcciones de toda índole y calles destinadas al tránsito público..."⁷⁶

La traza urbana estaba construida de tal manera que fuera el centro desde el cual se ejerciera el dominio y autoridad de los conquistadores; alrededor de la plaza principal se concentraba el poder político, eclesiástico y económico. También vivían a la redonda del zócalo familias acomodadas en grandes casonas coloniales. Con la traza se marcaban los límites de la separación racial y social de los pobladores.⁷⁷ En la parte sur de la ciudad no se construyeron asentamientos humanos, porque esas tierras estaban destinadas a la agricultura y a la ganadería de los españoles.⁷⁸

⁷⁵ Eloy Méndez Sáenz, *Urbanismo y morfología de las ciudades novohispanas. El diseño de Puebla*. Puebla, UAP/UNAM, 1988, pp. 15-18, 60.

⁷⁶ Fausto Marín Tamayo, *op. cit.*, p. 55.

⁷⁷ Erdman Gormen, "La zonificación socio-económica de la ciudad de Puebla. Cambios por efectos de la metropolización", en *Comunicaciones*, núm. 15, Fundación Alemana para la Investigación Científica, Puebla, 1978, p. 11. Eloy Méndez distingue tres tipos de equipamiento urbano: "1) el núcleo central o poder cupular, integrado por la Iglesia Mayor, casas de cabildo, plaza mayor, casas reales y cárcel; 2) la red en que se expande y reproduce el núcleo interior sobre el tejido urbano, mediante iglesias-plazas parroquiales, colegios, iglesias-hospitales, etc., o de los poderes grupales y estamentarios, y 3) la red, mezclada parcialmente con la anterior, tiende a ser ubicada hacia la 'periferia', como las caleras, batanes, núcleos barriales, etc., o de los poderes disgregados". Estos elementos eran característicos de las ciudades coloniales; Eloy Méndez, *op. cit.*, p. 98.

⁷⁸ Fausto Marín Tamayo, *op. cit.*, p. 61.

Por disposición especial los barrios estaban comunicados por una enorme red de caminos que llevaban a diferentes lugares. Los barrios indígenas

unían a Puebla con México, al poniente; con Veracruz, al oriente; con Tlaxcala, al norte. Por el sur, la ciudad comunicaba con Atlixco, Izúcar y Chiautla; y, al sureste se iniciaba el camino a las Mixtecas, en cuyo tránsito se alzaban Amozoc, Tepeaca, Tecali y Tehuacán, entre otras comunidades.⁷⁹

Los indígenas tenían prohibido establecerse dentro de la traza urbana, excepto las mujeres que habían contraído nupcias con los colonos o la servidumbre doméstica.⁸⁰ Los indígenas se asentaron en barrios distribuidos según su procedencia. Los primeros grupos que llegaron fueron los tlaxcaltecas, cholultecas y huejotzincas; todos ellos eran grupos que habitaban en el valle en el que se asienta Puebla de los Ángeles.⁸¹

Los barrios principales que se conformaron alrededor de la traza excepto al sur fueron Analco, Santiago, San Pablo de los Naturales, San Miguel y San Antonio de los Coleros.⁸² Con el paso del tiempo los barrios fueron distinguiéndose por las diversas actividades que desempeñaban sus moradores. Había herreros, loceros, vidrieros, tabarteros, dulceros, etcétera. Esto tuvo como consecuencia la formación de gremios que se regían por reglas estrictas de organización. Puebla de los Ángeles alcanzó fama en la época del virreinato por la excelencia de sus trabajos manufacturados en los talleres indígenas.⁸³

Las disposiciones raciales dictadas por la Corona fueron un factor determinante que permeó todas las actividades productivas y culturales de la ciudad. Las castas tenían un orden jerarquizado el cual ponía en primer término a los españoles seguidos de indios,

⁷⁹ *Ibid.*, pp. 61-62.

⁸⁰ *Ibid.*, p. 67.

⁸¹ *Ibid.*, p. 70.

⁸² *Ibid.*, p. 71.

⁸³ *Ibid.*, p. 80.

mestizos, negros libres, mulatos, zambos y esclavos.⁸⁴ Los españoles y sus descendientes monopolizaban los puestos políticos; el área artesanal estaba reservada para españoles con pocos recursos económicos y mestizos blancos que habitaban en la ciudad.⁸⁵ Posteriormente estas disposiciones gremiales propiciaron una apertura hacia la manufactura de los barrios indígenas. A los obreros eran destinados los mestizos con rasgos negroides o indígenas; los negros, eran esclavos que generalmente trabajaban en ingenios y, el papel de siervos era desempeñado por indígenas.⁸⁶

En ambos lados del Atlántico, los miembros de un gremio vivían y tenían sus talleres en una misma calle o barrio, esto con el fin de lograr una mayor comunicación dentro de cada oficio.⁸⁷ Mas la agrupación por calles o barrios no era voluntaria,⁸⁸ sin embargo parece ser que en Puebla el uso del suelo no era tan especializado como en otras ciudades de Nueva España. Se ha encontrado que para la ciudad de Puebla el oficio de dulcero no estaba concentrado por barrios o calles. Más bien estaban dispersos en la planta colonial. Para 1830 tanto viviendas de dulceros como establecimientos se encontraban diseminados. Fue a partir de la segunda mitad del siglo XIX que el barrio de dulceros empezó poco a poco a tomar forma hasta quedar completamente definido en las primeras dos décadas del siglo XX. No así los talleres artesanales de dulces que se atomizan hacia la periferia de la ciudad, fenómeno que se

⁸⁴ Enrique Semo, *Historia del capitalismo en México. Los orígenes 1521-1763*, México, Era, 1975, p. 133 y ss.

⁸⁵ En la Real Provisión se prohíbe que negro, mulato, india y mestizo ejerzan el oficio, era exclusivo para españoles. AAP, Carta de examen y algunas ordenanzas de los gremios, confiteros, 1775, v.11, f.47d.

⁸⁶ Enrique Semo, *op. cit.*, p.133 y ss.

⁸⁷ Fausto Marín Tamayo, *op. cit.*, p. 133.

⁸⁸ Por ejemplo, en la ciudad de México el uso del suelo estaba bien reglamentado y por disposición del Ayuntamiento los oficios se asentaban en los lugares indicados por él. Cerca de la Plaza Mayor estaban los plateros, también había una calle especializada en la venta de miel, de maíz y de maguey, conocida como de Meleros y así infinidad de oficios que heredaron sus nombres a las calles. *La ciudad Antigua de México. Siglos XVI-XX*, texto de Arturo Sotomayor, México, Bancomer, 1990, p. 16.

observa con la especialización del suelo en el primer cuadro de la ciudad a partir de los años ochenta.

Administración colonial

El Ayuntamiento y el gremio funcionaban de acuerdo con un mismo interés: controlar el mercado, la producción y la circulación de mercancías. Para ello el Cabildo elaboró, desde los albores del virreinato, disposiciones (ordenanzas) de carácter regulatorio que iban desde las fórmulas de elaboración hasta los detalles más nimios de tipo técnico, que aseguraran el buen funcionamiento del trabajo corporativo. El cabildo creó toda una estructura burocrática para ver que los agremiados y no agremiados cumplieran las ordenanzas.⁸⁹ El Ayuntamiento fue un vigilante atento del funcionamiento de los gremios, velaba por la defensa de los intereses corporativos, por la permanencia del monopolio, aprobaba los cargos al interior de la corporación e incluso sus finanzas pasaban bajo la supervisión del juez de gremios. Siendo así que las autoridades gremiales eran una parte semioficial del gobierno municipal.⁹⁰ Por su parte, los gremios nunca fueron organizaciones autónomas, reservadas a la esfera privada de la sociedad, más bien fueron organizaciones dependientes de los poderes públicos y parte formal de la administración colonial. De ahí que las funciones y tareas de los representantes del gremio fueran supervisadas y exigidas por el cabildo.⁹¹

Ordenanzas

Queda claro que el ejercicio legal de la ordenanza se daba entre agremiados y cabildo. Las ordenanzas eran hechas por los pro-

⁸⁹ Jorge González Angulo Aguirre. *Artesanado y ciudad a finales del siglo XVIII*. México. SEP 80/FCE, 1983, p. 26.

⁹⁰ Felipe Castro Gutiérrez. *La extinción de la artesanía gremial, México*. Investigaciones Históricas, UNAM, 1986, p. 43.

⁹¹ *Idem*.

pios agremiados y eran ellos los actores principales del texto, mientras que el cabildo era quien expedía las normas y en quien recaía la obligación y la capacidad legal de hacerlas cumplir a toda la población de la ciudad.

Técnicamente, la ordenanza era un documento que revestía una importancia histórica sin igual, pues fueron ellas el fiel reflejo de la reglamentación de los oficios gremiales, la mayoría de ellas presentan las mismas características.

A. Por título o encabezado llevaba el nombre del oficio o arte a la que estaba dedicada.

B. El cuerpo de la ordenanza contenía:

disposiciones nimias, a veces absurdas y contradictorias; con largas e innecesarias repeticiones y viejas fórmulas estereotipadas; entremezclándose preceptos de técnica industrial, de policía o de administración propiamente organicista o corporativa, con normas de carácter doctrinario y otras de carácter imperativo o punitivo.⁹²

Eran de lo más minuciosas y elaboradas, no había detalle por infimo que pareciera, que escapara a sus previsiones, ni en personas, ni en la parte técnica, ni en la administración. Llegándose incluso a mencionar el procedimiento industrial, así como las multas en caso de alterar o falsificar los artículos de consumo. En ellas se quería abarcar el mayor número de casos que se presentaran en la realidad y en los que deberían ser aplicadas. El reglamento de trabajo era estricto. Para ejercer el oficio el sustentante (oficial) debía conocerlo perfectamente bien teniendo que demostrarlo a la hora de ser examinado. Pero ahí no paraban las exigencias. Una vez autorizado el permiso para ejercer el oficio, en la práctica el maestro debía someterse a una serie de rigurosidades que tenían que ver con la calidad de sus productos, con los costos y con la comercialización.

⁹² Manuel Carrera Stampa, *op. cit.*, p. 152.

1. Se penaba severamente la falsificación de los objetos de consumo.
2. El veedor, la máxima autoridad del gremio, tenía como tarea vigilar o inspeccionar el buen cumplimiento de las ordenanzas. Los veedores eran los peritos, los conocedores del oficio a su cargo.
3. Se penaba la venta ilícita de mercancías; la idea era producir, en el caso de las dulceros, conservas de excelente calidad y que no hubiera engaño del vendedor con respecto al comprador.
4. Se reglamentó la adquisición de materias primas, evitando con ella el acaparamiento de las mismas. Asimismo, las materias primas que empleaban los artesanos no podían ser, de ninguna manera revendidas. En caso de que esto ocurriera los veedores tenían derecho a confiscar las mercancías que no cubrieran los requisitos de calidad impuestas por el gremio.
5. Los artesanos tenían prohibido trabajar en casas de mercaderes o en casas particulares, así como entablar sociedad comercial con mercaderes; e incluso se impedía que residieran juntos artesanos y comerciantes.
6. En caso de que la mujer fuera viuda y con hijos, mientras no contrajera matrimonio podía tener tienda, siempre y cuando su vástago, en caso de que lo tuviera, se examinara para obtener el grado de maestro. Si volvía a casarse, el nuevo marido tenía que examinarse en el oficio del primer consorte, o de lo contrario, perdía el derecho a tener tienda.
7. La discriminación racial estaba documentada en las ordenanzas, de hecho en ella se situaba a los individuos en un oficio, no por sus capacidades, sino por el color de la piel.

C. Y por último, la parte final de este documento lo constituía la fecha, el lugar de expedición del mismo y la rúbrica al calce de las personalidades del cabildo.

En Nueva España las ordenanzas fueron dadas por el cabildo de la Ciudad de México o por los de las cabeceras de las provincias, tales como Puebla, Guadalajara, Guanajuato, Oaxaca, etcé-

tera, y confirmadas por el Virrey o la Audiencia Gobernadora en su caso.⁹³

Cofradías

Precisar en la historia el origen de las cofradías es casi imposible, lo que sí se puede decir es que la cofradía y el gremio eran dos instituciones diferentes, nada más que íntimamente relacionadas. Esta confusión entre cofradía y gremio se debe a que en España se atribuían las funciones de los gremios a las cofradías. Éstas eran organizaciones que la religión hermanaba para realizar obras pías.

En la España del siglo XVI, como en Europa occidental, la cofradía estaba en la cúspide de su desarrollo como institución religioso-benéfica, como asociación de previsión social. Así se implantó en Nueva España, en su mejor momento, e igual pasó con los gremios, lo cual demuestra que ambas instituciones se arraigaron al mismo tiempo o con poca diferencia entre una y otra.⁹⁴ Fueron los frailes los que establecieron las primeras cofradías en la Colonia. Estas instituciones eran de carácter religioso y de beneficencia pública.⁹⁵ En ellas podía participar cualquier persona, independientemente de su origen biológico. La cofradía la formaban gremios de un mismo oficio a los que embargaba el mismo sentimiento religioso: honrar a los santos patronos y participar en las celebraciones religiosas, así como socorrer a los cofrades enfermos, ancianos o lisiados.⁹⁶

Dependiendo de la pujanza económica del gremio era la celebración que se hacía, en algunas ocasiones participaba la ciudad completa. El dinero recaudado que los mismos agremiados daban

⁹³ *Ibid.*, p. 149.

⁹⁴ En Nueva España la mayor parte de las cofradías no tenían relación con los gremios, pero con el tiempo convergieron pasando las cofradías a ser exclusivas de un gremio determinado. Luis Weckman, *op. cit.*, pp. 484-485.

⁹⁵ Manuel Carrera Stampa, *op. cit.*, p. 79.

⁹⁶ *Ibid.*, p. 78.

era para continuar con la tradición religiosa o se destinaba a una iglesia, convento u hospital.⁹⁷

Con el tiempo y con las transformaciones que vive el convulsionado siglo XIX mexicano desaparecen las cofradías con la promulgación de la Ley de Nacionalización de los Bienes Eclesiásticos y los gremios con las Cortes de Cádiz de 1812 y con la Constitución de 1812 y con la Constitución de 1824.⁹⁸

Fiestas religiosas y cívicas

Fueran sin duda las ciudades coloniales testigos de la vida cotidiana y extraordinaria que se desarrollaba en la naciente sociedad novohispana. En estos centros urbanos se erigió el poder español, el cual controlaba espacio territorial, recursos materiales, naturales y humanos. Así surgen una gran cantidad de pueblos y ciudades con población española que dan un sello particular a estos nuevas asentamientos.

La ciudad de Puebla, a la que se le otorgó muy pronto el título de *muy noble y muy leal* y la única en Nueva España que fue proyectada desde su origen como centro urbano para españoles no encomenderos, incrementó su importancia económica, cultural y religiosa llegando incluso a disputarse con la Ciudad de México, la sede de la capital del virreinato.

Conjuntamente con el establecimiento urbano, se establece el cabildo,

institución que tal vez sea la organización corporativa de mayor sensibilidad social, expresando mejor que cualquier otra su origen, su fuerza, su espíritu, sus posibilidades y sus momentos de auge y decadencia, ya que el Ayuntamiento administraba y tomaba decisiones

⁹⁷ *Ibid.*, p. 93.

⁹⁸ *Ibid.*, p. 126.

sobre todas aquellos aspectos, temporales y espirituales, que afectaban la vida urbana.⁹⁹

Evidentemente Ayuntamiento, cofradía y gremio se ponían de común acuerdo para otorgar los permisos que con motivo de algún acontecimiento importante la ciudad organizaba. El Ayuntamiento para otorgar permisos y cobrar impuestos, la cofradía para la celebración de los santos patronos con sus preciosos cultos y obras pías, y el gremio que con sus artes y oficios con seguridad engalanaba a la ciudad embelleciéndola.

El cabildo como corporación municipal tomaba parte en estas festividades a pesar de ser una instancia diferente o independiente al poder espiritual. A lo largo de todo el año se hacían festejos religiosos en los que el Ayuntamiento poblano y la sociedad civil participaban activamente, “la religiosidad era muy fuerte constituyéndose en uno de los elementos de identificación más importante, de allí que la participación popular en las fiestas y peregrinaciones religiosas eran muy elevadas y de que no quedara ninguna corporación automarginada”.¹⁰⁰

Desde los primeros años de fundada la ciudad, en el siglo XVI, la participación del Ayuntamiento en estos festejos era importante. Esta costumbre se hizo tradición y año con año el Ayuntamiento festejaba a los santos patronos y todos los agremiados estaban obligados a asistir a las procesiones y desfilaban con sus mejores galas. En estas festividades la participación del gremio de dulceros era sumamente importante porque el cabildo encargaba a los artesanos dulces y colación para los peregrinos.¹⁰¹

⁹⁹ Miguel Ángel Cuenya Mateos, *Fiestas y virreyes en la Puebla colonial*, Puebla, Gobierno del Estado de Puebla, 1989, p. 8 (Lecturas Históricas de Puebla, 29).

¹⁰⁰ *Ibid.*, p. 17.

¹⁰¹ Como un ejemplo de ello en Puebla de los Ángeles, el 3 de octubre de 1651 “se acordó que el viernes y sábado de esta semana haya toros como es costumbre en celebración de la fiesta del glorioso arcángel de San Miguel, patrón de la ciudad y se dé colación un día a costa de los propios...” AAP, Libro de Cabildo, núm. 23, f.150v.

Las fiestas cívicas eran las recepciones ofrecidas a virreyes y altos dignatarios que pasaban por la ciudad y fueron estas fiestas las que le ocasionaron al cabildo de la ciudad de Puebla los mayores egresos. En estas celebraciones entraba en juego el “honor y la hidalguía de la ciudad”, por eso el erario público no prorrateaba gastos para tan fastuosos eventos.¹⁰²

Algunos festejos duraban varios días. Estas celebraciones no se realizaban todos los años, tenían carácter extraordinario porque celebraban de manera especial “la jura de un nuevo monarca, el nacimiento del heredero del trono, o el paso por la ciudad rumbo a México de un nuevo virrey, siendo estos últimos los más fastuosos y en los que la ciudad destinaba mayor presupuesto, muchas veces superior a los ingresos anuales y arbitrios”.¹⁰³

Es interesante destacar la participación activa del gremio de confiteros en estos actos, pues en ellos el dulce no podía faltar y el cabildo era tan dadivoso que no escatimaba recurso alguno para que se elaboraran grandes cantidades de diferentes confituras. Cuando en 1696 visitan la ciudad de Puebla de los Ángeles, el virrey Conde de Moctezuma y su esposa, se realizaron enormes gastos en chocolate, azúcar, dulces y colaciones para toda la comitiva que venía con ellos, la que sumaba 235 personas. Los egresos fueron mucho más altos de lo que se había presupuestado, puesto que la estancia de los visitantes se prolongó debido a problemas de salud. Aún así, el Ayuntamiento costeó tan onerosa estancia quedando sus arcas débiles con deudas insalvables que año con año iban incrementándose.¹⁰⁴

¹⁰² Miguel Ángel Cuenya, *op. cit.*, p. 15. Para el año de 1602, Francisco Díaz, confitero, vecino de esta ciudad de Puebla de los Ángeles “...pidió se le dé libramiento de trescientos sesenta y dos pesos de oro común que monta la colación que dio de su tienda para las damas que se hallaron y fueron convidadas en las casas y corredores del cabildo el día de la sortija que se corrió en las fiestas que se hicieron por el nacimiento de la serenísima santa María señora...” AAP, Libro de Cabildo, V. 13, f. 200v.

¹⁰³ El impuesto arbitrio consistía en un impuesto que se aplicaba a determinados productos que entraban a la ciudad como maíz, harina de trigo, vino, licor, etcétera, cfr. Miguel Ángel Cuenya, *op. cit.*, 18-19.

¹⁰⁴ La relación y memoria de los gastos es aportada por Miguel Ángel Cuenya, *op. cit.*, p. 19.

A continuación se enlista el tipo de dulces consumidos y las cantidades:

Azúcar

88 arrobas de azúcar blanca

Dulces de monjas

40 cajetas de dulce y olor

100 dulces de coco a real cada uno

200 cajetitas de canela a 2 reales cada uno

100 turrone de Oaxaca a 1 real cada uno

3 arrobas de cacao confitado (\$12/arroba)

100 bocadillos duraznos a 1 real cada uno

100 alcorsados a 1 real cada uno

100 alfeñiques a 1 real cada uno

124 docenas de pastillas de vaca (la docena \$1)

1 cajón de pastillas de ámbar (\$50/cajón)

1 cajón de visnague de Querétaro (\$50/cajón)

1 cajón de albérchigos de México (\$50 cada uno)

2 cajas pastillas ámbar de México (\$50 cada una)

36 ollas de conserva de olores y diversas frutas (\$12 cada una)

1 arroba tejocotes a 4 reales fanega

50 naranjas a 1 real cada una plateadas y doradas

50 dulces grandes de sidra plateados y dorados a 1 real cada uno

100 docenas de huevos de faltriguera a 6 reales docena

4 arrobas de dulces menudos de aniseras de ámbar (\$50/arroba)

Todo esto sumó un total de \$1 292.5 reales

Colaciones

70 arrobas de colación fina (\$13/a)

40 arrobas de colación fina (\$13/a)

Total \$1 300.0 reales

Fruta de horno

20 arrobas de bizcochuelos a 4 reales fanega

30 arrobas suspiros y bigoterías a 6 reales fanega
mamonés p/agua fría
agua de rosa
Total \$9514 reales

Este inventario muestra, por un lado, los gustos de esas personalidades; por otro, da cuenta de la variedad de dulces que se preparaban en donde no nada más intervenían los maestros artesanos poblanos, sino que también circulaba el dulce de otros estados —México, Querétaro y Oaxaca— a manos de monjas que también participaban con su inigualable producción de esos manjares.

Organización laboral

Maestros, oficiales y aprendices

El trabajo artesanal quedó perfectamente reglamentado sin que escapara a la letra detalle alguno. Las ordenanzas y otros documentos de la época, son un claro testimonio de la exagerada observancia que los mismos artesanos hacían de los oficios; tan es así que llegó a ser de un casuismo insoportable.¹⁰⁵

Internamente el gremio estaba compuesto por tres categorías: los maestros, los oficiales y los aprendices. Esta organización jerárquica permitía a sus miembros ascender profesionalmente de acuerdo con la capacitación y dominio técnico del oficio.¹⁰⁶ Socialmente el trabajador ocupaba un lugar en el proceso de producción, en los derechos, en las obligaciones y en la participación de beneficios.¹⁰⁷

Debido a su capacitación, los maestros eran los únicos miembros del gremio que tenían derecho a abrir tienda pública, a contratar

¹⁰⁵ Manuel Carrera Stampa, *op. cit.*, p. 37.

¹⁰⁶ *Ibid.*, p. 25.

¹⁰⁷ *Ibid.* p. 26.

aprendices y oficiales y a participar en la elección de las autoridades del gremio como electores y candidatos.¹⁰⁸

El maestro debía demostrar ser un buen cristiano y tener limpieza de sangre, es decir, ser "español por los cuatro costados".¹⁰⁹ Se marginaba a los judíos, herejes, indios, mestizos y negros.

El aprendiz se instalaba en la casa del maestro con el fin de servirle y obedecerle, tanto en los trabajos propios del taller como en los domésticos.¹¹⁰ El maestro era una especie de tutor que se encargaba de la educación moral y religiosa de su pupilo.¹¹¹ Pasado un tiempo, mientras cumplía con los requisitos de aprendizaje y alcanzaba el conocimiento técnico del oficio que le permitiera pasar a la categoría de maestro artesano, presentaba el examen profesional que le habilitaba para instalar su propia tienda y obrador.¹¹²

El oficial era el individuo que había culminado satisfactoriamente su aprendizaje. Podía tener taller u obrador sin avalar sus estudios por medio de la carta de examen "el oficial era el asalariado que había cumplido ya su aprendizaje, pero que no había obtenido aún el rango de maestro".¹¹³

El oficialato era un periodo que duraba de uno a dos años. En un gremio tan modesto como el de confiteros, se exigía la oficialía como tiempo mínimo de un año.¹¹⁴

Los maestros eran personas que destacaban entre los de su ciudad, villa, pueblo o comarca por poseer conocimientos y habilidades técnicas y artísticas. La agremiación les interesaba como un medio para beneficiarse y asegurarse las prerrogativas de sus oficios y, sobre todo, mantener bajo su control el mercado de la ciudad

¹⁰⁸ Jorge González Angulo, *op. cit.*, p. 37.

¹⁰⁹ Manuel Carrera Stampa, *op. cit.*, p. 51.

¹¹⁰ *Idem.*

¹¹¹ *Ibid.*, p. 32.

¹¹² Felipe Castro, *op. cit.*, pp. 42-43.

¹¹³ Manuel Carrera Stampa, *op. cit.*, p. 38.

¹¹⁴ Felipe Castro, *op. cit.*, pp. 76-77.

y su región.¹¹⁵ Los maestros eran pequeños propietarios poseedores de los instrumentos de producción¹¹⁶ y de la materia prima. Poseían un patrimonio, con facultades de padre de familia respecto a sus subordinados; poseían un taller, enseres, utensilios, máquinas y se procuraban las materias primas para manufacturar o producir; además, con frecuencia heredaban a su hijo los secretos profesionales del oficio.¹¹⁷

Segregación racial

La segregación racial fue uno de los aspectos que con más determinismo se observó en el desempeño laboral de los habitantes de la Nueva España. La jerarquía estaba impuesta por el conquistador quien hacía una separación entre los individuos fundamentalmente por el color de la piel. Muchos oficios cerraron sus puertas a quienes no cumplían con el requisito de sangre, en otros casos estas órdenes fueron contravenidas motivando con ella la creación de una legislación que no permitiera el desquebrajamiento de las corporaciones gremiales.

Se consideraba español, no sólo al nacido en la Madre Patria, sino también al criollo; es decir, al hijo de padres españoles nacidos en la tierra, a quien se equiparaba para los efectos legales con los

¹¹⁵ Jorge González Angulo, *op. cit.*, p. 25.

¹¹⁶ En 1766, se hace el levantamiento y balance de una cerería en Puebla, que se localizaba en la calle de Mercaderes; era del difunto cerero y confitero, don José Montes. El reconocimiento de la confitería muestra los diferentes tipos de azúcar con los que preparaban los dulces: azúcar blanca, azúcar prebatida, azúcar rebatida, azúcar candi y panela. También queda registrada la materia prima: pepita bruta, dátil de tierra caliente y algunos dulces y conservas como cajetas, conserva de tuna y piña de olor, conserva de vísnaga, papaya, naranja de uva y de diferentes géneros de piña.

Las herramientas o pertrechos tenían un valor inestimable, pues constituían el patrimonio que se heredaba al futuro maestro confitero. Se inventariaba todo, desde las pesas de cobre hasta frascos y botes de vidrio. 1766 Puebla. *Autos sobre el balance de la tienda de cerería, inventario y aprecos de los bienes que quedaron por muerto D. José Montes vecino y del comercio de esta ciudad*. Documento paleografiado por Erika Galicia.

¹¹⁷ Manuel Carrera Stampa, *op. cit.*, p. 56.

nacidos en la península. Demostrar la pureza de sangre y ser cristiano eran elementos que daban al artesano un halo de prestigio y consideración.¹¹⁸

Los gremios estuvieron regidos en su mayoría por criollos y mestizos, reservándose la categoría de maestros a españoles; a los indios y sus mezclas se les tenía prohibido ejercer la maestría y en caso de que eso llegara a ocurrir, se anulaba el examen.¹¹⁹

Estas disposiciones se generalizaban a toda la vida colonial y no eran privativas de un arte u oficio. Para 1587 se dictó para la ciudad de Puebla de los Ángeles una ordenanza que estipulaba en una de sus partes que “ningún negro, mulato, yndio, ni mestizo, tubiesen tiendas de dichos oficios... (*sic*) (confiteros, conserveros y azucareros) y que el Cabildo “...no les dieseis licencia para tenerlas y las que hubieseis dado las recogieseis...”.¹²⁰

Más adelante el cabildo revocó una licencia que otorgó para el año de 1746 para la misma ciudad de Puebla de los Ángeles y corroboró lo estipulado casi un siglo antes. Prohibía el ejercicio a las castas las cuales no podían “...tener tienda de zereros y confiteros, mulatos, yndios, i mestizos, y negros, ni para que puedan labrar cera alguna, y las [licencias] que hubieren dado a personas de esta calidad, las recogan, y no consientan se use de ellas, ni menos tengan tienda ni confitería, ni labren cera en manera alguna, con aparevimiento... (*sic*)”.¹²¹

Las ordenanzas gremiales hacían una clara distinción entre las diferentes clases sociales que estaban involucradas en el trabajo artesanal. Esta diferencia clasista implicaba a su vez una condición jurídica y económica diferente. La base étnica influyó sobre manera para el buen desenvolvimiento de los gremios. Muchos oficios fueron cayendo en manos de indios y sus mezclas debido a que españoles, criollos y mestizos abandonaban por diversas razones esas artes. Sin embargo, la ley no dejaba desprotegidas a las cas-

¹¹⁸ *Ibid.*, p. 223.

¹¹⁹ *Idem.*

¹²⁰ Ordenanzas y mandamientos, 1545-1550, v. 9, f. 9v.

¹²¹ Carta de examen y algunas ordenanzas de los gremios, 1775, v. 11, f. 47d.

tas, para los indios la ordenanza fue la mejor defensa, aunque pareciera lo contrario. Esto queda de manifiesto en la ordenanza de 1746 (infra) cuando se presenta un juicio en contra de Matías Pérez, indio, confitero y cerero, por vender en plazas y tianguis sus mercancías causando perjuicio a su colega Basilio Ruiz. Éste se queja y dice que en las ordenanzas claramente se especifica "...que hayan de ser, ni entenderse, con los yndios naturales de la dicha mi Nueva España..." y apela a que le retiren el pleno ejercicio de sus oficios y mercaderías. El procurador reconoce todo lo referido, sin embargo no encuentra razón para causar tanto daño a Matías Pérez.

Después de un largo y cansado litigio, Matías Pérez queda protegido por las autoridades del cabildo para que

... ninguna persona, ni ministro alguno, le impida, ni al dicho Agustín Pérez su hijo, al bender la dicha zera labrada, en esa jurisdicción [Atlixco, Cholula, Tepeaca, Tlaxcala, Izúcar y tianguis y plazas públicas], qualquiera, de suerte, que no recivan agravio ni vejación alguna, en razon de dicho trato, atento a ser maestro, y natural de la ciudad de los Angeles, y mi tributario, sino les dexareis, y hareis se les dexa venderla libremente en qualquiera jurisdiccion, sin hacer cosa en contrario, pena de mi merced, y de doscientos pesos de oro comun.¹²²

La segregación racial nunca fue completa, en algunos casos era flexible y parcial, se daba y se quitaba, según los intereses de los agremiados.¹²³ La exclusión que del color de la piel hacían los artesanos para ocupar un lugar dentro de los oficios, queda de manifiesto en la siguiente ordenanza que se dictó para cereros y confiteros en el año de 1721, para la *Muy Noble y Muy Leal Ciudad de los Angeles*: "[que]...se segregasen los pardos y morenos que hubiese examinados de Confiteros del gremio de los Españoles..." y que por su cuenta formaran su gremio atendiendo a la naturaleza de las Ordenanzas y ejecutándolas conforme a la letra. El acuerdo fue el siguiente:

¹²² Libro de Cabildo 1602, v. 13, f. 200v, 1545-1550, v. 9, f. 9v.

¹²³ Ordenanzas y mandamientos, *op. cit.*, f. 15d.

[que] para quitarse de pleitos dudas y diferencias se han convenido y concertado como de hecho se avienen y concertan en que los dichos Pardos se agreguen de dicho gremio de cereros y confiteros españoles, y los formen con los de su parcialidad, y los que en adelante Examinaren, haciendo sus cavildos y Elecciones, con las calidades y condiciones siguientes: para que los Pardos y demas de color quebrado formen su gremio de confiteros separadamente de los españoles y hagan sus cavildos anuales, y elijan y nombren sus alcaldes y veedores los cuales no han de tener mas facultad que reconocer y viciar las confiterias y cosas de Pardos, de color quebrado sin intervencion en las confiterias de los españoles por tocarles a estos solos la vicia de su gremio, ni los Españoles han de tener facultad de viciar las confiterias de los pardos y de color quebrado por razon de no tocarles mediante dicha segregación. 2ª. Ytem. Con calidad y condición de dichos pardos y de color quebrado se han de arreglar a guardar cumplir y observar en todo y por todo las ordenanzas que hay separadas para el arte de confiteros. 3ª. Ytem. Asientan por calidad y condición que el maestro y veedor de las de color quebrado y Pardos tengan obligacion de contribuir anualmente a el maestro del gremio de los cereros y confiteros Españoles y para ayuda de sacar el angel del Santo Entierro... 4ª. Ytem. Asientan que los pardos que de aquí adelante se examinare como los de color quebrado lo hayan de hacer ante el Alcalde y veedores de dichos pardos. Con los quales dichas calidades y condiciones se avienen en que se haga dicha separación de gremio se desisten y apartan los derechos y acciones que cada uno por su parte tienen deducidos y alegados....¹²⁴

El espacio productivo

La tienda y el taller

Como sucedía en la España medieval, las agrupaciones gremiales se establecían en barrios perfectamente bien localizables. Algunas se

¹²⁴ *Idem.*

agrupaban en calles, plazas o barrios; eran fácilmente delimitados los espacios urbanos donde se establecían los talleres, obradores y tiendas de los maestros junto con sus oficiales y aprendices.¹²⁵

Esto lo hacían por varias razones "...para la limpieza, ornato y convivialidad de la ciudad, como a la conveniencia económica, fiscal y comercial de los gremios, el que los oficios se hallasen situados en barrios, plazas y calles determinadas...".¹²⁶ La producción y el espacio urbano mantenían una estrecha relación. El empleo que los artesanos daban al espacio productivo estaba sujeto a normas que coordinaban el buen funcionamiento de la producción artesanal, por ejemplo:

los maestros examinados podían abrir taller, el aprendizaje del oficio se hacía exclusivamente en el taller del maestro y bajo su control, los talleres de los maestros eran los únicos sitios de venta permitidos, los comerciantes no podían revender en la ciudad los artículos manufacturados por los artesanos locales, etcétera.¹²⁷

Este particular uso del suelo tuvo repercusiones sociales que influyeron en la distribución económica del espacio urbano, el cual representaba "una forma heterogénea, mezclando todo tipo de actividades y usos, el comercial con el productivo y éstos con el habitacional".¹²⁸ Los talleres de españoles ocuparon los primeros cuadros de la ciudad de Puebla, donde residían los consumidores de mayores recursos y poder adquisitivo; en cambio, los indígenas y las castas se encontraban confinados a las periferias o barrios.

