

Un turrón para la economía familiar: inicio y fin de una tradición

A Nougat for the Family Economy: The Beginning and the End of a Tradition

Elia Méndez García¹

María del Rosario Estrada Jiménez²

RESUMEN

El objetivo de este trabajo es analizar la elaboración de dulces artesanales como una actividad productiva que permitió la movilidad escolar y ocupacional de una familia extensa en la Mixteca Alta Oaxaqueña. Se empleó una metodología cualitativa etnográfica con entrevistas a profundidad, observación participante y reconstrucción genealógica. Se encontró que la incorporación del turrón de Alicante en la venta de dulces artesanales representó una fuente económica que logró la manutención de la familia Morales Espinoza, que esta actividad ya no pasó a la siguiente generación por la movilidad escolar y ocupacional, no obstante, pasó a personas fuera de la familia.

Palabras clave: dulces artesanales, movilidad escolar, movilidad ocupacional.

ABSTRACT

The objective of this work is to analyze the elaboration of artisan candies as a productive activity that allowed the school and occupational mobility of an extended family in the Mixteca Alta Oaxaqueña. A qualitative ethnographic methodology was used with in-depth interviews, participant observation and genealogical reconstruction. It was found that the incorporation of Alicante nougat in the sale of artisan candies represented an economic source that achieved the maintenance of the Morales Espinoza family, that this activity not continue passed to the next generation due to school and occupational mobility, however, it passed to people outside the family.

Keywords: Artisanal Candy, School Mobility, Occupational Mobility.

INTRODUCCIÓN

Las recetas de los turrónes fueron traídas por españoles a México durante el periodo colonial. En los conventos, las religiosas adecuaron sus recetas incorporando diferentes ingredientes de la región. Sin embargo, hay otras fuentes de transmisión de tales recetas, incluso podrían ser copiadas sin el consentimiento de quien las conoce. En este trabajo, presentamos la etnografía del devenir de una familia dulcera en Tamazulapam del Progreso, Oaxaca, cuya receta singular del turrón fue “robada” a un español y junto con otros dulces constituyeron una actividad complementaria para la reproducción material de la vida de esta amplia familia. Además, este oficio favoreció la movilidad

1 Instituto Politécnico Nacional, México, ORCID iD 0000-0003-2256-4731, mendezeli@hotmail.com

2 Instituto Politécnico Nacional, México, ORCID iD 0000-0001-8202-6906, mrosarioestrada@hotmai.com

educativa y ocupacional de las subsecuentes generaciones, lo cual impidió que continuaran con esta actividad.

El oficio de dulcero pasó solo a la tercera generación de la familia Morales Espinoza, ya que la mayoría estudió y ya no lo aprendieron. Este estudio ejemplifica uno de los pocos casos en que hubo movilidad social en México, ya que las investigaciones sociales enfatizan la ausencia de este fenómeno en nuestro país (Solís, 2018). Las hermanas que aún conservan la receta ya están en la tercera edad y les resulta muy difícil seguir elaborando el turrón para continuar vendiéndolo en la tradicional feria de Cuaresma en Teposcolula, Oaxaca. La receta ahora pasa a vecinas jóvenes con deseos de aprender, y con quienes puede funcionar para el mismo propósito: desarrollar una actividad que ayude en la manutención familiar.

Este trabajo tiene por objetivo analizar el oficio de dulcero como medio para la supervivencia y manutención de una familia amplia y el declive de su transmisión de conocimiento. Se emplea una metodología cualitativa etnográfica a través de entrevistas a profundidad y observación participante con tres mujeres, quienes con dificultades físicas se esfuerzan por continuar la tradición de elaborar los dulces típicos, los cuales fueron el sostén de su familia. Las entrevistas se desarrollaron tanto en Tamazulapan del Progreso en la región Mixteca, como en la ciudad de Oaxaca. También se recurrió a la reconstrucción del árbol genealógico de la familia Morales Espinoza para analizar la movilidad educativa y ocupacional, así como la línea de sucesión a la elaboración de dulces.

Se expone el sentido y función que tuvo la elaboración de los dulces a través de la memoria familiar. Se analizan las tensiones que el oficio enfrenta actualmente al competir con los dulces industrializados, y las perspectivas de los hijos y nietos de la familia que al estudiar tienen ocupaciones que han marcado su migración y declinan el aprendizaje de uno de los oficios familiares. Se concluye que el oficio dulcero fue una fuente importante de ingresos que contribuyó a la manutención de una familia amplia, y favoreció la movilidad escolar y ocupacional, con lo cual se rompe su transmisión, a la par que van cayendo en desuso por la preferencia por otros dulces industrializados, que resultan más baratos y dañinos a la salud, lo que constituye parte de las transformaciones alimentarias en el país de los últimos 40 años (FAO, 2019).

El trabajo se organiza en tres apartados. El primero recupera el origen de los dulces mexicanos como producto del sincretismo cultural mesoamericano y español, y da cuenta de algunas historias en torno del turrón de Alicante. El segundo aborda la etnografía del oficio dulcero en la familia Morales Espinoza, que parte de la obtención de la receta del turrón, de la transmisión del oficio y su imposición por género, asimismo se abordan las ferias importantes para la venta, la movilidad educativa y ocupacional de las generaciones subsecuentes, y el declive de la actividad y transferencia de la receta a miembros extrafamiliares. Finalmente, el tercero presenta las conclusiones.

LOS DULCES MEXICANOS: SINCRETISMO CULINARIO

La amplia variedad de dulces tanto en España como en México y en muchos lugares, hoy en día implica una historia plena de anécdotas y curiosidades que a través de la memoria y la tradición se tejen, y otras más han quedado documentadas en textos literarios. En este apartado, presentamos algunos aspectos de la historia de los dulces tradicionales en que confluyen un sincretismo de elementos que nos afirman la complementariedad de culturas

alimentarias diversas que se encontraron a partir de eventos de conquista entre diferentes pueblos a lo largo del tiempo.

