

# Una súbita mirada por la historia de la dulcería en México

Jiapsy Arias González\*

UNIVERSIDAD NACIONAL DE MÉXICO

## Resumen:

Dentro de la historia de la alimentación en México, sin duda alguna, uno de los productos más famosos y con mucho valor histórico son los dulces mexicanos. Y en el presente escrito se hace un pequeño relato de cómo se fueron confeccionando con el paso del tiempo, pasando desde sus inicios en la época prehispánica, sus cambios vertiginosos en el siglo XVI, XVII y XVIII, su regionalización en el siglo XIX, y su establecimiento e identidad total dentro de algunos estados y ciudades del México actual.

## Palabras clave:

Alimentación, México, dulces, historia, tradición.

## A sudden look through the history of candy in Mexico

## Summary:

Within the history of food in Mexico, undoubtedly one of the most famous products with great historical value are the sweets mexicans. And in this letter is a small story of how they were prepared with the passage of time, from its beginnings in the pre-hispanic era, its dizzying changes in the sixteenth century, XVII and XVIII, its regionalization in the nineteenth century, and total identity and its place within some states and cities of Mexico today.

## Keywords:

Food, Mexico, sweets, history, tradition.

Nuestra República Mexicana se caracteriza por uno de los temas favoritos de la mayoría de las personas que lo visitan, y no se diga de los habitantes que residen en tan bello territorio. Y más por el tema, obviamente prefieren degustarlo en vivo y a todo color. Me estoy refiriendo a la gastronomía mexicana y muy en particular de sus dulces.

Los podemos encontrar de diversos tamaños, colores, sabores, olores, tactos, y de muy variados ingredientes y técnicas en su confección, sean de difícil o fácil elaboración. Sus nombres son de lo más diversificado desde lo chusco, como: «las trompadas», «el ponte duro», «los chingaditos», «los borrachitos», «el mostachón», «los conflonfos», hasta lo más serio y sofisticado, como: «los besos de ángel», «los suspiros de monja», «los antes», «las duquesas», etc., y todo ello se deriva de su devenir histórico.

Antes de entrar de lleno en la época que nos concierne, es importante dar un pequeño antecedente del

dulce mexicano, y qué más, que en la época prehispánica. Ya que ellos fueron nuestros «primeros» ancestros de ésta suculencia gastronómica.

El cronista fray Bernardino de Sahagún narra en su obra *Historia general de las Cosas de la Nueva España*<sup>1</sup>, una serie de dulces que se degustaban en aquellos tiempos. En los mercados o *tianquiztli*, se vendían: mazorca tostada, tortillas de masa, granos y harina de maíz tostado, pepitas de calabaza hervidas y los cascotes de calabaza cocida (probable antecedente de la calabaza en tacha), todos ellos envueltos con miel. También hace mención sobre el grano de maíz llamado entre los mexicanos y algunas poblaciones circundantes *momochitl* o *momochtli*, que a la hora de tostarse revienta, creando una flor blanca, las cuales se atribuían a los dioses del agua por su apariencia al granizo y que, además las ensartaban, creando collares que usaban en el cuello, en las festividades de Xipetotec<sup>2</sup>. De este mismo grano se hacían los que ahora llaman «ponteduros», hechos

Recibido: 16-IX-2008. Aceptado: 11-XII-2008.

\*Programa de Posgrado del Instituto de Investigaciones Antropológicas.

<sup>1</sup> SAHAGÚN, B. de, *Historia General de las Cosas de la Nueva España*, México, 1999.

<sup>2</sup> *Ibidem*, pp. 44, 103, 570, 605.

de dicho maíz cubierto de miel, o piloncillo que actualmente los podemos encontrar en algunas regiones de Sonora, Querétaro y el Distrito Federal.

De igual forma, para ser ofrendado o dársela a los cautivos antes de ser sacrificados, se encontraba el amaranto o *huauhtli*, mejor conocido en nuestros tiempos como alegría, se hacían de ella figuras alusivas a los dioses o creaban los huesos humanos de una masa elaborada por estas semillas envueltas con miel de abeja o de magüey, a la que llamaban *tzoalli*, asimismo, con esta masa revuelta con pinole (*pinolli*) se endulzaba el atole, los tamales y el cacao para beber.

Otros cronistas del siglo XVI, dan testimonio que en la época prehispánica, dentro de la zona de lo que ahora es Veracruz, los sacerdotes comían la semilla del algodón, a veces cruda, tostada o cubierta con miel de magüey, sólo que esa semilla en cantidades considerables producía infertilidad.

Las mieles que utilizaban para endulzar los alimentos, y que obtenían en los mercados o por trueque eran: la de los magüeyes o el aguamiel (*necuatl*), la de las cañas de maíz (*ouanecutli*), la de las abejas (*quauh necutli* y *xicotli*), las hormigas (*necuazcatl*) y la de las tunas (*nochili* o *nocheuatl*).

Según la referencia de Carlos Zolla<sup>3</sup> las principales abejas existentes en territorios mesoamericanos de las cuales se obtenía la miel eran: la *Apis florea*, *Apis dorsata* y *Apis 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, en la parte trasera de su cuerpo portaban una especie de vejiga redonda llena de una pequeña porción de miel.

Salvador Novo<sup>4</sup> alude que, el aguamiel del magüey, nombrado en náhuatl *necuatl* era muy valorada en Tenochtitlán, los mexicas recibían en tributo cada 80 días, 2512 cántaros de este producto dulcificante por las poblaciones que cultivaban grandes cantidades de magüey.

