

La dulce Nueva España

Etnohistoriadora Jiapsy Árias González
 ESCUELA NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA E HISTORIA-INAH
 eligonca@prodigy.net.mx

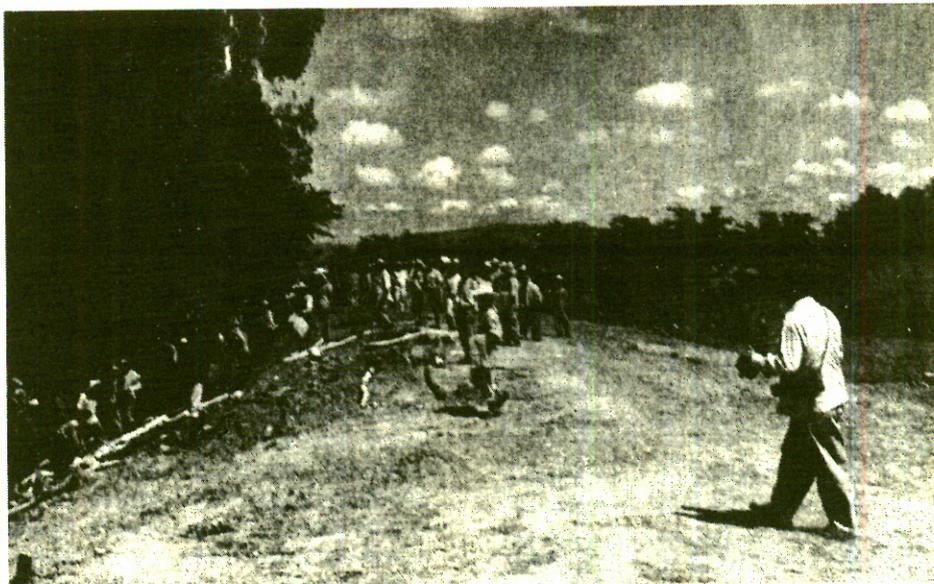
Nuestra República Mexicana se caracteriza por uno de los temas favoritos de la mayoría de las personas que la visitan, y no se diga de las personas que residen en tan bello territorio, aunque obviamente prefieren degustarlo en vivo y a todo color. Me refiero a la gastronomía mexicana y muy en particular a sus dulces.

Los podemos encontrar de diversos tamaños, colores, sabores, olores, tactos, de variados ingredientes y técnicas de su confección. Sus nombres van desde lo chusco, como: «las trompadas», «el ponte duro», «los chingaditos», «los borrachitos», «el mostachón», «los conflonios», hasta lo más serio y sofisticado, como: «los besos de ángel», «los suspiros de monja», «los antes», «las duquesas», etcétera, todo ello se deriva de su devenir histórico.

Antes de entrar de lleno en la época que nos concierne, es importante dar un pequeño antecedente del dulce mexicano, y qué mejor que la época prehispánica. Ya que ellos crearon los orígenes de esta suculencia gastronómica.

El cronista fray Bernardino de Sahagún narra en su obra *Historia general* (1999), una serie de dulces que se degustaban en aquellos tiempos. En los mercados o *tianquiztli* se vendían: mazorcas tostadas, tortillas de masa, granos y harina de maíz tostado, pepitas de calabaza hervidas y los cascotes de calabaza cocida (probable antecedente de la calabaza en tacha), todos ellos envueltos con miel, (*ibidem*: 570). También hace mención sobre el grano de maíz llamado entre los mexicas y algunas poblaciones circundantes *momochitl* o *momochtli*, que a la hora de tostarse revienta, creando una flor blanca, las cuales se atribuían a los dioses del agua por su apariencia al granizo y que, además las ensartaban, creando collares que usaban en el cuello, en las festividades de Xipetotec (p.44,103,605). De este mismo grano se hacían los que ahora llaman «ponteduros», hechos de dicho maíz cubierto de miel, que se encuentran en algunas regiones de Sonora, Querétaro y el Distrito Federal.

