

**UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y
ARTES DE CHIAPAS**

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICION Y
ALIMENTOS**

**ELABORACIÓN DE
TEXTO**

**MANUAL PARA ELABORAR DULCES
REGIONALES DE LA ZONA
METROPOLITANA DE CHIAPAS**

QUE PARA OBTENER EL TITULO DE

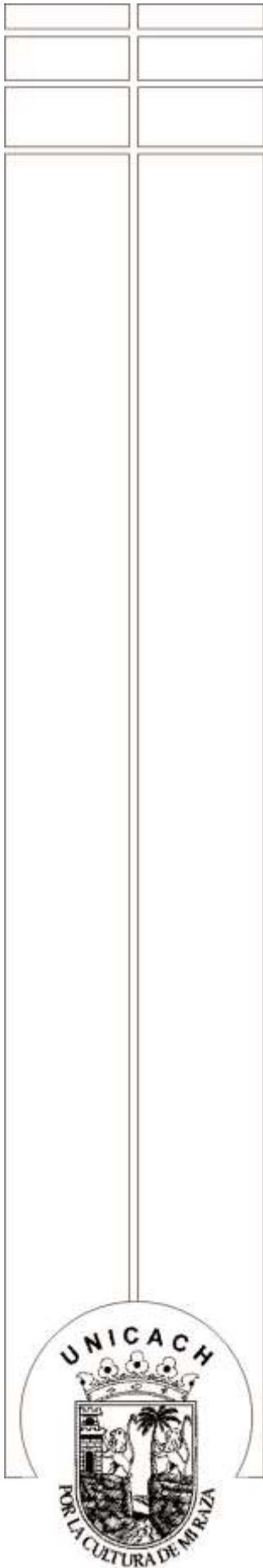
**LICENCIADO EN
GASTRONOMÍA**

PRESENTA

MIGUEL ANGEL RAMOS MARTINEZ

DIRECTOR (A)

**L.P. BRENDA CAROLINA MORALES
PÉREZ**



AGRADECIMIENTO Y/O DEDICATORIA

Agradezco a Dios por darme la oportunidad de vivir, y por estar conmigo en cada paso que doy, por fortalecer mi corazón e iluminar mi mente, por permitirme culminar mis estudios sano y salvo. Por haber puesto en mi camino a aquellas personas que han sido mi soporte y compañía durante todo el periodo de estudio.

A mis familiares:

A mi abuela Guadalupe Martínez Gutiérrez , a mi tía Dilcia Martínez Gutiérrez, a mi madre Yolanda P. Ramos Martínez, a mi tía Astrid Hernández Martínez y a mi hermano Mario Alberto Ramos Martínez. Les agradezco infinitamente por haberme apoyado en todo momento, gracias por sus sabios consejos, por sus valores, por esa motivación constante que me ha permitido ser una persona de bien, gracias por sus ejemplos de perseverancia y constancia que los caracterizan y que siempre me han infundado, gracias por brindarme su comprensión, su cariño, gracias por los esfuerzos y sacrificios que hicieron para brindarme una carrera para mi futuro, gracias por el apoyo económico, el apoyo moral pero más que nada gracias por su gran amor.

De manera especial agradezco a mi director de tesis la L.P. Brenda Carolina Morales Pérez, gracias Lic. por su amistad, por el tiempo que me brindó durante el proceso de la elaboración de este manual, gracias por sus consejos, por su paciencia y sobre todo agradezco el apoyo incondicional que siempre me brindó.



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS
DIRECCION DE SERVICIOS ESCOLARES
DEPARTAMENTO DE SERVICIOS ESCOLARES

Autorización de Impresión

Lugar y Fecha: 13 DE MAYO DEL 2019

C. MIGUEL ANGEL RAMOS MARTINEZ

Pasante del Programa Educativo de: LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Realizado el análisis y revisión correspondiente a su trabajo recepcional denominado:

MANUAL PARA ELABORAR DULCES REGIONALES DE LA ZONA METROPOLITANA DE CHIAPAS.

En la modalidad de: ELABORACIÓN DE TEXTO.

Nos permitimos hacer de su conocimiento que esta Comisión Revisora considera que dicho documento reúne los requisitos y méritos necesarios para que proceda a la impresión correspondiente, y de esta manera se encuentre en condiciones de proceder con el trámite que le permita sustentar su Examen Profesional.

ATENTAMENTE

Revisores

Firmas

DRA. ESMERALDA GARCÍA PARRA

L.G. CANDY ROCIO DEL VALLE PENAGOS

LIC. BRENDA CAROLINA MORALES PÉREZ



COORD. DE TITULACIÓN

(Handwritten signatures of the three reviewers and the coordinator)

CONTENIDO

Introducción	1
Justificación	2
Objetivos	3
General	3
Específicos	3
Marco teórico	4
Chiapas	4
Tuxtla Gutiérrez	6
Fundación e historia de Tuxtla Gutiérrez	7
México Prehispánico	9
Historia del azúcar	11
Llegada de la caña de azúcar a México	12
Proceso de fabricación del azúcar	14
Pacios y picados	14
Molienda y clarificación	14
Evaporación	15
Cristalización	15
Centrifugación, secado y enfriamiento	16
Envasado	16
El trapiche	16
Época colonial un dulce resurgir	17
Conventos en la época colonial	18
Dulce mexicano después del virreinato	21
La independencia y la hacienda cañera	22
Porfiriato y la cocina conventual	23
Consolidación cañera en la revolución mexicana	25
Surgimiento de los primeros dulces	28
El dulce mexicano	33
Dulcería en Chiapas	34
Dulcería actual	40

Metodología-----	41
Área de estudio-----	41
Enfoque de la investigación-----	41
Diseño de la investigación-----	41
Técnicas para el trabajo de campo-----	42
Técnicas de recolección de datos -----	42
Técnicas de análisis de datos-----	42
Presentación y análisis de resultados-----	43
Manual para elaborar dulces regionales de la zona metropolitana de Chiapas -----	48
Referencias documentales -----	88

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Ubicación del estado de Chiapas en la república mexicana -----	6
Figura 2. Ubicación de la ciudad de Tuxtla Gutiérrez en el estado de Chiapas -----	7
Figura 3. Trapiche -----	17

INTRODUCCIÓN

El propósito de esta investigación es documentar el proceso de la manufactura de los diferentes dulces artesanales de la zona metropolitana de Chiapas y así mismo crear un manual que ayude a obtener conocimientos sobre las técnicas culinarias que se aplican, los utensilios e ingredientes que se emplean en el momento de su producción. Es imprescindible que el estudiante de gastronomía obtenga conocimientos acerca de los principales dulces elaborados en esta zona.

Los dulces en México al igual que su comida son de suma importancia ya que forman parte de un legado histórico, cultural y gastronómico que nos ha representado durante muchos años; los dulces han formado una parte fundamental en la gastronomía desde la época prehispánica hasta la época actual. Conocer las variedades de los dulces chiapanecos es vital para los gastrónomos de este estado ya que serán los responsables de rescatar y enaltecer la gastronomía chiapaneca.

Chiapas es un estado multicultural y diverso, lleno de costumbres, tradiciones y mucha historia, poseedor de una gastronomía diversa, llena de sabores, colores, olores y texturas. En cada municipio del estado encontraremos un sin fin de variedades tanto de dulces, bebidas y alimentos que conforme el tiempo las personas las adaptaron a los ingredientes que estaban en su entorno.

La dulcería en Chiapas desempeña un papel muy importante en su historia ya que gracias a acontecimientos que sucedieron a través del tiempo permitieron que los dulces fuesen adoptados, creados y adaptados con ingredientes nativos de las diferentes regiones del estado, utilizando técnicas tradicionales que hasta hoy en día se preservan, la elaboración de los dulces tradicionales en el estado de Chiapas depende mayormente de las mujeres, que son las encargadas de elaborar estos manjares y las responsables de pasar el conocimiento de generación tras generación.

JUSTIFICACIÓN

En Chiapas, la gastronomía se encuentra en un determinado punto de explotar al máximo sus recursos, por la fuerte demanda turística que acontece en nuestro estado.

La gastronomía de Chiapas es una fuerte actividad generadora de bienes económicos para quienes la trabajan; pero en gran medida en la escuela se nos prepara para estar alerta de la actividad cultural y su impacto en nuestra licenciatura; es por ello que se retoma un nuevo enfoque de la gastronomía tradicional, para crear una transformación dinámica de la concepción que se tiene acerca de la elaboración de dulces chiapanecos, en donde la tarea principal sea explorar una zona específica del estado, en este caso la ciudad de “Tuxtla Gutiérrez; Chiapas” y aprender a preparar los dulces tradicionales que se ofrecen a sus habitantes y visitantes del lugar.

Enmarcando el papel principal como casa formadora de gastrónomos, la Universidad de Ciencias y artes de Chiapas; intercede para construir mediante la investigación, un manual que permita preservar las costumbres y tradiciones acerca de la elaboración de dulces nativos de Tuxtla Gutiérrez.

Para su valoración en el impacto gastronómico del estado, hay que conocer tendencias que ubiquen a los dulces chiapanecos en una interrelación con el menú que se oferta actualmente en distintos lugares turísticos de nuestra entidad y rescatar la importancia que tiene la enseñanza de la elaboración de los mismos en nuestra institución.

Es por ello que se pretende enriquecer el aprendizaje que los estudiantes de la licenciatura en gastronomía que no poseen, para llevarlos a una experiencia enriquecedora y real, acerca del proceso en la elaboración de dulces chiapanecos, que mediante la enseñanza teórica - práctica que acontece en la creación de dicho manual, ellos puedan adquirir conocimientos útiles para la preparación de los dulces tradicionales.

OBJETIVOS

GENERAL

Elaborar un manual que describa ingredientes, utensilios y las técnicas culinarias que se emplean en la elaboración de los dulces artesanales que se producen en la zona Metropolitana de Chiapas, dirigido a los alumnos de la licenciatura en gastronomía con la finalidad de enriquecer sus conocimientos básicos sobre la dulcería chiapaneca.

ESPECIFICOS

Investigar las variedades de dulces más comunes elaborados en la zona.

El Puxinú, turrón de canela, nuegados, caballito, cocada, empanizado de cacahuete, gaznate, melcocha, canutillos rellenos de manjar, palanqueta de cacahuete, obleas, turulete, pastelitos de manjar, nuegados de panela, dulce de leche, dulce de garbanzo, dulce de camote, dulce de coyol, dulce de higo, dulce de calabaza, dulce de chilacayote y dulce de chimbo.

Indagar el proceso de elaboración de los dulces regionales de Tuxtla Gutiérrez Chiapas.

Diseñar un manual que ayude a los futuros gastrónomos a adquirir el conocimiento y habilidades que conllevan en la preparación de los dulces regionales chiapanecos.

MARCO TEÓRICO

A continuación ubicaremos el estado de Chiapas en el territorio Mexicano describiendo su punto geográfico, territorio, regiones en las que se divide, principales ciudades, regiones fisiográficas y etnias, al igual que la ciudad de Tuxtla Gutiérrez.

CHIAPAS

Chiapas se localiza al sureste de México; colinda al norte con el estado de Tabasco, al oeste con Veracruz y Oaxaca, al sur con el Océano Pacífico y al este con la república de Guatemala. al norte $17^{\circ}59'$, al sur $14^{\circ}32'$ de latitud norte; al este $90^{\circ}22'$, al oeste $94^{\circ}14'$ de longitud oeste (Gobierno del Estado de Chiapas, 2017).

Superficie territorial:

74,415 km². Chiapas es el octavo estado más grande de la República Mexicana.

Porcentaje territorial:

El estado de Chiapas representa el 3.8 % de la superficie del país.

Extensión de la frontera sur:

Abarca 658.5 kilómetros, que representan el 57.3% del porcentaje total de la extensión de la frontera sur.

Extensión de litoral:

es de 260 kilómetros

Municipios:

Se conforma por 122 municipios, mismos que se distribuyen en 15 regiones:

Región I. Metropolitana

Región II. Valles Zoque

Región III. Mezcalapa

Región IV. De los llanos
Región V. Altos (Tsotsil-Tseltal)
Región VI. Frailesca
Región VII. De los bosques
Región VIII. Norte
Región IX. Istmo-costa
Región X. Soconusco
Región XI. Sierra mariscal
Región XII. Selva lacandona
Región XIII. Maya
Región XIV. Tulijá (Tseltal chol)
Región XV. Meseta comiteca tropical
(Gobierno del Estado de Chiapas, 2015).

Capital del estado:

Tuxtla Gutiérrez

Principales ciudades:

Tuxtla Gutiérrez, San Cristóbal De Las Casas, Tapachula, Palenque, Comitán y Chiapa de Corzo.

Regiones fisiográficas:

Llanura costera del pacífico

Sierra madre de chiapas

Depresión central

Altiplano central

Montañas del norte

Montañas del oriente

Llanura costera del golfo

Etnias: En Chiapas existen los pueblos Tseltal, Tsotsil, Ch'ol, Tojol-ab'al, Zoque, Chuj, Kanjobal, Mam, Jacalteco, Mochó, Cakchiquel y Lacandón o Maya; 12 de los 62 pueblos indios reconocidos oficialmente en México (Gobierno del Estado de Chiapas, 2015).



Figura 1. Ubicación del estado de Chiapas en la republica mexicana (Gobierno del Estado de Chiapas, 2015).

TUXTLA GUTIÉRREZ

El municipio Tuxtla Gutiérrez colinda al norte con el Río Grijalva y Chiapa de Corzo, al este con Chiapa de Corzo, al sur con Suchiapa y Ocozocoautla de Espinosa y al oeste con Berriozábal y Ocozocoautla de Espinosa.

Su extensión territorial es de 412.40 km², lo que representa el 3.26 % de la región Centro y el 0.55% de la superficie estatal, su altitud es de 600 msnm.

A lo largo y ancho del municipio de Tuxtla Gutiérrez, existen diversos climas, tales como: Cálido subhúmedo con lluvias en el verano, de menor humedad: Abarca el 99,71% de la superficie municipal.

La temperatura media anual es de 25,4 °C.

La temporada cálida dura desde mediados de febrero hasta septiembre. El período más caluroso del año es desde abril hasta la segunda semana de mayo.

La temporada fresca dura desde mediados de noviembre hasta inicios de febrero. El período más frío del año es el mes de diciembre cuando la temperatura puede llegar a descender hasta 10 °C.

La temporada normal de lluvias abarca desde mayo hasta la segunda semana de octubre. Normalmente, los meses más lluviosos son junio y septiembre.

En la serranía sur (donde se encuentran la mayoría de las localidades menores, como El Jobo, Copoya y Emiliano Zapata, el Centro Ecológico Recreativo El Zapotal y La Reserva Estatal del Cerro Mactumatzá), el clima es fresco y agradable todo el año debido a su abundante vegetación, su mayor altitud y su mayor humedad ambiental. (INAFED, 2018).



Figura 2. Ubicación de la ciudad de Tuxtla Gutiérrez en el estado de Chiapas (INAFED,2013).

FUNDACIÓN E HISTORIA DE TUXTLA GUTIÉRREZ

Alrededor del siglo VI a.C., los indios zoques fundaron la primera localidad de la comarca de Coyatoc "lugar, casa o tierra de conejos", por la abundancia de este animal en la región, una aldea en las faldas del cerro Mactumatzá.

En 1486 y 1505, los aztecas invadieron la región, destruyeron Coyatoc y le nombraron Tochtlán, que significa lo mismo; más tarde los españoles castellanizaron este nombre llamándolo Tuxtla. El nombre que actualmente tiene se deriva del náhuatl.

Durante el colonialismo español, dentro de la comarca, el pueblo de Tuxtla era un lugar de descanso antes de arribar a la Chiapa de los Indios, también era un punto de convergencia para los comerciantes que provenían de Oaxaca, Veracruz, Tabasco, Campeche y Guatemala.

En 1748 ya aparece como San Marcos Tuxtla; el 19 de junio de 1768, Chiapas se dividió en dos alcaldías mayores: La alcaldía de Tuxtla que tuvo jurisdicción en los partidos zoque y de Chiapa; y la alcaldía de Ciudad Real (actualmente San Cristóbal De Las Casas) que tuvo jurisdicción en el resto de la provincia.

