



# BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA

---

---

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS

ESPECIALIDAD EN ANTROPOLOGÍA DE LA  
ALIMENTACIÓN

LA CONSTRUCCIÓN SOCIOCULTURAL DEL SABER Y  
SABOR ALFEÑIQUE, UN ACERCAMIENTO  
ETNOGRÁFICO EN EL BARRIO DE LA ASUNCIÓN DE  
MARÍA COLHUACATZINCO, XOCHIMILCO, CIUDAD DE  
MÉXICO

TESINA

PARA OBTENER EL TÍTULO DE  
ESPECIALIDAD EN ANTROPOLOGIA DE LA  
ALIMENTACIÓN

PRESENTA

MARCELA BOLAÑOS DÁVILA

COMITÉ TUTORIAL

DIRECTOR: MTRA. LILLIAN TORRES GONZÁLEZ

MTRO. JOSÉ RODOLFO GARCÍA CUEVAS

MTRA. ADRIANA GUERRERO FERRER



Colegio de  
Antropología Social  
BUAP

AGOSTO, 2023



Colegio de  
Antropología Social  
BUAP

## LOMO DE LA TESIS

## AGRADECIMIENTOS

A mis papás, por ser un gran ejemplo y apoyar todos mis proyectos.

A mis hijos, Renata y Emiliano, por ser parte de mis sueños y planes, siempre es un placer compartir con ustedes.

A mis hermanas, Moni y Mariana, que a la distancia me alientan a seguir con mis objetivos.

A mis sobrinos, Amaya y Axel, para que vivan siempre sus tradiciones mexicanas.

A mis maestros de la especialidad en Antropología de la Alimentación, especialmente a Lilli, por guiarme en el andar académico.

Al Sr. José Manuel González “El Gallero” y a su hermosa familia, por abrirme las puertas y compartir toda la sabiduría que poseen.

A la Mtra. Araceli Peralta, por ayudarme a conocer y entender el mágico territorio de Xochimilco.

A Anaí, Israel e Hilda, por ser parte activa de la investigación.

A Ingrid, por escucharme y acompañarme en este camino de investigación.

A las fuerzas superiores por conspirar y permitir que esto se haya logrado.

## Índice

Introducción	5
Objeto de estudio	6
Planteamiento de la problemática	6
Metodología	7
Objetivo general	8
Objetivos específicos	8
Capítulo 1. Propuesta conceptual: memoria colectiva desde el saber y sabor alfeñique	9
Memoria colectiva	9
Materialidad: una mirada sociocultural de los objetos	11
Artesanía	13
Definición de artesanía	14
Artesanos	16
Saber y sabor	18
Capítulo 2. Antecedentes xochimilcas alfeñiqueros	21
Xochimilco	21
Generalidades de Xochimilco	22
Pueblos y barrios originarios	24
Pueblos y barrios originarios en Xochimilco	25
Barrio de La Asunción Colhuacatzingo	28
Día de Muertos	30
Día de Muertos en Xochimilco	30
Generalidades de La Asunción	32
Antecedentes de la producción de Alfeñiques: orígenes, tradición e innovación	36
Historia de la caña de azúcar	37
Historia de los alfeñiques	41
Alfeñiques en Xochimilco	45
Talleres artesanales en México	47
Talleres artesanales, artesanías y artesanos en la época Prehispánica	48
Talleres artesanales, artesanías y artesanos españoles	49
Talleres artesanales, artesanías y artesanos novohispanos	50
Talleres artesanales, artesanías y artesanos en el siglo XIX	52
Talleres artesanales, artesanías y artesanos en el siglo XX	53
Talleres artesanales, artesanías y artesanos en el siglo XXI	56
Taller urbano	58
Taller artesanal de alfeñiques del Sr. José Manuel González “El Gallero”	60
Capítulo 3. Saber y sabor alfeñique	62
Biografía de una calavera	64
La calavera como artesanía	66

Significado de la calavera	67
Para los mexicas	67
Para los españoles	70
Para los mexicanos	71
Memoria del saber alfeñique	72
Distribución del trabajo en la unidad doméstica	75
El saber sobre las calaveritas de azúcar	75
El saber sobre alfeñiques	80
El saber sobre las calaveritas de chocolate	82
Calendario alfeñique en el taller del Callejón del Infiernito	84
Memoria del sabor alfeñique	86
Los sentidos en el saber y sabor alfeñique	88
Corporalidad alfeñiquera	89
Corporalidad en las calaveritas de azúcar	89
Corporalidad en las calaveritas de chocolate	90
Materialidad alfeñiquera	92
Moldes	92
Casos y pailas	94
Vida y significado de las calaveras en las ofrendas	95
Producto aplicado	97
Infografía de la profesión de “calaverero”	99
Infografía del calendario alfeñique	101
Infografía de los alfeñiques y sus características	103
Infografía de los tipos de alfeñiques elaborados en el Barrio de la Asunción por el calaverero Juan Manuel González “El Gallero”	104
Conclusiones	105
Bibliografía	109
ANEXOS	115

## Introducción

Para lograr comprender el tema de sabor y saber alfeñique la investigación está compuesta por tres capítulos, para llevar de la mano por conceptos importantes, historia, viajes, cambios y evoluciones de la construcción social del dulce en cuestión.

En el primer capítulo están los conceptos importantes a tomar en cuenta, tales como memoria colectiva, materialidad, artesanías y artesanos, la importancia de los sentidos, elementos que van formando y gestando la construcción social que se tiene sobre los alfeñiques.

En el segundo capítulo se habla sobre el territorio donde se elaboró la investigación y trabajo de campo, en este caso, se habla de forma general de Xochimilco y de manera particular del Barrio de la Asunción de María, donde se encuentra el taller-casa del Señor José Manuel González, productor de calaveritas de azúcar y alfeñiques. Así mismo, se hace una descripción de los alfeñiques, así como una posible clasificación de estos, además de una brevísima historia del azúcar y la llegada de este producto a Nueva España, de esta manera se identifican los alfeñiques que se producen en el Barrio de la Asunción.

El tercer capítulo está compuesto por el significado de la calavera para los mexicas, españoles y mexicanos, es decir, la evolución y mestizaje de este elemento que forma parte de las ofrendas de Día de Muertos. Además, está desarrollado el saber y sabor alfeñique en el taller familiar del Sr. José Manuel González, así como una descripción de las labores dentro de él, así como la propuesta de biografía cultural de los dulces de celebración elaborados por la familia artesana. Por último, están las infografías propuestas para la difusión del trabajo alfeñiquero en el Barrio de la Asunción en la alcaldía de Xochimilco.

La mirada desde la Antropología de la Alimentación fue esencial para el desarrollo de esta investigación, ya que se puede entender de forma plausible la parte social de los alimentos, adentrándose en el entorno familiar y cultural de la práctica de los alfeñiques en Xochimilco, además de estudiar el conocimiento de la mano de quienes lo tienen. Además, poder estudiar estos dulces de celebración

como parte del abanico de artesanías en México, objetos que lo mismo pueden comerse, que ser parte de un paisaje mortuorio en nuestro país.

#### Objeto de estudio

Construcción sociocultural del saber y sabor alfeñique, abordando el tema de cómo ha evolucionado la configuración del alfeñique tanto en elaboración, técnica, representación, significado y ritualidad en la tradición alimentaria de la alcaldía de Xochimilco en la Ciudad de México.

#### Planteamiento de la problemática

Para hablar de saber alfeñique se debe tomar en cuenta la técnica de trabajo del azúcar para poder obtener el universo de alfeñiques de los que gozamos los mexicanos, sin dejar de lado las herramientas especiales que se utilizan para la obtención de estas maravillas azucaradas y el conocimiento de los alfeñiqueros para saberlos utilizar, adquirir, curar, limpiar, reemplazar y heredar.

No podemos dejar de lado lo que representa el alfeñique, tanto a nivel cultural como a nivel social y cómo ha cambiado esta idea o significado que tenemos de estos dulces, donde la tradición va modificándose y dicta, en este caso, que estas golosinas se usan en determinada época del año, inclusive la oferta de algunos tipos de alfeñiques como las calaveritas de azúcar, se está encasillando hacia la época de otoño en nuestro país (Muñoz, 2004).

Para terminar de redondear y abordando el tema del sabor alfeñique, se debe incluir el punto de vista cultural, una mirada desde el que compra y consume el alfeñique, conocer si la compra del alfeñique se debe meramente como objeto ornamental o si se compra para consumo, y así poder conocer, en términos culturales, a qué sabe el alfeñique.

Los alfeñiques tienen diferentes formas, sabores, colores y tamaños, por ejemplo, podemos encontrar alfeñiques con una fruta seca molida en su conformación, o los que son solamente con azúcar, los cuales se van a transformar en gallinas, cerditos y corderos, entre otras figuras; aunque también están los que se nos presentan como parte de las ofrendas de Día de Muertos, las

alegres calaveritas de azúcar, las cuales cuentan como diferentes adornos ya sea de azúcar, papel o lentejuela para dar vida a la muerte. (Pomar, 2004)

Con la introducción de otros ingredientes para la elaboración de las calaveritas, lleva a la pregunta de, para los productores qué significa y qué engloba el concepto de este dulce, es decir, poder conocer si para los alfeñiqueros de la alcaldía de Xochimilco en la Ciudad de México, se entiende por alfeñique a un dulce con azúcar, ya sea con tratamiento térmico o no, o se trata de dulces que cumplan con otras características como el tamaño, como mencionó la señora Juana, productora de alfeñiques del municipio de Tejupilco en el Estado de México, el alfeñique se refiere a todo lo que es miniatura, aunque no importe de qué ingredientes esté elaborado.

#### Metodología

Esta investigación es de tipo cualitativa, ya que el identificar los elementos que conforman el saber y favor alfeñique, esto se logra a través de la acción e interacción tanto con los productores la alcaldía de Xochimilco en la Ciudad de México, lo que dará como resultado conocer la base del conocimiento, que incluye técnicas, materiales, herramientas, significado, organización del taller, jerarquías y simbolismos familiares.

El enfoque que se destina para esta investigación es el fenomenológico social (Alvarez-Gayou, 2003), ya que ésta toma en cuenta la perspectiva del actor social y cómo construye su realidad a través de su relación con objetos, personas y acontecimientos, es decir, tomar en cuenta la construcción social, que da sentido y significado a sus acciones (Drecher, 2006), de los talleres alfeñiqueros en la Ciudad de México, así como la materialidad con la crean las piezas de dulce, la jerarquía familiar dentro del taller, el ciclo de producción y venta de los dulces. Acompañado de un enfoque etnográfico ya que también hay que tomar en cuenta la descripción e interpretación del sistema de producción del alfeñique: desde cuando elaboran este dulce, qué significa para ellos el alfeñique, su consumo, así como la ritualidad en la elaboración de este.

## Objetivo general

Identificar el saber y sabor alfeñique, tomando en cuenta los cambios principales del método de elaboración, significado y uso de los alfeñiques en la Ciudad de México, tomando en cuenta la materialidad, aspectos sociales, económicos, políticos, de significado y consumo.

## Objetivos específicos

Describir los diferentes tipos de alfeñique dependiendo de la forma de trabajo del azúcar y la variedad de formas, colores e ingredientes que se han utilizado para su elaboración.

Conocer las diferentes técnicas, usos y temporalidades para elaborar alfeñiques, de los mismos en el sistema festivo (calendario de producción y de consumo).

Dar cuenta de las narrativas y transmisión oral de los saberes del oficio.

Mostrar la relación entre los ámbitos socioculturales y los políticos económicos de la industria azucarera que impactan en la elaboración del alfeñique.

## Capítulo 1. Propuesta conceptual: memoria colectiva desde el saber y sabor alfeñique

A lo largo de este capítulo se revisarán conceptos pertinentes para el desarrollo de la investigación, el principal objetivo de este capítulo es clarificar los ejes conceptuales que condujeron el entramado de ideas para articular con las observaciones que se realizaron en trabajo de campo.

### Memoria colectiva

El tema de la memoria ha sido estudiado de diferentes enfoques y tiene diversas aplicaciones, en el caso particular de la investigación, la cual comprende a los alfeñiques como un producto artesanal, el cual tiene una trayectoria de ser heredado de generación en generación, gracias a la memoria de su grupo social o memoria colectiva.

En el caso de esta investigación se aborda el tema de los alfeñiques desde la perspectiva de una artesanía, como se verá más adelante, por lo tanto, la figura del artesano como creador de estos dulces es central. Buena parte de la tradición alfeñiquera, como de cualquier tradición, se basa en lo que se enseña de generación en generación, conocimientos que van de la mano de la memoria individual, creando así una red que acompaña, en este caso al artesano, por el camino de la formación de la tradición y conocimientos, aportando cada generación lo propio. Debido a lo anterior, es importante hablar sobre memoria colectiva, donde Joel Candau (Candau, 2006), la describe como un cúmulo de conciencias de pasado compartidas con un conjunto de individuos. Esta idea de la memoria que se comparte, también nos dice Jorge Mendoza: “No recordamos solos, sino con ayuda de los recuerdos de otros...” (Mendoza, 2015, pág. 167), donde redondea la idea de que inclusive la memoria individual está enmarcada por los relatos o la memoria de nuestro grupo, ya sea de forma familiar, regional o nacional, digamos que no podríamos tener una memoria colectiva sin la individual y viceversa.

De acuerdo con lo anterior, la memoria se desarrolla en un marco del grupo al que pertenecemos, delimitada por tradiciones, recuerdos, historias, significados

y experiencias, las cuales guardamos y traemos al presente siempre que es necesario, sin embargo, es nutrida por cada uno de los individuos que conforman el grupo social, en el caso de esta investigación por la familia, donde se aportan pensamientos creativos, se añaden experiencias individuales y también juegan un papel importante todas las explicaciones imaginativas que nos creamos para entender algo que sucede (Freitag, 2012).

Una de las miradas desde las que se puede estudiar lo mnémico, es con respecto a lo relacionado a lo culinario, en donde se pueden percibir otros matices además de la identidad social, ya que la memoria culinaria también ayuda a sobrevivir en el mundo, es decir, debemos saber qué alimentos sí y cuales no podemos consumir, en qué momento se pueden obtener, cómo y con qué se producen y se transforman y, en qué momento del año se pueden consumir y compartir.

Por lo tanto, en esta forma de estudio se entretajan elementos sensoriales y sociales, dando como resultado un conjunto de vínculos de parentesco que incluyen prácticas sociales, rituales, costumbres, educación (académica y no académica) y roles de género; en esta forma de educar a los miembros de una familia, en el caso de la familia González, también se refiere a lo que tiene que ver con el oficio de calaverero, con el uso y características de las herramientas, equipo de trabajo, tareas a realizar, identidad y tradición, entre otras cosas (Freitag, 2012).

Guardamos en la memoria lo que es significativo, lo que nos forma, lo que es relevante e interesante, para formarnos una idea de nuestro mundo, desde cómo lo percibimos, hasta cómo lo vivimos; de acuerdo con lo anterior, todo aquello que nos da identidad, nos conforma como sociedad y como persona es parte de la memoria colectiva.

Regresando al tema de memoria culinaria, se guardan aquellas experiencias positivas o negativas en torno a los alimentos, además de una lista establecida al paso de las generaciones, donde se encuentran discriminados los alimentos disponibles en el territorio donde se habita, en dos grandes grupos: en

lo que está bien o mal consumir, que de acuerdo con Marvin Harris son alimentos bueno para comer y pensar (Harris, 2010)

De la misma forma, también intervienen aquellos lugares donde habita la memoria como documentos escritos (recetarios), utensilios heredados y con una carga emocional (la olla para el arroz, el rodillo de la abuela, etc.), narraciones llenas de leyendas, mitos, refranes y saberes (recuerdos de algún personaje que tenía alguna participación importante en la producción de alimentos), testimonios, además de los platillos y productos gastronómicos por sí mismos.

Materialidad: una mirada sociocultural de los objetos

Específicamente con respecto a la materialidad, son todos aquellos objetos que nos ayudan a entender la realidad de quienes los utilizan, ya que éstos, a pesar de estar físicamente inertes, cobran vida en el momento en que alguien los usa y resguarda, les da un espacio y significado y lo utilizan como vehículo para aprender, producir y heredar.

Para redondear el tema de la materialidad, vamos de la mano de la Dra. Citlalli Reynoso (Reynoso, 2015), quien nos ayuda a entenderla como la relación que existe entre los objetos y las personas dentro del marco de la vida cotidiana, donde los objetos se vuelven portadores de significados sociales, los cuales tienen movimiento, cambiando de valor dependiendo del lugar a donde vayan y, por lo tanto, este enfoque nos ayuda a abordar el tema del saber y sabor alfeñique.

En el caso de los alfeñiques del Sr. José, cuida y limpia los moldes para vaciar el azúcar y crear calaveras, con los que interactúa desde el mes de mayo para el inicio de la labor *calaverera*; específicamente con los moldes de barro, los cuales funcionan como un rompecabezas, los cuida para que la forma de la calavera no se borre y tiene a la mano las ligas de la calidad suficiente para que molde se mantenga unido y las calaverita salgan completas, lamenta profundamente cuando un molde de barro se rompe porque significa un atraso en el trabajo y, de alguna forma, también significa un gasto, sin embargo, la relación entre su familia y los moldes de barro es de absoluto respeto, ya que en ellos se gesta la artesanía; con respecto a los moldes para los alfeñiques alfeñiques, los cuales son de madera de

ataúdes, la interacción que tiene con ellos es de limpiarlos y cuidarlos, cada uno de éstos tiene su par, y por lo tanto, los tiene marcados para identificar fácilmente cual es la pareja que le corresponde; con los moldes de plástico para la elaboración de las calaveritas de chocolate, también tiene su interacción puliendo, limpiando y sellándolos para evitar fugas y que las calaveras salgan sin bordes.

Dentro de toda la materialidad alfeñiquera del taller del Sr. José, hay elementos que guarda con afecto y cariño, que son los cortadores con los que se realizan las lápidas para las tumbas de alfeñique; éstos los moldeó uno de los hermanos del Sr. José, estos elementos se hicieron a gusto y necesidad del taller, con la forma adecuada y precisa, dándole forma a la hojalata obtenida de las cajas de galletas, para así poder crear un sinfín de piezas.

Desde el punto de la Sociología hay textos que refieren que, para poder acercarnos a la vida de un objeto, debemos tomar en cuenta diversos factores, como el sistema donde habita el elemento, teniendo como escenario la realidad y el conocimiento de ésta, es decir donde los fenómenos existen y se hacen más asequibles sus características específicas; dentro de esta realidad interactúan diversos objetos, a los que describen como los que crean la realidad y nos ayudan a entenderla, es decir, son los objetos los actores del escenario de la realidad (Berger & Luckmann, 2003). Además de conocer los objetos, debemos conocer el lenguaje, que es este otro sistema con el que le damos sentido y significado a la realidad.

En el caso de un objeto como son los alfeñiques y tomando en cuenta lo que dice Igor Kopytoff (1991) sobre materialidad, es importante conocer y descubrir particularidades de su vida dentro de la cultura mexicana, los cuales llegaron junto con los españoles y desde entonces, han estado presentes en la tradición alimentaria de nuestro país, eso sí, siendo actores de modificaciones, transformaciones y evoluciones, que lo ayudaron a sobrevivir al paso de los siglos.

El principal ingrediente en los dulces de alfeñique es el azúcar, en algunos tipos refinada y en otros pulverizada, sin embargo, están compuestos por este ingrediente, el cual, ha evolucionado a lo largo de la historia; debido a lo anterior,

es importante retomar los que nos dice Sydney W. Mintz en su libro *Dulzura y poder*, menciona las diversas formas de utilizar o consumir los productos elaborados con azúcar, ya sea como medicamento, adorno, condimento, endulzante, conservador o como alimento: “Es casi imposible desentrañar los distintos usos del azúcar; sin embargo, es una labor valiosa. Hasta cierto punto, permite saber cómo los usuarios mismos son conscientes de la versatilidad del azúcar y de cómo reaccionaron ante ella de forma creativa” (Mintz S. W., 1996, pág. 116). Igualmente habla de la diversidad de preparaciones del azúcar cuando se le usa como elemento decorativo, donde nos dice que se mezcla con diversos ingredientes como gomas, aceites, agua o frutos secos para dar flexibilidad a la pasta y poder así moldear, decorar, pintar, exhibir y degustar, creando así obras de arte estéticas, conservables y comestibles.

#### Artesanía

Los alfeñiques son dulces que actualmente se elaboran para la celebración de Día de Muertos en la Ciudad de México, su producción es pieza por pieza, lo cual permite que el creador de los dulces les imprima algo propio al estar fabricándolos, es por esto por lo que una de las formas de apreciar estos manjares es como artesanía.

A pesar de que los seres humanos tenemos al alcance de nuestras manos las artesanías, que nosotros mismos las producimos, utilizamos, vendemos, compramos y disfrutamos, es una palabra que tiene diversas definiciones como se verá en los siguientes párrafos.

En algunos casos la artesanía es sinónimo de Arte Popular, ya que hasta inicios del siglo XX no había una distinción entre ambos, es decir, en ambos casos eran objetos que elabora un determinado pueblo o cultura, con características propias como puede ser materia prima, diseños, técnicas y significados (Custodio Casimiro, 2015). Es hasta la década de 1970 que se comienza a hacer distinción entre artesanía y Arte Popular, haciendo la diferencia entre ambas con las formas de producción, cómo se transmite el saber de la tradición, pero, sobre todo, la utilidad que se le da al objeto, donde, hasta el momento, podemos concluir que

artesanía es lo que se produce para que sea utilizado -alfarería, carpintería, herrería, cestería, etc.-, mientras que el Arte Popular es creado como objeto ornamental.

#### Definición de artesanía

A continuación, se recopilan algunos conceptos sobre la artesanía ya que es necesario para lograr un mayor entendimiento del concepto:

Para el FONART, artesanía es:

Es un objeto o producto de identidad cultural comunitaria, hecho por procesos manuales continuos, auxiliados por implementos rudimentarios y algunos de función mecánica que aligeran ciertas tareas. La materia prima básica transformada generalmente es obtenida en la región donde habita el artesano. El dominio de las técnicas tradicionales de patrimonio comunitario permite al artesano crear diferentes objetos de variada calidad y maestría, imprimiéndoles, además, valores simbólicos e ideológicos de la cultura local. La artesanía se crea como producto duradero o efímero, y su función original está determinada en el nivel social y cultural; en este sentido, puede destinarse para el uso doméstico, ceremonial, ornato, vestuario, o bien, como implemento de trabajo... (FONART, 2005)

Para Marta Turok, las artesanías son el resultado de la forma en la que el hombre entiende y se relaciona con su medio ambiente, de manera física y social, es decir, que, a través de estos objetos, y si logramos leerlos adecuadamente, se puede conocer la división del trabajo dentro de los talleres, la estética que rige en el lugar, la intención con la que el artesano produce el objeto, las técnicas utilizadas para su elaboración -las cuales, normalmente son tradicionales y heredadas de generación en generación, con sencillas modificaciones-, pero, sobre todo, el simbolismo que le da el artesano y su conjunto social (Turok, 1988), ya que las artesanías provienen de una estructura familiar y social -que gracias a lazos de sangre y de compadrazgo forman unidades domésticas donde se logra una división del trabajo efectiva- y además, es una forma de “alimentar el espíritu”, ya que expresan cosmovisión, rituales y significados.

Para Carlos Espejel la artesanía es un objeto que elabora un artesano a partir de una necesidad del consumidor, es decir, que la intención de esta es ser utilitario, independientemente de que el que la compre la utilice para lo que es o como ornato; por otro lado, este autor menciona que conforme las generaciones de artesanos desaparecen se llevan consigo información valiosa como técnica, recetas, forma de decoración, estilo propio, pareciera que la artesanía tiende a desaparecer, sin embargo, esto abre un panorama diferente a la decadencia y olvido de estos objetos, lo que menciona el autor es que la artesanía debe cambiar, de acuerdo a nuevas tendencias de trabajo, colores, texturas, formas, diseños, gustos del consumidor e incluso reinventar o modificar recetas, para que siga vigente (Espejel, 2014).

En el libro *Diseño y vida en el arte popular, Cerámica y textiles mexiquenses*, se define la artesanía como un objeto de uso cotidiano tanto para el artesano como para el consumidor, el cual está cargado de identidad, tradición, conocimientos y herencia cultural (Abraham Jalil, 2015).

Para Victoria Novelo, las artesanías son los productos que elaboran los artesanos para uso cotidiano, con técnicas tradicionales, las cuales pueden estar dirigidas al turismo y otras que están para utilizarse en la vida diaria, a los cuales, no se les da ese reconocimiento de “artesanía mexicana”, como es el caso de objetos como sombrero tejido, cinturones, ropa, zapatos u ollas de barro, por mencionar algunos ejemplos; es decir, para Novelo, lo que le da el nombre a la artesanía, desde el punto de vista capitalista, es dónde se vende y a quién va dirigido, por lo tanto, artesanía es lo que se vende en un tianguis turístico o cultural, para consumo de turistas locales o foráneos (Novelo, 2008)

La artesanía también puede ser vista como un medio de comunicación y transmisión de experiencias entre generaciones, el vehículo de memoria colectiva, donde se encuentran expresados historias, relatos y conocimientos, el cual da identidad y se reinventan conforme cambia la vida diaria del artesano, conforme se enfrenta a cambios técnicos, de insumos e industriales.

De acuerdo con las definiciones anteriores, los alfeñiques cumplen con diversos conceptos que se tienen de artesanías, resaltando los siguientes puntos:

- Es un producto que aporta identidad a los mexicanos, estrechamente relacionado con las tradiciones dulceras y, en algunas zonas de México, como en la alcaldía de Xochimilco en la Ciudad de México, está estrechamente relacionados con la celebración de Día de Muertos.
- Se requiere destreza y dominio de las técnicas para su elaboración, las cuales, normalmente, son parte de una herencia familiar cargada de simbolismos, narrativa y emociones. Estas técnicas pueden modificarse conforme pasan las generaciones, añadiendo o modificando los ingredientes, cambiando algún paso dentro de la producción o con la adición de algún tipo de maquinaria sencilla; por ejemplo, en el caso del alfeñique de azúcar vaciado, donde las calaveritas tienen un papel protagónico, se puede observar que actualmente podemos encontrar calaveras de chocolate, amaranto y cacahuate; incluso en la alcaldía de Xochimilco, se pueden encontrar otras figuras diferentes a las calaveras como ángeles, brujas, calabazas y tumbas, usando la misma técnica de azúcar vaciado.
- Los alfeñiques se elaboran en talleres familiares, los cuales, casi siempre cuentan con una tradición de generaciones, donde el conocimiento se hereda de unos a otros dentro del espacio artesanal; en algunos talleres artesanales, la división del trabajo está definida por las habilidades y conocimientos de cada uno de los participantes.
- Los alfeñiques forman parte de las ofrendas de Día de Muertos, por lo tanto, el artesano cubre la necesidad ceremonial de los consumidores por tenerla, usarla, guardarla, regalarla<sup>1</sup>, y, en algunos casos, de comerla.