De igual forma, para ser ofrendado o dársela a los cautivos antes de ser sacrificados estaba el amaranto o *huauhtli*, mejor conocido



Tapando Filtraciones y reforzamiento del bordo Izquierdo del río Lerma.

en nuestros tiempos como alegría, se hacían de ella figuras alusivas a los dioses o se creaban huesos humanos de una masa elaborada con dicha semilla envueltas con miel de abeja o de maguey a la que llamaban *tzoalli*, asimismo, la masa revuelta con pinole (*pinolli*) endulzaba el atole, los tamales y el cacao para beber.

Otros cronistas, frailes y algunos documentos del siglo XVI dan cuenta de que en la época prehispánica, dentro de la zona de lo que ahora es Veracruz, los sacerdotes comían la semilla del algodón, a veces cruda, tostada o cubierta con miel de maguey, sólo que esa semilla en cantidades considerables genera infertilidad.

Las mieles que utilizaban para endulzar los alimentos, y que se obtenían en los mercados o por trueque eran: la de los magueyes o el aguamiel (*necuatl*), la de las cañas de maíz (*ouanecutli*), la de las abejas (*quauh necutli* y *xicotli*), las hormigas (*necuazcatl*) y la de las tunas (*nochtli* o *nocheuatl*).

Según la referencia de Carlos Zolla (1988:60,61,254) las principales abejas existentes en territorios mesoamericanos de las que se obtenía la miel eran: la *Apis florea*, *Apis*

dorsata y *Apis cerana*; más tarde los españoles introducen la *Apis mellifera*, que es una especie con agujón y que produce mayor cantidad de miel. La miel de abeja se obtenía por los mismos comerciantes que la vendían o la intercambiaban, recolectaban abejones que se encontraban en pequeños agujeros que hacían en la tierra y en los troncos de los árboles. Las hormigas mieleras se criaban debajo de la tierra, en la parte trasera de su cuerpo traen una especie de vejiga redonda en la cual cargan una pequeña porción de miel.

Salvador Novo (1993:25) alude que el aguamiel del maguey, nombrado en náhuatl *necuatl*, era muy valorada en Tenochtitlán, los mexicas recibían en tributo cada 80 días, 2,512 cántaros de este producto dulcificante por las poblaciones que cultivaban grandes cantidades de maguey.

En la época prehispánica se utilizaban a manera de dulce por sus sabores o porque les agregaban miel las frutas, por ejemplo: calabaza, chíca, papaya, gran variedad de zapotes, mameyes, piñas, guayabas,¹ tejocotes, chayote, chilacayote, camote, capulín, tunas de varias clases, algunas frutillas silvestres, cacahuates, vainas de mezquite, jícamas, jilotes, semilla de cacao, etcétera.

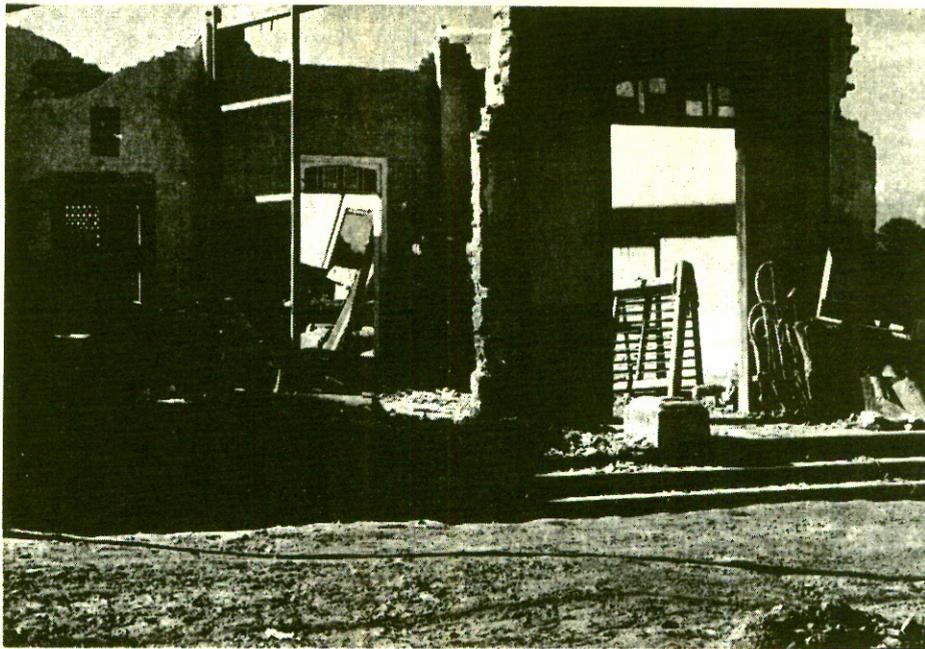
Sahagún (*op.cit.*:574) cita un suceso relevante, que bien podría ser el antecedente del chicle (sin olvidarnos claro de la semilla del chicozapote), cuenta que existía una sustancia a la que nombraban *tzictli*, hecha con el chapopote que sale del mar y para que se pueda mascar se revuelve con *axin*.² Lo solían mascar las mujeres adultas para quitarse el mal sabor de boca, pero lo hacían con moderación y en sus casas de modo que no fueran vistas, porque sino las tachaban de malas mujeres, ya que sólo las féminas «públicas» lo masticaban sin importarles que las vieran. También los hombres lo mascaban, sobre todo para limpiar los dientes, pero igual lo hacían en secreto ya que podían ser mal vistos.