Para instalar el taller el artesano debía ceñirse a determinadas reglas. El taller debía ser una *tienda llana*, es decir, con acceso directo desde la calle, con la finalidad de que los veedores en sus periódicas inspecciones controlaran la elaboración de las manufacturas, así como para que el artesano trabajara a la vista del pú-

¹²⁵ Manuel Carrera Stampa, *op. cit.*, p. 196.

¹²⁶ *Ibid.*, p. 198.

¹²⁷ Jorge González Angulo, *op. cit.*, p. 68.

¹²⁸ *Ibid.*, p. 69.

blico.¹²⁹ De esta manera se evitaba la adulteración de los productos; “los agremiados deberían trabajar a la luz del día y a la vista del público, ya fuera en los talleres, obradores y tiendas públicas, ya en el quicio de los zaguanes, en las aceras de las calles prohibiéndose los talleres secretos”.¹³⁰

El taller gremial y *el comercio menudo* fueron factores determinantes en la construcción de los edificios de las ciudades coloniales, las cuales presentaban características similares,

La parte superior o interior de los edificios tenía un uso exclusivamente residencial, mientras que los locales de la parte baja que daban a la calle, llamados accesorias, se dedicaban para el uso de los talleres y tiendas. Estas accesorias eran amplios cuartos con acceso directo desde la calle y sin comunicación con el resto de la construcción; y eran ocupados en casi todas las calles de la ciudad y en casi todos los edificios, por toda suerte de artesanos y comerciantes.¹³¹

En la ciudad de Puebla podemos observar hoy que algunas accesorias además de la puerta que daba a la calle, tenían otra que comunicaba al cubo del zaguán de la casa-habitación.

Los oficios se congregaban en calles o barrios heredándoles el nombre del oficio; numerosas calles de nuestras ciudades revelan la alta concentración de artesanos habida en otro tiempo. Para el siglo XVII los cacahuateros formaban un gremio respetable.¹³²

¹²⁹ *Ibid.*, pp. 69 y 71.

¹³⁰ Manuel Carrera Stampa., *op. cit.*, p. 192.

¹³¹ *Idem.*

¹³² Hugo Leicht, *op. cit.*, p. 45. Con el nombre genérico de tiendas se conocían a las pulperías, cacahuaterías, talleres, bodegonos, obradores y figones y las tiendas públicas de los maestros. La cacahuatería también era conocida como pulpería, eran comercios en donde se vendía todo lo necesario para el alimento del público y su preparación como leña, carbón, manteca, aceite, vinagre, etcétera. Carrera Stampa, *op. cit.*, pp. 211 y 230.

La familia y el taller

La dulcería poblana se distinguió durante mucho tiempo por ser una actividad que aglutinaba a numerosas familias, las que se mantenían de este oficio. La unidad doméstica familiar fue una célula importante para el desarrollo artesanal. Los lazos productivos vinculaban, por un lado, a los oficios, y por otro, a la mano de obra familiar como vehículo y soporte para la permanencia y reproducción de la estructura gremial. Esto incluso quedó legislado por el poder colonial.

El gremio reproducía fielmente las jerarquías de la familia, en donde la figura del maestro se mezclaba en la del padre, el aprendiz con el menor y el oficial con la del joven.¹³³

El trabajo representaba al jefe de familia un ahorro y generaba bienes y servicios que el artesano en otras condiciones hubiera tenido que solventar. Por ejemplo, la comida, la ropa, la limpieza, etcétera.¹³⁴ Esta economía doméstica permitía al artesano dedicarse exclusivamente al trabajo productivo, e incluso, en algunas ocasiones, la fuerza productiva doméstica podía ser empleada en el taller sin que esto representara costos en los productos. En el caso de la dulcería, la fuerza productiva empleada era familiar, casi nunca se contrataba mano de obra externa. Al contrario de otros talleres, donde el trabajo asalariado regía las relaciones de producción. El matrimonio y la formación de una familia aseguraban de entrada el funcionamiento del taller; en algunas ocasiones apertura y casamiento iban de la mano. La vivienda y el local eran dos espacios que se mezclaban y las tareas de una influían en el desenvolvimiento del otro.¹³⁵

Los talleres familiares fueron los más numerosos, en estos talleres la fuerza de trabajo empleada no se reducía a la del maestro artesano, sino que se complementaba con la de los hijos, la esposa

¹³³ Jorge González Angulo, *op. cit.*, pp. 128-129.

¹³⁴ *Ibid.*, p. 135.

¹³⁵ *Idem.*

del artesano, e incluso con la de parientes o “agregados” al núcleo familiar.

La producción artesanal familiar era favorecida en un porcentaje alto ya que gracias a esta mano de obra no pagada se disminuían los costos de producción y aumentaban las ganancias por unidad, ya que el precio de cada artículo era fijado por el gremio de acuerdo con el costo de producción más elevado.¹³⁶

Por otro lado, existía el taller que ocupaba perfectamente asalariados y oficiales. Los hijos del maestro artesano tenían vida activa dentro del taller. Era frecuente que los hijos se hicieran cargo cuando el artesano fallecía. En este sentido las ordenanzas apoyaban a los vástagos: se reducía el periodo de aprendizaje y se extendía el plazo para la titulación; mientras tanto, continuaban con el obrador del padre fallecido.¹³⁷

La participación de la mujer en el trabajo gremial fue importante y significativa, sólo que siempre estuvo subordinada en calidad de auxiliar del maestro artesano, ya fuera como hija o como esposa. Las mujeres que se dedicaban a actividades productivas en la ciudad lo hacían en los oficios que carecían de organización gremial, como las de costura, hilado de lana y algodón, salado de cueros o en la elaboración de cigarros y puros en la fábrica de tabaco.

Únicamente en estos oficios podían dedicarse libremente a las actividades manufactureras.¹³⁸

Por otro lado, la participación de las religiosas cuyo trabajo estaba sujeto y reglamentado a las ordenanzas se ha abordado en el apartado Los conventos.

Por último, los maestros estaban obligados por la ley a enseñar a sus discípulos *todo cuanto sepan*. La costumbre y la tradición eran en última instancia las que regían la vida gremial novohispana.

¹³⁶ *Ibid.*, p. 137.

¹³⁷ *Ibid.*, p. 138.

¹³⁸ *Idem.*

d) *Los conventos*

Las primeras órdenes religiosas y la elaboración de dulces

La conquista de la América no sólo significó expansión e incorporación de nuevas tierras a la Corona española, también llevó consigo la misión evangelizadora, hecho que se justificó como la necesidad de incorporar a los indígenas al mundo cristiano de Occidente. Por eso desde los albores de la conquista hacen su aparición los primeros religiosos que se expanden por toda Nueva España. Para mediados del siglo XVI había 380 franciscanos, 210 dominicos y 212 agustinos.¹³⁹

Esta expansión y estabilización de la naciente sociedad colonial no estuvo dirigida exclusivamente por hombres, aquí la mujer jugó el papel de agente clave en el proceso de mestizaje étnico y cultural que se llevó a cabo como ya se vio en el apartado Los primeros pobladores.

La primera orden de mujeres religiosas en la Nueva España fue la de las monjas concepcionistas en el siglo XVI; de allí salieron a fundar otros lugares de recogimiento.¹⁴⁰ A la inversa de los métodos de evangelización empleados por los frailes —aprendizaje de lenguas indígenas, enseñanza del idioma español, instalación de casas de fundación o conventos¹⁴¹ en las regiones más apartadas—,¹⁴² las monjas catequizaron al interior de los conventos, quizá por su condición femenina pues allí eran menos susceptibles de algún ata-

¹³⁹ Alejandra Moreno Toscano, *op. cit.*, p. 329. Tan sólo para 1546 había en la ciudad de México 39 conventos de monjes y 19 de monjas, 7 hospitales, 2 colegios de niñas, 9 colegios y la universidad; cfr. *La ciudad antigua de México. Siglos XVI-XV, ... op. cit.*, p. 21.

¹⁴⁰ *Ibid.*, p. 80.

¹⁴¹ Convento: lugar donde los frailes moran de continuo. Esta denominación se empleó indistintamente para referirse al colegio o comunidad. Posteriormente, el término abarcó a todos los institutos y congregaciones religiosas ya fuese claustro, abadía, monasterio o cenobio. Josefina Palomec "Los conventos y la gastronomía", en *Del vino. Especial gastronómico del estado de Puebla*, México, Publicación especial editada en México por Cabrera Blanco Editores, s.f. p. 12.

¹⁴² Alejandra Moreno Toscano, *op. cit.*, pp. 329-336.

que. De ahí que la concepción arquitectónica de los conventos de monjas fuese diferente a la empleada para los monasterios masculinos. Los conventos de monjas se construyeron regularmente junto a las iglesias y en zonas urbanas; se pensaba en la privacidad de las mujeres.¹⁴³ Sin embargo, con la iglesia compartían áreas comunes y de servicios como la portería y el locutorio. El locutorio estaba dividido por rejas:

... Los visitantes o familiares sólo podían hablar con las monjas separadas por la barrera, [...] cercana se hallaba la portería, dotada de un torno a cargo de la madre tornera, en que salían los dulces o los tejidos y bordados de las mujeres y entraban las comidas y los regalos [...] Fuera de estos espacios reinaba la clausura.¹⁴⁴

Durante los siglos subsecuentes a la conquista, XVII y XVIII principalmente y mediados del siglo XIX, ve la ciudad de Puebla el nacimiento del mayor número de conventos.¹⁴⁵ Los conventos de monjas

¹⁴³ Fernando Benítez, en Marcela Tostado Gutiérrez. *El álbum de la mujer. Antología ilustrada de las mexicanas*, vol. II, Época colonial. México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1991, pp. 233 (divulgación).

¹⁴⁴ *Idem*.

¹⁴⁵ Después de su llegada a México en 1625, el irlandés Thomas Gage, fraile dominico, visita Puebla con el deseo de pernoctar en el convento de su misma orden. La comunidad religiosa en la ciudad era grande. El convento de Santa Domingo sumaba alrededor de cincuenta a sesenta religiosos. Había también franciscanos, agustinos, mercedarios, carmelitas descalzos y una casa de jesuitas, además de cuatro conventos de religiosas, *op. cit.*, p. 113.

En 1764 el irlandés Pedro Alonso O'Crouley menciona en su crónica que para esa fecha en la ciudad de Puebla había 11 conventos de monjas; 29 años más tarde, 1793, Alejandro Humboldt dice que el número de monjas sumaba 427. El geógrafo y etnólogo Eduardo Muhlenpfordt estuvo varias veces en Puebla, entre 1827 y 1835, y constata la existencia de 13 conventos. Guillermo Prieto en 1849 hizo un viaje a Puebla, su estancia de ocho días le permitió conocer algunos aspectos de la ciudad. Consigna la existencia de 20 conventos, 9 de religiosos y 11 de religiosas. Ignacio Ibarra Mazari, *op. cit.*, pp. 51, 57, 96, 201-202. Cfr. Enrique Cordero y Torres, *Crónicas de mi ciudad. Puebla*, s.e., 1986, pp. 310-312, 314-316. Cfr. Ma. Cristina Suárez F., *La dulce Puebla. "Los dulces de Puebla"*, Puebla. Gobierno del Estado de Puebla, Secretaría de Cultura, Comisión Puebla V Centenario, 1991, pp. 4-5 (Lecturas Históricas de Puebla, 67).

tuvieron a su alcance todos los elementos necesarios para la creación de una cocina *sui generis* y de una dulcería con un marcado tinte elitista, sólo para las clases sociales que tenían un gusto educado y que poseían un paladar ansioso de probar alimentos diferentes, así como las posibilidades económicas de adquirirlos. La dulcería en los conventos nació mestiza con una identidad propia ya que ella dispuso

... del azúcar producido en las haciendas y de las frutas cosechadas en las huertas (ya de religiosos, ya de laicos) emplea una tecnología nueva en América (el horno, los utensilios para freír), recibe productos que le llegan del Viejo Mundo (como los higos o las pasas, como el aceite o las especias orientales), consulta y copia los recetarios europeos y los difunde a través de la educación de niñas, elabora los dulces para su propio consumo, para regalarlos a para venderlos, en fin, abre nuevas casas en provincia en donde se reproducen las costumbres y las nuevas redes de prácticas que las hacen posibles. En suma, forja [por] más de dos siglos una estructura consistente de la cocina y de la dulcería, estructura en nada ajena al poder y presencia de la Iglesia ...”¹⁴⁶

Vida conventual

Educación

La educación formal que recibía la mujer difería según su condición social. Lo que era básicamente igual era la transmisión de los preceptos religiosos y morales. Además de la humildad que debía practicar y de rendir tributo a Dios, se le exigía que “... supiese leer, escribir y las elementales matemáticas amén de los oficios mujeriles, tales como bordar, cocinar, planchar, etcétera”.¹⁴⁷

¹⁴⁶ Carlos Zolla, *op. cit.*, p. 158.

¹⁴⁷ Pilar Gonzalbo, *op. cit.*, p. 61.

Durante mucho tiempo se consideró que estas actividades eran de poco valor e intrascendentes, no así la crianza de los hijos y el matrimonio. La mujer novohispana no necesitaba de conocimientos especiales aprendidos en escuelas o colegios para organizar su vida, su comportamiento sería el resultado del aprendizaje cotidiano, propio de su clase social. Las mujeres indígenas por lo regular estaban vinculadas a su comunidad y ahí aprendían las labores propias del campo: hilado, tejido, tareas domésticas. En cambio, la vida en la ciudad exigía un poco más; las jóvenes cuyos padres tenían alguna fortuna eran enviadas a las escuelas de amigas, colegios o conventos para que estudiaran. Las que ingresaban a una orden religiosa recibían una educación más completa.¹⁴⁸ Casi todas las mujeres aprendían labores de *manos*, ya sea que las destinaran para el adorno de sus casas o para la venta en caso de que llegaran a necesitarlo. En las escuelas, colegios y en los conventos a pesar de tener sus propias normas educativas se prolongaba la educación doméstica pues continuaban con la instrucción de las labores de costura y otras manualidades.¹⁴⁹

La educación conventual influyó de manera sobresaliente en el ámbito doméstico puesto que las hijas de los señores acaudalados iban a educarse a los colegios de monjas "... para que las críen, y les enseñen a hacer toda suerte de confituras, y obras de aguja,..."¹⁵⁰ Algunas regresaban a su hogar absorbidas de esas enseñanzas, otras preferían conservar los hábitos, según relata la marquesa Calderón de la Barca, al referirse a las cuatro jóvenes y hermosas hermanas del señor Haro, poblano, quienes tomaron tanto cariño a las monjas que ya no quisieron regresar a su casa.¹⁵¹

La tradición culinaria doméstica era de alguna manera la continuación de la conventual, sólo se cambiaba de espacio.

El hecho de que las monjas enseñaran a las niñas y jóvenes a cocinar, bordar, tocar instrumentos musicales, fabricar flores de papel, entre

¹⁴⁸ *Idem.*

¹⁴⁹ *Idem.*

¹⁵⁰ Thomas Gage, *op. cit.*, pp. 185-186.

¹⁵¹ Marquesa Calderón de la Barca, *op. cit.*, p. 74

otras actividades manuales, favoreció la difusión de formas de comportamiento femenino, permitiéndonos suponer que la repostería y la confitería pasaron así a los ámbitos domésticos...¹⁵²

Las reglas de vida que imperaban en los conventos, fueron en la mayoría de los casos una herencia directa de España, pero adaptadas a las nuevas circunstancias, a las necesidades americanas, a la mente criolla, de quienes teniendo sangre española se sentían diferentes a sus padres.¹⁵³ Surge pues, en estos recintos una cocina tradicional que se adapta, que "... va a amoldarse a las necesidades locales, a los ingredientes disponibles y a la idiosincrasia americana".¹⁵⁴

La vida que llevaban en los conventos repercutía en la alimentación a través de los ayunos y penitencias "Éstos adquirirían un valor religioso cuando se renunciaba al uso moderado del alimento por amor a Dios"¹⁵⁵ Estas reglas rígidas en el comer eran estatutos que las órdenes religiosas marcaban como parte de la vida cotidiana bajo las cuales debían gobernarse. Sin embargo, es pertinente preguntarse: ¿se vivía en estos recintos de manera austera? ¿Era frugal la alimentación? ¿La gula estaba prohibida y en su lugar reinaba el ayuno? ¿Cómo explicar el nacimiento de una cocina prolífica como la conventual y de una dulcería exuberante en particular que tanta huella dejó en nuestra historia alimenticia?

Para dar respuesta citemos como ejemplo algunas cláusulas del documento que el fundador del beaterio de Santa Rosa en Puebla, padre Bernardo de Andía, legó a las dominicas. En el punto 11 dice:

Ordeno y mando que tan sólo tengan tres rejas al año: antes de la Cuaresma, antes de la Santa Cruz y antes de Adviento [léase visitas].

¹⁵² Carlos Zolla, *op. cit.*, p. 152.

¹⁵³ Sonia Corcuera, *op. cit.*, p. 99

¹⁵⁴ *Idem.*

¹⁵⁵ *Ibid.*, p. 100. Véase Rosalva Loreto, "Prácticas alimenticias en los conventos de mujeres en la Puebla del siglo XVIII", en Janet Long (coord.), *op. cit.*, pp. 496-497.

En el locutorio no deben permitir que tomen 'chocolate, ni merienda, ni dulces, ni otra cosa alguna. La priora alguna vez puede permitir a toda la comunidad bajar a la huerta a merendar, procurando recogerse antes de las cinco de la tarde'.

[En el apartado 22 manda]: 'A las dos toque de vísperas: del coro pasarán al refectorio a beber el chocolate entre semana'. [Y en el 23 estipula]: 'De cuatro a cinco trabajen en la sala de labor, ... Al terminarla vayan al comedor a hacer la colación y fregar los platos'''.¹⁵⁶

¿Cómo entender la hiperespecialización de las actividades que tenían qué ver con la cocina y cómo explicar la creación de recintos especializados en alimentos al interior del convento? Rosalva Loreto dice al analizar las prácticas alimenticias en los conventos de mujeres en Puebla para el siglo XVIII, que las panaderías, refectorios y cocinas fueron construidos y diseñados ex profeso,

con la intención de que en ellos se desarrollaran las pautas de comportamiento encaminadas a la perfección. En cada sitio, los alimentos se transformaban, eran diferentes las personas que entraban en contacto con ellos, y en cada uno de estos espacios la comida adquiría un sentido diferente hasta ser totalmente consumida.¹⁵⁷

Por otro lado encontramos relatos que nos dicen que la vida conventual a veces era muy relajada. Fernando Benítez dice que en el convento de San Jerónimo las monjas ricas tenían sus celdas, esta era una casa de dos pisos "que tenía en la planta baja las habitaciones de las esclavas o las criadas, la cocina, sus tinas de baño, llamadas 'placer' —de azulejos o de barro—, con sus braceros para calentar el agua, los lavaderos, tal vez un gallinero pequeño, un jardincillo y una bodega".¹⁵⁸ El convento 'por su parte' proveía a las

¹⁵⁶ Mayra Pérez Sandi Cuen, (ed.), *Monasterio de Santa Rosa de Lima. Puebla de los Angeles 1740*. Gobierno del Estado de Puebla. Puebla, s.f., p. 27.

¹⁵⁷ Rosalva Loreto, *op. cit.*, p. 482.

¹⁵⁸ Fernando Benítez citado por Marcela Tostado Gutiérrez, *op. cit.*, p. 235.

religiosas de otros alimentos como el pan, el carnero o pescado y la monja mandaba a preparar su comida, sin necesidad de acudir al refectorio.¹⁵⁹ Parece ser que la posición social determinaba en mucho los hábitos alimenticios. La igualdad social no existía pese a estar bajo el mismo hábito monacal, en donde la sobriedad en el vivir en general y la austeridad en el comer en particular eran una regla.

A pesar de ello, en el convento había espacio entre rezo y mandato divino para prácticas disipatorias que según Thomas Gage, se volvían en algún momento consuetudinarias. Así nos lo hace saber en sus crónicas de viaje por el territorio de la Nueva España.

Es costumbre el que los religiosos visiten a las monjas de su orden, y que pasen parte del día oyendo su música y comiendo sus dulces. Para eso hay muchas salas o locutorios con rejas de madera que separan a los religiosos de las religiosas, y en los locutorios están siempre puestas las mesas, para que los padres coman, divirtiéndolos ellas con su canto mientras se regalan con sus buenos bocados y excelentes tragos.¹⁶⁰

Otro cronista describe con lujo de detalles el refectorio de un convento de frailes:

Sobre el albeante mantel de alemanisco lleno de bordados en blanco se veía abundante plata labrada en bandejas, azafates, mancerinas, platos, bernegales, escudillas, limetas, tembladeras y también se veía numerosa porcelana de China y de Sajonia y abundante cristal del de pepita y del lechoso de la Granja, en vasos, jarras y garrafas; pero más que estas preciosidades de vajilla tenían un magnífico resalte los grandes platonos de áurea cocada con sus incomparables cabujones de almendras y pasas, los de chongos zamoranos, los de arquina de almendra y nuez; los de untuosas mermeladas, los de bocado real, los de leche de obispo, los de cafiloreta (cafiruleta) y cafirolonga, los de dulce de camote y piña, los de bienmesabe, recamados con lindos

¹⁵⁹ *Idem.*

¹⁶⁰ Thomas Gage, *op. cit.*, p. 185.

dibujos hechos con polvo de canela, con piñones y con engranujado de colores; las enormes fuentes con alfeñiques, con delicadas frutas de almendra, con huevos reales y huevos moles, y otras más con encanelados quesillos de almendra, con crema aterciopelada, con regalo de ángeles, con alfajores entre obleas, con bocadillos de leche, de nuez, de coco con brillantes canelones, manzanitas y frutas sublimes hechas de almendra; con huevitos de faltriquera envueltos en rizados papelillos de color; con susamieles y mostachones ilustres; con dulces cubiertos, calabazate, chilacayotes, choconxtles, acitrones translúcidos, adornados con plata y oro volador; con espejuelos de membrillo; con almendrados de azúcar; con peras tostadas o rellenas o encantilladas o borrachas; con duraznos cristalizados que fulgían como joyas.¹⁶¹

Este devenir entre la gula y la templanza, fue el resultado:

de la escasez y de la abundancia, del maíz y del trigo, de las divinidades indígenas y de la cultura mediterránea cristiana. Se originó por hambre bajo el signo de una templanza que no era, por lo general, opción virtuosa, sino necesidad diaria; evolucionó influida por muchos hombres y mujeres que comían menos y por los pocos que comían más; unas veces fue el resultado de la tranquilidad conventual y otras del bullicio de ferias y mercados..¹⁶²

Así fue como surgió la variada cocina mexicana.

La importancia del espacio culinario en los conventos

La cocina y las huertas

Muy a pesar de lo que pueda decirse de la ociosidad en la que vivía la mujer en la época virreinal y sobre todo las religiosas, cuya vida

¹⁶¹ Artemio de Valle Arizpe citado por Salvador Novo. *op. cit.*, pp. 44-45.

¹⁶² Sonia Corcuera. *op. cit.*, p. 159.

estaba destinada a la adoración y al culto, queda registrada en las crónicas de ese tiempo su ardua labor dentro del monasterio. Contaban con huertas o jardines donde cultivaban plantas, hortalizas y frutales; procuraban que los conventos fuesen entidades económicas autosuficientes que garantizaran su sustento alimenticio y económico.¹⁶³ Las monjas tenían en verdad una vida muy activa, lo mismo hacían oír sus voces en la provincia que en la capital “ante el virrey, o en los consejos reales y en la curia pontificia para obtener permisos, concesiones, privilegios, mercedes, donaciones, etcétera, que les diera categoría jurídica, religiosa y civil a las instituciones que se les ocurría establecer”.¹⁶⁴

Las monjas hacían obras pías y de servicio social que ellas mismas promovían o patrocinaban, sustentándolas con sus propios bienes o con su propio trabajo. Las crónicas conventuales recrean su labor; así las retratan:

vemos a las carmelitas de Puebla hilando la seda de las fábricas poblanas para poder sufragar los gastos de la terminación de su iglesia; en otra miramos a mujeres haciendo deshilados y bordados para venderlos y pagan a un orfebre que haría los vasos sagrados, o bien elaborando dulces y empanadas en sus famosas cocinas para regalarlas a personas adineradas y conmooverlas así, en una femenina forma, ...¹⁶⁵

Así que cuando las aquejaron problemas económicos, ellas pudieron subsistir gracias a la venta de sus más famosos platillos y a la donación de bienes que recibían por parte del rinconero, el comerciante, el terrateniente o la viuda acomodada; en realidad eran ellos los que auspiciaban esas obras.¹⁶⁶ Por ejemplo, Don Miguel Raboso destinó en 1690, el seis por ciento de los panes de azúcar que producía en su ingenio de San Juan de Atotonilco, para la construcción

¹⁶³ Josefina Palomec, *op. cit.*, pp. 12-14.

¹⁶⁴ Josefina Muriel citada por Marcela Tostado, *op. cit.*, p. 244.

¹⁶⁵ *Idem.*

¹⁶⁶ Sonia Corcuera, *op. cit.*, p. 101.

del monasterio de Santa Rosa en la ciudad de Puebla.¹⁶⁷ También en los conventos las religiosas montaban talleres artesanales que con el tiempo se convirtieron en academias constituyendo con ello una fuente de ingreso para ayudar al mantenimiento de la orden.¹⁶⁸

De las huertas que ellas cultivaban extraían la materia prima que en las grandes pailas de cobre, meneadas por una paleta de madera, en las cocinas forradas de azulejo de Talavera cobraba vida una tradición gastronómica que se perpetuó a base de paciencia y dedicación: votos que toda religiosa debía tener.

Efectivamente, esta nueva culinaria derivó del proceso de aclimatación de plantas y semillas traídas de ultramar y del conocimiento de las propias de la región que tanta las mujeres, incluyendo a las religiosas, como los frailes llevaron a cabo. Las mujeres de las casas mestizas y criollas y especialmente las monjas, fueron las creadoras de la cocina cotidiana mestiza, pues en el diario admitir y mezclar nuevos métodos y técnicas y toda clase de elementos comestibles, dieron origen a guisos variados que, con arte, gusto y tradición hoy forman parte de la cocina mexicana.¹⁶⁹

La cocina conventual, a la que Sonia Corcuera llama “la alta cocina mexicana” surgió en esos espacios. Ésta nació para halagar en especial a las personalidades que llegaban a la ciudad de Puebla, ya sea de paso o a visitarla, hasta que poco a poco la cocina fue rezumando su propio sazón. Hasta llegar a crear en el siglo XVIII magníficas obras de arte, barrocas tanto en los colores como en las formas, en los nombres rebuscados y en las combinaciones de ingredientes.

Josefina Muriel reconoce el legado histórico que las mujeres criollas dejaron en la gastronomía nacional; pero dice que fueron las indias las que ejercieron una influencia definitiva en la constitución de la cocina mexicana; Carlos Zolla opina que esta afirmación habría que matizarla sobre todo cuando se habla del dulce.¹⁷⁰

¹⁶⁷ Mayra Pérez, *op. cit.*, p. 30.

¹⁶⁸ Josefina Palomec, *op. cit.*, p. 12.

¹⁶⁹ *Ibid.*, p. 13.

¹⁷⁰ Carlos Zolla, *op. cit.*, p. 159.

Por su parte, los frailes contribuyeron en las huertas de sus conventos y de los curatos al enriquecimiento de la cocina mestiza pues ellos se dieron a la paciente tarea de sembrar, proteger y difundir la inmensa variedad de especies que confluyeron en el territorio de Nueva España. Fueron en pocas palabras, verdaderas escuelas de agricultura, laboratorios de experimentación, en donde se estudió y cuidó a las plantas.¹⁷¹ En Puebla y sus alrededores las comunidades religiosas tenían todas

espaciosas huertas de frutales, estas se dan de todas especies, de muy buena calidad y gusto y en tanta abundancia que hacen una buena parte de la provisión de la Ciudad, después de abastecer sobradamente sus respectivos conventos, especialmente de aquellos de más consumo, cuales son las cebollas, ajos, lechugas, rábanos, coles y betabeles, que en España llaman remolachas y de todas las demás yerbas y legumbres de más común uso...¹⁷²

Por ejemplo, las huertas de los carmelitas descalzos eran famosas porque "...se dan muy buenas peras de diversas especies, duraznos, manzanas y otras frutas en toda abundancia, las peras, que su producto es una no pequeña parte de su subsistencia..."¹⁷³

Además en las huertas y jardines particulares se cosechaban:

uvas, higos, granadas, albaricoques, duraznos de diversas calidades melocotones, priscos, nueces, cidras, limas y en gran abundancia naranjas y limones. También he visto prevalecer en varias huertas y jardines muchos frutales del país, como son el capulín, el zapote blanco, el aguacate, la chirimoya y la toronja (que es una especie de cidra

¹⁷¹ Francisco Santiago Cruz, *La conquista florida. Flores y frutos en la historia de México*, México, Jus, 1973, p. 23.

¹⁷² Mario Fernández Echeverría y Veytia, *Historia de la fundación de la ciudad de Puebla de los Ángeles en la Nueva España. Su descripción y su presente estado*, t. I, México, Impr. Labor, 1931, p. 283.

¹⁷³ *Ibid.*, p. 289.

más grande) sin embargo de ser estas frutas propias de tierra caliente y finalmente, el que no haya de todas estas y otras de España, con igual abundancia, no es defecto del terreno, sino de no haberse dedicado a plantarlas y de la ninguna inteligencia y práctica que hay en el cultivo y gobierno de los frutales, se origina que muchas de las frutas no sean de tan buena calidad y gusto como las de Europa, porque a excepción de la huerta de los Carmelitas, en ninguna otra de la Ciudad he visto injertos y mucho menos en los pueblos indios que jamás podan los arboles...¹⁷⁴

Gage dice que en los alrededores de la ciudad de Puebla había jardines y huertas que surtían el mercado local. En esta tierra abundaba el trigo, así como la caña de azúcar. Los religiosos de Santo Domingo la cultivaban y eran tan extensos los sembradíos "...que se ocupaban en ella doscientos esclavos moros, hombres y mujeres, sin contar sus hijas que les ayudaban en el trabajo".¹⁷⁵

Resulta pertinente mencionar aquí la valoración que hace Carlos Zolla de la obra de Thomas Gage porque dice que fue el único religioso que muestra a través de sus escritos la primera "geografía del dulce mexicano" en la época colonial, ya que Gage, argumenta Zolla "...reúne en una misma frase tres elementos fundamentales para comprender parte –pero una parte importante– de la historia del dulce mexicano durante la Colonia: ingenios azucareros, frutas y producción artesanal en los conventos de monjas...".¹⁷⁶ Efectivamente, el fraile dominico enlaza la producción del azúcar con la presencia del dulce en los conventos. Lo mismo en Veracruz y en Oaxaca, que en Chiapas y Puebla. Las referencias que hace son múltiples, citemos algunas de ellas sobre todo por la descripción detallada que hace de los dulces y, en algunas cosas, de los nombres. Importante dato para rastrear los orígenes de alguno de ellos.

Recién desembarcados en San Juan de Ulúa en Veracruz, los reciben con dulces y una "jícara de ese brebaje de las indias que

¹⁷⁴ *Ibid.*, pp. 289-290.

¹⁷⁵ Thomas Gage. *op. cit.*, p. 115.

¹⁷⁶ Carlos Zolla, *op. cit.*, 146 y 149.

los españoles llaman chocolate”. Esto nada más fue el prelude, dice Gage, porque después vino una opípara comida “...compuesta de carnes y pescados de todas clases; y en la cual no hicieron falta las aves más raras y los animales más extraños, sin que escasearan los pavos, ni las gallinas, todo con la intención sencilla de manifestarnos la abundancia del país, y no por gula ni ostentación mundana”. Después, el prior del convento los hace pasar a su celda y en ese rincón de intimidad Gage descubre que los libros no son la afición del jerarca, como debía suponerse, sino la alacena:

y la porcelana llenaba sus alacenas y aparadores, y esos vasos y cuencos preciosos contenían almibares y dulces delicados [...] nuestro reverendo prior nos mandó a sacar de sus despensas una cantidad prodigiosa de toda especie de golosinas para halagar nuestro gusto y satisfacer nuestro apetito [...], comíamos exquisitos confites, y respirábamos el ámbar y el almizcle, con que había hecho perfumar sus grajeas y almibares aquel delicioso prior.¹⁷⁷

La estancia de cinco meses que Gage pasó en la hacienda de los dominicos de San Jacinto, en San Ángel, fue reveladora; allí constata la riqueza de la huerta, se obtenían de ella buenos ingresos. “Los jardines y huertas que dependían de la hacienda, contenían cerca de ocho fanegas de tierra, separadas por calles hermosas de limoneros y naranjos. Había en abundancia granadas, higos y uvas, piñas de América, zapotes, chicozapotes y todas las demás frutas de México”. Tanto fuera como dentro del convento, Thomas Gage disfrutaba con placer de todas las dádivas de la tierra

... causándonos maravilla la abundancia de los dulces, y sobre todo de conservas de que habían hecho acopio para nosotros. Durante el tiempo de nuestra permanencia, nos llevaban a cada uno, todos los lunes por la mañana, media docena de cajas de codoñate o carne de membrillo, mermelada, jalea y frutas en almíbar por no hacer mención de

¹⁷⁷ Thomas Gage, *op. cit.*, pp. 85-86, 131-132.

los bizcochos, para que fortaleciéramos nuestros estómagos tomando un tente en pie por la mañana y lo restante del día...¹⁷⁸

A pesar de la copiosa y variada alimentación, el fraile dominico se quejaba de “debilidad de estómago” y para reponerse tomaba “...una jícara de chocolate, un poco de conserva o algunos bizcochos, de los cuales nos proveían en abundancia”.¹⁷⁹ Probablemente algunos de estos dulces los conseguían en los conventos de monjas, como hemos señalado con anterioridad; sin embargo surge la pregunta ¿los frailes hacían dulces y conservas? En el testimonio de Gage, como en muchos otros, no se alude a la elaboración de confituras en los conventos masculinos. Habría que rastrear en los archivos conventuales recetarios que nos hablaran de las comidas al interior de los monasterios.

