

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS

¿COMO SE VEN SE LLAMAN?
UN RESCATE LÉXICO DE LOS DULCES DE MANO EN MÉXICO

TESIS



U. N. A. M.
FACULTAD DE FILOSOFIA Y LETRAS
Jefatura de la División del
Licenciadas en Lengua y Literatura Hispánicas
Universidad Abierta

PRESENTAN

HENRIETTE LEAUTAUD DE LOS SANTOS Y
MERCEDES DE LOS ÁNGELES ROSAURA MECA SEN

DIRECTORA DE TESIS:
MAESTRA DORA PELLICER



MÉXICO, D. F. NOVIEMBRE DE 1999.

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



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.

"Que también quiere el Señor,
aunque Él nos lo da, que le roguemos
por los que nos lo dan por el, y desto
no hay descuido".

Santa Teresa de Jesús C2, 10

A:

ÉL, mi todo y último fin.

LA COMPAÑÍA DE SANTA TERESA DE JESÚS, específicamente a los maestros de la licenciatura con quienes se incrementó mi anhelo de mayor capacitación.

BERNARDO, mi fiel y amante compañero, perseverante proveedor de material bibliográfico.

BÁRBARA Y JIMENA, caras hijas, siempre me impulsaron y apoyaron de mil maneras.

EVA mi hermana, ejemplo a seguir quien con su actuar confirmaba sus palabras.

LUCY, amiga leal, me alentaba para que no declinara en mis propósitos.

MECHE, gratificante trabajar con ella, su firmeza y delicadeza siempre me estimularon.

SERGIO, compañero, amigo y asesor cuya colaboración fue decisiva.

DORA PELLICER, por su paciencia, dedicación y orientación invaluable.

LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO, cuyos maestros, con su entrega a la docencia, son símbolo del Espíritu fuente de la eterna sabiduría.

In memoriam

Pilar Sen
Miguel Meca y Sen

A Fernando

A Pilar, Meche y Fer

A mis maestros

Gracias, porque todos saben lo que es sudar las letras

Mercedes

ÍNDICE

1. Introducción.....	1
2. Capítulo I Marco teórico y metodológico.....	3
3. Capítulo II El dulce en México a través de su historia.....	16
4. Capítulo IV Investigación de campo.....	33
5. Capítulo V El dulce mexicano en la literatura mexicana.....	48
6. Conclusiones.....	70
7. Anexo de vocablos.....	73
8. Bibliografía.....	94

INTRODUCCIÓN

En la gran mayoría de casos, desconocer las palabras significa por igual ignorar los objetos y/o las situaciones que pretenden designar o referir; el tema de esta tesis no es la excepción, aunque presenta una variante interesante: se conocen físicamente los dulces, se degustan, pero no se sabe su real y verdadero nombre. Estamos ciertas al afirmar que se come el dulce, pero no se come el nombre, y en este ámbito, dulce y nombre deberían constituir una unidad tanto del paladar como del habla; esto nos permitiría disfrutar por igual del maravilloso léxico de los dulces mexicanos.

Ya que hemos empezado a asentar nuestro objeto de estudio, es momento de delimitarlo con claridad. Nuestra investigación lexicográfica se concentra únicamente en los dulces mexicanos, en los que entre mano y boca sólo media el propio dulce; es decir, aquéllos que no requieren de plato o cubierto para ser degustados. No hemos integrado en este trabajo a los dulces que, por ingredientes y preparación (almíbares, jarabes, etc.), requieren de utensilios para servirse y comerse y por lo tanto pueden distinguirse de aquéllos que denominamos "dulces de mano".

Por todo lo anterior nuestra hipótesis rectora se enuncia así:

Si bien es cierto que la elaboración de este tipo de dulce mexicano se ve afectada por la competencia de productos comerciales y extranjeros, se puede hablar de una tradición dulcera mexicana que se mantiene viva, pero que está perdiendo día a día el **nombre** original de sus productos; ello afecta su propia tradición y al consumidor que solicita los dulces.

Nuestro trabajo, pues, se centra en el rescate de dichos nombres, sin pretender elaborar con ello un diccionario. Además, observamos con gran satisfacción, que nuestra investigación de campo despertó un interés que trascendió el ámbito académico, pues durante la aplicación de una encuesta a vendedores, dulceros, productores y consumidores, la respuesta no sólo vertió la información requerida, sino que los entrevistados se pronunciaron por la necesidad e importancia de recopilar y conservar el léxico mexicano del dulce, Así intentamos cubrir un vacío de investigación muy particular.

El primer capítulo cumple la función de presentar un Marco Teórico, que permite establecer el léxico que se posee y también el que falta, como es el

caso de nuestro trabajo; asimismo fija los criterios para las entradas en el Anexo de vocablos que presentamos al final y la manera como se abordaron esos criterios para designar los nombres de los dulces mexicanos. En este mismo capítulo se fijan los lineamientos que rigieron el diseño de la encuesta arriba mencionada.

En el Capítulo 2, centramos nuestra atención en la evolución histórica de los dulces; si enfatizamos su tradición, resulta ineludible ofrecer un panorama retrospectivo de su desarrollo y características. Este breve recorrido alude a distintas épocas de la historia de México y su relación con el dulce mexicano.

En el Capítulo número 3 se ofrecen los resultados del trabajo de campo, las estadísticas elaboradas y los datos aportados por nuestra investigación respecto del desconocimiento que priva sobre los nombres de los dulces de mano. Aquí se plasma el análisis que se desprende de estos materiales y de su relación con nuestra hipótesis sobre una tradición que se mantiene, pero está perdiendo los nombres que la caracterizan.

Con el Capítulo 4 recuperamos la tradición, pero ahora enmarcada dentro de la literatura; abordamos el dulce en la literatura popular mexicana: refranes y pregones, sobre todo, que colaboran con la conservación de los nombres, sin dejar de referirnos a aquellas obras que se engalanan con otras referencias.

Como colofón de este trabajo hemos integrado un Anexo de vocablos que recoge los nombres de dulces que fuimos encontrando. En él, reside gran parte de nuestro interés por conservar un léxico que está desapareciendo y es resultado tanto del sustento teórico de la investigación histórico-literaria, como de la cabal realización de la encuesta y la interpretación de sus resultados.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO Y METODOLÓGICO

A veces se concibe al marco teórico como un requisito estrictamente académico, difícil de armonizar con el desarrollo de lo que se pretende sustentar. Sin embargo, en nuestro trabajo, el marco teórico es elemento crucial y decisivo, pues se convierte en la validación de un enfoque que tiene que ver con la lingüística y en particular con su área léxica. Por ello, los cuatro apartados de este capítulo ofrecen un puntual sustento teórico, que se reflejará en los capítulos restantes.

A. FUNDAMENTACIÓN LÉXICA

La lexicología debe asumirse como una herramienta científica; de acuerdo con Luis Fernando Lara, y parafraseándolo, la lexicología puede entenderse como el conjunto de los aspectos metódicos y técnicos que intervienen en la elaboración de los diccionarios, así como el desarrollo de un conjunto de ideas referentes a la naturaleza de éstos y de su papel en la vida social de una comunidad lingüística¹.

Se entiende por diccionario el catálogo que el verdadero sentido de las voces de un idioma, su naturaleza y calidad, con sus frases y modos de hablar; de ahí la necesidad de una variedad amplia de diccionarios monolingües especializados para que se conserve y amplíe la lengua. La noción de diccionario es fundamentalmente la de un depósito de la experiencia social manifiesta en palabras, que debe su valor a su capacidad de superar la memoria de cada uno de los individuos que componen la sociedad. Un diccionario monolingüe es, entonces, la explicación detallada del significado de cada vocablo, profundizando tanto en este significado, como en la historia y tradiciones de la comunidad. Se trata por lo tanto, de hacer una exploración exhaustiva del significado, buscando verdaderas perífrasis del vocablo para destacar los elementos formativos de su sentido.

Con este objeto, como ya advertíamos en la Introducción, nos apoyamos en la lexicografía con la intención de elaborar un Anexo de vocablos del dulce de mano en México, por considerar que los alcances de esta disciplina valen para nuestros

¹ Luis Fernando Lara. *Teoría del diccionario monolingüe*. pág. 87.

finés: los principios a seguir son valederos en la preparación de repertorios léxicos de todo tipo, no sólo diccionarios, sino también vocabularios o glosarios.

Buena parte de las fuentes de nuestra investigación han sido en primer lugar los diccionarios², además de obras históricas o especializadas en estudios culinarios. Entre los primeros se cuenta el *Diccionario de la Real Academia Española de la Lengua*, el *Diccionario de mexicanismos* de Santamaría, el *Diccionario de autoridades* de María Moliner, el corpus del *Diccionario español de México* (DEM), que dirige Luis Fernando Lara, el *Diccionario del español usual*, y entre los segundos, *Comida mexicana e historia gastronómica de la ciudad de México*, de Salvador Novo, *La artesanía del alfeñique y el dulce vaciado* de Daniel de la Borbolla, *Elogio del dulce* de Carlos Zolla, *Conquista y comida* de Janet Long, etc. La consulta de estas fuentes nos permitió hacer un corpus de dulces que cotejamos con suplementos de periódicos y revistas como "El buen sabor" de *El Universal*, *La cocina mexicana a través de los siglos* de Editorial Clío y "El dulce en México" en *Artes de México*, entre otras, así como entrevistas en tres niveles: productores, vendedores y consumidores de dulces mexicanos cuyos testimonios orales y memorias, enriquecieron nuestro trabajo, matizándolo con picardías, sabores y colores.

Nuestro trabajo de investigación de un léxico específico, como es el caso del dulce mexicano, tiene el interés adicional de preservar nuestras tradiciones y no perder lo que se ha ganado en cuanto a enriquecimiento del idioma:

El diccionario unilingüe está hecho para hablantes que conocen y usan a diario su propia lengua; trata de proporcionar las nuevas palabras y nuevos matices y acepciones de las ya conocidas³.

En el Distrito Federal el léxico del dulce de mano, es decir, aquellas golosinas que no requieren de platos o cubiertos para ser degustados, es un estudio que lleva a conocer mejor nuestra cultura, además de detener la pérdida o evitar el desconocimiento de los nombres de los dulces.

² De acuerdo con Luis Fernando Lara, la aparición de diccionarios monolingües no fue el resultado natural del interés por la información de las lenguas maternas, ni tampoco de la necesidad sentida por la comunidad lingüística en su conjunto, sino que aparecen del interés por las lenguas, por lo que éstas significaban en cuanto simbolismo específicamente político, heroico, literario, para los intereses del Estado.

³ Julio Fernández-Sevilla. *Problemas de lexicografía actual*. pág. 43.

Cuando se quiere degustar un dulce desde su nombre, es necesario ir al encuentro de su historia que nos es develado por la etimología; también debemos explicarnos su estructura léxica: metáforas de forma, de sabor, de sonido, de olor, o simplemente sintagmas preposicionales, que enlazan los elementos léxicos que conforman los dulces y que nos llevarán al origen de las culturas madres.

“La lengua en su naturaleza dialógica es la que organiza la sociedad y, consecuentemente, la fundamenta”⁴. Las palabras citadas de Lara encierran una concepción de la lengua heredada hasta cierto punto de Saussure, y nos permiten abocarnos a una lingüística social, dejando a un lado la tendencia hacia el formalismo; nos interesamos por el lenguaje en el uso de las cosas cotidianas como es el campo culinario, y en particular, el renglón de los dulces de mano.

Para analizar el nombre de estos dulces se requiere de una fundamentación previa en dos teorías: la teoría del lenguaje y la teoría del significado. La teoría del lenguaje es la que nos va a explicar el vocablo en sus dimensiones cognoscitiva, estructural y social, y por lo tanto, podemos hablar de la lengua como identidad, como hecho social, como consenso social y como compromiso del entendimiento.

En la medida que los nombres de los dulces prevalecen, podemos hablar de la lengua como identidad, pues ésta se considera con este rasgo si la estabilidad de la cohesión colectiva estructura el dialecto; es decir, que la comunidad se pone de acuerdo para nombrar a determinado dulce designándolo de alguna manera, de tal modo que sólo en determinado lugar se nombre así y al pronunciar el nombre del dulce se evoque un significado particular.

Tal vez el hecho de bautizar a un dulce con determinado nombre provenga de la idea de una sola persona, lo que significa que se trata de un acto individual; pero conforme la comunidad va haciendo suyo este nombre y así llame al dulce, esto se va convirtiendo en un hecho social: Ejemplo claro son los famosos dulces *Glorias*, que originalmente fueron bautizados con el nombre de una persona y ahora se identifica a ese nombre como su origen; además, así es reconocido en prácticamente todo el país. Entonces, la nomenclatura de los dulces es un hecho social.

Y ya que estamos reiterando el perfil social de la lengua, es oportuno marcar la diferencia esencial entre los alcances de la noción *palabra* y la noción *vocablo* (el simple hecho de tomar en cuenta estas distinciones a veces relegadas por

⁴ Luis Fernando Lara. Op. cit. pág. 90.

complejas o implícitas, nos parece muy importante; en el apartado dedicado a los criterios que rigieron la elaboración de nuestro Anexo estableceremos otra separación entre lo que debe entenderse estrictamente por diccionario y por anexo de vocablos). Si bien *palabra* y *vocablo* han merecido diversas aproximaciones conceptuales, su delimitación queda mejor definida a la luz de la sugerente visión de Klaus Heger, quien recupera la visión saussuriana de la entidad lingüística en sus dos entidades: *significante* y *significado*; en particular, la *palabra* es la designación técnica para esta concepción del habla en su constante relación de referente y significado.

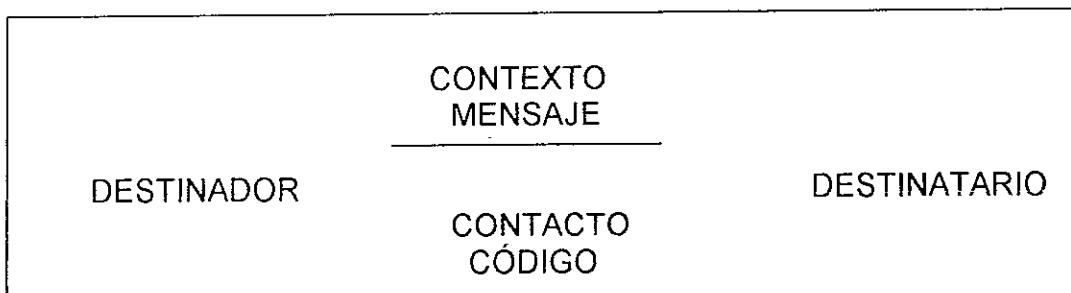
Con esta reciprocidad Heger advierte que las cosas no sólo tienen un nombre que significa en el habla, en el acto verbal, sino que también discurre por lo que uno comparte con los demás, es decir, hay una reflexión social que va contribuyendo de forma canónica integrada por un *lexema* y el conjunto de paradigmas de morfemas que han arraigado en uso; esto es lo que designaríamos como *vocablo*. Por lo tanto, los ejemplos abundan y son evidentes: *bueno, buenas*, son dos formas de un mismo vocablo, al igual que *quepo* y *cupo* son formas del mismo vocablo *caber*.

Es prudente agregar que bajo esta perspectiva, nuestro Anexo de vocablos recurriría mayoritariamente a manejar la noción de *palabra* (casi por un hecho obvio); no obstante, el propio Heger habla de la existencia de muchos sentidos para una palabra aunque ésta siga inmutable; así estableció que el significado estaría intermedio entre la *semasiología* y la *onomasiología*. Todo esto obliga a un manejo semántico muy especial, del que si bien en nuestro Anexo de vocablos no pretendemos cubrir, es inevitable que se filtren por momentos ciertos vocablos en cuanto a esta dimensión semántica de Heger⁵.

Para hablar de una sociedad concreta es necesario hablar de su lengua y de su cultura y parte de ésta se encuentra en el conocimiento culinario, entre el que está el conocimiento sobre el dulce. Con todo ésto vemos que el léxico del dulce, independientemente de sus peculiaridades, responde a premisas fundamentales de la lengua (ser un hecho social y portadora de conocimiento). Pero también, el léxico sobre el dulce necesita de un entendimiento mutuo, de una "sintonía" en el mismo contexto y código, pues sólo así se puede concebir y entender, por ejemplo, una compra-venta de dulces: " *Me da unos suspiros, y también quiero unas trompadas, por favor*". Incluso en la propia encuesta, de la que hablaremos en el apartado B, se requirió la ubicación del informante en el ámbito del dulce.

⁵ Klaus Heger. *Teoría semántica. Hacia una semántica moderna*. págs. 1-32.

Por ello, al interiorizarnos de las teorías de la comunicación, recuperamos el esquema descrito por Roman Jakobson⁶, quien sostiene que la lengua como medio de comunicación, está constituida en seis factores que cumplen seis funciones determinadas, a saber:



El destinador envía un mensaje al destinatario que deberá remitir a un contexto susceptible de ser verbalizado y, que para que sea entendido, necesita construirse en un código que, en todo o en parte, debe ser común al destinador y al destinatario y que además, necesita de un contacto, entendido como un canal físico y una conexión psicológica entre destinador y destinatario, proceso plenamente aplicable al léxico, a la comunicación sobre el dulce.

A su vez, Luis Fernando Lara, apunta que la lengua como medio de entendimiento, forma parte de una relación dual: quien habla y quien escucha, quien dice y quien comprende lo dicho, lo que implica una serie de conocimientos de la nomenclatura de los dulces. Con la modernización actual en el comercio de autoservicio, se han ido perdiendo elementos de esta comunicación; recordemos que hoy se adquieren los dulces sin necesidad de nombrarlos, sólo se toman, y poco a poco se van olvidando sus nombres, y en consecuencia, el hecho social de su identidad además de lo más importante, el deleite de paladear el dulce desde su nombre.

A.1 PRESENCIA DE INDIGENISMOS EN EL DULCE MEXICANO

La importancia de los indigenismos radica en esencia, en constituir un fenómeno de sustrato del español, y por lo tanto, deja sentir su peso en diversos aspectos de la tradición y la cultura, entre los que entrarían los vocablos del

⁶ Román Jakobson. "Ensayos de lingüística general", Glosado en Dora Pellicer y Silvia Vázquez Yvera, en *Lingüística general*, FFYL, págs. 137-155.

dulce prehispánico que, aunque reducidos en cantidad son de enorme trascendencia en el español actual.

Con el descubrimiento de América en el siglo XV, el pueblo español afianza aún más su poderío imperial, ya que con sus posesiones trató siempre de mantener su unidad, implantando su cultura en todos los pueblos conquistados. No obstante, la cultura aportada no pudo permanecer idéntica a la de la península, puesto que se tuvo que adaptar a las nuevas condiciones de vida de cada región. Esta situación permitió que, a través del tiempo, se lograra la fusión de dos culturas: la española y la indígena.

Uno de los elementos más importantes de la cultura impuesta por los conquistadores fue la lengua. Los españoles que se hablan en la América hispana son producto de la fusión de esta lengua con las lenguas indígenas de cada región conquistada, pero no ocurrió como con el latín y las lenguas romances sino que, con el paso del tiempo, tendió más a unificarse que a fragmentarse en varias lenguas. No obstante, las culturas y las lenguas indígenas permearon de inmediato la cultura y las lenguas europeas.

Al llegar los españoles a las nuevas tierras, tan diferentes a las de ellos, se enfrentaron a un mundo totalmente desconocido, por lo que se vieron precisados, en algunos casos, tanto a dar nombre a una serie de animales, frutos, flores y, aún, costumbres y creencias que jamás habían visto ni imaginado, como a apropiarse de aquellos nombres presentes en el léxico indígena: "La comunicación con los pueblos indígenas de América reclamaba por parte de los exploradores y colonizadores un extraordinario esfuerzo lingüístico".⁷

En el nivel léxico, es en el que la lengua española se va a ver enriquecida gracias a la influencia de las lenguas aborígenes o indígenas que existían. A las aportaciones de estas lenguas se les llama *indigenismos*, mismos que son numerosos, aunque no al grado que muchos autores suelen creer. "Entendemos por indigenismos las palabras que, de las lenguas indígenas que se hablaban o se hablan en las diferentes regiones, pasaron al español, a veces sólo en esa región (*regionalismos*), a veces al español de toda América (*americanismos*), e incluso en ciertos casos, al español general".⁸

⁷ Tomás Buesa. "Americanismos" en *Enciclopedia lingüística general*. pág. 326.

⁸ J. G. Moreno de Alba. *El español de América, el español de México*. pág. 20.

Lo primero que hicieron los colonizadores, como se apuntó más arriba, fue dar nombres españoles a todas las cosas que encontraban semejantes a las que conocían, y estas voces, en algunos casos, llegaron a ser más populares que las aborígenes; por ejemplo, llamaron *tigre* al *jaguar*⁹, *lagarto* al *caimán*¹⁰, *pavo* al *guajolote*, *buitre* al *cóndor*¹¹, etc. Al mismo tiempo para las cosas que les eran totalmente nuevas y desconocidas, se apropiaron de voces nativas, hispanizándolas en muchos casos.

En otras ocasiones, al no encontrar voces españolas apropiadas, decidieron poner a trabajar su imaginación e inventaron nombres que convenían al ser u objeto en cuestión, y entonces, llamaron *encubertados* y posteriormente *armadillos* a los *tatúes*¹², así como se les hizo fácil llamar *piapoco* al tucán¹³. De esta manera vemos cómo fue la forma de asociar los viejos hábitos tradicionales y las nuevas experiencias del mundo recién descubierto; eran nombres viejos dados a cosas nuevas "...y no sólo como un compromiso de nominación, sino como una forma de plasmar y fijar sus propias experiencias; si llamaban *raposa*, otros *comadreja* a un pequeño marsupial sudamericano, es porque como la comadreja y la raposa, este animalito roba y come pollos, huevos y pájaros; por razones análogas, más que nada unitarias, llamaron *gallinas de la tierra* a los guajolotes mexicanos, después rebautizados por *pavos*..."¹⁴

Al conocerse con mayor profundidad las tierras americanas con el paso del tiempo, creció y se extendió el número de indigenismos adoptados por la lengua española, que habrían de ser conocidos y usados en todo el mundo, como *huracán*, *cacique*, *chocolate*, *cacao*, etc. Los campos en los que predominan las voces indígenas son sobre todo en la toponimia, en la flora y la fauna, en la cocina (que tratamos más adelante por servir a nuestro estudio), en los utensilios domésticos, en la agricultura y en la minería; es decir, en toda situación en la que tiene que ver, en mayor proporción, la población indígena.

⁹ Santamaría considera que es una voz del guaraní *yaguá*, o del tupí *yaguara*. La Real Academia la clasifica simplemente como voz americana.

¹⁰ Santamaría dice que es una voz caribe (de *acagouman*). La real Academia la clasifica como voz del taíno.

¹¹ Del quéchua *cuntur*.

¹² Voz guaraní, voz genérica que designa varias especies de armadillos.

¹³ Santamaría considera esta palabra como voz caribe. La Real Academia únicamente como "voz de los indígenas del Brasil"; Moringo como guaraní y Malaret no la registra.

¹⁴ A. Alonso. "Estudios lingüísticos" en *Temas hispanoamericanos*. pág. 36

B. ENCUESTA SOBRE EL USO DE LOS VOCABLOS DEL DULCE MEXICANO.

En el Capítulo III vamos a presentar la encuesta sociolingüística que se levantó con el propósito de lograr tener conocimiento sobre el uso y vigencia de los nombres de los dulces mexicanos. Los encuestados otorgaron la información léxica con relación a nuestro campo de estudio, y entre éstos, hay sujetos clave (vendedores y productores), pero finalmente todos, junto con los consumidores, son agrupados en categorías específicas.

Los nombres del dulce sobre los que recopilamos información bibliográfica, histórica, etimológica, gramatical y de elaboración, suman 133, ordenados en una lista que constituyó la base de nuestro trabajo de campo. Su intención fue constatar cuáles de los nombres ya estudiados y clasificados gramaticalmente, forman parte del léxico disponible en un universo de 120 hablantes del español de México del Distrito Federal y zona metropolitana

En el mismo capítulo se hará la presentación de los resultados estadísticos, su análisis, su interpretación y su relación con las premisas de nuestro trabajo. Hacemos notar que la capital del país es receptora de golosinas que provienen de varias partes de la república, lo que nos permitió registrar el uso de nombres de dulces típicos de diferentes lugares del país.

El universo total de encuestados, 120 personas, se divide en dos bloques de variables: edad y género.

Para el segundo bloque se equilibraron las cifras en cuanto al sexo de los informantes, es decir, el número de hombres es igual al número de mujeres.

La encuesta consistió en un cuestionario sobre el conocimiento o desconocimiento de nombres de los dulces que el sujeto iba leyendo. A pesar de su aparente sencillez, se cumple con nuestro objetivo, pues más allá de los resultados que adelante presentaremos, no queda duda de que hay personas que no conocían algunos nombres del cuestionario o no sabían a qué golosina asociarlos, aunque en algunos casos los habían comido, e incluso identificado visualmente. El trabajo interpretativo de la encuesta se lleva a cabo en el Capítulo 3, lo que permite combinar la presentación de los cuadros estadísticos con una serie de conclusiones que muestran las tendencias.

C. CRITERIOS PARA LA ELABORACIÓN DE INVENTARIOS LÉXICOS ANEXO DE VOCABLOS EN ESTE CASO

En este último apartado se funden dos premisas esenciales que constantemente se aclaran, o intuyen, a lo largo de la tesis. La primera radica en que, por una parte, ya ha quedado clara y bien definida que la materialización última e importante de nuestro rescate léxico es la elaboración de un Anexo de vocablos de los dulces mexicanos; la segunda premisa consiste en que en el primer apartado fundamentamos que la lexicografía y sus nociones, valen igualmente para la confección de diccionarios o anexo de palabras.

Así pues, aquí detallamos los criterios que adoptamos para conformar nuestro Anexo de vocablos, advirtiendo que son criterios igualmente legítimos y aplicables para diseñar diccionarios. No obstante, esto no significa que se adoptaron o trasladaron tal cual a nuestras necesidades; nada de eso, al contrario, hubo una reflexión decisiva para saber qué criterios eran aplicables y utilizables a lo que deseábamos investigar y realizar.

Y con esto surge otra interrogante que ya no podía posponerse: ¿Por qué no trasladar íntegramente los criterios para armar un diccionario, a la conformación de un anexo de palabras? La respuesta es contundente: porque a pesar de sus nexos en cuanto repertorios léxicos, diccionario y anexo de palabras no son lo mismo, hay diferencia entre ellos, pero que curiosamente no se explica al cien por ciento en los textos, a pesar de la inicial obviedad que rodea a la cuestión.

Nosotras decidimos entonces, introducir aquí una sucinta diferenciación, para la cual es necesario que partamos de la instancia más importante en jerarquía: el diccionario.