No podemos dejar de mencionar el cacao que, como el maíz, era una planta sagrada y por lo tanto ritual para los habitantes de estas tierras, con una importancia económica extensa y un profundo significado simbólico.

Refiere Cristina Suárez (1998:14-15) que, según la leyenda, Quetzalcoatl, dios del aire y de los vientos, dio como obsequio a los toltecas un árbol de cacao (*cacau cuahuitl*), que había robado a otros dioses y que de sus semillas se elaboraba una bebida que solo sus criaturas amadas eran dignas de beber, también fue él quien enseñó a las mujeres a tostar las semillas del cacao, a molerlas y a añadir a la masa agua y flores para perfumarlo. Los gobernantes de diversas culturas como la de los tlaxcaltecas, los mexicas, los mayas, entre otros, lo consumían en gran cantidad, a estos últimos se le atribuye su nombre que, deriva de «*kakau*» que significa jugo amargo, posteriormente a esta palabra los nahuas le agregaron el sufijo «*atl*», que quiere decir agua, lo que dio como resultado «*cacahuatl*»; el vocablo chocolate se usó después de la llegada de los españoles, y tiene un origen híbrido: «*chokaw* o *chokkal*» en maya, que significa caliente y «*haá*», que es líquido o bebida; la otra versión, y por cierto, la que hasta ahora ha sido la más fehaciente, viene del náhuatl «*xocolatl*», compuesto de «*xococ*», agrio o ácido y de «*atl*», agua. Pero también nos encontramos con otra versión muy curiosa referida por el fraile inglés Thomas Gage (1994: 260), en ella nos dice así:

...la palabra «chocolate», es india, compuesta de *ate* o de *atl*, que en lengua mexicana quiere decir «agua», y del ruido que hace el agua en la vasija donde se echa el chocolate que al hervir parece que repite *choco*, *choco*, *choco*, cuando se bate con el molinillo, hasta que sube la espuma a borbotones...

De dicha semilla se hizo el codiciado chocolate, sólo que en estas épocas era una bebida fría de cacao tostado, molido y disuelto en agua, había veces que le agregaban: pinole, chile, vainilla, epazote, quelites, flores, miel de abeja o alguna frutilla como principal edulcorante, después de colado se levantaba al momento de vaciarlo a manera de «chorro alto» para que espumara o se revolvió con escobillas y manojos de varitas o de hoja de maíz. Era menos común preparar esta bebida caliente o tibia, ya que sólo la tomaban los gobernantes principales, y su preparación era a base de cacao cocido y nada más se utilizaba la manteca de cacao. Refería Bernal Díaz del Castillo que Moctezuma lo bebía de sorbo a sorbo, endulzado con miel y servido en copa de oro labrado, y para que recuperaran rápidamente la energía, se los



Daños en Tuxtepec, Oaxaca en 1944, por la inundación.

obsequiaba a los mensajeros, cantantes, músicos, bailadores, etcétera; además de ser él quien le ofrece a Cortés su primera taza de chocolate, para que luego dicho conquistador causara un alboroto en la Corte al llevarlo a España, así comenzó la importación de cacao y se volvió una costumbre, al extenderse en todo el viejo continente.

