

Los dulces cristalizados de Santa Cruz Acalpixca: delegación Xochimilco

LN Mayali Fonseca

Egresada de la licenciatura en Dietética y Nutrición del ISSSTE

Correspondencia: Callejón Vía San Fernando No. 12,

Col. San Pedro Apóstol C.P. 14070 Tlálpán D.F.

Correo electrónico: mayalifn@yahoo.com.mx

La comida es una actividad de la que como individuos y parte de una sociedad, asignamos un significado que va mucho más allá del placer o del aporte nutricional que nos proporciona. Es un componente esencial de la hospitalidad, la ceremonia y los rituales cívicos y religiosos, además de lo económico.

De acuerdo a Carlos Zolla (1988) existe una base común que nos define como especie, que se expresa de diferentes maneras, por ejemplo cuando interpretamos “dulce”. En el plano biológico es una percepción de un haz de estímulos materiales, y en el plano químico equivale a entrar en contacto con grupos de sustancias que denominamos azúcares, en especial disacáridos. Pero además en el plano cultural se enviste con valores que se transmiten como tradiciones. Debido al creciente interés por retomar los dulces tradicionales las clasificaciones de ellos no se han hecho esperar, aquí se presenta una de acuerdo a sus ingredientes principales¹:

- Dulces a partir de azúcar: azucaradillas, alfeñiques, calaveras de dulce
- Dulces a partir de leche: cajeta, dulce de leche, jamoncillo, molletes de leche, chongos zamoranos, panochitas, bigotillos, natillas, nugete, morelianas,
- Dulce a partir de maíz: tepozotes, palomitas, pinole, bolas de piloncillo, melcocha, muégano
- Dulce a partir de huevo: besos, sopillos, gaznate, jericalla, mamoncitos, merengues
- Dulces a partir de semillas: alegría, pepitas, palanqueta, garapiñados, piñonate, carlota, mazapán
- Dulces a partir de frutas: cocada, queso de tuna, charamusca, cuajada, plátano evaporado, biznaga, calabazate, calabaza en tacha, jalea, orejón, mermeladas, ate, compota, frutas cristalizadas, manzanas cubiertas, tarugos

- Dulces a partir de trigo: cubilete, torrijas, puchas, pestiños, buñuelo, obleas
- Dulce a partir de raíz: camote

El dulce cristalizado en este caso da identidad a un grupo, que es la población de Santa Cruz Acalpixca (enclavada en la delegación Xochimilco en el Distrito Federal) ya que a través de ellos se manifiesta la cultura, las prácticas sociales específicas que se difunden y preservan, dando aún vida a estas golosinas. Esta misma identidad participa diferenciándolos de otros grupos dulceros en México.

Para dilucidar el momento en el que recae la tradición dulcera en este pueblo, se debe conocer los orígenes de esta sociedad, cuenta la historia que los xochimilcas fueron la primera de las siete tribus nahuatlacas que llegó al valle de México. Se asentaron hacia el año 900 en Cuahilama, en los alrededores de Santa Cruz Acalpixca. Fundaron su ciudad en el 919, poco a poco se extendieron y ocuparon otros terrenos, como Mixquic, Tláhuac, Culhuacán e incluso algunas áreas del estado de Morelos.

Aquellos pobladores dedicados a la agricultura, fundaron su señorío con Acatonallo, su primer gobernante, quien dispuso intensificar el cultivo de las tierras altas, y la aparición de las chinampas en la zona lacustre para la producción de maíz, frijol, chile, calabazas y demás cultivos.

En la época de la colonia se incorporaron otras actividades como fueron la ganadería, herrería, carpintería, comercio, y en especial el de la miel, amaranto y trigo. En este momento histórico, al incorporarse la caña de azúcar a la cocina mexicana se creó la dulcería en nuestro país, los frutos absorbieron dicho producto para crear conservas con frutas de la región como son: tejocotes, capulines, piñas, xoconostles, guayabas, cirue-



las, zapotes, chilacayote, biznaga, calabaza, pepitas, amaranto y muchos más frutos cuyas preparaciones se extendieron a la par de los cañaverales indígenas.

