

Capítulo IV

Dulces, delicia de glotones

Tlayuhua Rodríguez García
Ernesto Jesús Hernández Munguía,

De dulces y tentación

Debido a la variedad culinaria del país, es de suma importancia dar a conocer la diversidad con la que se cuenta; la gastronomía de México es dueña de una gran herencia, con bases y raíces muy sólidas. Las diferentes tradiciones heredadas por los antiguos pobladores se han mantenido por años dentro nuestro estado al consumir alimentos prehispánicos y mestizos. Como consecuencia Chiapas constituye un mosaico de tradiciones y mezclas culinarias arraigadas a diferentes grupos indígenas (Mayorga y Sánchez, 2000).

La gastronomía chiapaneca se destaca por la diversidad de sabores y la calidad en sus productos, esto gracias a las diferentes regiones, cada una cuenta con sus propias tradiciones y costumbres. Existe gran variedad de dulces típicos chiapanecos, al igual que diversas técnicas de preparación que se aplican de manera diferente a cada uno de éstos, las recetas son una mezcla de ingredientes tradicionales con productos locales, resultado de la herencia hispana, las profundas raíces indígenas de nuestra tierra y esta a su vez combinada con la cultura española. La diversidad de dulces tradicionales que existe en San Cristóbal de Las Casas es una de las más extensas que hay en el estado, el sabor coletto especial, que le dan los artesanos y productores hace que éstos sean famosos, pasando

esta herencia por generaciones. San Cristóbal tiene una gran influencia de la conquista religiosa, gracias a ésta surgió la cocina conventual, fue la inducción a la cocina que conocemos hoy en día, la mayor parte de los dulces son elaborados para la festividad del *Corpus Christi*, tienen en su mayoría técnicas o recetas que provienen de los mismos conventos, esta información y procedencia todavía se desconoce en su totalidad, pocas son las investigaciones hechas en torno a este tema.

La falta de información y difusión han hecho que esta costumbre se vaya perdiendo poco a poco, en la actualidad ya no se realizan serenatas como las que en el pasado se llevaban y en la cuales los dulces eran parte de este tributo. Los dulces se han comenzado a dejar de hacer en grandes cantidades y son sustituidos por los dulces comerciales, hechos por grandes industrias.

San Cristóbal es una de las ciudades más hermosas de México por la diversidad arquitectónica, cultural y gastronómica con la que cuenta gracias a los diferentes grupos étnicos se establecieron en la ciudad, su población se identifica como criollos y mestizos aunque en realidad existe mayor número de población tsotsil.



Fuente: Rodríguez, Tlayuhua (2013).

La mezcla de diversas culturas hizo que San Cristóbal de Las Casas cuente con una gran variedad de gastronomía, desde el jamón y embutido al estilo de la antigua jamonería española y alemana, hasta el mole, sopa de pan, chanfaina, lengua con azafrán, al igual que la variedad de dulces que se pueden encontrar en la ciudad.

Dulce de leche jamoncillo

El jamoncillo es un dulce tradicional del norte y del centro del país, hecho con base en leche y azúcar. Hay de todos sabores y colores, en cada estado tiene diversas formas de preparación y cada uno de ellos cuenta con una historia. En Sonora es habitual la elaboración de este dulce por su hermosura y tranquilidad para realizarlo. Mientras que en Xalapa es parte de su historia, el jamoncillo de las monjas preparado por las hermanas adoratrices perpetuas del antiguo convento, quienes disfrutaban dándole color y vistosidad a sus esculturas de dulces. En San Cristóbal de Las Casas gracias a la influencia española que persistió durante muchos años y a los intercambios culturales que existen, de igual forma que en el norte-centro del centro del país es uno de los dulces con gran importancia a nivel local. En la fiesta del *Corpus Christi* es el dulce más emblemático ya que con ellos van cargadas las *mulitas*. La elaboración del dulce de leche es de forma manual y artesanal en el municipio, sin embargo no en todos los puestos de dulces persiste la receta original ya que con tal de obtener más ganancias buscan la manera de hacerlo rendir. *Algunas personas, ya le ponen harina a la preparación para utilizar menos leche ya que cada día está más cara y el cliente no quiere pagar más de seis pesos por cada dulce*, comenta la señora María Eugenia Montes dulcera de San Cristóbal de Las Casas.

Son pocas las dulceras de San Cristóbal de Las Casas que actualmente producen y venden en el Corpus Christi ya que no todas saben realizar los dulces. Estas recetas son una herencia que ha transmitido de generación en generación, de la madre a hijos y nietos. Anteriormente el dulce de leche era elaborado con leche de vaca, esto provocaba que el tiempo de preparación fuera más prolongado de lo que ahora se conoce.



