

UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICION Y
ALIMENTOS

TESIS PROFESIONAL

RESEÑA FOTOGRAFICA DEL DULCE
TRADICIONAL “BOCHITO” DEL
MUNICIPIO DE VILLAFLORES,
CHIAPAS

QUE PARA OBTENER EL TITULO DE

LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

PRESENTA

VALERIA DAMALLANTY ARROYO
GRAJALES

DIRECTOR DE TESIS

L.G. KARLA PAOLA AGUILAR ESPINOZA

TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS

MAYO 2019



AGRADECIMIENTOS

Mis padres.

Quiero darles las gracias por haberme dado educación, un hogar donde crecer, por ser mi mayor inspiración. No tengo palabras para expresar mi amor y mi gratitud por todo lo que han hecho por mi.

Mis hermanos.

Gracias por creer en mi, por siempre estar presentes, acompañándome y por el apoyo moral, que siempre me brindaron a lo largo de esta etapa de mi vida.

Chef Karla.

Por haberme guiado, no solo en la elaboración de este trabajo de titulación, sino a lo largo de la carrera universitaria y haberme brindado el apoyo para desarrollarme profesionalmente.

A mis amigos y compañeros.

Quisiera darles las gracias por los buenos momentos que hemos compartido. Creo que todos llevamos conocimientos y experiencias, tanto profesionales como personales.

A la universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.

Por ser la sede de todo conocimiento adquirido en estos años.



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. VALERIA DAMALLANTY ARROYO GRAJALES

Pasante del Programa Educativo de: LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Realizado el análisis y revisión correspondiente a su trabajo recepcional denominado:
RESEÑA FOTOGRAFICA DEL DULCE TRADICIONAL "BOCHITO" DEL MUNICIPIO DE VILLAFLORES, CHIAPAS.

En la modalidad de: TESIS PROFESIONAL.

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

LIC. BRENDA CAROLINA MORALES PÉREZ

MTRA. ARELY TELLEZ OROZCO

M.A. KARLA PAOLA AGUILAR ESPINOSA



Firmas

(Handwritten signatures)

COORD. DE TITULACIÓN

CONTENIDO

Introducción.....	1
Justificación	2
Planteamiento de problema	3
Objetivos.....	4
General	4
Específicos	4
Marco teorico	5
Gastronomía mexicana: una historia que se cuenta con tradiciones.....	5
El Encuentro de dos mundos	6
La cocina conventual en México	8
Época Barroca	9
Franciscanos	10
Dominicanos	10
Clarisas	11
Carmelitas	11
La confiteria.....	12
Dulces tradicionales Conventuales.....	13
Obleas de pepitas.....	13
Cacahuates garapiñados.....	14
Cocada.....	14
Dulce de mostachón	14
Alegrías.....	15
Ate.....	15
Dulces cristalizados.....	15
Dulce de tamarindo o tarugos	16
Jamoncillo	16
Mazapán.....	16
Cajeta.....	16
Dulce de camote.....	17

Pan dulce.....	17
Utensilios antiguos de la cocina mexicana	17
Metate.....	18
Molcajete.....	18
Tenate.....	18
Molinillo	18
Jícara	18
Cucharas de madera	19
Anafre.....	19
Vasijas.....	19
La cocina del Mexico independiente	19
Mole.....	19
Chile en nogada	20
Gastronomía en la revolución mexicana.....	20
Chiapas	21
Historia.....	21
Gastronomía chiapaneca	25
Dulcería tradicional de Chiapas.....	26
Chimbo	26
Cocada.....	27
Dulces de yema	27
Curtidos.....	27
Melcocha.....	28
Nuegado.....	28
Puxinu	28
Dulce de garbanzo.....	29
Ciudades importantes y sus costumbres y tradiciones	29
Villaflores	30
Historia.....	30
Hallazgos arqueológicos	31
Gastronomía.....	32

Dulces tradicionales	32
Dulces tradicionales de temporada.....	32
Metodología.....	33
Diseño de investigación	33
Población.....	33
Descripción de técnicas a utilizar	33
Investigación documental	33
Investigación de campo.....	34
Presentación y análisis de resultados	35
Conclusiones	43
Propuestas y/o Recomendaciones.....	44
Referencias documentales	45
Anexos.....	49

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. La visita de Cortés a Moctezuma	7
Figura 2. Ex Convento de Santa Rosa.....	9
Figura 3. Obleas de pepita.....	14
Figura 4. Dulce mostachón.....	15
Figura 5. Dulces cristalizados.....	16
Figura 6. Festival del chile en nogada 2017 en Puebla.....	20
Figura 7. Regiones económicas de Chiapas.....	24
Figura 8. Chimbo.....	27
Figura 9. Dulce de yema.....	27
Figura 10. Nuegados.....	28
Figura 11. Municipio de Villaflores, vista desde el aire.....	31
Figura 12. Cimientos de iglesia abandonada.....	31
Figura 13. Harina de trigo.....	35
Figura 14. Huevos de gallina.....	36
Figura 15. Manteca de cerdo derretida.....	36
Figura 16. Sal común.....	37
Figura 17. Migas de pan blanco.....	37
Figura 18. Azúcar comercial.....	38
Figura 19. Leche de vaca.....	38
Figura 20. Azúcar pintada con carmín rojo.....	39
Figura 21. Alcohol de caña.....	40
Figura 22. Canela.....	40
Figura 23. Dulce tradicional Bochito.....	42

INTRODUCCIÓN

Cuando apenas era una niña, veía como mi abuela preparaba los dulces para que ella pudiera venderlos, recuerdo que un mes antes de día de muertos mi abuela compraba la materia prima en grandes cantidades, para que tuviera una gran variedad de dulces, del cómo le dedicaba mucho tiempo realizarlos con un fogón, un horno de barro, grandes ollas y una mesa.

Mi bisabuela le enseñó todo sobre las preparaciones a sus hijas, mi abuela de niña, por falta de recursos tenía que salir a vender por las calles de Villaflores, y fue así como mi abuela aprendió este oficio tan digno que posteriormente se lo heredó a mi madre.

Cuando hablamos de la gastronomía de México, nos referimos también a un gran colectivo de tradiciones culinarias tan variadas como las cocinas poblana, yucateca, oaxaqueña, etc. Aunque los ingredientes son parecidos, el espectro de sabores y combinaciones son muy amplios y cada región tiene algo que aportar. Cada estado de México y región poseen sus propias recetas y tradiciones culinarias, hay creaciones gastronómicas que surgieron localmente y que por su calidad, aceptación y difusión se han vuelto emblemáticas de la cocina mexicana en lo general.

Chiapas es un estado multicultural, poseedor de un sin fin de tradiciones encontradas en un mismo territorio; rico en historia, cultura, fiesta, tradición y principalmente su gastronomía que se extiende en todo el estado.

Villaflores un municipio que puede ofrecer una gran variedad de platillos y dulces tradicionales que son emblemáticos de la región, uno de los dulces más resaltantes en la cabecera municipal es el dulce bochito o también conocido como borrachito ya que cuenta con una gran cantidad de alcohol para su elaboración. Uno de los requisitos para su elaboración es la paciencia ya que esta consta de varios días para obtener el resultado final.

La finalidad de este documento es rescatar el proceso de elaboración del dulce bochito, para que se mantenga viva y las nuevas generaciones puedan seguir disfrutando de esta tradición.

JUSTIFICACIÓN

En el siglo XVII y hasta el XIX, los conventos, en especial los de la zona central del país Puebla, Michoacán, Querétaro y Estado de México, desarrollaron técnicas para elaborar platillos dulces y salados, gracias a que las monjas dedicaron una buena parte de su tiempo, conocimientos y sobre todo, inventiva, la cocina que generó platillos que ahora reconocemos como típicamente mexicanos.

Los dulces típicos, son unas de las expresiones del arte popular más rica que podemos degustar. El arte de la dulcería es una antigua tradición mexicana con raíces prehispánicas a las cuales se le suman las coloniales. Es una muestra de la imaginación y creatividad de la gente en todas las regiones del país, ya que están hechos a base de varios elementos. Existe una variedad de dulces tradicionales que se han integrado como parte de la cultura de la ciudad.

Los dulces elaborados de manera artesanal han marcado gran parte de la gastronomía mexicana, pero con el paso del tiempo la importancia hacia estos se ha ido perdiendo.

La realización de este documento surge ya que existe una gran diversidad de dulces que se encuentra en el municipio de Villaflores y la importancia que tiene la gastronomía de la cabecera municipal, y que busca servir como material de consulta para la población en general y generar un interés por los dulces tradicionales.

PLANTEAMIENTO DE PROBLEMA

En México, existe una gran variedad de dulces típicos que varían de una región a otra, muchos de ellos son elaborados artesanalmente y son emblemáticos de la cultura mexicana., al mismo tiempo son variables las formas o recetas de elaboración y también la manera en que los preparan se va heredando de generación en generación, siendo uno de los más tradicionales.

Con la llegada de los españoles, la cultura indígena se mezcló con nuevas costumbres, tradiciones y sabores. La elaboración de los dulces tradicionales mexicanos forma parte de esta gran riqueza culinaria.

Las nuevas generaciones no se interesan en las costumbres y tradiciones que nuestros antepasados nos han heredado y como consecuencia se están perdiendo las identidades del municipio de Villaflores que realizaban sus padres y/o abuelos. Los dulces tradicionales se están perdiendo por el poco consumo, que estos tienen y se están comercializando más productos industriales y a un menor costo.

En la ciudad de Villaflores se encuentran pocas familias que se dedican a la elaboración de dulces y personas muy selectas tienden a escribir las recetas y a compartir el conocimiento al momento de elaborar este producto. La falta de información al momento de elaborarlos y el no tener las cantidades exactas hacen que no se obtenga un producto de buena calidad.

OBJETIVOS

GENERAL

Realizar una reseña fotográfica para preservar la elaboración del dulce tradicional llamado bochito del municipio de Villaflores.

ESPECÍFICOS

Seleccionar información que forma parte de la historia, fiestas, tradiciones y costumbres del municipio, que tenga relación con la existencia de los dulces en la actualidad.

Identificar los dulces que se realizan en la cabecera municipal de Villaflores.

Investigar las técnicas e ingredientes que se utilizan en la elaboración del dulce conocido como “bochito”.

MARCO TEÓRICO

GASTRONOMÍA MEXICANA: UNA HISTORIA QUE SE CUENTA CON TRADICIONES

La cocina tradicional mexicana es considerada, desde el 16 de noviembre de 2010, como Patrimonio Cultural Intangible de la Humanidad a partir de la declaración de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) que así lo estableció.

Hablar de la gastronomía mexicana es hacer un viaje en el tiempo para aprender acerca de los elementos culturales más importantes, no solo en la historia de América Latina, sino de todo el mundo.