Con el arribo de los españoles, en el siglo XVI, llegan un sinnúmero de nuevos productos, ingredientes, utensilios, técnicas culinarias, técnicas de sembradío y nuevos nombres para los alimentos, de diversas regiones de Europa, Asia, África e incluso de otras partes del continente americano, tal es el caso del Caribe, esencial en la elaboración de los dulces, golosinas y postres. Esta época es fundamental, sobre todo a mediados de siglo, ya que aquí se comienza a dar el mestizaje culinario entre los continentes citados; mediante la fusión de los productos locales y extranjeros se modificaron todos los hábitos de alimentación y por ende, se dieron las bases suficientes para crear los dulces que conocemos en la actualidad.

El principal entrometido es la caña de azúcar, ingrediente básico para la mayoría de los dulces. Adriana Guerrero (2000:77-79) alude que fue en la India donde se dio por primera vez el proceso de la elaboración en la caña de azúcar; ello se deduce por los datos proporcionados de su etimología sánscrita: *sakara* o *sakkara*; los árabes fueron los encargados de introducir por medio de sus territorios conquistados el cultivo de esta gramínea y de algunos dulces, al invadir Egipto, Marruecos, el norte de África, Chipre, Malta, Sicilia, Rodas y Creta. En el año 900 los árabes firmaron con Venecia un acuerdo comercial, lo que dio como resultado que esta zona se convirtiera en la capital del azúcar. Durante la invasión a España, además del azúcar, también llegaron otras especias, como: canela, nuez moscada, anís, albahaca, clavo, mejorana, romero, mostaza, azafrán, ajonjolí y pimienta negra; además llevan la palabra *súkkar* por Europa a través de España, sufrió variaciones lingüísticas culturales en otras regiones del continente, por ejemplo: en italiano la llaman *zuchero*, en inglés *sugar*, *sucre* en francés, *azúcar* en portugués y español, *zucker* en alemán y *sájar* en ruso.

La expansión de su cultivo se debió a Cristóbal Colón en 1493, en su arribo a las Antillas. Cita Cristina Suárez que (1999:10) su introducción a la Nueva España fue muy temprana, en 1524 ya existían cañaverales en Santiago Tuxtla, quizás el primero en mandar a construir un trapiche fue Hernán Cortés en la misma zona de Veracruz, a pesar de ello, la principal región cañera de México se ubicaba en lo que ahora es el estado de Morelos, el Plan de Amilpas, la cañada de Cuernavaca y los llanos de Tlalquitenango y Jojutla, comprende así toda la zona subtropical localizada al sur del Valle de México, también se cultivó en el suroeste de Puebla en el Valle de Izúcar, situado al sur de Atlixco, al igual que en Huaquechula y Tochimilco.

En un reducido número, aparecen los cañaverales indígenas, eran pequeñas extensiones, en ellos se cultivaban frutas tropicales y caña de azúcar, ya sea para vender entre ellos o a los trapiches españoles, en sus molinos se elaboraban panochas, melados y piloncillos, siendo éstos los más consumidos por el pueblo en general, ya que por su color, algunas familias elitistas sacaban a flote sus prejuicios al no comer la «azúcar prieta» (Adriana Guerrero, *op.cit.*: 83), pero en general la fabricación de la *panocha* estaba destinada a un esclavo negro de edad avanzada al que llamaban «oficial de hacer panocha».

Existía el comercio del azúcar o dulce de menor calidad al que nombraban «mascabado o chancaca», en diversas zonas mineras como la de Zacatecas, en la segunda mitad del siglo XVI y todo el XVII, también se producía en Michoacán en las zonas de Jacona, Pinzándaro y Pátzcuaro, y la transportaban los arrieros que la vendían en la plaza o la distribuían en tiendas al menudeo (*Historia del azúcar...*1988:236-237). El piloncillo y el mascabado son dos presentaciones que adquiere el jugo de caña en los primeros procesos para convertirse en azúcar también llamada «azúcar bruto de caña». A pesar de ello la Nueva España fue un modesto fabricante de azúcar, no obstante en la primera mitad del siglo XVII se incrementa su manufactura.