El 29 de octubre de 1813, las cortes de Cádiz, España, lo elevan a la categoría de villa y el 27 de julio de 1829, es elevada al rango de ciudad por el Gobernador interino Emeterio Pineda.

El 9 de febrero de 1834, el gobernador Joaquín Miguel Gutiérrez la hizo por primera vez capital de Chiapas. En 1835 se devolvió la capital a San Cristóbal de Las Casas.

En 1837, durante el régimen centralista de Santa Anna, Tuxtla es la cabecera del distrito del oeste del departamento de Chiapas, y el 31 de mayo de 1848 se le agrega al nombre de Tuxtla el apellido de Gutiérrez, en honor a su gobernador, ilustre federalista.

Del 4 de enero de 1858 hasta el 18 de enero de 1861, Tuxtla Gutiérrez fue capital por segunda vez, y después se devolvieron los poderes a San Cristóbal.

Del 1 de febrero de 1864 hasta 31 de diciembre de 1867 Tuxtla es capital por tercera vez; después, otra vez San Cristóbal. El 11 de agosto de 1892, el gobernador Emilio Rabasa, estableció por cuarta y definitiva vez la capital en Tuxtla Gutiérrez.

En 1925 durante el gobierno de Carlos A. Vidal, desaparece el Ayuntamiento, quedando sujeto a una sección del gobierno.

En los años 1940 con la construcción de la Carretera Panamericana, se facilitó la comunicación de la capital con la Ciudad de México y también la relación y comercialización interna, lo que llevo a su prosperidad política y económica.

En los años 1950 y años 1960 se urbanizó notablemente la ciudad. En 1941, el ayuntamiento volvió a adoptar el antiguo escudo de Tuchtlan y en 1996, se modificó a la versión actual.

Actualmente el municipio está integrado por 84 localidades de las cuales 3 son urbanas y 81 son rurales. Las localidades urbanas son la ciudad de Tuxtla Gutiérrez (su mancha urbana abarca más de 80 kilómetros cuadrados), el poblado del ejido Copoya (4 km de distancia de la ciudad de Tuxtla Gutiérrez y el poblado del ejido El Jobo a 5 km de distancia de la ciudad de Tuxtla Gutiérrez (Secretaria De Turismo, 2017).

Las localidades rurales son: Emiliano Zapata, La Libertad, Tierra Colorada, Lacandón, San Juan, Julio César Ruiz Ferro Segunda sección, San Vicente El Alto y el resto son predios rurales (INAFED, 2013).

MÉXICO PREHISPÁNICO

Los antiguos mexicanos que vivieron en Mesoamérica antes de la llegada de los españoles ya preparaban algunos dulces, mezclando Necuatl “nombre Náhuatl que se utiliza para designar a la miel de maguey” con frutas autóctonas como el mamey, tuna, pitaya, guayaba, papaya, además de semillas, flores, algunas especias y miel de abeja. También se utilizaron las bondades

del pulque y del aguamiel que se extrae del maguey, la melcocha obtenida del jugo de tuna concentrado, del mezquite, así como mieles extraídas de las hormigas melíferas, avispas y abejorros, además de varias palmas y raíces, que mezclados con el maíz, cacao y la semilla de amaranto, se originaron dulces como el pinole, el chocolate y la alegría.

Con la miel elaboraban alegrías de amaranto y palanquetas de semillas de calabaza y cacahuete. El aguamiel recalentado se usaba para bañar frutas. Las mujeres machacaban el fruto del nopal “la tuna”, hasta obtener una capa dulce y transparente que se revolvía con amaranto y se servía como postre, como un verdadero manjar de dioses. El amaranto jugó un papel muy importante en la vida de los pueblos prehispánicos, dentro de las actividades agrícolas el amaranto pugnaba en importancia con el maíz y el frijol; era consumida tanto en forma vegetal como cereal, esta planta estaba ligada con ritos religiosos; era considerada sagrada por sus poderes curativos que tenía. En los rituales en los cuales se ofrecían sacrificios a los dioses se confeccionaban cráneos u otras figuras hechos de amaranto aglutinado con aguamiel e incluso con sangre “tzoalli”, esto servía de ofrenda en agradecimiento a los dioses por las buenas cosechas, por las lluvias y por los caídos en sacrificio; la alegrías “huautli” se utilizaba la semilla tostada y reventada que se mezclaba con miel de maguey que de igual manera se ofrecía en los rituales, fueron estos dos los único dulces empleados como ofrenda para los dioses (Rivas, 1991).

La mayor parte de nuestros dulces típicos están elaborados con frutas autóctonas, pero a la llegada de los españoles, y con la intención de apoyar a la evangelización del nuevo mundo infinidad de conventos y órdenes religiosas combinaron las costumbres culinarias europeas con las prehispánicas, acentuándose en diferentes puntos del país como Puebla, Michoacán, Querétaro entre otros estados de la República, dando como resultado esas exquisiteces que conocemos como dulces típicos mexicanos (Mayorga, 2004).

Era muy común que las familias adineradas apoyaran económicamente a las religiosas para la manutención de los conventos y ellas a su vez fueron creando dulces para agasajar y agradecer a sus bienhechores, las religiosas traían consigo técnicas europeas y francesas las cuales aplicaron a varios de nuestros alimentos creando así nuevos productos. De sus establos y granjas provenía la leche para la creación de rompopes, jamoncillos de leche, cajetas, ates y una

infinidad de variantes que con el tiempo y con el paso de los siglos fueron adoptados por la población en general siendo íconos de las gastronomías locales de cada región del país.

Para la elaboración de los dulces típicos, los mexicanos aportamos la calabaza, el chilacayote, el coco, el cacao, la tuna, el maíz, el amaranto y los españoles trajeron la caña de azúcar, la leche y el huevo. Los principales ingredientes de los postres actuales en México llevan frutas, leche, piloncillo y canela.

En los mercados podemos encontrar las alegrías hechas de amaranto, las pepitorias, elaboradas con pepita de calabaza, las palanquetas hechas con nuez o cacahuate, los macarrones de leche azucarada, cocadas, diversos dulces de leche, jamoncillos de pepita, acitrón, tamarindos enchilados dulces y salados, charamuscas estiradas, trompadas, rómpemuelas, frutas cubiertas y cristalizadas como la calabaza, chilacayote, higo, piña, naranja, tuna y limones rellenos de coco, crujientes morelianas, jaleas, obleas, peladillas y cajetas.

Los dulces que actualmente conocemos no se hubieran elaborado sin la presencia del azúcar, por ende es importante conocer sus orígenes y como fue que llegó a México, como se menciono con anterioridad nuestros antepasados tenían sus propios endulzantes naturales pero cuando la caña de azúcar llegó; los sustituyo rotundamente (Lavín y Benitez, 2010).

HISTORIA DEL AZÚCAR

La caña de azúcar es originaria de Nueva Guinea. Los antiguos navegantes la llevaron a la India, desde donde se extendió a China y a otras regiones de Oriente. Esto sucedió alrededor del año 4,500 a. C.

Mucho tiempo después, en el año 642 a. C. los persas invadieron la India, de la que adoptaron el cultivo de la caña. Por el año 510 a.C.

Su cultivo se siguió extendiendo: en el siglo VII d. C. Los árabes conquistaron lo que fue Persia y tan aficionados al dulce, llevaron el azúcar a otro de sus territorios conquistados: el norte

de África y fue ahí donde los egipcios perfeccionaron su procesamiento y la empezaron a refinar .

El azúcar llegó a Europa en la Edad Media, donde se usó para condimentar toda clase de alimentos. Los boticarios la utilizaron en la preparación de pócimas y medicinas, además, la recomendaban para curar toda clase de males, fue allí donde comenzaron a surgir los primeros dulces en Europa ya que los boticarios utilizaban el caramelo en algunas pócimas que tenían un sabor desagradable; la influencia de la cocina europea fue decisiva en la dulcería mexicana (Reynoso, 2010).

LLEGADA DE LA CAÑA DE AZÚCAR A MÉXICO

En México, el azúcar forma parte de la canasta básica junto con el maíz, frijol y arroz. Cristóbal Colon llevó algunos trozos de caña de azúcar que sembró por primera vez en Santo Domingo y para el siglo XVI, el azúcar se convirtió en un artículo comercial entre Europa y las regiones productoras de América Latina, especialmente en suelos de fácil adaptación como Cuba, México, Brasil y las colonias holandesas e inglesas de América. Puede afirmarse entonces que la industria cañera en México y en el resto de América Latina surgió en y con la conquista; pero además, tanto el proceso de desarrollo del cultivo de la caña como la producción de azúcar, fue muy similar en todo el continente.

Hacia finales del siglo XVI Europa había configurado una cultura de lo dulce en la que el azúcar de caña era el ingrediente principal, el apogeo del dulce en Europa marca el arranque del dulce regional mexicano (Scharrer, 2010).

En el territorio mexicano, el cultivo de la caña de azúcar se inició gracias a Hernán Cortez quien fue el precursor del cultivo de la caña de azúcar cuando la plantó en sus fincas de Tlaltenango y de los Tuxtles, en Veracruz. Posteriormente, el cultivo se extendió a Guerrero, Morelos y el valle de México. En Veracruz, la planta de la caña encontró inmejorables tierras fértiles para el cultivo, así como las condiciones climáticas, biológicas, hidrológicas y

edafológicas para su desarrollo, lo que le permitió experimentar una rápida expansión por todo el territorio mexicano, particularmente en Michoacán, Jalisco y en la parte central del país cerca de Puebla. También se desarrolló en los alrededores de Atlixco así como en los valles de Cuernavaca y de Cuautla, iniciando así la industrialización de la caña para producir azúcar entre los años 1550 y 1600, en ingenios como el de Tlaltenango, el cual era un ejemplo de eficiencia, incluso mayor que ciertas regiones del mundo .

El azúcar desde ese momento se aquilató como producto de exportación al igual que el oro, la plata o el chocolate; se sabe por ejemplo que la producción del Tlaltenango, que era el ingenio más importante del país, se enviaba en su totalidad a la península ibérica. No obstante, el costo de producción tuvo un proceso indignante de opresión y esclavitud por parte de los avaros conquistadores. El surgimiento de la denominada “Encomienda” entre 1521 y 1560 favoreció la mano de obra esclavizada de los indígenas; en contraste, la disolución de esta norma provocó el surgimiento de haciendas y latifundios como unidades de producción cañera. Este ejercicio de poder por imponer una hegemonía dominante tuvo como resultado un proceso de sustitución de tierras destinadas al cultivo de algodón por el de caña de azúcar. El proceso de reconversión de tierras de cultivo fue violento entre productores, pero los cañeros lograron expandirse de tal forma que para el siglo XVIII ya se contaban 300 fincas cañeras que abastecían a fábricas.

Fue así como el azúcar desbanco a los endulzantes de los nativos en México. A partir de la caña de azúcar se obtenían diversos productos que eran utilizados en las cocinas conventuales tales como la miel de caña, azúcar y el piloncillo.

La extracción del piloncillo en los trapiches rudimentarios modificó muchas de las recetas autóctonas y abrió una nueva visión de la confitería, la pastelería y la bizcochería. El cultivo de la caña de azúcar transformó la economía y el paisaje, la estructura familiar, la legislación, el gusto y la oferta gastronómica mestiza. Pocos productos han tenido el impacto que tuvo el azúcar en el mundo (Aguilar, 2008).

PROCESO DE FABRICACIÓN DEL AZÚCAR

Consiste en la transformación de la materia prima (caña) en un producto nuevo terminado (azúcar refinada o estándar). Esto a través de una serie de procesos industriales llevados a cabo dentro de los ingenios azucareros.

PATIOS Y PICADO

La caña de azúcar se recibe en las básculas electrónicas en donde se pesa y posteriormente se traslada al patio de recepción (batey), lugar donde se prepara para la molienda.

MOLIENDA Y CLARIFICACIÓN

En el batey o área de recepción se determina si se almacena temporalmente o se ingresa en las mesas de alimentación de caña para dirigirla al conductor principal del molino. La extracción del jugo comienza con la alimentación al molino y pasa por el nivelador del conductor de caña; el cual está montado sobre unos ejes colocados a la entrada del conductor; este es accionado por una turbina alimentada por vapor, provisto de fragmentos de placas metálica cuya función es mantener un nivel constante de caña. Posteriormente se encuentra el llamado “juego de cuchillas” con la característica que al girar cortan las cañas en astillas de regular tamaño para facilitar el paso por la desfibradora cuya función es romper las astillas recibidas facilitando la extracción del jugo en el tándem de los molinos

EVAPORACIÓN

El jugo claro pasa a los evaporadores, en donde se eliminará el resto del agua presente. El proceso se da en evaporadores de múltiple efecto al vacío, que consisten en una solución de celdas de ebullición dispuestas en serie. El jugo entra primero en el pre-evaporador y se calienta hasta el punto de ebullición. Al comenzar la ebullición se generan vapores los cuales sirven para calentar el jugo en el siguiente efecto, logrando así el punto de ebullición en cada evaporador. En el proceso de evaporación se obtiene el jarabe o meladura.

CRISTALIZACIÓN

La meladura se convierte por una parte en cristales de sacarosa de 99.5 grados de pureza y por la otra en miel. Ambas partes son separadas a través de máquinas centrífugas que giran hasta 1,800 revoluciones por minuto. La miel reprocesada sufre un efecto de agotamiento y se convierte en miel final o melaza. El cristal húmedo obtenido en esta etapa, el cual se conoce como mascabado, pasa como tal al proceso de refinado. En el caso de que el jugo alcalizado sea tratado con vapores de dióxido de azufre se obtiene entonces el azúcar estándar. El azúcar mascabado se funde y se cuela para eliminar cualquier sólido que pudiera contener. Se le agrega cal y ácido fosfórico para obtener una suspensión de flocos en el azúcar fundido. Posteriormente se clarifica y se filtra para quitar las impurezas y obtener un licor de color claro. Este licor de azúcar es decolorado mediante la adsorción de las sustancias colorantes en columnas de carbón. El licor clarificado y decolorado pasa a unos evaporadores simples llamados tachos en donde se cristaliza, obteniendo una mezcla llamada templa.

CENTRIFUGACIÓN, SECADO Y ENFRIAMIENTO

En esta etapa la mezcla es separada en cristales y siropes a través de centrífugas, donde los cristales de azúcar de 99.96° de pureza son secados.

ENVASADO

Es la etapa final donde la azúcar refinada o estándar se envasa en sacos de 50 kg y/o bolsas de 1kg. Una vez embazada y etiquetada se transporta y comercializa en el mercado nacional e internacional (Scharrer, 2010).

EL TRAPICHE

El trapiche es un molino enorme de madera, con un engrane en el centro que gracias a la fuerza motriz de burros o caballos se daba funcionamiento a esta herramienta, para poder extraer la melaza de la caña y así poder obtener el azúcar. En los engranes del trapiche eran metidas las cañas de azúcar, cuando el animal caminaba en círculos alrededor del trapiche, los engranes ejercían presión sobre las cañas y así se obtenía el jugo o melaza la cual se calentaba a temperaturas muy altas para que este se cristalizara y se obtuviera el azúcar, el primer trapiche en México fue traído por Hernán Cortez (Reynoso, 2010).



Figura 3. Trapiche (Universidad Estatal a Distancia de Costa Rica, 2014).

EPOCA COLONIAL UN DULCE RESURGIR

La época colonial en México comienza en el siglo XVI, cuando los españoles al mando de Hernán Cortés conquistaron la antigua México-Tenochtitlan, así fue como se fundó la nueva España, nombre que le dieron los conquistadores a la actual ciudad de México; a esta época también se le conoce como “Virreinato” por que durante este tiempo fue gobernado por un representante del rey de España que tenía el título de virrey.

La importancia de esta época es concluyente para la historia de nuestro país como nación independiente. En la época de la colonia la religión católica ganó nuevos territorios, reemplazó el lenguaje, el plano de las ciudades, la cultura y se inició el mestizaje.