Antes de la llegada de los españoles la alimentación de las culturas prehispánicas se basaba ampliamente en platillos de maíz con chiles y hierbas, usualmente complementados con frijoles, jitomates o nopales. También incluían vainilla, tomatillos, aguacate, guayaba, papaya, sapote, mamey, jícama, calabaza, achiote, huitlacoche, guajolote y pescados.

Para la segunda década del siglo XVI la invasión española también significó la llegada de unas grandes variedades de animales, como el ganado, gallinas, cabras, ovejas y cerdos. Y no solo eso, pues también llegó el arroz, el trigo, la avena, el aceite de oliva, el vino, almendras, perejil y muchas especias que se fusionaron con la cultura y, eventualmente, se convirtieron en parte de la cocina indígena.

Sin embargo, esto no ocasionó que la cocina prehispánica se opacara ante los nuevos ingredientes, al contrario esta hizo que los sabores resaltarán aun más. Algunos platillos fueron creados por error, mezclando ingredientes que aun no se tenían conocimiento y que el resultado era magnífico.

Bernal Díaz del Castillo (1830) escribió en su libro “Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España” su asombro con la cantidad de ingredientes y tradiciones alrededor de cada comunidad indígena que cruzaban en su recorrido. Díaz del Castillo habla sobre lo que el emperador Moctezuma comía y cómo era presentado.

Con el paso del tiempo se fue creando grandes etapas de la cocina mexicana, donde esta tuvo mayor desarrollo y se fue esparciendo hasta en los pequeños pueblo indígenas, que también tuvo que ser adaptado al lugar.

EL ENCUENTRO DE DOS MUNDOS

Cuando los españoles llegaron al Nuevo mundo no tenían idea de las civilizaciones tan avanzadas que iban a encontrar ni de la cantidad de plantas, animales y alimentos nuevos que estaban por descubrir.

Una vez terminada la conquista del imperio azteca, se inicio toda una corriente migratoria de españoles hacia México. Hombres y mujeres llegaron con la ilusión de tener una mejor vida en Nueva España, y en los barcos que se realizaban el transporte de personas que llegaban a durar varios meses también llevaban consigo diversas semillas para iniciar cultivos agrícolas. Se introdujo una gran variedad de ingredientes que los españoles traían del otro lado del mundo, ya que estos eran importantes en la alimentación básica de los españoles. (Jenet,2003)

Un claro ejemplo de la entrada de nuevos ingredientes son; principalmente trigo y otros cereales para hacer pan, como avena, centeno y cebada, granos como el garbanzo, habas y lentejas, hortalizas como col, chicharos, espinacas, rábanos, zanahorias, berenjenas, el betabel, pepino, lechuga, alcachofa, acelga, perejil, cilantro y variedades de calabaza, ajo, cebolla, frutas como el melón, higo, dátiles, nueces, almendras, avellanas y cítricos como la naranja, limones y toronjas, también traían consigo en los navíos animales de corral vivos, gallinas, cerdos, cabras, borregos, las reces que fueron traídas para dos objetivos el abastecimiento de carne y la producción de leche, caballos que estos los trajeron para el uso del arado y el uso militar. La caña de azúcar para hacer miel de caña, piloncillo y azúcar, mismas que se desplazaron en diferentes puntos, dado que el azúcar de caña era mas fácil de obtener.

Muchas especias y hierbas de olor de la india y otros orígenes, tales como: pimienta blanca y negra, canela, mostaza, azafrán, albahaca, anís, mejorana, jengibre, romero, menta y nuez moscada, entre otros. Se cree que las especias ayudaban a disimular malos olores e inclusive a evitar la descomposición de los alimentos.

Los españoles aportaron al mestizaje técnicas de conservación como los embutidos. Así, desde el mismo siglo XVI, ya eran renombrados los jamones, tocinos y chorizos. Otras técnicas fueron el secado y cristalización de frutas y así mismo el prepararlas en conserva, con almíbar a base de azúcar o piloncillo, el secado bajo el sol, esto normalmente se le realizaba a los trozos de carne cubierta de sal.

América ofreció al mundo europeo una variedad de productos hasta entonces desconocidos que muchas de ellas pasarían a incorporarse a la dieta cotidiana de sus habitantes.

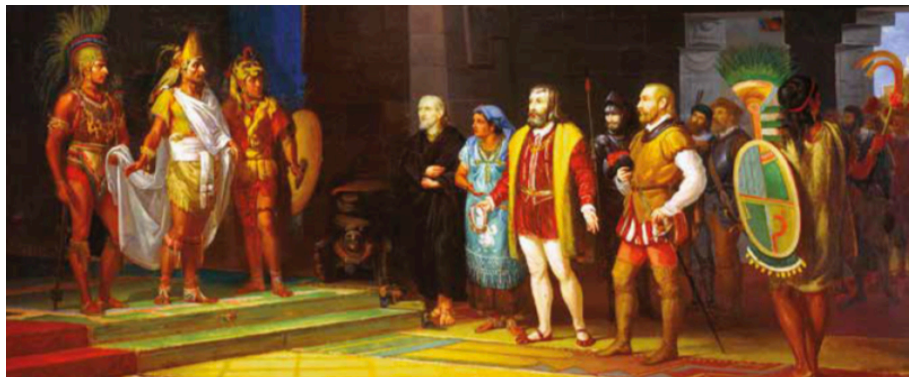


Figura 1. La visita de Cortés a Moctezuma (Secretaría de educación pública, 2017)

LA COCINA CONVENTUAL EN MÉXICO

Las cocinas dentro de los conventos fueron diseñadas como espacios dedicados a las tareas domésticas donde se desarrollaban comportamientos estrictos. Cuando apenas eran construidos los conventos dependían de la caridad para poder mantenerse. La caridad llegaba al ingreso de las monjas, quienes eran hijas de españoles adinerados y que se reusaban a casarse. Las monjas tenían que ayunar debido a la influencia del abasto de comida y también porque se ingerían los alimentos de una forma ritual. Por la escases de alimentos se empezó a forjar los principios de la cocina tradicional mexicana.

La falta de alimentos y la organización de la cocina en el convento era muy estricta. Se hacían inventarios, pedidos de comida muy exactos así como la práctica de rotación de alimentos.

La jerarquía en los conventos era muy marcada en el momento de la alimentación, la elite española se alimentaban de trigo mientras que las criadas y las indias se alimentaban principalmente de tortillas. Esta división también se encontraba a la hora de las tareas dentro de las cocinas, que las criadas eran encargadas de todo tipo de molienda de granos y para poder empezar a guisar se necesitaba la autorización de una monja. Dentro de las cocinas se empleaban recetarios españoles e incluso italianos y fue hasta el siglo XVIII que las nuevas costumbres y habilidades propias mexicanas se plasmaron en recetarios de la cocina mexicana. (Lavín y Benítez, 2008)

Las cocinas conventuales eran espacios dedicados a la preparación de alimentos para gran cantidad de personas. Con el paso del tiempo estas cocinas fueron acatadas a reglas que ayudaron a la fluidez dentro de los conventos y las cocinas, por ejemplo el acceso del agua la presencia de los fogones, mesones. También se hizo costumbres dentro de los conventos donde se cerraban las puertas de la cocina y las ventanas para no dejar escapar los aromas mientras se guisaba, ya una vez servida la comida se abrían las puertas y ventanas para que todo el convento se impregnara con estos deliciosos aromas.

La decoración de las cocinas eran espacios lleno de colores de azulejos, en especial las talaveras, y un sinfín de utensilios de todo tipo de materiales como el barro y cobre colgando sobre las paredes.

Los conventos construidos en el siglo XVII fueron la cuna en donde se dio el mestizaje culinario que hoy conocemos como la cocina tradicional mexicana. Estos espacios dieron oportunidad para que se intercambiarán conocimientos e ingredientes entre estas dos culturas. Los conventos eran los mas importantes productores de dulces en la nueva España. Producían recetas traídas de España por otras monjas o inventaban nuevas usando frutas e ingredientes locales. Muchos conventos tenían sus propias especialidades culinarias que se fueron haciendo famosas en los conventos y que fueron comercializados para seguir manteniendo a la comunidad católica en los conventos.



Figura 2. Ex Convento de Santa Rosa. (Asociación Mexicana de Destinos Manamenget Companies,2016)

Época Barroca

En la época barroca en la nueva España, fue una etapa del siglo XVII donde empezó el asentamiento económico y paz relativa, ya que la conquista y la evangelización hacia los indígenas había terminado a excepción del norte y la zona sur del país. En el centro del país comenzaba el crecimiento de las ciudades sostenidas por la plata en las minas, los cerdos, gallinas, ganado y el trabajo de los artesanos. Estas ciudades lograron crecer más, cuando la población indígena comenzó a recuperarse en los antiguos pueblos que fueron devastados en la época de la conquista y que hacia el siglo XVI tuvieron crecimiento otra vez, pero sus pueblos para habitar las ciudades en crecimiento o estancias españolas, esto los llevó a una cruz de

razas y costumbres dándole lugar a lo que fue conocido como “mestizos” personas que no eran indígenas ni españoles sino mexicanos. (Martínez, 2012)

Esta época fue una explosión de arquitectura y donde se edificaron templos, conventos y capillas por todo el país gracias a la profunda religiosidad de la época lo mas resaltaba eran sus fachadas y la suntuosidad de sus altares.

Por otro lado se dice que la farmacia, también fue uno de los orígenes de la confitería, pues se utilizaba el azúcar para cubrir el gusto desagradable de algunos remedios caseros.

A lo largo de los primeros años de conquista llegaron ordenes religiosas para implementar la educación y la religión católica, para esto primero los españoles tuvieron que aprender la lengua para poder llevar a cabo este proceso. Fueron cuatro ordenes que se destacaron en este proceso de evangelización.

Franciscanos

La orden de los frailes menores u orden franciscana, cuyos miembros son conocidos como franciscanos, es una orden religiosa católica fundada por San Francisco de Asís en el año 1209. La primer orden religiosa en llegar y establecerse en el virreinato de Nueva España entre 1523 y 1536.

El 13 de mayo de 1524, un grupo de 12 franciscanos provenientes del caribe llegan a Nueva España con el fin de evangelizar. Durante su estancia llevaron a cabo una serie de actividades para compartir y profesar su religión con éxito, pero antes tuvieron que deshacerse de sus hábitos y adoptar nuevos para poder cumplir con su objetivo.

Dominicanos

Es una orden dentro de la iglesia católica fundada por Domingo de Guzmán en Toulouse durante la cruzada.

En América los dominicanos intervinieron en la educación de la población criolla, a través de la fundación de centros universitarios y en la propagación de prácticas y devociones que aún hoy en día están presentes entre la población católica. Los dominicanos fueron los que

tuvieron una mayor presencia en Chiapas monopolizando los programas de evangelización de los indios ya que el Rey Carlos V les había otorgado a estos frailes amplio poder para evangelizar y fundar conventos en la región, trataron de sacar mayor provecho del medio natural que se les presentaba y para lograrlo tuvieron que adaptarse a las circunstancias geográficas y climáticas de cada zona y aprender la lengua de los indígenas para conocerlos

Clarisas

La orden de las hermanas pobres de Santa Clara, también conocida por “hermanas clarisas pobres”, “clarisas descalzas” , es uno de los institutos religiosos que forman la segunda orden de San Francisco.