En la ciudad de Oaxaca, comenta Gage, se reunió el binomio perfecto, azúcar y fruta, para elaborar “...las mejores confituras y dulces de toda la América”.¹⁸⁰ Ingenios azucareros, abundantes y buenas frutas, a lo que nosotros agregamos los seis conventos de frailes y monjas que habitaban en esa región. Las monjas preparaban exquisito chocolate y atole. El chocolate tenía tanta fama que lo exportaban “...lo meten en cajas, y lo envían a México y a los alrededores, y aún embarcan grandes cantidades para España”.¹⁸¹ Estas apreciaciones que hace el fraile dominico también valen para la ciudad de Puebla, que al igual que Oaxaca conjugó todos estos elementos y como resultado dio una abigarrada dulcería con características muy particulares y con identidades regionales propias.

El espacio físico que se destinó a la cocina de los conventos nos revela su importancia. Eran salones amplios, lujosos y cómodos, pertrechados de todo cuanto la cocinera pudiera necesitar en su quehacer cotidiano. Por ejemplo, las monjas dominicas de la ciudad de Puebla encargaron al capellán de la iglesia, Martín Vallarta, les construyera en la cocina una pila de agua limpia y

¹⁷⁸ *Idem.*

¹⁷⁹ *Idem.*

¹⁸⁰ *Ibid.*, p. 277.

¹⁸¹ *Idem.*

corriente.¹⁸² La cocina de Santa Rosa en Puebla "...era muy amplia y desahogada, con dos fogones y dos ventanas que daban, una al refectorio, donde comían las enfermas y la otra donde comía la comunidad..."¹⁸³

El azulejo, de herencia árabe, fue empleado sin medida lo mismo en el techo que en el piso, que en braseros y fregaderos. El azulejo de Talavera fue empleado en la cocina poblana por lujo, pero también porque las cocineras hallaron más fácil la limpieza por el trapeo, por eso lo emplearon con preferencia en los braseros, fregaderos y bancos de piedra. Pero dejemos a Salazar Monroy que nos describa la típica cocina poblana, la de los conventos, la de las grandes casonas:

La típica cocina poblana se caracteriza por sus azulejos, por sus braseros semicirculares y prismáticos, por sus hornillas redondas, o cuadradas con atanores, por sus metates y cajetes de piedra granítica, por sus ventrudas cazuelas de barro con reborde vidriado para el mole de guajolote, por sus torteras para sopas, por sus grandes ollas de arcilla para cocer tamales y atoles y sabrosos champurrados, y también para refrescos de horchata, por sus ollas que de mayor a menor se enhilan en los rincones de las paredes, por las parrillas de fierro a forja para asar carnes, por las tenazas con flejaduras para coger las brasas de la lumbre, por los cuchareros o repisas taladradas donde ponen las cucharas de madera de todos tamaños, y los graciosos molinillos torneados y con los anillos que castañean en las ranuras, cuando se agitan en los jarros chocolateros, por los ralladores de hojalata, por los cedazos con tamiz de cerda, por los platos, tazas y tazones con esmalte blanco y floreados, por las copas y vasos de cristal poblano, por los moldes de su hojalata, por sus canastas de mimbre, por sus aventadores de palma tejida, y por otras miniaturas de loza y barro que se convierten en singular adorno de las paredes.¹⁸⁴

¹⁸² Mayra Pérez, *op. cit.*, p. 36.

¹⁸³ *Idem.* Ver Rosalva Loreto, *op. cit.*, pp. 487-490.

¹⁸⁴ Salazar Monroy, "La típica cocina poblana y los guisos de sus religiosas", en *Colección Puebla*, Puebla, Impr. López, 1945, pp. 1-4.

Pero ¿qué es la cocina sin la cocinera? La cocinera dueña de estos espacios, mujer que permaneció en el anonimato, trascendió dejando profunda huella en la historia cultural de México. Parte de la cocina mestiza fue construida en los claustros, en esos espacios cerrados que no permitían ver el momento de creación de un guiso, tan sólo el resultado. Allí se guisaba no para el pueblo, sino para una élite, para los que tenían posibilidades económicas, los que habían alcanzado cierta cultura en el comer a los que mantenían una relación directa con el convento. Fue una cocina que se hizo para halagar.

Las monjas no permitieron la intromisión de extraños en su cocina, eran celosas guardianas de su sitio, terreno que les fue legado históricamente por la humanidad. Ellas, en el trabajo diario y monótono de la cotidianidad, transformaron alimentos de lo crudo a lo cocido, entre alimento natural y comida elaborada; fueron las que mitigaron el hambre de muchos y consintieron la gula de otros, las que aprendieron a cocinar en la práctica, las que crecieron junto al fogón, las que tuvieron la gracia de nacer con *buen sazón*. Ese don que consiste más en sentido común y sensibilidad interior que en conocimientos teóricos.

Como resultado de la ciencia y paciencia de las monjas, se crearon en materia gastronómica infinidad de guisos, el mole poblano, los chiles en nogada, por mencionar algunos; y en materia de dulces sus aportaciones fueron inigualables. Muchas órdenes religiosas se distinguieron por sus especialidades "...las de la Encarnación por su miel rosada, las de Santa Catalina por sus empanadas dulces, las de Santa Clara por su rompopo [y por sus afamados camotes poblanos] y las de San Lorenzo por sus caramelos..."¹⁸⁵

Sin embargo, en el convento no se vivía permanentemente bajo la chispa de la invención, de la creación deliberada. Las necesidades de la vida diaria estaban vinculadas con el trabajo monótono y

¹⁸⁵ Fernando del Paso, "Cocina mexicana. ¿Qué es lo exótico? Lo propio y lo ajeno. Elogio de lo sencillo", en *Sábado* (suplemento semanal de *unomásuno*), México, 12 de octubre, 1991, pp. 1-3.

con los guisos cotidianos, con la comida simple de todos los días y que también contribuyó a la riqueza gastronómica nacional.

e) La dulcería doméstica

El trabajo femenino invertido en la consolidación del proyecto colonial fue decisivo. Las mujeres fueron participes con su trabajo de la acumulación de capital. Algunos estudios reportan que las mujeres, sobre todo las urbanas, trabajaban más de la mitad fuera de sus hogares. “No pocas españolas viudas o hijas de los conquistadores fueron encomenderas, administraron fincas y bienes personales, emprendieron actividades comerciales y actuaron al frente de pequeñas fábricas (talleres) donde se elaboraban naipes, velas, vinos, azúcar y licores”.¹⁸⁶

La idea de que la mujer no trabajaba o tenía poca fuerza económica tiene que ser evaluada. La fuerza económica no debería medirse sólo en términos del sueldo que se gane, sino en la participación como herederas de bienes materiales, entre otras cosas.¹⁸⁷ Por ejemplo, las mujeres de la clase social alta gozaban de la herencia de sus padres o de sus esposos. Las mujeres de la ciudad con pocos recursos económicos eran dueñas de propiedades (predios, casas o tiendas) que las situaban en una posición social diferente a la de sus comunidades.¹⁸⁸ Así,

tanto en las áreas rurales como en las urbanas, las mujeres indígenas y castizas estaban dedicadas a ocupaciones muy diversas: tenían puestos en los mercados y vendían casi todo, desde alimentos hasta trajes usados. Trabajaban como criadas, nodrizas, lavanderas y vendedoras ambulantes, ayudando de esta manera al sostenimiento de su familia y de ellas mismas, y al rendir estos servicios se convertían en un elemento para la economía local.¹⁸⁹

¹⁸⁶ Marcela Tostado, *op. cit.*, p. 32.

¹⁸⁷ *Idem.*

¹⁸⁸ *Ibid.*, pp. 164-166.

¹⁸⁹ *Ibid.*, pp. 166-167.

La mujer tenía pocas oportunidades para desempeñar empleos decentes, regularmente las solicitantes no se hallaban en una pobreza extrema pero necesitaban ayuda económica. Se les empleó en los ingenios azucareros y en centros mineros que “requerían mujeres como cocineras, criadas o prostitutas; en la mayoría de los gremios de trabajadores las mujeres no tenían acceso”.¹⁹⁰

Las ocupaciones tradicionales de las mujeres en los siglos XVII y XVIII eran las de profesoras (amigas), costureras, hilanderas de seda y se les empleaba como obreras en las fábricas de velas y cigarros. Posteriormente con el pensamiento ilustrado, en el siglo XVIII, se vio a las mujeres como una fuerza económica nada despreciable. De ahí que en 1779 Carlos III anuló las disposiciones gremiales que impedían a las mujeres dedicarse a ciertos oficios y en 1784 emitió un decreto en donde las mujeres podían “aceptar cualquier ocupación que fuera compatible con su sexo, con su decoro y con su fuerza”.¹⁹¹ Esta disposición se hizo extensiva a la Nueva España en 1798. Los empleos que sugerían como idóneos tenían un carácter femenino aceptable, como peinadoras, encajeras, tejedoras de seda y lana, en instituciones de caridad, como cocineras o enfermeras. Sin embargo, la idea de que la mujer trabajara fuera de casa era aceptada por la sociedad sólo cuando las circunstancias la obligaban a hacerlo pues, “Una verdadera dama se quedaba en su casa”.¹⁹²

Las mujeres también participaron aunque sea de manera marginal en la organización gremial. Las viudas podían conservar el taller u obrador de su marido difunto siempre y cuando se apegaran a los reglamentos del gremio. Ellas conocían mejor que nadie el manejo del oficio pues habían colaborado como fuerza de trabajo. Algunas mujeres se asociaron a los gremios; los oficios en los que podían participar iban de acuerdo con su condición femenina. Las hubo “hilanderas de seda, tejedoras de lana, seda, hilo y algodón,

¹⁹⁰ *Ibid.*, p. 168.

¹⁹¹ *Ibid.*, p. 169.

¹⁹² *Ibid.*, p. 170.

confiteras, dulceras y cocineras, azotadoras de sombreros y clavadoras de cintas, zurradoras y cereras”.¹⁹³

La tarea de la mujer en casa era la de administradora y supervisora del orden doméstico que implicaba el manejo del gasto diario, de la servidumbre y de la preparación de la comida, así como de la educación de los hijos “las mujeres novohispanas no necesitaban recurrir a conocimientos especiales aprendidos en la escuela o colegios su comportamiento respondía a patrones adquiridos por mimetismo o emulación, y se adaptaban a lo que sus circunstancias materiales les permitían y a lo que la sociedad las destinaba”.¹⁹⁴

Las mujeres que pertenecían a la clase acomodada eran las que disponían de tiempo para mostrar sus habilidades femeninas, las que habían venido desarrollando desde su infancia.

El factor tiempo y las posibilidades económicas contribuyeron en mucho a la creación de la cocina mestiza y en particular de una dulcería variada que se fue perpetuando a través de generaciones de mujeres que supieron conservar en su memoria y en recetas una moda en el comer, en el tipo de dulces que se hacían y en el gusto de una época.

Los contrastes de clase se hacían más que evidentes en la mesa: tortillas y frijoles para los indios en donde el dulce hacía su aparición sólo en festividades, en cambio:

En las casas de los españoles se comía abundante carne, pan de harina de trigo, dulces y pasteles. Algunos guisos apreciados en España se reproducían en América con fidelidad; entre ellos el ‘manjar blanco’, a base de pollo en caldo, azúcar, leche y harina. Las amas de casa debían disponer la preparación del chocolate por la mañana temprano, para que lo tomaran como desayuno [...] El almuerzo –o comida del mediodía– debía estar dispuesto para las doce, [...] A las cinco de la tarde [...] nuevamente se servía el chocolate, que consti-

¹⁹³ Pilar Gonzalbo, *op. cit.*, pp. 114-121, 124-125.

¹⁹⁴ *Ibid.*, pp. 89, 168-169, 204.

tuía la merienda. Alrededor de las nueve de la noche se tomaba la cena, para acostarse poco después.¹⁹⁵

Estas descripciones muestran la inversión del trabajo femenino en la casa; esta cotidianidad absorbía por completo su tiempo. Ellas eran las que confluían a las plazas, mercados o tianguis. Estas mujeres se distinguían por ser hábiles compradoras, crearon todo un estilo en el comprar. Inventaron un argot especial para regatear precios y mercancías, pues una buena ama de casa también era valorada por su capacidad de ahorro en el gasto diario, mismo que en caso de emergencia podía aliviar alguna preocupación económica. Asimismo, estas mujeres inspiraron a los pintores de la época que las retratan elegantemente vestidas, acompañadas de criadas y algún cargador. Las escenas, por lo regular, aluden a los abigarrados mercados donde resaltaban las cocinas y los antojitos, las frutas con sus colores llamativos y aspecto exótico; también se retrataban con fidelidad “figuras de alfeñique en las dulcerías, quesos, panes y toda clase de alimentos y objetos de consumo”.¹⁹⁶

No está por demás decir que algunas mujeres vivían en completa holgura. Hay quienes relatan a fines del siglo XVIII sus hábitos alimenticios y costumbres:

comían a toda hora; tomaban el chocolate por la mañana, almorzaban a las nueve, “hacían las once”, que era tomar otro desayuno y al mediodía dormir la siesta, volvían a tomar chocolate, merendaban por la tarde, y a veces tomaban a beber chocolate antes de la cena, por la noche.¹⁹⁷

¹⁹⁵ *Ibid.*, p. 206.

¹⁹⁶ Pilar Gonzalbo, *op. cit.*, pp. 183-184.

¹⁹⁷ Luis González Obregón citado por Marcela Tostado, *op. cit.*, p. 187. La afición de las mujeres por tomar chocolate fue una práctica generalizada en Nueva España, se tomaba a toda hora y en cualquier sitio. En Chiapas, por ejemplo, relata Thomas Gage, las mujeres lo consumían a la hora de la misa, acompañado de “alguna tacilla de conserva o almíbar”. Pero esta costumbre provocó a la hora de la homilía muchos desórdenes por lo que el señor obispo prohibió esta práctica. “Aquí se desató la contienda entre las mujeres y el obispo, misma que terminó en tragedia”, dice Gage. Así fue, el padre fue envenenado con un taza de chocolate. Thomas Gage, *op. cit.*, pp. 326-329.

En Guadalajara, las mujeres dedicadas al hogar eran las que

... personalmente servían a las doce en general o a la una, al esposo o a los hijos la comida a la mesa, que se componía del caldo con gotas de limón, la sopa de tortilla, de arroz o de alguna pasta de harina; del puchero provisto con chayotes, elotes, plátanos o pera cocida; la carne asada, alguna legumbre y los frijoles, gustando como postre el arroz con leche, la cocada, los conflonfios o los huevos reales y dando sorbos de catalán. Al empezar la comida la bendecía el jefe de la casa, y al acabar se rezaba el bendito.

Se dormía la siesta y a las tres o cuatro de la tarde, damas y caballeros refocilábanse con un pocillo de humeante chocolate fabricado a domicilio con las más escrupulosas medidas del cacao, la azúcar, la almendra y la canela, según los diferentes gustos de la familias.

Esta clase acomodada y media, era como en todas partes, la de mejores costumbres, la más sociable, laboriosa y alegre; la clase rica en grande aislamiento porque sólo se trataba con sus iguales; imitaba las costumbres españolas y era muy ignorante y altiva, aunque en Guadalajara gustaba de socorrer a los menesterosos.¹⁹⁸

Las mujeres novohispanas independientemente de su condición de clase, desde su infancia eran cocineras. Se les entrenaba desde pequeñas a familiarizarse con aquel complejo mundo de la cocina que una vez que pasaba a formar parte de su atributo personal "ser excelente cocinera", se convertía en maestra "en el sazón de los guisos y en el punto de los almíbares; dueñas por intuición, de los secretos del fuego, de la sal, de las especias y de los condimentos".¹⁹⁹

Cada mujer era un enigma en la cocina, allí se vertían sus estados de ánimo y daban pauta a sus inspiraciones momentáneas. No había receta o formulario que valiera; pues la cocina aunque procediera de recetas "como la química y la farmacia, no es una cien-

¹⁹⁸ Luis Pérez Verdía citado por Marcela Tostado, *op. cit.*, p. 191.

¹⁹⁹ Eugenio del Hoyo, "XIII. "Alacena y pajarera...", en *Jerez, el de López Velarde*, México, FCE, 1988, p. 74.

cia exacta, sino más bien un arte impresionista. Que la misma receta, en cada ocasión, produce un resultado completamente distinto”,²⁰⁰ con un poquito de esto y una pizquita de aquello hicieron de la cocina algo vivo y cambiante. En este sentido, Alfonso Reyes elogiaba la sabiduría de las cocineras por su tacto casi instintivo en la preparación de los alimentos.

Y es que hasta en los más humildes –decía– hay enigmas y materias de reflexión. Yo he tenido sucesivamente tres cocineras que me dieron, en su candor, una alta lección filosófica. La primera, mientras freía el huevo, solía rezar un *Ave María*: era teológica; la segunda creía en la relación del fuego y las manecillas del reloj, pero todavía con mezcla de fetichismo, porque aunque contaba los minutos, estaba convencida de que el reloj intervenía directamente en el fenómeno: era metafísica; la tercera, parecía decir: “Física, guárdame de la metafísica”, y no se fiaba ni del *Ave María* ni del reloj, sino que era experimental, propiamente científica, y consultaba el aspecto mismo del huevo y lo retiraba a tiempo de la lumbre. ¿Y qué hacía –me diréis– con los huevos pasados por agua, cuyo aspecto no es posible observar? Ésta era su limitación: no creía en ellos. Pero lo mejor es que las tres Gracias, cada una según su ley, preparaban igualmente bien los huevos fritos, geometría plana de la cocina.²⁰¹

El arte de guisar bien requería además de otros atributos femeninos, sensibilidad y detalle en la presentación de los alimentos, pues a través de ordenar el entorno se incitaba el apetito. Era complicado el arte de poner la mesa, elemento muy importante que hablaba por sí misma de la educación de las mujeres. El tejido y el bordado fueron complemento del arte culinario, lo mismo que la loza y la cristalería. Por ejemplo, en Puebla, las monjas se dedicaron a hacer hermosísimos trabajos de bordado y deshilado que dieron realce

²⁰⁰ Luis Cepeda *et al.* *Comiendo con Reyes. Homenaje a Alfonso Reyes*. México, Posada, 1986, p. 233.

²⁰¹ Alfonso Reyes. *Memorias de cocina y bodega*, México, FCE, 1989, pp. 118-119.

a los comedores de las principales familias poblanas. Adornaban asimismo las paredes con cuadros de bodegones en los que se representaba a la comida, los dulces, las frutas u otras viandas, quedando para siempre retratada una época.

La reciprocidad entre educación doméstica y educación conventual fue tan estrecha que se hacía un circuito perfecto. Todas las mujeres desde pequeñas aprendían a resolver los aspectos relacionados con su rol femenino.

Las cocinas poblanas fueron famosas por su colorido y por sus guisos. En el siglo XIX, la literatura y la pintura fundamentalmente, captaron escenas de un pintoresquismo encantador; ya la china poblana con su rebozo a punto de sacrificar a un guajolote, ya las famosas naturalezas muertas recreadas en los lienzos, o la cocina del jacal indígena con sus mujeres en el momento de la creación culinaria de todos los días. Una arrodillada frente al metate, otra junto al fuego haciendo tortillas y otra más con el pequeño a cuestras envuelta en el rebozo. Un nicho con la imagen de San Pascual Bailón, el santo de las cocineras, una veladora frente a él y a un lado, romero en un jarrón. Incluso la arquitectura doméstica poblana copió del dulce de alfeñique²⁰² sus formas y las reprodujeron en las fastuosas fachadas de sus moradas y de sus templos.

La cocina era una pieza importante dentro de la casa, era el centro de la vida familiar, de convivencia; muchas familias hacían allí sus comidas y sólo los domingos y en ocasiones especiales se usaba el comedor.²⁰³ La cocina era un recinto de convivencia, las mujeres ahí expresaban sus sentimientos, los comunicaban a sus interlocutoras y los transmitían de igual manera a sus dulces.

²⁰² Alfeñique, dulce de herencia árabe hecho a base de azúcar y clara de huevo. Como resultado de esta mezcla se obtiene una pasta inmaculadamente blanca que semeja el yeso de algunas casas poblanas. La Casa de Alfeñique, hoy museo, recibe ese nombre precisamente por ser uno de los ejemplos más prominentes de este tipo peculiar de arquitectura local de estilo churrigüesco. Esta casa fue construida por el arquitecto y agrimensor José María Incháurregui en el siglo XVII.

²⁰³ Cristina Sánchez Farías. *op. cit.*, p. 6.

Cuando en casa estábamos en la cocina nos reíamos de muchas cosas, hacíamos chistes, guasas y meneando el dulce. La cocina era grande, con su trastero de madera sin pintar, una mesa grande donde se picaba todo, el brasero de seis hornillas y como de tres y medio metros de largo y junto, el carbón. En la cocina no faltaba nada para guisar. Había metate, molcajete, cazuelas de barro, jarras de barro vidriado y la alacena.²⁰⁴

En Puebla se alcanzó tal grado de refinamiento en el guisar que hacer la comida era casi un rito. Las cocinas estaban decoradas y aprovisionadas con todo lo necesario para desarrollar un arte culinario complejo y cuidadoso como lo requerían los guisos poblanos.

Las cocinas se llenan de platos, platones, bandejas, ollas inmensas, cazuelas vidriadas, de dos y cuatro asas, unas llamadas torteras, otras profundas para guisos de larga preparación, otras que orgullosamente dicen “aquí nomás los guajolotes gordos entran”, en fin, todos los utensilios necesarios para el arte del buen comer.²⁰⁵

Algunas cocinas tenían una alacena,²⁰⁶ esta disposición y aperrechamiento de la cocina –fogones grandes, cazuelas colgadas en

²⁰⁴ Lupita Ibarra, pp. 14-15.

²⁰⁵ Ma. Teresa Solana, “Cocina de ángeles”, en *El Nacional textual*, México, año 2, vol. II, núm. 22, febrero, 1991, p. 48.

²⁰⁶ Las alacenas pasaron a tener un lugar privilegiado en las cocinas, el poeta jerezano López Velarde hermana a todas ellas en su poema *Suave Patria: Cuando nacemos, nos regalas notas/ después, un paraíso de compotas/ y luego te regalas toda entera/ Suave Patria, alacena y pajarera*. Empotrada en la cocina se guardaba en ella todo lo necesario para cocinar. Así eran descritas “Y las capaces alacenas y los grandes zarzos de la despensa se iban llenando de platos y platones, cubiertos de papel, de cajeta cernida, translúcida, de corte magnífico; de grandes cazuelas de cajeta molida, áspera, pastosa; vasos y bomboneras y moldes que encerraban la transparente, rubia, encendida, llameante jalea temblorosa, grandes frascos bocales cerrados con cera, guardando las incomparables conservas de durazno, de pera, de guayaba; cántaros y orcitos llenos de diversas mermeladas. De higo, de prisco, de ciruela; fuentes con tirillas de perón, de manzana, de membrillo; chiquihuites de orejones, de higos secos, de nueces de Castilla; y, suspendidos en largos hilos, los racimos apretados de pasas azucaradas, todavía envueltos en

las paredes, alacenas, etcétera,— se prolongó mucho más allá de la vida novohispana y de la vida independiente:

en Puebla, la de mi abuela, era grande con tablas y charolas. Como en esa época no había refrigerador —en los primeros años del siglo XX— se guisaba diario y la única manera en que no se echaran a perder los alimentos era hirviéndolos o guardándolos en las alacenas, que eran cuartos un poco fríos. Esto ayudaba a que se conservaran los alimentos y las frutas que ahí se guardaban. Mi abuela iba cada ocho días a la plaza, compraba jitomate verde, de mediano color y rojo. El de color verde lo acomodaba en la parte trasera de la alacena y el rojo era el que se ocupaba inmediatamente. Y así nada se echaba a perder.²⁰⁷

La cocina es sin duda, una síntesis de elementos, entre ellos interviene el clima, la latitud y los caracteres de los habitantes de esa región. Así, la construcción de la cocina regional mexicana y en particular de la dulcería mestiza poblana, se fue conformando con el tiempo. La cocina poblana supo combinar la culinaria criolla con lo que permaneció en la altiplanicie del menú precortesiano.

harapos del papel que los cubrió en la parra durante el otoño; y los grandes y arrugaditos peones de 'pasera', perfumados, levemente alcoholizados y deleitosos como un vaso de si-dra de Asturias, que se guardaban hasta diciembre o enero: las arcas se conservan olorosas a las frutas guardadas. "En lugar de honor, en finas fuentes de cristal, las frutas cubiertas y las frutas cristalizadas, obras maestras de la confitería hogareña".

"Pero... ¡si aquellas alacenas y aquella despensa eran un paraíso! Allí estaba la molienda del chocolate, hecho en casa: las filas de botellas de los vinos caseros —regalo para las visitas—, de uva, de capulín, de membrillo, de manzana; las cocadas, los uvates, los maravillosos 'cabellos de ángel' —hebras de plata rutilante, sembradas de pepitas negras, en contraste gentil—, fabricados con la pulpa enmadejada del trepador chilacayote; los chorizos, la cecina, la carne adobada, la longaniza, las morcillas, los barriles de curtido, las ringlas de huacales y de chile orejón y las adoberas de queso añejo para la Cuaresma; pero carísimo lector, estoy abusando de tu paciencia. ¡Allí estaba todo lo apetitoso! ¡Aquellas alacenas y aquella despensa eran el paraíso de la gula! ¡Suave Patria, alacena y pajarera!" Eugenio del Hoyo, *op. cit.*, pp. 78-79.

²⁰⁷ Testimonio de la señora Lupita Ibarra, p. 15.

Ambas herencias y tradiciones refinaron la cocina y crearon una dulcería que se apoyó en la agricultura, la cual abasteció de materia prima a las casas poblanas, a los conventos y a los talleres artesanales, mismos que dieron origen a la tradición del dulce en Puebla.

Capítulo Tres

La dulcería en Puebla en el siglo XIX

A finales del periodo colonial la estructura productiva urbana estaba constituida básicamente por las siguientes ramas: textil e indumentaria, alimentos, bebidas, tabaco, cuero, cerámica y vidrio, fundición de hierro y metal, producción de jabón, tocinerías, molino de trigo, etcétera.¹ Sin embargo, a pesar de haber mantenido este auge económico durante la Colonia y de haber sido la segunda ciudad en importancia después de la capital, Puebla en las primeras décadas del siglo XIX estaba perdiendo esta posición.

La ciudad de los Ángeles padeció un estancamiento poblacional.² Debido a ello, el Ayuntamiento buscó por diversas vías la manutención y regulación de la fuerza de trabajo, se conservaron y controlaron ciertos núcleos de trabajadores urbanos. Por ejemplo, en las cárceles de hombres se instalaron talleres que ayudaban a resolver los problemas alimenticios de los mismos, para tal efecto, se instaló un taller donde se procesaba algodón que luego era vendido.³ En la cárcel de mujeres “había además de la sala de labor y de lavado, la sala de atolería y de cocina para que las detenidas desarrollasen una actividad específica según su clase, educación y salud”.⁴

¹ Cfr. Carlos Contreras Cruz, *op. cit.*, pp. 45-48.

² 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, *ibid.*, p. 37.

³ “En los años cuarenta, se extendió la prerrogativa a otras ciudades productivas y se favoreció a todo tipo de artesanos a instalar talleres dotando a cada maestro de tres oficiales y un aprendiz que debía laborar sin ninguna retribución hasta adquirir el pleno conocimiento del oficio”. Expedientes sobre cárceles citado por Carlos Contreras Cruz, *op. cit.*, p. 41.

⁴ *Idem.*

Las causas de estos desajustes respondían a varias razones: primero al intenso periodo de la lucha de Independencia que desorganizó la economía en las zonas agrícolas del centro del país dedicadas principalmente al cultivo de cereales; segundo, a la pérdida de la hegemonía artesanal, pues otros estados habían ya diversificado sus actividades productivas estableciendo talleres y fábricas que competían con los de Puebla; tercero, la libre importación de mercancías y, por último, la epidemia de fiebres que azotó a la ciudad en el periodo de 1812 a 1813 y, las epidemias de cólera morbo registradas entre 1833 y 1850, las cuales mermaron considerablemente la población, hecho que también se hizo sentir en su economía.⁵

Estas circunstancias históricas agravaron aún más los problemas económicos que padecía la ciudad, manifestándose gran descontento por parte de los pobladores que como contribuyentes, se veían obligados a cubrir con abasto y a pagar grandes sumas de dinero al Cabildo, con la finalidad de sostener las tropas, para construir fortificaciones de defensa de la ciudad, para pagar las obras públicas y para la manutención de instituciones educativas y científicas.⁶

El espíritu gremial que otrora había sido uno de los pilares del sostenimiento económico de la ciudad, ahora se veía afectado por las mercancías importadas de otros países, por lo cual sus manufacturas perdieron renombre y prestigio.⁷

⁵ *Ibid.*, p. 35.

⁶ Entre otras muchas contribuciones colectivas que pueden citarse, "está la que en el año de 1815 se impuso para el sostenimiento de las tropas: veinticinco mil pesos se prorrataron entre los comerciantes, mestizos, labradores, tocineros, panaderos, plateros, cereros, confiteros, molineros, curtidores y pulqueros". *Puebla a través de los siglos*, *op. cit.*, p. 83.

⁷ Uno de los preceptos de la Revolución francesa fue el de liberar el trabajo de la organización gremial. En España esto ocurrió con las Cortes de Cádiz en 1812 y en México, con las Leyes de Reforma, en la segunda mitad del siglo XIX. Esta desaparición fue paulatina y abarcó un periodo que va de 1821 a 1864. Luis Weckman. *op. cit.*, p. 478; cfr. Manuel Carrera Stampa, *op. cit.*, p. 126.

En los años de la Independencia, los artesanos de talleres y obrajes engrosaron las filas del ejército lo que contribuyó a la clausura y al deterioro de los centros artesanales. Esta decadencia no implicó la desaparición total de la producción artesanal ya que en el Porfiriato resurge, se amplía y se disemina la estructura productiva en casi todos los sectores que conformaban la economía urbana.

La rama productiva de mayor actividad para el siglo XIX fue la textil, debido a su mecanización. Le seguía por orden de importancia la rama de alimentos, bebidas y tabaco.⁸ Las estadísticas oficiales no muestran el monto de las contribuciones de las unidades productivas artesanales ya que no contaban con “la cooperación de manos auxiliares ni poseía establecimiento público” sino que se ejecutaba a domicilio o en talleres ambulantes desperdigados por la ciudad. Se puede decir que el impacto de la industrialización no afectó mayormente a la producción artesanal y manufacturera ya que numerosos talleres giraron como satélites alrededor de esta nueva organización del trabajo.

Hasta este momento se ha presentado un contexto bastante amplio, primero, sobre los orígenes de lo dulce en el mundo prehispánico, y segundo, se ha consignado con profusión el mestizaje culinario a partir del encuentro entre amerindios y europeos, sobre todo en lo referente a las frutas, a las mieles y a la caña de azúcar. Esta revisión implicó profundizar en aspectos de la vida económica, social y cultural de la nueva sociedad que se gestó a partir de 1521.

La prolongación y detenimiento en el estudio de estos puntos ha sido un recurso metodológico el cual ha permitido, hasta donde ha sido posible, conocer con detalle la raíz de una práctica social como es la dulcería poblana.

El manejo de las fuentes va encaminado no sólo a la comprobación de prácticas que tienen cabida en el pasado, sino que aquí el dato histórico y posteriormente el dato etnográfico han venido a sustentar y a fundamentar la tesis de que la dulcería es un factor de identidad de los poblanos, razón por la cual se preserva y se mantiene como una tradición. Entendida ésta como una práctica cons-

⁸ Carlos Contreras, *op. cit.*, p. 115.

tante cuya permanencia queda fijada, en buena medida, por las prácticas que se transmiten en la cotidianidad, y que generalmente son transmitidas por vía oral, fundamentalmente de generación en generación. El resultado es una regularidad que pasa a formar parte de los colectivos y que los diferencia de otros. Es la identidad, en cierto sentido la que le confiere a la dulcería su carácter de pertenencia. De ahí que la historia haya permitido, en buena medida, reconstruir el proceso de creación de la dulcería mestiza. El dulce mestizo entendido como el resultado de una práctica social correspondiente a un contexto histórico, en un ambiente urbano

La dulcería poblana evidentemente es un producto histórico y social que en el largo proceso que dio lugar a su origen, desarrollo y afianzamiento, involucró a diferentes grupos sociales con diversos intereses; sobre todo los referidos a los gustos que van indisolublemente ligados a las costumbres y tradiciones gastronómicas, a las posibilidades económicas y a la accesibilidad de las materias primas en los centros de abastecimiento.

Si bien es cierto que en esta fase la historia interviene de manera definitiva, lo hace para explicar los orígenes de la tradición dulcera en Puebla, la cual lleva consigo definiciones laborales precisas. En este sentido se visualiza a la tradición y a la identidad en retrospectiva, conceptos clave que vienen a explicar la permanencia y continuidad de la dulcería contemporánea. De ahí el interés en tratar al dato histórico de manera relevante y no sólo como el elemento contextualizador de un hecho, sino como elemento importante que explica la forma en cómo se fueron dando los procesos de creación de la dulcería, a partir de qué ejes y con qué direccionalidad. Para ello se tomó en cuenta la visión y la voz de aquellos que intervinieron directa o indirectamente en el proceso del dulce actual, así como también el testimonio escrito de aquellos que vivieron una época y que retratan las formas particulares de alimentación de los diferentes grupos, sus gustos y hábitos en materias dulces.

El gusto es una elección particular que también puede estar involucrado con elecciones sociales y de clase, dice Bourdieu. La dulcería es un elemento simbólico que comunica mensajes y en-

cierra significados particulares y de grupo. Es decir, la dulcería con sus abigarradas formas e inimaginables combinaciones de colores, establece con la sociedad un diálogo, quizá inconsciente a través del cual esta práctica queda aceptada; probablemente porque a través de la dulcería se expresan ideas que la sociedad en su conjunto hace suyas, para posteriormente, identificarse con esos objetos bellos, en los cuales encuentra un mensaje que cada clase social toma para sí.

A partir de la conquista española todo lo creado queda asociado a lo mestizo, desde los aspectos biológicos hasta los referidos a la comida y a los alimentos. En este sentido el dulce es una noción europea que va ligada a la caña de azúcar y que en el proceso de creación involucra formas muy específicas de elaboración, como los instrumentos, las técnicas, las recetas y especificidades muy particulares como la temperatura, el “punto del dulce”, etcétera. Así, el dulce queda asociado a una práctica culinaria pero que se maneja de manera tangencial a la elaboración de la comida, ya que éste se desliga de la matriz de alimentos necesarios para la vida y queda asociado al gusto, al deleite y al placer que proporciona. Desde un punto de vista psicológico viene a constituirse en la síntesis o la simbolización del placer del ser humano. Se come al margen de la alimentación cotidiana. De ahí que la dulcería deriva en una actividad independiente o paralela a la cocina.