El diccionario es un objeto cultural que presenta el léxico de unas, o varias lenguas, bajo forma alfabética, dando un cierto número de informaciones (pronunciación, etimología, categoría gramatical, definición, construcción, ejemplos, sinónimos, etc.).

Un anexo de vocablos, en cambio, en el más puro sentido estricto, se remitiría a ser una colección de explicaciones o voces no conocidas por el lector, en

especial en textos medievales, clásicos o dialectales. Hoy día, anexo de vocablos también se aplica a los términos desconocidos que se aclaran al final de un libro¹⁵.

Pero más aún, y he aquí la diferencia que nos interesa. El anexo de vocablos es un repertorio de palabras, un catálogo léxico que no pretende ser exhaustivo, tanto en el campo que abarca, como en las posibilidades semánticas que puedan existir, aunque sí se especializa en cierta área general. Por lo tanto, al referirnos a nuestro inventario léxico del final de la tesis, se tiene que hablar de que se trata de un anexo de palabras por las siguientes razones:

- 1) Por no abarcar todo el campo de los dulces mexicanos (ya explicado en la Introducción).
- 2) Por seguir un orden alfabético en sus entradas.
- 3) Por su especialización en los dulces de mano.
- 4) Por concertar su interés en informaciones semánticas exclusivamente referidas al dulce de mano, o que se vinculen con él, por ejemplo, al anotar el dulce llamado *pulpa*, no se extiende la explicación a otras acepciones como pueden ser la pasta de papel, la parte de la carne del ganado vacuno o la tienda de abastecimiento variado.
- 5) Por su posición al final de la tesis.

Surgirán más diferencias a medida que avancemos en el discernimiento de los criterios, y que por lo mismo, teníamos que abordar con precaución.

Por principio de cuentas, partimos de cuatro criterios básicos en cuanto a la orientación de un anexo de palabras:

- 1) finalidad
- 2) el grupo al que va dirigido
- 3) extensión
- 4) selección de los vocablos

¹⁵ Sobre estos conceptos se consultaron diversas fuentes, pero se recomienda al lector el *Diccionario de lingüística*, dirigido por Georges Mounin, España, 1979.

Los tres primeros puntos son los que atañen a una dimensión externa, y el cuarto es de índole interna.

Estos principios aplicados a nuestra investigación nos dan lo siguiente: la finalidad del Anexo de vocablos es eminentemente recuperar los nombres de los dulces de mano, es decir, darlos a conocer. Cabe destacar que en su caso, indicamos aquellos vocablos sobre los que encontramos información etimológica.

En cuanto al destinatario, nuestro Anexo de vocablos no tiene una selección de público muy específico; va enfocado al público en general, a aquel hablante del español interesado en todas las parcelas de su lengua, recordemos que: "La obligación de tener en cuenta las necesidades específicas de un determinado grupo de usuarios, ha traído como consecuencia una mayor especialización de los diccionarios monolingües..."¹⁶

Pues bien, en nuestro Anexo de vocablos no hay más necesidad que la de mantener vivos y vigentes los nombres de los dulces. Por lo que toca a la extensión, a las dimensiones, ya hemos dicho que es reducido por concentrarse en los dulces de mano, lo que se traduce en un determinado número de vocablos.

Comentábamos que estos tres criterios son condicionados por el contexto, por lo externo, y ahora que pasamos al cuarto criterio, el que se mueve en la naturaleza interna del mismo Anexo, resulta ser un criterio vasto y de unificación. Se trata del punto que habla de los principios estrictamente lingüísticos para la elección de las unidades léxicas.

Entre tales principios habría que mencionar lo que se llama frecuencia de uso, pero que en esta tesis cumple una función casi inversa, es decir, la encuesta no se realizó para incluir las palabras, los nombres de los dulces más repetidos, sino para incluir también, y en mayoría, los nombres desconocidos. Y más todavía en nuestro caso, pues los nombres pueden ser de uso para otras situaciones, por ejemplo, los dulces llamados *mostachones* y *lechitas*.

Muy relacionado con ésto, sentimos la necesidad de incluir vocablos que no son de uso cotidiano, pero que en nuestro Anexo aparecen por su tradición y por sus vínculos con el resto de este campo semántico. Las marcas más comunes para decidir cuáles de estos vocablos se quedan o salen, se restringen a lo que nosotras consideramos un juicio de recuperación, porque precisamente la mayoría

¹⁶ Gunter Haensch. et. al. *La lexicografía. De la lingüística teórica a la práctica.* pág. 399.

de los nombres auténticos de los dulces, se han vuelto desconocidos para muchos hablantes, tomando en cuenta la modernización del autoservicio en el comercio.

Por igual, hay y hubo en el Anexo, que contemplar la posibilidad de incorporar nuevos vocablos, que apenas despuntan, por ejemplo, un dulce de reciente aparición cuyo nombre es *cachetadas*. Este es un interesante ejemplo para ver a futuro si se generaliza el nombre, desaparece o es sustituido.

Los especialistas hablan del principio de contrastividad que nos permite incluir diversas voces que sean derivadas de un vocablo primario, y para mayor claridad pongamos de nueva cuenta un ejemplo directo: a un dulce le corresponden diferentes derivados léxicos en el vocabulario de la lengua estándar; tenemos que a la voz *cocada*, corresponde en ciertas regiones el agregado de *cocada dominguera*, y en otras, *cocada greñuda*. En nuestro Anexo se registran estas voces.

Es oportuno recordar que parte de nuestra idiosincrasia es proclive al manejo de diminutivos, y el universo de los dulces no es ajeno a esta inclinación, por lo que encontramos variedad de voces y giros léxicos con esta modalidad: *azucarillos de colores*, *lechitas*, etc.

En cuanto a las fuentes documentales que sirven de base para la confección del Anexo, ya habíamos adelantado en el primer apartado de este capítulo que se tratan de diccionarios, periódicos, suplementos, revistas, libros, recetarios, enciclopedias, la tradición oral (productores y vendedores) y la propia encuesta. La conjunción de estas fuentes fue indispensable para darle cuerpo.

Esta diversidad de fuentes respondió a la necesidad de contar con materiales provenientes de fuentes orales, con textos primarios y secundarios. Es muy obvia la importancia de haber recurrido a diccionarios, no obstante nosotras hemos insistido mucho en lo de los suplementos, recetarios y demás, porque además de apuntalar la parte histórica, responde a las premisas de las fuentes secundarias:

Las fuentes del lexicógrafo serán no sólo obras literarias (en general, más bien de prosa narrativa que de poesía), sino también toda clase de libros prácticos, periódicos, revistas e incluso catálogos comerciales, guías de teléfono, horarios

de trenes, listas de platos de restaurantes, etc.¹⁷

Con esta cita queda evidenciada la relevancia de este tipo de fuente; no obstante, las fuentes orales fueron decisivas en esta tesis, pues como hemos insistido, la orientación primordial es rescatar el vocabulario de los dulces de mano, y para ello había que recoger vocablos entre la propia gente dedicada al ramo del dulce mexicano, y más aún, porque funcionaron a manera de un asesoramiento de especialistas dulceros, lo que no evitó el cotejar, en la medida de lo posible, los vocablos en fuentes escritas.

Cuando llegue el momento de hacer la presentación del Anexo de vocablos, se puntualizará alguna otra cuestión, pero es obvio que la macroestructura central del mismo, es la ordenación alfabética. Con estos criterios y principios presentados, se configuró el diseño de nuestro Anexo, recordando que el léxico, por ser la expresión del mundo experimentado día a día, siempre está en crecimiento, en movimiento. Los nombres de los dulces son un medio para enriquecer el idioma, sin embargo, tenemos que tener presente la limitación de la memoria, de ahí la importancia de nuestro Anexo de vocablos.

D. ENCUENTRO DEL DULCE MEXICANO CON LA LITERATURA

Ya que en este capítulo hemos fundamentado y justificado los alcances léxicos del estudio en torno a los nombres de los dulces, también se decidió trazar su trayectoria en la literatura, en concreto en nuestra literatura; esto se hará, como se advirtió en la introducción, recuperando por igual tradiciones literarias orales: pregones, refranes, adagios, etcétera. Y se citarán obras de literatura escrita en que hacen su aparición los dulces mexicanos.

Nuestro encuentro con el dulce mexicano y la literatura, se dio en virtud de que las fuentes investigadas recurren en gran medida a citar fragmentos de obras literarias. Es conveniente asentar, que este capítulo no abarca todas las obras en las que se hace mención de al menos un dulce mexicano. Dicha tarea parece muy difícil de realizar, aunque no estrictamente imposible; pero lo cierto es que rebasa las intenciones de nuestra tesis. Sin embargo, hemos llevado a cabo una selección de textos que permitan visualizar la presencia del dulce mexicano en diferentes obras literarias de distintas épocas de México.

¹⁷ Ibidem, pág. 437.

CAPÍTULO II

EL DULCE EN MÉXICO A TRAVÉS DE SU HISTORIA

La historia de la humanidad es en gran medida la historia de su cultura, y ésta se asienta muchas veces en su arte culinario, mismo que constituye un mapa de causas, lugares y hechos históricos variados. Alfonso Reyes en sus *Memorias de cocina y bodega*¹⁸ sostiene la importancia que asume la cocina dentro de la cultura de un pueblo.

Paralelamente al principio de la cultura de la humanidad, se va forjando el arte de guisar y comer. Desde que el hombre descubre cómo provocar el fuego, una de sus principales aplicaciones será la de cocinar sus alimentos. Nace así, aunque el término se asiente muchos siglos después, la gastronomía. Para el hombre, lo dulce, lo salado, lo picante, lo agrio, constituyen grandes clasificaciones que permiten incluir a veces, en combinaciones inusuales, las materias alimenticias.

Varios miles de años antes de que el hombre se asentara en América, crecía en el territorio mesoamericano el maíz silvestre y el primitivo habitante de esta región inició su relación con este alimento, chupando el jugo dulce de su caña. Quizá este fue el remoto comienzo de su aprecio por lo dulce, por lo que se deduce, que el gusto por lo dulce en México, nació al mismo tiempo que su cocina y que el hombre que pobló el actual territorio mexicano, consumió azúcares (sacarosa, glucosa y fructuosa), cuando incorporó a su dieta, sin conocer todavía, la caña de azúcar, las frutas y mieles de avispa, de maguey y demás, que mezcladas con semillas, han llegado hasta nuestros días, como a continuación veremos.

Es de notarse que hemos iniciado ya de alguna manera nuestro recorrido del dulce por la historia de México; sólo cabe aclarar el manejo de las etapas marcadas en esta recuperación histórica. Por principio de cuentas, nuestra clasificación parecería que no está determinada por los dulces en sí, y que más bien se sigue el esquema historiográfico más tradicional, sin embargo, hay peculiaridades del dulce mexicano en cada etapa, que nos otorga otra visión del asunto. Por ejemplo, entre la época prehispánica y la colonia, no sólo hay una separación histórica, socioeconómica y política, sino también hay una separación en el dulce por razones obvias (el mestizaje culinario que se presenta). Es más, en

¹⁸ Alfonso Reyes. *Memorias de cocina y bodega*. FCE, México, 1ª. Edición, 1953, 177 págs.

el texto fundamental *Elogio del dulce. Ensayo sobre la dulcería mexicana*¹⁹ el autor fija una periodización más breve, pero más abarcante: habla de una primera etapa (prehispánica); de una segunda que iría de la Colonia y primer siglo del México independiente, hasta el nacimiento del dulce industrial; y finalmente viene una tercera etapa de los años veinte hasta nuestros días.

Se acepta, no obstante que pueden hacerse periodizaciones más cortas y trazando la historia particular de cada dulce y producto. Nosotras optamos por abrir la clasificación, en virtud de que hay historias y datos interesantes del dulce en la Independencia y en el Porfiriato, por poner unos ejemplos.

Ciertamente estamos de acuerdo en que las etapas prehispánica y colonial, son las que ofrecen una mayor profusión de sucesos y relevancias, por estar gestándose las recetas y nombres de una gran mayoría de los dulces mexicanos, pero con todo y esto, y a pesar de la brevedad con que se presentan, hablamos del dulce en otras épocas.

A. ÉPOCA PREHISPÁNICA

Los pueblos prehispánicos de Mesoamérica, como ya dijimos, no conocieron la caña de azúcar, pero ello no hace imposible el hablar del dulce en esos tiempos, pues conocían la miel de avispa, de maguey, de tuna, de caña de maíz y hasta de las hormigas mieleras. Estas mieles, mezcladas con semillas, ofrecían un rico alimento (la *alegría* como gran ejemplo). El gusto por la miel era evidente a fin de endulzar sus tamales, atoles y chocolates. Tenochtitlán tenía entre sus principales líneas de tributo, el recibir al año miles de cántaros de miel elaborada en las regiones ricas en magueyes²⁰.

Siguiendo este discurso, no tardaríamos en hablar de los frutos, semillas, animales y demás elementos gastronómicos que el hombre precolombino utilizaba y aportó al mundo (un ejemplo es el cacahuete, ingrediente de muchísimos dulces, y también algunas frutas). Sin embargo, nuestro objetivo es hablar del dulce, por lo tanto, para ubicar tal intención debe quedar claro desde ya, que el dulce en la época prehispánica cuenta con los siguientes elementos esenciales:

¹⁹ Carlos Zolla. *Elogio del dulce. Ensayo sobre la dulcería mexicana*. México, FCE, 1995.

²⁰ Estos datos provienen de diversas obras históricas y culinarias, destacando la *Brevísima historia de la cocina mexicana* de Jesús Flores y Escalante, 1994.

- a) Chocolate
- b) Vainilla
- c) Semilla de amaranto
- d) Miel²¹

Cabe destacar que el chocolate y la vainilla son aportaciones de México al mundo y merecen puntualizarse como tales. Hablar del chocolate en este período nos remite a su faceta como bebida, no como dulce de mano, pero su importancia es tal, que merece abordarse. Y si como preámbulo a este capítulo hablamos del mito griego, en nuestra mitología mesoamericana se dice que Quetzalcóatl regaló a los hombres el árbol del cacao, y a las mujeres enseñó a tostar su semilla, a molerla y a producir la bebida divina que ofrecía.

La historia confirma que hacia el siglo II o III de nuestra era, el cacao era ya conocido y utilizado en el mundo maya; se extiende su uso por todo Centroamérica, y es sabido que llegó a ser, tanto entre los mayas como entre los mexicas, no sólo un alimento, sino también adquirió la función de grano-moneda.

El cacao era tenido también como uno de los alimentos más preciados por los pueblos mesoamericanos y era consumido de muy distintas maneras (...) Sin embargo, el uso gastronómico más importante del cacao era una bebida fría, un poco amarga y refrescante que se obtenía de moler los granos del cacao, mezclarlos con distintos ingredientes y disolverlos en agua.²²

Efectivamente, el cacao era preparado de múltiples maneras: con agua y sabor de flores perfumadas, vainilla, mieles de caña de maíz, de abeja, y de distintos colores también: colorada, negra, anaranjada, blanca, que se vendían en jícaras decoradas, junto con molinillos y coladeras. Esta bebida que predominó no es otra que el *chocolate*, aztequismo que al parejo que su asentamiento como imperio, se extiende por sus dominios y de ahí entra en todas las lenguas del mundo.

El nombre *chocolate* proviene de acuerdo con Santamaría²³ del maya *chokol* (caliente) y *a* (agua). Este mismo autor cita a Cecilio Robelo, quien ha ofrecido la

²¹ Long, Janet (coordinadora) *Conquista y comida* Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM, 1997.

²² Martín González de la Vara, "Origen y virtudes del chocolate" en Janet Long *Op cit.* Pág. 292.

²³ Santamaría, *Op. cit.* pág. 417.

etimología proveniente del náhuatl *xócoc* (agrio), y *atl* (agua), que literalmente significa agua agria. La voz queda como *xócoatl* o *xocólatl*, e incluso la voz chocolate, se dice, nació de la onomatopeya del sonido que hacía el agua hirviendo con el cacao: *choco, choco, choco*, batido a la vez con molinillos de madera: *chocolatl*²⁴. Sobra decir el gusto que los europeos hallaron en la bebida, y de ahí hasta llegar a su presentación sólida y como golosina; de hecho, en la mayoría de las crónicas sobre la conquista, se habla de cómo fue disfrutado por los conquistadores²⁵.

La vainilla entra como un aromático y saborizante crucial en la historia del dulce, y México la aportó al mundo. En el mercado de Tlatelolco, entre la casi infinita variedad de mercaderías que se expendían, se vendía chocolate del Soconusco y vainilla de Veracruz. Ambos productos estaban ligados: el chocolate molido con agua y con maíz, endulzado con miel de abeja y aromatizado con vainilla y tomado en jícaras, se convertía en champurrado.

Los aztecas usaban la vainilla en el chocolatl, bebida espesa hecha de vainilla, chocolate, maíz y miel, que se servía con cuchara. Moctezuma le sirvió chocolatl, la bebida de la realeza, a Hernán Cortés, acontecimiento que documentó Bernal Díaz...²⁶

La vainilla es originaria de la Huasteca, de la hoy llamada Papantla, en Veracruz. Fueron los olmecas y huastecos quienes cultivaron primero esta orquídea a la que se llamó *xanat* o *xanal*, siendo su etimología *Tlilxóchitl*²⁷ La voz *vainilla* nació por comparación inmediata del fruto que los españoles encontraron en la vaina de la flor. Se le consideró el néctar de los dioses y también figuró como uno de los principales tributos que recibieron los mexicas²⁸.

Por lo que respecta a la miel, en sus variedades, ya hemos asentado su papel de endulzante en las bebidas de cacao, además de disfrutarse por sí sola, también era utilizada con semillas para dar origen a diversos alimentos. Precisamente aquí aparece el *huatli*, la semilla de amaranto, que persiste en nuestro tiempo como

²⁴ Véase el libro de Martha Figueroa de Dueñas, *Xocoatl: chocolate, la aportación de México al mundo. Recetas e historia*.

²⁵ *Ibidem*.

²⁶ Patricia Rain. "Vainilla, orquídea dorada de las Américas", en Janet Long (coord.), *Conquista y comida*. Pág. 284.

²⁷ Santamaría, *Op. cit.* pág. 1062.

²⁸ Patricia Rain. *Op.cit.* pág. 286.

dulce con el nombre de *alegría*, "...se usaba la miel de maguey, al igual que en la preparación de los *tzoalli*, esto es, las pequeñas figurillas hechas con las semillas del *huatli* o amaranto..."²⁹. Esa pasta derivada de amasar la miel con el *huatli*, se utilizaba para realizar figuras de dioses; Salvador Novo, en su clásico *Cocina mexicana*³⁰, aclara que efectivamente, eran comestibles estas figuras, pero también cumplían su papel ritual y ceremonial. Por esa razón, durante la Colonia, el *huatli*, usado de esta forma, fue prohibido por los españoles, pues ellos lo asociaban a los cultos y sacrificios nahuas, y sin embargo, permítasenos un brinco de siglos y decir que la *alegría* sobrevivió, y actualmente es vendida hasta en los medios de transporte público y considerada como el alimento del futuro por sus propiedades nutricionales.

B. ETAPA COLONIAL

Durante los siglos que duró la Colonia, se puede afirmar que es cuando el dulce va adquiriendo su carácter tradicional, típico, regional y nacional. Esta afirmación parece temeraria, pues en esta época se presenta todo un sincretismo léxico y culinario, de productos, de recetas y culturas que se va recomponiendo y asentando. Sin embargo, estas fusiones y transformaciones van perfilando en sí mismas las características y bondades del dulce mexicano, a pesar de que en esos años nuestro país no figurara como nación independiente. Junto con otros alimentos, los dulces mexicanos colaboraron a la riqueza del mestizaje culinario que se enriqueció con la mezcla ya existente de la cocina hispano-arábiga que también se integró a la Nueva España, además de la caña de azúcar traída de las Antillas y la leche, producto del ganado vacuno que se estableció en tierras americanas.

Se estima que en 1524 o 1525 se inició el cultivo de la caña de azúcar en Veracruz³¹ y se extiende por diversas regiones, pero sobre todo, va encontrando lugar en los gustos y alimentos locales; el azúcar es lo que ahora endulza al chocolate, además de ser el ingrediente principal en otros postres y dulces que se elaboran.

²⁹ Carlos Zolla. *Op. cit.* pág. 62.

³⁰ Salvador Novo, *Cocina mexicana e historia gastronómica de la ciudad de México*. Editorial Porrúa, México, 1997. pág. 47.

³¹ Brokmann Haro, Carlos. "Mestizaje culinario" en la revista *La cocina mexicana a través de los siglos*, Editorial Clío, México, 1993. Núm. III, pág. 15.

Van haciendo su aparición los confites, dulces, conservas, mermeladas y toda especie de jaleas. Pero regresando al azúcar, ésta se convirtió en materia imprescindible para la economía y alimentación en la Nueva España; el azúcar morena (no granulada y sólida, en forma de cono, llamada *panocha* o *piloncillo*), adornaba las mesas más humildes. Se origina aquí entonces, la marcada afición por los dulces que el mexicano siempre ha tenido; las llamadas *trompadas*, redondas y oscuras, tienen esa reminiscencia del piloncillo y del dulce colonial de las familias modestas y humildes, y si se insiste en el calificativo de "humilde", es porque inicialmente el azúcar refinada la consumían las clases acomodadas, ya sea directamente, o a través de postres especiales.

De nueva cuenta demos un brinco histórico para aclarar esta aparente contradicción: el azúcar como producto en sí mismo, tiene una aceptación inmediata a su llegada a América, pero su posesión y consumo masivo popular, se supone, se da hasta los años treinta del siglo XX, cuando las políticas económicas y sociales consideran al azúcar como un bien-salario, es decir, como parte de la canasta básica del sector obrero, de las mayorías del país; sin embargo, por supuesto que el mexicano siempre consumió y gustó del azúcar en la medida de lo posible, al igual que siempre ha degustado los dulces, de los que el azúcar es ingrediente básico, aunque éstos sí los ha consumido en respetable cantidad a lo largo del tiempo.

Otro producto capital que posibilitó una mayor "sofisticación" y elaboración del dulce, fue la leche de vaca, pues permitió acrecentar ese mestizaje cultural al que nos hemos referido, y de alguna manera empezar a ofrecer alternativas al dulce hecho exclusivamente con azúcar.

Y bueno, si estamos resaltando el sincretismo, no podemos olvidar el *alfeñique*, dulce que Novo explica mejor que nadie:

No nos detenemos a pensar lo que *alfonduque* y *alfeñique* quieran decir. Ni los reconocemos desde que mudaron su nombre arábigo por el cristiano.

Empero, el *alfeñique* es el nombre arábigo del azúcar; y por extensión (...) "pasta de azúcar cocinada y estirada en barras muy delgadas y retorcidas". O sea, aquellas "coronitas" o "varitas" de azúcar, blancas o teñidas de leve rosa, o verde tenue por el limón que las acidulaba; que en nuestra infancia todavía paseaban en triunfo por las calles los dulceros³².

³² Salvador Novo. *Op.cit.* pág. 47-48.

Y ni qué decir de los mazapanes de almendra, que son de tradición arábigo-andaluza; la colación, los mazapanes de acitrón y pera, y toda la confitería que llegó de las recetas europeas, van armando un espectro que ya desde entonces permite hablar de una confitería de mano, objeto de este estudio.

Al continuar con nuestra historia, con respecto al chocolate, diremos que si bien es cierto que en el siglo XVI se inicia la repostería y confitería en la Nueva España, es hasta el segundo siglo de la Colonia cuando empieza la transformación de la pasta de cacao con azúcar y vainilla. Una de las fuentes de información más pintoresca en torno a la comida novohispana es, sin duda, fray Tomás Gage, que estando de visita en Chiapas, escuchó esta narración que explicaba el repentino deceso del obispo y, aunque pueda tratarse de una versión exagerada, ilustró, según el cronista, la dificultad de reglamentar con decretos el comportamiento femenino:

"De lo que aconteció a un obispo que quiso prohibir en la iglesia el uso que hacían del chocolate las mujeres durante la misa, y cómo lo envenenaron".
Las mujeres de esta ciudad se quejan constantemente de una flaqueza de estómago tan grande, que no podrían oír una misa rezada y mucho menos una misa mayor y el sermón, sin tomar una jícara de chocolate bien caliente y algunas tacillas de conserva y almíbar para fortalecerse. Con este fin acostumbraban sus criadas a llevarles el chocolate a la iglesia en mitad de la misa o del sermón, lo que nunca se verificaba sin causar confusión y sin interrumpir los sacerdotes o predicadores. El obispo pues, queriendo corregir tal abuso con los medios de la dulzura, las exhortó varias veces y aún les rogó que se abstuvieran de tal escándalo; pero como vio que de nada servían sus reconvenções amistosas que al contrario seguían en el mismo desorden, menospreciando sus consejos y exhortaciones, mandó fijar una excomunió a la puerta de la iglesia contra todas las personas que osaran comer o beber en el templo de Dios durante los divinos oficios. La excomunió desagradó sobremanera a todas las mujeres, con especialidad a las señoras que dijeron a voz en cuello que si no las dejaban comer o beber en la iglesia, no podrían tampoco ellas seguir yendo... Empezaron a burlarse de él a cara descubierta, haciendo mofa de su excomunió y tomando más chocolate que agua beben los peces en el mar... Un día fue causa de que hubiese un terrible alboroto en la iglesia catedral, alboroto en el que salieron a relucir muchas espadas contra los canónigos y capellanes que quisieron llevar a completa ejecución el mandamiento del obispo, quitándoles a las criadas las jícaras en las que servían el chocolate a las damas... quienes determinaron abandonar la catedral, de modo que desde entonces no se veía un alma en ella, y todo mundo iba a oír misa a las iglesias de los conventos, donde los frailes dejaban que cada cual hiciera lo que se le antojase... el obispo se incomodó con los

religiosos y mandó publicar otra excomunión contra los que no asistieran al oficio divino que se celebraba en la catedral, y las mujeres cesaron de concurrir a los conventos; mas para no ir a la catedral, se quedaban en sus casas. En medio de estas disputas entre el obispo y los frailes, los canónigos y el chocolate, las criadas y los acólitos, cayó el obispo enfermo de mucha gravedad... enviaron a buscar médicos a todas partes y todos los que acudieron afirmaron que el obispo había sido envenenado y el pobre señor lo reconoció al morir y rogó a Dios que perdonara a los autores de su muerte y que aceptara el sacrificio de su vida que voluntariamente ofrecía por su gloria y el honor de su casa. Había en la ciudad una señorita... a quien acusaban de demasiada familiaridad con uno de los pajes del obispo y, éste, se decía que por medio del paje su amigo era la autora del jicarazo habiéndole suministrado el veneno en un pocillo de chocolate, de cuya manera de envenenar viene aquella palabra. Yo le oí decir a ella misma que pocas personas habían sentido la muerte del obispo y que con especialidad las mujeres no tenían que llorarlo, añadiendo: como tantos gestos hacía al chocolate que se tomaba en la iglesia, el que él tragara en su casa no le sentó bien. Ese lance dio origen a la cantaleta que después se oyó por todas partes: Cuidado con el chocolate de Chiapas³³".

