

# Dulce Sabor de Morelia

TRADICIÓN DESDE 1595





# Dulce Sabor de Morelia

TRADICIÓN DESDE 1595

## ÍNDICE

### INTRODUCCIÓN

#### CAPÍTULO I

El viaje del membrillo de Asia a Europa.....PÁG 8.

#### CAPÍTULO II

La concepción de los dulces prehispánicos.....PÁG 16.

#### CAPÍTULO III

La colonia y la importancia conventual en la gastronomía.....PÁG 24.

#### CAPÍTULO IV

Los primeros registros del dulce vallisoletano, elaboración y comercialización del dulce artesanal e industrial en Morelia.....PÁG 40.

#### CAPÍTULO V

La importancia del ate como parte de la economía y sentido de pertenencia en el siglo XXI.....PÁG 60.

#### CAPÍTULO VI

Diferentes dulces y sitios de interés.....PÁG 68.

#### CAPÍTULO VII

Sabores y Recetas con Ate.....PÁG 71.

BIBLIOGRAFÍA.....PÁG 98.

**ING. ALFONSO JESÚS MARTÍNEZ ALCÁZAR,**

Presidente Municipal de Morelia

**LIC. PAOLA DELGADILLO HERNÁNDEZ,**

Presidenta Honoraria del DIF Morelia

**LIC. THELMA AQUIQUE ARRIETA,**

Secretaria de Turismo de Morelia

**LIC. SERGIO TIRADO CASTRO,**

Investigación y Redacción.

**LIC. RAMÓN MONTES CAMARENA,**

Fotografía, Edición, Corrección y Estilo



*Fecha de Impresión:* Septiembre de 2022

Morelia Michoacán.



# “La historia del ate está entrelazada con la historia misma de Morelia”

**Ing. Alfonso Jesús Martínez Alcázar**

Presidente Municipal de Morelia

Morelia la ciudad de la cantera rosa y entrañas de ate, goza de reconocimientos internacionales por su arquitectura como Patrimonio Cultural de la Humanidad (1991), su gastronomía como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (2010), y por su música como Ciudad Creativa (2017), todos títulos otorgados por la UNESCO (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization).

Este delicioso compendio es producto de siglos de historia, resultado del sincretismo de la gastronomía mexicana que combina usos, costumbres y sabores europeos, asiáticos, africanos y americanos, que nos dan un trascendental sentido de pertenencia como nación.

El sorprendente recorrido desde Asia hasta América de frutas, especies o derivados como el membrillo, la caña de azúcar o la leche, que gracias a los viajes de los españoles son introducidas y fusionadas con los productos prehispánicos náhuatl o purépechas como el cacahuacuahuitl, chilli, cuayahua y el tlixotlil, nos permite conocer la historia misma de los morelianos como herederos de diversas culturas.

La tradición del ate y el dulce está entrelazada con la

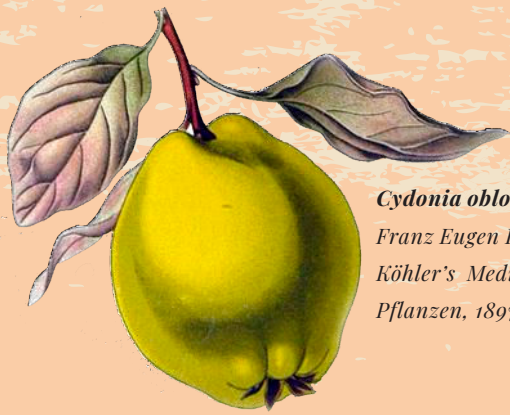
historia misma de Morelia, desde 1595 en la época virreinal se desarrolló una especial importancia conventual con las religiosas dominicas, clarisas-capuchinas y carmelitas descalzas que contribuyeron en la evolución de la cocina michoacana, que impactó en la identidad nacional reconociéndose como una ciudad rica en pastas de frutas que se convirtió en la industria del membrillate y guayabate que favoreció la economía y folclor local.

La cocina moreliana de la mano de las indígenas, mestizas, mulatas y europeas pasó de los conventos a las casas particulares, siendo las cocinas barrocas un espacio para las mujeres que se desarrollaban técnicas gastronómicas que se transmitían generación tras generación, derivada de la mezcla de la comida prehispánica primordialmente purépecha, con la cocina europea principalmente española, francesa e italiana, así como de la cocina árabe.

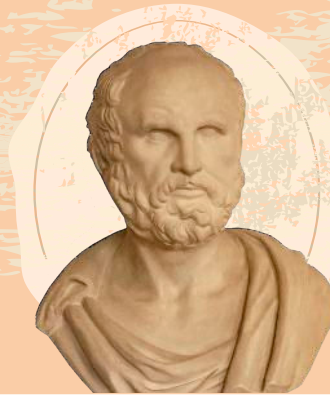
El propósito de esta obra es presentar el desarrollo histórico de la dulcería moreliana salvaguardando el patrimonio inmaterial de la humanidad, dejando un legado en la historia, cultura y tradición a la siguiente generación de morelianos del siglo XXI.

# Mapa de la Antigua Grecia





*Cydonia oblonga* en  
Franz Eugen Köhler,  
Köhler's Medizinal-  
Pflanzen, 1897.



*Busto de  
Hipócrates  
en el Museo  
del Estado.*



*Lucio Junio  
Moderato  
Columela*

## CAPÍTULO I

# El viaje del membrillo de Asia a Europa

El membrillo (nombre del árbol y del fruto), es nativo de la zona del Cáucaso<sup>[1]</sup>. Cultivándose muy probablemente desde el año 4,000 a.C. Es un arbusto de la familia de las rosáceas, de tres o cuatro metros de altura, muy ramoso, con hojas pecioladas, enteras, ovaladas o casi redondas, verdes por el haz y lanuginosas por el envés, flores róseas, solitarias, casi sentadas y de cáliz persistente, y fruto en pomo, de diez a doce centímetros de diámetro, amarillo, muy aromático, de carne áspera y granujenta, que contiene varias pepitas mucilaginosas.<sup>[2]</sup>

El mejor tipo de membrillo se creía era de Creta, donde se origina su nombre científico antiguo de *Malum Cydonium*, *Malum* por la similitud a la manzana y *Cydonium* por su cercanía a la ciudad creta de Cidonia<sup>[3]</sup>, y el nombre científico en la actualidad de *Cydonia oblonga*.

Esta tradición muy moreliana de comer dulce de ate, inicia en Asia menor donde es originario el árbol de membrillo, después llevado por los griegos y romanos a España. El membrillo lo comían cocido y endulzado con miel.<sup>[4]</sup>

Para Hipócrates<sup>[5]</sup> en el siglo IV a.C., el membrillo era la fruta más aprovechable con fines curativos, y en su tiempo era recomendado por sus propiedades astringentes.<sup>[6]</sup>

Al membrillo, los griegos lo llamaron melimelón de la unión de melí=miel y melón=manzana (manzana dulce) y los romanos en latín melimelum.<sup>[7]</sup>

La propagación del grato arbolito hacia Occidente no se interrumpe; sin embargo, su andadura es lenta. Roma recibe membrillos principalmente de Creta...De cualquier modo, todas las noticias antiguas concurren a situar el origen del dulce en el próximo Oriente...Se conserva el membrillo, como otros muchos frutos, en mosto, vino o miel.<sup>[8]</sup>

Lucio Junio Moderato Columela<sup>[9]</sup> en su obra “Los doce libros de Agricultura”, describe en el libro duodécimo en el capítulo XLI el: “Modo de hacer mulso y la conserva de membrillo. La carne de membrillo se hace de esta manera. En una olla nueva de barro, o en una de estaño se cuece una urna de mosto Amineo de vid maridada a árbol, veinte

[1] Cáucaso, es una región que actualmente ocupan los países de Armenia, Azerbaiyán, Georgia y Rusia.

[2] Real Academia Española llamado Carne de membrillo, Codoñate y Dulce de membrillo.

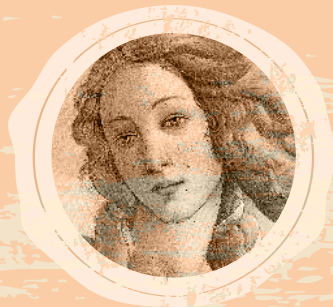
[3] Cidonia, es una antigua ciudad creta localizada en la actual ciudad de La Canea, en Grecia.

[4] Tirado Castro, Sergio. “Los Ates de Morelia” Diario Provincia, 24 de febrero de 2018.

[5] Hipócrates, del 460 al 370 a.C., médico de la antigua Grecia.

[6] Font i Quer, Pio. “Plantas Medicinales” El Dioscórides Renovado, Barcelona, 1962. p.336.

[7] Real Academia Española.



*César Augusto en el Museo Chiaramonti de la ciudad del Vaticano.*



*Sandro Botticelli,  
"El nacimiento de Venus" 1482-1484*

membrillos grandes mondados, unas granadas dulces que llaman cartaginesas, y de servas no muy maduras partidas y que se les hayan secado las pepitas alrededor de tres sextarios. Estas frutas se cuecen de suerte que se derritan enteramente con el mosto, y habrá un muchacho que las remueva con una espátula de madera o con una caña para que no puedan quemarse. En seguida, así se hayan cocido de manera que no quede mucho jarabe, se dejan enfriar y se pasan por un coladero; después lo que ha quedado en este se muele con cuidado hasta deshacerlo, y se cuece en su propio jugo sobre carbones a fuego lento, para que no se queme, hasta que se espese como las heces. Pero antes que esta conserva se quite del fuego, se echan sobre ella tres heminas de zumaque molido y pasado por tamiz y se revuelven con una espátula para que se incorpore todo. Últimamente, así que se ha enfriado se echa en una vasija nueva de barro empegada; y ésta después de ser tapada con yeso se cuelga de un sitio elevado para que no se enmohezca”.[10]

Se sabe que, los griegos y los romanos tenían la costumbre de ofrecer el fruto de membrillo como afrodisiaco consagrado a Afrodita y Venus (Diosas del Amor), el cual era un regalo de bodas considerada la “fruta del amor y la fecundidad”. Plutarco[11] historiador helénico, registró en

sus escritos que Solón[12] legislador ateniense decretó que las novias griegas debían comer un membrillo antes de entrar en la cámara nupcial.

Pedanio Discórides Anarzabeo[13], en su obra “De Materia Médica” el cual fue el principal manual de farmacopea en la Edad Media y Renacimiento; Nos habla sobre los usos médicos y cosméticos del membrillo. Los membrillos son estomacales, diuréticos. Asados se vuelven más suaves. Son útiles, sobre todo crudos, para los flojos del vientre y de los intestinos, para abscesos internos y fluidos biliosos. Y su infusión, bebida, viene bien contra los flujos del estómago o del vientre...El jugo de los membrillos crudos, tomado, presta ayuda a los que padecen de ortopea. La decocción de los membrillos es irrigación apropiada para el prolapso de matriz y ano. Los cocidos con miel son beneficiosos para el estómago y agradables al paladar, pero menos constrictivos[14]. Describiendo que el membrillo se consumía bebido en vino, decocción con agua y agregando miel, jugo, unguento, entre otros; Sirviendo para fines médicos como ardor de estómago, hemorragias ginecológicas, inflamaciones oculares, inflamación de mamas, digestivo, diurético, expectorante de sangre, estreñimiento, etc.

El membrillo, en Grecia y en Roma era cada vez más apreciado por sus propiedades medicinales. Plinio el Viejo, Galeno y Dioscórides lo recomendaban sobre todo como confortativo del estómago y como constrictivo. Cocido con miel, aconsejan es mucho más agradable y menos astringente.[15]

[8] Pérez Vidal, José. “Medicina y dulcería en el “Libro de buen amor” Cupsa Editorial, 1981. p.164.

[9] Columela, del 4 al 70 d.C., escritor y agrónomo de la antigua Roma.

[10] Columela, Lucio Junio Moderato, “Los doce libros de Agricultura” Tomo I. Editorial de la antigua Grecia. Madrid, 1824. p.198 y 199.

[11] Plutarco de Queronea, del 46 al 120 d.C., filósofo griego.

[12] Solón, del 638 al 558 a.C., considerado uno de los Siete Sabios de Grecia.

[13] Pedanio Discórides Anarzabeo, del 40 al 90 d.C., médico, farmacólogo y botánico de la antigua Grecia.

[14] Alía Alberca, María Luisa. “La Materia Médica” de Discórides traducida por Laguna, Universidad Complutense, Madrid, 2010. p.126

[15] Pérez Vidal, José. “Medicina y dulcería...”, Op. Cit. p.162,163 y 164



*Abderraman III*



*El libro de agricultura del andalusí Ibn al-Awwam.*



Rutilio Tauro Emiliano Paladio<sup>[16]</sup>, en el siglo IV d.C. registró en su obra “Opus agriculturae” lo relativo al dulce de membrillo que: Se cortan los membrillos maduros en trocitos muy pequeños y delgados, después de quitarles la monda<sup>[17]</sup>, y se tira de membrillo el carozo<sup>[18]</sup> duro que tienen por dentro. Después se hierven en miel hasta que se suma una mitad y al cocer se rocían con pimienta fina. Otra fórmula: se mezclan dos sextarios<sup>[19]</sup> de zumo de membrillo, un sextario y medio de vinagre y dos de miel, y se cuecen hasta que toda la masa cubre un espesor similar al de la miel pura. Seguidamente se añadirán dos onzas de pimienta molida y jengibre.

El consumo del membrillo fue llevado por los romanos de Creta a Hispania entre el 200 a.C. y el 418 d.C., y desde entonces se cultivó, permaneciendo en la historia de la región hasta la llegada del Reino Visigodo del 418 al 720 d.C., y más tarde en Al-Ándalus con la conquista musulmana a la península ibérica del 711 al 1492 d.C., arraigándose aún más en el Reino de España de 1492 a 1821 y en todos los territorios de su Imperio.

En Europa en el siglo VII se difundieron recetas de jaleas

preparadas con zumo de membrillo mezcladas con miel. Se tiene registros que Carlomagno<sup>[20]</sup> entre el 742 al 814 d.C. ordenó que se plantaran membrillos en todos los huertos bien abastecidos de su reino (actualmente Francia, Países Bajos, Bélgica, Suiza, además de parte de España, Alemania e Italia).

La cocina árabe, inicia en los pueblos nómadas en el desierto en la antigua Arabia en la península arábiga en el año 500 d.C. dedicados al pastoreo con una importante dieta de lácteos leche, yogurt<sup>[21]</sup> y quesos, la cual se avivaría en las mesas de los Califas en Bagdad y se expande por todo el mundo árabe.

En Al-Ándalus<sup>[22]</sup> se mezclaron las culturas occidentales y orientales, con tradiciones y sabores, uno de los hábitos alimenticios musulmanes andalusíes más importantes fue el consumo de una gran variedad de postres y dulces en pastas, fritos o al horno como los alfajores, arroz con leche, buñuelos, confituras de frutas, hojaldres, jaleas, mazapanes, dátiles dulces, dátiles de Siria (churros de azúcar), sorbetes de nieve con jarabe, mermeladas y por supuesto el dulce de membrillo. Esta gastronomía era resultado de que los

[16] Rutilio Tauro Emiliano Paladio, escritor y agrónomo romano.

[17] Monda, quitar piel, la cáscara o la vaina a una hortaliza o fruta.

[18] Carozo, (hueso o corazón) parte dura y leñosa de algunas frutas carnosas.

[19] Sextarios, medida para líquidos que usaban los romanos. Equivale a 0,5468 litros.

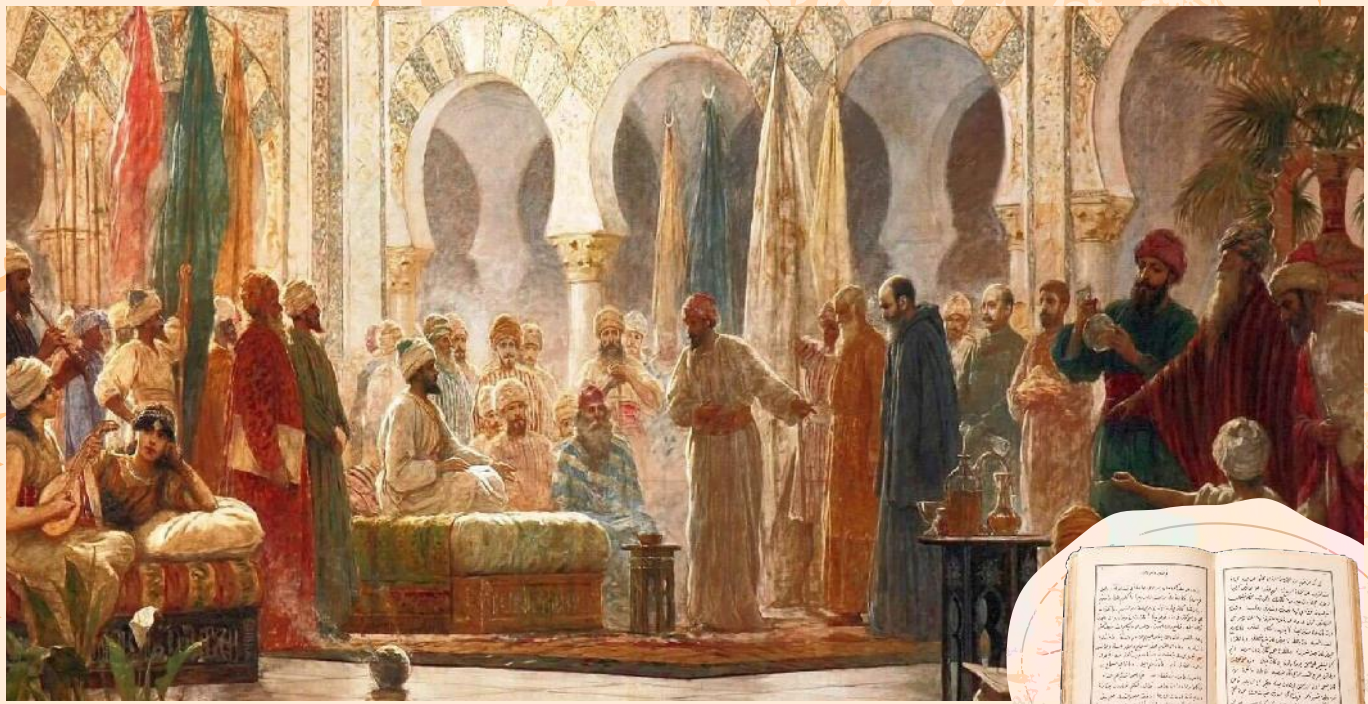
[20] Carlomagno, Rey de los Francos y Emperador del Sacro Imperio Romano

Germánico del 800 d.C. a 843 d.C.

[21] La palabra Yogurt, viene del turco yogurt derivado del proto-túrquico yogur que significa leche cuajada.

[22] Al-Ándalus, nombre dado por los musulmanes a la península ibérica del 711 d.C. al 1492 d.C.

[23] Azúcar, en sanscrito (indoeuropeo) sakara o sakkara, en árabe súkkar, en



*La corte de Abd al-Rahman III, de Dionís Baixeras en la Universidad de Barcelona.*

árabes tomaron el azúcar<sup>[23]</sup> de su conquista de Persia<sup>[24]</sup> en el año 651 d.C. y aficionados al consumo del dulce refinaron el proceso y la llevaron a todos sus territorios que se expandieron en el Califato Omeya entre el 661 y el 750 d.C. desde la península ibérica, norte de África, hasta más allá del mar Caspio.

Al-Ándalus se convierte en un territorio rico en ingredientes, huertos y productos, siendo una mezcla de origen romano, visigodo, sirio, bereber y judío, pero insuficientemente protocolaria. Abul-Hasan Ali Ibn Nafi` más conocido como Ziriyab<sup>[25]</sup>, introdujo refinadas costumbres orientales en la corte del Emir Abderramán II<sup>[26]</sup> en el 822

d.C., revolucionando la forma de servir con manteles de cuero, registró el menú de tres platos separados (la sopa, el plato principal y el postre), y fomentó la utilización de copas de cristal para las bebidas en lugar del metal. La península se convirtió en uno de los centros culturales más importantes de Occidente. La convivencia entre árabes, cristianos y judíos reúne a tres de las civilizaciones más importantes de la historia.<sup>[27]</sup> Entre el 929 y el 1031 d.C. en Al-Ándalus el Califato de Córdoba del linaje de los Omeya se convierte en una de las capitales árabes del mundo, reafirmandose en la población las costumbres y consumo de alimentos morunos incluido el azúcar.

italiano zuchero, en inglés sugar, en francés sucre, en alemán zucker y en ruso sájar.

[24] Imperio persa (Dinastía Sasánida del 226-651 d.C.), actualmente territorios de Irán, Afganistán, Irak, Pakistán, Emiratos Árabes Unidos, Líbano, Siria, Jordania, Turquía, Arabia Saudita, Israel, Georgia, Grecia, Kuwait, Armenia, Egipto, Ucrania, Libia y Rusia.

[25] Abu l-Hasan Ali ibn Nafi`, nació en el Califato abasí en el 789 y murió en

el Emirato de Córdoba en 857, fue un poeta, gastrónomo, músico y cantante musulmán.

[26] Abū l-Mutarrif `Abd ar-Rahmān Ibn al-Hakam, más conocido como Abderramán II, fue el cuarto Emir Omeya de Córdoba del 822 al 852 d.C.

[27] Sulimani, Ibrahim y Rodríguez, Andrés. "Sabores de la auténtica Cocina Árabe" Editorial Optima, 2004. p. 13 y 14



Algunos de los productos en la gastronomía árabe son el agua de azahar (destilación de la flor de naranjo), agua de rosas (destilación de pétalos de rosas), azafrán, S'kkor (azúcar), bulghur (trigo manchado), leche, yogurt, queso, café árabe, cardamomo, comino, cúrcuma, cuscús, cuscuteará, dátiles, sésamo, berenjenas, frutos secos (almendras, piñones, avellanas, pistachos, pasas de corinto), fulful bhar (mezcla de especias), jengibre, assel (miel), páprika, pimienta, nuez moscada, canela, ajonjolí, anís, clavo de olor, samneh (mantequilla árabe), hierbas aromáticas (perejil, menta, cilantro), legumbres (garbanzo, judías y lentejas), tahina (de semillas de sésamo), además de carne de cordero y pescado.

Al-Ándalus consiguió que convivieran en equilibrio musulmanes, cristianos y judíos (sefardíes), aunque no siempre lo logró de forma pacífica. Pero es indudable que la presencia árabe en la península ibérica aportó muchos elementos positivos<sup>[28]</sup>, como la obra “Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos” de Ibn Razin al-Tuyibi<sup>[29]</sup> del siglo XIII, y la obra “La cocina hispano-magrebí durante la época almohade” de forma anónima del siglo XIII.

En la península ibérica, el dulce de membrillo se preparó simplemente cociendo la pulpa con igual cantidad de azúcar, siendo muy popular entre los sefardíes<sup>[30]</sup> del siglo XII, conociéndose como “carne de membrillo” en Andalucía.<sup>[31]</sup> Se convirtió en un dulce multicultural y recurrido por el pueblo, en la Edad Media ya se encontraba en las mesas y banquetes de los reyes y la nobleza europea.

El azúcar introducido por los árabes, aunque costoso se popularizó por toda Europa rápidamente en la Edad Media, donde se utilizaba para condimentar toda clase de alimentos al considerarla una especia más, no un endulzante, despertando gran interés de los médicos que la recomendaban para curar infinidad de males, incluso el “mal de amor”.

El cultivo y consumo del membrillo fue muy notorio

[28] *Ibidem*, p.13

[29] Ibn Razin al-Tuyibi, jurista, poeta y gastrónomo de Al-Ándalus.

[30] Sefardíes o sefarditas, son los judíos de Sefarad.

[31] Tirado Castro, Sergio. “Los Ates de Morelia”

[32] Ibn Wáfid, del 997 a 1074 d.C., médico y botánico musulmán de Al-Ándalus.

[33] Ibn al-Awwam o Abú Zacaríá (s. XVII), agrónomo musulmán de Al-Ándalus.

[34] Juan Ruiz, de 1283 a 1350 d.C., Arcipreste de Hita y escritor.

[35] Alonso de Jubera (s. XVI), boticario de Ocón.

[36] Diacitrón, fruto del cidro que ha sido confitado.

[37] Codoñate, Dulce que se elabora con pulpa de membrillo.

por sus propiedades medicinales y sabor, tanto que fue mencionado en obras importantes de la Edad Media como: el libro “De los medicamentos simples” de Ibn al-Wáfíd [32] escrito en el siglo XI, el libro “De Agricultura” del Ibn al-Awwam[33] escrito en el siglo XII, y el libro “De Buen Amor” de Juan Ruiz[34], escrito en el siglo XIV.

Las confituras y lectuarios a base de frutas (con importantes propiedades alimenticias) y azúcar, se hicieron muy populares entre los boticarios europeos y españoles de los siglos XV y XVI, para la prescripción médica y cesar malestares como el cólera, lombrices, fiebres y estreñimientos. Por lo que los médicos se interesaron en la documentación de recetas.

