



De “pueblerinos” y ambulantes a la Feria y Festival Cultural Internacional del Alfeñique, a través del papel de la Unión de Artesanos del Alfeñique y Dulce Regional de Toluca A. C., 1979-2020.

T E S I S

que para obtener el grado de
maestro en Historia

presenta

Carlos Ulises Rosas Rodríguez

Asesora: Dra. Karen Ivett Mejía Torres

Julio, 2024

Comité

Presidente

Vocal

Secretario

Índice

Introducción.....	1
Capítulo 1. Una reconstrucción histórica de la Unión de Artesanos del Alfeñique y Dulce Regional de Toluca A. C.	17
1.1 El asociacionismo desde el periodo novohispano hasta la primera mitad del siglo XX.....	19
1.2 De las primeras asociaciones gremiales a los inicios de las Uniones de trabajadores en el Valle de Toluca	25
1.3 El Valle de Toluca, un esbozo sobre la industrialización y la urbanización en la segunda mitad del siglo XX.....	28
1.3.1 Industrialización	28
1.3.2 Urbanización.....	32
1.4 Recorrido Histórico de la Unión de Artesanos del Alfeñique y Dulce Regional de Toluca A. C.	37
1.4.1 Proceso de formalización: antigüedad, beneficio, preferencia y defensa. Los cuatro pilares para la unificación del gremio alfeñiquero.....	39
1.4.2 Formalización y denominaciones de la Unión de Artesanos de Alfeñique.....	50
1.4.3 Etapas de la Unión de Artesanos de Alfeñique	54
1.5 Mecanismos de transición, de la informalidad a la formalidad de la Unión de Artesanos de Alfeñique de Toluca.....	60
1.5.1 Leyes disposiciones y reglamentos.....	60
1.5.2 Pago de impuestos	63
1.5.3 Inspecciones sanitarias y de seguridad.....	67
Capítulo 2. Una mirada interna a la Unión de Artesanos del Alfeñique y del Dulce Regional de Toluca A. C.	69
2.1 Redes y relaciones sociales dentro de la Unión de Artesanos del Alfeñique y del Dulce Regional de Toluca A. C.	70
2.1.1 Toluca y sus <i>Barrios tradicionales</i> , cuna de la Unión de Artesanos del Alfeñique y del Dulce Regional de Toluca A. C.....	71
2.1.2 “Originales” vs “Advenedizos”: una disputa de facciones dentro de la Unión de Artesanos del Alfeñique y del Dulce Regional de Toluca A. C.	79
2.1.3 Una mirada a los integrantes de la Unión de Artesanos del Alfeñique y del Dulce Regional de Toluca A. C.	85
2.1.4 Las redes de cooperación política.....	100
2.1.5 Redes secundarias: comerciales, culturales y de difusión.....	104

2.2 El impacto y beneficios de las redes dentro de la Unión de Artesanos del Alfeñique y del Dulce Regional de Toluca A. C.	107
Capítulo 3. Delicioso en la escritura y el sabor: Los dulces emblema de la Unión de Artesanos del Alfeñique y del Dulce Regional de Toluca A. C.	111
3.1 Recorrido histórico de los cuatro dulces emblema de la Unión de Artesanos del Dulce de Alfeñique y del Dulce Regional de Toluca A. C.	112
3.1.1 Azúcar, de materia prima a dulces y confites en la Nueva España	114
3.1.2 El Alfeñique	120
3.1.3 El vaciado en azúcar.....	136
3.1.4 El dulce de pepita y la miniatura	142
3.2 El universo de las figuras de azúcar y el vínculo con el Día de Muertos	144
3.3 Cambios y continuidades en la producción de los dulces tradicionales	149
3.3.1 Breve historia de los moldes y utensilios.....	149
3.3.2 Arribo, desplazamiento y consolidación del chocolate sobre el dulce tradicional de alfeñique y el vaciado en azúcar.....	153
3.4 Alfeñique ¿Arte, Artesanía o manualidad?	158
Capítulo 4. La Feria del Alfeñique de Toluca: un recorrido histórico	162
4.1 Historia general de la venta y producción del dulce de alfeñique en México y el Valle de Toluca siglos XVI-XIX.....	163
4.2 Mitos fundacionales y discurso en torno al origen de la Feria del Alfeñique	165
4.3. Un recorrido histórico de la Feria de Todos Santos y la Feria del Hogar	170
4.3.1 La Feria de Todos los Santos	176
4.3.2 La Feria del Hogar, 1978	189
4.4 La Feria del Alfeñique periodo comercial, 1979-2008.....	192
4.4.1 De lo “pintoresco” a lo “moderno”, un repaso de los puestos de la feria durante la primera etapa.....	211
4.4.2 El Festival Cultural del Alfeñique, 1999-2008.....	214
4.5 La Feria y el Festival Cultural del Alfeñique. La fusión de lo cultural y lo comercial, 2009-2018.....	226
4.5.1 El impacto del Día de Muertos y el Halloween en la aplicación de las políticas culturales en torno a la fusión de la Feria y el Festival Cultural del Alfeñique de Toluca.....	227
4.5.2 Feria y Festival Cultural del Alfeñique del Bicentenario a la Consolidación, 2009- 2012	239

4.5.3 La consolidación de la Feria y Festival Cultural del Alfeñique 2013-2015	248
4.5.4 La Feria y Festival del Alfeñique entre la continuidad y la decadencia, 2016-2018.	255
4.6 La Feria y Festival Cultural Internacional del Alfeñique: Del mote internacional a la pandemia mundial Sars-Cov 2, 2019-2020.....	259
4.7 Agentes de intervención en las políticas culturales de la Feria y Festival Cultural del Alfeñique	266
4.7.1 Políticos	267
4.7.2 Instituciones: económicas y culturales	269
4.7.3 Patronato: la colaboración de la sociedad civil en la Feria	271
4.8 El Museo del Alfeñique y el Concurso anual del alfeñique; políticas culturales complementarias a la Feria y Festival Cultural del Alfeñique de Toluca.	274
4.8.1 Museo del Alfeñique: un discurso alterno al dulce sabor de la tradición	274
4.8.2 Concurso anual del Alfeñique. Entre la unificación y la discordia del gremio alfeñiquero.....	281
Conclusiones	293
Siglas.....	304
Fuentes consultadas	305

Índice de Imágenes

Figura 1	Maqueta que proyectaba la Revolución Urbanística en Toluca.	34
Figura 2	Artesanos de Toluca vendiendo sus artesanías a turistas nacionales y extranjeros.	47
Figura 3	Licencia provisional del Carmelo Sánchez hermano de “El Rey del Dulce” para vender dulce de Calabaza, Borrego y dulces cubiertos expedida por la Administración de Mercados, 1968.	64
Figura 4	Credencial que perteneció a Horacio Vilchis expositor del dulce alfeñique de la Feria del Hogar Toluca, 1978.	65
Figura 5	Forma DG H 47 que garantiza el uso de los portales con motivo de la Feria del Alfeñique, 1990.	65
Figura 6	Fotografía de artesanos del dulce de alfeñique en el programa Hoy Mismo en Televisa, 1979.	82
Figura 7	Fotografía de Wenceslao Zarco artesano del vaciado de azúcar, 1973.	94
Figura 8	Fotografía de Albino Sánchez conocido como el Rey del Dulce en la década de los 60.	96
Figura 9	Fotografía de la artesana Araceli López Morales donde se muestra el bautizo de Sigfrido Hércules Fernández Morales.	102
Figura 10	Coreano Vlogs de visita en la Feria del Alfeñique de Toluca, 2019.	105
Figura 11	Primer logotipo de la Unión de artesanos de Alfeñique, 1979.	113
Figura 12	Segundo imago tipo de la Unión de artesanos de Alfeñique.	113
Figura 13	Receta del Dulce de Alfeñique en el Vergel de Señores parte 1.	123
Figura 14	Receta del Dulce de Alfeñique en el Vergel de Señores parte 2.	123
Figura 15	Borrego de alfeñique de alfeñique con detalle en algodón.	133
Figura 16	Borrego de alfeñique con detalles en enchinado de betún.	133
Figura 17	Pieza en técnica de vaciado en azúcar y detalles de dulce de alfeñique. Luis Enrique Zarco Rivas, 2018.	140
Figura 18	Pieza en técnica de vaciado en azúcar y detalles en betún. Brandon Rodríguez de Paz, 2020.	140
Figura 19	Publicidad en prensa de Sanborns, 1992.	155
Figura 20	Publicidad en prensa de Sanborns, 1994.	155
Figura 21	Día de Muertos en Toluca, 1958.	178
Figura 22	Fotografía del Rancho a la Capital.	184
Figura 23	Fotografía Toluca parece un pueblo rabón.	188

Figura 24	Carteles promocionales de la Feria del Hogar Toluca, 78.	191
Figura 25	Convocatoria para participar en la Feria del Alfeñique, 1983.	195
Figura 26	Programa de mano de la Feria del Alfeñique, 1985.	198
Figura 27	Fotografía de la remodelación del Andador Constitución, 2008.	209
Figura 28	Fotografía Roberto Delgado Piña, Feria del Alfeñique, 2008.	210
Figura 29	Fotografía Feria del Alfeñique Portal Reforma, 1983.	212
Figura 30	Fotografía puestos azules de la Feria del Alfeñique, 1999.	213
Figura 31	Fotografía Feria del Alfeñique Avenida Hidalgo, 2005.	214
Figura 32	Fotografía Feria del Alfeñique, 2010.	241
Figura 33	Render de la Feria y Festival Cultural del Alfeñique, escenario Plaza de los Mártires, 2014.	253
Figura 34	Fotografía Feria del Alfeñique, 2019.	262
Figura 35	Arco ornamental de la Feria del Alfeñique organizado por el Patronato del Centro Histórico de Toluca, 2007.	272
Figura 36	Flyer del taller de yoga del Museo del Alfeñique, 2017.	280
Figura 37	Flyer del taller de capoeira del Museo del Alfeñique, 2020.	280
Figura 38	Primera convocatoria del Concurso del Alfeñique, 1969.	281
Figura 39	Convocatoria del Concurso de Alfeñique, 2017.	290
Figura 40	Convocatoria del Concurso de Alfeñique, 2021.	290

Índice de Cuadros

Cuadro 1	Lista de comerciantes de la Feria de Todos Santos que se colocaban en los Portales de Toluca, octubre de 1973.	40
Cuadro 2	Lista de personas que se dedican a la elaboración de dulce de alfeñique octubre, 1970.	80
Cuadro 3	Listas de las personas que instalan puestos de Alfeñique en los Portales octubre, 1970.	81
Cuadro 4	Integrantes de la Unión de Artesanos del Alfeñique y del Dulce Regional de Toluca A. C. 2018.	86
Cuadro 5	Recetas de alfeñique y chaucle a través del tiempo.	135
Cuadro 6	Inventario de la confitería de Francisco de Azoños de Toluca, 1772.	150
Cuadro 7	Recorrido Histórico de la Feria de Todos Santos a la Feria y Festival Cultural Internacional del Alfeñique.	170
Cuadro 8	Festival Cultural del Alfeñique de Toluca, 1999-2008.	223
Cuadro 9	Presupuesto para la Feria y Festival Cultural del Alfeñique, 2014.	252
Cuadro 10	Plan maestro por etapas del Museo del Alfeñique.	277
Cuadro 11	Concurso de Alfeñique de Toluca 1969-2020.	282

Índice de Mapas

Mapa 1	Área de localización de los principales talleres de Alfeñique de Toluca, 1973	45
Mapa 2	Delegación 2 Barrios Tradicionales, 2022- 2024.	72
Mapa 3	Vista aérea de los Portales de Toluca, 2023.	176

Índice de Gráficas

Gráfica 1	Antigüedad de la venta del dulce	42
Gráfica 2	Relación de titulares de la Unión de Artesanos de Alfeñique con base en el sexo, 2018.	89

Agradecimientos

A lo largo de los años que me he dedicado al estudio del dulce y la Feria del Alfeñique en Toluca son múltiples las instituciones, las personas, los artesanos, los artistas plásticos, los amigos y los familiares quienes de manera directa o indirecta han colaborado en la presente investigación.

Por principio agradezco al Consejo Nacional de Humanidades Ciencias y Tecnología (CONAHCYT) por la beca otorgada durante mis años de estudio. En este sentido agradecer al Colegio Mexiquense A. C. por abrirme las puertas y poder culminar una etapa más en mi vida académica, reiterando mi total reconocimiento a cada uno de los docentes que compone el claustro académico de la Maestría en Historia en su séptima promoción. A la Dra. Carmen Salinas y al Mtro. Mario Ruiz por todas las facilidades otorgadas durante mi estancia en el colegio, así como al personal de control escolar y de la biblioteca.

Agradezco a la Dra. Karen Ivett Mejía Torres por su oportuna orientación y enseñarme las exigencias que conlleva el trabajo académico, pero sobre todo por su paciencia para dirigir esta investigación. A mi lectora la Dra. Pilar Iracheta Cenecorta por su crítica constructiva y sus sugerencias permitieron llevar a buen puerto la culminación de este estudio. Al Dr. Martín González de la Vara quien con su libro *La Michoacana. Historia de los paleteros de Tocumbo*, me sirvió de guía cuando no

encontraba un rumbo lógico a este trabajo, sin duda este texto fue una herramienta que ayudó a que esta tesis se materializara.

Este trabajo no hubiera sido posible sin la participación activa del gremio alfeñiquero que compone la Unión de Artesanos del Alfeñique y del Dulce Regional de Toluca A. C. quienes además de compartirme recetas, experiencias y vivencias, muchos de ellos me abrieron las puertas de sus casas y de sus talleres, gracias a ellos pude conocer de mejor manera el proceso artesanal y administrativo que conlleva la Feria del Alfeñique de Toluca. En este sentido agradezco de manera especial a la Familia Fernández Morales (Araceli, Elisa, Yolanda y Adriana) quienes me facilitaron material inédito para la reconstrucción histórica de la Feria y de la Unión. A este reconocimiento se une la Familia Sánchez especialmente a Arturo Sánchez por todo el entusiasmo mostrado y brindarme oportuna asesoría con respecto al funcionamiento de la Unión. No menos importante al artesano Luis Zarco, la Familia Gómez (Mariana y David), la Familia Vilchis, la Familia Gutiérrez Esquivel y por supuesto a todos los artesanos entrevistados quienes desde sus trincheras brindaron a un servidor sugerencias importantes para la realización de esta tesis. Pese a que el resto de los artesanos que componen la Unión no se nombran a lo largo de esta investigación es innegable que con la gran mayoría de ellos tuve largas pláticas que me permitieron tomar atajos y tener mejor comprensión de lo que implica ser un artesano del dulce de alfeñique.

A sabiendas que muchos nombres e instituciones escapan de mi memoria es innegable la ayuda recibida de todo tipo por parte de mis padres y hermanas, a mis compañeros de la maestría en historia, a mis excompañeros de trabajo del H. Ayuntamiento de Toluca, al personal de la Biblioteca Pública Infantil y Juvenil del DIFEM, así como de la Biblioteca Pública Central y la Hemeroteca Estatal del Centro Cultural Mexiquense de Toluca, a la comunidad estudiantil del Colegio Rivendell College y del Centro Cultural Universitario Casa de las Diligencias de la UAEMEX. Quienes en conjunto aportaron aliento, recursos, conocimientos, saberes y sugerencias a un servidor que indudablemente enriquecieron esta investigación. Finalmente agradezco a Dios y a la vida que durante el proceso de realización de esta tesis pude cumplir una meta de vida.

Introducción

En esta tesis abordamos cómo el vínculo articulado entre las familias dulceras y las relaciones comerciales de carácter informal entre los propios artesanos del gremio dulcero toluqueño, durante las primeras siete décadas del siglo XX, se convirtieron en la base de lo que actualmente se le conoce como la Unión de Artesanos de Alfeñique y del Dulce Regional, A. C. y por consiguiente de la tradicional Feria del Alfeñique de Toluca, mismas que surgen a la par en el año de 1979.

Poco se sabe sobre la génesis de la Unión: sus miembros fundadores, sus acuerdos comerciales, sus formas de organización, la cooperación entre los integrantes y los procesos de producción de elaboración de los dulces tradicionales. La historiografía en torno a la Feria del Alfeñique ha buscado reivindicar al dulce y a la Feria como un espacio de comercialización, pero pocas veces se ha tomado en cuenta la voz del artesano inmerso en su contexto político, cultural y económico dentro del siglo XX y los albores del siglo XXI.

Lo que sí sabemos, es que las redes familiares y comerciales del gremio alfeñiquero, sirvieron de andamiaje para la construcción de la Unión de Artesanos y

por consiguiente de la tradicional Feria del Alfeñique de Toluca, misma que se ha constituido como una de las celebraciones con más arraigo en la capital mexiquense.

Actualmente la Feria¹ se compone de 84 puestos distribuidos en los tres corredores que componen los Portales de Toluca, se coloca a principios del mes de octubre y termina los primeros días de noviembre en la temporada del Día de Muertos. En ella se venden diversos dulces típicos especiales de esas fechas como: el vaciado en azúcar, el dulce de pepita, el chocolate, los turrones, el tamarindo, el amaranto, entre muchos otros. Pero, son los dulces a base de pasta de alfeñique quienes le dan el nombre a esta celebración. El alfeñique es una palabra española de origen árabe que sirve para designar la pasta de azúcar cocida y estirada en barras delgadas y retorcidas. En México se utiliza este vocablo para hacer referencia a la artesanía, en la cual se elaboran figuras de azúcar batida y cocida en moldes (Rubín,1994: 17). Siendo la Feria del Alfeñique de Toluca el mercado más importante del país para la compra-venta y exhibición de esta artesanía en el marco de las festividades de los Fieles Difuntos.

Esta investigación trata de responder ¿Cuáles fueron los intereses, políticos y socioeconómicos que orillaron al gremio alfeñiquero a establecer redes comerciales y familiares que sirvieron de base para la conformación de la Unión de Artesanos de Alfeñique y del Dulce Regional de Toluca? Y, a partir de su formalización, ¿Qué estrategias y mecanismos les han permitido mantener continuidad hasta nuestros días? Desde la formalización de los artesanos conformados como Unión², su estructura se ha logrado sostener durante las últimas cuatro décadas, a través de procesos complejos de resistencia y negociación, tanto de manera interna dentro del gremio dulcero como de forma externa con las autoridades gubernamentales.

Se pudo comprobar que la formalización del gremio alfeñiquero en la Unión de Artesanos de Alfeñique y del Dulce Regional de Toluca, se fundamentó en el fortalecimiento de las redes familiares y comerciales, a través del control de la

¹ Para efectos prácticos de esta investigación y en lo subsecuente se utilizará el termino Feria para hacer alusión a la Feria del Alfeñique de Toluca, mientras que la palabra feria se utilizará cuando se tenga que aludir al concepto entendido como: la "instalación en la que se exhiben cada cierto tiempo productos de un determinado ramo industrial o comercial para su promoción y venta" (Pérez y Merino: 2014 a).

² Para efectos prácticos de esta investigación y en lo subsecuente se utilizará el termino Unión o bien Unión de Artesanos, para hacer referencia a la Unión de Artesanos de Alfeñique y del Dulce Regional, mientras que la palabra unión, se utilizará cuando se tenga que aludir al concepto entendido como: acción y efecto de unir o unirse (juntar, combinar, atar o acercar dos o más cosas para hacer un todo, ya sea físico o simbólico) (Pérez y Merino: 2014 b).

producción del dulce tradicional y de alfeñique. La consolidación de estas redes se puede apreciar en el surgimiento de la Feria del Alfeñique. Asimismo, la negociación política con varios actores entre ellos el Ayuntamiento de Toluca y demás organismos gubernamentales fortalecieron los derechos de los artesanos, el control del espacio de venta, así como la aplicación de políticas culturales en el marco conmemorativo del Día de Muertos en el Valle de Toluca. Argumentamos que la conformación de la Unión de Artesanos fue una bisagra, que permitió establecer un diálogo entre los artesanos y las autoridades municipales, por principio porque fueron ellos quienes marcaron las pautas para la creación de la Feria del Alfeñique, lo que, a la postre, aseguró la comercialización y producción de los dulces tradicionales sustentándose en el simbolismo místico del Día de Muertos, subsumido en el nuevo mercado capitalista que se abría paso en el Valle de Toluca. Al dar respuesta a las interrogantes anteriores, empezaron a surgir disyuntivas que derivaron en preguntas más específicas.

¿Qué elementos del contexto sociocultural, económico y político fueron factores determinantes para que el gremio alfeñiquero toluqueño se conformara en una Unión de Artesanos de Alfeñique? Durante la segunda mitad del XX, la urbanización y la industrialización, jugaron un papel clave para el desarrollo del Valle de Toluca, esta última desarrollada con el fin de atraer inversión extranjera y un incremento de fábricas en el corredor industrial Toluca-Lerma. El “Milagro mexicano” había hecho de Toluca una ciudad moderna, industrial y urbanizada, por un lado, los obreros y trabajadores especializados conformaban la mano de obra dentro del sector formal y por el otro, los artesanos se mantenían en condiciones precarias.

En el caso del artesano dulcero toluqueño, seguía deambulando por avenidas, plazas y portales de la ciudad de Toluca para sacar el máximo provecho a su trabajo. La precariedad de estos artesanos se profundizó con la implantación del “Desarrollo Estabilizador”, política fiscal que se presentó durante los años de 1954-1970, periodo caracterizado por una estabilidad política y centralización que resultaban atractivas para la inversión extranjera gracias a los constantes incentivos fiscales. En consecuencia, existieron bajas tasas impositivas al capital nacional y extranjero, lo que derivó en una flexibilidad en la oferta de productos básicos (López Serrano y López Serrano, 2009: 45-46). También se favoreció el desarrollo del turismo exterior.

De tal forma el estado se decantó por dar prioridad a nuevas industrias de índole extranjero precarizando al artesano y relegando las artesanías como productos de simple decoración (Novelo, 1976: 15).

Lo anteriormente señalado nos llevó, por consecuencia, a preguntarnos ¿Qué papel desempeñan las redes de cooperación entre los artesanos para posibilitar el funcionamiento de la Unión de Artesanos y permitir la vigencia del gremio y de la Feria del Alfeñique? Ante el proceso de industrialización, los artesanos tuvieron que replantear nuevas formas de asociación, es decir no se extinguieron, por el contrario, asumieron un papel en la naciente clase trabajadora (Illades, 1993: XX), bajo una serie de principios que les permitieran afrontar las leyes del mercado ante el amparo de la protección del Estado, de ahí el surgimiento de ligas, clubes, confederaciones, círculos, uniones mismas que tenían la premisa del apoyo mutuo y la solidaridad. No obstante, los estudios que reflejan dicha transición aún son escasos, de tal forma que nuestra finalidad es ayudar a subsanar esta ausencia de estudios históricos sobre la conformación de las uniones de artesanos durante el siglo XX, ante un panorama industrial, urbano y de crecimiento demográfico que parecía oprimir al sector artesanal. En nuestro caso particular, la Unión de Artesanos de Alfeñique representa una oportunidad para dilucidar qué tipo de asociación representa a los trabajadores del gremio alfeñiquero y qué factores contribuyeron para su permanencia.

En un tercer término esta tesis se pregunta ¿Qué cambios y continuidades se han presentado en los procesos de elaboración de los dulces tradicionales a partir de la creación de la Unión de Artesanos? El papel comercial de la artesanía adquirió un auge importante en la producción gracias a la industrialización, donde un sin número de estos productos se hicieron pasar como artículos indígenas tradicionales (Novelo, 1976: 15). Como lo apuntamos anteriormente, mientras el Estado mexicano atravesaba por un proceso de modernización, manifestaciones extranjerizantes fueron conquistando nuevos adeptos y horizontes; simultáneamente, con la industrialización de la década de los 70, se alteró el estilo de vida de los habitantes del Valle de Toluca y por consecuencia se modificaron los procesos e ingredientes para la elaboración de los confites.

Lo que nos llevó a nuestro último cuestionamiento ¿Cómo las políticas culturales y la formalización de la Unión de Artesanos contribuyeron al tejido de redes

comerciales consolidando así la Feria del Alfeñique, un evento vinculado al imaginario colectivo del Día de Muertos en el Valle de Toluca? En los siglos XX y XXI la inversión en el ámbito científico, tecnológico e industrial dio pauta para que nuevas expresiones culturales provenientes del extranjero fueran introduciéndose de manera paulatina en todos los estratos sociales uno de ellos fue el *Halloween*, lo que propició que se fueran desplazando las costumbres y tradiciones propias de cada una de las comunidades, lo que obligó de nuevo a los gobiernos a replantear el papel de las artesanías, mismas que había dejado en el olvido por varias décadas atrás. En este marco, el Estado buscó vincular el consumo de la artesanía con una dosis de patriotismo dotándola de un significado folclórico y prehispánico, así surge la frase “Hecho en México” que entroniza la mexicanidad (Novelo, 1976: 41).

Por tanto, el principal objetivo de esta investigación es identificar y analizar las redes familiares y las estrategias que permitieron el funcionamiento de la Unión de Artesanos de Alfeñique y del Dulce Regional de Toluca. Lo anteriormente expuesto, nos llevó a reconstruir los orígenes de la Unión de Artesanos de Alfeñique dentro del contexto del proceso de industrialización, urbanización y modernización que atravesaba el Valle de Toluca durante la segunda mitad del siglo XX. Lo que nos dio paso a indagar sobre los procesos históricos de producción: del dulce de alfeñique, del vaciado en azúcar, la pasta de pepita y la miniatura, dulces representativos de la Unión de Artesanos de Alfeñique. Para finalmente, analizar los cambios de la Feria del Alfeñique de Toluca, con base en las redes comerciales de la Unión de Artesanos de Alfeñique, ambos como parte de una política cultural, civil y gubernamental del Estado de México y del Ayuntamiento de Toluca durante los siglos XX y XXI.

De esta forma, Toluca se convirtió en el principal creador y productor del dulce tradicional para las festividades del Día de Muertos, siendo el municipio con mayor producción y principal exportador a entidades del país como: Michoacán, Zacatecas, Puebla, Tlaxcala, Jalisco, Oaxaca y Ciudad de México. Por lo tanto, el territorio de estudio se restringe al municipio de Toluca, aunque es inevitable hablar, algunas veces, de otras poblaciones con el fin de señalar la relación de ésta con otras localidades teniendo como base la producción y comercialización del dulce.

El periodo de estudio que se aborda en esta investigación abarca de los años 1979-2020. El año 1979, es clave dado que es el año en el que el gremio dulcero se

conforma como Unión de Artesanos y simultáneamente surge la Feria del Alfeñique, nombre que ha mantenido hasta la actualidad, aunque con algunas adecuaciones derivadas de las negociaciones del gremio alfeñiquero con las autoridades municipales. Y finaliza en el 2020, año que sin duda marca un hito, en la historia contemporánea a escala mundial, en vista de que, en el mes de diciembre de 2019, se identificó por primera vez el contagio humano de la enfermedad SARS-CoV-2, en la ciudad de Wuhan, China y para el mes de marzo de ese mismo año, la Organización Mundial de la Salud reconoció la enfermedad como pandemia mundial y a partir de entonces todos los países del mundo empezaron a tomar medidas de contención para evitar la propagación del virus. En México el gobierno declaró un periodo de cuarentena y suspensión de actividades no esenciales a partir del 20 de marzo del año 2020, en las cuales se incluyeron los espacios culturales, debido al riesgo que representaba dicha enfermedad. De tal modo, la Feria del Alfeñique se tuvo que adaptar a las nuevas medidas sanitarias impuestas por los tres niveles de gobierno como los productos empaquetados, los filtros sanitarios y la sana distancia, así como la reducción de los días de venta y la exhibición de los dulces, modificando casi por completo su estructura y organización misma que se había mantenido vigente por casi tres décadas.

En virtud de lo anterior se optó por concluir en este año, debido a que algunos de los artesanos titulares perecieron durante esta pandemia y otros tantos tuvieron que vender o cambiar la titularidad de los puestos a familiares y por ende a generaciones más jóvenes. El cambio generacional coincide con la pandemia COVID, aunque muchos de estos integrantes de las nuevas generaciones ya eran partícipes desde años atrás en la producción y la comercialización de los dulces tradicionales, dado que es de carácter familiar el negocio que se maneja en la Feria del Alfeñique. Por primera vez muchos de estos nuevos artesanos se vieron inmiscuidos en asuntos administrativos de la Unión, debido al contagio latente que existía. En la mayoría de los puestos, los titulares son personas de la tercera edad, por tal motivo muchos de los jóvenes dulceros se vieron en la necesidad de tomar las riendas y formar parte de los acuerdos de la Unión de Artesanos.

La década de los 70 es clave para entender esa transición de “feria pueblerina” a estar legitimada por el Estado. Dado que es el periodo en el que se intensifican los

reclamos de los alfeñiqueros a los gobiernos en turno, lo que va a derivar en la creación de la Feria del Alfeñique. Por tanto, esta investigación pretende hacer notar las diferentes denominaciones que han existido en torno a la venta del dulce tradicional, dejando en claro que la Feria de Todos los Santos y la Feria del Hogar, son el antecedente de la Feria del Alfeñique, misma que con el paso de los años va a evolucionar a la Feria y Festival Cultural Internacional del Alfeñique.

A partir de esta delimitación temporal como espacial se requirieron trabajos que sirvieran de guía a esta investigación. Autores como Carlos Illades o Sonia Pérez Toledo argumentan que la temática de los artesanos durante los siglos XIX y XX ha sido un tema poco estudiado, debido a que se acostumbra a fusionar la clase obrera naciente con los trabajadores manuales, pues se ha hecho creer que el artesano desapareció conforme la industrialización fue avanzando (Illades, 1993: VIII). En el texto *Los hijos del trabajo* (2005) de Sonia Pérez Toledo, la autora logra cuestionarse los mecanismos que adoptó el artesanado urbano, una vez abolidos los gremios. Otro texto que es clave para explicar el tránsito del sector artesanal durante el decimonónico lo encontramos en el libro *Estudios sobre el artesanado urbano del siglo XIX* (2001) de Carlos Illades, quien aborda la problemática del trabajador artesanal y parte de la idea de que la Revolución Industrial transformó la vida y los sistemas de organización laboral a nivel mundial.

En ese contexto se suma el artículo “Ideologías Sociales y militancia sindical” de Clara E. Lida quien realiza un balance semántico en la terminología sobre la historia del trabajo en el mundo hispánico como un instrumento de interpretación. Entre sus principales contribuciones destaca el uso de los términos sociedades, uniones, círculos, ligas, alianzas, federaciones (Lida, 1987: 94) como parte de la jerga relacionada al asociacionismo de la clase trabajadora en las postrimerías del siglo XIX e inicios del siglo XX. Dicho esto, este trabajo se convierte sin duda en un trampolín de un siglo a otro, en cuanto a los modos de organización laboral de las masas populares.

Aterrizando en nuestro periodo de estudio, Larissa Adler Lomnitz en su libro titulado *Redes Sociales, Cultura y Poder, Ensayos de Antropología Latinoamericana* (2012) analiza las normas culturales a partir de lo que la autora llamó “redes informales en sistemas formales” que surgen en la década de los 60 del siglo pasado.

De tal forma que el compadrazgo, el parentesco y el amiguismo se convierten en factores de supervivencia dentro de los barrios populares, pero al mismo tiempo son mecanismos que fomentan la informalidad comercial. La autora identifica el papel del artesano tradicional, quien se organiza a través de pequeñas empresas de carácter familiar que se sustentan a base de relaciones de reciprocidad.

Como ya se mencionó en líneas anteriores son pocos los estudios monográficos en la historiografía que abordan de forma particular la transición de la informalidad a la formalidad de las clases marginales desde el punto de vista histórico. Un libro que rompe esta regla, es el que lleva por título *La Michoacana, Historia de los paleteros de Tocumbo* (2006) de Martín González de la Vara, quien cuestiona cómo una organización de paleteros de carácter informal de una comunidad llamada Tocumbo pertenecientes al Estado de Michoacán, llegó a convertirse en una historia de éxito empresarial y una de las empresas familiares más grandes de México. El modelo explicativo se fundamenta en los ejes que hacen referencia al punto de venta, la historia del producto que los llevó al éxito comercial, y el tránsito organizacional de los trabajadores de lo informal a lo formal, mismo que resulta funcional para nuestra investigación, de ahí que hemos decidido retomarla para nuestro objeto de estudio.

Más apegados a nuestra delimitación espacial, Manuel Miño Grijalva en su trabajo titulado “Artesanía, Manufactura, e Industria 1870-1930” (2011), retrata la sociedad trabajadora mexiquense en el marco de la modernidad. Los artesanos son quienes utilizan el modelo de trabajo familiar como medio de intercambios comerciales y cuyos procesos de producción siguen siendo de modo tradicional, es decir sin innovaciones tecnológicas determinantes.

En ese contexto, el estudio de Norberto López Ponce (2011), que lleva por nombre “Las organizaciones obreras y artesanales”, aborda el sistema organizacional y de asociación de los trabajadores a partir del siglo XIX y durante las primeras décadas del XX. Ambos textos nos dieron luz en cuanto a la distribución de las asociaciones de los trabajadores, además que nos permitieron establecer los antecedentes que forjaron las redes familiares, pero también cómo son parte de movimientos adheridos a los partidos políticos. Esta alianza les permite dar legitimidad a sus ideologías asociacionistas, factores presentes en la Unión de Artesanos de Alfeñique.

Lo poco que se sabe sobre los artesanos del alfeñique se desprende de los estudios que giran en torno a la Feria y al dulce de alfeñique en Toluca de los cuales la mayoría de ellos aborda la temática desde diversos ángulos: culturales, políticos, turísticos, religiosos, en este balance me limitaré a los estudios que se circunscriben a los objetivos planteados.

Teresa Pomar (2012), en su libro *Alfeñique*, logra reunir a seis investigadores, quienes abren un panorama general acerca de las cualidades estéticas de las piezas y la manufactura que se realiza a lo largo y ancho del país. De este libro se desprende el capítulo “El alfeñique en Toluca” de Gustavo Velázquez Navarrete. La importancia de este apartado radica en la entrevista que le realizó en vida a la señora Victoria Morales Jalomo, precursora de la Unión de Artesanos; el testimonio de esta artesana es de vital importancia para nuestra investigación ya que, aunque estuvo al frente de la organización por casi cuatro décadas existe poca evidencia escrita de su participación.

Daniel Rubín de la Borbolla en su libro *La Artesanía del Alfeñique y el Dulce Vaciado, Tradición popular para la ofrenda de Todos los Santos* (1994) busca rescatar y revalorar el dulce de alfeñique siendo una de las artesanías propias del arte popular. Éstas van a constituir uno de los atractivos turísticos y culturales de mayor relevancia en la entidad. Con ayuda de los alumnos de la carrera en Turismo de la UAEMéx, el doctor de la Borbolla nos lleva a una narrativa que permite la reconstrucción de los mercados y tianguis, pero a su vez incursiona en las creencias que giran en torno al Día de Muertos, las ofrendas y el simbolismo de cada uno de sus elementos entre ellos el uso del dulce de alfeñique.

Dicho libro está sustentado en un texto escrito tres décadas atrás, en colaboración con Alma Marcela Sánchez, publicada por la Compañía Nacional de Subsistencias Populares CONASUPO, titulada *Platillos Populares, Dulces Mexicanos* (1972), que reúne 30 recetas cuyo ingrediente principal es el azúcar. Con sus planteamientos el autor logra dar los primeros esbozos de la organización de los talleres, al tiempo que también logra plasmar las diferencias entre las técnicas del dulce vaciado y el alfeñique.

En este tenor la tesis de licenciatura titulada “Toluca, la Ciudad del Alfeñique: la feria como patrimonio cultural inmaterial” (2019) de Abimael Cárdenas y Adrián

Soto, corresponde a uno de los estudios más recientes, que tiene por objetivo mostrar a través de la observación realizada, que la Feria del Alfeñique es una celebración que forma parte del patrimonio cultural inmaterial de Toluca. Los autores realizan esta investigación desde un ángulo antropológico enfocado a la divulgación y las relaciones simbólicas que acarrea la Feria definida como un evento tradicional, cíclico, festivo y sensitivo que conmemora y recuerda el Día de Muertos.

Por su parte el trabajo de tesis de licenciatura de Ivonne V. Martínez Mendiola, titulado “Importancia Cultural y Turística de la Feria del Alfeñique de la Ciudad de Toluca” (2000), hace énfasis en la Feria como un instrumento valioso para fortalecer la actividad comercial, dado que es un espacio donde se origina el intercambio comercial, pero a su vez el visitante puede identificar plenamente sus intereses, gustos y preferencias. Por lo anterior la autora propone analizar la importancia cultural y turística de la Feria del Alfeñique y los impactos que provoca. Este estudio no solo aborda la Feria del Alfeñique vista desde la mirada de los artesanos, sino que también le dedica un capítulo a los turistas, locales, nacionales y extranjeros, lo anterior ayuda a medir el impacto que genera el Día de Muertos en Toluca y la afluencia de los tipos de públicos que consumen el dulce tradicional.

Los estudios anteriores muestran que es necesario abordar la Feria para explicar el papel de los artesanos. De tal modo que los trabajos antes citados servirán como punto de encuentro para entablar un diálogo desde las variables propuestas entre ellas: el patrimonio, el simbolismo, el turismo, y la Unión aplicados a las políticas públicas en materia cultural.

Esta investigación se inscribe en lo que se conoce como la historia social, corriente historiográfica que en la década de los setenta tuvo resonancia gracias a historiadores conformados por Maurice Dobb, Dona Torr, Christopher Hill, Rodney Hilton, Eric Hobsbawm E.P. Thompson (Oroz, 2021). Conceptos como: costumbre, cultura popular, folclore, tradición, experiencia y sobre todo la idea de la historia desde abajo buscaban rescatar las percepciones de las clases populares inglesas a lo largo de la historia (Pureza, 2021), nociones que se popularizaron en los estudios relacionados a la historia social y que sirvieron de guía a esta investigación al momento de abordar la Feria y sus implicaciones. Este proyecto se inscribe en el enfoque de la “historia desde abajo” es decir aquella que estudia los sectores

generalmente desatendidos por la historiografía tradicional a partir de la diversificación de fuentes y métodos de investigación (Pérez, 2005: 17).

Por lo anterior, los estudios anteriores contribuyeron a examinar el papel de la Unión de Artesanos como grupo social, desde su formalización hasta su permanencia; nuestro propósito fue anteponer la figura del artesano, para posteriormente explicar su artesanía y sus modos de comercialización.