La dulcería, como una práctica social, se extiende en Nueva España y se instala en espacios precisos: en las ingenios y trapiches, con los maestros artesanos, en los conventos y en el ámbito doméstico y que a lo largo de la historia crean vínculos entre ellos y en diferentes momentos se entretajan para formar tradiciones particulares que los diferencian. En cada uno de estos lugares la dulcería fue creada bajo las premisas de su herencia pasada árabe-española y de la nueva circunstancia de colonización, que se extiende más allá de los tres siglos de dominación. Como resultado de esta fusión surge la dulcería mexicana, y particularmente la poblana, la cual lleva como elemento basal el mestizaje cultural.

Estas vías de tradición le dieron al dulce mexicano su sello propio, el cual “se reconoce en las mezclas, en las fusiones y en las

transformaciones, más que en las invenciones o en la conservación sin alteración de antiguas recetas”.⁹ Pero sobre todo el dulce poblano se reconoce porque encierra una parte de la historia cultural y tradicional de las individuos, a la que nunca renunciaron porque en él quedaban sintetizadas sus particulares visiones del mundo. Pero a la vez, la dulcería dejó un legado para que las generaciones futuras experimentaran sin que se perdiera su esencia y a través de ella pudieran reconocerse e identificarse.

En suma la dulcería poblana se desliza en el devenir histórico, cuyo análisis es fundamental para poder construir desde una perspectiva diacrónica el estudio. La sistematización del registro contemporáneo de los datos obedece al propósito de caracterizar a la práctica de la dulcería y principalmente a la dulcería mestiza. El análisis histórico permitirá la clarificación de lo mestizo y la explicación de la dulcería poblana como parte importante de la tradición cultural y como elemento de pertenencia, de identidad y significado social para una ciudad como Puebla.

A. La dulcería poblana y las leyendas

Las tradiciones, leyendas, anécdotas, pasajes y costumbres de la vida de un pueblo que se han transmitido de manera oral y escrita a través del tiempo, son un material histórico inigualable que nos muestra la riqueza de un pasado sobre el que se sustenta la esencia de un pueblo: su identidad.

Esta memoria colectiva permea las estructuras del pensamiento de tal suerte que un hecho ocurrido hace mucho tiempo se enriquece al agregar o simplificar datos.

La dulcería mexicana, en general, y la poblana, en particular, están plagadas de memorias pasadas que recubren a los dulces; a algunos de ellos los reviste un hálito casi beatífico, quizá por el lugar que les dio origen—el convento—, de donde salieron leyendas

⁹ Carlos Zolla, *op. cit.*, pp. 182-183.

que el pueblo se encargó de difundir, modificar e incluso preservar. Otros dulces que no tuvieron su génesis en los claustros, sino en el taller artesanal o en el ámbito doméstico, hablan de creaciones anónimas que se guardan en la memoria de quienes vivieron una época y que gracias a la memoria colectiva de esas personas, se puede volver la mirada al pasado con la finalidad de hacer una retrospectiva y conocer más de cerca una parte de nuestra cultura dulcera. Gracias a estos documentos se puede reconstruir hoy una parte de nuestra historia alimenticia.

El dulce de camote

La leyenda dice que el dulce de camote tuvo su origen en Puebla en el convento de Santa Rosa de Lima en el siglo XVII. El cronista e historiador poblano, Enrique Cordero y Torres, cuenta que en el año de 1676 la novicia Angelina de apenas trece años de edad, fue enviada del convento de Santa Inés al de Santa Rosa como castigo por su comportamiento inquieto y travieso. Allí se le encomendaron las tareas más pesadas de la cocina: lavar los trastes, fregar el piso, limpiar el fogón, etcétera. Su buen desempeño le valió una recomendación de la madre cocinera ante la superiora lo que la situó al frente de la despensa.

Ésta era surtida, variada y abundante con las donaciones que recibía el convento de casas particulares, comercios –de todas clases, desde pulperías hasta verduras, combustible de carbón y leña– pero resaltaba por la frecuencia y cantidad el camote que de distintos pueblos de la Mixteca les traían. Por esta circunstancia toda la comunidad consumía este tubérculo en el desayuno y en las comidas, ya asado, ya hervido, como alimento completo; pero a todas las tenía el camote “hasta el copete”.¹⁰

¹⁰ Enrique Cordero y Torres, *Historia compendiada del estado de Puebla*, t. II, Puebla, Publicaciones del Grupo Literario “Bohemia Poblana”, 1986, p. 204.

Un día el Ilustrísimo y Reverendo obispo don Manuel Fernández de Santa Cruz y Sahagún visitaría el convento, formidable motivo para que la madre superiora se luciera con una creación culinaria, propia de estos recintos; se comprometió a preparar un dulce exquisito, jamás imaginado por el prelado.

La anunciación de un compromiso de tal naturaleza, no sólo agitó a las mujeres al interior del claustro sino que las introdujo en serios sofocamientos tanto en la cocina, tratando de crear algo inusitado, fuera de todo lo cotidiano; como en sus dormitorios, ya que el deber y la consigna de preparar un platillo especial las sometía a severos insomnios. En esas estaban cuando la espontaneidad de Angelina las sorprendió diciéndole:

no se agiten sus mercedes por tan poca cosa, el problema está resuelto y fácilmente; daremos a su Ilustrísima, camote"; unánimemente lanzaron las monjitas un grito de desesperación y en coro prorrumpieron: ¡camote... camote al Señor Obispo! La madre cocinera la reprendió ¿estás loca o eres una necia?, si ya nadie aquí lo desea y hasta su olor nos marea. Mas Angelina insistió: sí, sí camote al Señor Obispo, ¡camote, y hasta "Se chupará los dedos al saborearlo, porque será 'bocato di cardinale'"!¹¹

El entusiasmo de Angelina la situó de inmediato en la cocina, frente a las materias primas (camote, azúcar y frutas), y a los instrumentos de trabajo (cazo de cobre, mondadores y cucharas de madera). Como guiada por ángeles,

hirvió en agua los tubérculos, los mondó y echó en un cazo "con lumbre lenta"; estuvo por dos horas moviendo la pasta que se había hecho, a la que agregó buena ración de piña y la necesaria cantidad de azúcar y estando a punto de cajeta sacó el cazo, dejando enfriar el contenido, con el que empezó a hacer pequeñas porciones dándoles la forma de bollos; después los decoró con pinturas vegetales.¹²

¹¹ *Idem.*

¹² *Idem.*

Los resultados fueron estupendos, el jerarca eclesiástico recibió con beneplácito ¡camote!, al que elogió ¡Qué exquisito dulce!, sin duda alguna fue una ¡dulce sorpresa! Pidió más y solicitó le fueran obsequiados algunos camotitos para saborear en los días venideros.

La leyenda ha sido completada con un final feliz, ya que Angelina descubrió que no tenía vocación para monja contemplativa renunció. Se casó, tuvo muchos hijos y formó con su familia un pequeño obrador de dulces junto al convento de Santa Clara, siendo la especialidad el dulce de camote.¹³

La leyenda se difundió y todavía hoy pervive dentro de las tradiciones que hablan acerca de la alimentación de los poblanos.

Eva Guimbarda, por su parte, precisa que el 10 de enero de 1854 en el convento de las clarisas se inventó el dulce de camote por Sor Clara de Jesús cuyo nombre era María Guadalupe y venía de Oaxtepec, Morelos. La nostalgia de encontrarse lejos de su padre, a quien extrañaba muchísimo, la llevó a preparar un rico dulce para él. Un día

... fue a la huerta del monasterio, en donde se cultivaban, verduras, limones y gran cantidad de camotes; allí con mano ágil, escarbó la tierra, sacó algunos camotes, púsolos a cocer y tamizolos después: les agregó azúcar y raspadura de limón; luego los hizo hervir a punto de bola y retiró la pasta de la lumbre. Llena de alegría, tomó una porción de la pasta de camote, y en un lienzo blanco, como su alma, empezó a rodarla de un extremo a otro hasta que la pasta se enfrió, entonces dióse cuenta de que ya había adquirido la consistencia necesaria, e hizo una especie de puro de dos centímetros de diámetro por quince de largo, y cuando vio que los cilindros endulzados se habían secado, los envolvió en papel, guardólos en una cajita de tejamanil y los envió a la casita de Oaxtepec, en donde su padre, al recibirlos pudo saborear deliciosamente los primeros camotes, hechos por Sor Clara de Jesús, ...¹⁴

¹³ *Ibid.*, p. 205.

¹⁴ Eva Guimbarda, "Historia del camote poblano", en *Puebla azulejo mexicano*, Puebla, H. Ayuntamiento de Puebla, 1971, p. 92.

Independientemente de la diferencia de fecha y lugar de la leyenda, todos los autores coinciden en que fueron las monjas poblanas quienes inventaron este dulce que con el tiempo trascendió los muros conventuales y su fama se propagó a otros lugares como *los camotes de Santa Clara*.

La versión dada por Enrique Cordero y Torres quizá sea la más acertada tomando en cuenta que en el siglo XVIII ya se habían instalado diversas órdenes religiosas en Puebla y que en ese periodo empieza a solidificarse la naciente producción regional del dulce mexicano.

El dulce de camote dio renombre a la ciudad y fue motivo de atracción particular. Más allá de las fronteras del estado, los poblanos eran conocidos en el interior de la República como *los camoteros*, designación que les viene por la vasta producción del dulce. Surgieron también retruécanos y albures que asociaron al dulce de camote con el sexo masculino y hasta se empleó la frase “está hecho un camote” para referirse a la persona que está abrumada o tiene problemas.

Por otra parte, la literatura y la poesía exaltan las tradiciones y costumbres poblanas, ya lo decía en su oda el poeta poblaro José Receek Saade: *Puebla la de los camotes y almendrado mazapán que amasara con sus manos Catarina de San Juan*.

El escritor Domingo Couoh Vázquez consideraba que los camotes eran la carta de presentación de los poblanos y la constancia del turista de haber visitado la ciudad. En un artículo publicado en la revista *Bohemia Poblana* decía:

En anaqueles y alacenas de las modernas azucarerías de Santa Clara, todavía se ven rosquitas, yemitas y alfeñiques, pero en ellos predomina, con prodigalidad exquisita y rumbosa, el camote poblaro, aderezado de sabores, esencias y azúcares variados y sabrosos, alineados como soldados, uniformes y callados en sus blancas cajitas de cartón esperando impávidos al comprador sibarita, al turista, al “fuereño” que han de llevarlos en sus alforjas de viaje para justificar su estancia y su regodeo en esta ciudad de los azulejos y de las campanas. Porque venir a Puebla y no comprar, para llevarse, camotes de Santa

Clara es sencillamente no haber estado en la ciudad. El dulce de camote de Santa Clara es el boleto, el transporte, la constancia de que se ha estado en este joyel de maravilla del arte colonial. Lo mismo sucede o acontece con el viajero, con el que sale de Puebla y se va de paseo o de vacaciones si no lleva en sus equipajes e impedimenta para obsequio, para regalo de sus amistades y parientes, cuando menos una cajita de los clásicos y lugareños camotes de Santa Clara, es o un ingrato o un olvidadizo, o sencillamente no ha sabido vivir en Puebla, a la que ni comprende ni ama.¹⁵

Salvador Novo cuantifica los tesoros alimenticios que los mexicas aportaron al mundo, entre ellos menciona a la sencilla y modesta raíz del camote que

... descortezado, molido y endulzado, es la dúctil materia prima que admite, absorbe los perfumes delicados de la fresa, la piña, la guayaba, para envolverse desnudo en rollos cristalizados, o para invitar al ejercicio de las inclinaciones barrocas de las monjas de Santa Clara que lo decoran con filigranas de cobertura, grafías de finas ducas, rositas rococó, palomitas, lazos y moños de colores pálidos ...¹⁶

El malagueño José Moreno Villa, admirado del barroquismo de los mexicanos tanto en sus costumbres como en el paisaje, decide describir aquellos aspectos que más le llamaron la atención, la dulcería particularmente lo sedujo. De Puebla afama a los camotes, los que recibió como obsequio, detalle que desencadenó una serie de reflexiones que vale la pena resaltar:

Eran los famosos camotes; unos rulitos, de pulpa de batata, más gruesos que mi dedo del corazón y tan largos como dos veces mi dedo meñique, esto es, doce centímetros. La pulpa azucarada la matizan

¹⁵ Cordero y Torres, *op. cit.*, pp. 204-205.

¹⁶ Salvador Novo, *op. cit.*, p. 43.

en Puebla con ligeros sabores de piña, naranja, guayaba, limón. Cada rulito viene envuelto en papel translúcido y, al agarrarlo, puede uno comprobar si su fabricación es reciente apretándole un poco con los dedos.

Entre la envoltura y el dulce aparece un papelito, un anuncio que dice: “El Lirio. Fábrica de los legítimos camotes de Santa Clara, simples, de sabores y cristalizados, muéganos de vino y tortitas, empanaditas de almendra y coco”.¹⁷

Mientras Moreno Villa iba “mordiéndolo la sabrosa masita rubia”, descubría cada detalle en la presentación de los camotes: los diferentes sabores, el tamaño y su origen conventual. Para don José, estos dulces no eran ajenos, los conocía desde su infancia.

En Málaga se les llama rulitos de polvo de batata. No son tan largos, ni de tantos sabores. El sabor de limón es el único que se agrega allí al camote. Pero esto no establece una diferencia fundamental entre los fabricados en Málaga y los fabricados en Puebla.

Pues bien, los tales rulitos malagueños, los más acreditados allá los fabricaban unas monjas, las del Cister. Cuando se acercaban las Navidades, mi abuela y mi madre encargaban unas cuantas libras de ellos a estas monjas, y yo recuerdo intensamente ahora nuestro alborozo infantil a la llegada de aquellos gordezuelos paquetitos, envueltos en papeles azules, blancos, rosas o amarillos.

Resulta que también allá era un convento el que conservaba la mejor receta para su fabricación. Y este dato me hace pensar en que los siempre golosos religiosos fueron los importadores de este dulce, acreditado en Puebla, como de algunos otros de marcado carácter moruno que he ido encontrando por los estados mexicanos.¹⁸

¹⁷José Moreno Villa, *Cornucopia de México y nueva cornucopia mexicana*, México, FCE, 1985, pp. 242-244 (Popular, 296).

¹⁸*Idem*.

Las similitudes que el autor encuentra en este dulce con los elaborados en la península nos dan una idea del profundo arraigo que tuvieron las tradiciones culinarias hispanas, algunas de las cuales se perpetuaron en América. Aquí encontraba todo lo de su país, independientemente de las modificaciones estructurales, razón por la cual afirmaba:

Los dulces habrán cambiado su denominación, bautizándose a la mexicana, y habrán adquirido nuevos matices, de sabor y de forma, gracias a las frutas indígenas y al barroquismo, pero son esencialmente aquellos dulces morunos andaluces y morunos ibéricos que uno ha paladeado en España; se llamarán camotes o ates, pero son los mismos.¹⁹

Los dulces mexicanos tienen una herencia que hunde sus raíces en la cultura hispanoárabe, la cual nunca ha negado, por eso muchos de sus dulces han conservado aún sus nombres y algunas formas que recuerdan las finas grafías árabes. Los alfeñiques son su máximo exponente.

El dulce de alfeñique

El dulce de alfeñique, de herencia árabe, era una pasta de azúcar y clara de huevo a la que se agregaba goma de tragacanto.²⁰ Fue notable el empleo de este dulce en la Nueva España y durante el siglo XIX, con él se elaboraban infinidad de figuras que imitaban la naturaleza. En Puebla se hacían maravillas con este dulce, allá por los años veinte de esta centuria, las personas que modelaban esta pasta, eran verdaderos escultores.

¹⁹ *Idem.*

²⁰ Tragacanto, arbusto papilionáceo, cuyo tronco da una goma usada en farmacia y confitería. Testimonio de don Alberto Martínez. En comunicación personal, la señora Inés Ferrer Lützow me dijo que su madre empleaba la goma de tragacanto en muchos dulces para darle suavidad y consistencia a la pasta.

A través de una duya que se hacía de manera rústica con papel encerado, en aquella época no habían duyas profesionales, se iban haciendo figuritas muy delicadas como si fuera materialmente una filigrana; se dejaba secar sobre papel encerado para luego levantarse con sumo cuidado. Se elaboraban grandes figuras: castillos, barcos, en fin todos los símbolos con que se adornaban los pasteles. Yo no he sabido que el alfeñique se haya elaborado comercialmente, era más bien una curiosidad de amas de casa o de personas que lo hacían de forma exclusiva.²¹

Era un adorno exquisito, por eso a la Casa de Alfeñique se le dio este nombre, por lo elaborado de su yesería que semeja un dulce de alfeñique. Este barroquismo de la época influyó en las artes y en todos los órdenes de la vida social de los poblanos y esta influencia también se reflejó en la dulcería y en los guisos. Desgraciadamente fue un dulce que se dejó de hacer a principios de siglo.²²

²¹ Testimonio de don Alberto Martínez, pp. 8-9. El jesuita poblano, Juan de Viera relata que en el siglo XVIII en la ciudad de México, para las festividades de Fieles Difuntos, 1º y 2 de noviembre la gula se desbordaba en filigrana y artesanía de azúcar. "En este día, según el más prudente cálculo, pasa de 5 mil pesos el gasto de azúcares que se convierten en alfeñique, de cuya materia forman una corpulencia extraordinaria aves, peces, sirenas, corderos, flores, jarras, camas, féretros, mitras, madamas y caballeros, dorados y enlistonados, que cada figura suele tener de costo cuatro y seis pesos y hay fuentes imitando alguna de las de la ciudad, formada de pasta de almendra y caramelo, que suben a más crecido precio. De este modo todos los portales, especialmente el de Mercaderes, se llenan en estos días de todos estos primores y curiosidades, que se regalan las señoras unas a otras la ofrenda, con el título de que no se las lleven los muertos, y, a más de esta especie de regalo, añaden diversidad de conservas, aves, corderos y botellas de vino...". Juan de Viera citado por Salvador Novo, *op. cit.*, p. 220.

²² "El alfeñique es un dulce muy poblano, hasta tenemos el Museo de Alfeñique y hasta las casas coloniales tienen su copete de yeso blanquísimo. Este dulce yo no lo sé hacer, nosotros nunca lo hicimos, lo que preparábamos era el merengue o turrón de claras de huevo de diferentes sabores de ciruela pasa, de frutas y hasta puede llevar mermelada. Se bate muy bien y queda duro, duro. El alfeñique lo usaban para adonar, yo lo vi con una tía muy ancianita, pero no le tomé interés. Este dulce no era doméstico". Testimonio de la señora Lupita Ibarra, p. 19.

En *Memorias de mis tiempos*, el periodista y escritor Guillermo Prieto hace gala de las costumbres alimenticias del México independiente y de la gula de chicos y grandes sin importar condición social. La comida podía a no abundar, pero en materia de dulces se creaban los platos más exóticos y estéticos que en palabras del cronista son un testimonio inigualable de la vida de tiempos pasados. En aquella ocasión cuando un amigo suyo lo invitó a tomar chocolate le llevaron en un platón

... un magnífico borrego de alfeñique con sus lanas sembradas de oro volador y listones, y sus ojos de escuditos de oro.

—Sírvele —le dijo su amigo.

Me serví contento el pie del borrego.

Había a mi frente una montaña de puchas, rodeos, soletas y mostachones.

El señor Quintana era muy naturalmente gracioso, ya estaba contentísimo, y ni reírme podía, porque mi boca estaba ocupada por los bizcochos.²³

El alfajor

La cuna del alfajor está en España, en un pueblo andaluz de la provincia de Cádiz llamado Medina Sidonia. El alfajor a alajú, como se le designaba en los antiguos recetarios de cocina, es una voz árabe que quiere decir “el relleno”²⁴ Este dulce se hacía a base de miel, almendra o avellana y especiados con canela, ajonjolí, clavo y cilantro. Por último se les daba un baño de almíbar para después darles forma cilíndrica y empapelarlos entre obleas blancas o moradas.²⁵ Los expertos en la materia desconocen el ingreso de esta

²³ Guillermo Prieto, *Memorias de mis tiempos 1828 a 1840*, México, Porrúa, 1985, p. 31 (Sepan cuantos...”, 481).

²⁴ Salvador Novo, *op. cit.*, p. 47.

²⁵ *Idem.*

golosina a Nueva España, que los reyes españoles estimaban mucho antes de la Reconquista.²⁶

Don Mariano Pardo de Figueroa, conocido gastrónomo español, nació y vivió en Medina Sidonia. Firmaba sus libros bajo el seudónimo de Doctor Thebussem, juego de palabras que debe traducirse por Doctor Embustes; transcribió de un anónimo recetario de guisados y dulces de su región fechado en 1786, la fórmula de preparación del alfajor, la cual todavía perdura entre los aficionados a recolectar recetas antiguas.²⁷

La receta arabigoandaluza se transformó en México en manos de monjas²⁸ y fueron maestros dulceros los que sustituyeron ingredientes, fundamentalmente almendras y avellanas por garbanzo, maíz y coco volviendo a esta golosina accesible y popular entre la población. En Puebla se hacían de los tres tipos. El alfajor de garbanzo

... era una mezcla de garbanza con panela de la que hacían figuras, generalmente humanas, y la gente le llamaba "ponte duro", porque al pasar el tiempo aquello adquiriría una dureza extraordinaria. Era sumamente consumido este dulce.

El mejor alfajor de coco provenía de Colima. Claro, aquí también se producía sólo que de mucha menor calidad, hay que reconocerlo.

²⁶ *Idem.*

²⁷ Esta complicada receta ha perdurado a través del tiempo, en ella se pueden apreciar los procedimientos complejos para la elaboración del estimado dulce de alfajor. "Una azumbre de miel blanca, tres medidas de avellanas y una libra de almendra, todo ello tostado y tronzado. Onza y media de canela en polvo. Dos onzas de matalauva [esto es anís], cuatro adarnes de clavo y otros cuatro de cilantro, tostado y molido; una libra de ajonjolí tostado; ocho libras de polvo de moler, sacado de rosquillas de pan sin sal ni levadura, muy cocidos en el horno. Con media libra de azúcar, harás alimíbar: luego agregarás miel, y cuando esté subida de punto le echas los avios, tres puñados de harina cernida y el polvo de moler. Muévelo para que todo quede bien mezclado. Hágase los bollos en caliente; báñense en alimíbar; cúbranse de azúcar fina con alguna canela, y empapélense". Salvador Novo, *op. cit.*, p. 47.

²⁸ Enrique Cordero y Torres, *op. cit.*, t. II, p. 40. Salvador Novo dice que esta golosina no era fabricada en los conventos, sino que llegaba de Colima a la capital, *idem.*

En Colima fui a ver el lugar de su elaboración, el producto era excelente, porque el coco era perfectamente molido, pulverizado, de tal manera que al comerlo no lo dejaba a uno ningún bagazo en la boca. Creo que todavía se fabrica así en Colima.²⁹

En la dulcería *El Lirio* se hacía un alfajor especial por sus ingredientes,

era una especie de pasta hecha de pinole, cáscara de naranja molida a la que se le agregaba leche y panela. La consistencia de la masa debía ser apretadita. Después se colocaba en un bastidor y con un cortador de figuritas se iban sacando las galletas, entonces en aquella época los había de animalitos, de varias figuras. Era muy sabroso, ahora ya no se hace, se ha ido perdiendo así como muchos otros dulces.³⁰

El alfajor era un dulce que se vendía por diversas partes de la ciudad, en la calle, en las dulcerías,

Yo vi algún día en las alacenas de los portales este dulce de alfajor al que hacían de maíz. Era muy duro, como una galleta. Hacían unos muñecos grises de maíz azul, la forma era como de un muñequito acostado como de 10 centímetros de largo. En todos los puestos de los portales los vendían, entre columna y columna y vendían además de los dulces de Santa Clara, periódicos, aguas frescas, refrescos, en fin³¹

El muégano

El muégano fue un dulce de raigambre y tradición en Puebla. Las primeras dulcerías que se establecieron en la ciudad a finales del

²⁹ Testimonio de don Alberto Martínez, pp. 4-6.

³⁰ Testimonio de la señora Sarita Martínez, pp. 3-4.

³¹ Testimonio de la señora Lupita Ibarra, p. 25.

siglo XIX y principios del XX, empezaron a vender camotes y muéganos poblanos.³²

El muégano era un dulce de temporada. Normalmente su venta iniciaba con las fiestas de Navidad y se prolongaba hasta Semana Santa.

Los lugares de producción y comercialización del muégano así como de otros dulces eran las dulcerías, los cafés, el taller doméstico y algunos talleres de panadería; estos dos últimos destinaban su producto a la venta pública a través del ambulante. “Nací en 1918 aquí en la ciudad de Puebla. Desde pequeño fui un vendedor de muéganos, esta actividad la desempeñé entre 1925 y 1930. Luego me dediqué a la repostería junto con mi padre, él fue mi maestro”,³³

En Puebla se conocían dos tipos de muéganos: de vino y de horno:

el muégano de vino se preparaba con harina, yema de huevo y algún otro ingrediente que por ahora no recuerdo. Se hacía una masa, se dejaba reposar para que esponjara; pero no se empleaba el método moderno de los polvos de hornear. Antiguamente se usaba levadura, con esta masa se hacían unas *veletas*, así les llamábamos nosotros a las tiritas de masa las cuales se cortaban en pedazos más o menos al tamaño del molde. Se freían, luego se escurrían perfectamente. Se colocaban en un molde, se rociaban de vino y miel ligera y por último se cubrían de pasta de almendra; luego la pasta fue de pepita de calabaza y por último, en la actualidad sólo se hace de azúcar batida, como si fuera *fondant*. Estos cambios se fueron dando con el tiempo y la calidad del muégano disminuyó.

³² La Guía del Turista de 1898 registra a las dulcerías de esa época, mismas que divide por especialidad: dulces extranjeros, frutas cubiertas, camotes y muéganos poblanos. Todas ubicadas en el primer cuadro de la ciudad, estableciéndose en la calle 6 oriente.

“En 1920, mi madre puso una dulcería en la esquina de la 6 oriente y 2 norte que se llamaba *La Cristalina*. Ella empezó a vender lo típico, camotes y muéganos de vino y de horno”. Testimonio de don Eugenio Casián, p. 2.

³³ Testimonio de don Juan Hernández, pp. 7-8.

Nosotros lo dejamos de hacer y por eso desapareció. Todavía muchas personas lo recuerdan. El muégano de vino era de una calidad que ningún pastel puede igualar.³⁴

La dulcería poblana es complicada de elaborar, por eso muchos dulces han dejado de prepararse. Su difícil confección, implicaba además de conocimientos, destreza y habilidad. Ser un dulcero de verdad equivalía a ser un virtuoso en el modelado: porque el dulce poblano se caracteriza por sus formas abigarradas, por su estética.

Hacer el muégano envinado era complicado y entretenido. Se hacían bollos así de largos, como de 25 centímetros y luego, se le daba vuelta como si estuviera haciendo macarrón, pero eran puros bollos. Después se freían y se acomodaban en un bastidor. Se bañaban con vino y un jarabe de azúcar, esto con la finalidad de que los bollos se pegaran unos con otros. Se dejaba reposar. Al otro día se volvía a bañar con ese jarabe envinado. Por último, se cubría con betún de chocolate. Quedaba brillante, era una especie de glaseado. Este muégano no se vendía por pedazos debido a que el pan no estaba hecho de una sola pieza, sino por bollos y al momento de partirlo se corría el riesgo de que se rompiera, por eso se vendía la pieza completa.³⁵

El muégano de horno o corriente, como nosotros lo llamábamos, era nada más harina, panela y manteca.

Se hace la masa, se coloca en unos moldecitos pequeños, alargados como de 5 centímetros de largo; se hornean y después se bañan con miel de panela.³⁶

³⁴ Testimonio de don Eugenio Casián, pp. 2-3.

³⁵ Testimonio de la señora Sarita Martínez, pp. 5-6. "El muégano de vino y de chocolate son diferentes al muégano de horno. Éstos eran pequeñas barritas hechas de harinas y bañadas en miel —en México se hacen pero en forma esférica y están reunidas en grupitos de tres a cuatro; son totalmente diferentes en sabor y en forma a los muéganos poblanos— cubiertas con una capa delgada de azúcar o chocolate". Testimonio de don Alberto Martínez, p. 8.

³⁶ Testimonio de don Eugenio Casián, p. 3.

Todos estos dulces fueron partícipes de la vida festiva y ordinaria de la ciudad de Puebla. Infinidad de vendedores ambulantes pregonaban por las calles y barrios, tarde con tarde, pequeños cantos anunciando la golosina esperada.³⁷ El pregón, de origen popular era un pequeño verso de inspiración momentánea, recurso ingenioso que el pueblo empleó para mejor vender sus productos. Por lo regular eran de carácter jocoso y en muchas de las ocasiones el pregonero conquistaba a su cliente resaltando alguna de sus caracte-

³⁷ Los pregones quedaron olvidados en las grandes urbes, la gente que los escuchó los recuerda con nostalgia. Como muestra una canción del compositor Salvador Flores (Chava Flores), *Mi México de ayer*, en la que resalta con tristeza la pérdida de costumbres y tradiciones en la ciudad de México, pérdida que también es válida para otras ciudades del país que poco a poco abandonan su vida provinciana como Puebla de los Ángeles.

Mi México de ayer

Una indita muy chula
tenía su anafre en una banqueta.
Su comal negro y limpio
freía tamales en la manteca, y gorditas de masa, piloncillo y canela.
Al salir de mi casa
compraba un quinto para la escuela.
Por la tarde a las calles sacaban mesas limpias,
viejitas nos vendían sus natillas,
arroz con leche en sus cazuelitas,
rica capirotada, tejocotes en miel
y en la noche un atolito tan champurrado que ya no hay de él.
Estas cosas hermosas
porque así yo las vi,
ya no están en mi tierra,
ya no están más aquí.
Hoy mi México es bello
como nunca lo fue,
pero cuando era niño tenía mi México un no sé qué.
Empedradas sus calles
eran tranquilas, bellas y quietas;
los pregones rasgaban el aire limpio,
vendían cubetas, tierra para las macetas,
la melcocha, la miel,
chichicuilotos vivos,
mezcal en penca y el aguamiel.

terísticas físicas o empleaba, sobre todo para las mujeres y los niños, el diminutivo.

El pregonero

El pregonero era un vendedor ambulante que anunciaba su producto por las calles. Los textos de sobrado ingenio popular eran cantados a gritos alargando o recortando las palabras, lo que los hacía muchas veces inentendibles. En el México decimonónico “esta diversidad de gritos callejeros que empiezan al amanecer y continúan hasta la noche, proferidos por centenares de voces discordantes imposibles de entender al principio”,³⁸ dieron a la cotidianidad urbana un sello muy particular.

La vida económica agitada de las ciudades y la competencia entre productores hacía que por doquier aparecieran hombres y mujeres que con chispa y buen humor ganaban clientes a través de coplas y versos curiosos. Los dulceros recurrieron a estos métodos de publicidad que hoy todavía permanecen en la memoria de quienes los escucharon. “Era típico de la Ciudad que por las tardes y al anochecer, salían los mueganeros a vender estos dulces exquisitos;

Al pasar los soldados
salía la gente a mirar inquieta,
hasta el tren de mulitas se detenía oyendo la trompeta.
Las calandrias paraban,
sólo el viejito fiel que vendía azucarillos improvisaba el verso aquel:
“azucarillos de medio real
para los niños que quieran mercar”.
Estas cosas hermosas
porque así yo las vi,
ya no están en mi tierra,
ya no están más aquí.
Hoy mi México es bello como nunca lo fue,
pero cuando era niño tenía mi México un no sé qué.

Letra y música de Chava Flores, *Picardía y buen humor*, Reader's Digest, DC, México, 1992.

³⁸ Marquesa Calderón de la Barca, *op. cit.*, p. 47.

éstos eran mocetones de voz chillona y plañidera, que con un sonsonete pregonaban por las calles principales de la ciudad: 'Ahora, ya pues, los muéganos de harina y huevo'''.³⁹

Este grito tenía su significado. La traducción que Cordero y Torres hace del pregón. 'A tri... a pue... a los muéganos de harina y huevo', se refiere a que las dos palabras incompletas querían decir 'atrás del puente' refiriéndose al punto donde salían, una tahona del Puente del Toro [hoy avenida 2 oriente 601] en donde se elaboraban los famosos muéganos.⁴⁰

Otros recuerdan la figura del mueganero:

Los farolitos eran rectangulares y era clásico ver el rojo a distancia durante la noche y cuyo grito era 'a tri la pue'. Me contaba mi padre que la mejor fábrica de esos muéganos era la de una familia que vivía en la casa número 3 de la calle del Puente de Ovando. Así que el grito original era 'de la casa ni número 3 del Puente de Ovando'; el grito se fue modificando hasta quedar en 'a tri la pue'. Y era clásico eso grito que por desgracia ha desaparecido.⁴¹

Otros más dicen que el grito 'a tri la pue' era una contracción

... que quería decir "tres muéganos en uno, del señor de la Puente". Este señor trabajó hace muchos años. Él vendía en la calle, iba gritando. Llevaba una tablita con una lucecita y un farolito de papel de china y el tradicional era el de color rojo. Se iba alumbrando con su veladora, esa luz le servía para darse a conocer y que la gente lo viera.⁴²

³⁹ Antonio Deana Salmerón, *Cosas de Puebla*, t. III, Puebla, 1986, p. 235.

⁴⁰ Enrique Cordero y Torres, *op. cit.*, t. II, p. 105.

⁴¹ Testimonio de don Alberto Martínez, p. 6.

⁴² Testimonio de la señora Sarita Martínez, p. 1. El pregón fue una voz que se modificó en boca de los vendedores. La interpretación de estos gritos no se contraponen, por un lado aluden al lugar y forma de elaboración del dulce, y por el otro, al fabricante. Los muéganos de la Puente como lo señala la *Reseña Histórica de 1892*, hace referencia a su productor, un señor que se apellidaba de la Puente, el cual pudo haber vivido en la casa número 3 de la calle del Puente. Lupita Ibarra dice que el pregón 'a tri a hue' se refería a que los muéganos eran hechos de harina y huevo.