Llega el momento de tocar un tema sin el cual no podría entenderse el devenir del dulce, no sólo en este período, sino en toda la historia de México. Se trata del papel que desempeñaron culinariamente hablando, los conventos de monjas que florecen definitivamente al despuntar el siglo XVII. En el siglo anterior predominaron los colegios y conventos cuya misión esencial era la evangelización, pero en el siglo XVII estos conventos de monjas tienen otras funciones y otra distribución del tiempo y la vida conventual. Esto les permite apegarse a la tradición europea en cierto sentido, es decir, al interior del campo general de la gastronomía medieval europea, ya que era común en la Europa medieval, la relación que los conventos, abadías y órdenes religiosas de monjas tenían con las cortes y con las familias nobles a través precisamente de la cocina; esta relación histórica se reproduce de alguna manera en la Nueva España y los conventos se vinculan gastronómicamente con los peninsulares y familias criollas importantes: "La repostería, la dulcería y la gastronomía en general ocupan un sitio relevante dentro del mundo de los conventos³⁴".

Se puede afirmar que entre rezo y rezo, con el dulce se deleitaban, y como afirma Federico Hernández Serrano "las monjas en sus conventos crean e

³³ Brokman Haro, Carlos, Op. cit Pág. 56

³⁴ Carlos Zolla, Op. cit p. 152

inventan golosinas que constituyen pecados de gula³⁵. Esto es verdad, pero también aquí, en este ámbito monacal y de retiro, se dio el sincretismo, el mestizaje, por partida doble. Por una parte está comprobado que las religiosas españolas que vinieron a establecer los primeros conventos, traían consigo sirvientas moriscas, único caso en que se permitía la entrada de esta gente a las Indias y ellas influyeron en lo que se hacía en las cocinas. Por otra parte, los indios y mestizos aportaban sus conocimientos, por lo que no es difícil imaginar creaciones culinarias multiétnicas. Inclusive, el auge del dulce elaborado a base de leche, del que ya hacíamos mención, surge también en, y alrededor de los conventos, pues se disponía de una gran cantidad de leche (propia o regalada) que optaba por utilizarse en la preparación de postres con tal de no desperdiciarla, a pesar de su gran uso en los típicos chocolates de la merienda en las parroquias y demás.

Hubo otro proceso que corrió paralelo a lo que hemos dicho hasta aquí y que también fue decisivo: la regionalización de los conventos, esto es, la ubicación específica de los claustros por distintas regiones de la Nueva España, lo que fue dando un toque muy particular a la elaboración de los postres y dulces. Esta zonificación no sólo influyó en crear un rasgo culinario propio, sino que también se convirtió en una especie de "marca de origen", que determinó por igual, en algunos casos, el propio nombre del dulce. A los nombres de *picones*, *cocadas*, *jamoncillos*, *besos*, *suspiros*, *alegorías*, etcétera, se agregan ricuras como los *alfeñiques de San Lorenzo*, *la pasta y jaleas de las Bernardinas*, los *calabazates de San Jerónimo*, las mermeladas de Balvanera, y otros³⁶.

La fabricación y venta de dulces era, además, una fuente de ingresos para las monjas, pues se vendían en el exterior de los conventos. Ahora bien, las religiosas no tardan en tener competencia, ya que se da en ciertos barrios una producción paralela de tipo casero que se vende en las calles y que a la larga se fue quedando como el soporte de la tradición dulcera. Como resultado de esta combinación, se popularizan los dulces de camote, *alfeñiques*, *alfajores*, *oblas*, *acitrones*, *mostachones*, etc.

Es en los siglos XVII y XVIII y XIX, cuando se va a definiendo uno de los rasgos tradicionales del dulce mexicano que es clave: su producción y consumo

³⁵ Federico Hernández Serrano. "México, sus dulces, confituras y ambrosías" en *El dulce en México, Revista Artes de México*. No. 121 p. 16, 1969.

³⁶ Esta variedad de dulces la documenta Federico Hernández Serrano en su trabajo mencionado en la cita anterior.

conmemorativos, ya sea de tipo religioso o profano, público o privado; como ejemplos de esto, tenemos las *calaveritas de azúcar* que permitieron mantener las raíces prehispánicas, los *turrone*s y *mazapanes* de Navidad, tradición peninsular, o las cazuelas de dulces de las bodas y las *bendiciones* en la fiesta de Pentecostés.

Por todo esto, es que durante la Colonia se van generando los primeros recetarios y guías con consejos para la cocina aunque será posterior su mayor difusión. Un dato curioso es un cuadernillo escrito por Sor Juana Inés de la Cruz sobre las recetas que se usaban en el claustro de San Jerónimo, y del que se habla mucho en las historias gastronómicas sobre México y los dulces³⁷.

Con lo anterior, se hace muy clara la relevancia del período colonial en la definición, gusto y generalización del dulce en los hábitos alimenticios de los habitantes de la colonia.

C. LA INDEPENDENCIA Y MÉXICO INDEPENDIENTE

De entrada, parece extraño el contemplar la Guerra de Independencia por sí misma en nuestro recorrido histórico sobre el dulce; lo más lógico sería ir directamente a la época del México independiente, sin embargo, hay historias y anécdotas que involucran el dulce y en particular el dulce de mano, con la gesta independentista.

En efecto, los once años de lucha independiente tuvieron algo más que sabores amargos, pues los dulces jugaron un papel de mensajeros en la conspiración del movimiento de independencia, con figuras como Hidalgo, Allende y Morelos. Los historiadores³⁸ afirman que en el siglo XIX, los habitantes tenían una especial predilección por lo dulce, tal y como mencionamos en el apartado sobre la Colonia, y por ello ya era muy común la afición por el chocolate y los dulces elaborados en casa o en los conventos; no era nada extraño ver a la gente comiendo algún dulce

³⁷ Dicho cuadernillo llamado *Libro de cocina*, es la versión paleográfica de un manuscrito perteneciente a don Joaquín Cortina que trata de las recetas que Sor Juana seleccionó y copió de un libro de cocina del convento de San Jerónimo, que si bien tiene gran valor histórico por mostrar otro aspecto de la cultura novohispana, nos parece un recetario común y corriente, escrito con el indudable encanto que caracterizó a la poetisa.

³⁸ Carlos Zolla, en su *Elogio del dulce* insiste en cómo en el siglo XVIII, en sus últimas décadas y el siglo XIX, marcan un auténtico partaguas en cuanto a consumo y documentación sobre el dulce en México.

en la calle a todas horas, e igualmente no era raro que en las casas, y en las mesas de familias con cierta posición social, siempre hubiera alguna bandeja con dulces para estarse disfrutando en el desayuno, comida o merienda y aun entre comidas.

Por lo tanto, no se puede excluir a los personajes históricos de ese gusto por las golosinas, por el hecho de ser precisamente eso: personajes históricos. Se sabe que Miguel Hidalgo tenía un gusto especial por los diferentes dulces tradicionales de la región³⁹.

Es así, que algunos especialistas en culinaria tradicional, hacen mención a las reuniones secretas y en las tertulias, que los corregidores de Querétaro realizaban con militares y notables de la región, como Ignacio Allende, Juan Aldama y el propio Hidalgo, donde los dulces tuvieron una misión específica, la de ser mensajeros. De varias de esas juntas llegaban a salir los participantes o contertulios con cajitas de laca conteniendo dulces hechos en la propia casa de los corregidores y que contenían instrucciones y datos valiosos que no se debían olvidar. Por lo demás, esto no causaba extrañeza, al contrario, se rumoraba que había una relación muy afectiva entre Josefa Ortíz de Domínguez y Allende, por estos objetos. También los dulces enviados fueron vehículo para el levantamiento, pues en los papeles que modesta y humildemente envolvían a estas golosinas, iban mensajes que contenían datos breves pero urgentes e importantes, como nombres o sitios relacionados con la conspiración que pretendía derrocar al gobierno español. Por todo esto, es que en algunas fuentes, no sólo se habla de una clasificación de los dulces de mano, dulces con carga simbólica o dulces industrializados, sino también de dulces con mensaje⁴⁰.

Al conseguirse la independencia del yugo de España, en 1821, hay un notorio incremento en el flujo de extranjeros que llegan a México, y que por razones obvias, antes era difícil su acceso al territorio nacional, ya sea por proteger los intereses económicos de España o por la cuestión ideológica y política (un claro ejemplo fue la pretensión de evitar la influencia de las ideas revolucionarias francesas).

³⁹ Jesús Flores Escalante da cuenta, en *Brevísima historia de: Comida mexicana*, pág. 108, de cómo Hidalgo participaba en todo tipo de festejos, de indígenas, mestizos, criollos, disfrutando de sus respectivos bailes, música y comida.

⁴⁰ Cf. Marichuy Garduño, "Dulces con mensaje" publicado en el periódico *Reforma*, pág. 46. Septiembre 12, 1997.

Pero no sólo llegan de Europa, también de los Estados Unidos y otras regiones, lo que vuelve a enriquecer el aspecto culinario por sus costumbres en la mesa, por la instalación de hoteles y restaurantes, que no tardan en integrarse a la cocina mexicana, sin que ésta perdiera los rasgos adquiridos en la Colonia.

Hubo incluso al inicio, una marcada separación de nacionalidades en cuanto al aspecto culinario que quisieron abordar. Por ejemplo, los ingleses establecieron cantinas y bares para el consumo de whisky, además de la introducción del té; los alemanes se dedican a las plantaciones de café; y el caso que más nos interesa por nuestro tema, es el de los franceses, que abrieron restaurantes en donde se servían, además de platillos franceses, quesos, vinos, licores y afamados postres, algunos de los cuales enriquecieron la dulcería mexicana.

En las líneas que dedicaremos al Porfiriato volveremos a hablar de la influencia francesa en este aspecto, pero es muy interesante destacar que desde esa época su presencia era ya considerable, y para demostrarlo tenemos ahí a otro momento histórico conocido: la primera intervención francesa, también conocida como La guerra de los pasteles, y es que, más allá de los pretextos intervencionistas, para 1838 ya había en el país una cantidad considerable de pastelerías que habían sido instaladas por franceses.

Muy de la mano de este proceso, se va suscitando un auge y florecimiento de los recetarios. El XIX es el siglo de los recetarios en México, que incluye los recetarios dedicados al dulce; circulan y se publican una gran cantidad. Esta profusión de textos, en este caso de tipo culinario, también es explicada, al igual que la llegada de extranjeros de varias nacionalidades, por la nueva condición libertaria e independiente que elimina la restricción a la entrada y salida de libros. Algunos de ellos son de autores extranjeros que recuperan la riqueza culinaria que encontraban, pero también hay recetarios de autores locales, pues ahora, con la independencia, la nacionalidad crece en importancia a la vez que se delinea el paso específico de las regiones del país, y en el dulce ocurre igual: tenemos a Puebla y a Guanajuato que continúan con la fabricación de figuras de alfeñique; las pulpas de tamarindo en cálidas zonas intermedias; los calabazates de las regiones espléndidas en cereales; los acitrones de las regiones áridas y desérticas; los ya mencionados dulces de leche de las ciudades conventuales; el popular camote en sus cajitas de cartón de Puebla, y sus jamoncillos de pepita y piña; la charamusca de San Luis Potosí, Zacatecas y Aguascalientes; los arrayanes de Guadalajara; las morelianas, ates, besos, mostachones, panochas de cacahuete, huevos hilados en la antigua Valladolid, hoy Morelia; los alfajores en Colima;

cocadas en Acapulco y Veracruz; las pepitorias en Oaxaca, en fin, el recorrido geográfico podría ser casi interminable.

E igualmente interminable podría ser el anecdotario de cada uno de estos dulces, según la región de que proceden:

De los camotes se dice por ejemplo que fueron creados por una monja de Santa Clara, quien los hacía para su padre que se encontraba lejos de la ciudad; decorados con subterfugios churriguerescos casi al estilo del dulce de alfeñique, en distintos colores y sabores, les daba la preciosa envoltura con papel de China acomodándolos suavemente en una cajita de cartón⁴¹.

Hermosa historia sin lugar a dudas, que tendrá su carga romántica y verdadera a la vez, pues como ya comentamos, es difícil hablar de una creación culinaria totalmente espontánea. Pero regresando al período en sí, nos faltaría continuar con la historia tan particular del chocolate, ya que es en esos años cuando su dominio como deleite gastronómico es mundial, además de su elaboración como golosina, como dulce.

En 1864 se tenía un registro de hasta 111 establecimientos entre bizcocherías y chocolaterías en el país, sin embargo, nos estamos adelantando mucho. Recordemos lo que hemos asentado sobre la popularización del chocolate como bebida en la Colonia, que fue disfrutado en conventos, aunque también se le censuraba sus supuestas capacidades de inflamador de pasiones, y por eso es que también a veces se llegaba a recomendar a religiosos y religiosas que no lo consumieran en demasía.

La aceptación del chocolate por toda Europa es total y casi no hay país que no lo haya encumbrado a su manera, por ejemplo, el holandés Conrad Van Heuten, en 1826, es el precursor del chocolate en polvo que hoy conocemos, pues empieza a pulverizar el cacao; y el suizo Philippe Suchard fue uno de los primeros fabricantes de chocolate en Europa; en 1842, John Caddury fabricó el "chocolate para comer", que estaba hecho con azúcar y vainilla y pronto se difundió. Para 1882 Van Heuten perfecciona su método e inventa la máquina para moler las pepitas de cacao, que son exprimidas por presión, sacando su aceite, convirtiendo así el cacao en polvo. De este modo encontramos en buena parte de los países europeos a diferentes figuras que hicieron aportaciones a la

⁴¹ Jesús Flores y Escalante. *Op. cit.* p. 251-252.

fabricación del chocolate. Para 1860 ya hay una industrialización que ofrece el chocolate en sus diferentes presentaciones: tablillas, pasteles, confitería y bebidas. Y es en 1853, cuando Manuel Gutiérrez de Rozas trae a México la primera máquina para liberar del metate tradicional la fabricación en serie del chocolate⁴².

D. EL PORFIRIATO

Se ha señalado cómo al finiquitarse la lucha de independencia, manifestaciones culinarias foráneas se fueron acomodando en el país; por lo tanto, sería falso decir que es hasta el Porfiriato cuando se hace presente la confitería francesa, en el gusto nacional.

La influencia francesa ya existía, misma que se reitera con la segunda intervención francesa, y que al irse desarrollando la dictadura de Díaz, se vio acrecentada. Efectivamente, esa influencia se magnifica a tal grado, que involucra todo un proyecto conceptual, filosófico y de visión del mundo. Nos referimos al apego a las tesis positivistas, al afrancesamiento que dominó a las clases privilegiadas y al gusto por la cultura francesa en general que mostraron varios intelectuales y artistas. Como es obvio, este influjo de lo francés también abarcó el ámbito de la gastronomía y de los dulces. Esta separación que acabamos de establecer, gastronomía y dulces, es importante para nuestro caso. Por ejemplo, la cocina francesa se extiende y entroniza a través de la gente con recursos económicos que frecuenta los establecimientos, degustando sus platillos y bebidas. Queda como testimonio de estos sitios y de la particular vida social que los envolvía, las crónicas y textos de Manuel Gutiérrez Nájera que recogió estos cambios en las modas y gustos, como parte de la experiencia modernizante que le tocó vivir⁴³.

Recordemos que no mucho antes de la llegada de Díaz al poder, se funda la pastelería El Globo; también aparece el establecimiento de los hermanos

⁴² Un buen trayecto histórico acerca de estos inventos y personajes, se encuentra en el libro-recetario de Martha Figueroa de Dueñas *Xocoatl: chocolate, la aportación de México al mundo. Recetas e historia*. Editorial Diana. México, 1995.

⁴³ La edición de Cal y Arena en su colección *Los imprescindibles* dedicada a Gutiérrez Nájera, ofrece un panorama de conjunto que respalda nuestra aseveración.

Sanborns, que serán, entre algunos otros, lugares clave en la vida cotidiana del porfirismo capitalino. Todos los ejemplos que hemos señalado, eran de acceso para cierto nivel social, sin embargo, la admiración a Francia y su influencia concreta, generó particularidades gastronómicas en varias regiones del país, dando pie nuevamente a mezclas y aportaciones, que ya eran de un consumo más popular y generalizado. Como gran ejemplo, tenemos a los llamados *borrachitos*, que originalmente se llamaban *borrachitos franceses* y que la memoria y el orgullo nacional les eliminó la adjetivación extranjera, dejándolos como un dulce típico de Puebla. Con esto vemos un ejemplo claro de la asimilación de la influencia francesa en el dulce, que no se limitó a restaurantes o comercios costosos de cocina francesa.

En conclusión, hay un auge de pastelerías, confiterías y restaurantes de tipo francés con una marcada tendencia por la golosina y el chocolate, pero afortunadamente de nueva cuenta no elimina o relega en el olvido total a la tradición mexicana en cuanto al dulce, a pesar de los treinta años que duró el Porfiriato:

Por supuesto que no se puede dejar en el olvido el local de la confitería Celaya, reducto de la glotonería preservado hasta la fecha por la excelente calidad y cariño de su bendita dulcería mexicana, compuesta de frutas cubiertas, cajetas, calabaztes, alfajores, suspiros de monja, besitos de piñón, morelianas, canelones, jaleas, ates de manzana, perón, guayaba y tantísimos otros maravillosos dulces nacionales⁴⁴.

E. LA REVOLUCIÓN MEXICANA Y EL DEVENIR DEL MÉXICO ACTUAL

A diferencia de la Independencia, la Revolución mexicana es un período complejo para trazar una evolución del dulce, o para detallar con certeza el posible papel que pudiera haber tenido. Básicamente la lucha armada de 1910 nos sirve para asentar dos situaciones:

- 1) Con la Revolución no se destruyen totalmente los hábitos gastronómicos, entre ellos el del dulce, en la ciudad de México, aunque se establece una especie de ruptura con el predominio de todo lo francés que tenía que ver con la cocina. El perfil de los ejércitos revolucionarios populares (el villismo y el zapatismo),

⁴⁴ Jesús Flores y Escalante. *Op. cit.* p. 169.

ponen en escena todo lo que tenga que ver con su condición social, y que hoy consideramos como tradicionales y típicos: rebozos, braseros, jarritos, sombreros, etcétera, y por ende, también la comida.

- 2) La Revolución es un movimiento que da cauce a que México se instale en el siglo XX, en un proceso de reorganización social, política y económica. Por ello, es que a partir de los años veintes y treintas se dejan sentir en nuestro país una serie de cambios en los hábitos de vida, en la introducción de tecnologías y en el avance técnico y de investigación en materia de alimentos.

Al concluir la Segunda Guerra Mundial, en nuestro país adquieren gran popularidad entre las clases alta y media, los electrodomésticos, entre los que destacan el refrigerador y la estufa, porque modifican los tiempos culinarios y la conservación de alimentos; ésto a su vez se conecta con los nuevos productos que van apareciendo en el mercado, como pueden ser las conservas y los alimentos envasados, y más adelante la aparición de endulzantes artificiales, sintéticos. Asimismo, aparece otro elemento que ya hemos mencionado en la parte dedicada a los criterios seleccionados para estructurar nuestro glosario: las tiendas de autoservicio y los establecimientos de comida rápida; habría que recordar que la repostería era una actividad que exigía dedicación, minuciosidad y tiempo. He aquí una explicación por la que la tradición del dulce mexicano haya sufrido un abandono progresivo.

A esta razón se agrega otra variable decisiva, la que involucra a los medios de comunicación, pues se vinculan con la comercialización del dulce industrializado. La producción casera, conventual y de negocio familiar, se ve rebasada por la aparición, en la segunda mitad de este siglo, del dulce industrializado, a la vez se empieza a popularizar la venta de nuevos dulces que se apoya en su propaganda a través de la radio y televisión, hecho que conlleva que la aparición de nuevos nombres como *Milky way*, *Kisses*, *Snickers*, etc., sean del uso y dominio público⁴⁵. Este dulce proviene del extranjero, o en su defecto, aunque su fabricación sea local, responde y es concebido según los patrones, gustos e ideas de los grandes consorcios comerciales, generalmente extranjeros. Es así que la venta de los dulces mexicanos tradicionales empieza a competir con la del dulce transnacional y en una primera época son relegados a lugares específicos como los mercados de

⁴⁵ Con la apertura comercial de inicios de los ochentas, vimos cómo se pusieron de moda los chocolates de barra de marcas extranjeras, con una euforia tal, que hacía pensar que nunca se hubiera conocido aquí el chocolate.

Ampudia y de la Merced⁴⁶, sin que algunas variedades dejen de mantener su espacio callejero en plazas, parques y colonias populares. (merengues, muéganos, algodones de azúcar, alegrías, morelianas, palanquetas y otros).

Sin embargo, la tradición del dulce, al igual que la de la comida mexicana es, como ya hemos señalado, parte integral de la cultura de nuestro pueblo. Los dulces que hemos llamado de mano, recuperaron progresivamente su lugar al lado de los importados, entrando en las tiendas de barrio y las misceláneas y poco a poco, quizá bajo la influencia del nacionalismo culinario echeverriísta, pasaron a ocupar un sitio de prestigio en establecimientos selectos y las grandes tiendas departamentales.

Este proceso no es ajeno a otro elemento que marca un hito ya no sólo en su elaboración, sino en su distribución: la venta por autoservicio. Como en el caso de otros alimentos de vida cotidiana, los nombres que distinguen esta parcela de la alimentación del mexicano, se ven afectados por el autoservicio. Así desafortunadamente, la riqueza del léxico del dulce acompaña sus nuevos espacios de distribución, hecho que justifica una vez más en este trabajo, la necesidad del rescate de los nombres que acompañan su historia.

⁴⁶ El trabajo de Carlos Zolla, además de su puntual recorrido histórico, aborda los años más recientes, ofreciendo margen a reflexiones propias ya conocidas, como es el caso de estos mercados.

CAPÍTULO III

INVESTIGACIÓN DE CAMPO

Con el fin de lograr una estimación sobre el uso, conocimiento y vigencia de los vocablos de los dulces mexicanos, se tomaron en cuenta dos enfoques metodológicos que permitieron:

- a.) investigar sobre el léxico del dulce.
- b.) investigar sobre la permanencia de este léxico en el habla de los habitantes del Distrito Federal y la distribución de este conocimiento en función de dos variables:
 - edad
 - género

Nuestro primer paso fue la elaboración de una lista de los vocablos de los dulces mexicanos conocidos por nosotros y la gente a nuestro alrededor, por ser estas golosinas algo muy cotidiano en nuestra cultura.

Nuestro siguiente paso fue efectuar una búsqueda bibliográfica para investigar opiniones de autores de la talla de Fray Bernardino de Sahagún, Artemio del Valle Arizpe, Alfonso Reyes o Salvador Novo, así como revistas y recetarios caseros, lo que nos ofreció un léxico muy rico de las distintas regiones y épocas de nuestro país, mismo que seleccionamos y añadimos a nuestra primera lista para integrar, finalmente, el anexo de vocablos.

En una segunda etapa, nos orientamos a la búsqueda de información sobre cada uno de los vocablos escogidos: datos históricos, etimológicos, origen regional e ingredientes. Esta investigación nos llevó a eliminar todos aquellos vocablos sobre los que la bibliografía consultada y comparada no ofrecía datos, por ejemplo, el vocablo *yururichustata*.⁴⁷

La tercera etapa consistió en clasificar los datos que sobre los vocablos pudimos obtener, registrándolos primeramente por orden histórico (datos

⁴⁷ Un informante nos dio testimonio oral de la construcción de este vocablo en la lengua purépecha, sin embargo, algunos de los cuestionados dijeron no saber del uso de ese nombre. Carlos Zolla ofrece el testimonio de la construcción de este vocablo en su obra *Elogio del dulce*, pág. 195.

condensados en el Capítulo II). En segundo lugar hicimos la clasificación gramatical de dichos vocablos, encontrando que en su mayoría son sustantivos simples, aunque los hay también compuestos y derivados, acompañados de adjetivos atributivos o predicativos; algunos presentan su forma plural, o su diminutivo; asimismo encontramos unos cuantos sustantivos propios y en un número no despreciable, el vocablo se ve contenido en un sintagma.

Una vez elaborada la lista de los vocablos de los dulces, que constó de 133 nombres y que a continuación se detallan, se inició el trabajo de campo, propiamente dicho, el cual se dividió en varias partes.