Fuente: Rodríguez, Tlayuhua (2010).

Pepitoria

De los dulces que se han dejado de producir debido a su complicada elaboración destaca el de pepitoria, cuyo ingrediente principal de esta barra de dulce es la semilla de calabaza (originaria de México) y está hecho a base de azúcar blanca, miel de maíz y agua. En su elaboración se utilizan ollas de cobre (en la actualidad no importa el material) en el que se coloca agua y azúcar y para darle un sabor más agradable una raja de canela, para terminar el jarabe es necesario incorporar la miel de maíz, al quedar una mezcla uniforme es cuando se optimen el punto necesario para poder agregar las semillas de calabaza y se extienden en platos engrasados.

En muchas ocasiones se llega a confundir con las obleas de pepita que también reciben el mismo nombre. A diferencia de la pepitoria en forma de barra, existen otras en forma de obleas de harina y las hay de una gran gama de colores, su relleno es de jarabe, y es elaborado con piloncillo agua y vinagre, este último ayuda a darle la consistencia adecuada. En este caso las pepitas de calabaza son doradas y se coloca de

forma artesanal en las orillas de las obleas, que ya han sido cortadas por la mitad y son pegadas por el jarabe de piloncillo. Hoy en día en San Cristóbal de Las Casas, la pepitoria se ha dejado de preparar para la festividad del *Corpus Christi*, debido a que las personas que se dedicaban a su elaboración han fallecido.



Fuente: Rodríguez, Tlayuhua (2010).

Dulce de camote con piña y mamey

El camote, llamado en algunos lugares papa dulce, es un tubérculo cosechado en gran parte del mundo. En México se consume principalmente como dulce. La preparación más conocida para el dulce de camote es colocando en una olla agua y canela en el momento de hervir se integra clavos de olor, piloncillo y el camote previamente lavado y cortado en trozos para facilitar sus cocción.

En San Cristóbal de Las Casas su elaboración es distinta de acuerdo a las palabras de la señora María Eugenia montes Urbina dulcera artesana de San Cristóbal de Las Casas: *se muele en el molino, todo el camote, cocido y hervido, posteriormente se agrega la fruta del sabor que se quiera; se hace la mezcla en ollas, son seis horas en el fuego para el de mamey, se mueve de manera*

constante, lo sacamos y lo seguimos moviendo porque si no se hace piedra, se sigue moviendo para que se haga una masa.



Fuente: Tlayuhua Rodríguez (2015)

Dulce de yema

Este dulce debe de ser cuidadosamente preparado y se requiere tiempo y paciencia el artesano dulcero Jorge Ballinas explica que para prepararlo hay que *Desclarar el huevo, separar las claras de la yema, luego se pone las yemas en un recipiente de cobre a la lumbre, se le agrega azúcar, debe moverse hasta dos horas, cuando la yema se va convirtiendo en una masa, se saca de la lumbre y se deja enfriar, se amasa, queda la pasta para darle la forma que uno quiera, la misma masa pero más aguada, sirve para hacer los suspiros, la diferencia es que es horneada.*

La forma que se le da al dulce de yema es completamente manual, el artesano es quien manipula la pasta y busca llamar la atención entre los clientes. Actualmente para realizar este dulce se siguen utilizando los mismos utensilios, con los que fueron creados originalmente, lo principal en la dulcería son los peroles de cobre. Al igual que la mayoría de los dulces que se realizan en San Cristóbal son una herencia que ha pasado

de generación en generación, sin embargo actualmente se está perdiendo esa tradición culinaria.



Fuente: Cruz (2014).

El pan en México

La historia del pan se deriva del cereal, del trigo para ser exactos. Se atribuye a la cultura Sumeria la domesticación de esta planta y el inicio de su preparación a los artesanos panaderos del antiguo Egipto. Su sistema de cultivo, donde aparece por primera vez el arado, y sus procesos de producción, son precursores de las tecnologías de la panificación.

El trigo recorrió grandes culturas: hebrea, griega y romana y otras de la antigua Europa, hasta su llegada a América; sólo bastaron algunos de sus granos para dar comienzo a la historia que no tiene ni tendrá un final.

“Corría el año 1519 cuando Hernán Cortés salió de Cuba, acompañado de un ejército de 500 expedicionarios y 11 navíos, con el propósito de desembarcar en la costa oriente de México y proseguir con las conquistas hispanas en territorio americano” (Iglesias y Salinas, 1997).