Alonso de Jubera[35], al hablar de los diversos modos o gustos, de hacer la conserva de membrillo, dice: “Unos ponen los cuartos enteros cubiertos como diacitrón [36]...al tratar del codoñate[37]...Se comprenderá que la conserva de membrillo presentaba tantísimas formas, el diacitrón, una conserva de cidra, no iba a ser un producto invariable. Sus principales variaciones debieron depender, sin embargo, como la del membrillo, de la mayor o menor proporción de azúcar”. [38]

Michel de Notre-Dame[39] conocido como Nostradamus, también se interesó en la compota[40] de membrillo, en 1552 escribió un tratado de maquillajes y confituras (remedios de salud y repostería), donde aludía que los cocineros de la época pelaban la fruta antes de cocerla y que con eso perdían gran parte de su aroma que la piel proporcionaba [41].

Sebastián de Covarrubias y Orozco[42], en su obra “Tesoro de la Lengua Castellana” publicada en 1611 y considerado el primer diccionario del español, asociaba la palabra membrillo con el miembro (órgano genital femenino).

En los antiguos recetarios de cocina de los siglos XV, XVI y XVII a los dulces de frutas se les llamaba con el nombre de la fruta y agregando la terminación -ate como: avellanate, calabazate o codoñate (membrillate)[43].



*Retrato original de Nostradamus, realizado por su hijo César en 1614.*



[38] Pérez Vidal, José. “Medicina y dulcería...”, Op. Cit. p.160 y 161

[39] Michel de Notre-Dame “Nostradamus”, del 1503 al 1566, boticario, astrólogo, médico y escritor francés.

[40] Compota, postre casero que se realiza cociendo fruta con azúcar.

[41] Ávila, Victoria. “Los Elixires de Nostradamus” Editorial Tikal, Barcelona, 2014.

[42] Sebastián de Covarrubias y Orozco, del 1539 al 1613, fue un lexicógrafo, criptógrafo, capellán del rey Felipe II.

[43] Codoñate, es la deformación fonética de “Cydonium”, llamado en Cataluña “Codony” para el membrillate.



Christo  
ol



al de  
id.

El Rey  
Caltzonizir.





## CAPÍTULO II

# La concepción de los dulces prehispánicos

Con anterioridad a la llegada de los españoles a Mesoamérica<sup>[44]</sup>, ya habían florecido las antiguas civilizaciones como la maya, mexica<sup>[45]</sup>, mixteca, olmeca, purépecha<sup>[46]</sup>, teotihuacana, tlaxcalteca, tolteca, y zapoteca, culturas que entre ellas se beneficiaron de un importante intercambio cultural, religioso, comercial y gastronómico.

La mayor cantidad de información que tenemos para comprender el México prehispánico proviene de documentos como los códices Mayas<sup>[47]</sup>, Nuttall<sup>[48]</sup>, Borgia<sup>[49]</sup>, Mendoza<sup>[50]</sup>, Florentino<sup>[51]</sup>, y Durán<sup>[52]</sup>. Manifiesta que la historia precolombina está ligada con los dioses, guerra, astronomía, agricultura y gastronomía.

Algunos de los elementos de la dieta prehispánica eran el cacao, cacahuate, calabaza, capulín, chilacayote, chile, frijol, guanábana, jitomate, mamey, maíz, maguey, nopal, papaya, piña, piñón, tejocote, tuna silvestre, vainilla y zapote, además de una innumerable variedad de insectos, animales y pescados.



*Mujer azteca preparando la bebida realizada con cacao.*



*Retrato de Bernal Díaz Del Castillo*



En la “Historia Verdadera de la Conquista de Nueva España”, cuando el capitán (Cortés) salió a ver la ciudad de México en 1519, el cronista Bernal Díaz del Castillo<sup>[53]</sup>, escribe: “Luego estaban los mercaderes que vendían ropa más basta y algodón y cosas de hilo torcido, y cacahuateros que vendían cacao, y de esta manera estaban géneros de mercaderías hay

[44] Mesoamérica (en griego: [mesos] ‘intermedio’) es la región cultural del continente americano que comprende la mitad meridional de México, los territorios de Centroamérica.

[45] Imperio mexica, también llamado azteca de 1325 a 1521 d.C. Fueron un pueblo mesoamericano de filiación nahua que fundó México-Tenochtitlan. Su idioma es el náhuatl.

[46] Imperio purépecha, fundado en el siglo XIV en el México precolombino establecido en los actuales territorios de Michoacán, Jalisco, Guanajuato, Guerrero, Querétaro, Colima y Estado de México. En el momento de la conquista en 1521 era el segundo estado más grande de Mesoamérica después del Imperio mexica. Su idioma es el p'urhépecha.

[47] Códices Mayas, son 4 libros provenientes de la cultura maya de origen



*Códice Borgia, Biblioteca Apostólica Vaticana.*

en toda la Nueva España, puesto por su concierto de la manera que hay en mi tierra, que es Medina del Campo, donde se hacen ferias, que en cada calle están sus mercaderías por sí; así estaban en esa gran plaza, y los que vendían mantas de henequén y sogas y cotaras, que son los zapatos que calzan y hacen del mismo árbol, y raíces muy dulces cocidas, y otras



*Encuentro de Hernán Cortes y Moctezuma, obra del siglo XVII en el Códice Durán.*

rebusterías, que sacan del mismo árbol, todo estaba en una parte de la plaza en su lugar señalado; y cueros de tigres, de leones y de nutrias, y de adives y de venados y de otras alimañas, tejones y gatos monteses, de ellos adobados, y otros sin adobar estaban en otra parte, y otros géneros de cosas y mercaderías<sup>[54]</sup>...entre nosotros hubo soldados que habían estado en muchas partes del mundo, y en Constantinopla, y en toda Italia y Roma, y dijeron que plaza tan bien compasada y con tanto concierto y tamaña y llena de tanta gente no la habían visto”.<sup>[55]</sup>

Por otra parte, Fray Bernardino de Sahagún<sup>[56]</sup> registró en “La Historia general de las cosas de Nueva España” o “Códice Florentino”, la producción, venta y consumo de almendras, cacao, maíz y miel. También agrega que la misma persona vendía la miel de maguey, miel de abejas y el pulque.

Fray Diego Durán<sup>[57]</sup>, documentó en su “Historia de las Indias de Nueva España e islas de Tierra Firme,” o “Códice Durán” entre 1540 y 1585, que algunos de los alimentos eran

precolombino conocidos como Códice de Dresde, Códice de Madrid, Códice de París y el Códice Maya de México.

[48] Códice Nuttall, es un manuscrito pictórico prehispánico, perteneciente a la cultura mixteca del siglo XIV.

[49] Códice Borgia, es un códice precolombino del centro de México con contenido calendárico y ritual del siglo XVI.

[50] El Códice Mendoza o Mendocino, es un códice en papel europeo realizado por tlaucuilos (escribas pintores) mexicas en 1540, por instrucción de don Antonio de Mendoza, primer Virrey de Nueva España.

[51] Códice Florentino, obra escrita por el religioso franciscano Bernardino de Sahagún, de 1540 a 1585.

[52] Códice Durán, es una obra novohispana realizada en la mitad del siglo XVI por



*Códice Huetamo*

maíz, chía, huauhtli (amaranto), diferentes tipos de chiles, calabaza, piña, plátano, anonas (chirimoyas), mamey, golosinas de guayaba, zapote, aguacate y batatas (papas).

Esta documentación legitima que el consumo y la concepción de dulce ya era común entre los nativos mesoamericanos resultado de frutas y mieles (antes de la llegada del azúcar de caña, traída por los españoles), utilizando estos alimentos para comer, como tributo y comercio con otros pueblos, y para culto religioso. El claro ejemplo, es el nacimiento de Huitzilopochtli con ídolos elaborados de maíz azul tostado y molido, mezclado con miel oscura de maguey... Los dulces como el cacahuazintle, el pinole, los tamales dulces y las tostadas son parte de la primera gama de este tipo de productos de origen prehispánico... Aparte, las voces indígenas usaban la raíz

necuhtli, que designaba genéricamente a las mieles y estaba vinculada a otras palabras como necutic, cuyo significado era “cosa dulce”.[58]

La miel era fundamental para las culturas prehispánicas, así lo registró Pedro de Arenas[59] en su obra “El Vocabulario Manual de las lenguas Castellana y Mexicana”[60], donde se enlistan palabras relevantes del náhuatl como miel de abejas miahua necuhtli, miel de maguey menecuhtli, miel de cañas ohua necuhtli, miel necuhtli y aguamiel iztac necuhtli.

El Códice de Cutzio[61], que data de 1542 menciona el pago de tributos a la Corona (mantas, ropa, jícaras, maíz, servicios, sal, calabacillos de miel).[62] Que nos permite evidenciar la producción y consumo de la miel en la región purépecha y otomí. El documento fue presentado al Virrey Antonio de Mendoza por los señores indios de Huetamo.

el fraile dominico Diego Durán.

[53] Bernal Díaz del Castillo de 1496 al 1584, fue un conquistador español que participó en la conquista de México.

[54] Díaz del Castillo, Bernal. “Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España” Fernández Editores, México D.F., 1961. p. 193, 194 y 195.

[55] Díaz del Castillo, Bernal. “Historia Verdadera...” p.197

[56] Fray Bernardino de Sahagún, del 1499 al 1590, cronista y misionero franciscano.

[57] Fray Diego Durán, del 1537 al 1588, cronista y misionero dominico.

[58] Magaña Santiago, María de los Ángeles. Artículo “México dulce” Revista Relatos e Historias en México número 126, 24 de febrero de 2019.



## Productos Mesoamericanos

### Achiote

Planta originaria de América, en náhuatl āchiyōtl, con múltiples usos precolombinos y un importante ingrediente en la alimentación.

### Aguacate

Planta originaria América, en náhuatl ahucacahuītl. Es uno de los principales ingredientes de la gastronomía prehispánica y mexicana. Elemento principal del guacamole.

### Cacao

Originario de la región tropical de América, en náhuatl el árbol era llamado cacahuacuahuītl y el fruto simplemente



cacahuatl “jugo amargo”. Su importancia radica en ser elemento básico para la elaboración del chocolate.

### Cacahuate

Originario de Sudamérica. Se introdujo a Mesoamérica desde el siglo I a.C. Nombrado en náhuatl tlalcacáhuatl “cacao de la tierra”. Elemento básico de la gastronomía mexicana, lo vemos en los moles y palanquetas.

### Calabaza-Ayote

Existen variedades originarias de América. Elementales en la comida mexicana como el Chilacayote. En náhuatl ayotli.

### Capulín

Originario de Mesoamérica, en náhuatl capolquauītl “fruto expuesto que se mueve”. Tradicional alimento precolombino. Se consume en almíbar en licor y repostería.

### Chayote

Especie originaria de Mesoamérica, en náhuatl chayotli “calabaza espinosa”. La raíz es comestible conocida por los purépechas como huarás. Se consume natural o en ensaladas.

### Chile

Originario de América y domesticado en Mesoamérica, en náhuatl chilli. Fundamental en la gastronomía mexicana, es también llamado ají, transformó la gastronomía de todo el mundo. Se utiliza en toda la comida mexicana.

[59] Pedro de Arenas, compañero y confesor de Cristóbal Colón en su primer viaje, celebró la primera misa de América en San Salvador en 1492.

[60] El Vocabulario Manual de las lenguas Castellana y Mexicana, diccionario español-náhuatl del siglo XVII.

[61] Códice Huetamo (Otomí) y/o Códice Cutzio (Purépecha), que incluye dos

textos pictográficos en español, uno fechado en 1542 y el otro en 1552, producido por autoridades indígenas que se identifican como pueblo de Cuçio en la parte de los otomíes que es en la provincia de Mechoacán y que forman parte del mismo expediente jurídico.

[62] El Museo de Artes e Industrias Populares de Pátzcuaro, Michoacán.

### **Biznaga gigante**

Es una variedad de cactus nativa de América, y tiene alrededor de 110 géneros y cerca de 2,000 especies. La pulpa se consume desde la época prehispánica y se popularizó en la Colonia con la realización del acitrón.

### **Epazote**

También llamado acahualillo o té de milpa. Es una planta originaria de América los náhuatl la llamaban epazotl, quienes la utilizaban como antihelmíntico. Su fuerte olor y dulzón que tiene esta hierba es característica en la gastronomía tradicional.

### **Frijol**

Algunas variedades son originarias de Mesoamérica y fueron domesticadas por las culturas prehispánicas. Llamada en náhuatl, es parte importante de la comida mexicana. La vaina verde del frijol se le llama ejote castellanización de exotl.

### **Guanabana**

Con variedades en todo el mundo, fue llamada en náhuatl ilamatzapotl. Lo encontramos en helados y aguas frescas.

### **Guayaba**

Es nativa de México y Centroamérica y tiene más de cien variantes. En náhuatl cuayahua “árbol descortezado”. Poseyó gran importancia para las culturas prehispánicas de Mesoamérica.

### **Jitomate**

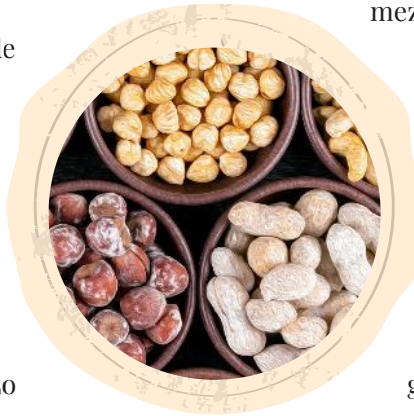
Originario de Mesoamérica, en náhuatl xictomatl “ombligo de agua gorda”. Reconocido como un regalo al mundo por la importancia y su contribución a la gastronomía mundial sobre todo la italiana.

### **Maíz**

Originario de Mesoamérica, en náhuatl tlaolli o centli, en purépecha tsíri. Es el elemento más importante en la gastronomía mexicana y en la actualidad el cereal más importante del mundo.

### **Magüey**

Es originario de Aridoamérica, y tiene hasta 300 variantes. Las culturas prehispánicas la conocían como metl, mecetl en náhuatl, uadá en otomí, doba en zapoteco y akamba purépecha, utilizándose para fabricación de fibras, miel y aguamiel. Es el principal elemento para la elaboración de sirope, jarabe de agave, miel, azúcar, aguamiel, pulque, mezcal, tequila, sotol, bacanora y licor de cocuy.



### **Miel de Colmena**

Es nativa del antiguo México. Miel de Avispa o de Abeja, era utilizada como moneda o como ofrenda, además del consumo en las culturas prehispánicas como los olmecas y mayas. El consumo se relaciona con el ya existente en la Europa precolombina. Es muy importante en la gastronomía mexicana para la repostería.

### **Miel de Magüey**

Originaria de México, está presente en las culturas prehispánicas como la náhuatl, otomí, zapoteco y purépecha. Es un importante sustituto de la miel de colmena en la actualidad.

### **Mora**

Algunas variedades son originarias de América. Es muy apreciada en la gastronomía mexicana en aguas, mermeladas, atoles y jugos y en la repostería en pasteles.

### **Nanche**

Es de origen prehispánico y era utilizado contra las



enfermedades gastrointestinales y respiratorias. La palabra *nanche* proviene del náhuatl *nantzin*, forma reverencial de *nantli*, madre. Es muy popular en Guerrero, Nayarit y Michoacán en su gastronomía utilizado para helados, mermeladas, jaleas, jugos, licores, etc.

### **Nopal**

Es una cactácea mexicana, de la que existe una amplia variedad. Del náhuatl *nopalli*, para los aztecas era considerada la “planta de la vida”, llamada *paré* en purépecha, *pak’am* en maya, *kijñi* en mazahua y *xathä* en otomí. La utilizaban para tratar fiebres, bilis, hernias y gastritis. Es parte fundamental de la cocina mexicana cocidos o asados, y se preparan en ensaladas, guisos, jugos o para hacer tortillas. El fruto es la tuna o *nochtli* en náhuatl, y también goza de importantes propiedades y usos.

### **Papaya**

Es originaria de México y Centroamérica. En náhuatl *ochonetli* es considerada por los aztecas como fuente de salud. En la cocina mexicana se consume en jugos, aguas frescas, licuados, mermeladas, yogures, helados, estofados, sopas, salsas, cremas y postres.

### **Piña**

Es una fruta tropical de América del Sur. Se come en almíbar, cocida o asada y también en aguas frescas, atole o gazpacho moreliano.

### **Piñón**

Algunas variedades son originarias de América. Fuente de alimentación de los aztecas. Es conocido como pistache mexicano, piñón de aceite, Sikil Té en maya y Aixtle en Totonaco. Se come natural o tostado, en diferentes guisados mexicanos.

### **Pitahaya**

Originaria de Centroamérica, proviene de una cactácea. Tiene variedades de color amarillo o rojo. Se consume de forma natural, en helados, mermeladas, licuados y confituras.

### **Pulque**

El origen es prehispánico elaborado a partir de la fermentación del maguey. En otomí se le conoce como *ñogi*, en purépecha como *urapi* y en náhuatl como *meoctli*. Es una bebida tradicional de México.

### **Tejocote**

Nativo de Mesoamérica, del náhuatl *texcōtl* que significa “fruto duro de sabor agrio”, también se le conoce como *manzanita*, *manzanilla* y *manzana de indias*. Se emplea para la realización de *ate*, *ponche*, licores, jaleas, mermeladas y conservas.



### **Vainilla**

Es originaria de México antiguo. Debe su nombre al asimilarlo a una vaina. Las culturas precolombinas la utilizaban para aromatizante, ofrenda y medicina, llamada por los totonacas como *xahanat* o *flor negra*, y por los aztecas como *tlixotlil*. Se consume para repostería principalmente.

### **Zapote**

Originario de Mesoamérica tienen registrados varios tipos como el blanco, amarillo y negro en náhuatl *tzapotl*, además del *mamey* o *mamey zapote* en náhuatl *atzapotlcuahuitl* o *tezonzápotl* “fruto que tiene color de piedra de tezontli”, y el *chicozapote* en náhuatl *xicotzápotl*. Muy recurrido por las culturas originarias americanas.

Lo que nos resulta que los antiguos mexicanos disfrutaban el sabor dulce, endulzando sus bebidas y alimentos con mieles de avispa, maguey o maíz, por lo que, la llegada del azúcar de caña fue rápidamente aceptada mezclándola con productos originarios.







*Primer desembarco de Cristóbal Colón en América, obra de Puebla y Tolín en 1862. Museo del Prado.*

### CAPÍTULO III

# La importancia conventual en la gastronomía y su impacto en la identidad nacional

En la colonización<sup>[63]</sup> del continente americano, los europeos introdujeron la caña de azúcar con el liderazgo de Cristóbal Colón<sup>[64]</sup> en su segundo viaje a América en 1493, con la primera cosecha de azúcar en 1501 en la isla de La Española (República Dominicana y Haití) y en Cuba en 1510; Producto que fue distribuido en todo el nuevo territorio conquistado por la corona de Castilla, actuales territorios de Perú, Brasil y México.

Hernán Cortés<sup>[65]</sup>, entre 1519 y 1521 introdujo las primeras cañas de azúcar provenientes de Cuba. Se tienen registros que en 1524 (posterior a la conquista de Tenochtitlán), la

caña de azúcar tenía una importante presencia en el río Tepango en la región de los Tuxtlas, actuales Santiago y San Andrés (Veracruz), cañaveral que se aclimato y expandió desplazando a otros cultivos nativos, considerado el primer trapiche o ingenio azucarero de México.

El cultivo de la caña y la elaboración del azúcar modificarían el mundo en el que vivían los mesoamericanos, tanto en su economía como en su composición racial, ya que en la mayoría de los ingenios los negros, recién traídos de África, serían utilizados como mano de obra. Por otro lado, la miel y el azúcar coexistieron, lo que permitió la continuidad de caramelos indígenas.<sup>[66]</sup>

Algunos de los productos de la caña de azúcar en la Nueva España fueron la espuma de caña de azúcar, la panela o piloncillo y el mascabado o azúcar crudo, además del refinamiento para dulces, confites y alfeñiques.

## Productos de Ultramar

### Almendra

Es originaria de Asia central, y fue introducida por los musulmanes en España.

### Anís

Tiene sus orígenes en Asia central. Fue utilizada en el antiguo Egipto y Grecia, llegando a la península ibérica por la importación árabe.

### Avellana

Es originaria de Asia, en la antigüedad se usaban contra las mordeduras de animales venenosos, tos y uricemia.

### Canela

Tiene sus orígenes en Asia. Utilizada en China en 2,500

[63] Colonización de América o Descubrimiento de América el 12 de octubre de 1492.

[64] Cristóbal Colón o Cristoforo Colombo, fue un navegante, cartógrafo, almirante, virrey y gobernador general de las Indias occidentales de la Corona de Castilla. Realizó el llamado descubrimiento de América el 12 de octubre de 1492, al llegar a la isla de Guanahani, en las Bahamas.

[65] Hernando o Hernán Cortés de Monroy y Pizarro Altamirano, fue el comandante de la expedición que inició la conquista de México prehispánico. Fue recompensado con tierras y el título de I marqués del Valle de Oaxaca.

[66] Loc. cit.

[67] Loc. cit.

[68] Antonio de Mendoza y Pacheco, fue un político y militar español,

a.C. en el antiguo Egipto, Imperio romano y los árabes, para condimentar y aromatizar carnes y vinos, además de medicina e ingrediente en rituales.

### **Caña de Azúcar**

Es originaria de Nueva Guinea en el 3,000 a.C., se cultivó por primera vez en el sureste asiático y la India occidental. Fue utilizada por los antiguos hindúes, chinos, egipcios y musulmanes. Los árabes refinaron el proceso de la caña de azúcar, introduciéndola en la península ibérica.

Algunos de los derivados son el alcohol, miel y piloncillo en náhuatl chancaca.

### **Coco**

Aun no se define el origen del coco en América o Asia. La historia nos dice que durante el primer viaje del portugués Vasco da Gama a India en 1497, nombraron al fruto en referencia al monstruo “coco”, introduciéndolo en Europa.

### **Comino**

Originario del mediterráneo, posiblemente de Egipto la empleaban como condimento en carnes, pescados o guisos y para embalsamar a sus muertos. Los babilonios la usaban como droga. Fue usado como condimento y medicinal por los griegos y los romanos quienes lo llamaron kymion y cominum.

### **Chícharo**

Originario del Oriente. Desde el 2,000 a.C. Se cultivaba en Europa y en la India para forraje, a partir del siglo XVI para consumo. Recibe el nombre chícharo del mozárabe čičar-o.

### **Garbanzo**

Se puede localizar su origen en el mediterráneo. Fue utilizado con propiedades medicinales desde 1580 a.C. en la antigua Babilonia, Persia, Egipto, Roma y Grecia, de Europa hasta a Asia oriental.

### **Habas**

El origen de este alimento se sitúa en Asia menor y el norte de África, fue domesticado hace más de 4,300 años, y usado por los antiguos egipcios y griegos para alimentar a rebaños y se le creía que la legumbre tenía conexión con el inframundo. Fue distribuida en Europa en el siglo XVI.

### **Higo**

Esta fruta podría provenir de Asia occidental y se distribuyó por todo el mediterráneo. Los humanos lo recolectaban en el 9,000 a.C. Fue muy popular en la antigua Grecia llamada “la fruta de los filósofos”, y a los vencedores de las olimpiadas se les coronaba con hojas de higuera. En Roma era un árbol sagrado.

### **Leche**

El consumo de la leche de origen animal inició en el 9,000 a.C. domesticando ganado en Medio Oriente, primero al uro y después a la vaca, la cabra y la oveja. En la Antigüedad la leche en latín lac, se consideró un alimento de inmortalidad y medicinal, se consumía fresca o en forma de quesos extendiéndose por Occidente como símbolo de excelencia. En la Edad Media ya era parte de la vida diaria de los europeos. En Oriente es un producto casi desconocido.



*Virrey Antonio de Mendoza*

caballero de Santiago, Primer Virrey de la Nueva España, de 1535 a 1550.

[69] Loc. cit.

[70] Paseo del Pendón, Paseo del Pendón Real o Paseo del Estandarte Real (de Castilla), en México se mantuvo la tradición durante la colonia y continuo en la época independiente, cada 13 de agosto el pendón lo llevaban del Palacio Virreinal al Templo de San Hipólito (antigua ermita de Hernán Cortes).

[71] Confites. golosina consistente en fruta seca, frutos secos, semillas o especias recubiertos de caramelo de azúcar.

[72] Confeti, en italiano confetti. Derivación de confite o dulce hecho de frutas.

[73] Barbola, esclava afrodescendiente. Primera dulcera de América, fue liberada y recibió por su trabajo la gratificación de casa, comida y 100 pesos

## **Lenteja**

Es una especie nativa de Asia occidental. En los siglos siguientes a su domesticación la planta fue llevada a África, a la región mediterránea donde los romanos la llamaron lens o lentis.

## **Limón**

Su historia se inicia noreste de la India, los árabes llevaron el limón al Medio Oriente y África alrededor del año 100 d.C. y a Italia cerca del año 200 d.C. usado como planta ornamental. Hasta el siglo XI los árabes introdujeron el limón en España llamándolo en árabe laymūn de līmūn.