La colonia y el mestizaje del país pasó por muchas etapas y lentamente se fue formando. De la convivencia de los españoles con las personas criollas, mestizas, indígenas y mulatos se constituyó una sola cultura.

La alimentación jugaba un papel muy importante en la rutina diaria, las mujeres eran las que se encargaban de esta labor.

Con la llegada de ingredientes, técnicas y gustos culinarios, se importaron maneras y enseres para equipar la cocina y satisfacer las necesidades de los españoles. Así en lugar de anafres de barro al ras del suelo se construyeron hornos de leña que favorecían a la repostería y el horneado de alfajores, marquesotes y merengues. La cocina conservó su vocación comunitaria y congregadora, ya fuera en las casas de familias acomodadas o en los conventos, en esta época del virreynato las monjas usaron una técnica prehispánica llamada alfeñique, esta técnica consta de cristalizar la miel o azúcar al vaciado, en el México prehispánico se creaban craneos con el amaranto usando esta técnica, con la finalidad de ofrendar a los dioses, las monjas fueron quienes le dieron vuelta a estas figuras, ellas utilizaban el alfeñique para hacer femures, brazos, manos y de igual forma craneos y los regalaban a las personas en tiempo del corpus cristi, por que se hacía una alusión a que se estaba dando alguna parte de cristo. En la actualidad a estos dulces se le da otro significado, ahora se les agrega en la frente del craneo el nombre de la persona a que se quiere recordar o para hacer una broma, así es como nace uno de los dulces mas significativos para los mexicanos en día de muertos, la calaverita.

CONVENTOS EN LA ÉPOCA COLONIAL

Durante la época colonial existieron importantes conventos como el de Nueva Galicia y el convento San Agustino de Santa Mónica en donde se utilizaría la leche para preparar el rompopo, la elaboración de las cajetas, y otros productos como los limones rellenos de coco, las palanquetas, el acitrón, las frutas cristalizadas, cocadas. Las cuales los diferentes pueblos del territorio mexicano lo adaptaron y las elaboraron convirtiéndolos en los principales iconos de la gastronomía local de cada región del país.

En el convento de Santa Mónica ubicado en Puebla, el fogón de su cocina del siglo XVII, era semicircular con cinco hornillas, tenía una separación del muro y estaba forrada con azulejos blanco y azules. Sobre él se colocaban las cazuelas y las ollas donde las monjas mezclaban azúcar, almendra, yemas de huevo, canela y vainilla (Lavín, 2010).

Poco a poco en los espacios de las cocinas se podían apreciar nuevos artefactos culinarios y los utensilios que proveía el mestizaje y que exigían los caprichos gastronómicos; convivían las ollas de barro con los casos de cobre, el cucharón de madera con los azadores de hierro, el almirez y el mortero con el metate y el tejolote. Sobre las piedras se quebraban semillas y almendras, nueces, canela; fragancias que aromatizaron la dulcería mestiza.

En los conventos fue notorio el cambio de las cocinas en tamaño y luz, al principio las cocinas eran individuales y departamentales, poco a poco el concepto cambió por el de una cocina común, cercana a la despensa, al aprovisionamiento de agua y al frigorífico. El espacio de la cocina en los conventos no siempre fue atributo de la vida comunitaria, cada monja solía tener su departamento o celda, según las posibilidades económicas ya que las celdas eran rentadas, si una monja era acompañada por esclavas, indias que las asistían y niñas a las cuales tenían a su cuidado el espacio en el cual se establecida debía de tener un tamaño considerable, de manera que el espacio en donde habitaban contara con su propia cocina.

Fue en el siglo XVIII cuando se intento cambiar la norma de las cocinas particulares por la cocina común pero muchas monjas estuvieron en desacuerdo; se desconoce si algunos dulces fueron creados en estas cocinas pues se da por sentado que en cuestiones de dulcería no hay firma alguna sino un sello conventual asociado a estas delicias mundanas.

La cocina ha sido un verdadero laboratorio de procesos donde cada nuevo hallazgo ha permitido avanzar en el arte gastronómico. En el siglo XVI la fabricación de los dulces mexicanos corría a cargo de los propios artesanos , de los cocineros o maestros de mesa, pequeños productores pero sobre todo de los conventos de monjas que tenían la necesidad de sufragar sus gastos.

Los conventos urbanos no eran autosuficientes por ello tenían que comprar algunos ingredientes que no tenían en sus huertas y establos. El dinero de los conventos provenía principalmente de los dotes gastronómicos de las monjas, de los donativos de los patronos y de los objetos piadosos o especialidades culinarias de las religiosas. Para los festejos populares era común requerir a los conventos el aprovisionamiento de los dulces.

El convento de San Jerónimo, fundado en 1585 y famoso por sus confites, Artemio de Valle-Arizpe; experto en los alamares de la escritura, dijo:

“Sus dulces son una maravilla, la cima y el núcleo del convento; sus alfajores tradicionales, sus melindres y susamieles, sus yemitas acarameladas entre papeles picados de colores diferentes que parecen flores extrañas, sus huevitos de faltriquera, sus alfeñiques, sus leves aleluyas y sus acitrones de acitrón, sus tiranas de calabaza, sus refulgentes picones de camote con piña y almendra, de camote con naranja o camote con chabacano, sus sonrosadas panochitas de piñón, ligero rubor hecho dulce, sus mantecadas, sus tortas rellenas, sus tortas pascuales y las semiempapeladas ya con barrocos dibujos de canela que exceden a todo gusto y todo aroma”.

Algunos conventos poseían bienes y podían manejar el dinero con mas libertad, como fue el caso del convento de los frailes Carmelitas de San Jacinto en San Ángel, que obtenían buenas ganancias de su bien cuidado huerto. Thomas Gage –dominico inglés que visito México- cuenta que le causaba maravilla la abundancia de los dulces, y sobre todo las conservas de que habían hecho acopio para los viajeros.

La actividad que se realizaban en los conventos no era siempre la venta de productos que preparaban, otra manera en que las monjas se hacían de ingresos era a través de la educación de niñas y jovencitas de familias ricas. El propio Gage, uno de los primeros viajeros en observar la Nueva España desde dentro, dio fe de este hecho: “ Los caballeros y la gente del estado envían a sus hijas a los conventos de monjas para que las eduquen y les enseñen a hacer diversas clases de confituras y bordados.

Las educandas tenían que aprender a tocar diversos instrumentos musicales, elaborar flores de papel y poner una mesa adecuadamente, entre otras de las labores que debían aprender estaba la repostería y la confitería; fue así como estas dos artes maravillosas se difundieron fuera de los conventos (Lavín y Benitez, 2010).

DULCE MEXICANO DESPUES DEL VIRREINATO

Una vez concluido la época del virreynato comienza un proceso interesante hablando del ámbito dulcero, las recetas de los dulces que se elaboraban dentro de los conventos se dieron a conocer gracias a las educandas las cuales ponían sus conocimientos en práctica fuera de los conventos, dada a esta situación comienzan a surgir unos personajes muy interesantes llamados pregoneros que se podían encontrar por las calles vendiendo diferentes clases de dulces, en este periodo surgieron los nuegados y las palanquetas, gracias a los pregoneros los dulces se fueron difundiendo por todo el país y fue así como intercambiaron los conocimientos sobre la elaboración de los dulces, cada lugar le dió su esencia, sus ingredientes y fueron ligados a la religión y tradiciones.

De aquí surgieron los estados con mayor índice de tradición dulcera, en el norte se elaboraban y se siguen produciendo los famosos dulces de leche, es el dulce representativo de esta zona, en el centro del país fueron los duros los dulces que la representaban, eran pequeñas bolitas de maíz pegadas con piloncillo o miel de jicote. En Puebla siempre existió la rica variedad dulcera, la calle 6 oriente, que actualmente aún existe en esa ciudad, anteriormente era la calle de los gremios dulceros, aún existen algunas tiendas de dulces en esas calles, los dulces representativos de la zona son los borrachitos y los camotes empapelados, en Querétaro los dulces que los distinguían eran los dulces horneados, achicalados y duraznos en conservas, en Chiapas predominó el chocolate, usado como bebida o también consumido en palanquetas, en fin cada región tiene su tipo de dulce, su presentación y nombre (Lavín y Benitez, 2010).

LA INDEPENDENCIA Y LA HACIENDA CAÑERA

El siglo XIX se caracteriza por los enfrentamientos entre conquistadores y conquistados en todo América Latina. Particularmente en México la suma de intereses políticos, económicos y sociales desencadenan el proceso de descolonización que inició el 15 de septiembre de 1810 con el grito de independencia. La intensa lucha trastocó todas y cada una de las estructuras organizativas del país. Muchos cañaverales e ingenios fueron destruidos o quemados particularmente en Córdoba, Cuernavaca y las Amilpas. Se asume hipotéticamente que este episodio tuvo que ver con la forma de edificar las haciendas cañeras a partir de entonces, las cuales integraron en su diseño arquitectónico varias medidas de seguridad para resguardar la integridad tanto de la mano de obra como la infraestructura tecnológica y productiva de la naciente industria cañera, como anticipándose a posibles ataques o asaltos de la ciudadanía o del gobierno.

Durante el Porfiriato, la hacienda azucarera se convirtió en el modelo económico de la época. Una estimación del azúcar que se producía en el año 1870 era de 2500 toneladas y entre 1903 y 1905, la exportación de azúcar se incrementó notablemente al pasar de 8,820 a 42,660 toneladas. El cultivo se expandió, el proceso tecnológico sufrió cambios e innovaciones importantes para aumentar la eficiencia y eficacia de los ingenios, la demanda social por azúcar también se incrementó y el transporte, considerado un detonante de otras actividades productivas, se diversificó con la creación de un nuevo sistema de transporte de carga y el incremento de vías férreas por todo el país. Esta derrama económica derivada del tema caña/azúcar propició la generación y acumulación de riqueza entre aquellos industriales dueños de ingenios y haciendas, pero también el gobierno recibió gran parte de las regalías por este concepto. Por su parte los productores cañeros sin propiedad sobre las tierras y sin medios de producción obtuvieron lo que pudiésemos llamar “beneficios de sobrevivencia”, derivado de dos razones básicas. La primera tiene que ver con el reciente proceso de esclavitud del que se habían librado, pero que marcó culturalmente a esa generación, de tal forma que los productores de caña siguieron viendo a los dueños de los ingenios como los hacendados o sus patrones por recibir de ellos la paga por la caña cultivada, es decir, se repetía la imagen de la

organización feudal por muchos ya superada. La segunda razón de tal afirmación es que los hacendados, dueños o expropiadores de grandes extensiones de tierra y de los medios productivos, pero además operando bajo el amparo de la protección del gobierno, actuaron sin impunidad y látigo en mano exigiendo la producción de los cañeros a precios que ellos mismo (industriales-gobierno) imponían a su antojo, lo cual provocó un proceso de supeditación y subordinación de los productores hacia el binomio hacienda-gobierno (Bayardí, 1998).

PORFIRIATO Y LA COCINA CONVENTUAL

El Porfiriato fué una etapa clave para el surgimiento de los dulces, las religiosas debían de alimentar a un gran número de personas todos los días. Contaban con cocinas grandes y bien equipadas, y con los recursos necesarios para elaborar recetas nuevas. Todo ello alentó el espíritu creativo que predominaba en los conventos (Zolla, 1988).

Las monjas se dedicaban de alguna manera al arte culinario. Algunas hacían platillos especiales para la venta al público, con lo que ayudaban con los gastos del convento; otras elaboraban dulces y conservas para regalar al virrey, al arzobispo o a algún benefactor del convento. Ello se consideraba una manera fina y delicada de solicitar fondos o favores de las autoridades.

Los conventos eran los más importantes productores de dulces en la Nueva España. Reproducían recetas traídas de España por otras compañeras o inventaban nuevas usando frutas e ingredientes locales. Muchos conventos tenían sus propias especialidades culinarias y lograron fama por ellas.

Las recetas favoritas fueron anotadas por las monjas como un recordatorio personal. Las recetas de puño y letra de Sor Juana Inés de la Cruz de mediados del siglo XVII y publicadas como Libro de cocina del Convento de San Jerónimo, constituyen el más antiguo recetario de México.

Juana Inés de Asbaje y Ramírez de Santillana, más conocida como sor Juana Inés de la Cruz (San Miguel Nepantla, 12 de noviembre de 1651 - México, 17 de abril de 1695) nació y

creció sus primeros años entre su diminuto pueblo natal, Nepantla, y sus traslados al poblado de Amecameca (ambos en el Estado de México), donde recibió sus aprendizajes tempranos. Su niñez y alimentación sucedió ahí, en el seno materno, en la hacienda de Panoayán.

Esto quiere decir que la infancia de la virtuosa Juana transcurrió entre alimentos sanos de la hacienda, propiamente maíz, hortalizas, atoles y quizá cacao. Muy diferente sería la alimentación en la Ciudad de México, donde llegaban un sin número de vegetales, frutas, carnes y pescados provenientes de los litorales y montañas de México.

Dentro de la ciudad de los palacios, la Nueva España, había centros de desconcentración masculina y femenina, acordes a las necesidades de las distintas clases de la sociedad novohispana. La familia de sor Juana, los tíos que le dieron casa y alimentación en la gran ciudad, María Ramírez y Juan de Mata, muy pronto la acercaron a la corte de la marquesa de Mancera, Leonor Carreto (1616-1673), esposa del virrey don Antonio Salazar (1608-1715).

Una vez acostumbrada a la corte, tomó contacto con la orden contemplativa de las Carmelitas descalzas donde no pudo conocer ampliamente los sustentos de comida, ya que abandonó pronto esta vida conventual. Cambió la regla de las descalzas por la vida comunal en el convento de San Jerónimo.

En estos lugares las mujeres de la época estaban “seguras” para los ojos de toda la sociedad. Además resultaban alentadores para aquellas señoritas que por distintos motivos no podían o no querían casarse, así como las que deseaban acercarse a los libros.

San Jerónimo fue uno de los lugares más notables en cuanto a actividades musicales y de lectura se refiere. Uno de los impedimentos para las mujeres que ingresaban al convento, era la dote, cantidad asegurada para el contrato de matrimonio con un consorte en la sociedad o dinero que aseguraba el ingreso a las novicias; estructura heredada por los españoles. En San Jerónimo también se entregaba una dote al ingreso de las jovencitas. En el caso de sor Juana, se sabe que su familia dio una cantidad alta de \$3000 pesos reales para su admisión.

Según era la dote, se les atribuían espacios, funciones y alimentación a las monjas. El derecho al ingreso, según la cantidad donada, marcaba algunas diferencias, como por ejemplo en la asignación de celdas, en la alimentación, más que en los usos y costumbres de asistir a las misas, rezos y penitencias; ya que esto era conforme a los preceptos de cada orden religiosa.

Normalmente los nombres que recibían desde la Edad Media tales rezos, eran según la hora del día así como de la ingesta poca pero sustanciosa de alimentos y bebidas. Desde el amanecer hasta el anochecer, generalmente se celebraban los maitines (todavía de madrugada), las laudes, las primas, tercias, sextas, nonas, hasta llegar a las vísperas (cena). En cuestión de alimentos, podemos pensar que imperaba la ley del “dime quién eres y te diré qué comes”. Hay que recordar que dentro del convento se replicaban las clases sociales del reinado de España o del virreinato en la Nueva España con todos sus gustos y placeres.

Los caprichos del convento se justificaban por las celebraciones mayores y menores, desde las celebraciones patronales hasta los onomásticos de la nobleza, acompañando los festejos con viandas, bebidas, platos salados así como una lista grande de postres y confitados.

Sor Juana, como monja y jerónima, siempre estuvo vinculada a la comida conventual, pero en su caso se sumaban otros saberes a su sensorialidad receptiva de querer aprender absolutamente todo bajo el precepto de la armonía. Para sor Juana la comida, al igual que la música y poesía debían poseer una brillante armonía y equilibrio (Lavín y Benitez, 2010).