Comúnmente en la historiografía el papel del artesano se ve reducido a la idea que alude que, una vez instaurado el sistema capitalista, los gremios artesanales quedaron en el olvido, tomando su lugar las corporaciones obreras (Illades, 1993: VIII). En esta investigación proponemos una visión opuesta a la idea anterior. Mientras el Valle de Toluca atravesaba por un proceso de industrialización con el corredor Industrial Toluca-Lerma, grupos de artesanos y comerciantes se asociaban con el objetivo de hacer frente a este contexto, ejemplo de ello los zapateros de San Mateo Atenco, los chicharroneros de Mexicaltzingo o los alfeñiqueros de Toluca.

La mayor parte de las investigaciones que giran en torno al papel del artesano durante el siglo XIX y principios del siglo XX tienden a abordar el rol del artesano desde dos perspectivas sustancialmente contradictorias, por un lado, la visión artesanado-industrialización y por el otro el binomio artesanado-modernidad (Illades, 1993: XIII).

Al respecto, los trabajos que hacen alusión a la Feria y al dulce de Alfeñique han sido motivados en su mayoría por el interés de antropólogos y turismólogos, quienes desde su perspectiva han abordado ambos tópicos a partir de una visión enfocada en el patrimonio cultural o bien como un producto turístico, lo anterior no solo ha provocado que las voces de los artesanos y de sus familias hayan quedado en el olvido, sino que fuentes primarias como los periódicos hayan pasado por alto en gran parte de los estudios realizados.

Como parte de esa política cultural, derivadas de la promoción y difusión de la Feria y Festival del Alfeñique, el Estado ha ido construyendo una narrativa que redunde en el mestizaje de los usos y costumbres de las culturas prehispánicas con los ritos y cultos traídos por los españoles, contribuyendo así en un interminable espiral de “copiar y pegar” ideas que se repiten una y otra vez basadas en leyendas, datos curiosos y fechas que no reparan en ningún contraste documental, muchas

veces dejando de lado el contexto histórico en el que se desarrollaron los hechos y los procesos.

Respecto a la Feria del Alfeñique, el trabajo pretende tomar distancia, de aquellas interpretaciones que la encasillan simplemente como un espacio de venta. Desde nuestra perspectiva, proponemos que la Feria debe ser considerada un logro colectivo del gremio alfeñiquero, fruto de aquella formalización de la Unión de Artesanos, pero a su vez debe ser traducida como una política cultural, es decir un conjunto de intervenciones de carácter, público, privado y comunitario, que generan un espacio simbólico, que a su vez conlleva una transformación social en donde los humanos interactúan entre ellos mismos, pero también con la naturaleza generando identidades propias de los territorios (Jiménez, 2009). Consideramos que reducir el papel de la Feria del Alfeñique sólo como un espacio de intercambio de productos para la ofrenda, es también minimizar el papel unificador del artesano dulcero.

Lo anterior no hubiera sido posible sin la participación activa de los artesanos quienes al crear redes de carácter familiar, comercial y social consolidaron las bases para la creación de la Unión de Artesanos de Alfeñique. Redes que con el paso de los años se fueron fortaleciendo. Una red es un conjunto de personas que se relacionan con un grupo familiar o con uno de sus miembros, formando vínculos de tipo social y emotivo, utilizando tiempo conjuntamente, compartiendo espacios y dándole sentido y prestándose ayudas recíprocas (Mandujano: 2012, citado en Álvarez, 2015: 120). Una vez que se tejen estos lazos familiares y comerciales entre los artesanos de la Unión, quedó cimentada la Feria que a la postre fue la generadora de políticas culturales.

Por último y no menos importante el trabajo intenta despojarse de la idea que gira en torno a que, en los estudios cuya temática se relaciona con los hábitos de comer y los procesos de alimentación, el objeto de estudio debe ser abordado como parte de una colección de datos curiosos o frívolos, como lo critica María del Carmen León García (2002: 22). Al respecto esta autora enfatiza que la mayor parte de los trabajos historiográficos que se han elaborado en México sobre los alimentos parten de la inferencia anterior (León, 2002: 22).

Por tanto, nos hemos propuesto la tarea de distanciarnos del discurso del oficialista, que hace parecer que los procesos de producción de los dulces

tradicionales del Valle de Toluca son estáticos e inamovibles y hasta eternos, al igual que los puntos de venta. Por lo anterior, pretendemos describir las distintas formas de preparación de las recetas, al igual que las diversas formas de asociación de los artesanos, los procesos de producción de los confites tuvieron un cambio constante. Es de reconocer que la elaboración de las diversas técnicas del alfeñique fue un factor para la formalización y sigue siendo un componente importante para pertenecer a la Unión de Artesanos de Alfeñique.

De manera que, para distanciarnos de estas posturas antes mencionadas las fuentes con las que se nutre esta investigación están centradas en testimonios obtenidos de la Hemeroteca Estatal del Estado de México, con cuyos testimonios obtenidos se realizó un catálogo de fichas hemerográficas que inician a partir de 1950 y finalizan hasta el 2020. Estas evidencias en su mayoría fueron obtenidas de los diarios *El Sol de Toluca*, *El Noticiero* y *El Heraldo*, con los cuales se abordan los tres ejes principales: la Unión de artesanos, la Feria y el dulce de alfeñique. La bibliografía y el trabajo de campo permitieron realizar el análisis histórico, al tiempo que sirvieron de guía para localizar y recopilar las fuentes documentales que han servido como punto de partida para llegar a la explicación de los datos obtenidos. Se decidió utilizar los periódicos, en vista de que esta fuente documental ha sido ignorada para la reconstrucción histórica de la Feria del Alfeñique en Toluca, esto nos permitió realizar un contraste con lo narrado por los artesanos y prácticamente utilizar fuentes inéditas.

La metodología de la presente investigación estuvo enfocada en dos rubros, el primero de ellos asociado a la historia oral,³ apoyado del trabajo de campo para

³ Para la recuperación de la historia oral nos basamos en lo que en las ciencias sociales lleva por nombre entrevista estructurada o también conocida como dirigida, lo que nos permitió captar información primordial sobre el tema de la Unión de Artesanos. Para ello recurrimos a nuestros informantes clave, es decir aquellos que encuentran en una posición (económica, social, o cultural) dentro de su comunidad o grupo social que les permite proporcionar información que otras personas desconocen (Rojas, 1991: 135).

Para la selección de los entrevistados, el presente trabajo de investigación se situó en cuatro ejes temáticos, "voces ocultas, esferas escondidas, tradición oral y establecimiento de conexiones entre vidas" (Thompson, 2000: 22). Las voces ocultas están íntimamente ligadas a las mujeres y por ello la historia oral ha sido tan fundamental en la creación de la historia de género, pero incluyen también a otros sectores sociales como los trabajadores no sindicalizados, la población pauperizada, los discapacitados, o grupos marginados entre otros (Thompson, 2000: 22). Las esferas escondidas, se refieren a los registros históricos, que van de la mano con las relaciones familiares, tomando como punto central la experiencia de las personas, además se puede complementar con trabajos sobre la cultura informal del trabajo (Thompson, 2000: 23). En tercer lugar, se encuentra el campo de los mitos y las tradiciones orales ambos pueden ser considerados desde diferentes ángulos: como instancias de formación social de la memoria y folklore. Las influencias transgeneracionales en las familias son un ejemplo de cómo las tradiciones pueden ser una mezcla de modelos directamente observables, es decir, las tradiciones familiares tienen un rol importante en el comportamiento de las generaciones posteriores (Thompson, 2000: 23-24). El último punto temático que nos propone Thompson va relacionado a los lazos que se van formando, por ejemplo, las conexiones entre familia y trabajo, y cómo esta relación puede llevar a innovaciones tecnológicas de una generación a otra (Thompson, 2000: 24).

construir una base sólida de conocimientos e información sobre la Unión de Artesanos del Alfeñique y del Dulce Regional, mientras que el segundo aspecto me remitió al estudio hemerográfico, el análisis de ambas me permitió indagar sobre los principales artesanos dedicados a los dulces tradicionales.

Con base en lo anterior, entrevistamos a 22 artesanos comerciantes de la Feria.⁴ Las personas entrevistadas fueron nuestros informantes clave, es decir los artesanos que se consideran más representativos dentro de la propia Unión. Se definieron con base en los siguientes criterios: pertenecer a una familia descendiente de los precursores de la Feria del Alfeñique, ser artesano precursor de la Unión de Artesanos, haber representado a México con el dulce de alfeñique en alguna muestra o exportación a nivel nacional o internacional, haber ganado concursos de dulce alfeñique de manera recurrente. Es importante señalar, que no todos los que en un principio habíamos considerados posibles informantes clave decidieron participar. Dichas entrevistas estuvieron divididas en tres parcelas temáticas, la primera parte, referente a los datos personales enfocados a la producción artesanal, así como lo relacionado a la biografía familiar. En segundo lugar, lo dedicado a la memoria del dulce de alfeñique -los métodos, las técnicas y los modos de ejecución de las recetas-, en tercer lugar, enfocada a la Unión de Artesanos y a la Feria del Alfeñique. En este último tópico se consideraron anécdotas de todo tipo con el fin de que el artesano lograra expresar aspectos poco conocidos dejando de lado la solemnidad que puede representar una entrevista.⁵

Con respecto al capitulado los primeros dos capítulos, corresponden el punto medular de esta investigación, dado que una vez que se legitima la Unión de Artesanos, se consagra la Feria del Alfeñique. El primero de ellos empieza con una introducción sobre los diversos modelos de asociación de los trabajadores desde la

Por lo anterior, las voces ocultas, mostraron el trabajo que desarrollan hombres y mujeres durante todo el proceso de producción y comercialización del dulce. Las esferas escondidas permitieron brindar una referencia a los lazos familiares que se han forjado entre los artesanos, que ayudaron a la conformación de la Unión de Artesanos.

⁴ Actualmente la Feria del Alfeñique de Toluca se compone de 84 puestos, sin embargo, una familia puede poseer de uno o más de dos puestos.

⁵ Las entrevistas fueron realizadas a: Rosa María Hernández Venegas, Araceli Elisa López Fernández, Sinuhé Jiménez Perdomo, Catalina Vilchis Gutiérrez, Donato Manuel Sánchez, Carmen Adriana Fernández Morales, Victoria Yolanda Fernández Morales, David Gómez, Mariana Mejía, Martha Lugo Barrera, María Elena Elisa Fernández Morales, Miguel Gutiérrez Esquivel, Trinidad y María del Carmen Santa María, Socorro Colín Santa María, Trinidad María del Carmen Serna, Arturo Sánchez, Héctor Soto, Luis Zarco, María Concepción Aguilar Villanueva, Delfina Guadarrama.

época novohispana hasta la segunda mitad del siglo XX. En este mismo apartado describimos el modo de organización de los primeros dulceros y confiteros, para posteriormente mostrar la forma de organización de los artesanos con la instauración de las primeras ligas, uniones y círculos, hasta llegar a la informalidad como medio de creación de uniones de trabajadores en la segunda mitad del siglo XX. A continuación, reducimos nuestro campo de estudio y mostramos aspectos generales de la industrialización, la urbanización en medio de la modernización que atravesaba el Valle de Toluca. Bajo estas condiciones el artesano dulcero conformó redes comerciales y familiares. Nos dimos a la tarea de hacer un recorrido que detalle las maneras en cómo se ha denominado la unión de artesanos y quienes han sido los actores que han estado al frente de esta organización. Cerramos este capítulo analizando la transición que los llevó de la informalidad a insertarse en el mercado formal tomando en cuenta las disposiciones sanitarias, comerciales y de seguridad.

El segundo capítulo hace referencia a la Unión de Artesanos desde una óptica interna. Con esta idea en mente, enfatizamos el papel de las redes internas que son las que se tejen dentro del ámbito familiar y las redes externas, las cuales se vinculan con la sociedad civil, con distintos actores políticos y con otras familias de artesanos. Este capítulo está sustentado en la historia oral, lo que nos ayuda a recuperar las experiencias vividas por los propios artesanos y determinar cómo se auto perciben y construyen su propia memoria histórica, tanto de manera individual y colectiva, con base en sus experiencias vividas a lo largo de los años.

En el capítulo tres, analizamos la producción de los dulces principales referentes de la Unión de Artesanos: la miniatura, la pepita, el chocolate, el vaciado en azúcar y el dulce de alfeñique. De este último hacemos un recuento pormenorizado dado que es el que le da el nombre a la Feria. Con base en lo anterior observamos los cambios y continuidades sustentados en la tradición, pero también en los modos de producción de los principales dulces tradicionales. Además de hacer énfasis en cómo el proceso industrial que se vivía lo largo y ancho del país abarató ingredientes entre ellos el chocolate, mismo que vino a sustituir al alfeñique y al vaciado en azúcar que por varias décadas se habían afianzado como los dulces estelares de la Feria del Alfeñique. Por último, abordamos el papel que han tenido los productores de los dulces tradicionales y la categoría taxonómica que el Estado ha otorgado al dulce de

alfeñique que sirve para reflexionar el por qué los productores de alfeñique transitaron de comerciantes a artesanos.

Finalizamos esta investigación con el capítulo cuarto que aborda la transición histórica del espacio de venta. La Feria de Todos los Santos y la Feria del Hogar son antecedentes de la Feria del Alfeñique. De tal forma que una vez que el estado cobra protagonismo en la Feria el Alfeñique, ésta queda dividida en dos grandes etapas, la fase de comercialización, y la segunda donde además de ser referente como espacio comercial, la intervención del estado hizo que se consolidaran políticas culturales a raíz del contexto social influenciado por el *Halloween* y el Día de Muertos que a la postre fueron factores que incidieron para que su denominación cambiara a lo que se conoce como la Feria y Festival Cultural Internacional del Alfeñique. Finalizamos este capítulo explicando cómo además de agregar un festival a la Feria, el estado reforzó el imaginario del Día de Muertos creando un Museo del Alfeñique y robusteciendo el concurso anual de alfeñique.

Capítulo 1.

Una reconstrucción histórica de la Unión de Artesanos del Alfeñique y Dulce Regional de Toluca A. C.

El objetivo general de este capítulo es reconstruir los orígenes de la Unión de Artesanos bajo el contexto del proceso de la industrialización, la urbanización y la modernización que atravesaba el Valle de Toluca durante la segunda mitad del siglo XX. Hemos decidido dividir este capítulo en tres parcelas temáticas: el asociacionismo laboral, el Valle de Toluca bajo su contexto industrial y urbano y por último el proceso de formalización de la Unión de Artesanos de Alfeñique.

En los siguientes párrafos se pretende analizar los orígenes de la Unión de Artesanos del Dulce de Alfeñique de Toluca, haciendo un recuento de las diferentes formas de asociación de los trabajadores y la organización de los artesanos del dulce. Al tiempo que pretendemos responder el siguiente cuestionamiento ¿Qué elementos del contexto sociocultural, económico y político fueron factores determinantes para que el gremio alfeñiquero toluqueño se conformara en una Unión de Comerciantes de Ferias Tradicionales lo que con el paso de los años se transformó en la Unión de Artesanos de Toluca y del Dulce Regional A. C.

Al ser la Unión de Artesanos el pilar de esta investigación, partimos en un primer instante de la descripción de las formas de organización laboral que se implantaron desde el siglo XVI hasta la segunda mitad del siglo XX. En este punto explicamos las características esenciales de los diferentes sistemas de asociación en materia laboral, desde los gremios, las asociaciones mutualistas y las formas de

organización de trabajadores urbanos del siglo XX, como parte de esa necesidad latente del ser humano por agruparse y así establecer redes de cooperación entre los miembros de una comunidad.

En el segundo apartado hacemos un repaso acerca de los factores que llevaron al Valle de Toluca a consolidarse como una zona industrial, moderna y urbana. Ante este contexto, el aparato estatal estableció una imagen que pretendía dejar de lado toda forma de organización tradicional y que atentara contra el proyecto modernizador de la capital mexiquense. Con la finalidad de integrarse en el mercado formal, el gremio alfeñiquero se agrupó bajo cuatro preceptos, la antigüedad de la venta del dulce, el beneficio a través de la derrama económica, el derecho de preferencia por ser artesanos de los barrios aledaños al Centro Histórico de Toluca y la defensa de los Portales de Toluca como lugar predilecto para la venta y promoción del dulce regional.

El tercer apartado aborda el proceso de formalización de la Unión de Artesanos, mismo que se encuentra dividido en tres puntos, el primero de ellos hace referencia a las distintas formas de denominación que ha tenido, dado que inició como una organización de comerciantes para establecerse después como una asociación de artesanos. El segundo punto, hace énfasis en las dos grandes etapas que se pueden distinguir dentro de la Unión, la primera de ellas liderada por Victoria Morales Jalomo como secretaria general y la segunda que parte con el inicio del nuevo milenio, caracterizada por una rotación de sus secretarios generales. Finalmente concluimos, con los factores que les permitieron a los artesanos la transición de estar a merced de la informalidad a tener un espacio de venta seguro dentro de la temporada de Día de Muertos en los Portales, con base en tres disposiciones, los reglamentos, el pago de impuestos y las inspecciones sanitarias.

1.1 El asociacionismo desde el periodo novohispano hasta la primera mitad del siglo XX.

Manuel Romero de Terreros (1923) argumenta que la figura del gremio fue un elemento decisivo que hizo florecer las artes en la Nueva España y tal cual como en la Edad Media tuvo por principal objeto la protección de sus individuos y el adelanto y perfección de sus productos además de la jerarquización, conjuntamente nadie podía abrir un taller sin antes contar con la destreza y suficiencia ante el competente Tribunal de Maestros. El examen era de carácter teórico y práctico, una vez demostrada la pericia, el Ayuntamiento expedía el título de maestro y las licencias para tener oficiales y personal a su cargo, asimismo al inicio del año los maestros se reunían para la elección de un veedor, mismo que se ratificaba ante el Ayuntamiento, el funcionario tenía entre sus ocupaciones visitar los talleres, examinar las materias primas y los artículos producidos con la finalidad de evitar falsificaciones, así como denunciar las faltas e imponer las penas de acuerdo al daño cometido, estas podían ser multas de carácter económico, cárcel o el cierre definitivo del taller (Novelo, 1996: 95). En otras ocasiones los castigos podían ser el destierro, las sanciones corporales, la mutilación e incluso la pena de muerte (Semo, 1983: 162).

Para los siglos XVII y XVIII, Manuel Carrera Stampa sostiene que existían aproximadamente 38 oficios repartidos en 200 gremios artesanales (1954:263), entre ellos bordadores, calceteros, hojalateros, algodoneros, espaderos, gorreros, guanteros, pasteleros, sastres, sombrereros, zapateros, zurradores y confiteros por mencionar algunos (Castro, 2017: 33).

Ahora bien, no todos los oficios que se ejercían en la Nueva España tenían que formar forzosamente un gremio (Castro, 2017: 32) muchos de ellos, por su propia naturaleza y también por el criterio de los funcionarios de los Ayuntamientos, no tenían la jerarquización de grado, es decir maestros, oficiales, y aprendices, sino que su labor era principalmente domiciliaria, debido a las características del oficio, no era necesario pagar algún trabajador para que ayudara en los talleres. A este tipo de labores se les llamó “oficios mecánicos” y eran aquellos que no requerían la labor conjunta de varios trabajadores, ni de instrumentos especializados, o bien estaban encaminados a una simplicidad de maniobras que, a su vez, no requerían de grandes

habilidades técnicas, por tanto, era inútil reglamentar un gremio con trabajos relativamente “sencillos” (Castro, 2017: 32).

Estos artesanos eran por lo general trabajadores independientes, sus productos tenían como espacio de venta las plazas, calles y mercados, dentro de estas áreas existían oficios ambulantes como los flauteros, costureras, guitarreros, soleteros, horneros, perleros, fabricantes de artículos de carey, jicareros, azogueros, neveros, colchoneros, rosarieros, calzoneras y por supuesto los alfeñiqueros (Castro, 2017: 32). El éxito de estos artesanos radicaba en las destrezas y habilidades para generar un mercado de clientes.

Felipe Castro Cruz deduce que los artesanos iniciaban su aprendizaje con un maestro, que muchas veces dejaba mucho que desear en consecuencia contaba con pocos conocimientos en la materia en algunos casos intencionalmente, o bien inducía a sus aprendices a malas prácticas en el oficio (Castro, 2017: 138).

A pesar de que en el primer siglo de la vida colonial la mayor parte de los alfeñiqueros y confiteros mantuvo un sistema de venta independiente, a partir del siglo XVII se empezaron conformar en gremios. En el caso de la Ciudad de México los primeros gremios de confiteros se ubicaban en callejones ocultos junto a los meleros cuya actividad era la producción de miel, dichos apicultores tenían como santo patrono a San Ambrosio. Posteriormente se fueron expandiendo a otros espacios como el callejón de los mecapaleros, un espacio siniestro conformado por manzanas con vericuetos y callejuelas sin salida, dedicado a la compra y venta de utensilios de barro, cuerdas y mecates (Curiel, 2007: 24).⁶

Los gremios tuvieron una larga vida y su desaparición fue paulatina y por etapas, a través de los mandatos de 1812, 1824 y 1859 (Sandoval, 1955: 425). Al respecto Carlos Illades agrega que los gremios no fueron abolidos, sino que se les restó poder, es decir, perdieron la capacidad de monopolizar sus productos y de ser

⁶ Tanto para las cofradías como para los gremios, las procesiones eran días de verbena popular, cada oficio tenía su santo patrono, las cofradías tenían una capilla o una iglesia, en honor al santo de su devoción, por ejemplo los talabareros se reunían en el Templo de Santiago Tlatelolco, o los plateros, que era uno de los gremios con mayor riqueza, tuvieron una capilla del lado del Evangelio de la Catedral, en el caso de los confiteros el santo patrono era festejado el 20 de enero en honor a San Sebastián (Santiago, 1960: 54). La importancia de los dulceros fue tanta, que conformaron un contingente militar de infantería para proteger la ciudad y el reino novohispano (Curiel, 2007:25). De tal manera que incluso cambiaron hasta de santo patrono, para el siglo XVI se encomendaban a San Sebastián, cuya fiesta era el 20 de enero (Santiago, 1960: 54). Pero, para el siglo XVIII, habían cambiado su devoción a San Antonio Abad, por su relación con el fuego, siendo los dulceros franceses de Reims los primeros en agremiarse en torno a este personaje (Curiel, 2007:25).

los únicos en elaborar cierto tipo de mercancías (Illades, 2001: 48), por su parte Carrera Stampa (1954) agrega que los gremios siguieron subsistiendo en la vida económica y social del país durante el resto del siglo decimonónico.

Con la Constitución Liberal de Cádiz de 1812, se estableció un parteaguas para la eliminación de los gremios; en su artículo 2º se mencionaba que las personas podían “ejercer libremente cualquiera industria u oficio útil sin necesidad de examen título o incorporación a los gremios respectivos cuyas ordenanzas se derogan en esta parte” (Illades, 2001: 47).⁷ Esta libertad de oficios permitía a las personas ejercer cualquier profesión sin la necesidad de pertenecer a un gremio como lo había sido por casi tres siglos de carácter obligatorio. A pesar de que jurídicamente la figura del gremio había quedado totalmente suprimida, tuvieron que pasar muchos años para que finalmente desapareciera este tipo de organización laboral.

A partir de la segunda mitad del siglo XX la industrialización paulatinamente desplazó a los gremios, de tal forma que los artesanos también fueron cambiando su modo de vida y empezaron a abandonar sus talleres para ingresar a las fábricas, lentamente pasaron a depender del capitalismo convirtiéndose en simples obreros clasificados, según sus propias aptitudes. La jerarquía de aprendices, oficiales y maestros con el tiempo desapareció bajo el nombre común de obreros (Santiago, 1960: 48).

A lo largo y ancho del país muchos gremios se resistieron a desaparecer, el clima organizacional de la época obligó a los artesanos a organizarse de manera distinta, bajo la figura organizacional del mutualismo. El cual se puede definir como aquellas asociaciones voluntarias de individuos libres y jurídicamente iguales con una estructura democrática que otorgaba a los socios la posibilidad de votar y ser reelectos (Illades, 2001: 71). Además de tener una independencia formal del poder público y de las corporaciones civiles y religiosas, es decir, obedecían a fines particulares, pertenecían al ámbito privado y no apelaban a la coerción como mecanismo de control, no demandaban la adhesión absoluta de sus miembros (Illades, 2001: 71). Estas nuevas corporaciones nacen a raíz de los intercambios comerciales en el ámbito urbano, entre los principales requisitos para ser miembro en

⁷ Decreto de las Cortes de Cádiz del 8 de junio de 1813. Centro de Estudios de Historia de México, Conumex (CEHM), fondo XLI: Ind. 960.

este nuevo sistema se buscaba que fueran mexicanos, artesanos, honrados, con un modo honesto de vivir y tuviesen 18 años en adelante (Illades, 2001: 72).

Entre las funciones de la sociedad de apoyo mutuo estaba elegir una mesa directiva periódicamente mediante el voto secreto de los miembros, cuya función era informar sobre las actividades realizadas, además de la procuración de fondos. Entre otras funciones relevantes, los miembros apoyaban los movimientos huelguistas, pero a su vez ayudaban a los inventores, en el caso de que algún socio quedara en desempleo estaban obligados a darle trabajo en algún taller o por su parte a comercializar su producto (Illades, 2001: 72).

Por su parte, la cooperativa es una figura asociativa que tiene como eje central la sociedad anónima orientada hacia la producción y el comercio, es decir, es una forma superior de la asociación mutualista ya que reorganiza los factores de la producción, integra la industria y suprime los intermediarios (Illades, 2001: 76). Las cooperativas surgen con la finalidad de eliminar al comerciante que se apropiaba de las ganancias generadas del trabajo de los artesanos (Illades, 2001: 77).

En las primeras décadas del siglo XX se creía que el artesanado estaba extinto, muchos de estos artesanos pasaron a conformar las filas de la clase proletaria, de tal manera que la fábrica se había convertido en el único espacio donde existía cierta igualdad social, libertad política y seguridad económica, especialmente en las empresas del ramo textil y minero (López, 2011: 409-410).

Así como los gremios fueron los antecesores de las cooperativas y las sociedades de apoyo mutuo, estas últimas son el antecedente de los sindicatos que empiezan a organizarse desde el Porfiriato. Si bien las corporaciones del siglo XIX estaban enfocadas en el artesanado urbano, los sindicatos obedecían a un ámbito modernizador fabril. Teniendo como base las condiciones políticas y económicas del país, el sindicato tenía como finalidad la defensa del trabajador en contra del abuso de los patrones y empresarios (González, 2013: 1). Al respecto Miguel Orduña Carson argumenta que, para la segunda mitad del siglo XIX, la organización de los trabajadores se había convertido en una necesidad social (2015: 63). Dichas movilizaciones se dieron a partir de la incursión de trabajadores extranjeros quienes vieron la necesidad de crear un aparato legislativo en el marco de clase proletaria

mexicana, estas ideas fueron retomadas por Ignacio Manuel Altamirano principal defensor de la naciente clase obrera (Orduña, 2015: 64).

Una vez terminada la lucha armada revolucionaria, el Estado de México experimentó el surgimiento de organizaciones obreras y de trabajadores. Factor que fue aprovechado por grupos políticamente antagónicos entre rivapalacistas y gomistas, ambas facciones se disputaban el control de obreros y campesinos con la finalidad de tener un grueso de asociaciones laboristas para la consecución de sus proyectos sociales económicos y políticos (López, 2011: 418).

Durante el mandato de Carlos Riva Palacio en 1929, se crearon más de sesenta sindicatos, pero también se formaron las primeras ligas y uniones de panaderos, zapateros, voceadores, choferes, locatarios y oficios varios (Albíter Barrueta 1990 citado en López, 2011: 419).

Trabajar en una fábrica iba de la mano con las ideas progresistas y desarrollistas de la época, proporcionaba al trabajador, empleo, salario, vivienda, vida social y participación en la vida pública. Al mismo tiempo, los trabajadores eran partícipes de los procesos de urbanización gracias a la cual tenían acceso a la modernidad representada en servicios de ferrocarril, teléfono, telégrafo, además de que les brindaba la oportunidad de que se desarrollaran en ámbitos culturales y de esparcimiento como el cine o el teatro (López, 2011: 410).

No obstante, no todos los trabajadores mexicanos gozaron de estos privilegios al respecto, John Mason Hart explica que el auge de la burguesía y el aumento del sistema de fábricas de la segunda mitad del siglo XIX fue el detonante para el surgimiento de los trabajadores urbanos, compuestos principalmente por trabajadores agrícolas, que al ir en la búsqueda de nuevas oportunidades, se enfrentaron a obstáculos principalmente de vivienda, limitándose a vivir en las barriadas, compuestas por vecindades en su mayoría poco higiénicas (Hart, 1980: 26).

En este contexto, las ciudades y principalmente las capitales de los estados jugaron un papel importante. En ellas se aglomeraron las diferentes clases sociales en los espacios acordes a sus condiciones económicas. Es en esta época cuando surgen los fraccionamientos para las clases altas, en las periferias surgen las zonas industriales con sus unidades habitacionales para los obreros. La clase media y los profesionistas se ubican en lotes equipados para sus necesidades, mientras que, en

los barrios, emergen las clases populares con viviendas de baja calidad (Aréchiga, 2013: 32-33).

Por tal motivo la vida moderna de las ciudades empezó cambiar como lo veremos más adelante, a la par de las viviendas, el sistema de transporte público y privado permitió la conexión y el intercambio comercial de todos los estratos sociales. Los servicios urbanos iban desde el pavimento y el asfalto hasta el alcantarillado, el alumbrado público, el agua corriente y la luz eléctrica a domicilio. En el caso de los trabajadores, estos factores ayudaron a que fueran adquiriendo de manera activa espacios de trabajo que anteriormente no habían sido ocupados, debido a la falta de mejoras en la urbanización (Aréchiga, 2013: 32-33).

El cambio de la fisonomía urbana va aparejado con la aparición de los gremios ambulantes, que ocupan espacios principalmente dedicados a las clases populares. Por tal motivo aparecen gremios de artesanos y comerciantes de todo tipo: entre ellos hojalateros, entuladores, zapateros, vendedores de comida, libros, flores, trabajadores urbanos, cargadores, aguadores, así como los que ofrecían diversiones pasajeras, el titiritero, el mago el merolico, el maromero entre otros, los cuales hacían de la calle y de la vía pública un espacio para su supervivencia (Gutiérrez y Gantús, 2013: 82-83). Una constante es que, tanto ambulantes como artesanos, estaban asentados en los barrios populares, como se verá en líneas posteriores, la mayor parte de los artesanos pertenecientes al gremio alfeñiquero quedó asentada en los Barrios Tradicionales de Toluca.

La unidad doméstica es un factor clave ante la globalización incipiente. Larissa Adler afirma que, en México, hacia principios de la década de 1950, existió una oleada de migrantes del campo a la ciudad, la mayoría de ellos iba en búsqueda de oportunidades de trabajo en los complejos industriales. En un primer momento la mayoría de ellos logró un nuevo empleo debido al proceso de expansión que experimentaban las empresas. Sin embargo, fue tanta la demanda de trabajo que colmó la capacidad de absorción de los barrios centrales, produciéndose así asentamientos espontáneos en la periferia de las ciudades al margen del desarrollo urbano formal; en consecuencia, aparecieron las *barriadas*, zonas de miseria hacinadas en vecindades (Adler, 2012: 58-59).

A modo de defensa, los sindicatos fabriles empezaron a establecer políticas restrictivas contra el torrente de trabajadores que iban en búsqueda de una mejor calidad de vida y nuevos horizontes laborales; entre estas restricciones se aumentaron los requisitos en materia de educación, al tiempo que las plazas se empezaron a reservar para los hijos de los empleados y parientes de los obreros sindicalizados. Con el fin de generar sustento, las ocupaciones manuales de carácter familiar adquirieron importancia. Larissa Adler clasifica este tipo de quehaceres como ocupaciones marginales, en las que incluye a los obreros de la construcción, meseros, jardineros, personal de aseo, vendedores callejeros y los artesanos de tipo tradicional (Adler, 2012: 59).

1.2 De las primeras asociaciones gremiales a los inicios de las Uniones de trabajadores en el Valle de Toluca

Carlos Illades pone de manifiesto que una sociedad de auxilio mutuo, al igual que una cooperativa, emerge en el ámbito laboral urbano con un claro antecedente directo de los gremios. Sin embargo, tienen características distintas a sus antecesoras, los gremios apelaban a la Corona, por su parte las agrupaciones mutualistas refieren a una asociación voluntaria de trabajadores. Las sociedades de auxilios mutuos se extendieron en las poblaciones donde había fuerte presencia del artesanado como: la Ciudad de México, Guadalajara Puebla, Toluca, Zacatecas, Tepic y Guanajuato estas fueron las primeras ciudades en crear este tipo de corporaciones (Illades, 2001: 69-71).

Respecto a la organización mutualista en Toluca, la primera asociación de la cual se tiene registro data del año de 1862, es la Sociedad Filantrópica de Auxilios Mutuos, misma que se creó por iniciativa de los empleados del Tribunal Superior de Justicia del Estado (López, 2011: 391). Esta tuvo por objeto auxiliar a los socios en sus necesidades, para cumplir con su cometido, cada miembro debía pagar una cuota de seis centavos diarios y servía para solventar gastos por enfermedad, defunción o cualquier tipo de eventualidad.

Cinco años más tarde, los artesanos urbanos crearon la Sociedad Artística de protección mutua, pero a diferencia de la anterior, además de ayudar en algún caso de siniestro, tuvo como finalidad la búsqueda para ejercer el libre comercio en bazares

y expendios (López, 2011: 394), En diciembre de 1871, surge la Sociedad Progresista de Artesanos de Toluca, además de brindar apoyo ante las adversidades, se caracterizó por buscar el perfeccionamiento de los oficios.

Establecer el origen del vocablo *Unión* aplicado a la asociación de trabajadores o de artesanos, todavía sigue siendo incierto, dado que comparten características similares a las de un sindicato, como la libre asociación, una estructura interna y el velar por las necesidades del trabajador. Por tanto, esta investigación busca dilucidar las características esenciales que la componen, a partir del análisis del caso particular de la Unión de Artesanos de Alfeñique de Toluca.

Clara Lida plantea que las uniones, las ligas, las confederaciones y los clubes, son formas de asociación en que los artesanos de carácter urbano se reúnen para hacer frente al incipiente capitalismo de inicios de siglo XX, es decir, son un símil de los sindicatos de obreros que se estaban organizando en los primeros complejos fabriles establecidos en México (1987: 93).

En la primera mitad del siglo XX, se distinguen aproximadamente cincuenta y seis asociaciones de carácter gremial, mismas que son reconocidas por la Junta de Conciliación y Arbitraje del Estado de México entre los años de 1929 a 1933 repartidas entre sindicatos, federaciones, agrupaciones ligas y uniones (Martínez, 2022: 209).

Norberto López Ponce alude que la existencia de dichas agrupaciones laborales de trabajadores responde a los conflictos de intereses de los gobernantes en turno y a las posibles alianzas políticas (López, 2011: 418). Para ese momento existían dos grupos antagónicos por un lado la CROM (Confederación Regional Obrera Mexicana) y por el otro PSTEM (Partido Socialista del Trabajo del Estado de México) cada uno buscaba reclutar el mayor número de asociaciones laboristas posibles, con el objetivo de establecer coaliciones estratégicas que les aseguraran mantener el poder político y comercial, para que tanto sindicatos como corporaciones pudieran ser beneficiados.

La CROM mantenía una estrecha relación con la Unión Socialista de Obreros Reboceros y la de Trabajadores Harineros (Molino de los Pirineos) (Martínez, 2022: 210). Por su parte el PSTEM sostenía alianzas con la Unión de Jaboneros libres del Estado de México, la Unión de Zapateros, la Unión de la Industria de Panaderos, Bizcocheros y Reposteros de Toluca, la Unión Socialista de Voceadores de Prensa,

la Unión Socialista de Propietarios y Choferes Toluca, Automóviles de Alquiler, y la Unión Mexicana de Costureras (Martínez, 2022: 211).

Para la segunda mitad del siglo XX, además del elemento político, económico y de los intereses propios de los gobiernos en turno, existió otro factor pocas veces mencionado, nos referimos al papel desempeñado por los Juegos Olímpicos de México 68, -de manera indirecta- influyeron para que, a la postre, surgieran organizaciones de ambulantes en la ciudad de Toluca. La *Revolución Urbanística*, provocada por la justa deportiva modificó por completo dos de los espacios de venta que, hasta antes de 1968, se habían mantenido como punto de referencia para el comercio toluqueño nos referimos al Mercado de las Flores y al Mercado 16 de Septiembre.⁸

El apresuramiento de las autoridades municipales y estatales por presentar una imagen acorde a las olimpiadas, obligó a que parte de las edificaciones que se construían quedaran inconclusas para el tiempo que se tenía previsto. En consecuencia, algunos comerciantes quedaron al margen de la economía formal. Muchos de estos locatarios al no obtener un espacio de venta en los nuevos mercados que se edificaban, les sirvió de motivo para alegar la falta de oportunidad y quedar a merced de la informalidad, como lo veremos más adelante, el ambulante fue una constante en las inmediaciones de los Portales de Toluca y en calles adyacentes al primer cuadro de la ciudad. Esto explica la aparición de uniones de comerciantes en la mayor parte del territorio municipal. Dos de estas organizaciones tuvieron un papel preponderante pues marcaron la pauta para que otros comerciantes adoptaran la unión colectiva como mecanismo para hacer frente a sus necesidades.

⁸ En noviembre de 1967, José Luis García Pliego, ingeniero municipal, a través de una circular, informó a los locatarios que debían desalojar el Mercado de las Flores; estableció como máximo tres meses para que empezaran los trabajos del derrumbe, para así poder establecer el jardín Morelos complemento del Teatro. El mercado fue trasladado a dos puntos: el primero fue en la actual Plaza España, a un costado de la Iglesia del Carmen. El segundo punto los comerciantes de flores quedaron reinstalados a las afueras del Panteón de la Soledad.

"Plazo de 3 meses para desocupar el Mercado de las Flores", *El Sol de Toluca*, 15 de enero de 1968.