Estos vendedores ambulantes equilibraban sobre sus cabezas las tablas llenas de muéganos.⁴³

“Los dulceros además de lanzar pregones por las calles y barrios conquistaban al cliente con su gracia y chispa. Improvisaban coplas y versos, algunas composiciones eran chistosas e ingenuas, pero las más eran ‘picantes’.”⁴⁴

El mueganero que por lo regular era un “chamaco listo y vivaz decía:

Mariquita fue a los toros
y del tablado se cayó,
como no tenía calzones,
¡toditito se le vio!

“Los mueganeros van desapareciendo y ya no alegran las crudas noches de invierno con su pregón plañidero. De vez en cuando se les ve todavía por los barrios de La Luz, Analco, El Alto”.⁴⁵

Los mueganeros también vendían charamuscas y trompadas, nada más que sin el farol.

De éstas había de sabores: de limón, de fresa, muy sabrosas. Estos caramelos estaban rellenos de queso. Eran de color canela. Los dulces venían dispuestos en una tabla a la que colocaban en una mesita de tijera, para que escogieras el de tu predilección. La charamusca tenía la misma consistencia que la trompada sólo que a aquella le daban la forma de moñito, retorciéndole las puntas: eran de color café claro. Creo que eran de panela güera, porque no se veían oscuras.⁴⁶

Las famosas charamuscas, elaboradas con panela, llamadas por el vulgo “trompadas”, se vendían en la calle, en tablitas con una cu-

⁴³ Testimonio de la señora Lupita Ibarra, p. 21.

⁴⁴ Antonio Deana Salmerón, *op. cit.*, t. III, p. 235.

⁴⁵ *Ibid.*, pp. 235-236.

⁴⁶ “Charamusca quiere decir confitura de forma retorcida. “En México tenemos una expresión ‘no te sientes encima de eso porque lo vas a dejar como charamusca’ por ese retorcimiento”. Testimonio de don Alberto Martínez, p. 53.

bierta de papel de china o de estraza y así se exponían por todas partes.

En mis tiempos, allá por 1922, 1923, me acuerdo de un señor siempre vestido de charro con su sombrero y todo, que andaba con su cajoncito pregonando sus trompadas. Como era ya muy grande y estaba sumamente arrugadito, los chiquillos de los barrios, malcriados como siempre, le decían “chilpotle” a lo que él respondía con palabras de todo calibre y se defendía en esa forma de aquella burla. Cuando le llegaban a comprar trompadas o charamuscas cantaba un versito que decía:

Las trompadas, trompadas de a centavo,
al que no quiera trompadas,
trompadas le voy a dar.⁴⁷

Aludiendo precisamente a que al golpe dado con el puño cerrado también se le llamaba trompada aquí en México. Era conocidísimo por todos los barrios de la ciudad y en cualquier momento en que oía música, empezaba a bailar con su cajoncito a cuestas, pero siguiendo el ritmo. Aquel charrito de repente se ponía unas cuantas copas entre pecho y espalda o probablemente algunas “catrinas” —pulque de aquella época— y era feliz.⁴⁸

También se vendían caramelos⁴⁹ de diferentes sabores, entre los que destacaban unos hechos a base de tamarindo, fruto que en la

⁴⁷ Cordero y Torres recuerda a los pregoneros en las calles de Puebla: “Frente a los edificios escolares, a las horas de entrada y salida, los charamusqueros hacían su ‘agosto’: mientras recorrían parques y jardines y calles, se introducían a las vecindades gritando ‘trompaditas de limón y queso, trompaditas te voy a dar’.” Cordero y Torres, *op. cit.*, t. II, pp. 105-106.

⁴⁸ Testimonio de don Alberto Martínez, pp. 3-4.

⁴⁹ Los caramelos, esas esferas translúcidas de colores brillantes; azúcar transformada en una canica de felicidad inspiró al poeta anónimo quien le hace un homenaje a un dulce tan sencillo, pero tan significativo en la vida de los niños: El caramelo/ El caramelo/ pintado y retorcido./ Lleven el buen caramelo./ Llévelo, mi sargentito./ Llévelo mi coronel./ y usted, mi niña Rosario./ y usted, señor don Manuel... / A tlaco en el envoltorio./ ¡Ay qué bueno el caramelo!”. *Postres y dulces mexicanos*, Introd. de Mauricio Wiesenthal, en *La cocina y su arte*, t. 12, Barcelona, Castell, p. 2.

parte caliente del estado de Puebla se da con gran abundancia. Estos caramelos eran cuadraditos, en forma de colchoncitos.

Probablemente los vaciaban en pequeños moldes porque se vendían así, en especie de planillas, pero ya perfectamente divididos y ahí se cortaban en forma curiosa, bastaba pasar un cuchillo afilado por la ranura aquella que tenían y se quebraba fácilmente. Había también pequeñas barras de colores y era famosísimo en el Portal Morelos que se encuentra en la 2 sur, entre Maximino Ávila Camacho y 3 oriente, un puesto especializado en vender pequeñas charamuscas en cucuruchos de papel y los dulces pequeños o caramelitos de tamarrindo. Recuerdo que como yo concurría al Instituto Colón, que estaba en la 9 oriente, pasábamos y todas las mañanas nos comprábamos nuestra provisión de dulces para la escuela. Vendían también allí, en ese puesto, otro dulce muy popular que prácticamente ha desaparecido, el alfajor de garbanzo.⁵⁰

En Puebla el merengero se “echaba volados” y gritaba “Merengues y Duquesas”.⁵¹ El vendedor de obleas rellenas de miel o cajeta “con el sonsonete de ‘compre de piña para su niña, traigo de limón’. ‘¡Qué ricas son!’”, antojaba a sus clientes”.⁵²

“Ya llegaron los azucarillos, ya llegaron los azucarillos, los azucarillos marchantita, azucarillaaos”.⁵³ Así pasaba el vendedor de azucarillos por las calles de la ciudad de Puebla, con su salterio

⁵⁰ Testimonio de don Alberto Martínez, p. 4. La Marquesa Calderón de la Barca recuerda a losregoneros, la ciudad de México se llenaba de gritos desde el amanecer hasta el anochecer: “Como un responso, mañana y tarde, el dulcero anunciaba ‘¡Pasteles de miel! ¡Queso y miel!’ Luego aparecía otra voz, el queregonaba la fruta cubierta, el caramelo: ‘¡Caramelos de espelma, bocadillo de coco!’”. Marquesa Calderón de la Barca, *op. cit.*, p.48.

⁵¹ Antonio Deana Salmerón, *op. cit.*, t. III, pp. 238-239.

⁵² Enrique Cordero y Torres, *op. cit.*, p. 106.

⁵³ Testimonio de don Juan Hernández, p. 6.

llamando a sus clientes. Los domingos invadían el zócalo,⁵⁴ el Paseo de San Francisco y el Paseo Bravo “vendedores de globos multicolores, los neveros, los pasteleros, los piruleros, los dulceros, a cual más solicitados por los niños al oír sus típicas ofertas”.⁵⁵

Los azucarillos eran pequeños conos y los vendían en una tablita con asa y allí llevaban los conitos de sabores.

Los andaba vendiendo el compositor Samuel Lozano y de ahí le nació lo compositor. Primero los clientes lo abligaban a cantar canciones, así inventadas, por eso de los azucarillos; él las componía al momento. Él vendía los azucarillos y yo los muéganos.⁵⁶

Como se pudo apreciar en este pequeño fragmento, 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.

⁵⁴ Para las fiestas de Todos Santos, los portales de la ciudad de México se inundaban de voces: “Gritaban las viejas mujeres en los puestos, con perseverante y destemplada voz ‘¡Calaveras niñas, niñas calaveras!’, pero también había animales de pura azúcar de todas las especies y suficientes para formar un arca de Noé”. Marquesa Calderón de la Barca, *op. cit.*, p. 342.

⁵⁵ Enrique Cordero y Torres, *op. cit.*, t. II, p. 106.

⁵⁶ Testimonio de don Juan Hernández, p. 6.

Capítulo Cuatro

Perspectivas contemporáneas de la dulcería y los dulceros en Puebla

Las fuentes

Los documentos han sido clasificados en dos partes: los impresos y los orales. Los impresos constan de calendarios y almanaques que al parecer empezaron a publicarse en Puebla a partir de la segunda mitad del siglo XIX. Estos calendarios tenían más o menos el mismo formato y se caracterizaban por tener, entre otras cosas, secciones fijas como crónicas de la ciudad, efemérides del estado de Puebla, calendario religioso por día, cultos cotidianos, domingos y días festivos y nombres de las iglesias-anuncios, directorios comercial, profesional y eclesiástico, índice alfabético de santos, datos sobre diferentes distritos del estado, datos astronómicos, itinerario de los ferrocarriles, tarifas postales, horóscopos, datos históricos de los conventos y de la ciudad.

La sección comercial empezó a ser incluida con periodicidad hacia la década de los ochenta y noventa. Cuando integraban esta sección algunos calendarios alcanzaban a tener hasta 224 páginas. Por desgracia no todas estas publicaciones fueron impresas con regularidad, algunas de ellas salieron una sola vez y nunca volvieron a ser publicadas; por su bajo costo eran muy populares entre la población.

En Puebla los calendarios de Osorio y Mendizábal dejaron de publicarse en los años veinte de esta centuria, el de Ambrosio Nieto en la década de los sesenta.

La publicidad de los establecimientos del ramo de cererías y dulcerías, confiterías, chocolaterías, pastelería y cafés va acompañada de la dirección con la nomenclatura antigua y actual del nom-

bre del expendio o del dueño. Sólo en muy pocas ocasiones se llega a describir el tipo de dulces que venden.

Hay que mencionar aquí que no en todos los calendarios se anunciaban los comerciantes, sólo aquellos establecimientos que habían hecho constar "...que pagaban una cuota regular por derecho de patente".

Por otra parte, se cuenta con los manuscritos. Se trata de los Expedientes de Estadística Industrial para el año de 1907;¹ en este Expediente clasificado como *industrial*, se hace un registro censal de todas las actividades netamente fabriles en donde se encuentran incluidos los establecimientos comerciales de nuestro interés, bajo la siguiente denominación:

- a) Fábricas de chocolate (en metate)
- b) Fábricas de chocolate (en máquina)
- c) Fábrica de dulces
- d) Fábrica de mamones, pasteles y pastelerías
- e) Fábricas de panela y piloncillo (trapiches)
- f) Ingenios de azúcar
- g) Reposterías

De éstos, sólo fueron localizados en el libro los tres primeros. Lo valioso de esta fuente es que aporta datos concretos acerca de la actividad productiva de la ciudad y en el caso de las dulcerías detecta con precisión, entre otras cosas, el año de su fundación, el nombre del dueño, del establecimiento, la dirección, el tipo de dulces, el número de empleados, el sexo, las ventas anuales, etcétera. Estos datos aportados por los Expedientes de Estadística Industrial han resultado de gran utilidad al igual que los Calendarios y Almanques complementarios, ya que permiten hacer un seguimiento evolutivo de los establecimientos de la ciudad. Su fusión ha sido fructífera pues a través de análisis y comparaciones entre ellos se muestra una radiografía de la evolución de las dulcerías y de los

¹ AAP, Exp. de Estadística Industrial, 1907. Lib. 473.

dulces a lo que se suma la intervención de las voces contemporáneas —fuentes orales— las cuales resultaron ser reveladoras porque han trasladado hacia el pasado la memoria colectiva de aquellos personajes que fueron protagonistas, de una u otra forma, en la dulcería poblana. También han permitido mirar de cerca la permanencia y continuidad de la tradición y palpar, por lo tanto, la construcción social de la dulcería.

Los testimonios fueron recogidos a fines de la década de los ochenta y principios de los noventa. En los relatos se rememoran pasajes de la vida cotidiana urbana que tienen que ver con las dulcerías y los dulceros a partir de 1910 hasta los años cuarenta, en que la dulcería sufre el impacto causado por el desarrollo de la industria del dulce en Puebla.

A. Las dulcerías y sus protagonistas. Relatos de familias

Hacer un registro de la dulcería poblana exige de entrada hacer un recuento de los dulces populares y de los finos; implica aludir a las modificaciones que se fueron introduciendo (nuevas recetas, modos, gustos, etcétera) e implica también a su vez mostrar la evolución de los primeros establecimientos.

Los dulces no son sólo alimentos. Desempeñan desde siempre un papel que torna los sentimientos a través del dulce en algo placentero. Además, surgen como un instrumento de cohesión social en reuniones de mujeres elegantes, de los desocupados, de los buenos conversadores, de los hombres ingeniosos.

En Puebla, la dulcería hacia finales del siglo XIX se ha consolidado y vive uno de sus mejores momentos, por un lado, su producción deja de estar sujeta a las influencias extranjeras y por el otro, se desprende de las restricciones impuestas por la economía de los pobres. Es una dulcería mestiza que se ha consolidado a lo largo de cuatro siglos,

Es, en el más estricto sentido del término, un dulce histórico, anclado en espacios precisos y con filiaciones inequívocas; pero al mismo

tiempo, es un dulce que parece borrar sus orígenes para presentarse como un producto nuevo y distinto. Quizá uno de los ámbitos en donde mejor se aprecian estas características sea el de la región, ya que el dulce mexicano hace continuamente referencia a su carácter local, independientemente de que las formas de producción vuelvan cosmopolitas a los productos.²

En este capítulo se tratará, de mirar en retrospectiva a través de las voces de los dulceros contemporáneos; cómo ellos son parte de la dinámica pasada y a su vez portadores y transmisores de aquella herencia en pleno siglo XX. En este sentido se ubica a los dulceros en el escenario de la vida urbana, es decir, dentro de los procesos sociales que hacen posible la existencia de la dulcería poblana.

Si bien es cierto que esta muestra deja de lado a los consumidores y al mercado como partes integrantes del circuito por donde transita también la dulcería, se intentará, a través de los testimonios, mostrar cómo esta tradición se convierte en uno de los factores culturales que da identidad a los poblanos.

Los primeros establecimientos que empezaron a funcionar bajo el giro comercial de *Fábricas de Dulces* datan de la segunda mitad del siglo XIX. Hugo Leicht dice que el antecedente de estos comercios eran las cacahuaterías,³ las cuales desaparecieron y en su lugar había para esa época azucarerías y chocolaterías, todas ellas concentradas en la Calle de la Santísima.⁴

Fue el ramo de *Alimentos y bebidas* el que destacó en la captación del empleo urbano en el siglo XIX. Hacia 1850 encabezaban la lista las panaderías con 24 establecimientos, le seguían las carnicerías con 37 unidades productivas y luego las chocolaterías con 15 establecimientos. Además se vendía "chocolate en todas las

² Carlos Zolla, *op. cit.*, pp. 182-183.

³ El autor registra para 1700 algunas cacahuaterías ubicadas en el centro de la ciudad; una a cargo del cacahuatero Francisco Ruiz en 1734 y otra situada en la esquina de la Santísima, para 1784. Hugo Leicht, *op. cit.*, p. 45.

⁴ *Idem.*

tiendas mestizas, azucarerías y tendajones". A éstas se agregaban 30 tocinerías, 63 trapiches⁵ y por último 14 tabaquerías.⁶

Es importante definir aquí cada una de las designaciones que se empleaban para restringir el giro comercial de los establecimientos; pues a veces se usaban indistintamente creando confusión, sobre todo porque en estos expendios era factible encontrar todo tipo de artículos. E incluso "...algunos de estos negocios quedaban considerados en más de una categoría, contándose, por consiguiente, más de una vez".⁷ Por ejemplo, *La Candelaria* estaba en la 4 poniente 105 y el obrador en la 8 poniente. Ésta era una cerería, pero también vendían dulces (frutas cubiertas). En los calendarios se anunciaban así: "Frutas cubiertas (véase Cererías)".⁸

Esto sucedía así porque el nombre de un establecimiento respondía al servicio que en él se ofrecía, más que a las características de su espacio o aspecto físico, de tal manera que podía aparecer en los directorios bajo las categorías de cantina, café, restaurante, nevería, pastelería y dulcería...⁹

En la proximidad a la temporada de Día de Muertos se hacían "muchos dulces como la calabaza en tacha, el punche y muchos otros más. Y las ofrendas se adornaban con muchas ceras".¹⁰ Una de las muchas explicaciones que se pueden dar al por qué en las cererías se vendían dulces se debe a que en la época colonial estos oficios formaban un solo gremio.

Otra de las razones quizá esté relacionada con la materia pri-

⁵ Trapiche, generalmente se conocía así a los expendios de tocinerías, los que se diferenciaban de los *trapiches de panela* por ser éstos los molinos en los cuales se procesaba la caña de azúcar en los ingenios.

⁶ Carlos Contreras, *op. cit.*, p. 115. Cfr. Hugo Leicht, *op. cit.*, p. 345.

⁷ René Rabell Jara, *op. cit.*, p. 15.

⁸ *Guía del turista de 1898*, *op. cit.*, p. 104.

⁹ René Rabell Jara, *op. cit.*, p. 16.

¹⁰ Testimonio de don Arnulfo Cuevas López, p. 1; testimonio de don Alberto Martínez, pp. 23, 25, 27.

ma de los cereros, la cera del panal que desechaban los dulceros al hacer sus dulces.

Yo recuerdo que en la 4 oriente estaban todos estos expendios, ya desaparecieron todos. Eran una verdadera miscelánea, se vestían Niños Dios y diversas cosas más. También para la temporada navideña en las cererías se vendían confites, anisitos y una serie de dulces peculiares de esas fechas. Además el santo patrón tanto de dulceros como de cereros es el mismo: La Candelaria. Ahí está otra razón más de por qué en las cererías se vendían dulces. La fiesta de la Candelaria viene de candela, de velas que se prendían con gran profusión y no es nada remoto que hayan hecho también, dada la costumbre de nuestro pueblo, ofrenda de dulces para llevarle.¹¹

Las chocolaterías

Las chocolaterías tenían como producción principal la molienda de chocolate, sin embargo algunas vendían dulces o pan.

Se me viene a la memoria la gran chocolatería del señor Rosete que estaba ubicada en la 6 oriente, entre 5 de Mayo y 2 norte, en el número 7. Producía un estupendo chocolate de magnífica calidad y unos panes sabrosísimos hechos de mantequilla que llamaban “brioches” y que eran para acompañar el chocolate. La chocolatería de Rosete era un poco al estilo europeo. Las paredes estaban recubiertas de unos estantes de madera, muy elaborados, perfectamente barnizados, con sus perillitas como se usaban entonces. Recuerdo al señor Rosete, tenía como 80 años cuando yo le conocí. Vestido a la usanza con su levita negra y larga, como se usaba en aquella época, su corbata y una gran barba ya blanca. Sus hijas vestidas a la usanza de aquel tiempo, eran las que atendían a la clientela y tenían sus molenderas especiales con grandes metates de piedra con braceros debajo, para la molienda del cacao. El olor exquisito del chocolate trascendía más

¹¹ Testimonio de don Alberto Martínez, pp. 18, 25, 27.

allá de los muros de la tienda. Al morir el señor Rosete y quedar sus descendientes se pasaron a la 3 norte, entre Reforma y 2 oriente y ahí desapareció, probablemente al fallecer los últimos representantes de esa familia. En la actualidad no hay nadie que sepa fabricar los brioches famosos.¹²

Las azucarerías eran expendios en los cuales, además de venderse el azúcar de diferentes calidades: morena, blanca, panela, etcétera,¹³ también se vendía dulce y chocolate.

Las dulcerías y confiterías

Con el nombre genérico de dulcería se conocían los establecimientos especializados en la venta de dulces y confites. En México se empleaba como sinónimo dulcería y confitería. En el *Manual del confitero y pastelero*,¹⁴ don Ceferino Noriega, confitero de gran prestigio, establece las diferencias entre una y otra especialidad. En el prólogo dice:

El pastelero no recurre a una oficina de confitería para procurarse las compotas, mermeladas, conservas, jaleas, etc., que menester para su uso. El confitero, por su parte, se creería menoscabado en sus intereses, herido en su suficiencia, si fuese a impetrar el socorro de un repostero para la preparación de cremas, jaletinas, etcétera.¹⁵

¹² Testimonio de don Alberto Martínez, pp. 23, 25, 27.

¹³ S. W. Mintz señala que éstos eran algunos de los nombres más importantes para los tipos de azúcar, entre los que se cuentan veintenas o hasta centenas. *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*, México, Siglo XXI, 1996, p. 69.

¹⁴ *Nuevo manual del confitero y pastelero* o sea tratado completo para fabricar toda clase de bizcochos, almibares, caramelos, bollos, jarabes, compotas, conservas, cremas, helados, frutas confitadas, pastillas, huevos, grajeas, flanes, mermeladas, mazapanes, etc., Edición muy aumentada, con todos los recientes inventos efectuados en dulcería. Obra de D. Ceferino Noriega, confitero, Paris-México, Librería de la Vda. de Ch. Bouret, 1896, pp. V-VI.

¹⁵ *Idem*.

Si el cliente pide algún confite al pastelero sería desagradable, agrega el autor, que “recibiera por respuesta un no tenemos, y con mayor razón un no sabemos hacerlo”.¹⁶

El nuevo cocinero americano en forma de diccionario, define no la actividad como tal sino lo que hace. En este sentido, el confite es

... una voz [que] comprende todos los dulces cubiertos con azúcar duro, canelones, chochitos, anises, etc., aunque de diversas formas y figuras, sólo se le aplica entre nosotros culantro cubierto de este modo en forma de bola engranujada. Para fabricarse tienen los dulceros un aparato particular, con el que se logra el objeto muy fácilmente; pero tanto este como los otros dulces de su clase, solamente se usan para los niños, y jamás se presentan en la mesa, sino es en la colación de la Noche-Buena el último servicio. Por esto y porque se necesita para su fabricación de un aparato particular, como se ha dicho, que sería estorboso en las cocinas de casas particulares, se omite el método de hacerlo, como más propio del arte del confitero que de un libro de cocina, pudiéndose comprar para la única vez en el año que se pone en la mesa, pues lo hay en todas partes.¹⁷

El dulce lo define como la “voz [que] comprende todas las composiciones y preparaciones, en que entra la miel o el azúcar, sean de la clase que fueren”.¹⁸

Probablemente *La Gran Fama* fue la primera dulcería que se fundó en la ciudad de Puebla en el año de 1862 a cargo de Victoria O. de Cásarez. Sin embargo es hasta 1890 cuando se incrementa sustancialmente, casi cada año, la apertura de dulcerías, confiterías y cafés siendo así que para ese año se ubican tres dulcerías en la calle de la Compañía 11, 15 y 18, perteneciendo la segunda a Pascual Juárez¹⁹ y otra dulcería cuya especialidad eran las tortitas

¹⁶ *Ibid.*, p. VI.

¹⁷ *Nuevo cocinero americano en forma de diccionario*. París-México, Librería de Rosa y Bouret. 1868. p. 201.

¹⁸ *Ibid.*, p. 272.

¹⁹ *Guía del turista de 1898. op. cit.*, p. 104. Hugo Leicht menciona estas dulcerías pero para 1891, *op. cit.*, pp. 343-344.

de Santa Clara *una especialidad de las religiosas mismas* ubicada en la Portería de Santa Clara, hoy 6 oriente 200. Probablemente fue la primera de esa calle, localizada en el número 6. Pertenecía a Ángel Piña.²⁰

La evolución de estos comercios continuó durante el resto del siglo XIX y el primer cuarto del XX. Prácticamente, para esa época, el barrio de las dulcerías estaba perfectamente bien conformado. La mayoría de estos establecimientos se concentraron en la Portería de Santa Clara, avenida 6 oriente 200, y en la Calle de Santa Clara, norte 400.²¹

No es una casualidad el que estas dulcerías se establecieran en la calle de la Portería de Santa Clara, ésta era la entrada principal y además estos comerciantes hábiles aprovecharon la fama que tenían las monjas para decir que su dulce era tan bueno como el que hacían en el convento de Santa Clara, ubicado precisamente en esa calle. No es nada remoto quizá, que originalmente hayan sido expendios surtidos por el dulce que elaboraban las monjas. Y por eso la denominación de camotes de Santa Clara, tortitas de Santa Clara que éstas no son de Santa Clara sino de Santa Catarina, nada más que aquellas las hicieron famosas.²²

La designación camotería era popular entre la población porque en estos expendios se vendía, fundamentalmente, el dulce de camote; después se introdujeron otros productos, cambiando la denominación a dulcería. “Fue en esta calle donde se inició la elaboración, por lo menos de esta clase de dulce, que no es troquelado, ni tiene conservador; es el dulce manual, el dulce tradicional, el que nos enseñaron a hacer nuestras abuelas, nuestras tías”.²³

²⁰ *Primer Directorio General del Estado de Puebla 1891-1892*, Ed. Manuel Caballero, p. 48.

²¹ Hugo Leicht, *op. cit.*, pp. 342-344, 427; testimonio de don Alberto Martínez, p. 20.

²² Testimonio de don Alberto Martínez, p. 20. Véase también lo que dice Cordero y Torres acerca de la leyenda de los camotes poblanos reseñada en el capítulo de pregones.

²³ Testimonio de la señora Sarita Martínez, pp. 14-15.

Resulta interesante vincular el nacimiento de las primeras dulcerías con el cese de la producción del dulce conventual, hecho que tiene que ver con la nacionalización de los bienes eclesiásticos bajo la iniciativa del presidente Benito Juárez en 1859. Las religiosas al ser arrojadas de los conventos probablemente suspendieron no nada más la elaboración de dulces, sino todas las actividades económicas que las sustentaban, quizá tuvieron que recurrir a familias poblanas que pudieran vender sus dulces e inclusive que aprendieran a hacerlos, con lo que la dulcería poblana adquirió otros matices. Se mezcló la dulcería conventual con la doméstica y ambas a su vez se integraron al escenario urbano con la dulcería popular, la de los vendedores ambulantes.

La producción de dulces deja a un lado las esferas exclusivas a las que agradaba: a la mesa de los acaudalados españoles y a los paladares exigentes de los jefes eclesiásticos y se extiende a un universo mucho más amplio en donde se encuentra lo mismo un mollete, que un camote, que un muégano o una tortita de Santa Clara o una charamusca o una trompada. En este sentido, las dulcerías vinieron a ser los centros sintetizadores y aglutinadores de las tradiciones de la ciudad. Ahí se fundió la identidad de un grupo que encontró en los dulces no nada más una actividad económica, sino también un satisfactor interno que tiene que ver con la psicología de los individuos, con el gusto, con su sentido estético y con su cultura y que concentró en las dulcerías algunos de los aspectos tradicionales más queridos que les fueron heredados en tiempos pasados: la talavera, los bordados, las artesanías.

De las primeras familias que empezaron a vender dulces recuerdo *El Lirio*, de la señora Victoria Ortiz. Esta dulcería se caracterizaba por tener un gran espejo oval de luna francesa, el cual daba amplitud al expendio, reflejaba la luz haciéndola más luminosa y además servía para que las damas finas y bien arregladas se contemplaran. Esta decoración la hacía muy atractiva. Parece ser que también eran de ella las dulcerías *La Reina*, *La Alondra*, *La Bohemia* y *La Imperial*:²⁴

²⁴ Este dato fue corroborado afirmativamente por la señora Sarita Martínez, actual dueña de la dulcería *El Lirio*.

Gran Fama era de su pariente Lolita Espinosa de Soto. También estaba el café de las señoritas Montiel ubicado en la 2 norte, probablemente en el 403 o en el 405. Estaba arreglado muy al estilo europeo, creo que no tenía nombre. Estas señoritas Montiel eran tan extraordinariamente cuidadosas para elaborar los dulces que mi padre me relataba —él tenía una joyería precisamente enfrente del café— que un día notó un movimiento extraordinario y vio que un tranvía, de los que había entonces en la ciudad de Puebla se paró en la esquina de la 2 norte. Era un carro especial, de él bajaron tres personajes con todo el lujo del vestido de aquellos años anteriores a 1910. Al acercarse, movido por la curiosidad de ver quiénes eran, reconoció a doña Carmen Romero Rubio, esposa del general Díaz, presidente de la República en aquel entonces. Iba acompañada de sus padres que venían a visitar la casa de esas señoritas Montiel; a saborear aquellos dulces de platón que eran su especialidad. Eran extraordinarios. En una forma un poquito corriente, menos cuidadosamente elaborados, se vendían también dulces de platón en dos fondas que había en la 3 poniente. Una se llamaba *El Charro* y la otra *Las Choles*. Eran conocidísimas en Puebla, ahí se cocinaba todo tipo de comidas populares, pero también vendían esos dulces de platón. Otra familia de dulceros fue la de la señora Amelia Anaya que tenía su dulcería, *La Guadalupana*, también en la 6 oriente, en la parte baja de la casa de los hermanos Serdán. Hay fotos de la época, anterior a 1910, en donde aparece la dulcería. Yo la recuerdo muy bien, vestía de negro, como se arreglaban muchas mujeres de aquel tiempo, con su chal; era muy seria. Doña Amelia fue alumna de otra señora, Cholita que vivía en la casa que hace esquina con la antigua plazuela del Actor, actualmente Barrio del Artista. Su obrador de dulces estaba en la casa que cierra la calle 6 oriente y era famosa porque nadie en Puebla elaboraba el dulce de camote con la calidad y la delicadeza con que doña Cholita lo preparaba. La señora Amelia Anaya tenía una empleada que atendía la dulcería cuando ella falleció, se llamaba Jovita Domínguez, ella fue una fiel sirviente de la camotería y al morir Jovita, la dulcería desapareció. También estaban las señoritas Vargas que elaboraban no solamente el dulce tradicional de Puebla, sino también algunos otros dulces de tipo casero, ciertas conservas; de ahí sacaron una fortunita

que les permitía vivir perfectamente bien. La familia Fernández Lizama tuvo una gran fábrica de dulces que se llamó *La Perla*, estaba en Reforma 914; fabricaban el bombón industrial, los chocolates, caramelos y muchas cosas más.²⁵

La dulcería *La Rosa* fue de la familia Cabrera. En sus inicios estuvo ubicada en la 6 oriente 9. Su especialidad eran los caracoles

... cuya receta la inventó Mamá Luche²⁶ los preparaba en su casa y los daba a dos niños que los vendían en el Zócalo. Después puso su expendio en la 6 oriente 11, ahí estuvo 62 años. Posteriormente, en 1982 se cambió de local al número 12 de la misma calle. Actualmente unas tías ya ancianitas son las que hacen los caracoles con la receta que Mamá Luche les heredó.²⁷

Todas estas familias fueron los camotereros originales que elaboraron cada una su propio dulce y que lógicamente le ponían su propio sello, su propio sabor, su propio cuidado, su propio esmero.

Mi familia puso la dulcería *La Cristalina* en la 6 oriente 202, el dulce lo compraba mi madre a la familia Irigoyen, que según ella me platicaba, esta familia fue la primera que hizo camotes para vender al público. Después la señora Amelia Anaya, dueña de *La Guadalupana*, fue durante mucho tiempo el proveedor de mi madre, antes de que ella se dedicara a hacerlo. La señora Herlinda Portilla tenía el *Café Santa Clara* en la esquina de la 2 norte y 6 oriente y su dulcería *La Clarita* sobre la 6 oriente, junto a *La Gran Fama*. Su dulce era excelente, el muégano envinado que ella hacía no ha sido superado por dulceros ni por las amistades, ni por nadie; su sabor era exquisito.

²⁵ Los recuerdos de don Alberto datan de los años veinte en adelante. Él nació en 1917 en la ciudad de Puebla. Testimonio de don Alberto Martínez, pp. 12, 16, 33, 65,

²⁶ Mamá Luche le decían de cariño sus familiares a Ma. de la Luz Sánchez, dueña de la dulcería *La Rosa*.

²⁷ Testimonio de la señora Alicia Peregrina, p. 1.

Porque el que hacía mi madre no era bueno, siempre había que mentirle cuando nos preguntaba si su muégano era el mejor. Mi madre y mi abuela tenían unos platones de cristal muy hermosos y elegantes y cuando considerábamos que el dulce estaba precioso, entonces lo exponíamos en esos platones, encima de los mostradores y se cubrían con alguna mantilla bordada para que no le cayera polvo. Era muy bonito, a la gente le gustaba ver los dulces presentados en los platones. En *La Cristalina* todos los mostradores son de madera, mi hermana todavía conserva la dulcería, mi hermano tiene otra en la 6 oriente, junto al Colegio Progreso y yo que estoy en esta dulcería desde hace 47 años, aquí en la 2 norte 405.²⁸

Por último podríamos involucrar dentro de la dulcería poblana a toda aquella extraordinaria repostería que mezcló no solamente los elementos de origen local, sino también el dominio cuidadoso del oficio en la preparación de dulces con la repostería francesa y especialmente austriaca, que produjo aquellos famosos pastelitos

... que hicieron famosísimo al *Restaurante Magloire*, ubicado en la 2 norte, entre la 2 y 4 oriente. Eran dos casas juntas en las que se instalaron restaurante, hotel, café y cantina, de manera que todo estaba junto. Habían unas mesas que deben haber ocupado como unos 100 metros cuadrados; en los tablonés se extendían diferentes tipos de pequeños pastelitos que en aquella época costaban 5 centavos cada uno y de extraordinaria categoría. El dueño era un austriaco de apellido Steiner. Bueno, ésa fue la información que me dio mi padre. Este negocio pasó después a manos de otra familia francesa de larga permanencia en Puebla de apellido Faure. Ellos fueron los que la tuvieron hasta su extinción. De ahí salieron algunos pasteleros, pero ninguno igualó la calidad de los antiguos dueños. Algunas personas que ya no alcanzaron a conocer el *Magloire* recuerdan, por ejemplo, a un señor Domínguez quien trabajó ahí y después tuvo su pastelería

²⁸ Testimonio de don Eugenio Casián Robles, pp. 3, 4, 8, 22, 25, 26.

en la 3 poniente, pero nunca igualó la categoría y la calidad de la antigua pastelería *Magloire*".²⁹

Hubo otra dulcería y cafetería famosa, la del francés Enrique Balagué

... que estaba ubicada en el Portal Hidalgo 12 y el obrador en la 16 de Septiembre, entre la 13 y 15 oriente. Ahí empecé a trabajar desde chamaco, estuve tres años y medio. Aprendí todo lo relacionado con la pastelería fina. La especialidad de don Enrique eran los chocolates finos, los caramelos de diferentes figuras y sabores que incluso vendía en dos tiendas de abarrotes de la ciudad, lo mismo las galletas "Marías" y unas galletas que tenían grabado "E. Balagué", hechas por él mismo. De éstas también se vendían en el Zócalo, un señor, empleado de don Enrique, las andaba ofreciendo en dos canastas. Se preparaba también mermelada y fruta cubierta, pero era para los pasteles. La cafetería era sencilla, tenía 6 mesas para cuatro personas cada una y una barra para atender a los clientes. Su cafetería desapareció cuando se fue para San Antonio Texas. Ya nunca más volvió.³⁰

A medida que transcurre el siglo XIX Puebla de los Ángeles mantiene una vida agitada. En la plaza mayor y en áreas aledañas se concentraban la mayoría de las actividades productivas y comerciales, así lo describe Guillermo Prieto durante su estancia en la ciudad:

los portales de Puebla son indescriptibles; con todos los sonidos, desde los mil gritos en todos los tonos de los vendedores de nieve, de semitas, de garbanzos, de comida [...] al pie de los portales, hay una serie no interrumpida, de los canastos que usan los panaderos [...] los vendedores de garbanzo tostado y de otras comidas[...].³¹

²⁹ Testimonio de don Alberto Martínez, pp. 16-17.