Desde su introducción, el azúcar era un artículo de lujo, sus precios eran altos así se distinguía a las sociedades con más recursos



Calle de Briseñas, Michoacán, después de la inundación.

económicos; aparece clasificado en dos tipos principales: «la chiancaca, açucar negro desta tierra o maçapan» y en «Castillan chiancaca. Açucar de castilla» que, posteriormente será la «chancaca», término que prevalece en el área andina, y que en México se le llama panela, panocha o piloncillo, luego se encontrará el azúcar blanca, más no la refinada, ya que éste es un proceso del siglo XIX, (Carlos Zolla, *op.cit.*:126).

Junto al azúcar llegaron productos de otros continentes y de la América, bases para la confección de este arte mexicano, entre ellos se encuentran: mangos, fresas, cocos, tamarindos, plátanos, higos, peras, manzanas, membrillos, sandías, duraznos, ciruelas, toda clase de cítricos, granadas, uvas, melones, fresas, dátiles, aceitunas, nueces, almendras, avellanas, piñones, castañas, trigo, arroz, leche, huevos, queso, crema, etcétera. También llegaron nuevas técnicas culinarias, para transformar las mercancías: la fritura, las conservas, al igual que la confitura,³ el dorado, el escarchado, el plateado, el vaciado, el cristalizado, entre otros.

Según comentan varios autores, entre ellos Mariano de Cárcer (1995:56-57), muchas de las recetas son de origen árabe, judío y morisco, por ejemplo: los suspiros de monjas; los muéganos o nueganos; las torrijas o torrejas; las arropías, mejor conocidas como charamuscas; correosas o trompadas, que se hacen con piloncillo; el alfeñique, que son figuras al vaciado de azúcar y clara de huevo; el alfajor; el turrón; el mazapán; fruta escarchada o cubierta, y el buñuelo. Otras recetas llegaron de los españoles, en especial de Málaga, Córdoba y Sevilla: churros, natillas, glorias, arroz con leche, leche frita, leche cuajada o confionfio, caramelos, polvorones, varias clases de panecillos o biscochos dulces, como las bizcotelas o soletas. Al principio los españoles mandaban traer dulces del viejo continente: colación, pastas, dulces cristalizados y cubiertos, turrónes y mazapanes; pero conforme se adaptaron los nuevos productos a los climas, a las temperaturas, además de someterse a nuevos injertos, sobre todo las frutas, y junto con los locales mediante la variación y combinación de las recetas, en especial en los siglos XVII

y XVIII, comenzaron a prepararlos en la Nueva España y otras Provincias.

Quienes elaboraban los dulces continuamente eran las monjas, los maestros confiteros, algunos pasteleros y panaderos, y las mujeres que habitaban las casas o recintos religiosos, o mejor dicho las mujeres que estaban al servicio de ellas, como: indias, mestizas, lobas, negras, coyotas, entre muchos otros mestizajes que se formaron sobre todo a finales del siglo XVIII.

La monjas ayudaron en la confección de los dulces en el interior de sus conventos, para que después se propagara en la sociedad novohispana, mediante la enseñanza de niñas, jovencitas y mozas que tenían a su servicio, o a través de regalos a la población o a algún personaje importante, en especial las sociedades conventuales que podían acceder a este lujo o que sus constituciones y reglas lo permitieran. Cristina Suárez (1991:9) menciona que en el convento de Santa Clara de Puebla, ubicado en la calle 6 oriente, surge una de las tantas leyendas sobre la creación del camote, se dice que, una de las novicias, para burlarse de la monja encargada de la cocina, le hizo la maldad de revolver con otros ingredientes un dulce que preparaba para el señor obispo con la materia del camote, y de dicha broma, a través de los años adquirieron la forma y la fama, como «camotes de Santa Clara».

