

# LOS DULCES REGIONALES, TRADICIÓN, COSTUMBRE E IDENTIDAD MEXIQUENSE

**LIC. JAIME CASTRO RESENDIZ**  
CRONISTA DEL PLANTEL CUAUHTÉMOC  
**LIC. NORMA GONZÁLEZ PAREDES**  
CRONISTA DEL CENTRO UNIVERSITARIO UAEM TEXCOCO.

*En México al decir "DULCE" se abarca un universo de sensaciones y de productos y se hace referencia a una amplia gama de fenómenos que van desde la naturaleza a la cultura, de las frutas a los postres pasando por obras de la literatura, musicales, refranes populares cuentos y leyendas las cuales nos incitan a comer una deliciosa golosina tradicional, (Reyes:1990)*

Al hablar de la historia del hombre, se debe de hablar de la cultura, de lugares, costumbres y tradiciones, así como también del arte culinario el gusto por el dulce no sólo de los indígenas de la época prehispánica quienes generaron un amor por la naturaleza la cual se vio reflejada de una manera importante en el desarrollo cultural en todos los ámbitos de su vida, logrando inclusive organizar un calendario de fiestas y costumbres que regían sus vidas y he incluso su alimentación ya que para ellos los dioses que regulaban sus hábitos culinarios.

Por eso es importante resaltar que la aparición de la cultura del dulce en México es históricamente trascendental, para consolidar la identidad nacional y regional, ya que se definen sus rasgos más característicos que le dan un toque especial, y se tiene un gusto privilegiado por el supuesto de que sabemos que a través del dulce se estimula el sabor y el colorido de los dulces tradicionales.

La presencia del dulce antes de la llegada de los españoles ya era un acierto ya que la miel silvestre, de la caña del maíz y del maguey, el mezquite y la tuna fueron sin lugar a duda la fuente de dulce más importante entre los indígenas.

Los habitantes del Valle de México y en especial del Valle de Toluca ya elaboraban golosinas a base de miel, no obstante la miel ha sido uno de los endulzantes prehispánicos que hoy en día se conserva y que sabemos que desde épocas remotas eran utilizados.

Para cuando llegaron los españoles, las mieles indígenas fueron inferiores a la caña de azúcar traída a nuestro país por los peninsulares, sin embargo la miel de abeja silvestre no dejó de consumirse por los mismos ibéricos que tuvieron que adaptarse a ella y a los otros tipos de mieles de los indígenas. Así mismo también se acostumbraron a otros productos nativos de nuestro país.

Al paso del tiempo los españoles trajeron nuevos cultivos de frutas entre los destacaron: los duraznos, ciruelas, manzanas, peras, higos, membrillos granadas, trigo y la caña de azúcar desde las islas Canarias. (Piña Chan,1987). Pero cuando se introdujo, su precio era tan elevado que era difícil que se pudiera acceder a ella y sólo los que tenían recursos económicos la adquirían para poder endulzar sus bebidas y disfrutar de deliciosos confites.

Confites que van a ser el resultado de un mestizaje culinario que surge de la unión de la cultura europea traída a México a través de las monjas, y esclavas mulatas que se establecieron en México durante la colonia.

El dulce mexicano nació en la cocina de los conventos y con el tiempo pasó a fábricas artesanales hasta convertirse en atributo de la gastronomía particular de cada entidad y en especial en el Estado de México.

En nuestro país existe una gran riqueza cultural en la cual las fiestas son parte de ella y en las que se combinaba perfectamente platillos cuidadosamente elaborados con dulces de los más ricos y variados sabores y colores.

Es importante hacer mención que dentro de la cultura resalta la gastronomía en general, pero en el caso del Estado de México y en especial Toluca y Texcoco, son populares por su rica tradición dulcera, la que se ve reflejada en la herencia mestiza que hoy en día se sigue observando; por ejemplo entre su gran gama de dulces que son puestos a la venta en lugares como las alacenas en los portales de Toluca o en las famosas dulcerías Hernández y el Socio.

Es de apreciarse diferencias en algunos dulces tradicionales así como la combinación de la gastronomía del México prehispánico con la gastronomía traída por los españoles desde la conquista y durante la colonia y con este sincretismo cultural se estará en posibilidades de confirmar que el mestizaje culinario en la elaboración de los dulces tradicionales en el Estado de México, es tan rico y abundante en elementos, sabores, olores y colores con los cuales se ha conformado una amplia gama de recetas que al parecer todavía siguen vigentes.

