

12  
2ej.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA  
DE MEXICO

CAMPUS "ARAGON"

ENTRE TROMPADAS Y "KISSES":  
LOS DULCES REGIONALES ANTE LA INVASION DE  
GOLOSINAS TRANSNACIONALES.  
(REPORTAJE)

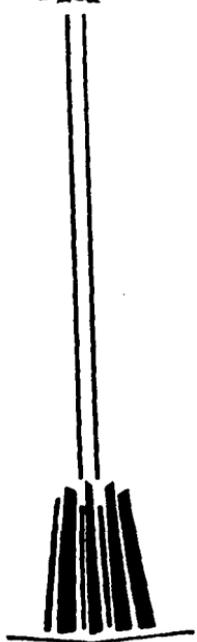
T E S I S  
QUE PARA OBTENER EL TITULO DE:  
LICENCIADA EN PERIODISMO Y  
COMUNICACION COLECTIVA  
P R E S E N T A :  
MARIA ISABEL ARROYO ZUÑIGA

ASESORA DE TESIS: LIC. MARIA GUADALUPE PACHECO CUTIERREZ

SAN JUAN DE ARAGON, EDO. DE MEX.

1997

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN





Universidad Nacional  
Autónoma de México



**UNAM – Dirección General de Bibliotecas**  
**Tesis Digitales**  
**Restricciones de uso**

**DERECHOS RESERVADOS ©**  
**PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL**

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.





## **DEDICATORIA**

*A Victor mi hijo, con todo mi amor, porque el deseo de hacerlo sentir orgulloso de su madre, fue el mayor estímulo para realizar este trabajo.*

*A Victor mi esposo, por su comprensión, sus enseñanzas, por la paciencia, el apoyo, el tiempo, las noches de desvelo, por compartir mis dudas y por acrecentar mis aspiraciones.*

*Para mi pequeña Marisa, que algún día entenderá que además de ser mamá, me gusta escribir y trabajar para sentirme realmente viva.*

*A mi madre, por su fuerza, su impulso, su apoyo incondicional y sobre todo, por su amor.*

*A mi padre, por su ejemplo de trabajo y constancia ilimitados.*

## **AGRADECIMIENTOS**

*A la Lic. Ma. Guadalupe Pacheco Gutiérrez, por sus conocimientos compartidos, por su paciencia y su ayuda, porque sin ellos, este trabajo nunca se hubiera concluido.*

*A Mary Guzmán F. y Sergio Rodríguez C. porque su apoyo ha sido invaluable.*

*Para todos mis familiares y amigos, quienes de una forma u otra contribuyeron siempre que lo necesité.*

*A la Sra. Graciela Díaz Serrano y la revista **Dulcelandia**, por las atenciones y ayuda que me brindaron.*

*A las empresas, asociaciones y organismos que me facilitaron información y material para mi reportaje.*

## ÍNDICE

<b>Introducción</b>		<b>1</b>
<b>Capítulo 1. Los dulces regionales, una antigua tradición.</b>		<b>4</b>
1.1 Los dulces prehispánicos.		4
1.2 Miel y amaranto.		7
1.3 Cacao: el oro negro de los indígenas.		9
<b>Capítulo 2. El encuentro de dos dulcerías.</b>		<b>13</b>
2.1 Introducción del azúcar.		14
2.2 Las regiones azucareras de la Nueva España.		16
2.3 Los inicios de la producción de dulces.		18
2.4 Surgimiento del dulce regional.		21
<b>Capítulo 3. Florecimiento y desarrollo de la dulcería regional.</b>		<b>24</b>
3.1 Geografía del dulce regional.		24
3.2 Los dulces regionales en el Distrito Federal.		29
<b>Capítulo 4. Los dulces regionales: industria o artesanía.</b>		<b>33</b>
4.1 Entre cazos y cazuelas: los productores.		33
4.2 De Chile y de dulce: las materias primas.		36
4.3 Colores y sabores para escoger: distribución y venta.		38
4.3.1 Con la canasta a cuestas: vendedores ambulantes.		39
4.3.2 El Mercado Ampudia: tradición e historia.		39
4.3.3 El paraíso de los golosos: dulcerías especializadas.		42
<b>Capítulo 5. Entre trompadas y "kisses": las golosinas transnacionales en el mercado mexicano.</b>		<b>46</b>
5.1 Entrada de golosinas extranjeras al mercado mexicano.		47
5.2 El origen de las importaciones.		51
5.3 Los dulces que compra la gente.		52

<b>Conclusiones.</b>	<b>64</b>
<b>Bibliografía.</b>	<b>67</b>
<b>Hemerografía.</b>	<b>69</b>
<b>Apéndice.</b>	<b>71</b>

## INTRODUCCIÓN

La riqueza de México es de una diversidad tan amplia, que nos ofrece a cada paso un motivo de asombro y reflexión. Pero inmersos como estamos en la cotidianidad, llevados por la prisa de la vida actual, muchas veces nos olvidamos de apreciar las pequeñas cosas, que nos parecen tan insignificantes y que sin embargo encierran tantos elementos que nos hablan de nuestras raíces y evolución a través de los siglos.

Para mí eso es lo que representan los dulces regionales, un elemento que nos habla de la grandeza cultural de nuestro pueblo y que hemos ido dejando en el olvido, con lo que corremos el riesgo de perder uno de los aspectos que mejor expresan las características de nuestra cultura actual.

Al colaborar profesionalmente en una revista sobre gastronomía hace ya algunos años, llegó a mis manos un artículo en el que se hablaba sobre la diversidad y riqueza de la dulcería regional mexicana y de ahí se me despertó el interés por este tema, en el que comencé a hurgar, para descubrir que se encontraba muy subestimado, tanto en el plano cultural, como en el gastronómico mismo.

Tiempo después comencé a trabajar en el proyecto de mi tesis, con lo que tuve que pensar en un tema interesante para mí y para los demás, en el que pudiera desarrollar una investigación que me diera elementos suficientes con los cuales pudiera realizar un reportaje periodístico.

Como tal el tema debería reunir aspectos de investigación documental, de campo, con características de narrativa, de crónica, que se pudiera enriquecer con entrevistas y que de esta manera fuera de utilidad para obtener mi título profesional. Así que con la inquietud latente de la cultura de lo dulce, me decidí por este tema, que realmente me ha dado mucho que aprender y descubrir culturalmente.

Me planteé el objetivo de expresar con mi reportaje la importancia que tienen los dulces como manifestación de nuestra cultura, al mismo tiempo que describía la manera como surgió esta actividad y se desarrolló hasta ser fuente de trabajo y sustento de un gran número de familias.

Al inicio del trabajo deseaba sinceramente encontrar elementos que me demostraran que nuestros dulces y nuestra cultura se mantienen firmes ante los embates de la penetración extranjera. Partí de los más lejanos antecedentes que pude hallar, o sea de los datos existentes sobre los hábitos alimenticios de los pueblos prehispánicos. En los primeros tres capítulos hice un recorrido por la historia y la geografía nacionales, para narrar la evolución experimentada por nuestros dulces. El primer capítulo se refiere a la época prehispánica; en el segundo capítulo hablo del encuentro de dos culturas gastronómicas y de la adopción del azúcar como parte integrante de los platillos mexicanos, de donde surge el dulce regional propiamente dicho. El tercer capítulo narra cómo florece y se desarrolla la dulcería regional, como una actividad económica de importancia mayor en ciertas zonas del territorio nacional.

En el capítulo cuarto expongo la situación actual de la dulcería regional, especialmente en la ciudad de México, donde se encuentra el principal centro de distribución de todo tipo de mercancías, que se concentran aquí para ser enviados a todo lo largo y ancho del país.

Finalmente en el quinto capítulo hago una descripción de la entrada a México de las golosinas extranjeras y de la lucha que está librando la industria dulcera nacional, para tratar de sobrevivir a esta desigual batalla. El gusto de los actuales consumidores se ve reflejado mediante una encuesta en la que 45 personas nos expresaron sus preferencias por determinados dulces, así como la cantidad que gastan en esto semanalmente y el conocimiento o desconocimiento en su caso, de los dulces típicos mexicanos.

Tuve que recurrir a diversas fuentes documentales, libros, folletería, revistas y por supuesto entrevistas con la gente que está involucrada tanto en la producción como en la distribución y venta de estos productos. Las principales limitaciones que enfrenté fueron las referentes a la escasa organización que tienen actualmente los productores, así como la falta de datos específicos acerca de la importación de dulces. Se sabe que hay gran entrada de productos extranjeros, pero la mayoría llegan de contrabando o sin señalar con exactitud de qué tipo de dulce se trata, solamente se indica si son chocolates, confiterías y si acaso gomas de mascar, pero no más.

El objetivo de plantear la importancia cultural de la dulcería mexicana, considero que

se cumple con mi trabajo, así como el planteamiento de la riqueza nutritiva de los dulces típicos, a diferencia de las golosinas industrializadas, que solamente contienen en general azúcar, colorantes y saborizantes artificiales.

El alcance de este reportaje considero que es ilimitado, porque mientras haya alguien que se acerque a leerlo, continuará cumpliendo con el objetivo de difundir el gusto por la dulcería mexicana, para mantener viva esa tradición.

## Capítulo 1. Los dulces regionales, una antigua tradición

Hablar de lo dulce desde el punto de vista histórico, implica remitirnos hasta una época tal vez inmemorial, que en nuestro país tiene sus raíces desde muchos siglos antes de que llegara al territorio mexicano el azúcar, ingrediente indispensable en los dulces coloniales y modernos.

Sin duda todos nos hemos preguntado alguna vez cómo era la vida cotidiana de los pueblos mesoamericanos antes de la llegada de los españoles, especialmente su alimentación. En muchos aspectos esta pregunta puede responderse a través de los datos que nos aportan los historiadores, arqueólogos, antropólogos y en general los estudiosos de nuestros antepasados. Gracias a ellos podemos garantizar también que existe un gran número de preparaciones dulces, que se han mantenido casi sin variaciones desde antes de la Conquista hasta nuestros días.

En un principio la dieta de los antiguos mexicanos se integraba con lo que la naturaleza les proporcionaba, por lo que sus alimentos dulces eran principalmente las frutas y los diferentes tipos de mieles silvestres. Conforme fueron avanzando en sus conocimientos gastronómicos, comenzaron a transformar sus materias primas en productos más elaborados, algunos de los cuales consumimos todavía en la actualidad, como por ejemplo las palomitas de maíz, los deliciosos dulces de alegría y el pinole, entre muchos otros.(1)

### 1.1 Los dulces prehispánicos

Los primeros datos que se pueden obtener de las referencias documentales posteriores a la Conquista, así como las fuentes precolombinas que se han descubierto, señalan de una manera muy clara el lugar relevante que ocupaban las frutas como parte de lo dulce, dentro del mundo indígena mesoamericano. Solamente las mieles y unos cuantos productos culinarios comparten con las frutas ese sitio de privilegio.

Desde las **Cartas de Relación**, de Hernán Cortés; hasta los murales de Diego Rivera en Palacio Nacional; desde la **Historia verdadera de la conquista de Nueva**

---

1. Zolla, Carlos. *Elogio del dulce*. p.50

**España**, de Bernal Díaz del Castillo; hasta la **Cocina mexicana**, de Salvador Novo, las referencias acerca de la abundancia y variedad de las frutas mesoamericanas son tan numerosas que merecerían un estudio especializado.

En su **Historia General de las cosas de Nueva España**, Sahagún anota: "DE LOS QUE VENDEN FRUTAS Y OTRAS COSAS DE COMER. Que venden frutas. 1. El que trata en fruta va por ella a donde nace, y después de traída llévala a otros pueblos para vender; y cómprala toda junta para venderla poco a poco, o por menudo. Y si tiene huerta en ella procura plantar o trasponer los árboles de fruta, y cuando está bien sazónada, cógela para hacer dineros con ella. Vende cañas dulces, jilotes y mazorcas verdes, y las desgrana a veces para hacer tamales y tortillas de ellas; vende también las mazorcas tostadas y las tortillas de masa mezcladas con miel, y los granos de maíz tostados envueltos en miel, harina de maíz tostada mezclada con miel, y las pepitas de calabaza hervidas con miel, y los cascós de calabaza cocidos, y otras comidas que están en la letra; vende también unos erizos de fruta, unas frutas como nabos que llaman jícamas, unas raíces de árboles que son como batatas, y patatas silvestres, y unas raíces comestibles llamadas tocimall y piñas, fruta, tzapotes de todas maneras, y peruétanos, anonas, mameyes, ciruelas de todas maneras, guayabas, manzanillas de la tierra, cerezas de cualquier especie, tunas amarillas, coloradas, blancas, rosadas, vende también unos tomates pequeños dulces, que se venden por fruta".(2)

No queda más que asombrarnos ante esta enumeración tan extensa, sin embargo, según señala Carlos Zolla, todavía se queda corto Fray Bernardino, pues faltan por mencionar la papaya, el capulín, el cacahuatc, el nanche, la chirimoya, la nuez encarcelada, la pitahaya, las "vainillas largas", que son, entre otras algunas de las frutas que dieron tanta fama a las tierras recién descubiertas.

González Quintero, otro estudioso del tema, proporciona también una larga lista de los vegetales domesticados en mesoamérica antes de la llegada de los españoles, en donde encontramos, además de los ya mencionados por Sahagún, el amaranto, la chia grande, el camote, la chirimoya, la llama (otra especie del género *Annona*), la

---

2. Sahagún, Fray Bernardino de. **Historia general de las cosas de Nueva España**. Libro X. Capítulo XXII. p.570

guanábana, el tejocote (que Sahagún llama manzanillas de la tierra), el marañón, el jocote o jobo (una de las especies del género *Spondias*, el mismo de la ciruela amarilla), el cocotero, el cacao, los nopales y el maguey.

Aunque parezca extraño, incluimos en las frutas el nopal, el maguey y habría que agregar el mezquite, ya que estos tres vegetales tienen en común la característica de producir azúcar. Los frutos del mezquite se hierven y la solución se concentra por evaporación. Los frutos del nopal se maceran y se deshidratan mediante el fuego, quedando una pasta denominada "melcocha". Del maguey, que florece una sola vez en su vida, se corta el tallo floral y por raspado del tallo se obtiene un líquido azucarado denominado aguamiel.(3)

Por su parte, Teresa Castelló Yturbide nos habla de los dulces ya elaborados que sorprendieron a los conquistadores por su sabor y colorido. Entre los que ella menciona está el pinole, que se prepara con maíz cacahuazintle (el que se emplea para el pozole) tostado y molido, que se convierte así en el polvo fino que conocemos hasta nuestros días.

También señala que se comían el granizo de dulce; se trata nada menos que de las palomitas de maíz. Sahagún comenta al respecto que cada grano reventado era como "una flor blanquísima", a la que los aztecas llamaban momocatlí.(4)

Otra de las plantas que menciona esta autora es el cacahuate, del que señala que aunque tiene su origen en Brasil, ya se cultivaba en México antes de la Conquista.

En cuanto al mezquite, explica que es un árbol que exuda una goma similar a la arábica y que era usada para preparar algunos dulces. Además, era muy famosa la miel de mezquite, producida por las abejas que vivían en las zonas áridas y tenían como alimento principal esta planta.

---

3. González Quintero, Luis. "Origen de la domesticación de los vegetales en México", en *Historia de México*. Vol.I pp77-92

4. Castelló Yturbide, Teresa. *Presencia de la comida prehispánica*.p.77

## 1.2 Miel y amaranto

Los pueblos prehispánicos le daban a las diferentes mieles que conocían, un sitio tan importante como el que tenían las frutas. La miel era para ellos una sustancia dulce de diverso origen, que formaba parte indispensable de su dieta.

"La cultura mundial de la miel es sensiblemente más antigua que la cultura del azúcar. Las abejas, es preciso recordarlo, fabricaban miel antes de que el hombre se definiera como especie, y la 'caza de la miel' es una costumbre milenaria ejercida por tribus nómadas desde épocas remotas -incluidos los pueblos americanos, especialmente aquellos que habitan las regiones tropicales y subtropicales. El gusto por las mieles se encontraba firmemente arraigado entre los pobladores del territorio mexicano mucho antes de la llegada del azúcar, se mantuvo constante hasta después de que ésta se produjera y consumiera en gran escala, y sufrió más tarde una caída, llegando en la actualidad a un consumo que -comparado con el volumen de producción- puede considerarse irrisorio".(5)

Bastante tiempo antes de la llegada de los españoles, los pueblos de México ya tenían una apicultura bien desarrollada. Esto era especialmente notable entre los habitantes del sureste y de la Península de Yucatán. Los mayas, por ejemplo, rendían culto a Ah-Muzencab, el "dios divino" o "dios abeja" y su imagen está representada en relieves de Tulum, Cobá, Zayil y en los códices Peresiano y Tro-Cortesiano. También están los registros léxicos logrados para el mundo maya por los Diccionarios de Motul, atribuidos principalmente a Fray Antonio de Ciudad Real y que constituyen uno de los ejemplos más ilustrativos de la cultura mexicana de la miel.

De la misma manera, es muy frecuente ver en los diccionarios que se elaboraron luego de la llegada de los españoles, las palabras en nahua que se utilizaban para designar las diferentes mieles que se usaban en la época. La miel de abejas en nahua se designaba miahua necuhtli; de maíz, ohua necuhtli; de maguey, menecuhtli; la de hormigas, necuanecuhtli; y la de tunas nochnecuhtli.

Fray Bernardino de Sahagún señala que la miel era colectada por los mismos consumidores, pero también podía comprarse en los tianguis, ya fuera de maguey, de maíz o de tuna. El otro tipo de miel que se conocía era la de hormigas. Sobre esto, el mismo Sahagún dice: "Hay hormigas que llaman necuazcal, que quiere decir hormigas de miel, críanse debajo de la tierra y traen en la cola una vejigueta redonda, llena de miel; es transparente esa vejigueta como una cuenta de ámbar; es muy buena esta miel y cómenla como la miel de abejas".(6)

Una de las formas en que combinaban la miel, era con la semilla de amaranto o alegría que nosotros conocemos. La mezcla de miel con el amaranto daba origen a la pasta llamada tzoalli, que tenía aplicaciones de carácter religioso.

