



Fonoteca del INAH

❖ Dulcería mexicana, arte e historia ❖



Instituto Nacional de Antropología e Historia
Ediciones Pentagrama



Tradición hecha sabor e historia. / CONACULTA-INAH-SINAFO-fototeca Nacional

❁ DULCERÍA MEXICANA, ARTE E HISTORIA.

“La repostería es un apapacho que nos llega al corazón”

Sra. Sarita Martínez M.

Echemos a volar nuestra imaginación y concentrémonos en una canasta repleta de nuestros tradicionales dulces mexicanos, ¿qué podemos observar?: *cocadas, palanquetas, merengues, alegrías*, frutas cubiertas, caramelos, paletas, *jamoncillos, pepitorias, muéganos, mazapanes, turrone, polvorones*, en fin, toda una gran variedad de colores, sabores y olores; pero, hagamos un paréntesis y disertemos en preguntarnos: ¿cómo fue que llegaron los dulces a nuestra canasta, cómo llegaron a formar parte de nuestra tradición y nuestro hábito alimentario?, en general, ¿cuál fue la historia de este delicioso arte culinario, desde sus inicios hasta nuestros días?. Pues bien, éste es el propósito del presente escrito en donde expondré una probadita de este acontecer exuberante, que enriquece a toda la República Mexicana y a nuestro paladar.

❁ ÉPOCA PREHISPÁNICA

La fruta, algunas semillas y las mieles, fueron usados por algunos pobladores mesoamericanos antes de la llegada de los españoles. El cronista Fray Bernardino de Sahagún narra en su obra *Historia general* (1999), una serie de dulces que se degustaban en aquellos tiempos. En los mercados o *tianquiztli* se vendían: mazorcas tostadas, tortillas de masa, granos de maíz tostado, pepitas de calabaza hervidas y los cascós de calabaza cocida (probablemente antecedentes de calabaza en tacha), todos envueltos en miel, (*ibidem*:p.570).

4

También hace mención sobre los granos de maíz llamados entre los mexicanos de algunas poblaciones circundantes *momochitl* o *momochtli*, que a la hora de tostarse revientan, creando una flor blanca, los cuales se atribuían a los dioses del agua por su apariencia al granizo y que, además los ensartaban creando collares que usaban en el cuello, en las festividades de Xipetotec (p.44,103,605). De este mismo cereal se hacían los que ahora llaman *ponteduros* -granos de maíz cubiertos de miel-, que actualmente los podemos encontrar en algunas regiones de Sonora, Querétaro y el Distrito Federal.

De igual forma, para ser ofrendado o dárselo a los cautivos antes de ser sacrificados, se encontraba el amaranto o *huauhtli*, mejor conocido en nuestros tiempos como *alegría*, con el cual se hacían bellas figuras

alusivas a los dioses, o se diseñaban formas de huesos humanos a base de una masa elaborada con dicha semilla, también envueltas en miel de abeja o de maguey llamada *tzoalli*; asimismo, con esta masa mezclada con pinole (*pinolli*) se endulzaba el atole, los tamales y el cacao para beber.

Las mieles que utilizaban y que obtenían en los mercados eran: la de los magueyes o aguamiel (*necuatl*), la de las cañas de maíz (*ouanecutli*), la de las abejas (*quauh necutli* y *xicotli*), la de las hormigas (*necuazcatl*) y la de las tunas (*nochtli* o *nocheuatl*).

Según la referencia de Carlos Zolla (1988:60,61,264) las principales abejas existentes en territorios mesoamericanos de las cuales se obtenía la miel eran: la *Apis florea*, *A. dorsata* y *A. cerana*, posteriormente los españoles introducen la *Apis mellifera*, que es una especie con aguijón y que produce mayor cantidad de miel. La miel de abeja se obtenía por los mismos comerciantes que la vendían o la intercambiaban, quienes recolectaban abejones que se encontraban en pequeños agujeros que hacían en la tierra y en los troncos de los árboles. Las hormigas mieleras se criaban debajo de la tierra; es curioso comentar que estos animalitos traen en la parte trasera de su cuerpo una especie de vejiga redonda en la cual cargan una pequeña porción de miel.

Salvador Novo (1993: 25) alude que, el aguamiel del maguey, nombrado en náhuatl *necuatl* era muy valorada en Tenochtitlan; los mexicas recibían en tributo cada 80 días, 2512 cántaros de este producto

dulcificante, de las poblaciones que cultivaban grandes cantidades de maguey.

Otros de los productos utilizados a manera de dulce, por sus sabores o porque le agregaban miel, eran las frutas como la calabaza, la chía, la papaya, gran variedad de zapotes, mameyes, piñas, guayabas y tejocotes, así como chayote, chilacayote, camote, capulín, tunas de diversas clases, algunas frutillas silvestres, también cacahuates, vainas de mezquite, jícamas, jilotes, semillas de cacao, por mencionar sólo algunos.

Volviendo a Sahagún (*op.cit.:574*), cita un suceso relevante, que bien podría ser el antecedente del chicle; el fraile menciona que existe una sustancia a la que llaman *tzictli*, que se hace con el chapopote que sale del mar y, para que se pueda mascar, se revuelve con *axin*,¹ dice que lo acostumbraban las mujeres adultas para quitarse el mal sabor de boca, pero lo hacían con moderación y en sus casas, de modo que no fueran vistas, porque de lo contrario las tachaban de malas mujeres ya que sólo las féminas “públicas” lo masticaban sin importarles el que las vieran. También los hombres lo utilizaban sobre todo para limpiar los dientes, pero también lo hacían en secreto ya que, asimismo, podrían ser mal vistos.

¹ El *axin* era un ungüento amarillo, blando y cálido que se hace de los huevecillos de unos insectos parecidos a las moscas que nacen en un árbol llamado *axquauil* del cual, sacuden el árbol una vez que estos huevos estaban crecidos, para después cocerlos, exprimirlos y al final lo envuelven en hojas de maíz para conservar su suavidad.



Frescura y colorido que endulza la vida. /Fonoteca INAH

Indudablemente no podemos dejar de mencionar el cacao, que al igual que el maíz era una planta sagrada para los antiguos habitantes de estas tierras, por su amplia importancia económica y su profundo simbolismo.

Refiere Cristina Suárez (1998:14-15) que, cuenta la leyenda que Quetzalcoatl, dios del aire y de los vientos, dio como obsequio a los toltecas un árbol de cacao (*cacau cuahuil*), que había robado a otros dioses y que



Secretos del dulce conservados por siglos. / FONOTECA INAH

de sus semillas se elaboraba una bebida que sólo sus criaturas amadas eran dignas de beber, también fue él quien enseñó a las mujeres a tostar las semillas del cacao, a molerlas y a añadir a la masa, agua y flores para perfumarla. Los gobernantes de diversas culturas como la de los tlaxcaltecas, los mexicas, los mayas, entre otros, lo consumían en gran cantidad, a estos últimos se le atribuye su nombre que deriva de *kakau*, cuyo significado es jugo amargo, posteriormente a esta palabra los nahuas le agregaron el

sufijo *alt*, que quiere decir agua, lo que dio como resultado *cacahuatl*. El vocablo chocolate se usó después de la llegada de los españoles y tiene un origen híbrido: *chokaw* o *chockal* en maya, que significa caliente y *haá*, que es líquido o bebida; la otra versión viene del náhuatl *xocolatl*, compuesto de *xococ*, agrio o ácido y de *atl*, agua. De esta semilla se hizo el codiciado chocolate, sólo que en estas épocas era una bebida fría de cacao tostado, molido y disuelto en agua, había veces que le agregaban pinole, chile, vainilla, epazote, quelites, flores, miel de abeja o alguna frutilla como principal edulcorante. Después de colado se levantaba al momento de vaciarlo a manera de “chorro alto” para que espumara, o se revolvió con escobillas y manojos de varitas o de hojas de maíz. Era menos común preparar esta bebida caliente o tibia, ya que sólo la tomaban los gobernantes principales; su preparación era a base de cacao cocido y se utilizaba sólo la manteca de cacao. Refería Bernal Díaz del Castillo que Moctezuma lo bebía de sorbo en sorbo, endulzado con miel y servido en copa de oro labrado; y para que recuperaran rápidamente la energía, se los obsequiaba a los mensajeros, cantantes, músicos, bailadores, etcétera; además de ser él quien le ofrece a Cortes su primera taza de chocolate, para que luego dicho conquistador causara un alboroto en la Corte al llevarlo a España, generando la importación de cacao, volviéndose costumbre su consumo al extenderse en todo el viejo continente. Hacia el siglo XVII aparecerían las primeras chocolaterías en Holanda.