## **Membrillo**

Es nativo de la zona del Cáucaso. Fue cultivado por los griegos y los romanos quienes lo llevaron a la península ibérica.

## **Naranja**

Este híbrido de cítricos originales, tiene su origen en India, Pakistán, Vietnam y China. En sánscrito se llamaba nâranga.

## **Nuez de Castilla**

Oriunda de Oriente Medio. Fue introducido antes del Imperio romano en Europa, los romanos la apreciaban considerándola un alimento de dioses llamada Nucis en latín, “fruto cubierto por una cáscara”.

## **Orégano**

Es nativa del oeste Eurasiático. Utilizado como condimento y en la preparación de infusiones herbales por su fuerte olor.

## **Pimienta**

Se tienen las variedades de granos verde (sin madurar), negra (a medio madurar), blanca (maduro). Se cultiva desde la

antigüedad en la India, introducida en Grecia por Alejandro Magno, los árabes controlaron su comercialización y fue usado como moneda de cambio durante la Edad Media.

## **Pera**

Esta fruta es originaria de Europa oriental (Rumania) y de Asia occidental (Afganistán). Los griegos y romanos modificaron el fruto con injertos llamándolo pera de pirum.

## **Pistacho**

Es originario del mediterráneo oriental y Asia central, domesticado hace 7,000 años. Los romanos lo conocieron en Europa, los árabes los conocieron en la península ibérica y perfeccionaron su cultivo.

## **Tamarindo**

Es originario de la India, y fue introducido por los árabes en Europa. Y llegó a América gracias a los españoles.

## **Trigo**

Tiene sus orígenes en la antigua Mesopotamia. Fue utilizado y muypreciado en el antiguo Egipto y posteriormente por los griegos y romanos fue introducido en Europa, quienes lo nombraron en latín triticum, que significa “quebrado”.

...

La rápida adaptación de los productos peninsulares además de la mano de obra económica en la Nueva España, motivaron a que los precios de los cultivos fueran mucho más económicos que en el viejo Mundo.

Con la llegada varios productos de ultramar y el azúcar, la gama de la confitería crecería y se conservaría a través

anuales hasta su muerte.

[74] Guayangareo, en purépecha “Loma larga y achatada”.

[75] La Tregua de Niza, fue un tratado firmado en Niza en 1538 entre Carlos I de España y Francisco I de Francia, siendo interlocutor el Papa Paulo III.

[76] Curiel Monteagudo, José Luis. “Virreyes y Virreinas golosos de la Nueva España”. Editorial Porrúa, 2004. p. 8

[77] Salvador Novo López (1904-1974), fue un poeta, ensayista, dramaturgo e historiador mexicano.

[78] Magaña Santiago, María de los Ángeles. Artículo “México dulce...”

[79] Real Convento de Nuestra Señora de la Limpia Concepción fundado en 1540, en la ciudad de México.

[80] Curiel Monteagudo, José Luis. “Virreyes y...” p.136

de los años. Entonces, los mismos términos estarían conectados con un léxico más europeo, como pan, refresco, helado, mermelada y fruta azucarada.<sup>[67]</sup>

La gastronomía y dulcería novohispana inicio con los primeros años de la conquista con Hernán Cortés y continuó con la instalación del virreinato con Antonio de Mendoza<sup>[68]</sup>, dulces, frutas, chocolate y panes serían las estrellas de estos festines, por lo que la presencia del azúcar en las mesas cortesanas era rotunda.<sup>[69]</sup>

Desde 1528 se inició la tradición del Paseo del Pendón<sup>[70]</sup>, y se protocolizo en 1530, la cual era una ceremonia en conmemoración de la Conquista de Tenochtitlan y en honor de los españoles caídos la cual se realizaba el 13 de agosto día de San Hipólito, patrono de la ciudad de México. Donde participaban las principales personalidades como miembros del Cabildo, de la Real Audiencia y las más altas autoridades virreinales. En las celebraciones se arrojaban confites<sup>[71]</sup> al pueblo en señal de alegría, y cuando faltaban eran sustituidos por confeti<sup>[72]</sup>, a la usanza europea. El primer confitero en Nueva España fue Francisco de Ledesma, quien con una afrodescendiente llamada Barbola<sup>[73]</sup>, elaboró confites para la festividad del desfile del Paseo del Pendón.

Ante la rápida disminución poblacional de los naturales por enfermedades como la viruela, el sarampión, el tifo y la epidemia hemorrágica del cocoliztli (la salmonela), los españoles determinaron traer más gente de raza negra para trabajar como esclavos en el campo y trapiches, lo que más

tarde enriqueció la naciente cultura mexicana.

El primer Virrey de la Nueva España y fundador de la Ciudad de Mechoacán (Morelia) en Guayangareo<sup>[74]</sup>, Antonio de Mendoza, organizó en 1538 un banquete con Cortés, con motivo de La Tregua de Niza<sup>[75]</sup>, de acuerdo con Bernal Díaz del Castillo, Mendoza gustaba de colaciones consistentes en “mazapanes, alcorzas de acitrón, almendras y confites y otras de mazapanes con las armas del Marqués y atrás con las armas del Virrey, y entre algunas iban con mucho oro, sin otra manera de conservas... Además frutas de la tierra, vinos de los mejores”<sup>[76]</sup>



En la conjugación de las tradiciones alimentarias españolas, criollas, e indígenas no solo encontramos guisados, caldos, sopas y salsas, sino también un mosaico colorido y dulce que se expandió gracias a las quince fundaciones religiosas que acunaron a la dulcería en sus espacios. El escritor e investigador gastronómico Salvador Novo<sup>[77]</sup> afirmó que en las cocinas de los conventos y palacios “se gestó lenta y dulcemente el mestizaje que cristalizaría la opulenta singularidad de la cocina mexicana”.<sup>[78]</sup>

De los conventos integrados con europeas, africanas e indígenas nace el sincretismo culinario donde van arribando de diferentes regiones, extractos sociales, culturas y comienzan a fusionar sabores en el Nuevo Mundo, como en el Real Convento de Nuestra Señora de la Limpia Concepción (1540), Convento de Santa Clara (1570), el Convento de Nuestra Señora de Regina Coeli (1573), Convento de Nuestra Señora de Balvanera (1573), Convento

[81] Convento de Nuestra Señora de Balvanera, fundado en 1573 en la ciudad de México.

[82] Loc. Cit.

[83] Convento de Nuestra Señora de Regina Coeli, fundado en 1573 en la ciudad de México.

[84] Tirado Castro, Sergio. “El Chocolate Michoacano”

[85] Curiel Monteagudo, José Luis. “Virreyes y Virreinas golosos de la Nueva España” Editorial Porrúa, 2004. Pág. 136

[86] Convento de San José y Santa Teresa La Antigua, fundado en 1616 en la ciudad de México.

[87] Acitrón es un dulce cristalizado que se prepara con la pulpa de la biznaga gigante en peligro de extinción.

de Jesús Maring (1581), Convento de San Jerónimo (1585), Convento de San Juan de la Penitencia (1593), Convento de la Encarnación (1593), Convento de Santa Catalina de Siena (1593), Convento de San Lorenzo (1598), Convento de Santa Inés (1600), Convento de San José de Gracia (1610), Convento de San José y Santa Teresa La Antigua (1616), Convento de Nuestra Señora de Guadalupe y San Bernardo (1636), Convento de San Felipe de Jesús (1666), Convento de Santa Teresa La Nueva (1704), Convento de Corpus Christi (1724), Convento de Nuestra Señora de las Nieves de Santa Brígida (1744), Convento de Nuestra Señora del Pilar, La Enseñanza Antigua (1754), Convento de Nuestra Señora de Guadalupe y Santa Coleta (1787), Convento de Nuestra Señora de Guadalupe La Enseñanza Nueva (1811), localizados en la ciudad de México de donde las religiosas (Agustinas, Brígidas, Capuchinas Carmelitas, Clarisas, Concepcionistas, Dominicas, Franciscanas, Jerónimas, etc.) posteriormente partirían a nuevas encomiendas eclesiásticas a las diferentes provincias de Nueva España, llevando consigo recetas y conocimientos gastronómicos que terminaron por diferenciar y especializar a cada convento de Guadalajara, Oaxaca, Puebla, Aguascalientes, Atlixco, Salvatierra, Querétaro, Mérida, Durango, San Miguel de Allende, San Cristóbal de las Casas, Ciudad Real, Irapuato, Pátzcuaro y Valladolid (Morelia).

Las monjitas del Convento de la Concepción<sup>[79]</sup>, desde 1540, son famosas por sus empanaditas hechas con la más tersa masa de dulzura discreta, rellenas de carne o de pescados guisados y aliñados con trocitos de almendra y que van plisadas y barnizadas con yema de huevo y bañadas



**Fray Francisco García Guerra, O.P.**

con ajonjolí dorado...además de los aristocráticos huevos reales.<sup>[80]</sup>

Las monjitas de Valvanera (Balvanera)<sup>[81]</sup>, a principios del siglo XVII, ya elaboraban almendras de soplo, “chongos tapados”, “chongos de colegial”, melindres, migas de Obispo, puchas, conservas y mermeladas de las frutas de sus huertos.<sup>[82]</sup>

Las madres “chocolateras” de Regina Coeli<sup>[83]</sup> son insuperables en la molienda del cacao desde 1573 y en la elaboración del pan de Santa Teresa desde 1653. El chocolate en la época virreinal fue parte de la gastronomía, se elaboró en los conventos, casas y hospitales al considerarse reconstituyente y antidiarreico. La preparación tradicional era tostar el cacao en un comal, dejarlo enfriar y quitar la cáscara, para moler en metate de piedra finamente donde se juntaba en una batea agregando azúcar y canela para después hacer bolitas y poner en molde para dejar secar,<sup>[84]</sup> lo que se revolvió con leche o agua para hacer el chocolate, y se acompañaba por un pan dulce o churro de azúcar.

Los Conventos de las Clarisas, desde 1593, hacen bolas de viento, frangipán, huevos reales y conservas de frutas entre las que destacan sus duraznos prensados y empacados en caxetes y pastillas de olor, hechas con la más tersa pasta de azúcar.<sup>[85]</sup>

Las Carmelitas Descalzas de San José de Gracia o de Santa Teresa la Antigua<sup>[86]</sup>, hacen acitrón<sup>[87]</sup>, chilacayotes cubiertos, espera y calla, pico dorado, leche costrada y panes de diversas formas y tamaños y se distinguen por su flan de vainilla desde 1625<sup>[88]</sup>, años después elaboran los

[88] Curiel Monteagudo, José Luis. “Virreyes y...” p.136

[89] Convento de la Encarnación, fundado en 1593 en la ciudad de México.

[90] Loc. cit.

[91] Fray Francisco García Guerra, O.P., dominico español Arzobispo de México de 1608 a 1612 y Virrey de la Nueva España de 1611 a 1612.

[92] *Ibidem*, p.47 y 48

[93] *Ibidem*, p.49.

[94] Sánchez Díaz, Gerardo. Artículo “La caña de azúcar en Michoacán. Continuidades y cambios tecnológicos, siglos XVIII y XIX” Revista Ciencia Nicolaíta # 71. Instituto de Investigaciones Históricas de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, octubre de 2017. p. 69 y 70.

[95] Juan de Palafox y Mendoza, fue un español que fue Obispo de Tlaxcala

marquesotes de rosas.

Las religiosas de la Encarnación<sup>[89]</sup> desde 1594, fabrican el alfeñique, cafiroletas, queso de almendras, pastillas de boca, y azucarillos y son reconocidas por la preparación de la aloja, aquella bebida fermentada de miel.<sup>[90]</sup> Un pasaje de la historia nos dice que en 1611: Sor Inés de la Cruz y Sor Mariana de la Encarnación tenían especial amistad con el Virrey García Guerra<sup>[91]</sup> y le han pedido que les haga un nuevo convento, amplio y fresco como el de San José de Gracia inaugurado en 1610 cuando era solamente Arzobispo. El Virrey se deja halagar por las monjitas que diariamente le envían toda clase de dulces.<sup>[92]</sup>

En 1617 a propósito del aguacero que impidieron repartir la colación y confituras en el Paseo del Pendón, el Regidor de México Álvaro Castillo informa: "...me previne y compre la dicha colación así de los Conventos de Monjas que con más curiosidad suelen hacerla, como del confitero Gerónimo Enríquez que se aventajo de ella... primeramente se compraron diez y siete arrobas de confitería que llaman de mano, como mazapanes de almendra de acitrón de pera y naranja y calabaza cubierta, y otras cosas curiosas y doradas concentrando todo a catorce pesos arroba, que monta 238 pesos".<sup>[93]</sup>

Para 1630, las tierras cultivadas con caña se habían extendido a nuevos territorios y ya se encontraban en plena producción 24 trapiches, en los que se producían alrededor de 12,000 arrobas de azúcar de diversas calidades, además de piloncillo, mieles prietas y otros productos derivados de la caña. En algunos trapiches se seguía utilizando mano de



*Beato Juan de Palafox y Mendoza*

obra asalariada procedente de los pueblos indígenas y en otros ya se contaba con un número considerable de esclavos negros y mulatos incorporados al trabajo del beneficio de los cañaverales y al proceso productivo de los ingenios.<sup>[94]</sup>

Uno de los Virreyes más glotones fue Juan de Palafox y Mendoza<sup>[95]</sup>, El Virrey goza además de los buñuelos, llamados así porque los romanos los amasaban con los puños. De ahí puñuelos luego buñuelos que serán principales en las fiestas mexicanas. El hojaldre ya mencionado y las capirotadas españolas de carne poco a poco se hacen postre de pan, queso, almendras, pasitas y piloncillo.<sup>[96]</sup>

Hacia 1660 los dulces más famosos provenían de los Conventos de San Lorenzo y San Jerónimo de la Orden de San Jerónimo<sup>[97]</sup> en la ciudad de México, ahí las religiosas Sor Inés de San Joseph elaboró: las pastillas de boca, los cubiertos de colación, las cajas de conserva de pera y durazno, los calabazates y los orejones; María de San Joseph del Convento de San Lorenzo, alfeñiques que confeccionó con formas caprichosas; y Gertrudis de San Joseph elaboró dulces cubiertos que sirvieron de colación.<sup>[98]</sup>

Fue en el periodo Virreinal de quien fuera Obispo de Michoacán Fray Payo Enríquez<sup>[99]</sup>, cuando el Papa Inocencio XI en 1676 se deleitó con un pepián de almendra hecho por Sor Inés de la Purificación del Convento de Santa Catalina<sup>[100]</sup>, residencia que tenía fama en la realización de los "bartolillos, las "quesadillas de regalo", sus frutas cristalizadas, los dulces de plátano y mango y otros de tamarindo<sup>[101]</sup>. En la misma época, se estableció un código de conducta en la mesa, los Virreyes e invitados

(Nueva España) con sede en Puebla de los Ángeles de 1640 a 1653, siendo Virrey y Capitán General de Nueva España en 1642.

[96] Curiel Monteagudo, José Luis. "Virreyes y..." p.70

[97] Orden de San Jerónimo (en latín: Ordo Sancti Hieronymi, sigla O.S.H.) es una orden religiosa católica de clausura monástica y de orientación puramente contemplativa que surgió en el siglo XIV, siguiendo el espíritu de

San Jerónimo y Santa Paula.

[98] *Ibidem*, p.87

[99] Fray Payo Enríquez de Rivera Manrique, O.S.A., fue un sabio teólogo agustino español Obispo de Michoacán en 1668, Arzobispo Primado de México de 1668 a 1681 y Virrey de Nueva España de 1673 a 1680.

[100] *Ibidem*, p.97



Elaborado artesanalmente  
Mieca, Michoacán, México



MICHOACÁN  
mieca

EXCESO CALORÍAS  
SECRETARÍA DE SALUD

EXCESO AZÚCARES



EXCESO CALORIAS

EXCESO CALORIAS

CREMA

CREMA

CREMA

CREMA

café

CANELA MIEL DE AGAVE

Las monjas Dominicanas  
de Valladolid.  
de Morelia, heredaron  
estas familias morelianas  
un bechame místico.  
producto de su virtud y  
de su vida conventual.  
En 1840 esta Crema  
fue incorporada por  
don Marcial Martínez  
en su dulcería  
de la Calle Real.  
Somos orgullosamente  
herederos de la tradición.

Las monjas Dominicanas  
de Valladolid.  
de Morelia, heredaron  
estas familias morelianas  
un bechame místico.  
producto de su virtud y  
de su vida conventual.  
En 1840 esta Crema  
fue incorporada por  
don Marcial Martínez  
en su dulcería  
de la Calle Real.  
Somos orgullosamente  
herederos de la tradición.

Las monjas Dominicanas  
de Valladolid.  
de Morelia, heredaron  
estas familias morelianas  
un bechame místico.  
producto de su virtud y  
de su vida conventual.  
En 1840 esta Crema  
fue incorporada por  
don Marcial Martínez  
en su dulcería  
de la Calle Real.  
Somos orgullosamente  
herederos de la tradición.



### Soneto de Sor Juana

Lisonjeando, oh hermana, de mi amor propio  
me conceptúo formar esta escritura  
del libro de Cocina y ¡que locura!  
Concluirla y luego vi lo mal que copio.  
De nada sirve el cuidado propio  
para que salga llena de hermosura,  
pues por falta de ingenio y de cultura,  
un rasgo no he hecho que no salga impropio.  
Así ha sido, hermana, ¿pero qué senda  
podrá tomar el que con tal servicio  
su grande voluntad quiso que entienda?  
¿Qué ha de hacer? Suplicaros que, propicia,  
apartando los ojos de la ofrenda,  
su deseo recibáis en sacrificio.

no deben chasquear los dientes ni abrir la boca mientras comen o hablan. No deben usar sus sillas para mecerse, ni hacer ruido alguno con la boca, ni escupir y mucho menos sobre el plato del vecino. Las armas deben dejarse lejos de la mesa...No deben rascarse el cuello, la cabeza, los ojos, los oídos o la nariz...No es conveniente y se ve mal arrojar la fruta o el pan para pasarlo.<sup>[102]</sup>

El dulce nacional ha sido identificado como un producto femenino donde se reúne la imaginación y creatividad barrocas, consumadas en expresiones caprichosas de una variedad de sabores. Durante su estancia conventual, Sor Juana Inés de la Cruz<sup>[103]</sup> hablaba del fenómeno del dulce como la “inversión del azúcar”, que consistía en la descomposición de la sacarosa en azúcares en un medio ácido, lo que la hacía fluida (como jarabe). Y de igual forma que las demás monjas, ella elaboraba algunos de estos platillos, como el postre de nuez, cuya creación fue enviada a la virreina María Luisa Manrique<sup>[104]</sup>, con quien tenía amistad.<sup>[105]</sup>

Desde el Convento de Santa Paula<sup>[106]</sup> de las Jerónimas, Sor Juana nos regala las primeras recetas en el “Libro de cocina del convento de San Jerónimo”, ...Aunque se ha cuestionado la autoría de ese recetario, se considera una valiosa copia manuscrita de ese tesoro gastronómico. El texto inicia con un magnifico soneto dedicado a una “hermana” de la monja o quizás una hermana cocinera del convento<sup>[107]</sup> y se basa en anteriores recetas de las jerónimas que eran conocidas desde 1585 por la manufactura de calabazates, amén del “cabello de ángel”, “la leche de obispo”, los mazapanes y las yemitas<sup>[108]</sup>.

Las Recetas de San Jerónimo, es un documento que incluye 37 recetas, de las cuales muy pocas son saladas, entre ellas las muy mexicanas, como el guisado prieto, el clemole y el manchamanteles. La comida de Sor Juana reitera su

[101] *Ibidem*, p.136

[102] *Ibidem*, p.97

[103] Juana Inés de Asbaje Ramírez de Santillana o Sor Juana Inés de la Cruz, también Juana de Asbaje, del 1648 al 1695, religiosa de la Orden de San Jerónimo y la más importante literata novohispana.

[104] María Luisa Manrique de Lara y Gonzaga, princesa de la casa de Mantua

Gonzaga-Guastalla y XI condesa de Paredes de Nava del 1649 al 1729, fue Virreina de Nueva España de 1680 a 1686 junto con su esposo Tomás Antonio Manuel Lorenzo de la Cerda y Aragón.

[105] Magaña Santiago, María de los Ángeles. Artículo “México dulce...”

[106] Convento de Santa Paula o Convento de Nuestra Señora de la Expectación, fundado en 1585 en la ciudad de México. En la Actualidad de la

barroquismo, dulce y salado, lleno de yerbas y especias como las dos tortas de arroz, repletas de piñones, nueces, pasas, almendras, acitrón, aceitunas y alcaparras.[109]

### **Ate**

“A libra de carne ídem de azúcar, menos el membrillo, el que pide a libra de carne una media de azúcar y todo lo que es agrio. Punto, que despegue del cazo”.

### **Buñuelos de viento**

“Se pone a hervir un cazo con agua de anís y manteca, así que hierve se le va despolvoreando la harina, y se está meneando porque no se queme. Así que se hace pelota y despegue del cazo, se aparta y deja enfriar. Después, a cada libra de harina, nueve huevos como para freír. En la palma de la mano se van deshaciendo, así que está bien espesa, se le echa tantita manteca derretida y se van echando con una cuchara de plata en la manteca y así que revienta se aviva el fuego para que salgan dorados.”

### **Buñuelos de queso**

“Seis quesitos frescos, una libra de harina, una mantequilla de a medio, derretirá y el queso molido. Se aplanan después de bien amasados con palote, se cortan con una taza y se fríen.”

### **Ante de natillas**

“A medio de natillas, medio de huevos desechos en las natillas, sólo las yemas se baten y se les echa azúcar al gusto, sal y canela. Se unta un platón con mantequilla y echa el batido, se pone a dos fuegos hasta que esté cuajado.”

### **Ante de betabel**

“Cocidos los betabeles con un pedazo de azúcar,

mondados y molidos. A una libra de betabel ídem de azúcar se echa en el almíbar que no quede muy espeso y se hace del mismo modo.”

### **Torta de arroz**

“Se hace el arroz con leche y ya que está bueno se aparta y unta una cazuela con manteca y se echa la mitad del arroz en la cazuela, frío; ya está prevenido el picadillo como para rellenar con jitomate, una punta de dulce, pasas, almendras, piñones, acitrón y alcaparras, y se la echa y encima la otra mitad del arroz, y puesto a dos fuegos se le va untando con unas plumas manteca por encima y así está cocida se aparta.”

### **Ante de mamey**

“Una libra de mamey, media de almendras, dos de azúcar clarificada y colada puesto al fuego hasta que tome punto no muy alto. Se hace pasta de piña, a libra de piña otra de azúcar, se ponen capas de mamón y la pasta se adorna con canela, pasas y almendras. Dos libras de azúcar clarificada, así que está de medio punto echa un coco rallado y luego que espese bien, se aparta y deja enfriar y poco a poco se le echan 12 yemas batidas, se pone al fuego y revuelve. A un coco molido, 10 yemas, cuatro reales de almendra, 12 id. de azúcar y vino lo que baste para mojar el mamón y no lleva canela.”

### **Jericaya**

“Se endulza la leche hervida. A una taza de leche, cuatro yemas, se revuelven y echan en la taza, se ponen a hervir dentro de agua con un comal encima, y para conocer si está, mete un popote hasta que salga limpio. Después echa canela.”

Universidad Claustro de Sor Juana.

[107] Curiel Monteagudo, José Luis. “Virreyes y...” p.102

[108] *Ibidem*, p.137

[109] *Ibidem*, p.103

[110] Alejandro VIII (Pietro Vito Ottoboni), fue el 241 papa de la Iglesia Católica entre 1689 y 1691.

[111] Pascual Bailón (Baylón) Yubero, fue un fraile franciscano. Es venerado como Santo por la Iglesia Católica siendo patrono de las cocineras.

[112] *Ibidem*, p.110

[113] Juan de Ortega Cano Montañez y Patiño, fue Obispo de Michoacán de 1682 a 1699 y posteriormente Arzobispo Primado de México de 1700 a 1708, además de dos ocasiones Virrey de Nueva España en 1696 y de 1701 a 1702.

### **Manchamanteles**

“Chiles desvenados y remojados de un día para otro, molidos con ajonjolí tostado y frito todo en manteca, echarás el agua necesaria, la gallina, rebanadas de plátano, de camote, manzana y su sal necesaria.”

### **Turco de maíz cacaguazintle**

“Puesto el maíz como para niscomil después lavado, despuntado y molido como para tamales se le revuelve manteca, azúcar y las yemas que quieras, con tal que no sean muchas; Lleva picadillo con pasas, almendra, acitrón, piñones, alcaparras, huevo cocido y una punta de dulce. Se va moliendo como para tortillas de metate y se va echando en la cazuela untada con manteca. Después el picadillo y luego otra capa de masa y puesto a dos fuegos untándole manteca con unas plumas y así que está cocido se le echa azúcar en polvo y aparta.”

...