En el recorrido de tierras mexicanas, Cortés traía consigo españoles, indígenas, esclavos y un peculiar acompañante que obtuvieron comprándolo con traficantes holandeses, cuyo nombre era Juan Garrido, un hombre de raza negra que vivía libre en dichas flotas, al cual se le atribuye la siembra del trigo en nuestro país.

Otra historia sobre este suceso es la que narra Francisco López de Gómara, cronista español, quien hace mención en su libro *Historia general de las Indias* sobre algunos de los acontecimientos ocurridos durante la Con-

quista. Menciona que a Juan Garrido --que dedicó su vida a labrar las tierras que le otorgaron— se le ordenó que sembrase de inmediato algunos granos de trigo. Se dice que es a este personaje a quien se le atribuye ser pionero en el cultivo del trigo en México, hecho que con el paso del tiempo le permitió ser uno de los primeros panaderos en la época de la Colonia.

Es así que con sucesos como estos, surgen los artesanos en sus diversos oficios y sus gremios, la ciudad crecía dándose la mezcla cultural entre españoles, indígenas y negros. Las panaderías, así como los molinos, eran controlados por los españoles, teniendo a los indígenas como su mano de obra.

El arado en sus dos variantes, el dentado extremeño y el dentado andaluz, jalados por bueyes o mulas fue, por mucho tiempo, la herramienta de mayor importancia para el desarrollo de la agricultura. Del mismo modo, se había implementado la utilización de abono animal, el riego por medio de pozos o norias, la desviación de corrientes de ríos y las técnicas de rotación de cultivos.

Derivado del sistema de riego, cuando el virreinato otorgó mercedes o zonas cerca de ríos, se realizó con el fin de instalar molinos y así obtener harina para la producción del pan en los obradores, nombre que reciben los lugares en donde se desarrolla la actividad panadera.

El primer molino instalado en la Nueva España, se ubicaba en Tacubaya, esto data del año 1529, perteneciente a Nuño de Guzmán. Posteriormente se instalaron dos molinos más, aunque hay menciones que indican que desde 1525 ya se había instalado un molino en las orillas del río en la misma zona, por parte de Rodrigo de la Paz, a quien se le habían otorgado los permisos o licencias para la formación de aceñas y molinos.

El pan, desde 1525, ya se elaboraba en cantidades razonables, lo cual iniciaría con la regulación por medio del aparato de gobierno impuesto por el Virrey bajo órdenes reales sobre la venta y peso de las piezas de pan, la misma que no todos obedecían para así tener mayores beneficios en su producción.

Los panes en la época de la Colonia se clasificaban en 2 tipos: panes corrientes y panes para la clase alta. Los primeros solían encontrarse en las “pulperías” o misceláneas en la actualidad; sin dejar la costumbre cultural, los panes también eran vendidos por las mujeres indígenas en

los mercados y plazas, y no varía mucho a lo que actualmente vemos en mercados. Salían a vender el pan en grandes canastos con sus manteles bordados, esto se hacía por las mañanas, teniendo en cuenta que en caso de no vender los panes en su totalidad antes de la “hora de la oración”, queriendo suponer que sería antes de las 13:00 horas, basando esto en las horas menores dentro de los parámetros canónicos u “horas canónicas”, estas vendedoras asumían el costo del producto sobrante.

Y así los mercados juegan un papel importante en la panadería, sobre canastos y petates o bajo las llamadas “sombras”.

La llegada a Chiapas

A la llegada de los españoles al territorio chiapaneco en sus tres direcciones de ruta, tomaremos como punto San Cristóbal de Las Casas, aunque no se dejará por un lado que probablemente en municipios como Tecpatán, Chiapa de Indios, Copanaguastla y Comitán, lugares en los cuales se construyeron los cuatro primeros conventos fundados por la orden dominica, se pudo haber desarrollado la panificación y previo a esto la implantación de un molino.

La Ciudad Real ahora San Cristóbal de Las Casas, fue capital del estado hasta 1892, debido a esto y al encontrarse cauces acuíferos, se decidieron instalar los primeros molinos y así aprovechar lo que ellos proveían.

Siendo un total de nueve molinos instalados, quizá más, en la antigua Ciudad Real y se puede ver las dimensiones de la producción de la materia prima para la panificación. San Cristóbal de Las Casas fue uno de los principales productores de trigo en el sureste de México, como ya se mencionó, se vio entonces la necesidad de la construcción de varios molinos, recordando que esta ciudad era la proveedora de la mayor parte de trigo y harina en el sureste.

Los frailes con su conocimiento en panificación del viejo continente, iniciaron la adaptación de este proceso en tierras de la Nueva España, y con la ayuda de los indígenas surge la panadería mexicana en una de sus múltiples variantes. Queda más claro el por qué San Cristóbal de Las Casas es hasta hoy el referente de productos de panificación tradicional en el estado y a nivel nacional.