❁ ÉPOCA COLONIAL

10

Con el arribo de los españoles, en el siglo XVI, llegan un sin número de nuevos productos, ingredientes, utensilios, técnicas culinarias, técnicas de sembradío y nuevos nombres para los alimentos, de diversas regiones de Europa, Asia, África e incluso de otras partes del continente americano, tal es el caso del Caribe, que son esenciales para la elaboración de los dulces, golosinas y postres. Esta época es fundamental, sobre todo a mediados de ese siglo, ya que se comienza a dar el mestizaje culinario; mediante la fusión de los productos locales y extranjeros se modificaron todos los hábitos de alimentación y por ende, se dieron las bases suficientes para crear los dulces que conocemos en la actualidad.

El principal intruso es la caña de azúcar, ingrediente básico para la mayoría de los dulces. Adriana Guerrero (2000:77-99) alude que fue en la India donde se dio por primera vez el cultivo de la caña de azúcar, esto se deduce por los datos proporcionados de su etimología sánscrita *sakara* o *sakkara*; los árabes fueron los encargados de introducir a través de sus territorios conquistados el cultivo de esta gramínea y la cultura de lo dulce, al invadir Egipto, Marruecos, el norte de África, Chipre, Malta, Sicilia, Rodas y Creta.

En el año 900 d. C., los árabes firmaron con Venecia un acuerdo comercial, dando como resultado que esta zona se convirtiera en la capital

del azúcar. En la invasión a España, además del azúcar, también llegaron otras especias como la canela, la nuez moscada, el anís, la albahaca, el clavo, la mejorana, el romero, la mostaza, el azafrán, el ajonjolí y la pimienta negra; los árabes también transmiten la palabra *sukkar* por Europa, es así que en italiano la llaman *zuchero*, en inglés *sugar*, *sucre* en francés, *azúcar* en portugués y español, *zucker* en alemán y *sájar* en ruso.

La expansión de su cultivo hacia el nuevo continente se debió a Cristóbal Colón a partir de su arribo a las Antillas en 1493. Cita Cristina Suárez (1990:10), que la introducción de la azúcar a la Nueva España fue muy temprana, en 1524 ya existían cañaverales en Santiago Tuxtla, quizás el primero en mandar a construir un trapiche fue Hernán Cortés en la misma zona de Veracruz; a pesar de esto, la principal región cañera de México se ubicaba en lo que ahora es el estado de Morelos, el Plan de Amilpas, la cañada de Cuernavaca y los llanos de Tlalquitenango y Jojutla, comprendiendo toda la zona subtropical localizada al sur del Valle de México. También se cultivó en el suroeste de Puebla, en el Valle de Izúcar situado al sur de Atlixco, al igual que en Huaquechula y Tochimilco.

En reducida cantidad aparecen los cañaverales de los pueblos indios, distinguiéndose por ser de pequeñas extensiones, en ellos se cultivaban frutas tropicales y caña de azúcar, ya sea para vender a los mismos indígenas o a los trapiches españoles; en sus molinos se elaboraban panochas, melados y piloncillos, siendo estos los más consumidos por el pueblo en general ya



Repartiendo sabores de vida. /CONACULTA-INAH-SINAFO-FOTOTECA Nacional

que por su color, algunas familias elitistas sacaban a flote sus prejuicios al no comer la “azúcar prieta”. (Adriana Guerrero, *op. cit.*: 83).

A pesar de esto la Nueva España fue un modesto productor de azúcar, no obstante en la primera mitad del siglo XVII se incrementó notablemente su producción. Desde su introducción el azúcar fue un artículo de lujo, siendo muy elevados sus precios, limitándose por esto su consumo a las clases. Aparece clasificado este dulce en dos tipos principales: “la chiancaca”, azúcar negra, y en “Castillan chiancaca” que, posteriormente

será la “chancaca”, término que prevalece en el área andina, que en México se le conoce como panela, panocha o piloncillo. Posteriormente se encontrará el azúcar blanca, más no la refinada, ya que este proceso pertenece al siglo XIX (Carlos Zolla, *op. cit.*: 126).

Junto al azúcar llegaron productos de otros continentes y de distintas regiones de América, que son hoy día la base para la confección de este arte consumado, entre ellos se encuentran: mangos, fresas, cocos, tamarindos, plátanos, higos, peras, manzanas, membrillos, sandías, duraznos, ciruelas; toda clase de cítricos, también granadas, uvas, melones, fresas, así como dátiles, aceitunas, nueces, almendras, avellanas, piñones, castañas, sin faltar por supuesto cereales como el trigo y el arroz, además de la leche y sus derivados, los huevos y, por supuesto, la técnica del cultivo de la abeja o apicultura, que determinó distintos procesos tanto del arte dulcero como de la repostería.

Es importante subrayar que con muchos productos llegaron nuevas técnicas culinarias para prepararlos al consumo, entre otras destacan la fritura, la conserva, al igual que la confitura en azúcar, vino o canela,² el dorado, el escarchado, el plateado, el vaciado y cristalizado, todo con base en el manejo del azúcar.

² Aunque recordemos que el proceso de confitar y conservar ya existía en la época prehispánica, al cubrir algunas semillas, flores y frutos con las mieles que citamos anteriormente, sólo que con la llegada de los nuevos ingredientes se asimila el azúcar, los licores, la canela, etcétera, con la vainilla, el chile, la calabaza, etcétera, de origen americano.

Mariano de Cárcer (1995:56-57), al igual que otros investigadores, comenta que muchas de las recetas son de origen árabe, judío y morisco, muestras de ellas son los *suspiros de monjas*, los *muéganos* o *nueganos*, las *torrijas* o *torrejas*, las *arropías*, mejor conocidas como *charamuscas*, *correosas* o *trompadas*, que se hacen con piloncillo; los *alfeñiques*, que son figuras al vaciado de azúcar y clara de huevo; el *alfajor*, el *turrón*, el *mazapán*, la fruta escarchada o cubierta y el popular *buñuelo*. Otras recetas llegaron directamente de los españoles, especialmente de las regiones de Málaga, Córdoba y Sevilla, como los *churros*, las *natillas*, las *glorias*, el arroz con leche, la leche frita, los caramelos, los *polvorones* y varias clases de panecillos o bizcochos dulces, como las *soletas*, etcétera.

14

Al principio los españoles mandaban traer los dulces del viejo continente, son los casos de la *colación*, las pastas, dulces cristalizados y cubiertos, *turrones* y *mazapanes*; pero conforme se adaptaron los nuevos productos a los climas, además de someterse las frutas a nuevos injertos y uniéndose con los locales, mediante las variaciones y combinaciones de las recetas, fundamentalmente en los siglos XVII y XVIII, comenzaron a prepararlos en la Nueva España y otras provincias con una diversidad de innovaciones.

Quienes elaboraban los dulces habitualmente eran las monjas, los maestros confiteros, algunos pasteleros, panaderos y las mujeres de servicio doméstico que trabajaban con familias de clase alta, como indias, mestizas,

lobas, negras y *coyotas*, entre muchos otros mestizajes que eran señalados de manera racista, formados principalmente a finales del siglo XVIII, pero que, sin lugar a dudas, contribuyeron con sus propios conocimientos y sazones a enriquecer el arte de la repostería.