## Artesanos

Así como es polémico el concepto de artesanía, la información sobre quién las hace es escaso, este mirar hacia el que produce el objeto es reciente,

---

<sup>1</sup> La Mtra. Araceli Peralta Flores, narra en su entrevista que en tiempos de su abuela era costumbre en Xochimilco que, al quitar la ofrenda, las calaveritas de azúcar se colocaban en una canasta con una servilleta blanca nueva y salían a la calle a regalarlas a vecinos, compadres y amistades (Peralta Flores, 2022).

pareciera que el artesano es un artista anónimo, sin embargo, imprime en las piezas elaboradas su ser ya que le dedica tiempo, esfuerzo, conocimiento, sentimiento y significado, es el que le da vida al objeto a través de sus manos.

El artesano puede ser visto como una figura que posee un saber especial, es el dueño del conocimiento de elaborar artesanías a base de conocer, observar, practicar y dedicarse a la actividad con el pasar de los años; el conocimiento que tiene no sólo lo hereda de generaciones anteriores, sino que, debe hacer pequeñas innovaciones que se ajusten a los cambios que vive el territorio en el que desarrolla su actividad (Frietag & Del Carpio Ovando, 2016), es decir, a partir de la memoria colectiva -heredada- y de la memoria propia -lo vivido-, se crean experiencias que se manifestarán en la artesanía, reflejadas en creencias, representaciones, imaginarios y significados.

Para Marta Turok el artesano tiene en su interior dos fases, la terrenal y la que tiene que ver con la acción de producir; hablando de la primera, tiene que ver con el oficio y lo material de su labor, es decir, habla del conocimiento que tiene de la materia prima, los procesos para transformarla -cocción, molienda, tejido, hilado, hormado, estirado, etc.-, las herramientas requeridas -ollas, moldes, hornos, telares, pedales, cuñas, cuchillos, navajas, etc.-, además de conocer mezclas con otros elementos -colorantes, aditivos, etc.-; por otro lado, tenemos la segunda fase que tiene que ver con la disciplina y el espíritu del artesano, lo que hace antes de iniciar su trabajo, las labores divididas tomando en cuenta horarios, días, temporadas o estaciones del año, el calendario religioso-festivo en el que se elaboran los objetos, si está ligado a un santo o virgen patrono, esto quiere decir que le imprime significado a la artesanía (Turok, 1988), socialmente le da vida.

Además, se puede ver al artesano como facilitador y preservador de la identidad, ya sea familiar, barrial, municipal, estatal o federal, dependiendo del alcance, en cuyas manos está la creación de objetos que son resultado de sincretismo de conocimientos -de generaciones anteriores y de contacto con otras culturas o grupos sociales- y además es forjador de herencia cultural (Abraham Jalil, 2015).

De acuerdo con las definiciones anteriores, el Sr. José<sup>2</sup> y su familia son artesanos xochimilcas, quienes hacen dos tipos de alfeñiques para la celebración de Día de Muertos y dulces cristalizados todo el año; a grandes rasgos, el trabajo alfeñiquero comienza a desarrollarse a finales de mayo, y termina con la vendimia de alfeñiques a finales de octubre, principios de noviembre en la explanada de la Iglesia de San Bernardino de Siena.

### Saber y sabor

Estas dos palabras actualmente tienen diferentes significados, sin embargo, comparten origen etimológico con la palabra *sapere*, la cual viene del latín y se refiere a conocer, saber o ser, cuando se habla de lo natural, y también se puede referir al gusto, saborear o rico de sabor, cuando se refiere a lo cultural (Noro, 2016).

Hablar del saber es entrar a un tema complejo, ya que hay saberes que aprendemos en las escuelas, donde nos instruyen y aportan conocimientos de autoridades académicas que dictan lo que es y lo que no es pertinente saber de determinados temas, y, por otro lado, tenemos los saberes que aprendemos en casa, aquellos que no están sostenidos por la teoría, sino por la práctica y la aceptación, y que, son evocados a través de la memoria, de acuerdo a un sistema de creencias familiar íntimo y a las tradiciones, las cuales compartimos con los miembros de nuestra pequeña comunidad.

El saber sobre el que versa esta investigación es el saber empírico, del que se transmite de generación en generación, no sólo con la experiencia y la práctica, si no con la memoria heredada, narraciones escuchadas y aumentadas por cada uno de los miembros de la familia, es decir, es un saber en referencia al hacer.

En el caso del saber hacer, Luis Villoro en su libro *Creer, saber, conocer* (2002), explica que es un conjunto de habilidades que desarrolla una persona, las cuales pone en marcha para obtener un resultado al final del proceso; además de

---

<sup>2</sup> El Sr. José Manuel González “El Gallero”, es un artesano de alfeñiques, originario de la alcaldía de Xochimilco, aunque su padre es originario de la alcaldía Iztapalapa, es la segunda generación de productores de dulces en su familia y está en proceso de enseñanza a sus hijas y yerno. Habitan y producen alfeñiques y dulces cristalizados para la celebración de Día de Muertos en el Callejón del Infiernito, Barrio de la Asunción Colhuacatzinco, alcaldía de Xochimilco, Ciudad de México.

hacer para obtener un producto final, el saber hacer incluye también la forma de sortear las dificultades a las que se pudieran enfrentar en el camino aprendido (Villoro, 2002); específicamente en el saber alfeñiquero del Sr. José, es un saber hacer proveniente de su memoria familiar, el cual fue transmitido de su padre a su madre, de la madre a los hijos (al mismo Sr. José y sus hermanos) y después a las generaciones que vienen, que en este caso particular son las hijas del Sr. José y su yerno, donde, por tradición familiar, se espera que a su vez, sean heredadas a las generaciones que vienen, incluso, cabe recalcar que hay un valor afectivo en esta memoria.

El saber o conocimiento no sólo se centra en hacer, sino también en sentir; el ser humano entiende el mundo a través de las sensaciones, que es la reacción a estímulos del exterior, por lo tanto individuales, enmarcadas en significados y aspectos culturales; lo que aprendemos a través de los sentidos lo experimentamos, aprendemos, seleccionamos y almacenamos en la memoria, en conjunto esto hace referencia a la antropología de los sentidos y con respecto a esto David Le Breton dice: “A través de su cuerpo, constantemente el individuo interpreta su entorno y actúa sobre él en función de las orientaciones interiorizadas por la educación o la costumbre” (Le Breton, 2008, pág. 22).

Hablando de sabor, es amplio su radio de acción ya que se puede referir tanto a la parte fisiológica, la cual toma en cuenta la respuesta a los estímulos gustativos<sup>3</sup>, como a los significados e implicaciones sociales que tienen de los sabores<sup>4</sup>.

El sabor alfeñique está asociado al dulce, puesto que está hecho a base de azúcar, y, por lo tanto, está asociado culturalmente a lo positivo y placentero (Miranda Saucedo, 2011); además, el alfeñique en la Ciudad de México está vinculado a la celebración de Día de Muertos por la elaboración de elementos presentes en las ofrendas como calaveras, tumbas, borregos, cochinitos, peces,

---

<sup>3</sup> Esta parte fisiológica del sabor incluye a los órganos por medio de los cuales se perciben los estímulos como lengua, paladar y nariz.

<sup>4</sup> Además de lo fisiológico hay que sumarle el sentimiento y emoción que sucedieron al momento de recibir el estímulo, más la clasificación de éstos, ya que puede ser positiva o negativa, lo que provoca que integremos o rechacemos a nuestra vida ciertos sabores.

gansos, etc., esto da pie hacia otra vertiente del enunciado: ¿los alfeñiques se comen?, diversas respuestas hay para este cuestionamiento, hay quienes ponen cara de horror al preguntar, ya que el alfeñique tiene un aspecto de ritual, por lo que parece inconcebible siquiera pensar en alterarlo y, por otro lado, está la visión de que no se come porque es demasiada azúcar, sobre este aspecto del sabor “fisiológico” alfeñique, la familia del Sr. José explica que sí las comen, normalmente se comen las que están rotas, ya sea a mordidas (esto lo pude constatar en la segunda visita al taller artesanal) o disuelta para endulzar agua de sabor o el café y afirman que no sabe tan dulce como uno pensaría... habrá que probar; por otro lado está el sabor “cultural” del alfeñique, el cual tiene historia de conventos y monjas, además de estar asociado a la esclavitud y la difícil situación de la población negra trabajadora de los ingenios novohispanos, ¿será que en este aspecto el azúcar tiene un sabor semiamargo?

Para seguir en el tenor de la antropología de los sentidos, en los alfeñiques no sólo está presente el gusto, sino que también está involucrada la vista, porque iniciamos aprendiendo sólo con ver; el tacto, ya que con este sentido se puede apreciar, la textura y el calor que desprende el azúcar al estar cocida (en el caso de los alfeñiques de azúcar vaciado) o a la consistencia que obtiene al estar mezclada con la clara de huevo (en el caso de los alfeñiques alfeñiques) y, en este apartado, David Le Breton, habla especialmente del papel de la mano, como un elemento creador, ya sea por el hecho de ser la herramienta principal, en este caso específico donde del artesano calaverero la usa para manipular herramientas y producir artesanía, y porque con ella se puede saber la consistencia, textura y temperatura (Le Breton, 2008) necesarias para obtener un producto de calidad.

Los datos relevantes que obtenemos a través de los sentidos crean conocimiento y éste se guarda en la memoria, es decir, forman parte del saber y sabor alfeñique, sin embargo, más adelante se ven en acción más evidente.

## Capítulo 2. Antecedentes xochimilcas alfeñiqueros

A lo largo de este capítulo se hará la descripción del territorio donde se desarrolla la actividad alfeñiquera, teniendo clara sus características, costumbres, tradiciones y simbolismo los cuales enmarcan los saberes y sabores de las piezas de azúcar creadas a mano por la familia González, artesanos xochimilcas.

### Xochimilco

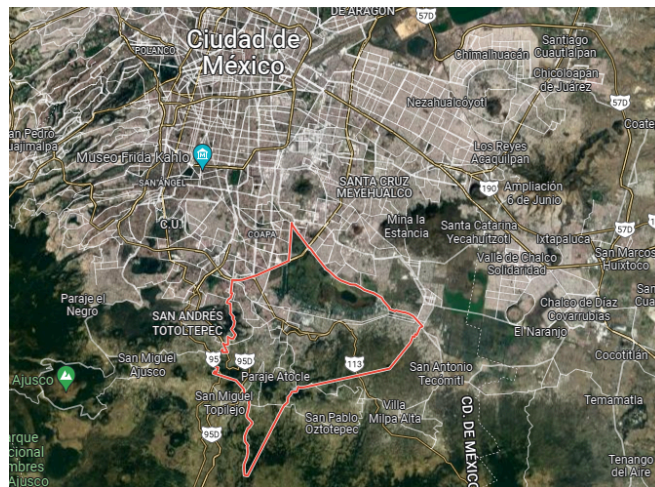
Hablar de Xochimilco, es hablar de un lugar inigualable en la Ciudad de México, la Mtra. Araceli Peralta Flores, cronista de Xochimilco, hace la referencia de que existen asentamientos humanos en este lugar desde el año 1,500 a.C. (Peralta, 2020), siendo en un inicio una civilización que tuvo asentamientos no sólo en lo que hoy es la alcaldía, si no que llegó hasta algunas zonas de los estados de México, Morelos y Puebla.

En el lugar que hoy conforma el territorio xochimilca estuvieron asentadas poblaciones de tepanecas, culhuas, otomíes, chalcas, tlahuicas y mexicas, además de los mismos xochimilcas, unos con más presencia que otros en zonas del territorio, esto da como resultado que haya similitudes en tradiciones, festividades y ceremonias dedicadas a los muertos, donde tendrán como común denominador las ofrendas de alimentos, producción de alimentos específicos para dicha festividad y presencia de flores como los principales rasgos. Al momento de la conquista y la presencia de los españoles, provocó cambios importantes, sumando tradiciones y una nueva religión, por lo que el sincretismo no se dejó esperar, lo que provocó que cada barrio y pueblo se lleven a cabo las festividades en torno a los difuntos con matices propios de cada lugar, ejemplo de esto es la celebración de Día de Muertos, el cual se festeja en la alcaldía de Xochimilco, sin embargo, hay matices dependiendo del barrio o pueblo (Peralta Flores, 2020), por ejemplo, la invitación a los muertos en el cementerio del pueblo de Santa Cruz Acalpixca, las Locas del Cacalote en el pueblo de Santiago Tulyehualco, la calaverada en los barrios del centro, etcétera (Mendoza Cruz & Rosas Bastida, 2019).

Además de los orígenes prehispánicos de la población xochimilca, hay que tomar en cuenta la presencia de los españoles desde la época de La Colonia y el contacto subsecuente con otras culturas y la globalización, da como resultado un territorio con características únicas en tradiciones que se ven expresadas en la danza, música, ceremonias religiosas, conocimientos, aprovechamiento del entorno -chinampas- y productos gastronómicos, entre otras cosas, lo que le dio el reconocimiento a Xochimilco como Patrimonio Cultural de la Humanidad por parte de la UNESCO en 1987 (Delgadillo Polanco, 2009).

### Generalidades de Xochimilco

La alcaldía de Xochimilco se encuentra en el sur oriente de la Ciudad de México y colinda con las alcaldías de Coyoacán, Tláhuac, Tlalpan, Milpa Alta e Iztapalapa:



Mapa de los límites políticos de la alcaldía de Xochimilco. Abril 2002. Fuente: *Google Maps*

Debido a la extensión de la alcaldía, se divide en tres zonas de acuerdo con sus diferentes ecosistemas:

1. Zona de la montaña
2. Zona lacustre
3. Zona cerril (Peralta Flores, 2020)

En su conformación orográfica, es importante precisar que se encuentran elevaciones prominentes como la Sierra del Ajusco, la Sierra del Cuauhtzin, los volcanes Teuhtli y Tzompol, además de los cerros de Tehuapaltepetl, Tlamacaxco, Tlacualelli y Xochitepec, por mencionar algunos (Cordero López, 2012); dentro de la cosmovisión de las culturas prehispánicas, en las montañas y montes vivían deidades a la que les dejaban ofrendas de alimentos y bebidas, especialmente pulque; con la evangelización, las celebraciones se transformaron, dando paso a colocar imágenes religiosas en las cimas de las montañas, ejemplo de esto sucede en Santa Cruz Acalpixca, en la Fiesta de la Santa Cruz, el tres de mayo, en donde se colocan tres cruces en el mismo lugar donde los evangelizadores encontraron la efigie de una deidad, desde ese momento, y hasta la fecha, las cruces se adornan con flores, para luego ser llevadas por las calles del pueblo, acompañadas de tamales y atole, danzas, fuegos artificiales -quema de toritos- y música (Cordero López, 2012).

Los yacimientos de agua también son fundamentales en el territorio de Xochimilco, del cual todavía quedan espacios que se utilizan con fines recreativos -como la Pista Olímpica Virgilio Uribe en Cuemanco-; en la época prehispánica, los cuerpos de agua iban desde el lago de Xochimilco, hasta lagunas, ríos, canales y manantiales, los cuales están cada vez más secos y algunos de ellos ya no existen, abriendo paso a la traza urbana, en donde ahora hay calles en lugar de canales. Sin embargo, todavía está el río San Buenaventura -el cual nace en la Sierra del Ajusco y desemboca en el Canal Nacional-, el río Parres -el cual va cambiando de nombre conforme avanza en diferentes pueblos- y los canales del Barrio de Chililico, de Chalco, Cuemanco, Apatlaco y Santa Cruz (Terrones López, 2006), por mencionar algunos.



Mapa de ubicación de los principales cuerpos de agua que se encuentran vivos en la alcaldía de Xochimilco. Abril 2022. Fuente: *Google Maps*

## Pueblos y barrios originarios

En México existen pueblos originarios, esto quiere decir que son comunidades que tienen en común la lengua, indumentaria y rasgos físicos, quienes además se identifican por medio de su historia, símbolos, prácticas, usos y costumbres (Fabro, 2019). De acuerdo con las estadísticas del SEDEREC, en el 2018 en la Ciudad de México hay 139 pueblos y 58 barrios originarios, con mayor presencia en las alcaldías de Xochimilco, Milpa Alta, Azcapotzalco e Iztapalapa (Anzures Domínguez, 2020).

## Principales rasgos de los pueblos originarios

- Lengua
- Sistema agrícola
- Danzas
- Calendario religioso festivo
- Preparación de alimentos
- Organización social
- Organización territorial
- Historia
- Mitos y leyendas
- Rituales, usos y costumbres

Cuadro 1. Principales rasgos de los pueblos originarios (Anzures Domínguez, 2020)

A pesar de que la Ciudad de México es una de las más grandes del mundo y que en el 2020 tenía una población de 9,209,944 habitantes (INEGI, 2021), la cual alberga una población multicultural, de la cual forman parte los pueblos y barrios originarios, los cuales deben luchar por mantener su forma de vida a pesar de la vida acelerada de la capital, sin embargo, esto se logra adaptándose a los cambios, es decir, alguien pertenece a un pueblo o barrio originario aunque ya no hable la lengua original, o aunque ya no produzca los alimentos de la forma antigua, sino viviendo, entendiendo, reinventado y heredando su identidad, ejemplo de esto son los nombres de los barrios y pueblos originarios, los cuales, normalmente, están constituidos por el nombre de un santo, santa o virgen patrono y además un toponímico en la lengua nativa, en el caso de la Ciudad de México, será en náhuatl, como se verá a continuación en los pueblos y barrios originarios de Xochimilco (Ortega Olivares, 2010).

Las instituciones que protegen y velan por los derechos, identidad y tradiciones de pueblos y barrios originarios en México son la Secretaría de Pueblos y Barrios Originarios y Comunidades Indígenas Residentes (SEPI) y el Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas (INPI).

### *Pueblos y barrios originarios en Xochimilco*

Para poder entender mejor los fenómenos culturales que se desarrollan en Xochimilco, es importante mencionar su conformación política, ya que este territorio se divide en pueblos y barrios originarios, los últimos con creación más “moderna” que los primeros.

Para entender a qué se refiere el concepto de pueblos originarios, a continuación, se refiere:

**Pueblos indígenas:** Aquellos que descienden de poblaciones asentadas en el territorio actual de la Ciudad de México desde la colonización y el establecimiento de las fronteras actuales. Conservan sus instituciones sociales, económicas, culturales y políticas: sus sistemas normativos propios, su tradición histórica, territorialidad y cosmovisión, o parte de éstas. (Gaceta Oficial de la Ciudad de México, 2022, pág. 7)

Los barrios originarios se crearon en la época prehispánica y se les conocía como *calpuleque*, estos barrios se encuentran en lo que hoy es la cabecera municipal de Xochimilco; cuando llegaron los evangelizadores, reemplazaron los templos xochimilcas por la Iglesia de San Bernardino de Siena (Peralta, 2020), como edificio principal, además de capillas pequeñas por barrio.

Los pueblos indígenas, junto con la población española, comenzaron a ocupar los territorios aledaños a los barrios prehispánicos en diversas localidades de la Nueva España y Xochimilco no fue la excepción donde, la traza urbana de estos pueblos en formación fue marcada o dictada por la construcción de la iglesia, que es el centro de dicho lugar y el crecimiento arquitectónico alrededor de ella. (Peralta, 2020).

### Barrios originarios

San Juan Bautista Tlaltentli  
La Concepción Tlacoapan  
La Asunción Colhuacatzinco  
San Diego de Alcalá Tlalcozpan  
La Guadalupe Xochitenco  
La Santísima Trinidad Chililico  
San Lorencito Tlaltecpan  
San Estéban Mártir Tecpanpan  
San Francisco de Asís Caltongo  
San Cristóbal Xallan  
Santa Crucita Analco  
Belem de Acampa  
Nuestra Señora de Dolores Xaltocan  
San Pedro Apóstol Tlalnáhuac  
El Rosario Nepantlatlaca  
San Marcos Evangelista Tlaltepallalpan  
San Antonio de Padua Molotlán

### Pueblos originarios

Santa María Tepepan  
Santa Cruz Xochitepec  
Santiago Apóstol Tepalcatlalpan  
San Lucas Xochimanca  
San Mateo Xalpan  
San Francisco de Asís Tlalnepantla  
San Andrés Apóstol Ahuayucan  
Santa Cecilia Tepetlapa  
San Lorenzo Atemoaya  
Santa María Nativitas Zacapan  
Santa Cruz Acalpixca  
San Gregorio Atlapulco  
San Luis Tlaxialtemalco  
Santiago Apóstol Tulyehualco

Cuadro 2. Lista de los pueblos y barrios originarios de la alcaldía de Xochimilco. (García Velasco & Medina Palacios, 2020)

Las características de los pobladores, la organización político-social, usos y costumbres, leyendas, alimentos y bebidas, las características geográficas del territorio, dan como resultado un sincretismo cultural característico de Xochimilco, el cual se puede ver, entre otras cosas, en el calendario religioso y de festividad pública, por ejemplo:

#### Calendario religioso festivo

Día de Reyes, 6 de enero  
Día de la Candelaria, 2 de febrero  
Día de la Santa Cruz, 3 de mayo  
Jueves de Corpus, en junio  
Día de Muertos, 1 y 2 de noviembre  
Posadas del 16 al 24 de diciembre

#### Celebraciones y ferias

La Flor más Bella del Ejido  
Feria de la Alegría y el Olivo  
Feria de la Nieve  
Feria del Dulce Cristalizado

Cuadro 3. Principales festividades y ferias en la alcaldía de Xochimilco. (INAFED, 2018)

### Barrio de La Asunción Colhuacatzingo

El nombre completo del barrio es de La Asunción Colhuacatzingo<sup>5</sup>, su santo patrono es La Asunción de María, su fiesta patronal es el 15 de agosto (Alcaldía de Xochimilco, 2010)<sup>6</sup> y uno de los edificios principales es la Capilla de La Asunción, ubicada en la calle Ilhuicamina, entre Hidalgo y 1° callejón de la Asunción, construida en el siglo XVII, la cual está construida con piedra volcánica y tiene piedras labradas de la época prehispánica y en 1932 es declarada monumento nacional (García Velasco & Medina Palacios, 2020).



Barrio de la Asunción, Xochimilco. Fachada de la capilla del barrio. Julio del 2022. Fuente: Marcela Bolaños Dávila

<sup>5</sup> Colhuacatzingo significa: “Los de la raza *Colhua*”; la palabra *colhua* se refiere el grupo prehispánico que se asentó a lo largo del Lago de Texcoco, extendiendo su dominio hasta Culhuacán y Xochimilco, dominados en 1430 por los mexicas (García Velasco & Medina Palacios, 2020).

<sup>6</sup> <http://www.xochimilco.cdmx.gob.mx/pueblos-y-barrrios/>



Barrio de la Asunción, Xochimilco. Piedras prehispánicas labradas, utilizadas en la construcción de la capilla de La Asunción. Julio del 2022. Fuente: Marcela Bolaños Dávila

La vida cotidiana de los mexicanos en general está marcada por el calendario religioso, se practique o no la religión, son fechas con celebraciones que dan identidad al país en general y los barrios y pueblos de Xochimilco no son la excepción.

Una de las fechas más representativas de esta zona es la fiesta patronal de La Asunción de María, la cual, se lleva a cabo el 15 de agosto; la celebración inicia la noche anterior con “Las Mañanitas” a la Virgen de la Asunción, seguido de fuegos artificiales y una serie de peregrinaciones con música, por diversas calles del barrio, hasta llegar a la capilla (García Velasco & Medina Palacios, 2020).

La Semana Santa, también tiene un lugar importante en la vida religiosa-festiva del barrio, desde el jueves con “La visita de las siete casas”, el viernes se realiza el *Vía Crucis*, además de velar a Jesús, donde se ofrecen tamales blancos y café, para culminar el domingo con “La quema de Judas” (García Velasco & Medina Palacios, 2020).

En febrero, los habitantes de La Asunción llevan a la Virgen de la Asunción para visitar el barrio de Nuestra Señora de Los Dolores de Xaltocan para visitar a la Virgen de los Dolores y ofrecer rezos en su honor; esta celebración dura una semana (García Velasco & Medina Palacios, 2020).

El 3 de mayo, Día de la Santa Cruz, se hace una limpieza general por parte de la comunidad, a las diferentes cruces que se encuentren en el pueblo, además

de adornarlas con flores y tocar música mientras se realizan las actividades (García Velasco & Medina Palacios, 2020).

### *Día de Muertos*

Como una de las festividades que mayor identidad y fama que se tienen en México, es el Día de Muertos, fiesta nacional que se caracteriza por tener rituales específicos, elementos simbólicos, significado ancestral que se logró a través de años de vivir y reinventar dicha tradición y además, cuenta con una amplia lista de elementos que la componen como pan, papel picado, copal, veladoras y alfeñiques, logrando tal despliegue de manifestaciones culturales que se ganó el nombramiento de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en 2003 por la UNESCO.

Los días oficiales para la celebración de Día de Muertos son 1 y 2 de noviembre, sin embargo, los elementos que la conforman se deben preparar días, semanas e incluso meses antes de que llegue tal fecha, por ejemplo, la elaboración de calaveritas de azúcar empieza entre los meses de marzo y mayo, según la demanda de la zona y los consumidores. Cabe mencionar que las ofrendas con las que se honra la memoria de los muertos deben estar puestas desde el 28 de octubre, ya que la tradición indica que previo a la llegada de las almas de niños y adultos, hay que recordar a todos aquellos que tuvieron muertes trágicas o que no tienen familia que los pueda recordar, así que esta celebración no deja fuera a nadie (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Urbano, 2021)<sup>7</sup>.

En cada ciudad, y podría de decirse que también en cada familia, la forma en que celebramos a los muertos es diferente, ya que cada uno imprime su toque personal a la confección de alimentos y el montaje de la ofrenda para deleite de vivos y muertos, y Xochimilco es ejemplo claro de esto.