Siendo Virrey de la Nueva España, Gaspar de la Cerda Sandoval Silva y Mendoza, el Papa Alejandro VIII<sup>[110]</sup> canonizó en 1690 a Pascual Baylón<sup>[111]</sup> un humilde cocinero franciscano, por lo que rápidamente la sociedad novohispana lo adopta homenajeándolo en los altares de las cocinas,<sup>[112]</sup> a quien le oraban “San Pascual Bailón, atiza mi fogón, y concédeme buena sazón”.

Un acontecimiento de gran importancia fue la toma de palio como Arzobispo Primado de México antes Obispo de Michoacán, Juan de Ortega Cano Montañez y Patiño<sup>[113]</sup>, quien además era Virrey de Nueva España, recibió un gran festejo. La recepción fue muy puntual, comenzó a



*Juan de Ortega  
Cano Montañez y  
Patiño.*

las doce y termino a las dos y media...sirvieron 30 platillos equilibradamente divididos en 10 de pescados, 10 de carnes y 10 de dulces como postre,...con tres antes y cinco géneros de dulces entre ellos una cajeta de Michoacán a cada convidado, diversos pasteles y pastelones, varias frutas del tiempo y diversos géneros de vinos.<sup>[114]</sup>

En el siglo XVIII en la Nueva España ya existían alrededor de 300 ingenios cañeros siendo las Intendencias más importantes Veracruz, Valladolid de Michoacán, Guadalajara, Puebla y México, que surtían de azúcar a toda la población.

Los tres grupos sociales básicos en la conformación de la naciente nación y gastronomía mexicana son los “Blancos”, españoles peninsulares, algunos con ascendencia árabe y los hijos de españoles nacidos en Nueva España (criollos), los “Indios” habitantes originarios de América (Indígenas), y “Negros” esclavos traídos de África. Grupos que en el siglo XVIII estaba dividido en un Sistema de Castas, establecido en dieciséis castas o mezclas novohispanas como: mestizo (español con india), castizo (mestizo con española), español (castizo con española), mulato (español con negra), morisco (mulato con española), chino (morisco con española), sata atrás (chino con india), lobo (salta atrás con mulata), gíbaro o jíbaro (lobo con china), albarazado (gíbaro con mulata), cambujo (albarazado con negra), sambaigo o zambaigo (cambujo con india), calpamulato (sambaigo con loba), tente en el aire (calpamulato con cambuja), no te entiendo (tente en el aire con mulata), torna atrás (no te entiendo con india).

Las franciscanas de Corpus Christi<sup>[115]</sup> y las de la

[114] *Ibidem*, p.121

[115] Convento de Corpus Christi, fundado en 1724 en la ciudad de México.

[116] Convento de Nuestra Señora del Pilar, La Enseñanza Antigua, fundado en 1754 en la ciudad de México.

[117] *Ibidem*, p.137

[118] Pedro Garibay Leones Ladrón de Guevara, fue un militar español

Virrey de la Nueva España de 1808 a 1809.

[119] *Ibidem*, p.192

[120] Magaña Santiago, María de los Ángeles. Artículo “México dulce...”

[121] Convento de Nuestra Señora de las Nieves de Santa Brígida, fundado en 1744 en la ciudad de México.

[122] Curiel Monteaguado, José Luis. “Virreyes y...” p.137

Compañía de María en Nuestra Señora del Pilar o Enseñanza la Antigua<sup>[116]</sup>, hacen que las niñas indias aprendan a cocinar para que durante su vida no sufran dependencias y puedan atender un hogar o ganarse la vida. Se procura que hagan además de mermeladas y frutas cubiertas de celestial magnificencia, el nixtamal, que muelan el maíz y la molienda de cacao para el chocolate, que aplaudan y echen las tortillas y elaboren el pan.<sup>[117]</sup>

En las cocinas monacales a los tamales de origen prehispánico se les agregó manteca española, haciéndolos más suaves y esponjosos. La flor de calabaza originaria de la región, se comenzó a capear con huevo y harina de trigo freída en aceite. La barbacoa que era una preparación indígena de preparar carne, se realizó con el ganado español introducido. Al pozole que era una preparación caníbal o con xoloitzcuintle, la cual cambio con la carne de cerdo. A los caldos europeos con garbanzo y zanahorias y carne de res, se les agregó chile, jitomate y epazote. Las carnes de pollo, res o cerdo con salsa de pepitas de calabaza, llamados pipianes. Y el antiguo mole o mollis de chile y jitomate, que se funde con el cacao y cacahuete mexicanos, con la almendra, ajo, nuez, clavo y pimienta importados de Asia y Europa.

En el periodo Virreinal de Pedro Garibay<sup>[118]</sup>, se popularizan las fondas y los cafés con lechería que tenían unas mesitas con su quinqué, un lebrillo con leche y platitos de porcelana para el postre...en estos lugares se sirven también bizcochos, molletes, atoles, tamales y panes diversos. Lecherías que eran surtidas por los establos y

vacas de las ciudad.<sup>[119]</sup>

Hacia el siglo XVIII los confiteros se convirtieron en uno de los gremios con mayor producción en Nueva España. En sus talleres existían fórmulas para preparar jarabes, cuyo principal ingrediente era el azúcar o el piloncillo. Allí se podían encontrar cazos con frutas inmersas en jarabes y barriles donde se elaboraba azúcar cande y azucarillos. Estos alquimistas del dulce también hacían esferas de coco, triángulos de turrón, camotitos decorados con flores de olor, frutas de leche de cabra, cajetas y membrillos.<sup>[120]</sup>

Los religiosos franciscanos y agustinos fueron trascendentales para el desarrollo de la fusión gastronómica novohispana en sus cocinas y huertos de los conventos, enseñaron a los indígenas otros cultivos introducidos y otras técnicas de conservación y preparación de alimentos. Las huertas y granjas conventuales fueron los lugares de investigación agrícola de la colonia. A la llegada de las primeras religiosas sus conventos aportaron las bases de la comida mexicana, con el desarrollo y refinamiento de bebidas, dulces y moles.

Mención especial merecen, las monjitas de Santa Brígida<sup>[121]</sup>, que no hacen absolutamente nada de dulce

porque les han prohibido este tipo de quehaceres que, además de que quitan tiempo, son verdaderas tentaciones de gula y puerta de entrada a los otros pecados capitales.<sup>[122]</sup>

Las ordenes monacales desplegaron en la ciudad la gastronomía conventual que goza de gran fama, tanto por la gran devoción de sus monjitas, como por la cantidad de panes, dulces, mermeladas, y bebidas que elaboran.<sup>[123]</sup>



*Pintura de Catedral de Morelia,  
autor Mariano de Jesús Torres*

[123] *Ibidem*, p.135

[124] Toma de Valladolid, fue un movimiento político-militar el 29 de septiembre de 1810, emprendido por Miguel Hidalgo, sin derramamiento de sangre. Valladolid era la cabecera de la Intendencia de Michoacán.

[125] Mesón El Nazareno, se localizó en el Portal Morelos en Indaparapeo, Michoacán.

[126] *Ibidem*, p.201

[127] El Decreto Constitucional para la libertad de la América Mexicana, también conocida como Constitución de Apatzingán, fue la primera redactada en México.

[128] Zavala Paz, José. "Ates Morelianos" Impreso en los Talleres Gráficos de La Voz de Michoacán, Morelia, 1988. p. 22

## Productos Conventuales en la Colonia

### Siglo XVI

Rompopo, licor, ate y mermelada de membrillo, dulce de camote y calabaza, confituras, fruta cubierta, alcorzas de acitrón, alegrías, mazapán, jamoncillo y chocolate de metate, cabello de ángel, yemitas, bolas de viento, frangipán, huevos reales, conservas de frutas, duraznos prensados, pastillas de olor, alfeñiques, cafiroletas, queso de almendras, piloncillo.

### Siglo XVII

Jarabe, jaleas, galletas, alfajores, buñuelos, churros de azúcar, bocaditos, palanquetas, orejones, dulces cubiertos, acitrón, chilacayotes, espera y calla, pico dorado, leche costrada, flan de vainilla, marquesotes de rosas, almendras de soplo, capirotadas, pasitas, chongos, melindres, migas de obispo, puchas, postre de nuez, mermeladas de frutas, jericaya, buñuelos de queso y de viento, antes de mamey, betabel y natilla.

### Siglo XVIII

Dulces de leche, cajetas, camotitos, triángulos de turrón, esferas de coco, pastas finas de almendra, piñón y cacao, obleas, cocadas, borrachitos, caramelos y flan de 70 yemas.

### Siglo XIX

Se refinan y perfeccionan las pastas finas de almendra y cacao, rompopos, licores, tablillas de chocolate de metate, fruta cubierta y ates, además de consolidarse los dulces de leche, pasta de avellana, muéganos, colaciones, pepitorias,

macarrones, galletas con ate, obleas con cajeta, merengues (suspiros), roscas de Loja y cueritos de membrillo.

...

El encuentro de Morelos e Hidalgo el 20 de octubre de 1810, fue un gran acontecimiento para la vida de México, posterior a la Toma de Valladolid.<sup>[124]</sup> Hidalgo cabalgaba por Charo a siete leguas de Morelia, rumbo a la capital del Virreinato, mismo que fue alcanzado por José María Morelos y Pavón para ofrecer sus servicios como capellán del ejército insurgente, cabalaron juntos hasta Idaparapeo donde se hospedaron en el mesón el Nazareno<sup>[125]</sup>, donde conversaron sobre el rumbo ideológico y militar de la guerra, entre quelites, guajolotes, frijoles, tortillas, chile, pan, pulque y vino<sup>[126]</sup>, al terminar la entrevista Morelos era jefe del ejército del sur y nacía la leyenda del Generalísimo.

En la firma de la Constitución de Apatzingán<sup>[127]</sup> el 22 de octubre de 1814, se enviaron a Morelos ates de su ciudad natal para que los distribuyera entre los constituyentes y entre los soldados de su tropa,<sup>[128]</sup> El Congreso de Chilpancingo<sup>[129]</sup> estaba integrado por los diputados insurgentes José María Liceaga, por Guanajuato; José Sixto Verduzco, por Michoacán; José María Morelos<sup>[130]</sup>, por Nuevo León; José Manuel Herrera, por Tecpan; José María Cos, por Zacatecas; José Sotero Castañeda por Durango; Cornelio Ortiz de Zarate, por Tlaxcala; Manuel de Aldrete y Soria, por Querétaro; Antonio José Moctezuma, por Coahuila; José María Ponce de León, por Sonora; y Francisco Argandar, por San Luis Potosí; quienes se dieron cita en Apatzingán (Michoacán) protagonizando en diferentes banquetes que



[129] Congreso de Anáhuac, también llamado Congreso de Chilpancingo, fue convocado en Chilpancingo en la entonces Provincia de Tecpan, el 13 de septiembre de 1813 por José María Morelos y Pavón.

[130] José María Morelos y Pavón del 1765 al 1815, fue un sacerdote, militar y político novohispano.

[131] Independencia de México, del Imperio español, inicia el 16 de

septiembre de 1810 y finaliza el 27 de septiembre de 1821.

[132] "El Cocinero Mejicano" o "Colección de las mejores recetas para guisar al estilo americano" de autor anónimo por la Imprenta de Galván, considerado el recetario impreso más antiguo sobre gastronomía mexicana. La reedición es el Diccionario de Cocina el "Nuevo Cocinero Mejicano" de 1868 edición de Bouret e hijo.



*Mural del Congreso de Chilpancingo.*

se aderezaron con platillos salados y dulces michoacanos.

Así, la comida mexicana surge con la Independencia de México<sup>[131]</sup>, siendo principalmente un producto del mestizaje gastronómico de la comida indígena y española, sin dejar de lado la influencia árabe y africana cada una de estas naciones contribuyó en el desarrollo e influencia de la gastronomía tradicional.

Las editoriales mexicanas y europeas se dieron cuenta de la oportunidad de la comercialización y difusión de la gastronomía de la naciente nación mexicana, publicándose el primer recetario impreso en 1831 “El Cocinero Mejicano”<sup>[132]</sup>, con el propósito de proporcionar una base académica con la influencia de la ilustración francesa a la cocina mexicana y colocarla al nivel de las cocinas europeas (española, italiana, francesa e inglesa), con los procedimientos más sencillos para la fabricación de masas, dulces, licores, helados, y todo lo necesario para el decente servicio de una buena mesa, con el contenido repostero de jaletina de frutas, gató de calabaza, manjar blanco, jiricalla, frangipan, masa para empanadas, pastel de garbanzos, buñuelos de maíz, muéganos decentes, panqué, torta de mamey, torta del cielo, pudines a la inglesa, pudines al estilo mexicano,

gigotes de nata, cafiroleta, caspiroleta, chongos, alfeñique, piñonada a la italiana, turrón de Alicante, cajeta de jalea, guayabate habanero, helado de naranja agria, helado de chocolate, helado de clavo, helado de vino o sangría, agua de guindas y horchata. Así como licores ratafía, anisete de Burdeos, escubac, curazao, aceite de aguacate, chicha y pulques curados.

La tradición en México por la dulcería, inicia con la vida conventual impactando en la identidad nacional que proliferó por todo el territorio en los siglos XIX y XX, haciéndose populares las mermeladas de Santa Rosa de Lima, las cocadas de Colima, los alfeñiques de Toluca, las panochas calentanas de Tierra Caliente, los dulces de anís de Guanajuato, el camote de Puebla, la vainilla de Papantla, los dulces de jamaica de Chapala, los tamarindos de Acapulco, los rollos de guayaba de Jaral del Progreso, la nieve de pasta de Pátzcuaro, las glorias de Linares, los dulces cristalizados de Xochimilco, la cajeta de Celaya, la miel de Yucatán, la melcocha de Zacatecas, las pepitorias de Pachuca, los cacahuates garapiñados de Cuernavaca, los muéganos de Tlaxcala, los arrayanes de Ameca, los chongos de Zamora, el chocolate de Tabasco, y ate de Morelia.

Algunas de las dulcerías de más tradición a nivel nacional son: la Dulcería “El Paraíso” fundada en 1840 por el moreliano Marcial Martínez en Morelia, Dulcería “Celaya” fundada en 1874 por los michoacanos Alfredo y Luis Guízar en la Ciudad de México, Dulcería “La Gran Fama” fundada en 1892 por Victoria Ortiz Torres en Puebla, Dulcería y sorbetería “Colón” fundada en 1907 por Vicente Rodríguez y Felipe Sánchez en Mérida, chocolates “La Azteca” fundada en 1919 por los michoacanos Francisco y Raymundo González Barragán en Orizaba, Chocolates “Constanzo” fundada en 1930 por José Costanzo Navazzotti en San Luis Potosí, Mazapanes “de Toledo” fundada en 1939 por Luis García Galeano en la Ciudad de México, y la Dulcería “Olimpia” fundada en 1951 por el moreliano Nicolás Markakis en León, cuatro de las ocho dulcerías más famosas del país las fundaron michoacanos.

VIRGINES ENIM SVNT ET SEQVNT







#### CAPÍTULO IV

## Los primeros registros del dulce vallisoletano

La historia romántica nos cuenta que el fruto de membrillo fue introducido en Michoacán por el jurista Vasco Vázquez<sup>[133]</sup> fundador de los pueblos hospitalarios y Oidor de la Nueva España entre 1533 y 1538 y Obispo de Michoacán entre 1538 y 1565; Y por otro lado, que los introductores del membrillo fueron los frailes franciscanos pioneros evangelizadores en la región encabezados por Fray Martín de Jesús de la Coruña asentado en Tzintzuntzan en 1525, así como Fray Juan de San Miguel y Fray Antonio de Lisboa de la misión en el valle de Guayangareo (Morelia) en 1531<sup>[134]</sup>. Lo cierto es que rápidamente encontró el membrillo en Michoacán tierras ricas y fértiles para su reproducción.

Una década después el primer Virrey Antonio de Mendoza rumbo a Tiripetío<sup>[135]</sup> para encontrarse con Pedro

de Alvarado, pasó por Guayangareo donde pudo constatar en el territorio cualidades necesarias para fundar una ciudad, el 29 de noviembre de 1540 con quien acordarían una alianza para la exploración y aprovechamiento de las islas de la Especiería<sup>[136]</sup> rica región productora de nuez moscada y clavo de olor. “El acto que nos referimos revistió una solemnidad inusitada...estando presentes el Obispo de Guatemala Francisco Marroquín...nobles caballeros...encomenderos y vecinos de las regiones inmediatas”<sup>[137]</sup>, donde seguramente se engalanaron con platillos purépechas además de dulces, frutas y chocolate, que eran consumidos asiduamente por el Virrey.

El cultivo de la caña de azúcar fue introducido a la provincia de Michoacán por el encomendero de Taximaroa<sup>[138]</sup>, Gonzalo de Salazar en los primeros meses de 1544... En las cercanías de Zitácuaro en donde pretendía establecer un plantío de caña y construir un trapiche.<sup>[139]</sup> Los primeros ingenios estaban generando tanto producto que, para la segunda mitad del siglo XVI ya se estaba exportando azúcar a Europa.

Desde la fundación de la española Ciudad de Mechoacán (Morelia) en el valle de Guayangareo el 18 de mayo de 1541 por parte de Juan de Villaseñor<sup>[140]</sup>, Juan de Alvarado, Luis de León Romano y Alonso de Toledo, entre otros; Se comenzaron a fundar conventos y colegios, dándole un dinamismo económico, educativo y religioso a la región con aires de la madre patria, con construcciones como el Convento de los Franciscanos (1531-1585), el Colegio de San Miguel Arcángel (1548), el Convento Agustino (1550), el Colegio de San Nicolás Obispo (1580), el Colegio Jesuita (1582), el Convento de las Carmelitas Descalzas (1593), el Convento de Santa Rosa de Lima (1595), el Convento de la Merced (1604), el Convento de las Capuchinas o Cosamaloapan (1680), el Convento de los Dieguinos (1729), el Colegio Seminario Tridentino (1732) y el

[133] Vasco Vázquez de Quiroga y Alonso de la Cárcel o Tata Vasco del 1472 al 1565, oidor de la Segunda Audiencia de Nueva España y primer Obispo de Michoacán.

[134] Romero Flores, Jesús. “Historia de la Ciudad de Morelia” Ediciones Morelos, México D.F., 1952. p. 22

[135] Tiripetío, misión agustina y Colegio de Estudios Mayores de Arte y Teología, primera institución de educación superior en América.

[136] Las islas Molucas (en indonesio, Maluku) o islas de las Especies están en el archipiélago de Indonesia. En el siglo XV y XVI los portugueses, españoles, ingleses y neerlandeses lucharon por su control.

[137] *Ibidem*, p.28

[138] Taximaroa o Tiximaroa “lugar de paso” hoy Ciudad Hidalgo, Michoacán.

[139] Sánchez Díaz, Gerardo. Artículo “La caña de azúcar...” p.63

Convento de las Carmelitas Descalzas (1750).

A partir de la segunda década del siglo XVII, la orden de los agustinos también entró al negocio de la siembra de caña y la producción de azúcar. Por 1620, el religioso Rodrigo de Mendoza, prior del convento de Tingambato, recibió una donación de tierras que le hizo un indio principal de Taretan, con el objeto, que en ellas “sembrase caña y moliese en un trapiche que había allí cerca.

Plantola y los indios de Tingambato lo animaron que hiciese un molinillo para no llevarla lejos a moler”. Los trabajos le fueron encomendados a Álvaro Pérez, pariente político del religioso quien como ya hemos visto, contaba con experiencia en esos menesteres. Álvaro Pérez contribuyó con el dinero necesario para la construcción de las instalaciones y los religiosos agustinos aportaron la mano de obra. A la vuelta de seis años, el trapiche de Taretan ya se había convertido en uno de los más productivos de la Nueva España. En un documento de ese tiempo, se informa lo siguiente acerca de la finca cañera que habían establecido los agustinos en Taretan: “está en una loma entre unos pedregales. Tiene mucha agua... dase en él mucha caña dulce... es una hacienda muy gruesa, que por causa de ella se han dado los naturales de estos pueblos a sembrar caña dulce en cantidad, porque vienen muchos naturales de pueblos de arriba a sembrarla... el ingenio de azúcar que los religiosos han fundado en el pueblo de Taretan, da todo lo que ha menester al ministerio de la doctrina”.<sup>[141]</sup>

A partir de la tercera década del siglo XVII, en los registros documentales del Archivo de Notarías de Morelia, aparecen diversos tipos de contratos sobre compraventas, hipotecas, créditos y compromisos relacionados con la producción y



Vasco de Quiroga. Museo Michoacano 1948.

comercialización de azúcar y piloncillo. Eso nos muestra que para entonces había una actividad azucarera en pleno crecimiento.<sup>[142]</sup>

Los orígenes de las monjas de la Orden de los Predicadores o monjas Dominicanas se remontan al año de 1206 fundadas en Fanjeaux, Francia por el religioso Santo Domingo de Guzmán. Durante la época colonial se establecieron en el territorio de la Nueva España, y desde 1595 llegaron a Valladolid (hoy Morelia) fundando el Convento de Santa Rosa de Lima (Conservatorio de las Rosas de Morelia) siendo sus precursoras: como Priora, Sor. Catalina de Siena, como Sub Priora: Sor. Isabel de los Ángeles, como catedrática de novicias: Sor. María de la Cruz, junto la tornera con Sor Magdalena de San Juan, además de las novicias Amadora de Jesús sobrina de Sor. Isabel de los Ángeles, Catalina de la Magdalena y Jerónima de San Miguel<sup>[143]</sup>...El pueblo lo llamó la Iglesia de las Rosas.<sup>[144]</sup>

Siendo el primer claustro en la ciudad de Valladolid, conocido como Convento Dominicó de Santa Catalina de Siena, institución que destacaba por su intensa actividad musical, el cual fue fundado e impulsado por don Alonso Guerra, cuarto obispo de Michoacán. El lugar destinado para la construcción del convento fue al norte de la ciudad, las obras comenzaron a partir de limosnas de todo tipo, en 1646 el Excmo. Monseñor Marcos Ramírez del Prado, contribuye en las obras de reedificación hechas por el maestro Juan de Santiago.<sup>[145]</sup>

El Convento de Santa Rosa de Lima en el siglo XVII, albergaba 60 religiosas, cifras que variaron en el siglo XVIII. Fue en este lugar donde las monjas Dominicanas se dedicaban a hacer dulce de membrillo con azúcar para sostenerse

[140] Juan de Villaseñor Orozco y Tovar, fue un importante militar de la Nueva España y ancestro de Emperador Agustín de Iturbide y Arámburu y Miguel Gregorio Antonio Ignacio Hidalgo y Costilla.

[141] *Ibidem*, p.67 y 68

[142] *Ibidem*, p.69

[143] Tirado Castro, Sergio. “Casas y familias de Morelia”, 2010. p. 340

[144] Castelló Yturbe, Teresa y Martínez del Río de Redo, María Josefa. “Delicias de Antaño, Historia y Recetas de los Conventos Mexicanos” Landucci Editores y Océano, México D.F., año 2000. p. 178

[145] Tirado Castro, Sergio. “Casas y familias...”, p.279

[146] Tirado Castro, Sergio. “Los Ates de Morelia”

[147] Tirado Castro, Sergio. “Casas y familias...”, p.279



*Sor Juana María de la Purísima Concepción Michelena, Religiosa Dominicana en el Convento de Santa Catalina de Siena de Valladolid.*



*Sor María Margarita del Niño Jesús, Religiosa Clarisa Capuchina en el Convento de Cosamaloapan de Valladolid.*



*Templo y Convento de las Clarisas Capuchinas en Valladolid.*

económicamente, quienes agregaron a la preparación frutas originarias de la Nueva España, dulce que era muy apreciado por la sociedad vallisoletana.[146]

A mediados del siglo XVIII la construcción se encontraba en ruinas, motivo por el cual el obispo Juan José de Escalona y Calatayud ordenó la edificación de un nuevo convento que estaría en la calle principal, la congregación abandonó el convento en 1738.[147]

La nueva construcción era de grandes dimensiones, la cual integraba el Templo y Convento de Santa Catalina de Siena. En 1739 la priora superiora y el mayordomo del convento pidieron permiso al cabildo para adquirir unas casas contiguas al convento que habían pactado con el párroco Diego de Aguilar por la cantidad de siete mil pesos, fue así que el convento se transformó en un gran conjunto, incluyendo la parcela y granja, espacios que albergaban a 80 religiosas, servidumbre y novicias.[148] En este Convento Dominicano en 1810, Sor Juana María de la Purísima Concepción Michelena fue encontrada culpable de conspiración al tener

comunicación con sus hermanos de Ignacio, Mariano y Nicolás Michelena destacados vallisoletanos e insurgentes de la guerra de Independencia, condenándola a muerte.