Al convento de Clarisas, pero de la ciudad de Querétaro, se atribuyen los duraznos prensados, también elaboraban «puchas», que son pequeñas rosquillas con o sin azúcar espolvoreada, además de varias «frutas de horno».⁴

Entre los conventos establecidos en lo que actualmente es la República Mexicana, que contribuyeron a la creación de los dulces y que se instalaron entre los siglos XVII y XVIII, se encuentran los siguientes: el Convento de San Jerónimo, de donde era Sor Juana Inés de la Cruz, junto con las monjas del de San Lorenzo se especializaron en alfeñiques, caramelos y capirotada, las Clarisas Urbanistas, además de las puchas y los camotes, también se les conoce por sus duraznos prensados, conservas y dulces escarchados, dorados, y plateados; las de Santa Teresa por sus marquesotes, que era un

pan de huevo muy ligero, parecido al mamón; las Capuchinas de nuestra Señora de Guadalupe fueron conocidas por su chocolate; las Concepcionistas de Jesús María hicieron pasta de almendra para formar frutillas; las religiosas del convento de Nuestra Señora de las Nieves se especializaron en los buñuelos de viento; en fin, salieron toda una variedad de postres y dulces como: arrayanes, dátiles rellenos, mermeladas, conservas, gaznates, dulce de leche y coco, huevos reales, mostachones, merengues, duquesas, tamarindos, tortitas de Santa Clara, alлуйas, jamoncillos de pepita, piñón, almendra o nuez, cabello de ángel, tortitas de arroz, antes,⁵ hojaldrados u hojaldres, jericallas, cajetas, biscochos de maíz, etcétera.

En las festividades del día de muertos se hacían especialmente los dulces cubiertos y confitados, como: «condumios», «palanquetas», «calabaza en tacha» y «los alfeñiques» de dulce vaciado elaborados por las monjas de Santa Clara de Jesús, los cuales representaban cráneos, esqueletos y otros huesos del cuerpo humano.

El dulce también se conformaba como signo de jerarquía entre las familias y en los conventos; por ejemplo en el recinto de las Clarisas Urbanistas de Querétaro se repartían alлуйas y dulces de huamiche de diversos tamaños, así la más grande para la madre superiora, la mediana para las vicarias, y las de menor tamaño, para las demás; de igual forma lo hacían con el chocolate para beber; a la abadesa y vicarias se les ofrecía chocolate con leche, almendras y vainilla, y a las demás monjas y novicias se les daba sólo con agua y vainilla (Jiapsy Arias (a), *op.cit.*:95, 97, 98). No olvidemos a los frailes que de igual forma fueron grandes confeccionistas de dulces, se puede citar a Gerónimo de Pelayo (2000), fraile franciscano que en su recetario del siglo XVIII nombra diversos dulces como: natillas, leche quemada, ante de jicama y coco, buñuelos de viento, hojaldres, bizcochos de maíz, etcétera. También se encuentran los jesuitas, quienes en sus huertos experimentaban con diversos injertos en frutas y verduras, para después hacer gran variedad de conservas y jaleas como las de uva, albaricoque y chabacanos.

El chocolate ya sea entablillado, en manteca o molido, se comenzó a beber como principio, intermedio y fin en las comidas, además de calentarlo, y agregarle leche, vainilla, almendras y anís. Su cotización fue famosa como afrodisíaco, incluso surgieron diversas leyendas en torno a él, una de ellas salió dentro de los conventos, por los frailes y provinciales que continuamente visitaban estos recintos, les decían a las monjas que desistieran de tomar las cantidades tan exorbitantes, pues dejaban de hacer sus tareas cotidianas, si no su piel oscurecería, y se convertirían en negras o mulatas; en algunas familias existía la creencia de que la mujer embarazada que lo consumía en grandes cantidades tendría hijos morenos o negros. Pero por supuesto que esto no fue obstáculo para que frailes, monjas y familias enteras de todas las clases bebieran tan popular brebaje, incluso Thomas Gage (*op.cit.*: 24-25) comentaba que el chocolate podía desplazar el alcohol como vicio europeo, a la vez que tomaba la función de nutrir a las personas que lo consumían.

Hasta el virrey Antonio Sebastián de Toledo Molina o Márques de Mancera, dentro de su gobernación entre 1664 y 1672, mandó

hacer un utensilio especial para tomar chocolate, con bizcotelas, al que le llamaron «Mancerinas», y ordenó que toda su corte en el palacio virreinal bebiera en dicho objeto necho de plata y oro.