Uno de los productos utilizados en la época prehispánica a manera de dulce por sus sabores o porque les agregaban miel, eran las frutas, como: la calabaza, la chía, la papaya, gran variedad de zapotes, mameyes, piñas, guayabas<sup>5</sup>, tejocotes, chayote, chilacayote, camote, capulín,

tunas de diversas clases, algunas frutillas silvestres, cacahuates, vainas de mezquite, jicamas, jilotes, la semilla del cacao, etc. Así, la fruta, algunas semillas y las mieles, fueron usados por los pobladores mesoamericanos, anterior a la llegada de los españoles.

Volviendo a Sahagún<sup>6</sup>, cita un suceso relevante, que bien podría ser el antecedente del chicle (sin olvidarnos claro del árbol del chicozapote, *manilkara zapota*, del cual se puede extraer un látex blanco de su corteza y que no sólo se emplea para goma de mascar, también como adhesivo, pintura y barnices resistentes al agua), él enumera que, existía una sustancia a la que nombraban *tzictli*, ésta se hace con el chapote que sale del mar y para que se pueda mascar se revuelve con *axin*<sup>7</sup>, lo solían mascar 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, 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 mascaban, sobre todo para limpiar los dientes, pero también lo hacían en secreto ya que, asimismo podían ser mal vistos.

Indudablemente no podemos dejar de mencionar el cacao, que al igual que el maíz era una planta sagrada y por lo tanto ritual para los habitantes de estas tierras, con una importancia económica extensa y un profundo significado simbólico.

Refiere Cristina Suárez<sup>8</sup> que, cuenta la leyenda, que Quetzalcoatl, dios del aire y de los vientos, dio como obsequio a los toltecas un árbol de cacao (*cacau cuahuatl*), que había robado a otros dioses y que de sus semillas se elaboraba una bebida que solo 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 perfumarlo. Los gobernantes de diversas culturas como la de los tlaxcaltecas, los mexicas, los mayas, entre otros, lo consumían en gran cantidad, a éstos últimos se le atribuye su nombre que, deriva de «*kakaw*» que significa jugo amargo, posteriormente a esta palabra los nahuas le agregaron el sufijo «*atl*», 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 *chokal*» en maya, que significa caliente y «*haá*», que es líquido o bebida; la otra versión, y por cierto, la que hasta ahora ha sido la más fehaciente, viene del náhuatl «*xocolatl*», compuesto de «*xococ*», agrio o ácido y de «*atl*», agua. Pero también nos

<sup>3</sup> ZOLLA, C., *Elogio del dulce. ensayo sobre la dulcería mexicana*, México, 1988, pp. 60, 61, 254.

<sup>4</sup> NOVO, S., *Cocina mexicana: historia gastronómica de la ciudad de México*, México, 1993, pp. 25-26.

<sup>5</sup> El caso del origen de la guayaba ha tenido mucha polémica, varios autores citan que fue traída por los españoles, misma que la adquirieron en el Caribe; sin embargo actualmente se sabe por algunos biólogos, botánicos, antropólogos e historiadores, incluso del mismo Sahagún, que ya había guayabas, desde antes de la llegada de los españoles, citando lo siguiente: «...los árboles en que se hacen las guayabas se llaman *xalxócotl*, son estos árboles pequeños, y tienen las hojas y las ramas ralas, la fruta se llama *xalxócotl*; son por de fuera amarillas o verdinegras; de dentro unas blancas y otras coloradas, y otras encarnadas; tienen muchos granitos por de dentro, son muy buenas de comer...»

<sup>6</sup> *Op. cit.*, pp. 574, 664.

<sup>7</sup> El *axin* era un ungüento amarillo, blando y caliente que, se hace de los huevecillos de unos insectos parecidos a las moscas que nacen en un árbol llamado *axquauitl* 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.

<sup>8</sup> SUÁREZ Y FARIAS, C., *La dulce Pu\*la*, México, 1998, pp. 14-15.

encontramos con otra versión muy curiosa referida por el fraile inglés Thomas Gage<sup>9</sup>, en ella nos dice así:

«...la palabra «chocolate», es india, compuesta de *ate* o de *atl*, que en lengua mexicana quiere decir «agua», y del ruido que hace el agua en la vasija donde se echa el chocolate que al hervir parece que repite *choco*, *choco*, *choco*, cuando se bate con el molinillo, hasta que sube la espuma a borbotones...».

De esta semilla se hizo el codiciado chocolate, sólo que en éstas 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 hoja de maíz. Era menos común preparar esta bebida caliente o tibia, ya que solo la tomaban los gobernantes principales, y su preparación era a base de cacao cocido y solo se utilizaba la manteca de cacao. Refería Bernal Díaz del Castillo<sup>10</sup> que, Moctezuma lo bebía de sorbo a 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, bailarines, etc.; además de ser él quien le ofrece a Cortés 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, y volviéndose una costumbre al extenderse en todo el viejo continente.