En 1860 las monjas se encontraban en extrema pobreza, ya que sus bienes habían sido perdidos en la guerra de independencia, obligadas a despedir a la servidumbre, llevadas a una vida de desdicha económica.[149] Se mantenían gracias a las limosnas que les conseguía su capellán y a los bocadillos enviados desde Pátzcuaro por sus hermanas de religión, los llamados chongos zamoranos y espejuelos de membrillo.[150] Este fue un centro muy concurrido por las religiosas, pero con los años la congregación fue perdiendo adeptas, para 1861 contaba con 28 religiosas solamente. El 26 de febrero de 1863 se promulgó la Ley de desamortización y nacionalización de bienes eclesiásticos, aplicándose en Morelia...Las religiosas fueron exclaustradas definitivamente en 1867.[151]

La Orden de las Hermanas Clarisas Capuchinas pertenece a la segunda orden de San Francisco, siendo fundada por

[148] *Ibidem*, p.340

[149] *Ibidem*, p.340 y 341

[150] Castelló Yturvide, Teresa y Martínez del Río de Redo, María Josefa.

“Delicias de Antaño...”, p. 182

[151] Tirado Castro, Sergio. “Casas y familias...”, p.342

[152] *Ibidem*, p.71

[153] *Ibidem*, p.277

[154] Castelló Yturvide, Teresa y Martínez del Río de Redo, María Josefa.

“Delicias de Antaño...” p.182

[155] Tirado Castro, Sergio. “Casas y familias...”, p. 277

[156] Morelos Zapien, Rafael. “Guía para visitar la ciudad de Morelia” Impreso en los Talleres Gasió, 1941. p. 89



*Casa Natal de Iturbide.*



*Catedral de Morelia  
1906 Foto The Globe  
Stereograph.*

la española María Lorenza Longo en 1535. La historia del Templo y Convento de las Clarisas Capuchinas en Valladolid, se remonta al siglo XVI. Este barrio era conocido como la Aldea en el siglo XVII de población principalmente indígena; los solares fueron propiedad de Mateo y don Antonio de la Cerda, naturales y caciques de la ciudad de Pátzcuaro quienes solicitaron al fraile don Francisco de Aguiar y Seijas, la autorización para construir en uno de esos solares una capilla en devoción de la virgen de Cosamaloapan y, posteriormente, un convento donde se recibirían las hijas de indios caciques que por voluntad propia desearan consagrar su vida a Dios. Fue así que la construcción dio inicio en 1680 y los trabajos de la capilla culminaron en 1724. A la muerte de don Mateo la obra fue continuada y sustentada por su hijo don Antonio de la Cerda; cuando ya se encontraban culminados la capilla mayor, el crucero y una de las bóvedas, don Antonio falleció, por dicho motivo fueron suspendidas las obras, ya que sus descendientes no podían sostenerlas, siendo cedidos los derechos de construcción en favor

de don Marcos de Sanabria, canónigo de la santa iglesia Catedral, culminándose así las obras del Convento en 1737. Ese mismo año llegan a Valladolid las primeras religiosas indígenas caciques de la Orden Clarisas Capuchinas que ocuparían el edificio, procedentes del Convento de Corpus Christi de la ciudad de México que databa de 1724, quienes tenían vastos conocimientos en la preparación de cajeta, bocaditos, cocada, flan de 70 yemas, cabellos de cristo con chilacayotes, guayabate y jalea de tejocote. Hacia 1756 el templo se sometió a modificaciones. En 1863 estaban registradas en el convento 33 religiosas, quienes eran en su totalidad de raíces indígenas viviendo en suma pobreza y realizando sus dulces para subsistir. Con motivo de las Leyes de Reforma el lugar fue clausurado y las religiosas transferidas.<sup>[152]</sup> Hasta la fecha la Orden de las Clarisas continúan realizando sus deliciosos rompopes y recortes de ostias en el Monasterio de la Purísima Concepción de Nuestra Señora de Cosamaloapan.

La congregación de la Orden de las Carmelitas Descalzas

[157] Virreinato de Nueva España, entidad territorial del Imperio español (México, Estados Unidos de Norte América, Guatemala, Belice, Cuba, Filipinas, Puerto Rico, Nicaragua, Costa Rica, etc.) de 1521 a 1821.

[158] México Independiente, inicia en 1821 con la Independencia de México de España con el primer Imperio mexicano de Don Agustín de Iturbide.

[159] Zavala Paz, José. "Ates Morelianos" p. 76

[160] Taretan, población cercana a Uruapan en la boca de la Tierra Caliente.

[161] José Joaquín de Iturbide, Príncipe de la Unión por el Congreso Constituyente de 1822.

[162] Agustín de Iturbide "Dragón de Hierro", militar y político, Primer Emperador de México de 1822 a 1823.

[163] José Joaquín Vicente de Iturrigaray y Aróstegui de Gaínza y Larrea, 56°

data de 1562 fundada por Santa Teresa de Jesús en España, llegando a Nueva España poco tiempo después en 1585. Se instaló en Valladolid hacia el año de 1750 en la morada de doña Ana María de Tránsito y Silva, quien pidió autorización para fundar un internado para señoritas indígenas y niñas pobres, al cual se le dio el nombre de Colegio de Santa Teresa de Jesús, obra auspiciada por el señor don Mariano Timoteo de Escandón y Llera, III conde de la Sierra Gorda, iniciando los trabajos en 1776. El 14 de enero de 1784 se hicieron solemnes exequias en honor de la hermana fundadora Ana María de Tránsito y Silva, publicándose el acontecimiento en la gaceta de México. La construcción del convento y del colegio fue a principios del siglo XIX, y al igual que los otros conventos del siglo XVIII gozaba de grandes dimensiones, ya que dentro de estos lugares se encontraba el colegio, el convento, la capilla, la parcela y en ocasiones el cementerio privado de las religiosas, es necesario añadir que la congregación de las carmelitas descalzas es de claustro.<sup>[153]</sup>

El beaterio de Carmelitas de Morelia, fundado por mujeres virtuosas dedicadas al servicio de Dios y del prójimo, dependía de la labor de sus manos para lograr su subsistencia y la de las niñas a su cargo. Así, además de coser ajeno, se dedicaban a la elaboración de dulces artesanales, como las morelianas de leche quemada, azúcar y harina, que en España se llaman roscas de Loja; y además, cueritos de membrillo, tablillas de chocolate de metate, solo dulce, amargo o de canela; pastitas de leche y los famosos ates originarios de Sevilla, como la llamada carne de membrillo, que en Michoacán se hizo con frutas de la región y se le añadió el apellido de ate como higate, chirimoyate, membrillate,

que era cuajados con ayuda de la jalea de tejocote, llamado manzanilla en Michoacán.<sup>[154]</sup> El convento era espacioso, con celdas de buen tamaño, una gran huerta y un jardín en el centro.<sup>[155]</sup> En 1861 contaba con 13 hermanas que vivían con suma pobreza y tenían bajo cuidado a más de 60 niñas de cuya instrucción y mantenimiento se encargaban. También se especializaron en la confección de las pastas de fruta llamadas “ates”, por lo que se puede considerar a este Beaterio como la “matriz” de tan moreliana industria.<sup>[156]</sup> Para 1883 se encontraba en ruinas.



*Imagen del Emperador Agustín de Iturbide*

Es así como, la preparación de la naciente repostería pasó del Virreinato de Nueva España<sup>[157]</sup> al México Independiente<sup>[158]</sup>, de las manos de religiosas españolas en los conventos, a las manos indígenas y criollas a las casas, hoy parte esencial de la gastronómica michoacana y mexicana.

El jesuita P. Francisco Xavier Clavijero y Echegaray, desterrado en Bolonia dejó consignado...que de Valladolid se exportaban ates a México y a otras ciudades,<sup>[159]</sup> documento escrito entre 1770 y 1787, siendo Valladolid una ciudad que había habitado en 1763.

La cercanía de Valladolid con San Idelfonso de Taretan<sup>[160]</sup> de 115 kilómetros contribuyó a la manufactura de los dulces y el ate, ya que en esta población se encontraba desde 1580 un importante ingenio azucarero que perteneció a los frailes agustinos hasta 1789, fecha en que la Hacienda fue adquirida por el vallisoletano, José Joaquín de Iturbide y Arregui<sup>[161]</sup>, padre de Agustín de Iturbide y Aramburu<sup>[162]</sup>, lo que nos hace presumir que el Emperador era asiduo del membrillate y guayabate.

El 27 de febrero de 1805, durante el gobierno de don José de Iturrigaray<sup>[163]</sup>, se celebró en Valladolid (Morelia) la boda

Virrey de la Nueva España.

[164] Ana María Josefa Ramona Huarte Muñiz, hija de José Isidro Huarte y Arrivillaga, Intendente Provincial del Distrito de Valladolid.

[165] Hotel Boutique Cantera 10 de Morelia, propiedad de la distinguida familia Arriaga-Díez y Arriaga.

[166] Corundas o k'urhunda en purépecha, originarias de Michoacán.

[167] Charikurindas, son una variante de las Corundas, el ingrediente del frijol en lugar del maíz.

[168] Curiel Monteaguado, José Luis. “Virreyes y...” p.189

[169] Magaña Santiago, María de los Ángeles. Artículo “México dulce...”

[170] Zavala Paz, José. “Ates Morelianos” p. 22

[171] Plaza de San Juan de Dios, se localiza al lado oriente de la Catedral de

de Agustín de Iturbide y Ana María Huarte<sup>[164]</sup>, el banquete se realizó en la casa de la familia Iturbide<sup>[165]</sup>. La comida tiene influencias michoacanas y españolas como los padres del coronel. Los dulces uchepos se bañan con crema y salsas de jitomate con chile colorado. Aparecen también las corundas<sup>[166]</sup> y otros tamalitos llamados charikurindas<sup>[167]</sup>, que acompañan a las cecinas y fiambres para hacerlos donosos; las longanizas michoacanas se sirven en cazuelas, fritas en sidra, los jamones serranos y paletas envinadas forman el panorama hispano resaltado con las verdes aceitunas y alcaparras, mientras que las tiras de pescado blanco de Pátzcuaro, aderezadas con salsas de esmeraldas y rubíes yacen acaloradas sobre pequeñas tostadas cubiertas de frijoles; chiles manzanos de Tlalpujahuá, plátanos con patos aderezados y guajolotes rellenos con salsas, moles y pipianes diversos<sup>[168]</sup>. En el extremo de la mesa había bonetes y duraznos prensados, pirámides de cocos reales, manzanas en tartas y peras rojas confitadas, dulces de almendra, panochitas de tamarindo y de guayaba; y por supuesto, hubo también vinos al por mayor, como tinto castellano y blanco de Parras (Coahuila).<sup>[169]</sup>

Las personas de esta ciudad en los días de la Independencia enviaban dulces a las tropas insurgentes desafiando las iras y el espionaje de tiranuelos como Torcuato Trujillo Rodríguez y tigres feroces como Calleja<sup>[170]</sup> (Félix María Calleja del Rey, Virrey de Nueva España de 1813 a 1816).

La Plaza de San Juan de Dios<sup>[171]</sup>, próxima al hospital de los frailes juaninos fue el espacio del mercado público o tianguis de Morelia donde se encontraban frutas, chiles, verduras, dulces, pulque, maíz, juguetes, petates, además de enceres domésticos como planchas de hierro, molcajetes, metates, platos y ollas de barro, cucharas y palanganas de madera hasta 1843 que el mercado fue reubicado a la Plaza

de la Animas<sup>[172]</sup>, algunos años después se volvió a establecer el tianguis que en 1870 nuevamente fue trasladado a la Plaza de San Francisco. Aun cuando la plaza quedó desligada de la actividad comercial, en fechas específicas como el día de Todos los Santos, se hacía en ella un mercado de frutas y dulces, y los jueves de Corpus Christi de juguetes.

El 21 de mayo de 1861, (nueve días antes de ser arrestado por sus opositores) el michoacano Melchor Ocampo<sup>[173]</sup> escribió una carta<sup>[174]</sup> al Presidente de México Benito Juárez<sup>[175]</sup>; En la cual expone su incursión familiar en el cultivo de uva y elaboración de vino, y envía cajones del producto y recomienda probarlo mezclado con té, en la letra agrega: “Los otros dos cajoncitos llevan varios ates, de los que ya recomendé a la señora, el chirimoyate. Ya no dirán que sólo el guayabate es la industria de Michoacán”<sup>[176]</sup>.

El breve Imperio de 1864 a 1867 de Maximiliano<sup>[177]</sup> y Carlota<sup>[178]</sup>, ocasionó que la gastronomía mexicana (árabe, española e indígena), se complementara con la influencia refinada francesa, belga y austriaca en las cocinas del Palacio Imperial<sup>[179]</sup> y del Alcázar de Chapultepec o Miravalle<sup>[180]</sup>. Establecido el Imperio en México, quiso Maximiliano conocer por el mismo el estado que guardaba la Nación...hasta tocar la ciudad de Morelia, a donde llegó el 11 de octubre de 1864. <sup>[181]</sup> Siendo hospedado en la casa<sup>[182]</sup> de Antonio del Moral y su esposa Francisca Román del 11 al 18 de octubre de 1864, en esos días Vicente Sosa organizó en su casa<sup>[183]</sup> una gran cena baile con cohetes y música, bellamente adornada con las viandas de la región, consta que en algún menú ofreció a su ilustre visitante un delicioso postre de ate.<sup>[184]</sup>

El Emperador Habsburgo en una carta para su hermano indica que: “Nos trasladamos ahora por los montes hacia la turbulenta Morelia donde el país es más hermoso, el espíritu más vivo; pero también la sangre más caliente. La propia ciudad de Morelia es...muy grande y de importancia

Morelia, posteriormente “de La Paz” y en la actualidad jardín Melchor Ocampo.  
<sup>[172]</sup> De la Torre, Juan. “Bosquejo Histórico de la Ciudad de Morelia” Centro de Estudios sobre la Cultura Nicolaita, UMSNH, 1986. p. 114

<sup>[173]</sup> José Telésforo Juan Nepomuceno Melchor de la Santísima Trinidad Ocampo Tapia, Gobernador de Michoacán de Ocampo, Ministro de Relaciones Exteriores, de Gobernación y de Fomento de México.

<sup>[174]</sup> Carta localizada en el Fondo Benito Juárez de la Biblioteca Nacional de México.

<sup>[175]</sup> Benito Pablo Juárez García, Presidente de los Estados Unidos Mexicanos de 1858 a 1872.

<sup>[176]</sup> Zavala Paz, José. “Ates Morelianos” p. 37

<sup>[177]</sup> Fernando Maximiliano José María de Habsburgo-Lorena, Archiduque de

política y comercial. Es muy liberal y por eso tanto más digna de ser visitada...En Morelia, la ciudad más peligrosa y políticamente más difícil del Imperio, fui recibido con un entusiasmo que todavía no había visto en mi vida; apenas si podía avanzar con mi caballo, y cuando me apeé la multitud casi me ahogaba. Es un pueblo inflamable y por eso también peligroso. La ciudad es muy hermosa, tiene ricos palacios construidos con sillería y una maravillosa Catedral, también de sillería con dos altas torres. El campo es risueño y rico”.<sup>[185]</sup>

Algunas de las preparaciones del segundo Imperio las podemos encontrar en el Diccionario de Cocina el “Nuevo Cocinero Mejicano en forma de Diccionario” publicado en 1868 por el editor Bouret e hijo, donde asienta en el prospecto que: “Como de algún tiempo a esta parte la cocina francesa ha invadido nuestros comedores, y se van haciendo de uso común entre nosotros sus condimentos y su esmerada finura en la disposición de sus platos, se han tomado varios artículos del Cocinero Real, de las obras de Beauvilliers<sup>[186]</sup>, de los excelentes tratados del célebre Careme<sup>[187]</sup>, del Diccionario de Mr. Burnet, que son obras maestras en la materia, y otras, como la Nueva Cocina Económica, que por su sencillez, claridad y economía, es preferible en muchos casos.

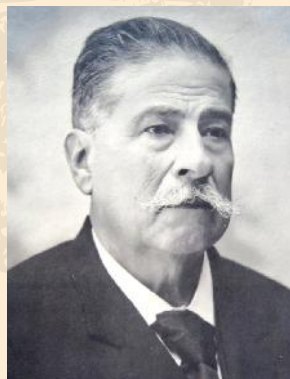
El abogado mexicano y Gobernador de Michoacán de Ocampo en 1867, Justo Mendoza Ramírez asegura que se envían a México para venderlos,<sup>[188]</sup> apuntado en su obra “Morelia en 1873, Su historia, su topografía y su estadística”.

La utilización de la leche en la dulcería moreliana fue de gran importancia para la producción de dulces de leche

y rompopes, la cual era adquirida en haciendas y ranchos cercanos a Morelia. En el último tercio del siglo XIX, encontramos a Manuel María Solórzano como propietario de la Hacienda de “Atapaneo”, a Ramón Ramírez Núñez<sup>[189]</sup> de la Hacienda “San José de La Huerta”, a Pascual Ortiz de Ayala y Huerta de la Hacienda del “Rincón”, a Felipe Morelos García de la Hacienda de “Zindurio”, a Nicolás Ortiz de la Huerta de la Hacienda de “La Soledad” (antes Cuparatío), a Ángel Julián Rafael de la Luz Camperero-Calderón Villaseñor de la Hacienda “Itzicuario”, a Antonio del Moral de la Hacienda de “Uruétaro”, a Cayetano Gómez de Soria de la Hacienda de “San Bartolo Apóstol”, y a José de Icaza de la Hacienda de “Tzintzimeo”.

La ciudad de Morelia estuvo lejos de convertirse en un centro industrial de relevancia nacional. El incipiente proceso de industrialización que se operó entre 1867 y 1873,...fue detenido abruptamente por la crisis internacional de 1873 a 1874 que afectó la capacidad financiera de los empresarios para sostener, ampliar y diversificar el aparato industrial.<sup>[190]</sup>

Hacia 1880, mención especial merece la industria del guayabate, que comenzó como una actividad familiar hasta constituirse en una actividad económica fundamental de subsistencia de familias y grupos de la población de moreliana. Un testimonio de la época señalaba que, si algo caracterizaba a la industria de la ciudad, era la producción de exquisitos dulces de toda clase, “siendo verdaderamente una especialidad las conservas y pastas de guayabate, membrillo, durazno, chabacano, etc., jalea de todas las frutas y multitud de estas conservas tan renombradas



*Ramón Ramírez Núñez, propietario de Hacienda La Huerta con mil cabezas de ganado vacuno.*

Austria y II Emperador de México, hijo de Francisco Carlos de Austria y Sofía de Baviera.

[178] María Carlota Amelia Augusta Victoria Clementina Leopoldina de Sajonia-Coburgo-Gotha, Emperatriz consorte de México, hija de Leopoldo I de Bélgica y Luisa María de Orleans.

[179] Palacio Nacional, en el segundo Imperio mexicano.

[180] Castillo de Chapultepec, en el segundo Imperio mexicano.

[181] Romero Flores, Jesús. “Historia de la Ciudad...” p.129

[182] Museo Regional Michoacano de Morelia.

[183] Teatro Matamoros de Morelia.

[184] Zavala Paz, José. “Ates Morelianos” p.22

[185] Carta localizada en el Archivo del Palacio Imperial de Viena, citada por

y estimadas en toda la república, y aun en el extranjero a donde exportan en gran cantidad”.<sup>[191]</sup>

Juan De la Torre en 1883, menciona que Morelia, “No tiene a la verdad...ninguna industria manufactura dominante, alguna producción o artefacto que le sea peculiar. Produce, es cierto, varios artículos, pero no en las proporciones que se requieren para constituir una verdadera industria. Puede, sin embargo, mencionarse una, la fabricación de la pasta llamada guayabate que de algunos años a esta parte ha adquirido cierta importancia. De ella se exportan algunas cantidades, cuya venta es un elemento de subsistencia para muchas familias”.<sup>[192]</sup> “Según los datos recogidos por... Ángel Campero-Calderón, el consumo de artículos de primera necesidad que hace la capital de Michoacán, puede calcularse aproximadamente como siguiente: Se matan mensualmente en el abasto 600 cabezas de ganado vacuno...600 carneros...1,800 cerdos... Se consumen mensualmente también 9,000 fanegas de maíz, 1,800 cargas de harina, 300 arrobas diarias de leche en los meses de junio a octubre y 150 en la estación de secas, subiendo el valor de este último artículo a 84,000 pesos anuales. Se consumen grandes cantidades de frijol, garbanzo, arroz, azúcar, piloncillo, camote y otros varios”.<sup>[193]</sup>

En 1884 en Sesión del Ayuntamiento se aprobó que: “Siendo conveniente que los expendios de dulces no continúen reduciendo el tráfico de los portales de Iturbide (Galeana) e Hidalgo, con sus anchas mesas y que los mismos dulces no permanezcan expuestos al polvo y acción de las innumerables abejas que molestan a los transeúntes y los hieren con sus picaduras, propongo que se ordene a los

dueños de esos expendios, que dentro del tiempo de un mes tengan construidas alacenas bajo módulos aprobados,... donde bajo vidriera presenten los dulces al público para su venta”<sup>[194]</sup>. Esta fue una forma de regularizar a los dulceros en espacios y en locales higiénicos.

Por el año de 1889, funcionaban en Michoacán 132 trapiches con distintos grados de desarrollo tecnológico, que empleaban a 8,779 trabajadores. En sus instalaciones producían 463,150 arrobas de azúcar al año y 578,149 de piloncillo que colocaban a Michoacán en el tercer lugar dentro de la producción nacional.<sup>[195]</sup> Algunos de los distritos con trapiches azucareros eran: Zitácuaro, Huetamo, Tacámbaro, Ario, Pátzcuaro, Uruapan, Zamora, Apatzingán, Coalcomán, Puruándiro, Jiquilpan y Morelia con el trapiche “San José Cuiritzeo” propiedad de Evaristo Álvarez con 20 trabajadores y una producción anual de piloncillo de 3,600 arrobas<sup>[196]</sup>. El ingenio de San Idelfonso de Taretan era el más productivo de Michoacán y pertenecía a R. Sotomayor y Cía., donde trabajaban 1,040 personas con una

importante producción anual de 50,000 arrobas de azúcar y 108,000 arrobas de piloncillo, proveyendo a toda la región incluidas Morelia, Uruapan y Pátzcuaro. En esta época, la industria azucarera contribuyó al proceso de la charanda<sup>[197]</sup>, el aguardiente michoacano.

El escritor norteamericano R. O’Farril, en viaje de estudio, visitó nuestra Patria a fines del pasado siglo y plasmó sus impresiones en su libro “Reseña Histórica, Estadística y Comercial de México y sus Estados”. Concretamente de Morelia asienta: “El pueblo moreliano es valeroso, es digno, es ilustrado y trabajador e industrial...”



Eugenio César Corti en su obra “Maximiliano y Carlota: vida y tragedia”.

[186] Antoine B. Beauvilliers, fue el primer cocinero con un elegante restaurante en París. Autor del libro *L'Art du Cuisinier Antoine Beauvilliers* en 1814.

[187] Marie-Antoine Carême, padre de la pastelería moderna, precursor de la alta gastronomía y primer chef oficial en la historia. Autor del libro *L'art de la cuisine française* en 1833 y 1834.

[188] Zavala Paz, José. “Ates Morelianos” p. 76

[189] Ramón Ramírez Núñez, originario de Valle de Santiago, hijo del hacendado don Serapio Ramírez Ortega. Fue propietario de 1872 a 1907 de la Hacienda La Huerta de Morelia con una extensión de 5 mil 265 hectáreas, y ganado vacuno de hasta 1,000 cabezas.

[190] Uribe Salas, José Alfredo. “Morelia, Los pasos a la modernidad” Instituto

allí se hacen primores en animalitos de pluma copiados del natural; muñecos, juguetes caprichosos, dulces exquisitos de todas clases, siendo verdaderamente una especialidad las conservas y pastas de guayabate, membrillo, durazno, chabacano, etc., etc., jaleas de todas frutas y multitud de estas conservas tan renombradas y estimadas en toda la República y aun en el extranjero, a donde se exportan en gran cantidad...Las frutas que se producen con mayor abundancia son: la guayaba, membrillo, perón, manzana, durazno, higo, pera, tejocote, dátiles, jícamas, moras, capulín.”<sup>[198]</sup>

En Morelia en 1894 los métodos de corte de la fruta de los árboles eran de gancho o a mano, la fruta era transportada en canastos o costales desde las huertas hasta donde se almacenaba por muy poco tiempo porque se expendía rápidamente, la fruta que se consumía en la localidad de Morelia era siete-octavas partes de la producción y el resto se llevaba diversos puntos de Michoacán, misma que se clasificaba en primera, segunda y tercera clase.