Fundada por San Francisco de Asís y Santa Clara de Asís. Su vida estaba dedicada a la oración, el trabajo manual y la asistencia a los pobres, se dedicaban a la costura y a la elaboración de productos utilizados en la eucaristía como las hostias.

Para el sostenimiento de la comunidad y sus respectivos monasterios se dedicaban a la hechura de pan, galletas y a la ayuda de los fieles.

En el campo de la repostería han logrado gran prestigio ya que entre sus muros se conservaron antiguas recetas, utilizando ingredientes naturales y sin prisas elaboraban sus dulces con gran dedicación, uno de los ingredientes principales de los dulces elaborados por las hermanas clarisas era el huevo.

Carmelitas

Su origen de la orden fue en Palestina, en el Monte Carmelo, en el siglo XII. En 1583 el Fray Gerónimo García de la Madre de Dios, por el deseo de Santa Teresa de Jesús, promueve y logra el envío de un grupo de Carmelitas a los territorios de América y que su orden se sumarian al labor de evangelización en Nueva España. En 1585 los primeros once Carmelitas entraban a la ciudad. El primer convento que tuvieron en Nueva España fue San Sebastián Atzacolco, donde se fueron dispersando en todo el país. Los estados de Puebla, Atlixco, Valladolid, Guadalajara y Celaya fueron fundaciones de las Carmelitas en el siglo XVI.

LA CONFITERIA

Son todos aquellos productos alimenticios cuyo ingredientes fundamentales son los azúcares, junto con otros ingredientes incluidos los aditivos autorizados, y que en alguna fase de la elaboración se someta a un tratamiento térmico adecuado, creando las coberturas que se adicionan a frutos y chocolates haciendo que contengan una corteza crujiente. (EVA, 2010).

México es uno de los lugares que cuenta con una amplia variedad de productos autóctonos y otros foráneos que se han acoplado al clima de las diferentes regiones del país. Los caramelos nacen a raíz de la necesidad del hombre para encontrar un alimento que sirve de sustento para los viajeros.

Los primeros dulces creados con pulpa de fruta, cereales y miel, servían a los viajantes y mercaderes para soportar los largos trayectos y así proveerse de energía rápidamente. Muchos de los dulces que se conocen actualmente son de la época prehistórica, en esos tiempos solo se consumía la miel de maguey que era muy espesa, dulce y oscura, pero el piloncillo lo fue sustituyendo poco a poco. Otras mieles que se utilizaban era las hormigas mieleras, de la abeja pipiola, entre otras.

En Egipto, 2600 años a.C., se extraía la miel de abeja, según jeroglíficos de las tumbas de la quinta dinastía. Los egipcios elaboraron panes de dulce con harina y miel.

La miel fue la bebida tanto de dioses clásicos egipcios, griegos y romanos, como los sajones, los vikingos y de los pueblos de América, como los mayas, los mexicanos o los zapotecas.

La mitología griega explica como Melisa, la sacerdotisa de Atenea, se sacrificó para no revelar el secreto de la producción de las abejas nacidas de su cuerpo dulce, de donde el líquido dorado fluía. En honor a ella la miel fue llamada *melisa*, en griego, y *mel* en latín. (Curiel Monteagudo, 2015)

En los años en que surgió la Conquista de México se introdujo la caña de azúcar. Muchos de estos dulces que hoy son tradicionales llegaron en la época virreinal, de ese entonces son

conocidos dulces conventuales. Varios de estos dulces se modificaron y siguen intactos; especialmente los hechos a base de frutas, así nacieron los dulces y ates de guayaba, tejocote entre otras.

DULCES TRADICIONALES CONVENTUALES

Con el paso del tiempo comenzaron a surgir varios dulces tradicionales mexicanos y que hasta la fecha siguen intactos desde su momento de creación.

Este es el resultado de la convivencia entre indígenas, españoles, mestizos y criollos que a lo largo del tiempo tuvieron una mezcla de productos autóctonos y foráneos que se acoplaron al clima de las diferentes regiones del país. Los primeros dulces, fueron creados con pulpa de fruta, cereales y miel, servían a los viajeros y mercaderes para soportar los largos trayectos y proveerse de energía.

La mayoría de estos dulces se elaboran con frutas originarias del país, las zonas como Puebla Michoacán y Querétaro son estados que contiene una tradición dulcera fuerte como parte de su herencia colonial, también Oaxaca y Yucatán donde existieron importantes conventos donde nace el uso de la leche para los rompopes, las cajetas y otros productos, los pueblos fueron adaptándolos y elaborando, haciéndolos íconos de la gastronomía.

Los dulces que mas se destacaron en esas época, eran fáciles de elaborar por lo que se hicieron mas populares y porque las mismas monjas salían a venderlas de casa en casa.

Obleas de pepitas

Hechas a base de harina de trigo, agua, azúcar y rellenas de pepitas con caramelo de piloncillo o cajeta. El origen de este dulce es incierto, pues varios estados como Hidalgo, Colima y Zacatecas se disputan por su creación original.



Figura 3. Obleas de pepita. (Pérez, 2014)

Cacahuates garapiñados

Dulce elaborado con cacahuates. La elaboración de este dulce es fácil de elaborar ya que se necesita azúcar para crear caramelo, posteriormente agregar los cacahuates y esto hace una cobertura crocante sobre el cacahuate.

Cocada

Se distingue por el sabor que se obtiene al ser horneado y por su color característico color amarillo. Está hecha a base de coco rallado, azúcar y yema de huevo, en forma circular.

Dulce de mostachón

Emblemático dulce de leche con nuez en la parte superior. Dulce de origen español y criollo. Es una pasta elaborada con leche, azúcar, miel, vainilla, mantequilla y bicarbonato de sodio, a la que en ocasiones se le agrega nuez o piñones, trabajada a fuego lento hasta lograr una pasta suave; se coloca dentro de una manga con duya y se le da la forma circular. según (Larousse, 2013) Los originales mostachos españoles eran pastelillos típicos de Cuenca, en Castilla-La Mancha, elaborados con yemas de huevo batidas con azúcar, harina, canela y clara de huevo batida a punto de turrón, horneados hasta que quedaban dorados.



Figura 4. Dulce mostachón.

Alegrías

Dulce de amaranto tostado, mezclado con miel de abeja, de azúcar o de piloncillo, y en ocasiones con nueces, pasas y cacahuates. La mezcla caliente se vacía en moldes, se presiona y se coloca en bastidores para dejarla secar; una vez fría se desmolda y se corta en diversas formas que pueden ser ruedas, cuadros o rectángulos y se envuelve en papel celofán transparente para su venta. Es considerado el dulce más antiguo de México. En la época prehispánica, cuando no se conocía el azúcar de caña, se empleaba para su elaboración miel de maguey o miel de la hormiga mielera. Este dulce tuvo un alto sentido religioso, utilizado en ceremonias y rituales en forma de galletas o panecillos (Laurosse,2013)

Ate

Dulce preparado a partir de la pasta de la fruta de membrillo cocido con azúcar, aunque se puede realizar con guayaba y tejocote los mas comunes. Su origen se les atribuye a los frailes franciscanos.

Dulces cristalizados

Se trata de una serie de frutas sumergidas en azúcar o piloncillo hirviendo. Entre las frutas mas usadas son la piña, higos, duraznos, manzana, kiwis, entre otros.



Figura 5. Dulces cristalizados.

Dulce de tamarindo o tarugos

El tamarindo fue traído por los españoles. El cual lo despulpan el tamarindo y agregan azúcar hasta crear pequeñas bolas.

Jamoncillo

Dulce que tiene como característica de ser una pasta firme y suave, que casi siempre están cortadas en barritas. Se elabora con leche que se hierve a fuego lento, azúcar y canela, moviendo constantemente hasta obtener una pasta suave, se le puede añadir semillas como nueces, pepitas o cualquier fruta seca o añadir alcohol de su preferencia.

Mazapán

Dulce elaborado con pasta de cacahuete molido. Este es un variante del dulce de Mazapán almendrado español. Este dulce llego a México en la llegada de los españoles cuando empezaron de adaptarse al nuevo lugar.

Cajeta

En la época del virreinato fue cuando comenzaron a elaborar este producto en la región del “Bajío” para aprovechar la leche de las cabras, éste ingrediente fue el que sustituyó a la leche de vaca en la receta original, dando un dulce con diferente textura.

El nombre de la cajeta viene de las cajas de madera en las que antiguamente se almacenaba el dulce.

Dulce de camote

La palabra “camote” viene del náhuatl “camohtli”, que significa "raíz comestible".

El dulce de camote es característico del estado de Puebla y se prepara con azúcar, esencia de limón o de naranja y un poco de agua hasta que se haga una pasta o puré.

Su presentación es diferente a muchos dulces, ya que a la pasta una vez que la hicieron tubo se envuelve en un papel encerado, posteriormente se ponen en cajitas pequeñas para su venta. Al momento de su exhibición podemos ver las cajitas multicolores, llenas de camotes de diferentes sabores, listas para su degustación.

Pan dulce

Este tipo de dulces mexicano fue influenciada por los panecillos crujientes, baguettes y bollería de los francés y españoles. De ahí, los pueblos indígenas comenzaron a crear diferentes tipos de panes dulces, hasta crear una vasta variedad a lo largo del país.

Esta es solo una pequeña parte de la gran lista de dulces que México ofrece, gracias a este cambio de conocimientos fueron creadas estas delicias que hasta el momento son memorables y que al paso del tiempo se han mantenido originalmente e inclusive han evolucionado por las diversas épocas que el país a pasado.

UTENSILIOS ANTIGUOS DE LA COCINA MEXICANA

Los primeros utensilios y armas creados por los humanos fueron toscos y a menudo un poco frágiles, ya que estos se utilizaban para cazar y también se dependían de la supervivencia de los grupo. Las primeras herramientas fueron las piedras talladas con punta para poder cazar, las flechas, utensilios fabricados con huesos de animales como lanzas, punzones herramientas muy rudimentarias, Con el paso del tiempo todo esto fue evolucionando y se fueron creando nuevas herramientas llegaron los utensilios de madera, y mas tarde los de hierro se notó en la preparación de los alimentos, que se necesitaba de utensilios para realizar los diferentes guisos, así fueran en grandes cantidad o en mínimas porciones, utensilios que en cualquier hogar se

necesita para cocinar desde lo mas sencillo hasta lo mas complicado. Actualmente algunos utensilios básicos se sigues usando en las cocinas de los mexicanos para preparaciones muy simples.