CONSOLIDACIÓN CAÑERA EN LA REVOLUCIÓN MEXICANA

Poco menos de cien años después de ver caída la corona española en tierras mexicanas, los conflictos pendientes de resolver hicieron crisis al iniciar el siglo XX dando comienzo así al estallido social interno más importante del país. El inicio de la revolución mexicana puede explicarse a partir de tres grandes culpables. El primero de ellos fue el propio gobierno ciego e

incapaz de incubar una verdadera democracia; en lugar de ello se aprovechó de la nobleza de la gente a través de la intimidación, opresión y alienación para crear un equipo de trabajo incondicional que le permitió al líder supremo, general Porfirio Díaz, crear uno de los imperios más largos y ambiciosos de la historia. Un segundo aspecto surge de la avaricia mostrada por los empresarios y personas de negocios, las cuales tuvieron rienda suelta para cometer cualquier tipo de abuso en contra de los derechos fundamentales de los mexicanos trabajadores (mediante la explotación de jornadas largas y bajos salarios), contra aquellos clientes que demandaban sus productos (a través de precios elevados y enajenación de bienes por deudas contraídas) y contra el propio erario público del gobierno que recibía protección. Por último, un tercer aspecto, y quizás el más importante, fue el cansancio y enfado en la cúspide de la gente; la cual, al no ver señales positivas del gobierno por autorregularse, ser más justo y controlar a los empresarios, además de observar en perspectiva que sin propiedad sobre la tenencia de tierras, pobres en extremo, sobreviviendo solo para mal comer, endeudados con los patrones y hacendados cada vez más y sin la posibilidad de tener acceso a otros niveles por carecer de oportunidades educativas y profesionales.

Las primeras manifestaciones (paros y huelgas) se iniciaron por los trabajadores ante los hacendados y empresarios en reclamo a demandas por mejores prestaciones laborales, siendo una de ellas la fábrica textil de Bellavista y en la industria minera de Cananea, Son. Los cañeros también tuvieron mucho que ver con el inicio de la revolución mexicana; ello explica el porque los primeros estados en manifestarse y reclamar tierras para el cultivo fueron aquellos que ya se dedicaban al cultivo de la caña: Veracruz, Morelos, Puebla y Michoacán, los cuales encontraron en Zapata el abanderado ideal para el reclamo de tierras. Estos cuatro estados más Sinaloa, lograron, durante 1913 una producción record de cien mil toneladas de azúcar.

La demanda por tierras era un asunto prioritario dentro de las peticiones sociales reclamadas al gobierno. Quince millones de campesinos sin tierras, lo que representaba el 95% de la población rural; además, poco más de diez mil haciendas controlando el 57% de las tierras cultivables, y solo el 7% de ellas mantenían 1.3 millones de kilómetros cuadrados de extensión.

El desconcierto social provocó, como mecanismo de defensa, que las haciendas cañeras fueran diseñadas como verdaderos “fortines” de guerra, donde se resguardaba artillería y municiones

del propio ejército y desde donde atacaban a los sublevados. La razón: defender el patrimonio de los industriales, tecnología y materia prima. No obstante, a pesar de ello al final de la guerra, las pérdidas fueron cuantiosas. Dicha confrontación entre pueblo y gobierno, manteniendo como intermediario a ciertos empresarios y hacendados, tuvo como consecuencia que los ocho ingenios que operaban durante 1913 fueran quemados y destruidos once años después.

Tras la caída de Porfirio Díaz y la consumación de la revolución, se logró establecer en 1915 la Reforma Agraria con la finalidad de proporcionar a los campesinos tierras para el trabajo. No obstante, a pesar de que hubo beneficios entre algunos campesinos, las metas no se cumplieron como se esperaba dado que los acaudalados terratenientes de la época, se opusieron a ello tras la operación de acciones coercitivas con el propio gobierno. Surgieron así las figuras del ejido (tierras que se otorgaban gratuitamente por derecho histórico a los campesinos) y la pequeña propiedad (áreas con extensión limitada no mayor a 100 hectáreas); ambas deberían cumplir con pagos de impuestos prediales.

Alrededor de 1921, al parecer se entendió entre los campesinos que la mejor estrategia era la de trabajar no aisladamente, sino, en comunidad (hoy agrupaciones cañeras), lo cual provocó que se reactivara la industria cañera e hizo que, un año después, se lograra una producción de 126,000 toneladas de azúcar. Para mantener esta dinámica, el gobierno otorgó créditos los cuales se utilizaron para mejorar, desde el punto de vista técnico, tanto la industria como el campo. Estos apoyos crediticios lograron un verdadero auge del sector cañero, sin embargo, la crisis económica mundial de 1929 y la caída en los precios de la azúcar volvieron a causar estragos entre productores e industriales.

El conflicto se polarizó a tal grado que se presentaron luchas internas, huelgas y enfrentamientos entre todos. Por un lado se tenía a los campesinos, que desconocían los vaivenes económicos mundiales, la oferta-demanda del producto y los precios de garantía. Estos demandaban mejores ganancias y apoyos al campo. En el otro extremo estaban los obreros de los ingenios que luchaban por mejores salarios, prestaciones y una más adecuada jornada de trabajo. Los terceros en discordia eran los propios dueños de los ingenios, los cuales buscaban obtener grandes ganancias con el mínimo de inversión a partir de la venta de su producto.

Esta situación provocó que los obreros e industriales de los estados de Veracruz y Sinaloa crearan la compañía Azúcar S.A., en enero de 1932 que luego de seis años cambiaría al de Unión Nacional de Productores de Azúcar S.A. (UNPASA), pero quizás lo más trascendente fue que, en 1938, el entonces presidente Cárdenas, expidiera la Ley de Asociaciones de Productores para la Distribución y Venta en Común de sus Productos. El propósito de esta ley consistió en volver de nuevo solventes a los dependientes directos e indirectos del sector cañero, pero también el de regular los precios, la oferta y la demanda del producto. A pesar de que el gobierno invirtiera mucho dinero en préstamos para la agroindustria y UNPASA registrara grandes pérdidas financieras por lograr la estabilización de la industria, al finalizar la década de 1940, se tuvo que importar azúcar del extranjero para cubrir el déficit nacional. Posteriormente, debido a la agudización de la Segunda Guerra Mundial, México requirió de nuevo importar poco más de 250 mil toneladas a precios muy superiores a los vigentes en el país. En medio de la crisis mundial y ante ambientes de corrupción por la bonanza de créditos a la agroindustria, se emitió en septiembre de 1943, el primer decreto cañero que obligaba a campesinos asentados en los alrededores de los ingenios sembraran caña de azúcar y el ingenio se obligaba a comprarla. Este decreto hizo que las tierras de cultivo se incrementaran dos terceras partes más, que en términos reales equivalieron a 25 mil hectáreas más de lo que se tenía, lo que permitió aumentar la producción de azúcar a un millón de toneladas a finales de 1945. Un año después, en marzo de 1944, se emitió un segundo decreto que estableció las reglas para el reparto de utilidades entre campesinos e industriales. Ambos decretos fueron sustituidos por un tercero, donde se estableció, como interés público, la siembra, cultivo, cosecha e industrialización de la caña, dejando sin obligatoriedad la siembra de caña para aquellos campesinos asentados en los alrededores de los ingenios (Bayardí, 1998).

SURGIMIENTO DE LOS PRIMEROS DULCES

La historia de México sin lugar a dudas es de alto impacto para su formación, si nos enfocamos al ámbito gastronómico podremos observar como fue evolucionando su gastronomía por completo, conforme las etapas de la evolución mexicana surgían, consigo evolucionaba su comida, sus costumbres y tradiciones, los dulces llegaron a México gracias a la colonización, las

monajas traían consigo muchos conocimientos de repostería y técnicas francesas para su elaboración, la fusión gastronómica fue impresionante y gracias a ello, podemos conocer y probar las delicias que surgieron a partir de este fenómeno, sin embargo se tienen antecedentes que antes de la conquista los dulces ya estaban presentes en el territorio (Barros y Buenrostro, 1996).

Los antiguos mexicanos que vivieron en Mesoamérica antes de la llegada de los españoles ya preparaban algunos de nuestros dulces típicos, mezclando frutas, semillas, algunas especies y miel. También se utilizaron las bondades del pulque y del aguamiel que se extrae del maguey, la melcocha obtenida del jugo de tuna concentrado, del mezquite, así como mieles extraídas de las hormigas, avispas y abejas, además de varias palmas y raíces, y que mezclados con el maíz, cacao y la semilla de amaranto, se originaron dulces como el pinole, el chocolate y la alegría.

Con la miel elaboraban alegrías de amaranto y palanquetas de semillas de calabaza y cacahuete. El aguamiel recalentado se usaba para bañar frutas y las mujeres machacaban el fruto del nopal —la tuna—, hasta obtener una capa dulce y transparente que se revolvía con amaranto y se servía como postre, como un verdadero manjar de dioses (Castro, 2012).

La mayor parte de nuestros dulces típicos están elaborados con frutas autóctonas, pero a la llegada de los españoles, y con la intención de apoyar a la evangelización del nuevo mundo infinidad de conventos y órdenes religiosas combinaron las costumbres culinarias europeas con las indígenas, acentuándose en diferentes puntos del país como Puebla, Michoacán, Querétaro entre otros estados de la República, dando como resultado esas exquisiteces que conocemos como dulces típicos mexicanos.

Era muy común que las familias adineradas apoyaran económicamente a las religiosas para la manutención de los conventos y ellas a su vez fueron creando dulces para agasajar y agradecer a sus bienhechores. De sus establos y granjas provenía la leche para la creación de rompopes, jamoncillos de leche, cajetas, ates y una infinidad de variantes que con el tiempo y con el paso de los siglos fueron adoptados por la población en general siendo íconos de las gastronomías locales de cada región del país.

Para la elaboración de los dulces típicos, los mexicanos aportamos la calabaza, el chilacayote, el coco, el cacao, la tuna, el maíz, el amaranto y los españoles trajeron la caña de azúcar, la leche y el huevo. Los principales ingredientes de los postres actuales en México llevan frutas, leche, piloncillo y canela.

En los mercados podemos encontrar las alegrías hechas de amaranto, las pepitorias, elaboradas con pepita de calabaza, las palanquetas hechas con nuez o cacahuete, los macarrones de leche azucarada, cocadas, diversos dulces de leche, jamoncillos de pepita, acitrón, tamarindos enchilados dulces y salados, charamuscas estiradas, trompadas, rompemuelas, frutas cubiertas y cristalizadas como la calabaza, chilacayote, higo, piña, naranja, tuna y limones rellenos de coco. Crujientes morelianas, jaleas, obleas, peladillas, cajetas entre otros (Lavín, 2003).

Algunos de los dulces mas representativos de México son:

Dulce cristalizado:

Se compone de fruta fresca, bañada varias veces en azúcar hirviendo hasta quedar como una deliciosa joya. Además de fruta, se puede cristalizar y degustar el chile manzano, camote, papaya, xoconostle, chilacayote, limón o zanahoria “emborrachados” de azúcar.

Dulce de leche:

Son tronquitos de dulce hechos a base de leche y azúcar envinada, esta mezcla se hierve lentamente por un largo periodo hasta obtener una mezcla viscosa, se pone en moldes y se deja endurecer. A la cajeta también se le conoce como dulce de leche pero ésta se elabora con leche de cabra y menos azúcar.

Chocolate: Elaborado a base del cacao, la semilla del cacao se pone a tostar a fuego lento, una vez tostada la semilla se muele y se extrae la grasa resultante “Manteca de cacao” y se mezcla con azúcar, leche y se pone a hervir en altas temperaturas hasta obtener una mezcla brillante, se deja enfriar y se le da el formato necesario.

Ate:

Elaborado con la pulpa del membrillo u otro fruto ya cocido, para después, cocinarlo a fuego directo con azúcar en cazos de cobre, hasta que empieza a desprenderse un dulce aroma y se torna transparente.

Glorias:

Exquisitos dulces hechos a base de leche quemada, miel de maíz, vainilla y nuez, dulces típicos de Nuevo León. El nombre de este dulce es incierto pero una creencia dice que los propios consumidores del lugar lo nombraron así porque cuando los probaban “se sentían en la gloria”.

Dulce de coco o cocadas:

Se elaboran a base de coco rallado finamente, se pone en un cazo de cobre con azúcar a fuego lento, se forma el caramelo poco a poco y se le agrega saborizante de vainilla, vainilla o limón, y para dar color se le agrega carmín, que es un colorante en polvo natural, también existe una versión del dulce de coco horneada, solamente que el procedimiento de este es en el horno, se ralla el coco se funde con el azúcar en un cazo, se hacen pequeños nidos sobre una charola y se mete al horno, el sabor es muy diferente del dulce de coco convencional y el horneado.

Alegrías:

Son semillas de amaranto tostadas, unidas por miel de azúcar y generalmente se decoran con nueces y/o pasas, tienen un alto contenido proteico.

Palanqueta:

Generalmente se elaboran de crujiente cacahuate tostado, mezclado con piloncillo, miel o azúcar. Sin embargo, también se pueden encontrar con otros ingredientes como las semillas de calabaza o pepitas (a estas palanquetas también se les conoce como pepitorias), ajonjolí, nuez o en una combinación de ellas.

Muéganos o nuegados:

Con 106 años de estar en el gusto de las personas, los muéganos nacidos en San Martín Texmelucan allá por 1905 y consolidados en Tehuacán Puebla desde 1938, de acuerdo a las

recetas que Doña Flora Álvarez, son uno de los iconos dentro de los dulces típicos mexicanos. Hechos de miel con suave sabor anís y están cubiertos con una oblea. En otras regiones se preparan con harina de trigo, existen diferentes versiones de los nuegados en Chiapas es el unico estado en el que puedes encontrar los nuegados de panela.

Obleas y pepitorias:

Son delgadísimas láminas de trigo, las mismas que se utilizan para las hostias. Se hacen redondas, se les agrega un poco de jarabe de maíz, miel o piloncillo y se doblan por la mitad; en la orilla se les coloca semillas de calabaza (pepitas sin cáscara), y suelen ser de colores aunque la oblea originalmente es blanca.

Cajeta:

Tiene su origen en la ciudad de Celaya, Guanajuato, y se realiza con leche de cabra y de distintos sabores: quemada, envinada y de vainilla.

Muy conocidos y apreciados también, son los dulces de tamarindo y azúcar, que también se preparan con sal o con chile. Además de los dulces ya mencionados, se puede hacer mención especial del chocolate de Oaxaca, Guerrero y Chiapas, los camotes de Puebla, los mazapanes de Veracruz, los pellizcos de Colima, las charamuscas de Querétaro y Guanajuato, y las trompadas de Morelos. A pesar de la industrialización, estos dulces, siguen teniendo éxito porque ninguna otra golosina los ha podido superar aunque su consumo se ha visto disminuido.

El mercado de dulces de la Ciudad de México es toda una tradición. Está ubicado en el límite norte del Centro Histórico de la capital, sobre la Avenida Circunvalación, a un costado de la Merced, y ahí puede uno encontrar todo tipo de golosinas, principalmente mexicanas. A través del tiempo se ha extendido por los alrededores (Zolla, 1988).

EL DULCE MEXICANO

Elaborar los dulces mexicanos sin duda alguna es sinonimo de arte con su versatilidad de formas, sabores y colores. Al probar cada uno de los dulces que tenemos en nuestro país nos sumergimos en las antiguas civilizaciones y en su historia (Barros, 1996).

Gracias a los vendedores de apie como un derroche de tradición dulcera que sobrevive a la globalización y a la mercadotecnia aun podemos degustar estas exquisiteses mundanas, la labor del dulcero esta perdiendo auge, pasarón muchos siglos para que los dulces fueran evolucionando, fuesen adaptados y adoptados en la sociedad sin embargo poco a poco van perdiendo importancia ante el pueblo (CARMAC, 2011).

El dulce mexicano empieza a ser palpable hacía los ultimos años del siglo XVI y principios del XVII, cuando el azúcar llegó a México, los frutos de esta tierra la absorbieron para crear en las manos de las delicadas monjas el milagro de los dulces y de las conservas que aprisionan en el liquido un sin fin de variedades frutales que la tierra nos regala (Murillo, 2001).