No todos los locatarios adquirieron un nuevo espacio en los lugares asignados, de tal suerte que muchos de ellos quedaron a merced de la informalidad. Situación similar se vivió con los locatarios del Mercado 16 de septiembre, con la reinstalación de un nuevo mercado. La apertura estaba programada para antes de 1968 pues se esperaba una avalancha de turistas extranjeros, dado que la ciudad de Toluca era un lugar de paso para los atletas y sus familias, en vista de que se llevarían a cabo competencias de canotaje y alojamientos en Avándaro y Valle de Bravo, al final, su construcción se prolongó hasta 1972.

"Abre hoy el presidente de la república la Jornada Cultural Olímpica", *El Sol de Toluca*, 19 de enero de 1968.

"No quedará piedra sobre piedra del Mercado de las Flores", *El Sol de Toluca*, 30 de enero de 1968.

"En Plaza España estarán los floristas", *El Sol de Toluca*, 30 de enero de 1968.

Durante la década de los 70 y mediados de los 80, la *Unión de Vendedores Ambulantes Adolfo López Mateos* y la *Unión Ché Guevara*, bajo el lema “Por el derecho al trabajo y la emancipación de los oprimidos vendedores ambulantes”, trataban de llamar la atención mediante estrategias como el cierre de calles y obras de teatro en las que reflejaban su inconformidad.⁹ Esto explica la explosión del ambulante en calles contiguas al Mercado 16 como: Gómez Pedraza, Ignacio López Rayón, Sor Juana Inés de la Cruz.¹⁰ Empero, al no haber espacio suficiente para todos los vendedores de la Unión Independiente de Vendedores Ambulantes “Ernesto Che Guevara”, ellos empezaron a trasladarse a las inmediaciones de la hoy Terminal de Autobuses de Toluca, a las afueras del Mercado Juárez.¹¹

Por lo anterior, la falta de estrategias por parte del Estado y la falta de un plan adecuado, una vez reinstalados los nuevos espacios de venta, fueron elementos para que la mayor parte de la década de los 70 aparecieran este tipo de organizaciones. La década de los 80 fue una etapa de reconciliación y negociación entre el estado y los ambulantes, legalizando y otorgando nuevos espacios comerciales. Muchos comerciantes vieron en la informalidad un mayor margen de ganancias, resabios que permanecen hasta el día de hoy. Bajo este contexto, en 1979, surge la Unión de Comerciantes de Ferias Tradicionales¹², misma que con el paso del tiempo cambiará su nombre a Unión de Artesanos de Alfeñique de Toluca.

1.3 El Valle de Toluca, un esbozo sobre la industrialización y la urbanización en la segunda mitad del siglo XX.

1.3.1 Industrialización

La Revolución Industrial fue un fenómeno que vino a transformar el modo de producción manual y artesanal por un modelo de mecanización y producción en cadena (Ryszard y Madrigal, 2011: 45). El comienzo de la fase industrial en México se da en el Porfiriato, en un país que estaba conformado en su mayoría por campesinos (Sollova, 2008: 202).

⁹ “Hicieron todo un drama los vendedores ambulantes”, *El Sol de Toluca*, 1 de noviembre de 1982, p.2.

¹⁰ “23 locales a vendedores ambulantes”, *El Sol de Toluca*, 1 de noviembre de 1985, pp. 1-6.

¹¹ *Ídem*.

¹² “Inauguración de la Feria del Alfeñique”, *El Sol de Toluca*, 27 de octubre de 1979, p. 5.

El periodo de industrialización en el Estado de México se remonta al mandato de Carlos Rivapalacio (1925-1929) quien realizó el Primer Censo Industrial cuyo objetivo era medir los indicadores del personal, los talleres y establecimientos, así como las horas trabajadas. Con Filiberto Gómez (1929-1933) se promulgó el Decreto núm.66 de la XXII de la legislatura local otorgando la protección industrial en 1931, con la finalidad de dar comienzo a nuevas industrias en la entidad (Bejar Navarro y Casanova Álvarez, 1970 citado en Ryszard y Madrigal, 2011: 253).

Antonio Méndez Ricardo refiere que, al fin de la Segunda Guerra Mundial se potencializó, el proceso industrializador en el Estado de México, a causa de la incertidumbre e inestabilidad económica de los países beligerantes, por ende el Estado Mexicano buscó optimizar su recursos a través de una serie de políticas económicas tales como: el incremento de la protección arancelaria para la industria; estímulos fiscales para el establecimiento de nuevas fábricas; la creación de infraestructura para producir energía, el desarrollo de comunicaciones y transportes y la creación de zonas industriales (2022: 15).

El incremento sostenido del PIB en más de un 35% durante el periodo de 1932 a 1940, derivado del crecimiento de la agricultura y la industria, permitió al Estado Mexicano consolidar políticas encaminadas al incremento de las actividades industriales. Los mandatarios Wenceslao Labra García y Alfredo Zárate Barragán establecieron el programa de inversión industrial que fomentaba el desarrollo del capital nacional y extranjero. Por su parte Isidro Fabela (1942-1945) decretó la Ley de Protección a las Industrias Nuevas y Necesarias del Estado de México, lo que facilitó la instalación de empresas en municipios como Toluca, Naucalpan, Tlalnepantla y Cuautitlán. Dicha ley además de promover nuevas fuentes de empleo estimulaba a los empresarios a instalar complejos fabriles en la entidad mexiquense a través de apoyos crediticios (Bejar Navarro y Casanova Álvarez , 1970 citado en Ryszard y Madrigal, 2011: 253-254). Esta ley había favorecido en su mayoría a los municipios del área conurbada de la Ciudad de México, con la intención de industrializar la mayor parte del Estado de México y que, a su vez, se expandiera en la mayor parte del territorio; sin embargo, la falta de terrenos fue uno de los principales obstáculos que tuvo que librar Alfredo del Mazo Vélez durante su gobierno (1945-1961). Para dar continuidad a las políticas del sexenio anterior, durante la gestión de

Salvador Sánchez Colín (1951-1957), se hicieron mejoras a la Ley de Protección a las Industrias, una de tantas consistió en exceptuar el pago de impuestos a todos aquellos capitales que fomentaran el crecimiento industrial. Esto conllevó que, en los sexenios subsecuentes, existiera una mayor diversificación de industrias. Hasta antes de la segunda mitad del siglo XX, la mayor parte de ellas estaba dedicada a la producción de alimentos y bebidas, mismas que constituían casi un 60% el resto se dedicaba a la confección de ropa, productos no metálicos e industrias madereras (Bejar Navarro y Casanova Álvarez , 1970 citado en Ryszard y Madrigal, 2011: 253-254).

Estas adecuaciones no son otra cosa que el antecedente del corredor industrial Toluca – Lerma, como lo expresan Rozga Luter y Angélica Madrigal con el establecimiento de grandes industrias automotrices se da el inicio de la etapa media de la industrialización en el Estado de México misma que va de los años de 1960 a 1975 la cual consideran es el periodo de mayor dinamismo que hayan experimentado los mexiquenses (Ryszard y Madrigal, 2011: 253-254).¹³

A partir de la segunda mitad de la década de los 70, la industria mexiquense alcanza su madurez. En esta época se pueden distinguir tres grandes bloques regionales, el primero de ellos conformado por los municipios de Toluca, Lerma, Ocoyoacac, Tianguistenco. El segundo compuesto por Atlacomulco, Aculco, Temascalcingo, Tenancingo y Tejupilco. El tercero lo conformaban las empresas del área conurbada las cuales se habían consolidado décadas atrás debido a su cercanía con el Distrito Federal (Ryszard y Madrigal, 2011: 264).

Para finales de esta década y como lo expresaba el Plan Nacional de Desarrollo Industrial 1979-1982 para la ejecución del Programa de Estímulos, se

¹³El preámbulo a esta etapa, de la cual nos hacen referencia los autores, la encontramos en la Feria Mundial de Santa María Atarasquillo de 1959, celebrada en la comunidad de Amomolulco. De acuerdo con Gustavo Baz Prada gobernador de la entidad, dicha feria tenía por objetivo generar un gran centro urbano industrial que contara con los servicios necesarios entre ellos agua, luz, carreteras y vías de ferrocarril y que agrupara las mejores firmas de las empresas trasnacionales. La importancia de esta Feria fue tal, que estuvo a cargo de la Secretaría de Bienes Nacionales. El encargado de montar los *stands* fue el destacado arquitecto Rosel Cacho y de León, quien se encargó de ambientar el recinto a la manera de la gran Tenochtitlán, convirtiéndola así en una de las ferias industriales más grandes de toda América Latina pues buscaba ser escaparate del progreso de la época.

"Brillante futuro para nuestra zona industrial", *El Heraldo de Toluca*, 3 de noviembre de 1959, p.1

El éxito de la Feria Mundial se vio reflejado, en la creación de los parques industriales en Toluca (1963), Cartagena Cuautitlán (1969), Santiago Tianguistenco (1971), Lerma (1972), El Oro (1973), Tenango del Valle (1973) y Tepotzotlán (1974) mismos que a su vez contaban con estímulos y apoyos, entre ellos la reducción fiscal para las empresas nuevas (Gobierno del Estado de México, 1974 citado en Ryszard y Madrigal, 2011: 253-254;).

dividieron las zonas de acuerdo con el potencial económico de la región. El Estado de México retomó esta iniciativa de carácter federal dividiendo al estado en tres zonas. La primera de ella conformada por los municipios de Atlacomulco y el Oro correspondiente a la Zona II es decir, la de prioridad estatal. La segunda región o también llamada Zona IIIB concernió a las áreas que se encontraban en vías de consolidación, por citar los más importantes: el Parque Industrial Toluca, el Parque Industrial Lerma y el Parque Industrial Coecillo. Por último, los municipios incorporados a la Zona IIIA referentes a las de crecimiento controlado pertenecientes a cuarenta municipios de la zona metropolitana de la Ciudad de México (Gobierno del Estado de México, 1984 citado en Ryszard y Madrigal, 2011: 253-254). Este programa además de estimular económicamente a las nuevas empresas pretendía la creación de nuevos asentamientos humanos.

Para la década de los 80, el Estado de México se había consolidado como una de las regiones industrializadas más importantes del país, solo por debajo del Distrito Federal. Durante este periodo se siguieron creando nuevos parques industriales, en los municipios de Toluca y Lerma, como es el caso de Exportec I y II o el Parque industrial Toluca 2000, políticas vinculadas a la creación de fuentes de empleo (Ryszard y Madrigal, 2011:267).

Durante las últimas dos décadas del siglo XX, el Estado de México fue testigo de profundas transformaciones. Sin duda el Tratado de Libre Comercio abrió paso para que economías de carácter estatal y nacional se abrieran a la competencia internacional. Sin embargo, las promesas de una mejora en la innovación tecnológica, la creación de más y mejores empleos, además de una expectativa creciente en el alza de las importaciones, no resultaron como se tenía previsto llegando a tener un papel muy modesto (Mejía y Rendón, 2011: 438). El cambio de modelo derivado del TLC impulsó grandes transformaciones en la economía mexicana. Durante los primeros años del nuevo milenio, en el Estado de México, según datos de la Secretaría de Economía, la industria estaba concentrada en el factor manufacturero con un 76.2 %, seguida por el sector servicios con 11.6 %, el comercio con 8.8% y otros sectores variados con 3.4% (Mejía y Rendón, 2011: 463).

1.3.2 Urbanización

En el Valle de Toluca, tanto la industrialización como la urbanización van intrínsecamente ligados con la creación del corredor industrial Toluca- Lerma durante la segunda mitad del siglo XX, ambos procesos conllevaron a transformaciones que comprendieron importantes flujos migratorios del campo a la ciudad. En consecuencia, hubo un crecimiento en las tasas de natalidad, sin embargo, la industrialización fue incapaz de incorporar la fuerza de trabajo que demandaba empleo esto, aunado a la existencia de grandes masas en situación de pobreza, llevó a una fragmentación socioterritorial y a la suburbanización (Aranda, 2011: 99).

Alfonso Iracheta Cenecorta refiere que el proceso de urbanización en el Estado de México se divide en dos grandes periodos, el primero de ellos surge como consecuencia de la Segunda Guerra Mundial y se extiende hasta la década de 1980, fruto de las políticas neoliberales y el crecimiento de las industrias que se van instalando a lo largo y ancho del territorio mexiquense, a este le llama primera ola de hiperurbanización. La segunda etapa que distingue se da a partir de la década de los noventa hasta la actualidad, producto de los cambios demográficos y los procesos migratorios que atraviesa la sociedad mexicana (Iracheta, 2011: 389).

En palabras de José Aranda Sánchez, el proceso de urbanización de Toluca en el siglo XX se divide en 3 periodos: el primero de ellos el que ha denominado urbanización preindustrial que abarca de los años 30 hasta finales de los 50. El segundo periodo, que llama urbanización directamente influido por la industrialización, va aproximadamente de la década de los 60 hasta finales de los 70, finalmente el proceso llamado *metamorfosis de la ciudad de Toluca*, así como la conurbación Toluca- Metepec, parte de la década de los 80 hasta la actualidad (Aranda, 2011:116). Tanto para Aranda como para Iracheta coinciden que el proceso urbanístico y la planeación territorial surgen a raíz de las transformaciones que exigía el mercado internacional influido por la industria.

Hasta antes del periodo de la Gran Guerra el proceso urbanístico se caracterizó por la creación de asentamientos humanos no bien delimitados que giraban en torno al centro de Toluca el cual se componía de diez colonias (Aranda, 2011:116.)

La segunda etapa parte de la década de los sesenta, con la creación del corredor Industrial de Lerma y la creación de los primeros parques industriales, dio pauta para el crecimiento de nuevas zonas habitacionales. Una de las características principales por las cuales se va a distinguir este periodo, es por el desorden con el cual se va a ir creando la mancha urbana en gran medida debido a los problemas de vialidad, la falta de caminos y el acceso a nuevas rutas comerciales, así como a la segregación de grupos que no pertenecían a la nueva industria. Lo anterior ocasionó la aparición de colonias y barrios populares en las periferias de la ciudad (Aranda, 2011: 116).

Es en esta etapa cuando llegan los primeros almacenes y cadenas comerciales al tiempo que se diversificaron nuevos servicios entre ellos el sistema bancario. Una vez instaurado el corredor Industrial Toluca- Lerma, aparecen consigo los primeros conjuntos habitacionales sobre todo dedicados para los trabajadores fabriles (Aranda, 2011: 119), pero también para los profesores y las clases acomodadas de la ciudad de Toluca.

La industrialización y la urbanización son dos fenómenos que van aparejados, como parte de la modernización, pero a su vez se sumó otro factor, que la mayor parte de las veces pasa inadvertida: los Juegos Olímpicos de México 68, que influyó para el cambio de la fisonomía de la capital mexiquense.

Con el objetivo de presentar a la ciudad moderna y dada la cercanía con la capital mexicana, se construyeron obras como el Palacio de Gobierno, el Hospital del Niño, la Casa de Cultura del Estado de México, la Biblioteca, la Escuela Secundaria Oficial Número 2 “Licenciado Adolfo López Mateos”, el Hospital de la Mujer, el Asilo de Ancianos y el Teatro Morelos y se remodelaron otras: el Palacio de Justicia, la Alameda y la Plaza de los Mártires, a dichas transformaciones se les conoció con el nombre de Revolución Urbanística.¹⁴

¹⁴ “Revolución Urbanística”, *El Sol de Toluca*, 12 de febrero de 1968.

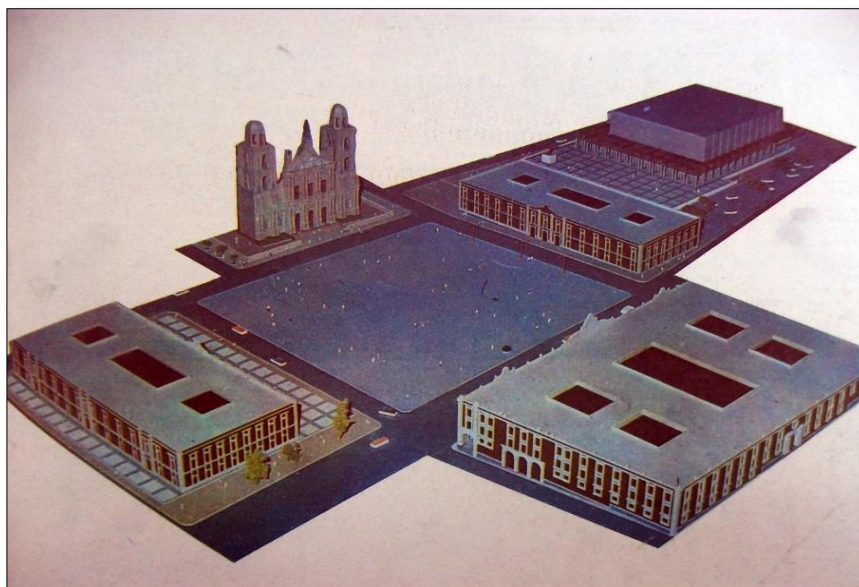


Figura 1. Fotografía referente a la maqueta que proyectaba la Revolución Urbanística de Toluca, 1965.¹⁵

Una vez asignada la sede olímpica a la Ciudad de México en 1963 (Inclán, 2005: 27), comienza la Revolución *Urbanística* en la capital mexiquense proyecto que diera inicio el Dr. Gustavo Baz Prada y que se materializara bajo las órdenes de Juan Fernández Albarrán. Dada la cercanía con el Distrito Federal se tenía proyectado un programa ambicioso que contemplaba la construcción de grandes edificios, hoteles de primer orden, calles perfectamente alineadas, jardines versallescos, la construcción de un teleférico en el Nevado de Toluca, colonias pavimentadas, para dar una fisonomía más humana, de manera que el visitante no se llevara una mala impresión de la capital mexiquense¹⁶. Y, aunque el tema de la justa olímpica es motivo de otra investigación, es innegable la importancia por las implicaciones políticas, económicas, urbanísticas y culturales que se suscitaron a consecuencia de este evento deportivo.¹⁷

¹⁵ "Inicia la Revolución Urbanística y será un ahorro que justificará la Inversión", *El Sol de Toluca*, 15 de octubre de 1965.

¹⁶ Téllez Robles, Vicente, "La ciudad de Toluca será una de las más bellas en 1968", *El Herald de Toluca*, 26 de octubre de 1965, p.24.

¹⁷ Para finales de octubre de 1967, se empezó la construcción del llamado Teatro del Pueblo posteriormente conocido como el Teatro Morelos a cargo del Gobierno del Estado, siendo el encargado el arquitecto Gustavo Gallo Carpio mismo que también tenía bajo su mando las demás obras que se construían en el primer cuadro de la ciudad de Toluca y la compañía constructora PYUSA. En un principio se realizó el derribo de las casas, vecindades, posteriormente para el mes de enero de 1968 se empezó con la demolición del Mercado de las Flores (*El Sol de Toluca*, 1968: 2) esto con el fin de ofrecer un espacio de diversión, hasta antes de la construcción, los grandes eventos se presentaban en el teatro del IMSS. Cabe señalar que, como todo cambio, en un principio no fue bien recibido este nuevo proyecto, por tanto, era común escuchar entre los habitantes de esa época la frase "al pueblo pan y circo, pero a falta de circo, teatro".

"Demoliciones en puerta en el primer cuadro", *El Sol de Toluca*, 26 de noviembre de 1967.

La realidad urbana de los barrios y periferia de Toluca en los sesenta -más allá de algunas zonas residenciales- no era halagadora. Según la prensa, los barrios aledaños daban mal aspecto al primer cuadro. En la Retama, el Cópore, Santa Bárbara, San Miguel Apinahuizco, San Luis Obispo, Zopilocalco, las Catacumbas hasta llegar al barrio de Huichila, se contabilizaban más de 70 cantinas, bares, cabarets, y pulquerías, llenas de viciosos y pandilleros.¹⁸ Dichos lugares constituían “la civilización del tugurio”.¹⁹ Quien no vivía en una vecindad vivía en un jacal, y pocos eran los conjuntos habitacionales decentes como el de Lomas Altas o el conjunto de interés social de la Colonia Morelos (Alanís, 2016: 44). Pero, la Dirección de Turismo de Gobierno del Estado debía de presentar a la capital mexiquense como una sociedad moderna y urbanizada razón por la que emprendió un plan para remodelar y mejorar las viviendas, al menos en las avenidas principales entre ellas la avenida Lerdo de Tejada, con el objetivo de que los extranjeros no se llevaran una mala impresión del municipio.

Además de la justa olímpica, el proceso de industrialización avanzó más rápido que la urbanización en el municipio de Toluca (Méndez, 2022: 27) esta última, llegaría hasta la década de los 60 lo que llevó a la apertura de calles centrales para definir y acondicionar el centro de la ciudad, su zócalo y edificios principales de gobierno y a partir de ello ordenar el espacio urbano.

Iracheta y Aranda manifiestan que la tercera etapa de la urbanización va de la mano del auge del corredor industrial Toluca - Lerma, con el incremento de más industrias; también se crearon nuevas rutas de distribución mercantil. La adquisición de terrenos para la construcción de complejos fabriles, fueron obtenidos de los municipios de Lerma, Ocoyoacac, San Mateo Atenco, Xonacatlán y Zinacantepec. Esta transición de tierras dedicadas a las zonas agrícolas a terrenos industriales condujo a la migración y al fomento del mercado informal, dado que muchos de los habitantes de estos lugares tuvieron que adaptarse a nuevos estilos de vida (Aranda, 2011: 122).

“Plazo de 3 meses para desocupar el Mercado de las Flores”, *El Sol de Toluca*, 15 de enero de 1968.

“No quedará Piedra sobre piedra del Mercado de las Flores”, *El Sol de Toluca*, 30 de enero de 1968.

“El Teatro del Pueblo patrimonio del IPIEM”, *El Sol de Toluca*, 18 de abril de 1968.

¹⁸ “50 cantinas han sido clausuradas”, *El Sol de Toluca*, 23 de noviembre de 1967.

¹⁹ “Latente peligro el pandillerismo”, *El Sol de Toluca*, 16 de enero de 1968,

La hiperurbanización y la idea de una megalópolis prometían una sociedad próspera para los mexiquenses, sin embargo, el impacto ambiental cambió por completo la perspectiva que se tenía trazada, al final de cuentas se optó por una política, dedicada al fomento del empleo, lo que permitió el asentamiento de todo tipo de industrias, lo que agudizó problemas relacionados con la carencia de servicios, escasez de agua, desarticulación de transporte, desorden urbano y ambiental. A pesar de que el programa Horizonte XXI de Alfredo del Mazo González promovía convertir a Toluca en una capital centrada en la investigación, la educación superior, prestadora de servicios, amigable con el medio ambiente y cuyo auge económico se sustentara en el intercambio comercial, por el contrario, se convirtió en un espacio con crisis territorial y ambiental que se fue agravando con el paso de los años (Iracheta, 201: 421).

Entrada la era del neoliberalismo la transición política en la silla presidencial, en el gobierno de Vicente Fox se apostó por la vivienda como uno de los motores de la economía nacional, (Iracheta, 201: 427-428). En suma, en estas últimas décadas el Estado de México se caracterizó por anteponer las necesidades del mercado inmobiliario de las principales desarrolladoras, por encima de las de sus propios habitantes, esto explica la aparición de asentamientos habitacionales en el Valle de Toluca de manera desordenada carente en su mayoría de servicios básicos agua, transporte, drenajes, luz etcétera.

Como bien lo podremos observar líneas más adelante, por un lado, la industrialización será un factor clave por varios aspectos. Por principio, con la llegada de estas nuevas industrias a territorio mexiquense, muchas de las actividades manuales y artesanales incorporarán a sus procesos de producción nuevas técnicas y materiales. Además, el hecho de que existiera una industria en el territorio mexiquense, abrió las puertas para que nuevas empresas transnacionales se fueran instalando a las afueras de la ciudad generando flujos comerciales distintos a los previamente establecidos, lo que generó oportunidades de empleo e invariablemente influyó en un flujo migratorio del campo a la ciudad cambiando por completo la fisonomía de las ciudades. Estos cambios urbanísticos impactaron en el gremio alfeñiquero, la modernidad se antepuso ante la vendimia tradicional, al intentar disimular o al menos esconder a los tianguistas y vendedores de alfeñique, los

artesanos se vieron en la necesidad de agruparse para defender su espacio de venta y su modo de vida tal como lo veremos en apartados subsecuentes.

1.4 Recorrido Histórico de la Unión de Artesanos del Alfeñique y Dulce Regional de Toluca A. C.

Tomando como base el apartado anterior a partir de la década de los 50, gran parte de las ciudades del Altiplano Central, empezaron a experimentar cambios en la urbanización y la industrialización lo que orilló a una gran oleada de migración del campo a la ciudad, sin embargo, al no tener la suficientes plazas en los complejos fabriles, muchos de estos migrantes se vieron en la necesidad de instalarse en las orillas de las ciudades creando cinturones de miseria y barriadas. Para sobrevivir crearon redes sociales de cooperación entre los habitantes de los barrios así como de las colonias aledañas. Mitchell define una red social como "un conjunto específico de vínculos entre un conjunto definido de personas con la propiedad de que las características de esos vínculos como un todo pueden usarse para interpretar la conducta social de las personas implicadas" (Mitchell: 1969 citado en Álvarez, 2015: 120). En complemento Rebeca Valenzuela agrega que dentro de estas redes "existen ciertos tipos de interdependencia tales como valores, puntos de vista, ideas, intercambio financiero, amistad, parentesco, conflicto, comercio, entre otras" (Valenzuela: 2013, citado en Álvarez, 2015: 120). Por su parte Mandujano señala que dentro de estas redes se pueden ir formando vínculos de tipo social y emotivo, utilizando tiempo conjuntamente, compartiendo espacios y dándole sentido, y prestándose ayudas recíprocas" (Mandujano: 2012, citado en Álvarez, 2015: 120) "En las redes sociales, los sujetos asumen diferentes roles y status" (Rodríguez, 2001 citado en Álvarez, 2015: 121). Dependiendo del tipo de relación que surge en los grupos, estas pueden ser formales o informales, las primeras hacen referencia a las que surgen en una organización, mientras que las segundas se enfocan a procesos espontáneos de interacción entre compañeros, amigos o vecinos que encuentran en contacto directo (Álvarez, 2015: 121).

Este contacto tanto vecinal, parental y comercial sentó las bases de la hoy actual Unión de Artesanos del Alfeñique y Dulce Regional de Toluca A. C. y de lo que actualmente se conoce como la Feria del Alfeñique. Antes de adquirir ese nombre y

tener legitimidad por parte del Estado, también se le conoció como la Feria Regional Tradicional de Todos los Santos, en su forma más coloquial Feria de Todos Santos, donde no solamente se vendía el dulce de alfeñique, sino que este era acompañado de máscaras, frutas, bisutería y hasta ropa. Fue hasta el año de 1979, cuando oficialmente se legitima la Feria del Alfeñique por parte del municipio de Toluca, siendo los Portales de Toluca el lugar por excelencia donde se ha establecido en su mayoría la venta y exposición del dulce de alfeñique y dulce regional. Ha habido ocasiones en las que los comerciantes se han tenido que mover ya sea por remodelación, adecuación del lugar o bien por intereses de los gobiernos en turno.

Desde su legitimización a finales de la década de los 70 hasta el año 2020, los puestos se fueron incrementando paulatinamente hasta llegar a un total de 84, donde una familia puede ser propietaria de 1 a 3 puestos, y por lo general corresponden a la tercera o la quinta generación. Es de resaltar que los puestos no pueden ser vendidos o alquilados a personas ajenas al grupo de comerciantes. En un principio los primeros artesanos no sabían leer ni escribir, con el paso de las generaciones fueron optando por una vida profesional alternando su oficio dulcero con su profesión, de tal forma que es común encontrar, abogados, médicos, odontólogos, químicos, docentes, o servidores públicos dentro del gremio comerciante.

La formalización de la Feria del Alfeñique se debe a la unificación de los artesanos del dulce, conformándose en una *Unión* en 1979, tras largos años de lucha, negociaciones y constantes diálogos con los gobernantes en turno, lo que les permitió el reconocimiento de las autoridades municipales, tener un reglamento y consolidar un espacio de venta. Cabe resaltar, que dentro de la Unión de Artesanos se distinguen dos facciones: los *originales* que es el grupo de artesanos que vendían en los Portales mucho antes de la conformación como Unión, y los *advenedizos* artesanos y comerciantes que vendían dulce tradicional y alfeñique en distintos puntos de la capital mexiquense a excepción de los Portales, todos ellos bajo la tutela de doña Victoria Morales Jalomo, artesana quien se desempeñó como la primera lideresa y secretaria de la Unión. Sin duda, el rol jugado por esta mujer, fue un factor esencial que marcó el rumbo de la agrupación y de la Feria, y de la cual se pueden distinguir dos grandes etapas dentro de la Unión de Artesanos y por ende de la Feria del Alfeñique; la primera de ellas, que abarca de 1979 a 2003, lapso de tiempo que estuvo

doña Victoria al frente del gremio alfeñiquero, cuyos rasgos principales son la legitimización, y ordenamiento de la Feria y de la Unión de Artesanos ante el Estado. La segunda va de los años 2003 al 2020, periodo que se va a caracterizar por la transición y consolidación de la Unión de Artesanos y una rotación de sus dirigentes, mismo lapso en el que el aparato estatal implementaría políticas culturales que consolidaron la Feria y Festival Cultural del Alfeñique aspectos que estaremos desarrollando en líneas posteriores.

1.4.1 Proceso de formalización: antigüedad, beneficio, preferencia y defensa.

Los cuatro pilares para la unificación del gremio alfeñiquero

Existe un manuscrito que perteneció a Victoria Morales Jalomo y actualmente es propiedad de su hija la artesana de alfeñique María Elena Elisa Fernández Morales, el cual brinda luz sobre los orígenes de las primeras redes comerciales y familiares que existieron previo a su unificación, al ser un archivo de carácter privado no se encuentra disponible al público. Este documento data de octubre de 1973, se presume es un borrador de lo que en años posteriores los artesanos utilizaron para conformarse en la Unión de Artesanos, quienes en ese entonces reclamaban al Ayuntamiento de Toluca, fueran atendidas sus peticiones. En dicho texto se puede deducir que doña Victoria asumió el papel de lideresa de los comerciantes de la Feria de Todos Santos, lo que sirvió de preámbulo para que en años posteriores se convirtiera en la primera secretaria general la Unión de alfeñiqueros.

Regresando al punto para 1973, los artesanos reclamaron al entonces presidente municipal constitucional de Toluca, el Lic. Arturo Martínez Legorreta que la Feria de Todos los Santos debía tener mayor impacto y apoyo por parte del gobierno municipal, basado en 4 pilares fundamentales: el primero de ellos la antigüedad de la feria, el segundo, el beneficio económico, el tercero, el derecho de preferencia por el productor local y el cuarto referente a la defensa del espacio de venta por parte de las familias.

A continuación, se muestra la lista de personas suscritas al documento, mismo que lleva por nombre *Tradición de 100 años*, donde se especifica el nombre de los artesanos, su domicilio, el número de puesto y los años vendiendo en los Portales de

Toluca; en este sentido, se hace hincapié que tanto padres y abuelos les legaron esa tradición de generación en generación.

Cuadro 1. Lista de comerciantes de la Feria de Todos Santos que se colocaban en los Portales de Toluca, octubre de 1973.				
NR	Artesano	Domicilio	Puesto	Años de venta
1	Guadalupe Esquivel de Hernández	Plazuela de Cópore 103 Toluca México	18	30 años
2	Manuela Navarrete de Mejía	Plazuela de Cópore 104 Toluca México	9	50 años
3	Teodora Esquivel Urbina	Plazuela de Cópore 104 Toluca México	23	30 años
4	Concepción Becerril	Mercado Hidalgo	14	50 años
5	Mónica R Ibarra	González Ortega 206	1	60 años
6	Wenceslao Rivas Contreras	Galeana 305		10 años
7	Manuel R Ibarra	González Ortega 206	6	40 años
8	Bertha González de Medina	Bravo Norte 720	26	25 años
9	Albino Sánchez Ibarra		17	45 años
10	Felicitas Rivera Padres y abuelos anterior	Federico Hardy 101	16	Felicitas 16 Abuelos 40
11	Consuelo García Urrutia		18	50 años
12	Encarnación García Urrutia		4	60 años
	Jorge González		3	60 años
13	Imelda Ramírez de Torres	Alfonso Herrera 103		40 años
15	Natividad Hernández		25	30 años
	Joaquín Gómez	Narciso Mendoza 203		15 años
14	Horacio Vilchis	Tolotzin 106 Santa Bárbara antes Manuel Alas	19	30 años
	Rosa Suarez	Juventino Rosas 103		15 años
15	Gregorio Vázquez	Lerdo oriente 220		10 años
16	Inés Mondragón	Bravo, Norte	5	60 años
17	Juan Flores		20	30 años
18	Soledad Barrera	Santos Degollado 110		45 años
19	Carmelo Sánchez Ibarra	Paseo Xinantecatl 2000		25 años
20	Guadalupe Navarrete	Josué Mirlo 602		60 años
21	María de la Luz Osorio	Privada de Pino Suarez 100		45 años
22	Juanita Montaño	Pino Suarez Gómez Farías		45 años

23	Ernestina Iniestra	Rayón Norte Circunvalación 215		50 años
24	Consuelito la de los Entierros			15 años
25	Guadalupe López	5 de mayo 211		15 años
26	Carmen Sánchez	Pedro León 102		
27	Esperanza Filorio	18 de marzo		
28	Concepción Servín Santamaría	Aurelio Zúñiga	10	50 años
29	Consuelo	Dulcería en Galeana	18	40 años
30	Concepción Santa María	Damián Carmona 101		15 años
31	Norma Santa María	Humboldt 306		15 años
32	Petra Mejía	Lerdo 402		15 años
33	Guadalupe Gómez	Narciso Mendoza 903		15 años
34	Heriberto Medina	Bravo Norte 720		25 años
37	Francisco Villanueva	Pedro León 102		40 años
38	Luisa Serrano			
39	Petra Flores Serrano			18 años
40	Trinidad Serrano			15 años
41	Cristina Torres	18 de marzo 132		30 años
42	Esperanza Filorio	18 de marzo 102		
43	Manoela Navarrete	Cóporo		
44	Guadalupe Esquivel	Cóporo		
45	Carmen Sánchez			
46	Felicitas Rivera	Juan Aldama 121	6	
47	María de la Luz Navarrete			
48	Olga			
49	Rosita			
50	Roberto Ruiz Guadarrama García			
51	Rutila García Alanís	Juan Aldama 121		
52	Juan Castro			40 años
53	Ricardo Fernández Covarrubias			6 años
54	Victoria Morales de Fernández			6 años

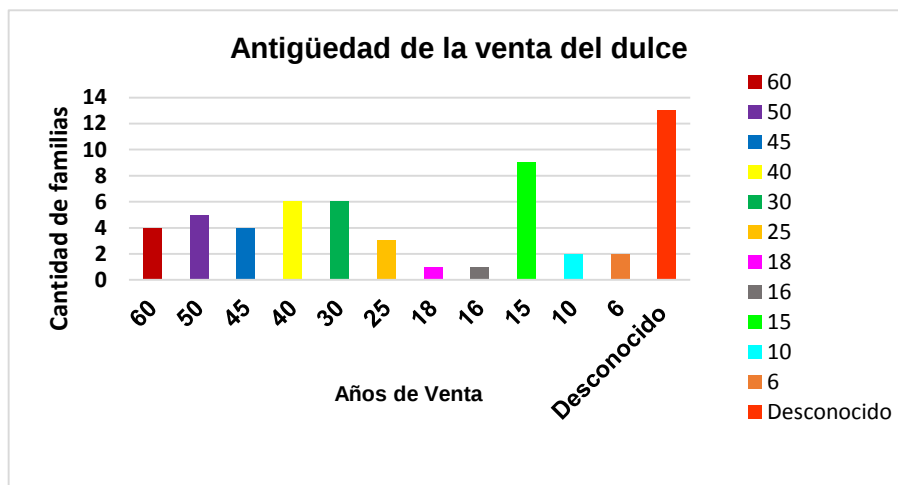
Fuente: Elaboración propia con base en el documento particular en propiedad de María Elena Elisa Fernández Morales: octubre de 1973, Toluca, "Tradición de 100 años".

De manera que, para entender el documento, es necesario conocer bajo qué supuestos pedían ser reconocidos los artesanos del dulce de alfeñique. Por principio, el gremio alfeñiquero hizo un reclamo a las autoridades municipales de Toluca, de que la feria debía ser prioridad en la agenda municipal. De tal forma que para esclarecer dicho texto pondremos en contexto cada uno de los cuatro pilares de los que se sustenta el gremio alfeñiquero.

1.4.1.1 La antigüedad de la Feria de Todos Santos

Con base en el documento de doña Victoria y la gráfica siguiente, nueve familias rebasaban el medio siglo de venta, es decir su instalación oscilaba alrededor de la primera década del siglo XX. Posteriormente otras diez familias se habrían sumado a las ya establecidas entre las décadas de 1920 y 1930.

A partir de esta década y hasta alrededor 1973, año en el que se firma este documento se sumaron otros veinticuatro al padrón de artesanos, además de otros trece artesanos que se desconoce como tal el año de su ubicación, pero hace suponer que se establecieron dentro de este lapso de tiempo lo que da un total de cincuenta y seis artesanos. Sin embargo, cabe resaltar que entre los últimos artesanos en formar parte de este primer grupo que iniciara la Unión estuvieron doña Victoria Morales Jalomo y su marido Ricardo Fernández Covarrubias que se integraron a finales de los 60.



Gráfica 1 Elaboración propia con base en la Tabla en el documento particular en propiedad de María Elena Elisa Fernández Morales: octubre de 1973, Toluca, "Tradición de 100 años".

Es importante dejar en claro que este documento representa al grupo de artesanos alfeñiqueros que se va a amparar ante el aparato estatal y fue usado para exigir que los años de venta fueran tomados en cuenta y así legitimar su espacio de venta. Y aunque como lo mencionamos en un principio existieron dos facciones (originales y advenedizos) dentro de la Unión, tal parece que en sus orígenes unieron fuerzas, a fin de generar un grupo compacto para que de esta forma sus peticiones tuvieran eco y las posibilidades de éxito fueran mayores.

