

Antrópica

Revista de Ciencias Sociales y Humanidades



FACULTAD DE CIENCIAS ANTROPOLÓGICAS. UADY



La dulce tradición como medio de supervivencia. Dulces y dulceros en Atlapulco Estado de México

*The sweet tradition as a means of survival.
Sweets and candy makers in Atlapulco, State of Mexico*

Itzel Rubi Díaz Tinoco
SECIHTI- CIESAS (México)

Resumen

El gusto y el sabor de lo tradicional en algunos pueblos y comunidades continúa resistiéndose a la introducción de las grandes marcas transnacionales de golosinas que colman los aparadores de las tiendas, estanquillos y supermercados. Afuera, en las calles, en los cruceros y en las avenidas de diversos puntos del Estado de México, todavía se pueden observar a hombres, mujeres y niños que, en sus canastas, ofrecen productos preparados el día anterior. Productos de la tierra, productos del campo transformados en dulces. El presente ensayo fotográfico da cuenta del proceso de elaboración y venta del dulce tradicional mexicano en San Pedro Atlapulco, Estado de México.

Palabras Clave: Dulce tradicional, Comercio, Productos del campo

Abstract

The taste and flavor of the traditional in some towns and communities continues to resist the introduction of the large transnational brands that fill the windows of stores, stalls and supermarkets. Outside, in the streets, at the intersections and in the avenues, you can still see men, women and children who, in their baskets, offer their products prepared the night before. Products of the land, of the countryside transformed into candy. This photo essay gives an account of the process of making and selling the traditional Mexican candy in San Pedro Atlapulco, State of Mexico.

Keywords: Traditional candy, Trade, Field products

DOI: <https://doi.org/10.32776/arcsh.v11i22.519>
<https://orcid.org/0000-0002-3232-6385>
diaz.tinoco333@gmail.com



Recepción: 11 de septiembre de 2024 | Aceptación: 30 de junio de 2025

© 2025 UADY. Esta obra es de acceso abierto y se distribuye bajo la licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0).
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.es>

Introducción

El dulce tradicional mexicano toma forma en la adaptación de los productos nativos de la tierra. La diversidad natural, geográfica y cultural hace que exista una gran variedad de formas y sabores a lo largo y ancho del país, sin embargo, en la mayoría de los casos nos encontramos con elementos básicos como la calabaza, el camote, el cacahuete, el frijol, el coco y el tamarindo, éste último adicionado en ocasiones con combinaciones de chiles. Algunas marcas han hecho mano de estos elementos y los han industrializado, transformándolos en dulces comerciales o, en barras energéticas de cereales prehispánicos como el amaranto, sin embargo, todavía permanecen recetas familiares que generación tras generación se mantienen para continuar el legado de la elaboración casera de los dulces mexicanos. En Atlapulco, nos encontramos con uno de esos casos.