Las monjas fueron las principales protagonistas en la confección de los dulces al interior de sus conventos, para que después se propagaran en la sociedad novohispana mediante la enseñanza a niñas, jovencitas y mozas que tenían a su servicio. Cristina Suárez (1991:9) menciona que en el convento de Santa Clara de Puebla, ubicado en la calle 6 Oriente, surge una de las tantas leyendas sobre la creación del camote; se dice que una de las novicias, para burlarse de la monja encargada de la cocina, le hizo la maldad de revolver con otros ingredientes un dulce que preparaba para el señor obispo con la materia del camote, y de dicha broma, a través de los años adquirieron la forma y la fama como *Camotes de Santa Clara*. Del convento de las Clarisas, pero de la ciudad de Querétaro, se atribuyen las *puchas* —pequeñas rosquillas con o sin azúcar espolvoreada—. Otras órdenes religiosas de monjas que se establecieron durante los siglos XVII y XVIII se distinguieron por la elaboración de diversos dulces, al respecto es importante mencionar la de la Encarnación, cuyas monjas se especializaron en la *chicha* y *miel rosada*; las de San Jerónimo —de donde era Sor Juana Inés de la Cruz—, junto con las de San Lorenzo, se abocaron a la confección de *alfeñiques*, caramelos y *capitotada*. Las Clarisas, además de las *puchas* y los camotes,

también adquirieron fama por sus duraznos prensados, conservas y dulces escarchados; las de Santa Teresa, por el *marquesote* —consistente en un pan de huevo muy ligero parecido al *mamón*—; las capuchinas de nuestra Señora de Guadalupe fueron conocidas por hacer el más rico chocolate de la Ciudad de México; en tanto que las Concepcionistas de Jesús María hicieron pasta de almendra para formar frutillas, las religiosas del convento de Nuestra Señora de las Nieves, se especializaron en los *buñuelos de viento*; en fin, surgió toda una variedad de postres y dulces como los arrayanes confitados, los dátiles rellenos, las mermeladas, las conservas, los *gaznates*, el dulce de leche y coco, los *huevos reales*, los *mostachones*, los *merengues*, las *duquesas*, los tamarindos azucarados, las *tortitas* de Santa Clara, las *aleluyas*, los *jamoncillos* de pepita, piñón, almendra o nuez, el *cabello de ángel*, las *tortitas de arroz*, los *antes*³, los hojaldrados u hojaldres, las *jericallas*, la importante variedad de cajetas, los bizcochos de maíz, etcétera.

El chocolate ya fuera entablillado, en manteca o molido, se comenzó a beber como principio, intermedio y fin en las comidas, además de calentarlo y agregarle leche, vainilla, almendras y anís entre otros condi-

³ Algunos autores enumeran que, constantemente el incremento de reglas y normas en las sociedades novohispanas marcaban un ordenador en la forma y en los gustos al consumir los alimentos, por ende surgieron determinados dulces a los cuales llamaron “antes”, ya que se ofrecían en las casas y en los conventos, antes de comer los alimentos que se degustaban en la comida y en la cena, refiriéndolos como un “plato fuerte” y los “postres” son otra variedad de dulces servidos, precisamente, posterior a los platos fuertes.

mentos. Su cotización fue famosa como afrodisíaco, incluso surgieron diversas leyendas en torno suyo, una de ellas salió dentro de los conventos por los frailes y provinciales que continuamente visitaban estos recintos, diciéndoles a las monjas que dejaran de tomar las cantidades tan exorbitantes, pues abandonaban sus tareas cotidianas y corrían el riesgo de que su piel se obscureciera, convirtiéndose en negras o mulatas; en algunas familias había la creencia de que la mujer embarazada que lo consumía en grandes cantidades, paría hijos muy morenitos. Pero por supuesto que esto no fue obstáculo para que frailes, monjas y familias enteras de todas las clases bebieran desafortadamente tan apetecido brebaje.

Junto con las monjas, los gremios de maestros confiteros y algunos pasteleros, fueron los instructores para las familias dulceras que surgieron en el siglo XIX y principios del XX.

En los siglos referidos de la época colonial y con la fusión de los sistemas alimentarios locales y extranjeros, es cuando se da la separación de los hábitos alimentarios de estas sociedades novohispanas, que en algunas de sus formas seguimos practicando en la actualidad; iniciándose desde entonces un proceso de afianzamiento que se convirtió en tradición en el consumo de determinados dulces, postres y panes en épocas especiales, ya sea por festividades religiosas, cívicas, ceremoniales y ritos.



Añoranzas de la lejana infancia. / CONACULTA-INAH-SINAFO-Fototeca Nacional

❁ ÉPOCA INDEPENDIENTE

Para finales del siglo XVIII existían algunas variedades de azúcar, principalmente en América, apareciendo grandes fábricas en donde se daban algunas clases de purificación como: la azúcar moreno, azúcar blanco cristalizado, azúcar de pilón, azúcar refinada, azúcar cortadillo y azúcar polvo; naturalmente este producto comenzaba a ser más popular, al igual que los dulces que se hacían con él, teniendo más difusión y acceso a la población de menos recursos económicos.

En el siglo XIX en Europa se descubre y se perfecciona la extracción de azúcar de remolacha por medio de procesos industriales, refinándola continuamente. Los colorantes vegetales y de algunas larvas e insectos, utilizados en las épocas anteriores, se difunden con más facilidad y se asientan los procesados con ciertas sustancias químicas. Además, aparece el azúcar maple, proveída por una planta generadora de una savia que, al calentarse y batirse, suministra una miel apreciada en Canadá (Adriana Guerrero, *op cit*: 74).

También llegan a estas tierras ingleses, franceses, holandeses y alemanes para establecer sus tiendas especializadas en donde venden toda clase de chocolates, panes, hojaldras, nieves, mantecados, etcétera; uniéndose

algunos con los pequeños gremios de dulceros, panaderos y bizcocheros que vendían y obtenían por medio de las monjas o por la elaboración de ellos mismos.

Por esas épocas, en la Ciudad de México existieron establecimientos de dulceros y pasteleros afamados por las clases altas, tal es el caso de la dulcería *Plaisant*, en la calle de Plateros (hoy Francisco I. Madero), y la *Dulcería de Celaya*, fundada en 1874, ubicada en la calle 5 de Mayo. Junto a ellas se daban cita los pregoneros (personas consideradas como de menor rango), los cuales producían y vendían algunos de los dulces ya mencionados y otros elaborados por creación propia como *picones*, *borrachitos* y *lasitos*, que aunque comenzaron a surgir en la época colonial se transformaron, nombrándoseles como los conocemos ahora, ya que estos nombres aparecen en algunas crónicas del siglo XIX.

Uno de los cronistas del siglo XX, Antonio García Cubas (1986), describe la existencia de los pregoneros dulceros, al igual que sus entonaciones para divulgar la mercancía; aquí se puede imaginar a un hombre envuelto en su manta y con un cesto cantando *...Castaña asada y cocida, castaña asada...*; u otro voceador llevando un cajoncito y ofreciendo caramelos, almendras garapiñadas, gorditas de horno y rosquillas de maíz *cacahuazintle*, *acitrones*, *calabazates* y camotes cubiertos, *huevos reales* y *yemitas acarameladas*. En la Ciudad de México, por el andén del Palacio

Nacional se escucha gritar al pastelero que conserva sus pasteles calientes sobre un tripié de hierro, sosteniendo un arco de barril encima del cual descansa una olla grande de barro y por encima rajas de ocote ardiendo, al momento se escuchan elocuentes letras en su pregonar que dicen así:

...A cenar, pastelitos y empanadas, pasen niñas a cenar...

...Señorita, señorita, la de la mascada negra, dígale a su mamacita que si quiere ser mi suegra...

...Las mujeres al querer, son como el indio al comprar; aunque las despachen bien, no cesan de regatear...

...El pobre que se enamora, de una muchacha decente, es como la carne dura, para el que no tiene dientes...

...A cenar, pastelitos y empanadas, pasen niñas a cenar...

...A una niña allá en los toros, dióle muy fuerte vahído, porque al ver salir al toro, pensó que era su marido...

...Cuando uno quiere a una, y ésta a uno no lo quiere, es lo mismo que si un calvo, se encuentre en la calle un peine...

...Yo que de amor blasfeme, y en la mujer no creí, al ver tus ojos clamé ¡Señor ten piedad de mí ¡...

...A cenar, pastelitos y empanadas, pasen niñas a cenar...

También por estas calles de la ciudad capital se encuentra el *turroneo* gritando y pregonando algunas de las siguientes estrofas:

...Al buen turrón de almendra, entera y molida, turrón de almendra...

...Chinita bonita, pelito negro; te mando sólo avisar que busques amores nuevos, porque me voy a casar...

...Turrón de almendra entero y molido, turrón de almendra...

...En la calle del reloj, le dí cuerda a mi fortuna, porque el hombre muy tunante, no se conforma con una, siempre quiere tener dos, por si se enojare alguna...