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 este siglo, ya que aquí se comienza a dar el mestizaje culinario entre los continentes citados; 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 entrometido es la caña de azúcar (*Saccharum officinarum*), ingrediente básico para la mayoría de los dulces. Adriana Guerrero<sup>11</sup> alude que, fue en la India, donde se dio por primera vez el proceso de la elaboración en 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 por medio de sus territorios conquistados el cultivo de esta

gramínea y de algunos dulces, al invadir Egipto, Marruecos, el norte de África, Chipre, Malta, Sicilia, Rodas y Creta. En el año 900 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, mejorana, romero, la mostaza, el azafrán, el ajonjolí y la pimienta negra; además transmiten la palabra *sukkar* por Europa a través de España, sufriendo variaciones lingüísticas culturales en otras regiones de Europa, como por ejemplo: en italiano, la llaman *zuchero*, en inglés *sugar*, *sucre* en francés, *azúcar* en portugués y español, *zucker* en alemán y *sájar* en ruso.

Comenta Manuel Martínez<sup>12</sup> que, el azúcar no tenía semejanza con el que se consume en la actualidad, ya que estaba mal refinado, tenía color pardusco y a veces estaba impregnado de olores desagradables como el del sudor de los camellos que la transportaban. En los siglos X y XI ya se conocían en las regiones arábicas varios tipos de azúcar como: el azúcar áspero, sin refinar, que recibía el nombre de *kakkar surj*, y cuando era cocido por segunda vez y quedaba limpio, se llamaba *sulaymani*, y cuando ésta se cocía por tercera vez se llamaba *faniid*. El *khayendi*, fue antecesor del azúcar cande y el *taberzab* fue el precursor del azúcar cristalizado.

La sacarosa es una sustancia orgánica de la familia de los carbohidratos, formada a partir de carbono, hidrógeno y oxígeno; la sacarosa procesada (del producto del carbohidrato refinado que se consume y se le llama azúcar), son el azúcar de caña y el de remolacha, sólo que esta última no tuvo importancia económica como fuente de sacarosa hasta mediados del siglo XIX, pero el azúcar de caña ha sido la principal fuente durante más de un milenio.

La caña es un cultivo tropical y subtropical con un periodo de crecimiento que puede ser de más de doce meses; requiere grandes cantidades de agua y trabajo. Su extracción se realiza de muchas maneras: se puede cortar la caña en pedazos, y molerla, exprimirla, machacarla o remojarla en agua. Al calentar el líquido que contiene la sacarosa se produce evaporación y por lo tanto la concentración de la misma. A medida que el líquido se va sobresaturando, comienzan a aparecer cristales, ya que la cristalización requiere la concentración de una solución sobresaturada en la que la sacarosa se encuentra contenida en forma líquida. A medida que se enfría y se cristaliza, los residuos producen una melaza final o cachaza, que ya no puede cristalizarse.

Así, por una serie de pasos de líquido a sólido, acompañados por calentamiento a altas temperaturas y enfriamiento, se obtiene el tipo de azúcar que se desea,

<sup>9</sup> GAGE, T., *Nuevo reconocimiento de las Indias Occidentales*, México, 1994, p. 260.

<sup>10</sup> DÍAZ DEL CASTILLO, B., *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, México, (Serie: Sepan cuántos), 2005, p. 120.

<sup>11</sup> GUERRERO FERRER, A., *La dulcería en Puebla*, Culturas Populares/ Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, (colec. Cocina indígena y popular, 21), México, 2000, pp. 77-79.

<sup>12</sup> MARTÍNEZ LLOPIS, M., *La dulcería española: recetas históricas y populares*, Madrid, 1999, p. 21.

desde el jarabe líquido hasta un sólido duro y cristalino de color café oscuro al hueso; en el siglo XVI en España los maestros confiteros clarificaban el azúcar con huevo, de modo que obtuvieran un color más blanco y fuera más apreciada por sus consumidores exigentes; sus funciones variaban, ya sea como un medicamento, una especia o condimento, un material decorativo, un edulcorante o un conservador, como bien lo menciona Manuel Martínez<sup>13</sup>.

A lo largo de su historia, el azúcar se le ha asociado con la esclavitud en las colonias; con la carne para realzar el sabor o para ocultarlo; con la fruta, en las conservas, con el chocolate, pero sobre todo como sustituto y rival de la miel. La expansión de su cultivo al Nuevo Mundo se debió a Cristóbal Colón en 1493 en su arribo a las Antillas. Cita, Cristina Suárez<sup>14</sup> que, la introducción de ésta 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.

Adriana Guerrero<sup>15</sup> enuncia que, en un reducido número, aparecen los cañaverales indígenas señalándose, por ser de pequeñas extensiones, en ellos se cultivaban frutas tropicales y caña de azúcar, ya sea para vender a los indígenas o a los trapiches españoles, en sus molinos, se elaboraban panochas, melados y piloncillos, siendo éstos los más consumidos por el pueblo en general, ya que por su color, algunas familias elitistas sacaban a flote sus prejuicios al no comer la «azúcar prieta», pero generalmente la fabricación de la *panocha*, estaba destinada a un esclavo negro de edad avanzada al que llamaban «oficial de hacer panocha».

Existía el comercio del azúcar o dulce de menor calidad al que nombraban «mascabado o chancaca», en diversas zonas mineras como la de Zacatecas, en la segunda mitad del siglo XVI y todo el XVII, también se producía en Michoacán en las zonas de Jacona, Pinzándaro y Pátzcuaro, y la transportaban los arrieros que la vendían en la plaza o la distribuían en tiendas al menudeo<sup>16</sup>. El piloncillo y el mascabado, son dos presentaciones que adquiere el jugo de caña en los primeros procesos para convertirse en azúcar también llamada «azúcar bruto de caña». A pesar de esto la Nueva España, fue un modesto fabricante de azúcar, no

obstante en la primera mitad del siglo XVIII se incrementa su manufactura.