Los dulces, como en general la cocina mexicana, tienen su punto de partida al encontrarse los ingredientes y las formas de elaboración del México prehispánico con las traídas por los españoles desde la conquista y durante la colonia. En 2010, la gastronomía mexicana fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). La noción de dulce mexicano nació en la cocina de los conventos y con el tiempo pasó a fábricas familiares y artesanales, hasta convertirse en atributo de la gastronomía particular de cada estado del país. Representan un claro ejemplo del sincretismo cultural.

Muchos de los dulces que se conocen actualmente encuentran sus orígenes en la época prehispánica. De la cultura mesoamericana se sabe, a través de los documentos históricos, del uso de mieles que los indígenas utilizaban para endulzar sus bebidas, en especial las elaboradas a base del maíz (como el atole que se combinaba chupando el jugo dulce de la caña del maíz). También fueron empleadas otras mieles como la de maguey, que era muy espesa, dulce y oscura. Otras mieles que se utilizaban para endulzar son la de la hormiga mielera y de la abeja pipiola, entre otras. De esta época data, por ejemplo, el *tzoalli* o saule, ahora llamado dulce de alegría (Ambrosio, 2015).

En Mesoamérica se preparaban dulces combinando frutas, semillas, algunas especies y miel. También se utilizaron el pulque y aguamiel que se extraen del maguey; la melcocha obtenida del jugo de tuna concentrado, así como mieles extraídas de las hormigas, avispas y abejas, además de varias palmas y raíces. Al mezclar estos ingredientes con el maíz, cacao y la semilla de amaranto se originaron dulces como el pinole, el chocolate y la alegría. Con la miel elaboraban alegrías de amaranto y palanquetas de semillas de calabaza y cacahuete. El aguamiel recalentado se utilizaba para bañar frutas. Se machacaba la tuna hasta obtener una capa dulce y transparente que se revolvía con amaranto (Ambrosio, 2015).

Fray Bernardino de Sahagún (como se cita en Arias, 2008) describe en la *Historia general de las Cosas de la Nueva España*, una serie de dulces que se degustaban en aquellos tiempos. Señala que en los mercados se intercambiaban mazorcas tostadas, tortillas de masa, granos y harina de maíz tostado, pepitas de calabaza hervidas y los cascotes de calabaza cocida (probable antecedente de la calabaza en tacha), todos ellos envueltos con miel. También menciona el *momochitl*, grano de maíz, que al tostarse revienta, creando una flor blanca, lo que ahora llamamos palomitas. Por su aspecto semejante al granizo, estaban relacionadas con los dioses del agua; las ensartaban y creaban collares que usaban en el cuello, en las festividades de Xipetotec.³ De este mismo grano, se hacían los que ahora llaman *ponteduros*, hechos de dicho maíz cubierto de miel, o piloncillo que actualmente se encuentran en algunas regiones de Sonora, Querétaro y Ciudad de México.

3 Xipe Tótec, Nuestro señor el desollado, es el dios de la regeneración del maíz y de la guerra; de la primavera y la nueva vegetación, por tal motivo, se le considera como un dios de la fertilidad. Es el dios que se desprendió de su piel y se sacó los ojos para ofrecerla como alimento a la humanidad. De acuerdo con Javier González (2011), esta leyenda es una metáfora, pues el desollamiento se refiere al quitarle el totemoxtle, las hojas, a la mazorca.

A la luz de estos datos, se advierte la clara influencia y permanencia tanto de ingredientes como de formas de elaboración del mundo precolonial. Por un lado, las frutas propias de estas tierras, las semillas con valor simbólico especial como el cacao, el maíz y el amaranto, así como las mieles, representan los ingredientes que hasta nuestros días se emplean en la elaboración de alimentos dulces. En este mismo sentido, emplear las mieles sobre estas semillas y frutas sigue siendo una técnica de preparación actual.

Siguiendo a Arias (2008) con la conquista española en el siglo XVI, llegan un sinnúmero de nuevos productos, ingredientes, utensilios, técnicas culinarias, técnicas de sembradío y nuevos nombres para los alimentos, de diversas regiones de Europa, Asia, África e incluso del Caribe americano, que son esenciales para la elaboración de los dulces, golosinas y postres. En este tiempo, se introdujo la caña de azúcar para hacer miel de caña, el piloncillo y el azúcar; nuevos ingredientes que desplazaron a los otros endulzantes, dado que el azúcar de caña era más fácil de obtener. En esta época, se comienza a dar el sincretismo culinario de estas diferentes tradiciones alimentarias y se modificaron los hábitos de alimentación, que darán por consecuencia la amplísima variedad de dulces que conocemos en la actualidad.

De acuerdo con De Cárcer (1995, pp. 56-57), muchas de las recetas que vienen con los españoles son a su vez de origen árabe, judío y morisco, entre ellas están: los suspiros de monjas, los muéganos, las torrijas o torrejas, las arropías, mejor conocidas como las charamuscas, correosas o trompadas que se hacen con piloncillo, el alfeñique que son figuras al vaciado de azúcar y clara de huevo, el alfajor, el turrón, el mazapán, fruta escarchada o cubierta y el buñuelo. Otras recetas llegaron directamente de los españoles, especialmente de Málaga, Córdoba y Sevilla, como los churros, las natillas, las glorias, el arroz con leche, leche cuajada, polvorones y varias clases de panecillos, como las bizcotelas, llamadas de igual forma soletas.

Al principio, los españoles mandaban traer los dulces del viejo continente, como la colación, las pastas, dulces cristalizados y cubiertos, turrónes y mazapanes. Sin embargo, conforme se adaptaron los nuevos productos a los climas y a las temperaturas, en los siglos XVII y XVIII comenzaron a prepararlos en la Nueva España y otras provincias a través de combinaciones con los productos locales y variando las recetas. Se ha señalado que principalmente fueron las monjas en los conventos quienes elaboraban los dulces, empero, es necesario precisar que también o principalmente fueron las mujeres que estaban a su servicio⁴ las que trabajaban en su elaboración. En los espacios de nobles y comerciantes, poco a poco fueron llegando los maestros confiteros, algunos pasteleros y panaderos.