El cacao se cosechaba (y en algunos estados lo siguen haciendo), en lo que ahora son los estados de Chiapas, Veracruz, Tabasco, Morelos, Quintana Roo, Guerrero, Colima, Oaxaca, Yucatán y en algunas zonas del Estado de México (Zolla, *op.cit.*: 77).

Junto con las monjas, los gremios de maestros confiteros y algunos panaderos fueron los instructores para las familias dulceras que surgieron en el siglo XIX. Una de ellas fue la dulcería *El Lirio*, que apareció a finales del siglo XIX, -aunque sus dueños ya eran afamados desde mediados del siglo XVIII por los confiteros antecesores-, su propietaria actual es la señora Sara Martínez M.; la dulcería se encuentra en la calle Seis Oriente de la ciudad de Puebla enfrente del ex-convento de Santa Clara. Esta dulcería fue antecesora de *La Gran Fama*, *La Clarita*, *La Cristalina* y *La Alondra*, todas ellas fundadas en 1862, que se especializaron en la confección de una gran diversidad de dulces caseros como: «besitos», «cocadas de cereza», «empanadas», «margaritas», «aleluyas», «mostachones», «trufas», «mocas», «polvorones», «ciruelas enmieladas rellenas de pasta de almendra», «dátiles rellenos de pasta de nuez», «manzanitas», «arrayanes», «figuras de pasta de pepita de calabaza», «alegrías», «rosquitas de anís», «agares», «reinas», entre otros.

Desgraciadamente con la producción en serie e industrializada, varios de los dulces de la época colonial se han perdido, ya sea en nombre o en el dulce mismo, lo que ha causado la merma y el olvido de muchos de ellos, del mismo modo se llega a dar la fusión o transformación, pero conforme cambian los tiempos, también varían los ingredientes y los sabores, así pierden la esencia total de aquel entonces.

En conclusión, podemos decir que durante la época colonial y con la unión de los sistemas alimentarios locales y extranjeros se da la fusión en los hábitos alimentarios de estas sociedades novohispanas, pero a la vez también se da su separación, ya que cada una toma su característica, se desarrolla y regionaliza, sobre todo en el siglo XIX, algunas de éstas aún se practican, con ello se inicia un proceso de afianzamiento, para poder consumir determinados dulces en épocas especiales, ya sea por festividades religiosas o cívicas, ceremonias y ritos, o simplemente en el consumo diario.

Notas:

¹ El caso del origen de la guayaba ha tenido mucha polémica, varios autores citan que fue traída por los españoles, que la adquirieron en el Caribe; sin embargo, actualmente se sabe por algunos biólogos, botánicos, antropólogos e historiadores, incluso del mismo Sahagún, (1999:664), que ya había guayabas, desde antes de la llegada de los españoles, cito lo siguiente: «...los árboles en que se hacen las guayabas se llaman *xalxócotl*, son estos árboles pequeños, y tienen las hojas y las ramas ralas, la fruta se llama *xalxócotl*; son por de fuera amarillas o verdinegras; de dentro unas blancas y otras coloradas, y otras encarnadas; tienen muchos granitos por de dentro, son muy buenas de comer...»

² El *axin* era un ungüento amarillo, blando y caliente, que se hace de los huevecillos de unos insectos parecidos a las moscas que

nacen en un árbol llamado *axquauitl*, lo sacudían una vez que los huevos estaban crecidos, para después cocerlos, exprimirlos y al final lo envuelven en hojas de maíz para conservar su suavidad.

³ Aunque recordemos que el proceso de confitar y conservar ya existía en la época prehispánica, al cubrir algunas semillas, flores y frutos, con las mieles que citamos antes, sólo que con la llegada de los nuevos ingredientes se asimila el azúcar, los licores, y diversas especias, con la vainilla, el chile, la calabaza, entre otros, de origen americanos.

