



# Lo Dulce del Azúcar

Las costumbres gastronómicas en México están muy ligadas a la ocasión y al origen social de los comensales incluso a las épocas del año. Por expresión

cotidiana denominamos postre a cualquier preparación dulce dentro de la cual tomamos en cuenta los dulces tradicionales Mexicanos, su objetivo no es ingerirlos al final también podemos comerlos a cualquier hora del día para matar el hambre, tengamos la actividad que tengamos, pero, definitivamente el azúcar está presente en nuestra dieta aun cuando esta sea especial siempre nos damos el gusto de comernos un dulcecito.

Partiendo del azúcar como ingrediente fundamental, debemos destacar que éste a pesar de representar un consumo anual per cápita de 44 kg en los mexicanos, no tuvo sus orígenes en nuestro país, así que conozcamos más al respecto.

El azúcar es un endulzante natural extraído primero y más antiguamente de la caña de azúcar, que incluye especies salvajes y variedades cultivadas de plantas pertenecientes al género *saccharum*, originaria de las regiones de la Melanesia. Con exactitud se desconoce cuándo, cómo y donde el hombre conoció la magnitud y alcance de esta planta como alimento, así como su cultivo y uso respectivamente, en beneficio propio. Su área de expansión primitiva abarcó principalmente la Polinesia actual y el suroeste del continente asiático, sin embargo, la mayoría de los historiadores coinciden en que el lugar de origen de esta planta se localizó precisamente en el continente asiático, particularmente la India, donde el azúcar se producía desde épocas muy antiguas.

El sánscrito es un antiguo idioma hindú que designó al azúcar con la palabra “*sacrara*”; en el idioma griego se llamó “*saccharum*”; los persas la llamaron “*xácar*”; y los árabes la nombraron “*sukkar*”, palabra que se tomó para formar la que hoy conocemos como “*azúcar*”.

Fuentes históricas diferentes, señalan que en la India se cultivó caña en tierras de humedad hace algunos miles de años, especialmente en el territorio de Bengala, que se encuentra ubicado entre la cordillera del

## MARTHA SÁNCHEZ

Himalaya y el Golfo de Bengala y a lo largo del Ganges hasta su desembocadura. La abundancia del cultivo y su producto dieron el nombre de Guara a la región, y el de Gur o Ciudad del Azúcar o del dulce, a su Capital.

El cultivo de la caña paso de la India a China, extendiéndose hacia Filipinas y otras islas del Pacífico, lugar en el que permaneció hasta que fue descubierta y trasladada por los europeos a las costas del Mar Mediterráneo. Los árabes, es a quienes se les atribuye su traslado a través de Etiopía y Egipto, y a partir de ahí a España, donde se estableció una industria azucarera próspera antes del año 1000 después de Cristo, finalmente, de España pasó a lo que entonces pertenecía a las posesiones portuguesas de África, a las Islas Madeira, Azores y Canarias, siendo España el principal lugar en el que se elaborará por más de 300 años toda el azúcar que se consumía en Europa.

Para el caso de América, la introducción de la caña estuvo a cargo de Cristóbal Colón en su segundo viaje hacia este continente, iniciando su cultivo en una isla llamada La Hispaniola, conocida en la actualidad como Santo Domingo, siendo este el primer lugar en el que se fabricara azúcar de forma oficial en el continente americano en el año 1509, a partir de entonces y como punto de partida, La Hispaniola se convirtió en el centro de distribución de la caña de azúcar para el resto de los lugares pasando primero por Cuba, Jamaica, Martinica, Guadalupe, Puerto Rico y otras islas pequeñas ubicadas en las Antillas. Tiempo después la caña de azúcar es trasladada a México en 1520, diez años después llega a Brasil, hacia 1620 Argentina conoce la caña, mientras que en el norte de América, o sea, Estados Unidos, la caña de azúcar es llevada por los misioneros jesuitas en el año 1715.

A México hace su arribo en el año 1520 con la siembra de la especie *criolla* que fue llevada por Hernán Cortés en lo que entonces era el Cantón de Santiago de Tuxtla, actualmente conocido como San Andrés Tuxtla en el estado de Veracruz en el período correspondiente al año de 1525 a 1526. Tiempo después el cultivo pasa de Veracruz a la parte central del país, propiamente, Coyoacán, quedando el cultivo a cargo del agricultor Pedro Alza y montando un pequeño trapiche para la extracción dirigido por Gonzalo Lozano, sin embargo, las temporadas eventuales de frío en Coyoacán, perjudicaban el cultivo de las cañas, viéndose en la necesidad de trasladarla a climas menos extremos, de modo que, en el año 1527

## MARTHA SÁNCHEZ

Cortés determina a Tlaltenango, - poblado cercano a Cuernavaca - para el traslado de los cultivos, no obstante, el clima de esa región en ocasiones helado, seguía afectando a los cultivos, finalmente se realiza un último traslado de Cuernavaca hacia Atlacomulco perteneciente al estado de Morelos, lugar de donde se distribuyó hacia diferentes puntos de la Nueva España, de tal manera que para el año 1570 solo en el estado de Morelos existían 30 fincas azucareras y una vez que México se independizó en 1821, bajo el gobierno de Porfirio Díaz, algunos ingenios comenzaron a modernizarse con maquinaria traída de Alemania.