El festejo y el dulce van ligados, un ejemplo claro es el ritual que se realiza todos los años a principios del mes de noviembre mejor conocido como “día de muertos”, es aquí cuando la creatividad y lo dulce se funden para crear un panorama impactante, salen a relucir las calaveritas de azúcar, ataúdes y calacas, dulces de higo, de camote, nuegados, manzanillita, garbanzo, calabaza, chialacayote, durazno y coloridas cocadas, estos dulces los bautizamos con nuestros propios nombres, los disfrutamos sin darnos cuenta que nos reimos de la muerte, necesitamos ese humor negro para poder sobrevivir (Díaz, 2010).

Las tradiciones dulceras en sus terminos artesanales aún están presentes en el territorio mexicano más alla del capricho de las tendencias reposteras, eclesiásticas o extranjeras. (Kennedy, 2009). Dicha regionalización se debe a la variedad de productos autoctonos de cada lugar, los conventos que se sentaron en las diferentes regiones dejaron un legado, la presencia de trapiches o ingenios azucareros, las costumbres de los nativos e inmigrantes, ademas de rituales y fiestas donde la confiteria estaba presente. En el dulce regional es donde se presentan mejor las características de la tradición gastronómica, la historia y las festividades del país. Hay

zonas típicamente dulceras, como lo son Puebla, Zamora, Morelia, Colima, Toluca, Oaxaca, y Zacatecas (Zolla, 1988).

DULCERÍA EN CHIAPAS

Chiapas es un territorio rico en historia, cultura, fiesta y tradición; su gastronomía no podía quedarse atrás y prueba de ello es la enorme variedad de platillos que puedes degustar en sus pueblos y rincones, entre la gastronomía chiapaneca podemos encontrar una amplia variedad de dulces; encontramos los famosos gaznates que son elaborados con una masa la cual se estira se ponen en un molde tubular o en tronquitos de madera enharinados para después freír y ser rellenos con merengue (Román, 2000).

Los nuégados que son bolitas de masa frita u horneadas espolvoreadas con azúcar teñida con carmín de color rojo o bien los nuegados de panela, bañados en un caramelo hecho a panela El puxinú que es una barra de sorgo reventado unidas con un caramelo hecho con panela, se mezcla el sorgo con el caramelo, se extiende en una superficie de madera para después cortarlas en cuadros.

La melcocha que es un caramelo hecho de la panela derretida estirada una y otra vez para llegar a una consistencia chiclosa para después ser porcionada en pequeños neditos que se montan sobre hojas de totemoste.

Dulces de cacahuete o empanizado de cacahuete, es el cacahuete triturado mezclado con caramelo de panela y dejado secar, tiene la consistencia de un mazapan.

Los turrone de canela que se hacen batiendo vigorosamente las claras de huevo con azúcar para obtener un merengue al cual después de ser ducado se espolvorean con canela molida y ser horneados a una temperatura muy baja por un tiempo prolongado.

Palanquetas de cacahuete, se hace con cacahuates tostados bañados con un caramelo de azúcar mezclado con mantequilla, se le da el formato de una barra grande para después porcionarla en pequeños pedazos.

El dulce de coyol, de la palma de coyol se extrae este fruto, es un pequeño coco el cual se pela hasta dejar una pequeña bolita fibrosa, los coyoles ya pelados se lavan perfectamente para después hervirlos en una mezcla de agua y panela, se deja hervir hasta que el líquido se reduzca y los coquitos queden cocinados, este dulce se cocina por temporadas, pasado el mes de julio es muy común verlos en los mercados (Nuñez, 2016).

Dulce de higo, los higos a punto de madurar son los mejores para ser elaborados en dulce, a los higos se les realiza un corte de cruz en posición vertical, se ponen en un cazo a hervir por 20 minutos, se le agrega la panela o azúcar, rajas de canela, clavos de olor y gotas de limón, una vez cocido el fruto y reducido el líquido estará listo para su consumo.

Dulce de cupape, para realizar este dulce es el mismo procedimiento que se emplea con el dulce de higo.

Dulce de durazno, el durazno debe estar maciso, se pone a hervir y se le agrega bicarbonato para pelarlo con mayor facilidad, ya pelados se pone en un cazo con agua y azúcar y se deja hervir hasta que reduzca y quede una miel cristalina.

Dulce de calabaza, se puede encontrar con mayor frecuencia en los meses de octubre y noviembre ya que es un dulce típico de las fiestas de día de muertos, este dulce se elabora con la calabaza de castilla, para su elaboración es necesario preparar un almibar con agua y panela, agregando rajas de canela para dar olor y sabor a la miel, una vez que se tiene el almibar se le agrega la calabaza partida en pequeños cuadros y se deja hervir hasta que la calabaza esté cocida. (Motes, 2010).

Dulce de manzanillita o tejocote, se pone a hervir, se agrega bicarbonato al agua con la finalidad de pelarlo con mayor facilidad, ya cocida la fruta, se deja enfriar y se pela, se agrega

en agua limpia y se pone a fuego, se le agrega azúcar, canela y se deja reducir, este dulce al igual que el de calabaza es mayormente consumida en día de muertos.

Dulce de garbanzo, para elaborar este dulce tradicional lo primero que se debe hacer es remojar el garbanzo en agua una noche antes con la finalidad de que el grano se ablande, una vez remojado los garbanzo se pone a hervir agregando un poco de bicarbonato en el agua para poder pelarlos con mayor facilidad, terminado el proceso de hervido, los garbanzos se pelan, se hace un almibar con panela, agua y canela, se agregan los garbanzos y se deja cocinar hasta que el almibar espese y el garbanzo se cocine por completo.

Dulce de camote, para la elaboración de este exquisito dulce se debe cortar la raíz en pequeñas rodajas, se hierva y una vez cocinado se le agrega panela y canela en el recipiente hasta obtener una miel espesa y el camote esté cocido.

Dulce de chilacayote, para preparar este dulce antes se debe partir en pequeñas porciones el chilacayote y dejar pasmar en agua con cal por unas horas con la finalidad de darle una textura cristalizada y para que no se desmorone, se saca del agua con cal, se lava y se pone a cocer, se le agrega la miel de panela ya lista y se deja hervir.

Dulce de papaya, para preparar este dulce usamos el mismo metodo para elaborar el dulce de chilacayote.

Dulce de chimbo, es uno de los dulces más típicos de Chiapas con origen en San Cristóbal de las casas y Cómitan de Domínguez, elaborado a base de un almibar hecho con azúcar, agua, canela y colorante amarillo y un pan llamado marquesote el cual se remoja en el almibar.

Cocada, existen dos variedades de cocada, la horneada la cual se ralla el coco, se agraga miel de panela y se forman pequeños nidos para despues ser horneados y la tradicional, en la cual el coco se ralla y se pone en una sartén junto con azúcar y un poco de agua, se mezcla constantemente hasta que el azúcar se transforma en caramleo, se le agrega carmín de colores

para darle variedad y colorido al dulce, para su formato final se forman pequeños discos y se deja enfriar.

Suspiro, este dulce esta elaborado a base de yuca, es algo laborioso para su preparación pero el resultado es exquisito, la yuca se coce hasta que quede porosa, luego se machaca para obtener un pure, se pone en un recipiente y se le agregan huevos, maicena y sal, se mezcla perfectamente hasta obtener una masa homogénea, se hacen pequeñas bolitas para después ser fritas en manteca de puerco, se hace una miel con panela y agua, se deja reducir y se incorporan las bolitas de yuca fritas.

Turulete, para este dulce se pone a tostar los granos de maíz, se muele finamente hasta obtener un polvo “pinol”, se mezcla el pinol con manteca, bicarbonato y miel de panela, se forma una pasta, y se extiende sobre una superficie húmeda, se deja secar para después ser porcionada en pequeños pedazos.

Caballito, es una galleta en forma de caballo de ahí su nombre, para elaborar esta galleta se mezcla, harina, bicarbonato, sal, manteca, y miel de panela, se da el formato de caballito y se hornea.

Dulce de leche, este dulce se elabora a partir de leche bronca, se hierve con altas cantidades de azúcar, se mueve constantemente hasta espesar la mezcla y sea de un color café, algunas personas suelen agregar bicarbonato a la mezcla con el fin de desequilibrar el pH de la leche y así obtener una mejor consistencia, el proceso de elaboración de este dulce es largo, aproximadamente de 2 a 3 horas, cuando la mezcla está muy espesa, se deja enfriar en moldes o en charolas para después porcionar, se acostumbra a decorar este dulce con pasas o nueces.

Oblea, las obleas se elaboran a base de leche, mantequilla, azúcar y harina, se hace una mezcla semilíquida para después formar discos sobre una charola, se hornea a una temperatura superior a los 200 grados centígrados, su cocción es rápida, cuando las obleas ya están frías proceden a poner merengue en el centro bañado con canela en polvo, doblan la oblea en tres partes formando un triángulo.

Canutillos rellenos de manjar, estos ricos pastelillos en forma de cono son elaborados con una masa la cual se hace al mezclar harina, huevos, leche, levadura, manteca de cerdo, sal y azúcar, se mezcla perfectamente la masa y se deja leudar, se poncha, se estira y se corta en tiras las cuales se enrollaran en un cono metalico para ser horneadas, el manjar se elabora con leche, yema huevos, vainilla y azúcar o bien leche, maicena de vainilla y azúcar. Cuando el canutillo esta horneado lo unico que queda es rellenarlo con la crema.

Pastelitos de manjar, estos pequeños pastelitos se elaboran con masa hojaldre, se les da un formato circular para hornearlos y así poder rellenarlos.

Estos son los dulces tradicionales de la zona metropolitana de Chiapas, es muy común encontrar la mayoría de estos dulces en los mercados o a sus alrededores, algunos de los dulces estan ligados a fiestas tradicionales y a la religión; Chiapas se encuentra dividida en 9 regiones y en cada una de ellas le ha dado su toque especial a cada uno de los dulces (Díaz, 2002).

Las regiones se encuentran estructuradas de la siguiente forma:

CENTRO: Acala, Berriozábal, Chiapa de Corzo, Chiapilla, Chicoasén, Cintalapa, Coapilla, Copainalá, Ixtapa, Jiquipilas, Nicolás Ruiz, Ocoatepec, Ocozocoautla, Osumacinta, San Fernando, San Lucas, Soyalo, Suchiapa, Tecpatán, Totolapa, Tuxtla Gutiérrez y Venustiano Carranza.

ALTOS: Altamirano, Aldama, Amatenango del Valle, Chalchihuitán, Chamula, Chanal, Chenalhó, Huixtán, Larráinzar, Mitontic, Oxchuc, Pantelhó, Las Rosas, San Cristóbal de las Casas, Santiago el Pinar, Tenejapa, Teopisca y Zinacantan.

FRONTERIZA: Chicomuselo, Comitán de Domínguez, Frontera Comalapa, La Independencia, Maravilla Tenejapa, Las Margaritas, Socoltenango, La Trinitaria y Tzitimol.

FRAYLESCA: Ángel Albino Corzo, La Concordia, Montecristo de Guerrero, Villacorzo y Villaflores.

NORTE: Amatán, Bochil, El Bosque, Chapultenango, Francisco León, Huitiupán, Ixhuatán, Ixtacomitán, Ixtapangajoyá, Jitotol, Juárez, Ostuacán, Pantepec, Pichucalco, Pueblo Nuevo Solistahuacán, Rayón, Reforma, San Andrés Duraznal, Simojovel, Solosuchiapa, Sunuapa, Tapalapa y Tapilula.

SELVA: Benemérito de las Américas, Catazajá, Chilón, La Libertad, Marqués de Comillas, Ocosingo, Palenque, Sabanilla, Salto de Agua, San Juan Cancuc, Sitalá, Tila, Tumbalá y Yajalón.

SIERRA: Amatenango de la Frontera, Bejucal de Ocampo, Bella Vista, La Grandeza, Mazapa de Madero, Motozintla, El Porvenir y Siltepec.

SOCONUSCO: Acacoyahua, Acapetahua, Cacahotán, Escuintla, Frontera Hidalgo, Huehuetán, Huixtla, Mapastepec, Mazatán, Metapa, Villa Comaltitlán, Suchiate, Tapachula, Tuxtla Chico, Tuzantán y Unión Juárez.

ISTMO – COSTA: Arriaga, Pijijiapan y Tonalá (INAFED, 2018).

Para México es tanta la importancia de esta dulce tradición que ha sabido mantenerse en el gusto de las personas a lo largo del tiempo. En las ferias populares se pueden encontrar sin dificultad los largos puestos repletos de estas delicias mexicanas y a los vendedores ofreciendo al caminante la extensa variedad de sabores que poseen en su tenderete (Castro, 2012).

El sólo recordar el gusto de los borrachitos, las alegrías, palanquetas o los dulces de leche, hace que la boca se nos derrita en añoro de sentir su rico sabor. Los dulces típicos son una deliciosa tradición para nuestro país, forman parte de nuestra cultura como mexicanos y se unen a la cadena de costumbres amadas y respetadas por nuestra gente, su degustación endulza nuestra cultura culinaria, la sazona y da un contraste a los exóticos sabores típicos pertenecientes a México.

DULCERIA ACTUAL

La dulcería necesita de mucha paciencia, esfuerzo, amor y sacrificio para poder obtener un resultado de calidad y utensilios especiales para poder producir los dulces de algunas regiones; es una lastima ver el desinterés de personas que tienen un legado dulcero por parte de sus familias y por decidia o por vergüenza dejan a un lado esta labor tan noble y deliciosa, a las personas ya no se les da tan fácil hacer esta tarea, por eso desgraciadamente este trabajo se ha ido perdiendo, los gremios dulceros por excelencia como es el caso de Acalpichca en Xochimilco van decayendo conforme pasan los años, a parte del desinterés de las personas hay otro factor que influye de gran manera que es el recelo sobre las recetas familiares, en la actualidad es muy difícil que se te facilite una receta y eso en parte ocasiona que las tradiciones se vayan perdiendo, entonces la industrialización, el tiempo tan vertiginoso que se vive en día no ayuda mucho a que las personas se enfoquen en su cultura y en sus tradiciones, tristemente se esta originando la perdida y desinterés por aprender a elaborar las diferentes variedades de dulces que nos han dejado un buen sabor de boca en algún momento de nuestras vidas (Díaz, 2013).

METODOLOGÍA

ÁREA DE ESTUDIO

El estudio se realizó en la ciudad Tuxtla Gutiérrez, es un pueblo y municipio mexicano, capital y núcleo urbano más grande del estado de Chiapas. Es sede de los poderes públicos del estado de Chiapas y centro de la Zona Metropolitana de Tuxtla que ha sido definida como la integración de los municipios de Chiapa de Corzo, Berriozabal, San Fernando, Suchiapa, Ocozacoatlán de Espinoza y Osumacinta. Su crecimiento urbano y desarrollo económico se han acelerado desde la descentralización administrativa del gobierno, el arribo de capital nacional y extranjero que atrajo inversiones a la ciudad y el aumento de ayudas económicas al desarrollo estatal.

ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN

La presente investigación tiene un enfoque cualitativo en la cual se indaga, aprender, comprender, valorar y difundir la importancia que tiene el conocer nuestros dulces chiapanecos y su proceso de elaboración, los cuales son parte de nuestra gastronomía y no son valorados como se deberían, las tradiciones de nuestro municipio deben ser conocidas por ende la investigación se basa en el análisis subjetivo en la cual se pretende analizar y estudiar rasgos culturales donde se pretende trabajar con los artesanos dulceros.

DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

El diseño de la investigación se fue desarrollando conforme surgieron las dudas de la elaboración de los dulces tradicionales, en el proceso cualitativo, se realizaron varios trabajos de campo para poder llegar al resultado obtenido, se investigó previamente sobre la elaboración de los dulces, la historia y tradiciones.

TECNICAS PARA EL TRABAJO DE CAMPO

Se trabajó con investigación de campo para poder conocer el área de estudio del lugar y conocer los puntos estratégicos en los cuales se estarían trabajando para desarrollar la investigación .

