



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Aragón

El dulce sabor de México. La tradición de elaborar dulces
cristalizados en el pueblo de Santa Cruz Acalpixca
en la delegación Xochimilco.

REPORTAJE ESCRITO

Que para obtener el título de:
Licenciado en Comunicación y periodismo

PRESENTA

María de la Luz Morales Villaseñor



Asesor: Lic. Alberto Fernández de Lara Quesada

Ciudad de México, 2016



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.

AGRADECIMIENTOS

A Dios, a la vida y al Universo por permitirme estar aquí.

Le doy gracias a mis padres, Ma. de Lourdes Villaseñor Pérez y José Antonio Morales Juárez, por todo el apoyo que me han brindado desde que nací, por madrugar y desvelarse a mi lado, por el esfuerzo económico que han realizado para que pueda alcanzar mis metas académicas, por enseñarme a sentirme orgullosa de mis raíces a través de sus historias de vida.

Gracias mamá porque con tu búsqueda de nuestro árbol familiar, sin darte cuenta me inspiraste a realizar este reportaje.

Gracias papá porque con tus leyendas y tu amor hacía el estado en el que naciste, me enseñaste que es importante preservar nuestra cultura y evitar que muera con el olvido.

A ti Yolanda Morales Villaseñor por ser mi hermana y mi compañera de vida, por siempre creer en mí y recordarme en cada momento que puedo lograr todo lo que me proponga. Por darme trabajo junto con Beatriz García para que pudiera emprender este reto, porque gracias a ustedes tuve el tiempo y el sustento económico para realizar esta investigación.

También quiero agradecer a mi hermana María de los Ángeles Morales, a mi cuñado José Juan Doroteo y a mis sobrinas Areli Doroteo Morales y Belén Doroteo Morales por siempre brindarme el apoyo necesario para salir adelante.

Le agradezco a cada uno de los productores, canasteros, habitantes de Santa Cruz Acalpixca, cronistas, antropólogos y chinamperos de San Gregorio Atlapulco que fueron entrevistados para este reportaje, por la confianza que me tuvieron para brindarme la información necesaria, la cual es la principal herramienta que le da vida a esta investigación.

A todos los expertos en cocina y patrimonio, quienes se tomaron el tiempo para proporcionarme los datos y la bibliografía necesaria para sustentar esta indagación, muchas gracias por su apoyo.

Le extiendo mi infinito agradecimiento a mi asesor, el profesor Alberto Fernández de Lara Quesada, por su tiempo, sus conocimientos y su interés hacía este reportaje.

Agradezco a la UNAM y a mis profesores por estos años de preparación, no sólo de forma académica sino también de vida.

A Camila por los paseos sacrificados.

A todos y cada uno de ustedes muchas gracias.

ÍNDICE

Presentación	1
Tema 1. Xochimilco, El surgimiento de un nuevo territorio	5
Ubicación, pueblos y barrios	7
Santa Cruz Acalpíxca, Cuidador de canoas	11
¿Sólo de dulce vive el pueblo?	18
Tema 2. Identidad cultural de Santa Cruz Acalpíxca	21
Tradición. La interpretación del presente que caracterizó al pasado	22
Cultura. El tejido social de un pueblo	24
Patrimonio cultural	27
Patrimonio cultural intangible	31
Los recursos que nos da la madre tierra	38
De dulces cristales se recubre la fruta	53
La apropiación de los nuevos ingredientes traídos del Viejo Continente	58
El inicio de una dulce tradición en Santa Cruz Acalpíxca y su persistencia hasta nuestros días	63
Transformación de un dulce sabor artesanal	78
En la búsqueda de una nueva conquista del paladar	90
Tema 3. La difusión de Santa Cruz Acalpíxca a través de sus confites	96
Festividad de sabores	96
XXXV edición de la Feria del Dulce Cristalizado	102
Diversidad de sabores, diversidad de opiniones	108
Visión económica de la feria	138
Desafío cultural de la feria	140
Dulcerías de Santa Cruz Acalpíxca	143
De banqueta en banqueta hasta tu mesa	151
A manera de conclusiones	159
Anexos	164
Fuentes de consulta	166

Presentación

La presente investigación nació por mi interés de que estudiantes y público en general conozcan el origen de la tradición de elaborar dulces cubiertos y se familiaricen con ella, con el objetivo de preservar el consumo de estos confites, ya que si conocemos nuestras costumbres podemos reapropiarnos de ellas y realizar acciones para que generaciones presentes y futuras se sientan orgullosas de este pasado y con ello se sigan conservando.

Además, la inquietud por realizar un reportaje sobre este tema surgió al observar que no sólo los monumentos, inmuebles y los sitios arqueológicos se consideran patrimonio cultural, sino también las danzas, prácticas simbólicas, recetas, alimentos, ingredientes y eventos festivos, los cuales le dan una identidad al pueblo o territorio en donde se llevan a cabo.

Asimismo, quise desarrollar este tema por la pérdida que existe de nuestros recursos naturales en la zona chinampera de Xochimilco, debido al crecimiento urbano que ha ido deteriorando los canales y huertos flotantes, despojándonos de nuestras raíces agrícolas en detrimento de algunos de nuestros vegetales, que en algún momento fueron la base de estos confites.

Las razones que me llevaron a desarrollar esta investigación bajo el género de reportaje fueron querer documentar y retratar la técnica bajo la que se elaboran estos confites artesanales, así como enriquecer el texto con los testimonios de los productores que son los que se han encargado de transmitir esta tradición de una generación a otra.

De igual forma, al obtener testimonios de los investigadores, dedicados a estudiar esta nueva división metodológica de patrimonio cultural, se evidencia que aún esta segmentación se encuentra en discusión, por lo que se revelará que no todas las comidas que existen en nuestro país se han incluido dentro del reconocimiento oficial de patrimonio cultural inmaterial.

Además de al ser un género periodístico bastante completo, el reportaje permite la incorporación de la investigación documental, con la finalidad de fortalecer con datos históricos el texto.

Se observará que aun cuando existía información de archivo que narra parte del origen de la tradición de este pueblo, lamentablemente ésta se encuentra en manos de los productores o de los pobladores que se han tomado la tarea de reunir estos testimonios; sin embargo, por la falta de recursos y malversación de los documentos no han logrado hacer que llegue a conocerse en otras zonas del país.

Otra de las finalidades fue conocer esta ascendencia, para lo cual se aborda en el primer tema *Xochimilco, Lugar de las sementeras de flores*, el contexto histórico del sitio, para poder explicar lo trascendental que es Santa Cruz Acapixca desde la llegada de los primeros xochimilcas a este territorio. De igual forma se expone la importancia de su ubicación y extensión territorial dentro de las 16 delegaciones que conforman la Ciudad de México.

Igualmente se aborda su división territorial de barrios y pueblos, principalmente Santa Cruz Acapixca. Sobre éste se habla de su zona arqueológica, infraestructura potable durante el Porfiriato, su museo arqueológico, forma de vida en el siglo XX y sus actividades económicas desarrolladas a lo largo de los años.

En el segundo tema, *Identidad cultural de Santa Cruz Acapixca*, me enfoco en exponer qué es identidad, tradición y cultura, así como la división que ha surgido entre patrimonio cultural material y el inmaterial. Esto permite reconocer qué elementos se deben considerar para que una tradición sea aceptada como patrimonio cultural. Para tal fin me auxilié en los preceptos de instituciones como la UNESCO y de especialistas en temas de cocina y patrimonio.

También se incluye dentro de este apartado las entrevistas a chinamperos de San Gregorio Atlapulco y de un agrónomo, con la finalidad de mostrar el deterioro que ha sufrido esta zona lacustre y el desuso de la siembra de vegetales como el chilacayote y la calabaza criolla que son representativos de la región y de los dulces cubiertos.

En este mismo apartado se expone la situación de la cactácea *Echinocactus Platyacanthus*, de la que se obtiene el acitrón. Aunque esta

biznaga no es originaria de la región, en algún momento se llegó a preparar dentro de algunos talleres de Acalpixca.

En este capítulo se toca igualmente la apropiación de nuevos ingredientes que llegaron a México con la Conquista, principalmente del azúcar, componente que permitió la creación de una gran variedad de confites dentro de los conventos y que posteriormente llegó a las cocinas de las familias de México.

Es por ello que el apartado se redondea con la exposición de cómo fue que los habitantes de este paraje de Xochimilco comenzaron a realizar este tipo de dulces. De igual forma se describe el proceso y las técnicas que utilizan los productores para la preparación de estas golosinas, que le confieren una identidad propia a la localidad, así como la innovación de sabores, a partir de la incorporación de diferentes frutas y verduras.

Finalmente, en el tercer tema, *La difusión de Santa Cruz Acalpixca a través de sus confites*, se escribe acerca del origen de la Feria del Dulce Cristalizado y se narra la XXXV edición de esta festividad.

Para conocer la participación de productores en dicho evento, se realizó un sondeo en el que se les cuestionó desde cuándo participan en esta fiesta, número de trabajadores que se requieren para la preparación de las golosinas, cantidad de dinero que pagaron por el espacio, entre otras interrogantes, que fueron interpretadas con ayuda de gráficos para su mejor análisis.

Asimismo, a los asistentes a esta verbena se les aplicó una encuesta para saber cuál es su opinión respecto a esta tradición y la difusión que se le otorga. Se les preguntó también sobre algún tipo de confite de su preferencia y la cantidad de dinero que gastaron por la adquisición de los mismos.

En otro subtema se analiza el desafío cultural que los anfitriones tienen, para que en siguientes ediciones de la feria éste sea atendido por las autoridades delegacionales y por el comité organizador.

En este mismo apartado, se expuso la historia de algunos comercios que se ubican en Acalpíxca, con la finalidad de conocer el ritmo de trabajo que existe en estas dulcerías y quiénes son las familias que están al frente de ellas.

La investigación se cierra dando a conocer los testimonios de comerciantes que se dedican a vender los confites por medio de canastas en las diferentes calles de la Ciudad de México y se aborda el problema que encaran al encontrarse dentro de la economía informal y cuál ha sido la respuesta que han tenido las autoridades ante esta situación.

Por último, no me queda más que agradecer a los productores de Santa Cruz Acalpíxca por abrirme las puertas de sus talleres, hogares y locales para brindarme el tiempo y la información necesaria para conocer de cerca una tradición que debe seguir transmitiéndose de una generación a otra para preservar nuestras raíces culturales. Especialmente, al bibliotecario Alfredo Ortega mi reconocimiento por facilitarme parte de su obra y su colección fotográfica, lo que ayudó a enriquecer esta investigación.

Asimismo, le doy las gracias al Seminario *Cocinas en México, procesos biosociales, históricos y reproducción cultural*, en particular a la doctora Laura Corona de la Peña por la entrevista concedida y por haberme invitado a las sesiones de este curso, las cuales reforzaron la información que alimenta este reportaje.

*Floremitas cortadas en la mañana, fresquecitas, perfumadas y con el rocío
bañadas, pobrecitas, primavera, que llega en su trajinera engalanada...*

Agustín Lara.

Tema 1. Xochimilco, El surgimiento de un nuevo territorio

El color lo lleva en el nombre, lugar que alegra la mirada al ver las flores que nacen sobre sus tierras que flotan sobre el agua. De ahí el origen de la palabra Xochimilco, que como se menciona en el *Códice Ramírez* su significado en náhuatl es “Lugar de las sementeras de flores” o “Lugar donde se cultivan flores”.

En la obra *Xochimilco de ayer I*, se cita la obra *Historia de las Indias* de Diego Durán en donde describió cómo los naturales salieron de las siete cuevas donde habitaban para venir a la tierra, procedentes de Chicomoxtoc. La tribu de los xuchimilcas fue la primera de las siete tribus nahuatlacas en llegar al valle de Anáhuac, se asentaron en Cuahuilama...

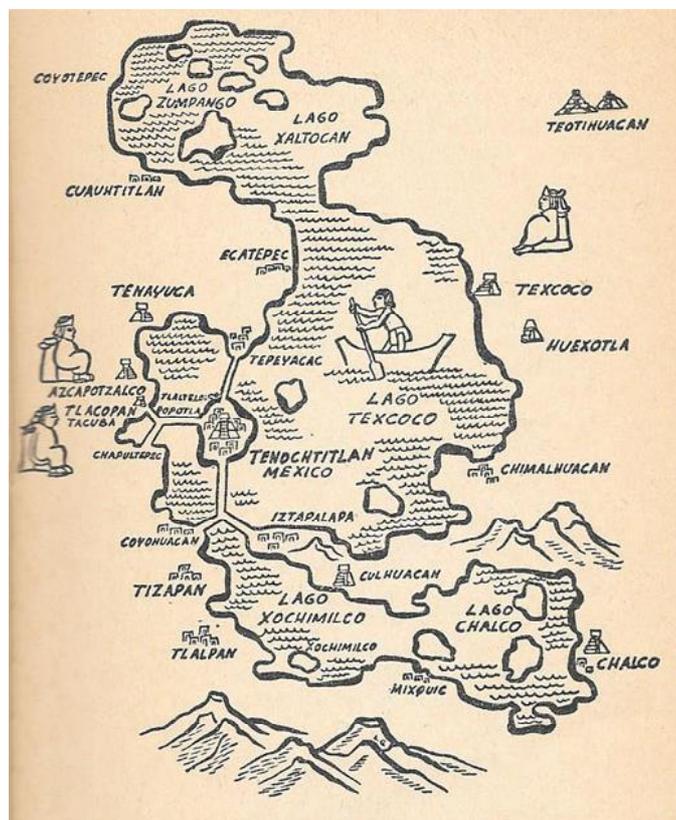
Los xuchimilcas, como primero en su llegada después de haber rodeado todo el circuito de la laguna grande, pareciéndoles ser buen sitio y apacible el que ahora posee, se asentó en él y tomó lo que fue menester, sin contradicción de personas, ni perjuicios, extendiéndose los grandes señores de aquella tribu por toda aquella cordillera que hoy en día se llama la nación de xuchimilca.

Por su parte, el cronista de Xochimilco, profesor y autor de 13 libros que narran la historia y cultura de este gran pueblo, Rodolfo Cordero López, en su libro *La Parroquia de San Bernardino de Siena*, relata una hermosa leyenda relacionada con el mito de los soles que explica cómo se forjó la gran cultura xochimilca.

El mito personifica a Quetzalcóatl y Tezcatlipoca, con cuatro semidioses transfigurándolos en el árbol característico de las chinampas, el ahuécotl, el huejote, en el obraje de elevar a la tierra hundida en el agua, para crear a los hombres adoradores de Quilaxtli y preparar el propósito de la cultura chinampera como primicia del espacio humano que dominaron, en el que se

desplegarían las primeras formas de civilización de los pueblos edificadores en los márgenes de la cuenca de México.

Asimismo, el profesor y actual director del archivo histórico de la hemeroteca de esta delegación, Sebastián Flores Farfán, comenta durante su estancia en el embarcadero de Nativitas, que fue en el actual pueblo de Santa Cruz Acapixca en donde llega asentarse esta tribu: “Aquí están los petroglifos que son parte del pueblo de la época prehispánica, ahí ellos descubrieron lo que son las terrazas prehispánicas (el talud y el tablero, talud y el tablero) sobre la montaña.



Mapa de la cuenca de México en 1519, tomado de *Visión de los Vencidos*.

A la llegada de los españoles, los xochimilcas formaban un grupo cultural con un territorio y gobierno... Su historia prehispánica recoge distintas tradiciones ligadas al gran movimiento de población que ocurrió durante los siglos XI y XII.

Tiempo después de la conquista y de que los españoles llegaron a Xochimilco, el 4 de marzo 1559 Felipe II, Rey de España, le otorga el título de

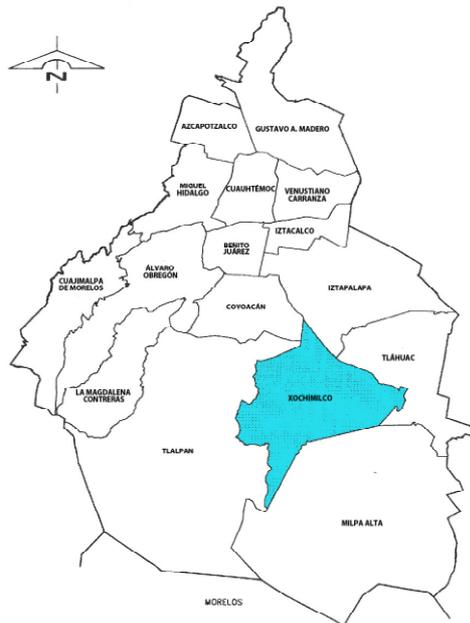
“Ciudad noble y leal” a esta región por su contribución a la conquista de México Tenochtitlan. Sin embargo, el profesor Cordero López asegura a través de sus investigaciones realizadas que los xochimilcas no se aliaron con los españoles para realizar la conquista de Tenochtitlan.

Finalmente, en los siglos XVI y XVII, Xochimilco se convirtió en un lugar muy importante al que llegaban los virreyes a firmar los grandes acuerdos.

Ubicación, pueblos y barrios.

Xochimilco es una de las 16 delegaciones con las que cuenta la Ciudad de México. Su extensión territorial es de 128.1 kilómetros cuadrados, que representa el 8.9% de la superficie total la Ciudad de México y hasta el año 2010, según datos del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), contaba con 415 mil siete habitantes.

Esta delegación colinda con las entidades de: Iztapalapa y Coyoacán, al norte; al poniente con Tlalpan; al oriente con Tláhuac, y al sur, con Milpa alta.



Mapa de la Ciudad de México con división política. El color azul señala la ubicación de la delegación Xochimilco.

La población de este territorio lacustre ha ido creciendo con el paso de los años, sus habitantes en un inicio se establecieron en la zona cerril, para posteriormente dominar el lago a través de sus famosas chinampas.

En la tesis titulada *Los barrios y capillas de Xochimilco propuesta de restauración: capilla de Santa Crucita*, del arquitecto Daniel Ricardo López Trejo, se cita la obra *Xochimilco*, del arqueólogo y cronista más importante de esta delegación, José Farías Galindo, en el cual se hace mención que los xochimilcas “establecieron su capital en Cuahilama en el año de 1199 d. C. y posteriormente en Tlilan en 1352”. Por lo que este territorio lacustre se dividió en tres parcialidades, así lo señala Araceli Peralta Flores y Jorge Rojas Ramírez, en su libro *Xochimilco y sus monumentos históricos*.

...comprendía varios barrios y pueblos cada una; Tepetenchi (la orilla de las montañas donde había pueblos y pequeños conglomerados humanos), Tecpan (Centro de la ciudad, barrios artesanos, zona comercial y de gobierno) y Olac (alrededor de la ciudad, donde había casas dispersas ocupadas por los indios chinamperos).

Debido a su ubicación el pueblo de Santa Cruz Acalpixca formaba parte de la división llamada *Olac*, al estar conformado su territorio de chinampas y situarse alrededor del lago.

Actualmente, este territorio lacustre, expresa el cronista Rodolfo Cordero, está conformado de 17 barrios y 14 pueblos autóctonos; sin embargo, con el crecimiento de la mancha urbana se han ido sumado más de 60 colonias que van en contra de la legislación ambiental.

Dentro de los barrios que integran a Xochimilco, según los datos de la página oficial de esta delegación, se encuentran:

- San Antonio Molotla, *lugar donde abundan los gorriones*.
- La Asunción Colhuacatzinco, *donde están los Colhuas*.
- Belem de Acampa, *lugar de carrizos*.
- La concepción Tlacoapa, *lugar de agua y de jaras*.
- San Cristóbal Xallan, *en el arenal o lugar arenoso*.
- Santa Cruz Analco o Santa Crucita, *al otro lado del agua*.
- San Diego Tlalcozpan, *lugar de la tierra amarilla*.
- San Esteban Tecpapan, *lugar del palacio*.
- San Francisco Caltongo, *Caltoco en las casuchas*.
- La Guadalupita.
- San Juan Bautista Tlateuchi, *lugar donde igualan o rasgan las tierras*.

- San Marcos Tlaltepallpan, sobre la tierra (firme cerca) del cerro.
- San Pedro Tlalnahuc, *junto o cerca de las tierras.*
- El Rosario
- Santísima Trinidad Chililico, *en los chilares.*
- San Lorenzo Tlaltecpan, *tierras del palacio.*
- Xaltocán, Xaltozan *lugar de tuzas y arena.*

Mientras que los pueblos que lo conforman son los siguientes:

- Santa María Nativitas, antiguamente se le conocía como Zacapan, *en el zacate.*
- Santa Cruz Acalpixca, *cuidador de canoas.*
- San Gregorio Atlapulco, *donde se destruyeron las ballestas.*
- San Luis Tlaxialtemalco, *lugar donde se fabrican los braceros.*
- Santiago Tulyehualco, *alrededor de los tules.*
- San Lorenzo Atemuaya.
- San Lucas Xochimanca.
- San Mateo Xalpa, *sobre el arenal.*
- Santa María Tepepan.
- Santa Cruz Xochitepec.
- Santiago Tepalcatlalpan.
- Santa Cecilia Tepetlapa.
- San Andrés Ahuayucn, *lugar donde hay encinas.*
- San Francisco Tlalnepantla.

El siguiente mapa ubica cada uno de los 17 barrios y 14 pueblos originarios de Xochimilco, y asimismo se encuentran señaladas las nuevas colonias que se fueron sumando a esta delegación, mientras iba extendiéndose la mancha urbana.



- | | | | |
|--|--|-----------------------------------|---|
| 1 Pueblo Santa María Tepepan | 27 Bo. Santa Cruzita | 49 Col. San Juan Moyotepec | 76 Col. Quirino Mendoza (Tulyehualco) |
| 2 Col. San Bartolo el Chico | 28 Bo. Belén | 50 Pueblo San Gregorio Atlapulco | 77 Col. Las Ánimas |
| 3 Bosque Residencial del Sur | 29 Bo. San Pedro | 51 Pueblo San Luis Tlaxialtemalco | 78 Col. San Isidro |
| 4 Col. San Lorenzo La Cebada | 30 Bo. Xaltocan | 52 Col. San Jerónimo | 79 Col. San Sebastián |
| 5 Bo. 18 | 31 Bo. San Cristóbal | 53 Col. Xochipilli | 80 Pueblo Santiago Tulyehualco |
| 6 Fracc. Aldama | 32 Pueblo Santa Cruz Xochitepec | 54 Col. Año de Juárez | 81 Col. Calyequita |
| 7 Fracc. Paseo del Sur | 33 Pueblo Santiago Tepalcatlalpan | 55 Pueblo Santa Cruz Acapixca | 82 Col. Santiaguito |
| 8 Col. San Juan Tepepan | 34 Col. La Concha | 56 Col. San Juan Minas | 83 Col. El Carmen |
| 9 Col. Las Peritas | 35 Col. Zacatepec (San Mateo Xalpa) | 57 Col. 3 de Mayo | 84 Col. San Felipe |
| 10 Col. Potrero de San Bernardino | 36 Pueblo San Mateo Xalpa | 58 Col. Los Reyes | 85 Col. El Mirador (Santiago Tulyehualco) |
| 11 Col. Ampliación San Marcos | 37 Pueblo San Lucas Xochimanca | 59 Col. San Andrés | 86 Col. Cerrillos III |
| 12 Bo. San Juan | 38 Col. Oriente (San Lucas Xochimanca) | 60 Pueblo Santa María Nativitas | 87 Col. Cristo Rey |
| 13 Bo. El Rosario | 39 Pueblo San Lorenzo Ateomaaya | 61 Col. Telonco Chabacano | 88 Col. Cerrillos I |
| 14 Bo. Tlacopa | 40 Col. Lomas de Tonalco | 62 Col. Valle de Santa María | 89 Col. Cerrillos II |
| 15 Bo. La Asunción | 41 Col. Santa Inés | 63 Col. Ampliación Nativitas | 90 Col. Nativitas |
| 16 Bo. La Guadalupita | 42 Col. Quirino Mendoza (San Lucas Xochimanca) | 64 Col. El Mirador (Nativitas) | 91 Col. Olivar de Santa María |
| 17 Bo. San Diego | 43 Col. El Mirador II (San Lucas Xochimanca) | 65 Col. El Olivo | 92 Col. Santa Cruz Chavarrieta |
| 18 Col. La Noria | 44 Col. El Mirador I (San Lucas Xochimanca) | 66 Col. La Joya de Vargas | 93 Col. Guadalupe |
| 19 Col. Ampliación Tepepan | 45 Bo. San Lorenzo | 67 Col. El Jazmín | 94 Pueblo San Andrés Ahuayucan |
| 20 Col. El Mirador (Santa Cruz Xochitepec) | 46 Bo. San Esteban | 68 Col. Lomas de Nativitas | 95 Pueblo Santa Cecilia Tepetlapa |
| 21 Col. Ampliación La Noria | 47 Bo. La Santísima | 69 Col. Alcanfores | 96 Col. Pedregal de San Francisco |
| 22 Col. Tierra Nueva | 48 Bo. Caltongo | 70 Col. Tejomulco El Bajo | 97 Pueblo San Francisco Tlalnepantla |
| 23 Col. Huichapan | | 71 Col. Tejomulco El Alto | |
| 24 Fracc. Jardines del Sur | | 72 Col. Las Cruces | |
| 25 Bo. San Marcos | | 73 Col. Tecacalanco | |
| 26 Bo. San Antonio | | 74 Col. San José | |
| | | 75 Col. San Juan | |

Mapa tomado de: Garzón Lozano, Luis Eduardo, *Xochimilco hoy*, México, Gobierno del Distrito Federal, Delegación Xochimilco, Instituto de investigaciones Dr. José María Luis Mora, 2002. p. 15

Santa Cruz Acalpixca, Cuidador de canoas

Son las 12 de la tarde, el sol está radiante después de haber terminado hace unos meses el invierno, el calor comienza a sentirse.

Desde la plaza del pueblo se puede ver a lo lejos el cerro de Tlacuayeli, colina en donde culmina una de las celebraciones más representativas de este lugar. En su cima se observan tres cruces de madera que le confieren parte del nombre a este sitio.

Santa Cruz Acalpixca, que cuyo significado en náhuatl es *Cuidador de canoas* y forma parte de los 14 pueblos de esta delegación.

Después de que Xochimilco fue un pueblo tributario, pasó a convertirse en los Calpixques de la gran Tenochtitlan, así lo señala el reportaje “Cuahilama; Recuperando la memoria histórica”, en donde cita al historiador, Josué Beutelspacher, quien expresa:

Para desempeñar el cargo de Calpixque, el último gobernante de Tenochtitlan, Moctezuma II, fue quien le dio el nombramiento de Calpixque al tlatoani xochimilca Pinotl, uno de los primeros Calpixques que controlaron, registraron y administraron los tributos que provenían de otros pueblos. Así los Calpixques fueron los recaudadores de impuestos, apuntaban en los códigos cuánto, dónde, cómo y porqué (sic) del tesoro público de la sociedad tenochca.

[...] Esta función quedo (sic) asentada para siempre en el poblado de Santa Cruz Acalpixca, pues era el paso obligado, la digamos “Aduana” para entrar al Valle de México, de los pueblos sometidos que iban a Tenochtitlan a pagar tributo [...] entonces lo que hacían los Calpixques era registrar los productos que llegaban [...]. Para realizar esta tarea los calpixques observaban desde lo más alto de sus cerros el tránsito de las canoas que entraban.

De ahí el nombre que toma este pueblo y que lo convirtió durante cientos de años en uno de los lugares más importantes de Xochimilco; sin embargo, es importante señalar que este sitio ha cambiado de nombre, así lo explica el bibliotecario originario del barrio de Tetitla y coautor del libro *Recuperación histórica del dulce cristalizado a través de la tradición oral: Santa*

Cruz: entre chinampas, escobas y dulces, Alfredo Ortega Melquíades, “el primer nombre que recibe Santa Cruz es Atenco, que significa *alrededor del agua*”, comenta que más tarde se le conocería también como Santa Cruz de las Escobas y que el nombre que actualmente tiene fue deformado al llegar los españoles, debido a que le quitaron la letra “n” al final de la palabra Acalpixca al no entender muy bien el sonido.

Por lo que la forma correcta de escribir esta palabra es Acalpixcan, porque en náhuatl, comenta Alfredo Ortega, la terminación “can” y “co” significa lugar.

Actualmente, en el centro de la plaza, se encuentra la iglesia del pueblo de Santa Cruz Acalpixca, dedicada a la cruz de Cristo. En este recinto del siglo XVII, de estilo clásico, se observa una torre con pilastras, su fachada es sobria de color blanco con rojo; la portada es de un solo cuerpo con acceso de medio punto; su nave es corrida. En su interior se encuentra un cristo en la Cruz, tallado en madera con remates en plata, que según datos del libro *La parroquia de San Bernardino de Siena* del profesor Cordero López, pertenece al siglo XVIII y se desconoce el autor de dicha obra.



**Iglesia de Santa Cruz Acalpixca, 28 de febrero de 2015.
María de la Luz Morales Villaseñor.**

En los alrededores del atrio se colocan vendedores de frutas, verduras y ropa a manera de tianguis. Mientras que en la calle de ojo de agua, se pueden observar aún los famosos lavaderos públicos construidos en la década de los 70, durante el gobierno de Luis Echeverría Álvarez. Los lavaderos se construyeron una vez que los manantiales de Xochimilco se fueron secando, por lo que el agua en algunos de los pueblos de la delegación fue escaseando. Aún se puede ver en este lugar algunos habitantes de Santa Cruz Acalpixca, que siguen llevando su ropa a fregar en estos lavaderos públicos sin pagar ninguna cuota de recuperación por hacer uso del espacio y del agua; la única consigna que se les pide a los usuarios, es barrer el agua que se derrama al estar fregando.



Lavaderos públicos, calle de ojo de agua en el pueblo de Santa Cruz Acalpixca, 21 de marzo de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Si se camina hacia la calle de 2 de abril encontraremos el pasado prehispánico, debido que ahí se ubica el cerro de Cuahilama, que alberga la zona arqueológica de Acalpixca.

El doctor en estudios arqueológicos por la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH), Juan Rafael Zimbrón Romero, explica que no hay nada escrito sobre el verdadero nombre de este lugar, “se le ha dejado el nombre de Cuahilama porque así la gente lo conoce, pero no se sabe a ciencia cierta cuál era el nombre preciso, incluso el Instituto Nacional de Antropología e

Historia (INAH), lo tiene catalogado en sus cédulas sólo como la zona arqueológica de Santa Cruz Acalpixca”.

El nombre de Cuahilama, señala el arqueólogo Zimbrón, quiere decir *el bosque de la vieja*, “es posiblemente una noción a la geografía del lugar y nos está indicando que inicia el bosque y las terrazas agrícolas y acaba el lago”. Expresa que esta loma tiene una visión a Tenochtitlan muy interesante, hacía el cerro de la estrella, en donde se realizaba cada 52 años la ceremonia del fuego nuevo y hacía todo el sur de la cuenca de México.



Vista panorámica del valle de México desde Cuahilama, Santa Cruz Acalpixca, 21 de marzo 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Por tal motivo, desde este sitio los calpixques podían observar las canoas que aquí llegaban y que posteriormente tomaban para ir a Tenochtitlan y otros lugares del centro. Comenta que este territorio era la entrada al lago, por lo que posiblemente no sólo cuidaban las canoas, sino que también las alquilaban.

Cuahilama tiene una extensión aproximada de nueve hectáreas, señala el doctor Zimbrón, en las cuales se pueden apreciar tan sólo siete petroglifos de los 12 o 16 que indica el cronista Farías Galindo en su obra. Estos grabados actualmente se encuentran en gran deterioro por el vandalismo que ha sufrido la zona, por lo que ya no se alcanzan a observar los detalles de las figuras labradas, debido a la erosión de la piedra y los grafititis que hay sobre ellos.

Estos petroglifos son de origen mexicana, explica el doctor Zimbrón y representan la cosmovisión de los xochimilcas, su calendario, la astronomía, su agricultura y su modo de vida:

“Entre los grabados que aún se pueden observar están; el Huetzalin, el océlotl (jaguar) que representa el cerro o el corazón del monte, la Itzpapalotl (mariposa de obsidiana) que se está sobre la huacaxochitl (planta hueca), el xonecuitl (arma que usaba Quetzalcóatl e Itzcóatl) y que tiene alusiones astronómicas, el cipactli (cocodrilo) animal mitológico que se cree representa a la tierra al ser un animal escamoso, un escudo de armas y el hollín Nahui (cuatro movimiento) que es una ideología del cambio de la naturaleza y que simboliza al cenit”.



Petroglifos de Cuahilama, Santa Cruz Acalpixca, Arriba izquierda océlotl, arriba derecha Itzpapalotl, abajo izquierda, xonecuitl, abajo derecha cipactli, 21 de marzo de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.



Petroglifos de Cuahilama, Santa Cruz Acalpixca, Hollín Nahui, 21 de marzo de 2015 María de la Luz Morales Villaseñor.

Se cree que Cuahilama era un lugar de ceremonias y de observación de la naturaleza, por lo que en la parte alta donde se realizaron excavaciones en el 2011, sólo se encontraron viviendas.

Actualmente este sitio tiene problemas de regularización de suelo, debido a que existen personas que señalan ser dueñas de las tierras en donde está ubicado Cuahilama, por lo que el INAH, desde 1975, que fue el año en el que se construyeron los escalones que brindan acceso al lugar, no ha podido realizar trabajos que ayuden al rescate de esta zona, ni a preservar los vestigios arqueológicos, por lo que el doctor Zimbrón expresa:



Acceso al cerro de Cuahilama, prolongación 2 de abril, Santa Cruz Acalpixca, 21 de marzo 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

“Lo que queremos es que se haga la regularización de la tenencia de la tierra, se indemnice a los propietarios para poder implementar programas de conservación y estudio de este lugar. Lo que necesitamos es que sea permanente el estudio y que se salven estos petroglifos antes de ser destruidos, porque a pesar de que están protegidos por los barrotes, se siguen pintando a los alrededores.

“Mientras la gente no conozca estos sitios poco pueden defender, porque no saben ni lo que existe. Los jóvenes que suben aquí a drogarse y a pintar es porque ellos no conocen el significado de estos petroglifos, para ellos la historia no existe, no saben el valor que tienen. Porque el INAH y la delegación no han hecho difusión de este sitio”.

Asimismo, el pintor y muralista de Xochimilco, Edgar Espinosa Covarrubias, expresa, “nosotros como comunidad debemos de apropiarnos de nuestros espacios, cómo lo está haciendo el doctor Rafael Zimbrón al organizar visitas guiadas, aunque sean cosas pequeñas se está volviendo a reinsertar en un espacio”.

Otro de los sitios que resguarda Santa Cruz Acalpixca, es la casa de bombeo de agua potable que fue construida por el General Porfirio Díaz para llevar este vital líquido a la Ciudad de México. Actualmente este inmueble alberga el museo arqueológico de este pueblo de Xochimilco.



Dentro de la casa de bombas de Santa Cruz Acalpixca, 1930 aprox. Acervo Roberto Páez González y colección de Alfredo Ortega Melquiádes, Marielena.

El museo se ubica en la avenida Tenochtitlan, su edificio porfiriano inició sus obras de reconstrucción el 23 de septiembre de 1974 y fue inaugurado como museo el 21 de noviembre de 1985. En él se resguardan piezas arqueológicas, como los restos del mamut encontrados en la zona en 1977, se exhibe parte de la pelvis, una rotula, una vértebra y un fragmento del colmillo de este animal prehistórico. Además de exponer algunas vasijas, restos de entierros prehispánicos y las réplicas de los petroglifos que se encuentran en Cuahilama.



Museo arqueológico de Santa Cruz Acalpixca, Av. Tenochtitlan(Xochimilco-Tulyehualco), 21 de marzo de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

“El pueblo de Santa Cruz era como todos, tenía a su alrededor muchas milpas, para cosechar calabazas, frijol y mazorcas, era un pueblo pequeño, no tenía tantas invasiones de asentamientos irregulares. Era el pueblo nativo, con sus ceremonias idolátricas y el espacio de su zona chinampera muy bien cultivada por aquellas personas”, comenta el cronista Cordero López.

¿Sólo de dulce vive el pueblo?

La principal actividad económica de Xochimilco y de algunos de sus pueblos fue la agricultura, debido a que implementaron sobre el lago el cultivo de diversas legumbres y flores, que sembraban en sus chinampas.

A partir de la conquista española que se llevó a cabo en 1521, Xochimilco cambió la conformación territorial de los Altepetl y posteriormente

como lo señala el arquitecto López Trejo. “El *Xochimilco* prehispánico cambia radicalmente cuando se formó una nueva traza, a partir de 1550, siendo el lugar donde se construyeron los edificios religiosos, públicos y civiles...”. Asimismo, cita al cronista Farías, quien escribiera en su libro *Xochimilco* que en 1575 se establecieron siete barrios, según sus oficios.