De acuerdo con la tabla anterior la venta del alfeñique y del dulce tradicional se remontaba a inicios del siglo XX, factor que les permitió a los artesanos tener argumentos para reclamar que la vendimia del dulce no era un aspecto de reciente creación, sino que había iniciado alrededor de seis décadas atrás, lo que les daba derecho solicitar un espacio de comercialización durante la temporada de Día de Muertos. Testimonios de otros artesanos sugieren que posiblemente el comercio del alfeñique comenzó en las postrimerías de la primera mitad del siglo decimonónico. Al respecto, Consuelo García Urrutia, quien en ese entonces era artesana, mencionaba que su señora madre la señora Francisca Urrutia, viuda de García, narraba que el comercio de los dulces de alfeñique se colocaba por allá del año de 1840, en el Pórtico del Mercado Mariano Riva Palacio y en la calle de la Libertad, hoy en día la avenida Hidalgo.²⁰

1.4.1.2 El beneficio económico de la Feria de Todos Santos

En este punto los artesanos manifiestan que, si bien había otras ferias comerciales en los Portales de Toluca, sin duda la que generaba mayor ganancia era la Feria Tradicional de Todos los Santos, cada vez que se instalaba existía un alza en la ocupación hotelera y mayor circulación de divisas lo que se traducía en mayor derrama económica para la ciudad.

Según datos proporcionados por la Universidad Nacional Autónoma de México la venta de artesanías en Toluca y en las zonas aledañas arrojó una derrama de 113 millones de pesos en 1960.²¹ Sin embargo, la ganancia prácticamente era para los intermediarios, dado que la condición de los productores era precaria. Para esta misma década Toluca ya se consideraba un punto de atracción del turismo local, nacional y extranjero por la forma de celebrar Día de Muertos, debido al potencial folklórico de sus festejos.²² En la segunda mitad del siglo XX en Toluca, el Día de Muertos había adquirido ese colorido debido a que poseía una fuerte presencia en las

²⁰ Peñaloza, Inocente, "Termina hoy la Feria del Alfeñique, viejos dulceros narran su arte, perduró una tradición de más de 70 años en los Portales", *El Sol de Toluca*, 6 de noviembre 1994, p. 5-A.

²¹ Don Luis, "Camaradas Artesanos", *El Sol de Toluca*, 3 de noviembre 1960, p. 1.

²² "Debe organizarse la industria turística", *El Noticiero*, 3 de noviembre de 1960, p.2.

delegaciones de la zona norte del municipio. Asimismo, los cementerios aledaños al centro histórico desempeñaban un rol importante en la noche del Día de Muertos.²³

A la par que buscaban el reconocimiento de las autoridades municipales, basándose en el discurso de la identidad municipal a través de la confección de calaveras de vaciado en azúcar y del dulce de alfeñique, el municipio veía en el gremio alfeñiquero la posibilidad de acrecentar el patrimonio cultural de la entidad, dado que el turismo nacional y extranjero reconocía estos ritos mortuorios como parte de la identidad del centro de México, lo que originaba una derrama económica hotelera y restaurantera provechosa, cosa que ninguna otra feria podía igualar.

1.4.1.3 El derecho de preferencia

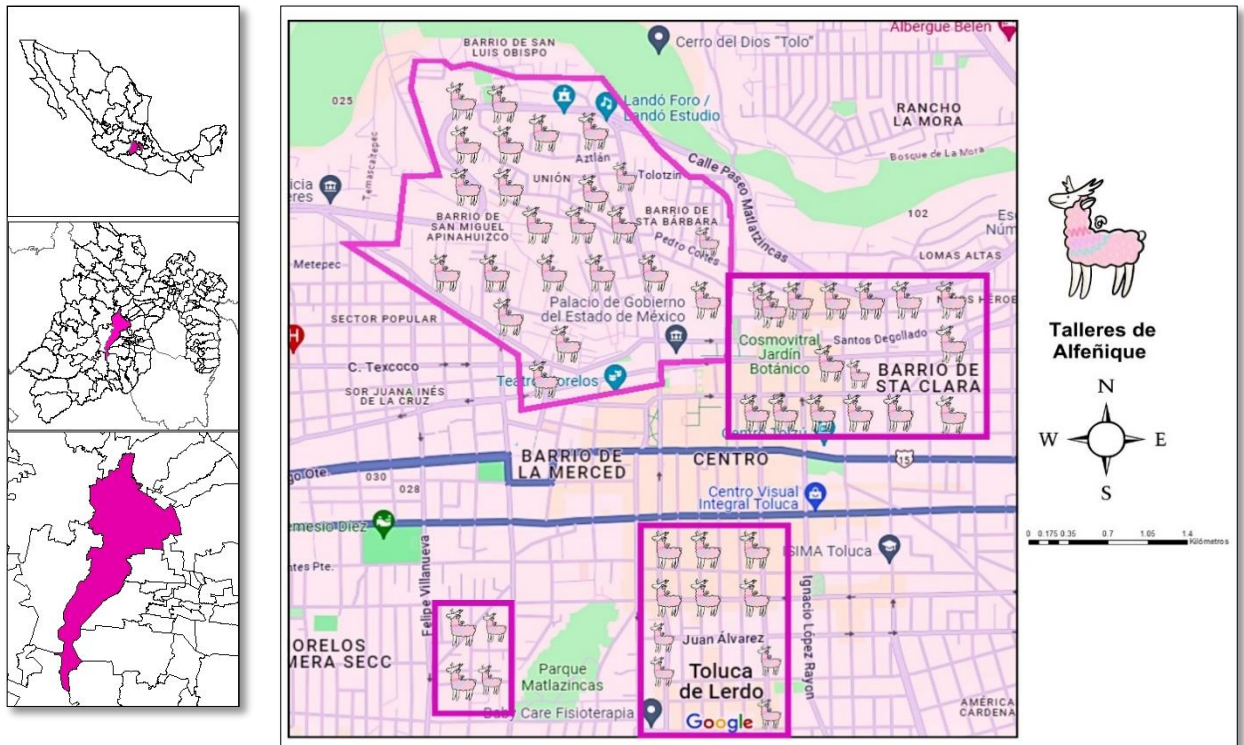
La segunda mitad del siglo XX se caracterizó por la introducción de cadenas comerciales y grandes almacenes (Aranda, 2011: 118). La apertura de tiendas entre ellas *Sears Roebuck*, *Supermercados de Toluca*,²⁴ Blanco,²⁵ el pasaje comercial Lycesa, además de la llegada de tiendas de ropa de las marcas Hecali, Milano y Wolwoorth, en su mayoría de capital externo y ubicadas en las inmediaciones de los Portales de Toluca, provocaron que los artesanos del dulce de alfeñique se sintieran relegados, en vista de que el estado promovía la llegada de firmas comerciales de capital extranjero como parte de ese proyecto modernizador del gobierno municipal. Lo anterior desencadenó el cierre de filas por parte del gremio y que empezaran a conformarse en un solo grupo.

²³ "La Fiesta de los Muertos", *El Heraldo de Toluca*, 29 de octubre de 1961, p. 2.

²⁴ "Toluca cuenta ya con un supermercado", *El Sol de Toluca*, 13 de octubre de 1957, p. 5.

²⁵ "Próxima inauguración de Blanco", *El Sol de Toluca*, 5 de diciembre de 1971, p. 1.

Mapa 1 Área de localización de los principales talleres de Alfeñique de Toluca



Mapa 1 Elaboración propia con base en el documento particular en propiedad de María Elena Elisa Fernández Morales: octubre de 1973, Toluca, “Tradición de 100 años”.

En este punto los alfeñiqueros reclamaban que ellos provenían de colonias aledañas al punto de venta, asentamientos que en la actualidad comprenden los Barrios Tradicionales, el Barrio de Santa Clara y parte del Centro Histórico. Desde la perspectiva de los artesanos exigían un espacio de comercialización de su producto dentro de los Portales de Toluca, si el gobierno municipal otorgaba facilidades a empresas ajenas al municipio con mayor razón debía haber cabida al productor local (Véase mapa 1).

En este contexto para 1969 de acuerdo con Daniel Rubín de la Borbolla, Toluca era el centro artesanal más importante de Latinoamérica en la manufactura de dulces de alfeñique.²⁶ Este papel se fue consolidando durante la segunda mitad del

²⁶ “Magníficos trabajos con el alfeñique”, *El Sol de Toluca*, 2 de noviembre de 1969, p.3.

siglo XX, tan es así que en años previos se hicieron los primeros convenios para exportar figurillas de alfeñique a Francia.²⁷

Para inicios de la década de los 70, existieron dos dependencias gubernamentales encargadas de la promoción y difusión de las artesanías en la entidad, la Federación de Artesanos del Estado de México y la Dirección de Promoción Industrial y Artesanal dependiente del Ayuntamiento de Toluca.²⁸

De este modo, la Federación de Artesanos del Estado de México estaba presidida por Ignacio San Juan Téllez, cuyos objetivos estaban orientados a brindarle atención efectiva al artesano pobre, así como acondicionar un centro de exposición y venta, en donde también iba a funcionar un pequeño taller para que la gente admirara la habilidad de los productores. Sin embargo, de acuerdo con el testimonio de los artesanos, todo quedó en promesas ya que el espacio de expo venta no era más que un bodegón. El descontento fue en aumento debido a que, a raíz de la euforia del movimiento político fruto de las campañas políticas para presidente municipal, muchos familiares, así como miembros de la citada agrupación lograron colocarse de promotores, en cargos públicos, sin que los artesanos de los pueblos circunvecinos a Toluca fueran tomados en cuenta.²⁹

Por su parte, la Dirección de Promoción Industrial y Artesanal, tenía por encargo instalar un centro de exposición y venta de artesanías, en donde la gente “humilde” que no contaba con los recursos necesarios para realizar gastos de acondicionamiento de locales, pudiera vender mejor sus productos, se consideraba que esta gente daba mal aspecto en la forma en la que vendían sus artesanías. Era común que los viernes se reunieran en torno a los grupos de turistas, en la plaza, en los Portales, en los restaurantes y en otros sitios vendiendo canastas, colchas, petacas, artículos de madera, etcétera, al no disponer de un centro adecuado para su distribución comercial.³⁰

²⁷ Peñaloza, Inocente “La industria del alfeñique”, *El Noticiero*, 2 de noviembre de 1964, p.2.

²⁸ “Ni un local y ninguno para el artesano humilde”, *El Sol de Toluca*, 26 de octubre de 1970, p.3.

²⁹ *Ídem*.

³⁰ *Ídem*.



Figura 2 Fotografía que representa a los artesanos de Toluca vendiendo sus artesanías a turistas nacionales y extranjeros ³¹

1.4.1.4 Defensa del espacio de venta

Adrián Soto y Abimael Cárdenas, sostienen que los Portales de Toluca han sido y son el espacio natural de distribución del alfeñique, tal como lo demuestran las retrospectivas citadas, lo cual hace evidente el arraigo que los artesanos han encontrado en este espacio, así como las ventajas que aporta al estar en el centro de la ciudad, sitio de continuo intercambio comercial y afluencia de personas situación que no ha cambiado hasta la actualidad (2019:113).

Este último rubro va paralelamente ligado al punto anterior, ya que versa sobre los años que los artesanos y las familias de los productores del dulce llevaban vendiendo año con año en el marco de la celebración de Día de Muertos en los Portales de Toluca. Según la perspectiva de la prensa de aquella época, a la iniciativa privada poco le importaba que la suma de esfuerzos de las clases populares y la inversión en sus tradiciones pudiera acarrear beneficios económicos a todos los sectores. Por su parte los comerciantes regulados abogaban por la creación de un patronato o comité compuesto por personas de buena moral e intelectualmente calificadas para hacer estudios, sondeos en materia turística y así planear y entregar

³¹ *Sol de Toluca*, 26 de octubre de 1970, p.3.

resultados al ejecutivo estatal, mismo que sirviera de intermediario entre la sociedad civil, productores e integrantes gubernamentales.³²

Como ya se expuso con anterioridad los Portales se habían convertido en el punto neurálgico del turismo nacional y extranjero, no obstante, también existía el llamado turismo “pueblerino”³³ es decir los visitantes de zonas aledañas al municipio de Toluca, que venían a surtir de lo necesario, la prensa local de aquella época consideraba que las comunidades indígenas eran quienes disponían con mayor frecuencia la colocación de altares para sus ofrendas, dicho ritual no solo era exclusivo de los habitantes de los pueblos aledaños, sino que también los habitantes de la ciudad eran partícipes de esta tradición.

Doña Victoria Morales Jalomo sostenía que la lucha por un sitio seguro de venta para el gremio alfeñiquero, aunado al hecho de que las autoridades municipales cada año movieran a los vendedores del dulce y no tuvieran un lugar fijo de venta y exhibición de sus productos, además de la constante amenaza de expulsarlos de los Portales, fueron factores que ayudaron a la unificación del gremio dulcero, según ella, los abuelitos le contaban que el lugar privilegiado para el comercio del dulce de muertos era justamente los Portales de Toluca (Velásquez, 2012:95-96).

Sin embargo, como lo veremos en el capítulo 4, a pesar de ya estar constituidos como Unión de Artesanos y de haberse legitimado la Feria del Alfeñique, esto no aseguró el espacio de venta, de manera asidua el municipio intentó cambiar la Feria a toda costa, que, aunque si lo logró en varias ocasiones, la presión mediática de los artesanos fue tanta que los Portales se posicionaron como el lugar de venta por excelencia del gremio alfeñiquero de Toluca.

1.4.1.5 El conflicto con los Alaceneros

El hecho de estar en constante movimiento y no tener un lugar fijo para la venta del dulce regional, llegada la época de Día de Muertos, motivó aún más a los artesanos a conformarse en un colectivo para hacer frente no solo a las condiciones impuestas por el propio ayuntamiento, sino a grupos antagónicos de comerciantes de los portales. En especial al grupo de vendedores conocidos popularmente como “Las

³² “Debe organizarse la industria turística”, *El Noticiero*, 3 de noviembre de 1960, p.2.

³³ “Los Portales centro neurálgico del turismo pueblerinos turistas nacionales y extranjeros”, *El Noticiero*, 1 de noviembre de 1968, pp. 4-5.

Alacenas” quienes habían manifestado su inconformidad tachándolos de ambulantes y de mantener una competencia desleal en los precios de los dulces tradicionales.

Es importante señalar que el origen de las Alacenas data del siglo XIX, en un intento primordial por lograr la modernización de la vida económica de la ciudad de Toluca, una vez restaurada la República. Se cree que la decisión de colocar estos estanquillos fue debida a la iniciativa de Manuel Alas el 27 de septiembre de 1870. La idea primordial además de su ornato era “no embarazar las áreas” es decir los arcos de los portales, en consecuencia, muchos vecinos se quejaban de lo estorbosas que llegaban a ser, pues impedían la entrada y salida de los carruajes.³⁴ De tal modo que, para cumplir de manera eficiente, se contó con el apoyo de los artesanos Leandro García y Margarito Legorreta quienes diseñaron los locales.

Ya en el siglo XX, durante el periodo de Wenceslao Labra las alacenas de madera fueron sustituidas por unas metálicas elaboradas por Casa Bretos, en donde se vendían dulces tradicionales, medias y revistas. Para 1996, la administración municipal las sustituyó por unas muy similares de color cobrizo, no obstante, el giro ya había cambiado casi en su totalidad, ahora la venta se concentraba en tacos, tortas, garapiñas y antojitos mexicanos mismos que habían desplazado al dulce regional. Cuenta la leyenda que José Vasconcelos y Antonieta Rivas Mercado se conocieron a las afueras del Gran Hotel donde pasearon y saborearon los dulces de las alacenas.³⁵

Por lo anterior, los comerciantes de Las Alacenas tenían motivos de sobra para manifestarse inconformes con los vendedores de calavera de la Feria de Todos Santos. Por ende, las constantes pugnas no se hicieron esperar. De tal manera que el comercio urbano de los portales quedó dividido en dos camarillas, el de “Las Alacenas” que representaba el comercio formal al mando de doña Bertha Morales de Medina, mujer firme y de carácter fuerte y el informal compuesto por los artesanos de alfeñique con doña Victoria como representante. De acuerdo con algunos testimonios los “agarrones” eran tan fuertes los días previos a la venta del Día de Muertos en las instalaciones de las dependencias del Ayuntamiento de Toluca, que muchos de los funcionarios tenían que intervenir para calmar los ánimos, cada una defendiendo sus

³⁴ “150 años de las Alacenas”, *El Sol de Toluca*, 28 de septiembre de 2020.

³⁵ *Ídem*.

causas e intentando imponer sus puntos de vista. Vale la pena mencionar que doña Bertha también llegó a formar parte de los vendedores del dulce de la Feria de Todos los Santos, de tal forma que sabía de las redes comerciales que de ella emanaban y bajo qué argumentos operaban los artesanos alfeñiqueros.

No obstante, este pleito no terminaba ahí, existen versiones que aseguran que coexistió el sabotaje por ambas partes que iba desde el robo de mercancía hasta la quema de puestos, sin embargo, hasta la fecha no se ha encontrado información documental que avale dicha hipótesis. Con el paso del tiempo y con el cambio de giro comercial especialmente de dulces y revistas a tortas y tacos de guisado por parte de los comerciantes que conforman “Las Alacenas”, se fueron limando asperezas entre ambas uniones. En la actualidad tanto taqueros, como torteros, o el proveedor de la tradicional garapiña, coinciden que los meses de mayor venta corresponden a octubre y noviembre en esencia gracias a la Feria del Alfeñique ³⁶

1.4.2 Formalización y denominaciones de la Unión de Artesanos de Alfeñique

A consecuencia de los procesos de urbanización e industrialización, la sociedad urbana se polarizó en dos bandos, por un lado, el sector informal o marginado de carácter familiar, y por el otro el de carácter formal, compuesto por instituciones económicas y políticas de orden público y privado. Larissa Adler (2012) define al sistema formal urbano como un conjunto compuesto por tres sectores: el aparato burocrático mismo que controla y depende del Estado, el segundo está representado por la burguesía que es dueña de gran parte de los medios de producción y por último los trabajadores del sector formal que, a su vez, se encuentran reunidos en sindicatos o bien se encuentran protegidos por un marco normativo que protege y aboga por los derechos laborales y que son defendidos por un poder político organizado. Estos tres sectores (poder, capital, y trabajo) constantemente están en conflicto de manera permanente, pero si algo tienen en común es la seguridad laboral del trabajador formal a pesar de percibir un nivel mínimo de ingresos (Adler, 2012:58).

En contraparte se encuentra el sector marginado o informal, cuyas características comunes son la carencia de seguridad de empleo, un nivel mínimo de

³⁶ Pérez García, Eduardo (2023), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 25 de marzo de 2023.

ingresos, escaso poder político y de negociación, con una economía centrada en la pequeña escala, misma que utiliza mano de obra intensiva de tipo familiar, compitiendo al margen de las leyes laborales, aspectos que se dan comúnmente en las barriadas (Adler, 2012:58).

A partir de su creación, la Unión ha tenido diferentes denominaciones. Después de una concienzuda investigación hemerográfica, se dedujo que la fecha de creación de esta organización fue en el año 1979, bajo el nombre de Unión de Comerciantes de Ferias Tradicionales, conformada por cincuenta y dos artesanos comerciantes, cuya finalidad era proteger sus intereses como vendedores de temporada; al frente de ellos estaba Victoria Morales Jalomo como primera secretaria general de dicho organismo,³⁷ a partir de esta fecha y en los años subsecuentes, los principales periódicos de circulación municipal y estatal harán referencia a la existencia de la Unión.

Para el año de 1984, la prensa local toluqueña se refiere al gremio dulcero como Unión de Comerciantes y Artesanos de la Industria del Dulce conformada por 70 artesanos siendo doña Victoria la secretaria general y Jesús Rivas uno de los principales dirigentes de los artesanos.³⁸ Un año después, el nombre de este organismo cambió a Unión de Comerciantes del Alfeñique³⁹ y en 1987 aparece bajo el nombre de Asociación de Artesanos de Alfeñique.⁴⁰

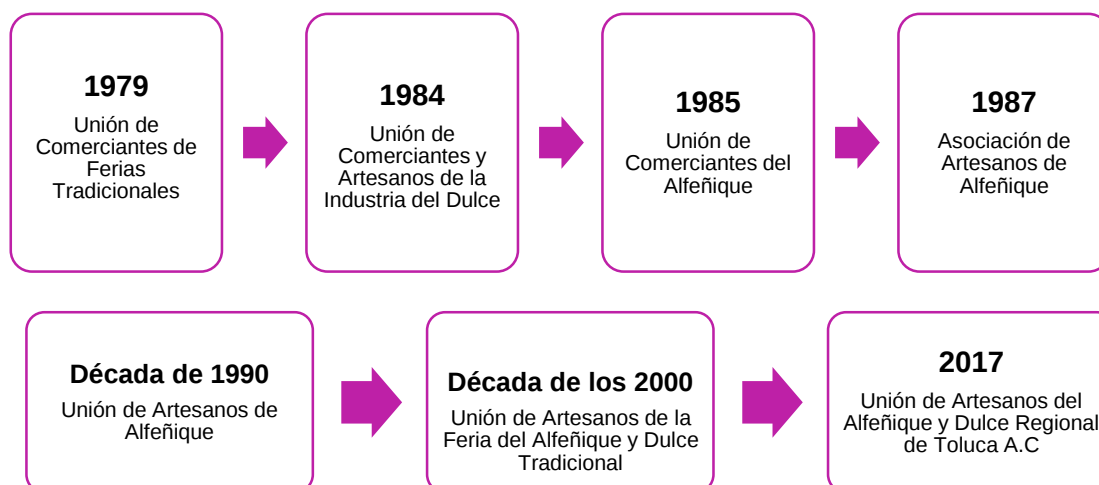
³⁷ "Inauguración de la Feria del Alfeñique", *El Sol de Toluca*, 27 de octubre de 1979, p. 5.

³⁸ "Inauguró OLL ayer la Feria del Alfeñique", *El Sol de Toluca*, 21 de octubre de 1984, pp. 1-4.

³⁹ "Mantienen viva la tradición de la Feria del Alfeñique", *El Sol de Toluca*, octubre de 1985, pp. 1-5

⁴⁰ "Inauguró MRB la Feria del Alfeñique", *El Sol de Toluca*, 17 de octubre de 1987, pp. 1-8 A.

Línea del tiempo de denominaciones de la Unión de Artesanos de Alfeñique



Es importante hacer énfasis que surgen bajo el apelativo de “comerciantes”, cabe subrayar que, previo a la unificación de la *Unión*, muchos de los artesanos que la conformaban no solamente se dedicaban exclusivamente a la venta del dulce de alfeñique, sino que eran comerciantes de temporada, de ahí que también se les conozca como “temporaleros”, de tal forma que en las fiestas decembrinas, vendían piñatas y figuras para el nacimiento, en el Día de Reyes ofrecían juguetes, en Semana Santa algunos comercializaban judas, el jueves de *Corpus Christi* producían mulitas, mientras que, en septiembre, -considerado el mes patrio -se dedicaban a la vendimia de antifaces, banderas, matracas y demás aditamentos para celebrar el *Grito de Independencia*, algunas ventas se llevaban a cabo en los Portales y otras en plazas públicas calles y mercados.⁴¹ Con el paso de los años los artesanos dejaron de vender mercancía que no estuviera relacionada al Día de Muertos. De tal forma que ellos eran conscientes que la venta de dulces les proporcionaba un mayor margen de ganancias aunado a que estos últimos poseían una carga simbólica ligada a los fieles difuntos, factores que sirvieron para legitimar sus demandas, pero no solo eso sino transitar del patronímico comerciantes a artesanos.

⁴¹ Gutiérrez Esquivel, Miguel (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 23 de junio de 2021.

De acuerdo con documentación de la Dirección de Desarrollo Económico del Ayuntamiento de Toluca a partir de la década de los 90, se le conoce con el nombre de Unión de Artesanos del Alfeñique.⁴² Oliverio Arreola Ceballos manifiesta que dicha agrupación surge hasta 1991, mediante acta notariada (2016: 94), por su parte Abimael Cárdenas y Adrián Soto afirman la existencia de un acta notariada del año 1989, que se presume es el acta constitutiva de la Unión (2019:116).⁴³ Con respecto al acta constitutiva vale la pena señalar que muchos artesanos dicen saber de ella, pero no se ha podido consultar, se cree que el primer documento de legitimización quedó asentado en la Notaría No. 82 con el notario Gabriel Ezeta Moll y posteriormente se llevó a cabo otro acto de protocolización en otra notaría, se cree que doña Victoria fungió como Secretaria General de la Unión sin tener un nombramiento oficial.⁴⁴

Queda claro, que, en las primeras dos décadas de su conformación, el nombre de este organismo tuvo variaciones en su denominación, ya que fueron los mismos productores de alfeñique quienes se autodenominaron “artesanos”, mientras un comerciante no necesariamente es productor e incluso puede ser revendedor, por el contrario, un artesano es portador de una tradición que resguarda los saberes técnicos de una comunidad a través de su artesanía. Este cambio de denominación les permitía esa legitimidad ante la sociedad que tanto habían anhelado. Ya en el nuevo milenio, al gremio alfeñiquero se le va ubicar bajo el nombre de Unión de Artesanos de la Feria del Alfeñique y Dulce Tradicional, nombre que va a mantener hasta el 2016⁴⁵ a partir del año siguiente y en lo subsecuente aparecerá con el apelativo de Unión de Artesanos del Alfeñique y Dulce Regional de Toluca A. C.⁴⁶

⁴² Documento Dulces Típicos, Oficio de la Señora Victoria Morales Jalomo, Fondo para el Desarrollo Económico de Toluca, FDE/462/95 de 17 de octubre de 1995.

⁴³ Cabe aclarar que tanto Oliverio Arreola Ceballos, así como Adrián Soto Flores y Abimael Cárdenas no mencionan la fuente de donde fue tomada la información que presentan.

⁴⁴ Zarco Rivas, Luis Enrique (2023), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono], Toluca, Estado de México, 13 de febrero de 2023.

⁴⁵ Programa Feria y Festival Cultural del Alfeñique 2015, Instituto Municipal de Cultura Turismo y Arte del H. Ayuntamiento de Toluca 2013-2015.

⁴⁶ Programa Feria y Festival Cultural del Alfeñique 2017, Dirección de Cultura H. Ayuntamiento de Toluca 2016-2018

1.4.3 Etapas de la Unión de Artesanos de Alfeñique

1.4.3.1 Primera etapa, el empoderamiento femenino, una mujer al frente Unión de Artesanos de Alfeñique de Toluca de 1979 a 2003

Según datos obtenidos por Arreola Ceballos, la Unión de Artesanos de Alfeñique ha sido presidida por siete secretarios generales. Sin duda alguna hacer referencia a los inicios de la Unión de Artesanos es remitirnos a la figura de Victoria Morales Jalomo (La Barca, Jalisco en 1945-Toluca el 21 de octubre del 2015) (Fernández, 2021 y Velásquez, 2012: 87), mejor conocida como doña Victoria o doña Vicky, fue una artesana del dulce tradicional del Día de Muertos, quien fungió los roles de lideresa⁴⁷ y de secretaria general de la Unión de Artesanos del Dulce de Alfeñique de Toluca, además brindó apoyo a los gremios de Aseadores de Calzado y Vendedores de Lotería de los Portales de la capital mexiquense.⁴⁸

A los trece años se mudó a Toluca y a los quince años se casó con Ricardo Fernández Covarrubias con quien procreó siete hijos (Velásquez, 2012: 95). El interés por comercializar el dulce fue a iniciativa de su suegro don Ernesto Fernández, quien tenía un puesto de palomitas de maíz, mismo que manejaba desde 1946, y en temporada de día de muertos les pasaba luz eléctrica a los vendedores de dulce de los Portales de Toluca.⁴⁹ Formalmente doña Vicky, se unió a la Feria de Todos Santos en 1967, con la venta de muñequitas de *sololoy*,⁵⁰ posteriormente empezó a comercializar la charamusca en forma de momia, misma que traía del Estado de Guanajuato (Fernández Morales, 2021; Velásquez, 2012: 93-95). En palabras de Juan Maccise, el gremio alfeñiquero la recuerda con cariño y gratitud en vista de que “nunca les pidió un solo centavo y tampoco aceptaba que le hicieran obsequios”, siempre vio por el bienestar de los artesanos. Mujer de convicciones firmes, de

⁴⁷ Alejandro Méndez, Sofía Aké y Alliet Bautista definen a un líder de comerciantes como aquella persona que posee las suficientes influencias o relaciones para asegurar cierta estabilidad en los lugares de venta; que conoce a las autoridades y es capaz de acordar un trato benéfico para ambos bandos (Méndez, *et al.* 1990: 26-27).

⁴⁸ Maccise, Juan, ¡Hasta pronto, doña Vicky!, *El Sol de Toluca*, 26 de octubre de 2015, p. 6 A.

⁴⁹ En un inicio de la Feria de Todos los Santos al no haber alumbrado público los artesanos utilizaban lámparas de gas o de petróleo. Es importante señalar que este tipo de lámparas eran muy delicadas de tal forma que un aire o un ligero viento las apagaba. Se cree que fue a partir de la década de los 70 cuando los Portales empezaron a tener iluminación además de contar con un cableado público, lo que permitió a muchos artesanos llevar sus diablitos para colgarse de la luz de los locales comerciales establecidos, o bien hacer tratos de diversa índole con la finalidad de tener energía eléctrica. Sánchez Millán, Araceli (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Plataforma Vía Zoom], Toluca, Estado de México, 14 de septiembre de 2021.

⁵⁰ *Sololoy* es un mexicanismo resultado de la transliteración de la palabra inglesa *celluloid*. Durante la segunda mitad del siglo XIX John Wesley Hyatt, descubrió por accidente un material hecho a base de nitrato de celulosa el cual llamó celuloide. Las muñecas de *sololoy* llegaron a México desde los Estados Unidos, el éxito fue tal que su popularidad duró aproximadamente de 1920 hasta 1979 cuando el material con las que se fabricaban fue sustituido por el plástico (Aleman, s.f.)

carácter implacable y de tono de voz recio, hasta el último momento defendió sus causas.⁵¹ En el año 2003 abandonó la dirigencia de la Unión de Artesanos (Velásquez, 2012: 97), sin embargo, la relación cercana que tuvo con múltiples alcaldes (Gaytán, 2015) le permitió seguir siendo un miembro activo en la toma de decisiones del gremio alfeñiquero. El papel de esta artesana sentó las bases para conformar las primeras redes comerciales y gubernamentales de lo que hoy es la Feria del Alfeñique, asimismo, promovió la continuidad de los concursos anuales, además, contribuyó con su experiencia y su acervo fotográfico para la creación del Museo del Alfeñique en el 2014 (Cultura Toluca, 2015).

El rol desempeñado por doña Victoria fue determinante, ya que al asumir las dos tareas primeramente la de lideresa de los comerciantes en 1973, y posteriormente una vez creada la Unión de Comerciantes de Ferias Tradicionales en 1979 la de secretaria general, puesto que mantuvo hasta principios de la década de los 2000, sirvieron de directriz, tanto que a la postre marcó el rumbo de los artesanos alfeñiqueros. Carmen Adriana López Fernández, hija de doña Victoria alude que su mamá fue secretaria general de la Unión por más de 40 años lo que la lleva a convertirse en la “iniciadora de la Feria”.⁵²

Larissa Adler sostiene que el éxito de un pequeño empresario de barriada, es decir aquellas empresas familiares que utilizan redes de parientes y amigos y que venden directamente al público se debe en gran medida a la intermediación. Un intermediario es un “individuo que monta guardia en las junturas o sinapsis cruciales de las relaciones que conectan el sistema local con la totalidad” (Wolf, 1965: 97 citado en Adler, 2012: 66). En México se distinguen tres tipos de intermediarios: los reclutadores de trabajo, los caciques políticos, y los intermediarios de producción y comercialización. Cada uno de estos intermediarios comienza tejiendo redes de intercambio recíproco, una peculiaridad es la capacidad de reclutar a miembros de su red, de la misma forma tienen alguna relación con patrones fuera de la barriada. En caso de que se cumplan las condiciones antes mencionadas comúnmente se forman

⁵¹ Maccise, Juan, ¡Hasta pronto, doña Vickyl!, *El Sol de Toluca*, 26 de octubre de 2015, p. 6A

⁵² López Fernández, Carmen Adriana (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 26 de septiembre de 2021.

estructuras de ayuda mutua que tienden a beneficiar al intermediario como a los demás miembros de la red, también llamados grupos de acción (Adler, 2012: 66).

Por lo anterior el ascenso de doña Victoria, explicado a partir de este modelo, se observa al momento que recluta a los demás vendedores de alfeñique tejiendo redes de reciprocidad entre sus propios parientes como los vecinos de los barrios tradicionales, el hecho de que ella fuera la portavoz del grueso de los artesanos, le permitió acceder a tener los conocimientos básicos para montar negocios en la ciudad. Asimismo, la vinculación de Jalomo con una institución formal, como lo es el Ayuntamiento de Toluca, coadyuvó a conocer el manejo sobre los permisos burocráticos, así como las técnicas comerciales que le permitieron ser fuente de empleo para los miembros de las barriadas a través de la producción del dulce regional.

Esta etapa se va a caracterizar porque en múltiples ocasiones las autoridades municipales intentaron mover a los artesanos del Portal Madero de Toluca, lugar predilecto de venta del dulce regional, de tal forma que entre la alternativas para reubicar la Feria del Alfeñique se hicieron intentos en otros espacios, ubicándolos en el estacionamiento de la Plaza González Arratia, en donde las condiciones no eran propicias para la venta y exhibición de los dulces tradicionales, situación que se agravó cuando les cayó una tormenta que terminó por arruinar la mercancía de los dulceros (Velásquez, 2012: 96).

El hecho de que recayera en doña Victoria la responsabilidad de defender y negociar los espacios de venta, propició que se fuera forjando una cohesión entre el gremio alfeñiquero, lo que permitió la consolidación de la Unión de Artesanos a finales de la década de los 70 y principios de los 80. Por otro lado, es importante hacer énfasis en que doña Victoria se apoyó incluso de algunos artesanos originales o descendientes de estos para la organización de su mesa directiva como lo fue Arturo Sánchez, artesano quien mantuvo diversos cargos dentro de la Unión.

Se sabe que los primeros años de la Unión de Artesanos y de la Feria del Alfeñique era común que existieran comidas y festejos que se celebraban dentro del círculo familiar de la lideresa, dicha práctica también se extendía al resto de los artesanos quienes participaban en banquetes y comidas para así ganar la simpatía de los presidentes municipales, o bien de los candidatos, como se verá en el último

capítulo los comicios se celebraban en noviembre de manera que la Feria era un reflector para ganar partidarios. Adriana Veneranda señala que para principios de la década de los 90, era común observar que los puestos tuvieran propaganda política del partido hegemónico de aquel entonces, aunque existía la duda de si trabajaban bajo alguna imposición los artesanos decían sentirse atraídos por el proyecto (Montoya, 1992: 82).

El plan de trabajo que realizaba doña Victoria, al menos en la década de los 90, consistía en establecer mesas de diálogo entre los meses de septiembre en las oficinas de un partido político ubicado en la avenida independencia para organizar los preparativos de la Feria, así como en prever ciertas problemáticas además de cubrir impuestos de energía eléctrica y uso de suelo (Martínez, 2000: 44).

Desde una perspectiva teórica los líderes de una asociación se convierten en intermediarios políticos, en otras palabras, un mediador entre sus servidores y las autoridades superiores, es el líder quien articula las demandas y las quejas de sus seguidores. Como voceros se convierten en los enlaces de los residentes de la barriada y las instituciones políticas, lo que da acceso a la interacción con altos funcionarios de la administración pública local o del partido social (Adler, 2012: 72) Este tipo de interacciones conforman lo que se conoce como una red de intercambio recíproco la cual se define como una estructura protectora diseñada para la supervivencia social y económica, misma que puede servir como recurso laboral y que podría ser utilizada por cualquier miembro emprendedor para sus fines personales o incluso para el progreso colectivo (Adler, 2012: 62) En la barriada podemos describir la generación de relaciones asimétricas como sigue:

Inicialmente existe un grupo de igual nivel social y económico, en cuyo seno se van generando “grupos de acción” con propósitos económicos o políticos definidos. Al repetirse las acciones conjuntas de un grupo de acción se produce una cierta estabilidad y especialización y el grupo de acción se convierte en cuasi grupo. Pero la estructura interna de un cuasi grupo difiere de la de una red de reciprocidad debido a la existencia de un jefe. Este jefe se convierte en patrón al controlar recursos de los cuales carecen sus clientes, tales como capital, empleo, influencia política, fuera de la barriada. Debido a la desigualdad en la relación de intercambio en el cuasi grupo, la estructura se ha tornado asimétrica (Grindle, 1974; Greenfield, 1966, citado en Adler, 2012: 63).

Wolf explica cuando una amistad instrumental llega a un equilibrio máximo, a tal punto que uno de los asociados es claramente superior al otro en capacidad de generar bienes y servicios, nos acercamos al momento crítico en que la amistad se convierte

en una relación patrón –cliente ambos asociados ya no intercambian bienes y servicios equivalentes (1968:16 citado en Adler, 2012: 61-62).

Por lo anterior, en un inicio la Unión de Artesanos atravesó un proceso similar al antes descrito, es decir la mayor parte de los artesanos estaban en una situación equivalente tanto económica como socialmente, sin embargo, cuando toma el mando doña Victoria y se convierte en esa lideresa crea un ambiente de estabilidad, es en su primer año de su gestión en 1979 cuando surge la Feria del Alfeñique, brindando un equilibrio entre el gremio alfeñiquero con su lideresa. En este sentido, ambas partes estaban obteniendo beneficios. Por un lado, el reconocimiento de las autoridades municipales al validar la Feria y por consiguiente un espacio de venta seguro. Y por el otro otra doña Victoria se allegaba de figuras políticas que la mantendrían en el cargo. Empero, con el pasar de los años esta relación entre doña Victoria y sus agremiados se tensó y se creó una red asimétrica, muchos de los artesanos de la Unión ya no estuvieron de acuerdo con las decisiones tomadas por su lideresa, puesto que los intereses habían cambiado en favor y en contra de ambos actores, lo que sin duda conlleva al fin de más de tres décadas de doña Victoria al frente de los artesanos.

1.4.3.2 Segunda Etapa, la alternancia en la Unión de Artesanos de Alfeñique 2003 a 2020

La transición de una mesa directiva a otra en el año 2003, se puede considerar como una de las más polémicas de la organización, en este sentido existen dos versiones: la primera de la propia doña Victoria quien afirma que ella se retiró de la dirigencia de la Unión de manera voluntaria (Velásquez, 2012: 97). Su hija Adriana Fernández Morales sostiene que su renuncia se debió a que meses antes había sido operada de la vesícula lo que limitó su capacidad para seguir al frente de la Unión.