Carlos Zolla<sup>17</sup> alude, que desde su introducción, el azúcar era un artículo de lujo, siendo muy elevados sus precios y distinguiendo a las sociedades con más recursos económicos; aparece clasificado en dos tipos principales: «la chiancaca, azúcar negro desta tierra o maçapan» y en «Castillan chiancaca. Açucar de castilla» que, posteriormente será la «chancaca», término que prevalece en el área andina, y que en México se le llama panela, panocha o piloncillo, posteriormente se encontrará el azúcar blanca, más no la refinada, ya que ese es un proceso del siglo XIX.

Junto al azúcar llegaron productos extranjeros de otros continentes y de la América, que son bases para la confección de este arte mexicano, entre ellos se encuentran: mangos, fresas, cocos, tamarindos, plátanos, higos, peras, manzanas, membrillos, sandías, duraznos, ciruelas, toda clase de cítricos, granadas, uvas, melones, fresas, dátiles, aceitunas, nueces, almendras, avellanas, piñones, castañas, trigo, arroz, leche, huevos, queso, crema, etc. También llegaron nuevas técnicas culinarias, para transformar estas mercancías, como: la fritura, las conservas, al igual que la confitura<sup>18</sup>, el dorado, el escarchado, el plateado, el vaciado, el cristalizado, entre otros.

Según comentan varios autores, entre ellos Mariano de Cárcer<sup>19</sup> (1995:56-57) que, muchas de las recetas son de origen árabe, judío y morisco, entre ellas están: los suspiros de monjas, los muérganos o nueganos, las torrijas o torrejitas, las arropías, mejor conocidas como las charamuscas, correosas o trompadas que se hacen con piloncillo, el alfeñique que son figuras al vaciado de azúcar y clara de huevo, el alfajor, el turrón, el mazapán, fruta escarchada o cubierta y el buñuelo. Otras recetas llegaron directamente de los españoles, especialmente de Málaga, Córdoba y Sevilla, como: los churros, las natillas, las glorias, el arroz con leche, leche frita, leche cuajada o conflonfio, caramelos, polvorones, varias clases de panecillos o biscochos dulces, como las bizcotelas, llamadas de igual forma soletas.

Al principio los españoles mandaban traer los dulces del viejo continente, como: la colación, las pastas, dulces cristalizados y cubiertos, turrónes y mazapanes; pero conforme se adaptaron los nuevos productos a los climas, a las temperaturas, además de someterse a nuevos injertos, sobre todo las frutas, y uniéndose con los productos 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.

<sup>13</sup> *Ibidem*, pp. 44-48.

<sup>14</sup> *Op. cit.*, p. 10.

<sup>15</sup> *Op. cit.*, pp. 83-84.

<sup>16</sup> *Historia del Azúcar*, México, 1988, vol. 2, pp. 236-237.

<sup>17</sup> *Op. cit.*, p. 126.

<sup>18</sup> 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 liciores, y diversas especias, con la vainilla, el chile, la calabaza, entre otros, de origen americano.

<sup>19</sup> CÁRCER Y DISDIER, M. de, *Apuntes para la historia de la transculturación Indoeuropea*, México, 1995, pp. 56-57.

Quienes elaboraban los dulces continuamente, eran las monjas, los maestros confiteros, algunos pasteleros y panaderos, y las mujeres que habitaban las casas o recintos religiosos, o mejor dicho las mujeres que estaban al servicio de ellas, como: indias, mestizas, lobas, negras, coyotas, entre muchos otros mestizajes que se formaron, principalmente a finales del siglo XVIII.

La monjas indudablemente ayudaron en la confección de los dulces en el interior de sus conventos, para que después se propagaran en la sociedad novohispana, mediante la enseñanza de niñas, jovencitas y mozas que tenían a su servicio o a través de regalos a la población o a algún personaje importante, en especial las sociedades conventuales que podían acceder a este lujo o que sus constituciones y reglas lo permitieran.

Cristina Suárez<sup>20</sup> 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 Clarisas, pero de la ciudad de Querétaro, se le atribuyen los duraznos prensados, también elaboraban «puchas», que son pequeñas rosquillas con o sin azúcar espolvoreada, además de varias «frutas de horno»<sup>21</sup>.

Otros conventos establecidos en lo que actualmente es la República Mexicana que contribuyeron a la creación de los dulces, y que se instalaron entre los siglos XVII y XVIII, se encuentran los siguientes: las del convento de San Jerónimo, junto con las de San Lorenzo se especializaron en alfeñiques, caramelos y capirotada, las Clarisas Urbanistas, además de las puchas y los camotes, también se les conoce por sus duraznos prensados, conservas y dulces escarchados, dorados, y plateados; las de Santa Teresa, por sus marquesotes, que era un pan de huevo muy ligero, parecido al mamón, las Capuchinas de nuestra Señora de Guadalupe fueron conocidas, por su chocolate, 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, salieron toda una variedad de postres y dulces, como: arrayanes, dátiles rellenos, mermeladas, conservas, gznates, dulce de leche y coco, huevos reales, mostachones, merengues, duquesas, tamarindos, tortitas de Santa Clara, aleluyas, jamoncillos de pepita, piñón, almendra o nuez, cabello de ángel, tortitas de arroz, antes<sup>22</sup>, hojaldrados u hojaldras, jericallas, cajetas, biscochos de maíz, etc.