Estos barrios fueron como expresa Farías Galindo:

1. San Pedro *Tlalnahuac*, herreros
2. San Antonio *Molotla*, panaderos o ceramistas
3. San Marcos *Tlaltepaltalpan*, pedreros y ceramistas en incensarios y braseros
4. San Juan Evangelista *Tlatenchi*, floricultores, y hacían portadas
5. La Concepción *Tlacoapa*, escultores
6. La Asunción *Colhuacatzingo*, cesteros y *chiquihuiteros*
7. San Francisco *Caltongo*, cesteros y *carriceros* (hacían cestos y petates de vara o tule)

Sin embargo, el profesor Cordero López expresa lo siguiente:

“El cronista Farías decía que cada barrio tenía su actividad y los vemos en los escritos de Betancor donde dice San Pedro de los herreros, San Marcos de los burros, pero en sí yo creo que las actividades las hacían todos de acuerdo a sus necesidades. Porque aquí en el barrio de San Juan por ejemplo, trabajaban la cestería, con las varas del sauce llorón se hacía el tejido de canastas de chiquihuites. Entonces no podemos decir que cada barrio tiene una dedicación, eso sucedió en los tiempos de Betancor allá por el siglo XVII, pero en sí no hay una definición clara de que un pueblo se dedique a una actividad”.

Sin embargo, contrario a la opinión del cronista Cordero López, algunos de los pueblos y barrios de Xochimilco se han caracterizado por realizar una actividad económica en específico como es el caso de Santa Cruz Acalpixca, que es famoso por su elaboración de dulces cristalizados.

El bibliotecario Ortega Melquíades expresa que la economía base de Santa Cruz Acalpixca y de la mayoría de los pueblos de Xochimilco era la agricultura, pero que al ver mermados los niveles de agua, se vieron en la necesidad de buscar otra actividad económica, por lo que en un tiempo aquí en

Santa Cruz se dedicaron a elaborar escobas, debido a que subían a los cerros y encontraban yerbas que supieron aprovechar; no obstante, “como estas plantas las arrancaban con todo y semillas empezaron a traerles problemas porque ya no crecían, entonces esta actividad también comenzó a desaparecer”.

Explica que posteriormente, en 1920, los pobladores de Xochimilco aún tenían chinampas. “Llevaban sus verduras hacía el centro de la ciudad, específicamente en el embarcadero de Roldán que estaba muy cerca de correo mayor, ahí estaba la calle de la Soledad y muy cerca el mercado de la Ampudia, que aún no era un mercado, sino que había puestos de madera a manera de tianguis”.

Es importante señalar que Ortega Melquíades expresa que entonces en las escuelas de Xochimilco la primaria llegaba hasta cuarto grado, por lo que los papás de estos niños los llevaban al centro de la Ciudad de México a aprender un oficio.

“Es ahí donde estos niños empiezan a hacer dulces y como aquí había gran cantidad de materia prima, como calabaza, chilacayote, tejocotes, pues empiezan a elaborar los primeros dulces en Santa Cruz Acalpixca más o menos en 1927”.

Desde aquella época este pueblo de Xochimilco se ha caracterizado por la elaboración de estos confites de forma artesanal. Si se camina por las principales calles de Acalpixca y se recorren los barrios que lo conforman, aún se pueden observar algunos comercios que siguen cristalizando calabazas, camotes, higos, naranjas, limones, entre otras frutas y verduras.

No obstante, como lo expresan el profesor Sebastián Farfán, las familias que se dedican a esta actividad han ido disminuyendo, debido a que muchos ya son profesionistas y no continúan con la tradición que les heredaron los abuelos, como los llama Alfredo Ortega, quienes han ido muriendo, por lo que han tenido que cerrar algunos negocios; sin embargo, otros todavía siguen elaborando esta tradicional golosina.

El legado patrimonial de los pueblos... todos los días se renueva y enriquece, o por el contrario, se destruye ante la indiferencia y la ignorancia.

Niklas Schulze y Ciro Caraballo

Tema 2. Identidad cultural de Santa Cruz Acalpixca

La elaboración de dulces cristalizados, como comúnmente se les conoce a estas golosinas elaboradas de frutas o verduras y que son cubiertas con miel a base de azúcar, son un referente de la identidad de Santa Cruz Acalpixca.

Por lo que el historiador Leonardo Vega Flores comenta, que cuando las personas entregan canastas con dulces cristalizados como presentes, a funcionarios o personas públicas, se sienten orgullosos de mencionar que son dulces de Acalpixca, por ser dulces frescos y elaborados de forma artesanal, en los talleres que se ubican en este pueblo de Xochimilco.

El profesor en patrimonio etnológico, Javier Marcos Arévalo, de la Universidad de Extremadura en España, define a la identidad en su texto “La tradición, el patrimonio y la identidad” como:

...el resultado de un hecho objetivo (el determinante geográfico-espacial, los datos históricos, las específicas condiciones socioeconómicas..) y una construcción de la naturaleza subjetiva (la dimensión metafísica de los sentimientos y los afectos y la propia experiencia vivencial, la conciencia de pertenencia a un universo local o de otro nivel de integración socio cultural, la tradición, el capital cultural y la específica topografía mental que representan rituales, símbolos y valores).



Calabazates y chilacayotes cristalizados, 07 de septiembre de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Asimismo, la doctora en antropología por la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH), Rosa María Garza Marcué, en su texto “La vida ceremonial como patrimonio vivo en Iztapalapa, pueblo originario de la Ciudad de México” incluido en el libro *Comida, cultura y modernidad en México*, coordinado por las investigadoras del INAH, Catherine Good y Laura Elena Corona, escribe que la identidad:

...es la pertenencia a un grupo social determinado, a una adscripción aceptada que da cohesión; la pertenencia a un grupo diferencia de otro y permite reconocer lo propio. Las fiestas en los pueblos son una manera destacada de recrear lo que se considera propio, y son elementos de reproducción de identidad cultural relacionados con el espacio geográfico y a la historia.

Por tal motivo, aunque existan otros estados de la república o algunos otros lugares en la Ciudad de México, en donde se fabrican este tipo de confites, el pueblo de Santa Cruz Acalpixca es reconocido por los habitantes de Xochimilco como el territorio que lleva a cabo esta tradición artesanal desde hace ya varios años.

Tradición. La interpretación del presente que caracterizó al pasado

El nombre de Xochimilco, no sólo es sinónimo de flores y trajineras, sino también es de fiestas y tradiciones. Según datos oficiales de esta delegación el calendario ritual de la demarcación tiene registrados más de 400 eventos festivos.

Estas celebraciones, se encuentran divididas entre las fiestas de aniversario de los barrios, las fiestas patronales de sus 14 pueblos, las fiestas populares y las ferias comerciales.

Entre las tradiciones más representativas de Xochimilco se encuentran: la celebración a la Virgen de los Dolores, la festividad dedicada al Niño Pa, la elaboración del “tularco”, la peregrinación que realizan los 17 barrios al santuario del Señor de Chalma, la fiesta para elegir a La Flor más Bella del Ejido; la feria de la nieve; del olivo y la alegría en Tulyehualco, del maíz y la tortilla en Santiago Tepalcatlalpan, y la del dulce cristalizado en Santa Cruz Acalpixca.

La investigadora de INAH y doctora en historia y etnohistoria por la ENAH, Laura Corona de la Peña, comenta que: “La tradición, es un término que está muy en discusión entre los antropólogos, pero por lo general se refiere a un conjunto de conocimientos o prácticas que tienen una historia muy larga y que no se puede ubicar un punto de inicio”.

Es por ello que en algunas de estas tradiciones es difícil que se conozca una fecha exacta de cuándo es que se inició con esta práctica, debido a que no existen documentos que asienten con precisión una fecha de inicio.

Mientras que la también doctora, Rosa María Garza Marcué expresa, que la tradición tiene mucho que ver con: “Cosmovisión y religión, por lo que es un elemento de la cultura que ha sido transmitido de generación en generación y que la mayoría de las veces es colectivo, es anónimo y se va reelaborando”.

Asimismo, el profesor en patrimonio etnológico, Javier Marcos Arévalo, define a la tradición en su texto “La tradición, el patrimonio y la identidad” como:

...el resultado de un proceso evolutivo inacabado con dos polos dialécticamente vinculados: la continuidad recreada y el cambio. *La idea de tradición remite al pasado pero también a un presente vivo.* Lo que del pasado queda en el presente eso es la tradición. La tradición sería, entonces, *la permanencia del pasado vivo en el presente.*

El presente es el legado de la cultura en marcha, con significado social, que carga a la tradición de sentido. La tradición, de tal modo, más que padre es hija del presente.

La tradición se modifica al compás de la sociedad, pues representa la continuidad cultural.

A su vez, el profesor de Antropología Social y Cultural, Isidoro Moreno, escribe que la tradición significa continuidad y no sólo aquello en peligro de extinción. Es decir, “la tradición no es inalterable e inmóvil, sino dinámica, cambiante y adaptativa”.

Algunas de las tradiciones de Santa Cruz Acalpixca se remontan a épocas muy antiguas, ejemplos de ello es la tradición de la subida de las tres

cruces que se ubican en el cerro de Tlacuayeli o la fabricación de dulces cristalizados como la calabaza, el chilacayote, los higos y los limones, además de las cocadas y pepitorias. La elaboración de estos confites nace con la conquista debido a que se incorporaron ingredientes europeos a los que ya se encontraban en todo el territorio mexicano.

Por tal motivo en las costumbres y las tradiciones míticas de los pueblos se enfatizó la función social de la alimentación, por lo que escribe la investigadora Adriana Guerrero Ferrer en su libro *La dulcería en Puebla Cocina Indígena y Popular*.

...Este valor social que se le confiere al alimento se transmite a edad temprana mediante una serie de mensajes y códigos “se trata de una forma de educación moral llevada a cabo no por una persona, sino por toda la sociedad apoyada en toda la fuerza de la tradición”.

Por lo que Xochimilco es reconocido no sólo en México, sino a nivel mundial por sus costumbres, tradiciones y su riqueza cultural que abarca la gastronomía agrícola y de la zona lacustre.

Cultura. El tejido social de un pueblo

Xochimilco en el pasado, se caracterizó por su riqueza agrícola que se basó en su sistema de chinampas, en donde los habitantes aprovechaban la riqueza de la cuenca de México y los recursos naturales que provenían del lago.



Chinampa de la familia Enríquez, San Gregorio Atlapulco, 02 de mayo de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

José N. Iturriaga en su libro *Las cocinas de México I*, expresa que:

La cultura popular se integra de diversas maneras y con muy diferentes elementos. Es la forma de ser de los pueblos. La gastronomía es una de las manifestaciones culturales más importantes del ser humano y dentro de dicho término no debe entenderse sólo a la llamada “alta cocina” sino a todas las expresiones culinarias de las diversas regiones y estratos sociales, incluida la cocina indígena.

Pero la interrogante principal es: ¿qué entendemos por cultura?

El antropólogo francés Claude Lévi-Strauss considera a la cultura como un sistema de comunicación simbólica. Ubica en el plano simbólico toda la producción cultural, transmitida de generación en generación, de padres a hijos. Porque es en el seno de la familia que adquirimos y nos apropiamos de la cultura, y con ésta del lenguaje, los ritos y las normas que nos rigen. Concebir a la lengua, por su carácter inconsciente, como estructural, donde el énfasis está puesto más en la relación entre los elementos, que en éstos.

La doctora Rosa María Garza Marcué, define a la cultura como: “Conjunto de normas, concepciones del mundo, principios, representaciones de la naturaleza, que una sociedad crea en un momento dado”. Por lo que remarca que no hay una cultura inferior o superior y es importante señalar esto, “debido a que en ocasiones se nos ha enseñado a que los indígenas son inferiores, pero lo que sucede es que existe una gran diversidad de culturas”.

Para la Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura (UNESCO) la cultura es:

El conjunto de los rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o un grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias y que la cultura da al hombre la capacidad de reflexionar sobre sí mismo.

En el diccionario de antropología de Thomas Barfield, podemos encontrar la definición que da Edward B. Taylor, quien definió a la cultura:

...la cultura comprende esos rasgos humanos que son aprendidos y aprendibles y que por lo tanto se transmiten social y mentalmente, más que biológicamente. Segundo la cultura es en cierto sentido, un “todo complejo”...Significa que grandes áreas de la vida humana, que lo abarcan todo, desde las técnicas de producción de alimentos hasta las teorías sobre el más allá, tienen una cierta coherencia que puede ser descubierta por una disciplina única.

Una opción ha sido tratar a la cultura como un sistema de símbolos que incluye lenguaje, arte, religión, moral y en principio cualquier otra cosa que parezca organizada en la vida social humana.

La alternativa a esta concentración en la cultura como símbolo ha sido tomar como objeto de estudio de aquellas dimensiones materiales subvaloradas por antropólogos simbólicos, como la producción de alimentos, las artesanías y las relaciones con el entorno físico.

La doctora Laura Corona explica que la comida tiene diferentes usos sociales los cuales se entienden:

“Como las prácticas o actividades colectivas que se desarrollan en torno a la comida. Podemos ubicar en primer lugar, la propia ingestión de la comida como sustento para mantener a la persona o al grupo y a la cultura.

“También los vínculos sociales con las personas a través de la fiesta; el compartir de los alimentos va haciendo que los lazos y los vínculos sean más fuertes. Desde el trabajo que implica producir, preparar, ofrecer, compartir los alimentos, todo eso es una función social en la que lo que están haciendo los alimentos es vincular y hacer más fuerte la relación con las personas.

“Entonces los alimentos tienen una parte que está en lo simbólico y una parte que está en lo material, pero estas dos secciones las usamos los investigadores para explicar algo, pero en la vida real no existe esa división”.

Gabriel Gutiérrez Pantoja en su libro de *Metodología de las Ciencias Sociales* / escribe que:

Esencial a la condición humana es la cultura, no solo en su sentido tradicional como resultado de un cultivo de nuestras facultades que culmina en conocimientos y capacidades desarrolladas, sino, en el sentido antropológico de conjunto de ideas, creencias, actitudes, valores jerarquizados, tecnologías y sistemas de pensamiento y comunicación, de acuerdo con los cuales organizamos nuestras vidas como partes de grupos estructurados...

Estos bienes culturales son parte de la herencia de una nación. La herencia otorga identidad a la comunidad y el sentido de quiénes somos como país, de dónde venimos o en qué creemos.

Todas las sociedades son poseedoras de tradiciones ricas en experiencias históricas. De tal manera que la identidad se construye social y culturalmente a partir de diferentes experiencias vivenciales.

Y Arévalo señala que “todo lo que se aprende y transmite socialmente es cultura, pero no patrimonio”.

Patrimonio cultural

Una de las vías más transitadas en la Ciudad de México, es sin duda alguna el anillo periférico, avenida que ayuda todos los días a desplazar a miles de habitantes de esta gran urbe.

Para quienes desean trasladarse del oriente al sureste de la ciudad, pueden hacer uso de los diferentes tipos de transporte que existen, desde el metro hasta el tren ligero; sin embargo, algunos deciden aprovechar la Red de Transporte de Pasajeros, mejor conocida como RTP, que por tan sólo cuatro pesos, si se toma el servicio *express*, los traslada desde la Alameda Oriente hasta el bosque de Nativitas, o bien por dos pesos se tiene la opción del servicio ordinario que hace la misma ruta.

No obstante, para poder abordar estos dos transportes, los usuarios deben de esperar más de 30 minutos, inclusive en las horas más concurridas. En algunas de las paradas los pasajeros no alcanzan a abordar el camión.

Para llegar a su destino el RTP, se desplaza por el anillo periférico y a la altura de la Glorieta de Vaqueritos, este transporte entronca con la avenida prolongación División del Norte. A su llegada a esta vía, recibe a los

ciudadanos que transitan por ella, con un letrero de madera en vivos colores que contiene el símbolo de la delegación Xochimilco y la leyenda “Xochimilco Patrimonio Cultural de la Humanidad”.



Xochimilco Patrimonio Cultural de la Humanidad, Avenida prolongación División del Norte, 05 de abril de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Lo anterior, debido a que el 11 de diciembre de 1987 esta delegación fue reconocida por la Organización de la Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) como Patrimonio Cultural de la Humanidad, por estar conformado su territorio por barrios y pueblos ricos en tradiciones y costumbres.

La historiadora e investigadora del INAH Araceli Peralta Flores, en su libro *Xochimilco y su patrimonio cultural Memoria viva de un pueblo lacustre*, cita al texto “Las ciudades mexicanas del patrimonio mundial” en donde se señala que:

El concepto de patrimonio cultural fue definido por la Organización Educativa, Científica y Cultural de las Naciones Unidas (sic) (UNESCO), en la Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural, el 16 de noviembre de 1972, como “todos aquellos monumentos, grupos de edificios y sitios que poseen valor histórico, estético, arqueológico, científico, etnológico o antropológico. Así como formaciones físicas, biológicas y geológicas excepcionales, los habitats de especies animales y vegetales amenazadas y las zonas que tengan valor científico, de conservación o estético.

A Xochimilco se le otorgó este nombramiento gracias su riqueza natural que caracteriza a la región, principalmente por su zona de chinampas en donde se cultivaba una gran variedad de flores y verduras. Así como también por ser un modo de cultivo ancestral, debido a que la creación de este tipo de terreno flotante tiene su origen con la llegada de los primeros xochimilcas a esta zona.

Si se recorre las calles de esta delegación, se encontrará con el patrimonio arquitectónico que se distingue por sus templos y capillas de los siglos XVI, XVII y XVIII, como es el caso de: San Gregorio Atlapulco, San Marcos Evangelista Tlalpetlalpan, Santa Cruz Acalpixca, Santa Cruz Xochitepec, la capilla de San Antonio de Padua Molotlan, la capilla del barrio de San Pedro Apóstol Tlalnáhuatl, la de Santa Crucita Analco, Santiago Tulyehualco, la capilla del barrio de San Juan Bautista Tlatenchi, que junto con el templo santuario de Nuestra señora de los Dolores, fueron declarados el 2 de junio de 1932 monumentos históricos. Pero principalmente por el exconvento de San Bernardino de Siena, edificado en su primera parte de 1535 a 1590, según las investigaciones realizadas por el cronista José Farías Galindo.



Vista desde el interior del exconvento de San Bernardino de Siena, Xochimilco, 18 de marzo de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Como bien lo señala la investigadora Peralta Flores, el patrimonio cultural también lo comprenden las zonas arqueológicas; las chinampas de San Luis Tlaxialtemanco, plataforma con restos de muro de San Mateo Xalpa, y el cerro de Cuahilama.

La ignorancia y el desconocimiento de sus tradiciones, ya lo señalaba en el capítulo anterior el arqueólogo Rafael Zimbrón, es una de las principales causas de que parte de este patrimonio cultural se vaya perdiendo. En alguno momento existieron casas catalogadas como monumentos históricos y que por causas de la globalización fueron modificadas o derrumbadas al cambiar el uso de suelo, de habitacional a comercial. Además de los problemas económicos, políticos y culturales que afectan principalmente a la zona chinampera y cerril.

El paisaje ha cambiado debido a la creación de nuevas colonias ubicadas en la montaña, en donde anteriormente se podía observar grandes extensiones de vegetación.

Asimismo, el territorio en el que se encuentran ubicadas algunas chinampas, también se ha visto afectado, debido a la desecación de sus canales, por lo que llevar a cabo esta actividad ancestral cada día se torna más difícil.

La Investigadora del INAH, Peralta Flores señala, en su libro *Xochimilco y su patrimonio cultural Memoria viva de un pueblo lacustre*, lo que escribieran Vania Salles y José Manuel Valenzuela en su obra *Entre muchos lugares y todos los días. Vírgenes, santos y niños Dios, Mística y religiosidad popular en Xochimilco* acerca de la importancia de que las comunidades tengan una identidad cultural:

A lo largo de la historia, los grupos sociales dominantes han decidido que bienes y testimonios son representativos de una cultura.

Sin embargo, es una realidad cuando se habla de patrimonio cultural nacional, no se está representado a todos los sectores, etnias, grupos y pobladores de la nación, ni recogen todas las expresiones culturales que producen.

Actualmente, la definición de patrimonio cultural se ha ido modificando debido a la nueva incorporación de paisajes, tradiciones, sitios arqueológicos y danzas, en donde no sólo se les considera patrimonio cultural a los inmuebles. “De manera que el patrimonio cultural hoy se entiende como todos los elementos naturales y culturales, tangibles e intangibles, que son heredados o creados recientemente”, así lo cita la investigadora Peralta Flores en su libro, al referirse a la obra *Rehabilitación de la zona chinampera*, de Álvaro F. López, Manuel Guerrero, Cruz Hernández y Araceli Aguilar,

Patrimonio cultural intangible

Como ya se mencionó, el patrimonio cultural de Xochimilco, no sólo es rico por sus monumentos arquitectónicos, sino también en sus tradiciones, principalmente las de carácter religioso que se expresan por medio de prácticas simbólicas, aunque también es famoso por sus leyendas y mitos.

Al ser parte de uno de los pueblos originarios, este territorio basó su alimentación en los productos agrícolas que cultivaban y en las especies que obtenían de los lagos, debido a la desecación de éstos y al crecimiento poblacional. Los ingredientes que eran utilizados en las cocinas fueron escaseando y la elaboración de algunos platillos se fue perdiendo; no obstante, los pobladores han ido sustituyendo los ingredientes que han ido desapareciendo.

Algunas de estas comidas formaban parte de los rituales y las celebraciones para conmemorar fechas importantes; asimismo, diferentes recetas, al igual que los mitos y las leyendas, eran transmitidas de forma oral a través de las generaciones; sin embargo, las personas con mayor edad han ido muriendo y la forma de preparar los alimentos ha desaparecido junto con ellos, de ahí la importancia de salvaguardar estas tradiciones.

Gracias a que actualmente la definición de patrimonio cultural se ha modificado, debido a los instrumentos normativos desarrollados por la UNESCO, se ha reconocido a la música, la comida y las artesanías, entre otras tradiciones como patrimonio cultural inmaterial.

Según datos obtenidos en la página de internet de esta institución. En septiembre de 2009, con motivo de la cuarta sesión del Comité intergubernamental para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, se publicó el “Kit sobre el Patrimonio Cultural Inmaterial”, el cual fue actualizado en 2011.

En él, se puede encontrar que:

El Patrimonio Cultural no se detiene en los monumentos y las colecciones de objetos. También incluye tradiciones o expresiones de vida heredadas de nuestros antepasados y que se ha ido transmitiendo a nuestros descendientes, como las tradiciones orales, artes escénicas, prácticas sociales, rituales, eventos festivos, conocimientos y prácticas relativas a la naturaleza y al universo del conocimiento y de las habilidades para producir artesanía tradicional.

Debido a la definición anteriormente planteada por la UNESCO, ahora se cuenta con una división entre lo que conforma al patrimonio cultural material y lo que es propio del patrimonio cultural inmaterial.

Sin embargo, las investigadoras del INAH, Laura Corona de la Peña y Rosa María Garza Marcué concuerdan en que el patrimonio cultural es uno solo, pero se ha realizado esta división por cuestiones metodológicas.

Por lo que agrega la doctora Corona de la Peña: “Hay una discusión todavía muy fuerte en cuanto al concepto de patrimonio, en qué tanto es útil el separar lo intangible de lo tangible. Estos son sólo conceptos que se utilizan para hacer la investigación y dar un sustento legal; en la vida real es un solo patrimonio que tiene dimensión intangible y tangible”.

En la primera sesión del seminario *Cocinas en México, procesos biosociales, históricos y reproducción cultural* realizado el día 26 de marzo de 2015 en la sala Guillermo Bonfil de la Coordinación Nacional de Antropología e Historia. La doctora Garza Marcué abordó el tema del patrimonio cultural, comenzó haciendo uso de la definición del doctor en antropología de la Universidad de Sevilla, Javier Hernández Ramírez: “Para él, el patrimonio cultural es el conjunto de elementos que una sociedad selecciona en un

momento determinado como significativo, porque representa algo relevante de su historia y es a eso que él le llama patrimonio histórico. También de su sentido estético, la sociedad elige el patrimonio artístico, o de sus modos de vida el patrimonio etnológico, inmaterial o vivo. Son las tres maneras como se conoce el patrimonio cultural.

“De esta manera cada elemento del repertorio patrimonial, tiene al mismo tiempo una dimensión material e inmaterial, que es inseparable”.

De igual forma, la doctora escribe en su texto “La vida ceremonial como patrimonio vivo en Iztapalapa pueblo originario de la Ciudad de México” que se encuentra incluido en el libro *Comida, cultura y modernidad en México*.

La separación entre lo intangible y lo material es un error metodológico pues en la realidad ambas dimensiones son indisociables. Tampoco se trata, advierte Hernández de un cambio de palabra entre el patrimonio inmaterial o intangible y patrimonio etnológico. Éste alude a costumbres, modos de vida, oficios, fiestas artesanías, alimentación, entre otros, que un pueblo selecciona y activa patrimonialmente.

Durante la sesión del seminario la doctora Garza Marcué afirmó que la definición del doctor Hernández es la que le parece más adecuada.

“Me satisface más y también es importante señalar que es una apropiación de una construcción social, es decir, las comunidades eligen su patrimonio, incluso podemos ver que ha habido imposiciones del Estado, para que algo sea patrimonio cultural y una determinada comunidad o pueblo, decide qué o qué no es su patrimonio y no lo toma como tal.

“Esta apropiación comunitaria, la mayoría de las veces es anónima, está en la memoria colectiva y se transmite de manera directa de generación en generación, Así vemos qué es la comida, qué es la danza, qué es la música y pasa de lo social a lo individual y viceversa. Esto no se puede decir como muchas instituciones que pretenden hacerse de la autoría de un determinado patrimonio”.

Por lo que el patrimonio cultural inmaterial, no solo incluye tradiciones heredadas de una generación a otra, sino también usos rurales y contemporáneos característicos de diversos grupos culturales.

Entre las iniciativas para salvaguardar alguna de las tradiciones que se puedan considerar dentro del patrimonio cultural inmaterial, lo que se debe de hacer en primera instancia es identificarla, realizar una investigación, preservarse y difundirse a la sociedad.

Para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial en el plano nacional, se les prevé de derechos y obligaciones a los Estados parte, para buscar que se identifique el patrimonio con la participación de las comunidades y las organizaciones no gubernamentales.

Una vez que es identificado el patrimonio cultural inmaterial de los países miembros, es registrado en los listados de salvaguardia urgente o en la lista representativa del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

Asimismo, agrega la UNESCO que: “Los rituales y las fiestas suelen celebrarse en momentos y lugares especiales, y recuerdan a la comunidad aspectos de su visión del mundo y de su historia. Para salvaguardar una tradición o costumbre es necesario que se transmita de una generación a otra y que se mantenga vivo a través de la práctica”.

Es por ello que la doctora Garza Marcué redacta en su texto, “...la realidad que enfrentan las comunidades mesoamericanas en México, las fiestas y la comida festiva son espacios importantes para la defensa de las entidades locales”.

La doctora Corona de la Peña expresa que la comida mexicana forma parte del patrimonio cultural, debido a que contiene ambos elementos, por un lado lo material, en donde se encuentran los ingredientes, los utensilios y las personas que tienen el conocimiento, y lo intangible que es ese conocimiento de los ingredientes, técnicas y preparaciones.

Durante la ponencia la investigadora Garza comentó que en el proyecto patrimonio cultural en América Latina. Se realizó una reflexión del patrimonio

gastronómico regional, considerado como uno de los pilares indispensables sobre los que se debería fundar el desarrollo del patrimonio cultural para convertir el patrimonio culinario en verdadera experiencia cultural para locales y extranjeros.

“Aquí es muy interesante, porque el documento base definía a las recetas de cocina, como un bien cultural tan valiosas como un monumento; de ahí mismo se afirma que toda política cultural, bien concebida, asume el acto de comer como una tradición y a la vez como un acto de creatividad, mucho más que un hecho alimenticio.

“La alimentación a través de los ingredientes, utensilios o técnicas de preparación, recetas, entre otros elementos, es un patrimonio cultural que materializa múltiples dimensiones sociales y simbólicas y que urge su protección.

“Una de las dimensiones del estudio de la comida es la unidad de vinculación de la alimentación con el lenguaje, reflejado en sus formas y en sus significantes”.

Además, señaló que en la comida y en sus ingredientes se puede identificar otra historia de la comunidad, la de las personas, la de su paisaje cultural y natural, en el presente y en el pasado. “A través de la comida y sus ingredientes, el sujeto y la comunidad define: estatus, comportamientos, simbolismos, rituales, normas de aceptación, jerarquías, identidades. Lo que se come establece quién se es y qué no es respecto al grupo”.

Asimismo, comentó que la elección de ingredientes para determinados guisos en determinadas ocasiones, también es un proceso de patrimonialización comunitaria, porque la elección de unas comidas respecto a otras, se produce necesariamente en un proceso de selección de alimentos e ingredientes y procedimientos para su elaboración, que identifican al cocinero o cocinera, los comensales, el acontecimiento, el grupo social y cultural al que pertenece, así como los ritos sociales y los recursos económicos con los que se cuenta.

Durante la segunda sesión del seminario *Cocinas en México, procesos biosociales, históricos y reproducción cultural*, que se llevó a cabo el 16 de abril de 2015, en la sala Guillermo Bonfil de la Coordinación Nacional de Antropología e Historia, se abordó el tema de “Patrimonio biocultural y la diversidad de la cocina mexicana”, en donde el doctor en antropología por la Universidad de Suiza e investigador emérito del INAH, Eckart Boege, habló de la patrimonialización.

Señaló que no se trata sólo de patrimonializar una cultura culinaria o cualquier aspecto de la cultura y volverla patrimonio de la nación, sino de convertirla en patrimonio de lo propio, “lo propio de las culturas y en específico de las culturas indígenas”.

Explicó que lo que se debe hacer es reapropiarse del patrimonio cultural. La reapropiación no quiere decir que haya sido expropiada esa cultura, sino que se está perdiendo, “por lo que las comunidades deben ser reflexivas y hacer suyos esos elementos que forman parte de la cultura de sus pueblos”.

Gracias a la nueva incorporación de la comida dentro del patrimonio cultural inmaterial, el 16 de noviembre de 2010 fue declarada por la UNESCO la comida mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

En una entrevista concedida al periódico *La Jornada*, por el exdirector general del INAH, Alfonso de María y Campos Castelló, el 17 de noviembre de 2010, señala que “es muy importante dejar claro que la declaratoria abarca la comida tradicional de todo México. No debe confundirse con el ejemplo que se puso como paradigma, que es la comida de Michoacán”.

Sin embargo, las investigadoras del INAH expresan que sólo se reconoció a un sector de la comida de este estado y no a toda la comida como lo señala en la entrevista el extitular del INAH.

Por tal motivo, como lo indica el doctor Eckart Boege, no sólo el estado de Michoacán debe de reapropiarse de su cultura, sino también los demás estados y pueblos de México, como en el caso de Santa Cruz Acalpixca, que desde hace aproximadamente cien años lleva a cabo la práctica de cristalizar dulces en los talleres que se ubican en su localidad.

Así que al consultar al doctor Javier Hernández acerca de si es pertinente que a la tradición del dulce cristalizado se le diga que forma parte del patrimonio cultural intangible, expresó que en primera instancia se debe conocer si este producto ha adquirido el valor de representar a una sociedad local; en segundo lugar, qué actores han seleccionado este producto y lo han elevado a la categoría de patrimonio o gastronomía.

Las Investigadoras del INAH concuerdan en que, si una población reconoce que alguna tradición forma parte de su cultura, es correcto decir que forma parte del patrimonio cultural, aunque no esté reconocido de forma legal.

Es por ello que la UNESCO señala que lo más importante, es que el patrimonio cultural inmaterial sólo puede serlo, si es reconocido como tal por las comunidades, grupos o individuos que lo crean, mantienen y transmiten. Sin este reconocimiento, explica la institución, nadie puede decidir por ellos que una expresión o uso determinado forma parte de su patrimonio.

Además de que es trascendental saber que:

El patrimonio cultural inmaterial es integrador debido a que se pueden compartir expresiones parecidas a las de otros lugares o han sido adoptadas por los pueblos que han emigrado a otra región y han evolucionado en respuesta a su entorno y contribuyen a infundir un sentimiento de identidad y continuidad creando un vínculo entre el pasado y el futuro a través del presente.

Es representativo porque florece en las comunidades y depende de la transmisión de los conocimientos.

Por lo que la doctora Garza Marcué comenta que: “La comida, al igual que todas las manifestaciones de la cultura, se crea, se reinventa y se reproduce y cada vez que se reproduce adquiere nuevos elementos”.

Finalmente, escribe la UNESCO en su folleto *Ámbitos del Patrimonio Cultural Inmaterial*.

Los usos tradicionales constituyen el núcleo central de la cultura e identidad de una comunidad, pero su supervivencia corre un grave peligro a causa de la mundialización.

Muchas tradiciones artesanas encierran ‘secretos del oficio’ que no debe revelar a extraños. Por eso, si a los miembros de la familia o de la comunidad no les interesa aprenderlos, esos conocimientos pueden desaparecer, ya que compartirlos con extraños sería vulnerar la tradición.

Como bien se señala, la globalización es uno de los principales factores, que provocan el decaimiento de las tradiciones y la pérdida de la identidad local, al igual que el crecimiento acelerado de las poblaciones, las migraciones al extranjero y como lo señala la doctora Peralta Flores en su libro *Xochimilco y su patrimonio cultural Memoria viva de un pueblo lacustre*, el turismo desmedido sin una planificación adecuada puede convertirse en un riesgo para las expresiones culturales.

Por ello, la importancia del patrimonio cultural inmaterial escribe la UNESCO, “no es la manifestación cultural en sí, sino más bien la riqueza del conocimiento y habilidades que se transmiten a través de una generación a la siguiente”.

Los recursos que nos da la madre tierra

En pleno siglo XXI dentro de los barrios y pueblos que integran Xochimilco podemos remontarnos al pasado y no sólo por los vestigios arqueológicos que se han encontrado de los primeros xochimilcas que habitaron este territorio.

Aunque el paisaje ha cambiado a causa de la globalización y del crecimiento de la mancha urbana, todavía podemos ser testigos de los primeros asentamientos agrícolas.

En el pueblo vecino a Santa Cruz Acalpixca, el cual lleva el nombre de San Gregorio Atlapulco en una de sus calles se puede ver el nombre de “carreta” ya despintado a causa del paso del tiempo y de la intemperie. En temporada de lluvias este camino se encuentra encharcado y con lodo, por falta de pavimentación. A los costados se pueden observar casas que aún permanecen en obra negra, terrenos cercados en los que el pasto se encuentra crecido e invernaderos que protegen del clima a las plantas y flores, que son el negocio de algunos habitantes de este pueblo.

Al llegar al fondo del camino, se puede observar que la calle se termina y ante nuestros ojos se muestra el pasado xochimilca. El camino ya no es de tierra, ahora se convierte en agua, es la formación de uno de esos brazos de agua que el cronista de Xochimilco, Rodolfo Cordero López, llama “acalote”, el cual rodea a esos montículos de tierra que los xochimilcas hicieron con la ayuda de los ahuejotes, el árbol nativo de este lugar.



Chinampas de San Gregorio Atlapulco, San Gregorio Atlapulco, 02 de mayo de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Estos huertos flotantes son las chinampas, en las que algunos de los agricultores nativos de esta delegación aún se dedican al cultivo de flores y verduras, pero que con el paso de los siglos la siembra de muchas otras hortalizas se ha ido perdiendo.

El profesor Cordero López comenta que cuando él era niño ayudó a su padre en el cultivo de las chinampas “era admirable, había una gran cantidad de flores y verduras, la fauna y la flora también eran abundantes, lo que me hace pensar que desde que llegaron los españoles, esto se cuidó y fue un gran aporte no nada más para Xochimilco, sino también para el virreinato de la Nueva España. Aunque ellos también trajeron muchas plantas para cultivar y enriquecieron la producción, por ejemplo, con espinacas, coles y una gran variedad de flores”.

Recuerda que en estos sembradíos flotantes se cultivaba gran cantidad de flor de calabaza, por lo que se veían las chinampas cubiertas de flores amarillas para posteriormente observar las calabazas ya maduras, lo mismo sucedía con el chilacayote, porque la flor es parecida a la de la calabaza; se podía ver en las chinampas crecer el cempasúchil y la flor de cacomite, que es blanca; la flor de la chíá que es azul y las dalias, que actualmente se han convertido en la flor nacional de México.

Explica el cronista Cordero López que entre los vegetales que se sembraban en estos terrenos estaban el chilacayote, el chayote, el tomate, el jitomate y diferentes clases de chiles. Así como también maíz blanco, maíz amarillo, maíz azul y maíz rojo. "En la zona chinampera había maíz blanco y en las colinas se plantaban el maíz azul y el maíz rojo".