La cultura del dulce en el Estado de México, es muy interesante debido a que se habla acerca del uso de las mieles que los indígenas utilizaban para endulzar sus bebidas, en especial las elaboradas a base del maíz como el atole que se combinaba chupando el jugo dulce de la caña del maíz, quizá este fue el remoto comienzo que provocó el gusto por lo dulce, que en México, surge al mismo tiempo con la agricultura y el desarrollo de su cocina y que el hombre que pobló el actual territorio del Valle de México y en especial el Valle de Toluca ya se consumían azucares naturales, incorporando a su dieta las frutas y mieles de avispa, miel de maguey y demás mezclados con semillas de calabaza y amaranto. (Piña Chan, 1987)

Es de considerarse importante la aportación que hicieron los españoles a nuestra gastronomía como la caña de azúcar, la cual fue un detonante para el desarrollo de la dulcería regional y de las confituras elaboradas en los conventos.

En estos espacios de retiro católico, en especial en el Estado de México, se comenzaron a elaborar conservas en almíbar a base de higos, duraznos, membrillo, limón, sidra y naranja y de las confituras que se hacían de frutas secas, como almendras y avellanas, importadas desde la península ibérica, con las cuales al llegar a México los colonizadores comenzaron a crear confites de pepitas de calabaza. (Zolla, 1995)

El dulce tradicional mexicano es un fenómeno que comienza a manifestarse hacia los últimos años del siglo XVI y comienzos del XVII; cuando la elaboración y consumo de azúcar se incrementó sustancialmente entre las clases acomodadas, los colonos de la Nueva España sentían especial inclinación por el consumo de alimentos con azúcar, que al ser combinada con fruta, canela leche pintada con vistosos colores, con ayuda del calor y amasada en las más bellas formas, es el ingrediente principal de nuestros postres caseros, de nuestros panes y dulces regionales que son demasiados y con variados y coloquiales nombres que al solo oírlos se nos hace agua la boca.

El dulce Regional comenzó a elaborarse de forma domestica y artesanal en relación a la mano de obra que pudieran encontrar para prepararlos, por lo regular las familias eran las que elaboraban estos singulares productos.

Carlos Zolla (1995:146) cita que:

...la primera geografía del dulce mexicano... que tanta relevancia adquirió más tarde cuando se desarrollaron los centros regionales de producción fueron: Toluca, Morelia, Guanajuato, Zamora, Puebla... estos lugares hoy en día siguen siendo los de mayor producción y tradición dulcera en todo el país.

Ahora bien los dulces regionales en el Estado de México nos lleva al recuerdo que al estar presente en las festividades las hace azucaradas e interesantes fundamentalmente por compararse con la rica y variada existencia de costumbres y tradiciones que dan identidad, y que podemos contemplar en todos los estados de la república, en las que siempre los dulces regionales están presentes para festejarse y son un vivo ejemplo de lo tradicional que resulta tanto la fabricación como el consumo de los dulces regionales y golosinas que se nos ofrecen en una inmensa y selecta variedad.

De todas las celebraciones populares que se consideran, sólo por citar algunas mencionamos:

El seis de enero de cada año la mayor parte de la población infantil es festejada con la llegada de los reyes magos, esta fue una tradición traída por los españoles, ellos la celebraban compartiendo trozos de rosca y después de su llegada al comenzar los mexicanos con las creencias católicas de los españoles combinaron con la rosca al chocolate una bebida cien por ciento mexicana.

Al interior de la rosca se esconden estatuillas de muñequitos o bien una haba seca los cuales representan al niño Jesús, está figurilla simboliza la necesidad de encontrar un lugar seguro dónde Jesús podría nacer; un lugar dónde el rey Herodes no lo encontraría. Según la tradición dice cada persona corta un trozo de rosca. El cuchillo simboliza el peligro en el que el niño Jesús se encontraba pero aquella persona que consigue la estatuilla será el organizador de la celebración el dos de febrero, día de la candelaria. (Lira, 2000)

Seguida de esta tradicional fiesta está el día dos de febrero o día de la Candelaria; festividad religiosa que es la continuación de la celebración de la llegada de los reyes, se acostumbra que a las personas que les tocó el muñequito en la rosca o la haba seca tiene que participar en un convivio en el cual tienen que llegar con ollas de mole, tamales y atole.

En el aspecto religioso representa la presentación del niño Jesús en el templo; para esta celebración se acostumbra vestir al niño Jesús con diferentes trajes, los cuales son variados y en algunos casos hasta los visten de santos para llevar a la imagen a misa.

Otra de las celebraciones tradicionales en todo el país en las que se hacen presentes los dulces regionales y las golosinas, es el culto a los muertos que aunque no es exclusivo de México o de una cultura moderna, si se ha dado a lo largo de la historia y evolución de la humanidad.

El culto a la muerte es una de las celebraciones más antiguas en México y es a partir del siglo XVI cuando el mundo colonial trajo a la población indígena la idea de la gloria o el infierno, generaron una mezcla de ambas costumbres; un sincretismo festivo el cual se ha preservado hasta nuestros días.

En la actualidad la celebración del día de muertos es la mayor de las festividades donde el mexicano llega a hacer mofa de la muerte aunque venera y respeta a sus difuntos.