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| *Acitrón | *Canutos nevados |
| *Alegorías | *Capuchinas |
| *Alegrías | *Cáscara de naranja cubierta |
| *Aleluyas | *Ciruelas pasas rellenas de mazapán |
| *Alfajor de coco, coquillo y pinole | *Cocada blanca y con piña |
| *Alfeñiques | *Cocada dorada |
| *Algodones | *Colación |
| *Arrayanes | *Condes |
| *Ate | *Condumio-condumbios |
| *Azucarillos de colores | *Costadillos de coco |
| *Bendiciones | *Cristales de anís |
| *Besitos de piñón | *Cubiletes |
| *Besos de monje | *Cueritos de ate |
| *Biznaga | *Chancaquillas |
| *Bocado real | *Charamuscas |
| *Bocadillos de leche | *Chiclosos |
| *Borrachos | *Chicolines de tamarindo |
| *Cabellitos de ángel del chilacayote | *Chilacayote |
| *Cabezones de almendra | *Chimango |
| *Cabujones de almendras y pasas | *Dátiles rellenos |
| *Cachetadas | *Delicias de almendra |
| *Calabazate | *Duquesas de clara de huevo |
| *Camote cubierto o cristalizado | *Durazno cubierto o cristalizado |
| *Camote asado | *Durazno prensado |
| *Camotes de Puebla | *Enjambre de nuez |
| *Canelones | *Frailes |
| *Fresas cristalizadas | *Novicias |
| *Frutas de pasta de almendra | *Nubes de palomitas |

- *Gallinitas de leche
 - *Gallinitas de tamarindo
 - *Garapiñados
 - *Gaznates
 - *Glorias

 - *Grageas
 - *Greñudas
 - *Guayabate (Ate)
 - *Higos cristalizados o cubiertos
 - *Huesitos
 - *Huevitos de faltriquera
 - *Jamoncillo de nuez y pepita de Coyol
 - *Lagrimitas
 - *Lechitas
 - *Limonos rellenos de coco
 - *Macarrones
 - *Macarrones de piloncillo
 - *Mancuernas de piloncillo
 - *Manzana acaramelada (varita, pelonas o cubiertas)
 - *Manzanitas de coco
 - *Marinas de cacahuete, piñón o nuez
 - *Mazapán
 - *Membrillate
 - *Merengues
 - *Merengue de nuez
 - *Merengue de pulque
 - *Morelianas
 - *Mosquetes

 - *Mostachones de leche
 - *Muéganos
 - *Nenguanitos
 - *Nopal cubierto o cristalizado
 - *Novias
 - *Trompadas

 - *Turrón de chocolate, almendra y fresas
- *Nuez encanelada
 - *Obleas
 - *Orejones de calabaza
 - *Orejones de tuna
 - *Palanqueta de cacahuete, nuez almendra, coco amaranto, ajonjolí
 - *Panochitas de leche
 - *Pasta de guayaba y otras frutas
 - *Pataste (cacao de inferior calidad)
 - *Pemoles de Altamira
 - *Pepitorias
 - *Picones
 - *Pinole
 - *Pirulí
 - *Ponteduro
 - *Pulpa de tamarindo, guayaba y arrayán
 - *Purísimas
 - *Queso de almendra
 - *Queso de tuna
 - *Regalo de ángeles

 - *Reinas
 - *Rellenos queretanos
 - *Rollo de guayaba
 - *Rollo de nuez
 - *Rollo de nuez de leche quemada
 - *Sacristanes
 - *Sombrillas de tamarindo
 - *Suspiros de monja
 - *Tamarindo enchilado, salado, azucarado
 - *Tambores
 - *Tejas
 - *Tejocotes acaramelados (varitas)
 - *Tiranas
 - *Tirillas de ate
 - *Viejitos de Lerdo (dulce de higos fermentado)
 - *Viejitos de piloncillo con nuez

*Turulete
*Veladoras de coco

*Vinitos de miel de hormiga
*Xoconostles
*Yemitas

CRITERIOS DE CONSTRUCCIÓN DE LA MUESTRA

- Partimos de un universo de 120 personas que se dividió en 4 grupos de acuerdo a su edad y su género en:

Poblaciones	Subpoblaciones
De 10 a 25 años	Hombres
	Mujeres
De 26 a 40 años	Hombres
	Mujeres
De 41 a 55 años	Hombres
	Mujeres
De 56 años o más	Hombres
	Mujeres

La razón de que tomáramos este número de individuos, fue porque se considera que en un estudio de encuestas, una población mayor o igual a 100 personas es estadísticamente representativo.

- Cada una de las 4 poblaciones constaba de 30 individuos, con la finalidad de conformar grupos lo más homogéneos posibles.
- A cada individuo le proporcionamos la lista con los vocablos de los dulces, con el objeto de que "marcaran" aquellos que les eran familiares.
- La metodología utilizada en cada población fue exactamente igual, es decir, las encuestas se manejaron siempre de la misma manera y con la misma información, independientemente de la edad y el género al que pertenecía cada individuo.

CRITERIOS DE EXCLUSIÓN

- Como ya mencionamos el criterio básico de inclusión fue la edad de los individuos, de esta manera no tomamos en cuenta otras variables como la escolaridad o el nivel socioeconómico debido a que estas no mostraron en nuestro estudio ninguna relación con el conocimiento de los vocablos, es decir, que consideramos más importante evaluar con base a la edad porque de acuerdo con ésta se pueden determinar las distintas épocas en las que han vivido los individuos, y por consiguiente los modelos de vida y las características de cada una de ellas, lo que nos parece que es determinante para el conocimiento o no de los nombres de los dulces.
- Los vocablos que no estuvieran claramente marcados se excluyeron de las cuentas totales.
- No tomamos en cuenta a menores de 10 años, partimos de esta aquí porque consideramos que es una edad razonable para que una persona ya conozca los nombres de los dulces que solicita a través de otra persona, o bien que quizá él mismo adquiere.

MANEJO DE DATOS

1. Se separaron en poblaciones de acuerdo a la edad del individuo.
2. Dentro de cada población de edad (4) se hicieron dos subpoblaciones de acuerdo al género del individuo. (femenino o masculino).
3. Se contaron los dulces que cada encuestado conocía.
4. Ya que hicimos el conteo en todas las encuestas, se sacó el número de vocablos promedio que conocía esa subpoblación. (Corresponde a la tercera columna de cada tabla).
5. Con el fin de expresar esa cifra en porcentajes, consideramos a los 133 dulces como el 100% y obtuvimos el porcentaje de los vocablos conocidos por cada subpoblación (corresponde a la cuarta columna de cada tabla).
6. Para obtener los resultados de poblaciones (por edades independientemente del género), simplemente, hicimos un promedio tanto del número de vocablos, como de los porcentajes de cada subpoblación (hombres y mujeres).
7. Para obtener los resultados de las subpoblaciones, (por género, independientemente de la edad), simplemente hicimos un promedio tanto del número de vocablos, como de los porcentajes de cada población (4 rangos de edades).

8. Finalmente se tabularon y graficaron los resultados.

a.) Tabla 1. Resultados de acuerdo a la edad. (Ver gráfica 1)

Edad	Total Encuestas	Promedio de dulces que conocen	Porcentaje (%)
De 10 a 25 años	30	41.53	31.20%
De 26 a 40 años	30	58.60	44.06%
De 41 a 55 años	30	73.80	55.48%
De 56 años o más	30	89.33	67.16%

b.) Tabla 2. Resultados de género de 10 a 25 años (Ver gráfica 2)

Género	Total de Encuestas	Promedio de vocablos conocidos	Porcentaje de vocablos conocidos
Hombres	15	39.73	29.87 %
Mujeres	15	43.33	32.58 %
Ambos	30	41.53	31.20 %

c.) Tabla 3. Resultados de género de 26 a 40 años. (Ver gráfica 3)

Género	Total de Encuestas	Promedio de vocablos conocidos	Porcentaje de vocablos conocidos
Hombres	15	57.27	43.06 %
Mujeres	15	59.93	45.06 %
Ambos	30	58.6	44.06 %

d.) Tabla 4. Resultados de género de 41 a 55 años. (Ver gráfica 4)

Género	Total de Encuestas	Promedio de vocablos conocidos	Porcentaje de vocablos conocidos
Hombres	15	71.4	53.68 %
Mujeres	15	76.20	57.29 %
Ambos	30	73.8	55.48 %

e.) Tabla 5. Resultados de género de 56 años o más.(Ver gráfica 5)

Género	Total de Encuestas	Promedio de vocablos conocidos	Porcentaje de vocablos conocidos
Hombres	15	89.07	66.97 %
Mujeres	15	89.6	67.37 %
Ambos	30	89.33	67.16 %

f.) Tabla 6. Resultados de acuerdo al género. (Ver gráfica 6)

Género	Total de Encuestas	Promedio de vocablos conocidos	Porcentaje de vocablos conocidos
Hombres	60	32.18	24.20 %
Mujeres	60	33.63	25.29 %

COMENTARIOS

- De acuerdo con los resultados de las encuestas y las estadísticas obtenidas, del universo encuestado (120 personas) y considerando el número total de dulces (133), al analizar las poblaciones, es decir, los rangos de edad, independientemente de las subpoblaciones (género), se observa claramente que el porcentaje de los vocablos conocidos se incrementa con la edad, esto es, que el cuarto grupo encuestado, es decir el de 56 años o más, conoce mayor porcentaje de vocablos, mientras que el primer grupo, el de 10 a 25 años es el que menos conoce, manteniéndose los otros dos grupos, de 26 a 40 y de 41 a 55 años entre ambos.
- La diferencia que existe entre el primero y último grupo es de más de 35 puntos porcentuales, lo que demuestra que existe una abismal diferencia entre el conocimiento de los vocablos entre ambos grupos.
- Tomando en cuenta el género, independientemente de su rango de edad, en general las mujeres tienen un mayor conocimiento de los vocablos, aunque cabe destacar que la diferencia es mínima, de menos de un punto porcentual.

- Lo anterior puede derivarse del hecho de que por tratarse de una cuestión relacionada con el arte culinario, quizá la mujer tenga mayor contacto con los mismos, aunque es curioso destacar que, aunque parezca extraño, la manufactura de los propios dulces se hace en un 80 % por hombres.
- Todo lo anterior explica los resultados de las encuestas, sin embargo, lo interesante es analizar las razones de dichos resultados, sobre lo que podemos comentar nuestras conclusiones.

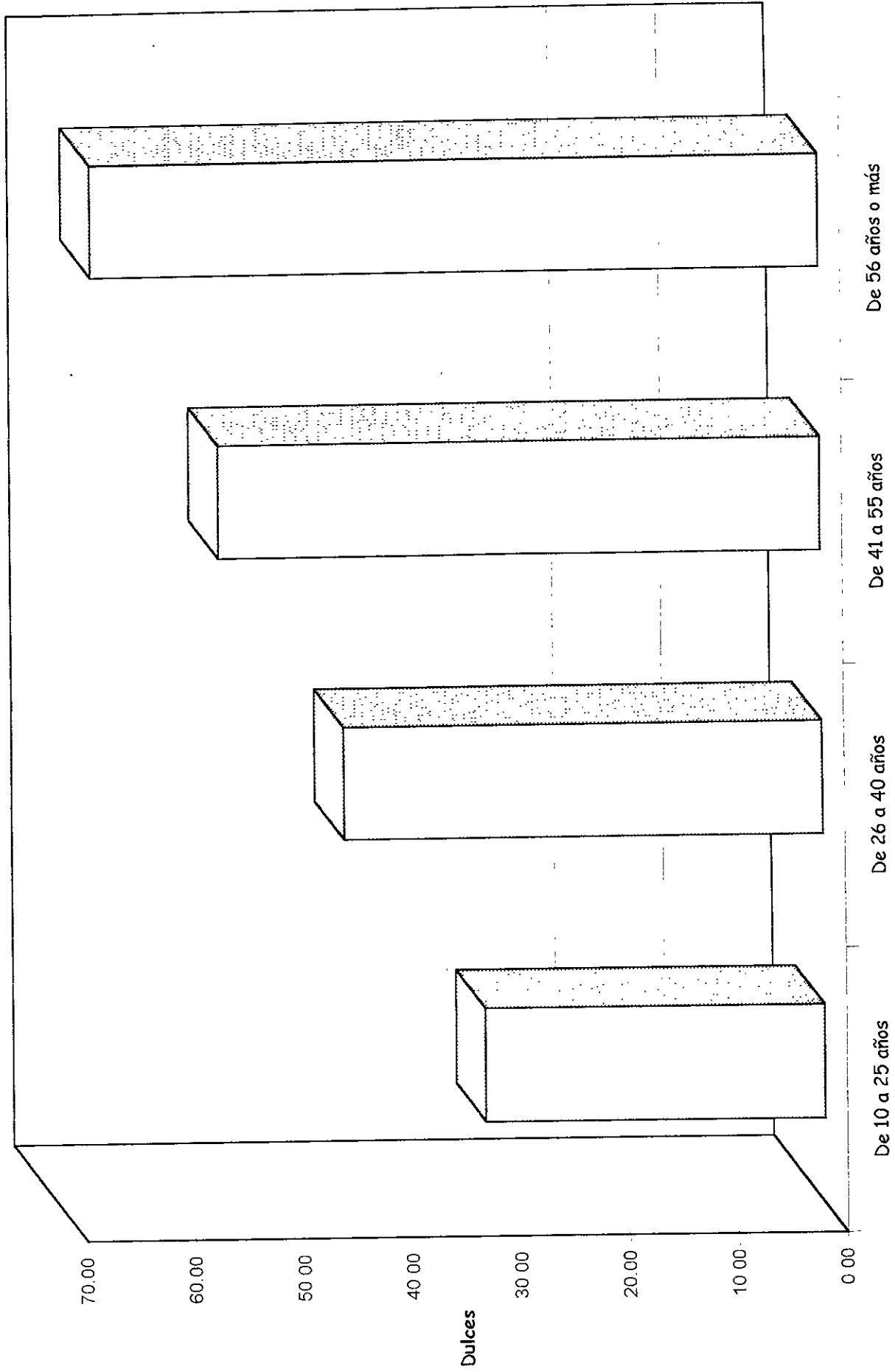
Consideramos que el hecho de que entre más edad, la gente tenga un mayor conocimiento de los nombres, está relacionado con varios factores:

1. Aunque las encuestas se realizaron en el D.F., en general la gente de más edad proviene del interior de la República, en donde por tradición se tiene un mayor contacto con la manufactura de los dulces, por el tamaño de las ciudades, por la tradición regional o bien por las costumbres.
2. En décadas pasadas la manufactura de los dulces era mucho más limitada y reducida a talleres caseros, lo cual de alguna manera también influía en su comercialización. Sin embargo con el paso del tiempo algunos talleres se han mecanizado y ampliado y por consiguiente la propia comercialización se ha vuelto mucho mayor y cada vez más automatizada, es decir, actualmente uno puede encontrar los dulces en los supermercados, tener contacto directo con ellos sin ni siquiera tener que nombrar a cada uno por su nombre, a diferencia de hace años en donde uno iba personalmente con el dulcero y los pedía por su propio nombre.
3. Como tercer punto es importante destacar que aunado a lo anterior, y como consecuencia de un proceso de globalización, también los patrones de consumo han cambiado dando lugar a la aparición de nuevos productos muchos de origen extranjero, que de cierta manera y debido a su costo más bajo y a su más extensa distribución han sustituido en mucho a los dulces mexicanos.
4. Finalmente, también debemos destacar los cambios en las tradiciones y las costumbres orales. En décadas pasadas la tradición oral jugaba un papel muy importante dentro de las familias y de la comunidad en general. Los vocablos de los dulces mexicanos junto con otra serie de nombres y conocimientos como los apelativos del pan dulce, los refranes, las recetas familiares, las leyendas... eran repetidos y transmitidos de generación en generación como parte de todo un bagaje cultural, sin embargo, con los años estas tradiciones han

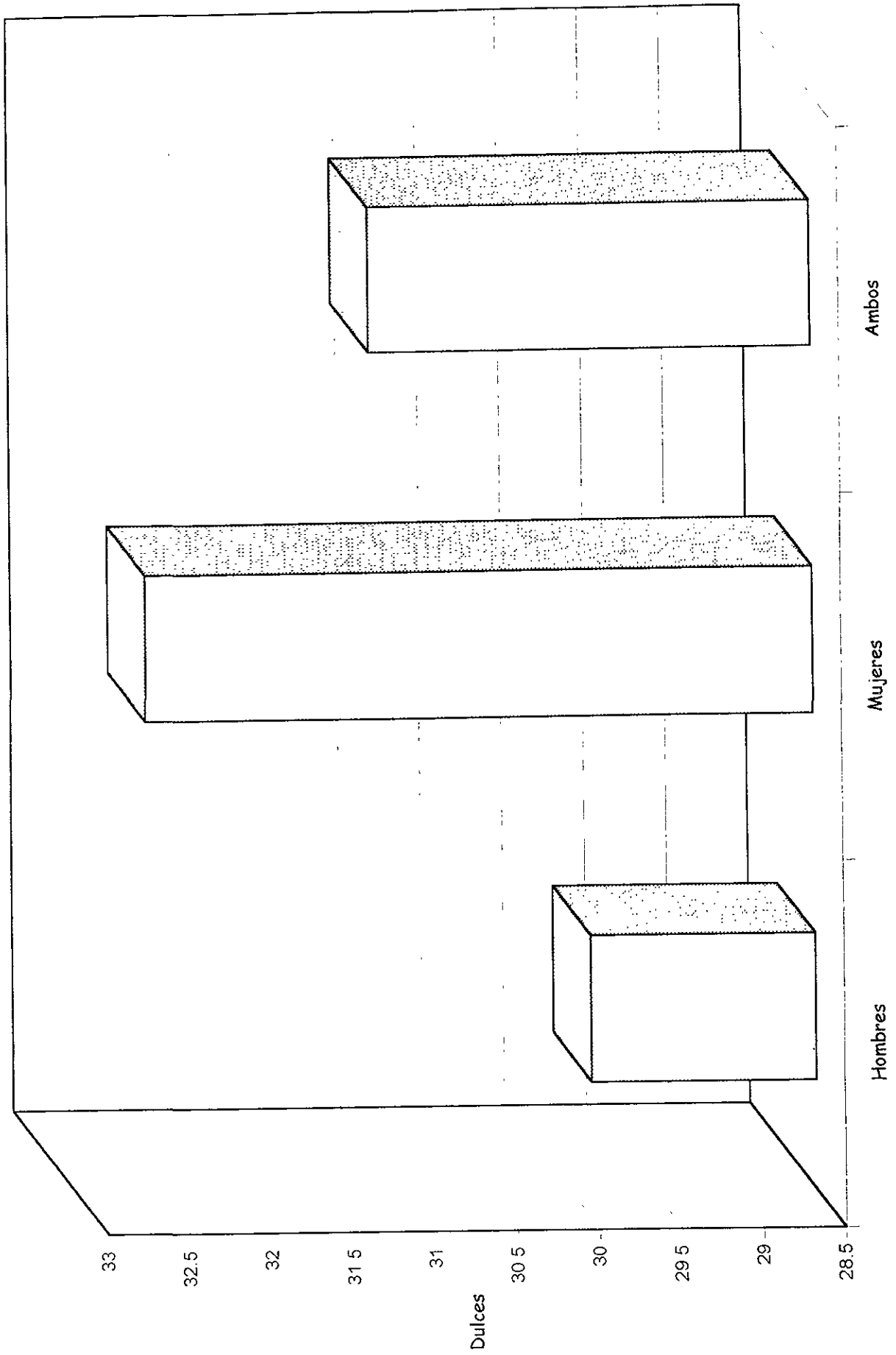
sufrido modificaciones, la tradición oral se ha visto alterada por factores como la presencia de la T.V. que ha mermado el tiempo de convivencia y de alguna manera ha afectado el continuar con la transmisión de los nombres de los dulces mexicanos.

Así, a manera de conclusión general de este capítulo, podemos resaltar la importancia, en el marco de la riqueza de nuestra lengua, de llamar a los dulces mexicanos por su propio nombre y buscar que el conocimiento de dichos vocablos no se pierda con el paso del tiempo, sino por el contrario, que de generación en generación sean transmitidos fortaleciendo la tradición cultural del país.

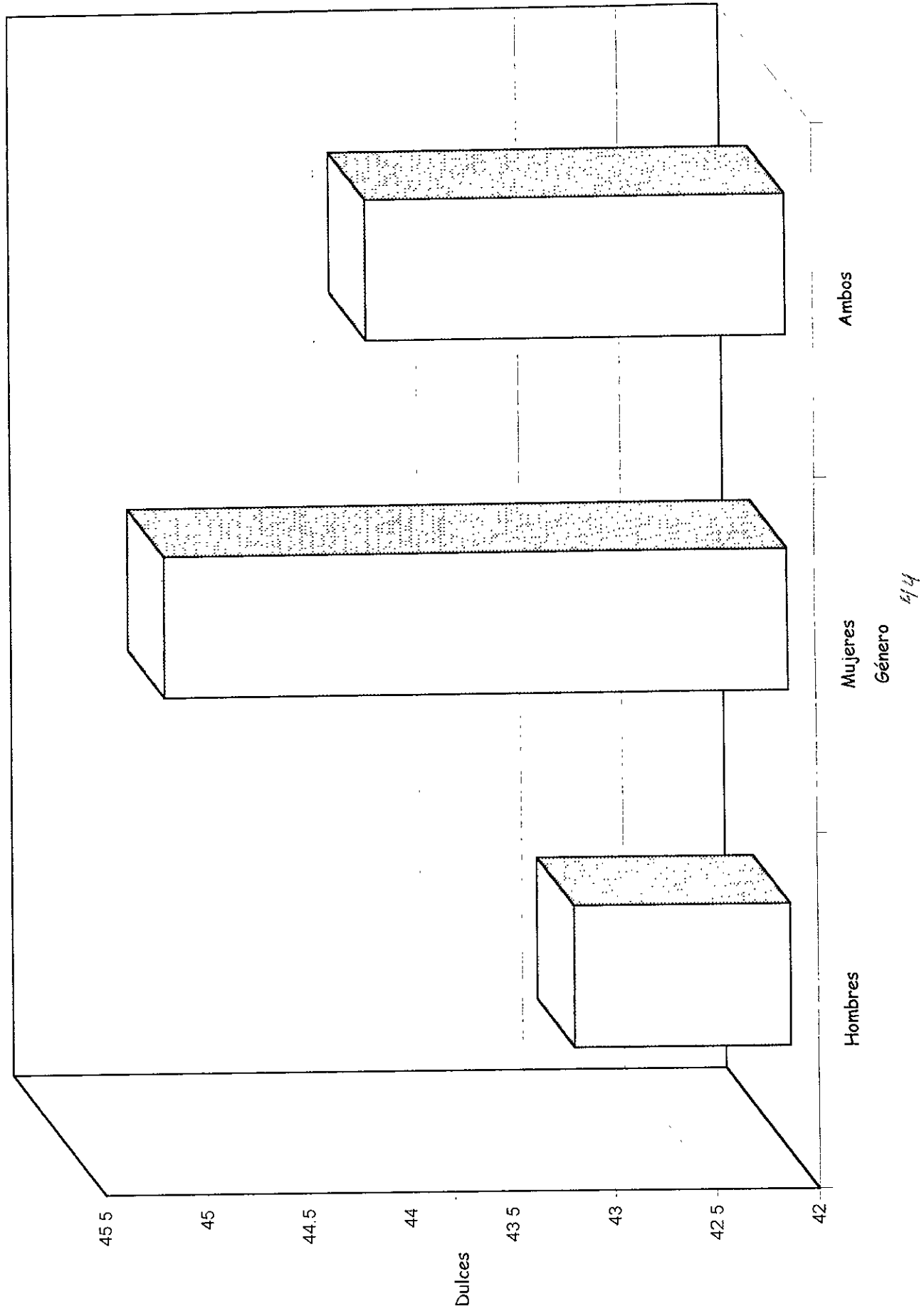
Porcentaje de dulces conocidos según el rango de edad



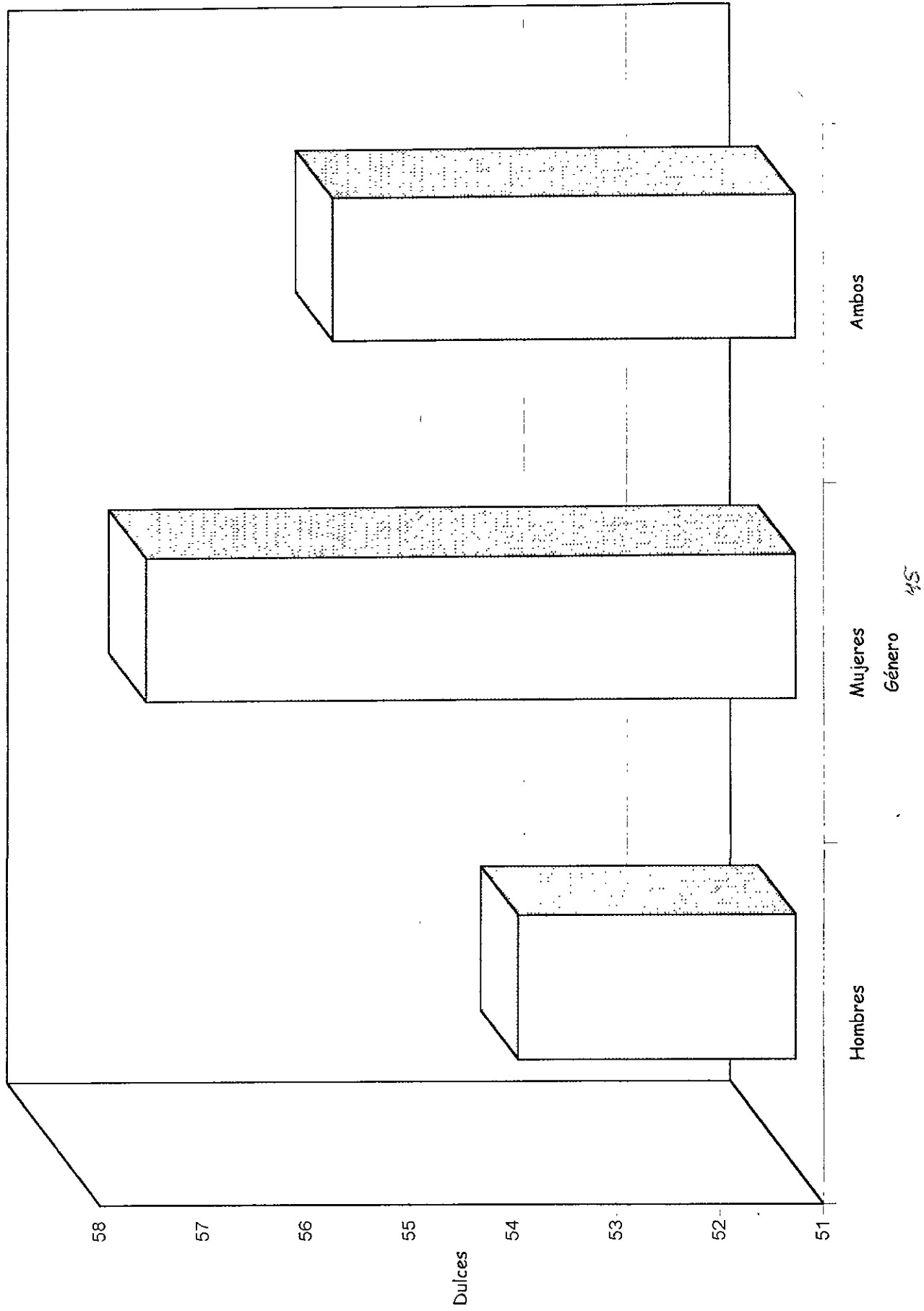
Porcentaje de dulces conocidos de 10 a 25 años