Dentro de las historias curiosas de las recetas conventuales, se encuentra el origen de los camotes poblanos. Suárez y Farías (1997) documenta una de las historias en torno a su origen; cuenta que una novicia del convento de Santa Clara de Puebla agregó camote a un dulce que preparaba la monja encargada de la cocina para el señor obispo, con el propósito de hacerla quedar mal. De esta broma entre religiosas, surgió el dulce que a través de los años adquirió la forma y la fama, como *Camotes de Santa Clara*. En la tabla 1 se presentan algunos de los conventos de la Nueva España que se fueron conociendo por preparar ciertos

4 Acorde con Arias (2008, p. 33), las mujeres que servían a las religiosas pertenecían a diferentes castas del mestizaje que se formaron principalmente a finales del siglo XVIII como: indias, mestizas, lobas, negras, coyotas.

dulces que se convirtieron en su especialidad. De acuerdo con Curiel (2007), las religiosas desarrollaron el arte culinario como una forma de agradecer y motivar a sus benefactores la manutención de sus congregaciones religiosas.

Tabla 1. Conventos establecidos en la Nueva España entre los siglos XVII y XVIII y sus especialidades de dulces.

CONVENTO	ESPECIALIDAD
El convento de San Jerónimo y el de San Lorenzo	Afeñiques, caramelos y capirotada
Clarisas Urbanistas	Puchas, camotes, duraznos prensados, conservas y dulces escarchados, dorados y plateados
Santa Teresa	Marquesotes, pan de huevo muy integro, parecido al mamón
Capuchinas de Nuestra Señora de Guadalupe	Chocolate
Concepcionistas de Jesús María	Pasta de almendra para formar frutillas
Señora de las Nieves	Buñuelos de viento

Fuente: Elaboración propia a partir de la información de Arias, 2008.

En los estados del centro del país hay una rica tradición dulcera, que como hemos visto es producto de la aculturación culinaria mesoamericana y colonial. En estos lugares, existieron importantes conventos donde nace el uso de la leche, para los rompopes, las cajetas y otros productos como los limones rellenos de coco, las palanquetas, el acitrón, las frutas cubiertas, las cocadas, ates de durazno, manzana, guayaba y membrillo, batidillos de piloncillo, cabellitos de ángel, cocadas, cochinitos, chongos, dulces de alfeñique, dulces de cacahuete, frutas cristalizadas, jamoncillos de frutas y de pepita de calabaza en forma de gallinitas, limones rellenos de coco, sin faltar los españolísimos turrone (Castro y González, 2011). La lista está incompleta, ya que el oficio de dulceros es una actividad viva que sigue actualizando sus recetas y, a la vez, continúa velando cuidadosamente la precisión para la elaboración de dulces consagrados como emblemáticos de las diferentes regiones del país.

En este sentido, se reconoce el trabajo de Zolla (1988), quien realizó un registro de la variedad de dulces por región, el cual representa un valioso punto de partida para el estudio de la geografía del dulce mexicano. Como esbozo, en la tabla 2, se presenta lo que este autor consignó para el estado de Oaxaca en la región Pacífico sur.

Tabla 2. Dulces registrados en el estado de Oaxaca en 1989 por Carlos Zolla.

REGIÓN PACÍFICA SUR OAXACA			
FRUTA	DULCES		BEBIDAS DULCES
Almendra	Alegrías	Nieves de leche	Aguas frescas de frutas de la estación (chilacayote, piña, chíá, almendra, todas con panela, canela y cáscara de limón; de ciruela, mejlón guanábana, tamarindo, jiotilla, zapote) Atole blanco de leche y de granillo Café Champurrado Chocolate atole Mezcal “curado” con diferentes frutas Popo Tejate Tepache
Biznaga	Arroz con leche	quemada con tuna,	
Ciruela	Ates de almendra y de	sorbete, rosas, mamey,	
Coco	chicozapote	nuez, zapote	
Chilacayote	Azucenas	Palanquetas	
Guanábana	Baitidillo	Pan amarillo	
Limón	Bocadillos de garbanzo	Pan de muerto	
Mango	y miel con panela	(corriente, entrefino	
Manzana	Borrachos	y fino)	
Melón	Biznagas	Pasta de semillas de	
Nuez	Buñuelos	calabaza	
Piña	Burros	Pelonas	
Tamarindo	Canutos nevados	Pepitorias	
Tejocote	Capirotada	Polvo de seda	
Zapotes	Capotes	Polvorones	
	Cocada	Postres (manjares	
	Condumbios de	reales, requilorio,	
	cacahuates	sol dorado, suspiros	
	Charamusca con	dulces)	
	panela	Regañadas	
	Frutas cubiertas	Rosca de ajonjolí	
	Garbanzos tostados	Tamales dulces y	
	con panela	rosados con pasitas	
	Gaznates	Tarazones	
	Gollorías	Tortillas de coco y de	
	Hojaldras	huevo	
	Huevos reales	Trompadas	
	Jamoncillo de coyol	Turrónes	
	Lechecilla		
	Mamones		
	Mermelada de camote		
	morado con piña		

Fuente: Carlos Zolla (1988, pp. 204-205).

Como hemos visto, en la dulcería oaxaqueña aparece el turrón. El estudio que se presenta aquí aborda justamente la apropiación de la receta de este dulce español por una familia de la región mixteca, que al incorporarlo para la venta logra la subsistencia y la movilidad escolar y ocupacional. Antes, recuperamos algunas historias interesantes sobre el origen árabe, judío y español de este dulce.

CURIOSIDADES SOBRE EL TURRÓN

El turrón proviene de la tradición mediterránea, probablemente introducido por los árabes en el mundo occidental, elaborado con miel, frutos secos (almendras,

cacahuets, nueces, piñones o avellanas) y azúcar. De acuerdo con Murcia (2012), el origen de la palabra procede de *torrere*, que en español podría equivaler a turrar (tostar) y que coincide con las acepciones catalana (turró), valenciana (torró) y la propia alicantina de Jijona (terró).