### Día de Muertos en Xochimilco

Siendo Xochimilco un territorio vasto y con elementos culturales únicos, tiene actividades específicas para la celebración del Día de Muertos, un esbozo de éstas se encuentra en el libro *La Fiesta de los Muertos en Xochimilco*, donde, de

---

<sup>7</sup> <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/dia-de-muertos-la-fieta-mas-emotiva-de-mexico>

la mano de los autores de esta publicación, Víctor Rosas y Carlos Mendoza, se hace un recorrido por las principales expresiones culturales en torno a la celebración del Día de Muertos a la manera xochimilca. A continuación, se enlistan las actividades y productos que se desarrollan en dicho territorio (Mendoza Cruz & Rosas Bastida, 2019):

<b>PRODUCTO/ACTIVIDAD</b>	<b>FECHA</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
Flor de cempasúchil	De junio a noviembre	Se cultiva en junio y se cosecha o se vende a finales de octubre e inicios de noviembre
Invitación a los muertos en Santa Cruz Acalpixca	29 de septiembre	Los pobladores acuden al panteón de Santa Cruz Acalpixca para invitar a los muertos para que los visiten el 1 y 2 de noviembre
Dulces cristalizados en Santa Cruz Acalpixca	Todo el año, especialmente a finales de octubre y principios de noviembre	Se elaboran todo el año, pero cercana la fecha del 1 y 2 de noviembre, la demanda es mayor
Las calavereadas en todos los barrios y pueblos de Xochimilco	31 de octubre y 1 de noviembre	Actividad donde pueden participar niños y adultos, quienes pueden ir o no disfrazados, pero la tradición indica que deben acudir a las calavereadas con chilacayotes tallados que sirven de lámparas, además de bolsas para poder guardar lo que les ofrezcan; esta actividad consiste en visitar las ofrendas de las casas en Xochimilco, rezar por las almas de los difuntos y cantar algunas rimas, posteriormente y como signo de agradecimiento, las familias ofrecen alimentos como fruta, tamales y dulces y, en el caso de los adultos, en las casas les ofrecen bebidas espirituosas (Rosas Bastida, 2022)
Calaveras de azúcar y alfeñiques	De mayo a noviembre	Estos dulces se comienzan a elaborar a mediados de mayo o inicios de junio, con el fin de que las calaveras se alcancen a secar y se puedan decorar y posteriormente se vendan para vestir los altares de las familias
Calaveras de amaranto	De septiembre a noviembre	Estos dulces pueden estar mezclados con piloncillo fundido o con chocolate
Lámparas de chilacayote	Finales de octubre y principios de noviembre	El chilacayote se cosecha en octubre, la confección y tallados de las lámparas es una actividad familiar
Cartonería	De agosto a noviembre	Se realizan figuras de alebrijes, catrinas y animales para las ofrendas
Papel picado	Todo el año, especialmente de septiembre a diciembre	Se trabaja desde septiembre hasta diciembre, para diferentes celebraciones mexicanas, bodas, bautizos, fiestas religiosas y quince años

Las alumbradas	Del 28 de octubre al 2 de noviembre	Donde panteones e iglesias se llenan de flores, velas y veladoras para acompañar el camino de los difuntos
Cirios y veladoras	Todo el año, principalmente de septiembre a noviembre	Se elaboran con cera y parafina, se las puede encontrar blancas o de colores
Ceras escamadas	De septiembre a noviembre	Velas que tienen diversos colores, aroma y, con ayuda de moldes, tiene diversas formas, por ejemplo, en forma de flor de cempasúchil
Golletes, alamares, patas de mula o bancos y chamberines	Octubre y noviembre	El gollete es un pan redondo que se adorna con azúcar pintada de rosa. El alamar se forma con tiritas de masa en forma de ocho y puede ir decorado con azúcar o con chochitos blancos El <i>chamberín</i> es parecido al alamar, pero redondos
Pan de muerto	Octubre y noviembre	Existe la costumbre de mandar a hacer el pan con vecinos panaderos
Las Locas del Cacalote en Santiago Tulyehualco	31 de octubre y 1 de noviembre	Celebración que incluye baile y música para hacer procesión, en este caso los hombres se visten de mujeres y representan a las viudas que llevan cargando la caja del muerto hasta el panteón
Ofrendas de muertos	Del 28 de octubre al 2 de noviembre	Se pueden colocar dentro de la casa o en los patios exteriores; dependiendo del muerto, se pueden colocar desde el 28 de octubre hasta el 1 de noviembre, en las que no pueden faltar los alimentos que gustaba el difunto, velas, papel picado, pan, tamales, calaveras de azúcar y frutas; en algunas familias se acostumbra a dejar las puertas abiertas para que los muertos entren y disfruten de la celebración
Llevarse la calavera	3 de noviembre	Pasando el Día de Muertos, las ofrendas se desmontan de las casas y los patios, avisándoles con esto a los muertos que deben regresar por su camino

Cuadro 4. Actividades relacionadas con la celebración de Día de Muertos en la alcaldía de Xochimilco. Julio 2023. Fuente: Elaboración propia

### Generalidades de La Asunción

Este barrio pertenece a la zona lacustre de Xochimilco, con tradición chinampera desde su origen prehispánico, cuyo nombre era *Colhuacatzinco-Atlitic* (García Velasco & Medina Palacios, 2020); además de ser un barrio agrícola, también realizaban pesca en los canales, sin que llegara a ser una actividad económica principal; es hasta la década de los noventa donde hubo proliferación de tilapias en los canales de Xochimilco en general, de tal forma que en 1995 se fundó el Grupo Michmani, asociación de pescadores quienes tenían parentesco

entre ellos y que controlaban la pesca, además de organizar diversas actividades ecoturísticas (Von Bertrab Tamm, 2013).



Barrio de la Asunción, Xochimilco. Fotografía de los canales en el Callejón del Infiernito. Abril de 2022. Fuente: Marcela Bolaños Dávila



Barrio de la Asunción, Xochimilco. Fotografía de los canales en el Callejón del Infiernito. Abril de 2022. Fuente: Marcela Bolaños Dávila



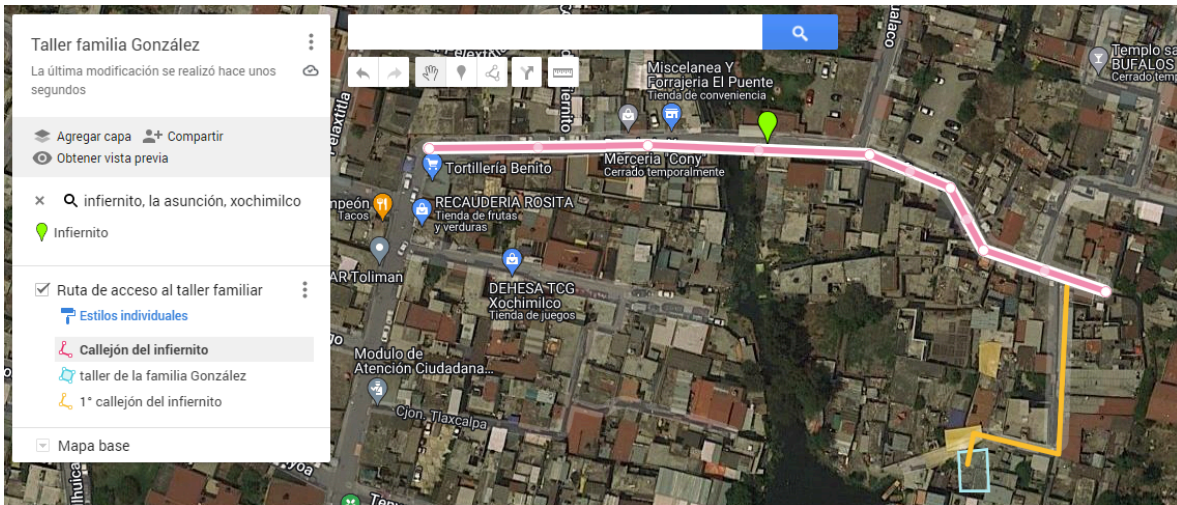
Además de las redes de canales que todavía existen en el barrio de la Asunción, está conformada por calles y callejones, como es el caso del Infiernito, para llegar ahí hay que llegar a la calle de Ilhuicamina, donde está la Capilla de la Asunción, para luego tomar la calle Benito Juárez, la cual se convierte en el Infiernito donde, conforme se avanza en esta vialidad, se vuelve más estrecha y llena de callejones más pequeños, en esta calle vive la familia González, productores de alfeñiques.



Decoración del puente en el callejón del Infiernito. Barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco. Abril 2022. Fuente: Marcela Bolaños Dávila



Decoración del puente en el callejón del Infiernito. Barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco. Abril 2022. Fuente: Marcela Bolaños Dávila



Mapa de ubicación y ruta de llegada al callejón del Infiernito lugar del taller de alfeñiques de la familia González desde la Capilla de La Asunción. Abril 2022. Fuente: mapa elaborado en *Google Maps* por Marcela Bolaños Dávila

### Antecedentes de la producción de Alfeñiques: orígenes, tradición e innovación

La llegada de la caña de azúcar a América en barcos de españoles y trabajadas por manos negras, fue el detonante del uso de los azúcares en preparaciones novohispanas, costumbre que se abrazó con fuerza desde el inicio, dando como resultado una amplia gama de dulces mexicanos, desde fruta cristalizada hasta merengues para deleite de mexicanos y extranjeros.

Previa a la llegada de los españoles, el territorio mesoamericano no conoció más dulce que el natural contenido en las frutas -guayaba, capulín, piña, zapote, ciruela, jobo, papaya, pitahaya y tejocote, por mencionar algunas (Guerrero Ferrer, 2000)-, en otras plantas como el maíz, mezquite y maguey y de la producción de miel de abeja melipona, (De la Garza Comino, 2005), avispas y hormigas. Después de la conquista, los pobladores de Mesoamérica abrieron sus paladares al azúcar, sin embargo, es valioso recopilar el viaje de la caña hasta tierras americanas.

## Historia de la caña de azúcar

El origen de la planta del azúcar está determinado en Nueva Guinea y Malasia y de ahí pasó a China y la India (González J.,2015), en estos dos últimos lugares ya se procesaba por medio de prensas para obtener su jugo y, además, se idearon diferentes técnicas para poder aumentar su vida de anaquel, tales como evaporación, recocado, obtención de jarabes y almíbares y cristalización por mencionar algunas (Scharrer, 2010).

El paso comercial de Oriente hacia Occidente en la Edad Antigua y la Edad Media estaba a cargo de los árabes, entre las cosas que comerciaban se encontraba la seda, especias, condimentos, alimentos, papel y la caña de azúcar, entre otros productos. El conocimiento que también debieron trasladar de la India hasta los países árabes y después a Europa, abarcaba desde la forma de sembrar, temperatura, método de riego, modos de cosecha, almacenamiento y procesamiento de la caña -que incluye procesos como prensado, hervido, secado y almacenado del azúcar- (González J., 2015).

Debido al creciente Imperio Árabe y la búsqueda de nuevos territorios, hacia el año 711 d.C., conquistaron el reino de Granada, Valencia, Aragón y Portugal, donde fundaron el Califato de Córdoba, siguiendo la invasión hasta el norte de la Península Ibérica, donde establecieron el dominio durante 800 años (Bolaños Dávila, Comida y cultura en el Amadís de Gaula, 2009). Durante el tiempo que los árabes estuvieron presentes, se vivió como consecuencia un sincretismo cultural que se ve reflejado en el idioma español en palabras como almohada, albóndiga, alcoba, arancel, aduana, alubia, zanahoria, ojalá, camisa e incluso, en la misma palabra azúcar, vocablo que se desprende del persa *shakar* y del sánscrito *sarkara* (Scharrer, 2010).

Hacia finales del siglo XV se vivió en la Península Ibérica un movimiento llamado la Reconquista, donde la misión era recuperar los reinos ahora hispano-musulmanes y unirlos en la fe cristiana, este proceso se vivió durante el reinado de los Reyes Católicos, quienes ejecutaron una serie de estrategias para

lograr esta unificación; los habitantes musulmanes tuvieron dos opciones, salir de la península o convertirse al cristianismo (Bolaños, 2009). Las familias que antiguamente practicaban el islam pero que decidieron abrazar la fe única de los Reyes Católicos, tenían la misión de hacerse ver lo más convertidos posibles, cambiaban sus nombres árabes por nombres hispanos, renegaron de su fe en público, denunciaban a los vecinos que siguieran practicando el islamismo en secreto e inscribieron a los conventos a sus hijas para que fueran adoctrinadas con la fe católica. Este último evento ayudó a introducir de manera más contundente los ingredientes, técnicas y platillos de origen árabe en las cocinas de los conventos, iniciando así un proceso de mestizaje que incluía árabes, judías e hispanas-católicas, compartiendo técnicas e ingredientes entre ellos, el de los dulces.

Con esta mezcla de raíces, se comienza a gestar la nación y la identidad española, para dar a luz a uno de los imperios más grandes de todos los tiempos, cometido que se llevó a cabo gracias a las alianzas matrimoniales con los regentes de naciones como Portugal, Inglaterra y el Sacro Imperio Romano Germánico; además de lo anterior, no se debe perder de vista el encuentro de tierras nuevas que se sumaron a la expansión española por todo el orbe. Con la llegada de los españoles a tierras americanas, así mismo llegaron pobladores, usos y costumbres, alimentos, utensilios, recetarios y técnicas.

En las mismas carabelas donde llegaron a América hombres, animales, frutos secos, vino y aceite, también llegó, tanto la caña de azúcar como el azúcar procesada; todos los productos de primera necesidad para los españoles se empezaron a sembrar y producir en América en general, en Nueva España en particular. Ejemplo de esto lo tenemos con el trigo, ya que cuenta la leyenda que un negro libre, Juan Garrido, descubrió trigo en un saco de arroz y lo sembró en Coyoacán en 1521 (Del Río Moreno & López y Sebastián, 1996), dando comienzo a la industria de la molinería y panadería novohispana, tradición que seguimos disfrutando hasta nuestros días.

La caña de azúcar toca territorio novohispano en 1525, para empezar a sembrarse en lo que es actualmente la zona de Los Tuxtlas en el estado de Veracruz, para después pasar a diversas zonas de los actuales estados de Morelos y Oaxaca, donde se fundan las primeras haciendas azucareras para la siembra, cosecha y transformación de la caña (Curiel Monteagudo, 2011), especialmente se sembraba caña de azúcar en los territorios pertenecientes al Marqués de Oaxaca, quien es nada más y nada menos que el ilustre Hernán Cortés, entre los hombres que estaban a su servicio, se encuentra mencionado el maestro del azúcar, un mulato de nombre Francisco (Curiel Monteagudo, 2004).

En Europa, el azúcar era símbolo de poder y lujo, ya que era escasa y costosa, teniendo acceso frecuente a ella la población de clase alta y acceso esporádico la clase baja (Mintz S., 1996). El caso vivido en Nueva España fue diferente, ya que Hernán Cortés se dio a la tarea de producir caña de azúcar en grandes extensiones de tierra, principalmente en las suyas; la planta de la caña tardó algún tiempo en adaptarse al nuevo clima y suelo, sin embargo, cuando se logró, la producción fue de tal magnitud que no sólo se cubrió la demanda local, sino que el azúcar se utilizó para realizar conservas y dulces, además de comerciar con otras colonias españolas (Guerrero Ferrer, 2000).

El procesamiento de la caña de azúcar estaba a manos de los esclavos negros que vivían en las haciendas, teniendo dominio de los pasos de producción, los cuales incluían la extracción del jugo de la caña de azúcar, hervido del mismo hasta el punto adecuado para poderlo colar, vertían en moldes de madera o barro, dejaban enfriar, desmoldaban y asoleaban para obtener un producto más blanco; cabe mencionar que los esclavos trabajaban el azúcar en condiciones deplorables, aunado a que algunos de ellos realizaban sus labores encadenados a los sitios de producción, vivían hacinados en cuartos llamados “el pulgar”, tenían precario o nulo servicio de salud y comida en pocas cantidades (Scharrer, 2010).

Como se menciona en párrafos anteriores, la introducción de nuevos productos traídos de Europa y Asia tuvo un impacto profundo en la cultura alimentaria novohispana, de igual forma, tuvo impacto en otros aspectos, por

ejemplo, en la arquitectura. Como parte del panorama de las ciudades medievales-renacentistas españolas, había un trazo de la ciudad que incluía diversos edificios e instituciones que debían vestir las ciudades americanas a imagen y semejanza de las europeas, es decir, una ciudad debía contar con una catedral, palacio de gobierno, almacenes y alhóndigas, aduanas y, no podían faltar, los conventos. Justo llegan estas cocineras monásticas que ya traían gestando platillos mestizos europeos, listas para ejercer ese mismo poder de unir mundos en un fogón, pero ahora para sumarles ingredientes y tradiciones de las culturas prehispánicas y afrodescendientes.

Los conventos, de manera general, debían de buscar la forma de subsistir y generar dinero, tanto para su manutención, como para ayudar a los pobres y a los enfermos, por lo tanto, la monjas debían echar mano de su creatividad para transformar los recursos en toda clase de delicias que pudieran vender en las plazas de las ciudades, logrando así mantenerse, dando como resultado que los conventos empiezan a tener fama y especialidad en ciertos platillos, postres o bebidas (Castelló & Martínez del Río, 2000).

Así como había sincretismo cultural en las órdenes que llegaron de España, terminaron por sumarse la prehispánica y la negra en los nacientes conventos novohispanos, dando paso a un mestizaje culinario único que da como resultado platillos como los pipianes, rompopo, moles, antes, manjares, huevos reales y alfeñiques entre otros (Castelló & Martínez del Río, 2000).

En el caso específico de la producción de dulces, además de los que se elaboraban en los conventos, también estaban los que creaban los confiteros, figuras gremiales españolas configuradas durante la Edad Media, los cuales se establecieron en ciudades como la Ciudad de México y Puebla, por mencionar algunas ciudades, dándose a la tarea de transformar con ayuda del azúcar los productos disponibles en los nuevos territorios y a las exigencias de los paladares novohispanos, completando así la gama de dulcería ofertada en la época colonial y que trascendiera los años, para conformar la dulcería mexicana que goza de elementos como alfajores, muéganos, ates, mazapanes, dulces de leche,

cocadas, tamarindos, jamoncillos, conservas, mermeladas y merengues, por mencionar algunos.

### Historia de los alfeñiques

Junto con la caña de azúcar y todo el conocimiento para su transformación y tecnología, también llegaron a Nueva España las diversas formas de utilizarla, por ejemplo, el azúcar cumplía con el rol de medicamento, ornamento, condimento, edulcorante y método de conservación; aunado a lo anterior, también se transmiten las recetas y formas de hacer dulces, las cuales se debieron de adaptar al nuevo mundo, en este caso, se tocará el tema de los alfeñiques.

El uso hispano-medieval del alfeñique se encuentra documentado en *Un tratado nazarí<sup>8</sup> sobre alimentos: Al-Kalam Ala L-agdiya de Al-Arbuli* (Díaz García, 1981) donde se hace mención de que su principal utilización era con fines medicinales, se dice del alfeñique era un alimento caliente y húmedo<sup>9</sup> y por lo tanto, recomendado para curar la tos; el segundo uso que se da era para elaborar dulces mezclando azúcar con agua, miel y aceite de almendras para cocerlos después y hacer figuras alargadas; la tercer forma de utilizar el alfeñique era para nombrar un tipo de azúcar sin refinar y que se usaba como laxante (Díaz, 1983).

En manos de las órdenes monásticas y de los confiteros, los alfeñiques comienzan a elaborarse en Nueva España, en un inicio con figuras de borregos y corderos, ambos animales estrechamente ligados a la ideología de la fe cristiana, figuras que han sobrevivido al paso de los siglos y que podemos seguir disfrutando de ellas para deleite y adorno (Cárdenas & Soto, 2019). Sin embargo, como producto de la cultura alimentaria, el alfeñique ha tenido cambios y resignificaciones a lo largo de su vida social; el significado mismo de qué es o qué

---

<sup>8</sup> Nazarí se refiere a una dinastía musulmana que vivió en el Reino de Granada entre los siglos XIII y XV (RAE, 2021).

<sup>9</sup> Esta descripción del alfeñique está referida al conocimiento de los humores de Galeano y luego retomada por la Escuela de Salerno, donde se sostiene que el cuerpo humano está formado de cuatro humores, y cuando uno de estos entra en desequilibrio, el cuerpo se enferma, por lo tanto, por medio de los alimentos se da equilibrio de nuevo y se cura la enfermedad (Bolaños, 2009).

caracteriza al alfeñique también ha sufrido cambios, a tal grado, que no hay un concepto de éste.

Como ejemplo de lo dicho anteriormente, en el *Nuevo Cocinero Mexicano en forma de Diccionario*, un alfeñique es un dulce que tiene tres posibles formas de prepararse, la primera con azúcar calentada hasta formar un almíbar, al que se le añade clara de huevo y limón, para después dejar enfriar en un mármol y estirar hasta que queden muy blancas ; la segunda con azúcar calentada hasta formar un almíbar, al que se añade clara de huevo, limón y sebo, para después retirar del fuego sin dejar de mover para evitar que se cristalice y entonces formar figuras; por último, describe que se puede hacer con azúcar disuelta en agua y calentada hasta formar un jarabe, al que se le añaden claras de huevo y limón, posteriormente se coloca en un molde seco y cubierto de grasa para evitar que se pegue el dulce, dejándose enfriar sin dejar de mover, por último, se forman figuras de animales; a pesar de que el diccionario describe las posibles formas de hacer alfeñiques, no da una definición del mismo, salvo que por sus ingredientes se puede decir que es un dulce a base de azúcar cocida del que se obtienen diversas figuras (Anónimo, 2007).

En el *Diccionario Enciclopédico de Gastronomía Mexicana*, Ricardo Muñoz Zurita describe al alfeñique como un dulce elaborado a base de azúcar caramelizada, el cual puede tener diferentes formas y sabores, así como diferentes preparaciones dependiendo de lugar en dónde se realicen, por ejemplo, pueden llevar pepitas de calabaza o almendras molidas, clara de huevo, jugo de limón, colorantes, saborizantes y pasta de camote seco, entre otros (Muñoz Zurita, 2000).

En el libro de *Alfeñique* (Pomar, 2004) se describen las tres formas de elaboración de estos dulces, la primera está descrita como *azúcar vaciado*, la cual se calienta con agua y jugo de limón para que cuando esté en el punto exacto se vacían en moldes de barro, previamente remojados, y den paso a las famosas calaveritas de azúcar; la segunda la describe como *alfeñique moldeado*, donde se refiere a la preparación que lleva pepita de calabaza o almendra molida, además

del azúcar y jugo de limón, dando paso a las dulces con forma de patos, peces, gallinas y frutas, entre otras, estas piezas como su nombre lo indica, son diseñadas por las manos de los artesanos; por último, se menciona la del *alfeñique*, el cual se obtiene mezclando azúcar glass, es decir el azúcar refinada pulverizada, la cual se mezcla con claras de huevo y jugo de limón, sin calentarse, hasta formar una pasta suave y homogénea, la cual se estira con un rodillo para después colocarla en moldes de barro o de madera, se dejan secar, se unen con glaseado royal<sup>10</sup>, se pintan y decoran con el mismo glaseado y colorantes vegetales diluidos aplicados sobre las piezas armadas.



Feria del Alfeñique, Toluca, Estado de México. Fotografía de un alfeñique moldeado. Octubre de 2021. Fuente: Marcela Bolaños Dávila.



Feria del Alfeñique, Toluca, Estado de México. Fotografía de un alfeñique vaciado. Octubre de 2021. Fuente: Marcela Bolaños Dávila.

<sup>10</sup> Glaseado royal o glaseado real o *royal icing*, se refiere a la mezcla de azúcar glass con jugo de limón y claras de huevo que puede ser pintada con colorantes vegetales y se utiliza para la decoración de galletas y dulces (Bau, 2011).



Feria del Alfeñique, Toluca, Estado de México. Fotografía de un alfeñique. Octubre de 2021. Fuente: Marcela Bolaños Dávila.

En el libro *La dulcería en Puebla*, Adriana Guerrero (2000) describe a los alfeñiques como dulces con un pasado árabe, el cual se elaboraba con azúcar, clara de huevo y goma de tragacanto, este último elemento utilizado para aglutinar la pasta de azúcar, aunque también se puede utilizar *chautle*<sup>11</sup>, aunque este ingrediente está en desuso.

Para tener un concepto más integral sobre qué es un alfeñique, también habrá que tomar en cuenta la voz de los artesanos, ellos, que son los creadores de las figuritas de arte con las que adornamos los altares en Día de Muertos también tienen clara, según su tradición y entendimiento del proceso de elaboración del dulce, qué es y qué engloba el significado del alfeñique; ejemplo de lo anterior se pudo apreciar en la Feria del Alfeñique en la Ciudad de Toluca, Estado de México, en octubre del 2021, donde la Sra. Juana<sup>12</sup>, productora de alfeñiques del municipio de Tejupilco en el Estado de México, afirma que el alfeñique se refiere a todo lo que es miniatura, sin importar si está elaborado con azúcar, azúcar glass, chocolate o amaranto.

---

<sup>11</sup> El *chautle*, cuyo nombre científico es *Bletia campanulata*, es una orquídea de tierra también conocida como flor de muertos (CONABIO, 2021); el uso principal que se le da al *chautle* en la preparación de alfeñiques es para aglutinar la pasta realizada con azúcar y huevo.

<sup>12</sup> Bolaños Dávila, Marcela, Diario de campo, 30 de octubre de 2021, ciudad de Toluca, Estado de México, Feria del Alfeñique, entrevista a la Sra. Juana, productora de alfeñiques.

### *Alfeñiques en Xochimilco*

En México, se encuentra concentrada la mayor producción de alfeñiques en el Estado de México, Puebla, Hidalgo, Oaxaca, Aguascalientes, San Luis Potosí, Jalisco, Chiapas, Michoacán, Morelos, Querétaro, Zacatecas, Guanajuato, Veracruz y la Ciudad de México, aunque los podemos encontrar en otros estados.

En la Ciudad de México se tiene mayor producción de alfeñiques en la alcaldía de Tláhuac, sin embargo, también se encontraron dos pequeños productores que guardan y transmiten la tradición alfeñiquera en la alcaldía de Xochimilco, uno ubicado en el Barrio de Belén esta familia tiene tradición de elaboración de alfeñiques, sin embargo, no están abiertos a entrevistas; el otro productor es el Sr. José González, habitante del Barrio de La Asunción, quien abre las puertas de su taller-casa para fines de esta investigación.