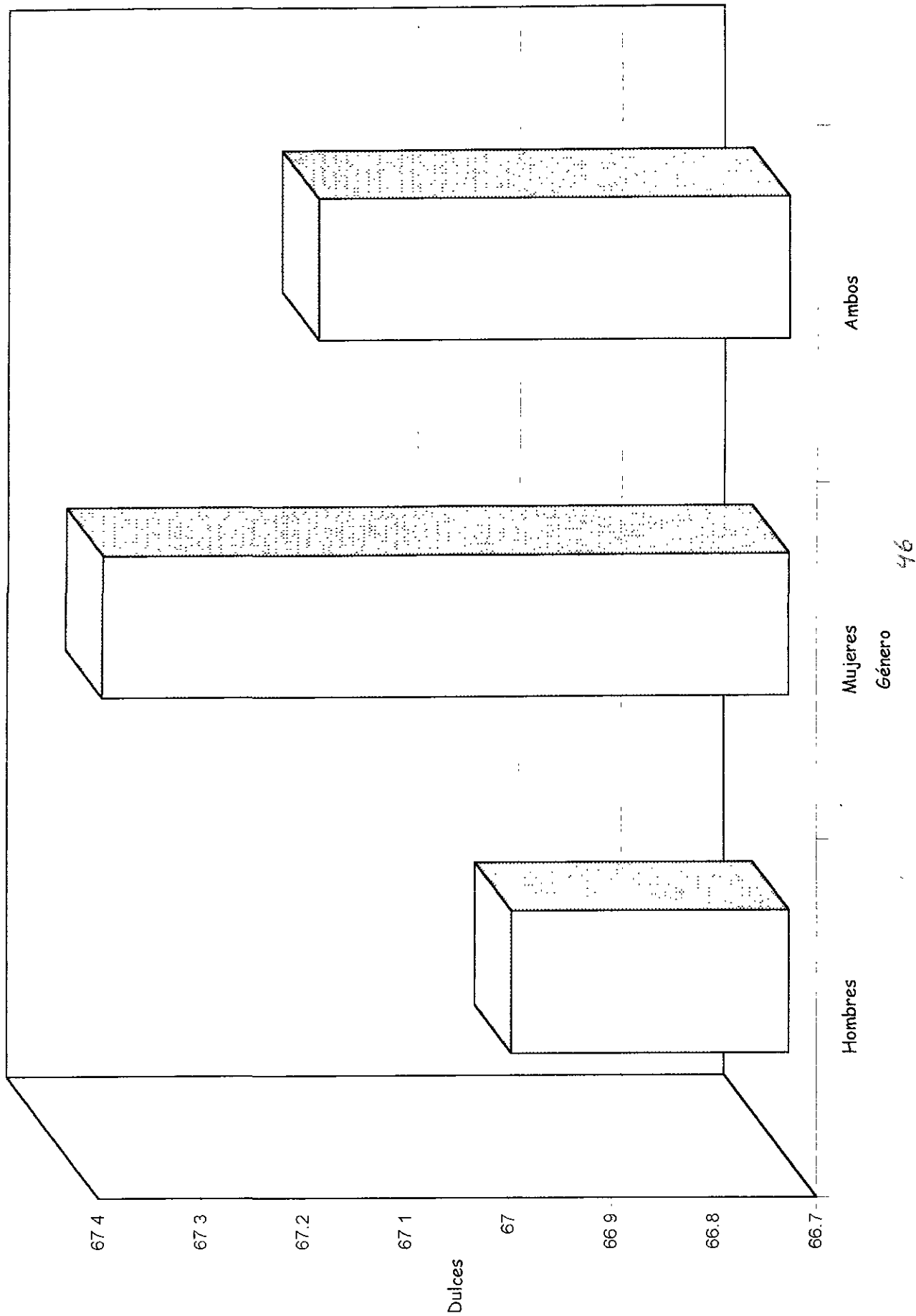
Porcentaje de dulces conocidos de 26 a 40 años



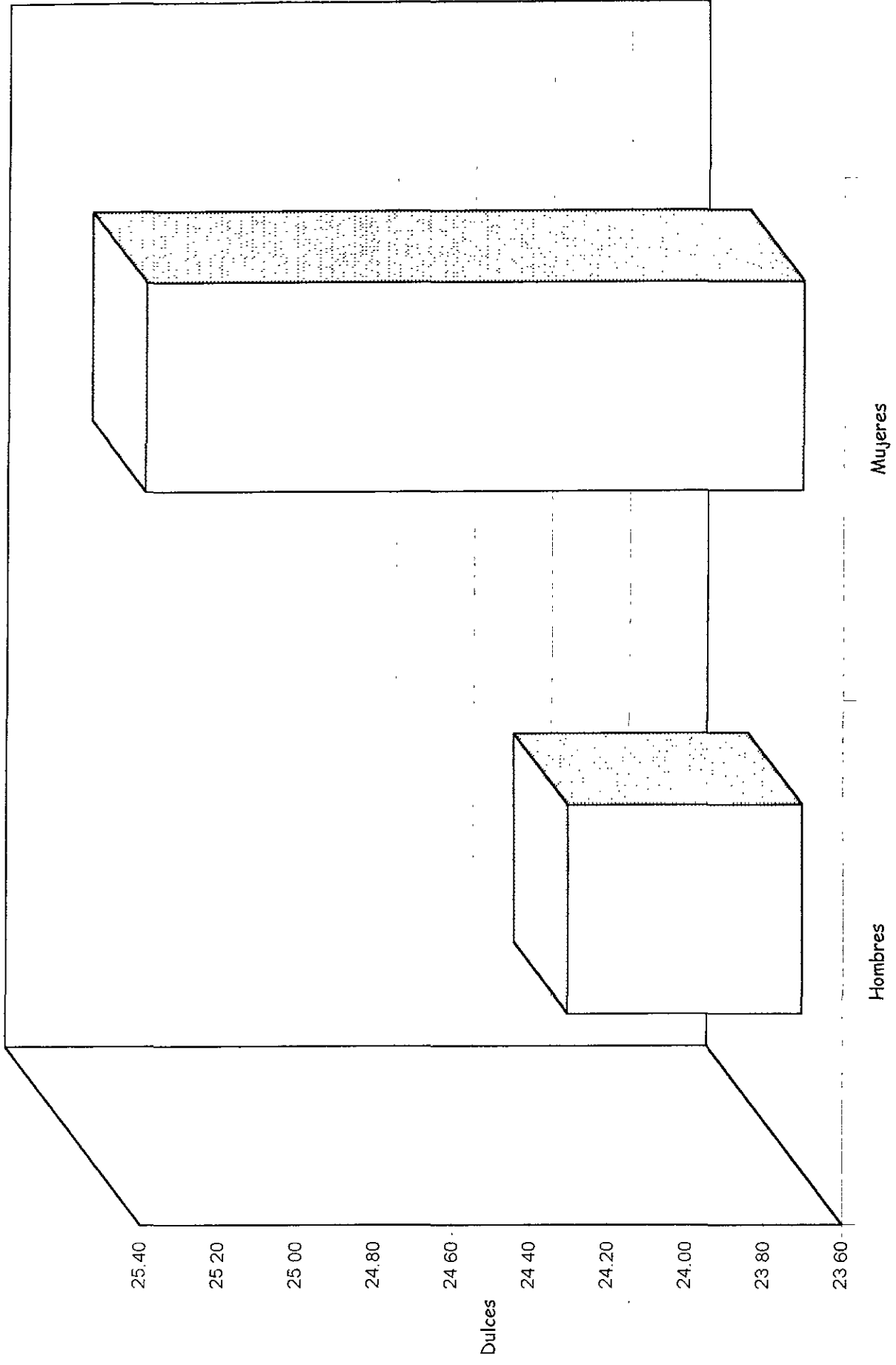
Porcentaje de dulces conocidos de 41 a 55 años



Porcentaje de dulces conocidos de 56 años o más



Porcentaje de dulces conocidos



Género 47

CAPÍTULO IV

EL DULCE MEXICANO EN LA LITERATURA MEXICANA⁴⁸

Este capítulo inicia con una mención a la literatura prehispánica, e igualmente incluye reflexiones que se conectan de una u otra manera con las peculiaridades literarias de distintas épocas en la historia de nuestro país; no repetirá el esquema netamente histórico que prevaleció en el Capítulo II, pero tampoco será una mezcla sin orden específico; de hecho, habrá cierto orden histórico, aunque no estrictamente cronológico.

A. LITERATURA PREHISPÁNICA

En los mitos, en las leyendas, en las fábulas, en los relatos y en las crónicas de viajeros, en las autobiografías y novelas, en la poesía y hasta en los sueños, lo dulce ha vuelto estimable todo cuanto se le asocia y ha hecho sucesivos aportes en el devenir del tiempo, algunos de ellos trascendentes y valiosos.

En la mitología griega la *ambrosía* fue el alimento, el manjar de los dioses en el Olimpo; así como el néctar era su bebida, la ambrosía era su comida, misma que escurrió por primera vez de uno de los cuernos de la cabra Amaltea, que

⁴⁸ Tal vez a algún lector le pudiese parecer repetitivo en el título de este capítulo la repetición del adjetivo *mexicano mexicana*. Sin embargo, además de reiterar en *e/que* es del dulce mexicano del que se habla en esta tesis, nos interesa aclarar que es en la literatura de nuestro país donde hemos encontrado la presencia de estos dulces.

En el campo de la literatura, además del dulce como golosina en sí, que es el que tratamos en nuestro trabajo, este nombre *dulce*, evoca un campo simbólico más amplio. Al consultar el diccionario de símbolos en nuestro idioma (*Diccionario de los símbolos*, Editorial Herder, 1986), nos percatamos que no hay una entrada específica sobre *dulce*, sin embargo hay otros términos que lo circundan, como el de *ambrosía*, lo que nos lleva a generar la siguiente reflexión. La ambrosía se puede entender como un privilegio degustativo de los dioses; de ahí que al hablar de ambrosía en literatura, se desprende una idea de prerrogativa, de privilegio. Vayamos más allá. Carlos Zolla, en su *Elogio del dulce* (1995), sostiene que al consumir la ambrosía se comparte el rango divino, de ahí que en el lenguaje literario se hable constantemente del lenguaje del amor, lo dulce de la sexualidad y del erotismo, que a su vez lleva a quienes lo experimentan a niveles y estadios superiores.

Otros empleos simbólicos en donde el término *dulce*, los podemos encontrar en metáforas literarias como *el dulce placer de la venganza*, en donde *dulce* ya no es la golosina, ni se relaciona con la ambrosía, sino que toma un simbolismo negativo y perverso. Observamos sin embargo, que a fin de cuentas mantiene la idea de ser un gusto y un privilegio que se disfruta.

amamantó a Júpiter; del otro cuerno escurrió el néctar. La ambrosía era nueve veces más dulce que la miel y producía nueve veces más placer al ingerirse⁴⁹.

Dejando atrás la belleza simbólica del mito, que en varias culturas encuentra similitud en cuanto a tener un panteón que poseía manjares divinos, digamos ahora que, hablar del dulce mexicano es adentrarse en la cultura de nuestro país, remontarse a los orígenes mismos del hombre mesoamericano y resucitar sus ambrosías aborígenes.

Existen variadas referencias a dulces en leyendas y mitos prehispánicos, algunas de las cuales se repiten en las tradiciones literarias de diversas culturas indígenas. Esto es muy claro en la leyenda de Quetzalcóatl quien, después de su huída, reaparece bajo denominaciones diferentes en la península de Yucatán. Precisamente en el *Teamoxtli o Libro divino de los orígenes*, encontramos lo siguiente: "Quetzalcóatl reinaba en Tula... Todo era abundancia y dicha (...) Eran tan gruesas y largas las mazorcas del maíz, cual la mano del metate (...) También se daba el cacao⁵⁰, el cacao más rico y fino, y por todas partes se alzaban las plantas del cacao..."⁵¹ De esta planta se obtenía una bebida, casi divina, que sólo las criaturas favorecidas y queridas de Quetzalcóatl eran dignas de beber (los hombres).

En los cantos y poesías de los antiguos mexicanos, no podía faltar la alusión al disfrute del cacao, como lo demuestra la siguiente poesía náhuatl:

*Ponte de pie
Ponte de pie, percute tu atabal:
dése a conocer la amistad.
Tomados sean sus corazones:
solamente aquí tal vez tenemos prestados
nuestros cañutos de tabaco,
nuestras flores.
(...)*

⁴⁹ A este respecto puede consultarse el *Diccionario de Mitología* de Agustí Bartra, Editorial Grijalbo, Barcelona, 1982.

⁵⁰ Las negrillas son nuestras.

⁵¹ *Gran colección de la literatura mexicana. Selección y notas de Miguel León Portilla. Tomo Literaturas indígenas.* Editorial Promexa, México, 1985, pág. 32.

Bellamente canta aquí
 el ave azul, el quetzal, el zorzal:
 preside el canto el quechol (guacamaya):
 le responden todos, sonajas y tambores.

Bebo cacao:
 con ello me alegro:
 mi corazón goza,
 mi corazón es feliz.

(...)

¡Oh ya bebí florido cacao con maíz:
 mi corazón llora, está doliente:
 sólo sufro en la tierra!⁵²

En el diálogo de *Flor y canto* se lee lo siguiente:

*Se embriaga con el corazón de la flor del cacao
 Resuena un hermoso canto,
 eleva su canto Tlapalteuccitzin.
 Hermosas son sus flores.
 Se estremecen las flores,
 las flores del cacao.*⁵³

Como establecimos al inicio de este apartado, las similitudes descriptivas y las imágenes relativas al dulce se extienden por la gran mayoría de las culturas indígenas. Por ejemplo, en las mesoamericanas, en la región poblano-tlaxcalteca y de Chalco, existieron los llamados *forjadores* de canto, que también hablan del cacao. En el *Poema de Tlaltecatzin*, se encuentran las siguientes líneas:

*En la soledad yo canto
 a aquel que es mi Dios
 En el lugar de la luz y el calor,
 en el lugar del mando,
 el florido cacao está espumoso,
 la bebida que con flores embriaga.*⁵⁴

⁵² Ibidem pág. 73-74.

⁵³ Ibidem pág. 104.

⁵⁴ Ibidem pág. 132.

En el capítulo dedicado a la historia del dulce, se habló de la importancia de la miel y sus variantes, en el México precolombino. Aquí mencionamos el canto "Las aves sagradas":

*En el lugar del ililin,
¿qué dice el ave preciosa?
Es cual si repicara en el lugar del trino:
¡Libe la miel:
que goce: su corazón se abre:
es una flor!*⁵⁵

En la literatura maya y quiché, encontramos que en el drama quiché *Rabinal-Achí. El varón de Rabinal*, en uno de sus diálogos se menciona a la miel como una preciada golosina, digna de ofrecerse a los señores de la región.

*Valiente, Varón Hombre de los Cavek Queché,
(...) Eras Tú el que imitaba el grito del coyote
(...) para llamarnos a Ti, para atraernos ante
los grandes muros, ante la gran fortaleza, para
nutrirnos de amarilla miel, de verde miel, ali-
mento de nuestro gobernador.*⁵⁶

En otros pasajes del texto se repite la mención de la miel amarilla y de la miel verde. De semejante manera, aparece una reiteración sobre doce bebidas dulces, deleitosas y embriagantes, situación que también se localiza en el *Popol Vuh* en donde hay una constante mención de bebidas excelsas. En este gran libro mítico y cosmogónico, en la sucesión de intentos por crear al hombre, encontramos al abuelo, el viejo protector Ixmucané creando bebidas, entre las que estaba la de cacao: "Y moliendo entonces las mazorcas amarillentas y blancas, hizo Ixmucané nueve bebidas y con este alimento provinieron la fuerza y la gordura y con él crearon la musculatura y el vigor del hombre."⁵⁷ Asimismo se reitera la bondad y carácter divino de las bebidas dulces:

¡Si probaras un instante, en mis montañas,

⁵⁵ Ibidem pág. 69.

⁵⁶ *Rabinal-Achí. El Varón de Rabinal. Editorial Porrúa, México, 1981, pág. 35-36.*

⁵⁷ *Gran colección de la literatura mexicana. Op. cit. pág. 340.*

*en mis valles, las bebidas atrayentes, gratas,
alegres, dulces, refrescantes, que pruebo en
mis montañas, en mis valles!*⁵⁸

Es obvio que el cacao está profundamente arraigado en todo tipo de escritos y representaciones prehispánicas. Cerramos este apartado con un ejemplo más, tomado del *Chilam Balam* de Chumayel:

*He aquí el olor de sus ropas que se le pide,
el olor que es traído al centro del cielo:
el incienso encendido que se quema. He aquí
lo que pide que pega la boca: el cacao molido,
el chocolate.*⁵⁹

B. LITERATURA POPULAR Y ORAL.

Amparadas nuevamente en lo ya establecido en el capítulo sobre la Historia del dulce mexicano, recordemos el rasgo mestizo, sincrético y popular que adquiere el dulce en México, traducándose por igual en nombres diversos pero arraigados cada vez más en las clases sociales del país. Este conocimiento inmediato, y al alcance de todos, se retroalimentó gracias a la literatura popular y oral que difundía y repetía los nombres de los dulces, acuñando más ejemplos de esa veta popular en que cualquiera reconocía el significado, tanto de la sentencia expresada, como del dulce aludido.

Estos ejemplos a los que nos referimos como representativos de literatura oral y popular, son los refranes, los adagios, los pregones, etc. Existe en todas las culturas un extenso conjunto de expresiones cortas, concisas, bien acuñadas, y agudas que engloban situaciones y que andan de boca en boca; funcionan como pequeñas dosis de saber aprendidas en el uso de la lengua, y tienen la virtud de surgir espontáneamente en el curso de conversaciones cotidianas. Son muchos los nombres que han adoptado a lo largo de la historia y a través de las culturas. En nuestra lengua, el español, estas expresiones reciben el nombre de refranes, máximas, aforismos, decires, dichos, proverbios, adagios, sentencias, y demás; todos se unifican en ser de manufactura popular y que pertenecen al género de

⁵⁸ *Popol Vuh*. Citado en Martha Figueroa de Dueñas. *Xoocoatl: chocolate*. pág. 7.

⁵⁹ *Gran colección de literatura mexicana*. Op. cit. pág. 441.

los "dichos", vocablo que la /Real Academia define como "aquel conjunto de palabras con que se expresa oralmente un concepto cabal."⁶⁰

El origen del refrán coincide con el remoto nacimiento de las tradiciones más antiguas; la sabiduría de los refranes se atribuye en sus comienzos a los ancianos, a los hombres mayores, que aleccionaban a las futuras generaciones. Sin embargo, en realidad los refranes no tienen autor, ya que en la medida que circulan de boca en boca, se van moldeando y asentando. Cada vez que se actualiza un refrán, no sólo da un salto en el tiempo, sino que se robustece en su forma y funcionamiento y, aunque su origen sea incierto, como género literario el refranero ha gozado de prestigio.

La mayor parte de los proverbios y refranes, nos ha sido transmitida desde épocas pasadas a través de la forma oral y en un lenguaje popular; más adelante empezaron a hacerse recopilaciones y colecciones. Precisamente este carácter transhumante de los refranes y su propagación oral, permiten conocer sus propiedades de ritmo y rima. Los refranes, gracias a su índole práctica y a su funcionamiento popular, están acuñados en el habla cotidiana, funcionan en ella y van siempre caminando con ella. E efecto, el refrán como hecho de habla, se aprende cuando se aprende a hablar y se propaga con este mismo acto.

Por lo general, nuestros refranes se refieren a toda la amplia gama de cosas de que consta la vida diaria, cotidiana: la propia vida, la muerte, la amistad, el vestido, el amor, la comida (con sus variantes, en las que entraría el dulce). Sea cual sea la paternidad de los refranes, pública o ignorada, cabe asegurar que son el fruto de dos elementos fecundadores: la experiencia y el ingenio, cuya carga de reflexión garantizan su aceptación a lo largo del tiempo; sin embargo, así como nuestra investigación ha sido la de rescatar los nombres de los dulces mexicanos de mano, es justo decir que también hay otros refranes que han dejado de ser conocidos, repetidos y usados, cuando precisamente una forma de conservación de los nombres de los dulces ha sido su inclusión en los refranes.

Por la naturaleza propia del refrán, es decir, su brevedad, sería poco práctico citar la fuente de cada uno; por lo tanto, es conveniente aclarar que la investigación sobre estas manifestaciones populares y orales en relación al dulce mexicano, fue alimentada esencialmente por el acervo del *Refranero Mexicano*, que se nutre de vetas medievales, judías, árabes y godas. Y por igual se acudió a

⁶⁰ *Diccionario de la lengua española*. Real Academia Española. Edición decimonovena, Madrid, 1970, pág. 475.

una fuente ya citada, *Conquista y comida*, pero en especial a su artículo "La comida en el refranero mexicano: un estudio contrastivo", de Herón Pérez Martínez (El Colegio de Michoacán).⁶¹ En el caso de otras fuentes, se hará la aclaración pertinente. Por el momento, he aquí un primer bloque de dichos y refranes:

DULCE DE FRUTA

- 1.- Están a partir un piñón.
- 2.- No es una perita en dulce.
- 3.- Es mi media naranja.
- 4.- Es muy fresa.
- 5.- Le pusieron una camotiza.
- 6.- No te des tus guayabazos.
- 7.- Está aplatanado.
- 8.- Las frutas son: postres que cuelgan de los árboles.
- 9.- Tragar camote.
- 10.- Camotear.
- 11.- Se organizó un camote-
- 12.- Cuando algo es un "camote".
- 13.- Poner a alguien como camote.
- 14.- Tomar camote

DULCES DE AZÚCAR

- 1.- Es tan dulce...
- 2.- Parece un bombón.
- 3.- Nunca amarga el manjar por mucha azúcar que tenga.
- 4.- Con azúcar y miel, los cagojones sabrían bien.
- 5.- Denme bollos de azúcar, y vayan con Dios.
- 6.- El postre del pobre es un cigarro después que come.
- 7.- Sacar uno a colación.
- 8.- Traer a colación.
- 9.- Traes a colación y partición.

⁶¹ Por la importancia del texto, volvemos a anotar la ficha:

Janet Long (coordinadora). *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. México, Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM, 1997, pp. 533.

DULCES DE MIEL

- 1.- Con una gota de miel se pescan más moscas que con un tambo de hiel.
- 2.- Los atrae como abejas al panal.
- 3.- Mierda con miel, sabría bien.
- 4.- Bien sobre bien, bollo en mantecado mojado en miel.
- 5.- Miel de abejas, bien sabe y bien alimenta.
- 6.- Miel de abejas, no hay tan dulce como ella.
- 7.- Miel de abejas: lana de mis ovejas.
- 8.- Miel que pasa por mi aduana, no se me va sin probarla.
- 9.- ¿Quieres un postre bueno, barato y que nunca se aceda? Miel de abejas.
- 10.- Todos hacen sopas en la miel, el modorro melero, también.
- 11.- Más vale pan con miel, que pan sin él.
- 12.- Todo es bueno, y la miel con el puerro.
- 13.- El panal costanero, para la hija del colmenero.
- 14.- Miel de abejas, mejor que fresca, añeja.
- 15.- Miel nueva y vino viejo.
- 16.- Por San Miguel se cata la miel; quien no la catare, le amargare.
- 17.- El havo es dulce, mas pica la abeja.
- 18.- Quien coger miel quiera, guárdese de las abejas.
- 19.- Año de miel, año de bien.
- 20.- El que anda en la miel, algo se le pega.
- 21.- El agua sobre la miel, sabe mal y hace bien.

OTROS DICHOS Y REFRANES "SURTIDOS"

- 1.- Al caramelo y al asunto, darle su punto.
- 2.- Eres una nata.
- 3.- Parecen muérganos.
- 4.- Que bien que mal, en buena mesa, torta real.
- 5.- Como agua para chocolate.
- 6.- El chocolate excelente, para poderse beber, en tres formas ha de ser: espeso dulce y caliente.
- 7.- Chocolate que no tiñe, claro está.
- 8.- Dar (a alguien) una sopa de su propio chocolate.
- 9.- De golosos y tragones, están llenos los panteones.

- 10.- Después de dulce, vino, borracho fino. Variante: Borracho fino, tras del dulce bebe vino.
- 11.- Si te sigues metiendo conmigo, Bartolo, vas a saber lo que es cajeta.
- 12.- Abajo está la miel.
- 13.- Calabaza caliente, pedo de repente.
- 14.- Come camote y no te de pena, cuida tu casa y deja la ajena.
- 15.- Comiste la tuna, arrojarás la pepa.
- 16.- ¿Como lo meneas lo bate? ¡Qué sabroso chocolate!
- 17.- Échenle jocoque al cura que también sabe almorzar.
- 18.- El amor es como los pasteles, que recalentados no sirven.
- 19.- El que se quemó con leche, hasta al jocoque le sopla.
- 20.- El que tiene más saliva traga más pinole.
- 21.- No se puede silbar y tragar pinole.
- 22.- Está hecho pinole.
- 23.- Las cuentas claras y el chocolate espeso.
- 24.- Lo que se pierde en el higo, se gana en la pasa.
- 25.- No hay guatemalteco fiel, ni tabasqueño discreto, no hay dulce como la miel, ni puerco como el colete.
- 26.- No hay caldo que no se enfríe, caramelo que no empalague, ni amor que no enfade.
- 27.- Ser como el buen chocolate, que no tiene asiento.
- 28.- A nadie amarga un dulce, aunque tenga otro en la boca.
- 29.- Se hizo charamusca.

PREGONES

La otra gran figura oral y popular es el pregón, ese anuncio sencillo e ingenioso que se anticipó a toda suerte de mercadotecnia actual. El Paseo de las Cadenas era, en el México de 1850, uno de los esparcimientos de más jugoso sabor típico, donde la gente se regocijaba con los pregones populares, siendo éstos de una intención y gracia perdidos hoy. El pregón es para gritarse, difundirse y anunciar la llegada del vendedor. En nuestro caso, el dulcero fue el difusor del pregón, y fungía en oposición del escritor, pues en su pregón incluía los nombres de los dulces.

Así, por ejemplo, se oía cantar al turroneiro:

"Turrón de almendra, turrón
turrón entero y molido.

Pasa chinita al cajón,
pero no pa' tu marido..."

El dulcero encarecía sus confituras con una tonadilla lánguida y monótona:

"El caramel
el caramelito,
Pintado y retorcidito.
Lleven el buen caramel.
Llévelo, mi sargentito;
Llévelo, mi coronel,
Y usté, niña Rosarito,
Y usté, señor don Manuel..
A tlaco de envoltorito.
Ay que bueno el caramel."⁶²

La alegría, de la que hablamos en el capítulo sobre la Historia, se vendía así, recordando que estaba prohibida, por lo que el pregón la encubría:

"Pan de alegría a cuartilla,
Alegría, lleve alegría para los tristes."

También se escuchaba gritar al vendedor de dulces:

"Muéeeeganos de miel y güevo".

"Azucarillos de lecheee
de limón y fresa".

"Azucarillos de a medio y de real,
para los niños que quieran comprar.
Y las muchachitas vengan a comprar.
versitos de a medio, canciones de real."

"¿Quién quiere nueces?"

"¡Pasteles de miel!"

"Caramelos de espelma.

⁶² Federico Hernández. Op. cit pág. 19.

Bocadillos deocol"

Existen variantes en los pregones y hemos llegando a encontrar hasta tres o cuatro versiones del mismo pregón. A continuación se expone una muestra notable de esta figura.

"Aquí traigo mis trompadas
Pa' los niños comelones
Quien no compre mis trompadas
Trompadas les voy a dar".⁶³

Esta versión es igual de interesante por aludir a aquella moneda legendaria de la Colonia.

"Aquí traigo mis trompadas,
a tlaco las voy a dar;
quien no compre mis trompadas,
trompadas les voy a dar."