Metate

Instrumento para moler granos y especias. Utensilio es fabricado a partir de la piedra volcánica. Mortero de piedra tallada de forma rectangular, que se compone de dos elementos, la plancha rectangular para moler y una pieza cilíndrica llamada metlapil, un rodillo de piedra mas grueso en el centro que en los extremos, también de piedra el cual se usa contra el metate presionándolo para moler.

Molcajete

La palabra molcajete proviene de las palabras náhuatl “mollicaxtli” y “temolcaxitl” que significa cajete. El molcajete sirve para colocar la comida que se desea triturar, parecido al metate pero este es en forma curvo como un recipiente.

Tenate

Cestos que se hacían a mano tejiendo palma, que servían para almacenar principalmente el maíz y frijol.

Molinillo

También conocido como “chicoli” es uno de los más antiguos batidores de chocolate o leche. El molinillo se tornean a partir de una pieza de madera. Su función es disolver el chocolate y batir para oxigenar y crear espuma.

Jícara

Recipiente que se extrae de la certeza del jícara (árbol) o la corteza de calabaza. Para su obtención se necesita abrir el jícara por la mitad y quitar el centro hasta quedar solo la corteza, posteriormente se lleva a ebullición con un poco de cal se retira y esto hace que el relleno sea mas fácil de quitar, luego el recipiente se deja secar bajo el sol.

Cucharas de madera

Cuchara elaborada con corteza de árbol. Empleada en la cocina para mezclar ingredientes o revolver una preparación.

Anafre

Hornillo fabricado en barro, para contener las brasas que calienta la olla o cazuela que contienen los alimentos y consérvalos calientes.

Vasijas

Recipiente curvada de diferentes tamaños y formas y fabricadas de barro, usadas para albergar o manipular líquidos, alimentos.

LA COCINA DEL MEXICO INDEPENDIENTE

En la Independencia de México es uno de los acontecimientos mas importantes en la historia de nuestro país. Esta extensa lucha, que duro 11 años, no solo marco un cambio social, político y económico, si no también a la gastronomía. Con la llegada de los españoles y de los productos del viejo continente, se iniciara un intercambio alimenticio del cual surgiría la cocina mexicana actual. En el México virreinal era una mezcla de contrastes en donde se encontraban al menos tres universos gastronómicos diferentes la cocina de los palacios en donde se gozaba de platillos elaborados, llenos de sabores europeos y toques refinados elegantes y exclusivos, la cocina conventual se trataba de no tener algún tipo de limite y a experimentar con los nuevos sabores, olores y texturas para crear platillos y la cocina popular era básica para el pueblo mexicano donde se alimentaban de maíz, frijoles, chiles, nopales. (Hernández, 2010)

Gracias a ese afrancesamiento nacieron nuevos platillos y mezclas; que han sido muy representativos en la gastronomía mexicana.

Mole

La palabra mole es de origen náhuatl. Se le llama así a un grupo específicos de guiso que tienen algunos elementos en común para su elaboración, semillas como cacahuete, almendras, ajonjolí previamente tostados, chocolate y gran variedad de chiles. Es uno de los platillos mas

reconocidos a nivel mundial. Se puede acompañar con la proteína que se desea, pollo, guajolote, cerdo entre otros.

Chile en nogada

Fue creado en Puebla por las monjas del convento Santa Mónica como un homenaje a Agustín de Iturbide dedicaron preparar un platillo que contuviera los tres colores de la bandera(blanco: Religión, Verde: Independencia, Rojo: Unión) y mezclaron los sabores dulces y salado con mas de veinte ingredientes. Este platillo esencialmente consiste en un chile poblano relleno de un guisado de carne de res y cerdo mezclado con fruta (plátano, manzana, pera, durazno, Citrones entre otras cosas) cubriendo con una salsa de nuez y decorada con granada y perejil.



Figura 6. Festival del chile en nogada 2017 en Puebla. (Gobierno de Puebla, 2017).

GASTRONOMÍA EN LA REVOLUCIÓN MEXICANA

El pueblo mexicano se lanza a la lucha el 20 de Noviembre de 1910, sus principales actores fueron campesinos que reclamaban sus derechos a la propiedad de las tierras, obreros hambrientos de justicia social y personas de la clase social media que perdían libertad política. En cuanto la comida, los platillos tradicionales como los tamales y salsas de distintos chiles fueron parte importante de la alimentación, pero también se inventaron nuevos platillos como la discada, tacos, tortillas. A una parte se le agradecen a las Adelitas que eran mujeres que participaron en la revolución mexicana, estas ocupaban el lugar de soldados, cocineras y

enfermeras. Se dice que gracias a ellas se crearon los ya cocidos antojitos mexicanos ya que los ingredientes se podían encontrar fácilmente en campo, maíz, frijol, chiles, nopales así se crearon las chalupas, tacos dorados, las tostadas y un sin fin de platillos que aun en la actualidad se siguen consumiendo.

CHIAPAS

Historia

Chiapas se localiza al sureste de la República Mexicana; 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. Los primeros registros de asentamientos humanos en el estado de Chiapas, surgen del 10.000 a.C. el 31 de marzo en el Valle Hueyzacatlán (actualmente ubicado San Cristóbal De Las Casa), el conquistador español Diego de Mazariegos fundó la Villa Real de Chiapas de los españoles.

El nombre Chiapas proviene de la palabra Chiapan o tepechipan, forma en que se le designaba a la antigua población indígena de los chiapanecas y cuyo significado es “Cerro de la Chía” o “Agua debajo del cerro”.

Los chiapanecas tenían varias costumbres entre ellos celebraban fiestas o ceremonias para tener buenas cosechas y salud. Solían usar mascararas y trajes de animales y bailaban con música de flauta y tambor. Quemaban incienso y en ocasiones ofrendaban animales pequeños y comida. Creían en un dios principal, creador de todo lo existente, que vivía en el cielo y que era llamado “Maviti”.

Cuando los españoles llegaron en 1523 que fue la primera expedición que se realizó, se encontraba una gran variedad de culturas en el estado como mayas, zoques y los chiapanecas pueblos que se destacaban en la zona, cada una de ella estaba organizada en clases sociales jerárquicas que gobernaban ciudades independientes dentro del mismo imperio. Los Chiapas se resistían a la gobernación de su pueblo y lucharon por ello pero los españoles no se rendían y se llevo acabo la tercera expedición donde llegaron 150 infantes, 40 soldados, los valientes indios fueron los primeros en preséntale en combate, la resistencia indígena duro varios días,

pero finalmente comprendieron que la derrota estaba cerca y para evitar ser esclavizados decidieron lanzarse al cañón de Tepetchia (el sumidero).

Actualmente Chiapas forma parte de las 32 entidades federativas que conforman los Estados Unidos Mexicanos. Su capital y ciudad mas poblada es Tuxtla Gutiérrez.. Fue fundada el 20 de septiembre de 1786. (SEP,1982) Chiapas es uno de los estados con mayor diversidad geográficas que se encuentra dividido en 7 regiones naturales: Llanura costera del Pacífico, Sierra Madre, Depresión Central, Altiplano Central, Montañas del Norte y Montañas de Oriente y Llanura Costera del Golfo. El estado de Chiapas es el octavo estado más grande del territorio mexicano con 74,415 km²

Cuenta con atractivos turísticos naturales muy importantes principalmente son majestuosos y diversos; desde notables paisajes vegetales, lagos, cascadas con diferentes tonalidades, ríos caudalosos, inmensas montañas, cañones, selvas, volcanes. zonas arqueológicas y centros ecológicos.

Actualmente cuenta con 123 municipios oficiales según el INEGI, que se distribuye en XV Regiones:

I. Metropolitana.

Berriozábal, Suchiapa, Chiapa de Corzo y Tuxtla Gutiérrez.

II. Valles zoque.

Cintalapa, Jiquipilas, Ocozocoautla de Espinosa y Belisario Domínguez.

III. Mezcalpa.

Copainalá, Chicoasén, Coapilla, Francisco León, Ocotepec, Osumacinta, San Fernando, Tecpatán y Mezcalapa.

IV. De los Llanos.

Venustiano Carranza, Acala, Chiapilla, Nicolás Ruiz, San Lucas, Socoltenango, Totolapa y Emiliano Zapata.

V. Alto tsotsil - tseltal.

San Cristóbal De Las Casas, Aldama, Amatenango del Valle, Chalchihuitán, San Juan Chamula, Chanal, Chenalhó, Huixtán, Larráinzar, Mitontic, Oxchuc, Pantelhó, Teopisca, San Juan Cancuc, Santiago El Pinar, Tenejapa y Zinacatán.

VI. Fraylesca.

Villaflores, Ángel Albino Corzo, La Concordia, Montecristo de Guerrero, Villacorzo y El Parral.

VII. De los Bosques.

El Bosque, Bochil, Huitiupán, Ixtapa, Jitotol, Pantepec, Pueblo Nuevo Solistahuacán, San Andrés Duraznal, Simojovel, Soyaló, Tapalapa y Tapilula.

VIII. Norte.

Pichucalo, Amatán, Chapultenango, Ixhuatán, Ixtacomitán, Ixtapangajoya, Juárez, Ostucán, Reforma, Solosuchiapa y Sunuapa.

IX. Itmo-costa.

Tonalá, Arriaga, Mapastepec, Pijijiapan.

X. Soconusco.

Tapachula, Acacoyagua, Acapetahua, Cacahoatán, Escuintla, Frontera Hidalgo, Huehuetán, Huixtla, Mazatán, Metapa, Suchiate, Tuxtla Chico, Tuzantán, Unión Juárez y Villa Comaltitlán.

XI. Sierra mariscal.

Motuzintla, Frontera Comalapa, Amatenango de la Frontera, Bejucal de Ocampo, Bella Vista, Chicomuselo, El Porvenir, La Grandeza, Mazapa de Madero y Siltepec.

XII. Selva lacandona.

Altamirano y Ocosingo.

XIII. Maya.

Benemérito de las Américas, Catazajá, La Libertad, Marqués de comillas y palenque.

XIV. Tulija, tzeltal chol.

Yajalón, Chilón, Sabanilla, Sitalá, Tila, Tumbalá y Salto de Agua.

XV. Meseta comiteca tropical.

Comitán de Domínguez, La Independencia, Las Margaritas, La Trinitaria, Tzimol, Las Rosas, Maravilla Tenejapa.