Asimismo, comenta que en diferentes partes de Xochimilco había gran cantidad de árboles frutales como el de capulín, zapote negro, zapote blanco, tejocote, entre otros. Además, existía un intercambio de vegetales con Cuernavaca y Guerrero.

De igual forma podemos leer en el libro *Historia del azúcar en México II* que se cita a fray Bernardino de Sahagún y su *Historia general de las cosas de Nueva España* en donde dice lo siguiente:

De los que venden frutas y otras cosas de comer. Que venden frutas. 1. El que trata en fruta va por ella a donde nace, y después de traída llévala a otros pueblos para vender; y cómprala toda junta para venderla poco a poco, o por menudo. Y si tiene huerta en ella procura plantar o trasponer los árboles de la fruta, y cuando está bien sazónada, cógela para hacer dinero con ella.

En los siglos XVII y XVIII, además de los diferentes textos que describían los objetos, alimentos y los usos y costumbres que había en el nuevo continente, poetas como Rafael Landívar plasmarían a través de versos la riqueza de las frutas y de los animales.

Mientras que Diego Durán, historiador del siglo XVI, en su libro *Historia de las Indias de la Nueva España* hace mención de algunos de los tributos que los otros pueblos debían pagar a los aztecas como impuestos:

...Pues en los pueblos que había frutas como era en la Tierra Caliente, tributaban de todos los géneros de fruta hay en aquellas provincias: piñas, plátanos, anonas (chirimoyas), mameyes, de otros mil géneros de zapotes y golosinas que en aquellas provincias se crían de guayaba, peruétanos, zapotes amarillos y negros y blancos, aguacates, batatas (papas) de dos y de tres géneros.

En el libro *Recuperación histórica del dulce cristalizado a través de la tradición oral: Santa Cruz: entre Chinampas, Escobas y Dulces*, escrito por Roberto Páez y Alfredo Ortega, los autores recopilaron una serie de testimonios de los habitantes de Santa Cruz Acapulco, en donde se menciona que los chinamperos transportaban sus productos en canoa hasta el mercado de Jamaica. La travesía iniciaba desde las cinco de la mañana hasta llegar a su destino a las cuatro o cinco de la tarde; entre los productos que sembraban y que posteriormente llevaban a este mercado figuraban pepino, lechuga, coliflor, alcañal, amapolas, chícharo, estival, clavel, ejote, col, betabel, acelga, espinaca, cilantro y perejil.



Cultivo de cilantro, San Gregorio Atlapulco, 02 de mayo de 2015. María de la Luz Morales Villaseñor.

Actualmente, muchos de estos vegetales ya no se siembran en las chinampas que aún se preservan, debido a la falta de ventas por el bajo costo al que les compran estos productos a los agricultores en los grandes mercados la Ciudad de México, a las malas condiciones en las que se encuentra parte de la zona chinampera y a la introducción de vegetales de otros estados y países.

Erick Enríquez es chinampero desde la edad de 12 años, cuando acompañaba a sus papás, el señor Alberto Enríquez y la señora Obdulia González, a la zona chinampera a sembrar calabaza, chilacayote, apio, acelga y lechuga orejona. Actualmente, Erick tiene 24 años de edad y tiene tres hijos, comenta que: “todavía hay personas que siembran estos vegetales, pero es raro el que lo siembra, porque la comercialización es la que te manda, todo eso va desapareciendo por lo mismo. A la mejor otros estados lo empezaron a cultivar en gran cantidad, pero a nosotros ya no nos convenía hacer ese tipo de cultivo y pues le vas buscando qué más sembrar”.

Expresa que su mamá ya no se dedica al cultivo, sino sólo les lleva a él y a su papá la comida, porque ellos viven en la zona cerril y no les da tiempo de ir a comer hasta su casa: “mi papá y yo trabajamos desde las siete de la mañana hasta las siete de la noche, con el horario de verano, sino hasta las seis de la tarde”.

Erick y el señor Alberto siembran actualmente verdolaga, cilantro, espinaca y lechuga en cinco chinampas de aproximadamente 80 metros de largo por 12 de ancho, de las cuales tres son de su propiedad, mientras que las otras dos las rentan por siete mil pesos al año; comenta que la renta depende del tipo de terreno.



Chinampero Alberto Enríquez, San Gregorio Atlapulco, 02 de mayo de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Manifiesta que no todas chinampas son del mismo tamaño, hay unas más grandes que otras, por lo que les es difícil conocer con exactitud la cantidad de producto que se cultiva.

“Aproximadamente hacemos unos cien manojos de espinaca en rollo grande, pero no lo hacemos todo en un solo día. Llevamos a la central alrededor de 20 o 25 manojos diarios.

“Hay un camión que recoge la carga de todos los productores de aquí, la lleva a la Central y ya llegas tú a vender en la madrugada, a las 12 de la noche, a veces te quedas a vender hasta las 11 de la mañana. Dependiendo de cómo estén las ventas, terminas rápido o te esperas a ver quién lo compra, porque no tenemos quién lo compre específicamente. La lechuga a la mejor sí, muchos que tienen pedidos ya nada más van a entregar allá”.

En las chinampas vecinas se puede ver a la familia Marqués que se encuentra barbechando su terreno para comenzar la siembra de la verdolaga. El señor Manuel Marqués comenta que el terreno es de su suegro; sin embargo, él se ha dedicado toda su vida al cultivo de vegetales en las chinampas, aunque señala que actualmente ya no siembra apio y otros productos que antes acostumbraba, debido al bajo costo al que se lo pagan.



**Manuel Marqués, Jesús Marqués Jiménez, San Gregorio
Atlapulco, 02 de mayo de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.**

Expresa que por manojo de apio le pagaban 25 pesos y que debió bajar el precio ya que empezaron a introducirlo de otros estados o incluso de Estados Unidos.

Recuerda que antes se cultivaban otras variedades de verduras, como la calabaza verde o de Castilla, “aunque todavía algunos por la parte del centro de San Gregorio la siembran, donde está el mercado, hacía abajo, pero ya es muy raro verla por aquí”.

Actualmente, junto con los miembros de su familia siguen trabajando la tierra para cultivar otras verduras como las verdolagas.

Por su parte, el señor Vicente Negrete manifiesta que la calabaza de Castilla se daba de forma silvestre en el cerro, entre los maizales, pero que si actualmente se planta en esa zona la gente se la roba.

Asimismo, los agricultores Manuel Marqués y Fernando Marqués, señalan que la calabaza ya no les dejaba mucho y que se cosechaba sólo en temporadas, pero que luego comenzó a dañarse el producto por culpa de una enfermedad.

“Es un virus, pero todos lo confundimos con un hongo. ¿Has oído hablar del famoso ‘dragón amarillo’? Es una chinche que transmite el virus y vino de Japón o China, por eso le dicen así. Es como una palomita que pica a la calabaza y la va contagiando, ahorita está acabando con los limones allá en Michoacán y Colima; eso mismo nos pegó a nosotros”, expresa el señor Fernando Marqués.



Jesús Marqués Jiménez, Fernando Marqués, Manuel Marqués, Alejandro Nieto García, San Gregorio Atlapulco, 02 de mayo de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Otros factores que perjudican el cultivo son el clima y, por supuesto, la falta de riego, explica el señor Vicente Negrete: “la verdolaga y la lechuga se deben regar cada tercer día porque se reseca, como le echan abono chupa mucha agua”.

Por su parte el agrónomo Mauro Chávez Muñoz, director general del vivero Eco Flor y pionero de la agricultura orgánica en la Ciudad de México, expresa que uno de los problemas más severos que han dañado a la zona chinampera, es el cambio de agua:

“Aquí teníamos aguas de manantial, porque Atlapulco quiere decir, ‘lugar donde revolotea el agua’. Había muchos manantiales, muchos ojos de agua y yo eso ya no lo vi, pero mi papá me platica que en los canales era pura agua limpia y se veían en el fondo los peces, los acociles y todos los animales que radicaban en el ecosistema. En la época del Porfiriato se hizo un complejo de bombeo para entubar toda el agua de los manantiales y mandarlas a la gran ciudad; hasta la fecha lo siguen haciendo, entonces a lo largo de todo el acueducto nacional hicieron pozos artesianos, lo que causó que empezaran a succionar toda el agua subterránea y dejaron de brotar los manantiales.

“Como consecuencia de todo esto, vertieron todas las aguas negras. Dicen ellos que ‘están tratadas’, yo no creo mucho en eso y esas aguas las aventaron a los canales, produciendo una contaminación terrible en el ecosistema”.

El agrónomo Mauro Chávez explica que él realizó pruebas con las aguas del canal y resultó estar muy contaminada. Comenta que una alternativa para el riego puede ser el uso de un ionizador, como el que él utiliza para su vivero, pero que lamentablemente es muy caro.

Explica que este sistema tiene la característica de controlar metales pesados. “Al quitar los metales pesados automáticamente baja el PH del agua y la conductividad eléctrica, además tiene la cualidad de matar huevecillos de Jaimitos y la bacteria Ecoli”, explica el agrónomo.

Señala que el agua al ionizarse pasa por un tubo de cobre que adiciona de iones de cobre al agua; el cobre es un funguicida, por lo que controla bacterias y al golpear este líquido se produce el efecto de cascada o de río,

que ayuda a oxigenarla, además de que genera armonía en todo el vivero, al bajar por todas las piedras el agua se mineraliza.

El chinampero Vicente Negrete comenta que muchas veces se reduce la cantidad de agua que les envían para el riego y que en la zona baja de San Gregorio las chinampas se encuentran inundadas.

Esta es la consecuencia de la extracción de tanta agua, explica el agrónomo Mauro Chávez: “se fue bajando el nivel del suelo y entonces se empezaron a crear unas cavernas, con los sismos que ha habido se fueron realizando asentamientos al grado que si caminamos 500 metros hacía a bajo la zona chinampera, está aproximadamente 34 metros hundida”.

Señala el director de Eco Flor, Mauro Chávez, que otra de las repercusiones de este problema es la pérdida de los canales, por lo que al bajar los niveles en la parte alta, esta zona quedó seca y trajo como consecuencia la perdida de la vegetación.



Desecación de chinampas, San Gregorio Atlapulco, 09 de mayo de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Aunque indica que otra de las causas que está provocando la desaparición del árbol endémico de Xochimilco, es la presencia del muérdago una planta parasitaria que empieza a secar los árboles. Este parásito es transportado por medio de los pájaros, debido a que las semillas forman parte de su alimentación, explica el agrónomo: “Al comerse el ave las semillas no las digiere, sino pasan directo a su estómago y al defecar, como es pegajosa, la semilla se le pega en el ano, entonces él se pone en una orqueta, se talla la cola dejando ahí la semilla y de esta forma expande el muérdago”.

Explica que hay que controlar esta planta porque está terminando con la vegetación.



Muérdago, San Gregorio Atlapulco, 09 de mayo de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Por su parte, el agricultor Erick Enríquez comenta que las chinampas se están derrumbando por la falta de los ahuejotes que servían de soporte a estos jardines flotantes y una de sus ventajas es que estos árboles echan poca raíz y guardan bastante humedad, lo cual beneficia al cultivo.

Señala que las personas de la delegación han ido a podarlos para eliminar el muérdago; sin embargo, el agrónomo Mauro Chávez señala que se tardaron mucho tiempo para controlar este parásito, por lo cual se ha ido extendiendo cada vez más.

Erick Enríquez menciona que para poder cultivar en la chinampa se requiere de la extracción de almarcigo de los canales, que es un lodo, el cual se debe dejar reposar para extenderse y formar un rectángulo que se ensemeilla y posteriormente se corta con una cuchilla para formar los chapines, que se transplantarán al terreno de la chinampa cuando las semillas hayan germinado.



Almarcigo, San Gregorio Atlapulco, 02 de mayo de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

El chinampero Enríquez indica que el nacimiento del lirio en los canales no los deja trabajar, porque chupa mucha agua, crece de forma constante y se extiende en todo el cauce. Esta planta es considerada una plaga; sin embargo, el agrónomo Mauro Chávez menciona que este crecimiento desmedido del lirio se debe a la contaminación del agua, debido a que la función de esta planta es obtener metales pesados del suelo; no obstante, se puede aprovechar porque ayuda a limpiar el vital líquido.



Lirio acuático en canal de chinampa, San Gregorio Atlapulco, 02 de mayo de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

De igual forma comenta que el pasto que crece a la orilla de las chinampas tiene la función de evita la erosión hídrica.

“Los antepasados sabían que tenía una función y era evitar la erosión del suelo, así como los ahuejotes nos dan la posibilidad de evitar una erosión eólica, porque es una cortina rompevientos. Además, se entretajan y mantienen las chinampas a flote, por ese motivo nunca se debe de acabar con la especie endémica que es el ahuejote”, expresa el agricultor orgánico Mauro Chávez.

Por lo que considera que el colocar estacas de árboles a los alrededores de las chinampas no es la forma más adecuada de rehabilitarlas, debido a que se está creando un deterioro ambiental con la tala de árboles para colocarlos alrededor de los jardines flotantes; con el tiempo se pudren y terminan por sustituirlos.



Orilla de chinampa, San Gregorio Atlapulco, 09 de mayo de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Por otra parte, el director de Eco Flor, Mauro Chávez, comenta que actualmente parte de la vegetación se ha ido perdiendo debido a que han cambiado los cultivos, por lo que señala que a diferencia de sus compañeros que siembran en las chinampas, él cuenta con un nicho de mercado que le ha permitido mantener una economía estable. “Está crítica la situación de mis compañeros, por una razón, ellos juegan mucho a la ley de la oferta y la demanda”, expresa el agrónomo Mauro Chávez.

Al recorrer las chinampas que aún son parte de la economía de algunos de los pobladores de esta delegación, se puede observar el gran deterioro en el que se encuentran los canales y la vegetación endémica de Xochimilco.

Los testimonios de agricultores y pobladores describen a esta zona como un vergel. En el caso de Santa Cruz, la zona chinampera se perdió, los cultivos que se daban en este lugar sirvieron a sus habitantes para elaborar parte de sus tan deliciosos confites que apoyaron su economía familiar.

Actualmente y debido a la transformación de los espacios rurales a urbanos, que han terminado en asentamientos irregulares, parte de la producción de la calabaza criolla y de Castilla, así como al cultivo del chilacayote, se está perdiendo.



Chilacayotes podridos, San Gregorio Atlapulco, 02 de mayo de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

En la actualidad los productores del dulce cristalizado de Santa Cruz Acalpixca, son abastecidos de estas materias primas por comerciantes de Chalco.

Jaciel Aguilar, oriundo de este municipio del Estado de México, declara que la calabaza que les distribuye a los locales de dulce cristalizado de este pueblo de Xochimilco proviene del estado de Michoacán, aunque desconoce de qué región en específico se la traen a él; en el caso del chilacayote proviene de diferentes municipios del Estado de México.

Este comerciante de aproximadamente 25 años de edad señala que al fallecer su abuelo, él heredó el negocio.

“Mi abuelo se dedicó toda su vida a esto por lo que me dejó sus contactos, llevé dos años trabajando en esto.

“Yo entrego acá a todos los locales y le vendo a la otra camioneta, pero ellos se vienen a parar aquí para venderles a los canasteros y también trabajo con dulcerías del centro”.

Jaciel comenta que en los locales de Santa Cruz Acalpixca deja aproximadamente de 200 a 300 kilos de calabaza y chilacayote, mientras que en los establecimientos del centro le llegan a pedir hasta tres toneladas de calabaza.

La otra camioneta pertenece a la familia Valdivia, que todos los lunes, de 7:00 a 10:00 de la mañana, se para en el barrio de Tepanco sobre avenida México para vender calabaza y chilacayote a los productores de dulce cristalizado.

Isaac Valdivia expresa que su abuelo Isaac Valdivia Ramos lo llevaba a vender a Santa Cruz Acalpixca desde la edad de tres años; actualmente su abuelo cuenta con 72 años, inició con el negocio desde que tenía la edad de 20 años.

Ambos comerciantes comentan que el kilo de calabaza vale ocho pesos, mientras que el precio del chilacayote se trabaja por pieza, aunque depende mucho de su tamaño; el costo oscila desde los diez.

El repartidor Jaciel Aguilar indica que la calabaza verde le llega a su negocio desde el mes de mayo y le dura dos meses, después le traen otro tipo de calabaza como la de Castilla. Expresa que hay tres tipos de calabaza pero que depende de la temporada, aunque menciona que él consigue los tres tipos: la de Castilla, la michoacana y la criolla o verde.



Jaciel Aguilar (lado izquierdo) e Isaac Valdivia (lado derecho), avenida México barrio de Tepanco, 31 de mayo de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Otro producto que aunque no es de la región de Xochimilco, pero se encuentra en peligro de extinción, es la biznaga *Echinocactus Platyacanthus*, de la que se obtiene el acitrón.



***Echinocactus Platyacanthus*, Jardín botánico del Instituto de Biología UNAM, 09 de junio de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.**

El biólogo, exproductor y excanastero Andrés Romero Ortega señala que el acitrón es un cactáceo gigante de cual está prohibida su explotación y se ha convertido en delito federal, debido a que se encuentra en peligro de extinción por el abuso de su consumo.

“La biznaga la traen de regiones áridas de San Luis Potosí, de Zacatecas, de regiones en donde había abundancia de esa cactácea, que llega a pesar más de 50 kilos. Yo todavía llegué a ver algunas en el sur de Puebla, tuvimos una práctica de campo en donde encontramos unas biznagas de 80 cm de diámetro y como unos 150 kilos de peso”, comenta el biólogo Andrés Ortega.

Esta cactácea fue utilizada en la época prehispánica con fines medicinales, religiosos y alimenticios, de la que se aprovechaban sus flores y pulpa.

En la actualidad se considera un delito comercializar este tipo de biznagas, debido a que tardan más de 50 años en crecer y es difícil su propagación, por lo que hoy en día se encuentra protegida.

Como ya lo señaló la doctora Rosa María Garza Marcué en el tema anterior de este reportaje, los ingredientes que integran diversas recetas forman parte del patrimonio cultural, debido a que se puede identificar a través

de ellos la historia de la comunidad o región de origen, así como de su paisaje cultural y natural, por lo que urge su protección.

En la zona chinampera de San Gregorio Atlapulco, aún podemos encontrar pequeños cultivos de chilacayote, pero lamentablemente ya no forman parte de la materia prima de los dulces cristalizados de Santa Cruz Acalpixca.

Ese vergel que un día fue Xochimilco, por poseer en sus tierras grandes variedades de frutas y verduras y que se acrecentó en el siglo XVI con la introducción de los ingredientes traídos por los conquistadores, actualmente se encuentra en un gran deterioro.



Los restos de un vergel, San Gregorio Atlapulco, 02 de mayo de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

De dulces cristales se recubre la fruta

La presencia de la miel en la alimentación de los pueblos de Mesoamérica fue muy importante antes de la llegada del azúcar a este continente. Muchas culturas como la maya y la azteca hicieron uso del maguey, el maíz y las hormigas, pero principalmente de las abejas para la obtención de esta deliciosa sustancia.

Aquellos pobladores, elaboraban dulces a base de productos de maíz y/o mieles de abeja o maguey que eran consumidos durante las festividades. En el octavo mes, se rendía culto a la diosa Xiolen (diosa del maíz tierno), en la celebración se ofrecían tamales de muchas formas a las personas como los:

tenextamalli xocotamalli, miauatamalli, yacocoltamalli, necutamalli –a base de miel-, *yacocollaoyo* y el *exococolotlayo*...se sabe con certeza, que la miel de maguey fue utilizada para elaborar la calabaza en cascos...

Asimismo, se sabe a través de los cronistas de la Nueva España que los aztecas comían hongos negros que llamaban *nanacatl* acompañados de miel durante la fiesta celebrada al Dios Huitzilopochtli.

No obstante, es preciso señalar que la antropóloga Adriana Guerrero Ferrer en su libro *La dulcería en Puebla Cocina Indígena y Popular*, cita a Eva Cren, quien indica que:

Datos aportados por la arqueología y la paleobotánica revelan que hace más o menos 150 y 100 millones de años, existían ya plantas que producían flores, néctar y polen...entre 50 y 25 millones de años existieron las abejas en forma aislada...desde 20 a 10 millones de años las abejas han producido y almacenado miel.

La investigadora del INAH, Laura Corona de la Peña, señala que dentro de las técnicas de conservación, además del salado, el secado, el enchilado y el ahumado, también se encuentra el uso del azúcar para preservar los alimentos.

Por lo que en la tesis elaborada por Ana Laura Domínguez Paredes, titulada *Análisis de la industria de los dulces típicos de la ciudad de Puebla*, se expone que:

La miel, desde hace mucho tiempo fue utilizada para preservar algunas frutas. Las tribus Amerindias de Canadá, preparaban una pasta exquisita llamada *miskiwimin amo sisi bakwat*, tradicionalmente preparada en verano a base de fresas bañadas con miel que eran utilizadas para las provisiones del invierno. Por otro lado, a los orientales, se les ha distinguido como la cultura que ha sabido conservar sus alimentos, por ejemplo: algunas frutas y frutos secos como las nueces se les añadía miel con los que elaboraban algunos dulces.

Asimismo, la doctora en ingeniería civil e ingeniera química y profesora titular de tiempo completo de la Facultad de Química de la UNAM, María del Carmen Durán Domínguez de Bazúa, expresa que los antiguos mexicanos tenían clasificadas las frutas en tres tipos.

“El libro de Luis Cabrera dice que eran las frutas dulces, las frutas que no eran muy agrias y las frutas agrias. Éstas eran *xocotl* las que eran amargas, las que no eran ni dulces ni amargas se llamaban *tomatl* y las que eran dulces eran *zapotl*”, comenta la ingeniera María del Carmen Durán.

De igual forma indica que en México se comenzaron a mezclar aquellas frutas que tenían un sabor amargo como las biznagas con el azúcar.

La historia del azúcar tiene sus orígenes en la India, pero fue con la expansión de los árabes hacia occidente, según señala Sidney W. Mintz en su obra *Dulzura y poder, el lugar del azúcar en la historia moderna*, que tras la derrota de Heraclio en 636 y la invasión a España en 711, conquistaron este territorio y lograron difundir su cultura a través de ocho siglos.

Por medio de esta expansión árabe, se introdujo el cultivo de la caña de azúcar y la técnica para la obtención de este ingrediente.

El azúcar (*assúkkar*) fue introducido a América según datos obtenidos del libro *Historia del Azúcar en México*, de Horacio Crespo y citado por Adriana Guerrero Ferrer en su libro *Dulcería en Puebla cocina Indígena y Popular*.

...en el segundo viaje que Cristóbal Colón hizo a América en 1493, trajo la caña de azúcar y la introdujo en las Antillas. Años más tarde, en 1532, el príncipe portugués conocido como Enrique el Navegante, hizo llegar la caña de azúcar a Madeira “la primera isla azucarera del Atlántico, y desde allí pasó a las Azores, las Canarias, Cabo Verde, Santo Tomé. La expansión portuguesa extendió el cultivo de la planta a Brasil” y finalmente, Hernán Cortés la introduce a México a finales del primer cuarto del siglo XVI.

La doctora María del Carmen Durán explica que el proceso de extracción de la caña de azúcar, se llevó a cabo en la India para ser utilizado como método de conservación de algunos alimentos, debido a que es una región cálida.

“Lo que ellos se dieron cuenta es que, si prensaban la caña, extraían un jugo y que si ese jugo lo dejaban secar se cristalizaba y entonces tenían un producto seco que se podría conservar mucho tiempo.

“Lograron sacar el jugo a través del prensado y lo concentraron para que llegara a la saturación y se pudiera cristalizar”, comenta la doctora Durán.

Mintz indica que tuvieron que pasar 200 años para que el azúcar dejara de ser un costoso artículo que sólo los ricos podían obtener para pasar a integrarse como ingrediente de la cocina cotidiana, por lo que de “endulzante se transformó en alimento”.



Tamarindos de azúcar, Santa Cruz Acalpixca, 18 de abril, 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

La doctora Laura Corona de la Peña expresa, que incluso existían mujeres muy ricas que usaban anillos que contenían azúcar para ostentar su riqueza debido a que era un productor muy costoso y señala que: “el consumo de azúcar se hizo masivo a principios del XVIII y finales del XIX”.

“Después, cuando se tuvo una mayor producción y se pudo abaratar el precio, se hizo de consumo general y se empezó a trabajar mucho la panadería, y la repostería. Se hicieron conservas y ahí tiene mucho que ver la vida conventual. En estos lugares se realizaron distintas preparaciones e incorporaron lo que era la harina de trigo, que era una idea que tenían los españoles de implantar para superar el consumo del maíz, con el azúcar de caña; de esta forma se masificó y ahora somos uno de los países que consume mayor cantidad de azúcar de caña”, expresa la doctora Corona de la Peña.

La ingeniera en química María del Carmen Durán explica que en la actualmente existen muchos tipos de azúcar, pero que en México se utilizan tres, principalmente: el azúcar mascabado, el azúcar refinada y la estándar.

Además, expresa que en la actualidad se está haciendo uso de edulcorantes artificiales y de mieles fructosadas provenientes del almidón del maíz para darle sabor a los alimentos procesados; sin embargo, explica que estos azúcares no pueden ser utilizados para la cristalización de frutas.

“La fructuosa es enormemente soluble y para que llegue a cristalizarse es muy difícil, al igual que la glucosa. Las diferencias en solubilidad de la glucosa y la fructuosa con respecto a la sacarosa son totales, siendo la sacarosa muchísimo menos soluble y es por eso que la podemos separar del jugo porque se cristaliza muy fácilmente”.

Añade que el azúcar es una fuente de energía necesaria para el cerebro del ser humano y se puede consumir con moderación a través de dulces que contengan sacarosa y no fructuosa o de agua fresca de frutas.

De esta forma el uso del azúcar en la vida cotidiana sustituyó a la miel, y a lo largo de la historia este ingrediente fue asociado con las frutas y las conservas, por lo que se puede leer en el libro de Adriana Guerrero Ferrer que “fue con la aparición del azúcar que se potenció la importancia de los dulces en la dieta humana, no tanto como golosina, sino como concentrado energético y un método eficaz de preservación y conservación de los frutos maduros en espera de las estaciones en que son producidos por la naturaleza”.



Higos, camotes y nopales cubiertos, Santa María Nativitas, 07 de septiembre de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

La apropiación de los nuevos ingredientes traídos del Viejo Continente

México es poseedor de una gran riqueza natural, cultural y culinaria que se ha ido incrementando gracias a la incorporación de nuevos conocimientos e ingredientes a partir de la conquista de este territorio por Hernán Cortés, en 1519.

José N. Iturriaga escribe en su libro *Las cocinas de México I* que “el mestizaje gastronómico se inicia en 1521 con la caída de la Ciudad de México a manos de los españoles y va desarrollándose después a lo largo de tres siglos...”

No obstante, para el director académico de la Escuela de Gastronomía Mexicana Historia, Arte y Cultura (Esgamex), politólogo e investigador de la gastronomía mexicana desde hace 25 años, Edmundo Escamilla Solís, expresa que no le resulta apropiado hacer uso del término de mestizaje dentro de la comida, debido a que las cocinas se van transformando conforme se van incorporando nuevos ingredientes traídos de otras regiones o países como sucedió con México con la llegada de los conquistadores, y considera que todos los pueblos han tenido este tipo de intercambios.

Por lo que las raíces de la cocina en México son prehispánicas; sin embargo, se ha ido apropiando de ingredientes de otras regiones, transformándolos y dándoles un carácter propio, diferente al de su origen.

La diversidad de culturas que existen en este territorio provoca que también coexista una multiplicidad de cocinas.

La doctora Laura Corona explica:

“Siempre que se encuentran dos culturas, y aquí no sólo hablamos de los españoles, sino de una amplia gama de culturas, porque con ellos venían también esclavos e individuos de otros países, hablamos de un frente multicultural.

“Cuando llegaron los españoles empezaron a detectar algunos alimentos que estaban vinculados a rituales y entonces se empezaron a prohibir, eso no

hizo que se dejaran de usar, sino que se usaran a escondidas, se redujo un poco su uso, pero no se perdió e incluso muchos de ellos se conservan hasta la actualidad”.

Comenta que al llegar los conquistadores ellos no sólo introdujeron cosas nuevas, sino también tomaron elementos que se llevaron a Europa, por lo que se produjo un intercambio de los principales ingredientes como es el ganado y sus derivados, la carne, la leche, el queso, las grasas, la carne de cerdo y la manteca, el azúcar de caña y algunos licores por parte de los colonizadores. Estos ingredientes comenzaron a mezclarse, realizándose nuevas combinaciones que enriquecieron las cocinas prehispánicas y las europeas.

Surgiendo con ello nuevos platillos que se han transmitido de una generación a otra, de manera oral o escrita desde la época colonial.

Como bien lo señaló la investigadora del INAH, Rosa María Garza Marcué, la comida al igual que otras manifestaciones de la cultura, se crea, se reinventa y se reproduce adquiriendo nuevos elementos.

En el libro *Recuperación histórica del dulce cristalizado a través de la tradición oral: Santa Cruz: entre Chinampas, Escobas y Dulces*, escrito por Roberto Páez y Alfredo Ortega, se menciona que fue a partir de las hijas de familias criollas y mestizas, que recibían educación en los conventos como aprendieron a realizar diversas comidas, en donde cada orden religiosa llegaba a tener sus especialidades, “alfeñiques de San Lorenzo; pasas y jaleas de La Bernardina, calabazates de San Jerónimo, mermeladas y buñuelos de San José de Gracia, las mejores recetas de cocina salieron de dichos conventos...”

Asimismo, el investigador gastronómico Edmundo Escamilla explica que: “en los conventos de hombres y de mujeres las dietas eran muy austeras, muchos conventos fundamentalmente de mujeres, vivían de hacer rosarios, otras de fabricar escapularios y algunas de elaborar dulces, que vendían para las fiestas, a través de la hermana portera”.

Sin embargo, antes de la llegada de los españoles a América las diferentes culturas prehispánicas no acostumbraban a consumir dulces dentro de su dieta diaria.

El coautor del libro *Recuperación histórica del dulce cristalizado a través de la tradición oral: Santa Cruz: entre Chinampas, Escobas y Dulces*, Alfredo Ortega, explica que en esta época los ingredientes que se utilizaban como endulzantes era la melcocha, que era miel de cactus, o miel de abeja.

Expresa que durante este período: “se preparaban algunos dulces, pero no así como tal, porque eran para ceremonias, principalmente como el amaranto. Se preparaban algunos dulces que iban acompañados con miel de abeja melipona”.

En el libro de *Historia del azúcar en México II* se puede leer que:

La presencia de la miel, y su muy notable antigüedad, puede ser constatada en diversas fuentes coloniales y por procedimientos indirectos. Así, por ejemplo, las abejas aparecen en el mito de Quetzalcóatl.

...los alimentos de sabor dulce son incluidos en el culto. Se trata, en general, de productos elaborados con maíz y mieles de abeja o de maguey, ofrecidos a los dioses y consumidos por la población en ocasiones en festividades.

El director de Esgamex Edmundo Escamilla, elucida que antes de que llegaran los españoles:

“El concepto de postre, *poster*, que significa al terminar, prácticamente no existía, nosotros como las culturas orientales, los azúcares los tomábamos de las frutas o teníamos la miel de abeja, por ejemplo, los mayas tenían la melipona o la miel de las hormigas mieleras, las cuales nunca se mataban, solo se le quitaba la vulvita como se sigue haciendo y también hacían uso de la miel de agave.

“El concepto de postre como tal, la gula, prácticamente no existía. Si tenemos un postre prehispánico por así decirlo, es el capultamal, que se hacía con pura pulpa de capulín, aunque ahora le ponen azúcar”.

Otra comida prehispánica que tenía como ingrediente la miel, era el necuatole, que consistía en calabaza cortada en trozos y hervida en esta sustancia, pero que posteriormente sería sustituida por piloncillo y que con el pasar de los años comenzó a formar parte de los platillos que se elaboran para el día de todos los Santos o día de muertos.

Ricardo Muñoz Zurita en su libro *Larousse diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana*, escribe:

Otros dulces que hoy son tradicionales, llegaron desde España durante la época virreinal, de esa época distan los dulces conventuales.

...es notable que las recetas españolas que requerían frutos, se adoptaron a la disponibilidad de ingredientes de producción regional, tal es el caso de los dulces y ates de guayaba, tejocote y muchas otras frutas.

El investigador gastronómico Edmundo Escamilla Solís explica que la época en donde se tuvo mayor desarrollo de la preparación de dulces fue durante el barroco.

“El barroco es un estilo que se da desde el siglo XVII hasta la primera mitad del siglo XVIII, es un estilo muy relacionado con la religión católica, después del renacimiento italiano de mitad del siglo XVI.

“Las iglesias se van recargando de retablos dorados y de pinturas; el barroco es megalómano, es teatral. Las iglesias están iluminadas con lámparas de aceite, con velas, la propia sombra toma otras dimensiones. Tenías el éxtasis olfativo de las flores, el incienso y las velas, entonces entrabas al Jerusalén terrestre que te iba a llevar al Jerusalén celestial, esto es el ¡paraíso! El barroco es la sublimación de lo sexual”.

Y afirma que las mismas monjas ven este éxtasis en los conventos porque el día de sus fiestas patronales si podían comer dulces o manchamanteles, cuando a diario comían sin sal, y una ración muy pequeña de carne.

Explica que los mismos nombres con los que bautizaron a algunos de estos dulces son el claro ejemplo del éxtasis, como son los suspiros, bien me

sabe, manjar del cielo, entre otros. El comer dulce comenta: “es una sublimación de lo sexual, comer dulces sumamente azucarados te llevan a un éxtasis gustativo”.

Estos dulces comienzan a mezclar los diferentes ingredientes que había en México como la calabaza, la vainilla, la pepita, el cacao y algunas frutas y biznagas con el piloncillo que provenía de la caña de azúcar, la leche, algunas harinas y licores traídos del Viejo Continente.

El investigador Edmundo Escamilla menciona que en los conventos se empiezan a generar dulces de calabaza y pepita. “Utilizaban nuestra pepita americana para hacer jamoncillos que se hacían con almendra en Europa, figuritas de borreguitos que se vendían al exterior del convento o que los regalaban a los benefactores para que los tuvieran presentes. La gente es extremadamente golosa, ofrécele un postre a un obispo para que sea tu benefactor”. Finalmente explica que el postre es la parte final que se puede convertir en gula.

En el libro *Historia del azúcar en México II* Horacio Crespo y sus colaboradores redactan que:

...es preciso puntualizar que el azúcar provocará –a partir de las influencias española, francesa e italiana- una auténtica revolución en la repostería, la panadería, la dulcería y en general en la cocina mexicana. Por lo demás puede afirmarse que la presencia de lo dulce –objetivado en postres, panes o golosinas– era indudablemente menor en épocas anteriores a la conquista...

Es muy probable que la vía de entrada de aquella al mundo novohispano fueran los recetarios italianos, franceses y españoles tanto en forma de libros como de manuscritos (forma en la que circuló gran parte de la información dentro del ámbito doméstico), y que permite repetir platillos concebidos en sitios distantes o introducir modificaciones a partir de los datos primarios.

Los primeros libros de cocina europea a parecieron en 1442 en Nápoles, que pertenecía al reino de Aragón.

...son esencialmente los recetarios de cocina compuestos por mujeres criollas y españolas, monjas y beatas, algunos de ellos famosos,... redactado por Sor

Juana Inés de la Cruz con el propósito de obsequiarlo a su hermana... existe un notable predominio de textos de este tipo provenientes del ámbito conventual y un menor número de testimonios de cocina doméstica familiar.

De esta forma es como llegaron hasta nuestros días diversas recetas de postres que una vez promulgadas las Leyes de Reforma y la exclaustración de las monjas, estas recetas salieron de los conventos y se difundieron entre las familias que comenzaron a realizar dulces caseros como son los ates y los dulces cristalizados, entre otros.

El inicio de una dulce tradición en Santa Cruz Acalpíxca y su persistencia hasta nuestros días

A tan sólo 15 minutos del centro de Xochimilco se encuentra el pueblo de Santa Cruz Acalpíxca, antiguo territorio en el que la civilización xochimilca se asentó para dar origen a grandes leyendas y tradiciones que han pasado de una generación a otra por medio de la oralidad.

Es la vieja carretera Xochimilco-Tulyehualco la que conduce a visitantes y residentes a hacia esta localidad.

Durante el trayecto se pueden apreciar entre los cerros, las casas que han invadido el paisaje de esta zona lacustre y en las que se ubican algunos talleres de los productores de dulce cristalizado de esta demarcación.