En nuestra investigación, nos encontramos asimismo, con la maravillosa tradición oral. Es así que la señora Gudelia López, comerciante del mercado de La Merced, nos relató del "melcochero", persona que vendía la melcocha allá por los años treinta, Este personaje ponía costales en el suelo y se tiraba a hacer malabares; traía su mercancía en un cajoncito sostenido por un tirante, y gritaba de este modo:

"Cambio melcocha por ropa".

El mercader de empanadas, detrás del baluarte de Cadenas, se desgañitaba gritando:

"Las empanadas dieguinas,
de nuestro señor San Diego,
Las hay pa' las gentes finas,
Y pa' las "chulas" catrinas,
Y pa' las niñas de ruego...
También las hay pa' las chinas,
De <te vide y hasta luego ...>"

⁶³ Ibidem, pág.

Si bien estamos inmersas en el capítulo sobre literatura, es difícil no traer a escena el mural de Diego Rivera *Sueño de una tarde dominical en la Alameda Central*, en que deambula el globero, el vendedor de rehiletes (amén de otras figuras míticas e ideológicas), y el dulcero; en el mural claramente se distinguen la charamusca, las melcochas y los algodones de azúcar.

No podemos dejar de citar los cantos de fin de año, de las posadas mexicanas: "¡Ándale Juan, sal del rincón, con la canasta de la colación!", o "Entre confites y canelones para los muchachos que son muy tragones".

Finalmente, encontramos noticia de un cuadernillo que recopila canciones populares infantiles que cubren de 1850 y 1950⁶⁴ con tema de animales, donde no dejan de estar presentes las rimas referidas a los dulces:

Nana Caliche: "Nana Caliche no sale al sermón
porque su perro
le come el turrón".

Las mentiras: "Duérmete tranquilo
duerme, chilpayate
que cuando despiertes
te doy guayabate".

Los animales: "Correteando a los coyotes
yo la vi cocer camotes
a una pobre cucaracha
la miré que agarró su hacha".

Con lo anterior, hemos intentado ofrecer un ejemplo de la dimensión popular del dulce en la literatura oral.

⁶⁴ El breve cancionero circuló sólo para la prensa, pues acompañaba la presentación del video *Los animales*, dirigido por Paul Leduc, sin embargo, en éste, se cantan las letras del cuadernillo. Los datos del video y del cancionero están en:

Sergio Aguilar Méndez. *Un rescate divertido*, en *La Jornada Niños*, suplemento infantil del periódico *La Jornada*, núm. 458, Diciembre de 1995.

D. CRÓNICAS Y MEMORIAS.

Manejar fuentes testimoniales, como lo es una crónica, es indudablemente un apoyo de corte histórico. No obstante, también es irrefutable el hecho de que la crónica y las memorias, son un género muy especial al interior del cultivo literario.

De todas formas, en el capítulo II se citó a los cronistas de la Conquista, por lo que en esta parte de la tesis nos concentraremos a otros breves ejemplos; y decimos breves porque algunos de los autores que desarrollaron esta labor, también abordaron los géneros más reconocidos de la Literatura (novela, cuento y poesía). De hecho, el ejemplo que poníamos de Diego Rivera, en el apartado anterior, bien pudiese haber cabido aquí por igual, pues no deja de ser un testimonio visual, una crónica "pintada", de la vida en México.

Sin embargo, a pesar de la imbricación de este género con otros, consideramos obligado dedicarle un espacio propio, pues muchos de los nombres de los dulces se conservaron, y conservan, gracias a la labor de estos oficiantes de la vida cotidiana. He aquí pues, una muestra representativa de ellos (los autores), y de ellas (las crónicas).

Bernardo de Balbuena escribió *La grandeza mexicana*, especie de poema-epístola en que se relatan aspectos de la ciudad de México en el siglo XVIII y del cual recuperamos los siguientes fragmentos:

Recreaciones de gusto en que ocuparse,
de fiestas y regalos mil maneras
para engañar cuidados y engañarse;

conversaciones, juegos, burlas, veras,
convites, golosinas infinitas,
huertas, jardines, cazas, bosques, fieras;

(...)

Sin otra mina de conservas rica,
almíbares, alcorzas, mazapanes,
metal que al labio con sabor se aplica.⁶⁵

A su vez, Hernando Ruíz de Alarcón en su *Tratado de las supersticiones y costumbres gentílicas...* explica los problemas religiosos que encontraron los

⁶⁵ Colección de Literatura Mexicana. Op. Cit. pág. 301.

conquistadores con miembros de la sociedad azteca respecto a la forma e implicaciones del *huautli*, y dice así:

"Donde más manifiestamente hay formal idolatría, es al fin de las aguas, con las primicias de una semilla menuda más que mostaza, que llaman *huautli*, porque también el demonio quiere que le ofrezcan primicias... de esta semilla hacen una bebida como poleadas para beberla fría y hacen también unos bollos, que en la lengua llaman *tzoalli*, y éstos comen cocidos al modo de sus tortillas. La idolatría está en que en acción de gracias de que se haya sazonado, de lo primero que cocen bien molido y amasado hacen unos ídolos de figura humana de tamaño de una cuarta de vara poco más o menos; para el día que los forman tienen preparado mucho de su vino, y en estando los ídolos y cocidos los ponen en sus oratorios, como si colocaran alguna imagen y poniéndoles candelas e incienso los ofrecen entre sus ramilletes del vino preparado para la dedicación, o en los tecomatillos... llegan los dueños de la ofrenda y los más principales y en señal de sacrificio derraman de aquel vino que habían puesto en los tecomatillos o parte o todo delante de los idolillos del *huautli* y esta acción se llama *tlatotoyahua* y luego empiezan a beber lo que quedó en los dichos tecomates primero, y luego dan tras la olla hasta acabarse, y sus juicios con ellas y siguiendo lo que suele de idolatrías y borracheras. Empero, los dueños de los idolillos los guardan con cuidado para el día siguiente, en el cual juntos todos los de la fiesta en el dicho oratorio, repartiendo los idolillos a pedazos como por reliquias, se los comen entre todos. Este hecho prueba muy bien las grandísimas ansias y diligencias del demonio, en continuación de aquel su primer pecado, origen de toda soberbia de querer ser semejante a Dios Nuestro Señor, pues aún en los misterios de nuestra redención trabaja tanto por imitarle, pues en lo que acabo de referir se ve tan al vivo, envidiado e imitado el singularísimo misterio del santísimo sacramento del altar, en el cual recopilado Nuestro Señor los beneficios de nuestra redención dispuso que verdaderísimamente le comiésemos y el demonio, simia enemigo de todo lo bueno, aliña como estos desventurados le coman o se dejen apoderar de él comiéndole en aquellos idolillos".⁶⁶

Desde aquel viajero eterno, Alexander Von Humboldt, tenemos el deslumbre por el cacao:

En ninguna otra parte ha concentrado

⁶⁶ Ruíz de Alarcón, Hernando. *Tratado de las supersticiones y costumbres gentílicas que hoy viven entre los indios naturales de esta Nueva España*, Edición facsimilar de la de 1629, en *El alma encantada*, México, FCE, 1987.

la naturaleza tanta abundancia de las
 más valiosas sustancias alimenticias
 en tan limitado espacio
 como en el grano de cacao⁶⁷.

También encontramos un texto del gran cronista Don Artemio de Valle-Arizpe en donde describe el banquete al que concurrían frailes de diversas órdenes:

(...) Tenían un magnífico resalte los grandes platonos de áurea cocada con incomparables cabujones de almendras y pasas, los de chongos zamoranos, los de arequipa de almendra y nuez, los de untosas mermeladas, los de boca real, los de leche de obispo, los de cafiroleta y cafirolonga, los de dulce de camote y piña, y los de bienmesabe, recamados con lindos dibujos, hechos de polvo de canela, con piñones y con engranujo de colores; las enormes fuentes con alfeñiques, con delicadas frutas de almendras, con huevos reales y huevos moles, con alfajores entre obleas, con bocadillos de leche, de nuez, coco, con brillantes canelones, manzanitas y otras frutas sublimes hechas de almendra con huevitos de faltriquera; con susamieles y mostachones ilustres, con dulces cubiertos, calabazates, chilacayotes, xoconochiles, acitrones traslúcidos, adornados con plata y oro volador; con espejuelos de membrillo; con almendras de azúcar, con peras tostadas rellenas o encantilladas o borrachas; con duraznos cristalizados que fulgían como joyas...⁶⁸

Así como Don Artemio habla de que "fulgían como joyas", la cantidad de dulces y golosinas que menciona en su texto, resplandecen y despiertan toda clase de imaginaciones.

Otro autor, Enrique Fernández Ledesma, detalla los locales destinados a pastelerías, dulcerías y cafés:

Las reposaban frente a un chocolate de "tres tantos" -partes iguales de cacao, azúcar y canela- con la circunvalación correspondiente de los fragantes molletes, las soletas imponderables (...) La última relamida y

⁶⁷ Esta cita, como la gran mayoría de este apartado, proviene de la *Colección de literatura mexicana*. Presentación de Malena Mijares. Edición especial, Promexa, 1985. Tomos: "Relatos costumbristas", "Crónicas y memorias", "Literatura de la Colonia".

⁶⁸ *Colección de Literatura Mexicana*. *Op. cit.* pág. 345.

sentimental, sólo quería miel perfumada con cáscara de naranja, en compañía de puchas, rodeos y soletas.⁶⁹

Otro grande, de los políticos-escritores, de esos hombres de acción y de letras, Guillermo Prieto, dejó su obra *Memorias de mis tiempos*, de la que extraemos los siguientes ejemplos:

"Cajones de ponteduro, pinole o garbanzos tostados, charamuscas y muéganos, hacían incitar el apetito y el gusto de la infancia". Pág. 120,

"Los cubiletes y huevos reales, los zoconoxtles rellenos de coco,,, ila mar!... ¡el éxtasis!... ¡la felicidad suprema!... Frutas, zapote, batido de canela y vino, garapiña, etc. etc. " pág. 287.

"Dispuso mi abuelo, el señor don Pedro Prieto, un suntuoso altar de Dolores con bosque y calvario, profusión de aguas de colores, sembrados de tuestos porosos, con trigo, alegría, lenteja, etc." (...) "Un chocolate entre cuatro y cinco de la tarde engañaba el apetito". (...) "A mi tía Juanita llamaban los padrecitos la Doctora, y ella compraba con valiosas dádivas su título y autoridad. Un frontal para el altar y pañuelos bordados para tal predicador; una alba con deshilados y una molienda de chocolate para el prior; unos manotejos con encarrujos exquisitos y unas peras aprensadas o bocadillos de coco para cualquiera de nuestros confesores. ¿Cómo no había de tener prestigio mi tía Juanita?"⁷⁰

La lista bien podría seguir y seguir, escudriñando para ello la vasta obra de un Altamirano, de un Hilarión Frías y Soto y su *Álbum fotográfico*, de Antonio García Cubas y sus *Cuadros de costumbres*, o de un Duque Job, que conservan su validez documental como fieles instantáneas de una capital golosa, afrancesada y dulcera. La intención de nuestro trabajo no es, sin embargo, la exhaustividad, sino reconocer que el dulce mexicano, como elemento indispensable en el devenir de la sociedad mexicana, fue recuperado una y otra vez en las crónicas y memorias que se cultivaron con profusión en siglos pasados.

Ya en el capítulo dos citamos a Salvador Novo, tantos años Cronista de nuestra ciudad, quien evocando las rimas de un canto o juego de niños: "Los de Roque, alfandoque; los de Rique, alfeñique", apuntaba: "Muchos guardamos en lo más empolvado de la memoria estas rimas de un canto o juego infantil. No nos

⁶⁹ Federico Hernández Serrano. *Op. cit.* pág. 14.

⁷⁰ *Ibidem.* pág. 567.

detenemos a averiguar lo que *alfandoque* y *alfeñique*, quieren decir. Ni los reconocemos desde que mudaron su nombre arábigo por el cristiano. Empero, el alfeñique es el nombre arábigo del azúcar, y por extensión (que es la definición que trae en su diccionario la Real Academia), "pasta de azúcar cocida y estirada en barras muy delgadas y retorcidas"; retorcidas como las columnas salomónicas del barroco. O sea, aquellas "coronitas y varitas" de azúcar, blancas o teñidas de leve rosa, o verde tenue, por el limón que las acidulaba, que en nuestra infancia todavía paseaban en triunfo por las calles los dulceros. Quebradizas y finas, desleídas en la boca golosa como los azucarillos que todavía se pueden diluir en agua en La Flor de México. Aquellas mágicas varitas de alfeñique, eran la aristocracia de aquellas sus plebeyas semejantes, las charamuscas, melcochas y trompadas trabajadas con piloncillo.

Por cuanto al alfandoque, del que nos dice la Academia que es "pasta hecha con melado, queso y anís o jengibre", me permito suponer que al seguir el mismo proceso de adaptación a los elementos que aquí encontraba la dulcería española, el alfandoque acabó por asumir la forma del potosino queso de tuna, o sea que éste, es una adaptación del alfandoque".⁷¹

E. OBRAS DE FICCIÓN.

En el presente apartado transitaremos de un autor a otro, de la poesía a la novela, y de época a época; lo que unifica a este capítulo, es que ya no trata de formas orales, crónicas o memorias, sino de obras de ficción escritas en prosa y poesía, de reconocidos autores.

Independientemente de ciertos pasajes de los villancicos de Sor Juana en que se habla de dulces, de sus dulces, optamos por reproducir una brevísima receta de la propia monja que, sin ser literatura, es hermosa y peculiar:

Alfajores

"A una media libra de azúcar, medio cuartillo de miel virgen, el bizcocho correspondiente. Clavo, canela, pimienta poquita, ajonjolí, piñones y nuez".⁷²

⁷¹ Novo, Salvador. "Una forma de poesía.." en *Artes de México*, No. 121, México, 1969, pág. 6

⁷² Sor Juana Inés de la Cruz. *Libro de cocina* Pág. 50.

Regresando a la prosa, el "viajero" por excelencia, Manuel Payno dejó también claros ejemplos de la presencia del dulce mexicano en su obra: "En la calle principal había puestos de comida, de naranjas, jícamas y cacahuates, de charamuscas y pepitorias".⁷³ Por cierto, en la parte inmediata, el Anexo de Palabras, se anotarán en la medida de lo pertinente otros ejemplos de obras en que se aluda al dulce, con la diferencia de que serán muy sucintos, breves, mientras que en este capítulo se ha citado con mayor amplitud.

Y si en el apartado anterior ponderamos la fuerza descriptiva de Don Artemio de Valle-Arizpe, ésta no se olvida y se reitera en su obra de filiación picaresca, *El Canillitas*:

¡Qué manos tan sabias, tan delicadas y sublimes,
¡caramba!, tenía Felipita! Eran unas preclaras
manos de querubín. Hasta en las cosas más sencillas,
las correosas y morenas pepitorias, los caramelos,
las torrejas, los muéganos, los buñuelos, el manjar
blanco, las retorcidas y cabezonas charamuscas (...)
Ya no digamos de la conspicua perfección de aquella
cocada, ni las ciruelas a media azúcar, ni las jericallas
prodigiosas, ni las almendras de soplo, ni las cajetas
de leche (...) Estos guisados, estos dulces sublimes,
mantenían en perpetuo embeleso al cura don Benito.⁷⁴

Si bien nuestro recorrido es esencialmente por las letras nacionales, es imposible dejar pasar de largo el siguiente conjunto de versos que escribiera el español Ramón del Valle-Inclán:

Theobroma

¡Cacao! Afrodita jardín del puma
y chocolate de Moctezuma.
El chocolate -parece cuento-
No lo inventaron en un convento.
Unos lo achacan a los aztecas.
Disputan otros si chichimecas.
Hay sus dos credos con sus dos papas;
¡Sí fue en Tabasco! ¡Sí fue en Chiapas!

⁷³ Manuel Payno. *Los bandidos de Río Frío*. Editorial Porrúa, México. 1985. pág. 359.

⁷⁴ Artemio de Valle-Arizpe. *El Canillitas*. México, Promexa, 1979. pág. 26-27.

Cacao en lengua del Anáhuac
 Es pan de dioses o Cacahuac.
 Y el hombre sabio sigue la broma
 Porque el cacao en lengua griega es: Theobroma⁷⁵

Alfonso Reyes no podía faltar en este recorrido; he aquí fragmentos de su poesía:

El mal confitero (1918)
 Es Toledo una ciudad eclesiástica.
 Para sola una noche del año,
 sus vides domésticas
 dan un vino claro.

(...)

Y es que la Iglesia
 consiente la gula
 para cada antojo una licencia;
 para cada confite una bula.

Y cándido azúcar chorrea
 por el transparente de la catedral;
 y en sus brazos arrulla la Virgen
 al pequeño dios comestible,
 rosado y salmón;
 y ¡oh, que famosas tajadas de Alcázar
 si, como es granito, fuera Turrón!
 Y es que la Iglesia consiente la gula;
 y monja sé yo que toda es azúcar.

Y que tiene vicioso al cielo
 de la miel hilada del pelo,
 y sabe hacer unos letuarios de nueces,
 y otros de zanahorias raheces,
 y el diacitrón, codonate y roseta,
 y la cominada de Alejandría,
 y otras cosas tantas que no acabaría,⁷⁶

Tres Poemas

⁷⁵ Citado en Martha Figueroa de Dueñas. *Op. cit.* pág. 40

⁷⁶ Alfonso Reyes. *Obra poética*. FCE, México, 1952, pág. 63-64.

I

Minuta

Juego Poético

(1917-1931)

XXII

Frutas y Confituras

De la cesta y del pote
hermanas enemigas
carmín de las mejillas
palomas del escote.

Rousseau y el mito griego
la fresca y la jugosa
Ridícula Preciosa
la que ha llorado al fuego.

Consagren los manteles
en lienzo de pintura
las que han vivido en una
constancia de pinceles.⁷⁷

Cerramos con otro poema de Reyes:

¡Ay, Salambó, Salambona,
ya probé de tu persona!
¿Y sabes a lo que sabes?
Sabes a piña y a mí,
sabes a vino de dátil,
a naranja y a clavel,
a canela y azafrán,
a cacao y café,
a perejil y a tomillo,
higo blando y dura nuez.
Sabes a yerba mojada,
sabes al amanecer.⁷⁸

⁷⁷ Ibidem pág. 316.

⁷⁸ Ibidem. pág. 337.

Siempre recordado, Jorge Ibarquengoitia escribió *Los pasos de López*, obra singular en que se recrean y reinventan pasajes de la "Historia Oficial" en cuanto al movimiento independentista. El narrador, Matías Chandón, refiere: "Así seguimos hasta que los mozos sirvieron el dulce de tejocote".⁷⁹ Y más adelante aparece Perión López, la figura representativa del cura Miguel Hidalgo:

De su familia recibimos las mismas muestras de afecto. Su hija Eloísa, en persona, nos preguntó qué era lo que nos gustaba almorzar, dijimos que cecina y ella misma fue a ver que la asaran. La madre, doña Tere, dio la receta y vigiló en la cocina la hechura del dulce de almendras que sabía que le gustaba a Perión.⁸⁰

Hoy día, afortunadamente, la literatura infantil se ve proyectada a través de ferias, concursos y la publicación de textos; uno de los temas recurrentes al interior de la literatura infantil es la recuperación de las tradiciones, entre ellas la del dulce mexicano. Vayan aquí dos ejemplos: Juan Villoro, reconocido escritor, publicó el siguiente texto:

Vamos al cuarto de las golosinas secretas. Don Silvestre abrió una puerta de metal y pasaron a un cuarto repleto de maravillas: cientos de donas esponjaditas, peritas de anís, buñuelos crujientes, paletas de azúcar quemada, malvaviscos gordinflones, nueces garapiñadas, chicharrones con chile piquín, cacahuates confitados (...) -Estas son las golosinas secretas (...) Son los dulces mágicos del mundo entero.⁸¹

Igualmente tenemos a Francisco Hinojosa, notable cuentista, que publicó lo siguiente:

Amadís era, lo que se dice, un niño goloso. No había dulce, chocolate, chicloso, malvavisco, paleta, mazapán, pirulí, helado, pastel o frasco

⁷⁹ Jorge Ibarquengoitia. *Los pasos de López*. Editorial Joaquín Mortiz, México, pág. 18.

⁸⁰ *Ibidem*. pág. 88

⁸¹ Juan Villoro *Las golosinas secretas*. pág. 23

de mermelada que paseara sus gratos aromas ante su nariz, sin que a él le entraran ganas feroces de devorarlo. (...) Era tal su fama que, cuando cumplió ocho años, los invitados a su fiesta le llevaron de regalo cajas de bombones, paletas de grosella, bolsas de chicles, latas de miel de maple, charolas de pastelitos, manzanas cubiertas de dulce, palanquetas de cacahuate...⁸²

Y si bien la intención es hablar y mostrar literatura mexicana, no pudimos vencer la tentación de citar al gran escritor italiano, Gesualdo Bufalino, que en su novela *Tommaso y el fotógrafo ciego*, escribe: "...domesticar el concepto de la muerte, como hacen los indios mexicanos con sus dulces en forma de esqueleto".⁸³

Finalmente, como colofón nos pareció interesante acudir a la cita con Gonzalo Celorio y hacer el recorrido que en *Y retiemble en sus centros la tierra* realiza al centro de la Ciudad de México. Aquí, de la mano del doctor Juan Manuel Barrientos y entre el barroco y el tequila, la Catedral y el Salón Luz, hacemos una parada obligada en la tradicional Dulcería Celaya, cuyos aparadores constituyen todo un juego de magia, color y sabor, por sus dulces portentosos. Así, vemos " El rompopo canonizado. La cajeta de Celaya en sus frascos robustos con etiquetas de filetes dorados o en sus cajitas redondas de madera con sus cantos de colores brillantes, como tamborcitos de juguete. La miel dorada. La colación navideña. Los arrayanes. Los dátiles deshuesados. Los chilacayotes, las naranjas, las calabazas, los higos cristalizados. Los acitrones. Las biznagas. Las fresas, los duraznos, los melocotones, las peras en conserva. Los camotes y los mazapanes de Puebla. Los turrone de almendra. Las gomitas aciduladas. Los caramelos e mantequilla. Las nueces garapiñadas. Los bollitos de coco. El jamoncillo de pepita. Los polvorones de canela. Los gaznates. Las puchitas de yema. Los huevitos de faltriquera. La natilla de amaranto. La trufa de cocoa. El carnaval de las reinas, los arlequines, las glorias, los condumbios, los gajos de agar, las almendras confitadas. Las aleluyas de piñón, de pistache. Los besos de nuez, mamá. Las alegrías, mamá. Las lagrimitas, mamá".⁸⁴

⁸² Francisco Hinojosa. *Amadís de anís... amadís de codorniz*. pág. 7, 12.

⁸³ Gesualdo Bufalino. *Tommaso y el fotógrafo ciego* pág. 122.

⁸⁴ Gonzalo Celorio. *Y retiemble en sus centros la tierra*. pág. 80.

CONCLUSIONES

Los dulces, las confituras y ambrosías de México, no solamente constituyen exquisiteces y ricuras, sino que componen un mosaico fascinante de artesanías y tradición, cuyos nombres se han ido perdiendo paulatinamente.

En este vasto ámbito, se confirmó nuestra hipótesis de que esta tradición se mantiene viva, a pesar de la gran competencia de productos extranjeros, algunos en ocasiones más comerciales, por su moda. Sin embargo, resulta evidente que cada vez se desconocen más los nombres originales de lo que nos pertenece por historia y costumbre, es decir, existe el consumo del dulce típico, pero se está perdiendo el vínculo directo con su nombre.

De acuerdo con los resultados arrojados en nuestra investigación de campo, concluimos que el porcentaje conocido de nombres de dulces se incrementa en la gente con mayor edad, independientemente del género que se trate, con lo que destacamos que en décadas pasadas la tradición oral ocupaba un lugar importante, misma que ha venido disminuyendo con los años.

Lo anterior sin lugar a dudas representa un empobrecimiento serio y real de la lengua, al dejar de vincular los objetos con su nombre propio, en este caso el dulce mexicano, perdiendo así la tradición oral de sus nombres, fomentando y promoviendo la utilización de los mismos dentro de la literatura, para que el deleite de éstos empiece desde el paladear sus nombres.

Asimismo, frente al gran impulso del comercio exterior que ha venido dándose durante los últimos años, resulta interesante resaltar la riqueza extraordinaria de nuestro dulce no sólo por su sabor, sino por lo original y sugestivo de sus nombres, por lo que consideramos que deben conservarse como una de las manifestaciones más ricas del arte popular y la tradición mexicana. De esta manera, y después de haber concluido este trabajo, estamos convencidas de la importancia del rescate lexicológico de los nombres de los dulces mexicanos, misma que no puede ni debe perderse.

Finalmente, esperamos que este trabajo sea el inicio de investigaciones posteriores no sólo de nuestra parte, sino también de otras personas que encuentren aquí el detonador para realizar trabajos vinculados con este tema.

Consideramos además, que sería extraordinario, pero también un gran reto, realizar un diccionario a propósito, para evitar en lo posible la pérdida de riqueza cultural que constituye la desaparición paulatina de los nombres originales de los dulces mexicanos.

Anexo de Vocablos

ÍNDICE DE ABREVIATURAS

DICCIONARIOS

BREVE DICCIONARIO ETIMOLÓGICO DE LA LENGUA CASTELLANA. BDELC

DICCIONARIO DE AUTORIDADES MARÍA MOLINER. DAMM

DICCIONARIO DE LA REAL ACADEMIA ESPAÑOLA DE LA LENGUA. RAE

DICCIONARIO DE MEXICANISMOS. FRANCISCO SANTAMARÍA. DMS

DICCIONARIO DEL ESPAÑOL USUAL EN MÉXICO. DEU

DICCIONARIO ENCICLOPÉDICO SALVAT. DES

DICCIONARIO MANUAL E ILUSTRADO DE LA LENGUA ESPAÑOLA. DMILE

DICCIONARIO GASTRONÓMICO MEXICANO E INTERNACIONAL. DGMI

NUEVO COCINERO MEXICANO EN FORMA DE DICCIONARIO 1888. NDMC

ATLAS CULTURAL DE MÉXICO. ACM

HENRIETTE LEAUTAUD MERCEDES MECA. HLMM

LIBROS

Barros, Cristina, Marco Buenrostro. *Itacate. La sorprendente cocina mexicana.* BCMB.

Flores y Escalante, Jesús. *Brevísima historia de la comida mexicana.* FEJ.

Rubín de la Borbolla, Daniel. *La artesanía del alfeñique y el dulce vaciado.* RBD.

Zolla, Carlos. *Elogio del dulce. Ensayo sobre la dulcería mexicana.* ZC.

Zavala Paz, José. *Ates morelianos*. ZPJ.