Murcia (2012, p. 56) documenta historias sobre el origen del turrón. Una de ellas refiere que fue un artesano barcelonés, de apellido Turró, quien dio con la fórmula mágica en su obrador catalán y lanzó el producto como un importante compuesto de nutrientes en una época en que las hambrunas se cernían sobre Europa y comer era, más que un placer, una necesidad perentoria. También refiere a Francisco Figueras Pacheco, un escritor valenciano y cronista oficial de Alicante, que buscó referencias literarias para demostrar que el turrón era un producto que tenía su cuna en Alicante, con su presentación blanco, duro y que se partía en trozos y, en Jijona, en forma de torta. Citaba documentos de la literatura española como *Los lacayos* de Lope de Vega y *El burlador de Sevilla* de Tirso de Molina, donde encontró referencias a los turrones de Alicante y Jijona. El cronista oficial de Jijona, Fernando Galiana Carbonell, aporta otro dato interesante: afirma que antes del siglo XIV ya se conocía el turrón, puesto que Francisco Martínez Montiño, en su libro *Conduchos de Navidad*, publicado en 1584, afirma que en todas las casas de Jijona huele a miel porque en ellas se fabrica turrón que se elaboraba en la ciudad de forma artesanal.

Murcia (2012) también transmite una leyenda que defiende el origen del turrón en Jijona y por qué se asocia su consumo con la época navideña:

Por aquellos tiempos, el rey contrajo matrimonio con una princesa escandinava, por lo cual ésta tuvo que venir a estas tierras dejando atrás su frío país de origen. La princesa se sintió muy triste al no poder disfrutar de los bellos paisajes de su país llenos de nieves perpetuas. El rey, desesperado por ver a la nueva reina decaída, para evitar su tristeza, tuvo la idea de plantar por todos sus territorios, alrededor del castillo, miles de almendros. De este modo, cuando los almendros florecieron, sembraron el paisaje de tonalidades blancas, de tal modo que todo parecía nevado, y la princesa volvió a recuperar su felicidad. Los habitantes de Jijona, a partir de ese momento, aprendieron a recoger los frutos de los almendros y a tratarlos, elaborando así las primeras muestras de turrón y derivados (p. 57).

De acuerdo con el autor, desde la Edad Media, el área mediterránea conocía la forma de elaborar el turrón, precisamente porque sin duda este dulce proviene de los pueblos árabe y judío. No obstante, Jijona y Alicante han transformado la tradición familiar y artesanal en un proceso industrial que han hecho que se conozca el turrón en el mundo.

EL TURRÓN EN TAMAZULAPAM: INICIO Y FIN DEL OFICIO DULCERO METODOLOGÍA

En esta parte, presentamos los resultados de la investigación cualitativa etnográfica sobre el oficio dulcero en la familia Morales Espinoza en Tamazulapam del Progreso, Oaxaca. A través tanto de la observación participante (Guber, 2011) durante la elaboración del turrón, como de cuatro entrevistas a profundidad comprensivas (Kaufmann, 1996) con las hermanas mayores, que aún hacen los dulces, y a un sobrino de ellas. Con ello, se analizó el sentido y la función que tuvo la incorporación del turrón dentro de la variedad de dulces que preparaban como una actividad complementaria para la manutención de la familia extensa, la cual favoreció la movilidad educativa y ocupacional de las generaciones subsecuentes y el declive de la actividad y transferencia de la receta a miembros extrafamiliares.

La observación participante se realizó en marzo de 2019 en Tamazulapam del Progreso y consistió en observar y participar en la elaboración del turrón de Alicante con las señoras Concepción (76 años) y Graciela (80 años). Las entrevistas fueron hechas a las mismas informantes en este lugar. Las otras entrevistas fueron en la ciudad de Oaxaca a otra de las hermanas, Alicia (84 años), y a uno de los nietos, Hugo (32 años).

Al recabar la información, se partió de la propuesta de Méndez-García (2017; 2020) sobre los encuentros entre personas concretas que comparten y organizan su experiencia a partir de la potencia de recordar. Las entrevistadas estuvieron de acuerdo en ser grabadas en audio, fotografiadas y usar su identidad. En este sentido, se emplea el relato etnográfico para presentar los resultados, reconociendo que hay una mediación de la investigadora y que su práctica está comprometida con el apego al sentido expresado por las informantes. Asimismo, se empleó la reconstrucción de la genealogía de la familia Morales Espinoza para analizar la movilidad escolar y ocupacional, así como la sucesión en la elaboración de dulces; para esto, se contó con el apoyo de uno de los nietos para ratificar la información.

LA RECETA “COPIADA” DEL TURRÓN

El matrimonio formado por el señor Justino Ángel González y Aurelia Guzmán, hacia 1911, vivía en Tamazulapam del Progreso, en la Mixteca Alta oaxaqueña. Justino era carpintero y dulcero, su esposa se dedicaba al cuidado de su familia y con su esposo elaboraban y vendían en los pueblos cercanos los dulces de la región: la canica (caramelo), pastilla, cubiertos, tejocote, calabaza, camote (en dulce y como el de Puebla), chilacayote, acitrón, biznaga, ate de membrillo, de guayaba dulces de leche, el macarrón, jamoncillo de piña, entre otros. Uno de los dulces que ya muy pocos hacen es el dulce de licor, cuya peculiaridad era que tenía *agüita adentro*. Como se puede apreciar, la variedad de dulces es muy amplia.

De un primer matrimonio, Aurelia tuvo un hijo: Valentín Morales, cuyo padre fue Francisco Morales. Valentín se casó con Refugio Espinoza en 1933. Él fue carpintero; más adelante, aunque no del todo su gusto, heredó el oficio de dulcero que su madre le enseñó para que pudiera mantener a sus 12 hijos:⁵ Micaela, Alicia, Alberto, Amparo, Ismael, Concepción, Guida, Isaías, Aurelio, Graciela, Gloria y Francisco.