TECNICAS DE RECOLECCION DE DATOS

Se realizó un sondeo el cual permitió saber que tan relevante es en la actualidad el gremio de los artesanos dulceros y saber si las personas están interesadas en ello.

TECNICAS DE ANÁLISIS DE DATOS

Análisis de contenido: permitió el análisis sobre la Elaboración, producción, venta y tradición de los dulces en la zona metropolitana de Tuxtla Gutiérrez.

PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

Los resultados que a continuación se presentan, están basados en un enfoque cualitativo, cuyo objetivo fue identificar cada uno de los dulces que se preparan en la zona metropolitana de Chiapas.

Durante el trabajo de campo se cuestionó a cada uno de los vendedores de dulces sobre su producción, los dulces mas vendidos, ingredientes, años de ejercer tal labor, también se buscó la manera de obtener información sobre la historia de cada uno de ellos.

Las recetas de los dulces fueron difíciles de conseguir ya que las personas tienen cierto recelo hacía sus recetas ya que han sido pasadas de generación en generación y no es muy fácil que los vendedores de dulces te las den, pasaron 2 meses en trabajo de campo para obtener todas las recetas que se presentan en el manual, algunas recetas fueron modificadas ya que al momento de hacer las pruebas salían mal, las cantidades que dieron las personas no eran las correctas, al fin de cuentas todas las recetas se prepararon, algunas fueron corregidas y se aseguró que quedaran perfectas.

A continuación algunas imágenes de cómo se venden los dulces tradicionales en la zona centro de Tuxtla Gutiérrez Chiapas.



Figura 1.- Dulces diversos.



Figura 2.- Puesto de dulces en mercado.



Figura 3.- Puesto de dulces en la calle.



Figura 4.- Dulces de camote.



Figura 5.- Dulce de coyol.



Figura 6.- Dulce de Chilacayote.



Figura 7.- Dulce de camote.



Figura 8.- Dulce de higo.



Figura 9.- Vendedora de duces.



**UNIVERSIDAD DE CIENCIAS
Y ARTES DE CHIAPAS**

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA
NUTRICION Y ALIMENTOS**

**MANUAL PARA ELABORAR
DULCES REGIONALES DE
LA ZONA
METROPOLITANA DE
CHIAPAS**

ELABORADO POR

**MIGUEL ANGEL RAMOS
MARTINEZ**



TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS

MAYO 2019



MANUAL PARA ELABORAR DULCES
REGIONALES DE LA ZONA
METROPOLITANA DE CHIAPAS.

MIGUEL ANGEL RAMOS MARTINEZ.

Tuxtla Gutiérrez Chiapas, MAYO 2019.

CONTENIDO

Puxinú -----	49
Turrón de canela -----	50
Nuegados -----	52
Caballito -----	54
Cocada -----	56
Empanizado de cacahuete -----	57
Gaznate -----	59
Melcocha -----	61
Canutillos rellenos de manjar -----	63
Palanqueta de cacahuete -----	65
Obleas -----	67
Turulete -----	69
Pastelitos de manjar -----	70
Nuegados de panela -----	73
Dulce de leche -----	75
Dulce de garbanzo -----	76
Dulce de camote -----	78
Dulce de coyol -----	80

Dulce de higo -----	81
Dulce de calabaza -----	83
Dulce de chilacayote -----	84
Dulce de chimbo -----	86

INTRODUCCIÓN

El propósito de esta investigación es documentar el proceso de la manufactura de los diferentes dulces artesanales de la zona metropolitana de Chiapas y así mismo crear este manual que ayude a obtener conocimientos sobre las técnicas culinarias que se aplican e ingredientes que se emplean en el momento de su producción. Es imprescindible que el estudiante de gastronomía obtenga conocimientos acerca de los principales dulces elaborados en esta zona.

Los dulces chiapanecos al igual que su comida son de suma importancia ya que forman parte de un legado histórico, cultural y gastronómico que nos ha representado durante muchos años; los dulces han formado una parte fundamental en nuestra gastronomía desde la época prehispánica hasta la época actual. Conocer las variedades de los dulces es vital para los gastrónomos de este estado ya que serán los responsables de rescatar y enaltecer la gastronomía chiapaneca.

Chiapas es un estado multicultural y diverso, lleno de costumbres, tradiciones y mucha historia, poseedor de una gastronomía diversa, llena de sabores, colores, olores y texturas. En cada municipio del estado encontraremos un sin fin de variedades tanto de dulces, bebidas y alimentos que conforme el tiempo las personas las adaptaron a los ingredientes que estaban en su entorno.

La dulcería en Chiapas desempeña un papel muy importante en su historia ya que gracias a acontecimientos que sucedieron a través del tiempo permitieron que los dulces fuesen adoptados, creados y adaptados con ingredientes nativos de las diferentes regiones del estado, utilizando técnicas tradicionales que hasta hoy en día se preservan, la elaboración de los dulces tradicionales en el estado de Chiapas depende mayormente de las mujeres, que son las encargadas de elaborar estos manjares y las responsables de pasar el conocimiento de generación tras generación.

PUXINÚ

El puxinú es una barra de sorgo reventado unidas con un caramelo hecho con panela, se mezcla el sorgo con el caramelo, se extiende en una superficie de madera humeda para despues cortarlas en cuadros.

Para 10 porciones pequeñas de puxinú se necesitan los siguientes ingredientes y cantidades.



Ingredientes	Cantidades
Sorgo	500 gr.
Aceite vegetal	300 gr.
Panela	500 gr.
Agua	100 ml.

Técnica: Fritura, acaramelar, punto bola.

Utensilios: Olla con tapa, pala de madera, cazo, papel encerado.

Procedimiento:

- 1.- En un olla agregamos el aceite y esperamos a que se caliente, es importante que la temperatura del aceite sea alta para que al momento de (agregar) el sorgo se reviente con mayor facilidad.
- 2.- Cuando el aceite está caliente, se agrega el sorgo y se tapa la olla, esperamos unos segundos para que comience a reventar, con las dos manos tomamos la olla y la agitamos sobre la lumbre con el fin de que el sorgo no se quemé y todas las semillas revienten.
- 3.- Ya reventado el sorgo se reserva y se procede a realizar el caramelo de panela para ello vamos a poner un cazo a fuego medio, agregamos la panela en trozos y le agregamos el agua , (agregar) la panela en trozos nos ayudara a que se derrita mas rápido.

4.- Dejamos que la panela se derrita hasta convertirse en caramelo, cuando el caramelo llegue a punto de hebra fuerte está listo para ser mezclado con el sorgo reventado. Para saber que el caramelo está en el punto de hebra fuerte pasaran alrededor de 8 minutos, tendremos que tomar un poquito del caramelo con la llema del pulgar, con el dedo índice tocaremos el pulgar y abriremos si se hace un hilo al separar los dedos es señal que ya está listo.

5.- Agregamos el caramelo a la olla de sorgo y con ayuda de una pala de madera mezclaremos hasta que todo el sorgo esté bañado de caramelo.

6.- Vaciamos la mezcla en una superficie de madera humeda o bien sobre papel encerado.

7.- Para dar formato rectangular al puxinú, lo podemos hacer con las manos humedas o con la misma pala de madera, cuando ya tengamos listo el formato final se deja enfriar y después se porciona en pedazos pequeños.

TURRONES DE CANELA

Los turrone de canela se hacen batiendo vigorosamente las claras de huevo con azúcar para obtener un merengue al cual después de ser duñado se espolvorea con canela molida y se hornea a una temperatura muy baja por un tiempo prolongado.

Para 20 porciones pequeñas de turrone necesitaremos los siguientes ingredientes y cantidades.



Técnica: Batir, airear, duñar, hornear.

Utensilios: Bowl, batidor, espátula, manga pastelera, ducas, charola, papel encerado.

Ingredientes	Cantidades
Claros de huevo	200gr
Azúcar	200gr
Canela en polvo	c/n

Procedimiento:

- 1.- En un bowl ponemos los 200 gramos de claras y comenzamos a batir ya sea con batidor globo o con ayuda de una batidora.
- 2.- Cuando las claras comiencen a espumar agregamos poco a poco el azúcar sin dejar de batir, veremos como se va formando el merengue poco a poco.
- 3.- Para saber que el merengue ya está listo metemos el batidor en el bowl y lo sacamos, si se hacen picos en la mezcla es señal de que ya está listo para ser ducado.
- 4.- Vaciamos la mezcla en una manga pastelera, nos ayudaremos de una duya plana circular para darle el formato a los merengues.
- 5.- Sobre una charola con papel encerado ducamos, cuando esten listos los merengues se espolvorean con canela y se hornean por 25 minutos a una temperatura de 150 °c.

NUEGADOS

Los nuégados son bolitas de masa frita u horneadas unidas con un caramelo de azúcar y espolvoreadas con azúcar teñida con carmín.

Para 30 porciones pequeñas de nuegados se necesitan los siguientes ingredientes y cantidades.



Ingredientes	Cantidades
Harina	1 kg.
Yemas de huevo	5 pzas.
Bicarbonato	2 cdas.
Sal	1 cedita.
Azúcar	550 gr.
Huevos	2 pzas.
Leche	250 ml.
Manteca	1 kg.
Carmín	c/n
Agua	100 ml.

Técnica: Amasar, freir.

Utensilios: Bolsa de plástico, cacerola, sartén, pala de madera, pinzas, papel encerado, cuchara, recipiente pequeño.

Procedimiento:

1.- Ponemos la harina sobre una mesa y se hace un cuenco, se agrega la sal, 200 gramos de azúcar, el bicarbonato, los huevos y las yemas, poco a poco se integran los ingredientes para formar una masa.

2.- Se agrega la leche poco a poco y 100 gramos manteca, se amasan todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y suave.

- 3.- Reposar la masa tapada con una bolsa de plastica por 40 minutos.
- 4.-Pasado el tiempo de reposo, porcionamos la masa en bolitas pequeñas y dejamos reposar por 30 minutos más.
- 5.- En una caecerola ponemos la manteca y lo llevamos a fuego medio, esperamos a que se caliente para comenzar a freir las bolitas de masa.
- 6.- Ya que tenemos las bolitas fritas haremos un caramelo con 250 gramos de azúcar y 100 mililitros de agua, estos dos ingredientes los colocamos en una sartén y dejamos que se haga el caramelo.
- 7.- Cuando el caramelo esté en punto de hebra fuerte agarraremos las bolitas fritas y las meteremos a la sartén, con ayuda de una pala de madera mezclaremos bien hasta que todas las bolitas esten cubiertas con el caramelo.
- 8.- Para hacer la forma de los nuegados, tomaremos tres bolitas y las juntaremos, de preferencia se dejan secar sobre papel encerado para evitar que se peguen.
- 9.- Para el azúcar rojo que distingue a los nuegados se mezcla el azúcar restante con el carmin en un recipiente y se espolvorean los nuegados para darle el punto final.

CABALLITO

EL Caballito, es una galleta en forma de caballo de ahí su nombre, para elaborar ésta se mezcla, harina, bicarbonato, sal, manteca, y miel de panela, se da el formato de caballito y se hornea.



Para 10 galletas de caballito se necesitan los siguientes ingredientes y cantidades.

Ingredientes	Cantidades
Harina	800 gr.
Bicarbonato	25 gr.
Sal	1 cdita.
Manteca	250 gr.
Panela	250 gr.
Agua	100 ml.

Técnica: amasar, hornear.

Utensilios: Sartén, rodillo, cuchillo, charola, papel encerado.

Procedimiento:

- 1.- En una mesa formar un cuenco con la harina, agregar el bicarbonato, la sal, la manteca y mezclar.
- 2.- En una sartén hacer una miel con la panela y el agua a temperatura media.
- 3.- Ya que tengamos la miel de panela, se vierte en la masa y se integra, debe quedar una masa manejable y de color café, se extiende la masa con ayuda de un rodillo, se le da formato de caballo a la galleta, se coloca sobre una charola con papel encerado y se hornea por 35 minutos a 180°C.

COCADAS

Existen dos variedades de cocada, la horneada la cual se ralla el coco, se agraga miel de panela y se forman pequeños nidos para despues ser horneados y la tradicional, en la cual el coco se ralla y se pone en una sartén junto con azúcar y un poco de agua, se mezcla constantemente hasta que el azúcar se transforma en caramelo, se le agrega carmín o colorantes en polvo para darle variedad y colorido al dulce, para su formato final se forman pequeños discos y se deja enfriar.



Para 5 porciones de cocadas se necesitan los siguientes ingredientes y cantidades.

Ingredientes	Cantidades
Coco rallado	1 kg.
Azúcar	1 kg.
Agua	200 ml.
Colorantes	c/n

Técnica: Acaramelar.

Utensilios: Sartén, pala de madera, papel encerado.

Procedimiento:

- 1.- Rallar el coco y ponerlo en una sartén junto con el azúcar y el agua.
- 2.- Mezclar con una cuchara de madera hasta que el coco se vea cristalizado.
- 3.- Agregar colorante a la mezcla, mover hasta que el color quede uniforme, sacar del fuego y en un papel encerado con ayuda de una cuchara se hacen pequeños discos y se dejan enfriar

EMPANIZADO DE CACAHUATE

Para preparar este delicioso dulce se muelen las semillas de cacahuete hasta obtener una consistencia arenosa después se mezcla con miel de panela, la textura debe quedar flexible al tacto. La masa se extiende en forma de rectángulo, dejando 2 centímetros de altura y se deja secar. Como último paso se cortan en pequeños rombo, ese es el formato final, este dulce tiene la consistencia de un mazapan.



Para 10 porciones de cocadas se necesitan los siguientes ingredientes y cantidades.

Ingredientes	Cantidades
Cacahuete	500 gr.
Panela	500 gr.
Agua	1 taza

Técnica: Pulverizar, moldear.

Utensilios: Cazo, licuadora, pala de madera, moldes, papel encerado.

Procedimiento:

- 1.- En un cazo a fuego medio poner la panela troceada junto con la taza de agua, esperar que se haga un caramelo.
- 2.- Triturar el cacahuete hasta obtener una consistencia arenosa.
- 3.- Mezclar el caramelo de panela con el cacahuete pulverizado.
- 4.- Vaciar la Mezcla en un molde cuadrado o en una superficie de madera plana previamente humedecida para dar formato de rectángulo a la mezcla.

5.- Se deja secar por 30 minutos para poder partirlo en pequeños rombos y así degustar.

GAZNATE

Los gazznates son elaborados con una masa hecha a base de de harina, jugo de naranja, bicarbonato, manteca, canela y huevos. La masa se estira para ser enrollada en un molde tubular o en tronquitos de madera enharinados para evitar que se pegue la masa, después son fritos y rellenos con merengue.



Para 10 piezas de gazznates se necesitan los siguientes ingredientes y cantidades.

Ingredientes	Cantidades
Huevo	5 pzas.
Harina	400 gr.
Bicarbonato	1 cdita.
Naranja	2 pzas.
Manteca	200 gr.
Canela molida	10 gr.
Azúcar	250 gr.
Aceite	500 ml.

Técnica: amasar, freir, batir.

Utensilios: Bolsa de plástico, rodillo, cuchillo, moldes cilindricos o tronquitos de madera, pinza, bowl, batidor globo, manda pastelera, espátula.

Procedimiento:

- 1.- En una mesa hacer un cuenco con la harina, agregar 5 yemas de huevo (reservar las claras para el merengue) , el bicarbonato, la canela, la manteca y el jugo de las dos naranjas.
- 2.- Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa firme.
- 3.- Se deja en reposo la masa por 30 minutos, tapada con una bolsa de plástico para evitar que se forme costra.
- 4.- Pasada la media hora, con ayuda de un rodillo comenzamos a estirar la masa dando una forma rectangular, debemos medir la longitud de los moldes que usaremos para cortar tiras de las mismas dimensiones para poder enrollarlas.
- 5.- Enharinamos los moldes tubulares o los tronquitos de madera y enrollamos las tiras de masa alrededor.
- 6.- Calentar el aceite a temperatura media alta para freir la masa.
- 7.- Ya que tenemos frita la masa, la reservamos y comenzamos a elaborar el merengue para rellenarlos.
8. Con las claras que reservamos haremos un merengue frances, en un recipiente ponemos las claras y comenzamos a batir, cuando las claras tomen una consistencia jabonosa, agregamos el azúcar poco a poco sin dejar de batir.
- 9.- Seguimos batiendo hasta obtener el merengue y colocar en una manga pastelera para rellenar los tubos de masa frita.