REVISTAS

Artes de México. AM.

México desconocido. MD

La cocina mexicana a través de los siglos. CMS

Tesoros de la cocina. TC

Magia de azúcar y garbanzos en el mercado de Toluca. MMC.

En este anexo de palabras, hemos reunido todos aquellos nombres de dulces con los que iniciamos esta investigación, y como indicamos en el Marco Teórico, recurrimos a diversas fuentes, como diccionarios, libros, revistas y recetarios, así como a la valiosísima información recabada en las fuentes orales: productores, vendedores y consumidores.

Como se verá más adelante, no hay una información uniforme para todos los nombres de la lista; en algunos casos, pudimos rescatar desde sus orígenes indígenas o hispanos, diferentes costumbres respecto a sus usos y aspectos etimológicos, anecdóticos y literarios; en otros, la información fue más precaria y se limita a ejemplos. Finalmente, incluimos nombres que no aparecieron registrados en ninguna de las obras consultadas, pero que nuestra investigación de campo mostró que son conocidos, y que se venden y se consumen entre la población entrevistada. En este caso, hemos construido nuestras propias definiciones, motivo por el cual se presenten diferencias de estilo. Asimismo, se han mantenido las citas como aparecieron textualmente en nuestras fuentes y sólo en algunos casos, debido a su longitud, nos vimos en la necesidad de reducirlas.

ACITRON O BIZNAGA.- (1) "Zanahoria silvestre", 1495, del mozárabe *bisnaga*, *bistinaga*, y éste del lat. *pastinaca* zanahoria. Planta de la familia de las cactáceas notable por estar reducida a un tallo muy corto, cilíndrico y sin hojas. Es planta propia de tierras más que templadas y crece sin cultivo, en los terrenos áridos. BDELC, pág. 100. (2) Del árabe y el latín *citream* - cidra, cidra confitada. En México, tallo de la biznaga mexicana descortezado y confitado. DEL, pág. 17. (3) Cidra confitada. Tallo de la biznaga mexicana, confitado. DAMM, pág. 37.

AJONJOLI.- (1) "Sésamo". Del árabe granadino *gongoli* (árabe clásico *gulgulan*). Deriv. Es muy dudoso que *ajonje*, 1495, derive de *ajonjolí* (aunque la variante *ajonjolín* parece significó *ajonjí* en árabe granadino). Planta sesámea de fruto elipsoidal con cuatro cápsulas y numerosas semillas amarillentas muy menudas, oleaginosas y comestibles. BDELC, pág. 34.

ALEGORÍAS.- Leche hervida con azúcar y nuez presentada en forma de enjambre de nuez. HLMM.

ALEGRÍA.- (1) Llámase también *bledo* y *guate* o *huautli*, o *huautle*. Nombre vulgar de una planta indígena de la familia de las amarantáceas que produce unas semillas alimenticias. Fue intensamente cultivada por los aztecas, entre quienes era objeto de muchas ceremonias religiosas. Todavía hoy se cosecha en alguna

abundancia en varios estados de la república. Con sus granos y piloncillo, se hace una pasta, el *suale* (del azteca *tzoalli*), golosina muy común que se vende en las ferias y que se hace mezclando las semillas tostadas con piloncillo hervido. BDELC, pág. 39. (2) Ajonjolí (planta pedaliácea y semilla de ella). DAMM, pág. 124.

ALELUYA.- (1) Primera mitad del siglo XIII, del hebreo hallelu yah "alabad al Señor". Palabras con que empiezan varios salmos. BDELC, pág. 39. (2) Dulce de leche en forma de tortita con la palabra aleluya realizada encima, que acostumbran regalar las monjas a los devotos en la Pascua de resurrección. DMILE, pág. 68. (3) Dulce de leche en forma de tortita redonda con la palabra aleluya escrita encima que regalan las monjas en Pascua. DAMM, pág. 125. (4) Dulce de leche en forma de tortita con la palabra aleluya realizada encima, que acostumbran regalar las monjas a los devotos en la Pascua de Resurrección. DMILC, pág. (5) Dulce de leche de forma de tortita redonda con la palabra *aleluya* escrita encima, que regalan las monjas en Pascua DAMM, Pág. 125.

ALFAJOR.- (1) Del árabe *alajú*. Golosina compuesta de dos piezas de masa más o menos fina, adheridas una a otra con manjar blanco de otra especie de dulce. Pág. 58. RAE (2) Del árabe *al-hausú* relleno, igual que *alajú* y *alejur*. (a) *alajú* (b) *rosquillas de alajú* (c) *Hispanoamérica: nombre dado a distintas golosinas*. DAMM, pág. 127.

ALFANDOQUE.- (1) De origen incierto, quizás de un anterior alfanidoque, aún hipotético. En América, pasta hecha con melado, queso y anís o jengibre. RAM Tomo I, pág 108. DES. (2) (Hispanoamérica) Pasta hecha con miel, queso y anís o jengibre. Pág. 127. DAMM. (3) ARTES DE MÉXICO

ALFEÑIQUE.- (1) Del árabe *feniq* "especie de dulce de azúcar", y éste del persa *panid*, la q y la acepción "delicado, remilgado", parecen debidas a una confusión con el árabe *feniq* "mimado". Palabra española de origen árabe, usada en alguna parte de España para designar "la pasta de azúcar cocida y estirada en barras muy delgadas y retorcidas", artesanía que se trasplantó a México como bagaje cultural del español, conociéndose hoy en día con el nombre de *charamusca* o *listón de azúcar*, cuando es delgado y de diversos colores y sabores. Parece ser que existen dos posibles explicaciones acerca del uso de este vocablo para designar este dulce: a) es probable que el alfeñique original español haya incluido, hace varios siglos, las figuras de azúcar moldeada, o b) que en México, desde hace mucho tiempo, se haya tomado este vocablo para designar a la artesanía de las figuras de azúcar batida y cocida hechas en molde, independientemente del

significado que la palabra tiene en España. BDELC, pág. 40. (2) Golosina consistente en una barrita de caramelo retorcida. DAMM, pág. 128. (3) *Alfeñique* es el nombre con que en Toluca se designa a las figuras, en bulto o aplanadas, que se hacen en molde con azúcar batida y cocida y que se emplean, junto con otros comestibles, para formar la ofrenda de los muertos, y aunque la fabricación y uso de estos dulces, abarca una extensa zona del país, la palabra alfeñique se usa, como se dijo anteriormente, en Toluca y probablemente en algunos otros lugares del centro de México, pero es más común que se les designe como *dulces de muertos*. RBD. (4) La artesanía del alfeñique es una de las más importantes y tradicionales de la ciudad de Toluca; aunque se elabore también en otros lugares de la República, en ninguna parte alcanza la fantasía y la finura que caracteriza a este lugar.

Sus raíces son muy antiguas: los árabes llevaron el nombre y la técnica a España y de allí pasó a México y se extendió rápidamente, pues la costumbre de honrar a los muertos unió la tradición indígena a la española. Las materias básicas del alfeñique son muy sencillas: azúcar, clara de huevo, limón y una sustancia aglutinante que llaman "chautle": corno o pseudobulbo de una orquídea de tierra (*Bletia campanulata*). Sin embargo, la elaboración es delicada y requiere dedicación y paciencia. Los artesanos, predominantemente mujeres, empiezan su labor en el mes de mayo y la terminan a finales de octubre y la cantidad de piezas que elaboran es impresionante: borreguitos parados o echados, venados con cuernos pintados o recubiertos de papel dorado, cochinos, patos, leones, gatos y perros, además de canastitas de flores y corazones. Son ofrendas para el altar que se prepara en las casas con la foto de los familiares muertos, amén de flores, velas, y diferentes platillos. Según la creencia popular, el alma de los difuntos se alimenta con la esencia de estas dádivas, que los deudos comen una vez terminada la fiesta. Para la preparación de las figuras de alfeñique, a las claras de huevo batidas a punto de turrón se les agrega poco a poco el azúcar pulverizada, el limón y el "chautle", que se rebana finamente, se seca al sol, se muele, se cierne y se mezcla con agua hasta formar un atole espeso. El resultado es una pasta blanda - que se puede colorear con tintes vegetales o dejar blanquecina, la cual se extiende en moldes de barro bien limpio, de dos piezas cada uno. Ya secas, se sacan las don mitades del molde y se pegan una a otra. Con la misma pasta se moldean y pegan los cuernos a los venados, las largas orejas a los perros, las patas, las colas y todos los detalles que pueden infundir expresión a los animales. Para las calaveras, el procedimiento es distinto y se denomina "vaciado". El azúcar se disuelve en agua y se deja hervir por una media hora hasta que espese, agregándole un poco de limón. El artesano sabe calcular muy bien el punto en que la miel está lista para ser "espumada" -es decir, batida rápidamente para que logre cristalizar- y vaciada en los moldes que son generalmente de barro, aunque

también se usan de madera y bronce. Cuando el azúcar empieza a cuajar, se voltea el molde rápidamente para que un poco de la miel interior escurra y las calaveras queden huecas. Ya secas, se sacan del molde y se decoran con "betún", hecho con clara de huevo, azúcar glass y colorantes; para los ojos se usa papel de estaño. Con la misma técnica de "vaciado" se fabrican también botellitas, corazones y letras rellenas de un licor barato, o simplemente de agua azucarada perfumada. Estas nobles artesanías ocupan las manos de muchas personas, desde los alfareros que hacen los moldes de barro en el cercano pueblo de Metepec, a los que surten los productos de papelería, hasta, por supuesto, los dulceros y confiteros que trabajan en la manufactura del alfeñique. MMC.

ALGODÓN- (1) Del hispanoárabe al-qutun, en vez de al-quon. BDELC, pág. 41. (2) Golosina suave y esponjosa de apariencia similar a la de ese material, que se hace con los hilos que forma el azúcar al derretirse, enredándolos en un palito: algodón de azúcar. DEU , pág. 92.

ARRAYÁN- "mirto" hacia 1280 *arraihan*. Del árabe *raihan* "cualquier planta olorosa". Planta de una especie próxima al guayabo de cuyos frutillos se hace un famoso y riquísimo dulce. En Yucatán le dicen *pinoché*. BDELE pág. 63. (2) Derivado del árabe *raihan*, cualquier planta olorosa. Arbusto mirtáceo oloroso. Pág. 250. DAMM.

ATE- (1) Viene de la palabra CODOYAT, del catalán cuya aféresis se extendió en España a otros dulces como almendrate y piñón. Nombre genérico con que se designa una clase de dulces en pasta, hechos especialmente de frutas, por aféresis suprimiendo el nombre de éstas: guayab-ate, durazn-ate, membrill-ate. BDELC. Pág. 60. (2) Sufijo poco usado con el que se forman nombres de cosas de comer confeccionadas con la cosa designada por el nombre primitivo: *almendrate*, *piñonate*. DAMM, pág. 289. (3) En *La herencia medieval de México*, página 736, hay una cita de don Juan Ruiz, Arcipreste de Hita, en donde se menciona que *ate*, aunque no existía como palabra independiente, era como denominador común, la terminación de vocablos que significaban dulces elaborados con frutas en Andalucía y otras regiones de España. Así pues, siglos antes del descubrimiento de América, se hacían en España, entre otros, *avellanates*, *almendrates calabacinales*, *higates*, *membrillates*, etc. Siglos después, se desvinculó la terminación y nació la palabra *ate*. Las recetas para elaborar estos dulces habían sido ideadas milenios atrás en el lejano Oriente, llegando a España con los moros en el año 711, y a nuestra patria en el primer tercio del siglo XVI. Son famosos los ates de Morelia, principalmente. En Filipinas llama así el fruto de la anona, y dice Retana, que es vocablo "importado de la Nueva España". ZPJ.

AZUCARILLOS DE COLORES.- (1) Se le dice *bolado*. Masa esponjosa seca, hecha con almíbar y clara de huevo, que se emplea para endulzar el agua o se toma como golosina. DAMM, Pág. 322. (2) Parece no conocerse ni usarse en México. Porción de masa esponjosa que se hace con almíbar en punto, clara de huevo y zumo de limón. Empapado en agua o deshecho en ella, sirve para endulzar ligeramente y templar su crudeza. RAE, pág. 152.

BENDICIONES.- (1) Del latín *benedicto*. Acción y efecto de bendecir. RAE, pág. 176. (2) Especie de oblea pequeña de distintos colores tenues que llevan dulce en medio; ésto les sirve de unión. HLMM.

BESITOS DE PIÑÓN, NUEZ, ETC.- Pequeño dulce a base de nuez molida y azúcar. DEU pág. 173.-

BIZNAGA.- Del mozárabe *bisnaga*, latín *pastinaca* zanahoria *Asmi visnaga*. Planta umbelífera silvestre con cuyos umbelos despojados ya de sus florecillas, hacen en algunos sitios ramitas de jazmín pasando cada uno de los tallos de la umbela por el tubo de la corola de la flor. DAMM, pág. 382.

BOCADO REAL.- Dulce de coco, licor y huevo. DEU, pág. 178.

BOCADILLO.- Nombre dado a diferentes dulces de guayaba, coco, plátano, etc., DAMM, pág. 388.

BORRACHOS.- (1) Dícese de la fruta demasiado madura, de la fruta pasada. DMS, pág. 147. (2) Pataste de fruta envinado en forma de cuadritos. HLMM

CABELLITOS DE ÁNGEL DE CHILACAYOTE.- Dulce de chilacayote, llamado así por lo fibroso de la pulpa rubia del fruto del que se hace. DEU, pág. 193. (2) Dulce de barbas del chilacayote. Diccionario Gastronómico mexicano e internacional, DGMI, pág. 39.

CABEZONES O CABUJONES DE ALMENDRA.- Del francés *cabochon*, de *caboché*, cabeza grande, y ésta del latín *caput*, cabeza. Piedra preciosa pulimentada y no tallada, de forma convexa. RAE, Pág. 219.

CACHETADAS.- Sábana de pulpa de tamarindo con chile y azúcar embadurnada en un papel celofán. HLMM.

CALABAZA.- Planta caracterizada por muchas variedades, según las diferencias del fruto. Para los dulces mexicanos se utiliza la calabaza de Castilla. BDELE, pág. 117.

CALABAZATE.- (Véase fruta cubierta)

CAMOTE.- (1) Del náhuatl *camotli* "batata". Planta rastrera de aspecto semejante al quebraplato o manto; de tallo cilíndrico y hojas alternas. Se produce en toda la zona tropical. Es el *boniato* de Cuba y región caribiana. En el interior del país se cultivan variedades muy estimadas, principalmente para la fabricación de dulces. Son famosos los camotes de Querétaro o *chingaditos*, hechos de almíbar, enteros y presentados en cajas de madera, y los camotes de Puebla, dulce en pasta presentado en barritas envueltas en papel. BDELE, pág. 123.

CAMOTE CUBIERTO.- (Véase fruta cubierta)

CAMOTE ASADO.- Bulbo de tierra cocido con piloncillo. HLMM.

CAMOTES DEL CONVENTO O DE PUEBLA.- Puré espeso de camote en forma de puro, barnizado con azúcar. HLMM.

CANELÓN.- (i) De canela. Confite largo que tiene dentro una raja de canela o de acitrón. RAE, Pág. 243.

CANUTO NEVADO.- Pastel de hojaldre en forma de rollo relleno de crema, nata, etc. En México, sorbete de leche, huevo y azúcar, cuajado en moldes que tienen la forma de canuto. RAE, pág. 247.

CAPUCHINA.- (1) Del italiano cappuccio, derivado del latín cappa. Pieza del vestido que sirve para cubrir la cabeza, remata en punta y se puede echar a la espalda. Dulce de yema en forma cónica. BDELE, Pág. 130. (2) Dulce cocido a baño María, comúnmente con figura de capucha DAMM, pág. 511.

CÁSCARA DE NARANJA CUBIERTA.- (Véase fruta cubierta)

CIRUELAS PASA RELLENAS DE MAZAPÁN.- Ciruelas deshuesadas rellenas de mazapán. (véase mazapán) HLMM.

COCADA.- Dulce compuesto principalmente de la médula rallada del coco. DAMM, pág 652.

COCADA BLANCA Y DE PIÑA Y DORADA.- Definición anterior, en sus diferentes modalidades. HLMM.

COCO.- (1) "Fantasma que se figura para meter miedo a los niños" (Portugal hacia 1518). Voz infantil de creación expresiva. Hacia 1526 al fruto del cocotero le dieron este nombre los compañeros de Vasco de Gama, en la India, por comparación de la cáscara y sus agujeros, con una cabeza con ojos y boca, como la de un *coco* o fantasma infantil. BDELC, Pág. 156. (2) Del latín *cocum* y este del griego *kokkós*, baya. Tomo III, pág.795 DES.

COLACIÓN.- Mediados del siglo XIV "cotejo". Acción de conferir un grado o beneficio 1599, tomado del latín *collatio* "acción de aportar o comparar", derivado de *conferre* "aportar un contingente de víveres, comparar, conferir". BDELC Pág. 158. (2) Porción de cascajo, dulces, frutas u otras cosas de comer que se daba a los criados el día de Nochebuena. Postres de dulces y otras cosas que se servían en las cenas. Agasajo de dulces, confituras y otras cosas que se solían dar por alguna celebridad o festejo. Colación siempre es un servicio, un obsequio en conjunto, como si dejéramos, comida, merienda o cena. En México también significa reunión de confites menudos y gruesos, chochos, canelones, almendras confitadas. DMS, pág. 270.

"Se fueron a comprar unos Santos Peregrinos, lama, heno, velas y *colación* corriente". Facundo, *Las posadas*, Tomo III.

CONDES.- Pataste de semillas con leche. HLMM.

CONDUMIO O CONDUMBIO.- (1) Dulce hecho de miel prieta de punto muy alto y pedazos de nueces o de cacahuates. El pueblo pronuncia siempre *condumbio*. DMS, pág. 285. "Un beso tuyo

Me deja saboreando

Como el *condumbio*" Prieto, Guillermo. "Mesa callejera" en *Serenata*, pág. 242. (2) De *condir*, del latín *condire*, condimentar. RAE, Pág. 339. (3) Aunque con este nombre pudieran muy bien llamarse una multitud de dulces cuya preparación es igual a la de los bocadillos, pastas, jamoncillos, etc., sólo se aplicará a los siguientes, que son los únicos que se conocen generalmente por *condumios*: *condumio* de cacahuete, de requesón, de guayaba, etc. NCM, pág. 19. (4) Posiblemente cruce con *conducho*, con un sufijo latín vulgar *condominum*-condonio, de *domus*, casa. DAMM, pág. 715.

COSTADILLOS DE COCO.- Véase cocada

CRISTALES DE ANÍS.- Caramelo de azúcar, miel de maíz, esencia de anís y color vegetal, presentado en distintas formas. HLMM.

CUBILETE. - Postre o dulce de leche y huevo, fabricado en forma de cono truncado. DMS, pág. 324.

CUERITOS DE ATE.- Dulce de fruta prensada en forma de lámina larga y enrollada, cubierta de azúcar. DEU, pág. 304.

CHANCAQUILLA.- Chancaca. Del mexicano chancaca. Mazapán de la tierra. Especie de mascabado o melcocha prieta, miel no calificada. Una variedad del piloncillo o la panela, o éstos iguales pero más corrientes. Antigua golosina muy común en México, como más quelite de dulce mexicano. DMS, pág. 354.

CHARAMUSCA.- (1) Confitura en forma de tirabuzón, hecha de panocha o azúcar ordinaria, mezclada con otras sustancias y acaramelada. DMS, pág. 363.

"En la calle principal había puestos de comida, de naranjas, jícamas y cacahuates, de charamuscas y pepitorias". (Payno, *Los bandidos de Río Frío*, t. II, pág. 359).

"Pedazos de charamusca..." (Del Campo, Angel (Micrós), *Ocios y apuntes*, pág. 16).

"Una mala caja donde guarda media docena de charamuscas asediadas de moscas".

(Brondo, *Chihuahuenses ...* pág. 149). (2) Galicismo. De la onomatopeya *char*, chispa que salta del fuego de leña. Leña menuda con que se hace fuego en el campo. RAE, Pág. 406. (3) Dulce de panocha endurecida, de forma alargada y retorcida. Comúnmente se le añade alguna esencia de alguna fruta o de cacahuete, coco, etc.; charrasca. HLMM.

CHICLOSOS.- Dulce de leche, azúcar, miel de maíz, café y nueces picadas, cortado en cubitos. HLMM.

CHICOLINES DE TAMARINDO.- Dulce confitado de tamarindo en forma de frijolito. HLMM.

CHILACAYOTE.- Del mexicano *tzilacayotli* o *tzilacayutli*, nombre compuesto de origen indígena mexicano. Variedad de calabaza común, cuyo fruto es de corteza lisa verde; tiene carne tan fibrosa que después de cocida se asemeja a una cabellera enredada y de la cual se hace un dulce llamado "cabellos de ángel". Se le llama también "higo del infierno". "Hay unas calabazas lisas, redondas, pecosas,

entre verde y blanco, o manchadas que las llaman *tzilacayutli*, que son tan grandes como un gran melón" DMS, pág. 383.

CHIMANGO.- *Granos de maíz con miel. HLMM.*

CHOCOLATE.- (1) Del maya *chokol*, caliente, y *a*, agua, o del náhuatl *xócoc*, agrio, y *atl*, agua que literalmente significa agua agria, si tomamos en cuenta que regularmente el cacao se dejaba agriar, aunque existe una versión de que la voz *chocolate*, nació de la onomatopeya de los sonidos *choco-choco-choco*, que se producían al batir el cacao, y *late*, corrupción de la palabra batir. Pasta alimenticia hecha con cacao, como principal componente, y a la cual se añade, por lo general, azúcar, canela y aún vainilla; bebida que se prepara con esta pasta desleída en agua hirviendo, y batida la mezcla hasta que forma espuma; usada desde el tiempo de los aztecas.

Este chocolate admirable que ya había saboreado Hernán Cortés cuando se le ofreció fresco en la mesa de Moctezuma, escanciado en bellas copas de oro, práctica que habla de la gran delicadeza y gusto por los bien elaborados alimentos del emperador mexicana.

La concepción divina que los europeos propusieron al fruto del árbol del cacao no es un sincretismo, ni siquiera una coincidencia, puesto que entre los indígenas la planta ya era vista como proporcionada por los dioses llevada a Tula por Quetzalcóatl, quien propuso que los hombres de la tierra como "hijos del sol", tuvieran oportunidad de alimentarse con sus ricas almendras, que entre otros frutos importantes de la mitología náhuatl, estaba sólo reservada para los creadores; argumento por el que superó el valor del oro, convirtiéndose en el más importante motivo de trueque.

Durante la segunda mitad del siglo XVII, María Teresa de Austria, reina consorte de Luis XIV, puso de moda el chocolate en el Viejo Mundo, no de la manera en que hoy se le conoce, sino en forma burda. Ya para los inicios del siglo XIX, en forma más elaborada, el holandés Van Houten lo puso en circulación pulverizado y en tabletas. FEJ, págs. 24-27.

DÁTILES RELLENOS.- Dátil cortado longitudinalmente y relleno con distintas pastas de fruta. HLMM.

DELICIAS DE ALMENDRA.- *Bolitas de almendra con azúcar y mantquilla HLMM*

DUQUESAS DE CLARA DE HUEVO.- Dulce de coco huevo y miel en forma de tortilla doblada a la mitad, rellena de merengue. HLMM.

DURAZNO CUBIERTO O CRISTALIZADO.- (Véase fruta cubierta)

DURAZNO PRENSADO.- Durazno comprimido con azúcar. HLMM.

ENJAMBRE DE NUEZ.- Dulce hecho a base de nuez, cacahuete, almendra u otras semillas partidas en pedacitos y unidas con caramelo o chocolate. DEU pág. 387.

FRAILES.- Jamoncillo tosco de cacahuete, piloncillo y leche. Dulce nacido en conventos y abadías, de ahí el nombre de frailes. TC.

FRESAS CRISTALIZADAS.- Véase frutas cristalizadas.

FRUTAS CRISTALIZADAS.- Frutas envueltas en una capa gruesa de azúcar, dándole esto una consistencia dura, con apariencia escarchada. HLMM

FRUTAS CUBIERTAS.- Frutas envueltas en una capa delgada de azúcar, dándole a la fruta cierta rigidez no tan acentuada como la cristalizada. HLMM

FRUTAS DE PASTA DE ALMENDRA.- Pasta de almendras, huevo u azúcar, presentada en vivos colores, en forma de frutas. HLMM

GALLINITAS DE LECHE.- Dulce a base de jamoncillo con la forma de este animal. HLMM

GALLINITAS DE TAMARINDO.- Dulce a base de pulpa de tamarindo con la forma de este animal. HLMM.

GARAPIÑADO.- (Participio adjetivo). Se aplica a las almendras bañadas en almíbar seco que forman grano, generalmente de color rojizo. DAMM, pág. 1374.

GAZNATE.- (1) Dulce de coco, piña o huevo. DMS, pág. 556. (2) Cruce de gañote y gaznar. De origen incierto, quizás del árabe gañat al - halg, canal de la garganta. RAE, Pág. 660. (3) Posiblemente resultado del cruce del elemento g que se encuentra en garganta, etc., y caña, o bien de la palabra árabe gona, que tiene como forma de construcción ganta gonat al-halk que significa canal de la garganta, que podía explicar la terminación ate en caso que éste no sea sufijo; golosina de masa frita de forma cilíndrica. (México), cierto dulce hecho de piña y coco. DAMM, pág. 1384.

GLORIAS.- Dulce de leche bronca de vaca y cabra, azúcar blanca y nuez picada o entera.

Del por qué del nombre, existen tres versiones, que cuentan los descendientes de los inventores de este dulce, familiares todos. En primer lugar, dicen que en el año de 1932, doña Natalia Medina Nuñez, vecina de la ciudad de Linares, Nuevo León, junto con don Melesio Pérez, comenzaron vendiendo las glorias según los pedidos que recibían para los eventos sociales del casino de la ciudad, llamándolos, dulces de leche quemada. Fue tanta la aceptación, que quienes los comían decían: "Qué rico dulce, parece que estamos en la gloria", por lo que doña Natalia decidió nombrarlos así.

Una segunda explicación, tal vez menos romántica, dice que la inventora los bautizó así porque tenía una nieta llamada Gloria, lo que se puede corroborar en la tercera versión, que al parecer contó ella misma en una entrevista que le hizo algún periódico de la localidad: "Mis dulces no tenían nombre, y un buen día me dio por ir a registrarlos. Ahí me preguntaron cómo iba a ponerles y, como no estaba preparada, pensé en mi nietecita Gloria, y así los registré". Lo cierto, es que ni aún los familiares están seguros de cuál versión sea la correcta, o tal vez sí lo sepan, pero prefieran dejarlo en el misterio. Actualmente en Linares existen cerca de 15 empresas que se dedican a la elaboración de estos productos de leche quemada, desde la tradicional marqueta, hasta las famosas *glorias*. De todas éstas, sólo una de ellas los fabrica a nivel industrial; las otras hacen los dulces domésticamente, en la cocina de una casa.