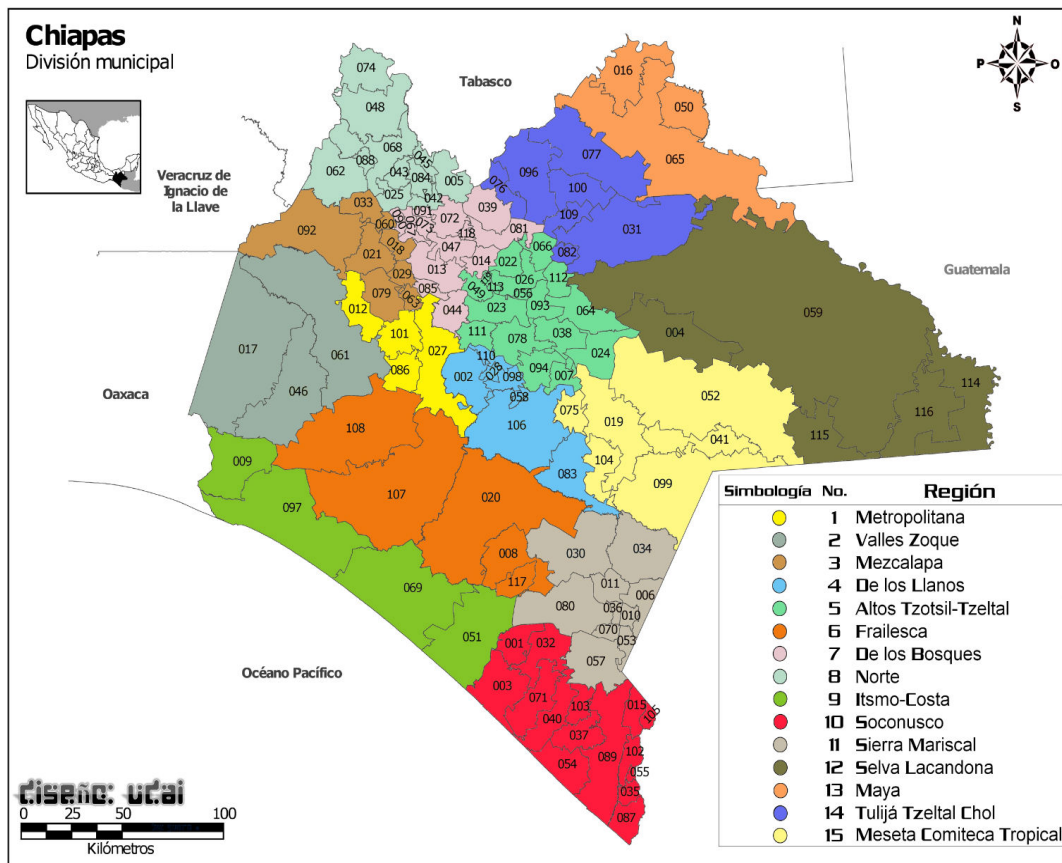


Figura 7. Regiones económicas de Chiapas. (Gobierno del Estado, 2011).

Los usos y costumbres tradicionales, de los pueblos prehispánicos, se mezclaron con las costumbres introducidas por los españoles desde el siglo XVI y, su fusión, dio lugar a las culturas mestizas que incidieron en nuevas formas de ver el mundo, desde sus costumbres: lengua, fiestas, vestimenta, música, artesanías, aspectos corporales, religión y la comida.

Como parte de las expresiones culturales propias de los chiapanecos, la marimba, es un instrumento musical tradicional y que distingue y da un toque especial a muchas celebraciones chiapanecas, su música se puede escuchar en reuniones familiares, recepciones, actos políticos y en fiestas de santos patronos, tanto como en barrios de la ciudad como en pueblos lejanos. En muchos festejos las mujeres visten el llamativo traje de chiapaneca, adornado con holanes de tul bordado con multicolores florales que es bordado a mano; es una indumentaria que solamente se pone para ocasiones especiales y en hombres se utiliza el traje de parachico, se compone de camisa blanca, pantalón negro, faja roja en la cintura, chalina bordada cayendo sobre el pantalón, sarape y un pañuelo sobre la cabeza amarrado al cuello, la máscara típica de madera pintada a mano en color rosado que imita la piel del español con su frente amplia, la nariz afilada y mejillas sonrosadas.

Chiapas estado, cuyas regiones son tan diversas entre sí, cuenta con una gran variedad de platillos autóctonos y dulces tradicionales que son emblemáticos en el estado, y son una mezcla de sabores y aromas que reflejan vida y costumbres de quienes la han habitado, que inicia con las tradiciones que se enriquece con el paso del tiempo, nuevos ingredientes y nuevas técnicas, hasta dar como resultado la variedad y exquisitez que hoy disfrutamos

Gastronomía chiapaneca

La gastronomía del estado de Chiapas es el resultado de una fusión de las cocinas prehispánica y europea creando productos y platillos propios que se convirtieron en iconos y base de las cocinas regionales. En el caso de la dulcería, confitería y panadería chiapaneca, la cocina conventual y muchos productos prehispánicos sobre todo sus frutas silvestres y cultivadas pasaron a ser materia prima dispensable para la elaboración de los dulces, como los que llegaron hasta nuestras épocas y que se recrean en diferentes cocinas regionales en todo el territorio de Chiapas. (Mayorga, 2018, Entrevista personal) El maíz es fundamental en la cocina de los chiapanecos para la creación de bebidas y platillos representativos del estado un

claro ejemplo es el pozol blanco o de cacao, consumido desde la época prehistórica, cuando los primeros pobladores iban a la milpa y llevaban consigo una bola de masas envuelta en hojas de maíz a la cual añadían un poca de agua y la convertían en una bebida que por su características, no solo quita la sed sino además daba un sensación de plenitud en el estomago. Otro claro ejemplo son los tamales, las tortillas que tiene una gran variante para prepáralas algunas son en totopos, enchiladas, tostadas, entre otros, atoles y una gran variedad. Esto gracias a la nixtamalización que es un proceso que consiste en cocer los granos de maíz lentamente en agua y cal lo que permite el desprendimiento de la cutícula u hollejo y posteriormente moler y obtener una masa.

Actualmente, los platillos que se consumen diariamente en la población posee una especialidad culinaria y esto va a depender en la región en la que se encuentre ya que esta tienen derivaciones o inclusive diferentes ingredientes.

Dulcería tradicional de Chiapas

Chiapas cuenta con una gran variedad de dulces tradicionales, la variedad que esta tiene es increíble ya que en cada municipio del estado puede variar, inclusive la forma de preparación, a continuación una pequeña lista de los dulces mas representantitos en el estado ya que esta puede ser muy amplia. Actualmente, gracias a esta diversidad culinaria se ha hecho mas énfasis a la Gastronomía mexicana

Chimbo

Tradicional dulce zoque. Es uno de los postres típicos de Chiapas más populares en la región central y altos del estado. Es preparado con un pan típico de Chiapas conocido como marquesote, el cual es bañado en un almíbar de azúcar y canela, puede ser encontrado en diversos puntos del estado.



Figura 8. Chimbo.

Cocada

Son pequeños dulces de coco en forma circular combinado con azúcar y colorantes que hacen que este producto sea llamativo.

Dulces de yema

Se caracterizan por su amplia gama de combinaciones, sabores y formas. Como su nombre indica, estos dulces son elaborados con yema de huevo combinado de azúcar.



Figura 9. Dulce de yema. (Chiapas: un viaje culinario, 2014).

Curtidos

Consiste en dejar curtir en aguardiente y azúcar durante la mayor cantidad de tiempo que sea posible (generalmente un 1 año) las frutas mas comunes para esta preparación son jocotes, nanchi o nance y mango.

Melcocha

Dulce tradicional preparado principalmente con panela también conocido como piloncillo, que mediante una inserción de aire mediante el amasado y estirado de la mezcla se obtiene una consistencia chiclosa.

Nuegado

Son una especie de panecillo frito elaborados a base de harina y huevos, los cuales son glaseados con azúcar y decorados con mas azúcar con carmín o colorante rojo



Figura 10. Nuegados.

Puxinu

El cual consta de maíz reventado mezclado con piloncillo o azúcar en dulce y se deja reposar se le agrega miel para que pegue y se deja reposar por un poco de tiempo más.

Dulce de garbanzo

Garbanzo cocido la primera vez con cal para despender el hollejo y posteriormente lavarla con suficiente agua y llevar a fuego pero esta vez con azúcar o piloncillo y canela hasta que el almíbar espese.

CIUDADES IMPORTANTES, SUS COSTUMBRES Y TRADICIONES

Una amplia gama de costumbres, fiestas, tradiciones y creencias que se encuentra en el estado, cada región posee diferentes raíces cuyos orígenes, en algunos casos, se pierden con el tiempo. Las ciudades principales del estado son Tuxtla Gutiérrez, San Cristóbal de Las Casa, Chiapa de corzo y Palenque

Tuxtla Gutiérrez

El vocablo Tuxtla viene del náhuatl Tuchtlan que significa lugar donde abundan los conejos, son tradicionales las fiestas de los barrios de Tuxtla. Es un intercambio de alegrías, de expresiones folklóricas un claro ejemplo es la fiesta de San Roque que se lleva a cabo en el mes de Agosto.

San Cristóbal de las Casas

Fue fundada en el año de 1528 siendo una de las primeras poblaciones españolas en el continente americano. Fue capital de la provincia de las Chiapas desde época colonial hasta el mandato del gobernador Emiliano Rabasa (1891- 1894), cuando motivos políticos los poderes pasaron a Tuxtla Gutiérrez. Actualmente, es una ciudad considerada como principal localidad turística.

Palenque

Es una de las ciudades mas notable del mundo maya, esta al noroeste del estado de Chiapas, en una zona de selva tropical alta donde abundan cascadas y ríos.

Palenque fue fundada alrededor del año 100 a.C. y su desarrollo duro mil años, después de los cuales fue abandonada para siempre. Los hallazgos encontrados en este sitio confirman que los

mayas tenían una organización social y religiosa compleja, así como admirables conocimientos arquitectónicos, astronómicos y matemáticos.

En palenque se viven las fiestas que se celebran en honor a Santo Domingo de guzmán, patrono del pueblo, durante los primeros días de agosto, durante los festejos se realizan bailes de tradición indígena y escucha la música de la marimba.

Chiapa de Corzo

Fue la primer ciudad establecida en el estado, poblada por la etnia soctona, también conocida como Chiapas, lo que significa “agua que corre debajo del cerro”. Chiapa de corzo cuenta con tradiciones internacionales reconocidas tales como los parachicos y las chiapanecas de la feria de enero, las chuntas, su gastronomía tradicional, las artesanías producidas son un claro ejemplo de la riqueza cultural de esta ciudad colonial.

VILLAFLORES

Historia

En el sureste de la República Mexicana, en el estado de Chiapas, Villaflores es un municipio, que limita al norte con Suchiapa, Jiquipilas y Ocozocoautla, al este con Chiapa de Corzo y Villacorzo, al sur con Villacorzo y Tonalá y al Oeste con Jiquipilas y Arriaga. Cuenta con una extensión territorial de 1,902.29 km². Dentro de su territorio se encuentra la Reserva Estatal, “La lluvia”, y abarca parte de la Reserva de la Biosfera La Sepultura de la zona de Protección Forestal la frailesca, la reserva Nambiyigúá.

La ciudad de Villaflores empezó a ser habitada gracias a los dominicos quienes fundaron las haciendas llamadas Frailesca. El 9 de noviembre de 1876 el gobernador y comandante militar de Chiapas Carlos Córdoba ordenó la creación de un pueblo con el nombre de Catarina la Grande, en honor de familias residentes en el terreno Catarina.

