

El Arte del Dulce Cristalizado



Tras el arribo de los españoles en el siglo XVI llega un sin número de productos entre ingredientes, utensilios, diversas técnicas culinarias y de conservación, así

como formas de nombrar a los mismos, provenientes de diferentes regiones de Europa, Asia, África y de otras partes del continente americano sobre todo del Caribe, indispensables para elaborar platillos, dulces, golosinas y postres, entre los que destaca el azúcar, principalmente, además de: mangos, fresas, cocos, tamarindos, plátanos, higos, ciruelas; toda clase de cítricos, también uvas, melones, así como dátiles, nueces, almendras, avellanas, piñones, castañas, cereales como el trigo, huevo que determinaron distintos procesos del arte dulcero.

Cabe señalar que dentro de las técnicas que llegaron al lado de los productos destacan la fritura, la conserva, la confitura en azúcar, vino o canela, el escarchado, el vaciado y cristalizado de frutas, todo con base en el manejo del azúcar. Aunque en su mayoría, varias de estas técnicas de conservación junto con las recetas se las debemos a los árabes, judíos y moriscos entre otros. Ejemplo de ellas, la fruta cristalizada que nace con el sentido de la conservación de la misma gracias al baño en azúcar.

Sin embargo, el período de transculturación modificó consecuentemente las formas de vida, locales y extranjeras, repercutiendo en una nueva cocina, las responsables de esta etapa fueron las monjas, pues gracias a su dedicación es que surge esta innovadora y diferente forma de comer, ya que el aprovechamiento de los productos, así como su destino carecerían de sentido, de no haber sido por su intervención, y aunque en principio, los conventos fueron centros de producción como fuente de ingreso

para el sustento de los mismos ordenes, no solo destacaron especialidades como la repostería y la pastelería, pues de igual importancia lo fue la dulcería, esta última particularmente tuvo mayor auge, pues lograron técnicas de conservación muy importantes utilizando el azúcar como ingrediente principal combinándolos con los ingredientes nativos, de las más importantes predominan las conservas y la cristalización de la biznaga (acitrón) y el chilacayote. Estas habilidades fueron dominadas completamente por las monjas, no obstante, dicha enseñanza paso a las niñas y a las jóvenes quienes

MARTHA SÁNCHEZ

aprendieron a cocinar, propiciando las formas de vida exterior al convento, pasando así la dulcería y repostería a los ámbitos domésticos, difundiendo los conocimientos que iniciaran en los conventos.

Otra forma que se dio de propagar la nueva dulcería mexicana, estuvo a cargo de gremios formados por maestros confiteros y algunos pasteleros, quienes asumieron la responsabilidad de la instrucción con la que se formaron las familias dulceras favoreciendo su desarrollo durante los siglos XIX y XX. El transcurso de este espacio es de suma importancia, pues es el momento en el que se consolida el mestizaje culinario, uniendo productos de occidente y de América, alternando todos los hábitos alimenticios como de técnicas, estableciendo las bases, para crear la nueva cocina mexicana, por ende, la dulcería emerge junto con ella.

Es necesario señalar que las monjas contaban con la materia prima necesaria para la elaboración de sus productos; en el caso de la cristalización de fruta, disponían de recursos provenientes de las huertas. sin embargo, su recurso principal, fue su ingenio y creatividad, así como su necesidad para transformar y aprovechar los recursos con los que contaban.

Posteriormente, en lo referente a la época colonial y una vez consolidada la fusión de los sistemas alimentarios nacionales y extranjeros, se da una determinación en las temporadas tanto de elaboración como de consumo de ciertos dulces y postres, así como de panes, en las que influían festividades religiosas, cívicas y las de regionalización, es decir, aquellas en donde los dulces comenzaron a etiquetarse por su lugar de procedencia y por su nivel de especialización.

La industria del dulce mexicano no tiene aún 30 años de haberse constituido y desarrollado, pues todavía en 1940 era una industria casera y familiar, que producía dulces regionales en cantidades pequeñas que eran vendidos en las calles por dulceros ambulantes, que a gritos anunciaban sus mercancías. La lucha de la dulcería artesanal mexicana contra la industria dulcera de fabricación en serie, esta más presente que nunca, los ingredientes característicos de esta industria son sobretodo conservadores, colorantes y saborizantes, sin embargo, la tradición de la dulcería mexicana sigue recreándose en diferentes regiones de nuestro país, ahora cada una se especializa en algún dulce o

MARTHA SÁNCHEZ

postre, los cuales han sido confeccionados por las familias que han preservado las recetas y la sensibilidad que han tenido para su elaboración.

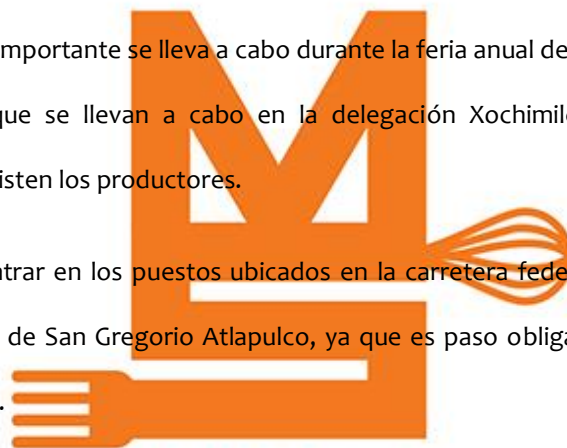
La situación actual del dulce, la elaboración y difusión depende de los cambios tanto tecnológicos como culturales.