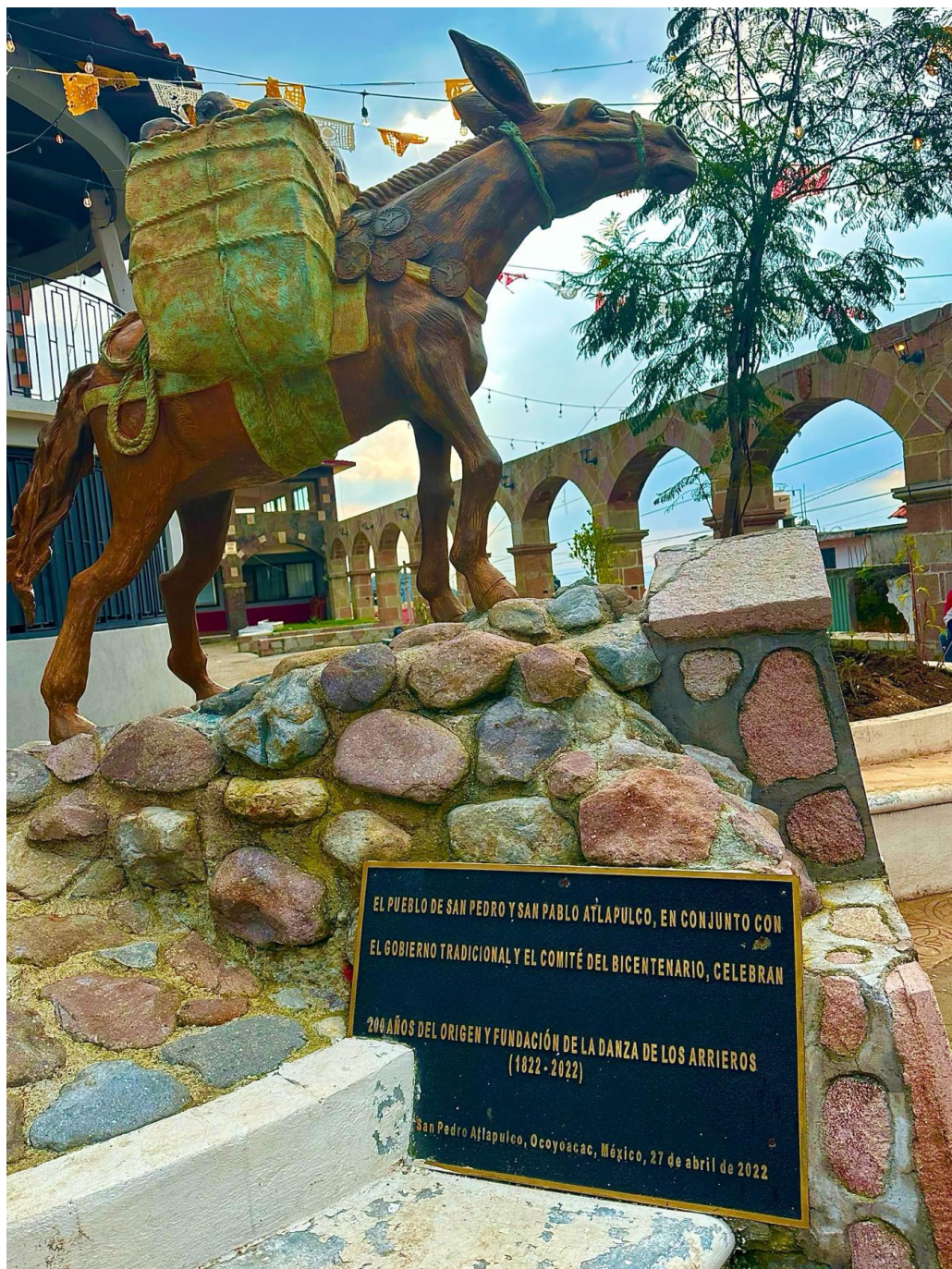
San Pedro Atlapulco

La comunidad prehispánica Ñahñú, de origen otomí, conocida hoy en día como San Pedro Atlapulco, pertenece al municipio de Ocoyoacac. Se le dio el nombre de San Pedro durante la colonia, y asimismo el poblado se convirtió en encomienda. Se encuentra rodeada de volcanes como: el Emerenciano, El Caballito y el Texontepec, así como del cerro de la Pulga; todos ellos coronados con árboles de pino, oyamel, ocote y encino. A pesar de que el Estado de México tiene un fuerte problema de tala clandestina, Atlapulco, al estar cercano al Parque Nacional de la Marquesa, todavía no se ha visto afectada de una manera tan evidente, lo que permite observar un paisaje colmado de bosque, o monte, como le dicen los lugareños, aunque los conflictos de tierra y agua, al igual que en otras zonas del Estado de México permanecen latentes.