La segunda hace alusión a que fueron los propios artesanos quienes la destituyeron. Si bien en un principio, doña Victoria fungió como portavoz e intermediaria entre el gremio dulcero y las autoridades estatales, convirtiéndose en una figura clave para consolidar tanto la Unión como la Feria, con el paso de los años la lealtad que existió en un principio entre la lideresa y sus agremiados se fue desgastando, a tal punto que los perjuicios se hicieron más evidentes que los

beneficios. El favoritismo, las redes familiares, el despojo arbitrario de los espacios de venta, así como el acomodo dispar en favor de sus allegados, le jugaron en contra para mantener su continuidad al frente de la Unión. El cambio generacional, a inicios del nuevo milenio fue otro de los factores que se suman a los antes mencionados. A diferencia de sus padres y abuelos muchos de los nuevos artesanos ya contaban con educación básica terminada y otros tantos eran egresados del nivel medio y superior, lo que hacía que muchos de ellos ya no se sintieran atraídos por el proyecto que, durante 24 años, había sido funcional, en ocasiones basado en el mitin, el acarreo, las amenazas y el allegarse a las figuras políticas a cambio de favores.

“Una comunidad unida requiere de un flujo saludable de chismes para mantener sus engranes funcionando” (Elias y Scotson, 2016:168). Es decir, más allá de estas dos versiones son los artesanos quienes tienen la última palabra, cada uno de ellos tiene versiones distintas mismas que pueden estar a favor o en contra de estas afirmaciones. Hasta el día de hoy no existen fuentes documentales que den fe sobre una u otra postura. Lo cierto es que el cambio de las mesas directivas se hizo con mayor frecuencia, evitando así que uno o una secretaria general se prolongara al frente de la dirigencia durante un largo periodo.

Dejando de lado esta discusión, a partir del año 2003, la Unión de Artesanos fue presidida por Wenceslao Rivas quien fue uno de los principales artífices en difundir los concursos de alfeñique. Le siguió el entonces joven universitario Pedro Epifanio Martínez quien tuvo para bien promover la artesanía del alfeñique fuera de Toluca. Con el ascenso de Concepción Aguilar Villanueva la Unión se destacó en difundir los talleres de alfeñique. Con la promoción de Arturo Mondragón Arriaga y de Arturo Sánchez Millán, su labor estuvo enfocada en unificar los puestos de alfeñique, al tiempo que se desempeñaron concediendo entrevistas en los medios de comunicación ya fuera en la radio y la televisión (Arreola, 2016: 94). A principios de la década del 2010 el Cabildo de Toluca le otorgó a la Feria del Alfeñique el nombramiento de Patrimonio Cultural⁵³ del municipio, a cargo de la Dra. María Elena Barrera Tapia. Finalmente, el Dr. Jorge Sánchez Casas en el 2015 como secretario

⁵³ Oliverio Arreola afirma que la Feria del Alfeñique fue reconocida como Patrimonio Cultural del municipio de Toluca, sin embargo, como lo veremos más adelante lo que se reconoció fue el concurso de alfeñique en su edición 2010.

de la Unión, se encargó de difundir y arraigar la tradición del dulce del alfeñique no sólo en el municipio sino también en municipios aledaños, su trabajo se ha centrado en la divulgación del arte del vaciado en azúcar los jamoncillos y las calaveras de gran formato, así como el alfeñique en sus diferentes presentaciones (Arreola, 2016: 95). Del mismo modo durante este periodo se le dio un impulso al Museo del Alfeñique con el fin de afianzar la identidad del Día de Muertos en la capital mexicana.

1.5 Mecanismos de transición, de la informalidad a la formalidad de la Unión de Artesanos de Alfeñique de Toluca.

Para explicar esa transición que llevó a los artesanos alfeñiqueros a pasar del ámbito informal a lo formal, nos basaremos en el modelo explicativo de Tokman. Desde el punto de vista institucional, para que un sector informal logre la regularización al sector formal, se requieren tres agentes que deben de cumplir: 1) contar con leyes, disposiciones y reglamentos que establezcan las reglas a seguir por la organización, 2) el pago de impuestos de los involucrados y 3) las inspecciones sanitarias y de seguridad en los espacios en donde se van a establecer los negocios (Tokman, 1991 citado en Jaime, *et al.*, 2002). Los agremiados de la Feria del Alfeñique tuvieron que cumplir con estos requisitos que hasta la actualidad les da acceso al sector comercial formal.

1.5.1 Leyes disposiciones y reglamentos

Con la creación de la Unión de Comerciantes por primera vez se establece una nueva estructura administrativa, compuesta por una mesa directiva⁵⁴ que, a su vez, se compone de un secretario general cuya función consiste en ser el representante de los artesanos ante instancias gubernamentales; un subsecretario, que tiene como finalidad apoyar al secretario en la toma de decisiones y resoluciones, así como sustentar un carácter representativo cuando el titular no pueda asistir o llevar a cabo una diligencia; un tesorero quien es el intermediario entre el ayuntamiento y la unión de artesanos, se encarga de llevar las finanzas de la organización, así como verificar que cuenten con los permisos necesarios los integrantes de la unión, un secretario de conflictos quien se encarga de emitir fallos acerca de problemas que giran en torno a

⁵⁴ Oficio de la Unión de Artesanos del Alfeñique y Dulce Regional de Toluca A. C. dirigido a Fernando Lagunas Mejía de la Dirección de Atención al Comercio, Toluca de Lerdo, 20 de octubre de 2022, UAADRT/011/2022.

los puestos, principalmente la compra y venta así como los cambios de titularidad de los módulos de exhibición, un secretario de actas cuya función radica en ser el escribano de los acuerdos que se toman en cada reunión de la mesa directiva, finalmente los dos vocales que fungen como ayudantes generales de los puestos antes citados.⁵⁵

Una vez que se estableció la primera mesa directiva, siendo Victoria Morales Jalomo la primera secretaria general de la Unión y teniendo un logo de identidad, se creó un reglamento, mismo que no es público. En virtud de lo anterior, tanto la mesa directiva actual, así como otros artesanos y artesanas que han tenido algún cargo dentro de la organización, argumentan que dichos estatutos son de carácter privado. Darlos a conocer puede vulnerar la seguridad y la integridad de cada uno de los miembros que la conforman. Al mismo tiempo, que se ponen en riesgo los intereses políticos, económicos y jurídicos que han dado fundamento legal y constitutivo al gremio alfeñiquero toluense. Lo poco que se sabe de estos lineamientos es porque a partir de la unificación de los artesanos de alfeñique, la Unión de Artesanos, en coordinación con el Ayuntamiento de Toluca, constituyeron una serie de normas cuya finalidad fue reglamentar tres aspectos básicos: la Feria del Alfeñique, la producción dulcera y los módulos con sus respectivos espacios de venta. De tal forma, que no entraremos a detalle a analizar cada uno de los puntos, sino que describiremos de forma general los rubros antes mencionados.

Con respecto a la Feria, los comerciantes que sean partícipes de esta celebración están sujetos a cumplir, lineamientos señalados por la autoridad municipal sobre materiales, colores y dimensiones de los puestos, así como la distribución de los espacios que se les autorizó.

Referente a la producción del dulce regional, dicha normatividad gira en torno a los productos que se venden en la Feria; en este orden de ideas, podemos dividir a los productos en tres categorías: prohibidos, aceptados y productos que, con el paso de los años, se han ido comercializando de manera controlada. En esta primera categoría, encontramos los derivados de la panadería y la repostería entre ellos: las

⁵⁵ Zarco Rivas, Luis Enrique, Antonio Arturo Sánchez Millán y María Concepción Aguilar Villanueva (2023), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono], Toluca, Estado de México, 13 de febrero de 2023.

galletas de Sultepec, las galletas de maíz o de piloncillo y las hojaldras. En la segunda condición, los dulces que han sido admitidos, en un primer momento, son los siguientes: dulce cubierto higos, naranja, duraznos, limones, camotes, piña, chilacayotes. De la misma forma, frutas con miel, por ejemplo: higos, tejocotes, calabaza en tacha, naranjas, turrónes de nuez, de piñón y de cacahuete, dulce de pepita en barra. Así como productos que meramente no son de dulce, pero que representan parte del imaginario colectivo del Día de Muertos, entre estos muñecos de barro, calaveras elaboradas en cartón, papel picado, figuras de yeso prendedores metálicos y cartonería tradicional mexicana. Y por supuesto el alfeñique y el vaciado en azúcar.

En la última categoría encontramos, dulces de tamarindo ya sea en su presentación enchilado o dulce, tarugos, chocolates, bombones, dulce de coco en sus diferentes presentaciones, palanquetas de cacahuete, rollos de nuez, piezas de amaranto, muéganos, jaleas, chongos, charamuscas, sevillanas, natillas, entre otros. Para la venta y exhibición de los dulces antes mencionados, existe una previa negociación de la mesa directiva con el resto de los miembros de la Unión de Artesanos; una vez llegados a un consenso se valida ante la Dirección de Desarrollo Económico o la dependencia equivalente a ésta, de acuerdo con la administración municipal. Aunado a los ingredientes y a los productos permitidos, otro punto a resaltar son las figuras, estas deben de estar apegadas a la tradición del Día de Muertos, dejando de lado manifestaciones extranjerizantes como el *Halloween*.

Referente a la titularidad del espacio de venta, los puestos deberán pertenecer a las familias de los artesanos y no podrán ser transferibles a terceras personas ajenas a la Unión de Artesanos, de tal forma que, para cambio de propietario, ya sea por fallecimiento del titular o por otra índole, se avisará a los integrantes de la mesa directiva de la Unión de Artesanos, así como a las autoridades municipales para efectuar los trámites pertinentes. En otras palabras, los puestos no pueden ser vendidos, sino que tienen la característica que se “heredan de padres a hijos o bien a miembros sanguíneos de la familia (primos, tíos, sobrinos y otros) pero se quedan siempre dentro de las familias” alfeñiqueras (Cárdenas y Soto, 2019:145).

De acuerdo con un análisis antropológico, este tipo de prácticas, en las que un miembro familiar hereda la titularidad de un espacio de venta, no es más que un

proceso endogámico. La familia adquiere un papel fundamental, al ser el vehículo que permite la transmisión no solamente de los modos de producción distribución, y comercialización, sino que implica una continuidad implícita en los acuerdos tomados por otros miembros de otras generaciones, lo que con el paso de los años permite ir consolidando y perpetuando los estatutos en este caso del gremio alfeñiquero (Cárdenas y Soto, 2019:145).

Un estudio de Ivonne Martínez establece que en 1987, el Departamento de Desarrollo Económico dependiente del H. Ayuntamiento de Toluca creó uno de los primeros reglamentos internos para regular la Feria del Alfeñique, con el objetivo de impulsar y preservar la producción de los dulces de alfeñique en especial los que se elaboran para el Día de Muertos (Martínez, 2000:45).

1.5.2 Pago de impuestos

Como se abordó en el apartado anterior, en las décadas previas a la conformación de la Unión de Artesanos de Alfeñique, el lugar predilecto para la venta de alfeñique eran los Portales. El ir y venir de un lugar a otro, en la década de los 70 y principios de los 80, fue a iniciativa de las propias autoridades municipales, no por gusto de los dulceros.

El hecho de no tener un lugar estable para la venta de alfeñique había ocasionado el descontento de los comerciantes formales establecidos en dicho lugar, principalmente el grupo de “Las Alacenas”. Asimismo, años atrás los alfeñiqueros habían sido confundidos por la prensa y por la sociedad civil como parte de los vendedores ambulantes que se colocaban en vísperas a la celebración de Todos los Santos, en el primer cuadro de la ciudad. Usualmente se había hecho costumbre que, los últimos días de octubre y los primeros días de noviembre, calles como Bravo, Hidalgo e Independencia, se instalaran los puestos de flores, yerbas, frutas y golosinas. De igual forma dicho tianguis de muertos se extendía hasta las calles de Santos Degollado hasta llegar al actual templo del Carmen y de ahí partir hacia la calle de Gómez Pedraza donde se expendían ceras, pan de muerto, flores cempaxúchitl y figuras a base de dulce de alfeñique

Pese a que muchos comerciantes se colocaban de manera arbitraria, lo cierto es que el gremio alfeñiquero pagaba su lugar de comercio ante la Tesorería del

Ayuntamiento de Toluca. Incluso antes de que se conformara como Unión de Artesanos de Alfeñique, el gremio dulcero aportaba una cuota ante la Administración de Mercados del propio gobierno municipal.

Un año previo a la conformación de la Unión, los artesanos del dulce de alfeñique tuvieron que pagar su lugar de exhibición ante la compañía de Ferias Mexicanas A. C. FEMAC, para hacerse acreedores de una credencial que los acreditaba como expositores.

Una vez conformados como Unión de Comerciantes de Ferias Tradicionales el Ayuntamiento siguió reglamentando la licencia del espacio de venta, a través de diversas dependencias de la autoridad municipal, siempre y cuando se cumpliera con la normatividad impuesta por la propia Unión de Artesanos y supervisada por la Dirección de Desarrollo Económico, especialmente a partir de la década de 1990, cuando la unión aparece ya bajo el nombre de Unión de Artesanos de Alfeñique, es decir ambos organismos trabajaban en conjunto con la finalidad de mantener un orden administrativo y logístico de los artesanos dulceros.

A QUIEN CORRESPONDA: Deco # 15 Ponce

Por acuerdo del C. Presidente Municipal, esta Administración de Mercados concede Licencia Provisional durante los días del 30 al 3 Nov 68 del presente mes, para que el Sr. Carmelo Sánchez pueda poner un puesto de Calabaza y Borrego dulce cubierto con motivo de la temporada de Tercer Santos

Se adjuntan los comprobantes de licencia y piso de plaza.

Toluca, Méx., a 30 de Oct de 196 8

EL ADMINISTRADOR DE MERCADOS,

Pagada por \$ 130.00

Nº 0348

Figura 3 Fotografía de la licencia provisional del Carmelo Sánchez hermano de “El Rey del Dulce” para vender dulce de Calabaza, Borrego y dulces cubiertos expedida por la Administración de Mercados, 1968.



Figura 4 Fotografía de la credencial que perteneció a Horacio Vilchis expositor del dulce alfeñique de la Feria del Hogar Toluca, 1978

Forma D. G. H. 47

SERIE J

Nº 028959

ESTADO DE MEXICO

TESORERIA MUNICIPAL DE TOLUCA.

Partido Auxiliar Comprobante Registro

El C. HORACIO VILCHIS

enteró en esta Oficina la suma de \$

(Número y Letra)

por los siguientes conceptos

APORTACION POR LA UTILIZACION DE	
LOS PORTALES.	
FERIA DEL ALFEÑIQUE.	
IMPORTE	100,000.00
Suma\$	
Recargos	
15% Educación	
Total \$	100,000.00

Méx., a 6 de NOVIEMBRE de 19 90

EL TESORERO MUNICIPAL

NOTA: La Ley de Ingresos Municipales previene a toda persona que por cualquier concepto efectúe enteros en las Tesorerías Municipales, se le expida el correspondiente recibo, en tal virtud, el causante deberá exigir en forma igual a esta, quedando obligado a presentarlo al hacer el siguiente pago.

Figura 5 Fotografía de la forma DG H 47 que garantiza el uso de los portales con motivo de la Feria del Alfeñique, 1990.

Como podemos darnos cuenta en las ilustraciones antes señaladas, cada una de ellas representa las licencias para establecer su puesto. La primera de ellas corresponde a la licencia provisional de la Feria de Todos Santos que emitía el Ayuntamiento de Toluca a través de la oficina de la Administración de Mercados, misma que señala la cantidad de días y los tipos de productos que vendía cada artesano. La segunda de ellas hace referencia a la Feria del Hogar antecedente directo de la Feria del Alfeñique, en donde se hace notar que el tiempo de venta era mucho mayor que su antecesora. Aproximadamente la feria tuvo una duración de un mes, a diferencia de las formas antes vistas esta incluye la fotografía del artesano. Finalmente, la última hace referencia a la licencia una vez ya establecida la Unión y la Feria, en la cual el municipio hace hincapié que con base en la Ley de Ingresos Municipales todo pago deberá de ser efectuado en las Tesorerías Municipales, al tiempo que esta deberá de emitir un recibo. Es posible que, por parte del Ayuntamiento de Toluca, existiera un control sobre los artesanos dulceros previo a la creación de la Feria, es decir existía un padrón de contribuyentes, empero, aunque pagaban impuestos, esto no les aseguraba un espacio en el mercado formal.

Por lo anterior, el Ayuntamiento de Toluca constantemente ha mantenido una oficina para la recaudación de impuestos para el gremio dulcero, por lo regular recae en la Dirección General de Desarrollo Económico, misma que tiene entre sus dependencias los departamentos de Regulación del Comercio y el de Mercados y Comercios en donde regularmente los artesanos acuden para realizar los trámites necesarios para las licencias y permisos de la Feria del Alfeñique. Cabe señalar que el nombre de estas dependencias puede ir variando de acuerdo con las necesidades propias de cada administración municipal, no obstante, existe una dependencia equivalente que regula los impuestos de los comercios.

De tal manera que la Unión de Artesanos de Alfeñique ha estado sujeta a las disposiciones de las autoridades municipales, las mesas directivas establecen acuerdos comerciales que busquen beneficiar al gremio desde lo económico lo jurídico, pero también el estado alienta el beneficio cultural de ahí la promoción del Festival Cultural del Alfeñique.

1.5.3 Inspecciones sanitarias y de seguridad

Se tiene conocimiento que el primer curso de capacitación, en cuanto a medidas de seguridad, se llevó a cabo en el año 2000, ante 38 locatarios de la Feria. Estuvo a cargo de la hoy extinta Compañía de Luz y Fuerza del Centro, el jefe de Bomberos José Refugio Solano y el jefe de la unidad de Protección Civil, Carlos Vélez Torres. Estaba destinado a salvaguardar la integridad física de las personas tanto de visitantes y comerciantes, al igual que de los bienes y mercancías que se exhibían durante el periodo de venta. Otra de las finalidades era prevenir y explicar el quehacer ante un conato de incendio, así como el saber actuar ante un sismo, un accidente o un siniestro de cualquier índole.⁵⁶

Durante este taller se les explicó los orígenes referentes a lo que significa la Protección Civil y los lineamientos, mismos que se dividen en seguridad industrial y los referentes a la vía pública estos últimos donde recaen los locatarios. Al respecto se les enseñaron a los comerciantes los componentes del fuego y las diferentes clasificaciones de los incendios, y el uso correcto de los extintores y su debida trasportación para cerrar con un simulacro de incendio. De la misma forma se le exhortó al gremio dulcero a no utilizar tanques de gas L.P., respecto a las instalaciones eléctricas, se les pidió limitarse a utilizar máximo dos focos de 100 watts y evitar cualquier tipo de improvisación. De igual manera, se les exhortó a no emplear fuentes de calor o ignición como: veladoras, velas, parrillas o cualquier otro tipo de aparato que pudiera ocasionar una desgracia.⁵⁷

Entre las principales recomendaciones se acordó que cada puesto debería de contar con un extintor de polvo químico y un botiquín de primeros auxilios, además de evitar obstaculizar el tránsito de las personas e interferir las salidas de emergencia (para ese año se habían definido ocho) dado que la feria solo se colocaba en dos caras de los Portales sobre el portal Madero y el 20 de noviembre.⁵⁸

Este curso surge a consecuencia de que, en el año 1999, hubo un conato de incendio en la Feria del Alfeñique, de esta manera las autoridades municipales en

⁵⁶ Yescas Bernal, Gustavo, "Taller sobre medidas de seguridad a comerciantes del alfeñique para evitar siniestros o desastres", *El Sol de Toluca*, 13 de octubre del 2000, p.3 A.

⁵⁷ *Ídem*.

⁵⁸ *Ídem*.

coordinación con otras instancias estatales, se vieron en la necesidad de brindar capacitación a los vendedores en la prevención de accidentes. A raíz de este incidente, el taller de seguridad año con año se realiza con carácter de obligatorio y forma parte del protocolo administrativo para ocupar un espacio de venta dentro de la Feria.⁵⁹

⁵⁹ *Ídem.*

Capítulo 2.

Una mirada interna a la Unión de Artesanos del Alfeñique y del Dulce Regional de Toluca A. C.

El objetivo de este capítulo es identificar las redes familiares y las estrategias que permiten el funcionamiento de la Unión de Artesanos de Alfeñique y del Dulce Regional de Toluca, mediante un seguimiento particular de algunas de las principales familias productoras que conforman la Unión.

Buscamos responder ¿Qué papel desempeñan las redes de cooperación entre los artesanos para posibilitar el funcionamiento de la Unión de Artesanos y permitir la vigencia del gremio y de la Feria del Alfeñique? Para responder el planteamiento anterior, hemos construido una respuesta con base en el trabajo de campo y las entrevistas, mismas que fueron complementadas con imágenes y la hemerografía recabada a lo largo de esta investigación. Por principio buscamos resaltar el lugar de residencia como una de las características importantes de la Unión de Artesanos de Alfeñique, es decir, dónde se ubican la mayoría de sus talleres y cuáles fueron las condiciones que los llevaron a establecerse en ese espacio. Este rasgo ayudará a entender, en parte, la formación de redes vecinales, la localización de cada uno de los talleres fue un factor que facilitó la cohesión entre los propios artesanos dulceros constituyendo posteriormente redes comerciales.

En un segundo punto, identificamos las dos grandes facciones que componen la Unión de Artesanos de Alfeñique, es decir, los *originales* y los *advenedizos*, cada una de ellas con características e ideas propias, las redes de cooperación que han tejido entre ellas, consolidaron las bases para la permanencia y la continuidad de la Unión.

Finalmente, en este apartado analizamos, a *grosso modo*, las redes primarias que se generan a partir del entorno familiar para conocer sobre su trabajo artesanal dulcero, es decir cómo se ha transmitido el oficio a lo largo de las generaciones y cómo influye el espacio de trabajo. Los lazos familiares han sido un factor crucial para la economía y la transmisión de saberes con intereses afines en la Feria del Alfeñique de Toluca. También buscamos situarnos en cómo las familias han buscado estrategias alternas a las políticas culturales implementadas por el estado, para difundir la artesanía del alfeñique más allá de las fronteras del municipio y del país como símbolo de lo mexicano.

2.1 Redes y relaciones sociales dentro de la Unión de Artesanos del Alfeñique y del Dulce Regional de Toluca A. C.

Como lo vimos en el capítulo anterior, una vez legitimada la Unión de Artesanos, esta estableció redes y relaciones con el aparato estatal para mantener su vigencia y por ende su funcionamiento en el mercado formal ante el Estado. Dentro de la propia Unión, los artesanos fueron forjando lazos y relaciones entre sí que permitieron ir perpetuando la tradición de los dulces de generación en generación.

Al respecto, Mandujano señala que una red social debe entenderse como el conjunto de personas que se relacionan con un grupo familiar o con uno de sus miembros (2012; citado en Álvarez, 2015: 120). Por su parte Valenzuela (2013) hace referencia a que “es una estructura social formada por nodos –habitualmente individuos u organizaciones– que están vinculados por uno o más tipos de interdependencia, tales como valores, puntos de vista, ideas, intercambio financiero, amistad, parentesco, conflicto, comercio, entre otras” (2013; citado en Álvarez, 2015: 120). Garbarino complementa lo anterior asumiendo que estas “relaciones interconectadas entre un grupo de personas [...] ofrecen unos patrones y un refuerzo contingente para afrontar las soluciones de la vida cotidiana” (1983; citado en Álvarez,

2015: 120). Para Herrera las relaciones sociales son vínculos de carácter impersonal o suprapersonal que se encuentra condicionado mediante una estructura social (Herrera, 2000; citado en Álvarez, 2015: 120).

Estas relaciones sociales corresponden al tejido de personas con las que se comunica un individuo, en otras palabras, son un conjunto de interacciones que mantienen los individuos dentro de una sociedad. Es decir, son grupos donde se comparten y se transmiten normas y valores, donde los miembros interactúan entre sí y se ayudan mutuamente, de tal modo que el individuo halla protección frente a determinados fenómenos sociales (Herrera, 2000; citado en Álvarez, 2015: 120).

Factores demográficos como la edad, el sexo y la conformación de la familia, además de la localización geográfica ayudan a explicar las características de las redes sociales y cómo se entablan las relaciones comerciales de los sujetos que conforman los miembros de una red. Partiendo de estos supuestos teóricos, dentro de la Unión, los artesanos del gremio alfeñiquero establecieron redes y relaciones sociales primeramente entre ellos mismos, pero a su vez con actores políticos y culturales que han ayudado a reforzar el éxito y la permanencia de la Feria del Alfeñique.

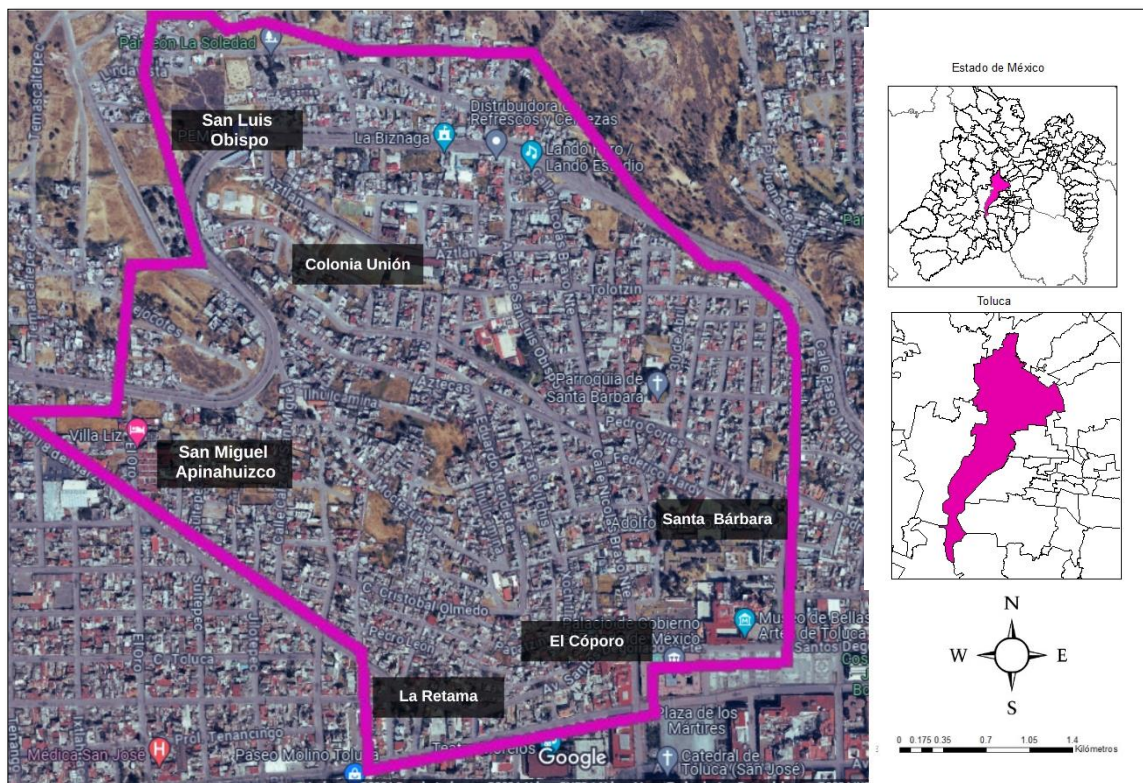
2.1.1 Toluca y sus *Barrios tradicionales*, cuna de la Unión de Artesanos del Alfeñique y del Dulce Regional de Toluca A. C.

Rebeca Valenzuela señala que el espacio geográfico donde opera esta interacción de personas tiene un rol indispensable pues en ella se establecen vínculos comerciales y relaciones interconectadas que producen interacciones afectivas y ayudas recíprocas (Garbarino, 1983; Valenzuela 2013; citado en Álvarez, 2015, 120). La ubicación espacial es un factor determinante para la construcción de relaciones comerciales, el lugar de residencia brinda ventajas que van desde el traslado de un punto de venta al domicilio, hasta entablar relaciones de amistad con los vecinos, los amigos y los comerciantes.

La ubicación de los talleres de los artesanos de alfeñique nos remite a los famosos *Barrios Tradicionales de Toluca*, los cuales se sitúan en las faldas de lo que se le conoce la “Sierrita de Toluca”, la cual comprende los cerros: Gordo (2,769 msnm), Peralta (2,854 msnm), Cubatanero (2,842 msnm), Agua Bendita (2,865

msnm) Teresona (3,043 msnm), Zopilocalco (2,742 msnm) y Huitzilac (2,720 msnm) (García, 2018:54) (Véase a mapa 2). Popularmente mejor conocidos por los habitantes como los cerros del Elefante, El Mosquito, el Toloche y el Espinazo del Diablo. La superficie de esta zona se compone de laderas y barrancas poco atractivas para las compañías constructoras, pero la creciente necesidad de vivienda por parte de los obreros, particularmente en la segunda mitad del siglo XX, provocó que gradualmente se fueran avicindando en estas colonias de manera desordenada. Por otro lado, parte de los cerros de Zopilocalco y Huitzilac fueron adquiridos por la misma empresa fraccionadora de la Colonia Narvarte en la Ciudad de México, construyendo el complejo habitacional Lomas Altas, ambas zonas comparten características similares: están enfocadas a los estratos con un nivel socioeconómico elevado y tienen un trazo diagonal en sus avenidas.

Mapa 2 Delegación 2. Barrios Tradicionales, 2022- 2024.



Fuente: Elaboración propia con base en el mapa Delegación 02 Barrios Tradicionales ⁶⁰ Google Earth.

⁶⁰ Mapa Barrios Tradicionales, Toluca Llena de Vida, H. Ayuntamiento de Toluca 2022-2024.

Actualmente la delegación conocida con el nombre de los Barrios Tradicionales comprende las colonias de Santa Bárbara, El Cóporo, la Retama, San Miguel Apinahuizco, San Luis Obispo y la Colonia Unión (Ayuntamiento de Toluca, 2023). De acuerdo a la narrativa de Gerardo Novo, en la segunda mitad del siglo XX, Toluca seguía siendo un lugar provinciano y existían más barrios donde se ubicaban los talleres de los artesanos alfeñiqueros, entre ellos Huitzila, Santa María de las Rosas, San Sebastián, San Juan Chiquito (Rubín de la Borbolla, 1994: 8), además de colonias populares como la Teresona, la Colonia Sánchez (Cárdenas y Soto, 2019: 141) y el Barrio del Carmen ahora conocido con el nombre de Zopilocalco Sur (Sena, 2019:24).

En un principio el grueso de los artesanos que pertenecieron a la Unión era oriundo de estos lugares y colonias aledañas. Sin embargo, desgraciadamente, la fama no es gracias a esta artesanía, sino al alto índice de delincuencia.⁶¹ Debido a la falta de espacio para sus talleres, las nuevas generaciones de artesanos del dulce tuvieron que emigrar a delegaciones alejadas del centro de la capital mexiquense, así como aquellos municipios que comprenden el Valle de Toluca: Almoloya de Juárez, Calimaya, Chapultepec, Lerma, Metepec, Mexicaltzingo, Ocoyoacac, Otzolotepec, Rayón, San Antonio la Isla, San Mateo Atenco. A raíz de del cambio fisonómico del urbanismo tolucense, se desprenden otras tantas “Ferias del Alfeñique” alternas a la que se celebra paralelamente en Toluca.

Como ya se abordó en líneas anteriores las barriadas surgieron a consecuencia de la falta de creación de fuentes de empleo en los complejos fabriles para un gran número de personas que emigraban del campo a la ciudad. De acuerdo a historiadores y cronistas de la ciudad de Toluca, *los Barrios Tradicionales* ya existían como asentamientos humanos desde la época precortesiana, pertenecientes al señorío matlazinca, sin embargo, fueron los procesos de industrialización y urbanización los que provocaron un incremento en su número de habitantes.

En la segunda mitad del siglo XIX, se estima que la ciudad de Toluca contaba con más de 20 mil habitantes y se tiene indicios de asentamientos de artesanos dulceros en la ciudad de Toluca. Entre los barrios donde llegaron a habitar

⁶¹ “¿Conoces los barrios históricos de Toluca?”, *El Sol de Toluca*, 19 de abril del 2000.

encontramos los siguientes: Tlacopa, San Juan Evangelista, San Luis Obispo, San Miguel Actipan, San Miguel Apinahuizco, Santa Bárbara Tepepa (Iracheta y Chávez, 2018:160), la mayoría de estos artesanos habitaba dentro de lo que ahora comprende la delegación de Barrios tradicionales.

A finales del siglo XIX y las primeras décadas del siglo XX, dentro de la economía del Estado de México coexistieron dos procesos de producción el artesanal y el industrial. El primero de ellos estaba esparcido a lo largo y ancho de la entidad mexiquense, mientras que el otro se concentraba en un primer momento en el Valle de México y posteriormente en el Valle de Toluca (Miño, 2011: 267). Así el trabajador fabril se concentró principalmente en las fábricas, es decir edificios construidos con la finalidad de establecer líneas de producción y fabricación de productos en serie, de cierto modo con una modernización que favorecía al sector empresarial. Por su parte el trabajo artesanal se remitía a talleres domiciliarios, concentrados en el núcleo familiar y personal a pequeña escala, de acuerdo con las necesidades y el tipo de producción en los oficios. Pese al naciente capitalismo y modernización que se vivía en el Estado de México, las reminiscencias coloniales del gremio seguían más vivas que nunca (Miño, 2011:270).

Pilar Iracheta y Tania Chávez hacen referencia a que las actividades artesanales se vieron en constante competencia con los productos que llegaban de la Ciudad de México lo que limitó el desarrollo comercial del municipio. De este modo Toluca se convirtió en una sociedad receptora y de distribución de mercancías, principalmente en el ramo del calzado y el vestido (Iracheta y Chávez, 2018: 163).

En el siglo XX, más fábricas de calzado se fueron instalando en predios de los barrios toluqueños. Al respecto La Retama, considerado como “el más tradicional de los barrios tradicionales de Toluca” (García, 2020 b), fue un centro neurálgico de obreros dedicados a la elaboración y confección zapatera. A partir de la década de los 30 el incipiente desarrollo industrial en la entidad orilló a que muchas fábricas comenzaran a instalarse sin ninguna regulación en las periferias de las ciudades. Para ese entonces, del lado norte del río Verdiguél, se instalaron las primeras productoras de calzado, en las cuales se aprovechaban los cueros de cerdo que representaban un “desperdicio” para los productores de chorizo. Entre las principales empresas de este ramo destaca la fábrica “Calzado Toluca” del señor Salvador Velasco Hernández,

la cual se cree que fue el antecedente directo de la Zapatería Crucero y otra de menor tamaño llamada la “La Atlántida” (García, 2021).

Como el proceso de industrialización avanzaba a pasos agigantados, la urgencia domiciliaria por parte de los obreros fue en aumento, tanto que comenzaron a surgir las vecindades mismas que empezaban desde la Retama y se extendían al Cópore y los cerros de San Luis Obispo, Zopilocalco, hasta llegar a la calle de Gómez Pedraza y el Cebadal (García, 2020 c). Otras tantas emergieron a los alrededores del Ex Convento de El Carmen, en calles como General Prim, el Reflejo, Santa Bárbara, Santos Degollado, Sor Juana Inés de la Cruz y lo que hoy conocemos como la avenida Ignacio López Rayón (García, 2020 c).

En algunos puntos se fueron agrupando tanto las vecindades que solo quedaron algunos callejones exclusivamente para el tránsito peatonal, ejemplo de ello son los barrios del Cópore y la Retama. Heidi García sostiene que la industrialización en Toluca fue posible gracias a que asentamientos como la Retama fungieron en un primer momento como alternativa a la vivienda de la clase trabajadora (García, 2021).

Laura López describía a las vecindades toluqueñas como un espacio donde prevalecía la miseria,⁶² mismas que aparecieron de manera espontánea y desordenada, por lo regular compuestas de casuchas de madera y láminas de asbesto como techo (García, 2021). Algunas eran descritas como edificios viejos de paredes agrietadas y de un color indefinible, con piso de concreto y otras de tierra, generalmente estaban constituidas por un cuarto, una cocina y un baño compartido ya sea por dos o tres familias cuyos integrantes iban de los 4 hasta los 10 miembros. Las rentas de estas viviendas dependían del poder adquisitivo y del salario percibido de sus habitantes, al menos las vecindades correspondientes a los barrios tradicionales estaban conformadas por familias de comerciantes. En la gran mayoría de estos edificios era fácil encontrar por lo menos un patio donde se ubicaban los lavaderos, punto de reunión de las vecinas que, al igual que compartían los tendederos, el agua y el jabón, lo hacían con las penas y las alegrías.⁶³

⁶² López, Laura, “Una vecindad llamada miseria”, *El Noticiero*, 5 de noviembre de 1982, p.4

⁶³ *Ídem*.

Para la segunda mitad del siglo XX, existían las vecindades donde se respiraba un ambiente de cordialidad, incluso se llegaban a considerar a otros clanes familiares como parte de la familia biológica, en contraparte había otras tantas donde era común las riñas, las envidias e infinidad de problemas.⁶⁴ De tal forma que los cuchillos se convirtieron parte de la herramienta cotidiana de la mayoría de los habitantes varones, principalmente de todos aquellos que laboraban en las fábricas de calzado, era común ver a los hombres portarlos en la cintura. Sin embargo, así como los cuchillos eran considerados una herramienta, también fungían como armas. Las constantes peleas, muchas de ellas alentadas por la ingesta de pulque o de los *chumiates*, culminaban en pleitos con navajas utilizadas como medio de defensa y ataque, de ahí el mote de *barrios bravos* (García, 2021). En la actualidad la etiqueta de ser violentos y bravucones aún pervive hasta nuestros días, no solamente para los habitantes del barrio de la Retama, sino también para los de las colonias aledañas.

La instalación del Corredor Industrial Toluca -Lerma y la aplicación de leyes y políticas gubernamentales encaminadas a la regularización de las fábricas trajeron como consecuencia que muchos de estos complejos industriales que se encontraban en zonas irregulares o cercanas al centro de Toluca tuvieran que migrar hacia otro espacio, lo que conllevó a que su mano de obra dejara las fábricas y se enrolara en el ramo comercial y artesanal.