Crecimiento de la mancha urbana, Santa Cruz Acalpíxca, 17 de agosto de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Sobre la avenida Tenochtitlan se puede observar una accesoría con la fachada pintada de color verde agua y el número 22-D en color rojo. Es el barrio de Tetitla, lugar que resguarda una de las más antiguas dulcerías de Santa Cruz Acapulco.

El propietario es el señor Santiago Ramírez Olvera, de 93 años, y quien desde hace más de 60 años cuenta con este local, que actualmente atiende con ayuda de su hijo y su nieta.

Su rostro ya muestra los signos de la experiencia, que contornean una mirada que posee un brillo especial, mientras que su voz propia de la edad es pausada, pero al mismo tiempo firme.

Cuenta que él es originario de Santa Cruz Acapulco y que nació el 27 de noviembre de 1921.

“Entré a la primaria a la edad de siete años y sólo estudié hasta el cuarto grado, porque hasta ahí llegaba la escuela, mi papá me dijo: ‘ya no hay maestros, ya no hay nada, hay que trabajar’ y pues me fui a trabajar”.

Narra que fue su papá, el señor José Ramírez González, quien lo llevó a trabajar a una dulcería que se encontraba en el barrio de la Merced en la calle de Soledad número 71.

“Aquí no había nada de trabajo más que el campo, el pueblo se mantenía de hacer escobas, yo creo que a mi papá no le gustó eso y se fue al centro de México junto con mi mamá a vender fruta, quesos y chorizos; se iban el viernes y se regresaban hasta el lunes, pagaban 10 centavos diarios por hospedaje en una vecindad de la calle Soledad número 21.

“Ellos vendían en la calle y enfrente estaba la dulcería. Mi papá le dijo al señor Florencio Domínguez que era oriundo de Juchitepec, que si quería que trabajara un chamaco con él, y dijo ‘sí tráelo’, así fue que mi papá me llevó para allá”.

Comenta que entró a trabajar a la edad de 12 años pelando coco, calabaza, camote y chilacayote. “Yo hacía lo que hace un aprendiz, bueno, no un aprendiz en realidad, porque no daban permiso de aprender nada. De pelar sí, pero no de que uno se metiera a hacer el dulce, aunque como estaba yo chamaco y era remetiche, aprendí.

“Los señores que hacían el dulce decían ‘el patrón nos va a correr’, porque estaba prohibido enseñarle a uno y hasta la fecha, no quieren que otros aprendan, por egoísmo. Entonces me decían ‘fíjate ya está el punto’ y así aprendí a escondidas”.

El señor Santiago expresa que durante toda la semana se alternaba para pelar camote, coco, chilacayote o calabaza; su jornada iniciaba desde las seis de la mañana. “A las 10:00 a.m. me sacaban con mi tabla de dulce para venderlos a centavo y los grandes a cinco centavos, que ahora son los que cuestan 10 pesos. Yo vendía mucho, porque la gente salía de misa de la iglesia de la Soledad y pasaban a comprar dulces”.

Relata que a los 14 años se enfermó de “tifo”, por lo que se regresó a Santa Cruz Acalpixca, en donde ya había habitantes que se dedicaban a elaborar dulces.

En el libro *Recuperación histórica del dulce cristalizado a través de la tradición oral: Santa Cruz: entre Chinampas, Escobas y Dulces*, se puede leer que el señor Santiago Ramírez declara que en 1927, don Aurelio Mendoza ya se dedicaba a la elaboración de dulce en Santa Cruz Acalpixca, por lo que el coautor de este libro, Alfredo Ortega Melquíades, declara que con base en esta información se calculó una fecha aproximada del inicio de la tradición de elaborar dulces en esta región y data de este período.

Jaleas, los primeros dulces en Santa Cruz

Antes de esta fecha y sin tenerse un dato exacto algunos habitantes del pueblo de Santa Cruz Acalpixca expresan que sus abuelos y bisabuelos ya se dedicaban a la elaboración de jaleas y de dulces.

Tal es el caso de la señora Sofía Alvarado, de 73 años de edad, quien señala que sus papás fueron los que la enseñaron a preparar los dulces de calabaza, camote y chilacayote, así como las palanquetas de cacahuete y pepita.

“Mi mamacita me contaba que antes los abuelitos tenían sus chinampitas y cosechaban las calabazas y los chilacayotitos. Mi abuelo empezó a hacer la calabaza con piloncillo porque se le echaba a perder, ellos le llamaban necuatole. De ahí yo creo que los abuelitos empezaron a ver cómo podían hacer el dulce”.

Comenta que sus abuelos iniciaron a hacer el dulce con piloncillo porque no les alcanzaba para el azúcar, pero que más adelante aprendieron a preparar el chilacayote con este ingrediente.

No obstante, su hijo Rubén Manzanares explica que fueron sus abuelos paternos quienes en realidad enseñaron a su papá, el señor Abel Manzanares, a preparar estos confites y posteriormente él le transmitiría esta tradición a su esposa, la señora Sofía Alvarado y a sus hijos.

Por su parte, Óscar Jair Escobar González, originario de este pueblo de Xochimilco y con tan sólo 22 años de edad, dirige junto con su tío abuelo su negocio familiar con más de cien años de antigüedad y manifiesta que la tradición de elaborar jalea en su familia proviene de los abuelos de su bisabuelo, Germán González González, quien inició a la edad de siete años con este oficio.

“Me platican que él se independizó del negocio de sus abuelos y siguió trabajando la jalea hasta que falleció hace 22 años. Mis tíos abuelos, sus hijos, fueron los que continuaron con el negocio y ahora yo estoy en esto desde hace como cinco años”.

Expresa que su familia nunca se dedicó a la elaboración del dulce cristalizado, sólo a la fabricación de jaleas de diferentes sabores como son de higo, manzana, tejocote, piña, durazno, betabel y fresa, entre muchos otros.



Óscar Jair productor de jaleas, XXXV Feria del Dulce de Santa Cruz Acalpixca, 17 de julio 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Asimismo, el señor Santiago explica que el primer dulce que él preparó después de haberse recuperado de su enfermedad fue jalea de tejocote, debido a que su cuñado le propuso preparar el dulce y él lo enseñaría a vender.

“Me acuerdo perfectamente cuando yo le dije, con qué dinero, yo no tengo para comprar el material y el azúcar, principalmente; él me contestó que me iba a prestar y, como dice el dicho, se me botó la canica y le dije ‘voy a traer tejocotes’.

“No había casas como hoy, sólo puro cerro y árboles de tejocote, nadie le decía a usted ‘¿por qué cortas los tejocotes?’ Así que llené un costal vine y preparé la jalea. Lavé la fruta, le puse azúcar, los cocí y los molí, para después colarlos con un hayate, para el sábado ya estaba lista la jalea. Me dijo, el ‘domingo en la mañana nos vamos’”.

Recuerda el señor Santiago que su cuñado lo llevó a vender a la exhacienda de Molino de Flores que se encuentra en Texcoco. Su canasta pesaba mucho, pero después de cuatro horas de haber llegado casi había vendido todas las piezas de jalea que llevaba.

Comenta que horas después encontró a su cuñado y él le preguntó si ya había acabado de vender, por lo que el señor Santiago le contestó que sólo le que daban cuatro piezas.

“Me preguntó ‘¿a cómo las estás dando?’ cuando le respondí que a dos pesos me quería golpear ahí, ¿qué no puedes darlas más caras, aunque sea a tres pesos? Le contesté ‘¡que no te dije que yo no sabía vender!’ , pero yo ya tenía 40 pesos en mi bolsa ¿cuándo en mi vida yo iba a traer eso? Desde ese día me dediqué a los dulces”.

Dentro de los barrios con los que cuenta Santa Cruz Acalpíxca está el de las Flores, en él se encuentra la vivienda de otro de los dulceros con mayor tradición en este pueblo, para ello se debe tomar una calle que sube hacia una de las faldas del cerro.

La casa es la del señor Emilio Álvarez. Al llegar a su hogar se encuentra en compañía de su esposa la señora, Josefina López Rodríguez, y su hija.

El señor Emilio cubre sus canas con una gorra de color amarillo y su brazo izquierdo se encuentra lastimado, por lo que porta un cabestrillo. Su esposa indica que se le hable fuerte al señor Emilio, ya que a causa de su edad ha disminuido su audición.

Ella narra que su esposo inició haciendo jalea a la edad de 20 años, “Yo cuando me casé con él a los 22 años ya hacía la jalea. Mi mamá iba a comprársela allá en el cerro en donde él vivía”.

Al preguntarle al señor Emilio Álvarez cómo aprendió hacer este dulce, él explica que fue su tío el señor Isidoro Serralde quien le mostró como hacer la jalea de tejocote y membrillo. “A él no sé quien lo enseñó, él era el mejor jalero en aquel tiempo, ya después hubo muchos que hacían jalea aquí en Santa Cruz”.



Jalea dulce tradicional, Santa Cruz Acalpíxca, 18 de abril de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

De esta forma se puede observar que para algunos dulceros de Santa Cruz Acalpixca sus inicios en el dulce cristalizado fueron con la preparación de jaleas, debido a que como se señala en el libro *Recuperación histórica del dulce cristalizado a través de la tradición oral: Santa Cruz: entre Chinampas, Escobas y Dulces*, en este pueblo de Xochimilco existían en los canales árboles de membrillo y en el cerro árboles de tejocote, con los que sus habitantes elaboraban estos ates.

El director académico de la Escuela de Gastronomía Mexicana Historia, Arte y Cultura (Esgamex), Edmundo Escamilla, comenta que en el siglo pasado era muy común que se hiciera el ate en las casas. Se ponía el cazo al fuego, se lavaba y hervía la fruta, aunque indica que este dulce en un inicio fue para el consumo familiar; sin embargo, en determinado momento se comenzó a vender para obtener una remuneración económica y tener un ingreso extra en el hogar.

Fruta cubierta

Con el paso de los años las personas fueron aprendiendo a elaborar otro tipo de dulces, gracias a la abundancia de la materia prima que se podía cosechar en las chinampas de Xochimilco y de las que eran propietarias varias familias de los antiguos dulceros de Santa Cruz Acalpixca.

Tal es el caso de la familia del dulcero Roberto Pérez Ortega, quien señala que sus parientes tenían tierras en donde sembraban calabaza y chilacayote: “de ahí íbamos agarrando para trabajar, pero últimamente se puede decir que ya se pidió todo eso”.

El productor Roberto Pérez indica que su papá Francisco Pérez, al igual que el señor Santiago Ramírez, aprendió a hacer dulce en la zona de la Merced. “En aquel entonces había trabajadores en lo que hoy le llaman la Merced y mi papá se fue a trabajar para allá, es ahí en donde él aprendió a hacer el dulce, después se vino a Santa Cruz y fue cuando empezó a trabajarlo aquí”.

En aquel tiempo las dulcerías en donde aprendieron a elaborar tan deliciosos confites mexicanos, el señor Santiago Ramírez y el don Francisco Pérez, no contaba con un nombre, sino que los locatarios se referían a las tiendas por los nombres de los propietarios.

Con el paso de la charla, el señor Santiago hace la observación que el nunca realizó dulce cristalizado, explica que el dulce que se hace en Santa Cruz no es fruta cristalizada, sino fruta cubierta.

Asimismo, el bibliotecario y productor de dulce, Alfredo Ortega Melquiádes, aclara que la técnica que se utiliza en Acalpixca es una técnica intermedia entre la cristalización, a la que ellos llaman “enmielado” o abrillantado.

“Si tú ves un dulce de Santa Cruz, lo ves brillante, pero por cuestiones de comercialización se le dio el nombre de dulce cristalizado; sin embargo, nosotros no hacemos la técnica de cristalización total”.



Acitrón y naranja cristalizada (lado izquierdo) y mango e higos cubiertos (lado derecho), Santa Cruz Acalpixca, 17 de julio de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Como ya se ha mencionado en el tema anterior, la necesidad de conservar frutas dio origen a la técnica de cristalización, por lo que el investigador gastronómico, Edmundo Escamilla, señala que:

“Los dulces cristalizados, son de los dulces más antiguos que hay. Desde los árabes se hace esta técnica porque conserva la fruta, debido a que el azúcar es un conservador. Ya en los barcos que venían de Europa a la Nueva España traían frutas cristalizadas, no por placer, sino para dar energía a sus tripulantes”.

Ricardo Muñoz Zurita en su libro *Larousse diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana*, se refiere a los dulces cristalizados como:

Frutas que se someten a un largo proceso de cocción con caramelo. La fruta se torna traslúcida, es decir cristalizada. Las frutas más usadas son piña, pera, manzana, durazno, limón, naranja, tuna, chilacayote y camote; pueden presentarse muy brillantes o revolcadas en azúcar de grano grueso...

Mientras que clasifica a las frutas cubiertas como:

Cáscaras de cítricos o trozos de pulpa de fruta que se cuecen a fuego lento en almíbar de azúcar, hasta que se cristalizan y quedan cubiertas de una capa de azúcar transparente. Algunas de las frutas que más se utilizan son la naranja, el chilacayote y la biznaga...

Este mismo autor, manifiesta que las frutas en tacha son: “frutas curadas durante una noche en una solución de cal y posteriormente cocidas en agua con piloncillo o azúcar hasta obtener un almíbar espeso...”

Es por ello que las frutas y verduras que se elaboran en los talleres de este pueblo de Santa Cruz, se distinguen por sus brillantes colores, su suavidad en la pulpa y la miel sobre la que flotan; a diferencia de los confites que se pueden adquirir en otros establecimientos de la Ciudad de México, como el mercado de Ampudia que data de 1949 o la dulcería de los hermanos Guízar que lleva por nombre dulcería de Celaya y que antiguamente se encontraba en la calle Plateros, hasta que en el siglo XX se trasladó a la calle 5 de mayo.

Familias con mayor tradición

Roberto Pérez Ortega manifiesta que él se ha dedicado a cubrir estas deliciosas frutas con la miel del azúcar desde hace aproximadamente 50 años. “Yo inicié a los 25 o 30 años, actualmente tengo 75 años y aprendí sólo viendo a mi papá”. Cuenta que el primer dulce que elaboró fue la cocada y continuó con el camote, el chilacayote, la calabaza y el higo.

Narra que él alternó su trabajo en la Secretaría de Educación Pública (SEP) con su oficio de dulcero. “Yo nunca dejé mi trabajo, yo seguía trabajando

y por las tardes me ponía a hacer el dulce para poder entregar sábados o domingos a las personas que iban a vender. Ahorita que ya tengo cinco años jubilado, pues ya me dedico de lleno a trabajar el dulce”.

Por su parte, la señora Sofía Alvarado cuenta que a su esposo, el señor Abel Manzanares, sus papás, el señor Gumersindo Manzanares y la señora Romana Cortés, lo enseñaron a “enmielar” estas frutas, y al casarse ella con su esposo continuaron con la tradición y comenzaron a experimentar con la preparación de nuevas verduras y frutas bajo este método de conservación.

Con la voz entrecortada y lágrimas en los ojos relata que al fallecer su esposo hace cuatro años y su hijo hace 17 años, las que ahora llevan el negocio familiar son ella y su hija, Anabel Manzanares, aunque también su otro hijo, Rubén Manzanares, aprendió de ellos a hacer la fruta cubierta, a trabajar, el cacahuate, la nuez, la pepita y la leche.

La señora Sofía indica que su hijo Rubén decidió dejar su profesión de contador para dedicarse al negocio de los dulces, por lo que él cuenta con su propio negocio en Nativitas, el cual atiende junto con su esposa, María de Jesús Peredo Chávez.

“Antes mi otro hijo nos ayudaba hacer el jamoncillo de pepita, el cacahuate y la leche, pero falleció; ahora como yo ya no lo puedo hacer se lo compro a mi hermano, al igual que el coco, el dulce de leche de guayaba y mamey”.

Asimismo, la esposa del señor Emilio Álvarez, declara que desde hace aproximadamente 10 años que él se lastimó su rodilla se retiró de elaborar sus propios dulces; no obstante, a sus 86 años el señor Emilio le sigue ayudando a su hijo a picar el camote, la calabaza y el chilacayote.

El señor Emilio recurre a su memoria y recuerda que el vendía sus dulces en Peralvillo, la colonia Guerrero, en Azcapotzalco y en los arcos de sitio en donde sólo vendía los domingos y días festivos.



Señora Josefina López Rodríguez y señor Emilio Álvarez productor de dulces tradicionales, barrio las Flores en Santa Cruz Acalpixca, 01 de junio de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Después de varios minutos de conversación con el señor Santiago, platica que durante su etapa de dulcero los lugares en los que ofrecía sus confites eran en Taxqueña, calzada de Tlalpan, tranvías, estanquillos y tienditas. “En ese tiempo daba a cinco centavos la pieza y sólo iba los viernes, sábados y domingos”.

Relata que él estuvo vendiendo sus dulces desde 1934 hasta 1943, debido a que se unió al cuerpo de bomberos el 1 de agosto de ese año. Y expresa que aunque él ya era bombero seguía haciendo dulce para entregarlo a las tienditas porque no se conformaba con lo que le pagaban en su oficio, en el que duró 33 años, y añade que en 1948 se casó con la señora Josefina Meneses quien sería la fundadora de su actual dulcería.

La tradición de recubrir de miel hecha con el azúcar de caña a las frutas, verduras, biznagas y tubérculos como la calabaza, el higo, el chilacayote, el acitrón y el camote, ha hecho que las familias de Santa Cruz Acalpixca pasen de una generación a otra sus recetas y secretos de esta técnica de conservación, haciendo que varios de sus habitantes se sientan orgullosos de sus costumbres ancestrales y que difundan este dulce oficio a nivel nacional e internacional.

Éste es el caso del bibliotecario y productor Alfredo Ortega Melquíades, quien es la segunda generación de una de las familias con mayor tradición que elaboran dulces cubiertos en esta zona de Xochimilco.

El bibliotecario Alfredo Ortega expresa, que fue su mamá, la señora Plácida Melquíades Alquicira, quien lo enseñó a abrillantar las frutas y verduras, al igual que su papá, el señor Andrés Ortega López.

En 2005 junto con el señor Roberto Páez González originario de San Gregorio Atlapulco, realizó el libro *Recuperación histórica del dulce cristalizado a través de la tradición oral: Santa Cruz: entre Chinampas, Escobas y Dulces*, bajo el programa del gobierno del Distrito Federal "Papo".

"Realizamos este libro con la idea de rescatar todo lo que se pueda de mi pueblo, porque desde niño tenía la inquietud de conocer cómo es que llegan los dulces aquí a Santa Cruz Acalpixca".

A su vez, este productor participó del 22 de junio al 8 de julio de 2010 en el Festival de Tradiciones Populares que realiza el Centro de Tradición Popular y Patrimonio Cultural del Instituto Smithsonian, mejor conocido como *Smithsonian Folklife Festival*, el cual se efectuó al aire libre en la Alameda Nacional de Washington, D. C.

Este festival contribuyó a los festejos del Bicentenario de la Independencia de México y del Centenario de la Revolución, por lo que el productor Alfredo Ortega Melquíades, junto con su esposa la señora María del Carmen Francisco Colín, elaboraron dulces en las semanas que se llevó a cabo el evento.

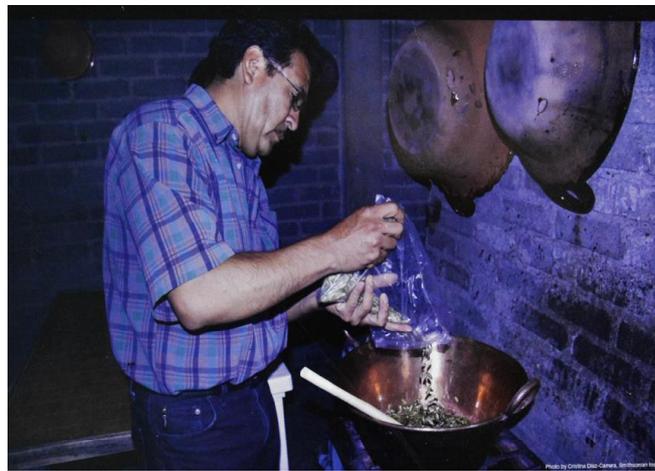
"Durante el festival yo platicaba la historia de cómo se elaboran los dulces en Santa Cruz. La producción de dulces se realizaba a las 12 del día y la plática era a las cuatro de la tarde", declara el señor Alfredo.

Agrega: "últimamente se están perdiendo las tradiciones, debido a que no se les ha dado la importancia a los abuelos, ellos son los portadores del conocimiento y si no los tomamos en cuenta la información se queda con ellos.

"En Santa Cruz ha bajado el rendimiento de los dulces, el boom fue en los años 70 y 80; muchos dulceros en ese tiempo se fueron a trabajar a otros lugares. Tenemos productores en Mazatlán, Acapulco, Veracruz y Michoacán.

“Hay un dato muy interesante de los primeros dulceros que llegaron a Acapulco. Ellos hacen toda una industria artesanal y contratan a mucha gente de ese puerto y curiosamente una de las plazas artesanales de allá, lleva el nombre de una de las familias de Santa Cruz Acalpixca, no sé exactamente el nombre, pero su apellido es Rosas Ramírez”.

El bibliotecario Alfredo Ortega, considera que actualmente un 20% de los habitantes originarios del pueblo se está dedicando al dulce, aunque indica que la población que no es oriunda de Santa Cruz, pero reside en esta localidad, también han adoptado la técnica para elaborar tan deliciosos confites.



Alfredo Ortega Melquiádes, Smithsonian Institution, 2010, Colección de Alfredo Ortega, Cristina Díaz-Carrera.

Cabe señalar que no todos los productores de estas exquisitas frutas acarameladas cuentan con tiendas en las que puedan ofrecer sus productos, tal es el caso del señor Roberto Pérez Ortega, Sofía Alvarado y Rubén Manzanares, quienes preparan los dulces en su hogar y los distribuyen a canasteros o los venden directamente al consumidor final, para disfrutarlos en sus celebraciones como son bodas, bautizos y cumpleaños.

El señor Roberto Pérez Ortega manifiesta que le vende aproximadamente de 10 a 15 personas que se dedican a ofrecer los dulces en canasta, por lo que se los vende en 10 pesos para que ellos puedan darlo un poco más caro y así obtener su ganancia.

Mientras que la señora Sofía Alvarado y su hija Anabel Manzanares fabrican su gran variedad de dulces en su casa, para comercializarlos en ferias locales y de otras delegaciones.

“Llevamos nuestros dulces a las ferias de la nieve en Tulyehualco, en donde llevamos 20 años vendiendo; en la feria patronal que se celebra el 3 de mayo, donde ya tenemos 40 años aproximadamente y a la feria del dulce de aquí de Santa Cruz en que participamos cada año. Antes íbamos a la de la alegría, pero dejamos de ir, porque la gente comenzó a decir que no éramos de ese pueblo; ahí duramos 15 años”.

Comenta que también asisten a planteles de instituciones como la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), Universidad Autónoma de Metropolitana (UAM) y ferias de artesanos.

En el 2015 participaron en la II Fiesta de las Culturas Indígenas, Pueblos y Barrios Originarios de la Ciudad de México, del 27 al 30 de agosto, que se llevó a cabo en el zócalo de la Ciudad de México.



Sofía Alvarado productora de dulce cubierto, Feria patronal de Santa Cruz Acapulxca, 02 de mayo de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Estos artesanos que han ido, transforman esta tradición. Al innovar en sus productos han heredado sus conocimientos a sus hijos u otros familiares; no obstante, hay casos como el señor Roberto Pérez Ortega, quien declara que sus hijos conocen cómo se elaboran los dulces, pero ellos no se dedican a producirlos, debido a que tienen otro tipo de trabajo. “Las personas grandes

como yo seguimos haciendo los dulces, pero nuestros hijos, no, con eso de que ya estudian y trabajan ya no les llama la atención, aunque sí saben como hacerlos”.

En el caso del señor Santiago Ramírez ocurre la misma situación. “Tuve cuatro hijos, Jesús, Javier, Aldo y Silvia a todos les di escuela. Uno es licenciado, mi hija fue maestra, mi otro hijo fue licenciado en administración y el otro fue maestro de primaria, pero nunca me dijeron ‘enséñame cómo se hace esto’, ni mis nietos saben hacerlo. Mucha gente aprendió conmigo a hacer el dulce, unos venían a preguntarme cómo le hacían porque se les rompían sus camotes o sus calabazas y yo nunca me negué a decirles”.

Platica que antes, al hacer sus dulces, contaba con cuatro trabajadores; actualmente el señor Santiago ya no elabora dulce cubierto, sólo dulce de leche y se auxilia de la señora que le ayuda a hacer la limpieza para que lo cuide mientras está en el fuego y no se le derrame.

Si se visita el barrio de Tetitla se podrá encontrar de lunes a domingo desde las 9 hasta las 14 horas al señor Santiago Ramírez sentado en su silla de madera tomando el sol y saludando a todos los clientes que llegan a comprarle palanquetas, jamoncillos, macarrones, cocadas, tamarindos y, sobre todo, fruta cubierta, que compra a otros productores, debido a que a su edad ya no puede elaborarlos.



Señor Santiago Ramírez exproductor de dulces tradicionales, barrio de Tetitla en Santa Cruz Aclpixca, 18 de abril de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

“Si yo volviera a nacer, yo volvería a ser dulcero”, expresa el señor Santiago.

Transformación de un dulce sabor artesanal

Santa Cruz Acapixca se caracteriza por preservar una tradición artesanal que data desde hace aproximadamente cien años. Su fecha exacta se desconoce, por lo que no se puede ubicar un punto exacto de su inicio.

Sin embargo, sus habitantes siguen deleitando los paladares de niños y adultos con sus exquisitas frutas cubiertas, palanquetas de cacahuete y pepita, pastas de leche y jamoncillos, que se distinguen por su elaboración artesanal realizada en los talleres, que muchas veces están ubicados dentro de los hogares de los residentes de este pueblo de Xochimilco.

En el barrio de Las Flores se encuentra situada la casa del profesor jubilado y productor de dulces Humberto Aguirre López, quien acondicionó un espacio en su vivienda para la preparación de sus confites.

El señor Humberto Aguirre es la segunda generación de su familia que se dedica a fabricar dulces tradicionales mexicanos.

Al ingresar a su domicilio y caminar al fondo de la planta baja se observa un cuarto en obra negra que semeja una cocina, en él, se puede ver una parrilla, ollas de distintos tamaños, cazuelas de barro, un cazo de aluminio y varios contenedores de plástico.

El profesor Humberto coloca sobre una barra de concreto una tabla de madera; lava una calabaza criolla de cuatro kilos con 150 gramos y una pieza mediana de chilacayote; el color verde de su cáscara revela muy buen aspecto.

Para obtener un dulce cubierto de buena calidad, recomienda el biólogo, exproductor y excanastero Andrés Romero Ortega, se debe comprobar que la fruta o verdura con la que se vaya a trabajar no este flácida. Expresa que la calabaza más adecuada para convertirla en dulce cubierto, es la calabaza criolla, porque tiene la pulpa más gruesa, por lo que es más resistente, mientras que la de Castilla contiene mucha hebra en su carne y generalmente es usada para prepararse en tacha.

Dulce cubierto

Mientras retira la cáscara verde de la calabaza, cuenta que él aprendió este oficio de su papá, el señor Alberto Aguirre. “De chico yo veía a mi papá cómo hacía el dulce. Cuando crecimos tuvimos que apoyarlo; con esta fuente de trabajo mis padres nos sacaron adelante a mis hermanos y a mí y nos dieron una carrera, yo fui profesor de secundaria y mis hermanos tienen otras profesiones”.



Productor Humberto Aguirre pelando calabaza, barrio las Flores, 31 de mayo de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Declara que su papá realizó esta actividad por más de 50 años, pero que a causa de su enfermedad la dejó y tiempo después falleció. Asimismo, comenta que cuando su papá no estaba en su casa, su mamá preparaba estas golosinas.

Una vez que el productor Humberto Aguirre retira la cáscara, procede a limpiar los restos de corteza verde que pudieron quedar sobre la pulpa, que, a diferencia de la calabaza de Castilla que tiene un color anaranjado, la criolla presenta un aspecto amarillo pálido.

Para comenzar a partir la calabaza, explica, se debe retirar la parte del cuerno, se corta a lo largo y se le quitan las semillas que se pueden volver a sembrar.



Retiro de semillas, barrio las Flores, 31 de mayo de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Ya dividida la calabaza a lo largo, el productor Humberto Aguirre y el excanastero Andrés Romero, indican que se debe seccionar en partes más pequeñas, en forma de rombos, que es el corte tradicional de Acalpixca.

“Al partirse la calabaza en trozos más pequeños, éstos se deben colocar en agua limpia para que no se oxiden”, expresa el biólogo Andrés Romero.

A diferencia de la calabaza, el productor Humberto Aguirre parte en cuatro secciones la pulpa del chilacayote. El color de esta verdura es blanco y sus semillas de color negro, le otorgan un hermoso contraste que ayuda a realzar aun más la belleza de esta verdura.



Chilacayote, barrio las Flores, 31 de mayo de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Por otra parte, el señor Santiago Ramírez explica que en el camote se debe observar que no esté lleno de zanja. “Cuando usted lo pela, va quedando la zanja y eso va mermando, entonces debe de estar más o menos liso. A veces a unos se los comen las hormigas y hay que rebajarlos hasta que no se vea lo negro”.

Asimismo, el biólogo Andrés Romero indica que son diferentes tipos de plagas las que dañan a este tubérculo, entre ellas los nematodos o gusanos del suelo, que llegan a provocar la pudrición del camote y una coloración café que le dará un mal aspecto y sabor al dulce.



Camote no apto para la elaboración de dulce, barrio de Tetitla, 18 de abril de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

En el caso del higo, advierte el biólogo Andrés Romero, se le debe quitar la savia, ya que produce un fuerte picor y un mal sabor. Manifiesta que para desflemar este fruto, es necesario cortarle en cruz la parte superior y dejarlo reposando en agua limpia durante algunos días.



Higo crudo para hacerlo en dulce, barrio de Tetitla, 10 de abril de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor .

Los productores señalan que es fundamental agregar un puño de cal en el agua en donde reposan los trozos de cualquier fruta que se vaya a preparar bajo la técnica del enmilado”; ellos se refieren a este paso como encalado.

El dulcero Santiago Ramírez explica que la cal sirve como película para cubrir la fruta y evitar que se rompa cuando se está cociendo, por lo que se debe dejar remojo unas tres o cuatros horas. Comenta que antes le ponían cal en piedra, pero ahora la utilizan en polvo.

Sin embargo, la señora Sofía Alvarado indica que al mango no se le debe de agregar cal porque se amarga la fruta. Su hijo, el productor Rubén Manzanares, declara que todo depende de la textura y consistencia de cada uno de los productos que se vayan a cubrir, por lo que el procedimiento llega a tener algunas variantes.

Los productores concuerdan en que las frutas o verduras al transcurrir de tres o cuatro horas en esta solución, se deben enjuagar de preferencia más de tres veces con agua limpia; de lo contrario, especialmente el chilacayote, adquirirá un color amarillo a causa de la cal.



Encalado de chilacayote y calabaza, barrio las Flores, 31 de mayo de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Una vez que el productor Humberto Aguirre encaló las 35 piezas de calabaza y las 27 piezas de chilacayote, procedió a enjuagarlas para sancocharlas.

Por su parte, el productor Roberto Pérez señala que al estar ya sancochada la fruta o verdura, se procede a picar con unas orquillas, que en su caso él mismo fábrica, para que penetre el azúcar poco a poco.

Los dulceros consideran que gracias a su experiencia y práctica ya saben cuándo está lista la fruta para retirarse del fuego. Aconsejan que no se debe abusar con las perforaciones realizadas a las frutas y verduras, de lo contrario se desbaratarán.

“Ya medio cocida la verdura, se ponen los cazos de aluminio, no me gusta trabajar el dulce en cazo de cobre porque dicen que es malo, se le agrega el azúcar, según sea el tanto de calabaza, si son unos 40 o 50 pedacitos se le pueden agregar unos 10 o 12 kilos de azúcar”, expresa el señor Roberto Pérez.



Preparación de dulce cubierto en el taller del productor Rubén Manzanares, 07 de septiembre de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Indica la mayoría de los productores que prefieren trabajar con azúcar blanca; sin embargo, la señora Sofía Alvarado comenta que ella sólo utiliza el azúcar morena para el higo, el nopal y el betabel. “A veces comprábamos ocho o diez bultos de azúcar, el bulto ahora cuesta 560 pesos recuerdo que antes salía en 150. Medio bulto de azúcar alcanza aproximadamente para 15 chilacayotes, porque el chilacayote absorbe mucha azúcar; si no le pone bastante, le salen hervidos”, advierte la señora Sofía Alvarado.

De igual manera indica el excanastero Andrés Romero, que al camote se le agregar color vegetal rojo naranja y a la calabaza un poco de rojo fresa en el momento que está en el fuego con el azúcar.

Señala que el agua en donde nuevamente hervirán las piezas con el azúcar debe ser suficiente, ya que cuando tenga unas cuatro o cinco horas de que esté hirviendo, el azúcar debe de tener una consistencia de miel.

Por lo que el productor Alfredo Ortega recomienda: “mínimo se debe hervir tres veces en la miel, para que el azúcar se vaya sustituyendo por el agua que tienen los productos”.

El señor Rubén Manzanares expresa que la fruta o verdura que se prepare para cubrirse de miel, debe reposar un día, después de haber estado hirviendo algunas horas en caramelo, para que al día siguiente, nuevamente se le agregue un poco de azúcar y posteriormente se vuelva a colocar al fuego.



Cocción de dulce cubierto en el taller del productor Rubén Manzanares, 07 de septiembre de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor .

Tras varias horas en la lumbre, el azúcar, junto con la calabaza, comienza a desprender un agradable aroma a caramelo que se va extendiendo a lo largo de todo el lugar. La miel es un poco espesa y se puede ver la calabaza con una capa de brillo a causa del azúcar.

“Con el simple hecho de estar haciendo el dulce queda uno satisfecho, aunque el mismo olorcito, provoca que se le antoje a uno. De vez en cuando se

me antoja un higuito, una calabacita o chilacayote y pues me lo como”, comenta el señor Roberto Pérez.

Después de tres días en el “enmielado”, las frutas y verduras son colocadas en un escurridor, para que se vayan secando. Por lo que el señor Rubén Manzanares, coloca sobre un bastidor de marco de madera y malla metálica, que se encuentra en el patio de su casa, los trozos de calabaza, chilacayote o camote que gotean su caramelo por los orificios de este escurridor, mientras las abejas son atraídas por el aroma hacía estas frutas cubiertas.

El proceso tarda alrededor de tres a cuatro días, desde que se empieza a seleccionar la fruta, hasta el momento en que se saca a la venta; sin embargo, para llegar a la cristalización el proceso puede tardar una semana.



Escurrecimiento de dulce cubierto, Santa María Nativitas, 07 de septiembre de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Es común ver en algunas dulcerías de Santa Cruz Acalpixca los recipientes de plástico con las calabazas, camotes, chilacayotes e higos, flotando en la miel.

“Como nosotros no usamos conservador, por mucho le dura 15 días el dulce, para que le dure más tiempo se saca más fuerte de punto, esto es más seco”, explica la señora Sofía Alvarado.

Los artesanos del dulce consideran que aun cuando las personas conozcan cuál es la técnica de producción que se lleva a cabo para realizar la fruta cubierta, no es fácil que la gente pueda prepararla, debido a que es

esencial saber identificar cuándo el azúcar ha adquirido la consistencia de miel de una forma exacta y que los productos no se hayan pasado de cocción, porque si no se cuenta con la experiencia de saber cuándo una fruta o verdura ha permanecido suficiente tiempo en la melaza, no se obtendrá un punto de calidad.

Los productores de estos deliciosos confites pueden llegar a preparar hasta siete mil piezas a la semana de las diferentes variedades de dulces, como es el caso del señor Rubén Manzanares y de las siete personas que elaboran los dulces en su taller, quienes son miembros de su familia. “Algunas veces fabricamos hasta media tonelada de camote, todo depende si es temporada alta y de los pedidos que tengamos”.

Pasta de leche

El señor Roberto Pérez Ortega, al igual que el productor Humberto Aguirre, ocupa un espacio de su casa para la preparación de sus dulces. Al entrar en él, el olor de la guayaba mezclada con la leche hace desear ese dulce en la boca. Pero no sólo es el aroma de la guayaba lo que despierta el apetito, sino toda la combinación de los olores dulces a causa del azúcar mezclada con los diferentes ingredientes.