Harinas y barrios

La tradición panadera dentro del municipio de San Cristóbal de Las Casas se ha extendido de familia en familia y de barrio en barrio, cada uno de estos otorgándole una particularidad, sabor, forma, tamaño hasta podría entrar en cuenta la cantidad de azúcar o el tostado del pan.

Al platicar y preguntar sobre el mejor pan de San Cristóbal, nos daremos cuenta que hasta de una manera popular y un tanto chusca se tiene cierta rivalidad, esto por la división de barrios donde se ha realizado la panificación durante muchos años, Barrio de San Ramón y el Barrio de Fátima, estos hasta “pelean” por darse a conocer como el barrio más viejo haciendo pan y por consecuencia el mejor.

Actualmente hay muchas panaderías distribuidas en distintos puntos o barrios de la ciudad de San Cristóbal de Las Casas, algunas con producciones pequeñas y otras de producción a gran escala, estas últimas son las encargadas de surtir el pan a locales intermediarios y en algunos casos. Las producciones son llevadas a varias comunidades incluyendo la capital chiapaneca.

El oficio de la panadería, en este caso tradicional, se ha ido pasando de generación en generación, dentro de la familia, y la producción se va aprendiendo conforme la necesidad de trabajo, ya que en muchas panaderías de la ciudad, se encuentran laborando jóvenes de no más de quince años los cuales inician de ayudantes.



Fuente: Ramírez (2014).

En una plática con Froilán, de la panadería Santa Cruz, ubicada en San Cristóbal de Las Casas, se le preguntaba sobre ¿cómo inició en el mundo de la panadería? Curiosamente nos comenta que fue por necesidad laboral, y conforme fue adentrándose en el oficio le fue gustando cada día más.

El sacrificio del oficio como panadero o aprendiz era grande, comenta. Iniciar su labor a las ocho o nueve de la noche y terminar la jordana a las seis de la mañana ya que todo el pan de la mañana se debe trabajar por la noche, esto en caso de requerir pan para las mañanas, sin tomar en cuenta el pan de la noche y pedidos especiales, pudiendo tener estas panaderías hasta dos hornos trabajando.

Al iniciar como ayudante se deben hacer labores como: barrer, cepillar, cargar la madera, y lo más cercano al pan era limpiar charolas, continuando por el camino del oficio del panadero. Al paso del tiempo comenzó a ayudar a pesar los ingredientes para hacer las diferentes masas, mencionándonos que este punto era muy importante ya que si faltaba algo o si estuviera mal pesado todo podría quedar mal.

Después de limpiar, cepillar, cargar y teniendo el conocimiento de cuánto y qué llevaban cada una de las masas, ahora sí, entraría al amasado o batido en cualquiera de sus casos, ahí debía poner mucha atención, porque nos comenta que para amasar o batir se necesita mucho cuidado y ver cómo va la masa, “si se hace de más queda dura”, “si se bate de más se corta o no queda bonita”, así como también nos dice que no a todos les quedan las masas, de ahí es donde nacen los dichos que “no a cualquiera se le da el pan” o “no tiene manos para hacer pan”

Formas, tamaños, tipo de masa, fermentación, batidos, así fue esta parte como aprendiz de panadero y ahora tocaba una de las más difíciles, hornear el pan, en su plática, nos hace mención que es lo “más duro”, no por la carga de trabajo, sino por el cuidado al hornear, por una parte el horno, que estuviera caliente o a la temperatura para cada uno de los tipos de panes ya que no todos se hornean a la misma temperatura y, por otro lado, cuidar lo que ya habían hecho los demás panaderos con sus ayudantes, es el momento cuando todo el trabajo se ve reflejado, si el que hornea no cuida la producción de toda la noche o día puede quedar mal.



Fuente: Ramírez (2014).

Olores van, olores vienen en ese espacio donde convergen costales de harina, ingredientes, cacharros, charolas, trapos viejos, leños y un desfile de panaderos de los viejos que ya saben y los nuevos que andan aprendiendo, chiflidos y gritos son su forma de comunicarse entre ellos, y la infaltable e incansable grabadora, con la música de alguna estación local de preferencia de muchos o la imposición de otros. Van entrando y van saliendo las charolas del horno con pan caliente, crujiente y con el aroma que recompensa en trabajo arduo de toda una jornada, de toda una vida de aprendizaje.

Se van llenando las canastas y las cajas de huevo que han servido como transporte mediático sustituyendo a esas típicas y ya muy poco usadas canastas de carrizo.



Fuente: Ramírez (2014).