Uno de los elementos primordiales para la realización de los dulces son las frutas, algunos de los morelianos que se dedicaban en 1894 al cultivo y distribución fueron: Genaro Padilla en el Barrio de San Juan, culturaba durazno, higo, chirimoya y granada. Antonio Mendoza en la Calzada México en el Barrio de San Juan, trabajaba el durazno e higo. Guadalupe León en el Barrio de Guadalupe, vendía granada, perón y durazno. Antonio de la Cruz en el Barrio de Guadalupe, trabajaba la higuera, lima, perón y durazno. Herculano Ibarrola<sup>[199]</sup> en el Barrio de Guadalupe, cultivaba perón, durazno, higuera y granada. Carolina Gil viuda de

Conejo en el Barrio de Guadalupe, trabajaba el higo, perón y durazno. Pabla Viveros en el Barrio de Guadalupe, araba higo, perón y durazno. Lic. Luis B. Valdés en el Barrio de Guadalupe, cultivaba durazno, perón, guayaba, higuera y chirimoya. Francisco Franco en el Barrio de Guadalupe, culturaba durazno, higo y perón. Elena Figueroa en el Barrio de Guadalupe, cultivaba durazno, higo y perón. Luis Munguía en el Barrio de Guadalupe, comercializaba perón, durazno, pera, higo, lima y naranja. José Irigoyen Olace<sup>[200]</sup> en el Barrio de Guadalupe, distribuía perón, durazno, pera, higo, lima y naranja. Vicente Manríquez y Felipe Velázquez en San Miguel del Monte, comerciaba durazno. José María Bazán, Rafael, Francisco, Demetrio, Luis y Antonio Bazán, Francisco Bárcena y Vicente Silva del Rancho de los Sauces en la jurisdicción de la tenencia de Tarimbaro, producía el durazno. Y Domingo Bazán de la Hacienda de la Madalena en la jurisdicción de la tenencia de Tarimbaro, trabajaba el durazno, manzana y capulín.



*Foto José Vicente Irigoyen Olace, distribuidor de fruta en Morelia a finales del siglo XIX.*

En el Cuestionario de Comercio de Dulces de Morelia<sup>[201]</sup> de 1895, únicamente aparecían formalmente dados de alta ante el Ayuntamiento las factorías de Ignacio Martínez en la Calle Real con venta de chilacayote, calabaza, camote, membrillo, tejocote, durazno, higo, peras, platano, piña y limón, confites, guayabates, peronate, membrillate, hijate, chirimoyate, duraznate, toda clase de conservas, postres y cajetas; Guadalupe Martínez en la calle del Prendimiento, con la misma variedad anterior de dulces pero con la mitad de capacidad de ventas. Y con la exclusiva producción de dulce guayabate a un costo de 50¢, Eutimia Torres de Vargas

de Investigaciones Históricas de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 1993. p. 38

[191] Loc. cit.

[192] De la Torre, Juan. “Bosquejo Histórico...” p. 45

[193] *Ibidem*, p. 47 y 48.

[194] Sesión del Ayuntamiento de Morelia de 1884, Archivo Histórico del

Ayuntamiento de Morelia. Investigación del Lic. Gerardo Ceballos Guzmán.

[195] Sánchez Díaz, Gerardo. Artículo “La caña de azúcar...” p.89

[196] Arroba, medida de peso que equivale comúnmente a la cuarta parte de un quintal (es decir, a 25 libras de 460 g. que son 11.50 kg), pero varía según las regiones y materias que se pesen.

[197] Charanda, en purépecha “Tierra colorada” y ron mexicano por excelencia.

en la calle de Amapolas; Luisa Román en la calle Monjas; Pilar Gómez de Macouzet en la calle 4 de Degollado; María de Jesús Gómez de Iturbide en el Portal Iturbide; y Vicente Guido en la calle de la Flor.

La gastronomía de la región por su riqueza cultural se hizo rápidamente reconocida; La notable Vicenta Torres de Rubio, realizó una importante recopilación de recetas propias de señoras y señoritas michoacanas llamado “Manual de Cocina Michoacana”<sup>[202]</sup> publicado en 1896, la autora apunta: “No entra en mi ánimo el espíritu de especulaciones, ni menos el deseo de ostentar altos, conocimientos en el Arte Culinario; me guía, si, el sentimiento de ofrecer a todas las clases de este Estado, un trabajo que parece será de utilidad en familia y en necesidades sociales. Este proceder sincero de mi parte, influye decididamente a que el presente libro lo dedique con todo respeto, al bello sexo michoacano, con quien me siento identificada por naturaleza y por afecto”. Torres de Rubio, agrega sobre los ates: “Estos preciosos dulces de constante producción en Michoacán, los daremos a conocer con todos los detalles que demandan, cuando publiquemos nuestras Conferencias del Dulcero Michoacano por ahora consignaremos solamente un Piñate y Membrillate”.

El contenido del “Manual de Cocina Michoacana”, comprende de términos técnicos; sistema métrico decimal; y preparaciones de guisados de verduras; guisados de carne; salsas para viandas; ensaladas; guisados de aves; mole, clemole, pipián y mancha manteles; pastas, sopas, timbales y tortas; tortilla; torrijas; los jamones; embutidos; butifarras; morcillas; lenguas sin humo; lenguas al humo; galantina; fiambre; lomos aprensados; pescados, crustáceos y moluscos, pescado en diversos guisados; almeja; anchoa; anguila o congrio; atún; arenque; bacalao, bacallao o abadejo; bagre; besugo; bobo; calamar; camarones; cangrejo; carpa; escombros; lamprea; merluza; mero; mojarra; ostra u ostión;

rana; raya; robalo; rombo o rodaballo; sabalo; salmón; salmonete; sardina; trucha; truchuela; pilo africano; purés; budín; sazón de sal; pudín; vinagre; encurtidos; hortalizas y legumbres encurtidas; chiles diversos; frijoles; la harina, sus diversas aplicaciones; biscotelas; bollos y bollitos; brazaletes; buñuelos; dijes; galletas; gaznates; empanadas; hojaldres; hojuelas; masas; mamones; mollete; pastel; roscas; vol-au-vent; helados, sorbetes y nieve; dulce de casa; ante; cajeta; compotas; cremas; flan o flaon; golocinas, jalea; jericalla; leche compuesta; manjar; mazapán; mermelada; mostachones; nata o natilla; pasta de leche y coco; frutas al postre; postres; pudín; requesón; rosquillas; tarta o tortera; turco; ortillas azucaradas; turrón; frutas almibaradas; confección de los licores; ponches; rompopo; jarabes; sangría; ate; chongos; panqué de flandes; virtutas de almendra; jabones; diversas preparaciones para el tocador; medicamentos heroicos; mostaza; medicina doméstica y espesos.

En el apartado de Jalea propia para realizar las jaletinas, la escritora (Vicenta Torres de Rubio) nos hace una enriquecedora descripción: “Aunque los libros de cocina y del ramo de dulcería nos hablan de la cola de pescado para formar las jaleas, y digan también de la preparación de dulces con tal materia, no es por cierto de nuestra aceptación esa substancia, por parecernos que dista mucho de contribuir a las buenas condiciones de los dulces en general. Menos debe agradarnos cuando en Michoacán tenemos el precioso fruto del tejocote espontaneo, silvestre y sin más costo que el de recogerlo en el campo, llamado por otro nombre manzanillo, fruto que hace deleitable cualquiera composición, con el sabor ligeramente ácido que es el peculiar”.<sup>[203]</sup>

En 1899 los comercios de abarrotes sumaban 40, ubicados en distintos puntos de la ciudad<sup>[204]</sup>, de Morelia, a este grupo de comerciantes se sumaban los señores Gil y

[198] Zavala Paz, José. “Ates Morelianos” p. 54 y 55

[199] Herculano Ibarrola García de León, nació en Morelia en 1888, hijo de Antonio Ibarrola Vargas y de María de los Ángeles García de León, caso con Hortensia Quintana Ramos.

[200] José Vicente Irigoyen Olace, nació en Arizcun, Navarra, España en 1852 y murió en Morelia, Michoacán, México, hijo de Miguel Pascual Irigoyen Salaburu

y María Vicenta Olace Salaburu, contrajo nupcias con Adulfa Díaz Santibañez en San Juan Huetamo.

[201] Cuestionario de Comercio de Dulces de Morelia en 1895, Archivo Histórico del Ayuntamiento de Morelia. Investigación del Lic. Gerardo Ceballos Guzmán.

[202] El libro Manual de Cocina Michoacana, es un compendio de recetas michoacanas escrito por Vicenta Torres de Rubio, en 1896 en la Imprenta

Torres, Izquierdo y Compañía, e Ignacio Martínez, dueños de grandes tiendas de abarrotes con efectos nacionales y extranjeros, de entre los que destacaban los licores, cigarros y puros, pastas, conservas y papel, etc.[205]

La primera dulcería de su género fue “El Paraíso” (1840) ubicada en el Portal Galeana número 103, fundada por Marcial Martínez, casa productora de dulces morelianos que ganó reconocimientos internacionales y es actualmente considerada una de las 20 empresas más antiguas de México[206]. Otras de gran importancia son “La Regional” (1893) de Soledad Orozco de Calderón, “La Providencia” (1895) de Mercedes G. de Treviño, “La Providencia” (1907) de Josefa y María Orozco, y “La Aurora” de Ana María Torres Mier. Además de la casa mercantil “Alejandría” (1912) en la esquina de las calles de Morelos Sur y Valladolid propiedad de Said Naser[207], que en su interior se encontraba la fábrica de dulces “La Oriental” donde se facturaban en 1930 los mejores ates morelianos, frutas cristalizadas, englosadas o cubiertas, conservas de frutas y con especialidad, fresas garapiñadas e higos prensados.[208] Y los ates caseros (guayaba, membrillo y chirimoya) de las señoritas Román (1930) en la calle Morelos.[209]

El Porfiriato[210], fue una época de estabilidad social y económica con un importante afrancesamiento cultural impactando las artes, la arquitectura y la gastronomía.

## El Paraíso

La historia de la dulcería más famosa y antigua de México, inicia en la Catedral de Morelia donde vivía en la torre

oriental el campanero mayor Marcial Martínez, quien realiza a partir de 1840 los ates que eran aseados en la azotea de la iglesia y comercializados en el atrio. Con el tiempo, Ignacio Martínez Maciel heredó de su padre el apostolado de campanero mayor y el oficio familiar, abriendo la dulcería “El Paraíso” en 1865 ubicada en el entonces Portal Iturbide número 10 (actual Portal Galeana número 103)[211], donde se vendían ates, frutas cubiertas, dulces de almendra y nuez, dulces de leche; confites, caramelos, colaciones, garapiñados y pastillas de menta, chocolate de metate y piloncillo. Hacia 1902 la “Gran Dulcería El Paraíso” como se hacía llamar con medio siglo de historia, se promocionaba exhibiendo los premios obtenidos por sus buenos productos como la Medalla de plata en el Regional de Michoacán obtenida en 1877, Medallas de bronce en el Universal de Paris concedidas en 1889 y 1900. Gran medalla de bronce en Chicago datada en 1893.



La fábrica de la famosa “Dulcería El Paraíso”, se encontraba en la calle

de Benito Juárez número 161, lugar donde Ignacio Martínez se encargaba de la calidad de la producción y que las calderas funcionaran correctamente. La familia Martínez administró “El Paraíso” hasta 1928, que la adquirió Agustín Ortiz García, continuando la tradición hasta 1938, que la obtuvo Luis Torres Villicaña.

La publicidad de 1940 decía: En la antigua Valladolid, hoy Morelia compre sus Ates, Laminillas de Frutas y Chocolate de Metate en la más antigua y prestigiosa dulcería “El Paraíso”, esta casa al cumplir cien años de existencia, se ha esmerado en la elaboración de sus productos cuya calidad ha

de Benito Juárez número 161, lugar donde Ignacio Martínez se encargaba de la calidad de la producción y que las calderas funcionaran correctamente. La familia Martínez administró “El Paraíso” hasta 1928, que la adquirió Agustín Ortiz García, continuando la tradición hasta 1938, que la obtuvo Luis Torres Villicaña.

Moderna de Zamora, Michoacán.

[203] Torres de Rubio, Vicenta. “Manual de Cocina Michoacana” Imprenta Moderna de Zamora, 1896. p. 662

[204] Uribe Salas, José Alfredo. “Morelia, Los pasos...” p.46.

[205] Ibídem. p.47

[206] “100 Empresas Cien Años, La historia de México a través de sus Empresas”

Secretaría de Economía y Pro México, México D.F. 2010, p.25.

[207] Naser, apellido castellanizado de Zzher originario del Líbano.

[208] Tirado Castro, Sergio. “Los Ates de Morelia”

[209] Arreguín Vélez, Enrique. “Morelia en la historia y en el recuerdo, 1828-1978” Gobierno del Estado de Michoacán, 1978. p. 106

[210] El Porfiriato, período de la historia de México entre el 28 de noviembre de

sido la base de la confianza que muchas generaciones la han dispensado. Empacamos y enviamos pedidos a domicilio. Portal Galeana 103. Tel: 6-95.

¿Quién no recuerda El Paraíso, con sus aparadores, en la esquina del portal, mostrando las ernestinas, aquellas pastillas de caramelo rellenas de coco, de color blanco con rayitas coloradas; y el camote cubierto, y la biznaga, y los chocolates?[212], perpetúa Arreguín Vélez. Gracias a Dulcerías como “El Paraíso”, a finales del siglo XIX la fama del dulce se expandió por todo el territorio nacional y siendo la receta de “Guayabate Moreliano” muy popular entre las amas de casa capitalinas, poblanas, queretanas, guanajuatenses y tapatías[213].

Así como los ates y dulces surgieron de los conventos, la historia se repitió con el chocolate industrializándose en Morelia desde 1880 en la fábrica “El Asilo” de Manuel Estrada en la calle de Pípila 186 donde utilizaban cacao maracaibo y tabasco, en el “Ancora” desde 1885 de Baltazar Izquierdo en la calle de Aquiles Serdán 173 en el Barrio de San José, que atendió posteriormente su viuda María Ramírez, lugar donde se hacía también el marquesote.[214]

Los expendios de leche en Morelia eran comunes, aunque no todos gozaban de reconocimiento, desde 1905 hasta décadas después “La Vencedora” de José Natividad Chávez era un expendio localizado en la calle de Corregidora 472, viniendo la producción de vacas holandesas y suizas de la granja Molino de Parras con una alimentación e higiene controlada.

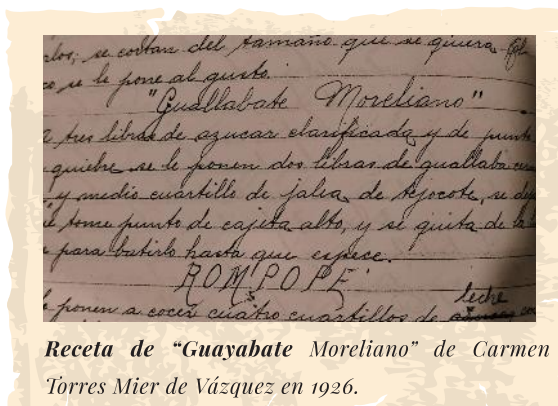
Otro extranjero, ahora italiano, visitó Morelia en 1911.

Era su nombre Adolfo Dollero, el libro que escribió lleva por título “México al día -Impresiones de viaje-”, en el que anota: “En el Hotel Europa, bonito, no caro y digno de su nombre por el conjunto y por la elegancia de los cuartos, comíamos diariamente los afamados ates que constituyen una verdadera especialidad de Morelia. Los ates son unas marquetas de conservas de fruta preparadas con un procedimiento especial que permite su conservación durante varios meses”.[215]

El renombre del membrillate y guayabate moreliano, creció a nivel nacional de manera exponencial, aun cuando, las recetas eran conocidas desde la Colonia y realizadas por la mayoría de las familias vallisoletanas, las fórmulas eran resguardadas y preservadas como “secretas” y transmitidas por generaciones, es el caso de Sofía Castro Tinoco que en 1918 describía su receta familiar del guayabate.

Hacia 1928, el comercio y sus variantes –abarrotes, almacenes de ropa, comisionistas, sombrererías, mercerías, entre otras– se mantuvieron como el principal rubro de ocupación. El ramo de servicios, como hoteles y profesionistas, gradualmente cobró importancia, mientras que el ámbito productivo-industrial dio cuenta de procesos en pequeña escala, en el mejor de los casos artesanales, en la elaboración de dulces, aceite, hielo, jabón, alcohol y harina.[216]

El moreliano Enrique Arreguín Vélez[217] nos hace una minuciosa descripción de los dulces morelianos, a principios del siglo XX: “Es indudable que todos los morelianos contamos entre nuestros mejores recuerdos, relacionados



Receta de “Guayabate Moreliano” de Carmen Torres Mier de Vázquez en 1926.

1876 y el 25 de mayo de 1911.

[211] Entrevista a María Elena Caballero Díaz, 7 de junio de 2022.

[212] Loc. cit.

[213] Entrevista a la señora Alicia Castro Ruiz, el viernes 6 de mayo de 2022.

[214] Tirado Castro, Sergio. “El Chocolate Michoacano”

[215] Zavala Paz, José. “Ates Morelianos” p. 59 y 60

[216] Pérez Acevedo, Martín. “La Presencia de extranjeros en Michoacán. Siglos XIX y XX” Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Instituto de Investigaciones Históricas, Morelia, 2021. p.364

[217] Enrique Arreguín Vélez, nació en Morelia en 1907 fue un destacado médico, académico y cronista moreliano.

[218] Arreguín Vélez, Enrique. “Morelia en la...” p.105 y 106



EL PARAISO.

Club Felcista.

Morochia 4 de Abril de 1913.



con la bella capital Michoacana, lo que llegaron a través de sensaciones del paladar y del olfato, por los sabrosos dulces que se hacen en este jirón de México; recuerdos que forman parte de la vida pasada en la luminosa ciudad que nos arrulla con sus campanas, nos viera pasar entre corrillos estudiantiles y sirviera de marco a nuestras alegrías juveniles. Morelia, la ciudad de piedra color de rosa, tiene sus entrañas hechas de ates, de confites, de rompope, de bolas de caramelo, de ernestinas, de gaznates, de chilacayote cubierto, de pepitorias y otras muchas golosinas. Unas, son populares y humildes, de a centavo, y otras, aristocráticas y orgullosas, de las mesas de las casas ricas... pero todas sabrosas, atractivas, para satisfacer el paladar más goloso y exigente”.<sup>[218]</sup>

A principios del siglo XX, la pía Soledad del Moral y Peredo, viuda de Felipe de Jesús Iturbide Gómez, quien vivía frente a Catedral ofrecía clases de cocina y panadería<sup>[219]</sup>, compartiendo sus recetas de ates, antes, dulces de leche y guisos con las señoritas morelianas próximas a casarse. Además, sobre la Calle Real a unos pasos del templo de la Merced, también encontrábamos a principio de siglo XX a las señoritas De La Piedra destacando la señorita María Dolores diestra en la realización de ates y descendiente de José De La Piedra avecindado en Morelia en 1750.

Otra de esas familias<sup>[220]</sup> con gusto por la cocina y recetas, fue la de Luis G. Torres Torres<sup>[221]</sup>. En medio de la repartición agraria promovida por el Gral. Lázaro Cárdenas del Río, la familia Torres Torres y Torres Villicaña del pueblo de Quiroga migraron a Morelia, dejando al destino su propiedad la Hacienda del Tigre<sup>[222]</sup>. Pasaban temporadas en la Hacienda del Tigre<sup>[223]</sup>. En 1934, un día le regalaron una olla de tejocotes (cosechados en el Tigre) cocidos con piloncillo. Los primeros días sus hijos se los comieron, pero después ya no y ella (Dolores Villicaña), temerosa de que

se echaran a perder, los molió y los extendió en una tabla, la asoleo y despegó aquello que muchas señoras hacían en Morelia con lo que sobraba de los membrillos que cocían para los ates, al que le llamaban suadero. Ella lo perfeccionó para que quedara más suave y le agregó distintas frutas. Le dieron el nombre de cueritos que ahora le llaman laminillas de frutas y son muy famosas.<sup>[224]</sup>

### **La Estrella**

Morelia era un punto intermedio esencial en las líneas ferroviarias de México-Guadalajara y Salvatierra-Maruata, por lo que la Estación de Ferrocarril<sup>[225]</sup> desde 1883 hasta mediados del siglo XX, fue un lugar concurrido por los visitantes y por los comerciantes morelianos. Para los que iban de travesía tenían oportunidad de adquirir un recuerdo o un famoso dulce moreliano de “guayabate” o “membrillate”. En un local de la Estación en 1935, inicio la historia de la dulcería “La Estrella” (nombre posiblemente relacionado con el “Gran almacén de azúcar y abarrotes La Estrella” en la ciudad de México), dulces que vendían Manuel<sup>[226]</sup> y Alfredo<sup>[227]</sup> Torres Torres preparados por sus hermanas Magdalena<sup>[228]</sup> y Josefina<sup>[229]</sup>, retomando la empresa de factoría de ates que sin éxito habían iniciado en 1917, con el tiempo Alfredo enseñó el oficio de la fabricación y comercialización del dulce a sus sobrinos Fernando<sup>[230]</sup>, Luis,<sup>[231]</sup> y Francisco Torres Villicaña<sup>[232]</sup> además de Eduardo Torres Mier<sup>[233]</sup>, quienes por separado emprendieron sus propios negocios hoy de gran prestigio y tradición La Estrella, La Estrella Dorada, La Orquídea (1945) y la Estrella Polar más tarde “La Colmena” (1945) y con el tiempo sus hijos continuaron el mismo ejemplo, perdurando como la dinastía más importante de fabricantes de dulce moreliano por su gran variedad y cantidad.<sup>[234]</sup> Eduardo Torres Mier, fue

[219] Tirado Castro, Sergio. “Casas y familias...” p. 58

[220] Vázquez Torres, José Guillermo. “Árbol Genealógico de la Familia Torres” Morelia. 2010.

[221] Luis G. Torres Torres, nació en Quiroga, Mich. en 1887 y murió en 1959, hijo de Luis Torres Mendoza y Margarita Torres Arroyo. Contrajo matrimonio en 1915 con Dolores Villicaña Torres, originaria de Arteaga, Mich.

[222] Entrevista a la señora Alicia Castro Ruiz, el viernes 6 de mayo de 2022.

[223] El Tigre, población que se encuentra a 37 kilómetros de Morelia por la carretera federal 15. Ex Hacienda de la familia Torres Ortiz, hoy famosa por los restaurantes de comida de rancho a bordo de carretera.

[224] Calderón Orozco de Torres, Soledad. “Semblanzas Morelianas” H. Ayuntamiento de Morelia, 1996-1998. p. 111.

pionero en la presentación en lata al vacío innovando en la presentación para exportación y conservación del producto y Francisco Torres Villicaña, contribuyó en el desarrollo industrial y mejora de procesos de secado para la elaboración de laminillas y serpentinas.

Otro espacio moreliano característico de la ciudad donde en los años 20's y 30's, se encontraban "mesas con dulce, alacenas con chocolate y rompopé, puestos de objetos de Paracho y bateas de Quiroga... y buñuelos", son: "Los dos portales (Galeana e Hidalgo) que están sobre la Avenida Madero o Calle Real son los de los dulces...especialmente el que se encuentra en seguida del Palacio de Gobierno: los membrillates, las cocadas, el camote y la biznaga cubiertos, los confites, el rompopé, los cueritos de membrillo y otras frutas, el chocolate, y otros mil dulces, se disputan los lugares de preferencia en vitrinas y alacenas."<sup>[235]</sup> "Los portales del sur (Allende y Aldama) de la Plaza son los de los barrilleros, los cajones de ropa, las jaletinas y las polleras, cuando llueve".<sup>[236]</sup> Las tradicionales jaletinas eran de leche o de jerez.

A la postre del Reparto Agrario<sup>[237]</sup> las grandes Haciendas se extinguieron dando inicio a la pequeña propiedad con rancherías, granjas y poblaciones que continuaron la labor de campo aprendida por generaciones, como la obtención de leche. Para proveer las necesidades de leche de los morelianos se recolectaba en botes que se llevaban en carretas o a lomo de buey o burro combinando de varios ranchos como Álvaro Obregón, Atapaneo, La Quemada, La Purísima, Acámbaro y Zinapécuaro de paso a Morelia, y era entregada a las lecherías donde se comercializaba, no sin antes verificar la calidad de la leche rebajada con agua o subida con sal.

Con el propósito de que fuera más fresca e higiénica la leche para consumo personal, así como para repartir con

familiares y amigos evitando la fiebre de Malta, algunos morelianos optaron por tener vacas en pequeñas granjas dentro de la ciudad, de los que encontramos a Casimiro Arce Barquín en el Rancho "La Bartolilla", a Manuel Álvarez Esquivel en la Granja "La Quemada", a Emilio Fernández Álvarez en la Granja "El Rosario", a José Sereno Torres en la Granja "Patricia", además de Nicolás Castro Martínez, Filogonio Cano Pérez, Pablo Torres Arroyo, Filiberto Fuentes Magaña, Pastor Castro Tinoco y José Guadalupe Mejía Espinosa. La distribución de la leche bronca llegaba a los conventos y casas particulares para consumo diario y la realización de pasteles y dulces de leche como glorias, morelianas, borrachitos, mostachones, jamoncillos, cajetas, napolitanos, chongos, además de los rompopés.

Entre las décadas de los 30's y 40's del siglo XX, era común encontrar en la sección mercantil de las revistas de Morelia, algunas de las tiendas de abarrotes que comercializaban todo tipo de productos como maíz, trigo, frijol, arroz, cascalote, cacao, harina, café, piloncillo, tamarindo, sal, azúcar, huevo, cigarros, cerillos, vinos y licores, además de conservas, pastas, galletas, ates y dulces en general como: Miguel Herrejón, "La Esmeralda" de Santiago Peraldí, "El Modelo" de Heliodoro Duran, "La Marina Mercante" de Ramón Alvarado, "El Moro" de J. Jesús Hernández, "Roch e Irigoyen" y "La Fama" de Anastasio Landa.