“Para elaborar la pasta de leche, se debe estar moviendo la leche en la lumbre como unas tres o cuatro horas para que conforme va espesando no se queme, se le agrega el azúcar, la guayaba, el mamey o la canela, dependiendo del tipo de dulce que se vaya hacer. Después se le apaga a la lumbre y se deja cuajar”, indica el señor Roberto Pérez



Productor Roberto Pérez elaborando dulce de leche, barrio de Tetitla, 10 de abril de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

El productor comenta que prepara 24 litros de leche de vaca para utilizarla en barras rellenas, marinas y macarrones.



Marinas de leche, barrio de Tetitla, 10 de abril de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor .

Jamoncillo

El dulcero Santiago Ramírez expresa que para la elaboración del jamoncillo antes se debía pelar la pepita, por lo que era necesario colocarla en agua con un poco de bicarbonato de sodio para retirar bien la cáscara; sin embargo, señala que ahora ya no es necesario realizar este paso, debido a que ya la venden pelada. Posteriormente se lleva al molino y se pone al fuego el azúcar con un poco de agua, para preparar el almíbar en el que se verterá la pepita ya molida para convertirse en una pasta.

Indica que es necesario preparar dos puntos, uno de pepita natural y el otro de pepita de color rojo, por lo que es fundamental agregarle colorante vegetal para obtener esta tonalidad. Señala que se debe ser cuidadoso en no sacar los puntos muy duros o muy aguados, ya que ambos se deberán juntar, pero sin llegar a revolverse.

“Nosotros ya conocemos la cantidad que se necesita de cada ingrediente para preparar los diferentes tipos de dulces, por ello cuando nos dicen, prepara un punto, ya sabemos las proporciones y el tiempo que se deja en la lumbre”, explica el señor Santiago.

Palanquetas

Para la fabricación de las palanquetas de cacahuete, pepita, nuez y almendra, los dulceros de Santa Cruz Acalpíxca hacen uso de cazuelas. “Si se hiciera en cazos como el dulce cubierto, se quemarían porque es mucha lumbre la que se necesita para calentar el cazo. Además, en una cazuela caben como dos o tres kilos de cacahuete, pepita o nuez y para esta cantidad se ocupa un kilo y medio de azúcar”, señala el señor Roberto Pérez.

Ofelia Chávez López, quien es prima de señor Rubén Manzanares y una de las trabajadoras de su taller, coloca en la cazuela de barro aproximadamente un kilo de azúcar que deja a fuego bajo para que se vaya caramelizando, posteriormente comienza a agregar algunas de las semillas que transformará en palanquetas.



Preparación de palanqueta de almendra, Santa María Nativitas, 07 de septiembre de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Después de varios minutos en la estufa y sin haber dejado de moverle a las pepitas, almendras o cacahuates para que no se quemen, las retira del fuego y extiende un papel celofán en el cual va vertiendo con ayuda de una cuchara, pequeñas porciones de esta mezcla.

“Debo de hacer las palanquetas rápido, antes de que se enfríen y no se les pueda dar la forma”, expresa la señora Ofelia Chávez.

Con destreza comienza a darle apariencia de círculo a las almendras separándolas con los dedos, los cuales sumerge rápidamente en una bandeja con agua para evitar que el caramelo se le pegue. Al observar que alguna almendra está oscura, la señora Ofelia la retira de las demás para que este

confite no tenga un sabor amargo. Minutos después de haberse enfriado, comienza a retirar las palanquetas del celofán para poder empaquetarlas.



Palanqueta de almendra, Santa María Nativitas, 07 de septiembre de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Cocadas

Otro de los dulces que se realizan en los talleres de Santa Cruz, son las cocadas. La señora Gloria Ramírez Martínez indica que, para producirlas, se le debe quitar al coco la cáscara gruesa con un cuchillo filoso, retirar el agua y pelar la cáscara café que es más delgada, para posteriormente rallarse.

Explica la productora Gloria que se diluye azúcar en agua para “enmilar” el coco, se le agrega color amarillo huevo y unas gotas de limón. “Nosotros usamos limón para el cacahuete, la pepita, la nuez y el coco, para deshacer el azúcar y que no se haga grumosa, nosotros le decimos que no se haga burro”.

Otros productores, le añaden vainilla, leche o ralladura de naranja o piña para darle otro sabor a las cocadas, que varían su color dependiendo del tono del colorante vegetal que se les agregue.

Una vez “enmielado” el coco se utilizan arillos para hacer las cocadas, que hornearán y finalmente tostarán para darles una mayor presentación.



Cocada, barrio de Tetitla, 18 de abril de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Cada una de las familias dulceras guarda celosamente su secreto de preparación, haciendo que los sabores de sus golosinas, elaboradas en los talleres de Santa Cruz Acalpixca, sean diferentes.

El tamaño de los exquisitos chilacayotes o de las deliciosas calabazas puede variar, al igual que el de las pastas de leche, debido a que la producción es totalmente artesanal, a diferencia de otros comercios en la Ciudad de México que ya utilizan maquinaria especial para su preparación.

Es común ver en las casas de los dulceros docenas, de calabazas, chilacayotes, camotes, higos, cocos y un sin número de frutas y verduras apilados, para ser transformados en deliciosos confites, que deslumbran los anaqueles de las dulcerías de Santa Cruz con sus vivos colores.



Variedad de dulces tradicionales, Santa Cruz Acalpixca, 27 de mayo de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

En la búsqueda de una nueva conquista del paladar

Los dulces cubiertos tradicionales de Santa Cruz Acalpixca surgieron gracias a la abundancia de la materia prima, como la calabaza y el chilacayote; no obstante, los artesanos de estos confites también transformaron los camotes y los higos que no eran originarios de la región como es el caso del acitrón.

Al cuestionar a los productores si ellos elaboraban esta biznaga bajo la técnica ancestral del “enmielado”, expresan que algunas personas sí lo llegaron a trabajar; sin embargo, otros dulceros como los señores Santiago

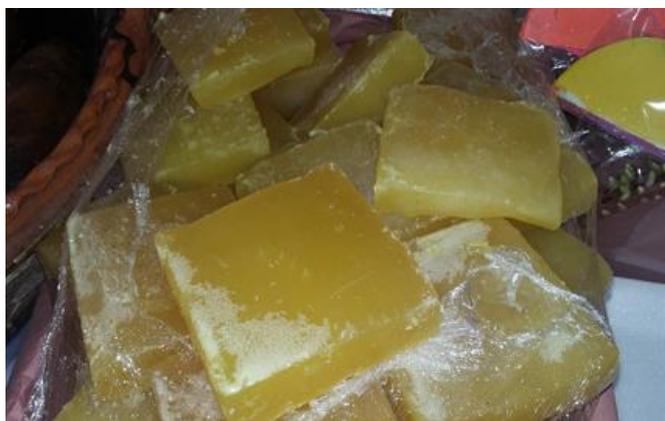
Ramírez y Humberto Aguirre declaran nunca haberlo preparado, aunque comentan que el proceso es el mismo al de las otras frutas cubiertas.

Señalan que en la actualidad es más difícil que dulceros como ellos trabajen con esta cactácea, debido a que está prohibido adquirirla por encontrarse en peligro de extinción.

El exproductor Andrés Romero, explica: “Al ser una planta suculenta se le debe quitar la corteza espinosa, para descubrir la pulpa que es muy dura, la cual se cortará en bloques para poder bañarlos con el azúcar”.

La señora Gloria Ramírez Martínez recuerda que veía a su papá elaborar el acitrón, pero que la diferencia con las otras verduras o frutas que él preparaba, era que a ésta le agregaba mayor cantidad de azúcar y la hervía un mayor número de veces para poder llegar a cristalizarla.

Aunque este cactus se encuentra en peligro de extinción, aún se puede ver algunos comercios de Santa Cruz que ofrecen sus confites a visitantes y residentes, piezas cristalizadas de esta suculenta biznaga; sin embargo, los comerciantes indican que ellos las adquieren en el mercado de Ampudia.



Acitrón, Feria de Santa Cruz Acalpixca, 18 de julio de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Los artesanos del dulce en Santa Cruz desde hace varias décadas decidieron incorporar nuevos sabores a su lista de frutas cubiertas. Por lo que indica el productor y expresidente de la Feria del Dulce Cristalizado Humberto Aguirre, “en una de las ediciones de esta feria se les invitó a los dulceros a elaborar dulces diferentes a los tradicionales para atraer la atención de la gente. Los motivamos con algunos premios que dieron las casas en donde se compraba la materia prima”.

Comenta que se premiaba a los tres primeros lugares otorgándoles utensilios para el hogar, calentadores, materia prima, medallas, entre otros presentes.

La esposa del señor Emilio Álvarez, Josefina López Rodríguez, comenta: “la primera fruta que hicimos fue el mango y luego la guanábana, ya después la piña. Hacíamos piñas enteras para dar realce al puesto. Allá en el centro de México ya las vendían, pero eran duras; nosotros las hacíamos y salían muy suavecitas.

“También elaborábamos el plátano macho, el xochonostle, el chayote, los duraznos, las peras que traíamos de Ozumba y quién sabe cuántas verduras más inventamos para que él ganara”.



Emilio Álvarez, Ganador en la Feria del Dulce Cristalizado, Colección de Emilio Álvarez, s/f, autor desconocido.

Por su parte, la productora Sofía Alvarado declara que su esposo y ella se preguntaba, cómo los demás dulceros realizaban las nuevas verduras que exponían en la feria.

“Veíamos el jitomate que se vendía muy bien y que sólo lo hacía una persona del barrio vecino. Entonces mentalmente dije yo voy a hacerlo. ¿Cómo se hará? Compré dos kilos de jitomate, los pelé y le quité la semillita con cuidado, pero me salieron aguaditos. Volví a pelar otros y los dejé en cal para otro día hacerlos, y sí me salieron bien. Después empezamos hacer el durazno, la manzana y la pera”.

Actualmente, en las diferentes dulcerías de Acalpixca es sorprendente ver en las charolas cubiertas por celofán, chiles poblanos rellenos de coco, rodajas de piña, mangos enteros, naranjas y nopales convertidos en auténticas joyas que deslumbran por su cobertura de miel.

En el caso del chile y el jitomate es asombroso cómo han pasado de ser ingredientes que sólo se utilizaba en salsas y caldillos de guisos dentro de las cocinas, para ahora formar parte de la gran variedad de dulces que se pueden adquirir en Santa Cruz.



Chiles rellenos de coco, Santa Cruz Acalpixca, 26 de junio de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Para la productora Fabiola Ayala, la calidad de los productos que ella realiza y vende en su local es importante. Comenta que ella junto con su esposo Óscar Granados, han intentado innovar los dulces ya existentes.

Un ejemplo es el coco que se le pone al chile relleno, el cual lleva anís, al igual que las cocadas blancas a las que les ponen el mismo ingrediente, mientras que a otras les agregan vainilla y lechera.

“Parece poco, pero el sabor del dulce cambia, es una variedad distinta. Por ejemplo, el dulce cuando está ya muy cristalizado te sabe mucho a azúcar y pierde el sabor de la fruta, ahí cambia la calidad del dulce. Cuando nosotros tenemos un dulce muy cristalizado, mejor lo sacamos, se puede poner suave, pero le cambia el sabor”, señala la dulcera Fabiola Ayala.

Entre otros confites novedosos que se pueden adquirir en los establecimientos de Acalpíxca, están las palanquetas combinadas de ajonjolí, cacahuete y pepita; las barras de coco con arándanos, obleas de nuez con arándanos, muéganos combinados y rollos de leche con nuez y chocolate.

Por su parte, el señor Roberto Pérez indica que él nunca ha trabajado, frutas y verduras que no son tradicionales, y declara que ese tipo de dulce proviene de la Merced; no obstante, señala que en Santa Cruz son pocos los dulceros que trabajan la pera, la manzana, el durazno, la piña, las naranjas y los limones.

“Lamentablemente, en los locales de Santa Cruz están metiendo mucho dulce de la Merced, pues la gente que los compra muchas veces no sabe distinguir cuál se prepara en los talleres del pueblo y cuáles se compran en este mercado. Nosotros iniciamos formalmente con el negocio hace aproximadamente 18 años, elaboramos todo tipo de frutas y verduras”, comenta el productor Rubén Manzanares.

Los artesanos del dulce concuerdan en la diferencia que existe entre los dulces que se comercializan en el mercado de Ampudia con los que se preparan en los talleres de este pueblo de Xochimilco, es su frescura y suavidad, además de no tener una gran cantidad de azúcar, por lo que no se llega a la cristalización y se obtiene un sabor diferente de las frutas y verduras.

Las tradiciones como lo indica el profesor en patrimonio etnológico, Javier Marcos Arévalo, en su artículo “La tradición, el patrimonio y la identidad”, se deben de renovar porque:

Continuar sin renovar es sólo repetir... Cualquier cambio se produce sobre un fondo de continuidad y cualquier permanencia incorpora variaciones. La tradición no consiste en la reproducción, o el calco prístino, del supuesto patrón original. La réplica del pasado no se realiza con toda fidelidad. La tradición se reactualiza y transforma continuamente.

Es por ello que el productor Rubén Manzanares expresa que en su taller, han ido modificando cosas dentro del proceso de producción, con lo cual se han ahorrado tiempo y disminuido costos, pero siempre ofreciendo la mejor

calidad. Señala que un ejemplo es que dejaron de hacer uso de la leña y comenzaron a utilizar el gas como en la mayoría de los talleres. Además, sustituyeron el papel estraza por el papel celofán que les sirve de base para la preparación de las palanquetas.

“Antes con el papel estraza debíamos de pasarle un poquito de agua para que se despegaran las palanquetas, ahora es más rápido, y aunque parezcan cosas pequeñas, vamos viendo que podemos mejorar o cambiar; sin embargo, hay gente que sigue haciendo el mismo proceso como los enseñaron”, declara el productor Rubén Manzanares.

Aunque se pueden llegar a adquirir dulces muy similares en los diferentes locales de los estados de la República mexicana, las creaciones de este pueblo de Xochimilco han hecho que los consumidores se trasladen hasta esta zona de la Ciudad de México, para obtener sabores únicos como de betabeles, papas, chayotes, jícamas, zanahorias, peras y muchas otras deliciosas frutas y verduras cubiertas. Especialmente en el mes de julio, que es cuando da inicio la Feria del Dulce Cristalizado de Santa Cruz Acalpixca.

*Santa Cruz ya no vende escobas, ni su gente venderá, ahora vende
paquetes de dulces y los vende con comodidad*

(Dicho popular)

Tema 3. La difusión de Santa Cruz Acalpixca a través de sus confites

La delegación de Xochimilco es poseedora de una gran riqueza cultural y natural que atrae diariamente a visitantes extranjeros y nacionales para recorrer sus canales a través de los diversos embarcaderos con los que cuenta.

Los paseantes que transitan por estos lugares también pueden degustar diferentes antojitos mexicanos, como se le conoce popularmente a las gorditas, quesadillas, pambazos, tlacoyos y huaraches; de igual forma, de dulces como tamarindos, dulces de leche, de coco y fruta cubierta, que son ofrecidos por los comerciantes en sus canastas.

No obstante, muchas personas que visitan Xochimilco desconocen que uno de los pueblos de esta delegación, se dedica a la producción de dulces tradicionales durante todo el año. Aunque el ciento por ciento de sus habitantes no ejerce este oficio, Santa Cruz Acalpixca realiza cada año su ya tradicional Feria del Dulce Cristalizado.

Festividad de sabores

La Feria del Dulce Cristalizado tiene su origen en la década de los años 80 sin embargo, existen imprecisiones en cuanto a su fecha exacta de inicio, debido a que según datos proporcionados por el primer presidente de la feria, el profesor jubilado de segunda enseñanza Humberto Aguirre López, declara haber fundado esta exhibición de dulces el 2 mayo de 1982.

A pesar de ello, el bibliotecario Alfredo Ortega Melquíades declara en el libro *Recuperación histórica del dulce cristalizado a través de la tradición oral: Santa Cruz: entre Chinampas, Escobas y Dulces*, del que es coautor, que también se manejó el año de 1980 como fecha de inicio, mientras que el diario *El Nacional* de 1988, en su artículo titulado "Santa Cruz Acalpixca, población

que ha preservado su estilo y viejas costumbres” señala que la primera feria del dulce tuvo su origen en 1983.

No obstante, afirma el expresidente del primer comité, Humberto Aguirre: “Tuvimos la inquietud de hacer la feria del dulce, esto fue en el año de 1982, cuando me nació hacer la primera feria. Ya que un 70 u 80% de su población producía dulce cubierto y queríamos dar a conocer nuestros productos. En aquel año se tuvo la idea de hacer el evento sólo tres días, que fue el domingo, lunes y martes”.

Comenta que la idea de realizar esta fiesta le surgió al observar la feria que se realiza en Santa Clara del Cobre, en el estado de Michoacán, porque la mayoría de su población se dedica a fabricar diferentes objetos con este metal, mientras que en Acalpixca sus habitantes transformaban las verduras en deliciosas golosinas.

Es importante mencionar que la Feria del Dulce Cristalizado lleva este nombre por fines comerciales, debido a que es más reconocido el término de dulce cristalizado que el de dulce cubierto.

El productor Humberto Aguirre expresa, que para inaugurar la feria se había invitado al delegado de Xochimilco de aquel período; sin embargo, no se presentó al evento, por lo que le solicitó al párroco Jerónimo que lo apoyara, dando inicio él con los festejos de ese día.

“Para esto yo había invitado a unas 30 personas a colaborar, aunque en esta primera edición sólo participó la mitad, después cada año se iban sumando nuevas familias”, señala el expresidente de la feria.

Declara que el primer comité estuvo conformado por sus siete hermanos que dejaron de ser parte de la organización debido a sus profesiones, por lo que después el organismo quedó conformado por el señor José Velázquez, encargado de la coordinación de finanzas; el profesor Gelacio Avelino, representante de la coordinación de cultura, y el arquitecto Ángel Rodríguez, como el responsable de la coordinación de apoyos logísticos, además de contar cada uno de estos coordinadores con sus respectivos auxiliares.



Primer comité organizador de la Feria del Dulce Cristalizado Familia Aguirre López y Noe Alquicira (representante del pueblo) durante el programa Conversando con Saldaña, 1987, colección de Huberto Aguirre, Autor desconocido.



Segundo comité organizador de la Feria del Dulce Cristalizado. De izquierda a derecha el profesor Gelacio Avelino, señor José Velázquez, delegado de Xochimilco, Profesor Humberto Aguirre y el arquitecto, Ángel Rodríguez, década de los 80. Colección Huberto Aguirre. Autor

El dulcero Humberto Aguirre menciona que los productores aportaban en aquellos años aproximadamente 500 pesos para el pago de los grupos artísticos que se presentaban el día de la fiesta, la renta de lonas, sillas y de los puestos, entre otros gastos que se debían cubrir.

Recuerda que cada productor le añadía un toque diferente a sus puestos, aunque lo común era que los adornaran con papel picado y con listones para resaltar los dulces.

La señora Sofía Alvarado comenta que desde 1983 su familia ha participado en esta feria. “El pago del espacio fue disminuyendo en algunas ocasiones. Se pagaba por los metros y cada uno llevaba su stand y las cosas para adornar su puesto”.

Por lo que el profesor Humberto declara: “Cinco años después tuvimos el apoyo de la delegación y me invitaron al primer programa de televisión que se llamaba *Desayunando con Saldaña*, fue nuestra primera entrevista en televisión, en TV Azteca. También en la empresa Televisa tuvimos la oportunidad de estar en *Siempre en Domingo*, posteriormente vinieron las siguientes ferias y otros programas de televisión como *Al ritmo de la noche*, *Un nuevo día con César Costa* y *Rebeca de Alba*, así como en distintas emisiones de radio y en los principales diarios del país. Los medios nos dieron mucha difusión”.



Preparación de dulces tradicionales en el programa Un Nuevo Día con César Costa y Rebeca de Alba, (De izquierda a derecha) Reina del dulce cristalizado, César Costa, Evangelina Romero, Rebeca de Alba y Humberto Aguirre s/f, Colección de Humberto Aguirre.

En el periódico *El Nacional* del 12 junio de 1987 se puede leer la nota “Concluyó la V Feria del Dulce en Santa Cruz Acalpixca, Xochimilco”, en donde se menciona la participación de 60 expositores y el reconocimiento a las autoridades de esta delegación por el apoyo a los productores.

Explica el expresidente que la Feria del Dulce Cristalizado durante los primeros años se organizó de forma simultánea a con la fiesta patronal del pueblo de Santa Cruz Acalpixca; no obstante, en la VI edición de la feria y por

diferencias con este comité, decidieron recorrer la fecha del evento para el mes de junio y posteriormente dejarla de forma definitiva en el mes de julio.

Agrega que también por inconformidad de algunas personas, durante una época la feria dejó de realizarse en la plazuela Lázaro Cárdenas, que es la explanada principal del pueblo, por lo que los puestos se colocaron sobre la avenida México.

Cabe señalar que no todos los productores participan o han participado en esta exhibición de dulces, como es el caso de Fabiola Ayala y de los señores Santiago Ramírez y Roberto Pérez, entre otros.

“En los años que llevan haciendo la feria nunca he querido ir, me han invitado, pero nunca he ido. La verdad no me gusta, hay mucha discusión entre los mismos compañeros de trabajo”, declara el señor Roberto Pérez.

Mientras que el señor Santiago expresa que tampoco él ha asistido a esta fiesta, pero recuerda que cuando realizaron una de las primeras ediciones y como en su negocio se vendía la materia prima, obsequió un cazo de cobre para quien obtuviera el primer lugar.

Esta premiación como ya se ha mencionado en temas anteriores, la realizaban los organizadores de la feria para incentivar a los productores a crear nuevos dulces cubiertos, con el objetivo de atraer a los consumidores.

Con el paso de los años se fueron agregando nuevos eventos culturales y deportivos en el cerro de Tlacuayeli y los campos de Nahualapa y la tabla. Además de que se creó el concurso para elegir a la reina del dulce cristalizado, evento con el que concluía el último día de la feria.

“El certamen lo hicimos cómo entre la XII y XIV edición. Lazamos una convocatoria en donde el comité organizador invitaba a todas las señoritas de 15 a 18 años para participar. En el concurso quedaba sólo una electa y su función era difundir la feria, ella nos acompañaba a los medios de comunicación, se le daba un guión que debía estudiar para saber cómo era la tradición de la feria del dulce y los elementos históricos del pueblo”.



Coronación de la reina del dulce 1998, Santa Cruz Acapulco, 1998, Colección de Humberto Aguirre.

Agrega que a raíz de que se inició la feria del dulce, se crearon muchas fuentes de trabajo, ya que los dulceros comenzaron a abrir sus negocios por la demanda que había.

Sin embargo, el señor Humberto Aguirre señala que 18 años después de haber dado comienzo este evento decidió, dejarlo por haber recibido una amenaza anónima en contra de la vida de su hijo si no dejaba la organización.

“Creían que yo me estaba llevando mucho dinero de la feria y mejor decidí dejarla para evitar problemas.

“A partir de que la dejé, la feria decayó mucho. Actualmente la han organizado una serie de personas que ni son dulceros y que no le han dado difusión. No cuentan con una buena organización, ni tienen un buen comité para poder realizar el evento. Si no hay propaganda no hay nada”, declara el ex-presidente Humberto Aguirre.

Después de que el productor Humberto Aguirre dejó el comité, la Feria del Dulce Cristalizado ha pasado por las manos de diferentes personas que han buscado seguir organizando este evento, pese a que, en este siglo XXI ya sólo un pequeño porcentaje de la población de Acapulco continúa dedicándose a preservar esta dulce tradición.

XXXV edición de la Feria del Dulce Cristalizado

El viernes 17 de julio de 2015 el reloj marcaba las 10 de la mañana. En la explanada Lázaro Cárdenas del pueblo de Santa Cruz Acalpíxca ya se podía ver montada una carpa a un costado del kiosco. Al frente de éste se observaba un escenario de madera y al fondo se leía “XXXV Feria del Dulce Cristalizado Santa Cruz Acalpíxca”.

Han pasado más de 30 años desde que esta festividad dio inicio, aunque como ya se señaló en párrafos anteriores es impreciso dar una fecha exacta. Debido a los datos recopilados por las diferentes fuentes esta podría ser la edición 33 o 35 de la feria; sin embargo, autoridades delegacionales y representantes del actual comité no pueden esclarecer esta interrogante.

Mientras tanto, en el entarimado un joven comenzaba a pintar con acuarelas parte de los dulces que los visitantes podrían adquirir en esta exhibición.

En los alrededores del escenario, ya se comenzaban a instalar los puestos que ofrecerían comida, bebidas, joyería, artesanías, exhibición de fotografías antiguas e incluso ropa.

En el interior de la carpa en donde se concentrarían los anfitriones de esta festividad, se iniciaban los preparativos para darle color a los puestos, por medio de papel picado, globos de diferentes colores, canastas de vara, abejas hechas de papel, una trajinera a escala, pequeñas carretas con frutas y verduras crudas, mantas con el nombre de la dulcería o de la familia productora y, lo más importante, las charolas que contenían esas deliciosas frutas cubiertas en miel de azúcar, que deslumbraron a más de uno por su belleza, comenzaron a ser colocadas en las mesas.

Cada productor les confirió un toque especial a sus productos, algunos les colocaban hojas de palma o papel China a las charolas que contenían las naranjas, zanahorias, betabeles, nopales, jícamas, chayotes, melones, manzanas, higos, calabaza, chilacayotes, limones y piñas para resaltar aún más sus colores.



Variedad de dulces tradicionales durante la XXXV Feria del Dulce Cristalizado, Santa Cruz Acalpíxca, 17 de julio de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

En algunas mesas no sólo había frutas y verduras cubiertas, sino también pepitorias, gomitas, tamarindos de dulce y chile, macarrones, marinas de leche, cocadas, jamoncillos, palanquetas de cacahuete, de pepita, obleas de nuez, muéganos, alegrías, ates, frituras elaboradas con ajonjolí de diferentes sabores, incluso acitrón.

Sin embargo, la artesana del dulce Sofía Alvarado declaró no estar de acuerdo con que los productores comercialicen parte de estas mercancías en este evento, debido a que considera que sólo deben estar presentes las frutas cubiertas, palanquetas y los dulces a base de leche, porque esta feria es para promocionar dulces tradicionales, especialmente los cubiertos.

Expresó que algunos dulces que ofrecen sus compañeros no son elaborados en el pueblo, sino son adquiridos en otros lugares como la Merced.



Tarugos con gomitas, XXXV Feria del Dulce Cristalizado, Santa Cruz Acalpíxca, 17 de julio de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Alrededor de las 13:15 horas, el sacerdote Gustavo Olivares, de la iglesia de Santa Cruz, leyó el evangelio y recorrió los puestos de los productores de dulces para bendecirlos.

Horas después llegaron las autoridades que inaugurarían oficialmente esta nueva edición de la Feria del Dulce Cristalizado. Por lo que visitantes y residentes comenzaron a ocupar sus asientos para disfrutar de la apertura del evento.

El director del Centro de Estudios Históricos Xochimilco, cantante y tecladista Efrén Romero Acuña, fue el encargado de dirigir la ceremonia, mientras que la licenciada María Angélica Díaz del Campo, directora de fomento económico y cooperativo acudió en representación del jefe delegacional, el ingeniero Miguel Ángel Cámara Arango, para dar inicio a los festejos de este año.

Siendo las tres y cinco de la tarde del día 17 de julio del 2015 fue formalmente inaugurada la XXXV edición de la Feria del Dulce Cristalizado por la licenciada María Angélica Díaz, quien expresó que es un compromiso del gobierno delegacional y del gobierno de la Ciudad de México, el comercializar estos productos que son elaborados artesanalmente, por lo que seguirán fortaleciendo la economía de este pueblo de Xochimilco, para continuar con esta tradición que es un orgullo de Santa Cruz Acalpixca.

Al evento también acudieron la jefa de unidad departamental de desarrollo turístico, Rosa María Hernández Sánchez, Juana Osorio Evia, directora de infraestructura y desarrollo de la comunidad de la Autoridad y Zona Patrimonio (AZP) y el jefe de Unidad departamental de programas sociales de la AZP, José Cruz Cuaxospa Velázquez.

Por su parte, la licenciada Juana Osorio Evia manifestó que las autoridades están comprometidas con Acalpixca y en particular en apoyar las actividades que ofrecen para difundir los valores de Santa Cruz, ya que esta zona es una de las primeras en ser ocupadas en Xochimilco y tiene gran parte de la historia, no sólo de esta delegación, sino también de la Ciudad de México.

Durante esta ceremonia estuvieron presentes la princesa de la feria 2014 Jimena Valdez y la actual reina de la feria 2015, Nallely Laguna López, quienes manifestaron que es importante saber y conservar las raíces y tradiciones de los pueblos, “porque un pueblo sin tradiciones, es un pueblo sin cultura”.



Princesa de la feria 2014 Jimena Valdez y reina de la feria 2015, Nallely Laguna López, XXXV Feria del Dulce Cristalizado, Santa Cruz Acapulxca, 17 de julio de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

En la presentación también estuvieron como invitadas parte de las concursantes de la feria La Flor más Bella del Ejido, como Xochiquetzal Brenda, de 23 años, quien dijo ser originaria de Nativitas y fue finalista en el certamen de 2015. Expresó que era un honor para ella estar en la inauguración: “es la primera vez que participo y que estoy en la feria. Obviamente conozco los dulces cristalizados y me encantan, se que su preparación es un proceso largo; sin embargo, no lo conozco a detalle”.

Al igual que Xochiquetzal, sus otras compañeras manifestaron que desconocen el proceso de elaboración y el origen de la tradición, excepto Daniela Jocelyn Barrera Estévez, quien es originaria del pueblo de San Lorenzo Atemuaya y ganadora del tercer lugar en el certamen de La Flor más Bella del Ejido, quien expresó tener familiares que viven en Santa Cruz Acapulxca.

Las participantes manifestaron que les gustaría conocer cada parte del proceso que se tiene que hacer para “enmielar” las frutas y verduras y que les agradaría poder elaborar ellas mismas estos dulces.



Participantes de La Flor más Bella del Ejido, Daniela Jocelyn Barrera Estévez, Xochiquetzal, Brenda y Mariana Calderón Cifuentes, XXXV Feria del Dulce Cristalizado, Santa Cruz Acalpíxca, 17 de julio de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Finalmente, el maestro de ceremonias Efrén Romero Acuña presentó al comité organizador de esta edición número XXXV, el cual estuvo encabezado por Esteban Rendón como presidente, la tesorera Magdalena Piña, María de la Luz Martínez como secretaria, Nancy Alquicira, Juana Alarcón y Alfredo Ortega como vocales.

Para culminar con este acto, la licenciada María Angélica Díaz del Campo, junto con la princesa Jimena Valdez y la reina Nallely Laguna López procedieron a cortar el listón para que los asistentes y las autoridades pudieran iniciar el recorrido a través de los 12 puestos de dulces que conformaron la feria. Los funcionarios y visitantes degustaron de las variedades de dulces que los productores ofrecerían durante los 10 días en que transcurrió el evento.



Corte del listón para inaugurar la XXXV Feria del Dulce Cristalizado, Santa Cruz Acalpíxca, 17 de julio de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Durante este primer día de la celebración, algunos medios de comunicación como TV Azteca y Televisa estuvieron presentes.

Al término de la ceremonia inaugural el cantante y tecladista Efrén Romero Acuña interpretó algunas melodías para el reducido número de asistentes que se encontraba en la explanada Lázaro Cárdenas.

Los productores expresaron que era normal que el primer día de la feria no hubiera tanta afluencia de personas, por lo que ellos esperaban que en los siguientes fines de semana aumentara el número de visitantes.

Durante la conferencia de prensa que el jefe delegacional Miguel Ángel Cámara Arango concedió el día 14 de julio de 2015, en las instalaciones del Palacio del Ayuntamiento del Gobierno de la Ciudad de México, a los diferentes medios de comunicación, expresó que esperaba la asistencia de 20 mil visitantes nacionales y extranjeros; sin embargo, al corroborar esta cifra con el presidente del comité Esteban Rendón, declaró que deseaban romper un récord, por lo que esperaban diariamente una afluencia de mil personas y agregó que realizaron un convenio con la delegación Iztapalapa e Iztacalco para que acudieran visitantes de estas entidades.

No obstante, durante los días de la feria no se observó que el comité realizará un conteo de la asistencia de los consumidores y al solicitarle esta información una vez concluida la festividad, el presidente Esteban Rendón se negó a proporcionarla.

Por otro lado, en los alrededores del pueblo se pudo observar el programa distribuido en pósters y en el que se anunciaba que del 17 al 26 de julio de 2015 se llevarían a cabo diferentes eventos culturales como parte de los festejos, entre ellos se encontraba la participación de la banda El limoncito, festival de dj, exhibición de box y lucha libre, la estudiantina Alborada, entre otros grupos musicales.

El primer día de la feria concluyó con un bajo número de consumidores que provenía de otras demarcaciones, como un grupo de adultos de la tercera

edad que asistió a la apertura, gracias a la invitación realizada por parte de la delegación Iztapalapa.

No obstante, los productores esperaron con entusiasmo el fin de semana para ofrecer su gran variedad de dulces a los visitantes que asistieran a degustar más de una golosina, y así ellos poder recuperar su inversión.

Diversidad de sabores, diversidad de opiniones

La XXXV Feria del Dulce Cristalizado en el pueblo de Santa Cruz Acalpixca estuvo integrada por 12 puestos, cuyos propietarios son las familias: Díaz Vargas, Flores Romero, García Alarcón, Manzanares Alvarado, Olivares Rosales, Ramírez Olmos, Claudia Herrera Alarcón, Esteban Rendón, Gloria García Martínez, Juana Alarcón Rodríguez, Óscar Jair Escobar González, Rubén Manzanares en conjunto con su esposa María de Jesús Peredo Chávez.



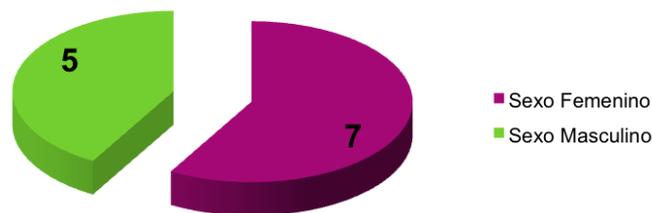
Puesto de la señora Juana Alarcón XXXV Feria del Dulce Cristalizado, Santa Cruz Acalpixca, 17 de julio de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

A quienes se les aplicó una encuesta con la finalidad de conocer su participación en esta nueva edición de la feria, la ganancia que esperaban obtener por la venta de sus productos, el número de personas que se requirieron para la elaboración y venta de sus confites y saber si los productores cuentan con locales establecidos en los que puedan ofrecer sus golosinas durante todo el año, así como para obtener el dato del número de veces en las que han estado presentes en los años anteriores en los que se ha

llevado a cabo esta celebración, que intenta reunir a los productores de dulces tradicionales de este pueblo de Xochimilco.

De los 12 productores de dulce que se encuestaron y son encargados de dirigir su negocio familiar, se obtuvo que siete son de sexo femenino, mientras los cinco restantes son de género masculino; sin embargo, la mayoría de estos comercios son dirigidos por matrimonios, por lo que los dulceros declaran que durante este evento y dentro de los talleres de producción, hombres y mujeres que en algunos casos son miembros de su familia colaboran por igual.

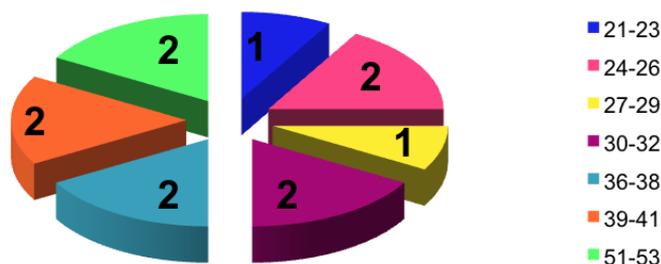
Relación por sexo



En el caso de la familia Manzanares Alvarado, la señora Sofía Alvarado y su hija Anabel Manzanares son las que dirigen su negocio después del fallecimiento del señor Abel Manzanares.

Se puede observar que la edad de los administradores de estos talleres se encuentra distribuida entre los adultos de 30 a 53 años que declaran ser la segunda o tercera generación de su familia que se dedica a este oficio; no obstante, en esta feria de 2015 se pudo observar la participación de Óscar Jair Escobar González, productor de jalea que cuenta con tan sólo 22 años, y de Jazmín Rosales López, de 26 años, quienes dirigen sus negocios.

Edad de los productores de dulce

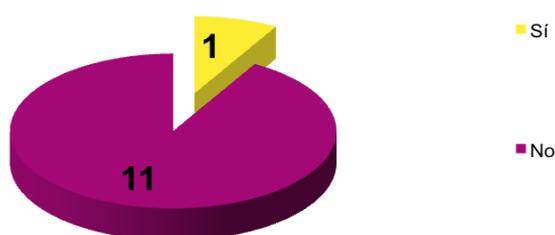


Es por ello que dulceros con mayor tradición como los señores Santiago Ramírez y Roberto Pérez han declarado que los jóvenes ya casi no se involucran en este oficio, debido a que estudian o cuentan con un trabajo de oficina.