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

El dulce también se conformaba como signo de jerarquía entre las familias y en los conventos; por ejemplo en el recinto de las Clarisas Urbanistas de Querétaro, se repartían aleluyas y dulces de huamiche de diversos tamaños, así la más grande para la madre superiora, la mediana para las vicarias, y las de menor tamaño, para las demás; de igual forma lo hacían con el chocolate para beber; a la abadesa y vicarias se les ofrecía chocolate con leche, almendras y vainilla, y a las demás monjas y novicias se les daba sólo con agua y vainilla<sup>23</sup>.

No olvidemos a los frailes que de igual forma fueron grandes confeccionistas de dulces, se puede citar a Gerónimo de Pelayo<sup>24</sup>, fraile franciscano que en su recetario del siglo XVIII, nombra diversos dulces, como: las natillas, leche quemada, ante de jicama y coco, buñuelos de viento, hojaldras, bizcochos de maíz, etc. También se encuentran los jesuitas, quienes en sus huertos experimentaban con diversos injertos en frutas y verduras, para después hacer gran variedad de conservas y jaleas como las de uva, albaricoque y chabacanos.

Uno de los dulces o postres más cotizados en la Nueva España, era la nieve y el helado. Según refiere Martín González<sup>25</sup> que, la primera evidencia data del año de 1596, cuando se mandó hacer el remate del estanco de este producto en lo que hoy es la ciudad de México. La época en que comienza la fabricación comercial de helados en Nueva España, fue en los primeros años del siglo XVII dentro del régimen de los estancos o monopolios administrados directa o indirectamente por el gobierno. Ésta especie de neverías controladas se llamaban estanquillos,

<sup>20</sup> *Op.cit.*, p. 9.

<sup>21</sup> Generalmente la «fruta de horno», se le llamaba a los dulces que hacían algunos bizcocheros y panaderos, ya que dentro de la receta, al dulce, (que ahora se le denomina a esta clase galletas), la receta principal era la harina de trigo, azúcar, nuez moscada y leche rebajada con bastante agua; entre ellas nos encontramos a las «soletas» y a las «puchas». Y los que llamaban «pasteleros», eran los que hacían el pan floreado, las semitas, el pambazo, entre otros, y su mercado era muy reducido, destacando más en el siglo XIX, con la influencia de las panaderías francesas.

<sup>22</sup> Algunos autores enumeran que, el constante crecimiento 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.

<sup>23</sup> ARIAS GONZÁLEZ, J., *Dulcería mexicana, arte e historia*, fonograma, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes e Instituto Nacional de Antropología e Historia, (serie: testimonio musical de México, No. 31), 2002, pp. 95,97-98.

<sup>24</sup> SAN PELAYO, J. de, *Libro de cocina del fraile Jerónimo de San Pelayo, siglo XVIII*, México, 2002.

<sup>25</sup> GONZÁLEZ DE LA VARA, M., *Historia del helado en México*, México, 1989, pp.19-20, 25, 29.

que eran los establecimientos en donde se hacían, se helaban y se vendían los helados o hielo en trozo, y en casos particulares, los neveros preparaban su producto para banquetes, fiestas o celebraciones populares como en las corridas de toros; también se ha descubierto que se hacían en menor cantidad en las casas familiares y en los conventos, ya que para finales del siglo XVII, era una costumbre culminar una comida con un helado. Sólo en las fiestas patronales se les permitía a los neveros salir del estancillo para vender helados, pero por sus altos costos no era muy consumible.

Debido a sus altos precios el consumo del helado sólo se había extendido entre las clases altas, era un artículo de lujo reservado a aristócratas o funcionarios reales. Hacia finales del siglo XVIII el sistema de estanco producía todo el hielo y los helados de la Nueva España, habiendo asientos de nieve arrendados en Atlixco, Córdoba, Cuahutla, Celaya, Durango, Guadalajara, Jalapa, Querétaro, Puebla, Tehuacán, Sultepec, Tlaxcala, Valladolid, Zacatecas y Toluca.

Para la elaboración de dichos productos a nivel comercial era indispensable asegurar una dotación considerable de hielo; para obtenerlo, los neveros contrataban a personas que habitaban cerca de las cimas nevadas, llevándoles diariamente dos o tres cargas de hielo. Ellos sacaban el hielo con barretas de metal y envolvían los trozos en un trapo mojado, metiéndolos en un costal con sal para conservar el frío el mayor tiempo posible. Todo este proceso debía de hacerse con rapidez y en las primeras horas de la madrugada, para que el nevero pudiera surtir a sus clientes a partir de las nueve de la mañana.

Los helados eran elaborados con leche, miel y huevos, pero luego se incorpora la vainilla para preparar el postre congelado llamado «mantecado», a mediados del siglo XVII las nieves de zapote, nanches, guayabas, tunas, maíz, limón, fresa, piña y chocolate eran muy socorridas. A mediados del XVIII se encontraban sorbetes de recetas italianas como: la de pétalos de rosa, jazmín, marrasquino y azahar.

El precio tan elevado de los helados, fue el pretexto suficiente para que se fabricaran helados clandestinos, y a quienes lo hacían se les llamaban «funcioneros» apareciendo pequeños gremios ilegales de neveros, repudiados por el gobierno, pero amados por las clases más bajas. Con la anulación del estanco a mediados del siglo XIX, el helado y la nieve estuvieron al alcance de cualquier persona<sup>26</sup>.