La cantidad tan reducida de artesanos alfeñiqueros en Xochimilco obedece a que, como bien expresa la cronista de Xochimilco, Araceli Peralta Flores, no es una tradición arraigada en este territorio<sup>13</sup>; esta misma afirmación la hace el Sr. José, cuando en la entrevista comenta: "...pues no somos los únicos, para qué le soy[sic], habemos dos personas que hacemos calaveras".<sup>14</sup>

De los tres tipos de alfeñiques que menciona María Teresa Pomar en su libro *Alfeñique* (2004), en el taller-casa del Sr. José González se elaboran alfeñiques de azúcar vaciado, elaborando calaveritas de azúcar, calabazas, ángeles y brujas, además de los alfeñiques moldeados, trabajados sin cocción, a los cuales se les dan diversas formas, así como el Sr. José comenta: "... también se elabora acá, nosotros le decimos pastillaje, que es el alfeñique[sic], que son las tumbas de muertos, los platitos, las coronitas, las cazuelas, los monjes, los charros, las brujitas, infinidad de varieda[sic]...".<sup>15</sup>

---

<sup>13</sup> Bolaños Dávila, Marcela, Diario de campo, 2 de marzo de 2022, Ciudad de México, vía *Google Meet*, entrevista a la Mtra. Araceli Peralta Flores, cronista de Xochimilco.

<sup>14</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 25 de abril de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González "El Gallero".

<sup>15</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 25 de abril de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González "El Gallero".



Angelitos de azúcar. Julio del 2022. Fuente: Israel Daniel Solano Jandete



Tumbas de azúcar. Julio del 2022. Fuente: Israel Daniel Solano Jandete



Calabazas de azúcar. Julio del 2022. Fuente: Israel Daniel Solano Jandete



Angelitos, brujitas, calaveritas de azúcar y el Sr. José Manuel González. Julio del 2022. Fuente: Israel Daniel Solano Jandete

### Talleres artesanales en México

Es importante hacer una descripción de los talleres artesanales, ya que es en este espacio donde se le dan vida a objetos que utilizamos en la vida diaria, ya sea para consumirlos o utilizarlos. Este recorrido histórico da pauta a entender cómo han ido evolucionando desde la época prehispánica hasta nuestros días.

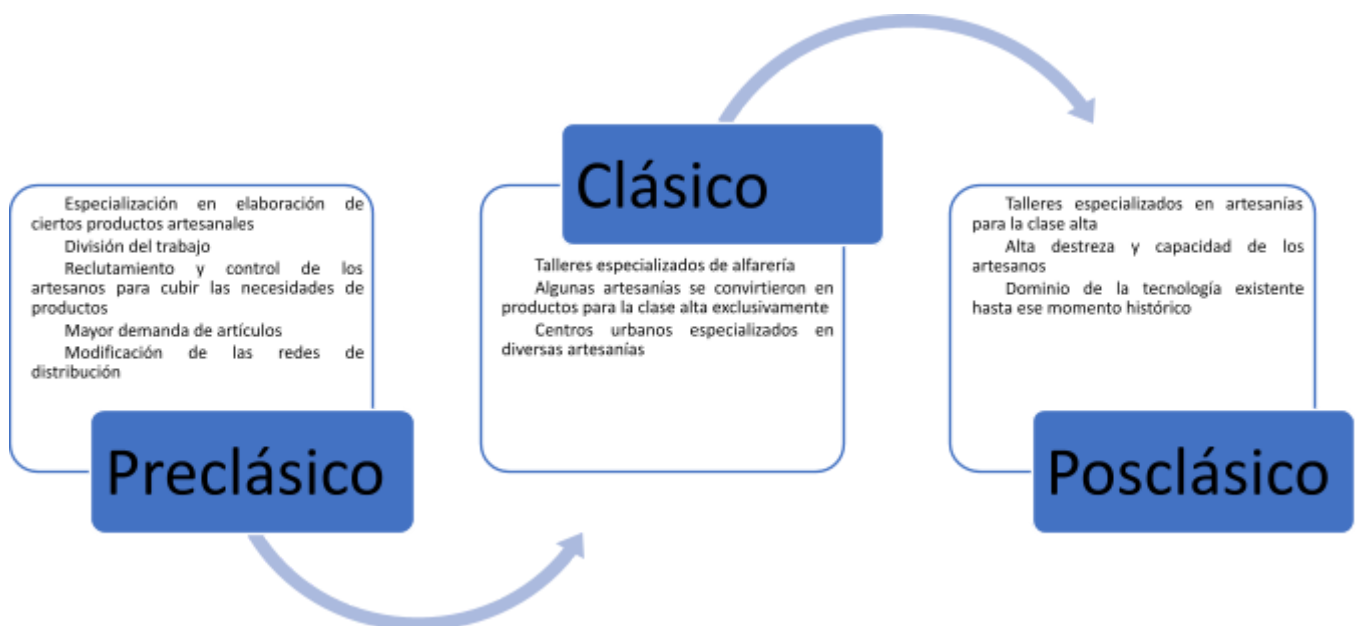
Los talleres artesanales son los espacios donde los artesanos dan vida a las artesanías, pero además, parecen portales de espacio-tiempo donde el pasado

interactúa con el presente para crear productos únicos e irrepetibles, cada día con nuevos significados y nuevos elementos, da idea de un laboratorio donde todo puede pasar y donde la creatividad y la experimentación conviven diariamente, sin embargo, estos espacios tienen una historia, objetivo y estructura que dista de la idea romántica de un espacio creativo.

La producción de artesanías y, por lo tanto, la existencia de los artesanos, están presentes desde el inicio de las civilizaciones mesoamericanas, produciendo tanto objetos de la vida cotidiana, como los objetos ceremoniales-rituales.

### Talleres artesanales, artesanías y artesanos en la época Prehispánica

La producción artesanal, al igual que la agricultura y la ganadería, empezaron cubriendo las necesidades de las unidades domésticas, ya que éstas generaban excedente, es cuando se puede generar comercio con otros lugares, donde, en algunos casos, se tuvo prestigio social, donde se elaboraban ciertos objetos o se producían algunos otros, dependiendo de la disponibilidad de materia prima y avances tecnológicos (Pedraza Calderón, 2012):



Cuadro 5. Cambios dentro de los talleres artesanos en la época prehispánica. (Pedraza Calderón, 2012)

Conforme las culturas se tornaban más complejas tanto política, social y económicamente, la producción de objetos artesanales se volvió más intensa, ya que no sólo se debía cubrir las necesidades de la comunidad, sino que, además se debía de cumplir con las necesidades del comercio regional en los mercados, pago de tributos, con diversos productos elaborados con plumas, piedras, cerámica, telas y cestería, por mencionar algunos.

Específicamente en la cultura mexicana, los artesanos se llamaban *toltecatl*-creador o artista (González Austria Noguez, 2008)-, teniendo diversas especialidades de acuerdo con lo que se necesitaba y la materia prima disponible en el territorio donde se encontrarán ubicados. Los niños aprendían el oficio en su casa, de palabra y acción de sus padres y posteriormente acudían al *calmécac* para perfeccionar sus técnicas; de la mano de la actividad artesanal, iba el comercio por medio de los *pochtecas*, ya que ellos les proporcionaban la materia prima complementaria para la elaboración de sus productos, y posteriormente, la venta de objetos terminados (Correa Miranda, Propín Frejomil, & Navarro Moreno, 2018).

#### Talleres artesanales, artesanías y artesanos españoles

Durante la Edad Media, que es la etapa histórica previa a La Conquista y colonización de América, los talleres donde se producían objetos tanto de la vida cotidiana como los ceremoniales-religiosos, no distaba mucho de la forma en la que se hacía en Mesoamérica; de igual forma, los niños aprendían el oficio desde pequeños ya fuera en casa de sus padres o en casa de algún artesano reconocido en su sociedad.

En caso de que los niños aprendieran el oficio en casa, les enseñaban los padres, a quienes normalmente les habían enseñado también sus padres y así sucesivamente, donde no sólo se heredaba conocimiento, sino también las herramientas, instrumentos valiosos para la labor realizada y por el valor familiar.

El caso contrario, sería que los niños aprendieran el oficio en casa de otro artesano, donde la situación era diferente; los niños podían trasladarse a vivir a la casa del maestro artesano o ir y venir de su casa al taller todos los días, donde

empezaba realizando labores como limpieza y acarreo de agua, y de acuerdo con sus habilidades y logros, se le iba enseñando cada vez más actividades. No había paga monetaria, en cambio, al aprendiz o criado se le daba comida y techo solo en caso de que viviera en el taller.

Conforme los aprendizajes iban aumentando, las responsabilidades también, llegando a la prueba esperada al final de su educación como artesano, en donde debía producir una pieza con aplicaciones de técnicas y manejo de la materia prima de una manera sublime, a este producto se le conocía como obra maestra, la cual era evaluada con detenimiento por las autoridades del gremio, además de la prueba práctica, también se le hacían preguntas teóricas, y era la señal de que el aprendiz se volvía maestro artesano y podría tener a su cargo un taller, siempre y cuando tuviera los medios económicos suficientes para fundarlo (Terán Bonilla, 1998).

Existía una institución que tenía el control de diversos oficios, incluido a los artesanos las cuales tenían el nombre de cofradías o gremios, quienes eran los encargados de verificar que se realizaran productos de calidad, que los artesanos fueran honestos con los precios y que la competencia fuera sana, que se vendieran en espacios establecidos y además velaban por la salud e integridad tanto de los artesanos como de sus familias, es decir, la cofradía ayudaba al artesano enfermo o a la familia en caso de que el artesano falleciera (Bolaños Dávila, 2018).

Talleres artesanales, artesanías y artesanos novohispanos

El impacto del encuentro de dos culturas llegó a los talleres artesanales, donde, en el mejor de los casos, llevó a un mestizaje de técnicas, aunque hubo conocimientos y artesanías que se dejaron de elaborar, en especial, lo relacionado con objetos para rituales y ceremonias.

De acuerdo con Victoria Novelo, los españoles heredan (Novelo, 2022):

- Técnica:
  - Vidrio soplado
  - Cerería

- o Cartonería
- o Encuadernación
- o Grabado
- o Pirotecnia
- o Manejo de metales
- o Peletería
- o Curtiduría
- o Hojalatería
- Materia prima:
  - o Animales con pelaje apto para fabricar productos textiles
  - o Hierro
  - o Papel
- Herramientas:
  - o Tijeras
  - o Hachas
  - o Cinceles
  - o Huso
  - o Pedales para telar
  - o Martillo y mazos
  - o Pinzas
  - o Torno
- Organización gremial en los talleres artesanales, aunque no todos seguían este tipo de administración.

Además de lo antes mencionado, hay que sumar las técnicas y materia prima existentes en el mundo prehispánico, pero, sobre todo, la mano experta y delicada de los artesanos mesoamericanos.

Los artesanos seguían estando especializados y ubicados por zonas, sin embargo, la traza moderna de la Ciudad de México permitió que se fueran ubicando por calles y avenidas, logrando que para 1789, se tenían 65 oficios artesanales: “Ejemplos de estos artesanos que vendían sus productos en calles y mercados o que trabajaban donde el cliente lo necesitaba eran los soleteros,

costureras, guitarreros y flauteros; alfeñiqueros, horneros, perleros, fabricantes de artículos de carey, jicareros, azogueros, neveros, colchoneros, rosarieros, calzoneras, cinceladores empedradores y canteros”. (Correa Miranda, Propín Frejomil, & Navarro Moreno, 2018, pág. 50)

Talleres artesanales, artesanías y artesanos en el siglo XIX

Esta etapa histórica en México se conoce también como el Siglo de las Intervenciones, periodo, como su nombre lo indica, repleto de luchas armadas: Guerra de Independencia de 1810 a 1821; 1° Intervención Francesa 1839; Intervención Norteamericana 1848; 2° Intervención Francesa 1863, la cual dio como resultado la instauración del Segundo Imperio con Maximiliano de Habsburgo como mandatario del país; a este panorama hay que sumarle la inestabilidad interna de México como nación independiente, cambios constantes de presidentes y, por lo tanto, de formas de gobierno, luchas entre liberales y conservadores, reformistas y conservadores, iglesia y estado.(Quiñones Miranda, 2012)

La formación de identidad nacional se abrió paso en las luchas y aprovechó el contacto con las otras culturas para forjarse variada, vibrante y colorida, adquiriendo, abrazando y adaptando costumbres y tradiciones de otras partes del mundo y los talleres artesanales también se modificaron.

Hacia 1813 se disuelven los gremios y comienzan a establecerse fábricas, es decir, sin necesidad de ser examinados y aprobados por autoridades en el tema de artesanías, cualquiera podría hacerlas y volverse empresarios o jornaleros -según sus posibilidades económicas- en lugar de artesanos (Correa Miranda, Propín Frejomil, & Navarro Moreno, 2018). No significa que el papel de productores de artesanías se perdió, sólo que se comenzó a limitar por zonas o regiones y comienza el panorama de desigualdad marcada, ya que el artesano se enfrenta, con una inversión y herramientas modestas, al mundo industrial con capital extranjero.

Durante la mitad del siglo XIX la situación de los artesanos dio paso a la formación de asociaciones como la Junta de Fomento de Artesanos, Sociedad de

Socorros Mutuos del Arte de Sombrería y la Sociedad del Ramo de Sastrería para Auxilios Mutuos, que tenían como fin ayudarse entre los maestros artesanos, una especie de gremio sin serlo, para hacerle frente a las grandes fábricas, que provocaba escasez laboral, pobreza y marginación del trabajo artesanal (Teitelbaum & Gutiérrez, 2008).

La situación descrita en párrafos anteriores da como resultado que el mundo artesanal se relegue, empezando a notarse un atisbo de uso peyorativo del artesano, sus productos y su mundo.

#### Talleres artesanales, artesanías y artesanos en el siglo XX

El siglo XX también tuvo diversas luchas internas, derivadas en general, por la desigualdad económica y social que dejó El Porfiriato y la proliferación de fábricas e industrias extranjeras en México, así que esta centuria inicia con el movimiento armado de la Revolución Mexicana que, además, aceleró el encuentro de la identidad nacional que, durante el siglo XIX, no logró consolidarse.

Hacia 1921, se voltea la mirada hacia al campesino indígena, uno de los principales protagonistas de la Revolución Mexicana, y se comienza a dar peso al pasado de México y así inicia el movimiento indigenista, el cual se va a ver plasmado en diversas manifestaciones culturales como en la pintura, llenando los murales de escenarios de campos y cultivos, comida tradicional, mercados, además de diversos escenarios de la vida cotidiana campesina de niños, hombres, mujeres y ancianos.

Debido a lo anterior, las artesanías -que no se hacen en fábricas- vuelven a tomar importancia como producto del mundo indígena, dando paso al Arte Popular Indígena, el cual engloba todas las culturas del país, es decir, no discriminaba por zonas ni por estados ni por territorio, era un todo que daba identidad no sólo al indígena, sino al mexicano (Custodio Casimiro, 2015). Es entonces cuando se da un impulso a estos productos culturales haciendo difusión y creando planes de educación para la mejora del estilo de vida de los indígenas, con un programa llamado “misiones culturales”, las cuales contaban con un especialista en artes

manuales y tuvieron difusión en las zonas rurales de México (Correa Miranda, Propín Frejomil, & Navarro Moreno, 2018).

Esta capacitación en artes manuales tuvo como consecuencia la estandarización de trazos y diseños en algunos sectores de las artesanías como los textiles y cerámicos, rescatando así los estilos estéticos básicos, además de introducir maquinaria y herramientas “modernas” a los talleres artesanales indígenas, sólo para acelerar ciertos procesos, respetando que la mayor parte del trabajo era a mano.

Hacia mediados del siglo XX se crean espacios de protección y salvaguarda de Arte Popular, dejando el apelativo de indígena, donde siguieron impulsando la producción de artesanías indígenas con un enfoque más comercial y turístico, haciéndose así una tercia necesaria para la difusión de dichos productos, por un lado los artesanos, por otro lado los canales de distribución y venta, y por otro lado, los consumidores de artesanías; además se crean artesanías cuyo destino ya no es la compra-venta, sino la exhibición en salas de museos tanto nacionales como internacionales; todo lo que se mencionó anteriormente dio como resultado que instituciones bancarias crearán fondos económicos para apoyo a los artesanos. Por otro lado, en este momento de la historia de la artesanía, se fundan diversas escuelas-talleres dirigidas para que los artesanos pudieran mejorar o perfeccionar sus técnicas (Correa Miranda, Propín Frejomil, & Navarro Moreno, 2018).

La difusión del Arte Popular no sólo se dio en museos, sino también por medio de congresos, concursos, ferias y exposiciones ya fuera a nivel regional, estatal, federal o internacionales, algunos convocaban a las artesanías en general y otros por especialidad, es decir zapateros, costureras, artesanos de dulces, sombrereros, herreros, etc. (Correa Miranda, Propín Frejomil, & Navarro Moreno, 2018).

El interés que generaron las piezas del Arte Popular llamó la atención no sólo de los turistas extranjeros, sino también de políticos e intelectuales, quienes les añadieron el valor de marca distintiva de clases altas, es decir, era de ricos

comprar y tener en casa una artesanía de alguna cultura popular mexicana, sin importar quienes la habían hecho y si la pieza tenía un significado o valor simbólico, la cuestión era poseerla (Velázquez, 2010).

A partir de la segunda mitad del siglo XX, el gobierno federal utiliza recursos y crea diversas instituciones en torno a las culturas populares: en 1971, dentro de la Secretaría de Educación Pública, se crea la Dirección de Arte Popular, misma que después cambia su nombre a Dirección General de Culturas Populares, organismo encargado de investigar, divulgar, promocionar, proteger los productos culturales elaborados por artesanos; en 1980 se hace el primer Censo de Artesanos en México, el Inventario de Productos y la Encuesta Económica de Talleres Artesanales (Correa Miranda, Propín Frejomil, & Navarro Moreno, 2018).

La composición interna de los talleres artesanales comienza a tener cambios, ya que, por un lado la actividad del taller artesanal ya no es el único sostén económico de la familia, debido a que uno o varios miembros, incluido el maestro artesano, salen a trabajar realizando actividades diversas, dejando las artesanías como complemento del ingreso económico; se ven en la necesidad de contratar personal que trabaje en el taller, a quienes hay que pagarles un sueldo -ya sea monetario, junto con prestaciones, en especie o a cambio de manutención y educación en las artesanías-; por otro lado, la producción de artesanías se divide, ya no sólo por especialidad, si no con el fin que tienen las piezas elaboradas, es decir, las artesanías que se utilizan y las que sólo se exhiben, haciendo no sólo una diferenciación en la calidad de los materiales requeridos para una u otra, sino una diferenciación en la organización de los mismos.

Debido a la división de los consumidores de objetos artesanales, hacia finales del siglo XX nacen nuevos conceptos que van poniendo “orden” en el tema, cabe mencionar que ese orden es aparente, ya que cada autor tiene su forma particular y argumental de definir estas diferencias; se dividen el Arte Popular de las artesanías, siendo las primeras piezas decorativas de muy alta calidad; las segundas, son piezas de uso cotidiano, tanto para el artesano como para el

consumidor, sin importar si el consumidor usa o no los objetos (Abraham Jalil, 2015).

#### Talleres artesanales, artesanías y artesanos en el siglo XXI

Desde finales del siglo XX y lo que llevamos del XXI, los cambios se han presentado de forma acelerada, tanto por la tecnología, consumidores e insumos, por mencionar algunos, lo que hace de la permanencia de los talleres artesanos una proeza.

Hablando de materia prima para la elaboración de artesanías es que, en algunos casos es difícil encontrarla debido su uso desmedido en épocas anteriores, por ejemplo, los artesanos de cajitas de Olinalá, deben exacerbar el hecho de que están hechas con madera de Olinalá, cuando a primera vista, por el mismo nombre de la artesanía, sería un exceso la redundancia, sin embargo, se utilizan otro tipo de maderas, decorándolas como si fueran las originales de Olinalá, todo esto a pesar de ser un producto con Denominación de Origen; otro factor por el cual, se cambia una materia prima por otra, es por la destreza que requiere un material frente a otro, no todos tienen la misma educación artesanal ni sus habilidades han sido desarrolladas para transformar los materiales, este es el caso de las calaveritas de azúcar que se verá más adelante (Novelo, 2008).

Las tendencias, modas y exigencia de los consumidores, han ido dictando cómo se elaboran los productos en los talleres artesanales, es decir, anteriormente se podía llegar con el artesano, verificar qué es lo que tenía a la venta, se seleccionaba y pagaba por él; ahora el artesano si bien sigue teniendo piezas fabricadas, está abierto a la solicitud del consumidor, quien puede llegar con una idea clara de lo que necesita que se le diseñe y elabore –ya sea porque lo vio en casa de algún amigo, en una serie de televisión, en algún catálogo o por necesidades de espacio-, que tenga una materia prima de media a alta calidad y que además tenga un precio razonable, lo que se conoce actualmente como las 3B: bueno, bonito y barato (Novelo, 2002).

Habría que sumarle a los factores mencionados en el párrafo anterior la competencia entre talleres, la cual parece ser una carrera infinita y contra tiempo,

donde debe de abundar la creatividad, resiliencia, paciencia y flexibilidad para poder ofrecer un valor agregado que haga la diferenciación entre los artesanos; ejemplo de esto lo tenemos en el centro de la Ciudad de México, en los portales donde se encuentran los talleres de platería donde todos venden productos elaborados con plata, sin embargo, hay quienes hacen cierto tipo de anillos, otros que hacen cadenas y pulseras, otros que hacen de todo tipo de alhajas, otros que diseñan y trabajan sobre pedido, otros que además de la tienda física tienen ventas por internet y usan plataformas de entrega; los diferenciadores son muchos, sin embargo, los precios deben ser parecidos entre talleres, lo que provoca la búsqueda de proveedores con precios competitivos, cooperativas entre artesanos, alianzas comerciales, en fin, es una competencia infinita (Novelo, 2008).

Aunado a lo anterior, se encuentran los mercados y competencias internacionales, provocadas por medios de comunicación masivos ya que, por ejemplo, las empresas en Medio Oriente hacen anuncios comerciales en América del Sur donde las redes sociales son las principales vías, ya que se llega al consumidor en segundos; de igual forma actúan los medios de distribución los cuales se han vuelto más rápidos, cada vez más económicos -tomando en cuenta distancia, urgencia de entrega, tipo de producto, etc.- y con mayor alcance, por ejemplo, el caso de la industria del vestido, donde hay diversas empresas que con ayuda de aplicaciones y páginas de internet venden a precios bajos sus prendas, las cuales hacen en volumen, con maquinaria que acelera la producción y donde la mano humana está cada vez menos presente, y con posibilidades de diseñar y estampar telas que tengan estilos o patrones parecidos a los huipiles tradicionales de Oaxaca, donde, ya después de sumar costos directos e indirectos, campaña publicitaria, manejo de redes sociales, centro de distribución y entrega, pago de impuestos, etc., el precio se vuelve accesible; en cambio, un huipil de algodón, bordado a mano por una mujer que vive en Oaxaca, que invirtió días completos en la confección y bordado de la prenda, que hace un número limitado de piezas a la semana, con una gama limitada de colores y tallas, que debe transportarse de su pueblo al centro de la ciudad para vender su producto, que además realiza

trabajos del hogar y del campo y que pierde todo el día en trasladarse para vender su producto, ya después de sumar costos directos e indirectos, el precio se vuelve inaccesible y no significa que no lo valga, simplemente, hay demasiada desventajas competitivas (Novelo, 2008).

Además de lo mencionado anteriormente, hay que tomar en cuenta el tema de impuestos, aumentos en la gasolina, inseguridad, cambio constante en la legislación, mantenimiento de las herramientas de trabajo y sustitución de las mismas cuando sea necesario, incremento en los precios de las materias primas y pago de servicios como luz, gas y agua, esto hablando de la informalidad; en el caso de la formalidad empresarial a lo anterior hay que sumarle gastos administrativos, sueldos y prestaciones a los empleados (en caso de tenerlos), servicios de un contador para estar siempre al día con la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, cumplir con los lineamientos de Protección Civil, estar afiliado a una institución bancaria, contar con un local adecuado para la producción de nuestro producto, lo que muchas veces acaba en el pago de renta de un local o locales, en fin... pareciera que ser artesano nada más es para gente valiente.

A pesar de este panorama tan agreste, los talleres artesanales siguen en pie, haciendo las adecuaciones y cambios necesarios para sobrevivir y permanecer en el mercado, aunque no se vean de forma positiva en gastos como la inversión en sistemas administrativos, cambio en las técnicas para abaratar el costo comprometiendo lo menor posible la calidad e invirtiendo en educación -desde un taller, diplomado o cursos, hasta carreras universitarias en las que puedan aplicar los conocimientos en el lugar de producción-, por mencionar algunos; los talleres siempre tendrán la posibilidad de no realizar cambios, de seguir patrones tradicionales de producción, distribución y venta de sus productos, aunque esto derive en tener un taller que aporte medianamente a la economía familiar, que se produzca en pequeñas cantidades, que poca gente los conozcan y que esto podría derivar en algún momento a cerrar el taller.

#### Taller urbano

La evolución de los talleres artesanales se ha revisado en párrafos anteriores, sin embargo, en este apartado se hablará sobre la situación de los

talleres no sólo en la actualidad, sino en las ciudades, los cuales tienen situaciones especiales que se comentarán a continuación. Además, es importante tener un acercamiento teórico a lo que podría tener el taller artesanal del Sr. José González, y poder así comprobar en qué puntos se cumple lo referido a este apartado.