Esta festividad se lleva a cabo del 31 de octubre al 2 de noviembre en donde según la iglesia católica honra a los difuntos ya que se tiene la creencia de que los difuntos vienen cada año durante estas fechas a visitar sus casas; en donde sus familiares montan las ya famosas ofrendas florales, y guardan en los panteones.

La ofrenda alimenticia es un altar el cual se adorna con flores de cempaxóchitl, cintas y papeles de colores en los que se hacen calados con figuras de calaveras, estampas religiosas, candeleros con velas y guisos de los cuales gustaba el difunto, en vida, nunca debe de faltar un vaso de agua, panes y dulces o vino y cigarros si es que en vida a quien se le hace la ofrenda.

Tanto los dulces como los panes, han prestado su dócil pasta para dar formas escultóricas, representando seres vivos o muertos, animales y vegetales que se relacionan con el culto de la muerte representada en el tradicional dulce de alfeñique motivo de ferias como la de los portales de la Ciudad de Toluca, que a lo largo de sus pasillos se instalan vendimias de panes y dulces, y en algunos

lugares se encuentran puestos de flores, frutas, velas, copal, en fin todo lo necesario para el montaje de estas ofrendas del día de muertos.

La mayor parte de los dulces que hoy en día son tradicionales a lo largo y ancho del país fueron traídos desde la España en la época del virreinato se mezclaron con los dulces ingredientes nativos y de ahí que comenzaron a unirse por completo para generar un sincretismo en la preparación de los dulces regionales así como de ingredientes, especialmente los elaborados con frutas.

En los estados del centro del país y en especial en el Estado de México hay una rica tradición dulcera, en la cual se ve reflejada la herencia mestiza que nos ofrece para nuestro deleite: acitrones, ates de durazno, manzana, guayaba y membrillo, batidillos de piloncillo, cabellitos de ángel, cocadas, cochinitos, chongos, dulces de alfeñique, dulces de cacahuete, frutas cristalizadas, jamoncillos de frutas y de pepita de calabaza en forma de gallinitas, limones rellenos de coco, sin faltar los españolísimos turrone.

Por lo que amparados en lo escrito anteriormente, recordemos el rasgo mestizo, sincrético y popular que adquieren los dulces regionales, traduciéndose por igual en nombres diversos pero arraigados cada vez más en las clases sociales del país, quienes generan expresiones a manera de refranes, máximas, aforismos, decires, dichos, proverbios, adagios, sentencias y demás; por lo que Pérez Martínez (1998) en uno de sus escritos nos muestra algunos dichos y refranes:

No es una perita en dulce,  
es mi media naranja.

A la muy fresa  
le pusieron una camotiza  
cuando se dio sus guayabazos.

Las frutas son postres que cuelgan de los árboles

Tragar camote es camotear

Poner a alguien como camote

Es tan dulce... que Parece un bombón

Denme bollos de azúcar y vayan con dios

Bien sobre bien, bollo en mantecado mojado en miel

¿Quieres un postre bueno, barato y que nunca se aceda? Miel de abejas

Al caramelo y al asunto, darle su punto.

Como agua para chocolate.

Das (a alguien) sopa de su propio chocolate.

Después de dulce vino, borracho fino (variante: Borracho fino, tras dulce bebe vino).

Si te sigues metiendo conmigo, vas a saber lo que es la cajeta.

Come camote y no te de PENA, cuida tu casa y deja la ajena.

No se puede silbar y tragar pinole.

Las cuentas claras y el chocolate espeso.

Se hizo charamusca.

## BIBLIOGRAFÍA

Ávila Hernández, Dolores Y Otros. (1998). *Atlas Cultural De México, Gastronomía*. México, D.F.: SEP, INAH Y Planeta

Fernández, Adela, (1985). *La Tradicional Cocina Mexicana*. México DF: Panorama Editorial.

García G. (1987). *Cosas de Toluca*, México. H. Ayuntamiento de Toluca

González de la Vara, Agustín. (1997). *Orígen y virtudes del chocolate*. México: UNAM.

Iturriaga José (2000). *Cocina De México I*. México: Fondo De Cultura Económica

Lira, Osvaldo. (2000). *Hispanidad y mestizaje y otros ensayos*. Madrid. Ediciones Cultura Hispánica.

Long, Janet (1997) *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. México. Insituto de Investigaciones Históricas, UNAM

Piña Chan, Román, (1987). *Una visión del México prehispánico*. México: UNAM.

Reyes Retana, Sergio y otros. (1990). *La Historia de la azúcar en (México. Tomo 2)*. México: F.C.E.

Zolla, Carlos (1995). *Elogio Del Dulce, Ensayo Sobre La Dulcería Mexicana (2ª Ed.)*. México: Fondo De Cultura Económica