Por lo anterior, el crecimiento demográfico y residencial de los Barrios Tradicionales se dio sin ninguna traza urbana definida y con una escasa planificación. Sumado a ello fueron habitados por personas de la clase trabajadora, compuestos en su mayoría por familias de obreros de las fábricas o bien comerciantes y locatarios de los mercados aledaños (García, 2020), también por artesanos y gente con diversos oficios como mecapaleros, albañiles, carpinteros, etcétera. Este espacio se convirtió en uno de los principales asentamientos de los artesanos alfeñiqueros, al no pertenecer al sector industrial, muchas de estas personas buscaron oficios para sobrevivir, en este caso la producción de dulces regionales fue y es una de las ramas artesanales que ayudaron a subsistir a las familias de esos barrios.

⁶⁴ *Ídem*

Los Portales y los Barrios Tradicionales permitieron tanto a compradores como a artesanos desplazarse de manera relativamente sencilla, ya que es un punto de fácil acceso. Para los artesanos la cercanía de las barriadas con el primer cuadro del Centro Histórico sirvió para que en el trayecto entre la feria y sus domicilios existiera un acompañamiento que poco a poco fue generando lazos entre el gremio alfeñiquero.

En este tenor cabe resaltar que, como bien lo vimos en los padrones antes mostrados, existe un predominio de los barrios tradicionales donde se encontraba la mayor parte de los alfeñiqueros, sin embargo, existen otras colonias como la Santa Clara, la Colonia Universidad e incluso el primer cuadro del Centro Histórico, donde se encontraban los talleres y los domicilios de estos artesanos lo que ayudó a ir tejiendo lazos de cooperación como lo podemos ver a continuación:

*Ahí en Bravo estaba el Mercado Hidalgo y sobre la calle de Hidalgo estaba el cine Coliseo entonces en esa Calle de Bravo, nos daban dos o tres días para que los de la Feria del Alfeñique nos fuéramos allá, no quitándonos de los Portales, ósea un familiar se iba allá ahí se ponían las flores que a vender el pan, que tacos, que huaraches, y ahí nos íbamos con una mesita, pero ya eran ventas adicionales, yo recuerdo que yo llevaba mi batita y la llenaba y hacia como tres o cuatro viajes al Portal a dejarle a mi mamá lo que ya había vendido para que no se me perdiera [...] Casi la mayoría decía nos vamos cuando salgan los del cine que eran a las 11:00, 11:30 y entonces otra vez se llenaba el Portal porque iban saliendo todos los del cine y se usaban los tacos del Sol que estaban en 5 de febrero, pero como la mayoría vivíamos ahí por Bravo nos íbamos caminando todas las familias íbamos atrás íbamos diciendo hasta mañana hasta mañana y ya después los alcanzábamos hasta eso coincidíamos que los que estábamos vivíamos por el mismo rumbo [...]*⁶⁵

Con base en la antropología económica, se puede decir que existen tres patrones básicos que se repiten constantemente para el intercambio de recursos, trabajos, bienes y servicios en una sociedad, estos son la reciprocidad, la redistribución y el intercambio de mercados (Adler, 2012: 22-23). La reciprocidad puede observarse en las relaciones familiares de amistad o bien relaciones entre vecinos. No obstante, toda relación puede enfriarse o romperse o por el contrario de tener una relación de conocidos se puede pasar a tener un vínculo de amigos (Adler, 2012: 22-23).

⁶⁵ Vilchis Gutiérrez, Santa Lilia (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 14 de septiembre de 2021.

Las formas dominantes de organización familiar en las barriadas se sustentan a través de un conjunto de redes familiares que se van congregando y disgregando mediante un proceso dinámico, es decir, no existe una estructura oficial en la comunidad, ni autoridades locales, ni se observan mecanismos de control interno, siendo el eje rector las redes que se construyen entre los parientes (Adler, 2012: 38).

Dentro de lo barrios, es común que los propios habitantes formen agrupaciones locales, por ejemplo equipos de fútbol, el centro médico, asociaciones temporales que favorecen la cohesión entre los vecinos. Estas redes vecinales se construyen a partir del compadrazgo, la amistad o familiar, el contacto entre ellos fomenta vínculos de camaradería y solidaridad (Adler, 2012: 38).

Al respecto muchos artesanos de las primeras generaciones se forjaron en la plazuela del Cóporo y en los linderos con el barrio vecino de la Retama. De tal modo que muchos eran hermanos y medios hermanos que fueron estableciendo las primeras redes de alfeñiqueros.⁶⁶ Otra forma de establecer redes con los vecinos ajenos al gremio alfeñiquero era regalando o vendiendo a bajo costo el producto principalmente con las piezas rotas a los vecinos de las colonias aledañas tal como se muestra a continuación:

*Bajaban todos los niños de allá arriba del Cóporo y este se formaban [...] y les vendíamos 20 centavos, 50 centavos cachitos de dulce porque era totalmente muy dulce, muy rico, mucho limón.*⁶⁷

Es importante reiterar de nuevo que la delegación de los Barrios Tradicionales, constantemente se le ha considerado un foco rojo de la delincuencia, por tanto es importante ganarse a los vecinos, de no ser así, los dulceros corren el riesgo de ser asaltados, lo que demuestra que el regalar dulces entre el vecindario les permite llevar una relación “armoniosa” con sus vecinos.

La cercanía de vivienda, pero principalmente compartir espacios de venta, tanto de alfeñique como de otras artesanías estableció una red cooperativa entre las familias, esto ayudó a que, con el devenir del tiempo, muchos de ellos se autoreconocieran como los *artesanos originales*.

⁶⁶ Aguilar Villanueva, María Concepción (2023), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 13 de febrero de 2021.

⁶⁷ *Ídem*.

2.1.2 “Originales” vs “Advenedizos”: una disputa de facciones dentro de la Unión de Artesanos del Alfeñique y del Dulce Regional de Toluca A. C.

Si bien en la actualidad los 84 puestos que conforman la Unión de Artesanos trabajan en conjunto en pro de la Feria, pero un análisis más a detalle demuestra que aún quedan resabios de dos grandes facciones quienes fueron piezas fundamentales para la conformación de la Unión y por ende de la Feria del Alfeñique. Según Norbert Elias existe una configuración recurrente que surge muy a menudo en las sociedades, es decir la relación entre lo antiguo y lo nuevo, dicho modelo no solamente es exclusiva de fenómenos como la urbanización o la industrialización, sino que con frecuencia surge también dentro de grupos de la clase trabajadora (Elias y Scotson, 2016:12).

Norbert Elias y John L. Scotson manejan los términos de *establecidos* y *marginados* (*outsiders*), los primeros hacen referencia al derecho de antigüedad, es decir la capacidad de ejercer un poder sobre un espacio que desde un punto de vista les pertenece (Elias y Scotson, 2016:12). Mientras que los segundos refieren a los que no son del lugar, en otras palabras, los ajenos, los extraños a las comunidades establecidas, lo que a la vista los convierte en marginados (Elias y Scotson, 2016:12). Lo que supone un intercambio de poder entre ambas facciones. El poder entendido como una característica estructural de las relaciones humanas mismo que puede ser igualitario o desigual (Elias y Scotson, 2016:12). Bajo esta premisa la conformación de la Unión de Artesanos de Alfeñique de Toluca, ha atravesado por un proceso similar, es decir los comerciantes más antiguos y los alfeñiqueros que se fueron integrando paulatinamente, atravesaron luchas de poder que a la postre sirvieron para la construcción y consolidación de la Feria del Alfeñique.

2.1.2.1 Los Originales

Con base en el modelo anteriormente propuesto, hemos decidido llamar el grupo de los *originales* a los artesanos integrantes de las primeras familias que previamente a la conformación de la Feria y de la Unión ya vendían dulces dentro de los Portales de Toluca y cuyo discurso argumenta que son los iniciadores de la tradición del alfeñique en la capital mexicana por haber producido y vendido el alfeñique desde tiempos inmemoriales.

Un documento titulado *Lista de las personas que instalan puestos en los Portales, el Día de Muertos*, nos da referencia a dos padrones de artesanos que vendían dulce, alfeñique, juguetes y joyería hacia octubre de 1970, el cual se podría decir que corresponde a una aproximación a los primeros dulceros que tenía registrado el Ayuntamiento de Toluca previo a la conformación de la Unión de Artesanos.

Cuadro 2 Lista de personas que se dedican a la elaboración de dulce de alfeñique octubre, 1970.			
Artesano	Domicilio	Artesano	Domicilio
Ramírez	Alfonso Herrera #103	Consuelo García	Allende 505 #
Trinidad Hernández	Pino Suárez Sur # 100	Trinidad Escartín	Gómez Farías # 505
Torres de Hernández	Juan Álvarez Pte. #40	Manuel Sánchez	González Ortega # 206
Herrera	Silvano Enríquez # 2	Camilo Iniestra	Circunvalación Norte #3
Consuelo Sánchez	Galeana #209	Gabriel Álvarez	Fernando Quiroz Gutiérrez
Horacio Vilchis	Tolotzin #106 Pról. B	Francisco Villanueva	Francisco Murguía Pte. 402
De Santos	Morelos Pte .1132	Rosa Suarez	Riva Palacio #203
Concepción Becerril	Tenancingo #106	Mónico Sánchez	González Ortega # 206
Horacio Rivas	Matamoros #205-4	Guadalupe Gómez	Eduardo Mendieta #109
Candelaria Carbajal	Priv. Pedro Cortes 109	José Guerra	Juárez Sur # 812
Concepción Sta. María	Porfirio Díaz # 2018 B Col. Universidad	Inocenta González	Humboldt Nte. 306
Ma. Luis Serrano	Calzada de la Teresona # 100	Justo Guadarrama	Aldama Sur # 110
Joaquín Gómez	Narcizo Mendoza # 203	Inés Gutiérrez	Bravo Norte 719
Gerardo Ramírez	Av. Hidalgo # 11 Col Santa María Acatitla	Albino Sánchez	Allende # 2012
Mariz Zúñiga	Eva Sámano de López Mateos # 20 Lote 12Col Gabriel Hernández		

Fuente: Elaboración propia con base en la lista de personas que se dedican a la elaboración de dulce de alfeñique en Toluca octubre, 1970.

Como se puede observar en los cuadros por principio el Ayuntamiento los dividía en dos secciones, los que vendían en la temporada de muertos, donde además de estar los vendedores del dulce se incluían a los que vendían juguetes, joyería, curiosidades y mascada y los segundos que eran los vendedores de alfeñique, se puede observar que algunos nombres se repetían como el caso de Horacio Vilchis, Justo Guadarrama, Trinidad Escartín o Albino Sánchez (Véase cuadros 2 y 3). Se puede contabilizar que eran veintinueve los productores de alfeñique, que fueran mayoría puede ser un indicativo para que a la postre tomaran este dulce como nombre

distintivo de la feria, ya que esta pasó de ser Feria de Todos los Santos a convertirse en Feria del Alfeñique.

Cuadro 3 Listas de las personas que instalan puestos de Alfeñique en los Portales octubre, 1970.			
Artesanos	Mercancía	Artesanos	Mercancía
Clara Estrada	Dulces	Justo Guadarrama	Dulces
Camilo Iniesta	Dulces	José González Jiménez	Dulces
Ma. Trinidad Escartín	Dulces	Felicitas Rivera	Dulces
Carmen Santamaría	Dulces	Ma. Encarnación García	Dulces
Luis Colín	Dulces	Consuelo Sanchez	Dulces
Juana Becerril	Dulces	Manuel Sánchez	Dulces
Juan F. Gutiérrez	Dulces	Albino Sanchez	Dulces
Catalina Mondragón	Dulces	J. Merced Chávez	Dulces
Juana Rivera	Dulces	José Flores	Juguetes y Joyería
Juana Esquivel	Dulces	Ismael Salazar	Juguetes y Joyería
Esperanza Folorio	Dulces	Juan Vásquez	Juguetes y Joyería
Dolores Urbina	Dulces	Julio Santander	Dulces
Delfina Carrillo	Dulces	Miguel Silva Ortiz	Juguetes
Horacio Vilchis	Dulces	J. Concepción Quiroz	Dulces
J. Carmen Copado	Juguetes y Joyería	Pablo Ramírez	Joyería de fantasía
Ma. Del Carmen Copado	Juguetes y Joyería	Lucría Ontiveros	Dulces
Manuel Martínez	Curiosidades	Enrique Gutiérrez	Mascadas

Fuente: Elaboración propia con base en la lista de personas que se dedican a la elaboración de dulce de alfeñique en Toluca octubre, 1970.

De acuerdo a la información obtenida en el trabajo de campo podemos darnos cuenta que hasta cierto punto coinciden los testimonios escritos con los recabados de forma oral. Al respecto de la década de los 60, Beatriz Guerra Serna, artesana del dulce, menciona que no eran muchas las personas que vendían el dulce tradicional, máximo eran unos nueve y se colocaban sobre el Portal Madero a la altura de un local comercial que llevaba por nombre el Puerto de Veracruz y se extendía hasta lo que ahora es la Concha Acústica.⁶⁸ Por su parte, Miguel Gutiérrez Esquivel, artesano,

⁶⁸ Guerra Serna, Beatriz entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 4 de marzo de 2021.

señala que eran alrededor de trece puestos, donde cada uno de los artesanos traía su tabla, su mesa y sus manteados.⁶⁹ Asimismo, agrega que la mayoría eran familiares entre los que recuerda a “los Vilchis, el doctor Sánchez, Trini, Judith, Ana, los Navarrete, Marcos, [...] los Hernández, los Legorreta y María Félix” que era tía del artesano antes citado.⁷⁰



Figura 6 Fotografía del programa Hoy Mismo de Televisa 1979, de izquierda a derecha el Sr. Carmelo Sánchez, Santa Lilia Vilchis, quien acompaña a su mamá Francisca Gutiérrez de Vilchis, le siguen la Sra. Luisa de Flores, Lourdes Guerrero (conductora), Concepción García, Sra. Ana María González, todos ellos artesanos del dulce de alfeñique.⁷¹

Como ya se mencionó en el capítulo anterior la mayoría de estas familias no solamente se dedicaban a la producción dulcera, sino que también trabajaban en otras temporadas y diferentes tipos de artesanía como piñatas, judas, mulitas, etcétera según fuera la época. Por su parte los artesanos Arturo Sánchez y Santa Lilia Vilchis comparten una foto en la que se muestran parte de los artesanos de la primera Feria del Alfeñique (Véase figura 6).

Con base en la fotografía y lo sucedido en el foro, los artesanos que acudieron al programa Hoy Mismo se presentaron como los *verdaderos artesanos* del dulce de alfeñique y por tanto los pioneros de la Feria. Esta declaración resultó un tanto

⁶⁹ Gutiérrez Esquivel, Miguel (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 14 de septiembre de 2021.

⁷⁰ *Ídem*.

⁷¹ Vilchis Gutiérrez, Santa Lilia (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 14 de septiembre de 2021.

controversial en virtud de que para ese entonces doña Victoria quien se podría asumir del bando contrario estaba asumiendo el cargo de Secretaria General de la Unión y simultáneamente estaba en proceso de aprendizaje sobre la producción de los dulces regionales. Con base en el testimonio de Santa Lilia Vilchis recuerda lo siguiente:

*Éramos como 12 puestos 15 a lo mucho y por lo regular éramos más familiares [...] El puesto 1 era de la familia Sánchez, ya después estaba la señora Concepción y en el tres los Vilchis [...] Eran los Mejía, los Sánchez, los Vilchis, los García, los Esquivel [...] la Güeras, Miguel, su hermana María Félix, el Señor Juanito papá de la señora Trini, otras señoras que les decían las Claritas y otras señoras que les decían las Catitas [...]*⁷²

Además, enfatizó:

*Y quiero que se enteren las nuevas generaciones que se documenten bien acerca de la Feria del Alfeñique y que conozcan a los verdaderos artesanos [...] Manuel Sánchez papá de Arturo Sánchez, la señora Luisa Flores, la mamá de Trini, la señora Concepción quien vendía con una de sus hermanas y que le heredó el puesto a su hija Conchita, y Anita González que sus abuelos fueron los iniciadores [...] somos los verdaderos artesanos los originales [...]*⁷³

Arturo Sánchez artesano alfeñiquero señala que los antecedentes de esta facción, no necesariamente podría situarse en los Portales, sino que anteriormente muchas de estas familias alfeñiqueras del bando original, salían a las puertas de sus hogares a vender dulces y alfeñiques durante la temporada de Día de Muertos. Posteriormente se fueron agrupando y vendiendo en diferentes plazas, que con el paso de los años se conjuntaron de nuevo en los Portales de Toluca.⁷⁴

2.1.2.2 Los Advenedizos

En contraparte a estos artesanos *originales* encontramos a los *advenedizos*, es decir, la facción conformada por grupos de artesanos que llegaron a los Portales en vísperas de la conformación tanto de la Unión como de la Feria y años posteriores a su creación. Discursivamente sostienen que por el trabajo de ellos y su lideresa doña Victoria, fueron los artífices de dar orden a la vendimia de dulce regional y negociar con las autoridades municipales lo que derivó en la legitimación oficial de la Feria y

⁷² *Ídem.*

⁷³ *Ídem.*

⁷⁴ Sánchez Millán, Arturo (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Plataforma Zoom], Toluca, Estado de México, 14 de septiembre de 2021

de la Unión, por tanto, la tradición alfeñiquera toluqueña es producto de las luchas sociales de este grupo.

Como ya se señaló anteriormente, a la conformación de la Unión de Artesanos ya existía un grupo compacto de artesanos es decir los *originales*, quienes se apoyaban mutuamente en el intercambio de saberes, aunque no había un líder como tal, fue doña Victoria quien asumió la punta de la pirámide estableciéndose como representante de los alfeñiqueros. Si bien doña Victoria no pertenecía al grupo de los artesanos *originales*, tanto ella como la Familia Fernández tenían una estrecha relación con los comerciantes de las alacenas, lo que les permitía estar al margen de los movimientos de los artesanos dulceros. El hecho de que los Fernández fueran reconocidos por ser los primeros en vender palomitas de maíz en los Portales de Toluca en la Concha Acústica de Toluca, coadyuvó a ir tejiendo lazos de cooperación con el gremio alfeñiquero, como se mencionó previamente era la familia de doña Victoria quien les pasaban energía eléctrica a los artesanos *originales* que vendían en la temporada de la Feria de Todos Santos, en ese entonces los Portales de Toluca carecían de iluminación por la tarde y la noche.

Al respecto Miguel Gutierrez Esquivel agrega:

La señora Victoria y todos esos entraron después, ellos son como del 75 para acá, que de hecho doña Victoria pues si fue nuestra gran líder y todo, pero de los originales no [...] ⁷⁵

Asimismo, trae a colación a otra de las familias alfeñiqueras por excelencia de Toluca debido a que han tenido múltiples reconocimientos a nivel nacional e internacional, nos referimos a la familia Mondragón:

Los Mondragón se colocaban en la Plaza del Carmen a un costado de la cerería además que eran varios artesanos dedicados y aunque son artesanos no son de los que empezaron en los Portales su mercado era el Mercado 16 y el Mercado Juárez, pero ellos no son originales de este mercado es decir de los Portales [...] ⁷⁶

Con la llegada de doña Victoria se incrementó el número de artesanos dulceros de manera importante pasaron de ser aproximadamente 30 dulceros a 84 artesanos,

⁷⁵ Gutiérrez Esquivel, Miguel (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 14 de septiembre de 2021.

⁷⁶ *Ídem*.

cabe subrayar que este incremento se fue haciendo de manera paulatina desde el momento de la legitimización de la Unión hasta la década de 2000.

Como bien lo mencionamos al principio esta facción ha buscado reivindicarse sosteniendo que fue doña Victoria la portavoz del gremio dulcero ante las autoridades estatales, para hacer valer las demandas de los artesanos tal como lo narra su nieta la artesana Araceli Elisa López Fernández:

Que como bien lo sabemos cada 3 años [los presidentes municipales] hacen y deshacen, entonces le tocaba que 3 años les agradaba un poco la feria, al presidente y te dejaba, 3 años después ya no y 3 años después sí, hasta el grado de 2 o 3 ocasiones querernos quitar, pero tuvimos la fortuna y lo digo con mucho orgullo porque es mi familia, es mi abuela, una mujer con mucha fuerza. Y respaldada por su gente, la gente de ese de antaño, los fundadores [...] Se puede decir que ya era una organización de las 84 personas, pero había ciertas personas que formaban la mesa, que eran las que iban con mi abuelita diario, pero cuando de plano la cosa se ponía muy fea la cosa, mi abuela le hablaba a toda su gente y vamos a luchar por nuestra feria. Esto se fue construyendo con muchos años de lucha, de trabajo, de ir a oficinas, de hablar con el gobernador, ahorita ya somos queridos, ya nos apoya al ayuntamiento ya pues somos hasta patrimonio de Toluca.⁷⁷

No obstante, la distinción de subgrupos, cuando es cuestión de defender su espacio de venta, los artesanos tienden hablar en conjunto y echar mano de las raíces históricas de los artesanos *originales* aun cuando muchos de ellos o sus familias históricamente no fueron partícipes de la venta en el Portal Madero previo a la década de los 60.

2.1.3 Una mirada a los integrantes de la Unión de Artesanos del Alfeñique y del Dulce Regional de Toluca A. C.

Clyde Mitchell señala que la localización, la accesibilidad, la densidad y la homogeneidad son características morfológicas que distinguen a las redes sociales (1969 citado en Álvarez, 2015: 120). “La homogeneidad hace referencia a los factores demográficos (edad, sexo y conformación de la familia) y factores sociales (los grupos de referencia, roles sociales y estatus) que son características determinantes para el surgimiento de la red social” (Álvarez, 2015: 124). Con base en esta propuesta teórica

⁷⁷López Fernández, Araceli Elisa (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 4 de abril de 2021.

podemos describir a *grosso modo* el sistema de operación de los miembros de la Unión.

A partir de los inicios de la década de los 2000, se contabilizaron 84 puestos dentro de la Feria, fue en la entrada de este nuevo milenio cuando por primera vez se utilizaron los tres lados de los Portales de Toluca para la venta de dulces regionales en la temporada de Día de Muertos lo que motivó a un incremento de locales. Para el año 2014, se registraron los mismos 84 puestos dirigidos por alrededor de 60 familias, que sumaban un aproximado de 300 artesanos que se encontraban inmersos en el proceso dulcero (Plancooltura, 2021), sin embargo, la cantidad puede ser aún mayor, debido a que muchos artesanos contrataban a personas ajenas a la familia para desempeñar alguna actividad dentro del proceso que podía ir desde la preparación hasta la venta de los productos.

Oliverio Arreola Ceballos y Abimael Cárdenas y Adrián Soto muestran el número de puestos con sus respectivos titulares. Es importante abrir un paréntesis y señalar que un titular es aquel miembro de la familia dulcera que tiene una representación ante la mesa directiva de la Unión de Artesanos. A continuación, se muestra la lista de titulares que correspondían hasta el año 2018.

Cuadro 4 Integrantes de la Unión de Artesanos del Alfeñique y del Dulce Regional de Toluca A. C. 2018.		
Número de Puesto	Artesano	Sexo
1	Jorge Sánchez Casas	hombre
2	Santa Lilia Vilchis Gutiérrez	mujer
3	Horacio Vilchis Gutiérrez	hombre
4	Celsa Emma Mejía Navarrete	mujer
5	Yaneth Prado Pichardo	mujer
6	Margarita Gloria Camacho Mondragón	mujer
7	Carmen Adriana Fernández Morales	mujer
8	Yolanda Victoria Fernández Morales	mujer
9	Rigoberto Vázquez Ramírez	hombre
10	María Félix Esquivel Filorio	mujer
11	María Guadalupe Rosales	mujer
12	Donato Manuel Sánchez Méreles	hombre
13	Luis Enrique Zarco Rivas	hombre
14	Rosa María Hernández Venegas	mujer

15	Antonio Arturo Sánchez Millán	hombre
16	Ana María Colín Santamaría	mujer
17	Trinidad Flores Serrano	mujer
18	Trinidad Flores Serrano	mujer
19	Camilo Carmen Legorreta Servín	hombre
20	Rocío Piña Colín	mujer
21	Judith González Rivera	mujer
22	Cecilia Figueroa López	mujer
23	Leticia Guzmán Gutiérrez	mujer
24	Yolanda López Flores	mujer
25	María Elisa Fernández Morales	mujer
26	Martha Lugo Barrera	mujer
27	Miriam Prado Pichardo	mujer
28	Antonio Pichardo Varas	hombre
29	Miguel Vargas García	hombre
30	María Luisa Nava Cárdenas	mujer
31	Concepción Romero García	mujer
32	Concepción Romero García	mujer
33	Ricardo Enrique Sánchez Casas	hombre
34	Araceli Elisa López Fernández	mujer
35	Alejandro Mondragón Arriaga	hombre
36	José Antonio Nava Cárdenas	hombre
37	Gloria García Servín	mujer
38	Delia Gutiérrez Juárez	mujer
39	Esperanza Mondragón Sanabria	mujer
40	Marco Antonio García González	hombre
41	Benita Antolín Palma	mujer
42	Trinidad Elvira Colín Santamaría	mujer
43	Marta Arredondo Vázquez	mujer
44	Raquel Guía Villalón	mujer
45	María del Socorro Gutiérrez Esquivel	mujer
46	Arturo Mondragón Arriaga	hombre
47	Ana María González Rivera	mujer
48	Marina Elia Mejía Navarrete	mujer
49	Trinidad María del Carmen Guerra Serna	mujer
50	David Gómez Sánchez	hombre
51	María Elizabeth Herrera Avalos	mujer
52	Alicia Martínez Ojeda	mujer
53	Francisco Perdomo Garcés	hombre

54	Sinué Jiménez Perdomo	hombre
55	Guadalupe Guzmán Gutiérrez	mujer
56	María del Rocío Romero Pérez	mujer
57	Gerardo Eduardo Sánchez Acevedo	hombre
58	Araceli María del Socorro Sánchez Millán	mujer
59	Luz María Esquivel González	mujer
60	Miguel Gutiérrez Esquivel	hombre
61	Marcela Nava Cárdenas	mujer
62	María Concepción Aguilar Villanueva	mujer
63	Isidro Garduño García	hombre
64	Marta Legorreta Servín	mujer
65	Rosa Suarez Flores	mujer
66	Judith González Rivera	mujer
67	Norma Lara Hernández	mujer
68	Carmela Barrientos Arellano	mujer
69	Marco Antonio García González	hombre
70	Georgina Silvia Reyes Mondragón	mujer
71	Cesar López Pérez	hombre
72	Enrique Sustaita Suárez	hombre
73	Pedro Epifanio Martínez	hombre
74	Patricia Prado Espinoza	mujer
75	Antonio Arturo Sánchez Millán	hombre
76	Miguel Ángel Gutiérrez Nava	hombre
77	Zenaida Vargas Esquivel	mujer
78	Laura Vargas Esquivel	mujer
79	Angélica Vargas Esquivel	mujer
80	Carmen Enriqueta Mondragón Arriaga	mujer
81	Alejandro Mondragón Arriaga	hombre
82	Ana María Vargas Esquivel	mujer
83	Patricia Hernández Venegas	mujer
84	María Eugenia Siles González	mujer

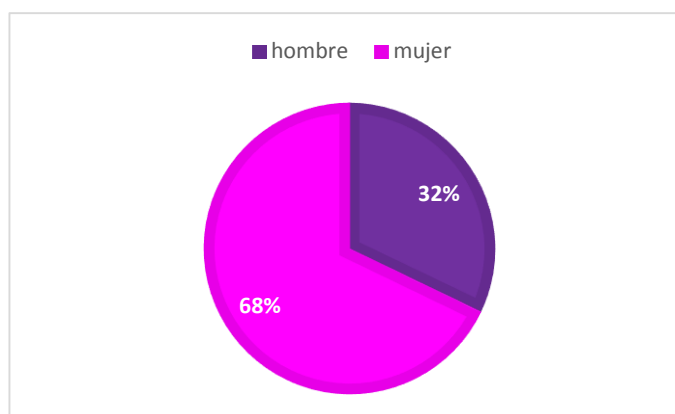
Fuente: Elaboración propia con base en el texto de Oliverio Arreola Ceballos (2016) y el trabajo de campo de Adrián Soto Flores y Abimael Cárdenas (2019).

Si bien es cierto que a raíz de la pandemia de Covid-19 la lista de titulares pudo haberse modificado, dicho registro nos puede dar un parámetro de manera general de la segunda etapa dentro de la Unión de Artesanos, que como lo vimos en el capítulo anterior va del 2003 hasta la actualidad.

Adrián Soto y Abimael Cárdenas señalan que existen apellidos que se repiten con mayor frecuencia entre ellos: Sánchez, Mondragón, Gutiérrez, Esquivel, Cárdenas, Nava, Serna, Arriaga, Servín, Guzmán y Legorreta, lo que da muestra de las redes que se han formado durante los años de creación de la Unión de Artesanos (2019: 146), Sin embargo, sigue siendo una tarea compleja rastrear el origen genealógico de quienes fueron esos artesanos que les transmitieron el oficio, hasta a los propios artesanos les es complicado. Distintas alianzas matrimoniales entre sí han hecho que se vuelva complejo identificar y rastrear a sus familiares.

Relación de titulares de los puestos dela Feria del Alfeñique, 2019.

Sexo	Artesanos
hombre	27
mujer	57



Gráfica 2. Elaboración propia con base en el cuadro 4 que establece la relación de titulares con base en el sexo.

Por otro lado, previo a la legitimización de la Unión de Artesanos el papel de la mujer ha sido de vital importancia para sentar las bases de la Unión tan es así que en la primera etapa estuvo al frente doña Victoria Jalomo. Y aunque en el segundo periodo ha habido un predominio de dirigentes varones, el grueso de las titulares de los puestos es del género femenino

Las mujeres han tenido un papel importante en la titularidad de la Unión y de los puestos, tan es así que han existido dos lideresas una de ellas doña Victoria quien estaría al frente por casi tres décadas y la otra Concepción Aguilar Villanueva quien ha estado en dos ocasiones. Con la pandemia de Covid en el 2020, el cuadro anterior pudo haberse modificado, no obstante, el papel de la mujer sigue siendo predominante tan es así que en la actualidad una fémina una vez más está al frente

de la Unión. Tomando como base el cuadro anterior se puede observar que, de los 84 puestos, de 57 son sus titulares mujeres, lo que corresponde a un 68 por ciento. En algunos casos el papel de la mujer es preponderante en la transmisión de saberes tal cual lo narra la artesana Concepción Aguilar Villanueva:

Aquí la generación viene por parte de la mamá, entonces de mi bisabuela, se lo pasa a mi abuela, de mi abuela se lo pasa a mi mamá, y mi mamá me lo pasa a mí por eso a veces no prevalece lo que es el apellido, entonces prevalece el apellido del papá siendo una mujer.⁷⁸

En México prevalece el apellido del padre sobre el de la madre lo que hace parecer que los hombres tienen una influencia mayor en la Feria, no obstante, entre los clanes alfeñiqueros las artesanas son en su mayoría las encargadas de transmitir el oficio alfeñiquero. Un claro ejemplo de lo anterior, lo expone el caso de la familia de Concepción Aguilar Villanueva, ella proviene de la estirpe de los Urbina, los Servín y los Navarrete, no obstante, ella no lleva esos apellidos. Sinuhé Esteban Jiménez Perdomo afirma:

Como yo lo veo lo he visto y lo viví en mi casa en este caso la mujer no se dedicaba tanto a la elaboración en este caso nosotros como hombres yo lo vi en este caso con mi padre se dedicaba más a la elaboración y mi mamá era la que por decirlo así daba la cara ante la organización quiero pensar que es en la mayoría de los casos.⁷⁹

Dentro de estas redes familiares podemos distinguir que los talleres se convirtieron en el espacio para el aprendizaje de los futuros artesanos de alfeñique y dentro de ellos, el papel de la familia es importante como se puede ver en el siguiente testimonio:

Cuando yo era niño en la vecindad donde vivíamos nosotros veíamos como mi tío hacían la calavera y de ahí nos gustó 35 años haciendo calavera de azúcar, año con año lo hago y le dedico por lo menos dos meses para elaborar todo este producto.⁸⁰

E. P. Thompson sitúa la transmisión de un conocimiento desde que la niña hace su aprendizaje de las obligaciones domésticas, primero con su madre (o su abuela), luego (a menudo) en calidad de sirvienta doméstica o en una granja. Como madre

⁷⁸ Aguilar Villanueva, María Concepción (2023), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 13 de febrero de 2021.

⁷⁹ Jiménez Perdomo, Sinuhé (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 23 de septiembre de 2021.

⁸⁰ Mondragón Arriaga, Florencio (2021), Entrevista en el SmithsonianNMAI The Sweet Story of Alfeñique [YouTube] Smithsonian American Art Museum, Toluca, México, 27 de octubre de 2021.

joven que se inicia en los misterios de la crianza de los hijos, es la aprendiza de las matronas de la comunidad. Esta oralidad colectiva como medio transmisor de saberes, se puede ver claramente en los oficios en los que no hay aprendizaje reglamentado, sino que estas habilidades se adquieren sin una iniciación, más bien son producto de la experiencia social o la sabiduría común de la comunidad (Thompson, 1995: 20). Cabe agregar que, si bien las costumbres pueden ser colectivas e individuales, las tradiciones solo pueden ser las colectivas, estas se perpetúan por medio de la transmisión oral, tal es el caso de las recetas, mismas que van acompañadas de anécdotas, y por productos impresos de mayor circulación, tales como libritos de copias, almanaques, hojas sueltas, discursos y crónicas anecdóticas de hechos mismos que nutren la tradición oral.

Gadamer manifiesta que la tradición es un continuo que se hace y se rehace con el presente, lo cual conlleva a un acto de índole interpretativo, a través de la redefinición de los códigos contenidos de la interacción social, en otras palabras, la tradición no es más que las experiencias sociales de una colectividad mismas que sobreviven a través del tiempo (Gadamer, 2005 citado en Figueroa, 2020: 31).

Abimael Cárdenas y Adrián Soto sostienen que la memoria histórica del alfeñique está en las manos de quien lo produce, los artesanos realizan su oficio con dedicación y esmero, poniendo en práctica lo aprendido de sus antepasados (2019: 139). Al respecto podemos darnos cuenta, por los testimonios que se han recabado, que el aprendizaje inicia desde la niñez, con tareas sencillas que van desde limpiar los utensilios, cargar las herramientas, arreglar el puesto, para que posteriormente se vaya incrementando la dificultad de las encomiendas, como atender el local, cobrar a los clientes y proveedores hasta ser artesanos hacedores de los dulces y confites y no solo eso también ser los titulares de los puestos que conlleva además de todo lo anterior, llevar a cabo labores administrativas como gestionar permisos y cursos tanto del municipio y de la propia Unión.

En este sentido Rosa María Hernández artesana de la Feria menciona lo siguiente:

*Ahorita estoy en mi casa cuando estamos empezando con la elaboración siempre me gustan que mis hijos estén pendientes ¿no? porque creo que es importante que aprendan.*⁸¹

Por lo anterior el aprendizaje que ha adquirido del gremio alfeñiquero, versa sobre la transmisión del conocimiento artesanal, mismo que puede ser por herencia familiar, por legado cultural o a través de una vía de capacitación por medio de un propio productor o una institución escolarizada o por el camino autodidacta.

En las distintas etapas de fabricación participan la mayoría de los miembros de cada familia comerciante es decir primos, tíos, hermanos, abuelos, cuñados yernos, etcétera, algunos pueden estar durante todo el proceso de principio a fin, pero otros pueden ser partícipes en alguna fase del proceso artesanal. Ejemplo de lo anterior lo narrado por Rosa María Hernández:

*Quien se quedaba a trabajar el alfeñique era mi mamá, mi abuela, mi papá, el abuelo, y ya pues nosotros más grandecitos nos mandaban al puesto a venderlo regularmente estaba un adulto ya sea mi papá o el abuelo.*⁸²

Y aunque faltaría hacer un estudio a profundidad, se puede decir que comúnmente algunos de los varones son quienes administran los puestos aun cuando no son los titulares de los mismos, sin embargo, no es una regla general.

Hemos detectado dos tipos de aprendizaje que imparten algunos de los artesanos de la Unión. El primero de ellos está enfocado a la promoción en las escuelas y colegios principalmente de carácter privado, es decir un aprendizaje de carácter lúdico, cuya finalidad radica en la difusión de su oficio y la promoción del Día de Muertos, esencialmente este tipo actividades consta del decorado de una figura de azúcar.

⁸¹ Jiménez Perdomo, Sinuhé (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 23 de septiembre de 2021.

⁸² Hernández Venegas, Rosa María (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 26 de septiembre de 2021.

Entre las escuelas donde podemos encontrar participación de los artesanos de la Unión encontramos los colegios Argos, Nuevo Continente, Cri-crí, Colegio Springfield, Ipefh entre muchos otros.⁸³ El segundo de ellos es como ellos lo llaman “el que deja dinero”, este tipo de aprendizaje solo se realiza entre los propios alfeñiqueros, entre familias de manera interna o bien de artesano a artesano intercambiando técnicas, difícilmente alguien externo puede ser parte de ese aprendizaje, ya que no solamente es aprender hacer los dulces sino también saber producir las golosinas a gran escala, tomando en cuenta proveedores, tiempos, personal, permisos, etcétera. Ejemplo de ello es lo que nos señala la artesana Rosa María:

Pues yo nada más a la familia por ejemplo le he enseñado a unas primas que también este si lo trabajaban pero a veces lo dejaron de trabajar por sus diferentes actividades y ahorita que lo volvieron a retomar hace como tres años le enseñé a una prima nuevamente más que nada a recordarle al menos yo como lo hago.⁸⁴

Por su parte Adriana Fernández establece lo siguiente:

El maestro Wences nos enseñó si porque mi mamá estaba preocupada ella nunca la hizo pero sí le preocupaba que nosotros aprendiéramos [...] Ese señor no le enseñaba a cualquiera mi mamá era súper amiga de él, -él le dijo que sí mándamelas- tenía un salonsísimo grande todos sus moldes [...] y ya nos empezó a decir, metió los dos dedos al cazo hirviendo y no se mojaba los dedos y eso me sorprendió [...] esa vez hicimos media tonelada desde la más pequeña en su taller de Santiago Miltepec [...] ⁸⁵

Como podemos darnos cuenta con los ejemplos anteriores los artesanos solo se enseñan entre el propio gremio o bien a su familia. En el segundo caso el aprendizaje se da de artesano a otro artesano de la propia feria, a pesar de que pueda significar un riesgo. Como bien dice el testimonio de la artesana Adriana, el señor Wences no le enseñaba a cualquiera y mucho menos alguien externo a la Unión de Artesanos, esto podría significar una competencia comercial.