Justino conocía a un español que vivía en Huajuapam de León, ciudad cercana a Tamazulapam, y que elaboraba el Turrón de Alicante. Este hombre era celoso de su receta: él solo lo preparaba y únicamente pedía ayuda cuando había que moverlo en el fuego, ya que es la parte que requiere de mucha fuerza porque es cuando empieza a endurecer. Alicia pasó gran parte de su infancia con su abuela Aurelia, con quien aprendió a hacer los dulces, y ella le contó cómo le *copió* la receta al español.

Alicia, de 84 años, recuerda que su abuela Aurelia le contó que hacia 1920 vino el español a enseñarles la receta del turrón, pero que nunca les dijo realmente cómo hacerlo. En una cocina de cerco de barretero el español preparaba todo y no les decía las cantidades de los ingredientes, solamente al final pedía ayuda para moverlo. Entonces, Alicia cuenta que su abuela se

5 El matrimonio de Valentín y Refugio procreó doce hijos, sin embargo, dos murieron a edad temprana. No obstante, la manutención de los diez restantes implicaba un esfuerzo económico importante.

puso lista y lo espió por un agujero de la cerca, se fijó en lo que le ponía, en las porciones, el tanto de cada cosa, por ejemplo, el limón. Así, la abuela Aurelia estuvo practicando hasta que le salió. Llegar al punto del turrón fue lo más difícil por la cantidad de limón que debe llevar. Por esto, Alicia afirma: "...mi abuelita así francamente se robó la receta... porque fue muy abusada y dice sino no, no la hubieran aprendido y ya se quedó para la familia".

Es relevante enfatizar la inteligencia y visión de una mujer preocupada por la reproducción material de los suyos. Es decir, la acción de la abuela Aurelia al observar, espiar con mucha atención al español y ensayar una y otra vez cómo hacer el turrón implica el deseo de aprender una receta que les permitió incorporar uno de los dulces más importantes por la ganancia que representaba. En el fondo de esta acción está la protección, cuidado y procuración de la manutención familiar. Aurelia y Justino incorporaron el turrón a la variedad de dulces que ya hacían, e iniciaron su venta en las ferias de los pueblos cercanos. Esta actividad la realizaron hasta que la edad ya no se los permitió, aproximadamente en 1948.

Hacia 1950 enfermó la abuela Aurelia y murió en 1962, por lo que las nietas mayores: Micaela (quien también estuvo en su infancia con la abuela Aurelia) y Alicia aprendieron el oficio de los dulces. Igualmente, cuando los abuelos ya estaban mayores, Justino motivó a su nuera Refugio para que se dedicaran a hacer los dulces. Entonces, con las nietas mayores continúa la tradición familiar de elaborar los dulces, a pesar de que en 1960 Micaela se casó y migró al centro del país. No obstante, la manutención familiar requería que se continuara esta actividad.

Valentín no estaba de acuerdo en la venta de los dulces porque pensaba que las mujeres deberían estar en su casa, sin embargo, tuvo que combinar la carpintería con este oficio para mantener a su extensa familia. Valentín apoyó incluso desde la carpintería en la construcción de los utensilios necesarios para la elaboración del turrón, por ejemplo, en hacer las cajas de madera en que se hacían las marquetas de turrón. Después, salía a las ferias de Teposcolula, Ixcatlán, Chilapa, Yanhuiltán, Tejupan, poblados cercanos a su pueblo. La familia realizó estas ventas de forma periódica entre 1949 y finales de los años 70.

OFICIO IMPUESTO A LAS HIJAS MAYORES

En 1965 Valentín se enfermó: sufrió una embolia. Alicia piensa que se enfermó porque no le salía el dulce de la canica y se enojaba mucho por esta razón. Recuerda que estaban trabajando en la feria de Ixcatlán cuando se enfermó, ahí se quedó inmóvil y se lo llevaron al médico a Huajuapán. Las secuelas de la embolia lo dejaron sin posibilidades de seguir trabajando como lo hacía. Esta situación, obligó a que las hijas mayores, junto a su madre, Refugio, tomaran las riendas de la elaboración de los dulces con un conjunto de actividades encaminadas a atender las necesidades de manutención de la extensa familia.

Alicia tomó el oficio por obligación, porque existían muchas necesidades en el hogar (entre los padres, hijos y nietos eran aproximadamente 15 personas que sostener); "francamente éramos muchos... había un gasto intenso en la casa". Su padre en silla de ruedas le dijo a Alicia: "Tú vas a agarrar el oficio". Alicia recuerda la forma de pensar de su padre al respecto de la educación para sus hijos e hijas: "...mi papá nunca nos dejó a nosotras estudiar... era su mentalidad que nada más los hombres y nosotras no. Y pues ya mi hermana (Concepción) y yo nos impusimos que nuestras hijas deben estudiar". Cuando las hijas Morales

Espinoza eran jóvenes, tuvieron oportunidades para estudiar: a Concha le manifestaron talento para el canto; a Graciela, Guida y Amparo las invitaron de la Normal Rural de Tamazulapam, pero su padre no las dejó estudiar.

La elección del género masculino para el estudio y la carga del trabajo para la manutención, por vía de la elaboración de dulces, al femenino es de alta relevancia para nuestro análisis por dos razones. La primera porque expresa la perspectiva patriarcal de la época que privilegia a los varones para la educación, aspecto que puede abrirles posibilidades ocupacionales más amplias, ya que serán, a su vez, cabezas de familias y, por tanto, los proveedores. La segunda, porque expone que la limitante de oportunidades de estudio para las mujeres de una generación genera los deseos de que en la siguiente este aspecto cambie.

Aunque hacer dulces fue una obligación, también Alicia recuerda:

Después me empezó a gustar el oficio. Por esto salimos adelante. Le echaba yo más ganas... A mí me tocaba tallar la semilla para quitarle lo verde, se echaba a remojar un día anterior toda la noche, pero también hay que saber tallarla porque si se tallaba mucho se le iba casi todo el almendrado, todo lo que tenía y si no se le quedaba lo verde todavía porque se tallaba con ceniza. Y yo tenía que tallar la semilla, la que lavaba era mi mamá, lavar la semilla hasta dejarla blanca y ella es la que la llevaba al molino y ya yo preparaba la miel para que ya cuando llegaba mi mamá con las cubetas de semilla a deshacerle y hacer... y así.