⁴ Generalmente la «fruta de horno», se le llamaba a los dulces que hacían algunos bizcocheros y panaderos, la receta principal era la harina de trigo, azúcar, nuez moscada y leche rebajada con bastante agua; entre ellas nos encontramos a las «soletas» y a las «puchas». Y los que llamaban «pasteleros» eran los que hacían el pan floreado, las semitas, el pambazo, entre otros, su mercado era muy reducido, destacó más durante el siglo XIX, con la influencia de las panaderías francesas. (Arias (a), 2002: 82, 83).

⁵ Algunos autores enumeran que el constante crecimiento de reglas y normas en las sociedades novohispanas marcaba un ordenador en la forma y en los gustos al consumir los alimentos, por ende surgieron determinados dulces a los cuales llamaron «antes», ya que se ofrecían en las casas y en los conventos, antes de comer los alimentos que se degustaban en la comida y en la cena, que referían como «plato fuerte», y los «postres», son otra variedad de dulces servidos, precisamente, posterior a los platos fuertes.

Bibliografía:

- AJOFRÍN, Francisco de. O. F. M
1964 *Diario del viaje que hizo a la América en el siglo XVIII*, Instituto Cultural Hispano-Mexicano, México, 2 Vols.
ARIAS GOZÁLEZ, Jiapsy y Marisol Camarena F.
2001 «El Lirio: Una dulce tradición», en *Revista Diario de Campo*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, No. 37, octubre, México, p 31-32.
ARIAS GONZÁLEZ, Jiapsy
2002a *Las monjas Clarisas Urbanistas y sus hábitos alimentarios en Querétaro durante los siglos XVII y XVIII*, tesis de licenciatura en Etnohistoria, Escuela Nacional de Antropología e Historia, México.
2002b *Dulcería mexicana, arte e historia*, fonograma, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes e Instituto Nacional de Antropología e Historia, (serie: testimonio musical de México, núm. 31).

CÁRCER Y DISDIER, Mariano de
1995 *Apuntes para la historia de la transculturación Indoeuropea*, UNAM, México.
CASTELLÓ YTURBIDE, Teresa y María J. Martínez

2000 *Delicias de antaño: historia y recetas de los conventos mexicanos*, Grupo financiero Bancomer BBVA.

CROSBY, Alfred W

1991 *El intercambio transoceánico: consecuencias biológicas y culturales a partir de 1492*, UNAM, México.

GAGE, Thomas

1994 *Nuevo reconocimiento de las Indias Occidentales*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (Serie: Mirada viajera), México.

GUERRERO FERRER, Adriana

2000 *La dulcería en Puebla*, Culturas Populares/ Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, (colec. Cocina indígena y popular, 21), México.
1988 *Historia del azúcar en México*, Fondo de Cultura Económica, México.

LAVÍN, Mónica

1990 «El mazapán en México», en *Historia y leyenda del mazapán*, Javier Malagón Barceló (editor), San Ángel, México, pp 41-52.

LEÓN PINELO, Antonio de

1994 *Question moral: si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico*, facsímil de la primera edición en 1636 de Madrid, Centro de Estudios de Historia de México, México.

NOVO, Salvador

1993 *Cocina mexicana: historia gastronómica de la ciudad de México*, Pórtico de la Cd. de México, México.

1992 *Nuevo Cocinero Mexicano en forma de Diccionario*, reproducción facsimilar de 1888 en París, Porrúa, México.

SAHAGÚN, Bernardino de. O.F.M

1999 *Historia general de las cosas de Nueva España*, Porrúa, México, (Serie: Sepan cuantos...No. 300).

SAN PELAYO, Gerónimo de

2000 *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo, siglo XVII*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes y Culturas Populares, (Colección de recetarios antiguos), México.

SUÁREZ Y FARIAS, Cristina

1991 *La dulce Puebla*, Gobierno del Estado de Puebla / Secretaría de Cultura, México.

_____, 1999 «Antecedentes de un manjar hecho de azúcar», en *la dulcería mexicana: revista guía de México desconocido*, número 50, México, p. 9-12.

_____, 1998 *Un paseo por las bebidas mexicanas*, manuscrito, inédito.

ZOLLA, Carlos

1988 *Elogio del dulce; ensayo sobre la dulcería mexicana*, Fondo de Cultura Económica, México.



Álamos, Michoacán. Reforzamiento de bordos para evitar que el agua entre a las casas.