Con el paso del tiempo Catarina La Grande fue creciendo hasta convertirse en lo que hoy conocemos como la cabecera municipal de Villaflores. El 3 de noviembre de 1893 Emilio Rabasa, Gobernador del estado de Chiapas, promulgó el decreto que cambia el nombre al poblado de Catarina la grande por Villaflores, nombre que se le debe a Fray Víctor María Flores, evangelizador de la Frailesca (Orozco, 1999).



Figura 11. Municipio de Villaflores, vista desde el aire. (Air drone, 2016).

Hallazgos arqueológicos

En el cerro Naranjo, se encontraron pinturas con representaciones de animales acompañados de semillas en germinación y algunos elementos acuáticos. Ofrendas de vasijas y vasos con la figura de Tláloc.

También se encuentran cimientos de haciendas e iglesias que se han deteriorado a lo largo del tiempo.



Figura 12. Cimientos de iglesia abandonada.

Gastronomía

Tiene una gran variedad de platillos tradicionales así como antojitos mexicanos, que se caracteriza a nivel nacional. La gastronomía de mi pueblo es típica y tradicional durante todo el año con sabores propias de la región, por ejemplo:

Barbacoa, frijoles con chipilín, chanfaina, iguana guisada, tamales que se encuentra una gran variedad, como son, de mole, de verduras, bola, hierva santa, toro pinto, mole verde, elote, chipilín, de camarón seco, mojarraas fritas, caldo de gallina, caldo de res, caldo de camarón, moronga, hígado encebollado, bisteces entomatados, bolitas de masa con chipilín, carne asada, mole con arroz, cochito, consomé de borrego, chicharon, chirmol acompañado de pescado seco, caldillo, chimpanchole, bebidas como; atol agrio, atol de avena, punchi, tepache, taberna, pinole, tascalate pozol blanco y de cacao, aguas frescas de tamarindo, naranja, piña, papaya, melón, sandía, mango, guanábana, limón con chía, solo por mencionar algunos

Dulces tradicionales

Melcocha, nuégados, bolonas, pastelitos de manjar, empanizado de cacahuete, turrone horneado, bochitos, dulce de papaya, chimbo, garbanzo, dulce de leche, cocadas, hojaldrascas, puxinu, dulce de pepita, empanadas de manjar, gaznate.

Dulces tradicionales de temporada

Para la elaboración de algunos dulces se necesitan frutas pero estas solo se pueden conseguir en ciertas temporadas del año como son: el higo, calabaza, jocote, nance o nanchi, mango, coyol, tamarindo, chilacayote, camote, chayote, manzanilla, entre otros.

METODOLOGÍA

DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

La presente investigación es de carácter cualitativo de corte descriptivo ya que, según (Hernández, 2010) es la que se basa en la inducción a partir de observaciones y entrevistas no estructuradas, es decir, de un contexto; de modo que se expresa de manera narrativa y es la base del desarrollo de una teoría

Por la falta de información para desarrollar esta investigación se decidió aplicar este método para poder obtener mas información.

POBLACIÓN

Esta investigación va dirigida al publico en general, gastrónomos que tienen interés en los dulces tradicionales y el rescate de las tradiciones regionales.

DESCRIPCIÓN DE TÉCNICAS A UTILIZAR

Las técnicas que se utilizaron para esta investigación fue la obtención de información de otros escritos relacionados con el tema, con la finalidad de enriquecer y reconocer parte de la historia, antecedentes.

Para la recolección de datos se utilizaron de técnicas e instrumentos diferentes que se mencionan a continuación:

Investigación documental

Fichaje (fichas de citas textuales y de paráfrasis): técnica que nos permite extraer segmentos de información de fuentes bibliográficas (libros, artículos de periódicos o revistas, diccionarios y enciclopedias), fuentes iconográficas (principalmente videos) y fuentes digitales (en línea) (Bernal, 2010).

Esta técnica se llevo a cabo en diferentes espacios de consulta como la Biblioteca publica central estatal centro cultural Jaime Sabines, biblioteca de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas en Tuxtla Gutiérrez y la Biblioteca publica municipal José Emiliano Grajales en Villaflores.

Investigación de campo

(Entrevista): Técnica para obtener una mayor información permitiendo una interacción en el cual se exploran diferentes realidades y percepciones (Hernández, 2014). Esta técnica se aplico a personas encargadas en la elaboración y venta de dulces, así como a publico en general. Se requirió utilizar una entrevista no estructurada para una mejor recolección de datos ya que las respuestas son extensas y abarca a todos aquellos aspectos mas relevantes (Anexo 1).

(Observación): esta técnica permite acercarse a lo estudiado y ver directamente lo que sucede. Se captan los aspectos y hechos mas significativos para la recopilación de datos pertinentes (Herrera, 2008). Esta técnica se llevo a cabo en diferentes puntos de la ciudad de Villaflores, en el mercado publico Santa Catarina, puestos ambulantes y visitas domiciliars.

PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

El dulce de bochito es un dulce tradicional elaborado en el municipio de Villaflores que por pocas familias es conocido y elaborada, cuenta con muy poca producción y poca importancia, en años pasados se consumía mucho en los Días de muertos y se dejaba como ofrendas en los altares, hoy en día es un poco complicado conseguir.

Los ingredientes son:

Harina de trigo

Es un polvo fino que se obtiene mediante la molienda del trigo, se puede obtener harina de distintos cereales, pero la más habitual es harina de trigo; cereal proveniente de Asia, elemento habitual en la elaboración del pan



Figura 13. Harina de trigo.

Huevos

Los huevos de las aves son parte de la alimentación de los humanos, es un componente principal en la elaboración del bochito ya que este hace que se unan todos los ingredientes



Figura 14. Huevos de gallina.

Manteca de cerdo

La manteca de cerdo es la grasa de depósito del animal, que se obtiene por fusión de los tejidos adiposos del cerdo. Se puede obtener de varios procesos; proceso en seco que consiste en tratar el tejido graso en unos recipientes que se calientan entre 50-80°C. La grasa de los tejidos funde y sube a la superficie del recipiente, mientras que en el fondo quedan los chicharrones formados por los restos del tejido del que sea extraído la grasa; proceso húmedo a $T < 100^{\circ}\text{C}$, en este proceso el tejido graso se mezcla con una cantidad de agua potable, y se calienta en sistema cerrado o abierto, por vapor de agua. Proceso húmedo en autoclave, este proceso consiste en que el tejido se mezcla con agua y se somete a mayor temperatura (130°C).



Figura 15. Manteca de cerdo derretida.

Sal

La sal común o sal de mesa, conocida popularmente como sal, es un tipo de sal denominada cloruro de sodio. Esta se utiliza para que al momento de elaborar la base del bochito tenga un sabor neutro y pueda resaltar aun mas los sabores del dulce

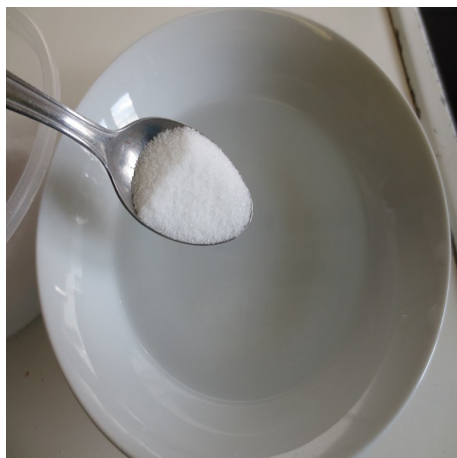


Figura 16. Sal común.

Migas de pan blanco

El pan acompaña a la alimentación del ser humano desde 8000 a.c. Hay evidencias arqueológicas que demuestran la elaboración del pan en el antiguo Egipto. Esto llevo a tener una gran evolución para obtener el pan que conocemos en la actualidad.

Para la elaboración del bochito se utiliza las migas de pan del bolillo que se encuentran en las panaderías de la ciudad de Villaflores.



Figura 17. Migas de pan blanco.

Azúcar

El azúcar de mesa es el edulcorante más utilizado para endulzar los alimentos. Para la elaboración del bochito es utilizada el azúcar común que es comercializada a nivel estatal.



Figura 18. Azúcar comercial.

Leche

Sustancia líquida y blanca que segregan las mamas de las hembras de los mamíferos para alimentar a sus crías y que está constituida por caseína, lactosa, sales inorgánicas, glóbulos de grasa suspendidos y otras sustancias; especialmente la que producen las vacas. Se utiliza para hidratar el gluten la masa para el dulce y así poder ser elástica.



Figura 19. Leche de vaca.

Carmín rojo

El carmín es uno de los pigmentos orgánicos mas antiguos. Las primeras evidencias de su uso se le atribuye a los sumerios, y fue usado como tinte para teñir, telas, madera. Se usaban en tiempos antiguos en Egipto, Grecia. Lo obtenían de ciertas cochinillas de la especie *Kermes vermilio* que habitaba en Europa y en medio oriente. Con el paso del tiempo esta fue mejorando y se pudo usar para el consumo humano con los métodos de seguridad en la salud. El carmín se utiliza para darle un tono rojo intenso al azúcar y poder hacer llamativo el dulce.



Figura 20. Azúcar pintada con carmín rojo.

Agua ardiente de caña

El agua ardiente de caña se asocio en los primeros tiempos de la colonia, con la población negra que trabajaba en las haciendas azucareras. El aguardiente era su bebida, como el vino correspondía a los españoles y el pulque a los indios. (IANSÁ,2002)



Figura 21. Alcohol de caña.

Canela

Nombre científico: *Cinnamomum zeylanicum* o *Cinnamomum verum*

Ingrediente prehistórico que nuestros antepasados usaban como uso medicinal para quitar el dolor y cicatrizar heridas, quitar resfriados entre otras cosas. Aun que también se le daba el uso para perfumar los alimentos que se preparaban a los dioses como ofrenda.



Figura 22. Canela.

Para su elaboración se necesita instrumentos de cocina:

Olla de aluminio: Se usan estas ollas grandes y de grosor grande ya que estas se ponen directo al fuego usando leña.

Cucharas de madera: Están son usadas para la elaboración del dulce ya que son planas en la parte de abajo y es mas fácil que los movimientos arrastre todo lo de abajo y se mezcle con facilidad.

Mesa de madera: Normalmente estas mesas se encuentran cerca del fogón para el apoyo de la preparación de los alimentos.

Horno de barro: Se utiliza para la preparación base del bochito ya que ha sido la manera en la cual se cocina, ya que antes no se utilizaba y era muy escaso usar el horno de gas.

Para determinar el grado de cumplimiento de los objetivos propuestos en esta investigación , se han analizado los resultados que se obtuvieron en las entrevistas que se realizaron a las señoras que elaboran y/o venden dulces tradicionales, ha permitido obtener información adecuada para su examinación.