MELCOCHA

La melcocha es un caramelo hecho de panela derretida estirada una y otra vez para llegar a una consistencia chiclosa para después ser porcionada en pequeños neditos que se montan sobre hojas de totomoste.

Para 15 melcochas pequeñas se necesitan los siguientes ingredientes y cantidades.



Ingredientes	Cantidades
Panela	2 kg.
Límon	1 pieza.
Agua	1 taza.
Manteca	100 gr.
Hojas de totomoste	4 piezas.

Técnica: Hervir, mezclar, estirar.

Utensilios: Cazo, pala de madera, hojas de totomoste.

Procedimiento:

- 1.- Trocear la panela, ponerla en un cazo con la taza de agua a fuego medio.
- 2.- Esperar que la panela se derrita por completo y se haga miel.
- 3.- Cuando la panela comience a burbujear, agregar el jugo del limón y mover constantemente.
- 4.- La miel de la panela debe reducir hasta espesar, cuando la consistencia esté viscosa es señal de que la panela está lista para comenzar a manipularla, tardara de 25 a 30 minutos para que llegue a este punto.

5.- Es importante trabajar sobre una superficie de madera, la manteca la untaremos por toda el espacio donde trabajaremos con la finalidad de que al momento que vaya perdiendo temperatura el caramelo no se quede pegado en la mesa.

6.- Vaciamos la miel de la panela sobre la mesa enmantecada, nos humedecemos las manos para comenzar a estirla, este procedimiento es el mas complicado, si no se cuenta con la practica adecuada puedes sufrir quemaduras en las yemas de los dedos, las señoras que se dedican a elaborar este dulce cuentan sus relatos cuando comenzaban a trabajar en la elaboración de la melcocha que sus dedos se ampulaban o la palma completa se les ponía colorada.

7.- Conforme se va estirando la miel, se va poniendo chiclosa, es importante humedecer las manos todo el tiempo ya que nos protegera de quemaduras y evitara que se nos pegue en las manos.

8.- El caramelo conforme se va estirando su color cambia a un color marrón claro, cuando esto pasé y la pasta esté mas flexible se pasa a porcionar en pequeños nidos sobre hojas limpias de tomoste para dejarlas secar y así obtener una consistencia dura, algunas personas decoran la melcocha con azúcar roja, que se hace al mezclar carmín y azúcar (La cobertura de los nuegados).

CANUTILLOS RELLENOS DE MANJAR

Estos ricos pastelillos en forma de cono son elaborados con una masa la cual se hace al mezclar harina, huevos, leche, mantequilla, sal y azúcar, se mezcla perfectamente la masa y se deja leudar, se poncha, se estira y se corta en tiras las cuales se enrollaran en un cono metalico para ser horneadas, el manjar se elabora con leche, yema huevos, vainilla y azúcar o bien leche, maicena de vainilla y azúcar. Cuando el canutillo esta horneado lo unico que queda es rellenarlo con la crema.



Para 20 piezas de canutillos pequeños se necesitan los siguientes ingredientes y cantidades.

Ingredientes	Cantidades
Harina	1 kg.
Agua	400 ml.
Mantequilla	800 gr.
Azúcar	100 gr.
Sal	20 gr.
Para el relleno	
Yemas de huevo	8 piezas.
Maicena	40 gr.
Azúcar	400 gr.
Leche	1 ltr.
Vainilla	1 cda.
Sal	1 cda.

Técnica: Amasar, hornear, hervir, batir, ducar.

Utensilios: Molde de cono, rodillo, charola, cacerola, espátula, batidor globo, manda pastelera, duya circular de boquilla plana.

Procedimiento:

- 1.- En una mesa hacemos un cuenco con la harina, agregamos la sal, el azúcar y el agua, amasamos hasta obtener una masa homogénea, dejamos reposar por 20 minutos.
- 2.- Pasados los 20 minutos cortamos en forma de cruz la bola de masa y la extendemos formando una cruz.
- 3.- En medio de la cruz que hicimos agregamos la mantequilla, de preferencia que esté a temperatura ambiente, cubrimos la mantequilla con cada uno de los lados de la cruz.

4.- Ya que esta cubierta por completo la mantequilla, con ayuda de un rodillo estiraremos la masa en forma de rectángulo, con cuidado para evitar que la mantequilla se salga.

5.- Cuando ya tengamos el rectángulo, lo doblaremos en 3 partes y estiraremos al sentido contrario, esto se repetirá 6 veces pero por cada doblado de 3 que se le da a la masa tendrá que ser llevada al refrigerador por 5 minutos para evitar derretir por completo la mantequilla, con la finalidad de crear muchas capas en la masa, ya que esa es la característica de la masa hojaldre.

6.- Cuando tengamos todos los dobleces de la masa lo llevaremos al refrigerador por media hora, pasada la media hora se extiende la masa en forma de rectángulo, y se corta en tiras.

7.- Los conos metálicos que usaremos los debemos engrasar para evitar que la masa se pegue, las tiras de masa se enrollan alrededor del cono, podemos usar huevo para pegar la masa con el fin de evitar que al momento de hornear se desenrolle.

8.- Una vez forrados los conos con la masa, los ponemos sobre una bandeja y se hornean a una temperatura de 180°C por 35 minutos.

9.- Dejamos que los conos se enfrían para desmoldar.

10.- Para realizar la crema con la que se rellenarán los cucurucho, calentamos el litro de leche a temperatura media alta, en un tazón mezclamos la vainilla, las yemas de huevo, la sal, el azúcar, la maicena y un taza de leche de la que está calentándose.

11.- Se mezclan bien todos los ingredientes y se agrega a la leche que está calentándose, con una pala de madera o un batidor, movemos constantemente para evitar grumos y que se nos vaya a quemar.

12.- Cuando la mezcla esté muy espesa retiramos del fuego, vaciamos la mezcla en un recipiente para que se enfríe.

13.- Ya que tengamos la mezcla fría la ponemos una manga pastelera para mayor facilidad y rellenamos los conos.

14.- Los canutillos deberán quedar como se muestra en la foto.

PALANQUETA DE CACAHUATE

Este exquisito dulce se hace con cacahuates tostados bañados con un caramelo de azúcar mezclado con mantequilla, se le da el formato de una barra grande para después porcionarla en pequeños pedazos.

Para 8 palanquetas se necesitan los siguientes ingredientes y cantidades.



Ingredientes	Cantidades
Cacahuates	500 gr.
Azúcar	500 gr.
Mantequilla	180 gr.

Técnica: Tostar, acaramelar.

Utensilios: Cazo, pala de madera, papel encerado.

Procedimiento:

- 1.- En un cazo derretimos el azúcar a fuego bajo.
- 2.- Mientras el azúcar se derrite, tostamos los cacahuates y reservamos.
- 3.- Ya que tengamos el caramelo, agregamos los 180 gramos de mantequilla, con una pala mezclamos hasta que el azúcar y la mantequilla se integren por completo.
- 4.- Agregamos los cacahuates, mezclamos para que se integren todos los ingredientes y vaciamos sobre un molde engrasado o sobre papel encerado, se deja enfriar para después porcionar.

OBLEAS

las obleas se elaboran a base de leche, mantequilla, azúcar y harina, se hace una mezcla semilíquida para después formar discos sobre una charola, se hornea a una temperatura superior a los 200 grados centígrados, su cocción es rápida, cuando las obleas ya están frías proceden a poner merengue en el centro bañado con canela en polvo, doblan la oblea en tres partes formando un triángulo.



Para 15 obleas se necesitan los siguientes ingredientes y cantidades.

Ingredientes	Cantidades
Mantequilla	180 gr.
Azúcar	400 gr.
Harina	300 gr
Leche	50 ml.
Pimienta molida	200 gr.
Claras de huevo	180 gr.

Técnica: Horneado

Utensilios: Cuchara, charola, papel encerado, batidor globo, espátula.

Procedimiento:

- 1.- Derretir la mantequilla.
- 2.- En un recipiente poner la harina, 200 gr. De azúcar, 120 gr. De claras, la leche y la mantequilla, mezclar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla semilíquida.
- 3.- Reposar la mezcla por 15 minutos.

- 4.- En una charola colocar papel encerado, para darle forma a las obleas se necesita de una cuchara, sobre el papel encerado colocar dos cucharadas de la mezcla y con ayuda de la cuchara esparcir en formar de círculos, debe quedar un círculo de aproximadamente 15 centímetros de diámetro.
- 5.- Ya que tengamos nuestros círculos hechos, meteremos a hornear a una temperatura de 200°C por 15 minutos o hasta que las orillas de las obleas estén de un color café.
- 6.- Cuando las obleas ya estén listas, las reservamos y comenzamos a hacer el merengue.
- 7.- El azúcar y claras restantes las usaremos para el relleno de las obleas, batimos las claras hasta que estén jabonosas y agregamos el azúcar poco a poco, seguimos batiendo hasta obtener nuestro merengue.
- 8.- Para dar formato final lo que se tiene que hacer es partir en dos la oblea y rellenar con el merengue y espolvorear con la canela molida.

TURULETE

para este dulce se pone a tostar los granos de maíz, se muele finamente hasta obtener un polvo “pinol”, se mezcla el pinol con manteca, bicarbonato y miel de panela, se forma una pasta, y se extiende sobre una superficie húmeda, se deja secar para después ser porcionada en pequeños pedazos.



Para 10 piezas se necesitan los siguientes ingredientes y cantidades.

Ingredientes	Cantidades
Maíz	400 gr.
Manteca	100 gr.
Bicarbonato	1 cda.
panela	250 gr.

Técnica: Tostar, moldear.

Utensilios: Comal, pala de madera, cazo, cuchillo, charola.

Procedimiento:

- 1.- Tostar el maíz, molerlo hasta obtener un polvo “pinol” reservar.
- 2.- Con la panela haremos una miel, en un caso a fuego bajo colocamos la panela troceada y esperamos a que se derrita.
- 3.- Cuando tengamos la miel de panela, pondremos en un recipiente el maíz molido y le agregaremos la miel de panela, el bicarbonato y la manteca.
- 4.-Revolvemos perfectamente, hasta obtener una masa homogénea.

5.- Extendemos en forma de cuadro sobre una superficie humedecida y dejamos secar por una hora.

6.- Porcionamos en pequeños cuadritos.

PASTELITOS DE MANJAR

Estos ricos pastelillos son elaborados con una masa la cual se hace al mezclar harina, huevos, leche, mantequilla, sal y azúcar, se mezcla perfectamente la masa y se deja leudar, se poncha, se estira y se corta en tiras las cuales se enrollaran en forma de anillo para ser horneadas, el relleno se elabora con leche, yema huevos, vainilla, azúcar y maicena. Cuando el anillo de pan esta horneado lo unico que queda es rellenarlo con la crema.



Para 20 piezas de pastelillos pequeños se necesitan los siguientes ingredientes y cantidades.

Ingredientes	Cantidades
Harina	1 kg.
Agua	400 ml.
Mantequilla	800 gr.
Azúcar	100 gr.
Sal	20 gr.
Para el relleno	
Yemas de huevo	8 piezas.
Maicena	40 gr.
Azúcar	400 gr.
Leche	1 ltr.
Vainilla	1 cda.
Sal	1 cda.

Técnica: Amasar, Hornear, Hervir, Batir.

Utensilios: Raspa, dorillo, cuchillo, batidor globo, cacerola, manga pastelera, charola.

Procedimiento:

- 1.- En una mesa hacemos un cuenco con la harina, agregamos la sal, el azúcar y el agua, amasamos hasta obtener una masa homogénea, dejamos reposar por 20 minutos.
- 2.- Pasados los 20 minutos cortamos en forma de cruz la bola de masa y la extendemos formando una cruz.
- 3.- En medio de la cruz que hicimos agregamos la mantequilla, de preferencia que esté a temperatura ambiente, cubrimos la mantequilla con cada uno de los lados de la cruz.
- 4.- Ya que esta cubierta por completo la mantequilla, con ayuda de un rodillo estiraremos la masa en forma de rectángulo, con cuidado para evitar que la mantequilla se salga.
- 5.- Cuando ya tengamos el rectángulo, lo doblaremos en 3 partes y estiraremos al sentido contrario, esto se repetirá 6 veces pero por cada doblez de 3 que se le da a la masa tendrá que ser llevada al refrigerador por 5 minutos para evitar derretir por completo la mantequilla, con la finalidad de crear muchas capas en la masa, ya que esa es la característica de la masa hojaldre.
- 6.- Cuando tengamos todos los dobleces de la masa lo llevaremos al refrigerador por media hora, pasada la media hora se extiende la masa en forma de rectángulo, y se corta en tiras.
- 7.- Para hacer los anillos solamente debemos dar forma de círculo a las tiras y las pegamos con huevo para que no se desenrollen al momento de hornear.
- 8.- Ya que tengamos nuestros círculos de masa, se hornean a una temperatura de 180°C por 35 minutos.
- 9.- Dejamos que se enfrían para poder rellenar.

10.- Para realizar la crema con la que se rellenaran los anillos, calentamos el litro de leche a temperatura media alta, en un tazón mezclamos la vainilla, las yemas de huevo, la sal, el azúcar, la maicena y un taza de leche de la que está calentandose.

11.- Se mezclan bien todos los ingredientes y se agrega a la leche que está calentandose, con una pala de madera o un batidor, movemos constantemente para evitar grumos y que se nos vaya a quemar.

12.- Cuando la mezcla esté muy espesa retiramos del fuego, vaciamos la mezcla en un recipiente para que se enfrie.

13.- Ya que tengamos la mezcla fria la ponemos una manga pastelera para mayor facilidad y rellenamos los anillos.

NUEGADOS DE PANELA

Los nuégados de panela son pequeños bastones de masa frita u horneada, bañados en un caramelo hecho a panela.

Para 30 porciones pequeñas de nuegados se necesitan los siguientes ingredientes y cantidades.



Ingredientes	Cantidades
Harina	1 kg.
Yemas de huevo	5 pzas.
Bicarbonato	2 cdas.
Sal	1 c dita.
Azúcar	550 gr.
Huevos	2 pzas.
Leche	250 ml.
Manteca	1 kg.
Panela	500 gr.

Técnica: Amasar, freir.

Utensilios: Bolsa de plástico, cacerola, sartén, pala de madera, pinzas, papel encerado, cuchara, recipiente pequeño.

Procedimiento:

1.- Ponemos la harina sobre una mesa y se hace un cuenco, se agrega la sal, 200 gramos de azúcar, el bicarbonato, los huevos y las yemas, poco a poco se integran los ingredientes para formar una masa.

- 2.- Se agrega la leche poco a poco y 100 gramos manteca, se amasan todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y suave.
- 3.- Reposar la masa tapada con una bolsa de plástica por 40 minutos.
- 4.- Pasado el tiempo de reposo, porcionamos la masa en bastones pequeños y dejamos reposar por 30 minutos más.
- 5.- En una caerola ponemos la manteca y lo llevamos a fuego medio, esperamos a que se caliente para comenzar a freir los bastones de masa.
- 6.- Ya que tenemos los bastones fritos haremos un caramelo con la panela.
- 7.- Cuando el caramelo esté en punto de hebra fuerte agarraremos los bastones fritos y los bañamos con el caramelo, con ayuda de una pala de madera mezclaremos bien hasta que todos los bastones estén cubiertos con el caramelo.
- 8.- Ponemos los nuegados sobre un papel encerado para evitar que se peguen y dejamos que la miel se enfríe.

DULCE DE LECHE

Este dulce se elabora a partir de leche bronca, se hierve con altas cantidades de azúcar, se mueve constantemente hasta espesar la mezcla y sea de un color café, algunas personas suelen agregar bicarbonato a la mezcla con el fin de desequilibrar el pH de la leche y así obtener una mejor consistencia, el proceso de elaboración de este dulce es largo, aproximadamente de 2 a 3 horas, cuando la mezcla está muy espesa, se deja



enfriar en moldes o en charolas para despues porcionar, se acostumbra a decorar este dulce con pasas o nueces.

