

# EL TUMULTO

HISTORIADOR POPULAR  
México-Querétaro, Segunda Época, Año V. Número 56, Junio de 1992

Consejo de redacción: Carmen Ferrera, Guadalupe Ros, Mariana Suárez.  
Corrección de estilo: Margarita Abrego.  
Coordinadora: Guadalupe Ros.  
Edición: J. Luis Escalante, S. A. de C.V.  
Diseño: Gráficas Rodolfo Cortés E.



## LOS DULCES

Pocos países en el mundo pueden presumir de tener una variedad tan grande de dulces como México, de hecho resultaría muy difícil hacer un inventario completo de todos los alimentos que bajo ese nombre se consumen en nuestro país; tan sólo los dulces inventados antes del siglo XX se pueden contar por cientos.

El sabor de lo dulce no era ajeno al México prehispánico, sabemos que en aquel tiempo se contaba con miel de abeja y con otras mieles que se extraían de algunos cactus y plantas como el maguey. Con ellas se elaboraban confituras de zapote, chirimoya, pitaya, capulín y otras frutas. Sin embargo el consumo de miel estaba restringido a las clases sociales altas. El resto de la población indígena, al igual que la mayoría del resto del mundo, debió conformarse con la dulzura de las frutas frescas.

El azúcar descubierto en Asia, fue llevado a Europa en el año 510 a. C., por

Dario, pero durante toda la Antigüedad y Edad Media fue considerada como una especia exótica, recomendada por los médicos como reconstituyente, y que sólo príncipes y reyes podían consumir en grandes proporciones.

No fue hasta el siglo XV en que comenzó a consumirse masivamente en el mundo, y esto debido, en gran parte, a que los españoles y los portugueses promovieron el cultivo de caña en las tierras recién conquistadas de África y América. Hernán Cortés fue el primero que comenzó a cultivar la caña en México, allá por el año de 1523, con tan buenos resultados que para 1550, la producción azucarera novohispana alcanzaba las 5000 toneladas.

Pero el sabor del azúcar por sí mismo no es nada, hay que combinar ésta con algo más para convertirla en un verdadero dulce, y en esto también México ha sido afortunado, ya que nuestra tradición dulcera se ha podido arraigar

en una amplia gama de ingredientes que incluye desde las frutas, las semillas y las especias propiamente mexicanas; hasta las que llegaron con los españoles, las cuales podemos producir gracias a lo variado de nuestra geografía, y así gozar de los sabores que se originaron en otros continentes. A lo anterior hay que agregar la capacidad y la imaginación de los confiteros, las amas de casa, las sirvientas y las monjas, que de acuerdo con la disponibilidad de ingredientes, fueron perfeccionando recetas tanto de tradición indígena como europea. De tal manera que detrás de cada uno de nuestros dulces se esconde una historia y una geografía que se combinan para darle gusto al paladar.

IVONNE MIJARES R.



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA  
METROPOLITANA

UNIDAD AZCAPOTZALCO  
División de Ciencias Sociales y Humanidades.  
Departamento de Humanidades.  
Área de Historia de México.

EL TUMULTO es una publicación mensual auspiciada por la Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Azcapotzalco y D. F. (dependencia de la UNAM).  
Distribución Gratuita.  
Dirección: Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Azcapotzalco.  
Teléfono: 56 62 00 00 y 56 62 00 00.  
Av. San Rafael No. 180, Col. Reyesista, Tlalpam, Azcapotzalco, C.F. 06900 México D.F. Apdo. Postal 16 508 0100.  
México D.F. Tel. 566-8000.  
Editor: Grupo Editorial Eón S.A. de C.V.  
Av. Tlalero-Chalco 4011, Xalco México, D.F. C.F. 06950 Tel. 004 17 04.  
Regístrame en Trébol.  
TIRAJE: 1 400 ejemplares.