Posteriormente a finales del siglo XIX durante el mandato del Gral. Porfirio Díaz, la insuficiencia de agua en el valle de México obligó a la construcción de un acueducto que iba desde Xochimilco a la estación Condesa, hecho que marcó la notable disminución de las actividades agrícolas de los pobladores de esta región.

Para los pobladores de Santa Cruz Acalpixca el impulso económico representa la primera y más importante de las necesidades debido a que los ingresos familiares dependen inmediatamente de la venta de los dulces cristalizados, lo cual ha preservado la tradición en la confección y comercialización de los mismos.

Elaboración

En cuanto a la producción directa se sabe que engloba materia prima alimentaria e instrumentos, donde vale la pena señalar que es en esta conjunción donde la creatividad de los artesanos dulceros cobra su particularidad, mencionaremos el ejemplo del señor Luis Cortés que para facilitar su trabajo en la elaboración de palanquetas de cacahuete, diseñó y mandó construir unas cuchillas circulares, lo cual nos muestra que las técnicas se pueden modificar, individualizarse para la fabricación de los dulces, sin embargo la infraestructura cultural perdura.

Otra modificación importante en los dulces es la variedad de frutos que se incorporan, por ejemplo en la antigüedad generalmente se utilizaban los productos vecinales como eran higo, membrillo, chilacayote, tejocote, capulín, biznaga, sin embargo actualmente podemos encontrar kiwi, plátano, pera, limón, coco, naranja y hasta combinaciones de chiles con coco., así que los pobladores de Santa Cruz tienen la virtud de transformar la materia prima que consigan en “dulces sorpresas” para el paladar.

Un punto importante dentro de la técnica para el procesamiento de los dulces es el fuego, que en tiempos pasados se daba por medio del “tecuil” o fogón, prendido con chinamín o varas recolectadas de los bosques aledaños.

La forma con la que los dulces son decorados o presentados también ha sufrido cambios, en primera instancia se presentaban en canastas decoradas con hojas de higo, hoy el papel celofán y papel de china son mayoritariamente utilizados, de acuerdo con los expertos del Pueblo de Santa Cruz Acalpixca el tiempo mínimo de procesamiento de un dulce cristalizado es de cinco días.

A manera de resumen se presenta la siguiente tabla con los cambios en el proceso de elaboración entre los tiempos pasados y la actualidad:

Actividad	Pasado	Presente
Pelar o moldar	Cuchillos	Mondador
Picar	Cuchillo y tenedores	Aspas
Revolver	Toneles de madera con aros de metal	Recipientes de Plástico de gran capacidad
Calentar	Tecuilo o fogón	Estufa industrial
Combustión	Chinamín o vara	Gas
Remover	Cucharas de madera	Cuchara de metal
Enmielar	Cazo de cobre	Olla galvanizada
Transporte	Caballo o burro para carga de los materiales mecapal para transporte de cantidades más pequeñas	Vehículo automotor y bolsas de plástico
Presentación	Hojas de higo para adorno de la canasta	Papel de china y celofán
Colorar	Nada	Colorantes vegetales
Enjuagar	Agua del canal (potable y con trazas minerales)	Agua de la llave
Encalar	Cal	Cal
Orear	Manta	Rejilla de alambre o plástico

Comprar los dulces y comerlos no es privativo a los productores, ya que los degustan en sus locales “picándolos” de vez en cuando, o dentro de sus hogares. Los clientes pueden consumirlos con las llamadas “pruebitas” y por la máxima exposición de ellos en la “Feria del Dulce”¹ que se lleva a cabo durante el mes de agosto en Santa Cruz Acalpixca, feria destinada a la conservación de la tradición dulcera.