Las personas a las que se entrevisto en su mayoría son mujeres que se han dedicado muchos años a lo largo de su vida a la elaboración de los dulces y a la venta, cabe aclarar que estas personas aprendieron por necesidad de sustentar a sus familias o para ayudar en los gastos de su hogar y aprendieron a elaborar los dulces de generación en generación por sus abuelas, madres o tías.

Las ventas de dulces son constantes durante todo el año, pero donde alcanza su máxima venta son en fechas de día de muertos que son los días 31 de octubre, 1 y 2 de noviembre, y los días de la feria que se celebra a honor al Sr. De Esquipulas.

Los dulces más comunes de encontrar en estas fechas son los nuégados fritos, las bolonas horneadas, el nanchi curtido, dulce calabaza, dulce de papaya, dulce de higo, chilacayote, las palomitas de azúcar para el día de muerto, dulce de papaya, el empanizado, turroneos horneados, las hojaldrascas. Las señoras mencionan que sus ganancias si pueden llegar a ser altas y así poder seguir invirtiendo en otras cosas.

El bochito o también conocido como “borrachito” por la cantidad de alcohol que contiene, suele ser emblemático en la cabecera municipal pero son pocas las personas que lo saben realizar, ya que para su la elaboración del bochito se necesita alrededor de dos días ya que este

cuenta con tres partes esenciales para obtener el resultado final. La primer parte es la base que consta de hacer una masa y cortar en porciones pequeñas y estirarlas hasta que queden delgadas y después darle una forma de estrella y se le hacen alrededor de 6 a 8 picos para que queden profundas para posteriormente rellenar, los picos son un símbolo de decoración para el dulce, posteriormente las base se colocan en charolas para poder ser horneadas en horno de barro, pero antes de hornear se deja en reposo para que la masa se seque un poco. Se hornea alrededor de 10 a 15 minutos hasta que tome un color dorado, posterior a esto se dejan reposar en otro recipiente que no este caliente y termine de cocerse con su propio calor, este se deja en reposo hasta el otro día para que se endurezcan ya que suelen ser frágiles.

La segunda parte consta del relleno esta se hace a partir de las migas de pan que se remojan con un jarabe a base de agua, canela y azúcar, esta hace que se haga una pasta pegajosa y se le agrega el alcohol al gusto, se rellenan las bases con esta pasta y se deja reposar.

La tercer parte es donde se realiza la miel de azúcar consta de agregar agua y azúcar y llevar a ebullición a 110°C y posteriormente agregar gotas de limón, mover constantemente hasta bajar la temperatura ente 50 y 60°C, luego se le agrega al dulce en la parte superior para que esta se extienda y cuando se enfría se crea una base un poco crocante y para hacerla un poco mas llamativa antes de enfriarse se le agrega una mezcla de azúcar con carmín rojo pero este solo se le agrega muy poco para que resalte el color del dulce.

Posteriormente a la elaboración se deja secar como ya se había mencionado para poder crear la superficie crocante y que el azúcar no se escurra.

Este dulce es común comerlo recién hecho y acompañarlo con una taza de café sin azucar



Figura 23. Dulce tradicional Bochito.

CONCLUSIONES

Nuestros dulces típicos orgullosamente mexicanos son una de las expresiones del arte popular más ricas que podemos degustar. El arte de la “dulcería” es una antigua tradición mexicana con raíces prehispánicas a las cuales se le suman las coloniales

Dentro de la diversidad de nuestros dulces típicos podemos hallar una muestra más de la imaginación y de la creatividad de nuestra gente en todas las regiones del país, ya que están hechos a base de los más variados elementos como frutas, nueces, semillas, cactáceas, entre otras, lo que nos habla de cómo se aprovecha todo lo que nos ofrece cada región de nuestra maravillosa naturaleza.

A lo largo de la presente investigación se logro obtener información sobre el dulce tradicional bochito también conocido como borrachito, su elaboración, días en lo que suele consumirse mas, ingredientes; la información se consiguió mediante entrevistas y observaciones, ya que hace algunos años a disminuido el consumo y su elaboración.

La elaboración de esta dulce que suele ser un poco complicado y tedioso; ya que consta de varios elementos y suele tardarse dos o mas días para obtener el resultado deseado.

En la actualidad los niños prefieren consumir dulces comerciales que están elaborados con azucares refinadas, conservadores, aditivos, que los dulces tradicionales. Esta tradición se esta perdiendo poco a poco en muchos sentidos, por las bajas ventas de este dulce ya pocas familias se dedican a elaborarlo; para los niños ya no suelen ser muy llamativos y claro la gran variedad que la industria comercial ofrece a los niños.

PROPUESTAS Y/O RECOMENDACIONES

Los dulces tradicionales mexicanos tienen historia, son patrimonio y cultura, el cuidado y el orgullo de ofrecer el dulce mejor elaborado, más colorido y alegre que se vuelve ofrenda y convivencia familiar. Por estas razones debemos fomentar el consumo de nuestros dulces típicos, parte de la identidad de los mexicanos

Dentro de este proyecto ambicioso como lo fue este, siempre se desea que haya una mejora continua del mismo; por lo tanto se recomienda a futuros estudiantes que tengan interés en el proyecto, la implementación de pláticas y dar a conocer los beneficios del consumo de los dulces tradicionales, demostrar la elaboración que con lleva para poder obtener estas delicias.

Otra recomendación sería incluir talleres de cocina sobre los dulces tradicionales poco comunes de la región, realizando demostraciones o ferias que fomenten el consumo de los dulces típicos.

Una opción más podría ser la comercialización de este producto para poder preservarlo y darlo a conocer en otras partes del estado o del país.

REFERENCIAS DOCUMENTALES

BERNAL, Cesar A. Metodología de la investigación. 3ª. Ed. Perarson educación, Colombia, 2010. 320 p.

CHIAPAS, Gobierno del estado. 2012. Chiapas. Mx el portal de Chiapas. [En línea] Gobierno del estado de Chiapas, 27 de marzo de 2012 [Citado:14 de abril de 2018]. <http://www.chiapas.gob.mx/sitios>

COMUNICACIÓN, Iansa.2002.Mexico desconocido. [En Línea] Iansa Comunicación, 2002. [Citado el: 15 de mayo 2018] <http://www.mexicodesconocido.com.mx/aguardiente.html>.

CONACULTA. Agua, barro y fuego. La gastronomía mexicana del sur. 2ª Edición. Campeche, Campeche. 239 p.

CROCCO,Alicia. Alimentos industrializados: todos los nombres del azúcar. [En: línea]. Mexico. [Citado: 15 de mayo 2018]. https://www.clarin.com/buena-vida/nutricion/Alimentos-industrializados-nombres-azucar_0_SyzvqQ9wXe.html

CURIEL MONTEAGUDO, Jose Luis. La dulcería mexicana: Historia, ciencia y tecnología. Mexico: Limusa, 2015

D.COE, Shopie. Las primeras cocina de américa. Fondo de cultura económica, 2004. 373 p.

DE SAHAGUN, Bernardino. Historia general de las cosas de Nueva España. Volumen 3. Universidad de Gante. Impr. Del A. Valdés, 1830

EVA, María. 2010. Consumoteca. [En Línea] Eva María, 27 de mayo de 2010. [Citado el: 1 de mayo de 2018.] <http://www.consumoteca.com/que-es--consumoteca.php>.

FERNÁNDEZ, Adela. 1989. La tradicional cocina mexicana y sus mejores recetas. México: panorama editorial S.A de C.V 1989.

FISSET, José y BLAIS Eric. El libro del pan. Barcelona. Ediciones Robinbook, 2007. 144 p.

GARCIA, Heriberto. Cocina prehispánica mexicana: la comida de los antiguos mexicanos. Panorama Editorial, 1991. 187 p.

GARCIA, Heriberto. Cocina prehispánica mexicana. Nostra Ediciones, 2016. 167 p.

H. Ayuntamiento de villaflora. Estado de Chiapas. Enciclopedia de los municipios y delegaciones de México. [En línea]. Estado de Chiapas. [Citado: 27 de abril 2018]. <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM07chiapas/municipios/07108a.html>

HERNÁNDEZ, José Jesús. EL aguardiente de caña en México, 1724 – 1810. Colección Dos colores. Volumen 219 de Escuela de estudios Hispano – Americanos Sevilla. p 181.

HERNÁNDEZ, Roberto, [et. Al.] Metodología de investigación. 5ta. Ed. México: Mc Gram Hill, 2010. 613 p.

HERNÁNDEZ, Rosario. Los banquetes del centenario: el sueño gastronómico del porfiriato. Rosa ma. Porrúa, Ediciones. 2010. 141 p.

HERRERA Vázquez, Marina Adriana. Métodos de Investigación 1. Un enfoque dinámico y creativo. 2ª. Ed. Naucalpan, Estado de México: ESFINGE, 2008. 200p.

INEGI, Estado de Chiapas. Villaflora Cuaderno Estadístico municipal. Edición 1994. México.

ITURRIAGA, José N., [et. Al.] La dulcería en Puebla. Primera edición en la colección Cocina Indígena y Popular. México, D.F. 2000. 270p.

LAVIN, Mónica y BENÍTEZ, Ana. Cocina virreinal novohispana. 4ª. ed. Texas: Clio, 2008. 120 p.

LAVIN, Mónica y BENITEZ, Ana. Sor Juana en la cocina. Ed. México: Penguin Random House Grupo Editorial, 2016. 153 p.

LAVIN, Mónica y BENITEZ, Ana. Dulces hábitos. Golosinas del convento. Editorial Clio, libros y videos, S.S de C. V. Primera edición. Mexico, 2000. 87 p.

LONG, Jenet. El azúcar en el nuevo mundo. En su: Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos. UNAM, 2003. 539 p.

LORETO, Rosalva y BENITEZ, Ana. Un bocado para los ángeles. La cocina en los conventos. Primera edición.. Editorial Clio, libros y videos S.A de C. V. Mexico 2000. 87 p.

MARTÍNEZ DEL SOBRAL, Margarita. Los conventos Franciscanos poblanos y el numero de oro. 2ª. Ed. México: Centro Regional, 2012. 253 p.

MIMIAGA, Verónica y RUIZ, Guadalupe del Carmen. Recetario de repostería a base de frutos de temporada cultivados en Chiapas. (Licenciatura en Gastronomía). Tuxtla Gutiérrez, Facultad de ciencias de la nutrición y alimentos. Octubre 2013.

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 210.

MUÑOZ, Ricardo. Larousse diccionarios enciclopédico de la gastronomía mexicana. Houghton Mifflin, Harcourt, 2013. 648 p.

NUÑEZ, Alejandra del Carmen y QUINTERO, Sergio Iván. Catalogó de dulces típicos de Chiapas. (Licenciado en gastronomía). Tuxtla Gutiérrez, Facultad de ciencias de la nutrición y alimentos. Mayo 2016.