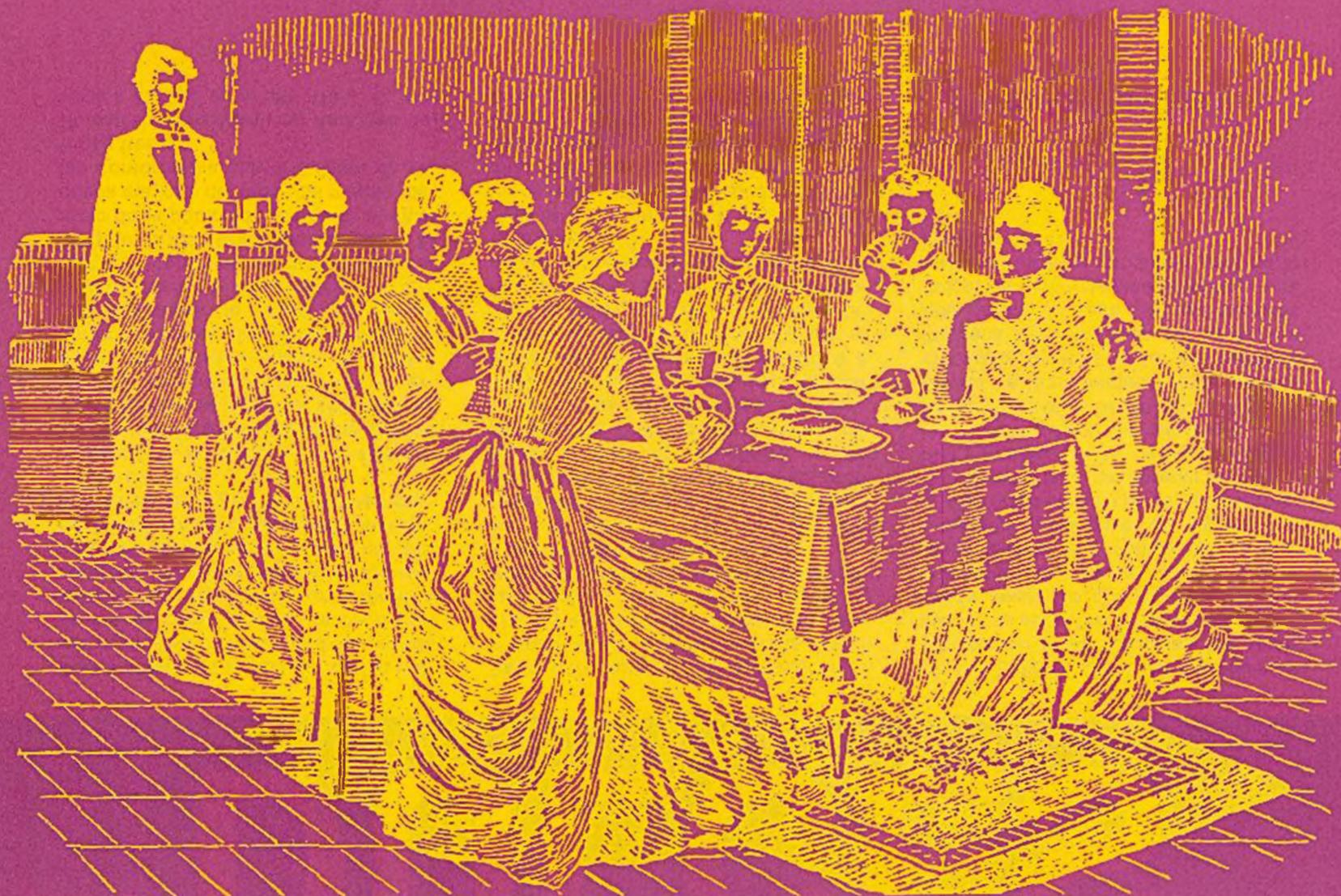
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA  
DE QUERÉTARO

# EL TUMULTO

HISTORIADOR POPULAR

México-Querétaro, Segunda Epoca, Año V. Número 56, Junio de 1992

Coordinador de redacción: Editha Jiménez. Coordinador: René Martínez Saldaña.  
Derechos de edición: Adoración Álvarez.  
Coordinadora: Guadalupe Ilija.  
Edición: Grupo Editorial Con. S. A. de C. V.  
Diseño Gráfico: Ricardo Ocano E.



