

Seminario del grupo mexicano de antropología alimentaria

El Lirio: Una dulce tradición

Etnohist. Jiapsy Arias González y Marisol Camarena Fernández¹
ESCUELA NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA E HISTORIA - INAH



A través de un gran espejo francés de forma oval de 1698 se refleja una tradición dulcera. Todo transeúnte cuando voltea al interior de la dulcería se queda perplejo al ver tan bella obra. En la familia del esposo de la Sra. Sarita Martínez M. este espejo ha pasado de generación en generación; en él se refleja toda una vida dedicada a la elaboración del dulce.

Sarita Martínez, dueña actual de la dulcería *El Lirio*, nos hizo el favor de contarnos la historia de esta famosa dulcería ubicada en la calle 6 oriente de la ciudad de Puebla.

Todo inicia a finales del siglo XIX con la Sra. Victoria Ortiz, tía del esposo de doña Sarita. Ella a los 15 años comenzó a preparar los dulces con un maestro dulcero llamado Ángel Pifia, quien también tenía su dulcería. Desde entonces toda la familia de la señora Ortiz se dedica a la elaboración de los dulces. La primera dulcería fundada en 1862 por esta familia fue *La Gran Fama*, posteriormente le siguieron: *La Clarita*, *La Cristalina*, *La Alondra* y *El Lirio*, siendo esta última la principal abastecedora de sus demás dulcerías.

Gracias a una alianza entre las dos familias Doña Sarita conoce a su esposo, con el cual se casó a los 17 años, a raíz de esto participó aún más en la elaboración de los dulces, y todavía sigue siendo su actividad favorita.

Doña Sarita nos comenta, que el patio de la casa funcionaba como taller, lugar en donde se elaboraban los dulces, ya que ahí se encontraban los hornos de petróleo y diversos utensilios como grandes palas de madera y cazos de cobre. Cuando los clientes llegaban a comprar, su esposo les daba un folleto

o «guía», para que visitaran diversos lugares de Puebla. Actualmente, los dulces se hacen en una estufa y horno de gas, con palas de madera más pequeñas, cucharas, tenedores, cuchillos, bateas o trastes de plástico. Su elaboración no se hace entre varias personas, sino que corre a cargo de Doña Sarita a la que de vez en cuando le ayuda su hija Lucy, que por cierto es la creadora de las deliciosas «mocas», elaboradas con licor de café traído de Coatepec, Veracruz y también de las «barras de galleta rellena», cubiertas de chocolate.

Otra de sus hijas tiene su propia dulcería y se abastece en *El Lirio*, así como en tiendas que venden dulces industrializados. También la Señora Yolandita, sobrina de Doña Sarita, se dedicó a trabajar con su tía a partir de que salió de la primaria. Aunque también participa en la elaboración de los dulces, a ella le gusta más el trato con los clientes.

De las dulcerías mencionadas anteriormente, es el *Lirio* la única que aún persiste como tal, ya que la mayoría de ellas venden dulces en serie, con colorantes, conservadores y saborizantes artificiales.

Con el paso del tiempo las recetas se fueron modificando para mejorar la calidad del sabor. Surgiendo dulces: amargos, agritudces, dulces, salados, ácidos, picosos, en fin toda una especialidad casera.

Entre la gran variedad de dulces elaborados en el *Lirio* podemos encontrar:

- BESITO
Hecho con almendra, piñón y nuez.
- COCADA
Coco y cereza.





- EMPANADA
Pasta de almendra rellena de coco.
- MARGARITA
Piñón y almendra.
- ALELUYA
Nuez, almendra y piñón.
- MOSTACHÓN
Leche quemada envinada.
- TRUFA
Pasta de café y chocolate.
- POLVORÓN
Almendra.
- CIRUELA
Enmielada y rellena de pasta de almendra.
- DÁTIL
Rellenos de pasta de nuez.
- MANZANITA
Leche y clavo.
- ARRAYÁN
Pasta de arrayán.
- FIGURAS DE PASTA DE PEPITA.

Anteriormente, Doña Sarita elaboraba estos dulces, pero por el poco tiempo y personal que tiene se le dificulta seguir haciendo camotes y tortitas de Santa Clara, Chabacanos (los cuales se los compran a las monjas Agustinas), limones (traídos de Coatepec), veladoras, frutas cristalizadas, cocadas, alegrías, cocada de piña, tamarindos, pepitorias, picones, borrachitos, jamoncillos, entre otros. Es curioso saber de que manera la señora Sarita escoge el dulce fabricado por las compañías; ella con tan solo probar el dulce, sabe el tiempo que requerirá para que se eche a perder. Además distingue todos los ingredientes que lleva.

Son tan codiciadas sus recetas, que han sido motivo de envidias y riñas; mucha gente ha tratado de plagiar las ideas. Por ello, no tienen trabajadores que no sean de la familia. En una ocasión, nos cuenta Doña Sarita, fue tal la envidia de algunas personas que les dejaban sal y huevos podridos en la puer-

ta, casualmente en ese año (1986) la dulcería tuvo ventas muy bajas, por lo que tuvieron que recurrir a los servicios de un brujo. Después de esto, la situación se normalizó, aunque actualmente sigue habiendo gente que intentan plagiarles las recetas.

La atención, la belleza del espejo, la historia y principalmente la originalidad de sus dulces, hacen de El Lirio una dulcería especial.

Actualmente, la dueña sigue buscando nuevas formas y sabores de hacer dulces, como es el caso de la creación de un dulce de grosella.

Ella comenta que dedicarse a esta actividad es muy gratificante, ya que la hace sentir que aporta algo a las tradiciones poblanas, teniendo un lugar dentro de la historia de México. En sus propias palabras nos dice: "la repostería es un apapacho que llega al corazón".

BIBLIOGRAFÍA

GUERRERO FERRER, Adriana
La dulcería en Puebla, México, Culturas Populares/CONACULTA, 2000.
(Col. Cocina indígena y popular, 21)

NOTAS

¹ Integrantes del Grupo Mexicano de Antropología Alimentaria.

² Según Adriana Guerrero (2000:109-111) los llamados «maestros dulceros», tuvieron mucho que ver con las enseñanzas a las generaciones posteriores, ya que ellos traían la escuela novohispana al tener un oficio como confiteros.