Sin embargo, se puede observar en la muestra que los productores de 51 años en adelante aún continúan con su legado familiar de preparar estas golosinas.

Al cuestionar a los expositores si era la primera vez que participaban en esta Feria del Dulce Cristalizado, 11 de los productores declararon que ya habían estado ofertando sus productos en años anteriores, mientras que sólo la familia Flores Romero expresó que era la primera vez que participaba en dicho evento.

Participación de los productores en la Feria



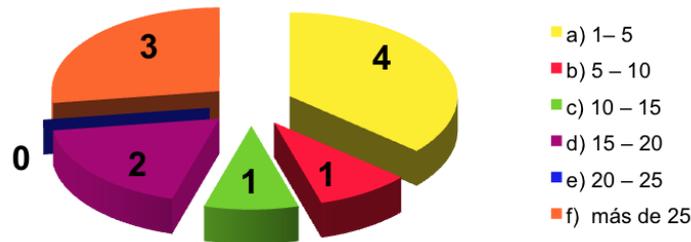
De estos 11 artesanos del dulce, sólo tres señalaron haber estado presentes en más de 25 ocasiones en las que se ha realizado esta feria. Uno de estos casos es el de la familia Manzanares Alvarado, que como se señaló en el subtema anterior, el matrimonio de Abel Manzanares y Sofía Alvarado formó parte de los expositores de las primeras ediciones de la feria durante la década de los 80.

Mientras que dos de las familias comentaron que vendieron sus dulces de 15 a 20 veces en las que se ha llevado a cabo la feria. Un productor señaló que ha estado presente de 10 a 15 veces en este evento, al igual que una de las familias declaró ha participado de cinco a 10 veces en dicha celebración.

Entretanto, cuatro de los productores indicaron que han participado de dos a cinco veces en este evento, siendo esta la frecuencia que más se repitió.

Por lo que se puede señalar que los productores que presenciaron las primeras ediciones de esta festividad han dejado de asistir a este evento.

Número de veces que han participado en la feria

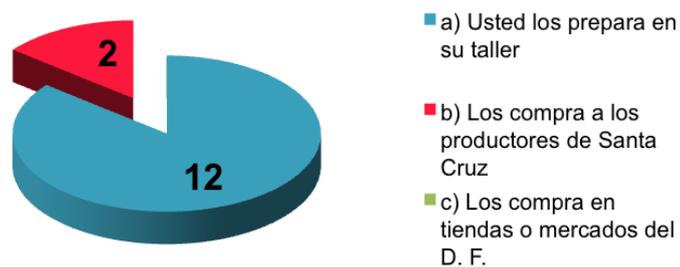


Por otra parte, los 12 fabricantes de estos deliciosos confites señalaron elaborar en sus talleres la gran variedad de productos que ofrecieron a los consumidores durante la feria.

Aunque las familias Olivares Rosales y Díaz Vargas declararon también adquirir con productores de Santa Cruz algunos de los dulces exhibidos.

En el caso de la familia Díaz Vargas expresaron comprar los dulces cubiertos, debido a que ellos sólo elaboran tamarindos, palanquetas y alegrías.

Obtención de los productos para la venta durante la feria



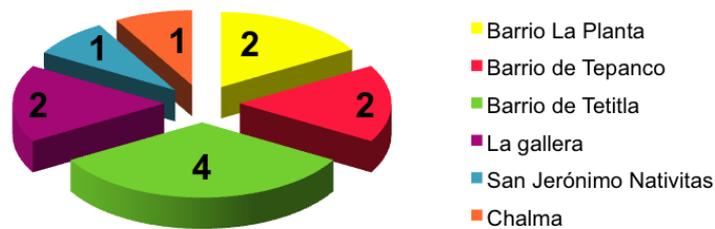
Cómo todo los dulceros encuestados respondieron que ellos fabricaban los dulces que estaban vendiendo en la edición XXXV de la Feria del Dulce Cristalizado, se les pidió indicar en qué barrio de Santa Cruz Acapulca o en qué pueblo de Xochimilco se encuentra ubicado su taller.

Por lo que el barrio de Tetitla es en donde se concentra el mayor número de talleres con cuatro familias que elaboran sus dulces tradicionales en esta zona, mientras dos familias por cada uno de los barrios: La Planta, Tepanco y La Gallera tienen ubicados ahí sus talleres.

Sólo una de las familias señaló que el domicilio en el que se elaboran sus dulces cubiertos y de leche está en la colonia San Jerónimo Nativitas, la cual pertenece al pueblo de Santa María Nativitas en la delegación Xochimilco.

No obstante, la familia Díaz Vargas declaró tener su taller en el pueblo de Chalma ubicado en el Estado de México y aunque señalan no ser originarios de Santa Cruz comentan que tienen familia en este pueblo y es por ese motivo que participan en esta fiesta.

Ubicación de los talleres de dulces



Nueve de los productores de dulces tradicionales expresaron tener más de 10 años dedicándose a elaborar dulces cubiertos, entre ellos Óscar Jair Escobar, quien indicó que su familia tiene más de cien años preparando jalea de diferentes sabores; sin embargo, ellos nunca han elaborado dulces cubiertos.

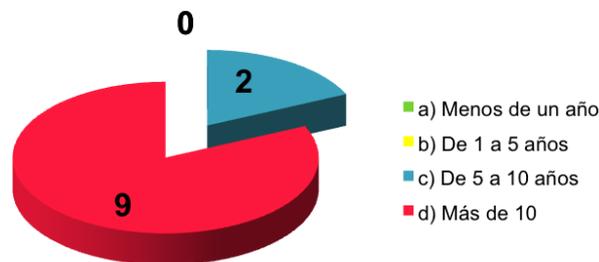


Jaleas, XXXV Feria del Dulce Cristalizado, Santa Cruz Acalpixca, 17 de julio de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Por otra parte, sólo dos familias respondieron tener de cinco a 10 años elaborando dulce cubierto; no obstante, el puesto de la “Distribuidora de Muégano Mili”, no ofertó algún tipo de dulce cubierto durante esta edición de la feria, por lo que sólo ofrecieron muéganos en diferentes presentaciones, obleas de nuez con amaranto y palanquetas de cacahuete, nuez, almendra y pepita.

Como ya se señaló, la familia Díaz Vargas adquiere estos confites con productores de la zona por lo que ellos nunca se han dedicado a la fabricación de estas frutas cubiertas.

Número de años elaborando dulces cubiertos



Asimismo, se solicitó a los encuestados que indicaran con qué cantidad de piezas o variedades contaban para la venta en esta edición de la Feria del Dulce Cristalizado.

Algunos productores declararon que elaboraron entre 50 y 32 variedades de frutas y verduras, entre las que se encontraron melón, membrillo, chile poblano, nopal, manzana, pera, chayote, xoconoztcle, papa, zanahoria, naranja, limón, mango, jitomate, pepino, plátano, betabel, durazno, jícama, entre otros.



Variedad de dulces cubiertos, XXXV Feria del Dulce Cristalizado, Santa Cruz Acapulco, 17 de julio de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

De igual forma, otros dulceros comentaron que para esta fiesta había preparado de mil a cinco mil piezas. Mientras que Óscar Jair Escobar expresó que fabricó dos mil piezas de jalea de distintos sabores.

Por su parte la productora María de Jesús Peredo Chávez manifestó que en su puesto todos los días habría dulce fresco, por lo que al final de cada jordana se llevarían los dulces que quedaran y al siguiente traerían nuevas piezas.

Es importante señalar que no sólo en este puesto se observó que llegaran charolas con dulces recién elaborados, sino también en el de otras familias, lo cual hizo que los consumidores compararan la calidad de los productos.

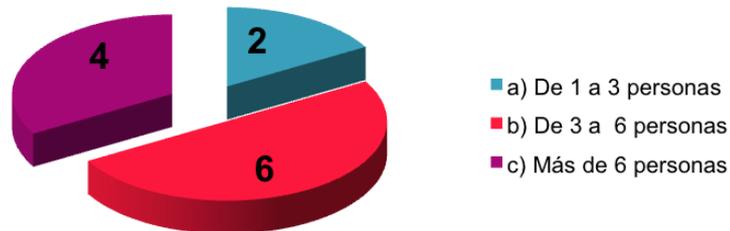
Para la elaboración y venta de estos deliciosos dulces que deleitaron más de un paladar, seis de los fabricantes expresaron que requirieron de tres a seis personas para poder realizar todo el proceso de transformación que se requiere para crear estos confites.

Mientras que cuatro de los productores indicaron que fueron más de seis personas las que colaboraron en sus negocios. Un ejemplo es el de la señora Juana Alarcón, quien mencionó que para esta fiesta contó con la ayuda de 14 personas, siendo éste uno de los puestos más grandes de la feria.

Sin embargo, hubo dos familias que mencionaron el tener que auxiliarse de una a tres personas para la producción de sus golosinas. Como Óscar Jair Escobar, quien junto con su tío prepararon las jaleas para este evento y la familia Díaz Vargas, quienes al comprar parte de los productos a los dulceros de Santa Cruz no requirieron de más de tres personas para la producción y venta.

Es importante señalar que productores como la señora Sofía Alvarado, durante los meses que no asiste a eventos como la Feria del Dulce Cristalizado, no requiere de más de dos personas para la fabricación de sus dulces; no obstante, en ocasiones como ésta contrata a trabajadores para que la ayuden durante la venta.

Número de personas involucradas en la producción y venta de dulce en la XXXV edición de la feria



De igual forma, no todas las familias productoras que expusieron sus golosinas en este evento cuentan con un local para la venta de sus mercancías durante todo el año, por lo que sólo seis de ellas manifestaron ser propietarios de un establecimiento como la dulcería El Panal, Lupita, la hija de la morena “Juanita”, La Planta y Socorro; entretanto, los seis restantes declararon realizar dulces durante todo el año, pero comercializarlos a través de sus canastas, pedidos para fiestas y ventas a otros dulceros.

Productores que cuentan con un local para la venta de sus productos

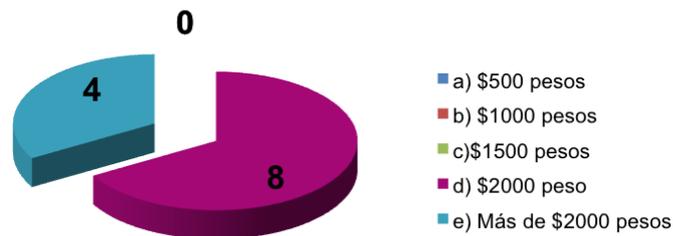


Los artesanos del dulce que no cuentan con un establecimiento manifestaron con mayor énfasis que era de suma importancia recuperar la cantidad invertida para esta edición de la feria.

Cuatro de ellos declararon que pagaron más de dos mil pesos por la renta del espacio en el que colocaron su puesto, mientras que los otros ocho fabricantes mencionaron que pagaron alrededor de dos mil pesos.

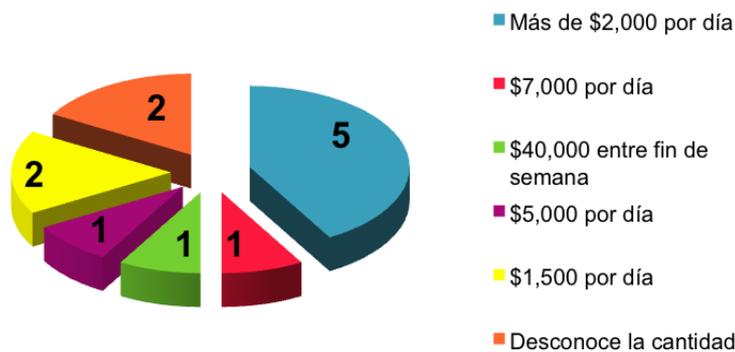
La vocal de la feria Juana Alarcón comentó que se cobró a los productores tres mil 600 pesos por 10 metros y mil 800 pesos por cinco metros de extensión y que este dinero sirvió para cubrir algunos gastos que se requirieron para hacer posible este evento.

Costo del espacio en la feria



Al solicitar a las familias productoras que señalaran una cantidad aproximada de dinero que esperaban obtener al día, por la venta de sus mercancías, cinco de ellas indicaron un aproximado de más de dos mil pesos, dos de los productores expresaron mil 500 y tres de ellos variaron desde cinco mil hasta 40 mil en el fin de semana; los dos restantes expresaron que no tenían una idea de clara de cuánto podría llegar a vender.

Cantidad de dineron aproximada de venta de mercancía por día



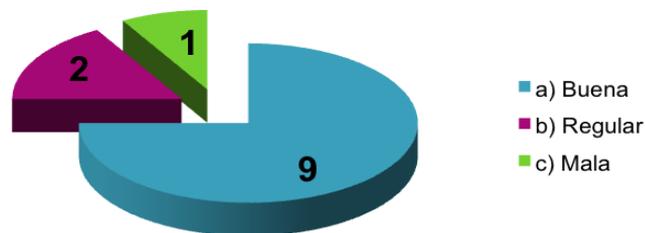
Finalmente, nueve de los dulceros comentaron que les había parecido buena la organización por parte del comité, mientras que dos familias expresaron que la consideraban regular; sólo un fabricante señaló que le había

parecido mala, especialmente por parte de la delegación, por no apoyarlos con lo necesario para llevar a cabo esta edición de la feria.



Asistentes a la XXXV Feria del Dulce Cristalizado, Santa Cruz Acalpixca, 17 de julio de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Opiniones sobre la organización de la feria



El presidente de la XXXV Feria del Dulce Cristalizado originario del barrio de La Planta, Esteban Rendón estuvo de acuerdo con esta declaración, debido a que expresó que este año la delegación de Xochimilco no los apoyó al cien por ciento con la organización:

“Nos apoyaron en un 40 por ciento, con el templete y eso entramos a negociación con el delegado Cámara Arango, porque a la hora que hicimos la entrevista con los medios él afirmó que él estaba dando el cien por ciento de apoyo para la feria y no fue cierto.

“Tuvimos que buscar a muchas instancias y a la que recurrimos fue con AZP (Autoridad de la Zona Patrimonio), que nos apoyó con las lonas, las

mesas y las sillas. Sólo la delegación brindó el templete y la protección civil, porque ni desazolve hicieron”

El presidente Esteban Rendón señaló que para esta fiesta se requirió de tres meses para organizarla, “pero empezamos a gestionar mes y medio antes, porque nos pusieron muchas trabas en la delegación”.

Finalmente, agregó que la decisión de que él fuera el presidente de esta XXXV edición de la feria la tomaron los fabricantes de dulce, debido que en anteriores gestiones los presidentes del comité no eran productores y desconocían totalmente el ámbito. “Me promovieron a través de una votación que se hizo con todos los locatarios para saber quién tenía la mejor postura y me tocó a mí”.

Por otra parte, al intentar conocer cuál sería la participación de la delegación en la XXXV Feria del Dulce Cristalizado, el maestro Alejandro Cruz Marqués, entonces Coordinador de Comunicación Social de la delegación Xochimilco, indicó que el comité organizador era el encargado de realizar toda la logística de la feria, por lo que los apoyos destinados a ésta eran variables y dependía de las necesidades que manifestara los organizadores.

“Para la edición 2015, la delegación Xochimilco a través de esta coordinación apoyará a la feria con la impresión de 500 carteles y nueve lonas”, expresó el entonces coordinador Alejandro Cruz.

Declaró que la Coordinación de Comunicación Social sería la encargada de apoyar en la difusión a través de una estrategia que incluiría medios escritos, radiofónicos, televisivos y electrónicos y manifestó que se concertarían entrevistas en los diversos espacios para que el público conociera el proceso de la elaboración del dulce cristalizado y el origen e historia de la feria.

De igual forma, al entrevistar a la coordinadora territorial de Santa Cruz Acalpixca, Trinidad Jardines Castillo, señaló que los miembros del patronato eran los encargados de llevar el control total de la feria, esto debido a los usos y costumbres del pueblo.

Agregó que el comité está conformado por productores: “en este caso ha estado amañado por los que tienen los negocios, porque ellos no pierden, ellos traen lo que tienen en la tienda y lo venden. Entonces no les dan la oportunidad a los pequeños productores.

“Por eso mucha gente que es canastera y produce en sus casas no participan en la feria, porque además de la inversión no tienen otro medio de cómo poderlo vender, sino es canasteando”.

La coordinadora Trinidad Jardines manifestó que este año su departamento organizó la Feria Patronal y al igual que el comité del dulce cristalizado, no obtuvo apoyo por parte de la delegación. Señaló: “lo único que hizo es podar los arbolitos, hacer unas bajadas de luz y párale de contar, debido a que ellos argumentaron que no podían brindarnos el apoyo por la veda electoral”.

Indicó que la feria del dulce es internacional, porque se han ido productores a otros países a hacer demostraciones de cómo se fabrican los dulces, pero no se le ha dado la importancia; no obstante, el expresidente Humberto Aguirre considera que es un error decir que la feria es internacional, ya que sólo participan productores de Acalpixca, por lo que menciona que es una feria regional.

Finalmente, la coordinadora Trinidad Jardines señaló que a la feria del dulce se le debe dar una imagen totalmente diferente para que haya una mayor afluencia de consumidores.

La ya tradicional Feria del Dulce Cristalizado, se hace posible gracias a las familias de dulceros que han pasado su recetas de generación en generación y que han buscado innovar en sus sabores, dejando parte de su esencia en cada trozo de fruta cubierta que saborean niños y adultos; no obstante, otro elemento fundamental para que este evento se siga desarrollando desde hace 35 años son sus visitantes, aunque el número se ha ido reduciendo en últimos años, los productores y organizadores han seguido luchando por darle difusión a este evento.

Por tal motivo, durante tres de los 10 días más concurridos en que se llevó a cabo esta verbena popular, se realizó una encuesta a cien visitantes mayores de 18 a 65 años, con la finalidad de conocer su lugar de procedencia, género, número de veces que han asistido a la feria, medio por el cual se enteraron del evento y cuál es el dulce cristalizado que más consumen.

De la muestra de cien encuestados se obtuvo que el 65% son de género femenino y el 35% masculino.

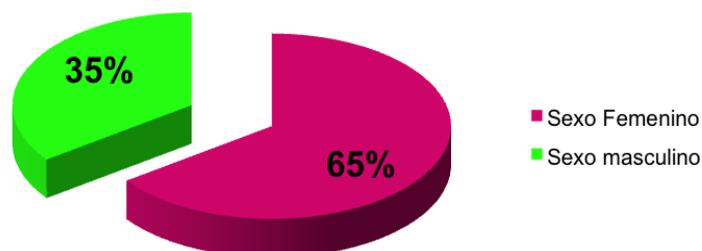
Teniendo como resultado que fueron más las mujeres quienes asistieron a este evento, debido a que 52.2% de la población total la Ciudad de México corresponde a este género, según datos de la Secretaría de Economía, mientras que los hombres concentran el 47.8% de la población total la Ciudad de México, por lo que es menor el género masculino en esta entidad y es un factor que provoca que sea menor el número de visitantes de este sexo.

Además, que se observó que el público masculino que acudió a esta fiesta sólo lo hizo en compañía de su familia, mientras que el sexo femenino también asistió con amigas.



Familia González, XXXV Feria del Dulce Cristalizado, Santa Cruz Acapixca, 26 de julio de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Relación por sexo



Entre la población encuestada se encontró que el 13% tenía entre 42 y 44 años, mientras que el 12% mencionó estar en el rango de 33 a 35 años, siendo éstas las frecuencias con mayor porcentaje, con lo que se puede observar que esta población es económicamente activa y la mayoría asistió en compañía de su familia.

Con un 9%, respectivamente se concentraron los visitantes de 27 a 29 y los de 48 a 50, entretanto el 8% se agrupó en el rango de 51 a 53. En esta última categoría se puede deducir que gracias a sus años de experiencia han tenido un mayor acercamiento a este tipo de confites tradicionales mexicanos.

La investigación obtuvo que el 6% de la muestra se concentró en las edades de 39 a 41 y de 63 a 65. En este último rango parte de la población expresó que no consume este tipo de confites por cuestiones de salud, mientras tanto, los rangos de 18 a 20, 21 a 23, 57 a 59 y 60 a 62 tuvieron cada uno 5% de concentración de visitantes. Por lo que se observa que los adultos jóvenes se interesan por asistir a este tipo de eventos populares; sin embargo, también existe población de este rango que comenta que si no fuera con su familia no acudiría a esta feria, como es el caso de Eduardo Atunes Granados, de 21 años, de la delegación Iztacalco, quien expresó que él no consume ningún dulce cristalizado y que no le agradó ninguno de los sabores que probó, por lo que no asistiría a esta feria si no fuera porque acompañó a sus papás.

En cada una de las categorías de 24 a 26, 30 a 32, 36 a 38 y 45 a 47 se agrupó el 4% de la población.

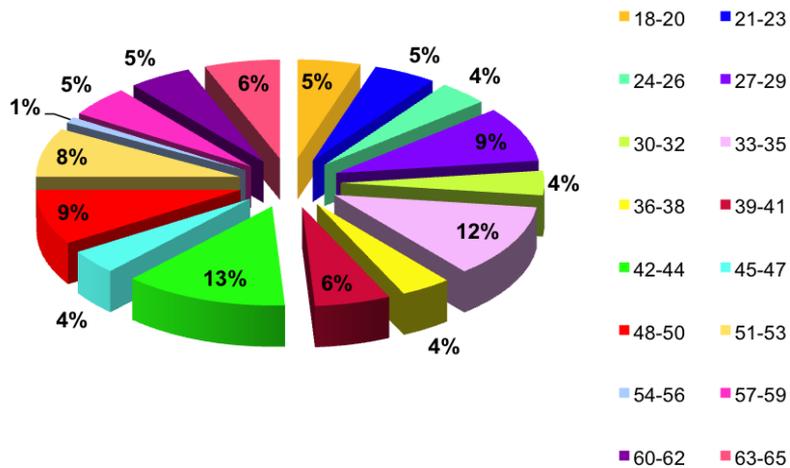
Finalmente, los encuestados de 54 a 56 de edad ocuparon el 1% de la muestra, siendo ésta la frecuencia que menos se repitió.

Asimismo, se puede expresar que durante el evento también acudieron niños menores de 18 años, quienes degustaron de la gran variedad de confites y quienes gracias a sus papás empiezan a consumir este tipo de dulces, los cuales no son industrializados, a diferencia de los que generalmente comen, y al mismo tiempo los acercan a conocer una de las tradiciones de su país.



Degustación de dulces, XXXV Feria del Dulce Cristalizado, Santa Cruz Acapulxca, 26 de julio de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Edad de los visitantes



Gracias a la encuesta realizada, se obtuvo que el 18% de la población que acudió a la Feria del Dulce Cristalizado radica en Xochimilco, siendo la demarcación que obtuvo la mayor concentración en la muestra, debido a que el poblado de Santa Cruz Acapulxca se encuentra ubicado en esta delegación, por lo que parte de su población acudió al evento.

La segunda entidad de la que precedieron más visitantes fue Iztapalapa con el 15%, delegación que al colindar con Xochimilco acerca a los visitantes

de forma más rápida a la zona, además por el convenio al que llegaron ambas delegaciones para atraer visitantes a esta festividad.

Otra de las regiones fue Tlalpan, la cual también limita con esta zona chinampera; es por ello que obtuvo el 12% de la muestra.

Mientras que sólo 8% de los visitantes provenían de Coyoacán y el 7% del municipio de Naucalpan, el cual pertenece al Estado de México; sin embargo, esto no impidió que sus habitantes mostraran interés por acudir a una verbena popular a más de una hora y media de distancia de su lugar de origen.

Las delegaciones de Cuauhtémoc e Iztacalco tuvieron una participación del 5%, respectivamente. Entretanto, la demarcación de Benito Juárez y los municipios de Ecatepec y Nezahualcóyotl obtuvieron cada uno el 4%. Se puede observar que estos dos últimos territorios también forman parte del Estado de México y ocupan el primero y segundo lugar de los municipios que concentran el mayor número de la población total de este estado de la república mexicana, factor que hace posible que algunos de sus habitantes visiten la Ciudad de México.

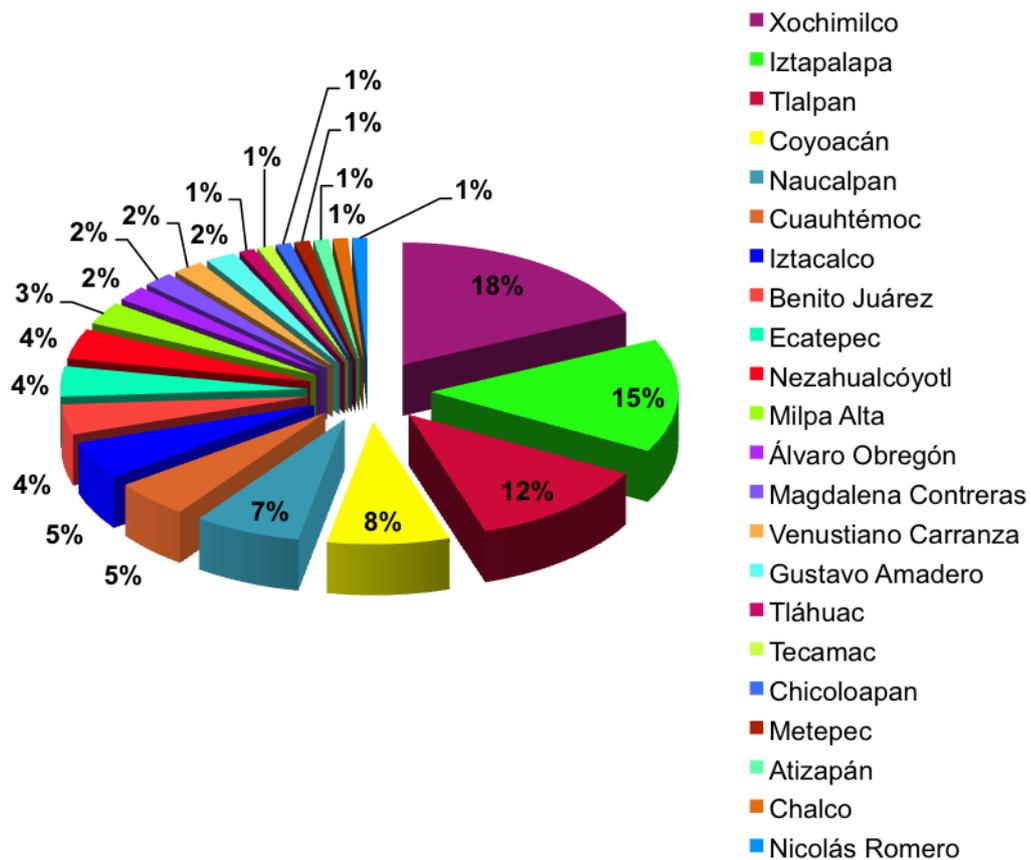
Sólo 3% de los asistentes a la feria declararon proceder de Milpa Alta región que limita con Xochimilco; en la cual también se realizan varias ferias gastronómicas durante el año y su territorio es muy similar al de Xochimilco, al albergar una zona chinampera y estar dividido en pueblos; sin embargo, se pudo observar la baja participación a esta festividad de las personas que radican en esta región.

Cada una de las entidades como la Magdalena Contreras, Venustiano Carranza y Gustavo A. Madero obtuvo el 2% de la muestra encuestada, siendo estas regiones algunas de las más alejadas de la zona en la cual se llevó a cabo esta feria.

No obstante, los municipios de Tecámac, Chicoloapan, Metepec, Atizapán, Chalco y Nicolás Romero obtuvieron cada uno de ellos el 1% del total de encuestados, al igual que la delegación Tláhuac, la cual colinda con Xochimilco.

Es importante señalar que el Estado de México estuvo presente en esta celebración de dulce cristalizado, debido a que sus municipios se encuentran muy próximos a la Ciudad de México, además de que gracias a la ampliación de las vías de comunicación resulta más fácil el traslado a esta zona, lo que ha podido acercar a estos habitantes a la gran oferta cultural que hay en esta ciudad.

Procedencia de los visitantes



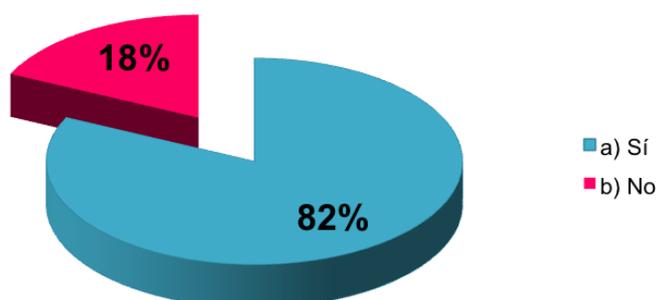
De los cien encuestados, el 82% declaró que asistía por primera vez a la feria, mientras que el 18% expresó que en ocasiones anteriores ya había tenido oportunidad de acudir a este evento.

De este 18%, el 72% son habitantes de Xochimilco y el 28% son residentes de Tlalpan, Iztapalapa, Coyoacán, Gustavo A. Madero y Venustiano Carranza, por lo que arrojó como resultado que no por vivir en la demarcación organizadora los habitantes encuestados debían haber asistido a las ediciones

anteriores de esta verbena, es por ello que para algunos residentes fue su primera vez en esta festividad.

Fue el caso de la señora Sandra, de 41 años, quien señaló que nunca se había dado la oportunidad de visitar esta oferta de golosinas, debido a que ya conoce el proceso de preparación y vive en la localidad.

Asistencia a la feria

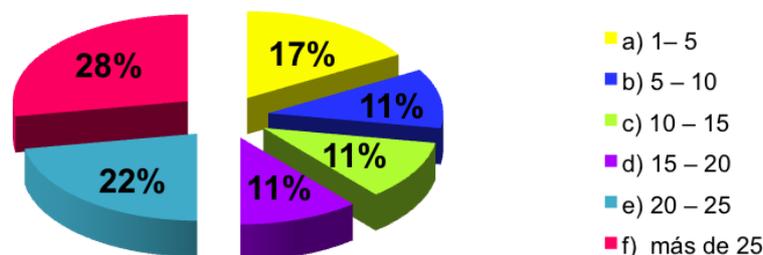


Al cuestionar al 18% de la muestra que indicaron haber asistido con anterioridad, acerca de cuántas han sido las ocasiones en las que han estado presentes en ediciones anteriores de esta feria, el 28% señaló haber acudido más de 25 veces, mientras que el 22% manifestó que de 20 a 25 ocasiones, por lo que se observa que esta parte de la muestra son habitantes de Santa Cruz Acalpixca y son mayores de 45 años.

Con excepción de dos residentes de las delegaciones Venustiano Carranza e Iztapalapa, con más de 60 años de edad, quienes mencionaron que han asistido de 20 a 25 veces a esta fiesta y que cada año se han enterado gracias los medios de comunicación.

Por otra parte, el 17% expresó que la han visitado de una a cinco veces; con el 11% respectivamente declararon presenciársela de 5 a 10, de 10 a 15 y de 15 a 20 veces, por lo que estos sectores de encuestados comentaron ser residentes de Xochimilco y los que pertenecen a otras demarcaciones el tener conocimiento del evento gracias a los medios de comunicación o por familiares y amigos.

Número de veces en las que han asistido a la feria



Es por ello que se le preguntó al total de la muestra cuál fue el medio por el que se enteró de la XXXV Feria del Dulce Cristalizado que se llevó a cabo del 17 al 26 de julio de 2015.

A lo que el 30% de la población total encuestada señaló que fue a través de internet; principalmente por la página oficial de la delegación Xochimilco, revistas digitales como *Dónde ir* y *Chilango*, noticias en línea y por la red social facebook.

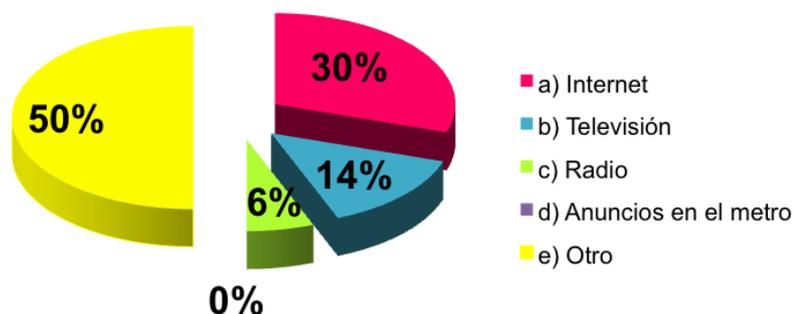
Asimismo, el 14% indicó que tuvo conocimiento por medio de los principales programas de los canales de televisión abierta como *Venga la Alegría*, el programa *Hoy* y los noticiarios.

Seis por ciento de la muestra afirmó haber escuchado el anuncio en las diferentes estaciones de radio de Grupo Fórmula y Radio Centro.

Para este 2015 se observó que la delegación no realizó algún tipo de convenio con el Sistema de Transporte Colectivo (STC) Metro, como en ediciones anteriores de la feria, debido a que ningún encuestado respondió haber observado la información en este medio de transporte.

Entretanto, 50% mencionó contar con la información gracias a otras vías de comunicación.

Medios de difusión



Por lo que de este 50%, el 30% expresó que sus familiares o amigos les recomendaron acudir a esta feria para probar la gran variedad de confites que ofrecen los productores de Acalpixca, mientras que 28% comentó vivir o trabajar en Xochimilco.

Con base en estos dos resultados, se puede apreciar que es sumamente relevante el que un miembro de la familia o conocido recomiende el lugar.

Fue un familiar quien le aconsejó a la señora María de los Ángeles Martínez, de 58 años y originaria del municipio de Chicoloapan, acudir a esta fiesta. “Es la primera vez que vengo hasta este pueblo de Xochimilco, me recomendaron mucho el visitar la Feria del Dulce por las diferentes frutas que hacen y además vine por que quería distraerme”.

Por otro parte, el 16% señaló que se percató de esta XXXV edición por los anuncios que había en las bardas de los alrededores de Xochimilco. Los encuestados que dieron esta respuesta son principalmente habitantes de esta zona; no obstante, una residente de Milpa Alta de 41 años explicó que ella al pasar por este sitio vio el anuncio y se interesó por asistir, debido a que nunca lo había hecho a pesar de vivir muy cerca de este pueblo.

Gracias al acuerdo realizado con la delegación Iztapalapa, se obtuvo un 14% de participación de adultos mayores quienes el primer día de la feria acudieron en un grupo reducido de aproximadamente 15 personas. Quienes no

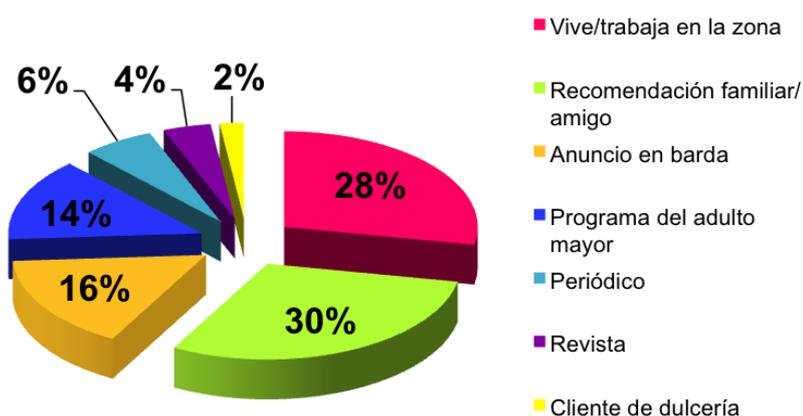
sólo deseaban recorrer los puestos de la feria, sino también visitar el Museo Arqueológico de Xochimilco ubicado en el barrio de la planta.

Seis por ciento de la muestra indicó que gracias al periódico impreso supo que habría venta de dulces tradicionales, así como un 4% se enteró por las revistas impresas; entretanto, sólo en 2% comentó que fue invitada por la dueña de la dulcería en donde comúnmente adquiere sus dulces en Santa Cruz.

Con esta información se pudo inferir que sí existió una difusión acerca de esta nueva edición de la Feria del Dulce Cristalizado en los diferentes medios de comunicación; sin embargo, el número de visitantes durante la semana fue bajo y sólo en los fines de semana se mostró una mayor afluencia de personas en comparación con los otros días. Por lo que los encuestados comentaron que debería haber mayor propaganda acerca de la feria.

José Luis Herrera Baños, de 52 años y residente de Ecatepec, manifestó que fueron muy pocos los medios en los que se anunció este evento; que él se enteró a través de una nota en un portal de Internet; no obstante, no encontró mayor información de las actividades de este festejo.