...A una niña en el portal le expresé mi sentimiento, y por medio que le dí, me dijo que era yo hambriento. ¿Cómo quiere le dé más, mirando cómo está el tiempo?...

...Al buen turrón de almendra, entera y molida, turrón de almendra...

Por las tardes se escuchan los gritos de una mujer que dice:

...Milcuii, melcocha...,...Buenas palanquetas de nuez;

era una india que vendía el correoso dulce con ajonjolí, cambiando su mercancía por clavos y fierros viejos.

También en el siglo XX fue cuando surgieron en la Ciudad de México los cafés y lecherías como el de *Minería*, *Gran Café de las Escalerillas*, *Café Nacional*, *Puente de San Francisco*, *Rejas de Balvanera*, *Mariscalá*, y otros muchos; ahí se servía, como postre o en el desayuno, *arroz con leche*, *natillas*, *bien me sabe*, *jericalla*, *cuajada*, entre una gran variedad.

Otros vendedores que se encontraban con eventualidad eran el frutero con su canasta llena de frutas de la estación sobre la cabeza; el nevero cuidando el equilibrio para que no se le cayera el cubo de nieve que solía llevar también sobre la cabeza mientras en las manos portaba los platos y las cucharas de metal además de canutos envueltos en zacate, al mismo tiempo que anunciaba su deliciosa mercancía gritando:

...Nieve de limón y leche, ¡al nevero, a los canutos nevados, ¿quién se refresca?...

En las festividades del día de muertos se hacían especialmente los dulces cubiertos y confitados: *los condumios*, *palanquetas*, *calabaza en tacha* y *los alfeñiques* de dulce vaciado elaborados por las monjas de San Lorenzo, los cuales representaban cráneos, esqueletos y otros huesos del cuerpo humano.

Otras de las dulcerías, que aparecieron a finales del siglo XIX en muchas partes del país, —aunque sus dueños ya eran afamados desde finales del siglo anterior por los confiteros antecesores—, son por ejemplo *El Lirio*, cuya propietaria actual es la señora Sarita Martínez M., misma que está ubicada en la calle seis Oriente de la ciudad de Puebla enfrente del ex convento de Santa Clara. La dulcería *El Lirio* fue antecesora de *La Gran Fama*, *La Clarita*, *La Cristalina* y *La Alondra*, todas ellas fundadas en 1862, las cuales se especializaron en la confección de una gran diversidad de dulces caseros como: *besitos*, *cocadas de cereza*, *empanadas*, *margaritas*, *aleluyas*, *mostachones*, *trufas*, *mocas*, *polvorones*, ciruelas enmieladas rellenas de pasta de almendra, dátiles rellenos de pasta de nuez, *manzanitas*, *arrayanes*, figuras de pasta de pepita de calabaza, *alegrías*, etcétera.



La fruta y el dulce, condimentos esenciales. / Fonoteca INAH

Durante nuestros días aún persisten los dulces *con historia* emprendiendo su lucha contra la industria dulcera de fabricación en serie, donde abundan los ingredientes artificiales como conservadores, colorantes y saborizantes. Sin embargo, la tradición continúa viva recreándose en las diferentes regiones de la República Mexicana, cada una especializada en algún dulce o postre, confeccionados por familias que han preservado las recetas y la sensibilidad para su elaboración. Exploremos mediante un panorama general sobre la dulcería en algunas regiones.

26

Cristina Barros y Marcos Buenrostro (1999:19-64) mencionan que Sonora, Chihuahua, Coahuila, Nuevo León, Tamaulipas y Durango se representan por los dulces de leche hechos de la mezcla del lácteo, azúcar —cocida en cazos de cobre—, y nuez; también por las *palanquetas*, *condumbios* o *condumios*, nueces garapiñadas, los *ponteduros*, las palanquetas de piloncillo, *glorias*, rollos de nuez, mermeladas caseras, queso de nuez, cajetas y jaleas. Por otra parte, cabe recordar las famosas *coyotas* de Sonora, elaboradas con harina de trigo en forma de tortilla y rellenas de miel de piloncillo.

En los estados de Zacatecas, San Luis Potosí y Aguascalientes se encuentran los *macarrones* con o sin nuez, los *jamoncillos* y las *marquetas*, las *charamuscas* o las *melcochas* de distintos sabores, decoradas en algunos casos con



En cada lugar un dulce como símbolo de tradición. / Foto: Marisol Camarena Fernández.

el nombre del estado o con flores; también hay *ates* de membrillo y guayaba, *sevillanas*; frutas cubiertas como tunas, naranjas, fresas, xoconostles, piñas, peras, duraznos enmielados y prensados. Por su parte, en Jalisco se conocen los dulces de leche del poblado de Mazamitla, además de los *jamoncillos*, *las magdalenas*, las cajetas y los rompopes de excelente sabor.

En la porción del Bajío es muy socorrida la tradición dulcera; en Querétaro, por ejemplo, son muy famosos los dulces de leche de Bernal —pequeñas natillas cortadas en cuadro y adornadas con granos blancos de amaranto reventado, o con nuez—; también son muy conocidos *los chingaditos* —consistentes en camote horneado o cocido con miel—; los dulces que se venden en *La Mariposa*, cuyos dueños se especializan en los duraznos prensados, frutas cubiertas, *ates*, además de golosinas de leche de piñón o nuez. En Guanajuato son tradicionales las cajetas de leche de cabra ya sea envinadas, quemadas o con vainilla, también las *charamuscas* de piloncillo en forma de momias y charros, así como las *trompadas*, fresas cristalizadas, *alfeñiques* y *rollos* de guayaba. Por otra parte, en la entidad vecina, Michoacán, son muy famosos los *ates* de guayaba, chirimoya, tejocote y membrillo, las gelatinas de jerez con rompopo, los *lazos* y *moños* cristalizados, las *morelianas* y los plátanos “achicalados” con miel.

Ubicándonos más al centro, en la ciudad capital destacan los dulces cubiertos de Santa Cruz Alcapixca y de otras poblaciones de la delegación de Xochimilco como: higos, peras, cáscaras de naranja, nopales, xoconostles



El dulce mexicano, mestizaje de culturas. / Foto: Marisol Camarena Fernández.

y tejocotes, *palanquetas* de pepita de calabaza, cacahuete, ajonjolí o nuez, también las *pepitorias*, las *alegrías*, la calabaza horneada con miel de piloncillo, los camotes “achicalados” y los tejocotes bañados en miel; también se elaboran por esta región los *merengues*, las *duquesas*, los *gaznates*, los *muéganos*, nueces y cacahuates *garapiñados*, así como *mazapanes*, *turrones*, *algodones* de azúcar, plátanos “tatemados” mezclados con leche condensada o miel de piloncillo, manzanas cubiertas de caramelo, paletas, *pirulíes*,

almohaditas de menta, todos hechos de caramelo macizo. Son asimismo típicos los *limones*, las *cocadas*, y los *picones*, entre otros.

En los estados de México y Tlaxcala es común la manufactura de figuritas de pasta de *jamoncillo* como borregos, frutas, gallinas, puerquitos, etcétera; también en esas regiones gustan de la elaboración de una rica variedad de dulces de leche y de vistosas calaveras de azúcar. Mientras tanto en Morelos se hacen *alegrías* de amaranto reventado aglutinado con *melcocha* y los deliciosos *jamoncillos* de cacahuate.

En este recorrido regional por el centro sur del país encontramos que una de las tradiciones dulceras más afamadas aún pervive desde los tiempos coloniales en el estado de Puebla, donde se hacen los famosos camotes, las *tortitas* de Santa Clara, los *picones*, *alfajores*, *mostachones*, *limones* de coco, *cocadas* de piña y cereza; las *aleluyas*, los *alamares* y *macarrones*, los *borrachitos*, los *lasitos* y las *yemitas*; las frutas cristalizadas, todos ellos elaborados con una profusión de ingredientes y especias que recuerdan la época del barroco, rebosante de motivos. Hacia el centro norte, precisamente en el estado de Hidalgo se acostumbra *palanquetas* de cacahuate o de nuez, conocidas como *hojas de maíz*.