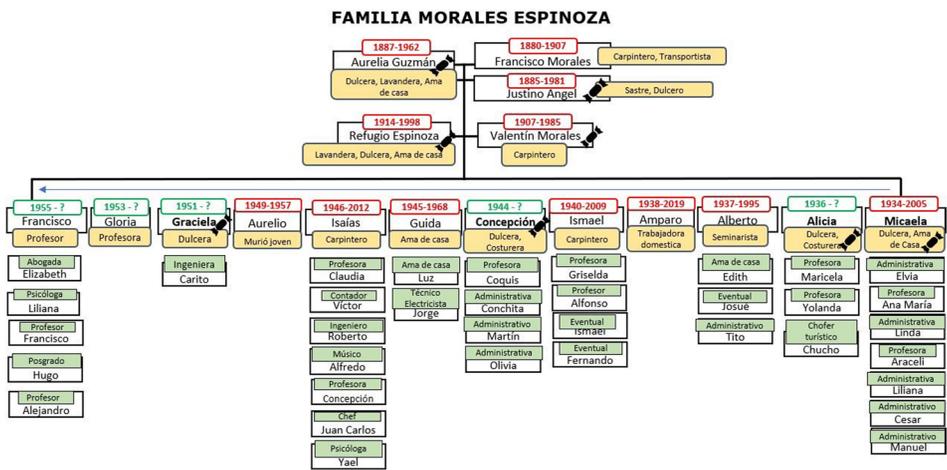
Alicia recuerda con mucho orgullo el ingenio de su abuela Aurelia al encontrar la forma de observar y por su cuenta descubrir la receta del turrón, la cual se cuenta como una herencia que se quedó para la familia, así como la creatividad en la presentación de los dulces. Por ejemplo, a los monitos de dulce, la abuela inventó ponerles el hilo para que lucieran más y se les antojaran a los clientes. La transmisión de los saberes entre las mujeres está enfocado a realizar actividades económicas que han contribuido a la reproducción material de la vida de los suyos.

MOVILIDAD EDUCATIVA Y OCUPACIONAL

Tanto la manutención familiar como la escolarización para los hermanos y la siguiente generación fueron objetivos alcanzados en la familia Morales Espinoza. El trabajo del conjunto familiar y, en particular, el oficio dulcero por parte de la madre y las cuatro hermanas mayores permitió que la familia tuviera el sustento necesario, y que los dos hermanos menores, un hombre y una mujer (Gloria y Francisco), alcanzaran el nivel educativo que les permitió obtener un trabajo bien remunerado como profesores.

De esta misma forma, las hijas de las cuatro hermanas mayores también alcanzaron la educación para desempeñarse como profesoras (dos) y como empleadas administrativas (cinco), lo cual expone la movilidad educativa y la ocupacional. Incluso al revisar la escolaridad y ocupación del resto de la siguiente generación, se advierte que alcanzaron niveles técnicos, de licenciatura (profesores, psicólogos, ingenieros, abogados) e incluso con posgrado (estudios de doctorado). Lo dicho puede verse en la figura 1 del árbol genealógico de la familia Morales Espinoza.

Figura 1. Árbol genealógico de la familia Morales Espinoza.



La evidencia de movilidad educativa y ocupacional a través de la pluriactividad que caracteriza al medio rural y, en particular, impulsada por el oficio dulcero encontrada en esta investigación, concuerda con los estudios realizados por Solís (2018) para la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL) en México. A pesar de que los resultados generales señalan que hay una muy baja movilidad social en el país, esto es, que quienes nacen en estratos pobres tienen altas probabilidades de morir igual, y que quienes nacen ricos tienen nulas posibilidades de caer en pobreza. Se ha documentado que en los estratos medios hay gran movilidad y cercanía entre las clases. De ahí que Solís afirma:

Más de dos terceras partes de las personas experimentaron movilidad educativa ascendente y cuatro de cada diez movilidad ocupacional ascendente, en ambos casos con respecto a sus padres o principales proveedores económicos. Esto revela que, lejos de ser una sociedad inmóvil, la sociedad mexicana presenta tasas de movilidad intergeneracional educativa y ocupacional mayores a las que podrían esperarse al considerar el relativo bajo nivel de ciertos indicadores, como son las tasas de acceso a la educación superior y la creación de oportunidades ocupacionales en posiciones de alta calificación (2018, p. 28).

En este sentido, se confirma la movilidad educativa de los hijos y nietos respectivamente a su origen, ya que los abuelos contaban con primaria inconclusa, los hijos lograron primaria completa, niveles técnicos y profesionales, y finalmente los nietos lograron niveles técnicos, profesionales y de posgrado (figura 1).

LUGARES DE VENTA

La familia Morales Espinoza trabajó en la elaboración de dulces como arriba se ha señalado, sin embargo, los que más ganancia reportaban eran el jamoncillo de piña y el turrón de Alicante, con la receta que obtuvo la abuela Aurelia. La elaboración corría a cargo de las hermanas mayores y la madre, Refugio, no obstante, al ser una de las actividades principales para la reproducción material, el resto de los integrantes debían colaborar. Alicia recuerda que hasta los nietos mayores trabajaban, pasaban las latas, cargaban leña para el horno, traían carbón. Era pesado y tal vez por ello, piensa Alicia, no les gustó el oficio. Ayudaban en las diferentes partes del proceso de elaboración y venta, pero el punto del turrón era privilegio de Alicia, después de Concepción y Graciela.