Otros medios de difusión



De igual forma se consultó al público cuál fue la razón principal por la que se interesaron en acudir a esta feria. El 68% expresó que se trasladó hasta este pueblo de Xochimilco con la inquietud de comprar dulces, especialmente aquellos que no se ofertan en su localidad, como las nuevas variedades de

frutas y verduras cristalizadas. El 17% respondió que ellos más por adquirir algún tipo de confite buscaban un lugar para distraerse, mientras que el 15% indicó que asistieron por los eventos culturales.

El comité organizador colocó en algunas paredes de los stands de los productores, carteles que contenían las actividades que se realizarían durante la feria; sin embargo, no contenían los días y los horarios en que se presentarían cada uno de los eventos y su colocación no fue la más adecuada, por lo que muchos de los asistentes desconocieron esta otra parte de la feria.

La señora María de Jesús Bautista, de 43 años de edad y habitante del municipio de Nezahualcóyotl señaló, que visitó Santa Cruz Acapulxca por el deseo de comprar dulces, pero sugirió que para posteriores ediciones se elabore una programación con los horarios y los eventos culturales que se llevaran a cabo, debido a que ella desconoció la oferta artística y cultural.

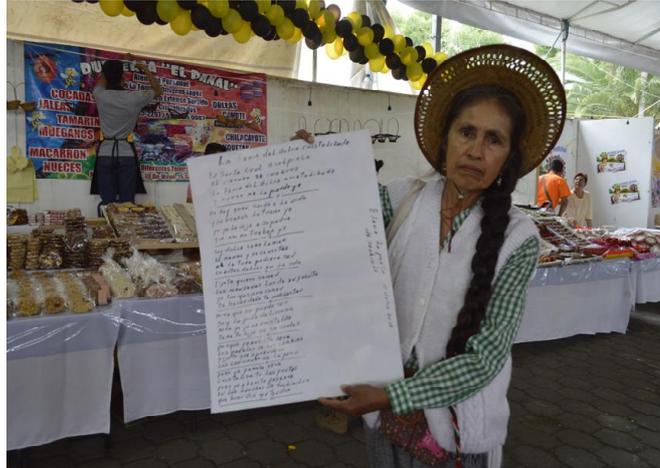
Durante los dos fines de semana de esta verbena popular, se presentaron grupos musicales, principalmente con el género de banda, bailarines de danzón y de hawaiano, además de realizarse exhibición de box y lucha libre.



Danzón, XXXV Feria del Dulce Cristalizado, Santa Cruz Acapulxca, 18 de julio de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Por otra parte, el día de la inauguración se pudo observar a Elena, de 67 años y oriunda de la ampliación Tepepan, quien se hace nombrar la poeta de

Xochimilco, recorriendo los puestos de los productores con un poema que escribió para la feria del dulce.



Elena la poeta de Xochimilco, XXXV Feria del Dulce Cristalizado, Santa Cruz Acapulxca, 17 de julio de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

La Feria del Dulce Cristalizado

En Santa Cruz Acapulxca
El viernes se inauguró
La Feria del Dulce Cristalizado
Y nunca me la pierdo yo

No hay quien cuide a la niña
Y en brazos la traigo yo
Yo ya le dije a su padre
Que así no trabajo yo

Soy dulce como la miel
El mango y el xoconoxtle
O la tuna pudiera ser
Cuántos dulces en la vida

Fíjate quiero comer
Las manzanas las de enfrente
Yo las quiero comer
Te hacen daño te indigestan

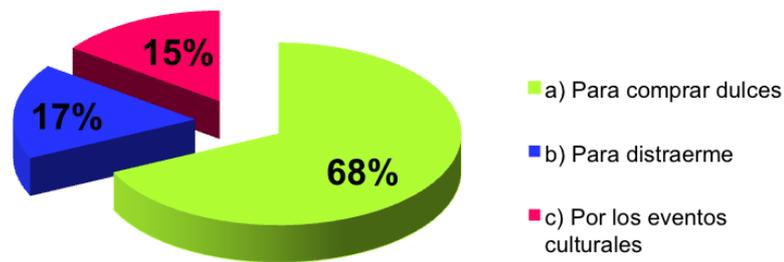
Mira que no puede ser
Soy la piña deliciosa
Mira yo ya me cristalicé
Toma tu hija me la cuidas

Porque yo artista seré
Los pañales se los cambias
Fíjate que aprenderé
Las canciones de la feria

Pues yo famosa seré
Cristaliza tú las frutas
Pues yo ahorita pasearé
En las lanchas de Xochimilco
Que buen día yo tendré

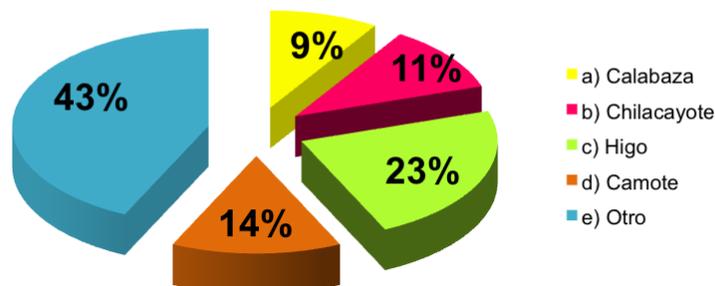
Y expresó “Yo asisto a la feria para dar a conocer lo que he escrito y porque considero que el dulce cristalizado es parte de la identidad de Santa Cruz porque ha pasado de abuelos a hijos y es importante que no se pierda”; sin embargo, señaló que desconoce cuál es el origen de esta tradición debido a que ella no es originaria de este pueblo y manifestó que ha redactado poemas para otras ferias de Xochimilco, como la de La Flor más Bella del Ejido, en donde ganó el segundo lugar en la categoría de adulto mayor.

Razones por las que asisten a la feria



Al cuestionar a la concurrencia cuál de los dulces cristalizados tradicionales son los que más consumen, el 23% respondió que el higo, 14% de la muestra prefiere el camote, 11% el chilacayote y 9% la calabaza; no obstante, el 43% indicó que prefieren otras frutas o verduras cristalizadas.

Consumo de dulces cristalizados



De este 43%, el 14% advirtió que era la primera vez que probaba este tipo de golosina, por lo que no tenía algún dulce favorito. El otro 14% respondió

que el limón es el que más consume, como la familia Morales Pérez de la delegación Benito Juárez, que señaló que los miembros más pequeños prefieren este cítrico acompañado con coco rallado, mientras que el mango obtuvo el 9%.



Integrante de la familia Morales Pérez degustando un limón con coco, XXXV Feria del Dulce Cristalizado, Santa Cruz Acalpixca, 26 de julio de 2015, María de la Luz Morales

Asimismo, el otro 9% de las personas comentó que no le agrada estos dulces o no los consume especialmente por la gran cantidad de azúcar que contienen; no obstante, disfrutan de comer otras golosinas que no estén cristalizadas.

Con el 7% de esta muestra respectivamente se ubicaron las cocadas y los dulces de leche; es importante señalar que al realizar la encuesta se le preguntó al público específicamente por dulces cristalizados, por lo que se observó que esta parte de los entrevistados confunde cuáles son estos confites con el resto de las golosinas tradicionales.

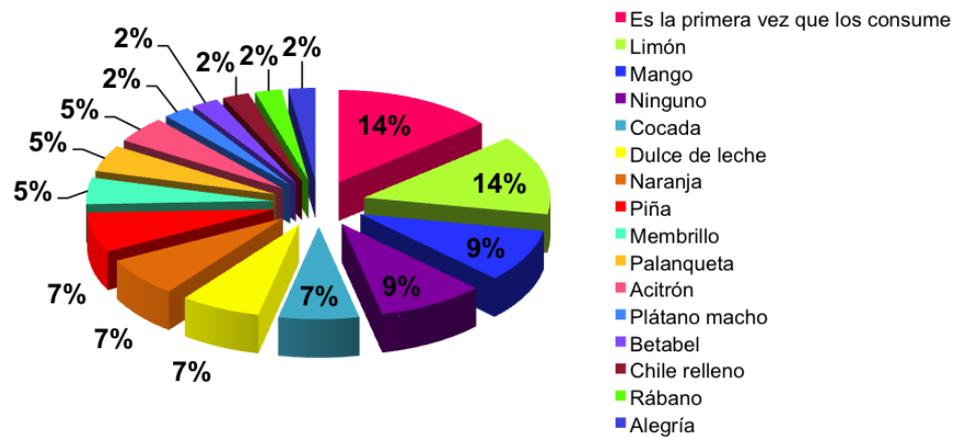
La naranja al igual que la piña obtuvo el 7%, respectivamente; sin embargo, Rodrigo Casas, de 21 años y procedente del municipio de Naucalpan, declaró que es difícil encontrar en su localidad esta fruta, ya que por lo general sólo se vende la calabaza y el camote.

El membrillo, el acitrón y la palanqueta lograron estar presentes en esta muestra con un 5% cada uno. En el caso de la palanqueta ocurrió el mismo fenómeno que con el dulce de leche y la cocada. Mientras que la gente que

prefiere el acitrón recalcó que actualmente es muy complicado encontrarlo en las tiendas de su región y que por lo general cuando lo compran es un poco más costoso que los demás dulces.

Finalmente, el plátano macho, el betabel, el chile relleno, el rábano y la alegría alcanzaron respectivamente el 2% de las preferencias. Se percibe que la mayor parte de los consumidores se inclina más por las frutas o verduras más comunes o tradicionales que por las nuevas variedades.

Otros dulces



Variedad de dulces cubiertos, XXXV Feria del Dulce Cristalizado, Santa Cruz Acapulxca, 26 de julio de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Al realizar esta investigación se interrogó a los visitantes para conocer su opinión acerca de los costos que manejaron los productores de dulces

durante esta XXXV Feria del Dulce Cristalizado. El 85% manifestó que los precios fueron accesibles, mientras que al 15% le parecieron costosos.

Especialmente algunos pobladores de Santa Cruz comentaron que durante la feria una parte de los productores incrementan el costo de los dulces, mientras que durante todo el año en las dulcerías de este pueblo la gente los puede adquirir a precios más bajos.

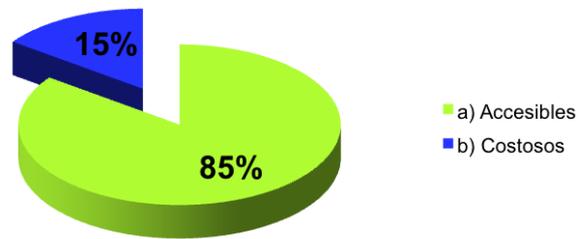
El productor Santiago Ramírez Olvera expone: “A mí me gustaría que en la feria no se cobrara tanto por exponer y que los precios fueran accesibles, porque si usted compra un dulce en la calle le cuesta 10 pesos, pues en el evento deberían de darlos como en ocho pesos porque aquí se están fabricando. Por eso la gente ya no quiere venir, además de que ahora la delegación les cobra muy caro a mis compañeros por los puestos”.

Por su parte el ciudadano de la delegación Benito Juárez, Gabriel Serrano, de 48 años, indicó que los costos dependían mucho del puesto, porque no todos los daban al mismo precio. Consideró que los productores deberían de ponerse de acuerdo.

No obstante, para la familia Morales Pérez, pagar 20 pesos por tres limones no lo consideró costoso. “Estos son limones grandes y de buena calidad, porque generalmente los que compramos en el mercado de Ampudia son más pequeños y no son frescos”.

En la feria de Acalpixca los visitantes pudieron adquirir piezas de dulces cristalizados de 15 y 20 pesos, como los higos que se ofertaron a tres por 15, mientras que las piñas pequeñas, pero enteras, tenían un costo de 35 pesos; las calabazas enteras iban desde los 80 pesos, entretanto los productores de las jaleas Socorro ofrecían una barra de este dulce en 20 pesos o tres por 50 y los tamarindos mejor conocidos como tarugos al igual que algunas barras de leche se vendían en 15 pesos, mientras que otros consumidores pagaron 40 pesos por una bolsa de churros de harina con sabor a chipotle, jalapeño o natural de medio kilo. Por otra parte, el tan polémico acitrón, biznaga que está en peligro de extinción, podía adquirirse desde 30 pesos.

Opinión acerca del precio de los dulces

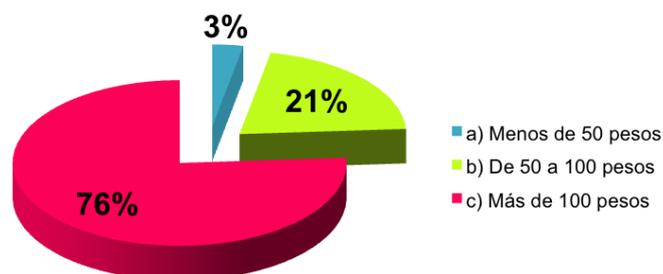


Setenta y seis por ciento de los encuestados respondió haber gastado más de cien pesos por la adquisición de dulces en general, incluyendo los cristalizados, por lo que algunos subrayaron haberse gastado casi 200 pesos, debido a que no sólo compraron confites para su consumo personal, sino también para obsequiarlos a familiares o amigos.

Entretanto, 21% de la muestra manifestó que gastó de 50 a cien pesos, estando entre este porcentaje algunos de los encuestados que consideraron altos los costos de los productos.

El 3% expresó haber gastado menos de 50 pesos por la compra de dulces; se puede apreciar que es parte de la población que declaró no consumir dulces cristalizados; sin embargo, adquirieron otro tipo de confites diferentes a éste.

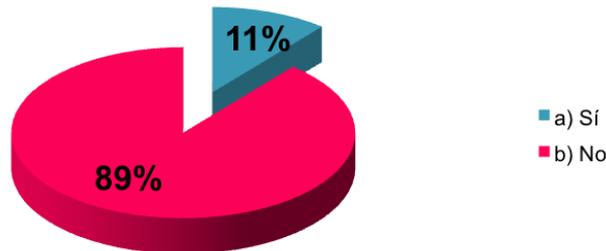
Cantidad de dinero aproximada, destinada para el consumo de dulces



Por otra parte, se cuestionó a las personas encuestadas si conocían el origen de la tradición de elaborar dulces cristalizados en Santa Cruz Acalpixca.

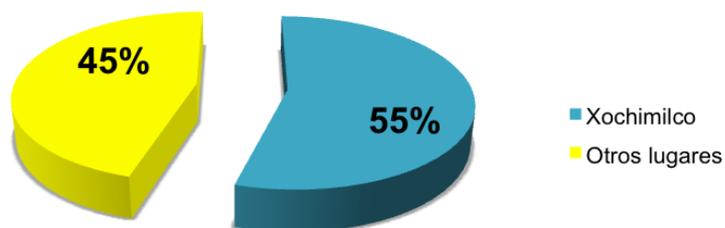
El 11% respondió que sí, mientras que el 89% contestó de forma negativa a esta interrogante.

Origen de la tradición de elaborar dulces en Acapulco



De este 11% de visitantes, el 55% son originarios de Xochimilco y el 45% son provenientes de otros lugares como: Tlalpan, Naucalpan, Ecatepec, Iztapalapa y Coyoacán; sin embargo, al pedirles que comentaran a grandes rasgos el comienzo de esta tradición, principalmente el 45% respondió que es una práctica que se realiza desde hace muchos años y que ha pasado de una generación a otra; entretanto, 55% respondió que ha escuchado de las persona más grandes de Acapulco que algunos dulceros fueron a aprender al mercado de la Ampudia o que sus abuelos los enseñaron, pero que en realidad no saben desde qué año comenzaron a elaborar estas golosinas en este pueblo.

Visitantes que dicen conocer el origen de la tradición

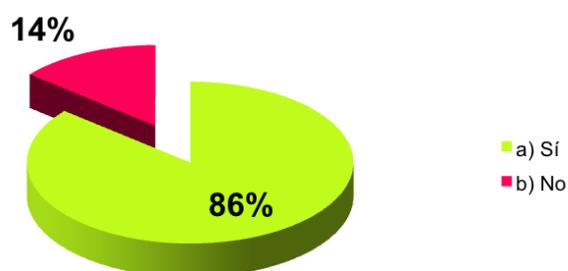


A la muestra también se le consultó si le gustaría conocer el proceso para cristalizar las verduras y frutas que se venden en esta feria.

El 86% respondió que sí le gustaría saber cómo se preparan estas deliciosas golosinas artesanales y el 14% argumentó que no, debido a que ya conocen la técnica de preparación.

Sin embargo, algunas personas como la familia Lino Domínguez, de Iztapalapa, acudieron especialmente para observar cómo se aplica esta técnica, debido a que en la televisión anunciaron que durante la feria los productores llevarían a cabo demostraciones; lamentablemente esto no estuvo programado, aunque es importante recordar que el expresidente de la feria, Huberto Aguirre, declaró que en las primeras ediciones sí se realizaba la preparación de palanquetas durante este evento.

Opinión acerca de conocer el proceso para cristalizar dulces



Finalmente, el 99% de los asistentes respondió que sí recomendaría la feria a sus familiares o amigos, por lo que sólo el 1% declaró que no los invitaría, debido a que el precio de los dulces es elevado.

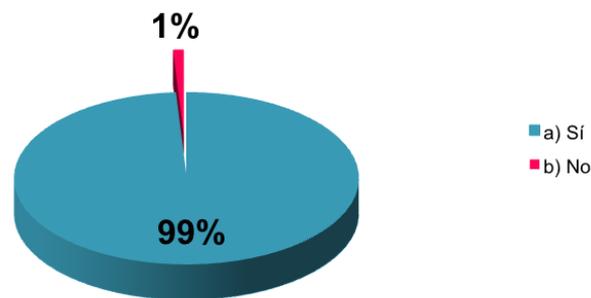
Aunque la mayoría de la muestra contestó de forma positiva a esta interrogante, algunos de los entrevistados, como Lucero Serrana, de la delegación Tlalpan de 46 años, declaró que en las instalaciones debería existir mayor higiene, ya que aunque en el lugar había botes de basura ella consideró que tardaban mucho tiempo en vaciarlos.

Algunas otras de las peticiones más recurrentes por parte de los visitantes, es que se debería de ampliar el espacio destinado a los puestos de dulces, ya que consideraron éste muy reducido. De igual manera, solicitaron

que la feria deberá de tener para sus posteriores ediciones un espacio asignado para estacionamiento, debido a que les resultó problemático encontrar un sitio para estacionar sus vehículos y comentaron que en los lugares en donde pudieron hacerlo les cobraron 50 pesos, lo que consideraron un precio excesivo para la zona.

Asimismo, indicaron que feria debería tener una mayor difusión, ya que consideraron que el elaborar estos dulces forma parte de las tradiciones mexicanas y es importante que se preserven y que la gente la conozca.

Recomendación de la feria a familiares o amigos



Para que esta tradición siga teniendo una derrama económica importante para este pueblo de Xochimilco, es necesario que los organizadores y los productores, conozca las opiniones de sus consumidores, así como el realizar nuevas propuestas que atraigan a un mayor número de visitantes, no sólo de la Ciudad de México, sino de otros estados de la república con la finalidad de difundir parte de sus orígenes por medio de sus exquisitos confites.

Visión económica de la feria

Para esta XXXV edición de la Feria del Dulce Cristalizado, el entonces jefe delegacional Miguel Ángel Cámara Arango declaró ante los medios de comunicación, durante la conferencia de prensa que concedió el día 14 de julio de 2015, que esperaba que la feria dejara una derrama económica superior a un millón de pesos; sin embargo, al finalizar este evento se preguntó a algunos de los productores si habían alcanzado su meta de ventas. La familia Flores Romero expresó que no vendieron la cantidad de productos que ellos

esperaban, mientras que la productora Jazmín Rosales López mencionó que en su caso recuperó la cantidad de dinero invertida y obtuvo una ganancia considerable.

Mientras, el presidente del comité organizador, Esteban Rendón, declaró que por seguridad no podía dar un informe detallado de cuanto fue la derrama económica que se obtuvo gracias a la realización de este evento; no obstante, comentó que ellos habían esperado recaudar de 300 a 400 mil pesos.

Asimismo, el presidente Esteban Rendón añadió que el 17 de agosto de 2015 en la plaza Lázaro Cárdenas en el poblado de Acalpíxca, haría entrega a los productores de un informe que contendría los gastos que se realizaron para llevar a cabo la feria y los cuales fueron solventados con la colecta realizada por la renta del espacio.



Esteban Rendón, presidente de la XXXV FERIA del Dulce Cristalizado, Santa Cruz Acalpíxca, 17 de julio de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Sin embargo, días después de la fecha señalada por el presidente de la feria, los dulceros como la señora Sofía Alvarado, la familia Olivares Rosales y el productor Óscar Jair Escobar González declararon no haber estado enterados que se realizó una reunión ni haber recibido algún tipo de informe por parte del comité.

Desafío cultural de la feria

Como cada año los diferentes organizadores de la Feria del Dulce Cristalizado, han buscado nuevas opciones para atraer a los habitantes de otras regiones al poblado de Santa Cruz Acalpíxca, con la finalidad de difundir la gran variedad de dulces que preparan los productores en sus talleres de forma artesanal.

En los primeros años de este festejo lograron que visitantes de otras delegaciones acudieran hasta esta localidad, gracias a las innovaciones preparadas con las diferentes frutas y verduras, que se incorporaron a su listado de dulces cubiertos; no obstante, la coordinadora territorial Trinidad Jardines Castillo considera que la afluencia de los consumidores ha disminuido debido a la mala organización por parte de los diferentes comités organizadores.

“Para empezar, nosotros como coordinación tendríamos que invitar a todos los jefes delegacionales para que difundan la feria. Además de solicitarle a la Secretaría de Cultura elencos artísticos para darle realce, aunque obviamente genera mucho gasto, que fue lo que nos pasó el 3 de mayo, que al no tener los recursos ni los medios para ir a recogerlos terminamos desistiendo de algunos.

“Para hacer una buena feria del dulce tendríamos que darle una imagen diferente, se requeriría de una muy buena organización y del respaldo de las autoridades delegaciones, es por ello que yo no me atrevería hacerla”, señala la coordinadora Trinidad.

Por otra parte, durante esta XXXV edición de la feria, el residente y promotor de Acalpíxca, Alfredo Ortega, mencionó al público asistente: “En Santa Cruz existe mucha cultura, desafortunadamente se le ha dado poca difusión, pero estamos trabajando en eso. Si ustedes se han dado cuenta del lado de la carretera en la primaria Cuahilama se está realizando un mural, debido a que se elaboró un estudio y se llegó a la conclusión que sólo el 5% de la población de Santa Cruz conoce la zona arqueológica, ¡imagínense! si somos 24 mil habitantes en Acalpíxca y sólo el 5% lo conoce, cuantas personas desconocen esta región.

“De ahí se desató el proyecto del mural Códice Acalpixca, precisamente para retomar un poco de la historia de nuestro pueblo. Este mural no es financiado por ninguna institución, ni por ningún grupo, es la comunidad la que está aportando dinero para su elaboración, sobre todo los niños de la primaria Cuahilama. Por eso es muy importante apoyar su realización”.

Este mural es obra del pintor Edgar Espinosa, quien menciona que estuvo participando en el proyecto Corredor Cultural Cuahilama, el cual consistía en un pasaje que incluiría el museo arqueológico, el mural Códice Acalpixca y un kilómetro de la demarcación, con la idea de crear un corredor peatonal hacia la zona arqueológica de Cuahilama.

Sin embargo, el muralista señala: “El proyecto se vino abajo, debido a que me pelé con las autoridades de Patrimonio, ya que estaban diciendo que me dieron cien mil pesos para la elaboración del mural, lo cual es mentira. Esta obra es financiada con las aportaciones de los residentes de Acalpixca”.



Edgar Espinosa pintando el Mural en Santa Cruz Acalpixca, tomada de <https://plus.google.com/108546905108744831347/photos>, 15 noviembre de 2015, Autor desconocido.

De igual forma el bibliotecario Alfredo Ortega agregó durante su discurso, que especialmente son dos grupos culturales, junto con otras personas los que están interesados en el rescate y protección de la zona arqueológica, por lo que no sólo han hecho campañas de limpieza, sino también campañas de reforestación y de difusión. Mencionó que el 12 de

octubre realizarían el evento “Encuentro con nuestras raíces”, para dar a conocer todo el bagaje cultural que existe en Santa Cruz Acalpíxca.

Estos grupos buscan dar a conocer la riqueza cultural de este pueblo; en ellos se encuentra el arqueólogo Rafael Zimbrón, quien realiza visitas guiadas a las escuelas de Acalpíxca y a sus residentes de forma gratuita.

“En las escuelas no hay un maestro que tenga vocación de arqueólogo, que traiga a sus alumnos a la zona, por eso nosotros estamos desarrollando ese papel y los estamos trayendo para que conozcan la zona arqueológica y los petroglifos”, comenta el arqueólogo.

Asimismo, los residentes Alfredo Ortega y la arqueóloga Teresa Herrera agregaron durante su participación en la feria, que en Santa Cruz Acalpíxca no sólo se están realizando los trabajos arqueológicos de la verificación de la poligonal en Cuahilama, sino que también el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) está trabajando en el proyecto Piedra Larga, debido a que se encontró una nueva área arqueológica en la zona cerril rumbo a San Bartolo, que podría ser la zona habitacional de los primeros xochimilcas.

Por lo que la arqueóloga Teresa Herrera indicó a los visitantes de la feria que también pueden acercarse con ella para realizar el recorrido de Cuahilama y los invitó no sólo a preservar las zonas arqueológicas, sino también su gastronomía y sus festividades como la del dulce, la rueda y el baile del barril. Señaló: “Esto es lo que nos identifica ante todo México. Aquí la rueda nos identifica en Xochimilco, aunque existen las ruedas de otros pueblos. Está la de Cuatro Barrios que trae flores, Caltongo que trae música, Santa Cruz que trae cohetes, y eso nos da una identidad como pueblo, aunque estemos dentro de Xochimilco por eso es importante cuidar y participar en nuestras tradiciones, no sólo verlas de lejos. Debemos unirnos porque esto es parte de nuestra cultura y de nuestras raíces”.

Es por ello que no sólo los organizadores de esta feria, sino los habitantes de Santa Cruz Acalpíxca y las autoridades de Xochimilco, deben conjuntar esfuerzos para darle una mayor difusión a su patrimonio cultural y con ello poder realizar una ruta turística que enriquezca las festividades de su localidad.

Dulcerías de Santa Cruz Acalpixca

La riqueza dulcera de Santa Cruz Acalpixca, está distribuida entre sus diferentes locales ubicados principalmente en las avenidas México y Tenochtitlan, en donde visitantes y residentes compran esas apetitosas golosinas que forman parte de los postres al finalizar la comida.

Sin embargo, en décadas pasadas existían muy pocas dulcerías en este pueblo de Xochimilco. Los habitantes cuentan que, si se deseaba adquirir un dulce, principalmente una jalea, se acudía hasta la casa del productor; esta acción se sigue realizando por parte de algunos canasteros quienes acuden a abastecerse de los productos que comercializan en varios puntos de la Ciudad de México.

El exproductor Andrés Romero Ortega comenta que una de las primeras personas que vendía la materia prima para la elaboración de los dulces cubiertos y las barras de leche era la señora Esiquia y posteriormente su hija; la señora Josefina Meneses y agrega que estos insumos los traían desde la Merced.

Asimismo, el señor Santiago Ramírez cuenta que cinco años después de haberse casado con su esposa la señora Josefina Meneses en 1948, su suegro le obsequió el terreno ubicado en la avenida Tenochtitlan número 22 en el barrio de Tetitla para que construyera su hogar y es aquí en donde nacería una de las primeras tiendas de abarrotes de Acalpixca.

Expresa el señor Santiago Ramírez que para esa época él ya ejercía como bombero.

“Un día cuando llegué de trabajar vi mi mesa allá afuera y le dije a mi esposa ¿y ahora qué?, me respondió “fíjate que mi mamá me trajo azúcar y verdura para que haga mi tienda”. Yo le dije que no quería, que si no se conformaba con lo que le daba, en ese entonces yo ya ganaba seis pesos.

“Pero como todos aquí sabían que yo hacía dulce, me decían, traiga usted camote, cacahuete, semilla, y pues les empecé a traer mercancía.

“Antes aquí ya había una señora que vendía, pero ya me vine yo y me valió mucho que trabajé en la dulcería, porque me enseñaron a escoger el camote, el coco y todo lo demás.

“Yo compraba las cosas en República de El Salvador y Roldán; ahí estaba una bodega. El cacahuete lo compraba en la calle de Pradera enfrente de la Merced; la nuez la compraba con unas señoras que la vendían en su mandil, ya pelada y sequecita, y si no se las entregaban a los de los cacahuates.

“Por el coco iba yo hasta Regina, ahí había una bodega en que me daban a 35 centavos y yo los vendía a 40 o 50 centavos”.

El productor Santiago Ramírez indica que después comenzó a tener trabajadores que le ayudaban a preparar los dulces y comenzó a incorporarlos a su tienda de abarrotes, incluso señala que el cacahuete ya lo compraba por tonelada.

Con el paso de los años los barrios de Santa Cruz no sólo se comenzaron a poblar de casas, sino también de locales en donde se exhiben limones con coco, mostachones, marinas, calabazas y chilacayotes, entre otros dulces.

Otra de las dulcerías de esta región que inició siendo tienda de abarrotes, aunque en años más recientes, es la dulcería la Central, ubicada sobre la avenida México a un costado del Mercado de Santa Cruz Acalpixca.

Los dueños de este lugar son los señores Óscar Granados y Fabiola Ayala, quien comenta que llevan cinco años con la dulcería, pero iniciaron hace 25 años vendiendo la materia prima para hacer el dulce.

“Aquí era una tienda de abarrotes, como siempre hemos estado en un buen lugar. Decidimos meter la materia prima para hacer el dulce, porque eran pocos locales que la vendían.

“Yo soy originaria de aquí y siempre hemos vivido del negocio, no de éste precisamente, pero sí de tener otros negocios. Mi papá siempre fue comerciante; de hecho, este local era de él y se me quedó a mí. Al jubilarse mi

esposo queríamos cerrar la tienda, pero mejor comenzamos a preparar estas golosinas”.

“Como ya teníamos muchos años vendiendo la materia prima ya conocía a mucha gente que se dedicaba a vender y hacer el dulce y tuve que decirle a alguien de confianza que fuera a mi casa para enseñarme.

“Porque todo tiene un punto (el acabado del dulce), hay que darle un punto al dulce para que no quede duro o no se deshaga, son varias cosas que se van aprendiendo con el tiempo; dicen que echando a perder se aprende”, expresa la señora Fabiola Ayala.

Sin embargo, varias de las tiendas que ofertan estas golosinas son de familias que han pasado su recetas y técnicas de una generación a otra; éste es el caso del establecimiento de la familia Ramírez Olmos, quien tiene su local en la calle 2 de abril.

Mientras empaqueta sus obleas, Alfredo Ramírez Olmos menciona que su familia se dedica a la producción de dulces tradicionales desde hace aproximadamente 70 años; no obstante, su local lleva abierto desde hace cuatro años, debido a que antes su familia se dedicaba a la venta de estos confites, pero por medio de la canasta.

“Tengo ocho hermanos y todos sabemos hacer el dulce y nos dedicamos al negocio”. Comenta que su hermano Raúl Ramírez es el encargado de vigilar la producción en su taller, el cuál se ubica en San José Obrero, aproximadamente a un kilómetro de Santa Cruz; señala que el local de la calle 2 de abril es rentado y es atendido por cuatro personas; sin embargo, hay ocasiones que en producción sólo hay una persona.

“En este negocio se debe de saber atender y producir porque si en la tienda no hay gente, bajan personas del taller y si no suben para ayudar”, explica Alfredo Ramírez.

Y agrega que los artesanos del dulce inician a trabajar desde las ocho de la mañana hasta las seis de la tarde de lunes a viernes, mientras que la dulcería abre de lunes a viernes de ocho de la mañana a seis de la tarde; sábados de siete de la mañana a ocho de la noche y el domingo de siete de la mañana a dos de la tarde.



Alfredo Ramírez Olmos productor de dulce cubierto, calle 2 de abril en Santa Cruz Acalpíxca, 26 de junio de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

El productor Alfredo Ramírez explica que para él ya no es complejo hacer dulce, ya que comenzó desde los 16 años a preparar estos confites; no obstante, su cuñada, la señora María Luisa, originaria de Veracruz, señala que ella aún no sabe hacer muchos dulces, sólo las palanquetas, aunque a veces le resulta difícil porque se quema, debido a que la pepita o el cacahuate brincan al estarse cocinando. Declara que en Veracruz este tipo de dulces tienen mucho más azúcar y son duros.

De igual forma, la productora Fabiola Ayala comenta que la cocada es el dulce que más trabajo le cuesta elaborar, porque el proceso de producción es muy laborioso, ya que se debe pelar, rayar, cocer y dorar. “Lo más complicado de este proceso es el pelar, porque el coco es duro, en cambio el hacer las frutas no se me dificulta”.

En ambas dulcerías se puede apreciar la extensa variedad de golosinas, acomodadas en anaqueles que realzan su belleza al ser adornadas con papel de china de diversos colores.

No obstante, en la tienda La Central se pueden adquirir desde los dulces cubiertos tradicionales, hasta los de más reciente innovación, como el chile relleno con coco, el nopal, el mango o el plátano macho, que por lo general sólo los ofertan los productores durante la Feria del Dulce Cristalizado.

Aunque la productora Fabiola Ayala expresa que la gente compra más la calabaza, el camote, los higos, las cocadas y las alegrías, las cuales las traen de Tulyehualco.

Mientras que Alfredo Ramírez Olmos indica que ellos consiguen las obleas en Morelos, la pulpa de tamarindo en San Pedro Actopan, las sevillanas y el jamoncillo en otros lugares de la Ciudad de México, pero las alegrías y el resto de los dulces cubiertos y de leche ellos los fabrican en su taller.

El productor señala que el camote y el coco crudo los trae de la Central de Abasto: “el kilo de camote cuesta 10 pesos y el coco depende del tamaño; grande, chico, mediano y extragrande; nosotros compramos el extragrande y cuesta como nueve pesos, pero a la semana nosotros compramos como 150 cocos, mientras que de camote compramos aproximadamente 400 kilos y la calabaza la adquirimos por tonelada y nos la traen de Puebla”.



Calabaza criolla, Santa Cruz Acalpixca, 26 de junio de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor .

Añade que las personas le solicitan más el dulce fresco, que es el cubierto, no tanto el cristalizado, aunque declara que ellos trabajan ambos.

A diferencia de las dulcerías del señor Santiago Ramírez y de Alfredo Ramírez, la dulcera Fabiola Ayala no les vende sus productos a los canasteros, debido a que señala que sus dulces tienen mayor calidad y son un poco más costosos que los de otras tiendas.

“Aquí vendemos dulces desde cinco hasta 15 pesos. Los limones, leches, higos, que son de a cuatro por 10, depende de la temporada, sino tres higos por 10, las cocadas en ocho y la piña en 15 pesos o el acitrón que vale 20 pesos, aunque este último nosotros no lo hacemos aquí, lo traemos de la Merced”, añade la productora.

La dulcería La Central también elabora dulces para fiestas como bautizos, primeras comuniones o 15 años: “A ellos les sugerimos que les podemos hacer dulces más pequeños para los centros de mesa o igual se llevan canastas grandes con dulces de tamaño normal. Nosotros les hacemos las canastas o ellos se llevan sus dulces y los arreglan. Las canastas que aquí tenemos nos las traen de Puebla o las compramos en el centro. Tenemos desde 60 hasta cien pesos; eso depende de lo que el cliente quiera ponerle de dulce”, explica la señora Fabiola Ayala.

En el local que lleva por nombre Santa Cruz, cuyo propietario es el señor Juan Manuel Morales Jiménez, también se pueden adquirir los ingredientes para la preparación de los deliciosos confites artesanales o bien los canasteros se abastecen de esta infinidad de golosinas tradicionales para ofrecerlas en los diferentes puntos de la ciudad.

Ana Laura Jiménez, quien es una de las encargadas de atender este negocio, indica que está abierto desde 2011, por lo que al igual que las otras dulcerías su apertura es de años recientes.



Materias primas Santa Cruz, Santa Cruz Acalpixca, 17 de agosto de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

El productor Alfredo Ramírez comenta que a ellos no les ha afectado que en los últimos años se hayan abierto más locales en Santa Cruz, que oferten tanto la materia prima como la gran variedad de dulces que se producen en Acalpixca, debido a que sus productos son de muy buena calidad.

Este pueblo de Xochimilco alberga entre sus calles y avenidas aproximadamente 16 comercios que atesoran las más exquisitas golosinas que son el deleite de los paladares de niños y adultos.