Oaxaca constituye otra de las entidades afamadas por su compleja tradición culinaria, donde en cada platillo abundan los ingredientes; peculiaridad que habla de la vasta confluencia de estilos, gustos y sabores provenientes de diversas partes; en materia de golosinas y reposterías



El azúcar, la leche y las especias. / Foto: Marisol Camarena Fernández.

sobresalen sus nieves y helados de diferentes frutas, mezclas y sabores como las de la Plaza de la Soledad en la capital del estado, donde son famosas por ejemplo las de “leche quemada” y la de “pétalos de rosa”; también se encuentran por doquier, en medio de enjambres de abejas, puestos donde se venden *goyrias*, —que son más suaves que las palanquetas—, elaboradas con azúcar y nuez, las *ticutas*, los *dulces vaciados* hechos de licor de anís,

similares a los de San Luis Potosí, también son bien degustadas las ciruelas y nanches conservados en licor.

La tradición dulcera mexicana se extiende también por el occidente del país, por ejemplo en Colima es muy famosa la *cocada* con leche y huevo o con pasitas, nueces y cerezas, que es una delicia al paladar, también son típicos los *alfajores* blancos, amarillos y rosados con una leve diferencia de sabor en cada uno. En Guerrero y Nayarit es muy común la técnica del coco rayado para una amplia variedad de golosinas aderezadas con la popular melcocha; son muy demandados por esos rumbos los tamarindos agridulces o picantes y, sobre todo, los *ponteduros*, —que por ahí los elaboran, no con maíz como en otras regiones, sino con garbanzos tostados endu-
recidos con piloncillo que son un verdadero desafío para conservar firmes los dientes—.

Por el lado del Golfo, los dulces más representativos son las *conchitas* de pasta de almendra, los de cacahuete, la cajeta de mamey, las pastas de piñón y almendra con ralladura de limón, que son confeccionados por las monjas Concepcionistas, y que siempre acompañan los buenos ratos de tertulia o de sobremesa. Hacia el sur del Golfo, precisamente en Tabasco, hacen la delicia de chicos y grandes los *alfajores* de pinole, la *cafiroleta* —mezcla de camote, coco rayado y azúcar—, los dulces de panela y patastle —un tipo de cacao—, así como las conservas de naranja, sidra y toronja. Por otra parte, en el extremo sureste la tradición dulcera tiene una digna

representante en Mérida donde se disfrutaban las *melcochas* de clara de huevo, la yuca con miel, los *cortadillos* y los *bocados* de coco, las populares *champolas*, los *escotafies* —los cuales surgieron en los conventos coloniales y del siglo XIX—, son preparados con huevo, azúcar, almendras y una pizca de nuez moscada, los cuales al ser recubiertos con pasta de clara de huevo y azúcar reciben el nombre de *biscotelas nevadas*.

Chiapas no se queda atrás en cuanto a habilidad y variedad de dulces, en esta entidad son famosos los *tocinos de cielo*, las *leche de obispo*, las *jericallas*, los *marquesotes*, los *bodoques*, los *chimbos* con huevo, harina y azúcar, los *mejidos* de huevo, leche y pan, o de una fruta regional llamada *muju*; también es famosa la cajeta de durazno, el dulce de *cucapé* —semejante al higo—, los *empanizados* de cacahuete, el *ponteduro* de maíz garapiñado, el *granizo* consistente en bolas de maíz tostado y mezclado con miel de piloncillo y semilla de amaranto.

En conclusión, podemos observar que la tradición dulcera mexicana, con su rica y amplia variedad de procesos y circunstancias, continúa hoy en día, pese a la transformación de costumbres y gustos implantados por la industria dulcera mecanizada. En esta dulce tradición perviven años de historia, arte y costumbres por los sabores, los colores, las texturas y el mensaje oculto de cariño compartido por quienes los elaboran y los degustan.

Jiapsy Arias González

Chapultepec, invierno de 2001.

BIBLIOGRAFÍA

ARIAS González, Jiapsi y CAMARENA Fernández, Marisol

2001 *El lirio: una dulce tradición*, en: Diario de campo, boletín del INAH, No. 37, octubre, México, pp. 31-32.

BARROS, Cristina y BUENROSTRO, Marcos

1999 *Por los dulces caminos de México*, en La dulcería mexicana: revista guía de México Desconocido, No. 50, México, pp. 19-64.

CARCER y Disdier. Mariano de

1995 *Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola*, UNAM, México.

34

CROSBY, Alfred W.

1991 *El intercambio transoceánico: consecuencias biológicas y culturales a partir de 1492*, UNAM, México.

GAGE, Thomas

1986 *Nuevo conocimiento de las Indias Occidentales*, CONACULTA, Serie Mirada viajera, México.

GARCIA Cubas, Antonio

1986 *El libro de mis recuerdos*, Porrúa, Serie Biblioteca Porrúa, México.

GUERRERO Ferrer, Antonio

- 2000 *La dulcería de Puebla*, Culturas Populares/CONACULTA, Colección Cocina indígena y popular, 21, México.

LAVÍN, Mónica

- 1990 “El mazapán en México”, en *Historia y leyenda del mazapán*, Javier Malagón editor, San Angel, México, p. 41-52.

NOVO, Salvador

- 1993 *Cocina mexicana: historia gastronómica de la ciudad de México*, Pórtico de la Cd. de México, México.

SAHAGUN, Bernardino

- 1999 *Historia general de las cosas de la Nueva España*, Serie Sepan Cuántos... No. 300. Porrúa, México.

SUAREZ y Farías, Cristina

- 1991 *La dulce Puebla*, Edit. Gobierno del Estado de Puebla/Secretaría de Cultura, México.
- 1999 “Antecedentes de un manjar hecho de azúcar”, en *La dulcería mexicana: revista guía de México Desconocido*, No. 50, México, p. 9-12.
- 1998 *Un paseo por las bebidas mexicanas*, manuscrito, inédito.

ZOLLA Luque, Carlos

- 1998 *Elogio del dulce; ensayo sobre la dulcería mexicana*, FCE, México.

Dulcería mexicana, arte e historia

36



- 1 - Chihuahua, Coahuila, Nuevo León, Tamaulipas, Durango y Sonora -- *Diversos dulces de leche.*
- 2 - Zacatecas, San Luis Potosí, Aguascalientes -- *Macarrones, jamoncillos, charamuscas y marquetas.*
- 3 - Jalisco -- *Dulces de leche, magdalenas, cajetas y rompopes.*
- 4 - Querétaro -- *Dulces de leche, chingaditos y ates.*
- 5 - Guanajuato -- *Cajetas, charamuscas, trompadas, fresas cristalizadas, alfeñiques y rollos de guayaba.*
- 6 - Michoacán -- *Ates de guayaba, chirimoya, morelianas y plátanos achicalados con miel.*
- 7 - Distrito Federal -- *Alegrías, pepitorias, mueganos y fresas cubiertas.*
- 8 - Estado de México -- *Figurillas de jamoncillo y dulces de leche.*
- 9 - Morelos -- *Alegrías, miel de piloncillo y jamoncillo de cacahuate.*
- 10 - Puebla -- *Carnotes, picones, alfajores, mostachones, limones de coco, borrachitos, lasitos, yemitas y frutas.*
- 11 - Hidalgo -- *Palanquetas de cacahuete y nuez.*
- 12 - Oaxaca -- *Nieves, glorias, ticutas, y dulces variados.*
- 13 - Colima -- *Cocadas de leche y huevo y alfajores.*
- 14 - Guerrero y Nayarit -- *Dulces de coco rallado, miel de piloncillo, tamarindos y ponte duro de garbanzo.*
- 15 - Veracruz -- *Conchitas de pasta de almendra, dulces de cacahuete, cajeta de mamey y pasta de almendras.*
- 16 - Tabasco -- *Alfajor de pinole, cafiroleta, coco rallado, dulces de panela, y conservas de naranja sidra y toronja.*
- 17 - Mérida -- *Melcochas, yuca con miel, cortadillos de coco y escofiates.*
- 18 - Chiapas -- *Tocinos de cielo, leche de obispo, jericalla, marquesote, bodoques, chimbos, mejidos, etc.*

1. CHOCOLALEROLERO, SON JAROCHO

Región Golfo-sur.

Intérprete:

Enrique Barona, *guitarra y voz*.

Texto:

María *tero lero le*

chocolatito con pan francés;

en mi casa no lo tomo porque no tengo con quien,

pero si *usté* me lo bate lo tomaremos y qué.