El amaranto fue también, junto con el maíz y el frijol, uno de los alimentos más importantes en el México prehispánico y es originario de América. La evidencia arqueológica más antigua de esta semilla fue encontrada en nuestro país en Tehuacán, Puebla, y data de mil años antes de Cristo.(7)

"En la zona central del país las semillas de amaranto se consumían en especial en forma de atoles y tamales. Los productos más comunes eran unas esferas de masa de amaranto llamadas tzoalli o zoale. Para preparar las semillas de amaranto se las molía y mezclaba con miel de maguey. Los tarahumaras, mayas, tepehuanes, yaquis y miembros de otras tribus preparaban un producto similar. Los huicholes llamaban wa-ve a la semilla de amaranto y la utilizaban en la elaboración de galletas con formas de animales. En Jalisco y Oaxaca sus usos eran parecidos a los mencionados y en algunos lugares se empleaban para preparar tortillas y atoles".(8)

Como puede apreciarse, el amaranto tenía una gran importancia en la dieta de los pueblos prehispánicos; pero, además, se relacionaba de manera directa con ritos y celebraciones religiosas, que en los tiempos prehispánicos eran numerosas y

---

6. Sahagún, Fray Bernardino de. *op.cit.* p.656

7. Santín Hodges, Cynthia, et al. "Pasado, presente y futuro del amaranto", en *Cuadernos de Nutrición*. No. 1 pp.19-20

8. *Ibidem*; p.22

diversas. Sin embargo, había unas de las que nos hablan los historiadores en especial, en las que los dulces preparados expresamente para la ocasión tenían un papel muy importante.

La utilización de la semilla de amaranto en las fiestas religiosas no era privativo de una sola zona de América, sino que se extendía por todas las áreas del continente. Se ha dicho que los indios hopi de Arizona y los suñiz de Nuevo México utilizaban en sus ceremoniales las semillas de alegría.

Mientras tanto, entre los aztecas las figuras de tzoalli formaban una parte importante del principal festival del año, dedicado a Huitzilopochtli, dios de la guerra. El centro de la ceremonia consistía en un enorme idolo del dios, elaborado con la masa de amaranto, miel y sangre humana, que se paseaba por la ciudad y los suburbios en una tarima, para ser finalmente despedazado y comido por la gente con reverencia, temor y lágrimas.

La importancia de la semilla del amaranto que se desprende de este último relato, explica en gran parte la razón de que se le considerara un alimento fuertemente ligado a las leyendas y ritos señalados como paganos por los conquistadores. Esto fue suficiente para que, con la introducción de la nueva cultura al momento de la Conquista, se hiciera todo lo posible por eliminar de las costumbres mexicanas el cultivo y el consumo del amaranto. Sin embargo, esto no se logró por completo y la prueba de ello es que hasta nuestros días se conserva el gusto por comer los dulces llamados alegrías, que son los herederos del antiquísimo tzoalli, que tanto atemorizó a los conquistadores.

### **1.3 Cacao: el oro negro de los indígenas**

Referirnos a los dulces mexicanos, nos obliga a tocar el tema del cacao, origen del chocolate, que es uno de los elementos más destacados, afamados y con más variantes en el mundo. De hecho, la historia, evolución y desarrollo de la industria del cacao y del chocolate, podrían integrar un estudio completo y particular, pero aquí

hablaremos tan sólo brevemente de la importancia que tenía entre los indígenas la semilla del cacao, que para ellos igual fue moneda, bebida, medicamento y golosina, como lo señala Carlos Zolla.

La semilla del cacao era muy apreciada entre los pueblos mesoamericanos, tanto así que servía como unidad de medida para fijar el valor de las demás mercancías, por eso es que se consideraba la moneda de aquellos tiempos. Por esta misma razón, según relata Fray Bernardino de Sahagún, la semilla de cacao era falsificada con mucha frecuencia y con diversos recursos. Debido a que las semillas eran mejor apreciadas cuando se veían grandes y gordas, las echaban en agua para que se hincharan; las pequeñas las tostaban en ceniza caliente y luego las envolvían con greda (especie de arcilla arenosa) o tierra húmeda, para que así parecieran gordas y nuevas, tan sólo por mencionar algunas de las tantas artimañas de que se valían para falsificar los granos de cacao.(9)

Esto es en cuanto al valor que tenían las semillas como instrumento de cambio, pero también era muy importante su utilidad como bebida y como medicamento, que es de lo que relata Juan de Cárdenas, en su estudio denominado Problemas y secretos maravillosos de Indias, 1591.

Cárdenas dice que la forma de consumo más generalizada era la que se caracterizaba por que a los granos molidos y tostados se les diluía en agua y se le agregaba un endulzante, ya fuera miel de abejas o de maguey y especias, como eran güeynacaztle (*Enterolobium cyclocarpum*), el mecasúchil (*Piper amalago*), el tlilxochitl (*Vanilla sativa*) y el achiote (*Bixa orellana*).

Sin embargo, había quienes gustaban de consumir las semillas de cacao crudo, sin tostar, costumbre que se consideraba dañina y capaz de provocar serias y diversas enfermedades.

"Si se lo come sin tostar, dice Cárdenas, el cacao es capaz de 'restrifir el vientre,

---

9. Zolla, Carlos. op.cit. pp.73-74

detener de todo punto la regla, cerrar las vías de la orina, opilar el hígado y mucho más el bazo, privar el rostro de su vivo y natural color, debilitar la digestión del estómago, acortar terriblemente el aliento con un molesto cansancio, causar paroxismos y desmayos y a las mujeres sofocación y mal de madre, y sobre todo, causa y engendra unas perpetuas ansias y melancolías y saltos de corazón, que parece al que la ha comido que la alma se le sale, y al cabo hemos visto muchas personas que se vienen a hinchar y dar en hidrópicos'. Curiosamente, este argumento será esgrimido ya no en contra del cacao crudo, sino del chocolate, por sus enemigos ingleses, franceses y españoles, varias décadas más tarde, cuando este producto comienza a conquistar los paladares europeos. Cárdenas es, pese a todo lo expuesto, un celoso defensor de las virtudes de la bebida cuando dicho cacao se tuesta y muele, aunque no se le mezcle con otra cosa que con un poco de atole, pues así consumido vemos que engorda y sustenta al hombre, dándole sano y loable mantenimiento". (10)

En el estudio realizado por Juan de Cárdenas, se ocupa del cacao y del chocolate durante tres capítulos, en los que sería comprensible encontrar alteraciones en las recetas originales sobre la preparación del chocolate, ya que su obra fue realizada setenta años después de la conquista y ya se comenzaba a tener la costumbre española de endulzar la bebida con azúcar y agregarle especias como canela, pimienta, anís y ajonjolí principalmente.

Otros estudiosos del tema han sido Luis Castillo Ledón, que escribió **El chocolate**, en 1917; y José García Pavón, autor de **Amaxocoatl o Libro del chocolate**, en 1936. Ambos aseguran que la forma más frecuente entre los indígenas de preparar el chocolate, era moler el cacao y demás semillas y desleír (disolver) la pasta en agua, batir el líquido, y pasarlo varias veces de un vaso a otro, dejándolo caer desde lo alto para que hiciera espuma. Esta bebida, según dicen, era un refresco que se tomaba generalmente al final de las comidas.

Como puede verse, la importancia del cacao comprendía muchos ámbitos de los pueblos mesoamericanos, pero no estaba entre lo que se podría considerar un dulce

---

10. *Ibidem*; p.80

o una golosina. Sin embargo, quisimos mencionarlo aquí por la importancia que tiene en la actualidad como base en la elaboración de un sinnúmero de golosinas en el mundo entero y por considerarlo uno de los grandes aportes de América para el mundo.

Por último es de mencionarse que en la cultura totonaca, asentada principalmente en la región de El Tajín, en el estado de Veracruz, el árbol de la vida era representado por un cacaotero, con lo que se puede comprobar una vez más la importancia que tuvo entre los pueblos mesoamericanos la semilla del cacao.

Estas son las raíces más antiguas de que hemos encontrado memoria en los libros y documentos históricos que hacen referencia a los dulces. Como puede verse todavía existen muchos de los productos a los que hemos aludido en este capítulo, algunos con menos entusiasmo, como las mieles de hormiga y maguey, pero otros han cobrado fuerza y conservan el arraigo en el gusto del pueblo mexicano, como los dulces elaborados a base de maíz; y hay otros que se han extendido hacia todos los confines del mundo, despertando el interés de quienes ignoraban la dulce existencia de delicias como el chocolate y el amaranto, entre otros.

## Capítulo 2. El encuentro de dos dulcerías

A la llegada de los españoles, la dulcería mexicana estaba integrada exclusivamente por productos naturales, como lo eran las frutas y las mieles, es decir, que no se acostumbraba endulzar los sabores, sino que se prefería lo dulce de la naturaleza. Así vemos que al encontrarse la dulcería mexicana con la europea, la innovación primera y más importante con la que se enfrenta, es precisamente con la costumbre de usar el azúcar, producto que era desconocido en América y que representa toda una modificación cultural, no sólo por su consumo, sino por todas las implicaciones que conlleva su producción, comenzando por el cultivo de la caña de azúcar. Para comprender mejor esas implicaciones, cabe recordar lo que sucedió en Europa, cuando el azúcar se convirtió en un ingrediente indispensable en la cocina.

Durante mucho tiempo el azúcar estuvo considerada entre las especias, sin embargo, poco a poco adquirió importancia en las cocinas de Europa, hasta convertirse en un artículo de primera necesidad, que se consumía en grandes cantidades, ya que lo mismo se requería para preparar dulces y bebidas, que para aderezar o complementar platillos salados. Así podemos ver que durante los siglos XVI, XVII y XVIII Europa fue el más importante consumidor de azúcar del mundo.

Ante tal demanda, tuvieron que hacerse grandes esfuerzos en la producción, a fin de mantener abastecido tan enorme mercado, de tal modo que se establecieron plantaciones de caña de azúcar en todos los lugares en donde las condiciones climáticas eran propicias para su cultivo, sin importar el posible deterioro ecológico que representara para cada zona. Un ejemplo de ello lo tenemos en la isla Madera, propiedad de Portugal y ubicada en las costas de África, que recibe ese nombre precisamente porque era una isla cubierta de árboles, pero que perdió la mayor parte de su riqueza forestal, debido a los ingenios de azúcar y a sus exigencias de combustible. Desde esta isla y otras más del Atlántico, Portugal exportaba anualmente hacia fines del siglo XV alrededor de 1,200 toneladas, cifra que es aún más impresionante, si se considera que tan sólo hablamos del comercio portugués, en tiempos en que aún no se desarrollaba la producción azucarera americana.

Sin embargo, el consumo del azúcar no era una costumbre difundida entre la

población en general, al principio se limitaba a las clases encumbradas, poderosas, pero como suele suceder con la mayoría de las costumbres elitistas, al paso de los años se popularizó, sobre todo debido a que poco a poco se fueron difundiendo recetas escritas, que más tarde dieron origen a los libros de cocina, en su mayoría realizados en conventos y abadías, de donde se extendió el gusto por los platillos dulces, preparados con azúcar.(1)

De este modo, cuando llegaron a las nuevas tierras los colonizadores, trajeron consigo su costumbre de cultivar y consumir el azúcar, que vino a modificar muchos aspectos de la cultura indígena y de su forma de organización socioeconómica, así como una nueva forma de endulzar sus alimentos, que fue lo que dio origen al dulce novohispano, muy similar al que conocemos hasta nuestros días.

## 2.1 Introducción del azúcar

El nacimiento de las haciendas azucareras en Nueva España se remonta al año de 1521, en que se otorgaron las primeras mercedes de tierra para ese fin. Los cultivos de caña se regaron por todo el territorio, pero principalmente en los valles tibios, con lo que se inició una etapa de expansión y consolidación de la producción azucarera como industria importante de la economía colonial. Desde entonces, la caña robó tierras a otros cultivos, como el trigo y el algodón; en esta época, la producción de azúcar era un gran negocio, ya que había una gran demanda del producto por parte de los españoles y criollos, y por otra parte, se ofrecían las posibilidades de exportación. Además, el azúcar era un producto caro, de lujo, que por lo tanto proporcionaba buenas ganancias, aunque requiriera de inversiones fuertes.

Los ingenios azucareros formaban parte de una auténtica agroindustria, cuyos propietarios fueron hombres acaudalados y famosos, como el propio Hernán Cortés. Las haciendas azucareras albergaban trapiches y calderas, así como centenares de hombres, indios o negros. Los trapiches fueron también importantes en la actividad económica, ya que eran una especie de molino para la caña de azúcar, de donde se

---

1. Zolla, Carlos. *Elogio del dulce*. pp.108 y ss.

extraía una bebida embriagante conocida como chinguirito, que fue del gusto del pueblo en su tiempo, así como la panela o piloncillo.

La expansión de la industria azucarera se explica también por el decidido apoyo que le otorgó la Corona española, recomendando a los virreyes que favorecieran el cultivo de la caña, otorgando tierras a quienes quisieran instalar ingenios. De este modo, la situación de la industria azucarera fue inmejorable, ya que contaban con tierras, licencias para instalar trapiches, abastecimiento de mano de obra indígena y negra y la posibilidad de exportación. En estas condiciones, a finales del siglo XVI existían en Nueva España aproximadamente 60 ingenios y trapiches, que producían entre 300,000 y 450,000 arrobas anuales, es decir, entre 3,000 y 5,000 toneladas, sin contar melazas y piloncillos, que eran producidos por ingenios chicos. Sin embargo, a fines del siglo XVI se implanta una política restrictiva a este sector, argumentando que la gente está abusando de los azúcares para golosinas y bebidas. Uno de los principales aspectos que se limitaron, fue la prohibición de usar indios de repartimiento en los ingenios, es decir, que sólo se permitiría el trabajo a aquellos que quisieran alquilarse libre y voluntariamente. No obstante, los ingenios continuaron expandiéndose y como los hacendados encontraban difícil la adquisición de esclavos negros para el trabajo en los ingenios y cañaverales, con frecuencia lograban obtener "indios de socorro".

La política restrictiva en realidad obedecía al intento de imponer un rumbo a la economía. En la Nueva España había que producir plata a como diera lugar porque el Imperio se tambaleaba y para esa fecha, la minería novohispana entraba en decadencia, debido a la fuerte baja que sufrió la población indígena, por lo que era urgente racionalizar la mano de obra, de ahí la prohibición de mandar indios a los ingenios. Se procuraba la especialización de las Colonias y a Nueva España le correspondía producir oro y plata; para producir azúcar estaban las Antillas.

A pesar de tantas restricciones, entre 1630 y 1650 se crean innumerables ingenios y trapiches. La sociedad seguía demandando el producto y es de señalar que el azúcar nunca fue un componente de las importaciones novohispanas, lo que significa que la industria local seguía abasteciendo al mercado interno.(2)

---

2. Landázury Benítez, Gisela, et. al. *Azúcar y Estado*. p.36 y ss.

Entre 1750 y 1821 la industria azucarera vivió un período de crecimiento, que en gran medida reflejaba el desarrollo económico general de la Colonia, además de que a fines del siglo XVIII se levantaron las medidas restrictivas, con una ley de fomento a la producción de azúcar, expedida en junio de 1796, año en que la Nueva España comienza a exportar azúcar.

## **2.2 Las regiones azucareras de la Nueva España**

En cuanto a las regiones en las que se cultivaba la caña, ya hemos dicho antes que inicialmente se encontraban por todo el territorio, pero al consolidarse la producción las principales zonas productoras eran las de Morelos, Michoacán y Veracruz, aunque también se daba en pequeña escala en entidades como Oaxaca, Jalisco, Colima, Nayarit, Guerrero, Chiapas y el sur de Puebla. Cabe señalar que varios de los mayores ingenios eran propiedad de las órdenes religiosas: dominicos, agustinos, los frailes de San Hipólito y la poderosa Compañía de Jesús, que los perdería con la expulsión de 1767.

Sin duda, Morelos fue el centro más importante de la producción azucarera colonial. Contó con grandes haciendas e ingenios, como Atlacomulco, Jalmolonga, Zacatepec, El Puente, Tenango, Casasano, San José Vistahermosa, San Gabriel y Temixco, por mencionar los más importantes. La producción de esta zona se destinaba casi por completo al consumo de la ciudad de México. Las otras ciudades importantes se abastecían de las zonas cañeras que se encontraban cercanas, por ejemplo a Puebla lo surtía el Valle de Atlixco; a Toluca le llegaba la producción de Malinalco; a Morelia la abastecían los valles michoacanos y a Guadalajara y Zacatecas les llevaban el azúcar de Michoacán, Colima y Nayarit. Cuando se trataba de azúcar para exportación, la producción de Veracruz era la predominante, por su cercanía con el Golfo de México.

Michoacán fue otra de las zonas cuya producción azucarera data de los primeros años de la Conquista. En 1600, Michoacán contaba con 11 de los 40 grandes ingenios y trapiches que había en la Nueva España. "Las zonas michoacanas productoras de azúcar eran Zitácuaro, Tacámbaro, Puruándiro, Urecho, Peribán y Zamora. Ahí encontramos el ingenio jesuita de Tiripitío; en Zirándaro estaba la hacienda de

Nuestra Señora de la Concepción y el trapiche de la hacienda de Nuestra Señora de Gracia. En Urecho están, entre otras, las haciendas de San José de la Parotta y San Antonio Abad. Otras haciendas azucareras michoacanas fueron San José Purúa, La Guaracha, Púcuaro, Los Laureles, Puruarán, Santa Clara, Los Cerritos, San Juan de Dios y la hacienda jesuita de Barreto. En Michoacán, la región de Taretán fue importante por su producción de azúcar. Esta región se encuentra situada en la zona templada que hace de transición entre las tierras frías de la meseta tarasca y la tierra caliente de valles y costa del sur de Michoacán. A la región de Taretán las cañas llegaron gracias a los agustinos, los que produjeron azúcar y piloncillo desde el siglo XVI. Fueron ellos los fundadores de ingenios y trapiches y los beneficiarios de la producción y la distribución de estos productos. La vocación azucarera de la región de Taretán perduró; hacia 1822 esta zona se ubica como una de las principales productoras de dulce y aguardiente.(3)

Veracruz fue la otra región productora de azúcar, comparable con Morelos y Michoacán. Sus haciendas azucareras se distribuían alrededor de las ciudades de Córdoba, Orizaba y Jalapa, siendo el azúcar junto con la vainilla, uno de los elementos esenciales de la agricultura de la región. Córdoba estuvo especialmente ligada a los negros y la producción de azúcar; para 1746 contaba con 33 trapiches, cuya población se componía fundamentalmente de negros. Para esas fechas, había alrededor de 200 familias de esclavos y la influencia de los negros en la población veracruzana es palpable hoy en día. Por su parte, Orizaba tenía el ingenio de San Juan Bautista, el trapiche de Tuxpango, El Potrero, La Peñuela, Cuautlalpan y La Concepción.