Para Victoria Novelo, este tipo de espacios tienen las siguientes características (Novelo, 2008):

- ❖ El dueño-maestro aprendió el oficio por tradición familiar o le enseñó algún conocido.
- ❖ Se ven a sí mismos como pequeños empresarios
- ❖ Falta de sistemas de administración básicos, como inventarios, récord de ventas.
- ❖ Los empleados no tienen contrato y por lo tanto tampoco prestaciones.
- ❖ No hay un horario establecido, es decir, se trabaja el número de horas que se requiera para cumplir con la producción.
- ❖ El número de empleados depende de la carga de trabajo.
- ❖ La división del trabajo es muy tradicional, muchas veces dictada por el sexo y la edad y no por capacidades, habilidades o aptitudes.
- ❖ Lo bueno o malo de un producto está sujeto a la apreciación del maestro-dueño del taller, con su carga estética, simbólica y de valores.
- ❖ Las normas de comportamiento dentro de los talleres están marcadas por el maestro-dueño del taller.
- ❖ El maestro-dueño hace las funciones de relaciones públicas, asiste a exposiciones, ferias, concursos y además acude con los clientes a levantar pedidos, diseñar en espacios establecidos y ampliar su cartera de clientes.
- ❖ A pesar de saber el desgaste físico que conlleva la labor de las artesanías, no hay un cuidado en la salud, digamos que trabajan hasta que el cuerpo aguante

### *Taller artesanal de alfeñiques del Sr. José Manuel González “El Gallero”<sup>16</sup>*

Si bien más adelante se describirá con más detenimiento el espacio donde cobran vida los alfeñiques, en este apartado se mencionan las características que menciona Victoria Novelo sobre los talleres urbanos, encontrando que el taller del Sr. José tiene los siguientes elementos:<sup>17</sup>

- ❖ El Sr. José aprendió el oficio de “calaverero<sup>18</sup>” de su madre y sus hermanos; misma tradición que busca seguir, sin embargo, sus hijas muestran cierto recelo por aprenderlo.
- ❖ No se ve como pequeño empresario, pero sabe que, si se hubiera dedicado enteramente a la producción de alfeñiques ya tendría su negocio y podría vivir de él.
- ❖ Los empleados, los cuales son los mismos miembros de su familia: esposa, hijas, yerno, hermano y nieto, no cuentan con prestaciones ni sueldos fijos, ganan conforme se produzca y se venda; el Sr. José menciona que él no quiere tener empleados, porque quiere que sus hijas aprendan el oficio y afirma que no quiere pagarle a alguien que luego pondría la competencia.
- ❖ Falta de sistemas de administración básicos, aunque, todos los datos de venta, compras, precios y proveedores están en la memoria del Sr. José, él sabe cuántas piezas se realizan al año, a quién comprar la materia prima, los parámetros de precio para las compras y tiempos de la producción, sin embargo, no están registrados en algún documento o libreta.
- ❖ No hay horarios establecidos de trabajo, trabajan cuando se necesita y al ritmo que les marca el mercado, la demanda y lo que el espacio familiar les permite realizar.

---

<sup>16</sup> Este sobrenombre lo tiene debido a su afición por los gallos de pelea. Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 22 de julio de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González “El Gallero”.

<sup>17</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 25 de abril de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González “El Gallero”.

<sup>18</sup> El término “calaverero”, se retoma de la entrevista con el Sr. José Manuel González “El Gallero”, cuando se le realizó la pregunta de que si el que hace muebles de madera es carpintero, el cómo definiría su oficio, primero mencionó que era alfeñiquero, pero luego corrigió el término afirmando que es “calaverero”. Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 25 de abril de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González “El Gallero”.

- ❖ La división del trabajo corre a cargo del Sr. José, quien dicta quien realiza determinadas actividades, de forma general él decora las calaveras y dirige el trabajo del azúcar, la esposa del Sr. José a veces se encarga del vaciado en moldes, sus hijas y yerno ayudan en todo el proceso y el nieto a desmoldar.
- ❖ Las normas de comportamiento dentro del taller parece que son las mismas que dentro de la familia.
- ❖ El Sr. José tiene a su cargo las relaciones públicas de su taller, a él es al que conocen en el barrio de la Asunción y sus alrededores como el que hace las calaveras, además vende, hace tratos, levanta pedidos, entrega y produce. Mantiene relación con personas del pueblo de Santa Cruz Acalpixca en Xochimilco, lugar famoso por la producción de dulces cristalizados que también sabe elaborar el Sr. José.
- ❖ El Sr. José ha trabajado muchos años, además de calaverero es un policía auxiliar jubilado, actualmente tiene problemas de la vista y su esposa tiene problemas de diabetes; además se le suma el factor de la edad, ya que él mismo menciona en las entrevistas que ya está cansado y que ya le cuesta trabajo decorar las calaveras porque ya no ve bien.

De acuerdo con lo que Victoria Novelo define como taller urbano se puede observar lo siguiente en el espacio de la actividad calaverera del Sr. José y su familia, donde lo principal es que no ven su producción como negocio, es decir, les aporta recursos para vivir, pero no es la base de la economía familiar, ya que sus hijas y yerno deben salir a trabajar para llevar sustento a la casa, al igual que lo hizo el señor José antes de su jubilación. En la segunda visita al taller calaverero, durante la plática con la familia, el Sr. José afirma que no vio el taller como negocio a diferencia de los calavereros del Barrio de Belén, quienes sí viven de hacer alfeñiques.

### Capítulo 3. Saber y sabor alfeñique

Como se vio en el capítulo 1 de este documento, los conocimientos guardados en la memoria y los sentidos, acompañan esta labor alfeñiquera del Sr. José Manuel González “El gallero”. A continuación, se hará mención de cómo se construyen los saberes y sabores que van de la mano con el que hacer calaverero en el taller de la familia González de mayo a noviembre.

Para poder vislumbrar el saber y sabor alfeñique dentro de la familia del artesano, José Manuel González, habitante del Barrio de la Asunción de María en la alcaldía de Xochimilco, es importante ir de la mano con estos actores calavereros.

El saber alfeñique no es popular en la alcaldía de Xochimilco, por lo tanto, encontrar un productor de calaveritas de azúcar en dicha zona de la Ciudad de México fue una tarea ardua, ya que, como menciona la Mtra. Araceli Peralta y el mismo Sr. José, no es una tradición arraigada en dicho territorio, incluso, la familia del Sr. José no es originario de Xochimilco: “...mire mi mamá era de Chalco, ¿sí?, mi papá era de acá del Distrito Federal, no sé si conozcan la famosa Sector Popular... él era de ahí y mi papá siempre fue dulcero...”<sup>19</sup>

La manera en la se puedo llegar a la puerta del taller artesanal del Callejón del Infiernito fue gracias al libro de *La Fiesta de los Muertos en Xochimilco* (Mendoza Cruz & Rosas Bastida, 2019), el cual, entre otras cosas, sirve de directorio de artesanos para poder localizar directo a los productores y favorecer así el comercio local sin intermediarios; se pudo tener una conversación extremadamente interesante con los autores del libro, Carlos Mendoza y Víctor Bastida, quienes compartieron sus saberes y sabores xochimilcas de Día de Muertos y ayudaron con la recomendación de buscar el Sr. José, haciendo énfasis en que de los dos productores de calaveritas en Xochimilco, él era el indicado para platicarme.

---

<sup>19</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 25 de abril de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González “El Gallero”.

La llegada por primera vez al Callejón del Infiernito se hizo a pie y en compañía de la cronista de Xochimilco, la Mtra. Araceli Peralta Flores, quien además de guiar el camino, ayudó constantemente en sugerencias y recomendaciones para recabar información sobre el territorio y tradiciones xochimilcas.

Para la primera entrevista con el Sr. José, la cual se realizó el 4 de abril del 2022, se utilizó la técnica de entrevista a profundidad, con una guía de preguntas que abarcaron sobre el saber, materialidad, significado y corporalidad; la entrevista enriquecida por participaciones y preguntas de la Mtra. Araceli Peralta Flores, quien solicitó unirse a la visita al taller para conocer sobre este artesano.

El Sr. José compartió su saber sobre calaveritas y alfeñiques de una forma entusiasta, donde, sin ostentaciones y sin esas palabras exactas, se reconoce a sí mismo como maestro de alfeñiques y casi único artesano alfeñiquero de Xochimilco, estas afirmaciones se pueden encontrar a lo largo del desarrollo de este capítulo.



Sr. José Manuel González “El Gallero”, mostrando la primera etapa de producción de calaveras de azúcar del año 2022.

Julio 2022. Fuente: Daniel Israel Solano Jandete

El saber para el Sr. José tiene un lugar importante en su vida: “mi papá no nos dejó nada, más lo que sabía hacer él, no nos dejó ni terrenos ni casa ni nada, ellos dijeron, nosotros les vamos a dejar lo que sabemos hacer, hay ustedes

saben si quieren progresar, si quieren hacer algo, elabórenlo...”<sup>20</sup>; con estas palabras el artesano engloba la importancia y trascendencia del saber de sus padres, él lo ve como su legado y herencia, misma que al mismo tiempo se está encargando de transmitir a sus hijas, yerno y nietos, es decir, retomando lo dicho en párrafos anteriores, se refuerza la idea de Luis Villoro de que hay que desarrollar habilidades para poder tener el resultado esperado, misma que se hereda de generación en generación.

### Biografía de una calavera

Retomando las ideas anteriores de Igor Kopytoff y Citlali Reynoso, (1991 y 2015) donde se habla de la historia de un objeto, en este caso de las calaveritas, como portadoras de un significado social, además de la relación que existe entre ellas y quienes las producen, se obtienen datos de la “vida” de estos dulces de celebración.



Etapas de la vida de una calaverita de azúcar. Septiembre 2022. Fuente: fotografía editada por Marcela Bolaños Dávila

Si se pudieran dividir las etapas de vida de una calaverita, podría expresarse que se divide en cuatro etapas principales, las cuales están contenidas en el calendario alfeñiquero que se explica más adelante, sin embargo, es prudente considerar que, las calaveras pasan por lo siguiente:

<sup>20</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 25 de abril de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González “El Gallero”.

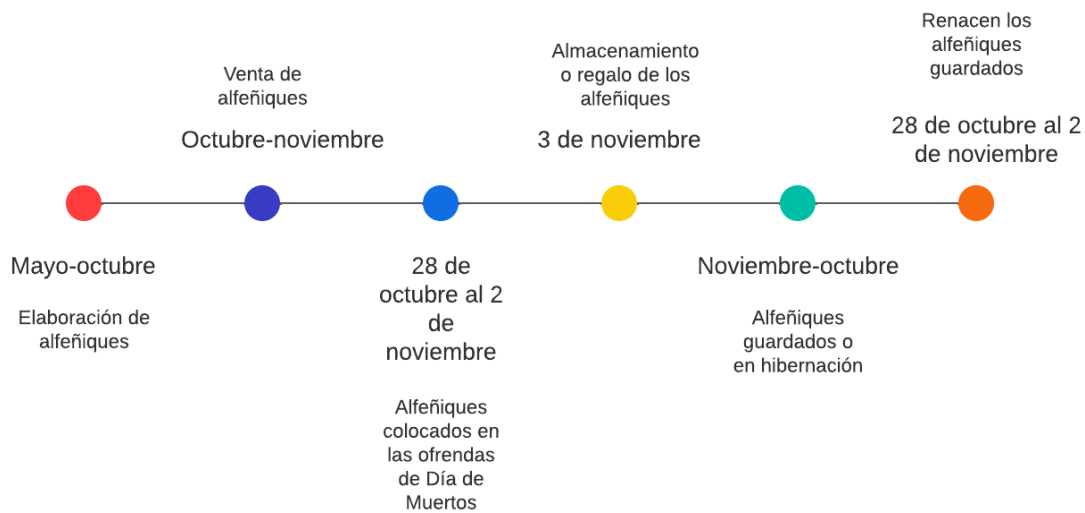
1. Preparación del ambiente, desde la compra de la materia prima, preparación de las herramientas, acomodo de los espacios artesanales para comenzar la labor de crear.

2. Nacen al momento en que son elaboradas por el artesano, quien con sumo cuidado idea e idealiza la decoración adecuada de las piezas y ejecuta con maestría la técnica aprendida de sus antepasados. Se considera que una calavera de azúcar está completamente terminada cuando tiene todos los detalles de color previstos en el blanco lienzo, para entonces ser puesta a la venta.

3. Vender el dulce es otra etapa, ya que una calaverita puede tener diversos destinos, el primero es que sea vendido directo al consumidor; el segundo es que sea llevada a tiendas de dulces o artesanías para que ahí sea revendida; también puede traspasar fronteras y terminar sus días en algún país lejano como Japón.

4. Como el Ave Fénix, la calaverita renace año con año cuando las colocamos en las ofrendas junto con los otros objetos que conforman las mesas decoradas, llenas de comida, destinadas para el agasajo de los que ya pasaron a mejor vida.

Después del Día de Muertos, una calavera puede ser consumida, regalada o guardada, esta última etapa, puede considerarse como un estado de hibernación de un año, donde puede quedar resguardado en su estuche original o en una caja donde compartirá la estancia con el papel picado, veladoras, maquetas de comida y fotografías que son celosamente guardadas para usarse año con año.



Línea de tiempo vida de un alfeñique. Julio 2023. Elaboración: Marcela Bolaños Dávila

### La calavera como artesanía

Retomando las sugerencias de Marta Turok (1988) sobre cómo entender las artesanías, es importante visualizar que a las calaveritas de azúcar se les puede hacer una especie de radiografía social, para así conocer y entender el entorno del nacimiento de dicho elemento, tales como la organización social dentro del taller familiar, las pautas de socialización, conocimientos y habilidades, uso de recursos, materialidad y tareas, es decir, conocemos un poco de la vida social del artesano a través de ellas.



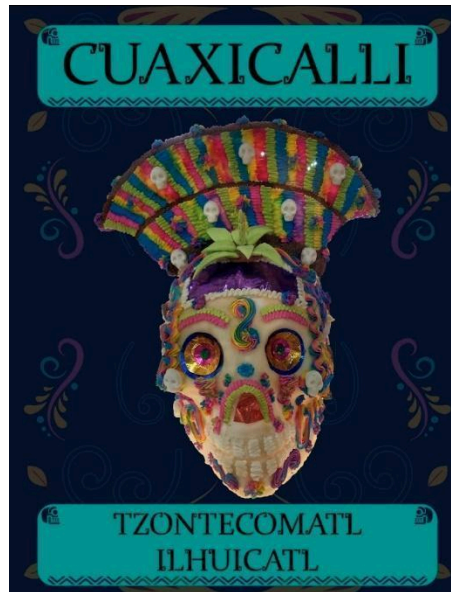
Radiografía de una calavera de azúcar. Abril 2022. Fuente: edición y diseño de Daniela Alejandra Lara Molina

### *Significado de la calavera*

Se considera pertinente para la investigación hacer un recorrido sobre la importancia de la calavera en nuestra cultura, esto se debe a que, por alguna razón se hacen calaveras de azúcar y no fémures, rótulas o pies, es decir, algo pasa en la cabeza que se debe reproducir en azúcar y además se vuelve una pieza ritual para festividad del Día de Muertos.

### Para los mexicas

En la cultura mexica la cabeza tiene un lugar importante dentro de su cosmovisión, en el cuerpo humano residen fuerzas vitales, una de ellas es el *tonalli* el cual vive en la cabeza; como lugar de residencia de esta esencia humana, dicha parte del cuerpo recibe nombres diversos como *cuaxicalli* -cráneo-, *tzontecomátl* -cabeza- o *llhícatl* -cielo-, por estar situada en lo más alto del cuerpo humano y, por lo tanto, está relacionada con la bóveda celeste (López Austin, 2004).



Diferentes nombres que adquiere la cabeza en el mundo mexicana. Abril 2022. Fuente: edición y diseño de Daniela Alejandra Lara Molina

El *tonalli* como componente elemental de los seres humanos estaba relacionado con varios aspectos de la vida y tenía los siguientes significados (López Austin, 2004):

1. Dónde está la razón, ya que es ahí donde residen el recuerdo, sabiduría, prudencia, conocimiento, la capacidad de sentir y de conocer el mundo -vista, oído, olfato, tacto y gusto-, además de la capacidad de hablar y de concentrarse.
2. Dónde está la comunicación, ya que por medio de la cabeza expresamos emociones y sentimientos.
3. Dónde está la unión, tanto con nuestro grupo social como con el cosmos, donde además se relaciona con el honor, la dignidad, la personalidad y la estabilidad.
4. Dónde está la fuerza vital, el destino, la suerte, la conducta, la relación con las deidades y el apetito de las personas

Además de lo mencionado anteriormente, el *tonalli* está relacionado con los conceptos de calor, alma, espíritu, vigor, crecimiento y poder; ejemplo de la importancia del significado y valor de esta fuerza vital, se puede ver reflejado en la

cosmovisión mexicana, ya que se puede ver su aparición desde la gestación de los bebés, ya que el *tonalli* lo daban los dioses *Ometecuhtli* y *Omecíhuatl* desde el vientre materno; al nacer el niño, esta fuerza vital se escapaba y para poder incorporar de nuevo era necesario mantener al recién nacido en un lugar caliente y lo más cercano al fuego posible; al recibir el primer baño y recibir su nombre, el *tonalli* regresaba al cuerpo, para reforzar y evitar que se volviera a escapar, la costumbre era ponerle el nombre de algún antepasado y así “unir” los *tonalli* o las fuerzas vitales de ambos (López Austin, 2004).

Si el *tonalli* es la fuerza vital de todo ser humano, la cabeza donde reside era un asunto de importancia en la cultura mexicana, tanto que, cerca de los templos y del recinto del juego de pelota, se colocaban paredes de cabezas, mejor conocidos como *tzompantli*, los cuales también podían incluir huesos como pelvis y fémures, aunque mayoritariamente estaban contruidos con cráneos (Matos Moctezuma, 1978).

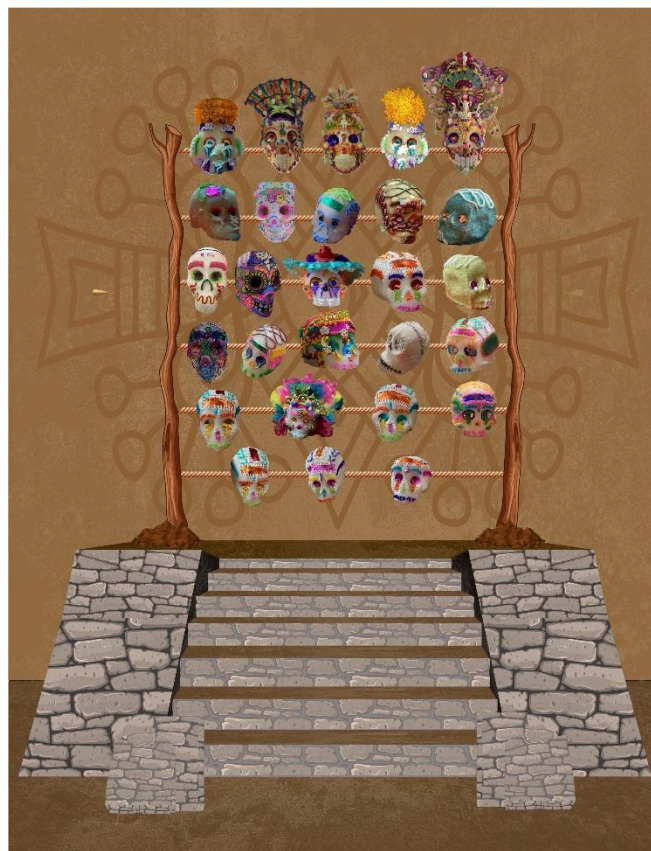
Los cráneos que estaban destinados a colocarse en el *tzompantli* podrían pertenecer a jugadores derrotados en el juego de pelota, esclavos, hombres libres, niños o cautivos de guerra (Solari, 2005), aunque al momento de La Conquista, también consignaron a esta espacio cráneos de españoles y de caballos; los *tzompantli* servían como vía de comunicación entre el mundo de los muertos y el mundo de los vivos, estos cráneos se obtenían después del sacrificio humano, decapitando el cuerpo; ya que se obtuvo la cabeza, ésta se podía despellejar o presentar completa, para luego ser perforada, ya fuera por la sien o por la boca y después colocarlas en varas, las cuales contenían entre 5 y 20 cráneos cada una.

Cabe mencionar que los sacrificados se divinizaban, por lo tanto, tomaban el papel del dios al que iban a ser consagrados, por ejemplo, si un hombre iba a ser sacrificado en honor a Tezcatlipoca, desde el momento en que lo escogía, se volvía o personificaba al dios mismo, al final de proceso de deificación al sacrificado se le denominaba *ixiptla* o divino.

Como se mencionó en párrafos anteriores, los *tzompantli* se encontraban cerca de los templos, por lo que en Tenochtitlan se encontraban por lo menos seis

dedicados a las siguientes deidades y, por lo tanto, estaban cercanas a sus templos:

1. *Tzompantli* dedicado a *Xipe Totec*
2. *Tzompantli* dedicado a *Tezcatlipoca*
3. *Tzompantli* dedicado a *Mixcoatl*
4. *Tzompantli* dedicado a *Cinteotl*
5. *Tzompantli* dedicado a *Huitzilopochtli* y *Tlaloc*
6. *Tzompantli* dedicado a *Xiuhtecutli*, *Omacatl* y *Yacaleuchtli*



Ejemplificación del *tzompantli* con calaveras de azúcar. Abril del 2022. Fuente: rediseñada por Daniela Alejandra Lara Molina.

### Para los españoles

A la llegada de los españoles a Mesoamérica, el momento de la conquista se vivió bajo la mirada medieval de los hombres recién llegados, para quienes la calavera tenía un significado completamente diferente al de los mexicas, ya que

para los ibéricos este elemento está estrechamente relacionado con la muerte, enfermedad e inseguridad (Westheim, 2014).

La presencia de la muerte en Europa en general, estaba concebida como un momento terrorífico, ya que es el instante en que, bajo la concepción cristiana-católica, se hace un juicio de cómo se comportó la persona en vida, y si tiene derecho o no a un bien morir; cuando alguien había vivido una vida sin pecados, profesando la fe “verdadera” y sin apego a riquezas, se ganaba un lugar en el Cielo, junto a los ángeles; mientras que si alguien había vivido de la mano de los pecados, se ganaba una mala muerte y por lo tanto, un lugar entre la concurrida población de diablos en el Infierno (Westheim, 2014).

El vínculo con la muerte se puede ver reflejada en el arte por medio de diversas presentaciones de aquellos que han partido, los que se han enfrentado a ella y que, por lo tanto, se han convertido en esqueletos, éstos eran mostrados en pinturas teniendo contacto con los hombres y mujeres por medio de las *Danzas Macabras*, en las cuales hay una diversidad de imágenes: en algunas de ellas se muestran a los esqueletos guiando a una fila de personas, sin importar si eran hombres, mujeres, niños, niñas, ancianos, pobres o ricos, recordándole así a la población, que la muerte no discrimina y que todos acabaremos con ella; en algunas otras se representa a los esqueletos bailando con personas comunes y corrientes, dando el mismo mensaje, que en cualquier momento se puede presentar la muerte ante ellos y que a ella no le interesa sexo, edad, ni mucho menos estrato social.

Este constante recordatorio de que la muerte puede llegar de forma abrupta, sobre todo en este período histórico repleto de guerras y constantemente asediado por enfermedades, invitaba a la población a que siempre se condujeran por el bien vivir y así evitar tropiezos o desvíos hacia el Cielo (Jouan Dias Angelo de Souza, 2018).

Para los mexicanos

Al encontrarse dos cosmovisiones tan distintas sobre la muerte, donde se contraponen las dos ideas, por un lado, la vida que representa el deceso en la

cultura mexicana, contra la representación de la fatalidad que significa para los españoles medievales, dio como resultado una visión nueva al momento de gestarse la cultura mexicana.

A lo largo de la historia tanto de la Nueva España como de México, se han vivido epidemias que mermaron y alertaron a la población con numerosas defunciones que dieron paso a representaciones muy mexicanas de las *Danzas Macabras*, dando como resultado la presencia de esqueletos en el arte, pero no como advertencia de la muerte inminente y del necesario arrepentimiento, sino representados en la vida cotidiana de cualquier mexicano, ya sea por medio del arte de Guadalupe Posada o de Manuel Manilla, donde los esqueletos pasan de los bailes medievales, a ser representados tomando una copita de tequila, bailando danzas regionales o simplemente portando un elegante sombrero de catrina, dejando de lado el carácter solemne y peligroso europeo de la muerte, para dar paso al significado mexicano de los esqueletos y calaveras, que, si bien nos recuerdan que estamos de paso por este mundo, también siempre tenemos en mente que vivimos y morimos entre risas, bailes y convites (Montes de Oca Hernández, 2016).

Al paso de los años y como resultado de una mestizaje de representaciones, creencias, miedos y significados, nacen las calaveras de azúcar, las cuales, si bien representan la casa del *tonalli* prehispánico, también nos recuerda la inminente muerte que nos espera a todos, dando como resultado una representación blanca, seria y huesuda, pero adornada con colores vivos, con una técnica hipano-árabe, a la que se le suman detalles en papel y decoraciones azucaradas que nos hacen vibrar a vivos y muertos y que toman un papel protagónico dentro las ofrendas de muertos, junto con los otros elementos que la conforman.

#### Memoria del saber alfeñique

Como se menciona en párrafos anteriores, la memoria va enmarcada en la colectividad, en la que cada individuo deja sus aportaciones propias, haciendo de la memoria un ente vivo y palpable, que nos da identidad, recuerdos y significados

en lo que hacemos día a día; además la memoria hereda saberes, en el caso del Sr. José hereda saber hacer, que es de las cosas más valiosas que tiene, que aportar al sustento familiar y que forja nuevas memorias y tradiciones:

...bueno, mi papá y mi mamá eran los que se dedicaban a esto, ¿sí?, mi papá no nos dejó nada, nada más que lo que sabía hacer él, no dejó ni terrenos, ni casa, nada, ellos dijeron: “nosotros les vamos a dejar lo que sabemos hacer, hay ustedes saben si quieren progresar, si quieren hacer algo, elabórenlo”, entonces esto viene de familia, mi papá era el que lo hacía, mi mamá y luego mi hermano el difunto y mis dos hermanos siguieron y luego yo aprendí y fui, como le podría decir, pues actualizando las cosas... porque ya no metía los dedos, ya no uso el limón, porque antes usaba el limón para ligar la[sic] azúcar...<sup>21</sup>

Su saber está siendo heredado a su familia; hijas, yerno y nietos, siente que la edad que tiene y los problemas de salud, han mermado su rendimiento para elaborar calaveritas y alfeñiques:

tengo 67 años y ya no me siento así con la fuerza de antes... ahorita soy el único que decoro, ya mi vista ya me falla, es lo que le digo a mi yerno y a mis hijas: pos[sic] échenle ganas, quieren aprender, la que me ayudaba era mi esposa, pero ahorita ya no ve, tiene la diabetis[sic]... es lo que estamos pensando, le dijo: me van a ayudar a trabajar, porque luego es desesperante porque para esto se necesita muchas manos...<sup>22</sup>

---

<sup>21</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 25 de abril de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González “El Gallero”.