⁸³ Vilchis Gutiérrez, Santa Lilia (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 14 de septiembre de 2021.

⁸⁴ Hernández Venegas, Rosa María (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 26 de septiembre de 2021.

⁸⁵ Fernández Morales, Carmen Adriana (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 23 de septiembre de 2021.



Figura 7. Fotografía de Wenceslao Rivas uno de los principales artesanos en realizar la técnica del vaciado de azúcar.⁸⁶

Con base al registro proporcionado por doña Victoria, el arribo de Wenceslao Rivas a la Feria fue a finales de la década de los 60. En la actualidad la familia Zarco y en especial el señor Wences es reconocido por ser uno de los principales maestros en la técnica del vaciado en azúcar. Con base en lo relatado por su nieto el aprendizaje de su abuelo se dio en virtud a un intercambio de saberes con un artesano del Estado de Oaxaca. Es decir, como en Acapulco había muchos cocos el dulce principal fueron las cocadas, en Puebla los camotes y Toluca se distinguía por tener muchas rancherías productoras de leche, siendo el dulce de leche una de las principales golosinas distintivas de esta región. Un forastero de origen oaxaqueño y de carácter desconocido llegó en búsqueda de nuevas técnicas según como lo relata Luis Zarco a continuación:

El oaxaqueño llegó a Toluca a Santa Cruz Otzacatipan y él le enseñó a mi familia tanto a él como a su cuñado Bartolo Zarco y a Wenceslao Zarco. En el caso de mi familia me contaron la historia de cómo aprendieron y en si es mi abuelo, mi abuelo político el que sabía trabajar lo que es el dulce tradicional [...] Pero conoció a un oaxaqueño y el oaxaqueño le enseñó hacer el vaciado en azúcar [...] a cambio de que él le enseñara el dulce de leche [...] como hace unos 80 años [...] Fueron de los primeros de hecho mi abuelo político Wenceslao Rivas fue el que enseñó a varios dulceros de aquí de Toluca, de hecho, por ejemplo, hay varias dulcerías como, por ejemplo, el Limoncito [...] muchas personas que trabajan hoy en día aprendieron con mi abuelo, me cuentan que tenía un taller

⁸⁶“Suben los impuestos”, *El Noticiero*, 19 de octubre de 1973, p.5.

grande y empleaba a 40 o 50 personas, y cada persona se especializaba en una cosa y fue así como muchos artesanos salieron [...]»⁸⁷

Por su parte Rodrigo Miranda Torres señala que Wenceslao Rivas Contreras era originario de Michoacán y que comenzó con la elaboración de la calavera desde los 12 años, tanto su abuelo como su bisabuelo eran productores del vaciado en azúcar. Una vez que Wenceslao se instaló en Toluca estableció su taller en el número 4 de la avenida Lerdo de Tejada en Santiago Miltepec.⁸⁸

Por otra parte, los testimonios tanto de Araceli Sánchez como de su hermano Arturo Sánchez rememoran el taller de su familia y recuerdan lo siguiente:

La casa de Allende constaba de dos niveles, la parte de abajo era el taller, estaban los bombos, enormes donde se hace la luneta, la colación, con se hacen los confitados. Y estaba la zona de los quemadores donde propiamente se hacen los dulces ya con cazos enormes y eso si eran de petróleo o leña. Era un ruido enorme porque todas las máquinas trabajando era uf y mucha gente moviéndose eran cuatro tíos y otros cuatro empleados. Entre los trabajadores era don José, don Ramón y don Viviano este último llegaba en bicicleta, pero al parecer tenía Parkinson, y aun así podía manejar la herramienta.⁸⁹

Sin embargo, ambos hermanos de la familia Sánchez coinciden que entre esos trabajadores estaba don Wenceslao Zarco quien apoyaba en la elaboración de calavera de azúcar.

Los Sánchez corresponden a una de las familias con más arraigo en la producción del dulce tradicional y una de las más longevas de la ciudad de Toluca. Entre sus integrantes estaban los hermanos Mónico, Manuel, Carmelo y Albino Sánchez,⁹⁰ este último conocido tanto por la prensa como por otros artesanos de la década de los 60, con el alias del “Rey del Dulce”. El mote se debía a que se distinguía por la producción masiva de dulces, entre los que destacaban las botellitas, las letras y los ratoncitos rellenos de agua con sabor a hierbabuena o menta, además de turrone y dulces envinados. Ricardo Esquivel describía el taller de los Sánchez como

⁸⁷ Zarco Rivas, Luis Enrique (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 23 de septiembre de 2021.

⁸⁸ Miranda Torres, Rodrigo, “Un trabajo por herencia. La elaboración de la “calavera de azúcar”, toda una tradición para Wenceslao Rivas”, *El Sol de Toluca*, 18 de octubre del 2004, 12-A.

⁸⁹ Sánchez Millán, Araceli (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 23 de septiembre de 2021.

⁹⁰ Sánchez Donato, Manuel (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 23 de septiembre de 2021.

una “poderosa industria”, para la temporada de Día de Muertos, la producción ascendía a más de 30 mil calaveras mismas que se vendían a 5 centavos cada una.⁹¹

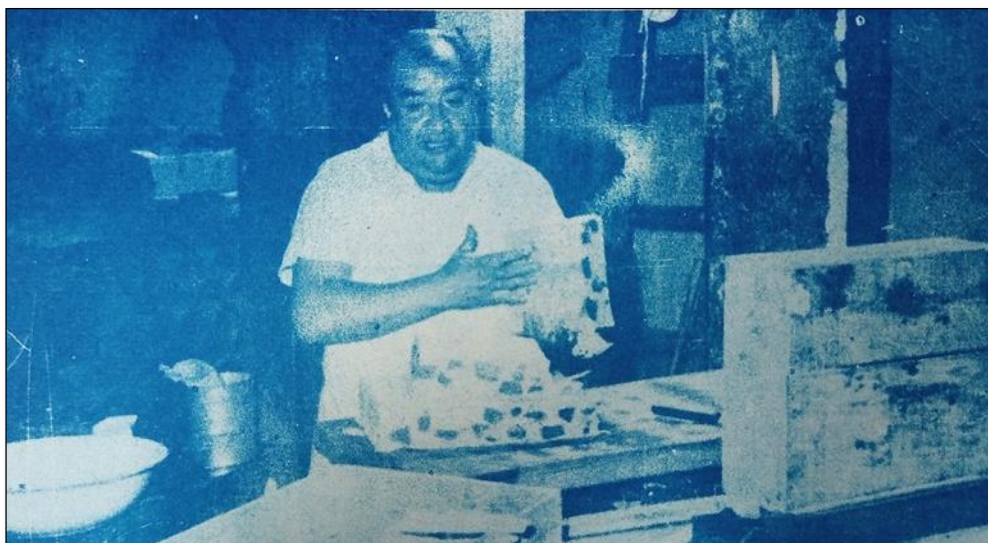


Figura 8. Fotografía de Albino Sánchez mejor conocido como el “Rey del Dulce” en la década de los 60.⁹²

El abasto por satisfacer la demanda de los dulces era tal, que necesariamente se veían obligados a contratar personas que los ayudaran en las tareas básicas que iban desde la limpieza hasta la realización y decoración de las piezas. El hecho de dar empleo a personas externas a la familia incrementaba aún más la fama de este artesano consagrándose, como uno de los principales productores de dulce regional, al tiempo de formar parte del grupo de artesanos “originales”.

Retomando el taller como el punto de encuentro entre las familias existe una problemática entre las nuevas generaciones. En la actualidad, los jóvenes prefieren realizar una carrera universitaria lo que conduce a que existan conflictos generacionales. Al respecto Luis Zarco menciona lo siguiente:

Cuando mi papá fallece se crea un conflicto, ya nadie quería ir a trabajar muchos de los familiares que nos ayudaban ya no quisieron ir, los artesanos que nos dedicábamos hacer el decorado que es lo más especial de la familia, nada más quedó mi hermano y yo- y dijimos que hacemos-, no podemos producir tanto, entonces lo que hicimos fue volver a enseñarle a demás personas y ya no

⁹¹ Esquivel, Ricardo, “Las calaveras de azúcar Una poderosa Industria”, *El Noticiero*, 31 de octubre de 1962, p.1.

*solamente fue familia sino ya fue amigos conocidos y si le enseñe a muchas personas trabajar en ese sentido yo no soy celoso.*⁹³

Como se puede ver en el ejemplo anterior, la necesidad obligó a la familia Zarco a contratar a personas ajenas a participar en el negocio familiar. Sin embargo, no en todos los núcleos familiares ocurre lo mismo como lo es en el caso de la familia Gutiérrez quien hace el siguiente señalamiento:

*No es como ahora, que ahora si los chavos les dices ayúdame cuanto me vas a pagar, ahora casi todas las generaciones te dicen me vas a pagar, aunque el beneficio es mutuo tus hijos todos quieren sacar ganancia, antes era casi obligatorio, pero aparte te gustaba.*⁹⁴

Muchos artesanos de las primeras generaciones aprendieron porque era el negocio familiar y desde pequeños los involucraban en las labores, sin embargo, como recalca el artesano Miguel Gutiérrez Esquivel, el hecho de que la labor de crear figuras de azúcar no tenga el suficiente reconocimiento hace que las nuevas generaciones se alejen o mantengan el interés por poco tiempo “ya que algunos, no les entra, sí les llama la atención de momento, algunos hasta compran sus moldes, pero ya cuando ven la joda ya no le atorán”.⁹⁵

Es importante hacer la acotación que la mayor parte de los artesanos sabe dominar innumerables técnicas del dulce tradicional e incluso algunos manejan la producción industrial, de tal forma que encasillar a un artesano con base en un solo dulce o en una sola especialidad resulta un tanto arriesgado, empero, esa asociación si nos permite realizar un acercamiento con base a su dominio de las técnicas e incluso del grado de producción. Como lo veremos en el capítulo siguiente de acuerdo con los recetarios uno de los dulces más complejos de elaborar es el vaciado de azúcar del cual se desprenden las figuras de cráneos tan típicas del Día de Muertos, dicha complejidad radica en el procedimiento, dado que para llegar al “punto de bola” del azúcar es necesario introducir los dedos en el jarabe hirviendo lo que llega ocasionar quemaduras de hasta tercer grado.

Al respecto David Gómez comenta “mi papá sí tuvo experiencias muy feas sí se llegó a quemar dos tres veces las manos [...] sí son quemaduras muy graves no

⁹³ Zarco Rivas, Luis Enrique (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 23 de septiembre de 2021.

⁹⁴ Gutiérrez Esquivel, Miguel (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 23 de septiembre de 2021.

⁹⁵ *Ídem*.

son cualquier quemadura”.⁹⁶ Por su parte Donato Sánchez señalaba que su papá y sus tíos tenían todas las manos “llenas de artritis”, “todas deformes de meter las manos en la miel caliente y fría”;⁹⁷ en la actualidad muchos artesanos optan por el termómetro para evitar quemaduras.⁹⁸

Con base en los ejemplos anteriores podemos observar que son los varones quienes asumen los trabajos que se podrían catalogar de “difíciles” pues en su mayoría son ellos quienes se encargan de cargar e instalar los puestos para la Feria del Alfeñique. Esto no significa que las mujeres no sean capaces de elaborar o realizar el vaciado en azúcar o que no estén inmiscuidas dentro del ensamblado de los puestos, sin embargo, de forma general el vaciado en azúcar no es una de sus especialidades. Son las mujeres quienes dominan un mayor número de técnicas como el chocolate, el alfeñique, la pepita, el dulce cristalizado entre otros procedimientos, además de ser ellas quienes mantienen la batuta administrativa de los talleres. Regularmente la decoración de las calaveras de azúcar es realizada por niños o por el género femenino. No obstante, los factores antes mencionados pueden variar conforme a las necesidades de cada familia.

En síntesis, dentro de los talleres estudiados con base en nuestras entrevistas se identificaron cuatro categorías de aprendizaje que se repiten con mayor frecuencia. En primer lugar, los artesanos aprenden *decorando*, que es parte fundamental de la iniciación a este oficio, esta actividad consiste en enchinar, empatar o cortar el papel de estaño para los cráneos y las calaveras de azúcar o de chocolate. Las mujeres son en su mayoría quienes inician por ese camino, aunque no es una actividad exclusiva de ellas. El segundo punto que los lleva a adentrarse al oficio es *visitando* los talleres de los artesanos que mejor dominan una técnica, para así adoptar lo conocimientos muchas veces con clases particulares, ejemplo de ello es el ya mencionado Wenceslao Rivas quien fue maestro de muchos otros artesanos del vaciado en azúcar.

⁹⁶ Gómez Sánchez, David, Mariana Gómez Reyes (2020), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 18 de noviembre de 2020.

⁹⁷ Sánchez, Donato Manuel (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 23 de septiembre de 2021.

⁹⁸ Gómez Reyes, Mariana (2020), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 26 de septiembre de 2020.

La tercera categoría de aprendizaje es *viendo*; el hecho de observar cómo sus familiares elaboran los dulces tiene preponderancia al momento de iniciar este camino de la confitería. Esta valorización puede parecer ambigua, pero con base en los testimonios el hecho de *ver*, a diferencia de *decorar*, incluye un abanico más amplio de aprendizajes que van desde los inicios de la cadena de producción, los niños y niñas pueden ir *viendo* desde el modo de ir negociando, de ir montando los locales y los diversos modos de preparación del dulce, en este sentido los hombres tienden a aprender de esta manera, por ejemplo Luis Enrique Zarco Rivas, artesano de la tercera generación, narra lo siguiente:

*En si yo tuve dos maestros mi papá me enseñó hacer el vaciado en azúcar [...] a darle forma a que no se cristalice [...] y la otra persona que me enseñó fue uno de mis tíos que también se llamaba Wenceslao Zarco por mi abuelo, y él se especializaba en el alfeñique, entonces mientras mi papá hacía piezas grandes y complejas de vaciado en azúcar, mi tío hacía piezas más refinadas de alfeñique entonces básicamente yo mi técnica de alfeñique la tengo por él. Porque de hecho él fue que hizo las piezas muy sencillas a ya más complejas fue gracias a él, y por mi parte yo no me quería quedar atrás y yo decía tengo que ganarle Desde el momento que puedo recibir una moneda ya puedo vender, yo me acuerdo que desde niño llegaba y me asomaba a la mesa y me quedaba alta, hay andaba viendo que compraban que me podía robar una paleta o algo, todo el tiempo trataba de ayudar desde hacer bolitas de tamarindo [...]*⁹⁹

La cuarta categoría es *jugando*, esta última es de suma relevancia, en un principio el dulce de Alfeñique poseía esas características lúdicas por tanto era regalado en Navidad (Cárdenas y Soto, 2019: 99). En este marco los artesanos entrevistados aluden que el hecho de tener un taller en casa permitía la adquisición de diferentes pastas que modelaban a su gusto, con el paso de los años y con ayuda del entorno familiar paulatinamente dejó de ser un *hobby* para convertirse en el sustento de vida, ejemplo de ello el testimonio que relata la artesana Eliza Fernández Morales:

*Aprendí jugando hacer figuras de alfeñique, con un pedacito de pasta empecé hacer las patitas empecé a querer formar un borreguito empecé a querer formar un puerquito [...] Y con el paso de los años estoy orgullosa de ser abuela tengo tres nietos y ellos están aprendiendo hacer las figuras de alfeñique jugando igual les damos un pedacito de pasta de alfeñique y ya empiezan hacer borreguitos todos deformes, o inclusive tengo un nieto que arma los dinosaurios y está haciendo sus dinosaurios de alfeñique.*¹⁰⁰

⁹⁹ Zarco Rivas, Luis Enrique (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 23 de septiembre de 2021.

¹⁰⁰ Fernández Morales, María Elena Elisa (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 23 de septiembre de 2021.

El rol de la familia es fundamental principalmente el papel de la madre quien adquiere relevancia para que la transmisión pueda llevarse de manera efectiva y colectiva. En segundo lugar le siguen los padres en conjunto, es decir, papá y mamá, finalmente los abuelos desempeñan una función esencial para el aprendizaje del oficio alfeñiquero.

2.1.4 Las redes de cooperación política

Ana Milena Álvarez sostiene que la interacción que surge entre el comprador y el vendedor conlleva a la creación de vínculos sociales, por principio porque cada tendero construye su propia red de clientes, en segundo lugar, esta red clientelar va conformando cadenas, es decir un cliente recomienda a otro, en tercer lugar, porque existe un espacio temporal que confiere una identidad cultural a través del vínculo de pertenencia, finalmente proporciona un conjunto de servicios adicionales tales como el encuentro entre amigos, un espacio para charlar, asimismo, el tendero puede escuchar a su clientes o bien a otros miembros de la red (Álvarez 2015:124).

Las redes de cooperación política son aquellas en las que se establece un vínculo externo con otras instituciones y funcionarios gubernamentales. Además de la familia, el taller y las redes internas que se desprenden de la división de trabajo, las redes con funcionarios han sido desde el inicio de la creación de la Unión una manera de formar tejidos de cooperación interna que promueven que el oficio dulcero perviva.

Muchas de estas redes políticas que van forjando los artesanos son de carácter particular, sin embargo, a pesar de ser personales muchas de ellas tuvieron repercusión en el resto de los artesanos de la Unión. En otras palabras, estas redes fueron forjando otras formas de crear oportunidades, al final del día la Feria del Alfeñique es una actividad comercial de tal modo que la clientela es esencial para la supervivencia comercial de los artesanos en los Portales de Toluca.

Una de las redes políticas con mayor influencia dentro de la Unión fue la que ejerció doña Victoria al allegarse a los altos funcionarios del gobierno en turno. Larissa Lomnitz plantea que el líder de la barriada controla los recursos tales como los contactos personales con los actores políticos (Adler, 2012: 144). Situación similar se

replicó en la Unión con la primera lideresa de la Unión tal como se demuestra en el siguiente testimonio:

Mi abuela era de las personas que acudía a talleres de artesanos, era de las personas que hacía mucho mucha propaganda o impulsaba mucho este tema de participar en el concurso de cada año. Y obviamente ella, aunque en ese momento no hacía el alfeñique, ella aprendió a hacer el alfeñique ajá en ese tiempo y ella cómo te quiero decir, nos impulsó a nosotros como familia y a mis tías.¹⁰¹

Adler, señala la importancia atribuida a la amistad y las fiestas en donde se agasaja a los amigos a grandes costos, así como la elección matrimonial como medios para asignar recursos. Este punto es clave dado que en las reuniones familiares, existe lo que la autora llama *acceso a la información* (Adler, 2012: 119). En las “reuniones sociales aun entre mujeres, circula una gran cantidad de información económica y no hay fiesta o reunión en la que por lo menos un negocito o una transacción se realice” (Adler, 2012: 120). De esta manera, es importante la asistencia a cumpleaños, bautizos, funerales, bodas, etcétera, si bien existe la posibilidad de gastar grandes cantidades, estos gastos tienen un beneficio a futuro mismo que se hace patente en los vínculos que se puedan ir forjando pero sobretodo en la solidaridad que puede emanar (Adler, 2012: 119-120). De tal modo que se da la ecuación que establece que entre mayor sea la participación en eventos sociales, será mayor la colaboración, por el contrario personas que no participan en estos compromisos sociales dejan de pertenecer a la red.

¹⁰¹ López Fernández, Araceli Elisa (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 4 de abril de 2021.



Figura 9 Fotografía correspondiente a la artesana Araceli López Morales donde se muestra el bautizo de Sigfrido Hércules Fernández Morales, hijo de doña Victoria, donde lo acompañan Fernando Muñoz Samayoa y su esposa Graciela Espinosa (López, 2023).

Regresando a nuestro objeto de estudio, doña Victoria comprendía de manera empírica el planteamiento anterior, allegándose a la principal fuerza política de ese entonces es decir el PRI. Por lo visto invitaba a figuras de la política municipal a eventos particulares lo que le permitía obtener ventajas sobre otros integrantes del gremio alfeñiquero. Como se puede observar en la fotografía, doña Victoria hizo partícipe en su vida personal a figuras en ese entonces de suma importancia para la política estatal. Fernando Muñoz Samayoa y su esposa fueron los padrinos de bautizo de su hijo Sigfrido Hércules Fernández Morales, dicho vínculo no solo beneficiaba a Victoria Morales Jalomo, sino que estaba asegurando el futuro de su familia dentro del gremio al saber que prácticamente estaban hermanados por un acto religioso, una de las funciones de los padrinos es acompañar a sus ahijados dentro de la vida cristiana. Cabe resaltar que Fernando Muñoz Samayoa se desempeñó como director del ese entonces Instituto Mexiquense de Cultura, además de poseer una estirpe con carrera en el servicio público.

Nosotros antes teníamos mucho apoyo del gobierno, el licenciado Fernando Muñoz Samayoa, él nos ayudaba a sacar la azúcar [...] ósea tuvimos mucho apoyo, nos daban más barata el azúcar y nos conseguía bastante.¹⁰²

Valdría la pena indagar si, de acuerdo a la afirmación anterior el beneficio fluía para todo el gremio alfeñiquero o por el contrario solo era para el grupo allegado a doña Victoria. Schumpeter propone que la “principal innovación de un empresario mexicano es el uso que le da a sus relaciones sociales para la satisfacción de sus necesidades económicas” (Schumpeter, 1976 citado en Adler, 2012: 120). Este tipo de vínculos explican el por qué ella tuvo una gestión bastante longeva al frente de la Unión de Artesanos; la amistad y las redes políticas que fue tejiendo con los gobernantes en turno sirvieron de base para que sus hijas y sus nietas afianzaran un espacio asegurado dentro de la Feria del Alfeñique, además de generar contactos necesarios para salir de alguna eventualidad.

Mi abuela no se cansaba. Ella tuvo mucha fama entre los políticos por su carácter y su manera de ser y cada año que la visitaban, eh, me recuerdo que decía, se acuerda de aquella niña que tenía debajo del puesto en un guacalito de madera, pues aquí está y siempre cada año, cada año [...], este me presumía porque yo soy su primera nieta, entonces esta cuenta la leyenda, dicen por ahí que yo nací el 23 de octubre. Ajá, mi madre se recuperó en 1 o 2 días y el tercer día yo ya andaba ahí en los portales, en el puesto de mi abuelita.¹⁰³

Se sabe que los primeros años de la Unión de Artesanos y de la Feria del Alfeñique las comidas y los festejos no solamente eran de carácter particular, es decir, no solo se celebraban dentro del círculo familiar de la lideresa, sino que también se extendían al resto de los artesanos quienes participaban en banquetes y comidas para así ganar la simpatía de los presidentes municipales o bien de los candidatos.

Es de señalar que, estas redes políticas se dan principalmente entre los líderes con los funcionarios o bien artesanos allegados a la mesa directiva. Lo anterior no significa que los artesanos no tengan contacto con funcionarios del estado, sin embargo, estas relaciones no logran tener un impacto trascendental al resto del gremio alfeñiquero. Para reforzar esta hipótesis traemos a colación otro ejemplo de

¹⁰² Fernández Morales, Carmen Adriana (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 23 de septiembre de 2021.

¹⁰³ López Fernández, Araceli (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 4 de abril de 2021.

cómo las relaciones políticas de los líderes de la Unión repercuten al resto de los artesanos.

Estando al frente de la Unión, Arturo Sánchez Millán, en la primera década de los 2000, la Feria empezó a tener modificaciones desde el incremento de artesanos, así como la ocupación de los tres pasillos de los Portales de Toluca, aunado a ello la instalación del Patronato Pro Centro Histórico en el 2007, conformado por la sociedad civil, políticos y empresarios del primer cuadro de la ciudad, provocó tensión entre los alfeñiqueros y los locatarios establecidos de los Portales, de tal forma que una vez más se pidió la expulsión del gremio dulcero de su lugar predilecto, aspectos que estaremos ahondando en el capítulo IV.

Una de las personas con las que se tuvo conflicto en un principio fue Adolfo Ruiz quien fuera presidente del Comité del Patronato Pro Centro Histórico, él quería echarnos para fuera yo tuve muchos conflictos con él al principio -te conseguimos otro lugar con la facilidad para que se estacionen, les ponemos la carpa y todo- espérame de que estás hablando blasfemas, pero al final de cuenta terminamos como amigos y terminamos muy bien. Como él se dedicaba mucho a los locales de los bares, de tal forma que el mencionaba que los puestos le estorbaban para la entrada a sus locales [sic]¹⁰⁴

Como se puede observar la relación de amistad que surgió entre ambos líderes, Arturo en el caso de los alfeñiqueros y Adolfo en el caso de los locatarios de los Portales, permitió la permanencia del resto de los artesanos, caso contrario hubiera sido si estas diferencias no se hubieran superado.

2.1.5 Redes secundarias: comerciales, culturales y de difusión

Como lo pudimos notar en el apartado anterior, son los líderes quienes tienen la facilidad de entablar relaciones de amistad con funcionarios y empresarios de las esferas municipales y estatales, de tal forma que los artesanos que hasta cierto punto no están allegados a la mesa directiva de la Unión, buscan vínculos alternativos, principalmente particulares que les permitan tejer redes para la difusión y promoción de su producto.

¹⁰⁴ Sánchez Millán, Arturo Antonio (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 23 de septiembre de 2021.

En este marco la principal articulación de la barriada con la cultura urbana se produce a través del trabajo y a su vez con los medios de comunicación masiva tales como la radio y televisión (Adler, 2012: 42) hoy en día se podría agregar el internet por medio del uso de las redes sociales y diversas plataformas.

Las primeras formas que se tienen documentadas respecto al papel de la televisión con el gremio alfeñiquero datan de 1968 (*El Sol de Toluca*, 1968: 3). Con motivo de las olimpiadas celebradas en Ciudad de México aspecto en el cual se profundizará en el capítulo cuatro. Este antecedente marcará pauta para que en la posteridad los artesanos busquen articular el proceso artesanal con los medios de comunicación

Este contacto con los medios de comunicación, se ha dado a partir de la iniciativa de los propios artesanos y en otras ocasiones son los medios de comunicación que buscan establecer contacto con el gremio alfeñiquero. Con la llegada del internet han sido los *youtubers* quienes se han acercado a la Feria para la creación de contenido.



Figura 10 Fotografía de Coreano Vlogs de visita en la Feria del Alfeñique de Toluca 20 (TolucaLaBellaCd, 2019).

Al tiempo que han sido los propios alfeñiqueros quienes han aprovechado el auge de las redes sociales para crear sus propias páginas en Facebook e incluso han abierto sus propias tiendas en línea como lo es la marca *Corazón de Alfeñique* creada por la artesana Araceli Fernandez.

Además de las redes que se han generado con el uso masivo de los medios de comunicación y la tecnología, existen otras que se dan por el contacto comercial. Una de estas redes que se van conformando es con base en la relación vendedor - cliente, de tal manera que cuando la Feria fue consolidándose, a su vez empezaron a llegar compradores de todas partes del mundo. Muchas piezas fueron exportadas al extranjero. Si bien los JJ.OO. de México 68, habían sido el parteaguas para que el dulce de alfeñique diera el salto internacional, aun faltaba que las familias tuvieran participación activa en el extranjero aún más cuando estos artesanos ya se habían constituido como Unión de Artesanos.

Se tiene conocimiento de que la primera familia en realizar exhibiciones fuera del país fueron los Gómez. Los hermanos David y Joaquín Gómez González realizaron muestras principalmente en países como Canadá en la *Canadian National Exhibition* de Toronto en 1994,¹⁰⁵ como parte del pabellón del país destacado que en ese año correspondió a México, con la finalidad de demostrar auténticas artesanías mexicanas enfocadas en la demostración y exhibición cráneos de azúcar. Sin embargo, fue en Estados Unidos, donde llevaron a cabo un mayor número de demostraciones en vivo y de muestras entre las que destacan el festival del Día de los Muertos en sus ediciones de 1991, 1992 y 1995, *Muertos de Gusto*, 1993, *Skeletons for Everyone- Calaveras Pa'Todos*, 1994,¹⁰⁶ y el último del que se tiene registro, el festival *Living Together in the Américas en el año 1997*, todos ellos celebrados en el *The Mexican Fine Arts Center Museum*, mejor conocido como el Museo Nacional de Arte Mexicano en Chicago Illinois. Además de exhibir los cráneos de azúcar de los dulceros toluqueños, se invitaba a diferentes artesanos de diversas partes del país, en consecuencia, se podía observar la cerámica de Puebla, el pan de muerto de San Luis Potosí y la cartonería tradicional mexicana con representación de la familia Linares considerada una de las más representativas a nivel nacional e internacional en la elaboración de esta artesanía y por promover los alebrijes.

¹⁰⁵ Janice D. Height manager de la Feature Country & International, invitación a la familia Gómez González para participar en la Canadian National Exhibition, 7 de febrero, 1994.

¹⁰⁶ Brownson, Jean Marie, "Altars exhibits and eating", *Chicago Tribune*, October 27, 1994, p.1.

Cabe subrayar que la familia Gómez no es la única que ha tenido participación en el extranjero podemos destacar a la familia Zarco, los Sánchez o los Mondragón, a estos últimos el *National Museum of the American Indians Smithsonian* dedicó un breve documental titulado *The Sweet Story of Alfeñique* - La dulce historia del alfeñique en 2021, además de que han realizado constantes exhibiciones en los Estados Unidos principalmente en el estado de Illinois.

Llama la atención que algunos de los artesanos alfeñiqueros que participaron dentro de esta investigación admiten desconocer en dónde terminan sus piezas, dicen ser compradas por coleccionistas o incluso para exhibición en museos de diversas partes del mundo pero no saben del todo en donde quedan exhibidas. Es importante señalar que existen dos tipos de exportación de piezas: las de exhibición y las de uso comercial. Para uso comercial existen casos como el de Arturo Sánchez que ha enviado piezas a Chicago y expone lo siguiente:

*Nosotros tenemos en estas temporadas de Día de Muertos la fortuna de tener a mucha gente de extranjera, sí, o sea nacionalidades. A mi puesto han venido alemanes, japoneses, eh, hondureños, brasileños de Estados Unidos. Viene mucha gente también.*¹⁰⁷

Y así como el caso anterior existen otros tantos, ejemplo de ello Luis Enrique Zarco quien sabe que una de sus piezas se encuentra exhibida en el Museo de Antropología e Historia de la Ciudad de México, tras una llamada para su restauración de la cual nunca volvió a saber por la falta de seguimiento. Al igual que él muchos artesanos aseguran que varias de sus piezas se exhiben en el extranjero en países como Francia, Italia, Japón, Alemania, Estado Unidos, en museos y en colecciones particulares, sin embargo, como ocurre en la mayoría de las veces ellos desconocen su paradero.

2.2 El impacto y beneficios de las redes dentro de la Unión de Artesanos del Alfeñique y del Dulce Regional de Toluca A. C.

El haberse conjuntado el gremio alfeñiquero y haber creado la Unión trajo consigo varios beneficios, el más importante la defensa del espacio de venta en la temporada de Día de Muertos. Ana Milena Álvarez señala que toda red social genera beneficios,

¹⁰⁷ Sánchez Millán, Arturo, (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 23 de septiembre de 2021.

los vínculos que surgen de esta interacción crean valor para el cliente (demanda), para el tendero (oferta) y para la comunidad. De acuerdo con Gwinner, Gremler y Bitner (1998, citados en Álvarez 2015: 125) existen cuatro beneficios: los sociales, los psicológicos, los económicos y los de personalización. Con base en esta teorización podemos deducir un panorama de la Unión a través de las redes internas.

Uno de los principales beneficios que se puede observar una vez legitimada la Unión de Artesanos, es el económico, especialmente lo que se ha señalado como ahorro del dinero. Según lo que recuerda Arturo Sánchez la Feria representaba su caja de ahorro, una vez terminada la Feria el padre de familia juntaba todo el dinero y lo primero que hacía era comprar materia prima principalmente azúcar y frutas para el próximo año. Empero, no todo se gastaba en inversión, sino que el resto de la familia recibía los frutos de su esfuerzo, ejemplo de ello lo narrado por la familia Sánchez:

Terminando la Feria vámonos a surtir que tu ropita para todo el año, tus zapatos, tu pantalón, pero si era de surtirse todo lo que se iba a consumir todo el año, se compraba arroz por bulto, frijol por bulto, azúcar no podía faltar, pero era para solventar gastos del año.¹⁰⁸

De acuerdo a la percepción de los artesanos entrevistados, una vez que concluye la venta de los dulces en la Feria del Alfeñique, esta representa su “Navidad”, es en esta época del año en la que muchos de estos artesanos tienen un mayor poder adquisitivo. Como dice la artesana Santa Lilia Vilchis, “se gana y se gana bien”¹⁰⁹ de ahí la defensa férrea de los Portales lo que les garantiza una ganancia óptima a que si la venta se realizara en un espacio alterno.

Pero pasa como todo pasa en México, yo creo después de una lucha después de la revolución. Logramos permanecer, sí, pero no éramos queridos como tal. Claro y te lo pueden decir y confirmar miles de familias, incluso de muchas familias de nuestros compañeros que se lucharon por el lugar que tenemos entonces en nuestro puesto por esa lucha. La misma organización tuvo que hacer reglas internas. Es lo que te digo, nosotros tenemos reglas en la organización donde no puedes vender los puestos.¹¹⁰

¹⁰⁸ Sánchez Millán, Antonio Arturo, (2023), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 13 de febrero de 2021.

¹⁰⁹ Vilchis Gutiérrez, Santa Lilia (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 14 de septiembre de 2021.

¹¹⁰ López Fernández, Araceli (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 4 de abril de 2021.

El hecho de que la Feria se mantuviera en un lugar constante es decir en el Portal Madero también facilitó que los habitantes de la ciudad los ubicaran y así se generara esa empatía entre los dulceros y los compradores. Se puede observar en el testimonio anterior que los artesanos no eran bien recibidos, como lo hemos mencionado estaban catalogados como pueblerinos, ambulantes y hasta oportunistas por diversos sectores de la sociedad. Lo anterior marca un punto de inflexión pues dejan de ser vendedores de temporada y adquieren la categoría de artesanos.

El hecho de adquirir un espacio de venta, aunado a todas las raíces históricas de la venta del dulce en los Portales, fue motivo para cohesionar a las familias y evitar que otro grupo de alfeñiqueros ajenos a Toluca intentara tomar el lugar que por años les había pertenecido a los dulceros toluqueños más allá de la facción a la que ellos se sintieran identificados.

Mira, me escriben, no sé cuántos artesanos de Metepec Calimaya que quieren un lugar. ¿Parece que somos egoístas, no es así? Si se cuidan tanto los lugares son porque a cada familia de los 84 le costó años y lucha de trabajo tener ese puesto.¹¹¹

Al final del día es la ganancia económica por la cual la Unión de Artesanos ha sabido proteger sus intereses, sin embargo, es a raíz de esta derrama que se desprenden otros tantos beneficios sociales, culturales y políticos.

Los beneficios sociales que generan los vínculos entre los sujetos que conforman la red de la tienda de barrio se definen desde las relaciones que se establecen entre los tenderos, entre los tenderos y los clientes; y entre los clientes.

Muchas personas que son amistades mías mi dulce ha ido a Italia, mi dulce de leche lo ha probado hasta el papa, eso me da a mi mucho orgullo porque se lo llevan con mucha alegría a dar obsequios a Italia, entonces si me siento muy orgullosa en ese sentido [...] Desde Juan Pablo II al actual.¹¹²

Con base en el ejemplo anterior podemos darnos cuenta de la importancia de la clientela, pues son ellos quienes incentivan y promueven que otros visitantes se acerquen a la Feria, de manera que la promoción de boca en boca es clave para tener una ganancia asegurada. El hecho de estar en Unión también promovió que las decisiones fueran tomadas en conjunto por todos los integrantes “ahí con los

¹¹¹ López Fernández, Araceli (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 4 de abril de 2021

¹¹² Lugo Barrera, Martha (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 23 de septiembre de 2021

compañeros nadie hace algo sin consultar a otro, hay acuerdo generalmente nos reunimos para platicar cómo se va trabajar qué medidas se van a tomar”.¹¹³ Expresiones como la anterior son el reflejo de que los artesanos dulceros trabajan en bloque.

Es esta conjunción entre los artesanos dulceros, además de sus propios intereses, lleva al Estado a establecer políticas culturales encaminadas al Día de Muertos, hasta antes de la década de los 80 no se tiene registro de un festival con motivo a los fieles difuntos. El hecho de que el aparato estatal haya reconocido a la Unión y a su vez simultáneamente haya legitimado la Feria, “propició que:

El Ayuntamiento estableciera normas para que se realizara la festividad como: horarios, lugares, tipos de productos y eventos. Asimismo, designó un mayor presupuesto para la transformación de la imagen de la Feria y para los eventos artísticos del festival, y efectuó una mayor difusión del evento. Todo esto ha llevado a que la Feria y Festival del Alfeñique se consolide como un evento turístico, que permite el fortalecimiento de la identidad de los toluqueños” (Sánchez y Jarquín, 2023: 12).

¹¹³ Zarco Rivas, Luis Enrique (2023), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono], Toluca, Estado de México, 13 de febrero de 2023.

Capítulo 3.

Delicioso en la escritura y el sabor: Los dulces emblema de la Unión de Artesanos del Alfeñique y del Dulce Regional de Toluca A. C.

En este capítulo nuestro objetivo es indagar sobre los procesos históricos de producción: del dulce de Alfeñique, del vaciado en azúcar, de la pasta de pepita y de la miniatura, dulces representativos de la Unión de Artesanos de Alfeñique, además del chocolate, dulce de carácter popular que se introdujo, en parte, por el proceso de industrialización y la adaptación que hicieron los artesanos debido a las nuevas épocas y a las necesidades económicas. Por tanto, se busca responder el siguiente cuestionamiento ¿Qué cambios y continuidades se han presentado en los procesos de elaboración de los dulces tradicionales a partir de la creación de la Unión de Artesanos? De tal manera que para contestar este planteamiento abordaremos los métodos y las técnicas de preparación de los cuatro dulces principales que la Unión de Artesanos de Alfeñique de Toluca, desde su creación en 1979, ha dejado plasmados en su imago tipo así como en el concurso.

Como los vimos en el apartado anterior, los integrantes de la Unión de Artesanos atravesaron por distintos procesos de aprendizaje para la producción de los dulces tradicionales, sin embargo, aun cuando los métodos y los procedimientos pueden parecer similares, muchas de estas recetas se han tenido que adaptar con los ingredientes de la época actual.