En cuanto a la región de Jalapa, contaba con 15 haciendas y cinco ingenios, en cuyos alrededores había 27 pueblos indígenas, relacionados con la producción del azúcar.

Estas tres zonas, Morelos, Michoacán y Veracruz, fueron las únicas que producían azúcar refinada; el resto del territorio se abastecía del piloncillo y aguardiente elaborados en los pequeños trapiches de cada localidad.

Probablemente por estas razones de producción, en los primeros tiempos de la

---

3. *Ibidem*; p.52.

Colonia el azúcar era un artículo de lujo y además se clasificaba en dos productos diferentes: "Chiancaca, Acucar negro desta tierra o macapan" y en "Castillan chiancaca. Acucar de Castilla". Chiancaca es el término con el que designan aún ahora en la región andina, lo que nosotros conocemos como piloncillo o panela.(4)

La producción del naciente dulce mexicano, fue determinada también en gran medida por la proximidad con los ingenios azucareros. Así se han podido obtener datos que señalan que en los inicios del siglo XVI, eran cuatro los principales ámbitos en los que se producían dulces: entre los artesanos ligados a ingenios y trapiches, que fabricaban conservas; en los conventos de monjas; algunos cocineros o maestros de mesa; y muy probablemente, los pequeños productores que ofrecían su mercancía, ya fuera en tianguis o en paseos y fiestas públicas.

De esos cuatro ámbitos mencionados, uno de los más relevantes para el seguimiento del dulce mexicano es sin duda el de las religiosas, ya que existen numerosos testimonios de que en los conventos se podían disfrutar los mejores dulces, de buena calidad y gran variedad.

### **2.3 Los Inicios de la producción de dulces**

La importancia de los conventos de religiosas como centros de producción de dulces y como difusores de una nueva cultura gastronómica en la Nueva España, se hace evidente en las obras de varios historiadores. Josefina Muriel es una de ellos, y ha publicado una extensa documentación sobre las religiosas novohispanas, entre la cual ha rescatado material que ilumina aspectos antes desconocidos de la cocina conventual, además de que muestra su organización interna y su significación en la vida social de la época. "En los relatos de sus crónicas, las mujeres hacen hincapié en que sus vidas aparentemente silenciosas y tranquilas eran en verdad dinámicas; que hacían oír sus voces lo mismo en la provincia que en la capital, ante el virrey, o en los consejos reales y en la curia pontificia para obtener permisos, concesiones, privilegios, mercedes, donaciones, etcétera, que les dieran categoría jurídica, religio-

---

4. Zolla, Carlos. *op.cit.* p.126.

sa y civil a las instituciones que se les ocurría establecer. A través de esta crónica vemos a las carmelitas de Puebla hilando la seda de las fábricas poblanas para poder sufragar los gastos de la terminación de su iglesia; en otra miramos a mujeres haciendo deshilados y bordados para venderlos y pagar a un orfebre que haría los vasos sagrados, o bien elaborando dulces y empanadas en sus famosas cocinas para regalarlas a personas adineradas y, con moverlas así, en una muy femenina forma, a levantarles un colegio o costear un colateral".(5)

De esta manera puede verse que la fabricación de dulces era una de las fuentes de ingresos para el mantenimiento de las monjas, al que se sumaba el del pago por la educación de las niñas de las familias acomodadas. Al respecto, Carlos Zolla dice que los claustros y colegios femeninos son un elemento esencial para entender la naturaleza de las actividades femeninas y su relevancia social, así como para mostrar los mecanismos por los cuales se va constituyendo la nueva cultura del dulce mexicano.

El hecho de que las monjas enseñaran a las niñas y jóvenes a cocinar, bordar, tocar instrumentos musicales, fabricar flores de papel, entre otras actividades manuales, favoreció la difusión de formas de comportamiento femenino, permitiéndonos suponer que la repostería y la confitería pasaron así a los ámbitos domésticos. Puede decirse que en poco más de dos siglos se estructura de manera consistente la cocina y la dulcería de la Nueva España, gracias al trabajo de las religiosas, quienes constituyen casi por completo el estrato más culto de la sociedad, lo que significa que el dulce colonial novohispano tiene un origen no popular. Incluso se llegó a la especialización dentro de la dulcería entre las monjas, de manera que señala Josefina Muriel: "En la ciudad de México las monjas de la Concepción hacían ricas empanadas; las de San Bernardo toda clase de dulces y conservas, además de confeccionar bizcochos y tostadas para los enfermos. Las de la Encarnación eran especialistas en chicha y miel rosada. El convento de San Jerónimo, famoso por su buena cocina, al hacer la fundación del de San Lorenzo, llevó a él su tradición culinaria. En este último fueron especialidad los alfeñiques y los caramelos. Las monjas de Santa Catalina

---

5. Muriel, Josefina. *Cultura femenina novohispana*. p.98

hacían toda clase de dulces y empanadas. Las de Santa Teresa (la Nueva) eran famosas por sus panes rosa o marquesotes, y a las capuchinas de Nuestra Señora de Guadalupe se les reconocía la elaboración del más rico chocolate de la ciudad. Las monjas de la ciudad de Puebla fueron aún más célebres cocineras. Allí también se hicieron los sabrosos chiles en nogada, el turrón amarillo, la leche de mamey y otras muchas delicias de la gastronomía poblana. Fueron famosos los tamales cerridos de Santa Mónica, así como también las yemas reales, los alfajores, rosquillas de almendra, polvorones y jamoncillos. Los camotes, las tostaditas y los guisados de pasa y dulce los elaboraban las clarisas, los alfajores de Luz y el "Dulce del Cielo" las carmelitas poblanas".(6)

Mientras esto sucedía al interior de las instituciones religiosas, la sociedad novohispana ha registrado una evolución de dos siglos, en los que se han transformado muchos aspectos de su vida y sus costumbres. La caída demográfica que se registró durante los cien años posteriores a la Conquista, comienza un franco proceso de recuperación. Las crónicas que hacen referencia a la capital de la Nueva España, señalan de manera particular el bullicio que impera en sus calles, la actividad de los mercados, fondas y putquerías. La ciudad se ha convertido en un espacio de convivencia en el que se dan grandes contrastes, en donde se ven desfilar por las mismas calles a los que se dicen nobles y aristócratas, que a los pobres semidesnudos y descalzos, que sin embargo comparten un interés común, que parece ser lo único que los mantiene en cierta forma ligados en esa sociedad desigual: el culto religioso, la veneración a las vírgenes y a los santos que han encontrado un lugar importantísimo entre todos los integrantes de este grupo heterogéneo en que se ha convertido la Nueva España. Las fiestas de Nuestra Señora de los Dolores, Nuestra Señora de Loreto, el señor San José, San Antonio de Padua, y por sobre todos ellos, la gran Reina María Santísima de Guadalupe, son las ocasiones en que sin importar la condición socioeconómica a la que pertenecen, conviven todos los habitantes y comparten en la fiesta el júbilo, la alegría, la devoción y el gusto por los platillos y dulces que se hacen especialmente para esas fechas.

---

6. *Ibidem*; p476-477

La relación que existía entre fiestas y consumo de dulces, ya se daba desde la época prehispánica, como ya lo hemos mencionado, pero a finales del siglo XVIII y principios del XIX, alcanza límites inimaginables, al punto que se vuelve un elemento indispensable, sin cuya presencia prácticamente no se pueden celebrar las festividades, religiosas o civiles. Fue entonces cuando se inició el proceso que ha perdurado hasta nuestros días de comer las calaveras de azúcar y el pan de muertos en los primeros días de noviembre, la capirotada en la Cuaresma, los turrones y mazapanes en las fiestas navideñas, la rosca de reyes el 6 de enero y tantas otras que se acostumbra según la localidad en que se vive.

Durante los siglos XVII, XVIII y XIX también surge un rasgo que es característico del dulce mexicano, la inversión de trabajo artesanal en su producción. Esto se da paralelamente a la actividad que se desarrolla en los conventos y generalmente se trata de pequeños talleres que tienen un solo empleado que se dedica a la fabricación de bizcochos, confites, cajetas, obloas, pasteles, soletas y demás dulces que se consumían en la ciudad de México. Ya por entonces se daban también los problemas entre los productores agremiados y los vendedores ambulantes, a quienes se les exigía el pago de una pensión en metálico, para poder vender en las calles, aunque tampoco se solucionaba nada con ello, ya que los maestros dulceros aseguraban que en cada esquina se encontraban con productores clandestinos que burlaban esta restricción. Y en efecto, los vendedores de dulces, panes, frutas, limonadas o naranjadas, se podían encontrar —como ahora—, en cualquier calle, paseo, y hasta en la orilla de los caminos, ofreciendo sus mercancías y todo eso sucedía lo mismo en la capital que en las plazas de provincia.(7)

## 2.4 Surgimiento del dulce regional

Las últimas décadas del siglo XVIII y las primeras del XIX tienen especial importancia para la gastronomía mexicana en general y para la dulcería en particular, porque de esas fechas datan los principales documentos que nos aportan datos sobre el pasado de estas dos manifestaciones culturales. La cantidad de material existente en los

---

7. Zolla, Carlos. *op.cit.* pp.170-171.

archivos públicos y particulares, manuscritos elaborados en casas y conventos, así como las primeras publicaciones realizadas sobre este tema, nos permiten tener información ya muy confiable sobre las posibilidades gastronómicas de que se disponía en esa época. Sin embargo, se necesita ser muy cuidadoso en la observación del material, ya que los recetarios no reflejan forzosamente los hábitos culinarios que habrían de fundar una tradición que persista hasta nuestros días. Lo que sí es indudable que en esa etapa, y hasta finales del porfiriato incluso, se establece el momento de máxima internacionalización de la comida, la panadería, la repostería, la confitería y la dulcería mexicanas, antes de que recayeran sobre ellas la industrialización a gran escala, la producción automatizada, la sustitución de materias primas naturales por colorantes y saborizantes artificiales, las técnicas modernas de comercialización y la casi desaparición del trabajo artesanal.

Durante el siglo XIX, nuevamente vemos los grandes contrastes que se daban en la sociedad, ya que mientras existe un gran número de mexicanos mal alimentados, para quienes los dulces son un símbolo de festividad, porque es en fiestas solamente en donde pueden consumir productos como los buñuelos con miel de maguey, el modesto atole champurrado o la calabaza en tacha, se da también el otro extremo, el de los sectores que disponen de una gran variedad de materias primas, autóctonas e importadas, que les permiten a los miembros de las clases mexicanas acomodadas, entrar al gran mundo de lo que se ha denominado el arte culinario.

En un término medio de esos dos extremos, es en donde podríamos ubicar las preparaciones que han forjado la tradición más auténtica y duradera del dulce mexicano, que se caracteriza por basarse en ingredientes menos sujetos a la moda y que están más al alcance de los sectores menos favorecidos en la economía. Se trata de dulces que son el resultado de un mestizaje cultural, producto de una actividad que posee la capacidad de adaptar y transformar lo que proviene de ámbitos distintos y lejanos. Como señala Zolla: "El sello propio del dulce mexicano se reconoce en las mezclas, en las fusiones y en las transformaciones, más que en las invenciones o en la conservación sin alteraciones de antiguas recetas. Es, en el más estricto sentido del término, un dulce histórico, anclado en espacios precisos y con filiaciones inequívocas; pero, al mismo tiempo es un dulce que parece borrar sus orígenes para presentarse como un producto nuevo y distinto. Quizás uno de los ámbitos en donde

mejor se aprecian estas características sea el de la región, ya que el dulce mexicano hace continuamente referencia a su carácter local, independientemente de que las formas de producción y comercialización vuelvan cosmopolitas a los productos.”(8)

Los factores que determinaron de una manera más clara las características de las cocinas regionales, y dentro de ellas de los productos dulces, fueron su ubicación geográfica, los elementos naturales de que disponían en la zona —frutas, cereales, verduras, etc.—, así como la cercanía con ingenios azucareros y trapiches, la presencia de conventos y las tradiciones alimenticias de los habitantes, tanto los nativos como los inmigrantes. Con base en estos aspectos es que surgen las zonas típicamente dulceras, algunas de las cuales han logrado fama internacional y que han llegado a fincar su economía en esta actividad.

---

8. *Ibídem*; p.183.

### **Capítulo 3. Florecimiento y desarrollo de la dulcería regional.**

La producción de dulces a lo largo y ancho de nuestro país se convirtió así en una tarea que ocupó tanto a mujeres como a hombres que encontraron en la elaboración de golosinas un entretenimiento o bien, una manera de ganarse la vida.

Como ya hemos mencionado, la elaboración de los dulces generalmente se daba en función de las materias primas disponibles en el lugar en que se producían, de manera que la regionalización del dulce estará ligada de manera directa con los productos agropecuarios de cada zona.

Sin embargo, el desarrollo de las vías de comunicación ha influido de forma muy perceptible en esta actividad, por lo que se ha facilitado el llevar y traer productos de un lugar a otro, ya sean materias primas o productos terminados, con lo que se dificulta el poder identificar un dulce como exclusivo de alguna región en particular, ya que con frecuencia lo encontramos en el norte y sur del territorio, de manera simultánea.

Aun así, existen documentos en los que se identifican claramente las regiones a las que pertenece cada dulce, y basándome en ellos presento a continuación lo que Carlos Zolla denomina la geografía del dulce mexicano. Según este mismo autor, para facilitar y abreviar la regionalización de la producción dulcera, se utiliza la agrupación por estados que en su momento usó el Copiamar, ubicándolas ordenadas de norte a sur y de este a oeste, tal como aparecen en el Atlas Cultural de México. Gastronomía. (1)

#### **3.1 Geografía del dulce regional**

La geografía del dulce se agrupa en once regiones en las que se excluye el Distrito Federal, del cual hablaremos en otro punto. Así que comenzando por el norte tenemos el siguiente orden:

---

1. Zolla, Carlos. *Elogio del dulce*. pp.187 y ss.

**Región Pacífico Norte: Baja California, Baja California Sur y Sonora.**

Dulces de la región: Arroz con leche, ates, buñuelos con miel de piloncillo y guayaba, camote enmielado, capirotada (budín de pan, queso, jitomate, cacahuete y pasitas), chimango (de harina de trigo y miel), dulce de calabaza, dulce de durazno, dulce de membrillo, dulce de queso, empanadas de ate de guayaba, empanadas de frijol refrito con piloncillo y canela, gorditas de harina con miel de piloncillo y canela, jamoncillos, leche almendrada, miel de abejas y pinole.

**Región Norte: Chihuahua, Coahuila, Nuevo León y Tamaulipas.**

Dulces de la región: Ate de perón o peronate, buñuelos con jugo de naranja y harina de trigo, cajeta con leche, cajeta de membrillo, cajeta de perón, calabaza de Castilla en dulce, capirotada (en Chihuahua se prepara con pan, nueces, queso, miel y manzana; en cambio la de Coahuila y Nuevo León difiere mucho de las que se conocen en el resto del país), caramelo de pasas, cuajada fronteriza, compotas de frutas secas, chabacanos en almíbar, crema de limón, dulce de leche de cabra, dulce de Monterrey, dulce de nuez, dulce de papa, empanadas de nuez, empanadas de nuez con piloncillo (típicas del día de muertos), ensalada de calabaza (revuelta con manzana, cacahuete, nuez, almendra y pasas), gordas de cuajada, hojarascas, jalea de chabacanos, jalea de semilla de membrillos, jamoncillos de: coco con leche, leche, nuez con leche y piñones con leche; manzanas empastadas y al horno; mermeladas de ciruela pasa y de manzana; orejones de calabaza, palanquetas, pemoles de Altamira (rosquitas de harina de maíz con manteca, queso añejo y piloncillo), postre de mamey y tortillas de harina dulces.

**Región Pacífico Centro: Durango, Nayarit y Sinaloa.**

Dulces de la región: Bollitos de plátano, cajetas (ates) de membrillo, guayaba, ciruela, durazno y otras frutas con queso; capirotada con cacahuete, queso añejo, coco y colación; diversos dulces de miel, dulces de cacahuete con queso; dulce de biznaga, dulce de jote, y dulces de raíz de pochote, que preparan los mayos de Nayarit; empanadas de pitahaya que hacen los coras del mismo estado; empanadas de guayaba, de calabaza, de piña y de otras frutas; mermelada de mamey, de higo y de

**durazno; mostachones con nuez y azúcar, pasta de almendras, postres caseros de higos, dátiles, almendras, duraznos, piñón, castañas, avellanas y pasas; pinole; ponteduro, que son bolas de esquites reventados en el comal con miel; pulpa de tamarindo; tortillas dulces de harina y "viejitos de Lerdo", que son dulces de higos fermentados.**

**Región Occidente: Aguascalientes, Colima y Jalisco.**

**Dulces de la región: Arroz con leche, biznagas cubiertas, cajeta de arrayán ("guayabito"), cajetas de durazno, camotes, conservas, dulce de durazno, de guayaba; dulce de leche en forma de cerdos, gallinas, pollos, etc.; dulces de coco: alfajores, mosaicos, bocadillos, barras, discos, tortillas y volcanes. Cocadas de leche quemada, coco para relleno de empanadas, de limones y naranjas cristalizadas. Camotes cubiertos, capirotada de pan blanco, empanadas dulces, fruta cubierta, huevos reales, jaleas, jamoncillos, merengues, mermeladas de frutas locales. Mezcal tamal, uno de los dulces indígenas de mayor tradición; se elabora con maíz dorado, molido y amasado con miel de caña de maíz con un relleno de frijol. Natillas, obleas con miel de abeja, cacahuates y semillas de calabaza tostadas, ponteduros, pulpa de guayaba, tamarindo y arrayán y rollo de las mismas frutas.**

**Región Centro Occidental: Guanajuato, Michoacán y Querétaro.**

**Dulces de la región: Cajetas de Celaya: quemada, almendrada, envinada; conserva de fresas, calabaza con panocha, dulces de Zamora: ates, compotas, canelones, charamuscas, morelianas, fresas cristalizadas, chongos zamoranos y cajetas. Dulce con canela, pasitas y acitrón; envinado de coco, fresas en almíbar; gorditas dulces de maíz o "yururichustata". "Fruta de horno": soletas, mamones, condos, puchas, marquesotes. Jamoncillo de avellana y de leche, mermelada de fresas, natillas de Celaya, panochitas de leche, pepitas de nuez y turrón de fresas.**

**Región Centro Norte: San Luis Potosí y Zacatecas.**

**Dulces de la región: Ates, jaleas y mermeladas de membrillo, manzana, perón, higo, ciruela, capulín y garambullo; buñuelos, cajeta, calabaza y camote en miel de**

piloncillo; capirotada, colaciones, condocos (gorditas de maíz con canela, leche, azúcar y vainilla que se cuecen sobre hojas de elote); chancaquillas, charamuscas, fresas con pasas y almendras, fruta cristalizada, "fruta de horno", gorditas de cuajada o de horno, greñudas, gorditas El Saucito, huevos de faltriquera, jamoncillos, miel, melcocha y orejones de tuna, natillas; nieves y raspados de durazno, manzana, guayaba, piña y otros; obleas, panes y postres de cuajada y queso de tuna.