<sup>22</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 25 de abril de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González “El Gallero”.



Calaveras del Sr. José Manuel González. Julio 2022. Fuente: Israel Daniel Solano Jandete

Tanto sus hijas como su yerno, trabajan el azúcar en momentos que tiene libres o en sus días de descanso, a pesar de que las manos a veces hacen falta, no quiere contratar personal externo: “...yo no contrato trabajadores porque, ¿qué pasa?, si es vivo en un rato aprende... porque no es difícil, sin son vivos, les voy a pagar por enseñarles, al rato, se ha visto, entonces mejor no, mejor que se quede en familia...”<sup>23</sup>

Su saber es tal, que personas externas a su familia le han pedido que les enseñe a trabajar el azúcar: “...me han ofrecido a mi dinero, porque de acá de Xochimilco, de otros lados a lo mejor sí, pero de acá de Xochimilco nadie sabe trabajar el alfeñique, me han ofrecido buen dinero por darles la fórmula... y yo: no la sé y no la sé y no la sé...”<sup>24</sup>

El Sr. José anhela que el saber familiar se quede así, en su memoria familiar y no compartirla con nadie más: “...le digo a mi yerno: serás muy tonto si regalas lo que sabes... enséñaselos a los chamaquitos a ellos...”<sup>25</sup>; durante los encuentros que se dieron en el taller familiar, hay una constante preocupación por

---

<sup>23</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 25 de abril de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González “El Gallero”.

<sup>24</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 25 de abril de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González “El Gallero”.

<sup>25</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 25 de abril de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González “El Gallero”.

parte del Sr. José por la participación intermitente de sus hijas: "...porque ya tienen su familia y la verdad no las puedo obligar, yo no los puedo obligar... a mí me entra la desesperación por ejemplo, cuando digo: córtenme la frente (el papel de estaño que se coloca en la frente de las calaveras), se molestan y yo me siento mal..."<sup>26</sup>

En la segunda visita al taller familiar, estuvieron más integrantes de la familia: el hermano, las hijas, el yerno y el nieto del Sr. José, cada uno recibe de su boca instrucciones, conocimientos y técnicas, al respecto comenta el Sr. Abel, yerno del Sr. José, cuando le pregunté si su hijo ya sabía hacer calaveritas: "...ya tiene su casito también...ya está aprendiendo... él es el que nos está enseñando..."<sup>27</sup>

#### *Distribución del trabajo en la unidad doméstica*

Tomando en cuenta la tabla de distribución del trabajo doméstico de Turok (Turok, 1988), se procede a su llenado a partir del inicio del registro de la elaboración de las calaveritas de azúcar; en la entrevista con el Sr. José se le hace la pregunta sobre si el trabajo dentro del taller se divide de alguna forma, pero argumenta que no, que todos participan de la misma forma en el trabajo de las calaveritas, sin embargo, sí existe una división de trabajo por edad, ya que los niños hacen algunas actividades y los adultos otras, sin embargo, para revisión del formato hay que remitirse al Anexo 1.

#### *El saber sobre las calaveritas de azúcar*

El Sr. José tiene conocimientos y experiencia de muchos años, adquiridos desde muy pequeño en el seno familiar, éstos fueron heredados por su madre y hermanos, quienes, a su vez, los adquirieron gracias al padre de familia; entre los conocimientos más destacados sobre la elaboración de las calaveras de azúcar se encuentran las siguientes consideraciones:

---

<sup>26</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 22 de julio de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González "El Gallero".

<sup>27</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 22 de julio de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González "El Gallero".

1. Se comienzan a elaborar en mayo: “empezamos a principios de mayo, de hecho, esta semana iba a bajar a remojar la moldura, porque hay que meterla una semana antes o quince días antes a remojar, ¿para qué? para que el molde rechupe toda el agua y cuando se elabore la calavera no se pegue la[sic] azúcar”.<sup>28</sup>
2. Ya remojados los moldes, se deben de lavar para asegurar que están libres de azúcar de preparaciones previas: “de hecho, se echa a remojar y ya cuando se va a trabajar se... nosotros le decimos “escobetear”, se lava, pero con escobeta, bien limpiecita a modo que quede para poner en la plancha y empezar a elaborar”.<sup>29</sup>
3. El azúcar debe estar hirviendo y debe llegar a su punto exacto, no se tiene certeza de a qué temperatura debe de tener el jarabe, sin embargo, el Sr. José conoce cómo se ven las burbujas y cómo se siente el almíbar cuando está en su punto.
4. Existen diferentes tamaños de moldes para las calaveritas, cada una con requerimientos diferentes, pero, sobre todo, con un grado de decorado particular: “se empieza de lo que nosotros nombramos la serie, hasta la grandota, que es la especial, que nosotros le nombramos, que son aproximadamente como 10 u 11 tamaños... nosotros empezamos con lo más laborioso, lo chiquitito...”<sup>30</sup>
5. Tienen diversos tamaños de moldes de barro, que van del número 0 al 10, cada uno requiere conocimiento de la temperatura que alcanza el azúcar: “...cada tamaño lleva su temperatura, no es la misma para todos, hay una temperatura más baja para la chica, un poquito más fuerte para la mediana, o sea para esta, más fuerte, súper fuerte pa[sic] la grandota, pa[sic] qué, para que no se deshagan a la hora de que usted la agarre no se le deshaga

---

<sup>28</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 25 de abril de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González “El Gallero”.

<sup>29</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 25 de abril de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González “El Gallero”.

<sup>30</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 25 de abril de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González “El Gallero”.

en las manos, ese es el problema, le digo, antes usaba eso ahora no, la práctica dicen que va haciendo al maestro...”<sup>31</sup>



Inicio de la producción de calaveras en el taller familiar del Sr. José Manuel González. Julio 2022. Fuente: Israel Daniel Solano Jandete

6. El azúcar que se debe usar para las calaveras de azúcar debe ser refinada y muy blanca para que salgan del color adecuado: “...de preferencia metemos “Del Potrero” o más que nada la “Del Potrero”, que es la[sic] azúcar más blanca, que es la que compra la gente, hay personas que buscan la[sic] azúcar bien blanca...”<sup>32</sup>
7. Conoce cuantas veces se puede usar el azúcar, calentándola a la temperatura adecuada para que se funda, pero que no cambie de color: “...como no más quemamos una o dos veces, si la quemamos más la azúcar sale muy, bueno, la calavera sale morena y la gente no la compra...”<sup>33</sup>
8. El azúcar usada la utiliza para la preparación de otros dulces, esto con el fin de no desperdiciar materia prima y sacarle mayor provecho a ésta.

<sup>31</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 25 de abril de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González “El Gallero”.

<sup>32</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 25 de abril de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González “El Gallero”.

<sup>33</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 25 de abril de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González “El Gallero”.

9. Ya que los moldes tienen el azúcar en su interior, se debe dejar un tiempo y luego voltearlas para que se escurran, ya escurridas, se les debe de quitar el exceso de azúcar en el molde con una pala de madera y se dejan secar:
10. Las calaveras deben escurrirse en una rejilla, la cual está colocada sobre un recipiente para que el azúcar que vaya cayendo de los moldes sea recolectada.
11. El azúcar para hacer calaveras sólo se puede calentar dos veces o tener dos “quemadas”, es decir, la primera para hacer una tirada de moldes que se llenarán e incurrirán en la rejilla; el azúcar se vuelve a calentar para hacer una segunda tirada de moldes, mismos que se incurrirán en la rejilla; el azúcar que ya fue calentada dos veces ya no sirve para las calaveritas porque se empieza a poner oscura, pero sí sirve para elaborar dulces cristalizados.
12. Conoce cuantas calaveras se producen con qué cantidad de materia prima: “...nosotros sabemos cuanta calavera sale de cada bulto, depende del tamaño, ya vemos qué tanto de calaveras sale de cada bulto...”<sup>34</sup>
13. Guarda fotografías, a manera de catálogo, no para venta, sino para saber qué productos ya ha elaborado y crear nuevos.
14. Sabe el mínimo de moldes de barro que debe tener para poder atender la demanda de los consumidores: “...se mandaron a hacer cien moldes, pero ¿por qué se mandaron a hacer?, porque no más teníamos diez moldes de estos... porque la gente que viene, viene por millares, el que menos viene, viene por cientos...”<sup>35</sup>

---

<sup>34</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 25 de abril de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González “El Gallero”.

<sup>35</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 25 de abril de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González “El Gallero”.



Moldes de barro para calaveras, remojados en agua. Julio del 2022. Fuente: Israel Daniel Solano Jandete

15. Debe sacar costo de sus productos para poder establecer un precio que sea “redituable”, conoce la materia prima y cuida que se compre al mejor precio: “...por ejemplo, ahorita el gas está por las nubes, ta bien caro, el bulto de azúcar glass, de azúcar refinada está en \$1,400 los 50 kilos, lo que antes comprábamos en \$500, \$600, ora[sic] todo lo demás que lleva colores vegetales, las duyas pa[sic] decorar o sea son muchas cosas: papel estaño, son muchas cosas que se llevan...”<sup>36</sup>
16. Sabe que sus productos son de calidad y que viajan a otros países: “...de hecho han salido fuera de México, a otros países se han ido... han ido a Cuba, han ido a Estados Unidos, han ido a Brasil y ya no me acuerdo qué otros, pero han venido gente...”<sup>37</sup>
17. No tiene el número exacto de su producción, sabe que elabora dos toneladas de azúcar al año: “...pues, entre todos los tamaños han de ser más de 20,000... eso le estoy hablando de la de azúcar, más las de chocolate, más el alfiñique[sic]...”<sup>38</sup>
18. Ya desmoldadas las calaveras se procede a decorarlas con azúcar pintada de colores y papel estaño.

---

<sup>36</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 25 de abril de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González “El Gallero”.

<sup>37</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 22 de julio de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González “El Gallero”.

<sup>38</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 22 de julio de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González “El Gallero”.



El Sr. José está decorando una calavera de azúcar. Julio del 2022. Fuente: Daniel Israel Solano Jandete

### *El saber sobre alfeñiques*

El señor José, junto con su hermano<sup>39</sup> hacen otro tipo de alfeñiques, los cuales, retomando la clasificación que propone María Teresa Pomar (2004), corresponden a la subdivisión de alfeñiques, y de acuerdo con sus conocimientos y prácticas se encuentran las siguientes consideraciones:

1. La “masa” se elabora con azúcar glass y un líquido, el cual ayuda a que el azúcar seque y pegue en los moldes: “es que esto lleva... la azúcar glass hay que hacer un líquido pa[sic] poder hacer la masa... la masa haga de cuenta que cuando va a usted a hacer tortillas de maíz qué hace primero, pos cose[sic] el nixtamal, lo muele y ya posteriormente pos[sic] ya hace las tortillas ¿no?, y acá hay que hacer un líquido especial, ¿pa[sic] qué?, pa[sic] que agarre y la azúcar glass seque y pegue en los moldes...”<sup>40</sup>

---

<sup>39</sup> El hermano del Sr. José elabora piezas de cartonería, trajineras en miniatura, iglesias, catrinas, catrines, lloronas, toritos, etc.

<sup>40</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 25 de abril de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González “El Gallero”.

2. Los moldes se empanizan con harina, se coloca la masa extendida, se corta y se deja secar.
3. Se decoran las figuras cuando la masa ya está seca y desmoldada.
4. Los moldes son de madera y de unicel, que están partidos por la mitad: "...y se deja secar ya con el molde y ya posteriormente con azúcar glass, se pega... y se decora".<sup>41</sup>
5. Se trata de tener una variedad de productos para seguir en el mercado, haciendo diversas figuras como: "...las tumbas de muertos, los platitos, las coronitas, las cazuelas, los monjes, los charros, las brujitas, una infinidad de variedad..."<sup>42</sup>
6. El hermano del Sr. José se dedica sólo a hacer alfeñiques, además de figuras de cartonería y de *foamy*: "...mi hermano que vive acá atrás, también trabaja el puro alfeñique[sic], puro eso, él ya va a empezar, de hecho hace varias cositas, ahorita está haciendo las sillitas y las mesitas para las ofrendas y las hace de madera, las está haciendo chiquitas, chiquitas para poner la calaverita, así sentada..."<sup>43</sup>



Lápidas de alfeñique. Julio del 2022. Fuente: Israel Daniel Solano Jandete

<sup>41</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 25 de abril de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González "El Gallero".

<sup>42</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 25 de abril de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González "El Gallero".

<sup>43</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 25 de abril de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González "El Gallero".

7. El hermano del Sr. José le ayuda a hacer alfeñiques, aunque menciona que cada uno hace su producción, pero se ayudan, sin embargo, tiene en su espacio de vivienda, el taller de cartonería y alfeñiques de pastillaje, donde le dan vida a la producción particular: "... esos van a ser tumbitas... le ponemos su florero y su librito... ya se arregla todo..." (Bolaños, comunicación personal 22 de julio del 2022)



Hermano del Sr. José, en su taller familiar, mostrando las piezas de pastillaje y cartonería. Julio del 2022. Fuente: Israel Daniel Solano Jandete

### *El saber sobre las calaveritas de chocolate*

El Sr. José, además del trabajo del azúcar, sabe trabajar el chocolate para poder elaborar calaveritas con este insumo, dentro de su conocimiento y práctica, se encuentran las siguientes consideraciones:

1. Las calaveritas de chocolate se deben de hacer cercana la fecha a la venta, ya que, si se hace con anticipación, la superficie adquiere un color cenizo y pierde brillo: "... bueno es que eso se hace ya casi que un mes antes, porque, el chocolate pierde el brillo y se pone como cenizo... es muy delicado el chocolate, si le pega humeda[sic], se deshace, si le pega calor, se deshace y si se deja mucho tiempo se pone feo el chocolate, pierde el brillo, por eso hay que hacerlo con un mes antes de anticipación..."<sup>44</sup>

---

<sup>44</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 22 de julio de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González "El Gallero".

2. Usa moldes de plástico, aptos para el trabajo de chocolate, en el caso específico de los moldes mostrados durante la entrevista, son de material flexible, lo que permite que las piezas se puedan desmoldar con facilidad.
3. Menciona la técnica de “entrampado” de chocolate, la cual consiste en fundir y enfriar el chocolate para poder manejarlo de una forma adecuada; lo que se logra con este cambio de temperatura es que el chocolate brille y se solidifique de forma adecuada<sup>45</sup>: “...y ya se entrampa el chocolate, entrampa es que se enfríe, nosotros a la antigüita porque no tenemos máquina, lo hacemos con la mano, con la mano enfriamos...”<sup>46</sup>; el Sr. José Manuel describe su forma de entrampar el chocolate de la siguiente forma: “...se entrampa en una charola de aluminio... se enfría... ya se tiene el punto en el labio... haga de cuenta que está nalguendo un niño, pero duro (se refiere a batir el chocolate con la mano para enfriarlo)... ya cuando la mano siente el chocolate... y ya está...”<sup>47</sup>
4. Dentro del taller utilizan marcas de chocolate sucedáneo<sup>48</sup> como *La Corona* y *Chocolates Rossi*; el Sr. José utiliza chocolate Turín (el cual sí cumple con lo establecido en la norma para poderse llamar chocolate) siempre y cuando sea sobre pedido, ya que menciona que es caro en comparación con los ingredientes como azúcar o chocolate sucedáneo.

---

<sup>45</sup> La teoría sobre chocolatería indica que el temperado o atemperado del chocolate, es una técnica que tiene como objetivo que la manteca de cacao adquiera una forma estable cristalizándose, aportando brillo y estabilidad al chocolate. Esta técnica consiste en fundir el chocolate hasta los 45°C -dependiendo del tipo de chocolate- y después se enfría de forma rápida en un mármol, estos cambios de temperatura son los que ayudan a la cristalización de la grasa (Callebaut, 2022).

<sup>46</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 25 de abril de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González “El Gallero”.

<sup>47</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 22 de julio de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González “El Gallero”.

<sup>48</sup> De acuerdo a la legislación de la Norma Oficial Mexicana NOM-186-SSA1/SCFI-2013, la cual versa sobre el cacao y sus derivados, el chocolate es una pasta elaborada a base de pasta de cacao, manteca de cacao, azúcares, edulcorantes, lácteos y aditivos, dando como resultado diversos tipos de chocolate marcados por el porcentaje de pasta de cacao, la proporción a que entre mayor proporción de pasta de cacao y menor uso de edulcorantes, se trata de un chocolate más amargo, por el contrario, a menor porcentaje de pasta de cacao y mayor uso de edulcorantes y lácteos, se trata de un chocolate de leche o blanco. Por otro lado, el chocolate sucedáneo se refiere a la pasta elaborada con cacao en polvo y mantecas vegetales, que no son de cacao, dando como resultado un producto que se ve como chocolate, pero no es (Diario Oficial de la Federación, 2014).

5. Ya que se vació el chocolate en los moldes, para posteriormente voltearlos y dejarlos escurrir, se desmoldan las calaveritas de chocolate, listas para decorar.
6. El Sr. José Manuel prefiere trabajar las calaveras de chocolate durante la noche, porque para él es más fácil de trabajar: "...yo el chocolate lo trabajo en la noche, no lo trabajo en el día... lo único que trabajamos de noche es esto y la gomita, la calavera de gomita..."<sup>49</sup>



Sr. José Manuel González, mostrando las calaveras de chocolate terminadas. Julio del 2022. Fuente: Israel Daniel Solano Jandete

### Calendario alfeñique en el taller del Callejón del Infiernito

Para lograr producir las artesanías a tiempo para la fiesta de Día de Muertos, en el taller del Sr. José empieza la organización interna desde el mes de mayo, donde cada uno de los procesos lleva su tiempo y dedicación para lograr terminar pedidos externos y cubrir la demanda del taller a tiempo para las fechas de celebración.

---

<sup>49</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 22 de julio de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González "El Gallero".

La producción del taller del Sr. José es alta y el espacio disponible es reducido, por lo tanto, la organización de las actividades es primordial, por lo que se hace el registro del siguiente calendario alfeñiquero:<sup>50</sup>

Mes	Actividad
<b>Mayo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Compra de materia prima para la elaboración de calaveritas y alfeñiques; hay que tener cuidado de comprar el azúcar refinada más blanca para así obtener calaveras más blancas.</li> <li>✓ Los moldes de barro para las calaveritas se ponen a remojar con el fin de que no se pegue el azúcar vertida y se puedan desmoldar fácilmente.</li> <li>✓ Se comienzan a elaborar las calaveritas de azúcar para que alcancen a tener un secado adecuado y posteriormente se puedan decorar sin que “llore” la calavera, es decir, sin que se escurra la decoración.</li> </ul>
<b>De junio a septiembre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Producción de calaveritas de azúcar</li> <li>✓ Decoración de calaveritas de azúcar</li> <li>✓ Producción de alfeñiques de pastillaje</li> </ul>
<b>Octubre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Producción de alfeñiques de pastillaje</li> <li>✓ Elaboración, decoración y empaque de calaveritas de chocolate.</li> <li>✓ Decoración y empaque de las calaveritas de azúcar.</li> <li>✓ Elaboración de dulces cristalizados con calabaza, chilacayote, higos, tejocotes y camotes.</li> </ul>
<b>Noviembre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Vendimia de las calaveritas de azúcar, alfeñiques y dulces cristalizados, tanto en el taller, como en la explanada de la Iglesia de San Bernardino de Siena, la cual se encuentra ubicada en el centro de la Alcaldía de Xochimilco</li> <li>✓ Se pueden realizar algunos pedidos fuera de tiempo, siempre y cuando se pague el precio justo por el producto.</li> </ul>

Cuadro 6. Calendario alfeñiquero del taller artesanal del Sr. José Manuel González “El Gallero”. Fuente: Elaboración propia

<sup>50</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 25 de abril de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González “El Gallero”.

## Memoria del sabor alfeñique

Para hablar de sabor, retomamos la idea de David Le Breton, quien habla de lo que aprendemos y guardamos en la memoria a través de los sentidos. En este caso particular del gusto, Le Breton nos dice: “Al revés de los demás sentidos, el gusto exige la introducción en uno mismo de una parte del mundo” (Le Breton, 2008, p. 267), es decir, que para poder desatar las sensaciones que se desprenden de la boca, es necesario que el alimento esté dentro de ella.

Debido a lo anterior, de forma social, estamos enmarcados en una clasificación de sabores, los que culturalmente nos gustan más que otros, a los que tenemos socialmente mayor afinidad o significados. En el caso del sabor dulce, el cual, de acuerdo al ensayo de Carlos Zolla, *El elogio del dulce* (1988), está directamente relacionado con la infancia, incluso, Le Breton hace la conexión de lo dulce con los primeros alimentos a los que nos enfrentamos al momento de nacer. (Le Breton, 2008)

En el apartado donde se habla de memoria y de saber se menciona que si bien, se desarrollan en grupo social, se enriquecen con aportes individuales y es justo en el taller del Sr. José donde se puede ver reflejado este momento, ya que él hace sus propias interpretaciones, significados y conocimientos:

...fui, cómo le podría decir, pos[sic] actualizando las cosas ¿sí?, porque ya no metía los dedos, ya no uso el limón, porque antes se usaba el limón para ligar la[sic] azúcar, paque[sic], ¿qué es ligar?, pa[sic] que la[sic] azúcar apriete y no se deshaga y a la hora de sacar panis que es una especie que se le talla al cazo con una cuchara de esta (en este momento el Sr. José muestra una pala de madera que usa para quitar el excedente de azúcar de las paredes del cazo de cobre), mientras con el azúcar se les tiene que dar así (el Sr. José muestra cómo se debe utilizar la pala de madera), en la orilla del caso, así se tiene que hacer...<sup>51</sup>

Sus nietos y la familia completa comen alfeñiques, ya sea que se les antoje o porque alguna calavera de chocolate se rompe: “...son niños, entendemos, se

---

<sup>51</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 22 de julio de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González “El Gallero”.

van abajo de la... no se la comen, no más le muerden los dientes, la dejan chimuela como yo...”<sup>52</sup>

En términos generales se podría asumir que los alfeñiques no son dulces que normalmente se coman, ya que tienen un simbolismo ritual en la celebración de Día de Muertos, además de tener, según las personas que los compran: muy dulces y claro, cómo no lo serían si en su composición son elaborados, como ya se vio en párrafos anteriores, con azúcar, una más refinada que la otra, pero empalagosamente dulce.

De acuerdo con lo anterior, los alfeñiques en general y las calaveritas de azúcar en particular, tienen un alto contenido de azúcar y para mucha gente darle una mordida puede ser impensable, hay consumidores de éstas, en el caso de la familia del Sr. José Manuel utiliza las calaveras para hacer agua de sabor y endulzar el café. En la segunda visita al taller el día 22 de julio del 2022, para sorpresa de los observantes, una de las hijas del calaverero, pasó por donde se estaba llevando a cabo la entrevista, tomó una calavera mini y se la comió, como si de una fruta se tratara, sin gestos ni expresiones de que su sabor fuera demasiado dulce o que su consistencia fuera en extremo dura, tan natural fue esto, que no dio tiempo de capturar en fotografía dicha acción.

Las calaveritas elaboradas a base de chocolate, son más fácilmente devoradas, ya que las compran expresamente para comer o las ponen en las ofrendas y ya no son guardadas, si no consumidas después del 3 de noviembre que se levantan las mesas.

Las calaveritas de azúcar también son susceptibles de ser comidas: “...mis mismos nietos comen, yo mismo a veces, cuando mi señora está haciendo la paleta de chocolate”<sup>53</sup>. En casa del Sr. José, las calaveritas del 00 (doble cero), como se mencionó en párrafos anteriores, sus hijas las comen de un bocado y de forma tan natural que no parece molestarles la cantidad de azúcar que contienen.

---

<sup>52</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 25 de abril de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González “El Gallero”.

<sup>53</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 22 de julio de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González “El Gallero”.



Amaya Dufetre, devorando una calaverita de azúcar del número 00 (doble cero). Octubre 2022. Fuente: Marcela Bolaños

Además de la posibilidad de consumir las calaveras de azúcar, existen otros dulces que se desprenden de la elaboración de éstas; hay que recordar que el azúcar se calienta, llega al punto de cocción, se vacía en los moldes y posteriormente se escurre, ese excedente de azúcar se recolecta en una charola o recipiente para volver a calentarse y ser usada una segunda vez para las calaveras; este es el número máximo de veces que se puede calentar sin que cambie el color del azúcar, ya que las calaveras no saldrían con la blancura deseada, sin embargo, no se desecha, sino que es usada en la elaboración de dulces cristalizados o en almíbar, los cuales, de manera rotunda y sin tener dudas al respecto, se comen y adornan no sólo las ofrendas, sino la casa de los consumidores.

#### Los sentidos en el saber y sabor alfeñique

Al inicio de la investigación se hace énfasis sobre el uso de los sentidos para conocer el mundo y poder vivir en él, por medio de los sentidos el Sr. José reafirma su saber y experiencia, aportando a esto conocimiento para transmitir a las siguientes generaciones.

## Corporalidad alfeñiquera

El uso del cuerpo como agente de trabajo es esencial para el trabajo artesanal, el conocimiento del artesano, por medio de sus manos creadoras, se suman para realizar obras de arte destinadas a presentarle al mundo de lo que son capaces de gestar.

En el caso de la elaboración del alfeñique están presentes, principalmente, tres sentidos: vista y tacto como protagonistas, el resto de ellos como el olfato, gusto y oído, sí tiene participación, sin embargo, no es tan activa.

A lo largo de este apartado se verá la corporalidad tanto en las calaveritas de azúcar como las de chocolate, cada una con su saber.

### *Corporalidad en las calaveritas de azúcar*

Como se menciona en párrafos anteriores, el azúcar debe estar hirviendo para poder verterla en los moldes de barro, ni antes ni después del punto exacto puede ser usada. El Sr. José conoce por medio del tacto y la vista las características del jarabe cuando está en su punto: “el azúcar es azúcar hirviendo, o sea que ya es la práctica, no más viendo la burbuja del cazo”.<sup>54</sup>

La herramienta principal para el trabajo alfeñiquero del Sr. José es su cuerpo, donde hace mención de que él no usa termómetros, sólo dice que él sabe de los puntos del azúcar: “...el azúcar está hirviendo a lo máximo, nosotros no usamos termómetros... antes se metían los dedos, se remojaban los dedos y se metían, para sacar lo que nosotros le decimos el punto o el *chicloso* para ver cuando ya está...”<sup>55</sup>

Conforme el conocimiento se va consolidando de acuerdo con la práctica y experimentación, el Sr. José afirma que ya no es necesario exponerse a las quemaduras tocando el jarabe hirviendo, dice que con sólo ver las burbujas sabe que ya está en su punto: “...ahora no, la práctica dicen que va haciendo al

---

<sup>54</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 25 de abril de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González “El Gallero”.