Para 15 porciones pequeñas de dulce de leche se necesitan los siguientes ingredientes y cantidades.

Ingredientes	Cantidades
Leche bronca	2.5 ltrs.
Azúcar	3 kg.
Bicarbonato	2 cditas.

Técnica: Simmer.

Utensilios: Cazo, pala de madera, moldes metalicos.

Procedimiento:

- 1.- En un cazo a fuego medio poner la leche bronca junto con el azúcar y mover constantemente hasta que la leche tome un color café claro.
- 2.-Es importante nunca dejar de mover la leche ya que se nos puede pegar en el fondo y quemar, cuando la leche cambie a un tono mas oscuro le agregamos las dos cucharadas de bicarbonato, esto provocará que la leche tome una consistencia viscosa.
- 3.- Seguir moviendo hasta que la leche tome una consistencia espumosa y viscosa, es señal que ya esta listo para ponerno en un molde.
- 4.- se coloca la mezcla en molde pequeños o en una placa para dejar enfriar y así poder porcionar.
- 5.- Cuando la placa esté fria solamente se porciona en formatos pequeños
- 6.- Se pueden usar semillas para decorar el dulce.

DULCE DE GARBANZO

Para elaborar este dulce tradicional lo primero que se debe hacer es remojar el garbanzo en agua una noche antes con la finalidad de que el grano se ablande, una vez remojado los garbanzo se pone a hervir agregando un poco de bicarbonato en el agua para poder pelarlos con mayor facilidad, terminado el proceso de hervido, los garbanzos se pelan, se hace un almibar con azúcar, agua y canela, se agregan los garbanzos y se deja cocinar hasta que el almibar espese y el garbanzo se cocine por completo.



Para 700 gr de dulce de garbanzo se necesitan los siguientes ingredientes y cantidades.

Ingredientes	Cantidades
Garbanzo	500 gr.
Agua	2ltr.
Azúcar	1.5 kg.
Canela	1 varita
Bicarbonato	2 cdas

Técnica: Hervir, reducir.

Utensilios: Cacerola, pala de madera.

Procedimiento:

1.- El primer paso para realizar este dulce es remojar los garbanzos en agua un día antes de hacer el dulce esto con la finalidad de que se ablanden y sea mas rápida su cocción.

2.- Ya remojados los garbanzos los ponemos a hervir en un litro de agua y le agregamos las dos cucharadas de bicarbonato, el bicarbonato ayudara a que la cascara de los garbanzos se desprenda con facilidad al momento de pelarlos.

3.- Ya que los garbanzos estan cocidos y el agua redujo, los colamos y procedemos a quitarles la cascara.

4.- Ponemos un litro de agua en una olla junto con el azúcar y la canela, movemos constantemente hasta obtener un almibar.

5.- Cuando tengamos el almibar pondremos los garbanzos dentro de la olla y dejaremos que el almibar espese.

6.- El dulce estará listo para degustar cuando veamos que el almibar tomo un color amarillento, redujo su volúmen y espesó.

DULCE DE CAMOTE

Para la elaboración de este exquisito dulce se debe cortar la raíz en pequeños trozos se hierve y una vez cocinado se le agrega panela y canela en el recipiente hasta obtener una miel espesa y el camote esté cocido.

Para 700 gr de dulce de camote se necesitan los siguientes ingredientes y cantidades



Ingredientes	Cantidades
Camote	500 gr
Agua	1.5 ltrs.
Canela	2 varitas
Panela	600 gr.

Técnica: Hervir, reducir.

Utensilios: Cacerola, pala de madera, cuchillo, tabla.

Procedimiento:

- 1.- Lavar el camote, trocearlo en pedazos medianos y ponerlo a hervir en un litro y medio de agua.
- 2.- Cuando el camote esté cocido, se le agrega la panela troceada junto con las varitas de canela.
- 3.- La panela se derretirá y el camote hará que el almibar espese.

DULCE DE COYOL

De la palma de coyol se extrae este fruto, es un pequeño coco el cual se pela hasta dejar una pequeña bolita fibrosa, los coyoles ya pelados se lavan perfectamente para después hervirlos en una mezcla de agua y panela, se deja hervir hasta que el líquido se reduzca y los coquitos queden cocinados, este dulce se cocina por temporadas, pasado el mes de julio es muy común verlos en los mercados.



Para 700 gr de dulce de coyol se necesitan los siguientes ingredientes y cantidades.

Ingredientes	Cantidades
Coyol	500 gr.
Panela	500gr.
Canela	2 varitas
Agua	1.5 ltrs.

Técnica: Hervir, reducir.

Utensilios: Cacerola, pala de madera, cuchillo.

Procedimiento:

- 1.- Pelar los coyoles hasta dejar la fibra expuesta.
- 2.-Lavarlos y ponerlos a cocer en el agua.
- 3.- Pasados 30 minutos de cocción agregar la panela troceada junto con la canela.
- 4.-Dejar hervir por media hora mas, hasta que el agua reduzca y se haga un almibar.
- 5.- Dejar enfriar y degustar.

DULCE DE HIGO

Los higos a punto de madurar son los mejores para ser elaborados en dulce, a los higos se les realiza un corte de cruz en posición vertical, se ponen en un cazo a hervir por 20 minutos, se les tira el agua en las que se pusieron a hervir y se les agrega agua limpia, ya que los higos segregan una gomita. Al agua limpia se le agrega la panela o azúcar, rajas de canela, clavos de olor y gotas de limón, una vez cocido el fruto y reducido el liquido estará listo para su consumo.



Para 700 gr de dulce de higo se necesitan los siguientes ingredientes y cantidades.

Ingredientes	Cantidades
Higo	500 gr.
Agua	2 ltrs.
Panela	600 gr.
Clavos de olor	4 pzas.
Canela	2 varitas.
Limón	10 gotas.

Técnica: Hervir, reducir.

Utensilios: Cacerola, pala de madera, cuchillo, tabla.

Procedimiento:

- 1.- Lavar los higos y hacer un corte profundo en forma de cruz en el pedúnculo, esto se hace con la finalidad de que el higo al momento de hervir por primera vez saque las impurezas y al momento de la segunda cocción cuando se agrega la panela penetre dentro del fruto.
- 2.- Cocemos en un litro de agua los higos por 20 minutos, en esta cocción el higo soltara una gomita.
- 3.- Pasados los 20 minutos, escurrimos los higos y tiramos el agua de la primera cocción para sustituirla por otro litro de agua limpia.
- 4.- Ya que estén los higos cociendose en el agua limpia, agregamos la panela troceada, los clavos de olor, la canela y las gotas de limón.
- 5.- Dejamos cocer por 45 minutos y esperamos que el almibar espese.

DULCE DE CALABAZA

Este dulce se puede encontrar con mayor frecuencia en los meses de octubre y noviembre ya que es un dulce típico de las fiestas de día de muertos, este dulce se elabora con la calabaza de castilla, para su elaboración es necesario preparar un almibar con agua y panela, agregando rajas de canela para dar olor y sabor a la miel, una vez que se tiene el almibar se le agrega la calabaza partida en pequeños cuadros y se deja hervir hasta que la calabaza esté cocida.



Para 800 gr de dulce de calabaza se necesitan los siguientes ingredientes y cantidades.

Ingredientes	Cantidades
Calabaza de castilla	500 gr.
Panela	1 tapa.
Canela	4 varitas.
Agua	2 ltrs.

Técnica: Hervir, reducir.

Utensilios: Cacerola, pala de madera, cuchillo, tabla.

Procedimiento:

1.- Lavar la calabaza y trocearla, depende del gusto de cada persona, se le puede dejar las venas y las pepitas o quitárselas.

2.- En una olla poner el agua con la panela y la canela, dejar hervir hasta que se haga un almibar oscuro.

3.- Agregar los trozos de calabaza en el almibar, tapar la olla y dejar cocer a fuego lento por una hora.

4.- Pasada la hora, quitamos la tapa de la olla y nos sersioramos si la calabaza ya está cocida, si ya está cocida solamente debemos enfriar un poco el dulce para degustar y si aún le falta la dejamos cocer por un tiempo mas.

DULCE DE CHILACAYOTE

Para preparar este dulce antes se debe partir en pequeñas porciones el chilacayote y dejar pasmar en agua con cal por unas horas con la finalidad de darle una textura cristalizada y para que no se desmorone, se saca del agua con cal, se lava y se pone a cocer, se le agrega la miel de panela ya lista y se deja hervir.



Para 800 gr de dulce de chilacayote se necesitan los siguientes ingredientes y cantidades.

Ingredientes	Cantidades
Chilacayote	500 gr.
Panela	500 gr.
Cal	200 gr.
Agua	3 ltr.
Canela	2 varitas.

Técnica: Pasmarse, hervir, reducir.

Utensilios: Cacerola, pala de madera, cuchillo, tabla.

Procedimiento:

- 1.- Como primer paso tendremos que poner a pasmar el chilacayote, para eso tendremos que trocear en pequeños pedazos la fruta.
- 2.- En un recipiente con 5 ltrs de agua vamos a diluir la cal y pondremos los trozos de chilacayote dentro del recipiente, dejaremos reposar por una hora. Este procedimiento nos ayudara a que se forme una costra blanca alrededor de los pedazos de chilacayote, al momento de su cocción evitara que este se despedase y que la superficie quede un poco cristalizada.
- 3.- Pasada la hora sacamos los pedazos de chilacayote y los enjuagamos.
- 4.- En una olla ponemos los 3 litros de agua, la canela y el chilacayote, lo cocinamos a fuego medio por 30 minutos.
- 5.- Con la panela haremos una miel y cuando la media hora haya pasado agregamos la miel a la olla con chilacayote.
- 6.- Dejamos cocer media hora más y estará listo para degustar.

DULCE DE CHIMBO

Es uno de los dulces más típicos de Chiapas con origen en San Cristóbal de las Casas y Comitan de Domínguez, elaborado a base de un almibar hecho con azúcar, agua, canela y colorante amarillo y un pan llamado marquesote el cual se remoja en el almibar.

Para 40 piezas chicas de chimbo se necesitan los siguientes ingredientes y cantidades.



Ingredientes	Cantidades
Yemas de huevo	15 pzas.
Azúcar	300 gr.
Vainilla	1 cdita.
Harina	300 gr.
Para el almibar	
Agua	1 ltr.
Colorante amarillo	5 gotas.
Azúcar	500 gr.
Canela	2 rajas.

Técnica: Batir, hornear, hervir, humectar.

Utensilios: Bowl, batidor globo, espátula, molde para pastel, cazo, pala de madera, cuchara

Procedimiento:

1.- En un bowl batir vigorosamente las yemas de huevo, agregar el azúcar poco a poco sin dejar de batir.

- 2.- Agregar la vainilla y seguir batiendo hasta que las yemas hayan alcanzado el punto de listón.
- 3.- Cuando lleguemos a este punto, vamos a agregar la harina en pequeñas cantidades, con ayuda de un colador, para evitar que el peso de la harina saque el aire que se le incorporó a las yemas.
- 4.- Mezclamos de una forma envolvente para sacar la menor cantidad de aire de la mezcla, poco a poco agregamos la harina y seguimos moviendo de una manera envolvente.
- 5.- En una bandeja con papel encerado dejamos caer la mezcla y esparcimos por toda la superficie, que quede de un mismo grosor toda la placa.
- 6.- Llevar a hornear a una temperatura de 200°C por 20 minutos.
- 7.- Cuando tengamos nuestro bizcocho, reservaremos para el final.
- 8.- Comenzamos a hacer el almibar, en un cazo colocamos el agua, el azúcar, el colorante y la canela, dejamos reducir un tercio.
- 9.- Ya que tengamos el almibar listo, procedemos a cortar el bizcocho en cuadros pequeños y lo ponemos dentro del cazo, mezclamos con ayuda de una pala, los movimientos no deben ser bruscos para evitar destrozarse los pedazos de pan, ya que todos los trozos estén humedecidos, tendremos que esperar a que el almibar se enfríe para poder degustar.

REFERENCIAS DOCUMENTALES

AGUILAR, Noé, La caña de azúcar y sus derivados en la huasteca, 1ª. ed. San Luis Potosí: Mcdermott. 2008. 86 p.

BARROS, Cristina y Buenrostro, La sorprendente cocina Mexicana. 1ª. ed. Grijalvo, México D.F. 1996. 305 p.

BAYARDÍ, Alejandro, Independencia de México, 2ª. ed, México D.F, 1998. 54 p.

CARMAC, México dulce, Everest. México. D.F.: 2011. 23 p.

CASTRO, Jaime. Los dulces regionales, tradición, costumbre e identidad , Mexiquense, 1ª. ed. Texcoco estado de México, Universidad autónoma del estado de México.: 2012. 14 p.

DÍAZ, Lilia, Recetas e historias de los dulces mexicanos, 1ª. ed. sn. México D.F.: 2013. 19 p.

DÍAZ, María Eugenia, Vestigios arqueológicos zoques, 1ª. ed. Diario popular, Tuxtla Gutiérrez Chiapas.: 2002. 14 p.

Enciclopedia de los municipios y delegaciones de México. Tuxtla Gutiérrez. INAFED . disponible: <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/emm07chiapas/index.html>. fecha de consulta 12 Febrero 2018

GOBIERNO DEL ESTADO DE CHIAPAS, ubicación. disponible en : [http:// www.chiapas.gob.mx/](http://www.chiapas.gob.mx/) fecha de consulta 07 septiembre 2017.

KENNEDY, Diana. El arte de la cocina Mexicana. 2ª. ed. México D.F.: Diana, 2009. 47 p.

LAVÍN, Mónica y BENITEZ Muro, Sor Juana en la cocina, 1ª. ed. México D.F. : Grijalbo, 2010. 43 p.

Los dulces regionales, tradición, costumbre e identidad mexiquense (internet) <http://www.uaemex.mx/identidad/docs/cronicas/tomo%20ix/jaime/%20y%20norma%202011%20durango.pdf>. fecha de consulta 6 de octubre 2017.

MAYORGA, Francisco. Recetario zoque de Chiapas. 1ª. ed. México D.F.: CONACULTA, 2004. 28 p.

MOTES Solís, Cyndi Margarita. Recetario de dulces tradicionales de la ciudad de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas. trabajo de titulación (licenciado en Gastronomía). UNICACH. Facultad de ciencias de la nutrición y alimentos. octubre 2010.

MUÑOZ Ricardo, Diccionario enciclopédico de Gastronomía Mexicana. vol.15. México. D.F.: 2000. 23 p.

MURILLO, Ana, Dulcería mexicana, 1ª . ed. Guadalajara jalisco.: Grijalbo, 2001, 35 p.

NUÑEZ Alejandra, Quintero Sergio. Catálogo de dulces típicos de chiapas, trabajo de titulación (licenciado en gastronomía) Chiapas, UNICACH, Facultad de ciencias de la nutrición y alimentos. Mayo 2016.

REYNOSO, Alvaro, Ensayo sobre el cultivo de la caña de azúcar, 1ª. ed. Cuba.: Kessinger publishing. 2010 .

RIVAS, Heriberto. Cocina Prehispánica Mexicana, 1ª. ed. México D.F.: Consejo nacional para las culturas y las artes. 1991. 29 p.

ROMÁN, García, Carlos y Benítez Muro Ana. Con sabor Chiapaneco. Chiapas.: Libros de Chiapas, 2000. 143 p.

SCHARRER, Beatriz. Un dulce ingenio, el azúcar en México. 1ª. ed. México, D.F.: CONACULTA, 2010. 101 p.

SECRETARIA DE TURISMO, Viaje de placer Gastronómico. Tuxtla Gutiérrez , Chiapas: Julio 2017

ZOLLA, Carlos. Elogio del dulce “Ensayo sobre la dulcería Mexicana”, 1ª. ed. México D.F.: Fondo de cultura económica. 1988. 40 p.