**Región Centro Este:** Hidalgo, Tlaxcala y Puebla.

Dulces de la región: Animales y frutas de almendras (actualmente son de pepita de calabaza), besitos, bocados, camotes, canelones, conservas de plátanos verdes, flor de plátano, papaya del monte y tallo de papaya, que se preparan en jarabe de azúcar hirviendo; duquesas de clara de huevo, dulce de calabaza, frutas cristalizadas de biznaga, calabaza, higo, naranja, piña y tejocote; macarrones, mancuernas de piloncillo, marinas de piñón y nuez, mostachones, muéganos de vino, polvorones sevillanos, reinas, rosquitas, tamarindos enchilados, tortitas de Santa Clara y veladoras de coco. Dulce de quíote, palanquetas, pepitorias, trompadas y charamuscas de piloncillo o de azúcar.

**Región Golfo Centro:** Tabasco y Veracruz.

Dulces de la región: Bigotes de bien-me-sabe, budín de maíz tierno, cuadrados de Tabasco, dulce de camote, guayaba y mango; dulces ricos de melocotón morado, de guayaque, orej'e mico o plátano evaporado, dulces y postres diversos a base de plátano; frutas en conserva, jalea de jicama y coco; leche de chicozapote; Lokún de Veracruz; marquesotes; mazapanes de Veracruz, mermeladas de manzana, durazno, fresa y guayaba; pipián (especie de flan). Sisguá de Tabasco y turulete.

**Región Centro:** Estado de México y Morelos.

Dulces de la región: Acitrón, ates de durazno, guayaba, manzana y membrillo; batidillos de piloncillo, cabellitos de angel, cocadas, cochinitos, chongos, dulces de alfeñique, dulces de calabaza, cacahuete, camote y de pepitas, de piñón y mamey. Frutas cristalizadas, gallinitas de leche, jaleas, jamoncillos de pepita, lechitas, limones

reellenos de coco; mamonos de almidón con huevo; pasta de tejocote; ponteduro; torrijas en almíbar y turrone. Muchos de los dulces que se venden en las ferias del Estado de Morelos como tradicionales, son elaborados en el Estado de México. En cambio, Morelos tiene una importante variedad de panes dulces.

**Región Pacífico Sur:** Chiapas, Guerrero y Oaxaca.

Dulces de la región: Alfeñiques, ates, ayote (frutas en conserva); batidos, bocadillos de arroz con leche y panocha de ciruela, de coco y de mango verde; alegrías, ates de almendra y de chicozapote; batidillo; bocadillos de garbanzo y miel con panela, borrachos, biznagas, buñuelos, burros; calabaza y chilacayote revueltos en panela; canutos nevados, capirota, capotes, cocada, condumbios de cacahuates, conservas con panocha, charamuscas con panela, chimbos, dulces de amaranto, dulces de calabaza y ciruela, dulces de cacahuate de San Cristóbal; empanadas de camote, "fruta de horno", frutas cubiertas, frutas cristalizadas o curtidas en mistela; garbanzos tostados con panela; gaznates, gollorías, hojaldras, hojuelas, huevos reales, jamoncillo de coyol, jamoncillo de pepita de calabaza, jetías; lechecilla, mamonos, marquesotes, mermelada de camote morado con piña, molletes, mostachones, manácata, memelitas de horno, mujú dulce, muéganos; nenguanitos, nieves de leche quemada con tuna, sorbetes, rosas, mamey, nuez, zapote; palanquetas, pasta de semillas de calabaza, pelonas, pepitorias, polvo de seda, polvorones, postres, panes de alegría, padzitos (tamales dulces), padzitos de manjar; repulgadas, regañadas, roscas de ajonjolí; tarazonas, tortillas de coco y de huevo, trompadas, turrone, tartaletas, tártaros y turuletas.

**Región Sureste:** Campeche, Quintana Roo y Yucatán.

Dulces de la región: Alfajores, anises, biscotelas nevadas, compotas de pera, de membrillos, dulce de cacahuate, empanadas de coco o camote, escotafi, frutas en almíbar, "fruta de horno"; jaleas de tejocotes rojos, de grosella, de ciruela pasa; mazapanes, miel, mantecado antiguo, manzanas cubiertas; paneletas nevadas, plátanos borrachos, polvorón, ponteduros, postre de mamey, perones almendrados; turrón de almendras.

De esta larga enumeración, podemos deducir que los dulces también pueden servir hasta como signo de identidad para las distintas regiones de nuestra patria, porque es imposible hablar por ejemplo de los camotes, sin relacionarlos con Puebla. Las cajetas se ubican como el principal y más representativo dulce de Celaya, en Guanajuato, y las charamuscas están asociadas con la capital del mismo estado y sus momias, tan famosas y atractivas para los visitantes de esa ciudad colonial.

Asimismo los tamarindos de dulce o de chile, son representativos de las zonas cálidas, de las playas como Acapulco y Veracruz, por mencionar algunas. Mientras que otros dulces como el queso de tuna se identifica de inmediato con San Luis Potosí, las morelianas y los ates con Michoacán, y las fresas, ya sean cristalizadas, con crema o frescas en una bonita canasta de mimbre, son el símbolo de Irapuato.

Esta es en resumidas cuentas la geografía del dulce regional. Como se puede apreciar, es muy diversa en cuanto a las modalidades para preparar los dulces, sin embargo en las materias primas, tiene muchas similitudes en todos los confines del territorio, ya que están siempre en función de los recursos naturales disponibles en cada entidad.

### **3.2 Los dulces regionales en el Distrito Federal.**

Las condiciones ecológicas del Distrito Federal impiden los cultivos de frutas, excepción hecha de zonas como Xochimilco y Tulyehualco. Sin embargo, lo que allí se produce es insuficiente para proveer a los mercados y tianguis capitalinos. Pero como el Distrito Federal también es un gran centro de concentración y distribución de vegetales y dulces de distintas regiones del país, durante el año se pueden encontrar las frutas de temporada y numerosos productos de la dulcería regional.

Gracias a esta disponibilidad de frutas y verduras, así como mediante el cultivo de productos como el amaranto y la milenaria práctica de la apicultura, en la zona sur del D.F., específicamente en Xochimilco y Tulyehualco, la producción y venta de dulces regionales se ha desarrollado de manera especial y como negocio familiar que se constituye actualmente en una tradición.

En Xochimilco existe una zona denominada el Barrio de Santa Cruz Acapulxca, en donde un gran número de familias se dedican desde hace cerca de un siglo, a producir y vender dulces como las palanquetas, alegrías, macarrones, mostachones, frutas y verduras en dulce, miel de abeja, entre otros.

Cabe destacar que llama mucho la atención el hecho de que se preparen en dulce no sólo frutas, sino también verduras como el chile poblano, el jitomate, la zanahoria y el nopal, que generalmente no se acostumbran ver en esta modalidad. El colorido y la variedad de sabores realmente son una invitación al observador, pues resulta difícil abstenerse de probarlos, al admirar un chile poblano relleno de coco y adornado con grandes nueces, que luce un color verde oscuro, brillante por la miel que lo cubre; y lo mismo sucede con el nopal, que al prepararse en dulce toma un tono aceitunado, muy distinto del que tiene cuando lo comemos en guisos salados.

La variedad de dulces que se producen en Santa Cruz Acapulxca es tan amplia, que para reunir y presentar todos sus productos, tienen organizada una feria, que se lleva a cabo desde hace más de diez años, durante el mes de julio y que tiene lugar en la plaza central de la población. En esa feria participan los productores locales y vienen también algunos invitados de otras partes del Distrito Federal, como son los vecinos de Tulyehualco y Milpa Alta en donde también se practica la elaboración de dulces regionales.

En Tulyehualco lo más tradicional es la dulcería a base de amaranto, que se ha venido diversificando en los últimos años, para producir además de alegrías, una serie de productos como la harina de amaranto que puede sustituir a la de trigo y con mejores propiedades nutritivas; con ella se pueden preparar galletas, pasteles, atoles, tortillas, tamales y cuanto platillo requiera de la harina entre sus ingredientes. El cereal de amaranto, que puede consumirse solo o bien, acompañado con leche. Además se elaboran ya otros productos más específicos, como el preparado para flan y la sopa de amaranto, con lo que se ha desarrollado una actividad económica que se considera básica en esta zona del Distrito Federal.

También la miel de abeja es uno de los productos característicos de este lugar y por lo tanto del Distrito Federal, así como sus derivados, por ejemplo la jalea real y el polen

de flores, que más que golosinas se consideran como tónicos y complementos alimenticios, que según aseguran sus productores, proporcionan bienestar y propician la longevidad en quienes los consumen.

Cabe señalar que el amaranto es uno de los pocos productos que aún se cultivan en el Distrito Federal, esto probablemente se debe a que el amaranto es un cultivo resistente a la sequía, que se da bien en climas calientes, secos y poco lluviosos. En Tulyehualco se siembra entre fines de abril y principios de mayo, utilizando las técnicas chinamperas, para lo cual se abre un pozo que se rellena con lodo y estiércol, del que se sacan "chapines" (cuadros de lodo de 5x5 cms.). En ellos se ponen diez semillas que se abonan con estiércol y después de 20 o 30 días, es decir, cuando la planta mide entre 10 y 15 centímetros, se trasplanta a un terreno roturado en el que hay hoyos a cada metro de distancia. Allí crece el amaranto, hasta su cosecha, entre principios de noviembre y el mes de diciembre. La cosecha se realiza manualmente y la planta se corta al ras del suelo. Las plantas se dejan secar dos o tres días antes de obtener el grano.(2)

Los rendimientos de este cultivo en México, son superiores a los que se obtienen en otras partes del mundo, ya que se llegan a cosechar entre una tonelada y media por hectárea en condiciones de temporal pobre y hasta cuatro toneladas por hectárea en condiciones de riego.

Por su parte, el productor más rentable en Estados Unidos logra rendimientos máximos de 900 kilos por hectárea y sus costos de producción son de casi el doble en relación con los costos del agricultor mexicano, lo que lo hace un alimento competitivo desde su cultivo.(3)

Como hemos podido ver, la riqueza en la variedad de dulces en la República Mexicana, es tan amplia como el territorio mismo, y aunque las vías de comunicación y los medios de transporte acortan las distancias y acercan a las ciudades, las diferencias en los gustos y las preferencias en determinados sabores, se mantienen,

---

2. Martell Vázquez, José Luis. "El cultivo del amaranto", en *Amaranto: expectativas y realidades*. Relatoría del coloquio. Instituto Nacional del Consumidor. p. 17.

3. "Realidades del mercado: el aceritijo del amaranto", en *Dulcelandia*. No. 647 pp.33-35.

con lo que nuestra patria permanece como un gran mosaico multicolor, al que lo diferencian e identifican a la vez sus costumbres, sus características y sobre todo sus sabores. Aún en las zonas donde confluyen diversos elementos, como la capital del país, en donde se han reunido habitantes procedentes de toda la república, se mantienen y se identifican los gustos particulares de sus nativos, como lo prueba la persistencia del cultivo del amaranto y el intento por mantener viva la tradición de la apicultura en una zona que ha desarrollado por excelencia los conjuntos urbanos y las grandes vialidades, que casi no le han dejado espacio a la práctica de estas actividades.

Además en la capital del país se ubican también los principales centros de distribución de dulces, mismos que veremos en otro capítulo de este trabajo.

## **Capítulo 4. Los dulces regionales: industria o artesanía.**

Durante la realización de este reportaje, la pregunta que he tenido presente en todo momento tal vez haya sido ésta, acerca de cómo debe considerarse el dulce regional, si como una artesanía, o si su evolución a través de los siglos, le ha permitido transformarse en el producto de una industria desarrollada y organizada. Los aspectos observados para despejar esta incógnita nos darán la respuesta.

Cabe señalar que en la realización de este reportaje nos estamos refiriendo solamente a lo concerniente al Distrito Federal, por varias razones. Hay que tomar en cuenta que siendo este nuestro lugar de residencia, evitamos desplazamientos costosos y hasta cierto punto innecesarios, pues en esta capital se encuentran prácticamente todos los productos de la dulcería regional, ya sean materias primas o productos terminados. Y por otro lado, tenemos que el Distrito Federal es el centro distribuidor, en el que se concentran los productos de las diversas regiones, para ser enviados posteriormente a todo el país.

Asimismo tenemos en Xochimilco un barrio que se dedica de manera predominante y por tradición familiar a la producción dulcera, lo que nos permitió conocer muy de cerca y en detalle los pormenores de esta labor. De la misma forma acudimos al Mercado Ampudia, en La Merced y a las dulcerías especializadas ubicadas en el Centro Histórico, con lo que pudimos obtener una visión general de la actividad dulcera en el Distrito Federal.

### **4.1 Entre cazos y cazuelas: los productores**

La delegación política de Xochimilco, ubicada al sur del Distrito Federal, está formada en su mayoría por barrios, que aunque conforman un todo unificado, se distinguen unos de otros por las actividades que realizan prioritariamente.

El barrio de Santa Cruz Acapulxca se caracteriza porque sus habitantes se dedican en mayor medida a producir dulces.

Existe en esta comunidad una organización, la Asociación de Comerciantes

Acalpixquenses, en la que se reúnen alrededor de 25 familias productoras de dulces. Al frente de la Asociación se encuentra el profesor normalista Humberto Aguirre López, que representa a este grupo y con quien platicamos sobre su actividad dulcera.

El profesor Aguirre es un hombre de mediana edad, 40 ó 45 años, de facciones toscas y seno profundo, con cabello muy encanecido y que en su manera de hablar demuestra un claro sentido de la importancia del trabajo en grupo. El maestro Humberto explicó que si bien es cierto que su asociación reúne alrededor de 25 familias, son aproximadamente 15 de ellas las que se dedican exclusivamente a la producción de dulces como única actividad económica. Las restantes tienen otras actividades y realizan ésta tan sólo como un complemento para sus ingresos. Sin ir más lejos, él mismo ejerce su profesión de maestro de primaria por las mañanas y su tiempo libre lo dedica a la dulcería, junto con otros miembros de su familia, especialmente su esposa, con quien labora brazo con brazo.

En cuanto a los volúmenes de producción de sus integrantes, el señor Humberto Aguirre dijo que como grupo pueden alcanzar a producir hasta 10 mil dulces por semana, pero individualmente lo más que producen es alrededor de 2 mil piezas al mes, trabajando en horario completo.

Al preguntarle desde cuándo se producen dulces en esta zona, indicó que ésta es ya una tradición que se transmite por generaciones, pues llevan más de 100 años realizándola.

Para conocer acerca del proceso de elaboración de los dulces, platicamos con algunos de los productores que aseguran tener la experiencia de varias generaciones en esta actividad y la mayoría coincide en sus afirmaciones. Por ejemplo la señora Guadalupe Flores, mujer morena y de fuertes brazos, propietaria de la Dulcería Lupita, nos explicó que para preparar sus dulces, ella lo hace en una estufa normal, de gas, y utiliza cacerolas de aluminio, aunque esto es reciente, ya que antes usaban cazos de lámina, con el inconveniente de que en ocasiones se ponían negros los dulces. Además enfatizó el hecho de que sus preparaciones no llevan absolutamente ningún preservativo o conservador, lo que los hace naturales por completo, explicó sonriente doña Lupita, mientras ofrecía "la prueba" a los clientes que se acercaban a su negocio.

Por su parte la señora Sofía Alvarado, dueña de la Dulcería Manzanares, nos dijo que ella también prepara sus productos en estufa de gas, pero aún lo hace en cazos de lámina, de acuerdo como lo marca la tradición antigua. Lo mismo que nuestra primera entrevistada, tampoco utilizan conservadores ni cristalizantes, todo se prepara al natural.

En términos generales las afirmaciones de los otros productores entrevistados fueron las mismas. Se dedican a esta labor por tradición familiar y en ella participan por igual hombres y mujeres, en la medida de sus posibilidades y de acuerdo con las demás actividades que lleven a cabo. Los miembros más pequeños de la familia, así como los ancianos, también tienen sus obligaciones, a veces durante la elaboración de los dulces y en otras ocasiones, en la venta de los mismos, como veremos más adelante.

Sin embargo, ellos no son los únicos productores de dulces regionales en el Distrito Federal, aunque tal vez sean los más populares, porque los vemos vendiendo sus golosinas por todos los puntos de la zona metropolitana. Existen otros productores con recursos más sofisticados y que manejan un sistema ya más industrializado, aunque sigue siendo un negocio familiar. Se trata del Grupo Dulcero Jiménez, que vende sus productos principalmente en el Mercado Ampudia, muy cercano al mercado de La Merced, y que poseen tres fábricas de dulces, dos de ellas en el Distrito Federal y la tercera en el municipio de Ecatepec, en el Estado de México.

Para saber sobre estas empresas, entrevistamos a Raúl Jiménez Rentería, un hombre que pese a su juventud —25 ó 26 años—, habla con gran compromiso y responsabilidad, por lo que seguramente es quien se encuentra al frente del negocio en el Mercado Ampudia. Nos explicó que su familia se ha dedicado a la dulcería desde hace tres generaciones, es decir que el iniciador de esto fue su abuelo, don Raúl Jiménez, quien aún vive, pero ya casi no acude al mercado, sólo lo hace en fechas especiales, cuando las ventas y la actividad son muy fuertes, como por ejemplo en las festividades del Día de Muertos y Navidad. La familia Jiménez se dedica por completo a la producción dulcera, desde el cultivo de las frutas y legumbres que se emplean, hasta la comercialización de los productos ya terminados.