El negocio que doña Natalia fundó a principios de los años cincuenta, hoy se llama marquetaría La Guadalupana, debido a la gran devoción de su dueña por la virgen morena. En esa empresa laboran cinco muchachas, además de la familia, encargada de las ventas y la supervisión. Esta tradicional marquetaría siempre se ha mantenido a nivel casero, y vende toda su mercancía dentro del mismo negocio. A ellos nunca les ha interesado producir los dulces en grandes cantidades porque, según dicen, perderían su sabor característico.

Sus productos son variados, comenzando por las glorias, que son las más vendidas y tradicionales. Asimismo tienen las *perlitas*, variedad de la anterior, más pequeñas y bañadas en nuez picada, también conocidas en ciertos lugares como *besos indios*. El *rollo*, otra variedad, se prepara en molde y se cubre con nuez molida. Los *encanelados* llevan un corazón de nuez y canela, mientras que las *revolcadas* vienen bañadas con nueces molidas. La *natilla*, muy popular y más económica, no lleva nuez. El *piloncillo* de leche tiene la misma forma *cónica* de los piloncillos de azúcar pero además está cubierto con trozos de nueces. Y, por último, no podrían faltar las *marquetas* con sus diferentes diseños, aunque las de forma de corazón son las más solicitadas.

El modo de preparación es el siguiente: se pone a hervir la leche y al primer hervor se añaden el azúcar y las especias dulces; a los 10 o 15 minutos se agrega el bicarbonato. Entonces se baja la flama y se continúa hirviendo sin dejar de mover la mezcla, que poco a poco se irá haciendo espesa. Cuando ya ha dado el punto, el cazo se retira del fuego y se deja enfriar hasta que la leche pueda ser tocada con el dedo sin quemarse.

Es importante encontrar el punto en el hervor, porque si se pasa, la leche tomará un sabor a quemado o ahumado y quedará inservible; por el contrario, cuando no se llega al punto, toda la mezcla queda algo aguada y por lo tanto, sin la consistencia adecuada.

Una vez lista la mezcla, se vacía en recipientes que son llevados a una larga mesa donde laboran dos personas. Una de ellas, con dos cucharas en mano, hace bolitas con rapidez y las deposita en una charola de donde las toma la otra persona para agregarles un corazón de nuez o bañarlas en nuez molida, hasta finalmente envolverlas en papel celofán preferiblemente de color rojo.

La distribución y venta de esta marquertería se realiza dentro del mismo local, mientras que otros negocios venden al mayoreo a los clientes o a los marqueteros; estos últimos son personajes interesantes que han ido modificando su *modus operandi* con el paso del tiempo. Originalmente vendían marquetas en las estaciones de ferrocarril y autobuses, así como en gasolineras. A la altura del hombro y sobre una mano o sobre la cabeza, los marqueteros portan una charola rectangular de madera con las marquetas acomodadas de tal forma, que se vean atractivas para el posible comprador, mientras gritan a viva voz: "*hay marquetas, marquetaas*".

Hoy en día los marqueteros venden más glorias que marquetas y es común verlos en el libramiento de la carretera Ciudad Victoria-Monterrey, aunque también pululan por la central de autobuses y algunas calles principales. Ante las carencias económicas de muchas familias, no es raro ver a niños vendiendo glorias y natillas de puerta en puerta, para apoyar la economía familiar, aunque también es usual verlos parados en la carretera, junto a sus padres o solos, comerciando tan sabrosos dulces.

Todos estos productos forman parte de una tradición dulcera artesanal; se venden principalmente en la localidad, pero también las personas que pasan por la carretera paran a comprar algunas bolsas para llevarlas a casa y compartirlas con amigos y familiares en lugares lejanos.

Los ingredientes necesarios son; leche bronca de vaca o cabra, azúcar blanca, corazón de nuez picada o completa que viene de Chihuahua y bicarbonato de sodio. Dependiendo de las variedades, también se puede agregar vainilla o canela. En relación con la cantidad de leche que se utiliza en La Guadalupeana, suelen verter 120 litros en un cazo de cobre; después de hervir durante más de cuatro

horas, quedará sólo una cuarta parte, o sea, unos 30 kilos aproximadamente. Antiguamente se hacía en un fogón de leña, pero hoy se utilizan estufas de gas.

La palabra *marqueta*, según diversos diccionarios, es una lámina o pan de cera sin labrar, lo que sugiere un objeto rectangular. Según don Benjamín Pérez, último sobreviviente de los dulceros originales y dueño en su juventud de la marquetería La Competidora, el concepto de *marqueta* para estos dulces, surgió en 1932, como idea de su primo Melesio Pérez, quien en un principio las hizo rectangulares, pero después fue experimentando con diversas formas, hasta comprobar que las de corazón, eran las más buscadas.

Cualquier época del año es buena para saborear una gloria aunque, afirman los fabricantes, en invierno es cuando más se venden. MD

GRAGEA.- Del francés *dragee* - *dragea*. Confites muy menudos de varios colores. RAE, Pág. 673. (2) Confite menudo. DAMM, pág. 1415.

GREÑUDAS.- Véase cocadas.

GUAYABATE.- Véase ate.

HIGOS CRISTALIZADOS.- Véase fruta cristalizada.

HUESITOS.- Jamoncillos de leche en forma de hueso de durazno. HLMM

HUEVITOS DE FALTRIQUERA.- Yema. Yema batida con azúcar, leche, vino, etc. DAMM, pág. 73, Tomo II.

Faltriquera.- Bolsillo de las prendas de vestir que se atan las mujeres a la cintura y que llevan colgando debajo del vestido. RAE, pág. 606.

JAMONCILLO.- (1) Dulce de leche hecho en trocitos rombales o en barras, o pasta de diversas frutas y sabores, hecha en igual forma. "Ver a Celeste entre las mujeres vulgares y rollizas. pecando con las tijeras y papel de colores para adornar frutillas de pasta y *jamoncillos*". (Payno, *Fistol II*, pág. 296). DMS, Pág. 628. (2) Dulce a imitación del jamón. Se hace comúnmente de pepita o de almendra. NDC, pág. 430. (3) Dulcesemejante al jamón. El más famoso es el de leche, aunque también hay de almendras, de coco y de pepita, entre otros. DGMI pág. 114

JAMONCILLO DE NUEZ Y PEPITA DE COYOL.- Véase jamoncillo.

LAGRIMITA.- (Aparece en diminutivo). Dulce pequeño que se hace de diversos colores y en forma de esferas, relleno de agua azucarada. DEU, pág. 541 (2) Caramelo redondeado muy pequeño. DAMM, pág. 215, Tomo II.

LECHITAS.- Véase jamoncillo.

LIMONES RELLENOS DE COCO.- limón cubierto ahuecado, relleno de coco blanco HLMM.

MACARRÓN.- (1) Mostachón, pasta dulce hecha de almendra. DAMM, pág. 298, Tomo II. (2) Bollito con azúcar, almendra y otras especias. RAE, pág. 857

MACARRONES DE PILONCILLO.- Véase macarrón con piloncillo.

MANCUERNAS DE PILONCILLO.- Par de bloques de panela. DEU, pág. 583.

MANZANA ACARAMELADA.- Manzanas bañadas en caramelo, color vegetal rojo insertadas en un palo de madera. HLMM.

MANZANITAS DE COCO.- Véase cocada.

MARINAS DE CACAHUATE, PIÑÓN O NUECES.- Bolas de jamoncillo de leche que llevan nueces, piñones, etc., incrustadas alrededor. HLMM.

MAZAPÁN.- Variedad de turrón hecha con almendras molidas finamente y azúcar pulverizada. Se preparan también en forma de figuritas densas que se tuestan ligeramente al horno. DAMM, pág. 373, Tomo II.

MEMBRILLATE.- Véase ate.

MERENGUE.- (1) Postre hecho a base de claras de huevo batido a punto de turrón, azúcar y algún saborizante, cocidos al horno. DEU, pág. 606. (2) Batido de claras de huevo de consistencia dura y color blanco, al que se dan diversos usos en la cocina. Postre o dulce hecho a base de claras batidas a punto de turrón, azúcar y algún saborizante, cocido al horno, algunas veces relleno de crema batida. HLMM.

MORELIANAS.- Dulce de leche con azúcar quemada, originario de Morelia, de sabor semejante al de la cajeta, que se presenta en forma de disco pequeño, con un diámetro aprox. de 8 cm. DEU, pág. 619.

MOSTACHONES DE LECHE.- Véase jamoncillos

MUÉGANO.- Común y vulgarmente *nuégado*. Dícese también *muégado*. Peculiar en el uso de Puebla. DMS, pág. 744.

"Aparecieron capas superiores de dulcería, una primera de calabazates, una segunda de jamoncillos, rollos de camote y piña, muéganos, etc." (Quevedo y Zubieta, *La ley de la sabana*, pág. 41).

NENGUANITOS.- Genéricamente llamados colación. ACM, pág. 144.

NOPAL CUBIERTO.- Véase fruta cubierta.

NOVIAS.- Batido de yemas, mantequilla y miel. HLMM

NUBES DE PALOMITAS.- Bolas de Maíz palomero reventado, aglutinado con miel y pintado con color vegetal. HLMM.

NUEZ ENCANELADA.- Nuez elaborada con leche condensada, azúcar y revocada finalmente en canela. HLMM.

OBLEA.- Del francés antiguo *oublée*, del lat. *oblata*. Hoja muy fina de masa de harina y agua cocida en molde de la cual se hacen las hostias. DAMM, pág. 539, Tomo II. (2) Misma masa de harina hecha en distintos tamaños y formas con relleno de cajeta y pepitas. HLMM

OREJÓN.- (1) Trozo desecado de albaricoque o melocotón. DAMM, pág. 580, Tomo II. (2) Pedazo de melocotón o de otra fruta en forma de cinta, secado al aire y al sol. Confitura de melocotones, chabacano, perón, etc. HLMM.

PALANQUETA.- Diminutivo de palanca. (1) Especie de alfajor corriente hecho con miel de panela, a la que se le añaden diferentes semillas como ajonjolí, cacahuete o pepita, de lo que resulta una barra dura de estas semillas y azúcar. DMS, pág. 785.

"Subsisten por acá en la metrópoli populosa, algunas de las viejas golosinas: ¡A las palanquetas!" "¡Jamoncillo de leche!". (González Peña, Carlos, *El nicho iluminado*, pág. 143).

PANOCHITAS DE LECHE O PILONCILLO.- Bloque de leche o piloncillo en forma de cono truncado. DEU, pág. 670.

PASTA DE FRUTAS.- Véase frutas de almendra

PATASTE.- Pulpa de cualquier fruta. HLMM

PEMOLES DE ALTAMIRA.- Dulce de maíz de la huasteca hidalguense. HLMM

PEPITORIA.- (*Pipitoria*). (Alter. De *pepitoría* deriv. del fr. Ant. *Petite oie*, ganso pequeño. Mezcla desordenada de cosas heterogéneas. DAMM, pág. 688, Tomo II. (2) Dulce de pepitas de calabaza, doradas con miel de piloncillo, cristalizada. DGMI, pág. 152.

PICÓN.- Dulce hecho de masa de camote, en forma de conitos. DMS, pág. 844. "*Competente ración de alamarritos, enredos, picones y peteneras*". (Salado, *Episodios*, Tom. I, pág. 231).

PINOLE.- (1) Soconusco. Polvos de soconusco. Mezcla de polvos de vainilla y otras especias, que venía de América y se ponía en el chocolate "para darle sabor y aroma". DAMM, pág. 746, Tomo II. (2) Del mexicano *pinolli*. Mezcla de polvo de vainilla y otras especias aromáticas provenientes de América, DMS, pág. 854. (3) Maíz tostado y molido, con piloncillo y canela, o cáscara seca de naranja, o anís. DGMI, pág. 155.

PIRULÍ.- Caramelo sostenido por un palito que se agarra para chuparlo. DAMM, pág. 754, Tomo II.

PONTEPDURO.- Cierta especie de turrón, hecho con maíz dulce o negro, tostado, que se mezcla con piloncillo, en miel espesa de almíbar, y semillas de calabaza peladas: alfajor. DMS, pág. 878. "*Cajones con ponteduro, pinole o garbanzos tostados, charamuscas y muéganos, hacían incitar el apetito y el gusto de la infancia*". (Prieto, *Memorias*, 120). DMS, pág. 878.

PULPA.- Pasta que resulta al triturar o amasar frutas: de tamarindo, chabacano, etc. DEU, pág. 740. (2) Masa a que se reducen algunas partes desmenuzadas o trituradas de plantas; por ejemplo, de la caña de azúcar o de la remolacha para hacer azúcar, o de la fruta para hacer mermeladas. DAMM, pág. 884, Tomo II.

PURÍSIMAS.- Bolitas de almendra, azúcar, miel de maíz, esencia de almendra y yemas de huevo, revolcadas en azúcar. HLMM.

QUESO DE TUNA.- Dulce hecho con tunas secas prensadas hasta formar una pasta siloda, como el queso lácteo. DEU pág. 748.

RECUERDOS.- Cuadritos de coco con mantequilla, miel vainilla y colorantes vegetal. HLMM

REGALO DE ÁNGELES.- Tortitas de almendra con miel. HLMM.

REINAS.- Dulce de leche en forma de pirámide truncada coronada con media nuez DEU pág. 770. (2) Véase mostachón.

RELLENOS QUERETANOS.- Especie de tortitas fritas rellenas de chilacayote deshebrado, con miel y ajonjolí. ACM, pág. 65.

ROLLO DE FRUTAS.-Cuerito de ate relleno de distintas frutas y espolvoreado con azúcar. HLMM.

SACRISTANES.- Tortitas de una mezcla hecha de cacahuates pelados y panocha de piloncillo. HLMM.

SOMBRILLAS DE TAMARINDO.- Pulpa de tamarindo en forma de sombrillas espolvoreada con azúcar. HLMM

SUSPIRO DE MONJAS.- Dulce parecido al merengue. DEU, pág. 846. (2) Cierta golosina delicada hecha de azúcar, harina y huevo. DAMM, pág. 1241, Tomo II.

TAMARINDO ENCHILADO, AZUCARADO, SALADO.- *Pulpa del tamarindo presentada en distintas formas.* HLMM

TAMBORES.- Chocolates en forma de tambor rellenos de coco. HLMM

TEJAS.- Dulce de piñón, leche condensada, azúcar y canela en forma de teja. HLMM

TEJOCOTES.- Véase fruta cubierta.

TIRANAS.- Tripas de calabaza y pepita con canela, anís, clavo y zumo de naranja.
HLMM

TIRILLAS DE ATE.- Véase cueritos de ate.

TROMPADA.- Tipo de dulce pequeño de caramelo "de piloncillo". DGMI, pág. 192.

TRUFA.- Del latín *tufer* o *tuber*. RAE, pág. 1304. (2) Tipo de hongo subterráneo muy apreciado en la alta cocina francesa; por extensión, una clase de chocolates. DGMI, pág. 192.

TURRÓN.- Golosina fabricada con almendras y, a veces, avellanas, unas veces molidas y otras enteras, aglomeradas con miel y azúcar. Se come especialmente en Navidad. Se fabrican distintas variedades. DAMM, pág. 1410, Tomo II.

TURULETE.- Dulce de pinole y piloncillo típico de Chiapas. DGMI, pág. 192.

VELADORAS DE COCO.- Véase cocada.

VIEJITOS DE LERDO.- *Dulces de higo fermentado.* ZC, pág. 191.

VINITOS DE MIEL DE HORMIGA.- *Pequeña botella de azúcar con jarabe en su interior.* HLMM.

XOCONOCHTLES.-(1) Tuna jugosa, de sabor agridulce color rojo de aprox. 3 cm. de diámetro, que se emplea en dulcería y como condimento de algunos platillos regionales. DEU, pág. 926. (2) *SOCONOSTLE.*- Del azteca *xococ* agrio, *nochtli* tuna. Variedad de tuna mexicana muy agria, por lo cual sólo se emplea en la confección de dulces en almíbar o cubiertos. DMS, pág. 1124.

"Los cubiletes y huevos reales, los *zoconoxtles* rellenos de coco.... la mar !... el éxtasis !... la felicidad suprema... Frutas, zapote batido con canela y vino, garapiña, etc., etc." Prieto, Guillermo. *Memorias de mis tiempos*, pág. 287. (Véase fruta cubierta)

YEMITAS.- Dulce redondo del tamaño de una nuez de color amarillo hecho con azúcar y esta parte del huevo. DEU, pág. 930. (2) Golosina consistente en una masa compacta a la que, generalmente, se le da forma redondeada de yema de huevo y azúcar. DAMM, pág. 1564, Tomo II.

BIBLIOGRAFÍA

LIBROS

AGUIRRE BELTRAN, Gonzalo. *Medicina y magia. El proceso de aculturación en la estructura colonial.* INI, México, 1980.

ALONSO, Amado. "Estudios lingüísticos" en *Temas hispanoamericanos.* Editorial Gredos, Madrid, tercera edición, 1967. (Biblioteca Románica Hispánica, Estudios y ensayos, 12).

ALVAR, Manuel. *Americanismos en la "Historia" de Bernal Díaz del Castillo.* Madrid, S.E., 1970.

ARENAS, Pedro. *Vocabulario manual de las lenguas castellana y mexicana (1611),* edición facsimilar, UNAM, México, 1982.

BARROS, Cristina y Marco Buenrostro. *Itacate. La sorprendente comida mexicana.* Editorial Grijalbo, México, 1996.

BUESA, Tomás. "Americanismos" en *Enciclopedia lingüística general.*

BUFALINO, Gesualdo. *Tomasso y le fotógrafo loco.* Editorial Norma, Mexico, 1998.

CARDOZA Y ARAGÓN, Luis. (trad. Y pról.) *Rabinal-Achi. El varón de Rabinal.* Editorial Porrúa, México, 1972. (Col. Sepan cuántos... # 219).

CARREÑO, M.A. *La lengua castellana en México.* Enc. Percalina. S.E. México, 1925.

CELORIO, Gonzalo. *Y retiemble en sus centros la tierra.* Tusquets Editores, México, 1999.

CORCUERA, Sonia. *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana.* UNAM, México, 1988.

CRANE, Eva. *El libro de la miel.* FCE, México, 1985.

CRESPO, Horacio y cols. *Historia del azúcar en México.* Azúcar, S.A., FCE, México, 1988, 2 vols.

- CRUZ de la, Sor Juana Inés. *Libro de cocina*. Convento de San Jerónimo. Instituto Mexiquense de Cultura, México, 1996.
- DÍAZ DEL CASTILLO, Bernal. *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*. (Prol. Carlos Pereyra), Espasa-Calpe, S.A., Madrid, 1970.
- FARGA, Amado. *Historia de la comida en México*. (rev. Roberto Ayala), Litográfica México S.A., México, 2a. edición, 1980.
- FERNÁNDEZ-SEVILLA, Julio. *Problemas de lexicografía actual*. Publicaciones del Instituto Caro y Cuervo, Bogotá, 1970.
- FIGUEROA, De Dueñas, Martha. *Xocoatl: chocolate, la aportación de México al mundo*. Recetas e historia. Editorial Diana, México, 19
- FLORES Y ESCANTE, Jesús. *Brevísima historia de la cocina mexicana*. Asociación Mexicana de Estudios Fonográficos, A.C. Dirección General de Culturas Populares, México, 1994.
- GARIBAY, Angel Ma. *Llave del náhuatl*. Editorial Porrúa, México, 4a. edición, 1970.
- , *Panorama literario de los pueblos nahuas*. Editorial Porrúa, México, 4a. edición, 1979 (col. Sepan Cuántos # 22).
- HAENSCH, Gunter. L. Wolf Schinger, R. Werner. *La lexicografía. De la teórica a la práctica*. Editorial Gredos, Madrid, 1982.
- HEGER, Klaus. *Teoría semántica. Hacia una semántica moderna*. Ediciones Alcalá, Madrid, Colección Romania, Serie Lingüística, T. II.
- IBARGÜENGOITIA, Jorge. *Los pasos de López*. Editorial Joaquín Mortiz, México.
- JAKOBSON, Roman. "Ensayos de lingüística general". Glosado en Dora Pellicer y Silvia Vázquez Yvera, en *Lingüística general*. UNAM, México, FFYL.
- LARA, Luis Fernando. *Dimensiones de la lexicografía. A propósito del Diccionario del español en México*. El Colegio de México, México, 1990, Jornadas.

----- *Teoría del diccionario monolingüe.* El Colegio de México, México 1997.

LEÓN-PORTILLA, Miguel. (Compilador). *Literaturas indígenas.* Editorial Promexa, México, 1985.

LIRA N., Miguel. *Pregones de México.* Editorial Porrúa, México, 1994.

LONG, Janet. (Coordinadora). *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos.* UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, México, 1977.

LOPE BLANCH, Juan M. *Influencia de las lenguas indígenas en el léxico español hablado en México.* UNAM, México, FFYL, sobregiro del Anuario de Letras, 1965, (año V).

----- *Léxico indígena en el español de México.* El Colegio de México, México, 2a. edición aumentada, 1979 (Jornadas 63).

MAYNEZ VIDAL, Ma. Del Pilar Isabel y Ojeda Rosado, Nidia del Carmen. *Los nahuatlismos en el léxico español de la cocina mexicana en la zona de la Ciudad de México.* ENEP Acatlán, México, 1983.

MORENO DE ALBA, José. *El español de América. El español de México.* Anuies, México, 1a. edición, 1972.

NOVO, Salvador. *Cocina mexicana e historia gastronómica de la ciudad de México.* Editorial Porrúa, México, 5a. edición, 1997.

PAYNO; Manuel. *Los bandidos de Río Frío.* Editorial Porrúa, México, 1990 (Col. Sepan cuántos... # 80).

PRIETO, Guillermo. *Memorias de mi tierra.* Editorial Porrúa, México, 1987. (Col. Sepan cuántos # 481).

RECINOS, Adrián. (Trad., introd. y notas). *Popol Vuh. Las antiguas historias del Quiché.* FCE, México, 1994.

REYES, Alfonso. *Memorias de cocina y bodega.* FCE, México, 1ª. Edición, 1953.

----- *Obra poética.* FCE. México, 1952.

RUBÍN DE LA BORBOLLA, Daniel. *La artesanía del alfeñique y el dulce vaciado*. Dirección General de Turismo del Edo. de Méx., Toluca, 1994.

RUIZ DE ALARCÓN, Hernando. *Tratado de las supersticiones y costumbres gentílicas que hoy viven entre los indios naturales de esta Nueva España*, Edición facsimilar de la de 1629, FCE, 1987.

SAHAGÚN, Bernardino de. *Historia general de las cosas de la Nueva España*. (Prol. Angel Ma. Garibay). Editorial Porrúa, México. 4a. edición, 1979 (col. Sepan cuántos... # 300).

VALLE-ARIZPE DE, Artemio. *El Canillitas*. Editorial Promexa, México, 1979.

ZAVALA Paz, José. *Ates morelianos*. La voz de Michoacán. Morelia, Mich., 1988.

ZOLLA, Carlos. *Elogio del dulce. Ensayo sobre la dulcería mexicana*. FCE, México, 1995.

DICCIONARIOS

ATLAS CULTURAL DE MÉXICO. GASTRONOMÍA. SEP, INAH, Grupo Editorial Planeta, México, 1990.

BREVE DICCIONARIO ETIMOLÓGICO DE LA LENGUA CASTELLANA. Joan Corominas. Editorial Gredos, Madrid, 1990.

DICCIONARIO DE AUTORIDADES. María Moliner. Editorial Gredos, Madrid, 1990, Tomo I, II.

DICCIONARIO DE LINGÜÍSTICA. Georges Mounin. España, 1979.

DICCIONARIO DE MEXICANISMOS. Francisco J. Santamaría. Editorial Porrúa, México, 1992.

DICCIONARIO DE MITOLOGÍA. Agustí Bartra. Editorial Grijalbo, Barcelona, 1982.

DICCIONARIO DE AZTEQUISMOS. Luis Cabrera, (prol. Federico Robinson), Editorial Oasis, México, 2a. Edición, 1978.

DICCIONARIO DE LA REAL ACADEMIA DE LA LENGUA ESPAÑOLA. Espasa-Calpe, S.A., Madrid, 1970.

DICCIONARIO DE LOS SÍMBOLOS. Editorial Herder, Barcelona, 1986.

DICCIONARIO DEL ESPAÑOL USUAL EN MÉXICO. El Colegio de México, México, 1996.

DICCIONARIO ENCICLOPÉDICO SALVAT. Salvat Editores, México, 1971.

DICCIONARIO ETIMOLÓGICO DE LA LENGUA CASTELLANA. Editorial Gredos, Madrid, 1990.

DICCIONARIO GASTRONÓMICO MEXICANO E INTERNACIONAL. Editorial Panorama, México, 1993.

DICCIONARIO MANUAL ILUSTRADO DE LA LENGUA ESPAÑOLA. Editorial Espasa-Calpe, Madrid, 1950.

DICCIONARIO RURAL DE MÉXICO. Leovigildo Islas Escárcega. Editorial Comaval S.A., México, 1961.

NUEVO COCINERO MEXICANO EN FORMA DE DICCIONARIO, 1988. Editorial Porrúa, México, 1992.

PERIÓDICOS

AGUILAR Méndez, Sergio. "Un rescate divertido" en *La Jornada Niños*, Diciembre 1995, México, # 458.

DUEÑAS, Figueroa de, Martha. "Chichihoalxóchitl, bendición de nuestra tierra" en *El Universal*, Noviembre 3, 1996, México, Sección "El Buen Sabor".

3.- ----- "Frutos y tradiciones de América" en *El Universal*, Julio 16, 1997, México, Sección "El Buen Sabor".

GARDUÑO, Marichuy. "Los dulces que llevan mensajes" en *Reforma*, Septiembre 12, 1997, México, pág. 46.

GASS, Yésica, Diana Hinojosa. "Los dulces en la tradición mexicana" en *Reforma*, Septiembre 12, 1997, México, pág. 36.

REVISTAS

ARTES DE MÉXICO, Foto Ilustradores, S.A. de C.V., México, 1969.

LA COCINA MEXICANA A TRAVÉS DE LOS SIGLOS. Editorial Clío Mexicana, S.A. de C.V., México, 1966. Núm. II "Época prehispánica", Núm. III "Mestizaje culinario", Núm. IV "La Nueva España".

MÉXICO DESCONOCIDO. Editorial México desconocido S.A. de C. V., México, 1997.

TESOROS DE LA COCINA. Editorial Sonora, S.A. de C.V. 1994.