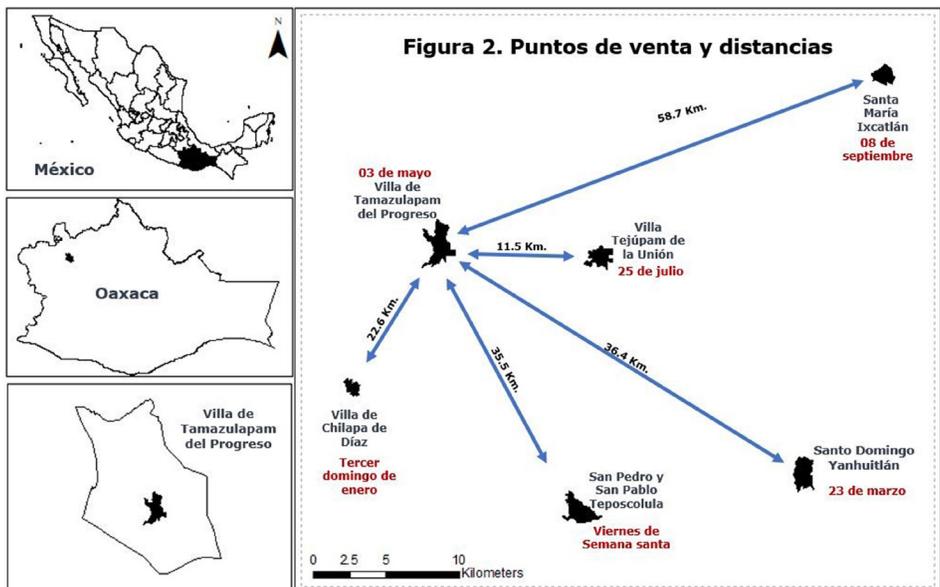
Saber el punto implica una sensibilidad muy especial. Alicia afirma: “Uno tiene en la mente los puntos del azúcar... yo lo tenía en la mente... metía mano y sí me quemaba, pero solo así”.

La elaboración y venta de los dulces era la principal de las actividades para la manutención familiar, porque era una actividad extraordinaria en tanto que solo se realizaba para las fiestas religiosas de los poblados cercanos. Entre estas fechas, las hermanas realizaban otros trabajos como la costura (porque estuvieron un tiempo en la Ciudad de México y ahí aprendieron a coser a máquina). Alicia recuerda que había un taller de costura que era de uno de sus tíos, ahí se iba con su hermana Concha y cosían chamarras y pantalones; de ahí sacaban también para completar la manutención familiar.

Alicia, Concha (Concepción) y Chela (Graciela) recuerdan lo difícil que fue seguir vendiendo los dulces en las fiestas de los pueblos cercanos cuando enfermó su papá. Tuvieron que contratar a un muchacho para que las ayudara a salir a vender, ya que entonces no había transporte. La carga de dulces la llevaban en burros y en caballos. Alicia recuerda que le tocó tres o cuatro años ir en burros hasta que entró el carro que iba a Ixcatlán. Para ir a Teposcolula, que era la fiesta en que más se vendía el turrón, alguna vez se fueron con un señor que vendía zapatos en un carguero, un camión de redilas.

Salían a vender en las fiestas de Teposcolula, Ixcatlán Chilapa, Yanhuitlán y Tejupam. Las ventas comenzaban en enero en Chilapa, luego el primer viernes de cuaresma en Teposcolula, cuarto viernes de cuaresma en Ixcatlán, después en Tejupam en julio y el 22 de marzo en Yanhuitlán. Las mejores ventas eran la cuaresma y los días de muertos. Por lo menos 15 días antes de la fiesta de cada pueblo tenían que empezar a preparar los dulces, por ejemplo, coleccionar la biznaga, hacer las marquetas de turrón de cinco kilos cada una.

Figura 2. Mapa de Tamazulapam del Progreso, puntos de venta y distancias.



Fuente: Elaboración propia con base en las áreas geoestadísticas de INEGI, 2018.

En Teposcolula se vende más el turrón, para esta fiesta preparaban entre 10 y 12 marquetas (cajas de madera en que ponía el turrón). En Ixcatlán se vendía más el jamoncillo con piña, llevaban 20 tiras y cinco marquetas de turrón. Preferían el turrón de semillas de calabaza y ajonjolí, un poco menos el de cacahuete.

Casi no pedían el de almendras porque era más caro. Llevaban su hacha y el martillo para cortarlo. Alicia recuerda que la gente se les juntaba y ella pensaba en cortar el turrón antes y tenerlo en trozos, pero así no lo quería la gente, ellos querían ver que lo cortaran en el momento. También recuerda con mucho gusto que cuando había muy buena venta “hasta el polvo compraban”.

MÁS SOBRE LA MOVILIDAD EDUCATIVA Y OCUPACIONAL

Gracias al oficio dulcero y al conjunto de actividades económicas familiares salió adelante toda la familia. Valentín, el padre, murió en 1985 y Refugio, la madre, en 1998. Algunos hijos encontraron otra ocupación, los menores estudiaron y todos migraron de Tamazulapan. Unos se fueron a vivir a Huajuapán de León, otros a la Ciudad de Oaxaca, Puebla y la Ciudad de México; tanto por estudios como por trabajo.

El resto de los hermanos no continuaron con el oficio también porque era efectivamente muy pesado físicamente. Alicia y sus hermanas recuerdan que su hermano Ismael intentó aprender, pero no pudo. Él sabía que el oficio dulcero era una alternativa económica: “Saco más en la venta del dulce que en la carpintería”, sin embargo, también sabía que una sola persona no puede elaborar los dulces porque es muy pesado. Ismael no tuvo el apoyo de su esposa para continuar este trabajo. El oficio del dulce implica a la unidad familiar, no puede hacerlo solo una persona. Por otro lado, otro de los hermanos, Isaías, definitivamente se negó, les dijo a sus hermanas: “Yo con esto no. Mejor me muero de hambre”.

HEREDERAS Y CONTINUADORAS DE LA RECETA

La movilidad escolar y ocupacional impidió que el oficio dulcero pasara a la siguiente generación. También en 1989, Alicia empezó a radicar en Oaxaca, sus hijos ya no la “dejaron trabajar”. Actualmente solo Concha de 76 años y Chela de 69 continúan elaborando los dulces y el turrón, con apoyo de sus hijas, pero ahora lo hacen por gusto, ya no por necesidad. Ya no van a todas las fiestas de los pueblos, pero tratan de ir a Teposcolula en la cuaresma porque conservan a sus clientes que cada año las buscan por el turrón. En 2010, Alicia fue a apoyar a su hermana Concha en la preparación de los dulces para las ventas de todos santos, porque su hermana Chela se enfermó, y tenían un encargo de 10 mil dulces.