Fabrican, envasan y venden alrededor de 500 productos regionales, entre los que

encontramos camotes, biznagas, cocos, palanquetas, macarrones, gomitas, tamarindos, etc. También nos enteramos con tristeza, que algunos productos ya no se hacen, porque sencillamente la gente ya no los pide y ese es el caso de las charamuscas y las trompadas, que han dejado de tener demanda entre los consumidores. Otros solamente se producen por temporada, como el piloncillo, que es más solicitado en Día de Muertos, porque se usa para preparar el dulce de calabaza.

La presentación final de los productos del Grupo Jiménez varía enormemente en comparación con los dulces elaborados por los habitantes de Santa Cruz. Estos últimos se exponen en charolas y se entregan al comprador con una hoja de papel o en una bolsa de plástico. En cambio los primeros ya vienen con un empaque formal, que puede ser una caja de cartón o bien un estuche de plástico rígido, como una mica, con una razón social, datos de contenido y peso de los productos. Aunque también hay los que venden sencillos, igual que los productores de Santa Cruz. El empaque, nos dijo el joven Raúl Jiménez, es un recurso con el que se trata de dar mejor presentación a los productos y hacerlos más competitivos en el mercado.

Existe todavía un tercer tipo de productor, el que hace sus productos para venderlos en las dulcerías especializadas, pero de ellos hablaremos en el punto correspondiente a este tipo de expendios.

#### **4.2 De chile y de dulce: las materias primas**

En la elaboración de los dulces regionales existen dos elementos básicos e indispensables, que fueron señalados por todos los productores entrevistados: las frutas o vegetales, y el azúcar. La utilización de otras materias primas, ya va en función del producto específico que se vaya a preparar. Por ejemplo, hay dulces que se elaboran con leche, como los mostachones y macarrones, y en ese caso el productor elige si utiliza leche en polvo o envasada; encontramos quienes preferían usar las presentaciones ultrapasteurizadas, porque aseguran que sus dulces quedan con un sabor más agradable y mejor consistencia.

Como lo comentamos antes, todos los productores aseguraron que sus productos no llevaban ningún conservador, con el fin de mantenerlos totalmente naturales. Sin

embargo, alguien mencionó que en sus preparaciones utilizaba cal, lo que tal vez podría considerarse como un conservador natural.

Otro de los productos utilizados como materia prima y que llama mucho la atención, es el nopal, con el que se elaboran desde la fruta cristalizada, hasta mermeladas, jaleas y ates. Cabe mencionar que para hacer aún más atractivos los ates, se elaboran en moldes con vistosas formas, que pueden ser flores, animales y vivos hasta un dinosaurio de cerca de 50 centímetros de alto, hecho de ate de nopal.

También llaman la atención las verduras que normalmente comemos en guisos salados, como el jitomate o el chile poblano, y que también se preparan de manera muy atractiva en forma de fruta cristalizada o rellenos de coco.

En cuanto a las frutas que se preparan en dulce, prácticamente no existe más límite que la imaginación de quien lo elabore, ya que pudimos ver desde los más tradicionales, como el dulce de tamarindo, los limones rellenos de coco, los chilacayotes, los acitrones o biznagas, hasta otras frutas como el mango, la toronja, la pera y hasta el pepino, que algunos prefieren no utilizar, porque es una fruta muy difícil.

Un aspecto que considero importante señalar en este punto, es el referente al valor nutritivo de las materias primas empleadas en los dulces regionales, especialmente en las semillas como el amaranto, en las nueces, cacahuates, almendras y otros productos similares.

En lo que respecta a proteínas, tenemos que el cacahuete contiene un 25.6% de su peso, mientras que el amaranto posee un 16.6% y la nuez un 15.6%, en tanto que la soya tiene el valor más alto, con un 45%. Sin embargo para poder usar la soya en confitería sería necesario aplicar tecnologías adecuadas que la acondicionaran para este fin.

En cambio el amaranto sí se está aprovechando ya, y según estudios serios y confiables, se dice que esta semilla contiene mejores elementos protéicos que el maíz, el trigo y hasta que la leche. En una escala de 100 en calidad de proteínas, el amaranto calificaría con 75, mientras el maíz apenas llega a 44, el trigo 60 y la leche

de vaca 72. Ahora que si se mezclan por ejemplo el amaranto con el trigo, se puede alcanzar la calificación perfecta de 100, porque entre los dos cereales se complementan.

Por otro lado tenemos que las nueces y almendras además de proteínas, contienen vitaminas, minerales y grasas que son benéficas para nuestro organismo. Entre los minerales que contienen estos dos productos, están el calcio, el fierro, magnesio, fósforo y cobre entre otros, así como vitaminas B1 y B2 en ambos; las almendras tienen además vitaminas A y E, ácidos nicotínico y pantoténico, que generalmente sólo los vemos cuando revisamos los contenidos de los complementos alimenticios que ingerimos en forma de vitaminas o estimulantes del apetito para los niños, y aquí los tenemos en forma natural.

De esta manera se puede comprobar que los dulces regionales además de sabrosos, son nutritivos, gracias a la calidad y los valores de sus ingredientes, lo que nos da una razón más para consumirlos.

### **4.3 Colores y sabores para escoger: distribución y venta**

El proceso de distribución y venta se realiza prácticamente por los mismos productores. Los dulceros de Santa Cruz se dedican como parte de sus actividades normales, a la venta ambulante, llevando sus dulces en canastas de mimbre por todos los puntos de la zona metropolitana y también de algunas poblaciones vecinas. Otra de las formas más comunes de expendir los dulces regionales en el Distrito Federal, es en el Mercado Ampudia, localizado en la zona de La Merced y que lleva casi medio siglo dedicado a este giro.

Por último y como una forma más refinada y elitista de vender los dulces regionales, tenemos las dulcerías especializadas, que aunque son pocas en la ciudad de México, se tratan de empresas muy serias y con muchos años de experiencia en el ramo. Cabe mencionar que últimamente también se ha dado la venta de estos productos en tiendas departamentales y plazas comerciales, como Plaza Galerías, Plaza Satélite y Perisur.

### **4.3.1 Con la canasta a cuestras: vendedores ambulantes**

Los vendedores ambulantes son conocidos también como canasteros, por la forma en que llevan los dulces, y lo mismo los podemos encontrar en los paseos tradicionales de la ciudad, como los canales de Xochimilco, Chapultepec o el Centro Histórico, que en las oficinas gubernamentales, en las estaciones del metro o en las inmediaciones de mercados, tianguis, escuelas y cualquier punto en el que se reúne la gente. Los canasteros pueden ser igualmente hombres o mujeres, jóvenes o viejos e incluso hasta niños pequeños. Todos participan por igual. A veces resulta hasta penoso ver a las ancianas que llevan la canasta al hombro y con gran dificultad mueven sus piernas, a las que ya les pesan tanto los años como el contenido de su cesta.

En cuanto al precio de venta de los dulces regionales, éste varía entre los 2 y 3 pesos, dependiendo en ocasiones del tipo de fruta que se compra, o bien del lugar donde se adquiere, porque si se trata de alguna feria en la que el vendedor tuvo que pagar algún permiso para trabajar, va a reflejar ese gasto en el costo de sus productos.

La venta por este medio, es la forma más importante de distribución para los productores de Santa Cruz, ya que aun cuando hay algunos que entregan sus productos en dulcerías establecidas, absolutamente todos practican la venta ambulante. Los recorridos son largos y extenuantes, hay quienes incluso llevan sus canastas hasta lugares como Texcoco, pero no tienen muchas alternativas, ya que para concertar ventas al mayoreo o entregas en tiendas grandes, se requiere de inversiones fuertes, que los productores no pueden afrontar solos, y los créditos bancarios son inaccesibles y a veces hasta riesgosos.

### **4.3.2 El Mercado Ampudia: tradición e historia**

Ubicado en el Centro Histórico de la ciudad de México, sobre la avenida Anillo de Circunvalación, apenas a dos calles del también tradicional y añejo mercado de La Merced, se encuentra el mercado de dulces Ampudia, conocido así por el nombre de la calle con la que hace esquina.

La fundación del Mercado Ampudia data de 1948 y a lo largo de su existencia ha pasado por diversos sucesos, siendo uno de los más memorables por lo trágico del mismo, el incendio que consumió más de la mitad del inmueble en 1986. El edificio fue debidamente reparado y actualmente ocupa las mismas instalaciones de su fundación.

Es un edificio de varios pisos, que visto desde lejos parece una construcción más de departamentos u oficinas, como tantos que hay en esa zona. Pero en cuanto nos acercamos a él, podemos percibir el agradable olor a dulces que despiden las golosinas que allí se expenden; y al llegar a sus pasillos nos sorprende el nada grato rezumar de las abejas que revolotean sobre los dulces, principalmente las palanquetas y frutas que se exhiben al aire libre y sin ninguna protección, sobre charolas, cajas o canastos, según la preferencia del vendedor. El aroma dulce que nos atrajo a nosotros, también atrae a estos insectos, y no sabemos si asustarlas o dejarlas volar libremente por sobre nuestras cabezas, para poder voltear a ver la gran variedad de golosinas que con su infinito colorido nos incitan a saborearlas. Los verdes y brillantes limones, los translúcidos acitrones, las naranjas que por su color resaltan entre las demás frutas, los higos que por oscuros se antojan más, así como las gomitas multicolores y las cocadas blancas o amarillas, los rosados jamoncillos de pepita y los apetitosos mostachones coronados por una media nuez, que son una verdadera invitación a empalagarnos con sus sabores. Entre el griterío de los vendedores que solícitos preguntan "¿De cuál le vamos a dar hoy marchanta?" o "De esta calidad no lo encuentra en otro lado clienta" y "Si lleva mayoreo le mejoramos el precio, pruébelo y luego me dice si no..."; así como los empujones de los cargadores que a la voz de "Ahí va el golpe" se abren paso, y compradores, que se llevan cajas, bolsas o canastas llenas de mercancía, recorremos toda la estrecha banqueta, hasta llegar al final del edificio, para ver que a la vuelta los locales y puestos de dulces siguen y siguen, de manera casi infinita; sin embargo, los puestos y expendios de este lado del mercado, no venden más productos regionales, sino de manera exclusiva, las golosinas industrializadas, nacionales e importadas, que no tienen nada que ver con las dulcerías que nos ocupan y que han dado fama a este centro dulcero.

Para observar con más detenimiento y hablar con alguno de estos comerciantes, volvemos sobre nuestros pasos, y nos internamos nuevamente en este caos de

empellones, abejas y constante movimiento. En esta segunda inspección ya podemos ver que así como hay dulces al aire libre, también están otros tantos empacados, etiquetados y que se parecen mucho a las presentaciones de los productos industrializados que venden a la vuelta. Revisamos con cuidado y escogemos el local que se aprecia más grande y con un gran surtido de todo tipo de dulces.

Quien atiende este local es el joven Raúl Jiménez Rentería, que nos explica que su negocio ocupa tres locales y es uno de los principales proveedores de los otros comerciantes del Mercado Ampudia. Como mencionamos líneas arriba, el Grupo Jiménez produce sus dulces y ellos mismos los comercializan, abasteciendo principalmente de dulces cubiertos y dulces de coco. Según explicó el joven Jiménez Rentería, sus productos se envían a toda la república, especialmente para las ferias, e incluso aseguró que les venden a algunos dulceros de Xochimilco, así como a vendedores ambulantes, de los llamados canasteros.

Sin embargo, a pesar de que este grupo sí tiene volúmenes considerables de producción y ventas al mayoreo, todavía no manejan las ventas de exportación, que podrían ser una excelente alternativa ante las bajas en el mercado local, que según dijo Raúl Jiménez, se han acentuado en los últimos cinco años y especialmente en 1995, cuando sus ventas se redujeron entre un 20 y un 25 por ciento.

En contraste indicó que las festividades de Día de Muertos y el fin de año, por lo general aumentan considerablemente las ventas y la actividad total del mercado de dulces. Es en la temporada de Muertos cuando se venden las famosas y tradicionales calaveras de azúcar, de amaranto y de chocolate, así como la calabaza en dulce y el piloncillo, que en esos días sí es muy solicitado, pues se utiliza para elaborar la calabaza en dulce.

La variedad de productos que encontramos en este mercado, nos permite afirmar que es el lugar en el que se concentran los productos típicos de toda la república; por lo consiguiente es también el centro de abasto más importante de la dulcería regional, ya que aquí acuden de todas partes del país para adquirir cualquier tipo de dulce, con la seguridad de encontrarlo en alguno de sus numerosos locales.

### **4.3.3 El paraíso de los golosos: dulcerías especializadas**

Además de las formas de venta ya explicadas, existen también las dulcerías especializadas, que son negocios dedicados específicamente a la comercialización de dulces regionales. El número de dulcerías especializadas es reducido, ya que la mayoría de las tiendas expenden dulces industrializados o golosinas importadas, pero la venta exclusiva de dulces típicos es poco común.

En el Centro Histórico de la ciudad de México hay algunas dulcerías de este tipo, por lo que nos dirigimos exactamente a ese lugar. El primer negocio lo encontramos en el interior de la estación Zócalo del Metro, en el pasillo de salida hacia la calle de Venustiano Carranza y el edificio del gobierno del Distrito Federal. El local es solamente un mostrador vitrina, de aproximadamente 3 metros de largo, así como algunos entrepaños en la pared trasera. La vitrina se encuentra llena de charolas de mimbre en las que se exhiben una gran variedad de dulces típicos, con un bello colorido y diversidad de formas, que realmente es atractivo a la vista de los transeúntes. Se venden palanquetas, acitrones, chilacayotes, muéganos, cocadas, jamoncillos, borrachitos, naranjas, xoconostles, obleas con cajeta y un sinfín de productos más. El negocio es atendido por dos mujeres, vestidas con trajes que recuerdan los uniformes de las meseras de los restaurantes Sanborns, es decir, que son atuendos mexicanos, con faldas largas de colores vivos y contrastantes, así como una toca, que les cubre el cabello, para preservar la higiene de los dulces.

Una de las empleadas aceptó explicarnos que el negocio lleva alrededor de cuatro años, y que la venta de los productos es muy variada. Dijo que el público que llega a comprar a esta tienda lo mismo pueden ser turistas, que gente de aquí, pero señaló que son muy pocos los extranjeros que adquieren estos dulces. En cuanto al abasto de sus productos, la empleada indicó que los propietarios de la dulcería tienen como proveedores a algunos familiares y dijo también que manejan otros negocios similares. El precio de los dulces que aquí se expenden varía, pero las frutas cristalizadas en promedio cuestan \$3.00.

Después de esta visita, caminamos unas calles, hasta la avenida 5 de Mayo número 39, entre Isabel la Católica y Motolinía, en donde se ubica la Dulcería Celaya, negocio

que en el cancel de su puerta exhibe la leyenda "Casa fundada en 1874". Tanto la fachada como el interior tienen una hermosa apariencia, que denotan su antigüedad y que nos permite transportarnos en el tiempo, para imaginar que estamos realmente a principios del siglo XX. Las vitrinas que dan a la calle tienen gruesos cristales biselados, a través de los cuales podemos admirar y saborear de lejos, los dulces más tradicionales de diferentes puntos del país. Una vez dentro de la tienda, podemos sentirnos como niños en juguetería, que ante tal abundancia y variedad, no sabemos por qué decidimos: hay suspiros, aieluyas, glorias, jamoncillos de leche, alfajores de coco, pastel de yemas, flan de huevo, frutas cristalizadas, palanquetas, alegrías, miel de abeja, mermeladas y un gran número de dulces más que sería difícil enlistar.

Los aparadores, vitrinas, la báscula, así como los elementos de ornato en el interior del local, sin duda datan del siglo pasado y la mayoría de ellos son importados. En esta dulcería atienden cuatro personas, hombres y mujeres, todos ellos con mucha amabilidad y cortesía para sus clientes. En la Dulcería Celaya pudimos platicar con el señor Jorge Huguenin Martín, quien desarrolla labores gerenciales en esta empresa, que lleva más de 120 años en manos de la misma familia, o sea que van por la tercera generación que se dedica a esta dulce actividad.

Don Jorge Huguenin es un señor muy amable, que con sus ojos azules de mirada profunda, observa por encima de sus lentes mientras nos explica que la Dulcería Celaya trata de mantener a través de los años, la tradición en la producción y venta de los dulces mexicanos. La mayoría de los productos se elaboran en su propia fábrica, siguiendo las recetas y los procedimientos originales de hace 100 ó 120 años: se preparan en cazos de cobre, con palas de madera, y se les da el punto exacto así como la manufactura final, a mano y sin agregar ningún conservador, señala enfáticamente.

Algunos otros dulces, los que solamente se producen en una determinada región, se traen desde su lugar de origen, por ejemplo el queso de tuna de San Luis Potosí, en donde se encuentra la tuna cardona con que se prepara esta golosina; el plátano evaporado se trae desde Tabasco; la miel la entregan de Tonicato, en el Estado de México; las mermeladas se las mandan de Cuernavaca, Morelos; las cajetas se traen de Celaya, Guanajuato, aunque también se elaboran algunas en su propia fábrica.

En cuanto al abastecimiento de sus materias primas para elaborar los dulces, el señor Huguenin explicó que ellos seleccionan lo mejor del mercado, ya sea en Central de Abastos o en La Merced, para conseguir buenas frutas, semillas, leche, huevo, etc. y tratan de mantener un buen acopio de azúcar para no tener problemas en el abasto de este producto indispensable para la dulcería.

Al preguntarle cuáles el dulce que más venden, el señor Huguenin se quedó pensativo un momento y luego señaló que todos los dulces tienen su público; el gusto por los dulces, dijo, también se hereda, y yo le aseguro que la mayoría de las personas que vienen aquí a comprar, lo hacen porque desde hace años los trajo su papá, o venían con el abuelo y aprenden a tener el gusto por los dulces mexicanos. Ahora que también reciben con frecuencia la visita de turistas, tanto nacionales como extranjeros, que acuden a este lugar porque encuentran los dulces originales y tradicionales de México.

El señor Huguenin comentó que sus productos se elaboran con buenos ingredientes, lo que les permite conservar el valor nutritivo de las frutas, semillas, el contenido proteico de leche y huevos, y este es un aspecto que como consumidores generalmente no tomamos en cuenta, y que es necesario recordarlo para transmitirlo a las nuevas generaciones, ya que de lo contrario corremos el riesgo de que se pierda, como ha sucedido con otros aspectos de nuestra cultura.