<sup>55</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 25 de abril de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González “El Gallero”.

maestro, ahora nada más con el simple hecho, al menos yo no más fijándome en la burbuja, yo le digo: ya está...”<sup>56</sup>

La vista también ayuda en el proceso de escurrido del azúcar de los moldes, es decir, ya que se tienen los moldes de barro llenos del azúcar hirviendo, se dejan reposar hasta que pasa unos minutos: “... es que luego luego se le ve, acá en el molde, se les ve cuando ya está pegado.”<sup>57</sup>

Sin embargo, quemarse las manos de conocimiento y se entiende que es parte del oficio: “...uno se tiene que quemar, el maestro que diga que no se quema es que no es maestro, que me enseñe, que yo sepa, el más huevón se quema, porque el azúcar se desparrama...”<sup>58</sup>

### *Corporalidad en las calaveritas de chocolate*

Sobre el adecuado manejo del chocolate para la elaboración de calaveritas, el Sr. José narra la técnica del entrampado, como se menciona en párrafos anteriores, se refiere al enfriamiento del chocolate después de fundirlo y se logra este proceso utilizando las manos para mover y enfriar el chocolate, para después comprobar la temperatura en el labio y que el chocolate se maneje bien: “...con la mano enfriamos y el punto se tienta acá en el labio, el punto es cuando sabemos si el chocolate ya está bien para poderlo echar al molde y el chocolate pegue...”<sup>59</sup>

---

<sup>56</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 25 de abril de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González “El Gallero”.

<sup>57</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 25 de abril de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González “El Gallero”.

<sup>58</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 22 de julio de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González “El Gallero”.

<sup>59</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 22 de julio de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González “El Gallero”.



Calaveras de chocolate del taller familiar del Sr. José González. Julio 2022. Fuente: Marcela Bolaños Dávila

A pesar de lo que el Sr. José pueda observar con respecto a la temperatura, tanto del azúcar como del chocolate, y su saber con respecto a las apariencias y consistencias, sus manos son creadores de piezas artesanas, afirma que las decoraciones trata de que cada año cambien, aunque sea en pequeños detalles, pero que se inspira con viajes que hace con otros productores, para que al momento de estar elaborando las calaveras de azúcar, sus manos le den vida con colores a las creaciones de blanca azúcar o de negro chocolate que produce: “...es muy detalloso[sic], hay que tener mucho, como dice, mucha creatividad para que salgan bien las cosas... hay veces que usted está decorando una calavera, agarra usted su calaverita ¿no? pero su mente está en decorar la calavera y ¿si le pongo acá una flor se vería más bonita?, o simplemente en el papel estaño, buscar qué figurita se le puede poner acá... o qué le puede poner a los lados... para que no se vea vacía, pero tampoco amontonado...”<sup>60</sup>

Durante los encuentros que se sostuvieron con el Sr. José Manuel, habla de que su cuerpo está cansado, que la vista ya no le ayuda mucho en hacer su labor calaverera.

---

<sup>60</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 22 de julio de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González “El Gallero”.

## Materialidad alfeñiquera

Como se mencionó en párrafos anteriores, la materialidad es la relación de objetos inertes, los cuales son usados por un grupo social dentro de su vida cotidiana, en este caso, utilizados para elaborar la artesanía del alfeñique, los cuales son el medio para realizar los dulces; en el caso de esta familia calaverera, tienen resguardadas sus herramientas en cajas, ya sea de cartón o de madera, y en closets, los cuales abarcan los moldes, cazos y palas de madera que ayudan a dar vida a los alfeñiques, no se mencionó que alguno en especial haya sido heredado de alguna de las generaciones anteriores a la del Sr. José, salvo los cortadores de alfeñique, los cuales, fueron elaborados por uno de los hermanos ya fallecido, quien los diseñó y formó de acuerdo a las necesidades del Sr. José con hojalata obtenida de latas de galletas, los cuales están resguardados en una bolsa de plástico. A continuación, se describen las principales herramientas.

## Moldes

Como bien comparte el Sr. José, cada producto tiene su molde en especial, de acuerdo con las características del producto que se vaya a elaborar, ya que, por las características del azúcar, chocolate y amaranto, tienen diversas necesidades:

<b>Artesanía</b>	<b>Tipo de molde</b>
Calaverita de azúcar	Molde de barro, el cual manda pedir a Tlaquepaque en Jalisco o a Texcoco en el Estado de México. Tienen diferentes tamaños, los cuales van por número, siendo el 0 el más pequeño y el 10 el más grande, aunque tiene moldes del 11 que son extragrandes, dice que en las calaveras terminadas puede introducir su cabeza sin problema.



En esta fotografía se puede apreciar uno de los moldes de barro utilizados para la elaboración de calaveritas de azúcar. Julio de 2022. Fuente: Daniel Israel Solano Jandete

Calaverita de chocolate de Molde de plástico, que tienen el cráneo partido por la mitad, los tiene unidos con cinta transparente para poder poner chocolate y posteriormente vaciarlos.



En esta fotografía se puede apreciar el molde de plástico utilizado para la elaboración de calaveritas de chocolate. Julio de 2022. Fuente: Daniel Israel Solano Jandete

Alfeñiques Moldes de unicel o de madera que están partidos por la mitad para poder colocar la masa del alfeñique; además cortadores de hojalata con diferentes figuras para ayudarse a armar ataúdes y tumbas, estos moldes los realizan en el taller de acuerdo con las necesidades de la producción.



	En esta fotografía se pueden apreciar los moldes de madera utilizados para la elaboración de alfeñiques o pastillaje en forma de ataúdes. Julio de 2022. Fuente: Daniel Israel Solano Jandete.
--	--

Cuadro 7. Moldes para la elaboración de alfeñiques en el taller artesanal del Sr. José Manuel González "El Gallero". Fuente: Elaboración propia

### Casos y pailas

El cazo de cobre es una de las herramientas esenciales para la elaboración de las calaveras de azúcar, así como otros dulces mexicanos, en el taller lo hay de diferentes tamaños, de acuerdo al producto que se va a elaborar, por ejemplo, tiene un cazo pequeño para elaborar palanqueta y otros casos grandes para calentar el azúcar y otros más para elaborar dulce cristalizado, algunos de ellos nuevos y otros viejos, sin que se haya compartido alguna historia particular de la forma en la que llegó a manos del Sr. José Manuel.

Las pailas con herramientas de madera con las que se ayuda a bajar el azúcar de las paredes del cazo, evitando así que se quemen y tomen un color que no es el deseado.



Cazo de cobre del Sr. José Manuel. Julio del 2022. Fuente: Israel Daniel Solano Jandete



Paila del Sr. José Manuel. Julio del 2022. Fuente: Marcela Bolaños Dávila

### Vida y significado de las calaveras en las ofrendas

Si bien ya se habló de cómo surgen las calaveras en la memoria y saber del Sr. José Manuel y cómo sus manos, junto con sus herramientas las elaboran para cobrar vida, esta línea del tiempo apenas comienza; vale la pena señalar que durante varias semanas las calaveras y alfeñiques habitan y conviven en el espacio familiar del taller artesanal del Sr. José Manuel, visten cada rincón de su hogar, unas decoradas y empaquetadas, otras esperando que les coloquen el papel estaño y otras tantas, permanecen blancas a la espera de las manos que les den color.

Ya que se acerca la fecha de finales de octubre, son debidamente revisadas, que no tengan detalles que pongan en duda su venta, se rectifica lo que sea necesario y al final se venden; el consumidor de estas calaveras son vecinos, amigos, xochimilcas, chilangos y alguno que otro extranjero (quienes se llevan las calaveras a habitar en otras naciones, como ya se vio en párrafos anteriores).

Sin embargo, la existencia de las calaveras y alfeñiques se debe a poder vestir y engalanar las ofrendas de Día de Muertos, colocadas cuidadosamente en

la alcaldía de Xochimilco principalmente; es por lo que, en este apartado se ve de manera somera, qué uso le dan a la calavera los participantes dentro de esta investigación, es el caso del Sr. José Manuel, calaverero, de la Mtra. Araceli Peralta Flores, cronista de Xochimilco y de la familia Solano Jandete, a la cual pertenece el fotógrafo que me acompañó en la última visita al taller artesanal.

En casa del Sr. José Manuel es tradición que cada año se coloque el altar de muertos: "...cada año para mis difuntos... mi señora pone su mesita... les pone su pan de muerto, su fruta, su agua, su café, sus calaveras de azúcar, de chocolate, de amaranto, le pone todo... a mi hermano le pone una taza de café y sus veladoras...pone papel de china... eso es lo que pone"<sup>61</sup>

En casa de la Mtra. Araceli Peralta Flores, investigadora y cronista de Xochimilco, también es tradición colocar la ofrenda para la celebración de Día de Muertos, en una entrevista compartió que es una de sus tradiciones familiares más importantes: su abuela ponía con mucha dedicación la ofrenda, una dedicada los niños (31 de octubre) y otra completamente diferente para los adultos (1 de noviembre); para los niños se ponen dulces, tamales y calaveritas miniatura, entre otras cosas; para los niños se preparan alimentos con mucha anticipación: tamales, mole, calaveras grandes, pan de muerto, elaborado especialmente para esa fecha en un horno de un pueblo cercano, y arroz entre otras cosas. En su ofrenda colocaba antes las calaveras de azúcar, pero ahora son de chocolate para que se las puedan comer. Todo lo anterior, acompañado de velas (con o sin vaso). El día 2 de noviembre se levanta la ofrenda y comenta que su abuela intercambiaba las calaveras de la ofrenda con los vecinos: "... antes se acostumbraba a intercambiar la calavera, entonces se ponían en una canasta con una servilleta nueva, se ponía ahí lo que le iba a dar de calavera a tu comadre o algún pariente, y era bonito porque veías a las señoras el día dos en la tarde por la calle todas con sus canastas que iban a dejarlas..."<sup>62</sup>

---

<sup>61</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 25 de abril de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González "El Gallero".

<sup>62</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 26 de julio de 2022, vía *Google Meet*, entrevista a la Mtra. Araceli Peralta Flores.



Mtra. Araceli Peralta Flores mostrando una de sus calaveras. Julio del 2022. Fuente: fotografía obtenida de una entrevista en línea, Marcela Bolaños Dávila

En casa de la familia del fotógrafo que estuvo presente en la segunda entrevista al Sr. José Manuel, el Sr. Israel Daniel Solano Jandete, la tradición indica colocar el altar para Día de Muertos, con flor de cempasúchil (que se produce en Xochimilco, porque tiene mejor aroma) y otras flores de colores (blancas y moradas); se colocan en niveles, aunque cada año la colocan de forma diferente; además elaboran alimentos como calabaza, pan de muerto, chilacayote como adorno, chocolate, fruta, cigarros, bebidas alcohólicas y calaveritas; en el caso de esta familia la cual no es originaria de Xochimilco pero tiene varios años viviendo en el pueblo de Santa María Tepepan, no colocan fotografías de los difuntos, sino que cada calavera representa a un muerto ya sea familiar o amigo. La mamá del fotógrafo, la MVZ Guadalupe Hilda Jandete Díaz, comenta que cuando se trata de un fallecido muy cercano a ellos, le ponen una calavera grande y a los que sólo recuerdan sin que hayan tenido una relación muy cercana con ellos, le ponen una calavera pequeña: "...mi abuela es la más importante para mi, y luego viene mi mamá, la mamá de Mari... y luego vienen por un lado la familia de Ale, su mamá y varios... Mari también tiene varios amigos..."<sup>63</sup>

#### Producto aplicado

Con el fin de aportar en el ámbito de la difusión de la información dentro de este documento, se optó por la elaboración de tres infografías en donde se sintetizan los puntos más importantes de la investigación, con el fin de socializar la

---

<sup>63</sup> Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 10 de septiembre de 2022, pueblo de Santa María Tepepan, alcaldía de Xochimilco, entrevista a la familia Solano Jandete.

importancia histórica, socio cultural y del territorio en donde se elaboran alfeñiques.

La socialización de la infografía se hará por medio de los informantes, quienes fueron piezas clave para la investigación:

1. Sr. José Manuel González “El Gallero”, en agradecimiento por el acercamiento con su familiar y el taller calaverero. Se solicitará ayuda de la hija del Sr. José, quien tiene cuenta en Facebook.
2. Casa del Arte en Xochimilco, en donde se colocarán las infografías con el fin de que los usuarios de este espacio artístico puedan conocer los datos representados en ellas.
3. Mtra. Araceli Peralta Flores, investigadora y cronista de Xochimilco, quien tiene su cuenta en Facebook, donde hace difusión de diversos eventos culturales dentro del territorio, incluso, habló de la visita a casa del Sr. José Manuel González, los días 8 de mayo de 2022 y 27 de septiembre de 2022. Además, la Mtra. Araceli escribe en el blog *De todo en Megalópolis*, donde también se podrá compartir de forma oportuna, donde habló de la visita al taller familiar del Sr. José Manuel González el día 28 de septiembre de 2022.
4. Mtro. Víctor Rosas y Mtro. Carlos Mendoza, quienes tienen la publicación del libro *La fiesta de los muertos en Xochimilco*; para lograr dicha publicación, tuvieron contacto con gran parte de la comunidad xochimilca. Además, tienen una cuenta de Facebook, llamada La fiesta de los muertos en Xochimilco, donde hacen difusión de diversas actividades culturales relacionadas con la festividad y la comunidad xochimilca
5. *Tertulias gastronómicas, el podcast*, de la Mtra. Ingrid Millán y Mtra. Viridiana Pantoja, quienes abrieron el espacio en el capítulo 9 de la primera temporada de transmisiones para hablar sobre los alfeñiques xochimilcas. Su programa se transmite por medio de *Spotify*, *YouTube*, entre otras plataformas, además de tener contenido adicional en *Patreon*.

6. *Antropología de la alimentación (Más allá de la comensalidad)*, cuenta de Facebook creada y administrada por el Dr. Paris Aguilar Piña, donde se abordan diversos temas en torno a la alimentación, no sólo en México, si no en diversas partes del continente.

Infografía de la profesión de “calaverero”

De acuerdo con las entrevistas realizadas al Sr. José Manuel González, en donde el mismo se define como calaverero, por lo que es importante mencionar datos concretos de su vida como alfeñiquero.

José Manuel González "El Gallero"

# DE PROFESIÓN: CALAVERERO



## INICIO

Aprendió a trabajar los alfeñiques a muy temprana edad de la mano de su mamá y hermanos



## TALLER FAMILIAR

Dentro de su taller alfeñiquero ayudan su esposa, hijas, yerno, hermano y nietos



## Actividades alfeñiqueras

Las labores que se desarrollan en torno a los alfeñiques inician en mayo y terminan en noviembre



## PRODUCCIÓN

Elabora cerca de 20,000 calaveras cada año, todas de diferentes tamaños, los cuales van del 00 (doble cero) hasta el 11, el cual es del tamaño de una cabeza humana. Además de alfeñiques y calaveras de chocolate



## CALAVERITAS DE AZÚCAR

Se hacen en moldes de barro que deben remojar y escobetearse correctamente antes de comenzar con la producción

## OTRAS FIGURAS DE AZÚCAR VACIADO

Además de las tradicionales calaveras, se hacen brujas, ángeles, tumbas y calabazas



## COCCIÓN DEL AZÚCAR

El azúcar para las calaveritas sólo se calienta dos veces, después de eso, se utiliza para la elaboración de dulces cristalizados



## CATÁLOGO

Guarda fotografías de sus trabajos anteriores para no repetir diseños en futuras producciones



## Referencias:

Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 25 de abril de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González "El Gallero".  
Bolaños Dávila Marcela, Diario de campo, 22 de julio de 2022, barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, entrevista al Sr. José Manuel González "El Gallero".  
Fotografías de Marcela Bolaños Dávila e Israel Daniel Solano Jandete

### Infografía del calendario alfeñique

Tomando en cuenta las entrevistas al Sr. José Manuel González, fue posible realizar un calendario de las actividades alfeñiqueras, donde hace la propuesta de la siguiente infografía:

# Calendario ALFEÑIQUERO

Barrio de La Asunción, alcaldía de Xochimilco, Ciudad de México

## Mayo

- Compra de materia prima
- Remojar moldes de barro para alfeñiques vaciados (calaveritas de azúcar)
- Elaboración y secado de calaveritas de azúcar



## Junio-1 / septiembre

- Elaboración y decoración de alfeñiques vaciados y calaveritas de chocolate

## Octubre

- Elaboración y decoración de alfeñiques
- Decoración y empaque de alfeñiques vaciados
- Decoración y empaque de calaveritas de chocolate
- Elaboración de dulces cristalizados (estos se hacen también durante todo el año)



## Noviembre

- Vendimia de alfeñiques moldeados y vaciados
- Elaboración de pedidos extemporáneos

Referencias:

Diario de Campo, Marcela Bolaños Dávila. Trabajo de campo realizado de abril a julio de 2022.

### Infografía de los alfeñiques y sus características

De acuerdo con el texto de María Teresa Pomar (2004), en México se hacen tres tipos de alfeñiques: de azúcar vaciado, alfeñiques y alfeñiques de pepita de calabaza o moldeados.

# Alfeñiques

Dulces mexicanos que se caracterizan por vestir las ofrendas de Día de Muertos

**¿Qué es?**  
 Dulce elaborado a base de azúcar, para el que se pueden utilizar diferentes técnicas e ingredientes para lograr diferentes figuras que acompañan las ofrendas de Día de Muertos en México. Estos pueden ser: de azúcar vaciado, azúcar moldeada o de pepita de calabaza. Dependiendo del territorio, se pueden hacer todos o algunos de estos dulces


  
**Alfeñique de azúcar vaciado**  
 Azúcar calentada, vertida en moldes de barro y posteriormente decoradas con azúcar glass, pintada y papel de estaño, con los que se hacen calaveras, brujas, tumbas y ángeles, entre otras figuras.


  
**Alfeñique**  
 Azúcar glass con jugo de limón y claras de huevo, amasados hasta formar una pasta homogénea. Se colocan sobre moldes de madera para formar figuras como: tumbas, gallinas, cerdos, borregos, ofrendas miniaturas, entre otras figuras


  
**Alfeñique de pepita de calabaza**  
 Azúcar glass con jugo de limón, claras de huevo y pepita de calabaza molida, amasados hasta formar una pasta homogénea. Se moldea en forma de frutas, peces, gallinas, patos, canastas, entre otras figuras



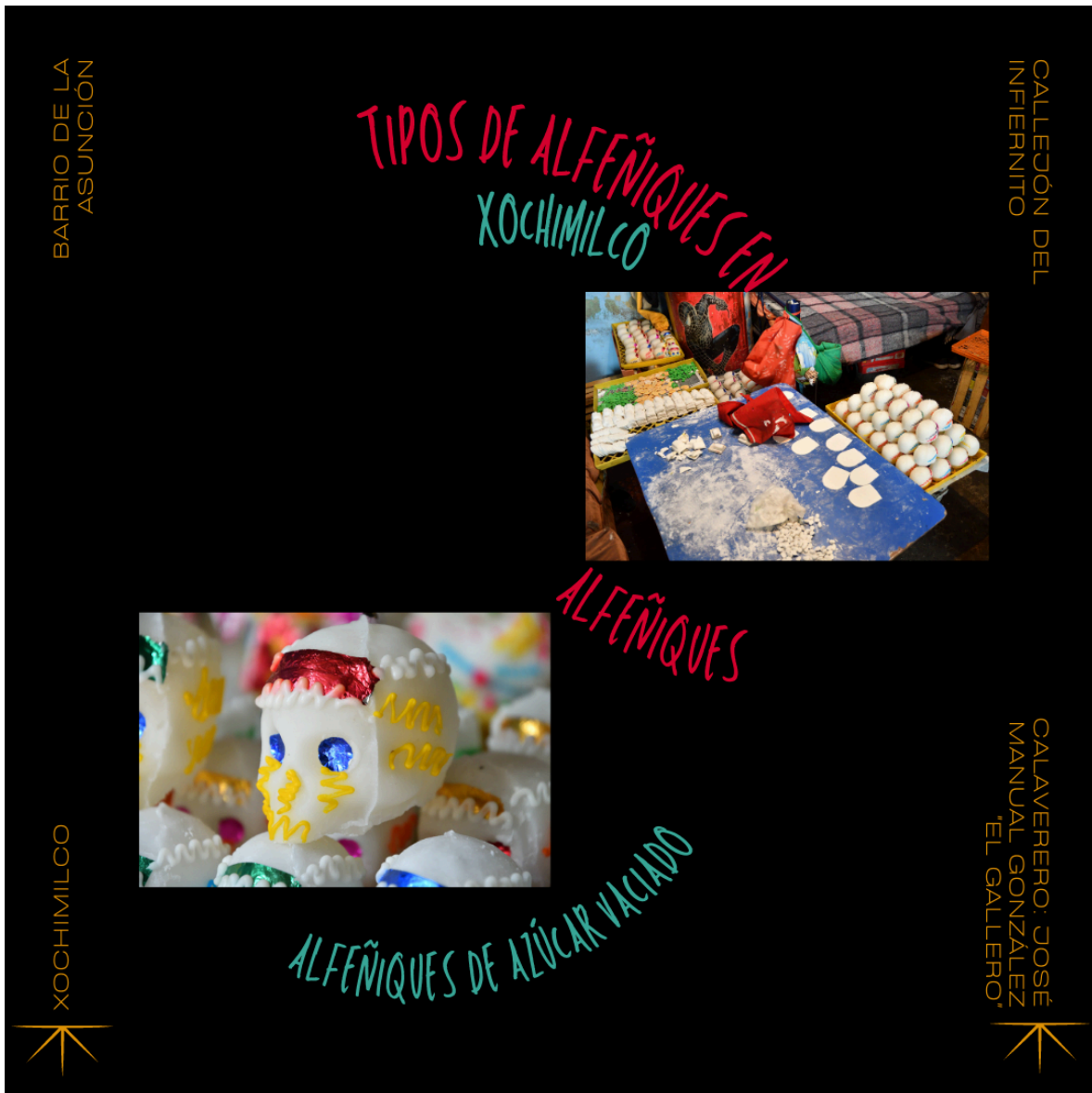
Referencias:  
 Guerrero, A. (2000). La dulcería en Puebla. Colección Cocina indígena y Popular (Vol. 21). Ciudad de México: CONACULTA.  
 Pomar, M. T. (2004). Alfeñique. Ciudad de México: CONACULTA.  
 Fotografías tomadas por Marcela Bolaños en la Feria del Alfeñique en la ciudad de Tehuacan, Estado de México, octubre 2021



Infografía de los tipos de alfeñiques elaborados en el Barrio de la Asunción por el calaverero Juan Manuel González “El Gallero”

De acuerdo con el texto de María Teresa Pomar (2004), de los tres tipos de alfeñiques elaborados en México, en el taller del Sr. José Manuel González “El

Gallero”, se hacen los de azúcar vaciado (calaveritas, calabazas, tumbas, ángeles y brujas) y los alfeñiques.



Propuesta de los tipos de alfeñiques elaborados por el calaverero José Manuel González “El Gallero”. Julio 2023. Fuente:  
Elaboración propia

## Conclusiones

Si bien la tradición alfeñiquera en Xochimilco no está totalmente arraigada, en el hogar del Sr. José se está gestando una, siendo él la segunda generación de quienes elaboran este tipo de dulces en dicho territorio, está pasando su saber y sabor a futuras generaciones, las cuales son sus hijas y su yerno, además de sus nietos; a pesar de que a simple vista pareciera que estos aprendices están ajenos a la tradición, se espera que con el pasar del tiempo se puedan involucrar de una forma más activa, esperando que ellos tomen este conocimiento en sus manos, lo transformen y produzcan con sus propios diseños e ideas, aportando así a su memoria familiar.

A lo largo de la investigación realizada y gracias al enfoque antropológico de la especialidad, se pudieron identificar los siguientes elementos:

### Memoria calaverera

Como se vio a lo largo de los capítulos, el conocimiento del Sr. José viene de tiempo atrás, de su madre y sus hermanos, los cuales aportaron saberes y experiencias personales para poder formular un nuevo producto, mismo que ha sido enriquecido por el Sr. José, quien ha aportado con nuevos ingredientes y productos, los cuales hacen más fácil la elaboración de las calaveritas, además de aportar sus ideas novedosas para sumar a las decoraciones tradicionales y que logren tener un signo de distinción entre los demás artesanos. Lo anterior refrenda la idea de que la memoria colectiva es una interpretación del pasado en el presente, la cual se actualiza y es dinámica, a partir de los referentes socio-culturales que enmarcan la vida de las personas.

Las futuras generaciones traerán a cuesta esta memoria colectiva y familiar, que sustentará el trabajo artesano para que se siga realizando dentro del taller, seguramente tendrán acceso a otros productos nuevos y que sumen características favorables para elaboración de alfeñiques, los cuales serán sumados a este bagaje de memoria y que, idealmente, seguirá guiando a su familia a lo largo de la historia.

## Saber calaverero

Si bien, el Sr. José tiene un saber bien delimitado en torno a su artesanía, donde no sólo conoce de texturas y temperaturas, también sabe de las técnicas, uso de herramientas, tradición y significado; no cabe duda de que, como él mismo se define, es un maestro calaverero que está a cargo de formar a las siguientes generaciones para que el legado no se pierda.

“El gallero”, productor de calaveras, se reconoce a sí mismo como alguien que sabe de alfeñiques, es decir, sabe que es poseedor de un gran conocimiento y es autoridad en el territorio en temas de producción de estos dulces; además, se sabe afortunado por ser uno de los dos fabricantes de alfeñiques en la alcaldía de Xochimilco, y que es el que está dispuesto a compartir su conocimiento a todo aquel que quiera aprender, siempre y cuando sea de su familia; es receloso de que, quienes no forman parte de su núcleo, puedan tener acceso a los secretos familiares, en algunas ocasiones alegando que no sabe la receta de los alfeñiques y otras veces poniendo una cantidad impagable para acceder a su saber, todo esto con la esperanza, como se describe en párrafos anteriores, que la tradición siga viva en familia.