38

Tacita de chocolate tu sabes muchas historias,
recuerda cuando de gloria jurando tu te llenaste
y a melindrosas dejaste de sus achaques libradas;
de ardores, carnes cansadas, malhumores y en un rato
a damas del Virreinato dejaste acarameladas.

Fuiste bebida de dioses amargo y agrio al principio,
luego te volviste vicio curando males atroces;
tu fama corriendo a voces te hizo virtud vital
y en la fiesta colonial calentaste al más triste,
hasta afrodisiaco fuiste y causa de un funeral.

Pocillo de chocolate te tomaban todo el día
haciéndote compañía semitas bollos y ates,
barrita de cacahuete, bizcochos encanelados,
molletes azucarados y en jarras de talavera
humeante servido eras espumoso y champurrado.

Tomaban a toda hora y también en todo lugar;
en misa no podía faltar sirviéndote a deshoras
dos susurrantes señoras los sirvientes bate y bate,
el sermón era un desastre dando la misa se batió
y hasta el Obispo quedo como agua pa' chocolate

El Obispo hecho camote enseguida te excomulgo
Y el destierro le formo charamusca en rollote y el portal chocolatote
Pues el tenia visión eso fuiste causa de deceso y como el dicho declara
Quedaron las cuentas claras y el chocolate espeso

Hay María tero lero lote chocolatito con marquesote
En mi casa no la tomo porque me quemo el gañote
Pero si *usté* me lo bate lo tomaremos al trote.

2. LA COCADA, MAZURKA (SACM)

Región norte.

Letra y música: Francisco Gabilondo Soler *Cri-cri*.

Dirección artística: Daniel García Blanco.

Intérpretes:

Javier Ortíz Bautista, *narrador*;

Irene Maricela Zárate Sánchez, *voz de niño*;

Xóchitl Rosario Alva Martínez, *voz de niña*;

40

Músicos:

Elizabeth de la Cruz Palomeque, Atlas David Saldivar Briseño,

Catalina Cruz Lugo, Alejandra Didier Montiel Bazaldúa,

y Carolina Luis López, *salterio*;

Sara Guadalupe De la Torre Villagrán, *vihuela*;

Ramón Reyes Alanís, Luis Antonio Negrete Negrete, *guitarra*;

Ofelio Rodríguez Domínguez, *violín*;

Angel Alberto Rojas Arenas, *bajo eléctrico*.

Texto:

Era una niña rica que estaba en la Alameda
comiendo una cocada dulce, pintada y buena;
cuando un niño pobre vino a decir quedito:
—dame lo que te sobre niña bonita, ¡por favorcito!—

—¿No me das?—;
—¡no, no, no!—;
—anda, sí—
—¡oh, que no!—
—dame y te traigo flores;
ten corazón—

Y con los ojos puestos sobre la gran cocada
el muchachito hacía gestos con las quijadas;
más la niña elegante sin escuchar sus ruegos
se relamía chocante con rechupete de mano y dedos.

—¿No me das?—;
—¡no, no, no!—;
—anda, sí—
—¡oh, que no!—
—dame y te traigo flores;
ten corazón—

3. LA DULCERÍA MEXICANA, POESÍA, DECIMAL Y JARABE
Región Bajío.

Letra: Fernando Nava.

Intérpretes:

Los navegantes

Genaro Morales, *violín primero*;

Austreberto Morales, *violín segundo*;

Gonzalo Alvarado, *Vihuela*;

Fernando Nava, *huapanguera* y *voz*.

42

Texto:

La dulcería mexicana
tuvo una celebración
y acabó ese vacilón,
al otro día en la mañana (bis)

Esta historia sucedida
hoy se cuenta sin reproche
que una vez a media noche
los dulces cobraron vida

Y en una fiesta lucida
la conserva soberana
bailo de muy buen gana
con el ate y el barquillo
mientras veía el piloncillo.

La dulcería mexicana.....

Danzó también la paleta
con el budín y el camote
después siguió el marquezote
que abrazó a la palanqueta
en gran pista de cajeta
patino la moreliana
y una cumbia campechana
bailó el ante y la natilla
salpicada de vainilla.

La dulcería mexicana

Fue a cantar el chocolate
junto con la mermelada
el chicloso y la cocada,
la miel y el calabazate
después dijo el cacahuete
a la charamusca ufana
la fruta de horno temprana,
le pondrá jarabe a un disco
animando al malvavisco.

La dulcería mexicana.....

Asistió la colación
a esa fiesta que hizo historia
lo mismo la pepitoria
las gomitas y el bombón,
y al final el acitrón
con la biznaga su hermana
brincó con fuerza tirana
que acabó con las torrijas
con chongos en las orejas.

La dulcería mexicana

El dulce ya está empacado
para irse a cada ciudad
Y en honor a la verdad
la fiesta no ha terminado.

A ese baile bullanguero
los dulces pusieron fin
acordando que el festín
lo harían por México entero,
la alegría se alzo primero
en un cofre confitado

y en un tren garapiñado
se la llevó el mazapán
en rollitos de arrayán
el dulce ya está empacado.

Después la capirotada,
el dátíl y el canelón
se metieron a un cajón
que es de azúcar granulada
la fresa cristalizada
jurando siempre lealtad
se empaco con brevedad
y los dirigió el atole
por veredas de pinole
para irse a cada ciudad.

Por esta fiesta anterior
México tiene otro brillo
su alma se hizo un jamoncillo
y su cuerpo es de alfajor
el almíbar es vapor
dijo un alfeñique abad
a un chicle de corta edad
que era amigo del confite

—yo estuve en aquel convite,
y en honor a la verdad.

Y envinen el mismo cielo,
las nubes ya son de oblea
la luna es una jalea
y el sol es un caramelo,
cada estrella es un buñuelo
y si todo está cambiado,
como el suelo esta endulzado
en un muégano vivimos
y en merengue nos hundimos,
la fiesta no ha terminado.

En un templo de algodón
se casó la gelatina
la pulpa fue la madrina
y el padrino fue el turrón

En este dulce lugar,
quiso colarse un salero
y dos flanes con sombrero
no lo dejaron entrar.

4. BESITO DE COCO, GUARACHA

Región Golfo-sur.

Autor: Ismael Rivera.

Texto:

Yo tengo un coco, coquito
para los pollitos;
bien sabrosito mi china,
amelcochadito, ¡rico!

Con una vez que lo prueben,
eso bastará;
es tan sabroso mi prieta
que tu volverás a probar mi coco

Besito p´a ti mi china,
besito p´a ti;
besito de coco negra
canela y anís, sabor a ti.

Tu figura me provoca
y me vuelve loco,
y los besos de tu boca
saben a dulce de coco.

5. BOMBÓN I (SACM)

Región centro.

Letra y música: Francisco Gabilondo Soler (*Cri-cri*)

Dirección artística: Daniel García Blanco.

Intérpretes:

Anabell Jiménez Martínez, *voz solista*.

Músicos:

Elizabeth de la Cruz Palomeque, Atlas David Saldivar Briseño,

46

Catalina Cruz Lugo, Alejandra Didier Montiel Bazaldúa,
y Carolina Luis López, *salterio*;

Sara Guadalupe De la Torre Villagrán, *vihuela*;

Ramón Reyes Alanís y Luis Antonio Negrete Negrete, *guitarra*;

Ofelio Rodríguez Domínguez, *violín*;

Angel Alberto Rojas Arenas, *bajo eléctrico*.

Texto:

Hubo un rey en un castillo
con murallas de membrillo,
con sus patios de almendrita
y sus torres de turrón.

Era el rey de chocolate
con nariz de cacahuete,
y a pesar de ser tan dulce
tenía amargo el corazón.

La princesa Caramelo
no quería vivir con él,
pues al rey, en vez de pelo,
le brotaba pura miel ¡ay!

Aquel rey al ver su suerte
comenzó a llorar tan fuerte,
que, al llorar, tiro el castillo
y un merengue lo aplastó.

En los bosques del castillo
han sembrado un gran barquillo,
y lo riegan temprano
con refrescos de limón.

En el lago la cascada
es de azúcar granulada,
y el arroyo, en vez de piedras,
va arrastrando colación.

La princesa Caramelo
a su paje Pirulí,
lo mandó con el monarca
a decir, por fin, que sí.

El marqués de Piloncillo
mayordomo del castillo,
lo ha limpiado con la lengua
para que se case el rey.