Al preguntarle si él considera al dulce regional como una artesanía o como una industria, don Jorge Huguenin se quedó pensativo por unos segundos y luego respondió con plena convicción que la dulcería regional es una industria artesanal, por las siguientes razones: de ella dependen económicamente un gran número de hogares, a lo largo y ancho de todo el país, incluso existen zonas eminentemente dulceras, como Celaya y Puebla, por poner ejemplos, con lo que se puede señalar a la dulcería como una industria. Pero el dulce regional, para mantener su carácter original, tiene que ser una artesanía, porque al elaborarlo se debe poner imaginación para darle forma, gusto para darle el punto exacto de sabor y consistencia; una máquina podría darle precisión en ciertos aspectos, pero se afectaría su sabor y perdería su valor como artesanía.

En cuanto a las posibilidades de exportar los dulces regionales, don Jorge Huguenin dijo que sí están considerando entre sus planes este aspecto, aunque se presentan algunas complicaciones, como por ejemplo la vida de anaquel del producto, ya que al no utilizar conservadores, el plazo óptimo para consumir el dulce es de 15 días a partir de su fecha de elaboración. Pero los trámites de exportación y el transporte de los productos son tan lentos, que se corre el riesgo de que en el proceso los dulces se descompongan. Sería una verdadera lástima enviar al extranjero una cocada que al llegar a su destino esté tan dura, que ya ni siquiera se pueda morder, o peor aún, que ya se haya puesto rancia, debido a su alto contenido de aceite de coco, puntualizó el señor Huguenin.

La Dulcería Celaya se ve como un negocio que funciona óptimamente, incluso tienen una sucursal en la colonia Roma, sin embargo tampoco se ha librado de los embates de la crisis económica, pues hasta hace algunos años eran tres las sucursales. Actualmente parece entrar en recuperación e incluso comienza a ofrecer en venta la franquicia de su concepto, en lo que se han mostrado interesados algunos empresarios de provincia, indicó finalmente don Jorge Huguenin.

Con todo lo anterior hemos podido obtener una visión global de la dulcería regional, como actividad económica en la época actual. El número de familias y por consiguiente de personas que dependen de ella, es verdaderamente considerable. Sin embargo su desarrollo se ha mantenido en un nivel que la coloca, como bien lo señalaba nuestro último entrevistado, en el papel de una industria artesanal, que no se encuentra en condiciones de competir con los productores de golosinas industrializadas y mucho menos con los productos importados que abundan en nuestro país. La preocupación por mantener la tradición en la forma de elaborar los dulces, ha provocado que en muchas ocasiones no cumplan con los requisitos sanitarios que se exigen en el extranjero, lo cual los deja al margen del mercado de exportación.

## **Capítulo 5. Entre trompadas y “kisses”: las golosinas transnacionales en el mercado mexicano.**

La existencia de dulces regionales en el mercado mexicano se dio poco a poco de más a menos, debido a diferentes factores, uno de ellos fue el proceso de industrialización, con el que los dulces regionales no han podido competir de manera directa. A partir de la época postrevolucionaria, el desarrollo tecnológico abarcó prácticamente todas las esferas de actividad, incluyendo en ello la fabricación de dulces. Para la década de los cuarenta, aunque subsistían los dulces tradicionales, ya se había formado un sector industrial, organizado y reconocido legalmente, como lo prueba la fundación de la Asociación Nacional de Fabricantes de Chocolates, Dulces y Similares A.C., que data de aquellos años.

Así que con el apoyo de empresarios nacionales y de firmas transnacionales, se desarrolla en nuestro país toda una industria que modifica el concepto que se tenía de los dulces tradicionales, para poner al alcance de los consumidores una enorme variedad de golosinas, que aunque con presentaciones muy diversas, tienen por lo general los mismos ingredientes: azúcar, glucosa, saborizantes y colorantes y como conservador, la lecitina.

Durante muchos años los dulces que se vendían en el mercado mexicano, eran por excelencia hechos en nuestro país, aun cuando llevaran nombres extranjeros o estuvieran respaldados por una filial transnacional, su manufactura era nacional. De ninguna manera hablamos de dulces regionales solamente, sino que incluso los dulces o golosinas industrializadas, se producían en México. Tal vez por eso era tan codiciado comerse un dulce o masticar un chicle de procedencia extranjera, que solamente podíamos saborear cuando algún amigo o familiar viajaba fuera del país y lo traía como regalo, ya que prácticamente no se importaban dulces.

Sin embargo, repentinamente y sin que la industria y el comercio de los dulces en México estuvieran preparados, se dejó sentir una avalancha, una verdadera invasión de dulces, chocolates, chicles y todo tipo de golosinas procedentes de los lugares más increíbles —Estados Unidos, China, Corea, España, etc.— que empezaron a entrar a nuestro país, ya fuera por la vía legal de la importación, basada en la apertura

comercial que se da a raíz del ingreso de México al GATT en 1987, así como con la firma del TLC posteriormente, o por la llamada "fayuca", que no es otra cosa que el contrabando de todo tipo de mercancías.

Esta invasión del mercado con productos extranjeros, aunada a la crisis económica que ha afectado a México en la presente década y que tiende a hacerse permanente, afectó sensiblemente a la industria dulcera nacional, y por consiguiente también dañó la pequeña participación que tienen los dulces regionales en el mercado.

### **5.1 Entrada de golosinas extranjeras al mercado mexicano**

El ingreso de México al GATT en 1987, puede considerarse como el parteaguas que marca la entrada a México de todo tipo de dulces y chocolates extranjeros. Algunos entraron por la vía legal, pero muchos otros llegaron de contrabando provocando con la invasión del mercado, serios problemas a la industria nacional de este sector.\*

Las condiciones arancelarias que se establecieron en el GATT, no fueron las apropiadas para proteger a los productores nacionales, ya que México se comprometió a no crear nuevos impuestos a la importación y además a reducir gradualmente los ya existentes. Lo grave del asunto fue que los negociadores mexicanos no tomaron en cuenta que no existían impuestos a la importación de azúcar, ni granos, ni leche en polvo, ni algunos otros productos. Consecuentemente al liberar de permisos de importación el azúcar, como sucedió a finales de 1986, también liberó la importación de dulces, chocolates y otra multitud de productos, especialmente alimenticios, con lo que empezamos a ver a partir de 1988 cómo aparecieron primero en los supermercados y luego en las calles, por todos lados, productos extranjeros, principalmente dulces y chocolates norteamericanos.

Lo peor del caso fue que los chocolates que se empezaron a importar eran los que ya habían rebasado su vida útil tanto en Estados Unidos como en Europa, en donde no tienen más precio que el de la basura. Así que al ingresar a México, la mayoría de

---

\* En este capítulo nos referiremos con frecuencia al GATT, Acuerdo General sobre Aranceles y Comercio, así como al TLC, Tratado de Libre Comercio, ya que los acuerdos establecidos en esos convenios han sido decisivos en la afección de la industria dulcera mexicana.

contrabando, lo que se hizo fue darle valor a la basura y con ello desplazar los productos nacionales a precios con los que no pudo competir la industria nacional.(1)

Por su parte el monopolio azucarero también recibió un fuerte golpe, ya que al abrirse las puertas a la importación de azúcar, cuando ésta tiene un precio menor en el exterior, el mercado se abarrotó de azúcar importada principalmente de Cuba, durante alrededor de tres años. Más adelante, luego de hacer fracasar a los compradores de ingenios, y después de una serie de dudosos manejos que volvieron a poner la industria azucarera en unas cuantas manos de la iniciativa privada, la entonces SECOFI (Secretaría de Comercio y Fomento Industrial), inventó un impuesto del 100% a la importación de azúcar, sin importar que con ello se violara el acuerdo establecido en el GATT para no crear nuevos impuestos.

Para tener una idea más clara del incremento en las exportaciones de dulces y chocolates de Estados Unidos hacia México, en los años siguientes al ingreso de nuestro país al GATT, veamos el siguiente cuadro:

**IMPORTACIÓN DULCERA ANTERIOR AL GATT**

AÑO	PESO PROMEDIO EN KILOGRAMOS	DÓLARES	PRECIO POR KILOGRAMO
1985	2,575,367	5,762,000	2.237
1986	1,323,542	3,432,000	2.593
1987	843,268	2,452,000	2.908

**DESPUÉS DEL INGRESO DE MÉXICO AL GATT**

1988	5,140,959	15,687,000	3.051
1989	19,862,242	46,508,000	2.342
1990	23,320,746	55,490,000	2.379
1991	27,977,207	72,913,234	2.60
1992	31,307,582	81,448,618	2.602
ENE/OCT			
1993	26,887,793	71,483,153	2.659

Fuente: Revista Dulcelandia/ANFCODUL.

1. España Krauss, Emilio. "Amarga crisis chocolatera" en Dulcelandia No. 646 p38.

Como puede apreciarse, después de 1987 las importaciones de México han ido en incremento constante, con la consecuente baja en el mercado de los productos nacionales. Sobre este punto platicamos con el Lic. Noe Lecona, quien es el actual gerente de la Asociación Nacional de Fabricantes de Chocolates, Dulces y Similares, A.C.(ANFCODUL).

"La ANFCODUL reúne alrededor de 89 socios, que no son todos los fabricantes de dulces en México, pero sí son los más importantes, los más fuertes hablando en términos económicos, asegura el Lic. Lecona. Esas 89 empresas son las que fabrican las marcas más conocidas en el mercado nacional: Nestlé, Choco Milk, Tutsi, Bremen, La Corona, etcétera. Sin embargo, aunque son empresas grandes, fuertes, algunas con el respaldo de sus filiales extranjeras, sí han resentido en su producción y ventas la entrada a México de productos importados y de contrabando. En esto ha jugado un papel determinante el malinchismo que nos caracteriza, es decir, la preferencia injustificada por los productos extranjeros", subraya el Lic. Noe Lecona. Las pérdidas de mercado llegan hasta un 30%, según estimaciones de la Anfcodul, a las que se ha sumado hasta otro 30% por causa de la crisis económica.

Para las empresas la situación es insostenible, ya que la infraestructura para el montaje de una nueva línea de producción, por poner un ejemplo, llega a costar hasta 500 mil dólares, además de los altos costos de mantenimiento de su maquinaria, ya que la totalidad de las refacciones son importadas.

Al cuestionar al Lic. Lecona sobre el tipo de productos que fabrican sus agremiados, señaló que no existe ninguno que se dedique a la producción de los dulces regionales o dulces típicos de manera específica. Existen firmas como Mafer, que hace las palanquetas de cacahuete, y que podrían considerarse como dulces regionales, o bien la empresa que fabrica los dulces de leche, conocidos como Glorias; la firma Coronado, que entre otros dulces elabora cajeta; pero no hay nadie, entre los miembros de este organismo, que tenga la tarea de producir dulcería regional.

Las razones de esta situación son difíciles de precisar, asegura el Lic. Lecona, pero entre ellas considera la probabilidad de que el dulce regional se ve como una artesanía, y como tal es el único futuro que él le augura. Al preguntarle por qué no se

puede pensar en estos dulces como un producto de exportación, explicó que las condiciones y los reglamentos para la venta al exterior de productos comestibles, tienen unas normas muy estrictas en materia sanitaria, que son difíciles de cubrir para los productores artesanales. Puso como ejemplo el alto contenido de plomo que con frecuencia tienen los dulces típicos, debido a que se preparan en cazuelas de barro o cacerolas de lámina, que son altamente contaminantes y no permiten que un producto sea aceptable a nivel internacional. Además asegura que no existe la capacidad de producción como para comprometerse a abastecer el mercado de exportación. No se puede competir con empresas como Mars Incorporation, que cuenta con cinco plantas que trabajan tres turnos los siete días de la semana para abastecer su mercado, señaló.

Y por si fuera poco, hay que recordar también que los precios de las materias primas como el azúcar, el cacao y la leche, siguen siendo más altos en México que en el mercado internacional, concluyó el Lic. Noe Lecona.

Con las condiciones anteriores, el mercado mexicano resulta bastante atractivo para las empresas extranjeras, que pueden colocar sus productos casi sin oposición de las empresas nacionales, con lo que se corre el grave riesgo de que la industria nacional desaparezca. Los estudios que se han realizado para informar a los inversionistas norteamericanos que participan en el TLC, señalan aspectos muy interesantes, que los ponen al tanto de las probabilidades que tienen para vender sus productos.

Por ejemplo, un estudio realizado por el Programa de Exportación de la Industria de la Confitería P.R. (U.S. Confectionery Industry Export Program P.R.) reporta que luego de las pruebas de consumo realizadas principalmente en la ciudad de México, nuestro país es el mercado más grande de bebidas gaseosas, después de Estados Unidos. Indica también que los mayores consumidores de dulces en México, son los niños que tienen entre 1 y 12 años de edad, y el 56% de la población es menor de 19 años. El consumo de los dulces se está monitoreando de cerca por los padres, quienes observan un incremento preocupante, impropio para la nutrición infantil.

Se reporta también que se ofrecen y/o consumen dulces que socialmente son aceptados y esperados, ya que gustan de comer galletas con café en sus tiempos de

descanso, o botanas después de un refrigerio. Mientras tanto, compañías como Kellogg's (cereales) y Chambourcy (yogurts) aseguran que los dulces y botanas pueden ser dañinas para la salud.(2)

## 5.2 El origen de las importaciones

Al comenzar a indagar el origen de los productos extranjeros llegados a nuestro país, nos sorprendió ver la diversidad de lugares de procedencia de las golosinas. Sin embargo, al buscar datos y cifras documentados, pudimos darnos cuenta que las importaciones propiamente dichas, tienen mayoritaria y abrumadoramente un mismo origen: Estados Unidos. No obstante los otros productos existen, están ahí, aunque las cifras de esas importaciones se vean francamente insignificantes ante las arrolladoras cantidades procedentes de la Unión Americana.

Hay que mencionar también que debido a las especificaciones arancelarias, los datos de importaciones y exportaciones de productos dulces, que no son chocolates, se encuentran concentradas en dos grandes rubros, el de la goma de mascar, que se refiere a este solo producto, ya sea cubierto con azúcar o sin cubrir, y en el otro rubro se consideran todos los demás productos dulces, incluyendo el chocolate blanco, con la sola condición de que no tengan chocolate o cocoa.

Así tenemos que de acuerdo con datos del Banco de México y que nos fueron facilitados por la Cámara de Comercio de la ciudad de México, las importaciones de México en 1994, tan sólo en goma de mascar o chicle, tuvieron un valor de \$21,963,297 dólares, de los cuales el 72%, es decir, \$15,794,646 dólares, vinieron de Estados Unidos. Le siguen en orden de importancia España, que nos vendió \$3,710,607 dólares y en tercer sitio está Corea del Norte, con ventas por \$615,653 dólares.

En el otro rubro, es decir en la importación de otros productos dulces, las importaciones durante 1994 ascendieron a \$43,520,759 dólares. De ahí, \$28,107,495 dólares

---

2. Cordero, Claudia y Gálvez, Héctor. "El efecto del TLC sobre la industria de la confitería en Estados Unidos" en *Dulcelandía* No. 656 p18.

provinieron de Estados Unidos, lo que representó un 65% del total de las importaciones. Sigue España, que envió a México mercancías por \$5,677,760 dólares y luego Corea del Norte, con ventas por \$3,232,782 dólares.

Las cifras vistas de este modo pueden darnos una ligera idea de la procedencia de la mayor parte de los productos extranjeros que abundan en el mercado mexicano. Sin embargo, los datos aquí presentados corresponden solamente a las importaciones hechas conforme a la ley, pero resulta imposible obtener cifras aunque sean aproximadas de los productos que entran de contrabando y que tal vez lleguen a igualar o hasta superar esos registros.

De este modo podemos afirmar rotundamente que nuestro mercado está saturado de dulces, chicles y golosinas en general, procedentes en su mayoría de Estados Unidos, con lo que están haciendo una competencia sumamente fuerte a los productos nacionales, tanto industrializados, como a la dulcería regional.

### **5.3 Los dulces que compra la gente**

Con la finalidad de obtener información directa de los consumidores de dulces, se decidió realizar una encuesta, que aportara datos representativos acerca de la preferencia en la compra de dulces. Las preguntas que se aplicaron fueron seis: sexo, edad, ocupación, cuál es su dulce favorito, cuánto gastan en dulces y si conocían los dulces regionales, se les pidió que mencionaran algunos de ellos.

La encuesta se aplicó en diversos lugares, como oficinas, escuelas, y en la zona del embarcadero de Xochimilco, sitio seleccionado porque ahí se pueden encontrar fácilmente dulces regionales, así como cualquier otro tipo de golosinas, con lo que la gente encuestada, bien podía ser o no consumidora de dulces regionales.

Las personas entrevistadas fueron 45, el 57.7% de ellas fueron mujeres y el 42.22% hombres; el 77.7% fueron mayores de 18 años y el 22.2% menores de esa edad.

En cuanto a la ocupación, las respuestas fueron diversas, pero se encontró que todos

los menores de edad eran estudiantes, mientras que entre los adultos había profesores, amas de casa, empleados, choferes y otros oficios y profesiones.

Al preguntárles cuál era su dulce favorito, 28.8% de los encuestados respondieron que alguno de los dulces típicos, mientras que un porcentaje exactamente igual contestó que lo era el chocolate y un 24.44% prefirieron otro tipo de golosinas industrializadas, frituras y chicles; el 6.66% indicaron que preferían todo tipo de dulces; el 4.44% dijo preferir los pastelillos; un porcentaje igual indicó que no les gustaban los dulces y solamente un 2.22% señaló que su dulce favorito era la nieve.

Sobre la pregunta del gasto en dulces, 44.4% dijeron que gastaban más de diez pesos a la semana en este rubro, mientras que el 55.5% restante señalaron que gastaban menos de esa cantidad en el mismo lapso.

El 82.22% de la muestra dijeron que sí conocían los dulces regionales; de ellos, el 91.89% eran mayores de 18 años y el 8.11% menores de edad. De ese segmento de menores de edad, únicamente el 4.44% supieron mencionar algunos nombres de dulces regionales.

El 13.33% de la muestra dijeron que no conocían los dulces regionales, absolutamente todos ellos fueron menores de edad. De las personas restantes, el 2.22% dijo que no le gustaban y otro tanto respondió que no los consumía.

Con estos datos podemos inferir que la mayor parte de la gente prefiere otro tipo de dulces diferente a los regionales, como se ve en esta muestra, en donde un 28.89% dijo preferir los dulces regionales, contra un 71.11% que se inclina por las golosinas de otro tipo.

Otro punto, que deseo subrayar de lo que se observó con la encuesta, es que los niños y jovencitos menores de 18 años, son quienes menos conocen nuestros dulces típicos, lo cual pone de manifiesto que es un aspecto de nuestra cultura que se encuentra en riesgo de perderse, ya que si las nuevas generaciones no se interesan en él, pasara a ser un elemento desconocido para los mexicanos del futuro.