A pesar de la resistencia a heredar la receta fuera de la familia, el Sr. José está deseoso de compartir su experiencia y conocimiento con quien se acerque a preguntar, tal ha sido el caso de los cartoneros Víctor Rosas y Carlos Mendoza, autores del libro *La fiesta de los muertos en Xochimilco* y el programa de Canal Once *Aquí nos tocó vivir*, quienes han tenido siempre una respuesta favorable del calaverero para compartir todo lo que sabe sobre alfeñiques. Esta investigación no fue diferente, ya que desde el primer acercamiento con la familia productora de calaveras, se mostraron interesados en compartir y abrir las puertas de su hogar-taller y de partes íntimas de su vida, mostrando recuerdos, memorias y conocimientos en cada una de las visitas.

## Sabor calaverero

No ha sido fácil encontrar el sabor a calavera, que de acuerdo a nuestra tradición, sería un sabor que refleje la vida y la muerte en el mismo elemento; sin

embargo, la mayoría de la gente no está dispuesto a comer estos dulces por diferentes motivos, los cuales van desde el argumento de que es mucha azúcar, hasta que es un elemento de adorno y no de comida; a pesar de los anterior, las personas que sí comen alfeñiques, especialmente calaveras, en las que encuentran un sabor particular, y las descripciones coinciden en que no llegan a ser tan dulces como aparentan, ni tan duras como esperaban, es decir, este dulce sorprende en el paladar de quienes lo consumen.

Durante el desarrollo de esta investigación se han encontrado imágenes únicas de las personas que comen calaveritas a mordidas y se han tenido aportaciones dónde, en casa del Sr. José se utilizan para endulzar bebidas, lo cual jamás hubiera pasado por una mente y visión acérrimamente capitalina.

Los sabores que podemos encontrar, además del azúcar por sí misma, es variado, ya que se pueden encontrar el chocolate y amaranto, cabe aclarar que estas últimas calaveritas no se vieron en el taller calaverero, sin embargo, el Sr. José las mencionó durante las entrevistas; estos nuevos sabores ya están integrados al alfeñique, esperando que algún otro se una a lo largo del andar de los años.

Al inicio de este andar alfeñiquero, no cabía la posibilidad de encontrar un nuevo sabor y presentación dentro de los alfeñiques, sin embargo, esta visión determinante a limitarlo a sólo encontrar compuestos de azúcar, se ha ido desdibujando, dando paso entender de otra forma los dulces mencionados, más como piezas artesanales que reflejan rasgos importantes de las personas que los producen, sin encasillarlos en una definición dura y poco flexible.

A nivel artesanal, la situación de este calaverero, no es diferente al resto de artesanos, donde, constantemente se enfrentan a que deben bajar sus precios para poder vender, sin importar que la mayoría de las veces prácticamente solo están recuperando la inversión inicial de la materia prima y algunos otros gastos, en este caso, como el gas que se utiliza para la confección de las calaveras, sin que haya remuneración adecuada del trabajo de la decoración, que conlleva no

sólo largas horas de pintar y detallar, sino, inclusive, de idear cada una de las piezas.

Esta investigación pone un granito de arena en el estudio de las artesanías gastronómicas y dulces festivos como son los alfeñiques en algunos lugares de México, si bien la intención no es llegar a un concepto del dulce, se puede proponer lo siguiente:

Las fiestas o celebraciones se refieren a los momentos marcados en un calendario, ya sea civil, religioso o familiar, donde se realizan diversas prácticas relacionadas con la unidad o cohesión social, las cuales forman parte de la identidad de quienes las viven (Homobono, 1990).

Por otro lado, estas prácticas se llevan a cabo por un grupo social definido, en un tiempo determinado y en un espacio geográfico en específico, es decir, el Día de Muertos se celebra el 1° y 2 de noviembre de cada año en México. Dentro de las acciones que se llevan a cabo en dicha festividad, la producción de alimentos es esencial, ya que parte de las creencias en torno a ella es que los muertos regresan a convivir, por lo que las familias elaboran alimentos especialmente para ellos, como pan, moles, dulce de calabaza y alfeñiques, entre otras cosas.

Tomando en cuenta lo anterior, se puede decir que los dulces de celebración son aquellos productos elaborados a base de azúcar en combinación con diversos ingredientes, los cuales se producen en una fecha determinada y en un espacio geográfico definido, mismos que se realizan mediante prácticas culinarias tradicionales, con insumos de alta calidad (Centurión Hidalgo et al., 2021).

Sin embargo, además de lo anterior, se debe mencionar que estos dulces están cargados de significados particulares, ya que forman parte de la celebración misma y están ligados a la identidad del grupo social que los consume. De acuerdo a esta travesía académica, los alfeñiques se pueden observar como dulces mayormente utilizados para la celebración de Día de Muertos en México, los cuales pueden ser elaborados con diferentes técnicas como la de azúcar vaciado, pastillaje o alfeñique, de pepita de calabaza, chocolate, amaranto,

etcétera, esto dependiendo de la disponibilidad de materia prima, prácticas de fabricación del territorio en donde se elaboren y gusto de los consumidores.

En el inicio de la investigación, se tenía como canon que los alfeñiques debían ser elaborados con azúcar, sin embargo, gracias al trabajo etnográfico realizado, se dejó de percibir un fin apocalíptico de los alfeñiques a base de azúcar, percibiendo al final como un abanico que posibilidades para estos dulces de celebración.

Como se habla en el primer capítulo sobre los alfeñiques, en México existen estados que se especializan en la elaboración de estos dulces, será interesante en investigaciones posteriores estudiar los talleres alfeñiqueros y poder observarlos desde sus respectivos lugares y territorios, identificando también las diferentes técnicas utilizadas.

## Bibliografía

- Abraham Jalil, B. (2015). *Diseño y vida en el arte popular. Cerámicas y textiles mexiquense*. Toluca de Lerdo, Estado de México: Consejo Editorial de la Administración Pública Estatal. Recuperado el 20 de enero de 2022, de [http://201.140.104.32/sites/ceape.edomex.gob.mx/files/Diseno\\_yvida\\_1.pdf](http://201.140.104.32/sites/ceape.edomex.gob.mx/files/Diseno_yvida_1.pdf)
- Aguilar, P. (2014). Cultura y alimentación. aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *Anales de Antropología*, 8(1), 11-31. Obtenido de <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0185122514704874>
- Alvarez-Gayou, J. L. (2003). *Cómo hacer investigación cualitativa Fundamentos y metodología*. Ciudad de México: Paidós Mexicana.
- Anónimo. (2007). *Nuevo Cocinero Mexicano en forma de Diccionario*. Ciudad de México: Miguel Ángel Porrúa.
- Anónimo. (2011). *Libro de cocina de la gesta de Independencia*. Ciudad de México: CONACULTA.
- Bau, F. (2011). *Enciclopedia del chocolate*. Barcelona: Blume.
- Berger, P. L., & Luckmann, T. (2003). *La construcción social de la realidad*. Buenos Aires: Amorrortu Editores.
- Bloch, M. (1952). *Introducción a la Historia*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.
- Bolaños Dávila, M. (2009). *Comida y cultura en el Amadís de Gaula*. Ciudad de México: Tesis de Licenciatura en Gastronomía, Universidad del Claustro de Sor Juana.
- Bolaños Dávila, M. (2018). *Los yantares de Amadís*. Ciudad de México: Dos líneas. Recuperado el 18 de abril de 2022
- Candau, J. (2006). *Antropología de la memoria*. Buenos Aires: Nueva Visión.
- Cárdenas, A., & Soto, A. (2019). *Toluca, la ciudad del alfeñique: la feria como patrimonio cultural inmaterial*. Toluca: UAEM.
- Castelló, T., & Martínez del Río, M. J. (2000). *Delicias de Antaño. Historia de Recetas de los Conventos Mexicanos*. México: Landucci Editores.
- Centurión Hidalgo, D., Espinosa Moreno, J., Baeza Mendoza, L., & García Centurión, J. A. (2021, enero-junio). Comidas y bebidas en las celebraciones y ritos como rasgo de identidad cultural tabasqueña. *Estudios Sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo integral*, 31(57).

- CNDH. (2021). *Análisis Situacional de los Derechos Humanos de los Pueblos y Comunidades Indígenas*. Recuperado el 5 de Diciembre de 2021, de <http://informe.cndh.org.mx/menu.aspx?id=50067>
- CONABIO. (2021). *CONABIO*. Obtenido de <http://bdi.conabio.gob.mx/fotoweb/archives/5023-Plantas/Plantas/701%20Bletia%20campanulata.jpg.info>
- Cordero López, R. (2012). *Xochimilco tradiciones y costumbres* (1° ed.). Ciudad de México, México: CONACULTA.
- Cordero, R. (2001). *Xochimilco tradiciones y costumbres*. Ciudad de México: CONACULTA.
- Correa Miranda, O., Propín Frejomil, E., & Navarro Moreno, J. A. (2018). Acontecimientos socioeconómicos ligados con la actividad artesanal en México: una propuesta de periodización histórico-geográfica. *Papeles de Geografía*(64), 43-62. Obtenido de <http://dx.doi.org/10.6018/geografia/2018/324581>
- Curiel Monteagudo, J. L. (2004). *Virreyes y Virreinas golosos de la Nueva España*. Ciudad de México: Porrúa.
- Curiel Monteagudo, J. L. (2011). *La mesa de Hernán Cortés*. Ciudad de México: Porrúa.
- Custodio Casimiro, J. A. (2015). *El carácter pluridiscursante de la noción artesanía*. Morelia, Michoacán: Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Facultad de Letras, División de Estudios de Postgrados.
- De la Garza Comino, M. (2005). El mundo cotidiano de los mayas. *México desconocido*. Obtenido de <http://www.mexicodesconocido.com.mx/el-mundo-cotidiano-de-los-mayas.html>
- Del Río Moreno, J., & López y Sebastián, L. (1996). El trigo en la Ciudad de México. Industria y comercio de un cultivo importado (1521-1564). *Revista Complutense de Historia de América*(22), 34. Obtenido de <http://revistas.ucm.es/index.php/RCHA/article/viewFile/RCHA9696110033A/28995>
- Delgadillo Polanco, V. M. (2009). Patrimonio urbano y turismo cultural en la Ciudad de México: Las chinampas de Xochimilco y el Centro Histórico. *Andamios*, 6(12). Recuperado el 01 de abril de 2022, de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1870-00632009000300004](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-00632009000300004)
- Díaz García, A. (1981). UN TRATADO NAZARI SOBRE ALIMENTOS: AL-KALAM €ALÀ L-AGDIYA DE AL-ARBŪLL EDICION, TRADUCCION Y ESTUDIO, CON GLOSARIOS. *Cuadernos de estudios medievales y ciencias y técnicas historiográficas*(6-7), 5-37. Recuperado el 12 de noviembre de 2021, de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5403311>
- Díaz, A. (1983). *UN TRATADO NAZARI SOBRE ALIMENTOS: AL-KALĀM !ALA L-AGDIYA DE*. Obtenido de Cuadernos de estudios medievales y ciencias y técnicas historiográficas: <https://digibug.ugr.es/bitstream/handle/10481/30239/CEM-010-011.001-Art%EDculo-001.pdf;jsessionid=8FDBE27588DE84452E9FAEB098BEF3EB;jsessionid=8FDBE27588DE84452E9FAEB098BEF3EB?sequence=1>

- Diario Oficial de la Federación, D. O. (26 de diciembre de 2013). *FAO*. Obtenido de <https://www.fao.org/faolex/results/details/es/c/LEX-FAOC131620/#:~:text=Norma%20Oficial%20Mexicana%20NOM%2D186,similares%2C%20y%20derivados%20del%20cacao.&text=Esta%20Norma%20Oficial%20tiene%20por,y%20los%20derivados%20del%20cacao>.
- Drecher, J. (2006). *Universidad Autónoma de México*. Obtenido de Fenomenología: Alfred Schutz y Thomas Luckmann: <http://sgpwe.izt.uam.mx/pages/egt/Cursos/MetodologiaMaestria/Drecher.pdf>
- Espejel, C. (2014). *¿ARTE POPULAR O ARTESANÍAS?* (D. d. Coordinación de Difusión Cultural, Ed.) Ciudad de México: UNAM.
- Fabro, M. E. (7 de Agosto de 2019). Pueblos originarios, una cultura viva en México. *GACETA UNAM*. Recuperado el 5 de diciembre de 2021, de <https://www.gaceta.unam.mx/pueblos-originarios-una-cultura-viva-en-mexico/>
- FONART. (2005). *Manual de diferenciación entre artesanía y manualidad*. Ciudad de México: FONART. Obtenido de [chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/viewer.html?pdfurl=https%3A%2F%2Fwww.gob.mx%2Fcms%2Fuploads%2Fattachment%2Ffile%2F107963%2FManual\\_diferenciacion\\_artesania\\_manualidad\\_2015.pdf&clen=3324018&chunk=true](chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/viewer.html?pdfurl=https%3A%2F%2Fwww.gob.mx%2Fcms%2Fuploads%2Fattachment%2Ffile%2F107963%2FManual_diferenciacion_artesania_manualidad_2015.pdf&clen=3324018&chunk=true)
- Frietag, V., & Del Carpio Ovando, P. S. (otoño de 2016). Memorias del oficio artesanal: un estudio con alfareros tonaltecas. *Relaciones Estudios de Historia y Sociedad*, 37(148bis), 243-274. Recuperado el 11 de enero de 2022, de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0185-39292016000600243](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0185-39292016000600243)
- García Velasco, A., & Medina Palacios, J. (2020). *¡Xochimilco vive! Ingeniería chinampera y un pueblo mágico a través de esa perfecta maquinaria llamada naturaleza*. Ciudad de México: ALVAREZLINDORO.
- Gonzalbo, P. (2006). *Introducción a la historia de la vida cotidiana*. Ciudad de México: El Colegio de México.
- González Austria Noguez, L. (2008). *El creador, el toltecaatl. En torno al significado del término*. Pachuca, Hidalgo: Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Recuperado el 18 de abril de 2022, de <http://dgsa.uaeh.edu.mx:8080/bibliotecadigital/handle/231104/579>
- González, J. (2015). *El azúcar: historia y memoria de una actividad humana*. Granada: Universidad de Granada.
- González, J. M. (25 de abril de 2022). Primer entrevista. (B. D. Marcela, & A. Peralta Flores, Entrevistadores)
- Guerrero Ferrer, A. (2000). *La dulcería en Puebla* (Vol. 21). Ciudad de México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Guerrero, A. (2000). *La dulcería en Puebla. Colección Cocina indígena y Popular* (Vol. 21). Ciudad de México: CONCULTA.

Harris, Marvin. *Bueno para comer: Enigmas de alimentación y cultura*. Translated by Joaquín Calvo

Basaran and Gonzalo Gil Catalina, Alianza Editorial, 2010.

Homobono, J. I. (1990). Fiesta, tradición e identidad. *Cuadernos de etnología y etnografía en Navarra*, 22(55), 43-58.

Howes, D. (2014). El creciente campo de los Estudios Sensoriales. *Revista Latinoamericana de Estudios sobre Cuerpos, Emociones y Sociedad*, 6(15). Obtenido de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=273231878002>

INAFED. (2018). *INAFED*. Obtenido de <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM09DF/delegaciones/09013a.html>

INEGI. (29 de enero de 2021). *INEGI*. Obtenido de [chrome-extension://efaidnbnmnibpcjpcglclefindmkaj/viewer.html?pdfurl=https%3A%2F%2Fwww.inegi.org.mx%2Fcontenidos%2Fsaladeprensa%2Fboletines%2F2021%2FEstSociodem%2FResultCenso2020\\_CdMx.pdf&clen=198277&chunk=true](chrome-extension://efaidnbnmnibpcjpcglclefindmkaj/viewer.html?pdfurl=https%3A%2F%2Fwww.inegi.org.mx%2Fcontenidos%2Fsaladeprensa%2Fboletines%2F2021%2FEstSociodem%2FResultCenso2020_CdMx.pdf&clen=198277&chunk=true)

Kopytoff, I. (1991). La biografía cultural de las cosas: La mercantilización como proceso. En A. Appadurai, *La vida social de las cosas* (págs. 89-122). Ciudad de México: Editorial Grijalbo.

Landa, C., & Ciarlo, N. (2020). Tecnología, cultura material y materialidad: aproximaciones conceptuales. *Revista Española de Antropología Americana*, 207. Obtenido de <https://revistas.ucm.es/index.php/REAA/article/view/71750>

Le Breton, D. (2008). *El sabor de mundo. Una antropología de los sentidos*. Buenos Aires: Ediciones Nueva Visión.

Licona, E. (2015). La Etnografía de los “otros” cercanos.: *Graffylia*, [http://cmas.siu.buap.mx/portal\\_pprd/work/sites/filosofia/resources/PDFContent/1326/006.pdf](http://cmas.siu.buap.mx/portal_pprd/work/sites/filosofia/resources/PDFContent/1326/006.pdf). Obtenido de Academia.edu: [https://www.academia.edu/27108508/La\\_Etnograf%C3%ADa\\_de\\_los\\_otros\\_cercanos\\_pdf](https://www.academia.edu/27108508/La_Etnograf%C3%ADa_de_los_otros_cercanos_pdf)

Maldonado, C. (2004). *Recetario Tradicional Celaya, fines del XIX*. Ciudad de México : CONACULTA.

Mazzeto, E. (2017). ¿Miel o sangre? Nuevas problemáticas acerca de la elaboración. *Estudios de cultura Náhuatl*, <https://www.historicas.unam.mx/publicaciones/revistas/nahuatl/pdf/ecn53/1045.pdf>.

Mendoza Cruz, L. C., & Rosas Bastida, V. (2019). *La Fiesta de los Muertos en Xochimilco*. Ciudad de México: Trajín Literario.

Mendoza, J. (2015). *Sobre memoria colectiva. Marcos sociales, artefactos e historia*. Ciudad de México: Universidad Pedagógica Nacional.

Mintz, S. (1996). *Dulzura y poder*. México: Siglo veintiuno editores.

Mintz, S. W. (1996). *Dulzura y poder, el lugar del azúcar en la historia moderna*. Ciudad de México: Siglo Veintiuno Editores.

- Munguía, L. (2021). Azúcar: hechos y mitos. *¿Cómo ves?*, <http://www.comoves.unam.mx/numeros/articulo/113/azucar-hechos-y-mitos>.
- Muñoz Zurita, R. (2000). *Diccionario Enciclopédico de Gastronomía mexicana*. México: Clío, .
- Muñoz, F. (2004). El alfeñique en nuestra sociedad. En M. T. Pomar, *Alfeñique* (págs. 19-23). Ciudad de México: CONACULTA.
- Novelo Oppenheim, V. (septiembre-diciembre de 2002). Ser indio, artista y artesano en México. *Espiral*, IX(25). Recuperado el 18 de abril de 2022, de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=13802506>
- Novelo Oppenheim, V. (2008). La fuerza del trabajo artesanal mexicana, protagonista ¿permanente? de la industria. *Alteridades*, 117-126. Recuperado el 22 de enero de 2022, de <https://alteridades.izt.uam.mx/index.php/Alte/article/view/216/215>
- Ortega Olivares, M. (julio-diciembre de 2010). Pueblos originarios, autoridades locales y autonomía al sur del Distrito Federal. *Nueva Antropología*, 23(73). Recuperado el 16 de abril de 2022, de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0185-06362010000200005](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0185-06362010000200005)
- Pedraza Calderón, L. A. (2012). *La tardición del maque en Uruapan, Michoacán. Historia de una tecnología artesanal*. (C. d. Tradiciones, Ed.) Michoacán: El Colegio de Michoacán, A.C. Recuperado el 11 de enero de 2022, de <https://colmich.repositoriointitucional.mx>
- Peralta Flores, A. (25 de septiembre de 2020). Memoria histórica y territorial de los pueblos y barrios de Xochimilco. *Seminario de Pueblos y Barrios Originarios*. (P. U. Ciudad, Entrevistador) Ciudad de México. Recuperado el 11 de febrero de 2022, de [https://www.youtube.com/watch?v=5e\\_qBH9vOWM](https://www.youtube.com/watch?v=5e_qBH9vOWM)
- Pérez Samper, M. d. (2009). La historia de la historia de la alimentación. *Chronica Nova*, 105-162.
- Pomar, M. T. (2004). *Alfeñique*. Ciudad de México: CONACULTA.
- Quiñones Miranda, J. (2012). *La intervención en México: 1862-1867*. SciELO México. Retrieved July 25, 2023, from [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0186-03482014000300010](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0186-03482014000300010)
- RAE. (01 de Marzo de 2021). *Real Academia Española*. Obtenido de <https://www.rae.es/>
- Ramos, A. (2011). Perspectivas antropológicas sobre la memoria en contextos de diversidad y desigualdad. *Alteridades*, 21(42), [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0188-70172011000200010](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-70172011000200010). Obtenido de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0188-70172011000200010](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-70172011000200010)
- Reynoso Ramos, C. (2015). *BIOGRAFÍA CULTURAL DE LA COCINA Y SUS UTENSILIOS: LA ESPECIALIZACIÓN*. Tesis de doctorado en Antropología. Ciudad de México: UNAM.

- Rojas Rosas, M. (septiembre-octubre de 2020). Compartiendo luchas. *Ciudad Defensora*, 8(1), 8. Recuperado el 22 de noviembre de 2021, de [chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgiclfindmkaj/viewer.html?pdfurl=https%3A%2F%2Fcdhcm.org.mx%2Fwp-content%2Fuploads%2F2020%2F10%2FCiudad\\_Defensora\\_0820\\_20\\_.pdf&clen=6660719&chunk=true](chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgiclfindmkaj/viewer.html?pdfurl=https%3A%2F%2Fcdhcm.org.mx%2Fwp-content%2Fuploads%2F2020%2F10%2FCiudad_Defensora_0820_20_.pdf&clen=6660719&chunk=true)
- Rosas Bastida, V. (4 de abril de 2022). Entrevista La Fiesta de los Muertos en Xochimilco. (M. Bolaños Dávila, Entrevistador)
- San Juan, F. (28 de octubre de 2004). Subsiste gracias a la venta de calaveritas. *El universal*, pág. <https://archivo.eluniversal.com.mx/ciudad/63435.html>.
- Scharrer, B. (2010). *Un dulce ingenio, El azúcar en México*. Ciudad de México: Culturas Populares de México.
- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2021, noviembre 1). *Día de Muertos, la fiesta más emotiva de México*. Gobierno de México. Retrieved July 25, 2023, from <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/dia-de-muertos-la-fiesta-mas-emotiva-de-mexico>
- SIDESO. (2003). SIDESO. *Coordinación de Planeación Territorial para el Desarrollo Social*. Ciudad de México, México. Recuperado el 11 de abril de 2022, de [chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgiclfindmkaj/viewer.html?pdfurl=http%3A%2F%2Fwww.sideso.cdmx.gob.mx%2Fdocumentos%2Fut%2FXOC\\_13-011-1\\_C.pdf&clen=670603](chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgiclfindmkaj/viewer.html?pdfurl=http%3A%2F%2Fwww.sideso.cdmx.gob.mx%2Fdocumentos%2Fut%2FXOC_13-011-1_C.pdf&clen=670603)
- Souroujon, G. (2011). Reflexiones en torno a la relación entre memoria, identidad e imaginación. *Andamios*, <https://www.redalyc.org/pdf/628/62821337010.pdf>.
- Teitelbaum, V., & Gutiérrez, F. (julio-diciembre de 2008). Sociedades de artesanos y poder público. Ciudad de México, segunda mitad del siglo XIX. *Estudios de historia moderna y contemporánea de México*(36). Recuperado el 18 de abril de 2022, de <http://scielo.org.mx>
- Terán Bonilla, J. A. (1998). Los gremios de albañiles en España y Nueva España. *Imafronte*(12-13), 341-356. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es>
- Terrones López, M. E. (1 de agosto de 2006). XOCHIMILCO SIN ARQUETIPO. *Revista electrónica de Geografía y Ciencias Sociales*. Recuperado el 11 de abril de 2022, de <http://www.ub.edu/geocrit/sn/sn-218-37.htm>
- Turok, M. (1988). *Cómo acercarse a la artesanía*. Ciudad de México: Plaza y Janés.
- Velázquez, M. (2010). Facturas y manufacturas de la identidad: el arte popular mexicano en 1921. *Facturas y manufacturas de la identidad. Las artes populares en la modernidad Mexicana, exh. cat. Museo de Arte Moderno*, 50-71. Ciudad de México. Recuperado el 05 de febrero de 2022, de [https://www.academia.edu/3626301/Facturas\\_y\\_manufacturas\\_de\\_la\\_identidad\\_mexicana\\_El\\_arte\\_popular\\_mexicano\\_en\\_1921](https://www.academia.edu/3626301/Facturas_y_manufacturas_de_la_identidad_mexicana_El_arte_popular_mexicano_en_1921)

Von Bertrab Tamm, A. I. (2013). *De tilapias, chinampas y ajolotes: discursos sobre la restauración ecológica del Lago de Xochimilco*. Ciudad de México: UNAM. Recuperado el 11 de abril de 2022, de <chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/viewer.html?pdfurl=http%3A%2F%2F132.248.9.195%2Fptd2013%2Fagosto%2F0698408%2F0698408.pdf&clen=3152456&chunk=true>

XOCHIMILCO, A. (2010). *ALCALDÍA XOCHIMILCO*. Obtenido de <http://www.xochimilco.cdmx.gob.mx/pueblos-y-barrios/>

Zolla, C. (1988). *Elogio del dulce: ensayo sobre la dulcería mexicana*. Azúcar.

## ANEXOS

Anexo 1. Cuadro de la división del trabajo dentro del taller artesanal de José González “El Gallero”.

Actividad	Proceso masculino	Proceso femenino	Proceso mixto	Cooperación infantil o de ancianos
Remojo de moldes de barro	x			
Hervir el azúcar			X	
Verter el azúcar en moldes			X	
Ecurrir los moldes			X	
Quitar el exceso de azúcar de la calavera al voltearla			X	
Cortar el papel de estaño			X	
Preparar el azúcar para decorar	x			

Diseño de la decoración	x			
Desmoldar			X	X
Decoración con azúcar y papel	X			
Preparación de la "masa" de pastillaje para alfeñiques	X			
Estirar la "masa", colocar en moldes y cortar de acuerdo con el diseño	X			
Preparar el azúcar para decorar los alfeñiques	X			
Desmolde de las piezas	X			
Unir las piezas	x			
Decorar las piezas	X			