³⁰ Testimonio de don Emilio García Salamanca, pp. 1-2.

³¹ Guillermo Prieto (Fidel), *Ocho días en Puebla, impresiones profundas de un viaje arquitectónico, sentimental, científico y estrambótico (1849)*, México, Ed. Vargas Rea, 1944, p. 21.

Aquí mismo se localizaban las famosas alacenas que desaparecieron en pleno siglo XX. Las alacenas eran unos puestos de madera o de lámina, adosados a las columnas de los corredores de los portales.

Eran pequeños establecimientos muy similares a algunos puestos de periódicos que ahora encontramos. Ahí vendían aguas frescas, tortas compuestas, y dulces, fundamentalmente; desde luego corrientes, muy populares. Ahí se encontraba el alfajor de garbanzo, muñecas de trapo y mil cosas más. Después fueron retiradas y concentradas en el Parián.³²

Sin embargo, estos pequeños comercios no igualaron nunca la calidad de los dulces y el crédito que habían alcanzado para fines del siglo XIX y principios del XX las dulcerías y camoterías de Santa Clara.

Las dulcerías empezaron a diferenciarse unas de otras por sus especialidades, por el sabor y la calidad de los productos. Poco a poco la competencia del mercado, los establecimientos tuvieron que diversificar la producción y le imprimieron al producto un sello particular. En esta tarea tuvieron mucho que ver los maestros dulceros que traían la vieja escuela que les fue legada por los artesanos novohispanos.

De los grandes maestros de aquella época estaba don Ángel Piña, don Gregorio Herrera, cuya esposa e hijo se formaron como dulceros aquí en *El Lirio*. Posteriormente, muchos de ellos pusieron sus propias dulcerías o montaron sus talleres y se convirtieron en proveedores. No hace mucho falleció don Ángel, otro excelente dulcero. Eran muy cuidadosos y sabían preparar todos los dulces poblanos. Sin embargo, por ser tan grande la gama de dulces algunos maestros se especializaban en algún tipo en particular, el que les salía mejor. Don Ángel era muy bueno preparando molletes, don Goyo hacía muy sabrosos los camotes. Desgraciadamente, la mayoría ha fallecido, pero lo más

³² Testimonio de don Alberto Martínez, pp. 67-68.

triste es que no dejaron nada escrito; de los familiares los que aprendieron, pues ya la hicieron porque son los que continúan la tradición y son los que todavía nos surten la mercancía. Por esa razón es que la calidad no disminuye del todo, porque se conserva la escuela de aquellos grandes hombres. Yo todavía tengo a mi servicio un dulcero magnífico, Fito, está conmigo desde joven.³³

La relación entre dulcero y patrón llegó a ser con el tiempo tan estrecha que se le consideraba un miembro más de la familia; estos vínculos laborales-afectivos hacían aún más compacta la transmisión de conocimientos del oficio, con lo cual se consolidaba el proceso de creación de la dulcería. “Al trabajador lo trataban como si fuera de la familia, lo tenían desde chico, le enseñaban el oficio y a su padre se le empleaba en la dulcería, y si se podía colocar a toda la familia, pues se hacía. Ahí crecían hasta que se casaban o se morían o se iban por su cuenta”.³⁴

La participación de la mujer fue notable en el ejercicio de la dulcería, su intervención se incrementó notoriamente entre 1895, 1900 y 1910. Carlos Contreras registra la Estructura Ocupacional del Distrito de Puebla para esas fechas y localiza en el rubro *Alimentos y bebidas*, a los dulceros. Para 1895 había 53 dulceros, 36 hombres y 17 mujeres; para 1900 se desempeñaban en este oficio 137 hombres y 39 mujeres sumando un total de 176 y para 1910 el total ascendía a 163, de los cuales 86 eran hombres y 77 mujeres.³⁵ Estas mujeres se constituyeron en otro eslabón importante de continuidad y enlace de la tradición. Muchas de ellas estuvieron al frente de los talleres o de los establecimientos. Por ejemplo, doña Agustina Robles de Casián fue la impulsora de *La Cristalina*.

Mi madre aprendió de ver cómo hacían los dulces los maestros. No recuerdo el nombre del dulcero que le enseñó a preparar los camotes. Cuanto dulcero pasaba lo llamaba y nos decía “hijos vengan a ver,

³³ Testimonio de la señora Sarita Martínez, p. 2.

³⁴ Testimonio de don Eugenio Casián, p. 8.

³⁵ Carlos Contreras, *op. cit.*, p. 141.

aprendan". Luego le decía al dulcero "¿cuánto quiere por enseñarnos?" Y como no había el egoísmo de ahora le contestaban "pues lo que usted me quiera dar". Así se iniciaba el trato con ellos. Las palabras de mi madre eran "meta la mano si no, no aprende" o "ahora hágale así, ahora así". Salía horrible, pero lo hacíamos. Cuando tenía cuatro años mi madre puso la dulcería. Cuando fuimos más grandes mis hermanas y yo, Alicia y Celia, nos enseñó a trabajar. La enseñanza era directa, nada por escrito. Nunca. Todo era "vean, observen cómo se hace". Recuerdo que nos decía "donde quiera que haya azúcar y camote, donde quiera que haya azúcar y fruta; o en cualquier país al que vayas, en cualquier lugar que estés y sabiendo hacer el oficio, vas a poder hacer dulces; porque no vas a ir cargando tu libretita". Todo se lo dejaba a la memoria, a la experiencia, al tacto.³⁶

Otra mujer que destacó por ser un pilar fundamental en el establecimiento de dulcerías en la ciudad de Puebla fue Victoria Ortiz.

Mi suegra tenía cerca de 12 dulceros, de los buenos. Muchos de ellos vinieron a ofrecer sus servicios y ella los contrató. Pero el maestro que le enseñó a ella fue don Ángel Piña, que tenía su dulcería enfrente.³⁷

El Lirio fue el centro productor, allí se hacían todos los dulces que después se distribuían a las dulcerías que ella fundó.

Para trabajar se ocupaba la parte baja de la casa, es decir, el patio. Ahí estaban unos hornos de gas, que en un principio fueron de petróleo. Las hornillas donde se hacía el dulce tenían 40 centímetros de diámetro. Los quemadores se mantenían limpios, así como todo el taller; los cazos de cobre por lo consiguiente. Había una persona que constantemente venía a dar servicio a las herramientas de trabajo, era un señor de Hungría y que también trabajaba en todas las dulcerías.

³⁶ Testimonio de don Eugenio Casián, pp. 4, 8, 12, 16.

³⁷ Testimonio de la señora Sarita Martínez, pp. 3-4, 7-8, 11, 15-20, 23 y 29.

Se usaban grandes palas de madera que los trabajadores eran capaces de menear con fuerza a la hora de estar haciendo el dulce. El trabajo era muy pesado, se necesitaba la fuerza de un hombre. Todos trabajan con mucho gusto, siempre guaseando, cantando; era un ambiente de cordialidad y de amistad entre patrones y trabajadores. Era bonito porque todo se hacía como en familia, había mucha confianza. Entre los dulceros había cierta rivalidad y competencia, cada uno creía que su dulce era el mejor y esto daba pauta para que su ingenio se agudizara y salieran algunos nombres curiosos. Por ejemplo, yo creo que el “picón” surge de esa rivalidad precisamente, de ver quién hacía los dulces más bonitos, con más vista, con mejor sabor. La competencia es necesaria, es el acicate que te impulsa a mejorar, a progresar. Por ejemplo, y lo digo con orgullo, hay muchos dulces que sólo yo vendo, es el dulce que aquí se fabrica; nadie más le iguala en calidad, los demás hacen imitaciones. Nosotros nos defendemos de la competencia por ser originales; porque no es como antes que en la mayoría de los establecimientos se preparaban los dulces. Actualmente son contados los negocios que hacen dulces, la totalidad de ellos los compran”.³⁸

Los maestros dulceros fueron, en gran parte junto con las religiosas, los instructores de las primeras familias de dulceros que hubo en Puebla, e incluso, a esto se sumó la habilidad manual y la sensibilidad de las mujeres que en el ámbito doméstico se habían distinguido, entre otras cosas, por su capacidad en el arte de cocinar. El producto que se empezó a vender en las dulcerías se caracterizó, desde un principio, por su alto sentido estético, labrado, moldeado; era un dulce que acumulaba una tradición de cuatro siglos.

Yo recuerdo allá por los años veinte ó treinta, cuando las dulcerías elaboraban su propio dulce; cada una se especializaba que si en el muégano, la otra en los camotes, en fin. Realmente había una verdadera competencia por la calidad. Desafortunadamente ahora todos

³⁸ Testimonio de la señora Sarita Martínez. pp. 3-4, 7-8, 11, 15-20, 23 y 29.

son expendios, excepto *El Lirio* y *La Rosa*, de ahí en fuera nadie fabrica un solo dulce. Ahora da lo mismo comprar un dulce en una camotería que en otra. No, antes era muy diferente. Precisamente mi familia que vivía en México, hermanos de mi madre, siempre que venían la visita obligada era Herlinda Portilla, a la que igualaba un poco la señora Soto, de *La Gran Fama*.³⁹

Los usos y costumbres de la dulcería poblana son causa y consecuencia de un modo de vida, mismo que corresponde a una época y a un espacio social determinado. La dulcería en Puebla ocupó un espacio social dentro de la ciudad para expresarse, moldeó su lugar y llenó de colores, de sabores, de gustos y de placeres al entorno urbano.

En Puebla, era una cosa tan fabulosa pasar cerca de una dulcería o de una panadería. A la hora que salía ese pan francés que se elaboraba era un olor que a calles de distancia se percibía. En las dulcerías se sentía ese aroma del azúcar quemada o derritiéndose y el olor de las frutas cociéndose, era una cosa agradabilísima. Yo vi cómo hacían las barritas de camotes con la señora Ortiz; los ponían a asolear y después de que estaban debidamente secos, ya les ponían su recubrimiento de azúcar y los iban clasificando según el sabor de la fruta, de naranja, de limón o de piña. Yo veía llegar a la casa de la señora Ortiz los bultos enormes de camote, lo mismo a la dulcería de los Casián. Inclusive, me acuerdo que en los patios estaban los tendidos de camote secándose al sol y luego se envolvían a mano. Desde luego que ese olor incitaba, daban ganas de probar. Mis padres decían “acaba de salir el camote en tal camotería” e inmediatamente iba ha comprarlo. Consumíamos en mi casa frecuentemente dulces poblanos y cuando íbamos de visita a México, era el regalo obligado.⁴⁰

Se dice que “cada época de la historia modifica el fogón, y cada pueblo come según su alma, antes tal vez, que según su estóma-

³⁹ Testimonio de don Alberto Martínez, pp. 54-55

⁴⁰ Testimonio de don Alberto Martínez, p. 41.

go".⁴¹ Dicen también que el arte de la mesa está llamado a desaparecer, a lo que Alfonso Reyes refuta categóricamente: "Más bien creo que nuestra capacidad de comer y nuestro apetito evolucionan y cada época trae nuevas necesidades y nuevos gustos".⁴² Efectivamente, la cocina considerada como un arte es aquella que va más allá de satisfacer el apetito, el arte de cocinar conlleva gusto, disfrute; es la necesidad de experimentar nuevos sabores. Las recetas evolucionan, quizá en un principio, por ejemplo, el dulce de camote sólo se comía al natural, hervido o cocido, después la historia nos platica cómo se inventó este dulce y se creó la leyenda. Esto es lo que Herskovits llama proceso de invención y de creación,⁴³ el cual conlleva además de la necesidad, cierto grado de genio. Seguramente después de haber comido tanto camote, como dice Cordero y Torres, las religiosas estaban hastiadas y habían dejado de encontrarlo sabroso⁴⁴ hasta que se encontró una nueva forma de prepararlo. Esto lleva a la búsqueda de otros sabores, sin embargo y a pesar de esta necesidad de experimentación hay sabores que se mantienen y se resisten al cambio, ya que es un rasgo básico que identifica a una cultura.⁴⁵

En este sentido, la dulcería poblana ha conservado ese resabio de antaño y que se enriquece o cambia de acuerdo con las necesidades, condiciones y características del grupo que las produce y del momento histórico que vive. Y a pesar de que abundan las quejas y el pesimismo de que "los dulces ya se acabaron" o "ya no los hacen

⁴¹ Condesa Pardo Bazán citada por Néstor Luján, *Viaje por todas las cocinas del mundo*, p. 67.

⁴² Alfonso Reyes, *Comiendo con Reyes*, p. 51.

⁴³ Herskovits, *El hombre y sus obras*, México, FCE, 1982, pp. 453-456.

⁴⁴ "George Armelagos cita la investigación de Rolls, Rolls y Rowe, los cuales llegan a la conclusión de que "cuando una persona consume cierto alimento durante un periodo prolongado deja de encontrarlo sabroso". George Armelagos, en Janet Long (com.), *Encuentro de dos comidas...*, op. cit., pp. 112-113.

⁴⁵ "Los cambios que se producen en la cocina no suelen afectar por igual a todos los componentes. El principio del sabor debe ser más resistente al cambio, ya que es un rasgo básico que identifica a una cultura." George Armelagos, op. cit., p. 120.

como antes”, “antes sabían mejor”. Lo cierto es que conservan formas antiguas de elaboración y se han creado otras que satisfacen las necesidades, los gustos y la creatividad de los dulceros y de los consumidores. “Para que una receta sea original o más apegada a lo original hay que emplear los ingredientes que se exigen, porque si no entonces ya no se conserva el sabor y el gusto se irá estropeando hasta que se pierda y después no sepamos cómo era aquello o a qué sabía”.⁴⁶

La dulcería poblana a fines del siglo XIX y principios del XX observa una solidificación y estandarización en su proceso productivo sobre todo en lo que se refiere al dulce que se vende en los comercios. Se conserva el camote, el muégano poblano, las tortitas de Santa Clara y las frutas cubiertas. ¿Por qué estos dulces están fuera de las oscilaciones de la moda, de las influencias extranjeras y el dulce de camote, incluso, llega a convertirse en un símbolo regional que identifica a los poblanos?

Porque los camotes poblanos son una tradición. El pueblo no quiere que se acaben sus costumbres. El pueblo las mantiene, las tradiciones las mantenemos nosotros de manera individual, después un grupo de personas las practica y luego toda la sociedad. Primero es una práctica individual, después ésta va penetrando en la sociedad hasta que se vuelve una costumbre, posteriormente se hace tradición y luego se convierte en ley. Porque la tradición se vuelve ley al pasar el tiempo y es así como se conserva la cultura. Nosotros somos historia y somos los que debemos mantener estas costumbres que son muy nuestras, muy mexicanas.

Este negocio no lo podemos abandonar, por esa misma razón, lo queremos mucho. El dulce no es un artículo de primera necesidad, sin embargo la gente lo busca por su sabor, porque el dulce da satisfactores, es bonito y da mucho gusto comerse un buen dulce. Para eso trabaja uno. No es lo mismo comerse un dulce de fábrica a co-

⁴⁶ Testimonio de don Alberto Martínez, p. 51.

merse un dulce hecho a mano, un dulce bien hecho. Este dulce es popular porque la gente lo busca, porque es el pueblo el que lo consume. En eso radica lo popular de este dulce. Y es regional porque sólo es aquí, en esta región donde se hace y muchas veces aquí se consume. No se vende en otros lugares.⁴⁷

En la dulcería poblana la mecanización es prácticamente nula, de ahí su carácter tradicional que contrasta con la producción en serie porque resalta el carácter histórico de la actividad y porque alude a las viejas fórmulas de preparación heredadas de tiempo atrás. Además, la dulcería tradicional estimula las relaciones familiares, pues son estas células sociales las que preservan, junto con la sociedad, la tradición y la costumbre de hacer y consumir dulces. Por ello esta forma de fabricación se prestigia, incluso ante su rival más poderoso, la dulcería industrializada.

B. Resistencias y persistencias de la dulcería tradicional frente a la industrial. Testimonios

El impacto modernizador que vivió el país entre 1880 y 1910 lleva a México hacia un nuevo horizonte: la industrialización de sus actividades productivas. Se rompen las barreras de la incomunicación y se abren las puertas al progreso tecnológico con la introducción de los ferrocarriles, la energía eléctrica, el teléfono y el telégrafo; permitiendo con ello la integración territorial, la creación de un mercado nacional y el surgimiento de una economía de exportación.

La ciudad de Puebla envuelta en este proceso modernizador permitió la diversificación de las actividades comerciales y productivas con lo que alcanzó un amplio desarrollo. Aún se caracterizaba, hacia fines del Porfiriato, por el creciente predominio de la industria textil, a la cual seguía en orden de importancia la elabo-

⁴⁷ Testimonio de la señora Sarita Martínez pp. 4-5.

ración de alimentos y bebidas. Sin embargo, el desarrollo de la planta productiva porfiriana “no implicó la desaparición de la producción artesanal que se amplió y diseminó en casi todos los sectores productivos que formaban la economía urbana de la ciudad”.⁴⁸

La tecnificación del sector *alimentos y bebidas* logró después de 1920 un sustancial incremento. Sobre todo en la ciudad la clase media que había alcanzado un cierto poder adquisitivo, demandaba productos procesados. La dulcería poblana no pudo sustraerse ni replegarse ante las nuevas demandas.

La primera chocolatería que probó, en 1885, los nuevos métodos de producción fue la de don Rafael Moreno, quien instaló un molino de chocolate empleando fuerza motriz eléctrica. Tiempo después, en 1906, aparece la primera fábrica de dulces finos y corrientes *La Esmeralda*, de don Enrique Sánchez, manejada con electricidad. Pero fue a apartir de 1920 que proliferaron las fábricas de dulces y chocolates; para 1922 la dulcería tradicional empezó a sufrir estragos de la dulcería industrial. En la ciudad se instaló, para esa fecha *La Suiza*, un año después, en 1923, *Larín*; en 1931, aparece *La Perla*⁴⁹ y para 1938 llega *Luxus*.⁵⁰

⁴⁸ Carlos Contreras, *op. cit.*, p. 102.

⁴⁹ “La fábrica *La Perla* fue de la familia Fernández Lizama, estaba ubicada en la avenida Reforma. Allí se fabricaba el bombón industrial, los chocolates y muchos caramelos más”. Testimonio de don Alberto Martínez, p. 55.

⁵⁰ Las fábricas de chocolate más importantes que se instalaron en la ciudad de México a finales de 1930 fueron *La Azteca*, la *Dulcería Modelo* o *Larín*, *La Cubana*, *La Popular* y *La Colonial*, otras de menor importancia fueron *La Estrella* y *El Vapor*. También proliferaron las empresas fabricantes de bombones como *Bremen*, *La Cibelina*, *Lady Baltimore*, *Lodigiani* o la *Dulcería Italiana* cuyo fundador fue Armando Laposse. Patricia Arias, “IX. Comida en serie”, en *La Cocina Mexicana a través de los siglos*, México, Clio, 1997, pp. 40-41. Estos datos dan una idea precisa, primero, del auge que cobraba para esos años la producción de dulces, y segundo, la presencia de estas empresas con las nuevas técnicas de publicidad y de comercialización acapararon el mercado y la dulcería tradicional, dice Harry Möller, empezó a perder la pelea debido a dos factores fundamentales a “la falta de una envoltura higiénica y [a] la gradual escasez de vendedores y establecimientos de distribución”. Harry Möller, “Artesanías para el paladar”, en *México Desconocido*, núm. 119, enero, México, 1987, p. 2.

Los estragos causados por esta rápida y acelerada introducción del dulce industrial en el mercado y la paulatina aceptación de ellos, modificó de manera imperceptible y a largo plazo, los gustos y los patrones de consumo. Quizá en donde mejor se palpó este fenómeno fue en la dulcería doméstica. “Los primeros dulces que empezaron a caer en desuso fueron los dulces de platón, debido a que la velocidad de la vida moderna le imprimió un nuevo giro a las actividades del ama de casa. La mujer se incorporó al trabajo fuera del hogar y por lo tanto ya no tenía el tiempo ni la paciencia de las abuelas para hacer los dulces. Ella misma ya no se preocupó por heredar a sus hijas este conocimiento. Los problemas de la cocina se resolvieron con latas y el impacto de otras costumbres desplazó día a día nuestras tradiciones alimenticias”⁵¹

Un conjunto de elementos se conjugaron para ceder paso, en la década de los cuarenta y cincuenta a una nueva era que combinaba los avances científicos y tecnológicos para aplicarlos a la industria. Con el arribo de empresas extranjeras a México, el despliegue de alimentos procesados, sobre todo en las urbes, comenzó a ganar terreno en el ánimo de la población que trató de imitar las formas de vida, principalmente de los norteamericanos. La publicidad jugó un papel preponderante, los medios de comunicación persuadían con sugestivos mensajes, es decir, entraron en juego nuevos sistemas de mercadeo. Por otra parte, el mejoramiento de las carreteras permitió a las empresas transportar de manera rápida y efectiva los productos que ya se anunciaban. Los electrodomésticos hicieron su aparición, el molcajete fue sustituido por la licuadora y la cacerola por la olla de presión.

La Nestlé,⁵² por ejemplo, revolucionó con sus productos, sobre todo con la leche condensada, a la dulcería doméstica. Las recetas tradicionales se modificaron y se crearon otros postres en donde el

⁵¹ Testimonio de don Alberto Martínez, pp. 42-43.

⁵² Empresa de origen suizo que llegó a México en los años treinta; la línea principal de productos industrializados que caracterizó a esta transnacional fue la de procesar la leche creando diversos productos como la “leche condensada, evaporada y en polvo”. Patricia Arias. “IX. Comida en serie”, en *op. cit.*, p. 38.

ingrediente principal era la leche espesa y azucarada. La Nestlé innovó en el terreno de la publicidad y creó toda una estrategia que consistió en capacitar a la mujer para hacer postres rápidos, sencillos y fáciles de preparar. Entonces comenzó a prevalecer la idea de que la mujer ya no debía dedicarle mucho tiempo a la elaboración de los alimentos. Surgieron así, infinidad de recetarios y los dulces tradicionales de lenta elaboración se transformaron en rápidas fórmulas agregando ingredientes procesados, ¡listos para usarse!

Creo que otro de los motivos por los cuales la dulcería poblana sufre una lamentable pérdida es por su complicada elaboración, de ahí la razón por la cual muchos dulces se están extinguiendo del variado y rico catálogo de dulces. Por ejemplo el alfeñique, los molletes, el punche y muchos otros más. Baste decir que la dulcería prehispánica, aquella que heredamos de nuestros antepasados, está prácticamente extinguida. ¿Quién se acuerda del totopoxtlí? El totopoxtlí era una especie de laminilla, la forma era como la de un pequeño tejamanil de forma irregular. Las estrias que se marcaban en su superficie nos indican que la hacían en el metate y luego las tostaban en el comal. Tenían diferente sabor, debido al tipo de maíz que usaban para hacerlos. Se vendía mucho. Todavía yo alcancé a ver a las nativas que venían de los pueblos de los alrededores ofreciendo totopoxtlí con un cantito que decía “totopoxtlí dulce”. Y por último, las recetas evolucionan. Muchas variantes se han tenido que ir aceptando en la elaboración de los alimentos por la escasez o alto costo de los ingredientes, o por el contrario, por su abundancia y su bajo costo. Desde luego, todo esto va cambiando con los gustos, y desgraciadamente éste se ha modificado en mucho por la invasión de alimentos chatarras que muchas veces no están dentro de nuestros hábitos alimenticios.⁵³

⁵³ Testimonio de don Alberto Martínez, pp. 42-43.

Con la proliferación de la industria,⁵⁴ el crecimiento de las ciudades y de la población, la vida urbana se dispersó. Por lo tanto, los habitantes tuvieron que organizar su tiempo para las actividades domésticas, principalmente para la elaboración de los alimentos y su consumo.

La dulcería en Puebla era un entretenimiento porque en aquella época no había diversiones [1910-1930] no había radio, ni televisión, nada de eso. La mujer estudiaba muy poco, sólo música, idiomas, el bordado y la cocina. En la cocina se entretenía mucho, por eso los dulces son tan difíciles de hacer y tan elaborados. Las tardes se hacían largas; los señores llegaban a comer temprano, como a la una de la tarde y cerca de las cinco volvían al trabajo, para retornar a casa a las siete, a merendar. Hoy ya es otra cosa, sobre todo con la industria. Por ejemplo salen de casa y no regresan sino hasta la noche.⁵⁵

En los tiempos modernos los patrones de belleza se han filtrado en las costumbres alimentarias de los mexicanos. La figura esbelta es sinónimo de salud y bienestar corporal. Muchos alimentos se han sustituido por los nuevos productos bajos en calorías o *light*.⁵⁶ Con la designación *light*, se identifican los artículos con porcentajes bajos en grasas y en azúcares, los cuales abarcan un amplio abanico de productos indispensables para la alimentación como la leche y sus derivados, panes, atún, etcétera. Incluso han incursionado con muchísimo éxito en el ramo de la dulcería y la chocolatería.

⁵⁴ El Censo Industrial para 1940 registró que 20 millones de mexicanos estaban en activo. De los 8 190 establecimientos alimenticios, sólo 87 pertenecían al ramo de dulces, bombones, chicles, confitería y chocolate de mesa y cocoa. Para 1960 las cifras se dispararon y el censo constató la existencia de 35 millones de mexicanos creciendo la industria entre 1950-1960 de 24 436 a 39 974. Y para el siguiente periodo el crecimiento fue más acelerado aún. En 1990, el censo demostró un descenso en el crecimiento; la tasa aumentó sólo 2.02% en el periodo intercensal 1980-1990. Patricia Arias. *op. cit.*, pp. 43, 51 y 56.

⁵⁵ Testimonio de la señora Lupita Ibarra Mazari, p. 17.

⁵⁶ Patricia Arias. *op. cit.*, p. 58.

Es muy triste ver cómo las costumbres se van modificando. Sin embargo, la dulcería poblana resiste el paso del tiempo, y de los cambios culturales. Este mérito es de la sociedad en su conjunto y de los dulceros principalmente, pues son ellos los que todavía a pesar de las circunstancias mantienen la tradición. Creo que podríamos terminar esta entrevista diciendo que la dulcería poblana es una tradición que se preserva debido a que satisface el gusto, la necesidad creativa, es decir, el sentido estético y porque da de comer a muchas familias poblanas.⁵⁷

La dulcería poblana ha experimentado a lo largo de su historia cambios en su elaboración. En general esta práctica social ha estado sometida a modificaciones muy particulares y que muchas veces tienen que ver con los gustos que en materia culinaria son tan variados y tan disímolos. Sin embargo, el dulce como elaboración social al que sustenta un pasado, se ha integrado a la población y ha penetrado en los diferentes estratos sociales, es como señala Janet Long, un “común denominador entre clases. “La suma de los rasgos culturales comunes entre clases sociales es la que forma la base de la nacionalidad de un país”.⁵⁸ La dulcería tradicional es para los poblanos un elemento cultural que los identifica. La identidad es un conjunto de elementos materiales, culturales y simbólicos que le confieren un sentido de pertenencia.

En resumen, como dice Reyes, “Los estilos de comida, [nosotros diríamos la dulcería tradicional poblana] como las buenas letras, quedan cuando son auténticos. Cuando han nacido de la ortografía, la geografía, la ecología y la historia de un área dada. Sobreviven a casi todo lo demás”.⁵⁹

Las páginas de esta tesis estuvieron encaminadas a mostrar cómo la dulcería mestiza se convirtió en un factor de identidad de los poblanos, lo cual se pudo constatar a través de pregones y tes-

⁵⁷ Testimonio de don Alberto Martínez, pp. 62-64.

⁵⁸ Janet Long, *Capsicum y cultura. La historia del chilli*, México, FCE, 1986, p. 9.

⁵⁹ Santiago Genovés, en *Comiendo con Reyes, op. cit.*, p. 76.

timonios, tanto orales como escritos, de ahí que a lo largo de casi cinco siglos fuera una práctica cultural que derivara en una tradición que se preserva hasta nuestros días. Si bien es cierto que se han abordado diferentes momentos históricos de la dulcería, es patente nuestro interés por el momento presente y el porvenir de esta actividad tradicional en Puebla. Lo que sí cuesta trabajo aceptar es la predicción de que está en vías de extinción cuando la realidad muestra otra cara, como por ejemplo, cuando los mostradores están llenos de dulces, de formas diversas y de colorido, y gente pidiendo “me da de esos que tienen forma alargada o me da aquella rosquita, o una caja de camote”. Por desgracia, los nombres de los dulces son desconocidos por una gran parte de la población, no así su forma y sabor por los cuales los consumidores los identifican. Las denominaciones de los dulces y su riqueza e ingenio popular, de nombres pícaros, chuscos, y amorosos, se han perdido paulatinamente. Hoy es raro encontrar en los establecimientos acotaciones que señalen los nombres de los dulces. Quizá ésta podría ser una de las tantas aristas, aún inexplorada, que se pudiera abordar en posteriores estudios sobre la temática.

La dulcería poblana ha vivido un largo proceso de estandarización productiva, es decir, en la composición y forma de presentar los productos al público, si bien pasaron por un proceso adaptativo a la localidad por las circunstancias marcadas en el capítulo cinco los que perviven se sometieron a un proceso de fijación en el tiempo, por eso su apariencia actual. Ahora en cualquier feria se pueden encontrar palanquetas, alegrías, jamoncillos, camotes, dulces de leche, etcétera, lo cual quiere decir que los gustos aunque se modifican, viven largos periodos de estancamiento. La longeva pepita de calabaza, heredada del mundo prehispánico, mezclada con el azúcar, aportación de los españoles a América, ha sido una combinación que ha perdurado en los gustos y en la apetencia de los poblanos. Su sabor y su elaboración quizá no tenga un fin, como dice Carlos Zolla al referirse a la persistencia del dulce tradicional “es un fenómeno histórico, cultural y psicológicamente *fundado*”,⁶⁰

⁶⁰ Carlos Zolla, *op. cit.*, p. 246.

que subyace a las estructuras inconscientes de los individuos y de los colectivos. Es, en suma, una expresión de la sociedad que se manifiesta en la cultura del dulce.⁶¹

En la actualidad y debido a las crisis económicas que han sacudido al país, la dulcería ha sido una alternativa para muchas familias que al ver disminuidos sus ingresos ven una salida en lo que los economistas llaman “economía subterránea”. Se autoemplean y sin inversiones económicas considerables, sin los trámites obligatorios de las secretarías de Salubridad o Hacienda, montan de manera rústica talleres en donde la elaboración de dulces se empalma con las actividades domésticas diarias. Son estos talleres los que surten a las dulcerías poblanas, ya que el 80 por ciento de ellas opta exclusivamente por comercializar el dulce. Son muy pocas las que todavía fabrican ellas mismas sus productos.

Los viejos dulceros de abolengo que heredaron el trabajo de sus padres y los que han alcanzado un cierto nivel económico, se resisten a que sus hijos continúen con la tradición, pero en las circunstancias, adversas muchas veces, “es la opción de tener un empleo y aunque los ingresos son modestos, es una entrada segura”.⁶²

Para los dulceros de reciente ingreso en el oficio, el ensayo y el error es la mejor escuela. Por lo regular estos “nuevos” dulceros o se hicieron sobre la marcha o en alguna ocasión tuvieron contacto con antiguos maestros, ya sea que se hayan empleado con ellos o que simplemente los vieron hacer dulces. Generalmente, a la producción de dulces se une la familia y todos colaboran en su preparación. El conocimiento de estos grupos se centra en un solo tipo de dulce desconociendo la mayoría de las veces su historia. La producción sigue siendo en su totalidad manual y muchas veces rústica, como en el caso de los merengues y las duquesas que para dorarse se meten en un horno desmontable de ladrillos y de lámina, en donde el combustible es el carbón.

⁶¹ *Idem.*

⁶² Testimonio de don Gregorio Herrera, p. 1.

Los talleres generalmente están ubicados en la periferia de la ciudad y desde estas zonas marginales los productores se desplazan semanalmente hacia el centro, hacia el barrio de las dulcerías para preguntar si hay pedidos. Algunos talleres tienen teléfono y en caso de que la producción se haya acabado o que surjan pedidos especiales, entonces el dueño de la dulcería se comunica con el dulcero.

Los establecimientos son los encargados del embalaje del producto ya que los dulceros, por lo regular, hacen los entregos en charolas de madera o en cajas, algunos han alcanzado cierto nivel económico y ocupan su propio transporte –camionetas pequeñas– para repartir los pedidos.

Las dulcerías se caracterizan por envolver los dulces en cajas de cartón con el membrete de “Fábrica de dulces tradicionales poblanos Santa Clara. Con 40 años de experiencia: surtimos camotes, muéganos, tortitas de Santa Clara, variedades en dulces de leche, etcétera”.⁶³ También, los dulces pueden ser envueltos para regalo, en cestitos tejidos de palma o en platos de Talavera poblana.

En las dulcerías poblanas todavía se conservan las antiguas formas de trato personal con el cliente. En algunas de ellas se puede conversar con el dueño y conocer así un poco más de la tradición. Los mostradores son amplias vitrinas iluminadas en donde se exhiben los dulces en grandes charolas de aluminio, bien alineados y acomodados. Todo muy pulcro. Los dulces comparten un espacio con las artesanías de diferentes regiones del estado.