En lo que se refiere al gasto que la gente destina a los dulces, encontramos que un 44.4% gastan diez pesos o más en esto por semana, pero solamente un 8.8% lo hacen en dulces regionales, mientras que el otro 35.5% lo gastan en otro tipo de golosinas, 17.7% de ellos en chocolates generalmente de marcas extranjeras o transnacionales, ya que solamente un 2.2% señaló que era de su preferencia el chocolate amargo, todos los demás indicaron alguna marca en específico o chocolates en general.

Por lo tanto, las personas que compran dulces regionales son muy pocas y su consumo es reducido, con lo que se puede decir que comercialmente tampoco tiene un futuro muy prometedor, pese a lo cual, la tradición sobrevive hasta nuestros días, contra todo lo que pudiera pensarse.

Es obvio que la batalla en realidad es difícil, ya que mientras las golosinas industrializadas disponen de sofisticados recursos publicitarios, atractivas envolturas, juguetes que se incluyen en los paquetes de dulces y otros medios igualmente llamativos, nuestros deliciosos dulces regionales solamente cuentan con la esperanza de que los padres les transmitan a los hijos el gusto por estos ricos postres, para que prueben un producto natural que además tiene un valor nutritivo mucho más aceptable que las otras golosinas que están acostumbrados a consumir.

Las gráficas siguientes nos muestran con barras las diferencias que ya comentamos de esta encuesta, sobre el gusto y el consumo de dulces entre un grupo diverso de personas del Distrito Federal.

## GRÁFICAS

### Gráfica No. 1

Edad de los consumidores: En esta comparación observamos que la mayor parte de los encuestados tenían más de 18 años y solamente una pequeña porción fueron menores de edad.

### Gráfica No. 2

**Consumo de dulces:** Aquí observamos que una mayor cantidad de personas prefieren los dulces de otro tipo, sobre los dulces regionales.

**Gráfica No. 3**

**Preferencias en dulces:** Del total de personas que prefieren otro tipo de dulces, en esta gráfica vemos de manera desglosada cuáles son los favoritos, con una marcada diferencia en favor de los chocolates.

**Gráfica No. 4**

**Gasto en dulces:** Esta gráfica muestra la cantidad de personas que gastan diez pesos o más en dulces cada semana, y los que destinan una cantidad menor en ese rubro.

**Gráfica No. 5**

**Regionales vs. golosinas:** Aquí podemos ver qué porcentaje de las personas que gastan más de diez pesos a la semana en dulces, lo hacen consumiendo dulces regionales y qué tantos gastan en otro tipo de dulces.

**Gráfica No. 6**

**Conocen dulces regionales:** Esta gráfica muestra los porcentajes de quienes sí conocen, no conocen y quienes no les gustan los dulces regionales.

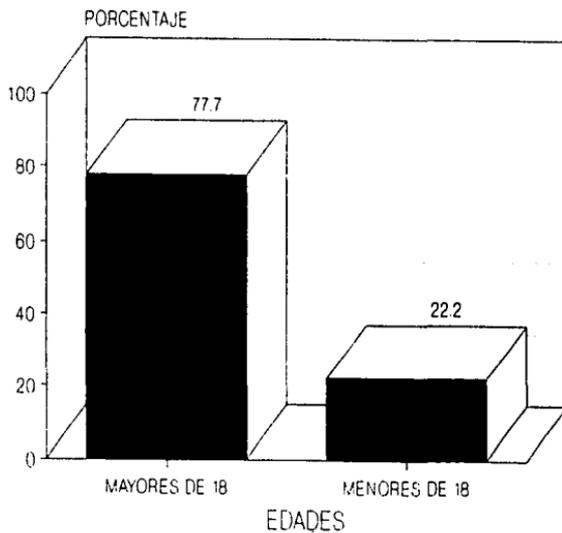
**Gráfica No. 7**

**Menores de 18 años:** En esta gráfica vemos qué porcentaje de los menores de edad sí conocen, desconocen y no recuerdan los dulces regionales.

**Gráfica No. 8**

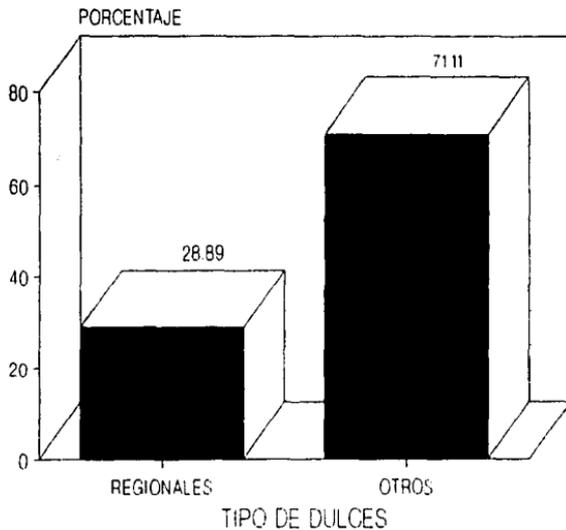
**Mayores de 18 años:** Estas barras muestran qué porcentaje de los encuestados mayores de edad, conocen los dulces regionales, no los conocen y no les gustan.

# EDAD DE LOS CONSUMIDORES



GRAFICA No. 1

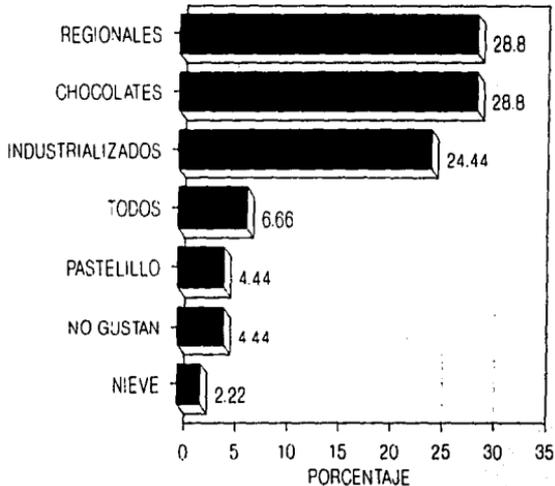
# CONSUMO DE DULCES



GRAFICA No. 2

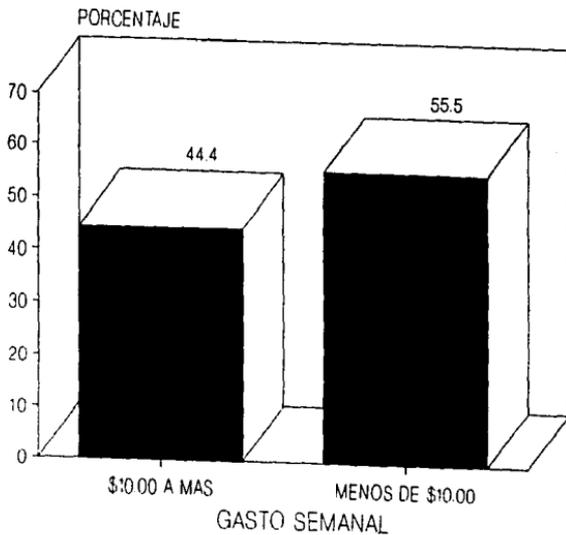
# PREFERENCIAS EN DULCES

TIPO DE DULCES



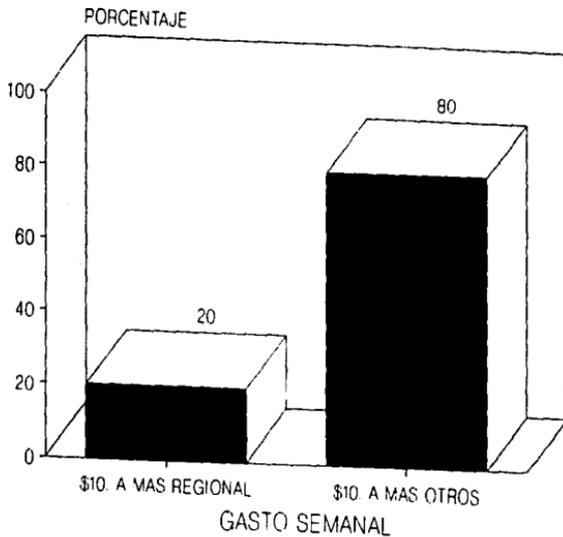
GRAFICA No. 3

# GASTO EN DULCES



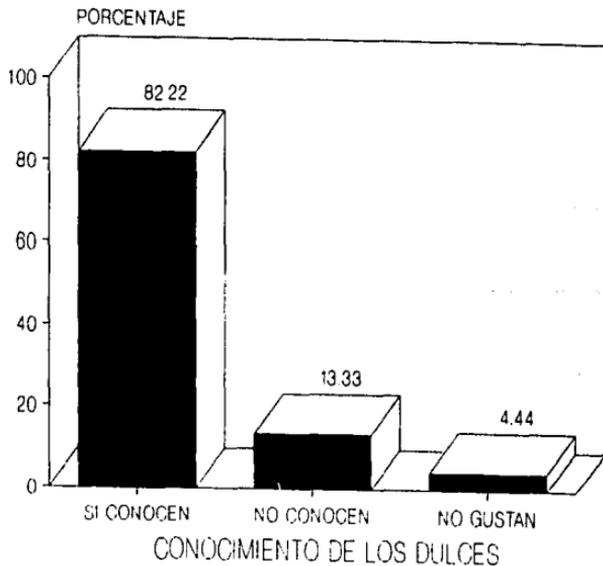
GRAFICA No 4

# REGIONALES VS. GOLOSINAS

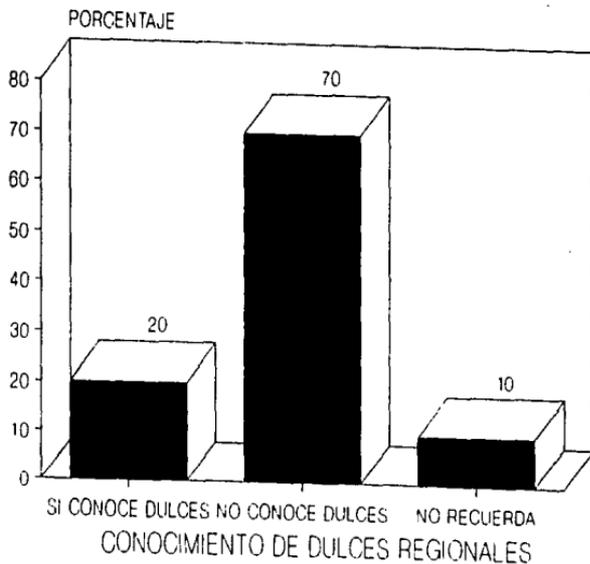


GRAFICA No. 5

# CONOCE DULCES REGIONALES

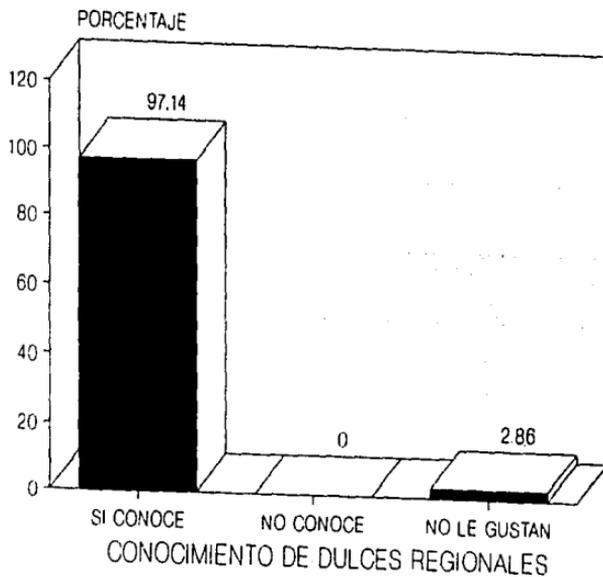


# MENORES DE 18 AÑOS



GRAFICA No.7

# MAYORES DE 18 AÑOS



GRAFICA No. 8

## CONCLUSIONES

Los dulces regionales son una manifestación cultural mexicana, con profundas raíces prehispánicas y una fuerte afirmación del mestizaje característico de nuestro pueblo. Su elaboración comenzó como actividad social y de esparcimiento para las religiosas y niñas de buena educación, convirtiéndose después en un elemento inseparable y representativo de las celebraciones, tanto civiles como religiosas, al que tenían acceso por igual los integrantes de todas las clases sociales.

La producción dulcera evolucionó hasta convertirse en una actividad económica importante, que llegó a caracterizar e identificar como tales a algunas zonas del país. Con base principalmente en la producción azucarera y luego aprovechando otros cultivos, se desarrolló a lo largo y ancho del territorio lo que propiamente se llama la dulcería regional.

En cada zona de la república hay determinado tipo de dulces que es característico de la región, sin embargo en el Distrito Federal, por ser la capital del país y además un centro muy importante de distribución y venta de toda clase de mercancías, se concentran y a la vez se envían a todo el territorio, los dulces de todas las regiones de México. Asimismo existe en el Distrito Federal una concentración considerable de productores de dulces, especialmente los que se localizan en la Delegación Xochimilco, en el pueblo de Santa Cruz Acalpixca.

Los productores de dulces utilizan generalmente los métodos de elaboración que se han transmitido desde hace tres generaciones. Lo anterior permite mantener viva la tradición en el proceso productivo, pero al mismo tiempo representa limitaciones, ya que surgen inconvenientes como el control de calidad, que no es muy confiable, los volúmenes de producción individual son muy bajos y los procesos de distribución y venta se realizan de forma muy rudimentaria.

Por otro lado se presentan los constantes vaivenes de la economía, así como la apertura de México hacia los mercados internacionales, que provocaron que la dulcería nacional sufriera un gran impacto que frenó su desarrollo, de tal forma que la producción de dulces regionales se ha convertido solamente en una actividad

calificada como de artesanía, que paulatinamente está perdiendo su participación en el mercado nacional y que por diversas razones se encuentra al margen del mercado de exportación. Este último tal vez pudiera representar una excelente salida para contribuir a su crecimiento y significaría también una forma de dar a conocer las riquezas gastronómicas y culturales que México ofrece al mundo.

Como manifestación cultural del pueblo mexicano, amenaza con pasar a formar parte de las tradiciones casi perdidas del folklore nacional, además de que el riesgo aumenta al considerar que la mayoría de los jóvenes y niños menores de 18 años desconocen la existencia de este tipo de dulces.

La presencia creciente y desbordada de golosinas de procedencia extranjera y aún nacionales, pero elaboradas mediante procesos industriales, satura los mercados y deja un espacio muy reducido a los dulces típicos.

Elementos como la publicidad masiva que emplean las marcas famosas de dulces y chocolates, ponen en el conocimiento del público en general productos como chicles y chocolates, mientras que infinidad de gente ignora por completo qué es o con qué se hace un acitrón o un alfajor.

En cuanto a los valores nutritivos que caracterizan a los dulces regionales, por su contenido de productos naturales como frutas, miel, leche huevos y semillas, pasan inadvertidos para el consumidor en general, ya que generalmente carecen de un empaque impreso en el que se pudiera dar esta información. A esto hay que agregar que la gente, especialmente los niños pequeños, prestan más atención a detalles como la envoltura, la publicidad o el regalo de la promoción del momento, que al producto que van a comer.

Mientras tanto los ingredientes de las golosinas industriales solamente proporcionan calorías por el azúcar que contienen y en cambio los dulces regionales aportan vitaminas, minerales, proteínas y grasa entre otros valores nutritivos.

Ante esta situación la dulcería regional permanece como una actividad artesanal, de la que sin duda dependen económicamente un gran número de hogares, tantos que

incluso se considera una industria, pero al fin y al cabo una industria artesanal, que debe conservarse así para poder proteger su carácter original.

Los resultados de este trabajo me han mostrado una triste realidad, sin embargo me satisface el haberlo realizado, porque creo que todavía tenemos la posibilidad de buscar la manera de despertar en los niños el gusto por nuestros dulces tradicionales, de revivir la costumbre que con los años se ha ido perdiendo. Tal vez una forma pudiera ser el fomentar su consumo, pidiendo que en los jardines de niños, primarias y secundarias, se incluyera la venta de estos dulces en sus tiendas cooperativas, llamando también la atención de los padres de familia, para que acerquen a sus hijos a estos dulces y que en fiestas y celebraciones, se les dieran estos productos en lugar de los dulces industrializados. De esta manera, los niños los podrían conocer para apreciar su sabor y sus cualidades nutritivas, terreno en el cual sí llevan amplia ventaja sobre las golosinas industrializadas.

Espero también haber contribuido aunque sea mínimamente, a despertar el interés por los dulces mexicanos, entre quienes de alguna manera tuvieron conocimiento de la realización de este reportaje y que casi siempre se mostraron sorprendidos, porque nunca habían considerado que un dulce pudiera ser un elemento que habla de la cultura de nuestro pueblo. Hay todavía mucha gente que no se imagina que desde antes de que los españoles llegaran a América, ya se comían las palomitas de maíz y los dulces de amaranto y miel. Las frutas, las semillas, las mieles, pertenecen a nuestra cultura original, que se mezcló y se enriqueció con los ingredientes europeos, para originar ese delicioso mestizaje que también se manifiesta en las cosas dulces que comemos.

Ojalá que quienes lean este reportaje también sientan la inquietud por mantener viva esta deliciosa tradición nuestra, los dulces regionales.

## BIBLIOGRAFÍA

Baena Paz, Guillermina.  
**Instrumentos de Investigación. Manual para elaborar trabajos de Investigación y tesis profesionales.**  
México. Editores Mexicanos Unidos. 2a. edición. 1980; 190pp.

Castelló Yturbide, Teresa. Comp.  
**Presencia de la comida prehispánica.**  
México. Fomento Cultural Banamex. 1987; 193 pp.

Durkheim, Emile.  
**Educación y sociología.**  
México. Ed. Colofón. 1978; 192 pp.

García Pelayo y Gross, Ramón.  
**Pequeño Larousse Ilustrado.**  
México. Ediciones Larousse. 16a. edición. 1992; 1665pp.

Gay, José Martí.  
**Sociología y antropología.**  
México. Organización Cultural L.P. 1987; 203pp.

González Quintero, Luis.  
**Historia de México.**  
México. Salvat. 1978; 397pp.

Landázury Benítez, Gisela.  
**Azúcar y Estado 1750-1880.**  
México. FCE. SEMIP. UAM. 1988; 335pp.