## CHOCOLATE CON MAZAPANES

"La manera de tomar chocolate varia [...] Pero el modo más común es calentar bien el agua, llenar la mitad de la taza, o jícara en que se va a tomar, y disolver allí una pastilla o dos, hasta que el agua se espesa, y cuando está bien batido con el molnillo y cubierto de espuma, acabar de llenar la taza de agua caliente, echarle el azúcar necesaria y mojar algunos dulces o mazapanes en el chocolate."

Thomas Gage, *Nuevo reconocimiento de las Indias Occidentales*, México, SEP20, 1982, p. 346.

## DULCES O NATILLAS

"Y lo más abundante entonces, pues los había lo mismo en los portales, que en las calles más inmediatas a la Plaza o en los barrios más apartados, eran los cafés; centros de reunión de escritores, de militares, de clérigos, y en general de gente ociosa, que iba a ellos para beber el negro líquido, tomar dulces o natillas, los más pacíficos; jugar a la malilla o al tresillo, los menos viciosos; y los políticos, a componer el mundo leyendo y comentando diarios y gacetas, en voz alta [...]"

L. González Obregón, *México en 1810*, Paris, Vda. de C. Bourel, 1911, p. 21.

## PASTELITOS Y EMPANADAS

"Solían acaso verse en algunas esquinas, colosales ollones con una luminaria al costado, despidiendo chufas, sirviendo la cavidad de la olla de horno de pasteles y empanadas, que también anunciaba un tiznado y enmarañado vendedor, gritando desafortadamente;  
¡ A cenar ! ... ¡ A cenar ! Pastelitos y empanadas. ¡ Pasen, pasen a cenar !!"

Guillermo Prieto, *Memorias de mis tiempos*, México, Porrúa, 1985, pp. 49-50.

## TAMALES DE MAIZ

"...Comían también unas ciertas maneras de tamales hechos de los penachos del maíz, revueltos con unas semillas de bledos, y con meollos de cerezas molidos."

B. de Sahagún, *Historia de las cosas de Nueva España*, México, Porrúa, 1956, p. 464.

## BIZNAGAS

"La biznaga espinosa es otra especie de planta carnosa, estrlada, sin hojas y con espinas, y todavía más singular que todas las restantes de esta clase, pues no solamente carece de hojas, sino también de ramos, y consiste puramente en un tronco o tallo carnoso, jugoso, verde, muy grueso, y de la altura de dos, tres a cuatro pies [...] En México hacen una buena confitura de la pulpa jugosa de esta biznaga."

F. X. Clavijero, *Historia de la Antigua o Baja California*, México, Porrúa, 1970, p. 20.



## GLOTONERIA Y NAVIDAD

"La Navidad, con voz aguardentosa, llama a la dócil puerta del estómago. Los apañadores ostentan detrás de los cristales, empañados por el frío, todas las obras maestras de la glotonería [...] Por entre las marañas y guedejas del heno mal peinado, cuelgan cuerpos de azúcar y ángeles de caramelo. Las cajas de galletas, abiertas con malicia, dejan ver sus hileras color de oro [...] Los pasteleros no se dan un punto de descanso [...]"

M. Gutiérrez Nájera, *Obras I. México*, Of. Impresora del Timbre, 1898-1903, p. 42.

## MANJARES EN UN CONVENTO

"Después de visitar todo el edificio, y admirado el raso azul y las perlas de una Virgen, y el terciopelo negro y los diamantes de otra, y Niños Dioses dormidos, y Santos, pinturas, camarines y confesionarios, y subido, además a la azotea, desde donde se domina una vista magnífica, nos llevaron al fin a una gran sala, decorada con cuadros y amueblada con sillones antiguos de elevados respaldos, en la cual apareció ante nuestros asombrados ojos una espléndida cena en una muy bien puesta e iluminada mesa, en donde se ofrecían a la vista pasteles, chocolates, helados, cremas, flanes, tartas, jaleas, arroz con leche, naranjada, limonada y otros manjares profanos, adornados con banderitas, recortadas en papel dorado."

Madama Calderón de la Barca, *La vida en México [...]*, México Porrúa, 1959, p. 107.