OROZCO, Marco A. Monografía de Villaflores. Ediciones y sistemas especiales, 1999. 14 p.

PARDO, Emilia. Cocina española antigua, 5ª. Ed. España: Biblio Manias, 2000. 238 p.

SECRETARIA DE EDUCACION PUBLICA. Chiapas colores de agua y selva, monografía estatal. México 1982. Edición experimental.

SUAREZ, María Cristina. La Gastronomía Mexicana en el siglo XIX. 2011. En México Desconocido (En Línea). <https://www.mexicodesconocido.com.mx/la-gastronomia-mexicana-en-el-siglo-xix.html>

ANEXOS



ENTREVISTA DIRIGIDA A LAS PERSONAS QUE SE DEDICAN A LA ELABORACION Y VENTA DE DULCES TRADICIONALES EN LA CABECERA MUNICIPAL DE VILLALFORES.

Nombre: _____

Edad: _____ Ocupación: _____

1. ¿Cuánto tiempo se dedica a la elaboración y/o venta de dulces tradicionales?

2. ¿Algún otro miembro de su familia se dedica a lo mismo?

3. Quién?

4. ¿Cómo aprendió a elaborar los dulces?

5. ¿Cuáles son los dulces que elabora y/o vende?

6. ¿Cuáles son los dulces que más se consumen?

7. ¿Cual es su ingreso de la venta de los dulces?

8. ¿Cual es su ingreso en días festivo?

9. ¿Porqué cree usted que es importante la elaboración y/o venta de los dulces tradicionales?

10. ¿Cuál es la elaboración e ingredientes del dulce bochito?

11. ¿Porqué el nombre bochito?

RESEÑA FOTOGRAFICA



Valeria Damallanty Arroyo Grajales



**RESEÑA FOTOGRAFICA DEL
DULCE TRADICIONAL
“BOCHITO” DEL MUNICIPIO
DE VILLAFLORES, CHIAPAS**



Valeria Damallanty Arroyo Grajales





CONTENIDO

Presentación	1
Propósito	2
Villaflores	3
Ubicación	3
Historia	4
Sitios de interés	5
Fiestas y tradiciones	6
Gastronomía	7
Dulces tradicionales	8
Bochito	9
Ingredientes	10
Procedimiento	11





PROPÓSITO

En esta reseña fotográfica se expone información y fotografías que forman parte de la historia, fiestas, tradiciones y costumbres del municipio de Villaflores; su gastronomía, las técnicas e ingredientes que se usan en la elaboración del dulce bochito, con el fin de preservar e incrementar el consumo entre los pobladores y tener un archivo gastronómico





VILLAFLORES

UBICACIÓN

Se encuentra en el sureste de la Republica Mexicana, en el estado de Chiapas

Villaflores es un municipio que limita al norte con Suchiapa, Jiquipilas y Ocozocoautla, al este con Chiapa de Corzo y Villacorzo, al sur con Villacorzo y Tonalá, al oeste con Jiquipilas y Arriaga.



HISTORIA

La ciudad de Villaflores empezó a ser habitada gracias a los dominicos quienes fundaron las haciendas llamadas Frailescas El 9 de noviembre de 1876 el gobernador y comandante militar de Chiapas Carlos Córdoba ordenó la creación de un pueblo con el nombre de Catarina la Grande, en honor de familias residentes en el terreno Catarina.

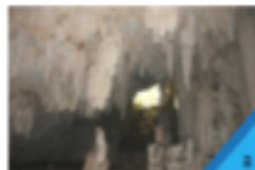
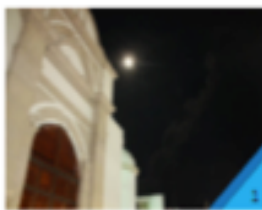
Con el paso del tiempo Catarina La Grande fue creciendo hasta convertirse en lo que hoy conocemos como la cabecera municipal de Villaflores. El 3 de noviembre de 1893 Emilio Rabasa, Gobernador del estado de Chiapas, promulgó el decreto que cambia el nombre al poblado de Catarina la grande por Villaflores, nombre que se le debe a Fray Víctor María Flores, evangelizador de la Fraileasca





SITOS DE INTERES

1. Parroquia del Sr. De Esquipulas.
2. Cerro de Nambiyigüá.
3. Kiosco del parque central.
4. Centro Cultural de La Rial Academia de La Lengua Frailesca.
5. Mural en el reloj.
6. Iglesia de San Martín de Porres.
7. Cascada Salto Chiquito.
8. Grutas de Guaymas.
9. Museo Histórico de La Frailesca



5

FIESTAS, DANZAS Y TRADICIONES

Las celebraciones mas importantes son:

- Señor de Esquipulas, Se celebra con un novenario de misas en la parroquia del señor de Esquipulas y en el parque central se instalan puesto, juegos mecánicos, exposición ganadera y la llegada de artistas en la explanada.
- San Martin de Porres. Se celebra el 5 de Noviembre con novenario de misas.
- San Juan. Se Celebra el 24 de junio.
- Semana Santa. Donde se hace la famosa quema de judas, acompañado de juegos pirotécnicos y varios juegos en donde los pobladores participan
- Día de muertos. Que se lleva a cabo el 1 y 2 de noviembre con la velación de las almas de los muertos.

Las festividades se celebran con la danza tradicional de los parachicos acompañado de bandas musicales.



6

GASTRONOMÍA

Mantiene una gran variedad de platillos tradicionales así como antojitos mexicanos que se caracteriza a nivel nacional. La gastronomía de mi pueblo es típica y tradicional durante todo el año con sabores propias de la región, por ejemplo: la barbacoa, frijoles con chipilín, chanfaina, mojaras fritas, caldo de gallina, caldo de res, moronga, hígado encebollado, bisteses entomatados, bolitas de masa con chipilín, carne asada, mole con arroz, cochito, consomé de borrego, chicharrón, chirmol acompañado de pescado seco, caldillo, chimpanchole, iguana guisada, tamales que se pueden

encontrar con una gran variedad, de mole, de verduras, bola, hierba santa, toro pinto, mole verde, elote, chipilín, de camarón seco, entre otros; bebidas como: atol agrio, atol de avena, punchi, tepache, taberna, pinole, tascalate, pozol blanco y de cacao, aguas frescas de tamarindo, naranja, piña, papaya, melón, sandía, mango, guanábana, limón, solo por mencionar algunos.



BOCHITO

También conocido como borrachito, que contiene alcohol y este suele ser demasiado al momento de degustar.

Este dulce es más consumido en Día de Muertos que es en la fecha de 1 y 2 de Noviembre y en la feria en honor al Sr. De Esquipulas.

Este postre exquisito es una variante del dulce que se puede encontrar en la Ciudad de San Cristóbal de Las Casas y es conocido como tartaletas, las similitudes entre estas dos son: cuentan con un relleno, tiene una base crujiente y son decorados con el azúcar rojo en la parte superior.






DULCES TRADICIONALES

Parte de la gastronomía son los dulces tradicionales: como suelen conseguirse más en la cabecera municipal de Villaflores como la melcocha, nuégados, bolonas, pastelitos de manjar, empanizado de cacahuete, turrónes horneados, brochitos, dulce de papaya, chimbo, dulce de garbanzo, dulce de leche, cocadas, hojaldrascas, dulce de pepita, empanadas de manjar, gaznate, nanchi, y jocote curtido.

También suelen encontrarse dulces tradicionales de temporada como el higo, calabaza, jocote, nance o nanchi, mango, coyol, tamarindo, chilacayote, camote, manzanilla, durazno, entre otros.



RECETA BOCHITO

INGREDIENTES



Canela
40 gramos



Huevos
6 piezas



Harina
1.250 gramos



Manteca de cerdo
500 gramos



Azúcar
1.500 gramos



Leche
500 mililitros



Pan blanco
25 piezas



Sal
1 pizca



Alcohol de caña
250 mililitros



Carmín rojo
10 gramos

PROCEDIMIENTO



Mezclar el harina y la pizca de sal, haciendo un fontaine.



Agregar los huevos y mezclar poco a poco con el harina.



Agregar poco a poco la leche y manteca derretida intercambiando entre uno y otro.



Amasar energéticamente hasta obtener una masa elástica y consistente.



Hacer un rollo grande y cortar la masa de aproximadamente 30 gramos cada pieza.



Extender cada porción con un rodillo teniendo un grosor de aproximadamente 3 milímetros.



Hacer una pequeña cesta con 6 a 7 picos (una estrella) dejando el centro vacío para después rellenar.



Realizar el mismo procedimiento con lo restante de masa y colocarlos en charolar engrasadas con manteca.



Se hace la brasa en el horno con aproximadamente 15 leños de buen tamaño.



Cuando la brasa este lista se esparce de un solo lado y se empieza a meter las charolas.



Se tapa el horno y se dejan cocer aproximadamente 15 minutos o hasta cuando estén dorados.



Cuando se sacan del horno se dejan reposar todo el día para que se enfríen y no se rompan.



Se desmenuza todas las piezas de pan sacando las pequeñas y se reserva.



En una olla se agrega litro y medio de agua, un cuarto de azúcar y canela, se deja hervir por 15 minutos hasta que el azúcar se disuelva.



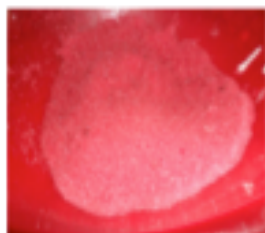
Cuando este listo se cuela para retirar la canela y el jarabe se le agrega a las migas de pan y mezclar para que se humedezcan.



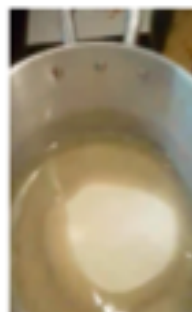
Se mezcla poco a poco y se va agregando el alcohol al gusto hasta obtener una pasta pegajosa y consistente.



Se rellenan las bases con suficiente pasta de migas de pan y se dejan reposar para que se sequen un poco.



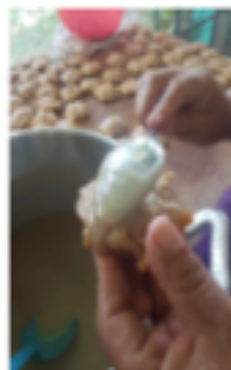
En un recipiente agregar un cuarto de azúcar, el carmín rojo y gotas de agua, se mezcla hasta que se pinte el azúcar con un color uniforme.



Colocar el resto de azúcar en una olla y medio litro de agua, poner a fuego alto hasta que alcance 110°C y retirar del fuego.



Mover constantemente el azúcar hasta que baje de temperatura a 50°C agregando aproximadamente 5 gotas de limón.



Con una cuchara agregar azúcar y cubrir la parte de arriba del relleno y reservar.



Antes de que se seque la cobertura se coloca en la parte superior un poco de azúcar pintada de rojo.



Dejar reposar hasta que la superficie se seque y quede crujiente y posteriormente degustar con café de olla.