Leñero, Vicente y Marín, Carlos.

**Manual de periodismo.**

México. Editorial Grijalbo. 1986; 315pp.

Martín Vivaldi, Gonzalo.

**Géneros periodísticos.**

Madrid, España. Ed. Paraninfo. 1973; 362pp.

**Monitor enciclopedia Salvat para todos.**

Barcelona, España.

Salvat editores de México. Núm. 67; 1608pp.

Muriel, Josefina.

**Cultura femenina novohispana.**

México. UNAM. 1982; 575pp.

Novo, Salvador.

**Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México.**

México. Editorial Porrúa. 1967; 165 pp.

Prieto, Francisco.

**Cultura y comunicación.**

México. Premiá. 1984; 91 pp.

Sahagún, Bernardino de.

**Historia general de las cosas de Nueva España.**

México. Ed. Porrúa. 1969; 4 tomos.

Zolla, Carlos.

**Elogio del dulce. Ensayo sobre la dulcería mexicana.**

México. FCE. 1988; 279 pp.

## HEMEROGRAFÍA

Cordero, Claudia y Gálvez, Héctor

"El efecto del TLC sobre la industria de la confitería en Estados Unidos".

**Dulcelandía**, No. 656, abril 1995, p17-22

Díaz Serrano, Graciela

**Dulcelandía**, Núms. 574, 575, 577, 629, 631, 633, 634, 635, 636, 638, 641, 643, 646 y 647.

México, mayo 1988-julio 1994.

Dols Romero, Julieta

**Menú. Guía gastronómica y de servicios a restaurantes.**

Núms. 8 a 39, México, 1990-1993

"Dulces sí, ¡pero mexicanos!"

**Revista del consumidor**, No. 211, septiembre de 1994. p49

España Krauss, Emilio

"Amarga crisis chocolatera"

**Dulcelandía**, No. 646, mayo-junio 1994. p37-39

Falconi, José

"El amaranto: fuente de proteínas"

**Revista del consumidor**, No. 101, julio 1985. p17-19

Galindo, Don Virgilio M.

**Artes de México**, No. 121, Año 16, México, 1969; 94pp.

Guameros, Fabiola

"Apoyo a productores de amaranto, nopal y forrajes, en Tláhuac"

**El Universal**, 29-abril, 1994. p1, sección Nuestra Ciudad

ESTA TESIS NO DEBE  
SALIR DE LA BIBLIOTECA

**Martell Vázquez, José Luis**

**"El cultivo del amaranto" en Relatoría del coloquio: Amaranto, expectativas y realidades**

**¿Qué hay de nuevo? Serie temas de actualidad/ 9, 1988. INCO. 33pp.**

**Pérez López, Norberto Q.F.B.**

**"Valor nutricional de las semillas y nueces usadas en confitería"**

**Dulcelandía, Núms. 574, 575, 577 y 584, mayo 1988-marzo 1989.**

**"Realidades del mercado: el acertijo del amaranto"**

**Dulcelandía, No. 647, julio 1994. p33-35**

**Rico, Norma**

**"Los inagotables usos del amaranto"**

**Cuadernos de nutrición, No. 1, enero-febrero 1986. p43-46**

**Romero Pérez, Felipe**

**"El dulce mexicano y su desarrollo"**

**Dulcelandía No. 558, enero 1987. p6-10**

**Santín Hodges, Cynthia; Lazcano Sánchez, Martha y Morales de León, Josefina**

**"Pasado, presente y futuro del amaranto"**

**Cuadernos de nutrición, No. 1, enero-febrero 1986. p17-32**

**APENDICE**

**ENCUESTA**

Las siguientes seis preguntas conforman la encuesta aplicada a 45 personas seleccionadas al azar, en diversas zonas de la ciudad de México.

- 1.- SEXO
- 2.- EDAD
- 3.- OCUPACIÓN
- 4.- ¿CUÁL ES SU DULCE FAVORITO?
- 5.- ¿CUÁNTO GASTA EN DULCES A LA SEMANA?
- 6.- ¿CONOCE LOS DULCES REGIONALES? MENCIONE ALGUNOS.

1	2	3	4	5	6	7
01	M	51	Profesor	Cocada, calabazate	50	Jamoncillo, cocos, limón, naranja rellena, acitrón, camote
02	F	07	Estudiante	Chocolate Carlos V	20	No conoce
03	F	75	Hogar	Dulces glaseados	30	Cacahuate, amaranto, cocadas, obleas, Glorias
04	M	47	Chofer	Hais de menta	04	Cocada, amaranto, pepitona, palanqueta
05	M	40	Empleado	Sonnec	10	Calabaza, higos, borrachitos, dulce de leche, dominó
06	F	50	Hogar	Cocada, alegría	01	Camote, limón/naranja relleno, biznaga, calabazate
07	M	07	Estudiante	Paleta de dulce	01	No conoce
08	M	29	Empleado	Paleta de dulce	02	Alegria, cocada, ate, jamoncillo, camote, palanqueta
09	M	36	Profesor	Dulces con coco	20	Dulces de coco, dulce de leche, camote, chayote
10	F	33	Profesor	Chocolate Milky Way, Carlos V	50	Palanqueta, pepta, camote, acitrón, muéganos.
11	M	48	Modelista	Pastis con chocolate	10	Biznaga, dulce de coco, calabaza y camote
12	F	26	Profesor	Chiclosa Tulsí	04	Trompadas, dulce de camote, cocadas
13	M	27	Chofer	Chocolate Carlos V	60	Palanquetas, acitrón, camote y cocada
14	F	29	Profesor	Tipicos	01	Palanquetas y Glorias
15	F	30	Hogar	Ricolino	05	Cocada, calabaza, alegría
16	F	33	Hogar	Chocolates	02	Cocos, chuclosos
17	F	24	Hogar	Chocolate Milky, Nestlé, Carlos V	50	Palanqueta, ajaonpií, dulce de calabaza, tejocote
18	F	18	Fotografa	Chocolate Larin, Chiclé Adams.	05	No los consume
19	F	13	Estudiante	Chocolate Larin, Carlos V	10	No los conoce
20	F	23	Secretaria	Chocolates	04	Alegria, macarrones, cocadas
21	F	29	Obrera	Cacahuates, palanquetas	05	Cocada, palanqueta, higo, tamarindo
22	F	22	Empleada	Caramelos macizos	10	Jaleas, camote, jamoncillo
23	F	24	Hogar	No	00	Jaleas, tamarindo, coco
24	F	21	Empleada	Sabntas	15	Jaleas, jamoncillos, ates
25	M	11	Estudiante	Papas	15	No le gustan
26	F	25	Analista	Mermeladas	02	Suspiros, alegrías
27	F	26	Empleada	Natillas, amaranto, cocadas	05	Naranja cristalizada, camote, higo, marmas, palanquetas.
28	F	17	Estudiante	Cocada, jalea de membrillo, durazno.	15	Palanqueta, mezzal horneado, nanches curtidos, suspiros
29	F	05	Estudiante	Chocolate Carlos V	03	No los conoce
30	F	08	Estudiante	Nieve	02	No los conoce
31	F	30	Hogar	No tiene	00	Palanqueta, muégano, alegría, cocada
32	F	04	Estudiante	Todos	03	No los conoce
33	F	34	Profesor	Todos	00	Cocada, calabaza, alegrías, limones con coco
34	M	09	Estudiante	Alegria	01	Alegria, limones
35	M	06	Estudiante	Chocolate Kinder, algodón	15	Si los conoce
36	M	33	Profesionista	Twinky Wonder	08	Natilla, alegría, tamarindo, coco, borrachitos
37	M	29	Mecánico Ind.	Todos	10	Cocada, empepitada, palanqueta, pulpas de tamarindo.
38	M	66	Comerciante	Glorias de cajeta con nuez	00	Glorias, camote, charamuscas
39	M	48	Gerente	Chocolates, helados Bing	50	Camote poblano, palanqueta, pepitona, limón relleno.
40	F	22	Secretana	Chocolates, dulces enchilados	125	Camote, palanqueta, arrayanes, trompadas
41	F	39	Secretana	Chicies	20	Espejos pob. camotes, tresas crist. frutas cubiertas.
42	M	48	Gerente	Chongos zamoranos	03	Limon relleno, calabaza, camote, naranja rellena, higo
43	M	43	Empleado	Chocciate amargo	03	Jamoncillo de pepta, tamarindos, calabazate
44	M	50	Modelista	Cocada	00	Cocada, acitrón, higos cristalizados
45	M	33	Administrador	Pastelillos	10	Limon relleno, borrachitos, alegrías, macarrón.

1 Número

5 Dulce favorito

2 Sexo

6 ¿Cuánto gasta en dulces a la semana?

3 Edad

7 ¿Conoce los dulces regionales? Mencione algunos.

4 Ocupación

**IMPORTACIÓN DE GOMA DE MASCAR (CHICLE) Y  
DULCES QUE QUEDAN FUERA DE ESA  
CLASIFICACIÓN (1991-1994)**  
**Fuente: Banco de México**

## IMPORTACION DEFINITIVA FRACCION PAIS

17041001 Goma de mascar (chicle), in

PAIS	ENE_DIC91		ENE_DIC92		ENE_DIC95		ENE_DIC94	
	VAL	VOL	VAL	VOL	VAL	VOL	VAL	VOL
ALEMANIA, REPUBLICA FEDERAL DE	17,465	11,110	7,945	1,799	16,097	1,913	121,909	23,012
ARGENTINA	1,884	12	70,787	3,913	197,965	37,730	75,809	25,201
BELGICA-LUXEMBURGO	4,336	500	1,100,447	106,564	2,229,449	208,780	159,115	19,682
BRASIL	4,945	2,300	84	43	178,184	21,352	93,527	43,229
CANADA	15,851	1,135	15,894	10,400	74,934	24,595	221,512	97,999
COREA DEL NORTE	11,794	591	87,744	26,698	54,268	2,597,407	615,655	176,707
COREA DEL SUR	25	3	0	0	744,720	170,714	191,925	41,400
CHINA NACIONALISTA (TAIWAN)	2,279	191	2,007	525	17,105	4,030	5,770	1,965
DINAMARCA	0	0	21,139	4,169	124	3	30,487	11,109
ECUADOR	36,907	4,350	0	0	0	0	0	0
ESPAÑA (EXCLUYE CANARIAS, ISLA	415,295	62,217	331,780	49,357	4,426,635	558,755	3,710,407	510,777
ESTADOS UNIDOS	5,760,469	1,244,174	7,285,678	1,905,723	13,042,757	3,349,900	15,794,646	5,016,394
FILIPINAS	15	1	0	0	0	0	0	0
FRANCIA	0	0	0	0	0	0	0	0
GRECIA	0	0	63	4	328	32	0	0
GUATEMALA	666,352	317,264	307,931	156,878	401,617	181,042	391,820	201,243
HONG KONG	101,058	0	76	146	6,371	870	0	0
INDONESIA (INCLUYE TIMOR PORTU	0	0	0	0	5,040	3,000	0	0
ISLANDIA	0	0	282	47	0	0	0	0
ISRAEL	0	0	0	0	1	16	1,450	372
ITALIA	114,559	143,582	6,134	1,794	0	0	17,852	3,353
JAPON	141,615	70,137	14,771	7,022	19,525	1,232	16,500	1,495
LIBANO	0	0	1,350	75	0	0	0	0
MALASIA (INCLUYE LEGUAN, ISLA)	0	0	1,184	1,764	0	0	2,111	1,522
MARQUECOS (INCLUYE PARTE DE SA	0	0	0	0	129	500	0	0
PANAMA	0	0	0	0	31,824	8,407	0	0
PUERTO RICO	15,652	2,684	27,492	20,505	15,059	6,483	339	19
REINO UNIDO (INCLUYE CANAL, IS	0	0	6,634	2,591	0	0	0	0
SINGAPUR	0	0	0	0	3,181	311	0	0
SLI LANKA	0	0	0	0	0	0	1,930	127
SUDAFRICA, REPUBLICA DE	0	0	0	0	0	0	528,207	149,845
SUIZA	8	23	5	0	0	0	0	0
TAILANDIA	0	0	0	0	4,030	1,059	0	0
YUGOSLAVIA	23	27	0	0	0	0	0	0
CHINA POPULAR (PEKIN)	0	0	683	235	12,198	2,987	3,290	983
TOTAL	6,810,626	1,816,307	9,231,607	2,794,645	21,477,732	7,231,320	21,963,297	6,426,581

IMPORTACION DEFINITIVA FRACCION-PAIS

7049099 : Los demás.

PAIS	ENE_DIC91		ENE_DIC92		ENE_DIC93		ENE_DIC94	
	VAL	VOL	VAL	VOL	VAL	VOL	VAL	VOL
ALBANIA	0	0	0	0	3,550	1,889	0	0
ALEMANIA, REPUBLICA FEDERAL DE	73,127	26,461	538,457	89,118	428,339	80,015	367,290	63,330
ALEMANIA, REPUBLICA DEMOCRATICA	6	2	0	0	0	0	0	0
ARABIA SAUDITA	0	0	3,360	449	8,245	1,056	3,275	450
ARGENTINA	50,104	51,886	23,817	6,140	1,748,325	1,001,593	3,067,715	1,720,023
AUSTRALIA	0	0	1,691	347	0	0	77	10
AUSTRIA	189,588	18,517	175,411	19,426	264,409	29,335	223,307	23,419
BANGLADESH	0	0	0	0	0	0	8,298	1,462
BELGICA-LUXEMBURGO	21,147	1,274	762,981	82,944	384,338	57,014	500,441	86,973
BELGICA	7,659	280	12,813	2,196	0	0	0	0
BRASIL	56,415	6,801	54,392	34,341	317,158	251,535	292,044	160,203
BHAMAN, ISLAS	0	0	0	0	540	225	0	0
BRANDA	279	89	46,334	17,461	87	75	25,438	14,191
BROMBIA	54	23	31	19	1,364	344	14,993	549
BREA DEL NORTE	315,241	48,808	139,164	20,259	30,727	16,559	3,232,782	581,893
BREA DEL SUR	5	1	0	0	1,234,986	199,942	230,643	37,321
BOSTA RICA	0	0	0	0	21,574	16,043	54,942	33,991
BUBA	0	0	0	0	0	0	800	580
BUD	0	0	0	0	0	0	2,043	89
BULE	0	0	27,397	12,009	42	13	1,364	15
BINA NACIONALISTA (TAIWAN)	10,174	2,047	10,409	3,712	77,204	27,517	77,313	30,386
BIPRE	0	0	1,478	3,000	2,162	504	0	0
BIMARCA	38,370	2,172	55,225	19,313	15,226	2,663	3,901	1,012
BURDOR	303,821	1,065,553	302,032	50,751	426,696	75,643	210,390	48,889
BURPTO	0	0	0	0	0	0	155	210
BUSALVADOR	0	0	0	0	0	0	20,400	20,400
BUSANA (EXCLUYE CAMARIAS, ISLA)	2,673,935	608,331	2,588,863	445,026	3,704,375	639,173	5,677,760	1,037,607
BUSADOS UNIDOS	19,572,235	7,553,488	22,451,966	8,246,632	25,707,473	9,834,725	28,107,495	11,173,564
BUSIPINAS	0	0	0	0	11	1	4,000	1,325
BUSANCIA	3,757	1,664	51,456	5,537	44,642	8,494	54,934	15,877
BUSATEMALA	264	2	12,413	8,535	11,098	4,140	479,857	160,047
BUSLANDIA	7,794	2,846	32,440	2,279	82,947	24,176	25,965	6,776
BUSNG KONG	341	146	7,381	2,473	37,509	8,999	3,000	1,266
BUSNGRIA	0	0	0	0	7,082	2,335	0	0
BUSNDIA (INCLUYE CACHEMIRA, JAMM)	0	0	0	0	20,398	4,902	4,723	396
BUSNDONESIA (INCLUYE TIMOR PORTU)	0	0	0	0	30,991	14,769	2,835	802
BUSRAH	0	0	0	0	0	0	261	60
BUSRAEL	0	0	0	0	1,310	586	2,522	657
BUSRERIA	182,804	30,430	77,731	9,228	89,850	24,190	169,964	28,548
BUSRPN	41,057	5,266	102,895	14,332	896,793	138,054	168,654	8,425
BUSRANO	45	15	15,410	15,788	11,177	6,549	10,977	2,442
BUSARASIA (INCLUYE LEBUAN, ISLA)	0	0	10,834	4,235	4,097	2,981	6,136	2,122
BUSARUECOS (INCLUYE PARTE DE SA)	0	0	0	0	241	720	0	0
BUSAFAL	0	0	0	0	0	0	1,016	264
BUSARUEGA	0	0	0	0	0	0	105	26
BUSARUEVA ZELANDIA	464	50	0	0	0	0	0	0
BUSARUAMA	0	0	99,754	13,682	1	2	0	0
BUSAROLDANIA	0	0	0	0	0	0	26,000	13,950
BUSARUERTO RICO	63,733	70,271	16,502	4,931	31,023	9,403	21,217	16,294
BUSARUINO UNIDO (INCLUYE CANAL, IS)	83,641	16,852	95,219	9,696	420,690	68,960	154,230	27,097
BUSARIPUBLICA DOMINICANA	0	0	0	0	3	0	0	0
BUSARINGAFUR	0	0	451	81	7,089	595	0	0
BUSARIRIA, REPUBLICA ARABE DE	42	14	0	0	0	0	0	0
BUSARUDAFRICA, REPUBLICA DE	0	0	0	0	0	0	59	1
BUSARUECIA	128	29	80	7	178	16	782	20
BUSARUISA	872	13	26,350	7,870	75,544	22,519	68,081	11,167
BUSARITLANDIA	0	0	2,030	332	12,882	3,158	2,435	971
BUSARITURQUIA	60,113	13,028	0	0	1,765	508	3,205	1,283
BUSARURUGUAY	0	0	7,645	5,000	0	0	0	0
BUSARUVENEZUELA	5	7	0	0	0	0	19,350	854
BUSARUCHINA POPULAR (PEKIN)	0	0	114,471	22,167	69,072	25,928	167,585	76,438
BUSARUCO DECLARADOS	23	2	0	0	0	0	0	0
<b>T O T A L</b>	<b>23,757,243</b>	<b>9,526,368</b>	<b>27,869,285</b>	<b>9,179,316</b>	<b>36,233,235</b>	<b>12,609,848</b>	<b>43,520,759</b>	<b>15,413,615</b>

76