Las nacientes industrias dulceras necesitaron más materia prima a menor costo de la que encontraban en las misceláneas o abarroteras, por lo que adquirían azúcar a granel en la "Unión Nacional de Productores de Azúcar" que administraba la familia Sosa, en la calle 20 de noviembre y Belisario Domínguez; harina en el Molino "La Providencia" de Pastor Castro Tinoco en la Calzada México; Y aceites de linaza, ajonjolí, coco e iguerilla en la "Gloria" de Gómez y Ruiz en la calle de Corregidora.

[225] Estación de Ferrocarril de Morelia, se localizaba en la hoy Av. Nocupetaro esquina con la calle Guadalupe Victoria. Desde 1883, Morelia estaba conectada con Acámbaro-ciudad de México, y de 1886 conectada con Pátzcuaro.

[226] Manuel Torres Torres del 1885 al 1964, hijo de Luis Torres Mendoza y Margarita Torres Arrollo, contrajo nupcias con Laura Serranía Valdez.

[227] José Victoriano Alfredo del Sagrado Corazón de Jesús del 1891 al 1979, hijo

de Luis Torres Mendoza y Margarita Torres Arrollo. Propietario del "Hortelano" (1955) casa distribuidora de productos para jardín. Sin contraer matrimonio.

[228] Magdalena Torres Torres del 1893 al 1992, hija de Luis Torres Mendoza y Margarita Torres Arrollo. Sin contraer matrimonio.

[229] Josefina Torres Torres del 1896 al 1971, hija de Luis Torres Mendoza y Margarita Torres Arrollo. Sin contraer matrimonio.

El michoacano Lucas Ortiz Benítez presentó en el Concurso de los Juegos Florales de 1941, el poema “Romance a Morelia” el cual fue laureado por su belleza y composición en octosílabos.

*¡Romance de mi ciudad,  
bañado con agua zarca,  
para endulzarte, en los patios  
reventaron las granadas!*

*¡En la iglesia de San Diego  
se bautiza la alborada  
y por “volo” distribuyen  
cantos de paz, las campanas!*

*¡Puñados de niebla joven  
en camelinas de gasa;  
floripondios que vacían  
blancuras en la mañana;  
sabor hay de gelatinas  
por calles recién regadas;  
el sol entra en la ciudad,  
rodando por la Calzada!*

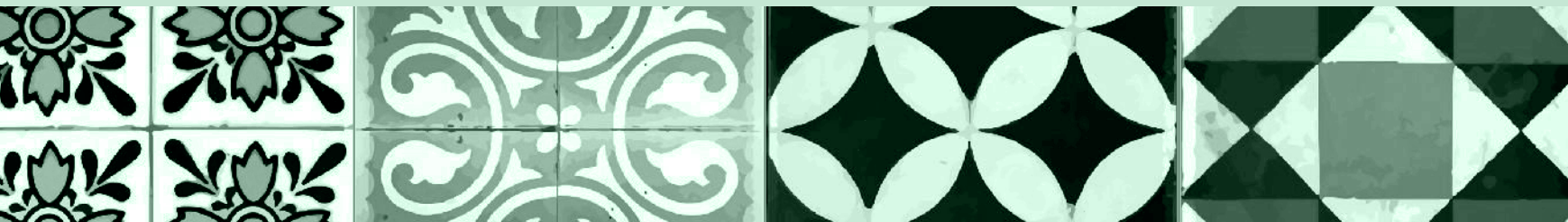
*¡Portales donde se esconden  
el amor en raya de agua  
de papel con filo de oro  
y dos palomitas castas,  
olor de la fruta de horno  
junto a las ollas de horchata,  
requiebros del membrillate  
a la desnuda cocada!*

*¡Rosa plegaria de piedra  
que levanta entre dos plazas  
secular clamor del hombre,  
trocado en torres ufanas!  
(Contra los ágiles muros,  
héroes forjaron la Patria.  
Los muros fueron el yunque  
y los martillos, las balas).*

*¡Plaza de Armas rumorosa  
en noches de serenata,  
cuando vueltas y más vueltas  
dan mis garbosas paisanas,  
regando luengos adioses  
para envolver al que pasa!*

*¡En la miel de los buñuelos  
prendida quedo mi infancia  
y mi juventud quedóse  
de respaldo en una banca,  
latiendo en un corazón  
grabado con mi navaja,  
entre corona de espinas  
y flechas atravesadas...!*

*¡Por el Jardín de las Rosas  
todas las rejas son blandas,  
porque estudiantes sin libros,  
fácilmente las apartan!*



*¡La Pila de San José  
tiene las huellas grabadas  
de labios de normalistas,  
que bebieron en sus aguas  
querencias de tiempos mozos  
y púberes esperanzas!*

*¡Se eleva San Agustín  
y San Francisco se baja,  
los dos esconden la gula  
en las mangas de su saya!*

*¡Subió la Santa María  
a ver la ciudad amada  
y en la loma se quedó  
para siempre a contemplarla;  
cestas de frutas le suben,  
en agosto las muchachas!*

*¡Añoso bosque de fresnos  
donde la virtud naufraga.  
El portero celestial  
en jardinero se cambia,  
el Santo planta los lirios  
y Satanás los arranca...!*

*¡En la plaza de Carrillo  
la feria nunca se acaba...!  
¡El corazón y la muerte  
se enamoran en “las tablas”,  
mientras la muerte se ríe,  
el corazón se desangra!*

*¡Móvil pista de colores,  
fijos pegajosos de infancia  
en que los charros se suben  
para aniñarse del alma,  
charros de tierra caliente  
que su valor aquilatan  
perdiendo la vida a locas,  
porque en las cuerdas del arpa  
vibre un corrido que diga  
junto a sus nombres, su fama!*

*¡Callecita del Pichel,  
por allá en la Soterraña,  
tus gallos, gola de iris,  
clausuraron sus gargantas,  
porque otros “gallos” implumes  
despertaron a las damas!*

*¡Ay, ciudad de mis recuerdos!  
¡Oh, capital Michoacana!  
¡Si se murieran las rosas,  
otras rosas te quedarán;  
las rosas de tus mujeres,  
de belleza no igualada,  
que rezan a San Antonio  
y besan en las ventanas!*

*¡Romance de mi ciudad,  
bañado con agua zarca,  
para endulzarte, en los patios  
reventaron las granadas!*



Algunos casos excepcionales es el de Herculano Mora Bautista quien vendía dulces desde 1944 en el Portal Hidalgo en la base del arco 27 en el expendio llamado Dulcería “Morelia”, comenzando la fabricación en 1947 con “La Flor de Morelia”,<sup>[238]</sup> empresa que goza de gran prestigio. Y el de Teodoro Markakis Alexsandropoulos<sup>[239]</sup>, quien llegó a Morelia en 1919 y comenzó a vender dulces y cigarros en una canasta afuera del Colegio de San Nicolás, se estableció tiempo después en un puesto de madera y vitrina en un arco del Portal Hidalgo, y con el tiempo adquirió un local del portal en el número 255 con la “Dulcería Olimpia” en 1930, con dulces finos, lagrimitas, chocolates de grageas y Turín, pistachos y nueces de la India, galletas Mac’ma, dulces judíos y ates caseros, además de puros, tabaco, pipas y cigarros de importación. Las dulcerías “Atenas”, “Acrópolis” y “Grecia”, son parte de este legado.

En 1944 el “Guayabate de Morelia”, ya era un souvenir moreliano y una receta de colección obligado por los visitantes. “Se quitan a las guayabas las cabezas y los lunares que tengan y las semillas se muelen bien, se echan en un cazo con azúcar, 500 por 500, se ponen a la lumbre sin dejar de menearse para que no se pegue; cuando vaya tomando punto se aparta de la lumbre, se deja enfriar y con una cuchara de madera se van vaciando en las cajitas que tengan forro de oblea para que duren por tiempo indefinido”<sup>[240]</sup>.

A nivel nacional la leche fue cada vez más significativa en la dieta de los mexicanos y la pasteurización revolucionó la industria lechera; En Pachuca, se fundada Santa Clara en 1924 con un establo de 17 vacas y en 1946 tenía un importante proceso purificación y de distribución; En la misma época (1944) el gobierno federal se vio en la necesidad de crear una institución para la repartición de leche a nivel nacional, iniciando el Programa de Abasto Social de Leche (LICONSA); Y en Torreón surge



*Dulcería Morelia en el Portal Hidalgo, familia Mora.*

en 1950 la Pasteurizadora La Laguna (LALA). En Morelia a mediados del siglo XX, la leche bronca de las granjas y rancherías se acumulaba en los centros lecheros que continuaban siendo parte de la economía local como: “La Guadalupana” de María Álvarez en la calle Bartolomé de las Casas; “La Suiza” de José Mejía R. en la calle Vasco de Quiroga; la lechería de José Sánchez Hernández en la

[230] Fernando Torres Villicaña (1919), hijo de Luis Torres Torres y Dolores Villicaña, nieto de Luis Torres Mendoza. Continúo el legado de la Dulcería “La Estrella”. Casó con Cristina Torres Torres.

[231] Luis Torres Villicaña (1917), hijo de Luis Torres Torres y Dolores Villicaña, nieto de Luis Torres Mendoza. Adquirió la Marca de Dulces “El Paraíso” y Fundó la Marca de Dulces “La Estrella Dorada”. Casó con Soledad Calderón Orozco, hija

de Soledad Orozco de Calderón, propietaria de la Dulcería “La Regional”.

[232] Francisco Torres Villicaña (1922), hijo de Luis Torres Torres y Dolores Villicaña, nieto de Luis Torres Mendoza. Fundó la Marca de Dulces “La Orquídea”. Casó con Bertha Dufau.

[233] Eduardo Torres Mier (1920–1997), hijo de Rafael Torres Torres y nieto de Luis Torres Mendoza. Fundó la Marca de Dulces “La Estrella Polar” más tarde



*Familia Torres Villicana.*



*Ates de La Estrella 1935, de la familia Torres.*

calle Soto Saldaña; la lechería de Baltazar Tena en calle del Trabajo; la lechería de Toribio Andaluz en Héroe de Nacozari; Además de “El Rocío” de Rafael Ramírez en la calle Luis de León Romano quien enfriaba y embotellaba sin pasteurizar.

En los 50’s, a un costado del Hotel Alameda en la Avenida Madero se encontraba la casa de “Nachita” Gómez, quien

elaboraba sabrosísimos ates según la tradicional técnica moreliana<sup>[241]</sup>, sus habitual clientela eran los toreros que visitaban la ciudad Juan “El Tigre” Silveti Reynoso, Rafael Rodríguez Domínguez, Manuel Capetillo Villaseñor, Silverio “El Faraón de Texcoco” Pérez Gutiérrez, Jorge “El Ranchero” Aguilar González, Humberto Moro Treviño, Carlos “El Ciclón” Arruza<sup>[242]</sup>, Luis “El Soldado” Castro Sandoval, Fermín “Armillita” Espinosa Saucedo y Manolo Dos Santos.

Entre 1955 y 1960 las dulcerías más reconocidas y solicitadas por los morelianos eran la de Soledad Calderón Orozco en el Portal Galeana; “Dulcelandia” de Antonio Tapia en Av. Madero Oriente y en la calle de Álvaro Obregón; “Dulcería Olimpia” de la familia Markakis en el Portal Hidalgo; “La Flor de Morelia” de Hilarion Mora en el Portal Galeana; “La Casa de los Ates” de Herculano Mora en el Portal Hidalgo; “La Estrella” de Bardomiano Serrano en la Estación del Ferrocarril; “La Imperial” de María Dolores H. de Contreras en la Avenida Madero Oriente; Bardomiano Ortiz en la calle de Rayón; Mercedes Talavera en la calle de Antonio Álzate; Silvestre Tinoco en la glorieta del Bosque Cuauhtémoc, Eugenio López García en la calle Plan de Ayala y Revolución. Además de las fábricas de dulces “El Rocío” de Oralia Meza Galván en la calle 20 de noviembre y después Circunvalación; “El Surtidor” de Fernando Ortiz en la calle de Aldama; “La Moreliana” de María Luisa Manzanares en Madero Poniente y Zaragoza; fábrica de ates de Leobardo López en la calle Miguel Silva; “Dulcería Moderna” Luis y Andes Naranjo en la calle de Abasolo; fábrica de dulces de Eduardo Torres Mier en la calle S. Castañeda; y Rafaela y Agustina Zamudio en la calle de Antonio Álzate, así como Rompopé “San Daniel” de Daniel Luviano en la calle de García Obeso. Así como la Distribuidora de chicles “Canel’s” de la familia Guzmán, en la calle Emiliano Zapata.<sup>[243]</sup>

“La Colmena”. Contrajo matrimonio con María Godtsseels.

[234] Tirado Castro, Sergio. “Los Ates de Morelia”

[235] Arreguín Vélez, Enrique. “Morelia en la...” p. 108

[236] *Ibidem*, p.111

[237] Reparto Agrario en México fue de 1917 a 1990. Siendo los periodos más severos el de Obregón (1920–1924), Calles (1924–1928) y Cárdenas (1934–1940).

[238] Tirado Castro, Sergio. “Los Ates de Morelia”

[239] Teodoro Markakis Alexandropulos, originario de Creta, Grecia.

[240] Gómez Orta, Agapito. “El Arte del Bajío” 1944. p. 78

[241] Zavala Paz, José. “Ates Morelianos” p. 67

[242] Carlos Arruza, su nombre de pila fue Carlos Ruiz Camino.

[243] Entrevista a la señora Alicia Castro Ruiz, el viernes 6 de mayo de 2022.

La distinguida Paz Arango de Ugarte<sup>[244]</sup> reconocida por su pericia en la cocina en 1966, publicó el libro “Recetas Selectas de la Cocina Moreliana”, que nos muestra algunos de los dulces más preciados por las familias morelianas reconocidos en la actualidad como dulces tradicionales en los que se encuentran: Chirimoyate, Guayabate, Duraznate, Limonate. Además de Arroz con Leche, Almendras Garapiñadas, Budín de Frutas, Cajeta de Guayaba, Cajeta de Nuez Fresca, Capuchinos, Carlota Rusa, Cocaditas, Chongos Morelianos, Cuernitos de Membrillate, Dulce de Jamaica, Flan, Flan Antiguo, Jalea de Tejocotes, Manzanas al Horno, Mazapán de Almendra, Merengues, Nueces Cubiertas, Orejones de Membrillo, Pastas, Queso de Almendra, Queso de Coco, Rosca Envinada, Turrón de Almendra y Volcanes de Arroz, mismas recetas que Armando García Sánchez realizaba y comercializaba al público en el Portal Hidalgo.

El proceso de la pasteurización e industria de leche llegó a Morelia en 1969, con la fundación de la Pasteurizadora Valladolid S.A. ubicada en la calle Circunvalación (Av. Lázaro Cárdenas) esquina con Salvador González Herrejón (Cutzamala), propiedad de José Sereno Torres, siendo sus hijos Oscar y José Indalecio Sereno Gutiérrez los distribuidores del producto en el CERESO, hospitales, sanatorios, clínicas, restaurantes y hoteles, así como a las familias morelianas.

En los 60’s fue muy popular la merienda familiar con leche, pan dulce, y chocolate de tablilla de las fábricas “Ruano” en la calle Quintana Roo 186 y la de Moisés García Ibarra en la calle Eduardo Ruiz 391.<sup>[245]</sup>

Así como todos los caminos llegan a Roma, todos los dulces llegan a Morelia, otro de los dulces populares es el algodón de azúcar, técnica que nace en Italia en el año de 1400 y es perfeccionada en Inglaterra en 1870 llamado

“Pelo de Ángel”. En 1897 William Morrison y John C. Wharton inventaron una máquina que transformaba el azúcar líquido en finos hilos de manera automática, presentada en la Feria Mundial de París de 1900 con el nombre de Fairy Floss (Hilo de Hadas o Seda de Hadas) y más tarde como Sugar Spun (Hilado de Azúcar). En 1930 el Circo Atayde<sup>[246]</sup> introdujo a México dos máquinas de algodón de azúcar y llegó con el nombre de “Ilusión de París”. Desde los 40’s es uno de los dulces más representativos de Morelia y sus colores rosa, morado y azul, iluminan los Portales, las Plazas Públicas como de Armas, Melchor Ocampo o Valladolid, el Parque “Juárez”, las ferias y festividades, siendo 18 integrantes de la Unión de Algodoneros del Centro Histórico.

Salvador Novo, cronista de la ciudad de México y Premio Nacional de Literatura en 1967, ha dicho con acierto que la cocina es una forma de poesía y en su libro “Ates de México”, de 1969, con el subtítulo de El Dulce de México, trata de hacer una síntesis de los dulces de Morelia y en la página 23 de dicha obra leemos: “Morelianas, ates, besos, gericallas, mostachones, chongos, mosquetes, capuchinos, panochas de cacahuete, tirillas, huevos hilados, huevos reales, pastas de leche, pata de puerco en escabeche con ajonjolí, en la Antigua Valladolid, hoy Morelia”.<sup>[247]</sup>

Carlos Arenas García, cronista de Morelia y literato prominente, en su obra “Mi barrio...de Villalongín” patrocinada por Rafael Castro Ruiz, nos regala la siguiente descripción: “Por el rumbo el Jardín de Flora, luego la casa de los Simons<sup>[248]</sup>, la antiquísima de los Bravo con olor a guayabate, la de sus primos los Padilla, la casa de los Macouzet.”<sup>[249]</sup> En su narración Arenas García, hace referencia a la joya arquitectónica construida por Adrián Giombini Montanari como chalet, que la familia Bravo adquirió y habitó a mediados del siglo XX, donde montaron en el sótano una fábrica de ates.

[244] Paz Arango y Ruiz Camino, hija de Paulino Arango González y Concepción Ruiz Camino. esposa de José Ugarte Mier.

[245] Tirado Castro, Sergio. “El Chocolate Michoacano”

[246] Circo Atayde, fue fundado en 1888 por Aurelio Atayde y sus hermanos Manuel, Andrés, Margarita y Refugio, siendo parte de su espectáculo Cantinflas, María Félix, Agustín Lara, Jorge Negrete y Tin-Tan. Recorriendo todo México

desde hace 134 años y visitando Morelia en varias ocasiones.

[247] Zavala Paz, José. “Ates Morelianos” p. 71

[248] B. E. Simmons, norteamericano radicado en Morelia, propietario de “Michoacán Antigua”.

[249] Arenas García, Carlos. “Mi barrio...de Villalongín” Casa de San Nicolás, 1979. p. 21



OECE ST

MORE

WIE







*Inauguración del Mercado de Dulces, Alfonso Martínez Serrano, presidente municipal de Morelia y Agustín Arriaga Rivera, gobernador de Michoacán.*



*Club Atlético Morelia "Ates del Morelia" en 1981, Campeones 2da. División para ascender a 1ra. División. (Imagen: Félix Madrigal Pulido)*

## CAPÍTULO V

# La importancia del ate en Morelia como parte de la economía y sentido de pertenencia en el siglo XXI

### **Mercado de Dulces y Artesanías**

En los años sesentas los puestos de dulces fueron retirados de los Portales para ser reubicados en lo que es el actual Mercado de Dulces y Artesanías<sup>[250]</sup>, fundado en 1968, en la calle Valentín Gómez Farías en el lado poniente de lo que fue el antiguo Colegio Jesuita, durante la administración del entonces Gobernador de Michoacán, Lic. Agustín Arriaga Rivera un hábil estadista que vio la necesidad de la creación de un mercado de dulces dedicado a los turistas

y a los morelianos para encontrar los dulces tradicionales michoacanos ya famosos en todo el país, proyecto que fue también enérgicamente impulsado por el Lic. Alfonso Martínez Serrano, Presidente Municipal de Morelia.

En la actualidad el Mercado de Dulces y Artesanías es un referente turístico y gastronómico de Morelia, y paso obligado para los turistas de la ciudad con 171 locatarios donde se pueden encontrar alrededor de 900 variedades de dulces típicos como ates, jaleas, dulces de leche y envinados, tamarindos enchilados, obleas, cocadas, chongos, alegrías y amarantos, así como rompopo, cremas, licores y mezcales. Además de muebles de Pichátaro y Cuanajo, alfarería de Capula, nieve de Pátzcuaro, artesanías de Quiroga, guitarras de Paracho, tejidos de Aranza, cobre de Santa Clara, curtidos de Teremendo, lacas de Uruapan, entre otros<sup>[251]</sup>.

### **Los Ates del Morelia**

El ate también es parte del folklor deportivo. Las ocurrencias de Pedro Rodríguez Chávez "El Artista" repartiendo ates a los asistentes en los encuentros del equipo de fútbol local Club Atlético Morelia en el Estadio Olímpico Venustiano

[250] Sereno Ayala, Yolanda. "Cuéntame cómo era...Morelia", 2016. p. 131

[251] Tirado Castro, Sergio. "Casas y familias..." p. 284

[252] Investigación Dulces Morelianos "De La Calle Real".

[253] Gastronomía

[254] La Rosca Pagana se remonta a la antigua Roma con las festividades de la "Saturnalia Romana", costumbre que se retomó por la religión Católica-Cristiana

para celebrar la Epifanía nombrándola Rosca de Reyes.

[255] Con excepción de 1998, 1999, 2021 y 2022.

[256] Norma Oficial Mexicana NOM-059-SEMARNAT-2010.

[257] Loc. cit.

[258] IMPI, organismo público descentralizado con personalidad jurídica y patrimonio propio y con la autoridad legal para administrar el sistema de propiedad industrial en México.



*El Museo del Dulce, un concepto que recrea el esplendor de la tienda de ates “El Paraíso” en los años del porfiriato.*

Carranza en los 70’s y 80’s, le valieron el apodo nacional de “Los Ates del Morelia” gracias al moreliano Ángel Fernández Rugama, famoso cronista deportivo y narrador de futbol.

### Museo del Dulce

En 1999 la familia Torres Calderón interesada en la difusión y conservación de tan importante tradición dulcera, se dio a la tarea de sacar de los viejos baúles todas aquellas historias, anécdotas, imágenes y documentos que avalan 182 años de trabajo en la fabricación y comercialización de ates y dulces iniciada por Marcial Martínez en la Calle Real en 1840 y dieron origen a Dulces Morelianos “De La Calle Real”. Un concepto que recrea el esplendor de “El Paraíso” en los años del porfiriato, con una atmosfera que sumerge al visitante en la historia mediante una experiencia que cautiva todos sus sentidos, ubicada donde todo comenzó en la Calle Real. Esta empresa mantiene viva nuestra cultura mediante la creación del Museo del Dulce para deleite de



*Gastronomía michoacana, Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.*

todos sus visitantes y el orgullo de los morelianos con una extensa variedad de dulces tradicionales.<sup>[252]</sup> Posicionado como el principal destino turístico privado de Morelia.

### Patrimonio Inmaterial de la Humanidad

En 2010 la gastronomía michoacana<sup>[253]</sup> recibió el nombramiento de Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, inscrita en la lista ante la UNESCO en la Quinta Sesión del Comité Intergubernamental (5.COM) con el expediente 400 con el número 6.30 de proyecto de decisión en Nairobi, Kenia, del 15 al 19 de noviembre de 2010 con el título: “La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva -El paradigma de Michoacán-”, en la que está incluido los dulces, gazpachos y las enchiladas placeras de Morelia, la nieve de pasta y la sopa tarasca de Pátzcuaro, los uchepos y la morisqueta de Tierra Caliente, la charanda y el café de Uruapan, las corundas, atápakuas y el churipo de la Meseta Purépecha, las carnitas de Quiroga, la trucha de Zirahuén y las tortas de tostada de Santa Clara del Cobre.

[259] Loc. cit.

[260] Iratzio, es una población a 26 kilómetros de Morelia por la carretera federal 15. Famosa por su variedad de quesos.

[261] Mezcal, es una bebida destilada mexicana con Denominación de Origen, en Morelia lo encontramos en las tenencias de Jesús del Monte, Atécuaro, San Miguel del Monte y San José de las Torres.

[262] Los chiles en nogada son creación de las monjas Agustinas, rodeados de leyendas sobre su creación. La más popular es que fueron realizados especialmente para Agustín de Iturbide en su paso por Puebla con el Ejército Trigarante, de ahí los colores del platilla blanco, verde y rojo.

[263] Bedolla Herrera, Miguel. “De La Colonial Valladolid a La Señorial Morelia” 2da Edición, Morelia, 1992. p. 141



*La Monumental Rosca de Reyes frente a la Catedral de Morelia con una longitud de hasta 2.8 kilómetros.*

### **Rosca de Reyes moreliana**

La Rosca de Reyes<sup>[254]</sup> se celebra en familia el 6 de enero de cada año para recordar la Epifanía o adoración de los Reyes Magos, tradición que llega a México durante la Colonia. La forma ovalada representa el círculo infinito del amor a Dios, las frutas secas cristalizadas y acitrón simbolizan las joyas incrustadas en las coronas de los Reyes verde, amarillo y rojo, además del muñeco escondido representando al Niño Jesús.