Es importante señalar brevemente la importancia histórica de la zona, ya que, como dijo Castro Gutiérrez en *Historia Mexicana* LVII: 3, 2008, durante la época colonial, más que una comunidad agrícola, era una población dedicada a la producción de carbón vegetal, alimentada principalmente con maderas de ocote y oyamel, lo que resultaba esencial para abastecer las necesidades de la Real Casa de Moneda. La ubicación geográfica de la comunidad contribuyó a la facilidad para exportar el carbón a la Ciudad de México, aunque, como también señala el autor, muchas veces los locales preferían llevar los sacos en sus espaldas antes que dañar a los animales de carga, puesto que el calor que emanaba del producto era perjudicial para la salud de los animales, y esto representaba una pérdida monetaria a la muerte de estos. La ubicación de Atlapulco también contribuyó a que formara parte de la ruta de Independencia, sumando a numerosos pobladores al conflicto armado. En medio de las calles empinadas, algunas de piedra, se observa el emblema de la comunidad, la cual hace alusión a la danza de los arrieros, fundada en 1822.









La pérdida de la principal actividad económica, que fue disminuyendo por distintas coyunturas y adversidades sobre todo luego del conflicto de Independencia, así como los problemas comunales en cuanto al uso de la tierra, derivados de la reestructuración territorial luego de la Revolución, orilló a que se comenzaran a gestar, otras formas de supervivencia. Es así como algunas familias, aprovechando su ubicación geográfica comenzaron con la elaboración de dulces tradicionales con fines comerciales.

La elaboración del dulce

Atlapulco, además de toda su historia, es conocido por las poblaciones cercanas como el lugar de donde provienen muchos de los dulces tradicionales que se venden en los puntos turísticos cercanos, o los que se envían en canastas mimbre para su venta a los municipios de los alrededores. De tal forma, en algunas de las casas, en medio de la comunidad, nos encontramos con personas que han aprendido el arte del dulce de manera generacional, utilizando los productos de su tierra o en algunos casos, productos traídos desde la central de abastos. De manera que, sin limitaciones, los dulceros abren las puertas de sus casas, para mostrar la elaboración y transformación de los higos, de la calabaza, del chilacayote, de los limones, del coco, del nopal y muchas otras frutas, verduras, tubérculos y cereales de temporada que le brindan su sabor a todo aquel que así lo requiera, en una combinación de sus propios jugos, con el piloncillo, el cacao y una que otra especia.

Todos estos dulces se venden por porciones ya establecidas en bolsas de plástico con un precio de \$20 pesos. En el caso de los higos, al ser más pequeños, se venden en bolsas de cuatro, también por la cantidad de \$20 pesos. Sin embargo, algunos intermediarios acuden a las casas para pedir dulces en mayoreo, en esos casos se establecen acuerdos entre el dulcero y el comprador, quien posteriormente lo lleva a pequeños comercios, o a lugares como el parque nacional de la marquesa. Cabe señalar que las familias se encargan de la compra de los insumos, la elaboración del dulce y la venta, repartiendo las actividades entre todos los miembros.



Es en estas ollas es donde el fruto se convierte en dulce.



Uno de los dulces favoritos es el chilacayote, éste es un tipo de calabaza que, en náhuatl, significa calabaza lisa, es endémica y, por lo tanto, es común que crezca en los patios de las casas, por lo que su consumo es bastante común, no solo como dulce, sino como ingrediente de numerosos platillos. Otro de los dulces favoritos es el nopal caramelizado, el cual es flexible y húmedo.



Elaboración de cocadas con esencia de naranja



Cocadas luego de salir del horno. Una vez secas, se envuelven en papel celofán.



Cáscara de limón para elaboración de limones rellenos



Elaboración de limones rellenos de coco. Dado el clima frío del lugar, el coco es uno de los productos llevados desde la central de abastos.



Canasta de dulces lista para la venta, en ella se encuentran tanto los dulces elaborados en casa: cocadas, jamoncillos, obleas, alegrías, higos, camotes, nopales caramelizados y chilacayote, como también, algunos dulces industrializados.



Vendiendo dulce de chilacayote y obleas a clientes en Santiago Tianguistenco. El vendedor se traslada todos los días desde San Pedro Atlapulco, hasta dicho municipio, la duración del trayecto es de aproximadamente 60 minutos. En la canasta se observan los limones rellenos, las cocadas y los dulces de camote elaborados el día anterior. ☼