Actualmente el dulce se produce en los patios de las casas de los artesanos, no existe un espacio dedicado exclusivamente para este trabajo. Esta forma de subsistir ha perdurado a lo largo de 80 años aproximadamente y ha sido de manera empírica, mediante la experiencia que han adquirido los artesanos, la cual está en peligro de extinción.

La difusión comercial más importante se lleva a cabo durante la feria anual del dulce cristalizado, además de las diferentes ferias que se llevan a cabo en la delegación Xochimilco y algunas exposiciones gastronómicas a las que asisten los productores.

También se pueden encontrar en los puestos ubicados en la carretera federal que va hacia Oaxtepec, exactamente en el pueblo de San Gregorio Atlapulco, ya que es paso obligado de los turistas que van hacia el estado de Morelos.

Es importante mencionar que es poca la difusión que existe en la gastronomía hacia los dulces cristalizados, que cuentan con beneficios como el hecho de que se utiliza un método de conservación en su elaboración, además de que se utilizan ingredientes naturales, no contienen conservadores aparte del azúcar, son vistosos, es una excelente fuente de energía y por supuesto le dan identidad a la cocina mexicana.



MARTHA SÁNCHEZ



m@chefmarthasanchez.com

Fruta cristalizada

Ingredientes

Para la primera fase:

Fruta 1000 gr

chilacayote (para dulce), biznaga (cactus), xoconostle, papaya, piña.

Cal viva 100 gr

Agua suficiente a cubrir la fruta

Material de trabajo

Cubeta

Cuchillo

Cazo de cobre

Pala de madera

Termómetro para azúcar

Rejilla o bastidor con tela de gallinero

1. lavar y desinfectar la fruta.
2. En una olla hervir el agua, agregar la cal y retirar del fuego. Enfriar el agua.
3. Cortar la fruta en trozos de 10 cm. Perforar los trozos de fruta con un tenedor en todas sus caras.
4. Reposar la fruta ya cortada en una cubeta y sumergida en el agua con la cal. El tiempo de reposo ideal es de 24 horas. Este tiempo dependerá del punto de madurez de la fruta. A mayor madurez, mayor tiempo de reposo.
5. Transcurrido este tiempo, enjuagar perfectamente bien la fruta para eliminar los restos de cal.

○ Segunda fase

Azúcar refinada 1000 g

Agua 600 ml

Azúcar refinada por día 100 gr

1. Retirar la papaya del agua con cal y enjuagarla hasta que quede bien limpia.
2. Primer día: preparar un almíbar con azúcar y agua en un cazo amplio, llevar al hervor y cocinar a fuego bajo por 5 minutos.
3. Introducir la fruta, dejar en reposo durante 24 horas. Es indispensable que todos los trozos de fruta estén cubiertos con este almíbar
4. Segundo día: Retirar la fruta del almíbar después de haber reposado y ponerla a escurrir en una rejilla, en tanto que el almíbar se colocará al fuego nuevamente añadiendo 100 g de azúcar hasta alcanzar los 100 C, introducir nuevamente la fruta y dejar reposar otras 24 horas.
5. A partir del tercer día se añadirá 100 g de azúcar al almíbar gradualmente repitiendo el mismo

MARTHA SÁNCHEZ

procedimiento hasta el noveno o décimo en que el agua de la fruta ha sido sustituida en su totalidad por el almíbar, es indispensable hacer revisiones frecuentes de la fruta ya que según su estado de maduración va a determinar los baños con almíbar que podrá resistir, escurrirla y reservarla para el último baño que dará el efecto de cristalización.

6. Para llevar a cabo la cristalización hay que preparar un último almíbar cuya concentración de azúcar será aún mayor: en 300 ml de agua hirviendo añadir 1.000 kg de azúcar, el cual debe reducir hasta lograr alcanzar 110°C momento en el que se retira del fuego y comienza a batirse enérgicamente empleando una pala para que quede transparente se vuelve opaco el almíbar, como si se tratara de un glaseado de azúcar glass. A esto le llamamos “punto Paniz”
7. Una vez alcanzado el punto paniz, mantener en baño maria en el fuego. Tomar trozos de frutas y sumergirlos en el baño de paniz. Escurrir sobre una rejilla o bastidor de tela de gallinero.
8. El secado final de las piezas se da a temperatura ambiente por un par de días más.

La confección de los dulces cristalizados nos permitirá emplearlos en la rosca de reyes, de la cual hablaremos en nuestro próximo número.

Fuentes

- Zolla, Carlos. *Ensayo sobre la dulcería mexicana*. Editorial Fondo de Cultura Económica. 1988. México.
- Arias González, Jiapsy. *Dulcería mexicana, arte e historia*. INAH. México: Ediciones Pentagrama, 2001.
- Curiel Monteagudo, José Luis. *Dulce mestizaje*. *Cuadernos de nutrición*. 17, no. 5. Septiembre-October (1994).



m@chefmarthasanchez.com