Otro de los productos que ayudaron a la elaboración de dulces y bebidas fue el cacao. El chocolate ya sea 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. Su cotización fue famosa como afrodisíaco, incluso surgieron diversas leyendas en torno a él, una de ellas salió dentro de los conventos, por los frailes y provinciales que continuamente visitaban estos recintos, diciéndoles a las

monjas que desistieran de tomar las cantidades tan exorbitantes, pues dejaban de hacer sus tareas cotidianas, ya que sino, su piel oscurecería, convirtiéndose en negras o mulatas; y en algunas familias había la creencia que la mujer embarazada que lo consumía en grandes cantidades, sus hijos nacerían morenitos o negros. Pero por supuesto que esto no fue obstáculo para que frailes, monjas, y familias enteras de todas las clases bebieran tan popular brebaje, incluso Thomas Gage<sup>27</sup> comentaba que el chocolate podía desplazar al alcohol como vicio europeo, a la vez que tomaba la función de nutrir a las personas que lo consumían. Uno de los lugares en donde vendían chocolate era en la entrada de los pueblos o en las posadas, así los viajeros podían reponer fuerzas con tan deliciosa bebida.

Dentro de los conventos masculinos y femeninos el consumo llegó a ser exagerado, tomando hasta 8 jícara al día, con la justificación de que ayudaba a mantenerse en estudio y oración por largo tiempo. Otras ocasiones para beber chocolate era en las casas, cuando se hacía alguna fiesta o se recibían visitas, este brebaje era acompañado de puchas y pastillas de olor. Para un viajero o comensal que se despedía, era costumbre regalarles una cajita llena de pastillas de chocolate, ya que además de ser un alimento que difícilmente se descomponía, también le daba fuerzas suficientes para seguir su camino.

Hasta el virrey Antonio Sebastián de Toledo o Marqués de Mancera, dentro de su gobernación entre 1664 y 1672, mandó hacer un utensilio especial para tomar chocolate con bizcotelas, al que le llamaron «Mancerinas», ordenando que toda su corte en el palacio virreinal se bebiera en dicho objeto hecho de plata y oro.

El cacao se cosechaba (y en algunos estados lo siguen haciendo), en lo que ahora son los estados de Chiapas, Veracruz, Tabasco, Morelos, Quintana Roo, Guerrero, Colima, Oaxaca, Yucatán y en algunas zonas del Estado de México<sup>28</sup>.

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

Junto a los establecimientos dulceros y pasteleros, afamados por las clases altas, tal es el caso de la dulcería de «Plaisant», en la calle de Plateros que, actualmente se llama Fco. I. Madero, o la «Dulcería de Celaya», fundada en 1874, ubicada en la calle de 5 de Mayo; se encontraban los pregoneros, personas consideradas de menores rangos, los cuales, vendían y producían, algunos dulces ya mencionados y otros de su confección: tal es el caso de los picones, los borrachitos y los lasitos, que aunque comenzaron a surgir en la época colonial, se transformaron,

<sup>26</sup> GONZÁLEZ DE LA VARA, M., *op.cit.*, pp. 35-38.

<sup>27</sup> *Op.cit.*: 24-25.

<sup>28</sup> ZOLLA, C., *op.cit.*, p. 77.

nombrándoseles, como los conocemos ahora, ya que estos nombres aparecen en algunas crónicas del siglo XIX.

Uno de los cronistas de este siglo, Antonio García Cubas<sup>29</sup>, describe la existencia de los pregoneros dulceros, al igual que a sus entonaciones para divulgar la mercancía, aquí se puede encontrar, 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 de esperma, almendras garapiñadas, gorditas de horno y rosquillas de maíz cacahuazintle, acitrones, calabazates y camotes cubiertos, huevos reales, y yemitas acarameladas. Por el andén del Palacio Nacional, se escucha gritar, al pastelero que conserva sus pasteles calientes, sobre un tripié de fierro, sosteniendo un arco de barril, sobre el cual descansa una olla grande de barro y por encima rajadas 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, dígame 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 el toro, pensó que era su marido...»  
 «...Cuando uno quiere a una, y esta a uno no lo quiere, es lo mismo que si un calvo, se encuentre en la calle un peine...»  
 «...Yo que de amor blasfemé, 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, se encuentra el turronero, gritando y entonando algunas de las siguientes estrofas:

«...Al buen turrón de almendra, entera y molida, turrón de almendra...»  
 «Chinita bonita, pelito negro; te mando solo 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 di cuerda a mi fortuna, porque el hombre muy tunante, no se conforma con una, siempre quiere tener dos, por si se enojara alguna...»  
 «...A una niña en el portal le expresé mi sentimiento, y por medio que le di, me dijo que era yo hambriento. ¿Cómo quiere le dé más, mirando como 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: «...milcuiii, melcocha...», «...buenas palanquetas de nuez...»; era una india que vendía el correoso dulce con ajonjolí, cambiando su mercancía por clavos y fierros viejos.

Otros vendedores que se encontraban con eventualidad, era 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 la nieve sobre su cabeza, y en la mano llevaba platos, cucharitas de metal, y canutos envueltos en zacate, al mismo tiempo anunciaba su mercancía, gritando:

«...Nieve de limón y leche, ¡al nevero!, a los canutos nevados, ¿quién se refresca?...»  
 «...¡Al buen canuto nevado!, ¡a tomar limón y leche, al nevero!...»  
 «...¡A tomar limón y rosa, al nevero!...»

