

# Spanish Reader

MAYO 2019



**Dulces** que cuentan historias, influencias árabes y españolas que llegaron con la conquista. Los dulces de convento que se **fusionaron** con la tradición de nuestros **antepasados** diversificaron la variedad de dulce que ahora conocemos. A pesar del **surgimiento** de empresas de **confitería** extranjeras que han crecido en nuestro país, las **golosinas** mexicanas siguen **vigentes**.

Golosinas confituras que ya eran mencionadas desde la época prehispánica, algunas de ellas siguen casi iguales y se pueden encontrar en los mercados de nuestro país. La técnica para confitar las frutas se realizaba, con miel de maguey, tuna y maíz; ya que entonces no existía la caña de azúcar; hasta la llegada de los españoles. El cultivo de caña de azúcar, represento gran **aporte** a nuestra cultura gastronómica, pues **consigo** trajo productos como: nuez, manzana, **avellana** y **canela**. De estas fechas data, por ejemplo, el tzoalli o saule, ahora llamado dulce de alegría.

Pero fue particularmente en los conventos donde los dulces mexicanos se crearon, como fue el en caso de la Nueva Galicia el convento de monjas concepcionistas de Santa María de Gracia, fundado en Guadalajara en 1586, **poseedoras** de la tradición culinaria europea, donde salieron los dulces y **postres**... para **halagar** los **paladares** mundanos. México es uno de los lugares que cuenta con una amplia variedad de productos **autéctonos** y otros foráneos que se han **acoplado** al clima de las diferentes regiones que **abarca** este hermoso territorio. Así

# Spanish Reader

MAYO 2019

podemos observar desde el desierto de Chihuahua hasta la Selva de Chiapas y encontrar la pluralidad de los diferentes productos que componen nuestra cocina. Actualmente, gracias a ésta diversidad culinaria se ha hecho más énfasis a la Gastronomía Mexicana; y gracias (también) al reconocimiento que recibió por parte de la UNESCO el día 16 de noviembre del 2010 como Patrimonio Cultural Inmaterial. En el presente trabajo pretende ser una contribución a la valoración de una parte de la gastronomía mexicana, donde se plasman significados, historia y recetas de algunos dulces típicos. Los **caramelos** nacen a raíz de la necesidad del hombre por encontrar un alimento ligero que sirviese de **sustento** para los viajes. Los primeros dulces, creados con pulpa de fruta, cereales y miel, servían a los viajeros y mercaderes para soportar los largos **trayectos** y proveerse de energía rápidamente.

Por otro lado, como dato curioso se dice que la farmacia, también fue uno de los orígenes de la confitería, pues se utilizaba el azúcar para cubrir el gusto **desagradable** de algunas **pociones**.

En Mesoamérica antes de la llegada de los españoles ya preparaban algunos de los dulces típicos, mezclando frutas, **semillas**, algunas especies y miel. También se utilizaron las **bondades** del pulque y del aguamiel que se extrae del maguey, la **melcocha** obtenida del jugo de tuna concentrado, del mezquite, así como mieles extraídas de las hormigas, avispas y abejas, además de varias palmas y raíces, y que, mezclados con el maíz, cacao y la semilla de amaranto se originaron dulces como el pinole, el chocolate y la alegría. Con la miel elaboraban alegrías de amaranto y palanquetas de semillas de **calabaza** y cacahuete. El aguamiel recalentado se utilizaba para bañar frutas y las mujeres machacaban el fruto del nopal (tuna), hasta obtener una capa dulce y transparente que se revolvía con amaranto y servía como postre, como un verdadero **manjar** de dioses.

La mayoría de los dulces eran elaborados con frutas autóctonas, pero a la llegada de los españoles, y con la intención de apoyar a la evangelización, combinaron las costumbres culinarias europeas con las indígenas, acentuándose en diferentes puntos del país como Puebla, Michoacán, Querétaro, entre otros estados, dando como resultado los dulces típicos mexicanos. En los estados del centro del país hay una rica tradición dulcera, herencia del pasado colonial. La lista la empieza Puebla con su indispensable **camote** poblano, seguida muy de cerca por Tlaxcala, Querétaro, el Estado de México, el Distrito Federal e Hidalgo.

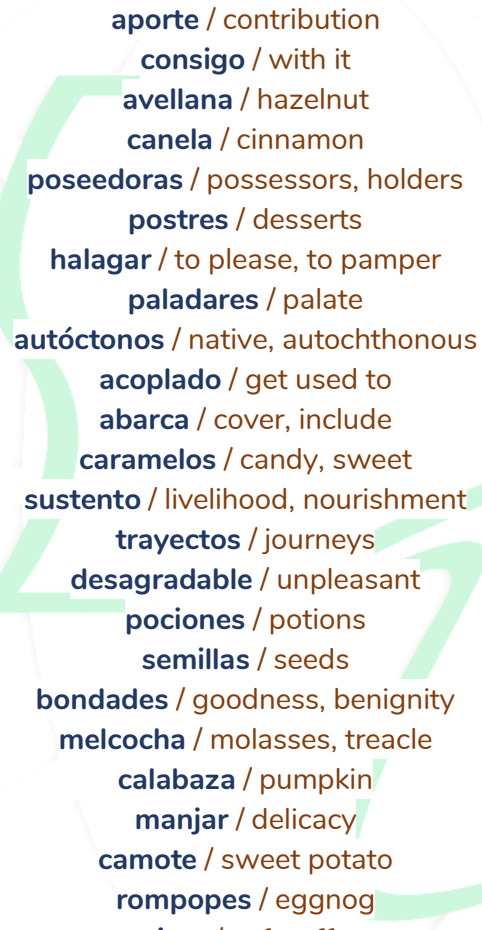
Además de Oaxaca y Yucatán donde existieron importantes conventos mismos donde nace el uso de la leche, para los **rompopes**, las **cajetas** y otros productos como los limones rellenos de coco, las palanquetas, el acitrón, las frutas cubiertas y las cocadas, que los pueblos fueron adaptando y elaborando, haciéndolos iconos de las gastronomías locales de cada región del País.

# Spanish Reader

MAYO 2019

Español - Inglés

---



**Dulces** / candy, sweets  
**fusionaron** / merged  
**antepasados** / ancestors  
**surgimiento** / emergence  
**confitería** / candy shop, candy store  
**golosinas** / sweets, candy  
**vigentes** / current, in force  
**aporte** / contribution  
**consigo** / with it  
**avellana** / hazelnut  
**canela** / cinnamon  
**poseedoras** / possessors, holders  
**postres** / desserts  
**halagar** / to please, to pamper  
**paladares** / palate  
**autóctonos** / native, autochthonous  
**acoplado** / get used to  
**abarca** / cover, include  
**caramelos** / candy, sweet  
**sustento** / livelihood, nourishment  
**trayectos** / journeys  
**desagradable** / unpleasant  
**pociones** / potions  
**semillas** / seeds  
**bondades** / goodness, benignity  
**melcocha** / molasses, treacle  
**calabaza** / pumpkin  
**manjar** / delicacy  
**camote** / sweet potato  
**rompopes** / eggnog  
**cajeta** / soft toffee

Spanish Institute of Puebla  
11 Oriente #10, Centro Histórico Puebla, Puebla 72000.  
Tels: 1-800-554-2951 (USA & Canada)  
+52-222-242-2062 (Other Countries)

[info@sipuebla.com](mailto:info@sipuebla.com)  
[www.sipuebla.com](http://www.sipuebla.com)