Otro espacio de expresión de la dulcería poblana en los tiempos modernos y que se niega a desaparecer, son los pintorescos vendedores ambulantes que aparecen de tarde en tarde, o los domingos y días festivos, o en los mítines, siempre en las reuniones masivas se asoman tímidos con su charola por las esquinas de las plazas. Venden charamuscas, pepitorias, merengues, duquesas, gaznates, algunos dulces cristalizados. Estos vendedores ambulantes, preparan cotidianamente una producción muy pequeña y que

⁶³ Testimonio de don Eugenio Casián Robles, p. 2.

es ofrecida en esos espacios específicos. Pero a diferencia de los descritos en el apartado de Pregones, éstos han perdido la chispa de sus antecesores, van callados, rara vez de su garganta salen pregones a gritos anunciando su mercancía. Sin embargo y afortunadamente, se han abierto nuevos espacios de comercialización del dulce tradicional en las plazas comerciales de la ciudad, lo cual demuestra el gusto y la persistencia por este tipo de golosinas. Éstos son carritos en forma de carreta con decorados multicolores, en donde el despachador toma con pinzas el dulce para colocarlo en bolsitas de papel de estraza. Estos nuevos espacios hoy compiten con las dulcerías existentes todavía en Puebla, en donde éstas han pasado a ser, como revela Harry Möller, “virtuales monumentos, reductos de una antigua tradición, y una especie de museos en su género”.⁶⁴

Por último se encuentra a la dulcería doméstica, la cual quizá haya perdido terreno debido a los embates de la vida moderna como se pudo observar en el capítulo cinco, sin embargo, algunas familias todavía gustan preparar cocadas, polvorones sevillanos, calabaza en tacha, chongos poblanos, en fin. Asimismo, entre las familias poblanas los recetarios han resultado ser muy apreciados. Se consideran joyas familiares, ya que por lo regular se han construido a lo largo del tiempo. En ellos se pueden observar las modas, los gustos y los estilos en el comer, sobre todo en el terreno de la dulcería, también se pueden apreciar las influencias de otras regiones.

Consideraciones finales

Este estudio de la dulcería mestiza poblana, estuvo encaminado a elucidar por un lado el uso social de la dulcería poblana y por el otro, la comprobación de que éste es un fenómeno cultural que

⁶⁴ Harry Möller. *op. cit.*, p. 9.

tiene como sustrato a la identidad, razón por la cual es una práctica que se preserva.

El análisis partió de la inserción de esta práctica a partir de los procesos de colonización que vivió América desde 1521. La relación entre contactos culturales adquiere relevancia en este trabajo sobre dulcería mestiza poblana, ya que ella es el resultado de fusiones, tradiciones e identidades regionales que explican el entorno social que sirvió de base para su arraigo en una ciudad como Puebla. Esto no significa que se trate de un fenómeno exclusivo de esta localidad, más bien es una muestra de un fenómeno universal, en torno al dulce, donde este estudio se inserta.

El abordaje de la dulcería mestiza poblana como resultado de la convergencia y de prácticas culturales sintetizadas en lo culinario, llevaron a este trabajo a recorrer los senderos de la historia, la cual permitió la reconstrucción de una parte importante del proceso de creación de la dulcería. La antropología explicó, con sus recursos metodológicos, el entramado de relaciones sociales que intervinieron para que esta dulcería se convirtiera en una tradición regional.

La Conquista fue un movimiento social, cultural, político, económico e ideológico que implicó la contrastación de culturas diferentes, que obligó a los pueblos en contacto a fusionarse manifestándose sus diferencias y semejanzas, a partir de ello, sus particularidades se revelaron. Así como sus lenguajes, sus costumbres, sus hábitos, sus comidas, etc., se interrelacionaron en un universo dinámico.

La dulcería poblana se erigió sobre el sustrato del mestizaje, en ella se involucró la riqueza de su pasado con un mundo nuevo de texturas, colores y sabores. Se imbricó lo que aportaron los iberos, los africanos y los personajes de distintos lugares que se arraigaron en estas tierras, enriqueciendo el patrimonio cultural.

Carlos Fuentes al hablar de los procesos de identificación nacional señala que “una cultura nutre a otra y ésta le devuelve el favor a las demás culturas del mundo enriqueciéndola. Sobre la base –dice el autor– de una vigorosa pluralidad, indígena, mestiza y occidental dueña de una cultura única, viva gracias a la diversi-

dad de aportaciones: una cultura ininterrumpida y rica...".⁶⁵ sobre la cual se gesta nuestra identidad. Éste es en suma el caso de la dulcería.

La dulcería mestiza poblana ha atravesado por diversos momentos históricos, desde su nacimiento hasta nuestros días, y en cada uno de ellos ha sufrido cambios y adecuaciones a las circunstancias. Esto quiere decir que es dinámica, que se desenvuelve en el seno de una sociedad con un desarrollo interno propio, en donde este tipo de prácticas se convierte en afianzador de tradiciones que tienen como sustento la identidad. En ella van involucrados un cúmulo de significaciones sociales como afectos, sentimientos, representaciones, códigos de valores, etcétera, que se transmiten a la sociedad en su conjunto transgrediendo las barreras de clase social.

Ante un mundo globalizante que tiende cada vez más a la homogeneización de su mercado, que privilegia las nuevas tecnologías, y que ignora lo tradicional, considerando a estas prácticas —específicamente a la dulcería— como primitivas, surgen mecanismos culturales y psicológicos dentro de la sociedad que lo único que puede preservar lo cuida, lo privilegia y lo enseña como algo que lo distingue y que lo particulariza de la masa. En este sentido, la dulcería poblana es una práctica cultural en donde se manifiesta la mano del hombre, su ingenio, su sentido estético que se plasma en esas figuritas que retratan su entorno, su particular visión de la realidad y la proyección de sus fantasías. Ya que la dulcería mestiza poblana sólo seguirá existiendo si la sociedad en su conjunto coadyuva al fortalecimiento del gusto por los dulces y por lo tanto al fortalecimiento del sentido de pertenencia. De ahí que sea necesario redimensionar el valor de la dulcería tradicional porque de otro modo estaremos condenados a comer dulces que ya no tengan nada que ver con nuestro pasado histórico.

⁶⁵ Carlos Fuentes. *Por un progreso incluyente*, México, Instituto de Estudios Educativos y Sindicales de América, 1997, pp. 22, 31-32. (Diez para los maestros.)

Capítulo Cinco

Recetario de dulces poblanos

CHACUALOLE

INGREDIENTES:

- 4 membrillos
- 6 duraznos
- 6 peras
- 6 manzanas

PREPARACIÓN:

Se ponen a cocer las frutas un poco, se pelan, se les quitan los corazones y se parten en cuadritos. Se colocan en un cazo de cobre con el agua en que se cocieron y azúcar al gusto. Se menea el dulce hasta que espese; ya seca la fruta se coloca en un platón dulcero. Se espolvorea con canela y se sirve frío.

Lupita Ibarra Mazari

CHONGOS FINOS

INGREDIENTES:

- 6 mamonos grandes, fríos y rebanados
- 1½ kilo de azúcar
- 100 gramos de mantequilla
- 150 gramos de queso fresco
- 1 vaso de vino Jerez

PREPARACIÓN:

Se hace almíbar de medio punto, se deja enfriar. Se deshacen las yemas y se cuelan, se deja hervir 45 minutos; se agrega la mantequilla, se hierve otros 15 minutos, casi para espesar se agrega el vino. Con cuidado se van metiendo las rebanadas de mamón en la miel espesa. Se colocan en el platón y se espolvorea el queso. La miel que sobra se le pone encima.

Lupita Ibarra Mazari

DULCE DE LECHE MAMÁ NENA

INGREDIENTES:

- 3 litros de leche
- 3 yemas
- 3 cucharadas de vino Jerez o Moscatel
- 1 raja de canela

PREPARACIÓN:

La leche hervida y fría (desnatada) se pone al fuego con la harina desbaratada y con las yemas coladas y la raja de canela, se menea constantemente, hasta que tome punto de atole. Ya que está espesa se le pone el vino. Se deja enfriar, se coloca en un platón hondo y se espolvorea con azúcar, la cual se dorará con una plancha caliente cuidando que sólo se dore el azúcar, sin molestar o agrietar el dulce.

Lupita Ibarra Mazari

CONDUMBIO DE CACAHUATE

Se clarifica libra y media de azúcar dándole punto de bola blanca; se saca y luego se le incorpora una libra de cacahuete pelado y molido; ya que está bien incorporado se vuelve al fuego y se le deja tomar punto de cajeta; entonces se aparta y se bate, se vacía antes que cuaje, en un cajón; ya frío se cortan los panecitos del tamaño que se quiera y se le mezclan obleas de colores en polvo, o ajonjolí tostado. Si se quiere más atractivo el dulce se usa panela blanca en lugar de azúcar.

*Miguel Palma Campos
Guía de turista., 1898*

MAZAPANES DE LA MONJA

Se clarifica una libra de azúcar; cuando está a punto de bola se saca del fuego y se deja enfriar un poco; luego se le mezcla una libra de almendra molida sin agua y dos claras batidas; se incorporan bien y se le ponen unas gotas de esencia de limón; ya que el cazo esté frío se vuelve a poner al fuego sin dejar de batir hasta que se caliente de nuevo; se baja y se sigue batiendo; cuando se toca la pasta con la mano húmeda y no se pega, está de buen punto; se deja enfriar bien, o al día siguiente se hacen las bolas iguales de oblea blanca; con un cuchillo húmedo se les hace una cruz y se meten al horno.

Miguel Palma Campos

MOSTACHONES

Con veinte onzas de harina flor se mezclan muy bien diez yemas y cinco claras de huevo, una libra de azúcar tamizada, treinta clavos remolidos y una poca de canela en polvo; ya que todo está bien revuelto, se ponen con una cuchara en papeles y se meten al horno.

Miguel Palma Campos

ROMPOPE DE CAROLINA

INGREDIENTES:

- 1 kilo de azúcar
- 20 yemas de huevo
- 1 litro de leche
- ½ litro de alcohol
- 1 cucharada de esencia de vainilla

PREPARACIÓN:

Con el azúcar se hace miel de punto de espejo, se deja enfriar, se baten las yemas mucho hasta que están duras y hacen ojos, en seguida se le va poniendo la miel sin dejar de batir, luego la leche poco a poco, luego el alcohol sumamente despacio, casi un chorrillo como hilito, porque si se le pone aprisa se corta, luego la vainilla, y se deja en el traste donde se hizo, que será una ollita esmaltada, y se bate con cuchara de palo; se deja tapada para que se cueza el huevo con el alcohol, a otro día se cuele por un cedazo y se embotella.

Recetario familiar

Manuscrito

María Teresa González Garibay (1887-1969)

MERMELADA DE MEMBRILLO

INGREDIENTES:

- 1 kilo de membrillo
- 1¼ kilo de azúcar
- ½ litro de agua de corazones de membrillo (espesita)

PREPARACIÓN:

Se limpia muy bien el membrillo con un lienzo seco para quitarle el polvo y el pelo que tiene pegado, después se parte en cuatro partes, se le quita el corazón y se pone a cocer con una poca de sal, ya que está muy bien cocido casi desbaratándose, se le escurre el agua en que se coció, y se pone en agua fría, se muele, al almibar se le pone el agua de los corazones, y preparado de punto de bola, se saca de la lumbre, se le pone el membrillo y se bate mucho, hasta que se incorpore muy bien, se vacía en copas, vasos, o frascos de cristal. Se deja sin tapar y se asolea mucho, muchos días hasta que se azucara por encima, luego se tapa y dura un año.

Recetario familiar

Manuscrito

María Teresa González Garibay (1887-1969)

MANZANITAS DE LECHE

INGREDIENTES:

- 1 libra de azúcar
- 1 litro de leche
- 10 yemas de huevo

PREPARACIÓN:

A la leche cocida y fría se le pone el azúcar y las yemas bien desbaratadas, luego se cuele y se pone a la lumbre, el punto es cuando se le ve el fondo al cazo, entonces se bate hasta que amasa bien, que se conoce cuando se hace una bolita y no se pega en los dedos, se saca, se hace una bola, se pone en un trasto de porcelana, se tapa, y se deja reposar una hora hasta que se enfríe, se labra, en caso de que se reseque la masa se humedecen las manos con leche y se revuelve bien, si se pone dura que no se pueda batir y todavía no esté de punto se pone en un rescoldo para que se caliente. Se hacen las manzanitas se ponen en una tabla para que se oreen, con un popote se les hace la cabecita y se les pone un clavo, pintado un poco de almidón con rojo vegetal seco y molido, se pone en un lienzo, se hace una muñequita y con ésta se pintan las manzanitas.

*Recetario familiar
Manuscrito
María Teresa González Garibay (1887-1969)*

BUÑUELOS DE ALBARICOQUE

Se cortan por la mitad tantos albaricoques como sean necesarios y que no estén demasiado maduros. Después de quitarles los huesos, se les deja una hora en aguardiente, un poco de azúcar y la corteza de un limón, y luego se escurren. Se empapan en la pasta, se ponen a freír, se escurren de nuevo, se les espolvorea de azúcar, y transcurrido un rato, se pueden servir.

Agenda para familia. Indispensable en todo hogar, Puebla.
Ed. Carlos V. Toussaint, 1998, p. 17.

ALMENDRADOS

Se toma una libra de almendras peladas que se machacan, procurando que no queden muy molidas y otra libra de azúcar en polvo; tres huevos, media onza de canela y cáscaras de limón ralladas. Todo esto se amasa con la harina que se juzgue suficiente; y con la masa se hacen tortitas que se ponen en papeles untados de mantequilla para que no se peguen y se meten en un horno templado.

Agenda para familia. Indispensable en todo hogar, Puebla.
Ed. Carlos V. Toussaint, 1998, p. 23.

MANZANAS AMERENGADAS

Se pelan ocho buenas manzanas, se les parte en seis u ocho pedazos, se les quitan las semillas y se van echando en una cacerola, agregando 60 gramos de azúcar, una poca de corteza de limón, 20 gramos de manteca y tres cucharadas de agua. Se funde todo a fuego lento. Cuando el puré queda hecho se le deja enfriar, en seguida se echa en un plato que se pone al fuego y se alisa con un cuchillo. Se batan con fuerza dos claras de huevo, añadiendo 80 gramos de azúcar en polvo, y se mezcla bien. Se extiende este merengue sobre las manzanas, se alisa, se espolvorea con azúcar y se hace secar todo a fuego lento.

Agenda para familia. Indispensable en todo hogar. Puebla.
Ed. Carlos V. Toussaint, 1998. p. 24.

POSTRE DE CALABAZA DE CASTILLA

Se clarifican dos libras de azúcar, se muele un poco, se hierve la calabacita, se pesa una libra y se muele; así que está espeso el almíbar, se echa el coco a que esté hirviendo, luego se echa la calabaza y se está meneando hasta que se despega del cazo; se voltea en un platón y se le echa canela por encima.

La cocinera poblana o el libro de las familias. México, 1926.

LECHE MULATA

A ocho cuartillos de leche tres libras de azúcar blanca en polvo de arroz remojado; éste se muele y se cuele en la misma leche. Se pone a remojar una libra de almendra, se muele y se aparta media libra; la que queda se tuesta y muele muy remolida; se cuele con la misma leche; se pone un cazo en la lumbre y se deja hasta que espese; cuando ya está se vacía en los platonés la media libra de almendra que se apartó, se cortan en tiritas y se echan muy tupidas a los platonés; se muele azúcar y se espolvorea la leche por encima.

La cocinera poblana o el libro de las familias, México, 1926.

PIÑONATE

Se clarifican dos libras de azúcar y se le echan seis yemas de huevo; se pone a que dé unos hervores, y luego se le echa media libra de piñón molido y un requesón molido; todo se revuelve y se le echa un polvo de canela y se le da punto de cajeta.

La cocinera poblana o el libro de las familias, México, 1926.

MANJAR DEL CIELO

Se clarifican dos libras y media de azúcar; luego se incorpora un coco rallado y se deja al fuego hasta que se desprege del cazo; se baja y ya que está frío, se le mezclan las yemas de huevo necesarias para que tome color. Se pone de nuevo al fuego, se le va echando leche hasta que suelta un poco, se le da punto de pasta y se vacía en un platón. Para servirse, se dora por encima con pala ardiendo o lumbre puesta en un comal.

Mariana Recek

QUESO DE ALMENDRA

Se muele bien una libra de almendra remojada de antemano en agua fría, se clarifica una libra y cuatro onzas de azúcar y cuando esté a punto regular, se mezcla la almendra, fuera de la lumbre sin dejar de batir. Se vuelve al fuego y cuando está espeso, que comience a verse el fondo del cazo, se baja y se bate para que se enfríe. Ya se tendrán veinte yemas de huevo batidas como para torrijas, las cuales se incorporarán también.

Se vuelve al fuego sin dejar de menear hasta que se despegue del cazo, entonces se forma una bola y se le pone canela en polvo.

Mariana Recek

PERONES JALEADOS

Se cuecen los perones limpios y pelados en agua caliente; se ponen a conservar bien en la miel; se bajan y después bien escurridos se colocan en un platón.

En la miel restante se ponen tres onzas de mantequilla, una poquita de azúcar tamizada y polvo de vainilla; se agregan cuatro o cinco yemas de huevo y un poco de vino Jerez o Madera; se mezcla todo. Se pone al fuego sin dejar de batir y así que sube bien de hervores se cubren los perones con esto y se sirven.

Mariana Recek

CAJETA CASERA

INGREDIENTES:

- 2 litros de leche de vaca o de cabra
- 5 tazas de azúcar
- 1 cucharadita de bicarbonato

PREPARACIÓN:

Se pone a hervir la leche con el azúcar y el bicarbonato en cazuela, de preferencia de barro o de cobre.

Desde que se espesa, no se debe dejar de mover y se deja en la lumbre hasta que adquiere un color dorado y al moverla se ve el fondo de la cazuela. se vacía en un frasco de vidrio o en un platón y se deja para que termine de espesar.

Blanca del Razo Lazcano

CAMOTES DE PUEBLA

INGREDIENTES:

- ½ kilo de camote
- ½ kilo de azúcar
- 1 piña molida y colada
- 1 limón

PREPARACIÓN:

Se cocen los camotes hasta que se puedan pelar. Se pelan y se dejan reposar en agua fría con el jugo del limón, se muelen.

Se hace una miel no muy espesa con el azúcar y el agua, se le añade la piña y el camote. Se pone en la lumbre sin dejar de mover hasta que tome punto de cajeta.

Al día siguiente se forman los camotes, ayudándose de una servilleta húmeda y se ponen al sol por un día. Después se barnizan con la miel no muy espesa, se dejan al sol un día más y luego se envuelven en papel de china.

Blanca del Razo Lazcano

BUÑUELOS DE NAVIDAD

INGREDIENTES:

- 2 kilos de harina
- 6 huevos
- 2 kilos de piloncillo
- 1 puño de anís
- 4 cucharadas de manteca
- Cáscaras de tomate (verde)

PREPARACIÓN:

Se pone a hervir el piloncillo con el anís y las cáscaras de tomate, ya que está hirviendo se toma de esta agua colada para amasar, haciendo una fuente con la harina y los huevos.

La otra parte del agua se deja hervir a fuego lento, hasta que tenga la consistencia de miel.

Se unta con manteca el metate y se azota la masa hasta que quede suave, se deja reposar aproximadamente de 1 a 2 horas en una cazuela untada con manteca y se cubre con una servilleta húmeda.

Después se hacen buñuelos con el rodillo, estirándolos con las manos, se fríen en manteca o aceite caliente y se sirven con miel.

¡Buen provecho!

Blanca del Razo Lazcano

DULCES DE CIRUELA PASA CON CREMA CHANTILLY

INGREDIENTES:

- 5 claras de huevo
- 250 gramos de azúcar granulada
- ½ kilo de ciruela pasa
- Jugo de limón
- Vainilla al gusto

PREPARACIÓN:

Se pone la ciruela a dar un hervor, con muy poca agua, se deshuesa y se muele, se le pone la mitad del azúcar, el jugo de medio limón y raspadura de vainilla.

Se baten las 5 claras a punto de turrón, se les va incorporando el azúcar, poco a poco y sin dejar de mover, ya no batiendo fuerte, sino nada más a revolver muy bien el azúcar, para que no se bajen las claras.

Después, se mezcla la pasta de la ciruela muy suavemente. Se engrasa el molde, se pone la pasta y se mete al horno regular (20 minutos) para que esponje y se le forme costra. Se deja enfriar y se pone en copitas de champaña, se cubre con crema chantilly y se le pone encima, a cada copita, una cereza o una ciruela o un corazón de nuez.

CREMA CHANTILLY

INGREDIENTES:

- ¼ de crema fresca de leche
- 2 claras de huevo
- 150 gramos de azúcar pulverizada
- Vainilla al gusto

PREPARACIÓN:

Se bate un poco la crema y se le va poniendo poco a poco la vainilla y el azúcar.

Las claras se baten a punto de turrón, se mezclan muy suavemente con la crema. Esta crema es la que se le pone encima a cada copita.

María Luisa Gómez de Burgos

COCADA DUQUESA

INGREDIENTES:

- 1 coco grande
- 400 gramos de azúcar
- 6 yemas
- 100 gramos de almendras
- ½ vaso de vino Moscatel

PREPARACIÓN:

En un recipiente se pone un vaso de coco y el azúcar y se deja hervir un rato, luego se va agregando el coco rallado un poco grueso y cuando empieza a secar se retira del fuego; se deja enfriar. Se le agregan las yemas batidas, se vuelve al fuego moviéndose constantemente hasta que se le mire el fondo. Entonces se saca, se le agrega vino, se le vierte en un platón refractario que se adorna con las almendras peladas y se mete al horno caliente.

María Luisa Gómez de Burgos

POSTRE DE MAIZENA CON PIÑONES

INGREDIENTES:

- 1½ litro de leche
- 500 gramos de azúcar
- 100 gramos de piñones
- 2 cajas chicas de maizena
- 4 yemas de huevo
- 1 raja de canela

PREPARACIÓN:

Se hierve la leche con la canela y el azúcar. En un poco de agua fría se disuelve la maizena y se agregan las yemas moviendo hasta que se disuelvan; a la leche hirviendo se le pone poco a poco esta mezcla, se retira del fuego, se deja enfriar un poco sin dejar de mover. Después se vacían en moldes individuales y se adornan con los piñones.

María Luisa Gómez de Burgos

ARROZ CON LECHE

INGREDIENTES:

- 3 tazas de arroz
- ¼ kilo de pasas
- 6 tazas de leche
- 1 cucharadita de vainilla
- ½ kilo de azúcar
- Canela al gusto

PREPARACIÓN:

Se lava el arroz y se pone con la leche en el fondo de la olla express. Se agrega enseguida el azúcar, las pasitas, la vainilla y la canela. Se cierra la olla. se coloca el indicador y cuando éste empieza a bambolearse se baja el fuego y se cocina el arroz durante 10 minutos. Déjese enfriar la olla lentamente.

Nuevo instructivo y recetario para las ollas de presión marca PRESTO, ed. H. Steele y Cía, S.A.

FLAN

INGREDIENTES:

- 1 lata de leche condensada
- 1 cucharada de vainilla
- 200 gramos de azúcar
- 3 huevos

PREPARACIÓN:

En un molde queme el azúcar revolviéndolo para que el caramelo quede de color claro.

Cubra todo el molde con el caramelo y en él vacíe la leche a la que se habrán agregado la vainilla y los tres huevos, todo bien batido. Tape el molde con papel encerado y colóquelo sobre la parrilla, poniendo previamente en la olla un vaso de agua. Cierre la olla. Coloque el indicador y cuando éste inicie un suave bamboleo baje el fuego, cocine el flan 10 minutos. Deje enfriar la olla lentamente. Para servirse puede decorarse con ciruelas pasas cocidas en almíbar. Si desea un flan más grande utilice el doble de los ingredientes y duplique el tiempo de cocimiento.

Nuevo instructivo y recetario para las ollas de presión marca PRESTO, ed. H. Steele y Cía. S.A.

DURAZNOS

INGREDIENTES:

- 6 duraznos
- ½ taza de agua
- ½ taza de azúcar

PREPARACIÓN:

Los duraznos se remojan en agua fría hasta que la cáscara se aclara. Se pelan y se colocan después en la olla sobre la parrilla con el agua y el azúcar. Se coloca el indicador y cuando éste inicia un suave bamboleo se baja el fuego y se cocinan durante 3 minutos. Enfríe la olla rápidamente. Si se desea que la miel quede espesa, saque los duraznos y deje hervir la miel en la olla destapada unos minutos más.

Nuevo instructivo y recetario para las ollas de presión marca PRLSTO, ed. H. Steele y Cía. S.A.

DURAZNOS PRENSADOS

INGREDIENTES:

- 1 kilo de duraznos blancos ya sin cáscara
- 1 kilo de azúcar
- 300 gramos de azúcar para espolvorear

PREPARACIÓN:

Los duraznos se pelan, se les saca el hueso con cuidado, se les pone en el centro azúcar, se colocan en un trasto capas de duraznos y de azúcar se dejan reposar 8 horas, pasado ese tiempo se ponen a dar un hervor 2 veces al día durante dos días seguidos, entonces se escurren, se aprietan con el dedo para quitarles la miel, se ponen en una parrilla, se asolean, se revuelven en el azúcar granulada y se guardan en frascos de cristal.

Almanaque dulce 1953, México, ed. Unión Nacional de Productores de Azúcar, S.A., 1953.

JALEA DE TEJOCOTE

INGREDIENTES:

Tejocotes los que se quieran
½ kilo de azúcar por cada litro de jalea

PREPARACIÓN:

Se cuecen y pelan los tejocotes y después se echan en agua hirviendo; se tapan y se ponen al sereno dos o tres días, pasados los cuales se cuelan y endulzan en la proporción que ya ha quedado indicada. Se pone a hervir luego a fuego lento para que no se ponga colorada, se le da el punto de jalea.

Almanaque dulce 1953, México, ed. Unión Nacional de Productores de Azúcar, S.A., 1953.

JAMONCILLO

INGREDIENTES:

- 3 litros de leche
- 1 kilo de azúcar
- 1 raja de canela
- 20 obleas

PREPARACIÓN:

Se mezclan en un cazo de cobre, la leche con el azúcar y la canela, se ponen a fuego muy fuerte, se está moviendo constantemente con una cuchara de madera, cuando se ve el fondo del cazo, se vacía en una caja de cartón o madera, forrada de obleas, cuando ya está fría se parte en cuadros y éstos a la mitad para sacar los triángulos de cada cuadro.

Almanaque dulce 1953, México, ed. Unión Nacional de Productores de Azúcar, S.A., 1953.

MERMELADA DE CIRUELA

INGREDIENTES:

- 1 kilo de ciruelas deshuesadas (rojas)
- 1 cucharadita de sal
- ½ kilo de azúcar

PREPARACIÓN:

Las ciruelas deshuesadas se muelen en porciones de una taza hasta completar el total. El molido se hace de la siguiente manera: puesta la taza de ciruelas en la licuadora, se tapa y conecta en alta velocidad hasta que éstas quedan licuadas.

En una olla, de preferencia de peltre que no esté gastada o despostillada se vierte la ciruela molida que ha soltado gran cantidad de jugo natural y el azúcar; se deja hervir durante dos horas y media agregando la cucharadita de sal sin dejar de mover, a fin de evitar que se pegue en el fondo; al cabo de este tiempo se retira del fuego y se deja enfriar. Se puede guardar en una dulcera o en frascos vacíos.

*Recetario Deluxe Osterizer, John Oster
Manufacturing Co. de México, S.A., 1956.*

NATILLA ANTILLANA

INGREDIENTES:

- 6 elotes crudos, desgranados y rebanados
- ½ litro de leche
- 2 tazas de coco en trocitos
- 8 cucharadas de azúcar

PREPARACIÓN:

El coco se limpia quitando la cascarita café y se parte en tiritas pequeñas. El elote rebanado y el coco se muelen en alta velocidad en porciones de una taza cada vez, agregando un poco de leche para que se suavice; esta operación se repite hasta terminar toda la cantidad de coco y elote que después se cuela, extrayendo toda la leche posible de estos ingredientes. En una olla de preferencia de peltre, hervir con el azúcar hasta que tome la consistencia de un atolillo, se vierte en una dulcera y una vez fría se sirven las raciones de esta deliciosa natilla.

*Recetario Deluxe Osterizer, John Oster
Manufacturing Co. de México, S.A., 1956.*

POSTRE DE FRESAS

INGREDIENTES:

- 300 gramos de fresas
- 100 gramos de crema
- ½ lata de leche condensada

PREPARACIÓN:

Todos los ingredientes se ponen en la licuadora. Se tapa y conecta en alta velocidad unos segundos, hasta que forman una crema, se vierte en la fuente y se ponen a helar durante media hora. Se sirve con galletas o soletas. Este postre es delicioso.

*Recetario Deluxe Osterizer, John Oster
Manufacturing Co. de México, S.A., 1956.*

FLAN MÁGICO NESTLÉ

INGREDIENTES:

- 1 lata de leche Nestlé
- Se hace sin abrir la lata

PREPARACIÓN:

Póngase al fuego en un recipiente con agua, una lata de leche condensada Nestlé o Águila, sin abrir. Deje hervir durante tres horas, teniendo cuidado de que el agua cubra perfectamente bien la lata. Para servirlo, corte rebanadas poniendo encima de cada una la mitad de una nuez y encima de ésta, un pequeño copo de turrón italiano.

Recetario Nestlé

BOCADILLOS DE DÁTIL Y NUEZ

INGREDIENTES:

- 1 lata de leche condensada Nestlé o Águila
- 250 gramos de dátiles
- 150 gramos de nuez
- ½ de litro de agua
- 100 gramos de azúcar granulada

PREPARACIÓN:

Se hierve el agua y la leche condensada Nestlé o Águila hasta que tome punto de bola sin dejar de mover. Se muelen juntos el dátil y la nuez y se incorporan a la leche condensada y se sigue moviendo hasta que junte para hacer bolitas del tamaño de una nuez, que se revuelcan en el azúcar. Se colocan en cestitos de papel. Dátil y nuez pueden ser sustituidos por almendra tostada, piñón o avellana tostada en igual proporción.

Recetario Nestlé

FRUTA DE HORNO

INGREDIENTES:

- 1 kilo de maizena Duryea
- 500 gramos de harina
- 700 gramos de manteca
- 250 gramos de azúcar
- 200 gramos de azúcar para espolvorear
- Huevos
- Polvo para hornear
- Mezcal
- Agua asentada de tequezquite o espumilla

PREPARACIÓN:

Se ciernen las harinas, se hace una fuente en el centro y se les pone el azúcar, las yemas, los huevos, el mezcal y el agua de tequezquite. Se amasa todo y cuando forma una pasta se extiende con el palote del grueso de medio centímetro, se cortan en diferentes formas con cortadores de galletas, se colocan en latas engrasadas, se espolvorean con un poco de azúcar y se cuecen a horno caliente.

Recetario, Libro de cocina Maizena,
ed. Productos de Maíz, S.A. de México, s.d.

MANJAR BLANCO DE COCO

INGREDIENTES:

- 1½ litro de leche
- 2 cocos
- 400 gramos de azúcar
- 6 cucharadas de maizena Duryea
- Mermelada de fresa

PREPARACIÓN:

Se rallan los cocos, se mezclan con la leche y se ponen al fuego; se deja hervir cinco minutos; se retira, se deja enfriar y se pasan por un lienzo exprimido fuerte; se agrega a esta leche el azúcar y la maizena disuelta en una poca de leche, se vuelve al fuego y se está moviendo continuamente, cuando espesa se retira, se vacía a un molde mojado en agua fría y se pone sobre hielo; cuando cuaja se vacía al platón y se cubre con la mermelada de fresa.

Recetario, Libro de cocina Maizena,
ed. Productos de Maiz, S.A. de México, s.d.

DULCE DE COCO Y ALMENDRA

INGREDIENTES:

- 1 coco fresco
- ¼ de kilo de almendras peladas
- ½ litro de leche de vaca
- ½ kilo de azúcar blanca
- 4 yemas

PREPARACIÓN:

Se pone la leche en la lumbre, de preferencia en un cazo de cobre, cuando empieza a hervir se le pone una pizca de carbonato, se le pone el azúcar y se le baja a la lumbre hasta que tome punto de crema.

Después se le ponen las almendras peladas y molidas en la licuadora con leche en la menor cantidad posible. Las almendras se remojaron previamente en agua caliente para retirar las cáscaras. Se menea constantemente con cuchara de madera evitando que se pegue.

Se agrega el coco rallado. Se mueve constantemente hasta espesar lo más posible y se aparta del fuego. Una vez fuera de la lumbre hay que seguir moviendo hasta que entibie, ya que el cazo de cobre conserva por mucho tiempo el calor.

Después se le añaden las yemas disueltas con el vino Jerez. Se mueve perfectamente para incorporar. En caso necesario, se vuelve a poner a la lumbre a que quede totalmente espeso, meneando constantemente con la cuchara de madera hasta ver el fondo del cazo.

Finalmente se vacía en un platón extendido y se pone en el asador con la flama encima hasta que dore parejo.

Punto de crema: consistencia casi espesa.

COPITAS DE AVELLANA

INGREDIENTES:

- ½ litro de leche de vaca
- 1 cucharada de maizena
- 125 gramos de avellana sin cáscara
- 200 gramos de azúcar granulada
- 2 yemas de huevo
- 1 raja de canela
- ½ cuarto de crema de leche fresca
- 1 cucharada de mantequilla
- Cerezas en almíbar para adornar
- Crema chantilly para adornar

PREPARACIÓN:

Se ponen las avellanas con su cáscara delgada y el azúcar a fuego lento moviendo constantemente a que quede un caramelo dorado claro, evitando que se dore de más porque puede amargar.

Se vacía en un platón sopero engrasado con mantequilla y se deja enfriar formando una palanqueta. Cuando está bien frío se pulveriza.

En un cazo, de preferencia de cobre, se ponen la leche fría, las yemas, la maizena, la canela y la palanqueta pulverizada, meneando constantemente a fuego lento, después se añade la crema y se sigue moviendo hasta ver el fondo del cazo; es decir hasta que se toma el punto de platón. Se aparta del fuego y se mueve hasta que entibie.

Se vacía en copas propias para dulce y se adorna con un copete de crema chantilly y una cereza.

Punto de platón: cuando moviendo se alcanza a ver el fondo del recipiente.

DULCE DE CAMOTE Y PIÑA

INGREDIENTES:

- 2½ kilos de camote
- 1 kilo de azúcar
- ½ piña no muy madura
- Mamón o soletas
- Vino Jerez dulce
- Piñón para decorar

PREPARACIÓN:

Se cuece el camote, se pela y se pasa por el ayate (o bien se prensa con el prensa papa). La piña cruda se muele con poca agua y se reserva.