Encontramos también la dulcería Esperanza, con más de 10 años de tradición, de la señora Micaela Ávila; La hija de la Morena “Juanita”, de la productora Juana Alarcón; El Panal, de la familia Olivares Rosales; Lupita, de la dulcera Martha Alarcón; Dulcería Moy; La Planta, abierta desde 2012, de la familia Ramírez Olmos; Dulcería Mercedes; La abejita; Quetzal, de Sergio Rodríguez; El Huerto, del señor Felipe Rodríguez; La Central, de Fabiola Ayala y Óscar Granados; Dulcería Rodríguez; la dulcería de Alfredo Ramírez Olmos, Santa Cruz; Dulcería Bryan, y el estableciendo del señor Santiago Ramírez.



Dulcería La planta, Santa Cruz Acalpixca, 17 de agosto de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

En algunos casos los propietarios de estos comercios son los descendientes de las primeras generaciones de dulceros que transformaron la materia prima de Santa Cruz; sin embargo, en otras familias la tradición de elaborar estos confites no se sigue realizando y se ha ido olvidando al fallecer los portadores de dicho legado.

Dennys Alva Rodríguez es la hija del señor Felipe Rodríguez, uno de los productores con varios años de experiencia; no obstante, ella menciona que no está tan involucrada en el negocio a diferencia de su hermano el mayor, quien aprendió de su papá a elaborar casi todos los dulces y tiene su propia dulcería.

Aunque Dennys desde hace un año atiende la dulcería El Huerto y explica que, a pesar de tener otros intereses ella decidió ayudarle a su papá con su local.

“Yo apenas tengo aquí como un año, pero en las mañanas trabajo en un club deportivo con niños y pese a que no sé hacer dulces me siento orgullosa de provenir de una familia de dulceros. Mi abuelo es el que le enseñó a mi papá y a mis tíos.

“Por ejemplo, mi tío que se llama Sergio, tiene su local aquí al lado, te sabe hacer la leche y un chorro de dulces”.

Si bien, en Santa Cruz Acalpixca el número de artesanos que se dedican al dulce ha ido incrementando en las últimas décadas, los productores consideran que el secreto está en el sazón y la forma en como se llevan a cabo los pasos de la producción, debido a que comentan que, aunque se le da la receta a las personas para preparar alguno de estos manjares, es complicado que les queden iguales a los que ellos ofrecen.

Los dulceros consideran que el transformar esta gran variedad de productos en deliciosas golosinas no sólo forma parte de la identidad de su pueblo, sino también de Xochimilco, por lo que es importante preservar y difundir la tradición.

Es por ello que la productora Fabiola Ayala explica: “Antes había algo significativo a la entrada del pueblo que decía que aquí se hacía dulce, pero se cayó y no lo volvieron a poner, eso hace que la gente que pasa por este lugar no sepa que ésta es la tradición de nuestra localidad, es por eso que luego pasa desapercibido que aquí se fabrican dulces”.

La dulcera manifiesta que sólo cuando se va a realizar la Feria del Cristalizado es cuando se menciona que en Acalpixca se producen dulces,

porque durante los demás meses del año no existe difusión que promueva esta tradición en otros lugares la Ciudad de México.

Los años han pasado y los establecimientos han cambiado; no obstante, en el local que aún atiende el señor Santiago Ramírez se puede ver un pequeño letrero con la palabra Meneses en color rojo, siendo este el apellido de su esposa quien atendiera el negocio y falleciera hace tiempo.

Algunos otros dulceros, al igual que el señor Santiago Ramírez adquieren, otros dulces con sus compañeros o en otros lugares para incrementar la variedad de golosinas; sin embargo, la gran mayoría de ellos sigue preservando la tradición de elaborar en sus talleres los dulces cubiertos y de leche; por lo que continúa transmitiendo sus recetas y secretos de preparación, a sus familiares.

De banqueta en banqueta hasta tu mesa

En este pueblo de Xochimilco el tener una dulcería no es la única forma para ofrecer a las personas la gran variedad de golosinas que elaboran los artesanos del dulce; otra opción es la venta de estos productos en diferentes puntos de la ciudad por medio de una canasta, lo que le confirió el nombre de “canasteros” a estos vendedores de dulces tradicionales.

Sin embargo, como ya se ha mencionado, los primeros comerciantes iniciaron ofertando sus confites en una tabla de madera, como es el caso del señor Santiago Ramírez, y al igual que se ha ido innovando en la preparación de nuevos dulces, también se transformó la manera de distribuirlos por las calles de esta gran urbe.

El excanastero Andrés Romero Ortega comenta que la canasta típica de la región está hecha con varas de pirul, debido a su resistencia y flexibilidad, mientras que la tabla era de triplay de aproximadamente seis milímetros con dos soportes transversales, de 60 centímetros de largo por 40 centímetros de ancho.



**Canasta tradicional, Santa Cruz
Acalpixca, 17 de agosto de 2015, María
de la Luz Morales Villaseñor.**

Comenta que para adornar la canasta se hacen rectángulos de papel de china, pero primero entre el fondo y la parte más amplia de la canasta, se coloca una tabla para que no se vayan los dulces hasta abajo, y en la parte media de la canasta se le pone un plástico, para que no se escurra el azúcar de los dulces frescos. Ya encima del plástico se adorna con papel de china y por último se coloca papel celofán para cubrirlos.

El residente y bibliotecario Alfredo Ortega Melquíades comenta que hace unos años todavía se podía ver al fabricante de estas canastas los días lunes cerca del barrio de Tetitla ofreciéndolas a los productores; sin embargo, en últimas fechas los habitantes comentan que ya no lo han visto.

El bibliotecario Alfredo Ortega expresa que el precio de una canasta mediana oscila entre los 300 y 350 pesos.

Mientras que en la década de los cincuenta las personas que se dedicaban a la venta de estas golosinas, la podía adquirir por ocho pesos; no obstante, el precio era elevado, ya que un dulce se vendía a 20 centavos.

Ahora los canasteros pueden adquirir estas cestas de pirul en los establecimientos en donde se vende la materia prima para la preparación de los dulces, como en la dulcería Santa Cruz.

Actualmente se puede observar a hombres y mujeres recorriendo, calles, plazas y parques cargando en el brazo una canasta grande con una gran variedad dulces artesanales.



Canastera en el barrio Las flores, Santa Cruz Acapulco, 01 de junio de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

Varios de estos vendedores son también productores de estas deliciosas golosinas como es el caso Martín Gutiérrez López, de 52 años, originario de Santa Cruz Acapulco.

“Inicié a la edad de 15 años a preparar la fruta cubierta, ya que mi padre nos enseñó la tradición, que ha pasado de una generación a otra, aunque a él quién lo enseñó fue su cuñada, pero ahora yo les enseño a mis hijos”, indica el productor.

Y señala que su familia no cuenta con un local establecido en donde pueda ofrecer sus productos, sino que caminan por las calles de Azcapotzalco, principalmente en los alrededores del mercado, además de repartirlo en restaurantes como las Gaoneras de Azcapotzalco, Chucho Arroyo y en la zona de satélite.

Otra canastera es la señora Gloria Ramírez Martínez, quien también elabora los dulces en su hogar junto con su esposo e indica que a ella la enseñó a preparar estos confites su papá, aunque desconoce quien lo instruyó a él.

Comenta que sólo estudió hasta segundo de secundaria y años después de casarse pasó por una situación económica muy difícil, entonces le dijo a su esposo que se tenían que dedicar a algo y fue como empezaron hacer dulce, aunque explica que siempre se dedicó a este oficio con sus padres, pero ahora ya era su negocio.

“Mi mamá vendía en Huipulco y calzada de Tlalpan, ahora nosotros andamos caminando, regularmente en bodas, 15 años y bautizos; tenemos que caminar para buscar la fiesta. Hay clientas que te comentan que habrá algún evento y vas al lugar. Incluso he vendido en velorios, aunque antes la verdad me daba pena vender en esos casos, pero la situación te obliga”.

Agrega que ellos también les entregan a las dulcerías de Santa Cruz el coco y la palanqueta: “Le entregamos al señor Juan, a mi comadre Martha que está sobre la avenida y a doña Alicia, pero no le vendemos a canasteros, sólo a dulcerías y lo que nosotros ofrecemos en la calle”.

Por su parte el excanastero y exproductor Andrés Romero Ortega explica que, aunque el deseo de sus padres siempre fue que él y sus seis hermanos estudiaran, inició con este oficio por imitación entre los ocho y 11 años.

“Mis padres nunca nos dejaban realizar actividades comerciales, pero mi inquietud era tal, que yo veía a la gente que vendía con canastas o tablas una buena cantidad de dulce, y me animé hacer mis pininos en el bosque de Nativitas.

“A medida que vi que era negocio seguí insistiendo en la venta. Mi mamá, que se llamaba Marcela Ortega, me elaboraba el dulce, aprendió también por imitación con sus hermanos que eran dulceros. Lamentablemente nunca nos dieron una fórmula exacta para hacer un dulce de calidad y teníamos que echar a perder para poder aprender, tan es así que unas veces se nos pasaba de azúcar, otra nos faltaba, hasta que encontramos la fórmula más adecuada.

“Después de Xochimilco, me animé a incursionar en otros lugares, claro con más edad. En ocasiones vendía en las terminales del tren en Xochimilco o en los camiones que iban a Chapultepec; sin yo conocer cómo era la ruta, bajaba de un camión y subía a otro. Y así conocí casi toda la capital, recorrí de norte a sur de oriente a poniente”.

El señor Andrés Romero cuenta que su mamá falleció cuando empezaba a estudiar en la Escuela Nacional de Maestros por lo que se vio obligado a tener mayor actividad comercial para ayudarle a su papá; a pesar de ello, declara que no interrumpió sus estudios y terminó su carrera de profesor de educación primaria y posteriormente estudió para profesor de biología a nivel secundaria.

Agrega que él realmente no se dedicó mucho tiempo al comercio del dulce porque estudiaba y trabajaba: “También cultivé y vendí plantas en Xochimilco por lo que alternaba mis actividades. No puedo decir que fui un comerciante asiduo del dulce, ya que por un tiempo lo dejé”.

Actualmente el señor Andrés Romero Ortega ya no vende ni produce estos manjares; no obstante, recuerda con orgullo sus días como canastero.

Estos comerciantes que van dejando de calle en calle frutas cubiertas o dulces de leche que endulzan más de un paladar, explican que existen meses en donde hay mayor demanda, como en la temporada de lluvia o frío, mientras que en época de calor las ventas bajan.

Martín Gutiérrez López comenta que cuando es un buen día llega a vender alrededor de 600 a mil pesos, pero esto es variable, todo depende de qué producto le compren más, si palanquetas de nuez, de semillas de girasol, amarantos, calabazates, camotes, higos o chilacayotes, ya que su precio oscila entre los 10 y 15 pesos.

Además, señala que sólo se dedica a la venta los días jueves, viernes, sábado y domingo y los tres días restantes los ocupa para producir.

Los canasteros afirman que en su canasta cargan alrededor de 150 y 200 piezas y aunque el peso es considerable, expresan que ellos ya están acostumbrados.

Algunos se han dedicado a este comercio impulsados por la necesidad, como es el caso de el señor Fernando Sánchez Morales, originario de Ciudad Juárez, Chihuahua: “Llegué aquí porque conocí a mi esposa, me casé en esta zona y me heredaron un terreno. Soy canastero desde hace 15 años porque me pensioné, antes era licenciado en Derecho, pero mi cuñado me enseñó a elaborar el dulce, para solventar los gastos; sin embargo, dejé de prepararlos desde hace tres años porque vendí varias cosas a raíz de la enfermedad de mi esposa”.

Por esta razón es que actualmente el señor Fernando Sánchez va a surtirse de las diferentes golosinas que comercializa por medio de su canasta en la zona conejera de San Andrés Mitla, al local de Alfredo Ramírez Olmos.



**Canastero Fernando Sánchez,
Santa Cruz Acalpixca, 26 de
junio de 2015, María de la Luz
Morales Villaseñor.**

Y aunque la competencia siempre ha existido, el productor Martín Gutiérrez López manifiesta que ha aumentado: “Como no hay muchas fuentes de empleo, algunas personas agarran la canasta y se van a sacar un poco de dinero”. Añade que las ventas han bajado un poco; sin embargo, las personas siguen comprando este tipo de golosinas tradicionales, debido a que son dulces artesanales y no contienen conservadores.

No obstante, los canasteros consideran que lo difícil de este oficio y con lo que siempre han lidiado, es el tema de la persecución o lo que ellos llaman “la camioneta”. Que es la confiscación de sus productos por parte de las autoridades para combatir el comercio informal.

Pese a que esta situación se ha intentado regular a través de reglamentos y documentos que ayuden a este tipo de comerciantes, lamentablemente se ha caído en fraudes por parte de algunas autoridades.

El canastero Fernando Sánchez Morales explica que un grupo de compañeros le pagaron 150 pesos a unas personas que tienen sus oficinas en la coordinación territorial de Santa Cruz Acalpixca: “Les pagamos esa cantidad porque según nos iban a dar una credencial o un permiso para que no nos levantara la camioneta, pero nunca nos dieron nada”.

La coordinadora Trinidad Jardines Castillo, declaró que en la coordinación existen asociaciones que intentan ayudar a todos los canasteros, pero hasta el momento no habido resultados.

“Hasta donde yo sé les cobraron 150 pesos y fue un fraude. Esta asociación está integrada por Isabel Rivera Díaz, Yolanda Dávila Martínez y Leticia González Santillana. Las señoras nunca vienen y no sé de qué manera trabajan; ahora resulta que ellas son empleadas de la delegación Xochimilco porque de acuerdo a las negociaciones que se hicieron con el entonces jefe delegacional les dieron sus espacios aquí en la coordinación”.

La coordinadora Trinidad Jardines argumentó que cuando su equipo ganó la coordinación, los vecinos se opusieron a la entrega y organizaron una asamblea que se llamó Asamblea autónoma Santa Cruz Acalpixca y mantuvieron cerrado el espacio.

“El 8 de marzo de 2013 me dieron el nombramiento como coordinadora territorial, estuve trabajando en la calle de Aculco. De marzo al primero de agosto estuvo cerrada la coordinación y esta asamblea empezó a tener problemas internos y cada uno jaló por su lado y estas personas se quedaron con un espacio de la coordinación, en donde una de sus funciones era realizar gestión e iban a trabajar en conjunto con nosotros, pero nunca han tenido el acercamiento”.

Sin embargo, manifestó que como los canasteros no han tenido el acercamiento con su departamento y no habido una petición, su departamento

no puede intervenir ante otras instancias, para aclarar el tema del pago que realizaron los comerciantes.

Asimismo, al acudir con las personas a las que se les hizo el pago pertinente por estas credenciales, no se encontraron en sus oficinas para dar una declaración.

Lamentablemente este tipo de controversias políticas perjudican a los comerciantes que buscan solventar sus gastos y al mismo tiempo llevar hasta las mesas de los consumidores una tradición que forma parte de la región en donde habitan.

Los canasteros declaran que no pueden dejar de vender por este medio estas golosinas típicas, ya que no cuentan con los suficientes ingresos para solventar los gastos que requiere el poner un establecimiento formal e incluso algunos de ellos como Gloria Ramírez y Martín Gutiérrez, señalan que han dejado de acudir a vender sus productos durante la Feria del Dulce Cristalizado, debido a que ha aumentado el costo por la renta del espacio y consideran que la organización ha decaído.



Canastero Martín Gutiérrez, Barrio Las flores, Santa Cruz Acalpixca, 01 de junio de 2015, María de la Luz Morales Villaseñor.

No obstante, manifiestan que se sienten orgullosos de ser dulceros y les gustaría que se le diera mayor difusión a esta tradición, ya que son dulces mexicanos y están elaborados de forma artesanal, por lo que nunca se podrá encontrar un dulce totalmente igual.

A manera de conclusiones

El presente reportaje tuvo como finalidad difundir la elaboración del dulce cristalizado del pueblo de Santa Cruz Acalpíxca, como parte de la identidad cultural de Xochimilco.

Se encontró que la preparación de estos confites forma parte de las tradiciones de la región que ha pasado de una generación a otra, por lo que resultó complejo ubicar una fecha exacta de su inicio en esta zona, debido a que no existe un registro que asiente desde hace cuántos años los productores de Santa Cruz se dedican a este oficio artesanal.

Por lo que incluso se pudo observar que algunos habitantes desconocen el origen de esta tradición, debido a que lamentablemente los productores con mayor experiencia han fallecido, sin llegar a transmitir completamente el pasado de esta labor, la cual se ha ido reinventando con la incorporación de nuevas frutas y verduras bajo esta técnica de conservación.

Característica que como lo señalaron los investigadores en patrimonio, forma parte de las tradiciones, ya que estas costumbres se modifican con el paso de los años.

Es importante señalar que para poder llevar a cabo la investigación del origen de esta práctica ancestral, así como el proceso de elaboración de estos dulces artesanales, se acudió con los productores de la región; sin embargo, algunos de ellos se mostraron celosos de difundir sus técnicas de preparación, mientras que otros expresaron con entusiasmo sentirse orgullosos de poder transmitir esta tradición que forma parte de su identidad.

Asimismo, se conoció que el proceso que es utilizado en esta demarcación es diferente al que se realiza en otros estados de la república mexicana, debido a que en Acalpíxca se elabora dulce cubierto, el cual no llega a la cristalización total, sino sólo a estar cubierto por unas capas de azúcar; no obstante, la feria que se realiza en este pueblo, adoptó este nombre con fines comerciales.

Por lo que los productores de Santa Cruz han hecho propia esta tradición que tienen sus orígenes con los árabes y que se ha ido transformando con el paso del tiempo.

Otro de los objetivos fue explicar por qué los alimentos forman parte del patrimonio cultural intangible. El hallazgo fue que la preparación de comidas es una manifestación cultural de los pueblos, debido a que las técnicas de producción de alimentos forman un conjunto de rasgos que caracterizan a un grupo social y son parte de la herencia de la región; sin embargo, como se planteó en el reportaje, no todo lo que se transmite socialmente es patrimonio.

Para que alguna práctica o expresión artística sea reconocida como patrimonio cultural, los investigadores y las instituciones señalan que las comunidades son las indicadas en seleccionar el conjunto de elementos que son representativos de su cultura.

Aunque también existe la posibilidad de ser identificadas como patrimonio bajo la apropiación comunitaria, pese a que de forma legal no sean reconocidas.

Gracias a esta investigación, se pudo percibir que los productores de este pueblo de Xochimilco manifiestan que su labor los distingue de los otros pueblos de esta delegación, por lo que esta práctica forma parte de su identidad; no obstante, comentaron que las autoridades nos los ayudan con la difusión de esta tradición durante todo el año.

Sin embargo, habitantes de la región han comenzado a realizar diversas actividades en la zona arqueológica que se encuentra en Acalpixca, con la finalidad de crear un corredor turístico que abarque el pasado prehispánico y sus diversas tradiciones, para que los residentes se sientan orgullosos de sus raíces y se apropien de sus costumbres.

Como se pudo observar, la elaboración de estos confites por parte de los pobladores de Santa Cruz ha sido transmitida de una generación a otra por lo que es importante que no se pierda este legado.

Es por ello que desde hace más de 30 años han buscado difundir esta preparación artesanal por medio de su Feria del Dulce Cristalizado; sin embargo, a causa de conflictos entre los diversos comités organizadores que han buscado representarla y por el poco interés que han mostrado algunas autoridades por divulgar esta tradición, la feria presenta deficiencias en cuanto a su organización.

Deplorablemente, al realizar este reportaje, existieron obstáculos por parte de las autoridades pertinentes, que dificultaron que se conociera con exactitud la derrama económica de esta verbena, además de mostrar desinterés por parte de las autoridades delegacionales por los preparativos de esta festividad, dejando por completo la organización a los productores, quienes indicaron que recurrieron a otras instituciones para que los apoyaran con algunos materiales.

Esta falta de compromiso se pudo ver reflejada en la escasa oferta cultural durante los días que duró la feria, por lo que parte de los asistentes manifestaron estar inconformes por no conocer con exactitud el programa cultural.

A través de la encuesta realizada a los artesanos del dulce, se pudo conocer que muchos de los productores descienden de las familias con mayor tradición, por lo que han buscado siempre estar presentes en esta celebración; no obstante, se advirtió que no todos los dulceros de Acalpixca participan en esta feria, algunos expresaron su inconformidad con la organización, así como por las cuotas que les solicitan para proporcionarles un espacio en este evento.

Además, se reveló que diversas dulcerías y productores que no cuentan con un local, proveen de golosinas a los canasteros, quienes llevan estos confites por las diferentes delegaciones la Ciudad de México; sin embargo, algunos dulceros señalaron que en diversos locales se comercializan dulces que no son propios de la región.

De igual manera, la encuesta realizada a los asistentes a esta feria reveló que aunque esta festividad se lleva a cabo en la delegación Xochimilco, habitantes de otras zonas alejadas de la Ciudad de México se

trasladan hasta este pueblo para degustar de la gran variedad de golosinas que elaboran los productores. Asimismo, se pudo observar que un número elevado de personas que acudió a esta feria nunca antes habían probado estos dulces cubiertos, siendo ésta la primera vez que los degustaban.

La investigación arrojó que el limón es el dulce que la gente más consume, mientras que la incorporación de nuevos sabores como el rábano y el betabel son menos demandados.

También se reveló que parte de la muestra desconoce la diferencia entre los dulces cubiertos y los otros tipos de golosinas como palanquetas, cocadas y dulces de leche.

Debido a que los ingredientes y técnicas de preparación forman parte importante del patrimonio cultural inmaterial, se realizaron entrevistas a los agricultores del poblado aledaño, con la finalidad de conocer parte de la problemática que ha hecho que no se sigan cosechando productos como la calabaza criolla y el chilacayote que eran propios de la región, lo que ha provocado que comerciantes de otros lugares introduzcan estas verduras que provienen de otros estados.

El presente reportaje deja abierta la posible investigación en torno a otros temas como el poder estudiar detalladamente cuáles serían los beneficios y los perjuicios de que esta tradición sea reconocida como patrimonio cultural inmaterial.

Realizar un comparativo entre esta técnica de preparación con la que se realiza en otros estados, como en Michoacán, Puebla y Veracruz, entre otros, para poder identificar con mayor precisión sus similitudes y diferencias.

Elaborar una ruta turística gastronómica en torno a la gran variedad de platillos que se preparan en esta demarcación, en conjunto con otras delegaciones aledañas.

Realizar un plan estratégico de comunicación que ayude a difundir la Feria del Dulce Cristalizado y esta tradición durante todo el año, para atraer a un mayor número de visitantes.

Estudiar esta golosina desde una perspectiva de salud pública que ayude a conocer las ventajas y desventajas que existen al consumir un dulce que hace uso del azúcar natural en comparación con otros tipos de confites.

Finalmente, es importante que se reconozcan y se difundan estas tradiciones que se han ido transformando con la incorporación de nuevos ingredientes, lo que les ha dado una identidad propia.

FUENTES DE CONSULTA

Bibliografía

Barfield, Thomas, (editor), *Diccionario de antropología*, México, Siglo XXI, 2000.

Cordero López, Rodolfo, *La parroquia de San Bernardino de Siena, Xochimilco, D. F. (1535-2012)*, México, Parroquia de San Bernardino de Siena, 2013.

Crespo, Horacio, et al. (Coordinador), *Historia del azúcar en México II*, Fondo de Cultura Económica, México, 1990.

Garzón Lozano, Luis Eduardo, *Xochimilco hoy*, México, Gobierno del Distrito Federal, Delegación Xochimilco, Instituto de investigaciones Dr. José María Luis Mora, 2002.

Good Eshelman, Catherine, Laura Elena Corona de la Peña (Coordinadoras), *Comida, cultura y modernidad en México*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Escuela Nacional de Antropología e Historia y Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2011.

Guerrero Ferrer, Adriana, *La dulcería en Puebla Cocina Indígena y Popular*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2004.

Gutiérrez Pantoja, Gabriel, *Metodología de la Ciencias Sociales I*, México, Oxford university press, 2005.

Iturriaga, José N, *Las cocinas de México I*, México, Fondo de Cultura Económica, 1998.

Mintz W., Sidney, *Dulzura y poder, el lugar del azúcar en la historia moderna*, México, Siglo veintiuno editores, 1996.

Muñoz Zurita, Ricardo, *Larousse diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana*, México, Larousse, 2012.

Páez González, Roberto y Alfredo Ortega Melquíades, *Recuperación histórica del dulce cristalizado a través de la tradición oral: Santa Cruz: entre Chinampas, Escobas y Dulces*, PAPO, México, Gobierno de Distrito Federal, 2005.

Peralta Flores, Araceli, *Xochimilco y su patrimonio cultural Memoria viva de un pueblo lacustre*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2011.

Pérez Zevallos, Juan Manuel, *Xochimilco ayer I*, México, Gobierno del Distrito Federal, Delegación Xochimilco, Instituto de investigaciones DR. José María Luis Mora, 2002.

Hemerografía

García Aura, Judith, "Santa Cruz Acapulco, población que ha preservado su estilo y viejas costumbres", *El Nacional*, 29 de agosto de 1988, p. 8.

Sa, "Inicia el viernes la Feria del Dulce, en Xochimilco", *El Sol de México*, 3 de julio de 1995, p.4.

Cibergrafía

Arévalo, Javier Marcos. "La tradición, el patrimonio y la identidad".
<http://docencia.izt.uam.mx/sgpe/files/users/uami/mcheca/GEOPATRIMONIO/LECTURA2E.pdf> consultado 12/01/2014.

Benavides Castro, Laura, Rita Severiano Campos, "Cuahilama; Recuperando la memoria histórica", Revista digital de gestión cultural, núm. 6, 01 octubre 2012,
<http://www.gestioncultural.org.mx/revista/06/A-N6-Benavides-Severiano.pdf>
consultado 17/12/2014.

Domínguez Paredes, Ana Laura, "Análisis de la industria de los dulces típicos de la ciudad de Puebla"
http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/dominguez_p_al/portada.html
consultado 12/01/2014.

Delegación Xochimilco, "Xochimilco, Patrimonio cultural de la humanidad",
<http://www.xochimilco.df.gob.mx/historia.html> consultado 08/02/2015.

Instituto Nacional de Estadística y Geografía, "Cuéntame información por entidad",
<http://cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/df/poblacion/default.aspx?tema=me&e=09> consultado 14/01/2014.

López Trejo, Ricardo, "Los barrios y capillas de Xochimilco propuesta de restauración: capilla de Santa Crucita",
http://132.248.9.195/ptd2009/octubre/0650469/0650469_A4.pdf consultado el 25/01/2015.

Lozada, Ana María, "Preparan feria del dulce cristalizado",
<http://www.oem.com.mx/eloccidental/notas/n3879713.htm>
consultado 16/07/2015.

UNESCO, "Kit de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial", <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00451>
consultado 23/04/2015

Vargas, Ángel y Erika Montaña, "Reconocimiento de la UNESCO, Comida mexicana patrimonio inmaterial de la humanidad",
<http://www.jornada.unam.mx/2010/11/17/politica/002n1pol> consultado 23/02/2015.

Fuentes vivas

Entrevista con el Lic. Alejandro Cruz Marqués.

Actividad: Director de comunicación de la delegación Xochimilco.

Lugar y fecha: Entrevista realizada por correo electrónico 23/06/2015.



Entrevista con el señor Alfredo Ortega Melquiades.

Actividad: Habitante de Santa Cruz Acapulco, coautor de *Recuperación histórica del dulce cristalizado a través de la tradición oral: Santa Cruz: entre Chinampas, Escobas y Dulces* y bibliotecario.

Lugar y fecha: Zona arqueológica de Cuahilama 21/03/2015.



Entrevista con el señor Alfredo Ramírez Olmos.

Actividad: Productor de dulce cubierto y dueño de dulcería.

Lugar y fecha: Calle 2 de abril en el pueblo de Santa Cruz Acapulco 26/06/2015.

Entrevista con la señora Ana Laura Jiménez.

Actividad: Encargada de la dulcería Santa Cruz.

Lugar y fecha: Avenida Tenochtitlan barrio de Tetitla 17/08/2015.



Entrevista con el señor Andrés Romero Ortega.

Actividad: Excanastero, exproductor de dulce cubierto, profesor jubilado de primera enseñanza y Biólogo.

Lugar y fecha: Barrio de Tetitla en pueblo de Santa Cruz Acapulco 18/04/2015.

Entrevista con Dennys Alva Rodríguez.

Actividad: Dependienta de la dulcería El Huerto e integrante de familia de productores de dulce cubierto.

Lugar y fecha: Moyotla #6 Santa Cruz Acapulco 17/08/2016.



Entrevista con el historiador Edmundo Escamilla Solís.

Actividad: Director y fundador de Escuela de Gastronomía Mexicana Historia, Arte y Cultura (Esgamex), Lic. en Ciencias Políticas en la Facultad de Ciencias Políticas de la UNAM e investigador de gastronomía mexicana desde hace 25 años.

Lugar y fecha: Instalaciones de la Escuela de Gastronomía Mexicana Esgamex. Coahuila 207, colonia Roma Norte, delegación Cuauhtémoc 06/05/2015.



Entrevista con Elena “la poeta de Xochimilco”.

Actividad: Poeta de la tercera edad y habitante de ampliación Tepepan.

Lugar y fecha: XXXV edición de la Feria del Dulce Cristalizado 17/07/2015.



Entrevista con los señores Emilio Álvarez y Josefina López Rodríguez.

Actividad: Exproductores de dulce cubierto.

Lugar y fecha: Barrio las Flores en el pueblo de Santa Cruz Acalpixca 01/06/2015.



Entrevista con Erick Enríquez.

Actividad: Chinampero.

Lugar y fecha: Zona chinampera de San Gregorio Atlapulco 02/05/2015.



Entrevista con Esteban Rendón.

Actividad: Presidente de la XXXV edición de la Feria del Dulce Cristalizado.

Lugar y fecha: XXXV edición de la Feria del Dulce Cristalizado 17/07/2015.

Entrevista con la señora Fabiola Ayala.

Actividad: Productora de dulce cubierto y dueña de la dulcería La Central.

Lugar y fecha: Avenida México en el pueblo de Santa Cruz Acalpixca 26/06/2015.



Entrevista con el señor Fernando Sánchez Morales.

Actividad: Canastero.

Lugar y fecha: Calle 2 de abril en el pueblo de Santa Cruz Acalpixca 26/06/2015.

Entrevista con la señora Gloria Ramírez Martínez.

Actividad: Productora de dulce cubierto y canastera.

Lugar y fecha: Barrio las Flores en el pueblo de Santa Cruz Acalpixca 01/06/2015.



Entrevista con el señor Humberto Aguirre López.

Actividad: Productor de dulce cubierto y profesor jubilado de segunda enseñanza.

Lugar y fecha: Barrio las flores en el pueblo de Santa Cruz Acalpixca 27/05/2015 y 01/06/2015.



Entrevista con Jaciel Aguilar e Isaac Valdivia

Actividad: Vendedores de calabaza y chilacayote.

Lugar y fecha: Avenida México, Barrio de Tepanco en el pueblo de Santa Cruz Acalpixca 01/06/2015.

Entrevista con el doctor Javier Hernández Ramírez.

Actividad: Dr. en Antropología de la Universidad de Sevilla.

Lugar y fecha: La entrevista fue realizada por correo electrónico 19/04/2015.



Entrevista con el Dr. Juan Rafael Zimbrón Romero y el muralista Edgar Espinosa.

Actividad: Mtro. en Historia y Etnohistoria en la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH) y Dr. en Estudios Arqueológicos.

Muralista.

Lugar y fecha: Zona arqueológica de Cuahilama 21/03/2015.



Entrevista con la Dra. Laura Corona de la Peña.

Actividad: Responsable del proyecto Comida y Cultura de México, de la Dirección de Etnología y Antropología Social (DEAS) del INAH.

Lic. en Dietética y Nutrición, Lic. en Etnología, Maestría y Doctorado en Historia y Etnohistoria. Profesora Investigadora Titular C de la Dirección de Etnología y Antropología Social. Principales líneas de investigación: antropología de la comida, religiosidad y organización social, epistemología de la antropología y de la historia, descolonización del conocimiento antropológico, religiosidad y minería.

Lugar y fecha: Escuela Nacional de Antropología e Historia 19/03/2015.



Entrevista con el Mtro. Leonardo Vega Flores.

Actividad: Mtro. en Historia por la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH).

Lugar y fecha: Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH) 15/04/2015.



Entrevista con la Ing. Quim. María del Carmen Durán Domínguez de Bazúa.

Actividad: Dra. en Ingeniería Civil e Ingeniera Química y profesora titular de tiempo completo de la Facultad de Química de la UNAM.

Lugar y fecha: Laboratorio 301 del edificio E de la Facultad de Química de la Universidad Nacional Autónoma de México 11/06/2015.



Entrevista con la familia Marqués

Actividad: Chinamperos.

Lugar y fecha: Zona chinampera de San Gregorio Atlapulco 02/05/2015.



Entrevista con el señor Martín Gutiérrez López.

Actividad: Productor de dulce cubierto y canastero.

Lugar y fecha: Barrio de las Flores en el pueblo de Santa Cruz Acapulxca 01/06/2015.



Entrevista con el Agr. Mauro Chávez Muñoz.

Actividad: Agrónomo y director general del vivero Eco Flor.

Lugar y fecha: Vivero Ecoflor en San Gregorio Atlapulco 09/05/2015.



Entrevista con Óscar Jair Escobar González.

Actividad: Productor de jalea.

Lugar y fecha: XXXV edición de la Feria del Dulce Cristalizado 17/07/2015.



Entrevista con las participantes de La Flor más Bella del Ejido.

Actividad: Concursantes de La Flor más Bella del Ejido.

Lugar y fecha: XXXV edición de la Feria del Dulce Cristalizado 17/07/2015.



Entrevista con el señor Roberto Pérez Ortega.

Actividad: Productor de dulce cubierto.

Lugar y fecha: Barrio de Tetitla en Santa Cruz Acalpíxca 11/04/2015.



Entrevista con el profesor Rodolfo Cordero López.

Actividad: Cronista de Xochimilco. Profesor egresado de la Escuela Nacional de Maestros. Tiene varios reconocimientos por actividades culturales. Es defensor de la Zona Chinampera de Xochimilco.

Lugar y fecha: Barrio de San Juan en la delegación Xochimilco 09/03/2015.



Entrevista con la Dra. Rosa María Garza Marcué.

Actividad: Dra. en Antropología por la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH).

Lugar y fecha: Sala Guillermo Bonfil, Coordinación Nacional de Antropología e Historia 16/04/2015.

Entrevista con Rubén Manzanares Alvarado y Ofelia Chávez López.

Actividad: Productores de dulce cubierto.

Lugar y fecha: San Jerónimo Nativitas en Xochimilco 8/09/2015.



Entrevista con el señor Santiago Ramírez.

Actividad: Exproductor de dulce cubierto.

Lugar y fecha: Av. Tenochtitlán Barrio de Tetitla en pueblo de Santa Cruz Acalpíxca 18/04/2015.



Entrevista con el Profr. Sebastián Flores Farfán.
Actividad: Nació en el Barrio de la Asunción en Xochimilco, director del archivo histórico y de la hemeroteca y escritor en periódicos de la Delegación.
Lugar y fecha: Embarcadero de Nativitas 01/03/2015.



Entrevista con la señora Sofía Alvarado.
Actividad: Productora de dulce cubierto.
Lugar y fecha: Barrio de Tepanco en el pueblo de Santa Cruz Acapulco 01/06/2015.

Entrevista con la coordinadora Trinidad Jardines Castillo.
Actividad: Coordinadora territorial de Santa Cruz Acapulco.
Lugar y fecha: Coordinación territorial de Santa Cruz Acapulco 26/06/2015.



Entrevista con el señor Vicente Negrete.
Actividad: Chinampero.
Lugar y fecha: Zona chinampera de San Gregorio Atlapulco 02/05/2015.

Conferencias

Rosa María Garza Marcué, “**Avance de las cuatro líneas de investigación del proyecto Cocinas en México, procesos biosociales, históricos y reproducción cultural**” (ponencia) del seminario Cocinas en México, procesos biosociales, históricos y reproducción cultural, Coordinación Nacional de Antropología e Historia, sala Guillermo Bonfil, 26/03/2015.



Eckart Boege, “**Patrimonio biocultural y la diversidad de la cocina mexicana**” (ponencia) del seminario Cocinas en México, procesos biosociales, históricos y reproducción cultural, Coordinación Nacional de Antropología e Historia, sala Guillermo Bonfil, 16/04/2015.

Cobertura especial durante la XXXV edición de la Feria del Dulce Cristalizado, pueblo de Santa Cruz Acapulco, 17/07/2015 al 26/07/2015, donde se realizaron dos encuestas cuyos resultados se han expuesto en el desarrollo de este trabajo.