Desde 1994 la tradición<sup>[255]</sup> de realizar la Monumental Rosca de Reyes frente a la Catedral de Morelia con una longitud de hasta 2.8 kilómetros ha contribuido en una convivencia social de buena voluntad por parte de la CANAINPA, proveedores de la industria y el Ayuntamiento de Morelia.

A partir del año 2010 se protegió<sup>[256]</sup> a la biznaga por estar en peligro de extinción, modificando la receta original de la Rosca de Reyes con acitrón por motivos de protección ambiental. La contribución histórica de Morelia desde 2007 por parte de los industriales del pan y del dulce tradicional especialmente “La Estrella” de José Luis Torres Torres y “La Flor de Morelia” de Víctor Manuel Mora, realizaron pruebas para el cocimiento del ate con frutas de la región como el membrillo, perón, guayaba y tejocote, para ser una alternativa del acitrón. Algunas de



*Ate de membrillo con un elegante molde grabado de la Catedral de Morelia, el Acueducto y la Fuente de las Tarascas.*

las panaderías con la Rosca de Reyes moreliana son “Los Olivos” de Oliverio Cruz, panadería “Luna” de Daniel Luna, “Cruzser” de Ema Serrano, “Mi panadería” de Ana Vega, y “El buen sabor” de Jaqueline Martínez, y “Melón o Sandía” de Thalia García Castillo

### **Ate de Morelia, marca colectiva**

La elaboración del ate tiene lugar en varias entidades mexicanas, pero es motivo de orgullo la obtención de la marca colectiva “Ate de Morelia” (2014)<sup>[257]</sup>, siendo única en el país sentando las bases para una denominación de origen, la cual quedó legalmente certificada por el Instituto Mexicano de la Propiedad Intelectual (IMPI)<sup>[258]</sup> el 14 de marzo de 2014 y protegida por la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, un gran esfuerzo del H. Ayuntamiento de Morelia (2012-2015) en colaboración de los industriales morelianos del dulce tradicional quienes generan aproximadamente 6 mil empleos directos e indirectos.

### **Ate y queso, la combinación perfecta**

La combinación del postre de pastas de frutas y quesos nos une con Iberoamérica con la variedad, pero la misma esencia de sabores, herencia de los españoles que consumían





*En la actualidad el Mercado de Dulces y Artesanías es un referente turístico y gastronómico de Morelia*

con dulce de membrillo y queso Idiázabal; Es igualmente conocida como el “Romeo y Julieta” (dulce de guayaba con queso fresco, semicurado o curado) en Brasil, “Martin Fierro” (dulce de guayaba o membrillo con queso colonia) en Uruguay o el “Vigilante” (dulce de batata/camote y queso Mar del Plata) en Argentina. Sin duda alguna, la forma más tradicional en Morelia de comer membrillate o guayabate con queso manchego o parmesano a la usanza española.[259], y para los muy morelianos osados se recomienda con queso de Iratzio[260], maridado con un mezcal moreliano[261].

### **Dulcería monacal del siglo XXI**

En la actualidad solo algunos pocos conventos continúan la centenaria tradición de la dulcería y gastronomía monacal moreliana como las Clarisas OSC en el Monasterio de la Purísima Concepción de Nuestra Señora de Cosamaloapan con la venta de rompopo y recortes de ostias. El Convento de las Agustinas Recoletas OAR en el Monasterio de los Santos Ángeles, que realizan dulces de pepita de calabaza, en forma de duraznitos y los originales chiles en nogada[262]. Las Religiosas de la Cruz del Sagrado Corazón de Jesús RCSCJ en el Convento de Religiosas de la Cruz, con el apostolado de la creación de ostias. Por otra parte, lastimosamente la creación de nuevas tecnologías y competencia comercial de productos han motivado que el Convento de Carmelitas



*Visita del papa Francisco a Morelia en 2016, presidente municipal Alfonso Martínez Alcázar. (Imagen: L'Osservatore Romano)*

Descalzas OCD en el Monasterio de la Sagrada Familia, que originalmente realizaban pasteles, buñuelos de viento, jerez, rompopo, licor de membrillo y empanadas, los dejaron de realizar para sostenerse del arreglo de vestiduras y ornamentos religiosos y fabricación de escapularios. En la misma situación se encuentra el Convento de las Dominicas del Monasterio de Santa Catalina de Siena quienes en época novohispana elaboraron los famosos membrillates y chongos zamoranos.

Se dice que: ¡Si vienes a Morelia y no pruebas el ate, no visitaste Morelia! Monarcas, presidentes, diplomáticos e intelectuales, es decir ningún visitante nacional o extranjero se resiste a deleitarse con el dulce moreliano, y el papa Francisco no fue la excepción en su visita a Morelia el 16 de febrero de 2016, quien degustó el ate de membrillo con un elegante molde grabado de la Catedral de Morelia.

La complacencia del Papa Francisco por los ates morelianos, parece ser vaticinado en 1991 por Miguel Bedolla Herrera en su cuento “Los ates de su Santidad”[263], el cual se desarrolla en el año de 1895 con el Arzobispo (José Ignacio Árciga Ruiz de Chávez) quien solicita la realización de una generosa ración de ates a las hermanas Clarisas de Morelia expertas en su manufactura, que después de una opera buffa de andanzas divertidas entre monjas, ángeles y demonios, serían deleitadas por Su Santidad (León XIII) en Roma.

## CAPÍTULO VI

# Diferentes dulces y sitios de interés

Hoy el ate es el dulce más popular de Michoacán, teniendo variadas presentaciones como barra, rolo, laminilla, escarchado o cuadritos, y sabores como membrillo, tejocote, manzana, pera, durazno, higo, perón, chirimoya, guayaba, ciruela y mango, sin embargo, en Morelia podemos encontrar gran variedad de dulces como alfajores, algodones de azúcar, arroz con leche, bombones, buñuelos de viento y miel de piloncillo, churros de azúcar, de tamarindo, confitados de chocolate, confituras de frutas, hojaldres, enjambres, morelianas, gelatinas, recortes, jaleas, chocolate de tablilla, merengues, mazapanes, mermeladas, macarrones, dulces y crema de coco, dulces de leche, alegrías, palanquetas, cajetas, rompopes, cremas y licores, pudiendo adquirirlos en:

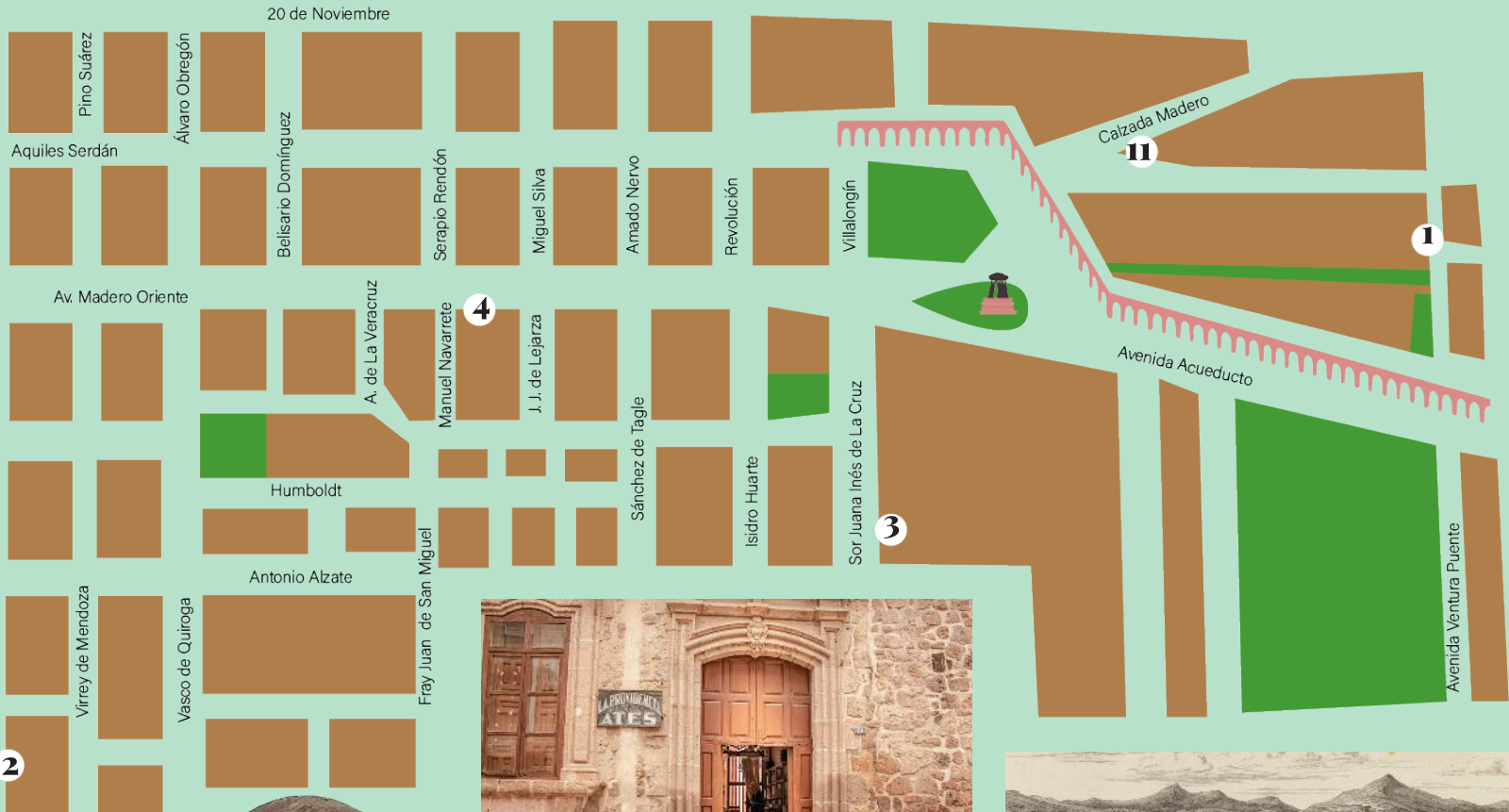
### CENTRO HISTÓRICO

- 1.- Convento de las Clarisas** OSC (1737), Monasterio de la Purísima Concepción de Nuestra Señora de Cosamaloapan, calle Fray Antonio de Lisboa #25, Col. Centro. Tel: (443) 3 3 12 27 21. Se encuentra el rompopo y recortes de ostias.
- 2.- Convento de las Carmelitas Descalzas** OCD (1750), Monasterio de la Sagrada Familia, calle Morelos Sur #407, Col. Centro. Tel: (443) 3 12 05 72. Realizan buñuelos de viento y rompopo.
- 3.- Convento de Religiosas de la Cruz**, calle Sor Juana Inés de la Cruz #175, Col. Centro. Tel: (443) 3 12 30 30. Realizan el apostolado de la creación de Ostias.
- 4.- Museo del Dulce “De la Calle Real”** (1840), Av. Madero Oriente #440, Col. Centro, Tel: (443) 3 12 04 77. Comercializan dulcería tradicional.
- 5.- “Shokolade”**, Portal Matamoros #75-A. Col. Centro. Tel: (443) 313 13 03. Manufacturan helados, chocolates, confitados, tablillas, crepas y macarrones.



- 6.- “La Providencia”** (1907), calle García Obeso #71, Col. Centro. Tel. (443) 3 12 87 61. Elaboran ate casero y chocolate de tablilla.
- 7.- Chocolate “Martínez”** (1970), calle Fuerte de Coporo #159, Col. Centro Tel: (443) 3 12 29 17. Fabrican chocolates artesanales amargo, semi-amargo, dulce, negro y sin azúcar.
- 8.- “La Estrella Dorada”** (1935), calle Ignacio Zaragoza #101, Col. Centro. Tels.: (443) 1 47 54 74 y (443) 2 19 78 12. Comercializan dulcería tradicional.
- 9.- Unión de Algodoneros del Centro Histórico**, Portales,





## EN LAS CERCANÍAS

Plaza de Armas, Plaza Melchor Ocampo. Representante: José Magaña Ruiz Tel: (443) 1 72 61 31. Realizan algodones de azúcar.

**10.- Asociación Mercado de Dulces “Valentín Gómez Farías”** (1968), calle Valentín Gómez Farías, Col. Centro. Representante: Alejandro Anguiano Guzmán. Comercializan dulcería tradicional del local 07 al 33 del Mercado de Dulces y Artesanías.

**11.- Panadería “Los Olivos”,** Calzada Madero Oriente #1044, Col. Centro. Pan tradicional y la Rosca de Reyes moreliana con ate. Tel: (443) 2 98 90 40 y 3 59 01 41.

**Convento de las Agustinas Recoletas OAR** (1982), Monasterio de los Santos Ángeles, calle Pacanda #81, Fraccionamiento Lomas de Vista Bella, Tel: (443) 3 14 15 53. Realizan los dulces de pepita (calabaza) y chiles en nogada.

**Convento de la Visitación, Monasterio de la Visitación de Santa María,** calle privada Antonio Mediz Bolio (Fray Luis de León) #200, Tel: (443) 3 25 51 30. Trabajan galletas de avena y rompopes de almendra, piñón, nuez y natural.

**Chocolatería “Juan de Villaseñor”,** Av. Acueducto #1740, Col. Chapultepec Norte. Tel: (443) 3 24 90 14. Manufacturan chocolate gourmet.



ATE  
Elaborados à base de frutas  
naturales de temporada sin  
azúcares ni colorantes  
artificiales.



CAPÍTULO VII

# Los sabores y recetas con ate moreliano



*Ate y queso, por Paola Delgadillo de Martínez.*







# Concha de Mamá Chole, por Alicia Castro Ruiz

## Ingredientes:

Pan tradicional de concha de vainilla.

1 o 2 cucharadas de nata.

100 gramos de guayabate o membrillate moreliano.

También es posible en lugar de nata, rebanadas de cualquier queso michoacano.



*Merienda tradicional en casa de Doña Alicia Castro Ruiz.*





*Don Oliverio Cruz preparando la tradicional Rosca de Reyes.*

## Rosca de Reyes moreliana con ate, por Oliverio Cruz Gutiérrez

### **Ingredientes:**

1 k de harina.  
15 gramos de levadura.  
12 gramos de sal.  
300 gramos de azúcar.  
300 gramos de mantequilla.  
8 huevos.  
200 mililitros de leche.

### **Ingredientes pasta:**

200 gramos de azúcar.  
200 gramos de manteca.



200 gramos de harina.

### **Decoración:**

100 gramos de ate de tejocote (rojo).  
100 gramos de ate de peron (verde).  
100 gramos de ate de guayaba (amarillo).  
100 gramos de higo.



Pesar los ingredientes; mezclar harina y levadura; hacer una fuente y colocar al centro el huevo, la leche y azúcar; mezclar e iniciar el amasado agregando poco a poco el azúcar hasta tener una masa sin grumos y tenaz (que no se pegue en la superficie de la mesa); dejar reposar la masa de una a dos horas; se porciona el tamaño deseado desde 300 gramos hasta 2 kilos; bolear y dar forma ovalada o circular, escondiendo los santo niños; barnizar de huevo

y colocar los listones de pasta; iniciar la decoración entre pasta y pasta higos y a los lados las tiras de ate, de largo según la Rosca; dejar fermentar hasta doblar tamaño y hornear 25 minutos si es una Rosca de 300 gramos a 180°C y si 1 hora si es una Rosca de 2 kilos a 160°C (se recomienda estar atentos al horno); dejar enfriar y colocar en una caja. A degustar y compartir la tradición familiar con un chocolate moreliano.



# Tamales Dulces, por Gema Torres Calderón

## Ingredientes:

½ kilo de harina de maíz para tamales.

300 gramos de manteca de cerdo.

200 gramos de azúcar.

1 cucharada de Royal.

½ cucharadita de sal.

3 ½ tazas de agua.

2 quesos crema (Philadelphia) de 180 gramos.

500 gramos de ate de membrillo.

En una batidora, se vacía la harina para tamal y se agrega poco a poco el agua tibia hasta hidratar. Aparte se bate la manteca hasta acremar, se agrega el royal y el azúcar, dejando batir. Las hojas se remojan en agua caliente, se escurren y se hacen los tamales, se rellenan con una tira de ate y la otra de queso. Se llevan a una vaporera por espacio de una hora y están listos.



*Gema Torres Calderón preserva la receta familiar.*





*Marilú Castro Flores.*



## Rosas de Duraznate, por Marilú Castro Flores

### **Ingredientes:**

500 gramos Pasta de Hojaldre.

5 manzanas Golden Delicious.

$\frac{1}{4}$  de taza de canela molida.

250 gramos de duraznate (guayabate o membrillate).

$\frac{1}{2}$  taza de azúcar.

La pasta de hojaldre se corta en tiras de 15 cm de largo por 6 de ancho, con 4 milímetros de espesor. Se pone a cocer rebanadas finas (media luna) de manzana a que suavice. El duraznate se aplasta con un tenedor agregando un poco de agua tibia a que suavice y se haga un puré. El puré de duraznate se unta en las tiras de hojaldre, acomodando posteriormente las medias lunas de manzana en la orilla superior y cubriendo la mitad de las manzanas con la parte de abajo de la tira de hojaldre. Enrollar las tiras en forma de envoltorio para crear una flor poniendo la canela molida en encima. En un molde de mamonsitos o cupcakes, se unta con mantequilla colocando ahí la flor. Poner el molde con las flores en el horno a 180° centígrados por 30 minutos. Y a degustar en familia con nieve de pasta.





# Pasteles y malteada de la “Calle Real”



*Bizcocho de mantequilla bañado en licor de membrillo, decorado con crema de queso y salsa de ate de membrillo, por Soledad Orozco de Calderón.*



*Malteada de Ate de Membrillo “Calle Real”, por Gerardo Torres Calderón.*





*Pastel de queso, suave y esponjoso con ate de membrillo y galleta de mantequilla, por Gerardo Torres Calderón.*



*Soledad Orozco de Calderón.*



# Galletas con Ate, por María Eugenia Abouchard Ayon de Arceo



*Galletas de Cuernito de Nuéz con ate y azúcar glass.*







## Ensalada de ate, por Cynthia Martínez



*La chef Cynthia Martínez del restaurante La Conspiración de 1809.*



*Los sabores tradicionales de Michoacán en un solo platillo.*



# Postres y mezcal con ate, por Lucero Soto



*Ate con queso en tres texturas. Queso Cotija región de origen y ate de guayaba en tres diferentes momentos de elaboración.*



*Pay de queso de Tierra Caliente con ate de membrillo. Un pastel elaborado con mezcla de quesos artesanales.*



*Lucero Soto Arriaga, chef del restaurant Lu Cocina Michoacana.*







# Atún en gravy de membrillo, por La Flor de Morelia



*Ani Mora Espinosa.*



*Filete de atún con cama de puré de papa y gravy de membrillo con chipotle.*



# Tabla de quesos con guayabate, en Cantera Diez



*Camila Arriaga Arriaga, Gerente de Cantera Diez Hotel Boutique.*



*Tarta de mazapán, mezcal y guayabate.*







# Macarrones con ate, por Jesús Fraga Ramos

## Ingredientes:

### Macarons

120 gr clara de huevo  
150 gr harina de almendra  
150 gr azúcar glas  
150 gr azúcar refinada  
40 ml agua

### Relleno

200 gr queso crema  
50 gr queso de cabra  
70 ml crema para batir  
100 gr ate de membrillo  
100 gr ate de guayaba



*Jesús Fraga Ramos, chef ejecutivo Hotel Mansión Solís.*







## Fuentes de Información

### Bibliografía

- \* Alía Alberca, María Luisa. “Materia Médica de Discóridos” traducida por Laguna, Universidad Complutense, Madrid, 2010.
- \* Arenas García, Carlos. “Mi barrio...de Villalongín” Casa de San Nicolás, Michoacán, 1979.
- \* Arreguín Vélez, Enrique. “Morelia en la historia y en el recuerdo, 1828–1978” Gobierno del Estado de Michoacán, 1978.
- \* Ávila, Victoria. “Los Elixires de Nostradamus” Editorial Tikal, Barcelona, 2014.
- \* Bedolla Herrera, Miguel. “De La Colonial Valladolid a La Señorial Morelia” 2da Edición. Morelia, 1992.
- \* Calderón Orozco de Torres, Soledad. Semblanzas Morelianas. H. Ayuntamiento de Morelia, 1996–1998.
- \* Castelló Yturbide, Teresa y Martínez del Río de Redo, María Josefa. “Delicias de Antaño, Historia y Recetas de los Conventos Mexicanos” Landucci Editores y Océano, México D.F. 2000.
- \* Columela, Lucio Junio Moderato. “Los doce libros de Agricultura” Tomo II, Madrid, 1824.
- \* Curiel Monteaguado, José Luis. “Virreyes y Virreinas golosos de la Nueva España” Editorial Porrúa, 2004.
- \* De la Torre, Juan. “Bosquejo Histórico de la Ciudad de Morelia” Centro de Estudios sobre la Cultura Nicolaíta, UMSNH, 1986.
- \* Díaz del Castillo, Bernal. Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España. Fernández Editores, México D.F., 1961.
- \* Font i Quer, Pio. Plantas Medicinales. El Dioscóridos Renovado. Barcelona 1962.
- \* Gómez Orta, Agapito. “El Arte del Bajío”. 1944.
- \* Magaña Santiago, María de los Ángeles. Artículo “México dulce” Revista Relatos e Historias en México número 126. 24 de febrero de 2019.
- \* Morelos Zapien, Rafael. “Guía para visitar la ciudad de Morelia” Impreso en los Talleres Gasió, Morelia, 1941.
- \* Pérez Acevedo, Martín. “La Presencia de extranjeros en Michoacán, Siglos XIX y XX” Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Instituto de Investigaciones Históricas, Morelia, 2021.
- \* Pérez Vidal, José. “Medicina y dulcería en el Libro de buen amor” Cupsa Editorial, 1981.
- \* Romero Flores, Jesús. “Historia de la Ciudad de Morelia”. Ediciones Morelos, México D.F., 1952.
- \* Sánchez Díaz, Gerardo. Artículo “La caña de azúcar en Michoacán. Continuidades y cambios tecnológicos, siglos XVIII y XIX” Revista Ciencia Nicolaíta # 71, Instituto de Investigaciones Históricas de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, octubre de 2017.
- \* Sereno Ayala, Yolanda. “Cuéntame cómo era...Morelia”, La Voz de Michoacán, Morelia, 2016.
- \* Sulimani, Ibrahim y Rodríguez, Andrés. “Sabores de la auténtica Cocina Árabe” Editorial Optima, 2004.

- \* Tirado Castro, Sergio. Artículo “Los Ates de Morelia” Diario Provincia de Michoacán, 24 de febrero de 2018.
- \* Tirado Castro, Sergio. Artículo “El Chocolate Michoacano” Diario Provincia de Michoacán, 3 de marzo de 2018.
- \* Tirado Castro, Sergio. “Casas y familias de Morelia”, Edición Papiro Omega, Morelia, 2010.
- \* Uribe Salas, José Alfredo. “Morelia, Los pasos a la modernidad” Instituto de Investigaciones Históricas de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 1993.
- \* Vázquez Torres, José Guillermo. “Árbol Genealógico de la Familia Torres” Morelia, 2010.
- \* Zavala Paz, José. “Ates Morelianos” Impreso en los Talleres Gráficos de La Voz de Michoacán, Morelia, 1988.

### Bibliotecas Consultadas:

- \* Archivo Histórico del Ayuntamiento de Morelia.
- \* Archivo Histórico de Dulces Morelianos “De La Calle Real”.
- \* Biblioteca Pública de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.
- \* Biblioteca Universitaria, Instituto de Investigaciones Históricas de la UMSNH.
- \* Biblioteca Privada Agustín Arriaga Rivera.
- \* Biblioteca Privada Castro Ruiz y Castro Flores.

### Material fotográfico:

- \* Alejandro Anguiano Guzmán.
- \* Alicia Castro Ruiz.
- \* Félix Madrigal Pulido.
- \* Ramón Montes Camarena.
- \* Ani Mora Espinosa.
- \* Oscar Sereno Gutiérrez.
- \* Sergio Tirado Castro.
- \* Gerardo Torres Calderón.
- \* L'Osservatore Romano.

### Entrevistas:

- \* Entrevista a María Elena Caballero Díaz, 7 de junio de 2022.
- \* Entrevista a Alicia Castro Ruiz, 6 de mayo de 2022.
- \* Entrevista a Gerardo Ceballos Guzmán, 22 de abril de 2022.
- \* Entrevista a Oscar Sereno Gutiérrez, 8 de julio de 2022.
- \* Entrevista a Gerardo Torres Calderón, 19 de mayo de 2022.

Esta publicación no tiene fines de lucro y queda prohibida su reproducción total o parcial, así como su venta de la forma física y digital.



# Dulce Sabor de Morelia

TRADICIÓN DESDE 1595



[Turismomorelia.mx](http://Turismomorelia.mx)

#experienciamorelia

[www.experienciamorelia.mx](http://www.experienciamorelia.mx)