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

Junto con las monjas, los gremios de maestros confiteros y algunos panaderos, fueron los instructores para las familias dulceras que, surgieron en el siglo XIX. Una de ellas fue la dulcería «El Lirio», que apareció a finales del siglo XIX, -aunque sus dueños ya eran afamados desde mediados del siglo XVIII por los confiteros antecesores-, su propietaria actual es la señora Sara Martínez M.; la dulcería se encuentra en la calle seis Oriente de la ciudad de Puebla enfrente del ex---convento de Santa Clara. Esta dulcería 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», «rosquitas de anís», «agares», «reinas», entre otros<sup>30</sup>.

Desgraciadamente con la producción industrial, varios de los dulces de la época colonial se han perdido, ya sea en nombre o en el dulce mismo, causando la merma y el olvido de muchos de ellos, del mismo modo se llega a dar la fusión o transformación, pero conforme cambian los tiempos, también varían los ingredientes y los sabores, perdiendo la esencia de aquel entonces.

En la época actual, los dulces aún persisten y combaten su lucha contra los dulces y chocolates fabricados en «serie o industrializados», con ingredientes artificiales, ya sea conservadores, colorantes, saborizantes, etc.

Cada región de la República Mexicana, tiene su especialización en un dulce o postre determinado, confeccionado por las familias de tradición dulcera en esas regiones; exploremos mediante un panorama general sobre

<sup>29</sup> GARCÍA CUBAS, A., *El libro de mis recuerdos*, Porrúa, 1986.

<sup>30</sup> ARIAS GONZÁLEZ, J., «El Lirio: testimonio y tradición que perdura», *Cuadernos de nutrición*, vol. 31, n° 1, (enero/febrero, 2008), pp. 35-37.

estas especializaciones: en Sonora, Chihuahua, Coahuila, Nuevo León, Tamaulipas y Durango, se representan por los dulces de leche, hechos de la mezcla de la leche, azúcar cocida en cazos de cobre, y nuez, también por las palanquetas o condumbios o condumios, nueces garapiñadas, los ponteduros, las palanquetas de piloncillo, glorias, rollos de nuez, mermeladas casaras, el queso de nuez, cajetas y jaleas.

En los estados de Zacatecas, San Luis Potosí y Aguascalientes, se encuentran: los macarrones con o sin nuez, jamoncillos o marquetas, charamuscas o melcochas de diversos colores y decoradas en algunas ocasiones con el nombre del estado o con flores, ates de membrillo y guayaba, las sevillanas, frutas cubiertas; tunas, naranjas, fresas, xoconostles, piñas, peras, duraznos enmielados y prensados. En Jalisco se conocen los dulces de leche, además de los jamoncillos, las magdalenas, las cajetas y el rompo.

En la parte del Bajío en Querétaro son famosos los dulces de leche de Bernal que, son pequeñas natillas cortadas en cuadro y adornados con granos blancos de amaranto reventado o con nuez, los chingaditos (camote horneado o cocido con miel), los dulces que se venden en «La Mariposa», especialistas, en los duraznos prensados, frutas cubiertas, ates y en los dulces de leche de piñón o nuez. En Guanajuato, son tradicionales las cajetas de leche de cabra, ya sea envinadas, quemadas o con vainilla, las charamuscas de piloncillo en forma de momias y charros, las trompadas, fresas cristalizadas, alfeñiques y el rollo de guayaba. En Michoacán, tenemos: los ates de guayaba, chirimoya, tejocote y membrillo, gelatinas de jerez con rompo, lazos y moños cristalizados, las morelianas y los plátanos achicalados con miel.

En la Ciudad de México, destacan los dulces cubiertos de Santa Cruz Alcalpíxica y de otras poblaciones de la delegación de Xochimilco, como: los higos, peras, cáscaras de naranja, nopales, mangos, chiles, chayote, xoconostles y tejocotes, palanquetas de pepita de calabaza, cacahuates, ajonjolí o nuez, las pepitorias, las alegrías, calabaza con miel de piloncillo hecha en horno, tejocotes bañados en miel, merengues, duquesas, gazznates, muéganos, nueces y cacahuates garapiñados, mazapanes, turrónes, algodones de azúcar, plátano horneado mezclado con leche condensada o miel de piloncillo, manzanas cubiertas de caramelo, paletas, pirulís, almohaditas de menta, hechos de caramelo macizo, cocadas, limones, picones, entre otras.

En el Estado de México y Tlaxcala, se hacen figuritas de pasta de jamoncillo como, palomas, borregos, frutas, gallinas, puerquitos, etc., los dulces de leche, calaveras de azúcar. En Morelos, están: las alegrías, de amaranto reventado y miel de piloncillo, jamoncillos de cacahuates. En Puebla, se encuentran: las tortitas de Santa Clara, los camotes, picones, alfajores, mostachones, limones de coco, cocadas de piña y cereza, aleluyas, alambres, macarrones, borrachitos, lasitos, yemitas, frutas cristalizadas, turrón envinado, etc., En Hidalgo, se hayan: las palanquetas de cacahuates o nuez conocidas como de hoja de maíz. Oaxaca,

es tradicional por sus nieves y helados de diversos sabores, también por las goryfias, elaboradas con azúcar y nuez, y con un punto especial, más suave que el de la palanqueta, las ticutas, dulces vaciados, hechos de licor de anís, similares a los de San Luis Potosí. En Colima, se halla la cocada con leche y huevo o con pasitas, nuez y cerezas, alfajores blancos, amarillos o rosados.