Se pone el azúcar en el cazo de cobre a fuego lento con el agua necesaria sólo para humedecerla, haciendo un almíbar a punto de bola dura. Después se le pone el camote ya molido hasta tomar el punto de platón. Ya que está fría esta pasta se divide en dos, una parte se pone al fondo del platón extendiendo en medio las soletas o rebanadas de mamón remojados en el vino Jerez y después se agrega el resto extendido perfectamente. Se puede adornar con florecitas y festón de piñón rosa fresco pelado.

Las cantidades se pueden alterar al gusto para equilibrar los sabores.

Punto de bola dura: en una taza de agua fría se pone un poco de almíbar y con los dedos se trata de formar una bolita.

POLVORONES DE ANÍS

INGREDIENTES:

- ½ kilo de harina
- ½ kilo de manteca de cerdo
- 3 huevos
- 4 tapitas de anís
- 4 tapitas de Jerez, de los tapones de las botellas

PREPARACIÓN:

Se amasa todo, se extiende y se cortan del tamaño que se desee. Se hornean y cuando están doradas se revuelcan en azúcar.

Sara Martínez

CARIÑOSITOS

INGREDIENTES:

- 1 lata de leche condensada
- ½ taza de agua
- ¼ de piñones
- ¾ de taza de almendras molidas
- 1 taza de coco rallado

PREPARACIÓN:

Todo se pone al fuego sin dejar de mover, durante aproximadamente 20 minutos. Se añade un poco de color vegetal rojo.

Deje enfriar, haga bolitas y revuélquelas en los piñones.

Sara Martínez

PLÁTANOS ACARAMELADOS

Se pelan los plátanos largos, se hacen dos pedazos de cada uno. Se colocan en una torterita y se les echa agua, suficiente azúcar, un poquito de mantequilla o manteca y una raja de canela. Se pone a hervir hasta que consuma el agua y estén cocidos los plátanos. El azúcar tiene que ser suficiente para que al consumir quede la miel color oro. Se van volteando los plátanos hasta que queden acaramelados. Éstos se sirven calientes.

Aurora Monterrubio de la Peña

CUBILETES DE ALMENDRA

INGREDIENTES:

- 230 gramos de almendra
- 5 yemas de huevo
- 3 claras
- 115 gramos de azúcar tamizada

PREPARACIÓN:

Se echa a remojar la almendra en agua fría y al día siguiente se pelan y se ponen a escurrir. Se muelen de modo que no se aceite, se les agregan las yemas batidas y se sigue batiendo con cuchara de madera. Se agrega el azúcar y las claras que ya estarán batidas. Se revuelve bien y se llenan los moldes untados de mantequilla hasta la mitad. Se meten al horno no muy caliente, se sacan y al día siguiente se voltean los cubiletes en un platón y se bañan con almíbar de punto de espejo. Y si se quiere se adornan con mantequilla colada en una manta de punto.

Aurora Monterrubio de la Peña

JALETINA DE LECHE

INGREDIENTES:

- 1 litro de leche
- 30 gramos de grenetina
- 230 gramos de azúcar
- 6 yemas de huevo
- 1 pedacito de vainilla
- Vino Jerez

PREPARACIÓN:

Se pone a hervir la leche con la vainilla y el azúcar. Se deja enfriar y se le desbaratan las yemas en la leche, se agrega la grenetina y se vuelve a poner al fuego meneándola constantemente hasta que se disuelve la grenetina. Para que no se corte se cuela en una servilleta. Se le agrega el vino y se vacían en el molde dejándolo en un lugar fresco para que cuaje y al día siguiente se voltea en un plato.

Aurora Monterrubio de la Peña

CONSERVA DE CIDRA

Se monda la cidra en crudo y se hace pedazos, se le saca el ácido, se enjuaga, se echa en agua y se pone a cocer, lo que se hará en una olla con suficiente agua tapándola con una tortera y se le pone masa alrededor para que no se evapore. Cuando se haya cocido (se advierte que la cidra dura bastante tiempo para cocerse) se quitará la olla de la lumbre y no se destapará hasta que se haya enfriado. Después se saca y se echa en agua por dos días para que desfleme y se le quite lo amargo, mudándose el agua por mañana y tarde. Después se hace el almíbar, se clarifica y se cuele. Se echa la cidra y se deja que hierva un rato, se aparta y se deja que repose un día, al siguiente día se pone en la lumbre para que tome punto de conserva.

Aurora Monterrubio de la Peña

COPAS NEVADAS

INGREDIENTES:

- 1 litro de leche
- 5 cucharadas soperas de azúcar
- 7 yemas
- 5 cucharas de maizena rasadas
- Rajitas de limón sin jugo para no cortar la crema

PREPARACIÓN:

Se pone en media taza de leche maizena y se deshace, se agrega el resto de la leche que está a punto de hervir y sin dejar de mover con cuchara de madera limpia, se agregan las yemas batidas sin nada de clara poco a poco y por último el azúcar. Todo esto con lumbre suave hasta que espese.

Se ponen en copas altas de vino y transparentes. Con las claras se hace un turrón y se coloca encima de las copas, se espolvorea con limón rallado y azúcar pasada por cedazo.

Elsa María Hernández Martínez

ANTE

Se ponen en la lumbre tres cuartillos de leche fresca, hasta reducirla a dos cuartillos y se mueve todo el tiempo con cuchara de madera, se aparta de la lumbre y ya fría se le echan 10 yemas de huevo, sin dejar de mover con la cuchara de palo limpia (es decir, dedicada sólo a los dulces). Se le agrega su correspondiente azúcar que se hará de la manera siguiente: poner en la lumbre 2 tazas de agua por una de azúcar a que quede un almíbar de medio punto, ya listo se agrega la leche y las yemas, sin dejar de mover antes de ponerla a la lumbre, se mueve constantemente y para un solo lado, para que no se corte y una vez que espese a lumbre suave, se saca e inmediatamente se van bañando las rebanadas de mamón con jerez o vino generoso y se van alternando copas de mamón con el dulce de leche y se termina con este último y se deja enfriar para poderlo comer.

Elsa María Hernández Martínez

COCADA DE LA ABUELITA

INGREDIENTES:

- 1 coco rallado
- 1 kilo de azúcar
- 1½ litro de leche
- 8 yemas
- 1 taza de nata fresca

PREPARACIÓN:

Se ponen a hervir el azúcar con un vaso de agua hasta que tenga el punto de bolita. Se retira de la lumbre. Ya casi fría, se añade la leche con las yemas batidas sin nada de clara y la nata. Se deja enfriar para espesar y se agrega el coco rallado hasta darle el punto de cajeta. Se vacía en un platón y con la plancha de carbón bien caliente se dora por encima.

Graciela Bretón Blumenkron

JAMONCILLO DE PITAYA

INGREDIENTES:

- 15 pitayas
- 1½ kilo de azúcar
- 1½ litro de leche

PREPARACIÓN

En un cazo se pone el azúcar a clarificar hasta el punto de bola suave. Se agrega la leche y se mueve hasta que dé el punto de cajeta. Entonces se le añaden las pitayas desbaratadas. Se sigue moviendo hasta verle el fondo al cazo. Se retira del fuego y se pone en un platón grande.

Consuelo Rivero de Sabugo

QUESO DE ALMENDRA

INGREDIENTES:

- ½ kilo de almendra pelada
- 15 yemas
- 1 kilo de azúcar blanca

PREPARACIÓN:

La almendra se pela y ya seca se muele en un molino. El azúcar se pone en el cazo con agua y luego en la lumbre a que se haga miel de bola dura. Ya que está, se deja enfriar retirándolo de la lumbre. Se le agregan las almendras molidas junto con las yemas licuadas y coladas (tener cuidado de que no se cuezan las yemas). Se revuelve y se pone otra vez en la lumbre a fuego bajo y se mueve constantemente con una pala de madera, porque se puede quemar. Ya que se le ve un poquito el fondo al cazo, se separa de la lumbre y se bate para que a la pasta le entre un poco de aire, hasta que empanice. Empanizar quiere decir que se haga una capa opaca. Se bate, se levanta la pala y cuando se corta la pasta ya está listo. Se coloca en un molde de pastel encerado y a los lados también. Se deja endurecer. Se voltea al platón y se le espolvorea canela.

Inés de Unánue de Solana

DULCE DE MELÓN

INGREDIENTES:

- 5 melones medianos
- 100 gramos de almendras
- 1 kilo de azúcar
- 1 taza de leche
- 8 yemas
- 1 raja de canela

PREPARACIÓN:

Se pela el melón y se muele la pulpa en la licuadora. Se pone al fuego con el azúcar y la canela a que hierva y consume cuidando que no se pegue. Se saca de la lumbre. Por otro lado, se muele la almendra pelada con la leche y se le baten las yemas. Se incorpora esta mezcla a la pulpa de melón y se vuelve al fuego hasta ver el fondo del cazo. El dulce se coloca en un platón adornándolo con almendras.

Familia Rivero Caso

BUÑUELOS DE RODILLA

INGREDIENTES:

- 6 huevos
- 1 kilo de harina
- Una taza de agua de anís más o menos
- Una pizca de sal

PREPARACIÓN:

Se revuelve todo, se amasa mucho tiempo y se palotea. Se deja reposar. Se hacen bolitas y con el palote se extienden, después se continúa con la mano, hasta hacer tortillas delgadas y grandes. Se frien en aceite bien caliente.

MIEL PARA LOS BUÑUELOS

INGREDIENTES:

- Panela
- Agua
- Canela

PREPARACIÓN:

Se deja hervir todo junto hasta que la miel espese. Con esta miel se bañan los buñuelos.

Graciela Bretón Blumenkron

ROLLO DE DÁTIL Y NUEZ

INGREDIENTES:

- 250 gramos de azúcar
- 250 gramos de nuez
- 250 gramos de dátil
- 1 copita de coñac
- ½ taza de agua

PREPARACIÓN:

Se pone al fuego el azúcar con el agua, cuando está espesa la miel se le agregan los dátiles desbaratados. Se bate y cuando se ve el fondo del cazo se incorpora la nuez partida en trocitos. Se sigue moviendo hasta que despegue la pasta del cazo y entonces se le agrega el coñac.

Encima de una servilleta de tela húmeda se espolvorea azúcar, se extiende la pasta. Se hace el rollo y se cubre con papel estaño o encerado. Se deja enfriar.

Fausta Bretón Blumenkron

GALLETAS DE CABALLITO DE PILONCILLO

INGREDIENTES:

- ½ kilo de harina
- ¼ de piloncillo
- ½ taza de agua
- 1 cucharadita de carbonato

PREPARACIÓN:

Se cierne la harina con el carbonato. Se hace una miel muy espesa con la panela, se revuelve con la harina, se amasa (si queda seca se le pone tantita leche). Se palotea hasta formar una pasta delgada y luego se procede a cortar con molde de caballito las galletas. Se colocan en latas engrasadas y enharinadas y se meten al horno precalentado hasta que estén doradas.

Fanny Blumenkron de López

AREQUIPA DE PIÑA

INGREDIENTES:

- 6 huevos
- 1 litro de leche hervida
- 2 rebanadas de piña fresca
- 90 gramos de harina de arroz
- Azúcar al gusto
- Una pizca de bicarbonato

PREPARACIÓN:

La leche se endulza al gusto, cuando empieza a hervir se le pone la pizca de bicarbonato para que no se corte. Dejarla en el fuego hasta que espese un poco. Las rebanadas de piña se hierven en un poco de agua durante 15 minutos, se tira esa agua, se enjuaga y se muele junto con la harina de arroz y un poquito de la leche que está hirviendo. Cuando la leche esté tibia se le incorporan las yemas y la piña molida. Se revuelve bien, se cuele y se deja hervir sin dejar de menearla hasta que tome el punto de crema. Se vacía al platón y se sirve fría.

María Luisa Rivero de Unánue

Bibliografía

- Archivo del Ayuntamiento de la ciudad de Puebla (AAP)
Ordenanzas y mandamientos, 1545-1550, v. 9, f. 9v. Confiteros.
Carta de examen y algunas ordenanzas de los gremios, 1775,
v. 11, f. 47d. Confiteros.
- Padrón General de Población. Expedientes de Estadística, 1822-
1853. T. 130-150. Exp. 243, 1869, f. 236-239.
- Cédula de Estadística Industrial, 1907. Sección de Estadística, Lib.
473, f. 8 y 9, Tip. de Osorio, Puebla.
- Aguirre Beltrán, Gonzalo, *El proceso de aculturación y el cambio
socio-cultural en México*, t. VI, México, Universidad Ve-
racruzana/Instituto Nacional Indigenista, Gobierno del Estado
de Veracruz/FCE, 1992 (Sección de Obras de Antropología).
- Amerlinck, María Concepción, *Conventos y monjas en la Puebla
de los Ángeles*, Puebla, Gobierno del Estado de Puebla/Secre-
taría de Cultura, 1989 (Lecturas Históricas de Puebla, 16).
- Arias, Patricia, "IX. Comida en serie", en *La cocina mexicana a
través de los siglos*, México, Clío, 1997.
- Baena Paz, Guillermina, *Instrumentos de investigación. Manual
para elaborar trabajos de investigación y tesis profesionales*,
México, Editores Mexicanos Unidos, 1983.
- Barrio Lorenzot, Juan Francisco del, *El trabajo en México durante
la época colonial. Ordenanzas de gremios de la Nueva Espa-
ña*, México, Secretaría de Industria y Comercio y del Trabajo,
1920.
- Benavente, Fr. Toribio de (Motolinía), *Historia de los indios de la
Nueva España. Relación de los ritos antiguos, idolatrías y sa-
crificios de los indios de la Nueva España, y de la maravillosa
conversión que Dios en ellos ha obrado*, México, Porrúa, 1990
("Sepan cuantos...", 129).

- Bonfil Batalla, Guillermo, *México profundo. Una civilización negada*, México, Grijalbo, 1990 (Los Noventa).
- Bourdieu, Pierre, Introd. de Néstor García Canclini, *Sociología y cultura*, México, Grijalbo, 1990 (Los Noventa.)
- Braudel, Fernand, *Bebidas y excitantes*, México, CNCA/ Alianza Cien, 1994.
- Calderón de la Barca, Marquesa, *La vida en México durante una residencia de dos años en ese país*, México, Porrúa, 1984 (“Sepan cuantos...”, 74).
- Candela Betelli, Enza, *Mermeladas y confituras. Historia, recetas, tentaciones en un frasco de dulzura, en un tarrito de felicidad*, España, Mondadori, 1987 (Pequeños placeres, 16).
- Carrasco N., Antenógenes, *Directorio y guía de la ciudad de Puebla*, Puebla, Impr. de la Escuela de Artes y Oficios del Estado, 1902.
- Carrera Stampa, Manuel, *Los gremios mexicanos. La organización gremial en Nueva España 1521-1861*, México, 1954, EDIAPSA. (Estudios histórico-económicos mexicanos de la Cámara Nacional de la Industria de Transformación).
- Carrión, Antonio, *Historia de la ciudad de Puebla de los Ángeles. Obra dedicada a los hijos del Estado de Puebla*, Pue. Vda. de Dávalos e Hijos, 1896-1897.
- Castro Gutiérrez, Felipe, *La extinción de la artesanía gremial*, México, Investigaciones Históricas, UNAM, 1986.
- Cepeda, Luis *et al.*, *Comiendo con Reyes. Homenaje a Alfonso Reyes*, México, Posada, 1986.
- Certau, Michel de, “La invención de lo cotidiano”, en *Espacios*, CIF-UAP, año IV, núm. 11, Puebla, 1978, pp. 67-94 (fotocopias).
- Contreras Cruz, Carlos, *La ciudad de Puebla. Estancamiento y modernidad de un perfil urbano en el siglo XIX*, Puebla, Centro de Investigaciones Históricas y Sociales, UAP, 1986 (Cuadernos de la Casa Presno, 6).
- Corcuera de Mancera, Sonia, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, México, FCE, 1990 (Tezontle).

- Cordero y Torres, Enrique, *Historia compendiada del Estado de Puebla*, Puebla, Publicaciones del Grupo Literario "Bohemia Poblana", 1965, 3 t.
- , *Crónicas de mi ciudad*, Puebla, México, s.e., 1986.
- Cortés, Hernán, *Cartas de relación*, México, Editores Mexicanos Unidos, 1985.
- Clavijero, Francisco Javier, *Historia antigua de México*, México, Porrúa, 1987 ("Sepan cuantos...", 29).
- Crane, Eva, *El libro de la miel*, México (Breviarios, 349). FCE, 1985.
- Crespo, Horacio *et al.*, *Historia del azúcar en México*, México, FCE, 1988, t I.
- Cruces Carvajal, Ramón, *Lo que México aportó al mundo*, México, Panorama, 1986.
- Cuenya Mateos, Miguel Ángel, *Fiestas y virreyes en la Puebla colonial*, Puebla, Gobierno del Estado de Puebla/Secretaría de Cultura, 1989 (Lecturas Históricas de Puebla núm. 29)
- Deana Salmerón, Antonio, *Cosas de Puebla*, 1985, t I; 1986, t. III
- De Gortari, Elí, "II. Las culturas del México antiguo", en *La ciencia histórica de México. Vida y pensamiento de México*, México, FCE, 1963, pp. 16-62.
- De las Casas, Fr. Bartolomé, *Los indios de México y Nueva España* (antología), México, Porrúa, 1987 ("Sepan cuantos...", 57).
- Del Paso, Fernando, "Cocina mexicana. ¿Qué es lo exótico? Lo propio y lo ajeno elogio de lo sencillo", en *Sábado* (Suplemento semanal de *unomásuno*), México, sábado 12 de octubre, 1991, pp. 1-3.
- Díaz del Castillo, Bernal, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, México, Porrúa, 1983 ("Sepan cuantos...", 5).
- Diccionario de la Lengua Castellana*, Madrid, Impr. de la Real Academia Española, por la viuda de Francisco del Hierro, 1732.
- Durán, Fr. Diego, *Historia de la Indias de Nueva España e islas de la Tierra Firme*, México, Porrúa, 1967, 2 t.
- Eco, Umberto, *Cómo se hace una tesis. Técnicas y procedimientos de investigación. Estudio y escritura*, México, Gedisa, 1987.

- Eisenblaetter, Volker, "La ciudad de Puebla y el desarrollo industrial de los estados de Puebla y Tlaxcala", en *Comunicaciones*, núm. 15, Fundación Alemana para la Investigación Científica, Puebla, 1978, pp. 29-34.
- Evans-Pritchard, Edward, "Antropología e historia", en *Ensayos de Antropología Social*, Madrid, Siglo XXI España (ed.), 1978, pp. 44-67.
- Fernández Echeverría y Veytia, Mariano, *Historia de la fundación de la ciudad de Puebla de los Ángeles en la Nueva España. Su descripción y su presente estado*, México, Impr. Labor, 1931, t. I.
- Fuentes, Carlos, *Por un progreso incluyente*, México, Instituto de Estudios Educativos y Sindicales de América, 1997 (col. Diez para los maestros).
- Foster McClelland, George, *Cultura y conquista. La herencia española de América*, Xalapa, Universidad Vera-cruzana, 1985.
- Gage, Thomas, *Nuevo reconocimiento de las Indias Occidentales*. México, SEP 80/FCE, 1982.
- Galería industrial o aplicación de los productos de la naturaleza a las artes y oficios*, Madrid, Impr. de Bernal, 1825.
- García Canclini, Néstor, *Las culturas populares en el capitalismo*, México, Nueva Imagen, 1982.
- García Rivas, Heriberto, *Cocina prehispánica mexicana. La comida de los antiguos mexicanos*, México, 1988 (Panorama).
- Gonzalbo Aizpuru, Pilar, *Las mujeres en la Nueva España. Educación y vida cotidiana*, México, El Colegio de México, 1987.
- González Angulo Aguirre, Jorge, *Artesanado y ciudad a finales del siglo XVIII*, México, FCE, 1983.
- Gonzálves de Lima, Oswaldo, *Pulque, balché y pajauaru. En la etnobiología de las bebidas y de los alimentos fermentados*, México, FCE, 1990.
- Goody, Jack, *Cocina, cuisine y clase. Estudio de Sociología Comparada*, Barcelona, Gedisa, 1995.
- Gormsen, Erdman, "La zonificación socioeconómica de la ciudad de Puebla. Cambios por efectos de la metropolización", en *Co-*

- municaciones*, núm. 15, Fundación Alemana para la Investigación Científica, Puebla, 1978, pp. 7-20.
- Guía de Forasteros de Puebla para 1852*, Puebla, Impr. de Juan N. Valle, 1851.
- Guimbarda, Eva, "Historia del camote poblano", en *Puebla azulejo mexicano*, Puebla, H. Ayuntamiento de Puebla, 1971, pp. 91-92.
- Harris, Marvin, *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, México, CNCA/Alianza 1991 (Los Noventa).
- Heliodoro Valle, Rafael, "La cocina poblana", en *Puebla azulejo mexicano*, Puebla, H. Ayuntamiento de Puebla, 1971, pp. 79-80.
- Henri, Dupin, *Los alimentos*, México, FCE, 1975 (Breviarios, 383).
- Herskovits, *El hombre y sus obras*, México, FCE, 1982.
- Horowitz, Irving L., "Crimen, costumbre y cultura: observaciones sobre la teoría funcionalista de Bronislaw Malinowski, en Malinowski", B., *Sexo y represión en la sociedad primitiva*, Buenos Aires, Nueva Visión, 1974.
- Hoyo, Eugenio del, "XIII. Alacena y pajarera...", en *Jerez, el de López Velarde*, México, FCE, 1988, pp. 74-87.
- Ibarra Mazari, Ignacio (comp.), *Crónicas de Puebla de los Ángeles según testimonios de algunos viajeros que la visitaron entre los años 1540-1960*, Puebla, Gobierno del Estado de Puebla, 1990 (V Centenario).
- Joutard, Philippe, *Esas voces que nos llegan del pasado*, México, FCE, 1986 (Popular, 345).
- Kahn, J. S. (comp.), *El concepto de cultura: textos fundamentales*, Barcelona, Anagrama, s.f.
- Laorden, C; Montalvo, M; Moreno, J. M. y Rivas, R., *La artesanía en la sociedad actual*, España, Salvat, 1982 (Salvat TC Temas Claves).
- Leach, Edmund, *Cultura y comunicación. La lógica de la conexión de los símbolos. Una introducción al uso del análisis estructuralista en la Antropología Social*, España, Siglo XXI, 1989.

- Legoff, Jack, *Lo maravilloso y el hombre cotidiano*, España, Gedisa, 1987.
- Leicht, Hugo, *Las calles de Puebla*, Puebla, Junta de Mejoramiento Moral, Cívico y Material del Municipio de Puebla, 1980.
- Long, Janet, *Capsicum y cultura. La historia del chilli*, México, FCE, 1986.
- Long, Janet (coord.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, UNAM, 1997.
- López de Villaseñor, Pedro, *Cartilla vieja de la nobilísima ciudad de Puebla (1781)*, t. II, México, Impr. Universitaria, índices de Jose I, Mantecón, Introd. de Efraín Castro Jr., Estudios y Fuentes del Arte en México, Instituto de Investigaciones Estéticas, UNAM, 1961.
- Luján, Néstor, *Viaje por las cocinas del mundo*, España, Salvat, 1972 (Biblioteca Básica Salvat, 80).
- Marín, Fausto, *Puebla de los Ángeles. Orígenes, gobierno y división racial*, Puebla, Departamento de Investigaciones Arquitectónicas y Urbanísticas, Instituto de Ciencias, UAP, 1989.
- Márquez Vázquez, Luis, "Los dulces poblanos", en *Del vino. Especial gastronómico del estado de Puebla*, México, Cabrera Blanco (ed.), edición especial, s.f., pp. 22-24.
- Méndez, Eloy, *La conformación de la ciudad de Puebla (1966-1980). Una visión histórica*, Puebla, UAP, 1987.
- , *Urbanismo y morfología de las ciudades novohispanas. El diseño de Puebla*, México, UAP/UNAM, 1988.
- Merlo, Eduardo, "El alimento que nos heredaron los dioses", en *Del vino. Especial gastronómico del estado de Puebla*, México, Cabrera Blanco (ed.), edición especial, s.f., pp.6-9.
- Möller, Harry, "Artesanía para el paladar", en *México desconocido*, núm. 119, enero, México, 1987, pp. 21-28.
- Monroy, Salazar, "La típica cocina poblana y los guisos de sus religiosas", en *Colección Puebla*, Puebla, Impr. López, 1945.
- Morales de León, Josefina, "Introducción a la cocina mexicana. Breve panorama sobre la gastronomía nacional por regiones, acompañado por un glosario de ingredientes, instrumentos y

- platillos locales”, en *Cuadernos de Nutrición*, vol. 12, núm. 4, México, 1989, pp. 17-32.
- Moreno Toscano, Alejandra, “El siglo de la conquista”, en *Historia general de México*, t. I, México, El Colegio de México, 1987.
- Moreno Villa, José, *Cornucopia de México y nueva cornucopia mexicana*, México, FCE, 1985 (Popular, 296).
- Nadel, S. F., *Fundamentos de Antropología Social*, México, FCE, 1978.
- Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, México-París, Librería de Ch. Bouret, 1888.
- Noriega, Ceferino (confitero), *Nuevo manual del confitero y pastelero*, México-París, Librería de la Vda. de Ch. Bouret, 1896.
- Novo, Salvador, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*, México, Porrúa, 1976.
- Palacios, Enrique Juan, *Puebla, su territorio y sus habitantes*, 2 t, Puebla, Junta de Mejoramiento Moral, Cívico y Material del Municipio de Puebla, 1982.
- Palomec S., Josefina, “Los conventos y la gastronomía”, en *Del vino. Especial gastronómico del estado de Puebla*, México, Cabrera Blanco (ed.), edición especial, s.f., pp. 12-14.
- Pérez Sandi Cuen, Mayra (ed.), *Monasterio de Santa Rosa de Lima. Puebla de los Ángeles 1740*, Puebla, Gobierno del Estado de Puebla, s.f.
- , *Postres y dulces mexicanos*, “Introducción de Mauricio Wiesenthal”, en *La cocina y su arte*, t. 12, Barcelona, Castell, s.f., pp. 2-13.
- Prieto, Guillermo, *Ocho días en Puebla, impresiones profundas de viaje arquitectónico, sentimental, científico y estrambótico (1849)*, México, Editor Vargas Rea, 1944.
- Pumar Martínez, Carmen, *Españolas en Indias. Mujeres-soldado, adelantadas y gobernadoras*, México, REI/México, 1991.
- , *Memorias de mis tiempos 1828 a 1840*, México, Porrúa, 1985 (“Sepan cuantos...”, 481.).
- Puebla a través de los siglos*, Puebla, Ed. Conmemorativa del Primer Centenario de la Batalla del 5 de Mayo de 1862, publicada por *El Sol de Puebla*, Ediciones Culturales García Valseca, 1962.

- Rabell Jara, René, "La Bella Época", en *La cocina mexicana a través de los siglos*, vol. VI, México, Clio, 1996.
- , *Reseña histórica, estadística y comercial de México y sus estados*, Puebla. Por Zamacona y Comp. México, tip. Alejandro Marcué, 1892.
- Reyes, Alfonso, *Memorias de cocina y bodega*. Minuta, México, FCE, 1989.
- Sahagún, fray Bernardino de, *Historia general de Nueva España*, México, Porrúa, 1982 ("Sepan cuantos...", 300).
- Salazar Ibargüen, Columba (ed.), *Puebla de la Colonia a la Revolución. Estudios de historia regional*, Puebla, Centro de Investigaciones Históricas y Sociales, Instituto de Ciencias, UAP, 1987.
- Semo, Enrique, *Historia del capitalismo en México. Los orígenes 1521-1763*, México, Era, 1975.
- Sotomayor, Arturo, *La ciudad antigua de México. Siglos XVI-XX*, México, BANCOMER, 1990.
- Stourdze-Plessis, Marie-Nöel y Helen Strohl, "XVI. El conocimiento del comedor", en Jean Duvignaud, (comp.), *Sociología del conocimiento*, México, FCE, 1982.
- Suárez F., Ma. Cristina, *La dulce Puebla. Los dulces de Puebla*, Gobierno del Estado de Puebla/Secretaría de Cultura Comisión Puebla V Centenario, 1991 (Lecturas Históricas de Puebla, 67).
- Tostado Gutiérrez, Marcela, *El álbum de la mujer. Antología ilustrada de las mexicanas, Época colonial*, vol. II, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1991 (Divulgación).
- Turok, Marta, *Cómo acercarse a la artesanía*, México, Plaza y Valdés/SEP/Gobierno del Estado de Querétaro, 1988.
- Vilardell, "Confitería artesana", en *La confitería española*, Barcelona, núm. 462, diciembre, año XLVI, 1975.
- , núm. 473, noviembre, año XLVII, 1976.
- Weckman, Luis, *La herencia medieval de México*, México, El Colegio de México, 1984, t. II.
- Zolla, Carlos, *Elogio del dulce. Ensayo sobre la dulcería mexicana*, México, FCE, 1988.

Calendarios, almanaques y directorios

- Caballero, Manuel, *Primer Directorio General del Estado de Puebla 1891-1892*, s.l.
- Carrasco, Antenógenes, *Directorio y Guía de la ciudad de Puebla*, Puebla, Impr. de la Escuela de Artes y Oficios del Estado de Puebla, 1902.
- Mendizábal, José de (ed.), *2o. Almanaque de Efemérides del Estado de Puebla*, México, Impr. del "Círculo Católico", 1890.
- , *6º Almanaque de Efemérides del Estado de Puebla*, México, Tip. del "Círculo Católico", 1894.
- , *9º Almanaque de Efemérides del Estado de Puebla*, Puebla, 1900.
- , *13º Almanaque de Efemérides del Estado de Puebla*, Puebla, 1904.
- , *14º Almanaque de Efemérides del Estado de Puebla*, Puebla, Tip. Convictorio, 1905.
- , *15º Almanaque de Efemérides del Estado de Puebla*, Puebla, 1906.
- , *16º Almanaque de Efemérides del Estado de Puebla*, Puebla, Tip. del Convictorio, 1907. (Este directorio fue elaborado con datos tomados de 1906.)
- , *17º Almanaque de Efemérides del Estado de Puebla*, Puebla, 1908.
- , *18º Almanaque de Efemérides del Estado de Puebla*, Puebla, 1909.
- , *19º Almanaque de Efemérides del Estado de Puebla*, Puebla, 1910.
- , *20º Almanaque de Efemérides del Estado de Puebla*, Puebla, 1911.
- , *21º Almanaque de Efemérides del Estado de Puebla*, Puebla, 1912.
- , *22º Almanaque de Efemérides del Estado de Puebla*, Puebla, Impr. del Comercio, 1913.

- _____, *23º Almanaque de Efemérides del Estado de Puebla*, Puebla, 1914.
- _____, *24º Almanaque de Efemérides del Estado de Puebla*, Puebla, 1915.
- _____, *25º Almanaque de Efemérides del Estado de Puebla*, Puebla, 1916.
- _____, *27º Almanaque de Efemérides del Estado de Puebla*, Puebla, 1918.
- _____, *28º Almanaque de Efemérides del Estado de Puebla*, Puebla, 1919.
- _____, *30º Almanaque de Efemérides del Estado de Puebla*, Puebla, 1921.
- _____, *31º Almanaque de Efemérides del Estado de Puebla*, Puebla, 1922.
- _____, *32º Almanaque de Efemérides del Estado de Puebla*, Puebla, 1923.
- _____, *33º Almanaque de Efemérides del Estado de Puebla*, Puebla, 1924.
- Nieto, Ambrosio (ed.), *26º Almanaque de Efemérides del Estado de Puebla*, Puebla, 1917.
- _____, *Calendario-Directorío Nieto del Estado de Puebla*, Puebla, Impr. Nieto, 1925, 1926, 1928, 1929, 1931, 1932, 1934, 1935, 1938, 1939, 1941, 1943, 1947, 1948, 1950, 1951, 1952, 1954, 1955, 1956, 1958, 1959.
- Palma Campos, Miguel (ed.), *Guía del turista de 1898*, s.l., Impr. Corona y Cervantes.
- Zamacona R., *Reseña Histórica, Estadística y Comercial de México y sus Estados*. Puebla, México, Tip. de Alejandro Marcué, 1982.

La dulcería en Puebla

— con un tiraje de 2 000 ejemplares —
lo terminó de imprimir la Dirección
General de Culturas Populares del
Consejo Nacional para la Cultura y las Artes
en los talleres de Litográfica Electrónica, S. A. de C. V.,
Vicente Guerrero 20-A, San Miguel Iztapalapa, 09360,
en el mes de julio del 2000.

Fotografía de portada: Miguel Ángel Gutiérrez
Diseño de portada: Javier Aguilar
Cuidado de la edición:
Subdirección de Publicaciones de la
Dirección General de Culturas Populares

17. Recetario maya del estado de Yucatán
18. Recetario tuxteco
19. Recetario nahua de Milpa Alta, D. F.
20. Recetario chinanteco de Oaxaca

Otros títulos de la colección

Recetario mixe de Oaxaca

Recetario purépecha

Recetario coleso de Chiapas

Recetario nahua de Zongolica, Veracruz

Recetario indígena de Chiapas

Recetario huichol

Recetario indígena de Baja California

MÉXICO AÑO 2000

DEL SIGLO XX AL TERCER MILENIO



Centro de
Información y
Documentación

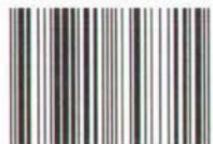
Alberto Beltrán



002265

La Dirección General de Culturas Populares de CONACULTA tiene como objetivo fundamental el rescate, la preservación, la promoción y la difusión de las culturas populares de nuestro país, y una de sus principales manifestaciones es la gastronomía. La cocina es cultura. Por ello, ahora se inicia esta colección de recetarios indígenas y populares de México, sin precedente en la ya numerosa bibliografía culinaria nacional.

Todos los recetarios de esta colección pretenden aportar a los lectores la información suficiente para preparar los platillos respectivos, aunque a veces aparecen ingredientes cuya disponibilidad no es tan sencilla. Por otra parte, se observará cierta heterogeneidad: algunos recetarios fueron compilados por colaboradores de esta Dirección en sus diversas oficinas del país; otros son trabajos colectivos de amas de casa; los hay bilingües, preparados por miembros de una comunidad indígena en su propia lengua y en español; otros son producto de investigadores externos, y algunos más constituyen reediciones de trabajos locales agotados.



9 789701 848715