6. EL PASTELERO, PREGÓN (PRIMERA VERSIÓN A CAPELLA)

Región centro.

Letra: Antonio García Cubas, *recopilador*.

Arreglo: Daniel García Blanco.

Intérpretes:

Coro de la Escuela de la Música Mexicana:

Marco Antonio Ríos Magallanes, *voz solista*;

Santa Contreras Mauricio, Xóchitl Rosario Alva Martínez,

Irene Maricela Zárate Sánchez, Anabell Jiménez Martínez,

Javier Ortiz Bautista, Rubén Rojo Pérez y José Luis Cerón Mireles.

48

Texto:

Mi vecina de ahí enfrente se llamaba doña Clara

Y si no se hubiera muerto todavía se llamara.

Estríbillo:

¡A cenar, pastelitos y empanadas, pasen, niñas, a cenar!

Las mujeres al querer son como el indio al comprar;

Aunque las despachen bien no dejan de regatear.

Estrillo:

¡A cenar, pastelitos y empanadas, pasen, niñas, a cenar!

Un perdido muy perdido, que de perdido se pierde,
Si se pierde ¿qué se pierde? Si se pierde lo perdido.

Estrillo:

¡A cenar, pastelitos y empanadas, pasen, niñas, a cenar!

Si quisierais prosperar, catrincitos de mi vida...,
Sacudir a los de abajo y adular a los de arriba.

Estrillo:

¡A cenar, pastelitos y empanadas, pasen, niñas, a cenar!

7. LA CHILINDRINA, CORRIDO (PHAM)

Región centro.

Letra y música: Salvador Flores Rivera (*Chava Flores*).

Dirección artística: Daniel García Blanco.

Intérpretes:

Coro de la Casa de la Música Mexicana:

Rubén Rojo Pérez, *voz solista.*

Santa Contreras Mauricio, Xóchitl Rosario Alva Martínez,

Irene Maricela Zárate Sánchez, Anabell Jiménez Martínez,

Marco Antonio Ríos Magallanes, Javier Ortiz Bautista

y José Luis Cerón Mireles.

Músicos:

Elizabeth de la Cruz Palomeque, Atlas David Saldivar Briseño,

Catalina Cruz Lugo, Alejandra Didier Montiel Bazaldúa,

y Carolina Luis López, *salterio;*

Sara Guadalupe de la Torre Villagrán, *vihuela;*

Ramón Reyes Alanís y Luis Antonio Negrete Negrete, *guitarra;*

Angel Alberto Rojas Arenas, *bajo eléctrico;*

Jorge Luis Aquino Gómez, Miriam Mendicuti Ortiz,

David Castañeda Saldaña y Miguel Ruvalcaba Ruvalcaba, *marimba;*

Mario Mijangos Valenzuela, *batería.*

Texto:

Concha divina, preciosa *chilindrina*
de trenza pueblerina, me gustas *alarmar*;
ven dame un *bisquet* de *siento en boca y lima*,
chamuco sin harina, *pambazo* de agua y sal.

La otra semana te vi muy *campechana*
pero hoy en la mañana *panqué* me ibas a dar;
deja esos *cuernos* para otros *polvorones*
que sólo son *picones* de *novia* en un *volcán*.

Si me haces *pan de muerto*
te doy tu *pan de caja*,
te llevo de *corbata*,
de *oreja* hasta el *panteón*;
allí están los *gusanos*
pa' tus preciosos *huesos*
nomás no te hagas *rosca*
que te irá del *cocol*.

A mi *chorreada* la quiero ver *polveada*,
todita *apastelada*, aquí en mi corazón;
Concha querida, te ves *entelerida*,
pareces *monja* “*juida*”, tu que eres un *cañón*.

Te di tu *anillo*, tu casa de *ladrillo*,
y ahora, puro *bolillo*, me sales con que no;
quieres de un brinco tu pan de a dos por cinco,
ganancia en veinticinco y tus timbres de pilón.

8. EL PASTELERO (SEGUNDA VERSIÓN CANTADA)

Región centro.

Antonio García Cubas, *recopilador*.

Intérpretes:

52 Norberto Rodríguez Carrasco, *voz*:

Alfredo Herrera López, *guitarra*.

Texto:

Señorita, señorita

la de la mascada negra;

dígale a su mamacita que si quiere ser mi suegra.

Si quisieréis prosperar catrincitos de mi vida,

sacudid a los de abajo y adulad a los de arriba.

A cenar, a cenar, a cenar

pastelitos y empanadas pasen niñas a cenar.

Mi vecina de allá enfrente se llamaba doña Clara,
y si no se hubiera muerto todavía así se llamará;
las mujeres al querer son como el indio al comprar
aunque las despachen bien no cesan de regatear

A cenar, a cenar, a cenar,
pastelitos y empanadas pasen niñas a cenar.

Un perdido muy perdido que de perdido se pierde,
si se pierde que se pierde si se pierde lo perdido.
Qué te han hecho mis calzones que tan mal hablas de
ellos,
acuérdate picarona que te *tápatas* con ellos.

53

A cenar, a cenar, a cenar,
pastelitos y empanadas pasen niñas a cenar.

—— sola estoy por tener un novio tuerto,
puesto que más me valí que fuera de todo ciego.
A una niña allí en los toros le dio un fuerte vahído,
porque al ver salir el toro pensó que era su marido.

A cenar, a cenar, a cenar,
pastelitos y empanadas pasen niñas a cenar.

Con medio regalan cinco dos comiendo dos mirando,
dos comiendo dos mirando y una vieja regañando.
Ya se me acabo el ocote que desgraciada fortuna,
para que queremos luz habiendo una hermosa luna

A cenar a cenar a cenar,
pastelitos y empanadas pasen niñas a cenar.

9. EL GRITO DEL MUEGANERO, PREGÓN
Región centro.

54

Versión recopilada por Gerardo Carrillo

Intérprete:

don Guadalupe Zamora.

Texto:

A tomar los muéganos de harina y huevo
y a centavo los muéganos
a seis por medio, doce por un real,
niños y niñas vengan a comprar,
que aqui va el mueganero
que los hace saborear,
con sus muéganos de harina y huevo
que marca el águila real.

10. EL PREGONERO CAMPECHANO, GUARACHA

Región sureste.

Letra y música: Zoila Quijano Mc. Gregor.

Arreglo: Daniel García Blanco.

Intérpretes:

Coro de la Escuela de la Música Mexicana:

José Luis Cerón Mireles, *voz solista.*

Santa Contreras Mauricio, Xóchitl Rosario Alva Martínez,

Irene Maricela Zárate Sánchez, Anabell Jiménez Martínez,

Marco Antonio Ríos Magallanes, Javier Ortíz Bautista

y Rubén Rojo Pérez.

Músicos:

Elizabeth de la Cruz Palomeque, Atlas David Saldívar Briseño,

Catalina Cruz Lugo, Alejandra Didier Montiel Bazaldúa,

y Carolina Luis López, *salterio;*

Jorge Luis Aquino Gómez, Miriam Mendicuti Ortíz,

David Castañeda Saldaña, y Miguel Ruvalcaba Ruvalcaba, *marimba;*

Sara Guadalupe De la Torre Villagrán, *vihuela;*

Ramón Reyes Alanís y Luis Antonio Negrete Negrete, *guitarra;*

Angel Alberto Rojas Arenas, *bajo eléctrico;*

Mario Mijangos Valenzuela, *batería*;
Luis Alberto Vázquez Cano, *tumbas y claves*;
Salvador Ortega Sánchez, *maracas*;
Mario Flores Bustamante, *güiro*.

Texto:

¡Este es Campeche, señores, la tierra del pregonero!
se levanta con el sol y se oye con los luceros!
¡Este es Campeche, señores, la tierra del pregonero!
se levanta con el sol y se oye con los luceros!

56

Lo despierta muy temprano con sus alegres palmadas
El gordito panadero de *Imperial* panadería
El gordito panadero de *Imperial* panadería.
¡pan marchanta!, ¡pan caliente!
Saramullo pan batido, y hojaldras a tres por veinte...
Tan dulces como los ojos de la que es patrona mía
Así pregonan las guayas del barrio 'e Santa Lucía.
¡guayas dulces, guayas frescas,
acabadas de bajar, quién me las quiere comprar!
Tan negro como su suerte, cansado de tanto andar
Así grita el carbonero, que ya está pa' reventar:
¡carbón, marchanta! ¡carbón!