Figura 3. Las hermanas Concha y Chela moviendo el caso del turrón.



Fuente propia: fotografías de trabajo de campo 06 de marzo de 2019 en Tamazulapam del Progreso.

La transmisión de las recetas y sus secretos empieza a correr por otros senderos extrafamiliares. Las hermanas Alicia, Concha y Chela recuerdan que hubo unas religiosas que estuvieron muy interesadas en aprender a hacer los dulces, especialmente el turrón. A pesar de que les enseñaron paso a paso la forma de elaborarlo, nunca les salió, nunca pudieron aprender el punto del turrón. Las religiosas querían usar un termómetro para poder saber con precisión el punto, pero ni así lograron que les saliera el turrón.

Concha y Chela le enseñaron a otra vecina, que tenía interés en aprender: Lula. Lo hizo y después por su cuenta ella puso su propio puesto en Tamazulapam. En el momento de realizar el trabajo de campo estaba otra vecina, Eva, quién también estaba interesada en aprender. Ambas vecinas estaban movidas por el interés de la abuela Aurelia: aprender una actividad que les ayudara en la reproducción material de sus propias familias. Entonces, la receta del turrón sigue viva en otras familias y haciéndose presente en las fiestas tradicionales de la mixteca oaxaqueña durante la cuaresma.

CONCLUSIONES

En este trabajo, se ha documentado etnográficamente el oficio dulcero de una familia amplia, que, junto a otras actividades económicas, logran la reproducción material. De los dulces más importantes para los ingresos familiares, se encuentra el turrón de Alicante, cuya receta fue “robada” por la abuela, quien la ensayó y logró tener el punto del turrón. Esta acción representa un acto creativo y valiente que permite la ampliación de la oferta en la extensa variedad de dulces que la familia elaboraba. Esta receta significa la herencia que dejó la abuela Aurelia.

El oficio dulcero logró no solo la manutención de la amplia familia Morales Espinoza, sino que impulsó la movilidad educativa y ocupacional de las subsecuentes generaciones, con lo cual la transmisión del conocimiento tradicional ya no pasa a esta generación, pero sí a otras familias para las cuales representa también una oportunidad de obtener ingresos que completen los recursos para su propia manutención. Este caso representa uno de los pocos que existen en los estudios de movilidad social en México, donde se ha reportado que la movilidad es muy baja.

El oficio dulcero en la línea genealógica pasó de la abuela al hijo (con una familia extensa) y en particular a las nietas mayores, que al lado de su abuela lo aprendieron y, con la enfermedad del padre, tuvieron que tomar el oficio para que sus hermanos estudiaran, sin embargo, ellas se rebelan ante este designio para sus propias hijas, ya que se proponen que ellas sí tendrán la oportunidad de estudiar. Aspecto que sí logran.

Dentro de las transformaciones en los hábitos alimenticios en México, al incorporar alimentos altamente procesados, ricos en grasas y azúcares, los dulces tradicionales están pasando al olvido. Aun en las fiestas tradicionales, los alimentos que se ofertan van cambiando. Este trabajo detectó este aspecto, sin embargo, es necesario profundizar en estas transformaciones alimentarias festivas para analizar cómo la dulcería artesanal va en decaimiento.

REFERENCIAS

- Ambrosio, S. (15, septiembre, 2015). Breve historia de los dulces típicos de México. *Milenio*. Recuperado de <https://www.milenio.com/opinion/varios-autores/universidad-tecnologica-del-valle-del-mezquite/breve-historia-de-los-dulces-tipicos-de-mexico>

- Arias, J. (2008). Una súbita mirada por la historia de la dulcería en México. *Ámbitos. Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, (29), pp. 29-37.
- Cárcer y Disdier, Mariano de. (1995). Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola. Ciudad de México: UNAM.
- Castro, J. y González, N. (2011). *Los dulces regionales, tradición, costumbre e identidad mexiquense*. Recuperado de <http://web.uaemex.mx/identidad/docs/cronicas/TOMO%20IX/Jaime%20y%20Norma%202011%20Durango.pdf>
- Curiel, J. L. (2007). *La dulcería mexicana. Historia, ciencia y tecnología*. Ciudad de México: Limusa Noriega.
- González, C. J. (2011). *Xipe Tótec. Guerra y regeneración del maíz en la religión mexicana*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.
- Guber, R. (2011). *La etnografía, método, campo y reflexividad*. Argentina: Siglo XXI Editores.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (2018). *Marco Geoestadístico Nacional*. Recuperado de <https://www.inegi.org.mx/app/biblioteca/ficha.html?upc=889463674658>
- Kaufmann, J. C. (1996). *L'entretien compréhensif*. París: Nathan.
- Méndez García, E. (2017). *De relámpagos y recuerdos... minería y tradición de lucha serrana por lo común*. Ciudad de México: Cátedra Jorge Alonso.
- Méndez García, E. y Gutiérrez, R. (2020). Organización de la experiencia en la política de la diferencia femenina/feminista. *Bajo el volcán*, (2), pp. 113-142.
- Murcia, J. L. (2012). Turrone y mazapanes, dulce Navidad. *Distribución y Consumo*, pp. 56-58.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2019). *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo*. Roma: FAO.
- Solís, P. (2018). *Barreras estructurales a la movilidad social intergeneracional en México*. Ciudad de México: Naciones Unidas.
- Suárez y Farías, M. C. (1997). De ámbitos y sabores virreinales. En Suárez y Farías y M. C. y B. Díaz (Eds.), *Los espacios de la cocina mexicana*. Ciudad de México: Consejo Nacional Para la Cultura y las Artes. Recuperado de <http://www.culinaryartschool.edu.mx/cocinasdemexico/Biblioteca/unidad-4/bloque14/de-ambitos-y-sabores-virreinales.pdf>
- Zolla, C. (1988). *Elogio del dulce. ensayo sobre la dulcería mexicana*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.