Por último deseo comentar que una de las experiencias más enriquecedoras fue la interacción con los pobladores, ya que a través de ellos pude constatar que México presente y pasado siguen entrañablemente unidos y que somos un pueblo de tradiciones bien sujetas, pero sin miedo al cambio, por lo que a pesar de que las nuevas generaciones no se apoderan de los conocimientos de manera práctica para su subsistencia económica como sus padres, saben y conocen las técnicas de la hechura de los dulces, la infraestructura para generar que estos se vendan y por lo tanto lo ven como una puerta de salida emergente en su economía. Por lo que al no desechar esta tradición entonces los dulces cristalizados no morirán.

Referencias

1. Robinson T.: “Prevención de la obesidad”. Obesidad en la infancia y la adolescencia. Nestlé Nutrition Workshop Series, Pediatric Program. 49; 2002: 51-54
2. Contreras J.: Compilador “Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres”. Universitat de Barcelona. Barcelona 1995: 10
3. Flores V.: “Importancia de la tradición culinaria como parte de los procesos de adaptación, en Calakmul, Campeche. 2003” tesis de licenciatura en Antropología Física. ENHA, México, 200: 9-50
4. Tylor E.: Cultura primitiva: “Los orígenes de la cultura”, Editorial Ayuso, Madrid. 1977; 1:81-119
5. Popkin B.: “An overview on the nutrition transition and its health implications: the Bellagio Meeting”. Public Health Nutrition: 2003: 5(1A); 93-103
6. “Cuaderno Estadístico Delegacional. 2005” <http://www.inegi.gob.mx/est/contenidos/espanol/sistemas/cem05/estatal/df/delegaciones/index.htm>
7. “XII Censo General de Población y Vivienda: 2000” <http://www.inegi.gob.mx>
8. “Xochimilco. Mucho más que canales y trajineras” <http://www.unescoMéxico.org/xochimilco/index.htm>
9. <http://www.xochimilco.df.gob.mx/historia/index.html>
10. Casanueva E., Kaufer-Hoorwitz M., Pérez-Lizaur A.B., Arroyo P.: Nutriología Médica, Panamericana. 2000. 162-63
11. Bourges R.H.: “Glosario de términos para la orientación alimentaria.” Cuadernos de nutrición. 2001; 24:5-43
12. Zolla C.: Elogio del dulce; ensayo sobre la dulcería mexicana, F.C.E., México. 1988:9-152-250
13. Crosby A.: El intercambio transoceánico: consecuencias biológicas y culturales a partir de 1492, UNAM, México, 1991: 164-209
14. San Pelayo G.: libro de cocina del hermano Fray Gerónimo de San Pelayo, siglo XVII. Consejo Nacional Para la Cultura y las Artes y Culturas Populares, (Colección recetarios antiguos), México. 2003.
15. Sahagún B.: Historia general de las cosas de Nueva España, Porrúa, México, 1999: 1-203 7777-903
16. Reyes S., Vega E., Embriz A., Zolla C., González C., Pinet A., Scharrer B., Historia del azúcar en México, F.C.E, México, I. 1988:27
17. Aguilar P: Una aproximación teórica-metodológica para el estudio de la antropología alimentaria, tesis de maestría, Instituto de Investigaciones Antropológicas. México, 2002: 32-54
18. Arias J.: Las monjas Clarisas Urbanistas y sus hábitos alimentarios en Querétaro durante los siglos XVII y XVIII, tesis de licenciatura en Etnohistoria, ENAH, México, 2002.
19. Barfield T.: Diccionario de antropología. Siglo veintiuno editores. 2000; 215.
20. Cuaderno de Cursos Introductorias a la Licenciatura de la Escuela Nacional de Antropología e Historia. Ediciones Navarra, 1995: 9.

¹. <http://www.xochimilco.df.gob.mx/tradiciones/ferias/cristalizado.html>