La variedad de aplicaciones de azúcar en el dulce mexicano, tanto como fuente de conservación, en forma de endulzante o bien para decoración, abarca a toda la República Mexicana, los recursos naturales que ofrece nuestro país complementados con el azúcar se han vuelto distinción de cada zona. Sin embargo, la importancia para la conservación de la suma de los elementos antes mencionados, dará la calidad de los productos, sobre todo en aquellos en que el vehículo de conservación es el azúcar. Entre los que destacan los camotes poblanos, los cuales suelen revolcarse en azúcar con el objetivo de retirar la humedad generada en ellos para evitar el desarrollo de microorganismos; las alegrías cuyos baños de jarabes concentrados permiten extender su conservación; de los más importantes se encuentran los garapiñados de distintos frutos secos como las nueces, las pepitas, los cacahuates, etc., los cuales recubiertos por un caramelo de azúcar por evaporación de agua permiten preservar su vida de anaquel, sin embargo, la muestra más precisa de conservación a través del azúcar, son los dulces cristalizados o cubiertos con baños de jarabes consecutivos, los cuales además de evitar la humedad y prolongar la vida del fruto, dan un acabado terso y antojable, entre los que destacan la calabaza, el acitrón, así como diversos cítricos.

En adelante los distintos dulces mexicanos se acostumbran endulzar con azúcar, piloncillo y miel, esta última proveniente también de forma natural de abejas, así, tenemos: las figuritas de alfeñique, los ates de membrillo, guayaba y durazno, las cocadas, los gatzates, las duquesas, el cabello de ángel, las obleas,

## MARTHA SÁNCHEZ

el jamoncillo, las pepitorias, los ponteduros, los mostachones, además de mermeladas y jaleas, ya sea las elaboradas de modo artesanal o industrial, su elemento endulzante por naturaleza es el azúcar. La elaboración de todo este repertorio dulcero ha generado una tradición de siglos, en nuestro país.

Esta evolución en la dulcería mexicana está directamente en proporción a la llegada de los españoles a nuestro país, a sus productos y a los conocimientos de las monjas en los conventos encargadas de su elaboración, de tal modo que la popularidad del dulce mexicano se dio mayoritariamente gracias a el azúcar que llegó junto con la conquista, convirtiéndola en el ingrediente estrella para la confección de la dulcería mexicana, asimismo, el conocimiento que se comenzó a tener de los diversos tipos de azúcar extraídos de la caña y de la remolacha subsiguientemente, fueron incrementando sus aplicaciones, así como difundiendo aún más su uso y teniendo la posibilidad de hacerla accesible a la población con menos recursos. La complementación de colorantes y esencias son nuevos elementos que enriquecen aun más a los dulces mexicanos, sin embargo, indiscutiblemente, el elemento primordial en el desarrollo de la actual dulcería artesanal mexicana, sigue siendo el azúcar, aprovechada oportunamente con las técnicas heredadas de otras culturas, sobre todo, en métodos como el de la cristalización.

Hoy la industria del dulce mexicano no tiene aún 50 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 pregonaban sus mercancías. La lucha de la dulcería artesanal mexicana contra la industria dulcera de fabricación en serie, está 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 postre, los cuales han sido confeccionados por las familias que han preservado las recetas y la sensibilidad que han tenido para su elaboración.

## Manzanas Acarameladas

### Ingredientes

#### Para 10 piezas

Manzanas rojas “piñateras” 10 pzas.

Alcohol bebible 60 ml.

Azúcar 1 kg.

Glucosa o miel de maíz 100 gr.

Agua 300 ml.

Sabor de cereza o fresa 20 gotas

Color vegetal rojo 5 gotas

Palos largos de madera para paleta 10 pzas.

Bolsa de celofán 10 pzas.

### Material de trabajo

Cazo de cobre

Termómetro para azúcar

charola



[m@chefmarthasanchez.com](mailto:m@chefmarthasanchez.com)

### Modo de preparación

1. Lavar y desinfectar las manzanas.
2. Con un poco de algodón y alcohol, limpiar perfectamente bien las manzanas. La piel de las manzanas trae un poco de cera y el baño de azúcar se puede resbalar.
3. En un cazo libre de grasa, cocer el azúcar y el agua a fuego alto y sin mezclar con ningún utensilio de cocina hasta que comience a tomar un color ligeramente amarillo, si empleamos termómetro para azúcar este nos debe marcar 155°C.
4. Agregar el color rojo y las gotas de esencia, mezclar suavemente sin mover demasiado con la ayuda de una palita de madera libre de grasa.
5. Retirar el cazo del fuego y dejar en reposo un par de minutos a modo de observar que las burbujas se asientan.
6. Clavar los palos de madera en las manzanas, cuidando que queden muy bien sujetos.

## MARTHA SÁNCHEZ

7. Sumergir las manzanas cubriendo completamente en el caramelo cuidando que abarque un poco del palito.
8. Colocar las manzanas con el palito hacia arriba sobre una superficie ligeramente aceitada. Dejar enfriar.
9. Una vez frías las manzanas, empacar en una bolsita de celofán y atar con alguna cinta
10. Mantener las manzanas a temperatura ambiente por un periodo máximo de 5 a 7 días.

### Fuentes

- Arce, Patricia, Reliquias de azúcar y miel, Día Siete. No.641,2002, p.56-61.
- Arte historia CONACULTA, Dulcería Mexicana, ediciones pentagrama S.A. de C.V. INAH. 2002. p.4
- Página: 6  
Lavín, Mónica y Benítez Muro, Ana, Dulces hábitos, golosinas del convento, México, Clío, 2000, p. 7



m@chefmarthasanchez.com