En Guerrero y Nayarit, existen: los dulces de coco rallado y miel de piloncillo, los tamarindos, y el ponteduro de garbanzo. En Veracruz, como dulce representativo, están: las conchitas de pasta de almendras, el dulce de cacahuates, la cajeta de mamey, pasta de almendra y piñón con ralladura de limón y las figuras de pasta de almendra de las monjas Concepcionistas. En la región de Tabasco, se halla: el alfajor de pinole, la cafiroleta hecha a base de camote, coco rallado y azúcar, los dulces de panela y patastle, que es una especie de cacao, las conservas de naranja, sidra y toronja, etc. Para representar las regiones de Mérida están: las melcochas de clara de huevo, la yuca con miel, cortadillos de coco, bocados reales de coco y miel, los escotafies, que surgieron en los conventos coloniales y del siglo XIX, preparado con huevos, azúcar, almendras y una pizca de nuez moscada, al recubrirse con pasta de claras y azúcar se le llama bizcotela nevada.

En Chiapas, se elaboran: los tocinos de cielo, leche de obispo, jericalla, marquesote, los bодоques, los chimbos con huevo, harina y azúcar, los mejidos de huevo, leche y pan o de una fruta regional llamada mujú, la cajeta de durazno, el dulce de cupapé, que es semejante al higo, los empanizados de cacahuates, el ponteduro de maíz garapiñado, el granizo que, son bolas de maíz tostado, mezclado con miel de piloncillo y semilla de amaranto.

En conclusión se puede afirmar, que en los siglos referidos de la época colonial y con la unión de los sistemas alimentarios locales y extranjeros, es cuando se da la fusión en los hábitos alimentarios de estas sociedades novohispanas, pero a la vez también se da su separación, ya que cada sociedad toma su característica, desarrollándose y tomando posteriormente la regionalización, sobre todo en el siglo XIX, y que algunas de ellas seguimos practicando en la actualidad, iniciándose un proceso de afianzamiento, para poder consumir determinados dulces en épocas especiales, ya sea por festividades religiosas o cívicas, ceremonias y ritos, o simplemente en el consumo diario. Sin embargo sea cual sea la circunstancia seguimos disfrutando de nuestros ricos y coloridos dulces mexicanos.

## BIBLIOGRAFÍA:

- AJOFRÍN, F. de. O. F. M. *Diario del viaje que hizo a la América en el siglo XVIII*, Instituto Cultural Hispano-Mexicano, México, 1964, 2 Vols.
- ARIAS GONZÁLEZ, J., *Los místicos sabores del convento: las monjas Clarisas Urbanistas y sus hábitos alimentarios en Querétaro, siglos XVII y XVIII*, Gobierno del Estado de Querétaro, México, 2006.
- \_\_\_\_\_, *Dulcería mexicana, arte e historia*, fonograma, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes e Instituto Nacional de

Antropología e Historia, (serie: testimonio musical de México, No. 31), 2002.

\_\_\_\_\_, 2008 «El Lirio: testimonio y tradición que perdura». *Cuadernos de nutrición*, vol. 31, n° 1 (enero/febrero, 2008), pp. 35-37.

- CÁRCER Y DISDIER, M. de., *Apuntes para la historia de la transculturación Indoeuropea*, UNAM, México, 1995.

- CASTELLÓ YTURBIDE, T. y M. J. MARTÍNEZ, *Delicias de antaño: historia y recetas de los conventos mexicanos*, Grupo financiero Bancomer BBVA, 2000

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

- GAGE, T., *Nuevo reconocimiento de las Indias Occidentales*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (Serie: Mirada viajera), México, 1994.

- GARCÍA CUBAS, A., *El libro de mis recuerdos*, Porrúa, 1986.

- GONZÁLEZ DE LA VARA, M., *Historia del helado en México*, Masss y Asociados, México, 1989.

- GUERRERO FERRER, A., *La dulcería en Puebla*, Culturas Populares/ Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, (colec. Cocina indígena y popular, 21), México, 2000. *Historia del azúcar en México*, Fondo de Cultura Económica, México, 1988, 2 Vols.

- LAVÍN, M., «El mazapán en México», en *Historia y leyenda del mazapán*, Javier Malagón Barceló editor, México, 1990, pp. 41-52.

- LEÓN PINELO, A. de, *Question moral: si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico*, facsimil de la primera edición en 1636 de Madrid, Centro de Estudios de Historia de México, México, 1994.

- MARTÍNEZ LLOPIS, M., *La dulcería española: recetarios histórico y popular*, Alianza editorial, Madrid, 1999.

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

- *Nuevo Cocinero Mexicano en forma de Diccionario*, reproducción facsimilar de 1888 en París, Porrúa, México, 1992.

- SAHAGÚN, B. de, O.F.M. *Historia general de las cosas de Nueva España*, Porrúa, México, (Serie: Sepan cuantos...No. 300), 1999.

- SAN PELAYO, G. de, *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo, siglo XVII*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes y Culturas Populares, (Colección de recetarios antiguos), México, 2000.

- SUÁREZ Y FARIAS, C., *La dulce Puebla*, Gobierno del Edo. de Puebla / Secretaría de Cultura, México, 1991.

\_\_\_\_\_, «Antecedentes de un manjar hecho de azúcar», en *La dulcería mexicana: revista guía de México desconocido*, n° 50, México, 1999, pp. 9-12.

\_\_\_\_\_, *Un paseo por las bebidas mexicanas*, manuscrito, inédito, 1998.

- ZOLLA, C., *Elogio del dulce: ensayo sobre la dulcería mexicana*, Fondo de Cultura Económica, México, 1988.