Allá viene el buen viejito, con su vitrina en la mano
Regalándole a los niños un turrón de buen tamaño:
Regalándole a los niños un turrón de buen tamaño:
¡ya me voy! Y no volveré a pasar
si no lo quiere comprar se lo voy a regalar...
así al caer la tarde, en la feria del color,
escuchan los campechanos este regional pregón:
¡Brien!... ¡Brien!... ¡Pámpano fresco!
¡Brien!... ¡Brien!... ¡Pámpano fresco!

¡Este es Campeche, señores, la tierra del pregonero!
se levanta con el sol y se oye con los luceros!
¡Este es Campeche, señores, la tierra del pregonero!
se levanta con el sol y se oye con los luceros!

Pregonar:

*¡Paaan... panadero! ¡Paaan... caliente! ¡Paaan...marchanta! ¡Hojaldras a tres
por veinte!*

¡'pran elotes!... ¡'pran elotes! ¡Eloootes cocidos!

¡Tortillas!... ¡Tortillas calientes! ¡No compra sus tortillas marchanta?

¡Guaaayas dulces!... ¡Guaaayas frescas! ¡Guayas de Santa Lucía!

¡Carbón!... ¡Carbón!... ¡Marchanta, carbón! ¡No compran carbón?

¡No vayan a llorar!... ¡No vaaayan a llorar! ¡Compre su ponteduro!...
¡El ponteduro se va, y no volverá a pasar!...
¡Y si no me lo quiere comprar... se lo voy a regalar!
¡'pran pibinales!... ¡'pran pibinaaaales!... ¡'pran pibinales!
¡Brien!... ¡Brien!... ¡Pámpano fresco!, ¡Brien!... ¡Brien!... ¡Pámpano fresco!

¡Este es Campeche, señores, la tierra del pregonero!
se levanta con el sol y se oye con los luceros!
¡Este es Campeche, señores, la tierra del pregonero!
se levanta con el sol y se oye con los luceros!

11. MI MÉXICO DE AYER, CANCIÓN CLAVE (PHAM)

Región centro.

Letra y música: Salvador Flores Rivera (*Chava Flores*).

Dirección artística: Daniel García Blanco.

Intérpretes:

Coro de la Casa de la Música Mexicana:

José Luis Cerón Mireles, *voz solista.*

Santa Contreras Mauricio, Xóchitl Rosario Alva Martínez,

Irene Maricela Zárate Sánchez, Anabell Jiménez Martínez,

Marco Antonio Ríos Magallanes, Javier Ortíz Bautista

y Rubén Rojo Pérez.

Músicos:

Elizabeth de la Cruz Palomeque, Atlas David Saldivar Briseño,

Catalina Cruz Lugo, Alejandra Didier Montiel Bazaldúa,

y Carolina Luis López, *salterio;*

Sara Guadalupe de la Torre Villagrán, *vihuela;*

Ramón Reyes Alanís, y Luis Antonio Negrete Negrete, *guitarra;*

Angel Alberto Rojas Arenas, *bajo eléctrico;*

Jorge Luis Aquino Gómez, Miriam Mendicuti Ortiz,

David Castañeda Saldaña, y Miguel Ruvalcaba Ruvalcaba, *marimba;*

Luis Alberto Vázquez Cano, *tumbas y claves.*

Texto:

Una indita muy chula tenía su anafre en una banqueteta,
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 y arroz con leche en sus cazuelitas,
rica capirotada, tejecotes con miel
y en la noche un atole tan champurrado que ya no hay de él.

60 Estas cosas hermosas, porque yo así 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.
pero cuando era niño... tenía mi México... que ya no... sé... qué.

Empedradas, sus calles eran tranquilas, bellas y quietas;
Los pregones rasgaban el aire limpio: vendían cubetas,
tierra pa' las macetas, la melcocha, la miel,
chichicuilotes vivos, mezcal en penca y el aguamiel.

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 en su verso aquel:

Azucarillos de a medio y de a real
Para los niños que quieran comprar.

Estas cosas hermosas, porque yo así 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.
pero cuando era niño... tenía mi México... un... no.... sé... qué.

Dulcería Mexicana (Ejemplos Musicales)



31 DULCERÍA MEXICANA, ARTE E HISTORIA

1.	El chocolatero	03:57
2.	La cocada	02:44
3.	La dulcería mexicana	10:26
4.	Bombón I	03:17
5.	Besito de coco	02:41
6.	El pastelero (<i>a capella</i>)	03:16
7.	La chilindrina	02:22
8.	El pastelero (<i>cantada</i>)	03:24
9.	El grito del mueganero	00:24
10.	El pregonero campechano	05:16
11.	Mi México de ayer	04:45

AGRADECIMIENTO

64

La Fonoteca del INAH reconoce ampliamente la colaboración de los músicos y cantantes de la Casa de la Música Mexicana A.C; asimismo la excelente coordinación del maestro Daniel García Blanco, director de esa institución y del profesor José Luis Cerón Mireles, subdirector académico, pues gracias a todos ellos fue posible incluir en la reedición de este fonograma una muestra de bellas piezas que forman parte de nuestra música popular y que conllevan la tradición de nuestra dulcería mexicana. Tales piezas son las siguientes: 2, 4, 6, 7, 10 y 11.

NOTA ACLARATORIA

Es muy importante mencionar que la primera edición de *Dulcería mexicana, arte e historia* fue un notable esfuerzo de un animoso grupo de estudiantes, músicos e investigadores que se dieron a la tarea de indagar, recopilar, arreglar e interpretar las piezas que integraron el primer repertorio. De éste se incluyen los temas 1, 3, 5, 8 y 9. Este trabajo inicial se realizó para ilustrar una exposición sobre el tema presentada en el Museo Nacional de Antropología, el cual contó con recursos bastante limitados, por lo que, para esta segunda edición se consideró indispensable revisar e incrementar dichos materiales, a fin de exponer una muestra más significativa de esta tradición en el país, aunque sujeta a los tiempos permitidos por el propio disco.

Las personas que participaron en la primera edición son las siguientes:

Ma. Cristina Suárez y Farías †, *productora ejecutiva*

Enrique Barona y Martha Domínguez, *voces*

Angel Alvarez y Gerardo Carrillo, *guitarras*

Enrique Barona, *requinto jarocho, jaranas y cuarto puertorriqueño*

Angel Alvarez y Gerardo Carrillo, *arreglos*

66

Los navegantes:

Genaro Morales, *violín primero*

Austreberto Morales, *violín segundo*

Gonzalo Alvarado, *vihuela*

y Fernando Nava, *huapanguera y voz*

Benito Alcocer, *grabación y edición*

Gerardo Carrillo, *coordinación artística*

Equipo de producción de la Fonoteca

Felipe Flores Dorantes,

Alejandro Alcocer,

Benito Alcocer,

José Ramón Alducín,

María Elena Estrada,

Margarita Garrido,

Alfredo Herrera,

Yoga Isis Castillo,

Roberto Pantoja

y Norberto Rodríguez

Recopilación de pregones

Irene Vázquez Valle †

31 Testimonio Musical de México
© INAH, México, 2002, 2ª edición. (P) 1993.

Consejo Nacional para la Cultura y las Artes
Instituto Nacional de Antropología e Historia
Coordinación Nacional de Difusión
Dirección de Divulgación
Subdirección de Fonoteca

Producción:

Instituto Nacional de Antropología e Historia
y Ediciones Pentagrama S.A. de C.V.

Grabación de las piezas 2, 4, 6, 7, 10 y 11:
Martín Audelo Chicharo.

Investigación y notas: Jiapsy Arias González.

Cuidado de la edición:

Victor Acevedo Martínez, Martín Audelo Chicharo, Guadalupe Loyola Zárate,
H. Alejandro Castellanos Garrido, Benjamín Muratalla e Irene Vázquez Valle †.

Gabriela González Sánchez y Mónica Zamora Garduño (servicio social).

Matriz: Producciones Cuicacalli

Normalización de audio en matriz: Arpegio.

Investigación cartográfica: H. Alejandro Castellanos Garrido.

Ilustración de mapa: Alfredo Huertero Casarrubias.

Diseño: Guillermo Santana Ramírez.

Coordinación general: Benjamín Muratalla.