Como punto de arranque, comenzamos con la introducción de la caña de azúcar y la elaboración del dulce de alfeñique en las Antillas, mismas que posteriormente se propagó en la Nueva España y el resto de los territorios en Iberoamérica, cada uno otorgándole un simbolismo distinto al dulce de alfeñique.

A manera de antecedentes, realizamos un recorrido histórico sobre las principales recetas de alfeñique escritas durante los siglos XVI al siglo XXI; hacemos énfasis en este dulce, dado que es el que le da nombre a la Feria y al Festival Cultural. Complementamos este recorrido con las características de preparación de la pasta de pepita, el vaciado en azúcar y la miniatura, dulces que han sido el estandarte figurativo de la Unión de Artesanos. Gran parte de los utensilios de los artesanos estaban relacionados con la preparación del dulce tradicional, por tanto, hemos incluido un apartado referente a los moldes. Asimismo, abrimos un apartado en el que se explica cómo el chocolate se fue introduciendo gradualmente dentro de los puestos de la Feria del Alfeñique hasta desplazar al vaciado en azúcar y el alfeñique como los dulces estelares. Finalmente, abordamos la discusión, de manera general, sobre si la confitería es arte, artesanía o manualidad.

3.1 Recorrido histórico de los cuatro dulces emblema de la Unión de Artesanos del Dulce de Alfeñique y del Dulce Regional de Toluca A. C.

La formalización de la Unión de Artesanos conllevó a la creación de una identidad gráfica para que todo documento oficial emitido por este organismo tuviera una imagen distintiva que permitiera dar legitimidad a los asuntos de la agrupación. A partir de la presencia de la Unión de Artesanos han existido solo dos *logos* o imagnetipos¹¹⁴ que promueven la identificación y la comunión del gremio dulcero. La primera identidad gráfica apareció aproximadamente a inicios de la década de los 70

¹¹⁴ Conjunto icónico-textual en el que texto y símbolo se encuentran claramente diferenciados e incluso pueden funcionar por separado.

y fue retomada de la contraportada de un recetario titulado *30 Recetas de Platillos Populares Mexicanos* editado por la CONASUPO correspondiente a la primera edición, y su uso culminó aproximadamente en la segunda década de los 2000. Existen versiones que le atribuyen la autoría de la imagen a un artesano de la Feria, no obstante, se desconoce el autor. Más allá de la autoría de la ilustración los artesanos intentaron a través de una sola imagen representar los dulces que les brindaron identidad.



Figura 11 Ilustración del Primer logotipo de la Unión de artesanos de Alfeñique 1979 (Sánchez A. M., 1972)



Figura 12 Ilustración del segundo logotipo de la Unión de artesanos de Alfeñique (Feria del Alfeñique Union de Artesanos, 2022)

Por su parte el segundo diseño, del cual se desconoce el autor, incorpora las cuatro técnicas principales que dieron origen a esta celebración: en la parte superior izquierda se encuentra la calabaza que representa el dulce de pepita; en la parte superior derecha, se identifica el borrego, figura típica del dulce de alfeñique; en la parte inferior izquierda encontramos la gallina que representa la miniatura y el modelado a mano, y, finalmente, en la parte inferior derecha se encuentra un cráneo que hace alusión a la técnica del vaciado en azúcar.

3.1.1 Azúcar, de materia prima a dulces y confites en la Nueva España

Antes de entrar de lleno al recorrido histórico de los principales dulces que se venden dentro de la Feria del Alfeñique, es importante realizar el recorrido sobre la historia del azúcar en vista de que es el ingrediente principal de la dulcería tradicional mexicana, desde sus usos festivos, simbólicos y conventuales, desde su introducción en la época novohispana hasta la actualidad ha estado presente en la mayor parte de las cocinas de todo el país.

El azúcar, ingrediente fundamental para realizar dulces y bebidas, tuvo que pasar por una larga travesía geográfica, sagrada, popular y festiva antes de llegar América. Como citan Dioscórides (2007) García, (1989) Riera Melis, (2014) y Toussaint-Samat, (1987) el comienzo de este viaje inicia hace aproximadamente casi 8000 años con la domesticación de la caña de azúcar en Nueva Guinea y posteriormente su cultivo llegaría dos mil años después a Filipinas (Cruz de Amenábar y Fuentes, 2021:193).

Se cree que el primero en traer la caña de azúcar a tierras americanas fue Cristóbal Colón primeramente en las Antillas, hoy territorio de Santo Domingo, y posteriormente a la isla de Cuba, lugar donde se aclimató y así empezó la primera fase de producción (Arreola, 2016: 76). Una vez descubierto el “Nuevo Mundo”, la Casa de Contratación de Sevilla aperturó un plan ambicioso de reclutamiento de campesinos españoles, quienes eran atraídos con sustanciosas gratificaciones. A cambio, los agricultores llegados América debían ofrecer las condiciones óptimas para el cultivo de semillas, árboles y plantas, entre ellas: especies, tabaco y la caña de azúcar (Gutiérrez, 2008:1447).¹¹⁵

Martínez Llopis (1999) establece que antes de que el cultivo de la caña de azúcar fuera todo un éxito en el caribe americano, los plantíos estaban bajo la influencia morisca. Los moros los llamaban *trapings*, con el paso del tiempo estos plantíos se conocieron con el nombre *trapiches* en los territorios de Valencia (Cruz de Amenábar y Fuentes, 2021:194).

¹¹⁵ Los procesos de producción azucarera eran tan complicados, que fue necesario traer esclavos principalmente de África, quienes estaban sometidos a condiciones laborales infrahumanas (García, 2004:18). Para mantener a fuego vivo el funcionamiento de los trapiches, los fogoneros en su mayoría esclavos trabajaban con gran celeridad, sin embargo, el trabajo era tan agotador que podían quedarse dormidos y ser absorbidos por los molinos, de tal forma que, para evitar ser succionados, se tenía un hacha siempre a la mano, para cortar el brazo de ser necesario, eso explica la cantidad de vigilantes mancos (Mintz, 1996: 83).

Si bien el oro y la plata eran los principales productos a los cuales se les ponía mayor atención, la producción azucarera no pasó inadvertida. Se cree que Pedro de Atienza en 1501 fue el primer responsable en sembrar el primer cañaveral en el Valle de la Vega en la isla de La Española actualmente Santo Domingo, República Dominicana. Para 1505, Miguel Ballester construyó el primer trapiche en Concepción de la Vega moliendo la caña producida por Atienza. Casi una década después en 1514, dispondría de su propia plantación cañera y ampliaría su actividad erigiendo una segunda plantación en San Cristóbal (Enseñat de Villalonga, 2004:171). La importancia de este personaje es tal que en la actualidad existe un monumento a la caña de azúcar, en cuya placa se puede leer “Habiendo Miguel Ballester sido el primero en extraer su jugo”. Sin embargo, no era el único productor azucarero de la región, en 1516, el bachiller Gonzalo Velosa, quien era un encomendero, calculó que la industria azucarera podía ser exitosa por tal motivo construyó uno de los principales trapiches de caballos instalados en Nigua. Al respecto fray Bartolomé de las Casas agrega lo siguiente:

Un vecino de la ciudad de Santo Domingo, llamado el bachiller Gonzalo de Velloso o Velosa porque era cirujano, natural de la villa de Berlanga, cerca del año 1516, el cual hizo el primero en aquella ciudad azúcar, hechos algunos instrumentos más convenientes, y así mejor y más blanca que la primera de la Vega, y el primero fue que de ella hizo alfeñique y yo lo vi: éste dióse muy de propósito a esta granjería y alcanzó a hacer uno que llaman trapiche, que es molino o ingenio que se trae con caballos, donde las cañas se estrujan o exprimen y se les saca el zumo meliflúo de que se hace el azúcar (De las Casas, 1986:273).

Gonzalo Fernández de Oviedo agrega que Velloso trajo oficiales de las Islas Canarias quienes eran especialistas en el cultivo y la producción de la caña de azúcar (1992:106). El trabajo desarrollado por los técnicos canarios tuvo un rol importante, tan es así que la Corona favorecía que se instalaran asentamientos de familias canarias para sacar el máximo provecho a los cultivos de azúcar

Se cree que tanto Miguel Ballester como Gonzalo de Velosa eran de origen judeoconverso; se distinguían por su habilidad en la cartografía, platería, el prestamismo y las prácticas agrícolas, muchas de estas habilidades aprendidas de los moriscos (Enseñat de Villalonga, 2004:173). Esto explica la producción de alfeñique por parte de Velosa. Por lo anterior deducimos que el alfeñique en el continente americano tiene su raíz en la isla de La Española y no en la Nueva España.

Con base a los relatos de fray Alonso de Molina, se puede decir que en el continente americano se introdujeron dos tipos de variedades del cultivo de azúcar uno conocido como *chiancaca*, *açucar negro desta tierra o maçapan*, y el “*castillan chiancaca*, *Açucar de Castilla*”. El primero prevaleció en la zona andina y el segundo en México al cual llamarón piloncillo, este último no tuvo mucha presencia en los inicios de la Colonia (Magaña, 2007).

Una vez llegado Hernán Cortes a territorio mesoamericano, trajo consigo las primeras cañas de azúcar además de vacas, ovejas y cabras. Los primeros ingenios azucareros aparecen hacia el año de 1528, en San Andrés Tuxtla, posteriormente se extienden a Coyoacán, hasta llegar a la actual región de lo que hoy es Cuernavaca (Curiel: 2007:18). Con la aparición de los primeros plantíos cañeros surgen también las primeras tiendas, una de ellas ubicada en la calzada de Tlacopan donde se vendía el azúcar procedente de los ingenios, mientras que en Tenochtitlán apareció el azúcar en sus diferentes presentaciones: “la espumilla, la panela, el mascabado y por supuesto el azúcar refinado esta última para realizar dulces, confites y alfeñiques” (Culinary Art School, 2016). Una vez que los seres humanos aprendieron a domesticar la caña de azúcar, cada región a donde se iba introduciendo le fue dando un uso ritual, sagrado y simbólico distinto, el caso novohispano no fue la excepción.

Autores como Taboada, Cáceres y Cook sostienen que las criadas moriscas venidas al continente americano jugaron un rol importante en el desarrollo de las manualidades practicadas en los conventos hispanoamericanos, asimismo, que fueron ellas quienes introdujeron, los dulces, las confituras, las mermeladas, las conservas, las jaleas, los turrone, los alfajores, los jarabes, los sorbetes entre otros (Cruz de Amenábar y Fuentes, 2021: 195).

Sin embargo, lo anterior no solo se limitó a manifestaciones culinarias, sino que, en los ámbitos culturales y sociales, aspectos de carácter musulmán florecieron en el virreinato, apellidos como: Mudarra, Alcántara, Zambrano o Jarque cada vez se fueron haciendo más comunes; en la arquitectura, el uso de alfarjes y azulejos se incrementó; en los muebles, la usanza de cojines alfombras y celosías fue tomando terreno en los enseres domésticos. El mudejarismo se manifestó en la gastronomía con golosinas a base de almendra entre ellos los alfajores y los alfeñiques estos últimos eran delicias para los cristianos (Santiago, 1960: 75).

Existe la creencia que muchos de estos confites al ser de origen árabe - mudéjar se enfrentaron a una persecución y la exclusión en la gastronomía dentro de los conventos o de que quienes los preparaban tuvieron que pedir permisos especiales a la corona española para su elaboración. Ejemplo de ello es el multicitado Francisco de la Rosa, quien supuestamente pide permiso a la Corona Española a través de una Real Cédula, de la cual hasta el momento no existe evidencia alguna. Al respecto Gerardo Novo señala que es un tanto difícil comprender cómo la dulcería hispano-árabe llegó a la Nueva España, tomando en cuenta que el descubrimiento del nuevo continente ocurre a la par que las poblaciones moriscas de España estaban siendo perseguidas o bien sometidas pacíficamente por las leyes cristianas. Muchos de los soldados del bando conquistador eran moros conversos, mismos que eran portadores de sus propios patrones culturales influenciados por la mezcla y contactos de otras culturas. Por otro lado, los españoles a fuerza de vivir casi aproximadamente siete siglos adoptaron hábitos y costumbres de los pueblos árabes (Novo, 2004:13-14).

En contraste a la postura anterior existe la creencia que una vez consumado el proceso de Conquista y con ello la llegada de las primeras órdenes religiosas la elaboración de dulces y confituras no tuvo mayor problema en introducirse gradualmente en la sociedad. De esta forma la herencia árabe paulatinamente se fue integrando en la vida cotidiana de los habitantes de la Nueva España, ejemplo de ello es la dulcería tradicional aun presente en la actualidad.

A raíz de que el azúcar se aclimató en tierras novohispanas, se crearon nuevos usos y funciones adquiriendo diversas formas de presentación, mismas que se fueron adaptando en las diversas regiones del territorio novohispano a través del tiempo. Una de las celebraciones donde el dulce adquiría relevancia era el Paseo del Pendón o Fiesta de San Hipólito, la cual se celebraba todos los 13 de agosto a partir de 1528, misma que se celebró de forma continua hasta la independencia en la que se abolió porque ya no tenía razón de ser (Flores,1992: 458-459). Para que el virrey presidiera la ceremonia, se tenía la costumbre anual, de que el alférez hiciera personalmente la invitación. Para tal acto, le eran entregados obsequios entre ellos un sombrero, un par de guantes y fuentes de una arroba de dulces, empero, la figura del alférez real se cambiaba anualmente y muchos de ellos no querían lucir menos

que su antecesor, por tanto, se veían en la necesidad de recurrir a empeños ruinosos (Flores, 1992: 459 y Villaroel, 1994:159). Durante el Paseo del Pendón se obsequiaban dulces y se echaban confites. Al pueblo se le regalaba la colación de los mejores dulceros de la ciudad uno de los más conocidos era Francisco Ledesma de origen español y una afromestiza llamada *Barbola*, considerada la primera dulcera de América, quien ayudaba al confitero por 130 pesos anuales, además de casa y comida. Ambos elaboraban conservas alfeñiques y mazapanes de influencia árabe, además de los dulces llamados confites que eran arrojados a los asistentes de forma alegre y jovial cuando, llegaron a faltar los dulces se sustituían por confetis (Curiel, 2007:20).

Otros usos que le dieron al azúcar los podemos notar en los primeros años de la Colonia, con el Virrey Antonio de Mendoza que durante su gestión se implementó el uso de la moneda de cobre, no obstante, los indígenas estaban tan acostumbrados al cacao como forma de intercambio que aventaban las monedas a la laguna. De manera similar el azúcar empezó a sustituir al cobre como moneda fraccionaria, lo que dio origen a los *tlacos* o pilones de azúcar. En el ámbito laboral los dulces tenían la función de gratificar a los trabajadores, al tiempo que en los colegios servía para que un estudiante pudiera doctorarse, es decir necesitaba corresponder con una colación a sus sinodales un modelo adaptado a los cánones de la Universidad de Salamanca (Curiel: 2007:22).

En la época novohispana el azúcar gradualmente se fue popularizando en la vida cotidiana, fue en las celebraciones religiosas donde encontró un nicho que permitió un aumento en su consumo. Entre los principales conventos que se destacaron por su actividad dulcera encontramos el de Santa Clara de Puebla, famoso por su dulce de camote. En Querétaro el convento de las Clarisas a quienes se les atribuyen las puchas y el pan tradicional del Día de Muertos. Por su parte, las monjas de la Encarnación se destacaron por la fabricación de diversos dulces. En los siglos XVI y XVII, surgen otros conventos cuya actividad dulcera era primordial, ejemplo de ello las monjas de San Jerónimo y las de San Lorenzo que tuvieron una participación destacada en la elaboración de alfeñiques, caramelos y capirotadas; las de Santa Teresa se destacaron por la elaboración del marquesote, mientras que las capuchinas de Nuestra Señora de Guadalupe fueron reconocidas por elaborar el

chocolate y las dependientes de Nuestra Señora de las Nieves se especializaron en los buñuelos de viento y así como ellas otras tantas religiosas se distinguieron por su producción dulcera elaborada en gran medida con los ingredientes que tenían a la mano (INAH, 2002: 15-16). Se cree que las monjas novohispanas fueron las protagonistas en la confección de los dulces al interior de los conventos, mismos que después se propagaron al resto de la sociedad mediante la enseñanza a niñas, jovencitas y mozas (INAH, 2002: 15).

La producción dulcera novohispana no despuntó de manera inmediata, tuvieron que pasar algunos años para que muchos de los ingredientes y materias primas se aclimataran al territorio mesoamericano. Para subsanar dicho problema, en un principio los españoles mandaban a traer de Europa dulces de la región entre ellos colación, pastas, dulces cristalizados, turrones, mazapanes (INAH, 2002: 15).

Con la introducción del cultivo de la caña de azúcar, los nativos americanos enfrentaron un proceso de adaptación en su estilo de vida, lo que se tradujo en cambios de alimentación dando como resultado nuevas prácticas culinarias, pero a su vez nuevas formas en los usos y costumbres de carácter ritual mismos que se pueden ver reflejados en la celebración de Todos Santos. Con la adopción del alfeñique y el vaciado en azúcar para conmemorar el Día de Muertos, la zona centro del país se convirtió en un referente de estos confites, mismos que se fueron transmitiendo del ámbito religioso al orden civil. Estados como Puebla, Tlaxcala, Ciudad de México, Guanajuato y el Estado de México se convirtieron en los principales productores de pasta de alfeñique y figuras de azúcar, lo que a la postre una vez que se fueron consolidando dieron pie a nuevos mercados y espacios de venta, Toluca lo encontró en los Portales, es decir en el corazón comercial del Centro Histórico de la ciudad.

3.1.2 El Alfeñique

Según las raíces históricas de Dioscórides, así como la Real Academia de la Lengua el vocablo alfeñique se deriva del término *panid*,¹¹⁶ pero los lingüistas asumen el *faynid* con la “y” intermedia. Expiración García señala que, dentro del mundo musulmán medieval, el azúcar adquiriría diversos nombres con base en sus diversas presentaciones, ya fuera de manera líquida es decir el jugo de la caña o bien en su modalidad sólida, o bien por su denominación de origen, o por el método de preparación para su consumo. Al respecto se llamaba *fanid* cuando el azúcar después de una tercera cocción se echaba en recipientes en forma cónica. El término alfeñique es un arabismo que deriva de la voz *fanid* y sirve para designar una gran variedad de dulces, sin embargo, este término tiene un significado que puede variar entre los autores, así como en las distintas las regiones del mundo árabe, se cree que surgió del hindú y de ahí se pasó al persa para finalmente llegar al mundo árabe (García, 2002: 180).

De acuerdo con Oliverio Arreola el dominio árabe en la península ibérica se extendió también a la lengua, el Al-Ándalus, importó varias palabras con el artículo árabe “al” entre ellas alhelí, alfaneque, alcohol, albaricoque o alfeñique. Con base en la raíz etimológica la palabra alfeñique se desprende de *alfaneque* la cual a su vez proviene del árabe *alfaneq* o *alfaraq*. Se cree que la “Ñ” de alfeñique apareció entre los siglos XIII y XIV (2016:22-23). Para el siglo XV y posteriores la palabra alfeñique y términos alusivos al dulce ya aparecen en la literatura, autores como Lope de Vega, Tirso de Molina o Miguel de Cervantes atribuyen el término alfeñique como signo de fragilidad, debilidad, y delicadeza (2016:22-23). En la actualidad no existe un consenso general que establezca el origen del vocablo alfeñique. Para algunos es de origen árabe, para otros se puede rastrear del sanscrito, lo cierto es que los recetarios más antiguos que hacen referencia al alfeñique datan del siglo XV y XVI y aparece bajo el nombre de *alfenique* es decir sin la “Ñ”.

Alfeñique es una palabra de origen árabe usada en algunas partes de España para designar a la pasta de azúcar cocida y estirada en barras muy delgadas y retorcidas (Sánchez y Rubín de la Borbolla, 1972: 17). La adopción del alfeñique es

¹¹⁶ La palabra alfeñique tuvo origen en el sánscrito “*phanita*” nombre que designaba un concentrado de guarapo. El guarapo es una infusión preparada con frutos, cañas o savia y que contiene mucha agua (Fingermann, 2021).

un fenómeno sincrético en el que se funden costumbres y técnicas indígenas traídas por los españoles que a su vez heredaron de las culturas árabes (Pomar, 2012: 28).

Estas figuras a base de azúcar se emplean junto con otros comestibles para formar la ofrenda a los muertos en la fiesta de Todos los Santos. El término como el modo de preparación del alfeñique varía en cada región y cada país, existen de dos tipos: los elaborados con agua y los producidos con clara de huevo (Larousse Cocina, s.f.).

Como lo veremos en el capítulo siguiente, para que el estado ejecute políticas culturales, tiende a articular discursos en los que se enfatiza la tradición, el folclor y la historia, que sirven para justificar acciones en materia cultural situación de la que no escapa el dulce de alfeñique.

De tal forma que podemos deducir dos posturas discursivas con base en la historia y preparación de este dulce. La primera de ellas constantemente intenta ligar al alfeñique con ese pasado prehispánico, la cual a grandes rasgos establece que, a la llegada de los españoles, los frailes franciscanos interpretaban los ritos prehispánicos como una ceremonia indiana de comunión y el *tzoalli*, es decir figurillas de amaranto y miel de maguey, como la hostia cristiana. Algunos de los primeros cronistas confundidos por el color y la viscosidad que se utilizaba entre la mezcla del amaranto y la miel creían que dichas figuras se amasaban con sangre humana (Pomar, 2012: 27).¹¹⁷ De antemano sabemos que estas figuras no tienen relación con el dulce alfeñique, empero, existe la creencia que asocia que el antecedente del alfeñique mexicano, coincide con las piezas elaboradas por parte de los pueblos mesoamericanos.

Y la segunda de ellas que hace alusión a que el alfeñique original es de España y una vez que esta técnica llegó a territorio mexicano se utilizó el vocablo

¹¹⁷ "Sor Juana, Huitzilopochtli y el amaranto", *La Jornada del Campo*, 18 de febrero de 2017. En la civilización azteca existía la fiesta dedicada a la figura de Huitzilopochtli o Teocualo. En esta celebración se realizaba la figura de este dios con semillas amasadas de huautli (amaranto) y gusanos macerados. Posteriormente la figurilla se repartía para ser comida por los presentes llamados *teoquaques* o comedores de dios, un rito que asemeja la eucaristía cristiana, misma que no pasó inadvertida por españoles, a tal grado que estos ritos fueron perseguidos por considerarlos idólatras e ir en contra de la Iglesia Católica

Si bien es cierto que especies vegetales como el maíz, el frijol, el tomate el aguacate el chiles, por mencionar algunas se fueron introduciendo paulatinamente al continente europeo, existieron otros cultivos que no corrieron con la misma suerte como lo fue el amaranto. Este cereal casi fue erradicado y quedó al borde de la extinción debido a que con él se elaboraban figuras en forma de cráneos y miel silvestre llamada *Tzoalli*. Por lo anterior los españoles decidieron llamar *bledo*, al amaranto, en griego significa, despreciable, insignificante e intrascendente de ahí que se deriva la expresión "Me importa un bledo". *Idem*.

alfeñique para designar a las figuras de azúcar batida y cocidas hechas en molde (Rubín de la Borbolla, 1972: 17).

Con base en la investigación realizada por parte de Daniel Rubín de la Borbolla en asociación con la Universidad Autónoma del Estado de México, llevada a cabo durante el curso de Arte Popular en la Escuela de Turismo durante el periodo de 1959- 1970, el doctor manifestó su preocupación por el origen y el significado del dulce de alfeñique en vista de que no se encontraban datos suficientes que pudieran arrojar mayor conocimiento, por tal motivo muchas de estas conclusiones no eran definitivas, rayando en simples conjeturas (Rubín de la Borbolla, 1972: 18). Por tanto, señalaba que era evidente que la costumbre de honrar a los muertos tanto de indígenas como de españoles se mezcló haciendo difícil la identificación cultural de sus componentes originales. Dedujo que la técnica del alfeñique era española y que fue llevada a la península por los árabes más tarde se trasladó a México (Rubín de la Borbolla, 1972: 18).

Una búsqueda exhaustiva por la Biblioteca Nacional de España arrojó una de las recetas de alfeñique más antiguas que hasta la fecha se hayan publicado. Esta se encuentra incluida en el manuscrito castellano más importante por su contenido y antigüedad el *Vergel de Señores en el qual se muestra a hacer con mucha excelencia todas las conservas, electuarios, confituras, turrone y otras cosas de açucar y miel*.

El contenido responde a la tradición de las compilaciones de recetas medievales, una mezcla heredada de la medicina clásica y los tratados árabes, con una parte dedicada a lo dulce y otra a la perfumería (Simón, 2010: 63).

La receta aparece bajo el nombre *De cómo se haze el alfenique* y se encuentra ubicada en el libro uno con otras preparaciones siendo el azúcar el ingrediente estelar. Es importante resaltar que en esta publicación, que data del siglo XV aproximadamente, existen términos en la técnicas de preparación que hasta la actualidad siguen vigentes por mencionar las referentes al alfeñique podemos destacar los siguientes

Panizar: *En la receta de los alfeñiques (dulce de azúcar): ... se conocerá estar panizado y bueno cuando, habiendo estado allí ocho o diez horas o una noche cubierto con otro lienzo, después se halla bien duro y tiene lustre reluciente, sin estar nada adherente o pegajoso a las manos que los tocan, como primero habrá estado (f. 15r).*

Blanquear: En los alfeñiques: E cuanto más lo sobaren muy más blanco se hará. Y así cuando más quieren blanquearlo débese tirar, estando cerca de poco calor de fuego, e más se podrá tratar, mirando que el calor que le diere sea poco y que esté muy poco espacio, y luego se aparte de allí (f. 51v.). Las gotas de limón o naranja blanquean la miel. (Simón, 2010:72).

El punto Una atenta lectura del manuscrito permite observar la importancia que tiene el conseguir el punto que precisa cada conserva, de manera que en unas debe ser más «alto» y hay que «subirlo». ¿Cómo se sabe si el «cocimiento» es perfecto? De distintas maneras, por ejemplo, usando los dedos en la confección del azúcar candi: ... désele el punto tal que, tomando con el mecedor una gota de medio de su hervor, si se pusiere caliente y recién sacada sobre el dedo pulgar se tome entre los dos dedos alzando el uno del otro, y cuando hiciere hilo tan largo como el apartamiento que pidieren hacer los dedos...(f. 49v)(Simón, 2010:72).

Actualmente algunos artesanos dulceros de la ciudad de Toluca siguen utilizando el término a *paniz* como punto de azúcar para determinar si se puede proseguir con el procedimiento para la realización de algunas conservas y confites, de la misma forma siguen utilizando el jugo de limón para blanquear el dulce de alfeñique. Por otra parte, el punto, es decir los distintos términos de cocción del azúcar, siguen siendo los mismos de los cuales hace referencia el *Vergel de Señores* como lo son el punto de bola o de caramelo para realizar el vaciado en azúcar o el dulce de alfeñique.

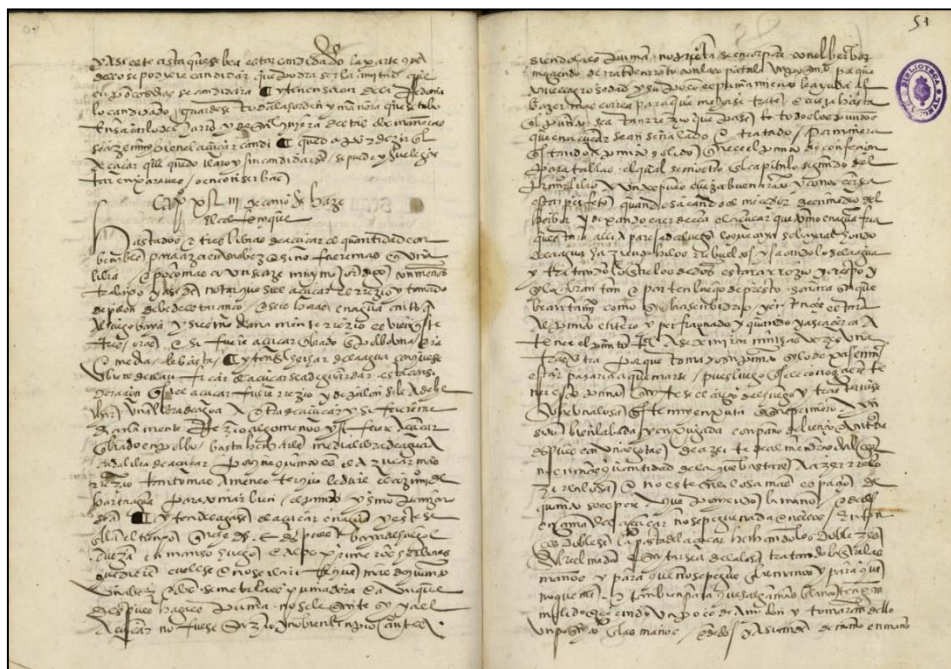


Figura 13 Vergel de señores, en el cual se muestran a hacer con mucha excelencia todas las conservas, electuarios, confituras, turrone y otras cosas de azúcar y miel Siglo XV, Biblioteca Nacional de España, Receta de como se hace el Alfeñique F. 51.

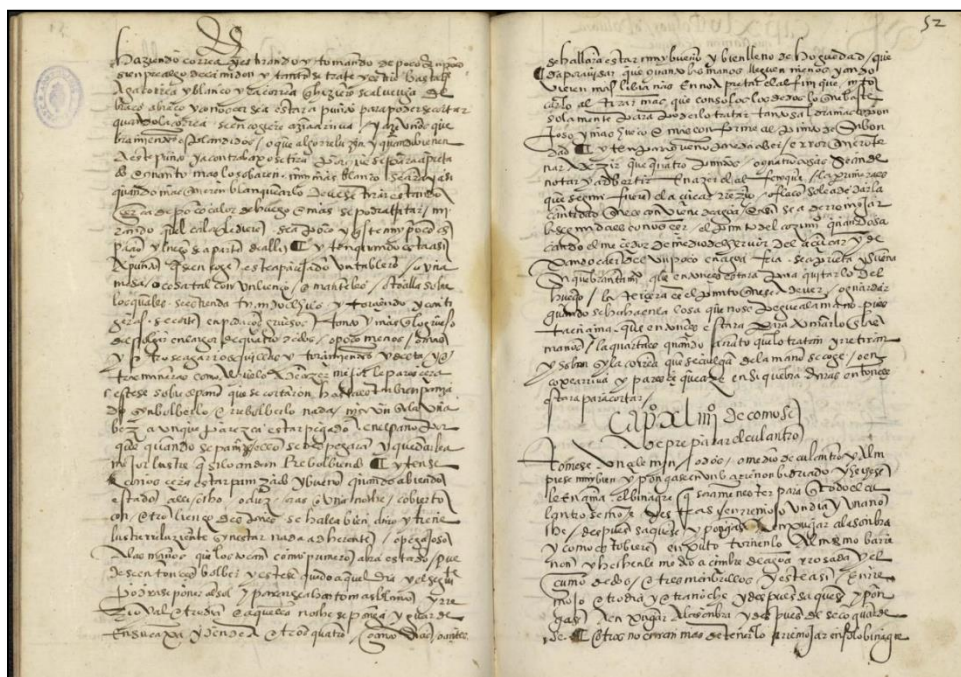


Figura 14 Vergel de señores, en el cual se muestran a hacer con mucha excelencia todas las conservas, electuarios, confituras, turrone y otras cosas de azúcar y miel Siglo XV, Biblioteca Nacional de España, Receta de como se hace el Alfeñique F. 52

De vuelta en el siglo XVI, en Europa, existía una estrecha relación entre la confitería y la gastronomía con la medicina y la dietética (Pérez, 1992: 154-175, citado en Serrano, 2008: 205), a tal grado que los boticarios y los confiteros compartían el mismo oficio de sanación a los enfermos a través de la elaboración de dulces y conservas. Y sería hasta el siglo XVII cuando se empiezan a separar, por un lado los confiteros elaborando recetas principalmente de carácter lúdico con el objetivo de generar placer desde su propia elaboración al realizar la receta como al degustar el dulce; por el otro, los boticarios dedicados a elaborar complejos brebajes medicinales (Serrano, 2008: 206). Durante el periodo que va de los siglos XII al XV, en Europa el azúcar se dio a conocer como un producto de lujo, adquiriendo un significado cultural muy distinto al de hoy en día, en ese entonces coincidía con los ideales cristianos, de tal manera que la sacarosa entre más fina adquiriría un significado de virtud y pureza (Cruz de Amenábar y Fuentes, 2021:193).

Para el siglo XVI, la delgada línea que existía entre los confiteros y los boticarios era tan estrecha que no parecía haber diferencia entre ambos. Los primeros elaboraban recetas cuya finalidad era generar placer a través de la degustación de dulces. Por su parte los segundos elaboraban electuarios que apelaban las propiedades curativas y de sanación. En esta época el azúcar servía como remedio para el dolor de cabeza, el estreñimiento o la tos entre otros padecimientos. Conocimientos que tuvieron un sustento en fuentes religiosas, por ejemplo, la Suma Teológica de Santo Tomás de Aquino hace mención del uso terapéutico del azúcar tomado en ayunas (Aquino, 1994 citado en Cruz de Amenábar y Fuentes, 2021; 193). Libros como *el Vergel de Señores* de autor anónimo o el manuscrito de Ruperto de Nola conocido bajo el título de *Libro de guisado, manjares y potajes* (1520), entrecruzan las culturas gastronómicas de moros, judíos y cristianos, a su vez que recogen la recetas de las primeras confituras, conservas y electuarios. Simultáneamente estas fórmulas exponen las propiedades curativas del azúcar, dichos procedimientos pronto tuvieron eco en los monasterios medievales principalmente en los conventos religiosos femeninos (Cruz de Amenábar y Fuentes, 2021; 193).

Para finales del periodo renacentista se tenía la creencia de que cada ser vivo era la combinación de cuatro factores calor y frío, seco y húmedo, estos se armonizaban en pares; los factores se derivaban de los cuatro elementos que conformaban el universo (fuego, aire, tierra y mar) (Serrano, 2008: 206). Al romperse el equilibrio de uno de ellos era cuando la persona manifestaba alguna dolencia u enfermedad; los confites y los dulces tomaban relevancia para buscar la armonía del cuerpo, cada alimento tenía cualidades digestivas propias (Scully, 1995: 127 citado en Serrano, 2008: 206).

Sebastian de Covarrubias, en 1645, establecía que el alfeñique tenía ciertas propiedades curativas entre ellas, se acostumbraba como remedio para limpiar la garganta y el pecho principalmente en los niños, este se hacía en pequeños rollitos en la boca de los infantes para que los chuparan (Arreola, 2016:21). Por su parte Carlos Azcoytia en su libro *la Historia de la Cocina*, menciona que el dulce de alfeñique se realizaba con harina, cebada, maná y azúcar y que con base en la medicina árabe era caliente y bueno para la tos, no obstante, cuando se utilizaba

azúcar sin refinar, también llamada azúcar de Siyistán y servía como laxante (Arreola, 2016:21). La creencia del azúcar con propiedades curativas proviene desde la Edad Media, al respecto Miguel de Baeza, en su libro de confitería agregaba lo siguiente:

En las cosas que Dios ha criado en este mundo para bien provecho de los hombres es una dellas el açucar; por ser tan suave y dulce y de mucho provecho para muchas cosas, porque dello se hazen muchas conservas y confituras de muchas maneras, medicinas y xaraues para sanos y enfermos (Pérez, s.f.:36 citado en Serrano, 2008: 220).

Una vez que la confitería se esparce dentro de la sociedad novohispana, se desconoce si mantuvo ese carácter medicinal medieval de Europa. Con la conquista espiritual se adoptaron consigo nuevas técnicas de preparación de alimentos a los pueblos indígenas, entre ellos los dulces. En el ámbito monacal los recetarios de confites dulces y conservas llegaron con todas las órdenes religiosas principalmente en los conventos femeninos. El consumo de los dulces tenía la finalidad de agasajar a los fieles de la comunidad y atraer nuevos adeptos a la religión católica, de ahí que dulces como los mazapanes, los turrone, los jamoncillos, los alfajores, las jaleas, los polvorones, las mermeladas, los chongos, las cajetas y por supuesto el alfeñique entraron a la gastronomía mexicana, adaptando las recetas medievales con los ingredientes nativos del territorio mexicano.

María del Carmen León García al mencionar que el Valle de Toluca era un “delicioso valle” cuyo territorio tenía todos los recursos que los matlazincas habían aprovechado para su alimentación, maíz, frijol, nopales, magueyes, quelites, quintoniles y un largo etcétera si de yerbas y vegetales hacemos referencia. Sin embargo, estos sabores no fueron suficientes para los españoles, el ser humano come de acuerdo con su costumbre buscando los sabores que son parte de su cultura (León, 2002: 237-238).

Un recetario que muestra la mezcla de tradiciones, sin duda, es el de Dominga de Guzmán, un libro doméstico del siglo XVIII en el cual se exponen los métodos y procedimientos de los alimentos a “la española”, pero que a su vez integra ingredientes ajenos a las costumbres ibéricas y más allegados al mundo prehispánico. En dicho recetario vamos a encontrar dos recetas referentes al dulce de *chaucle* y al dulce de alfeñique, la primera de ellas muestra lo siguiente:

Dulces de Saucle [sic]

Una libra de azúcar y una cuarta onza de chaucle [sic]; se muele en polvo y se cierne y también la azúcar se muele y se cierne y se revuelve todo, un limón con una clara de huevo, y se amasa todo muy bien hasta que truene, y luego se extiende con un palote aque quede como una tortilla delgada, y luego hace uno las figuras que quiera y si es en molde mejor, y luego se ponen a secar. Se advierte que dicho chaucle [sic] se lava primero, y se hace rebanadas y se ponen a secar para molerlas en polvo (De Dominga de Guzmán, F. 73 citado en León, 2002: 245).

De acuerdo con la taxonomía científica, el *chaucle* o *saucle* es una orquídea que pertenece a la familia *orchidaceae*; *bletia campanulata* (Asociación de Academias de la Lengua Española, 2010). Dependiendo de la ubicación geográfica adquiere diversos nombres, por ejemplo flor de muertos, en la zona náhuatl de los Estados de México y Michoacán se le conoce como: *saucle*, *sautle*, *tsacuxóchitl*, *tzautle*, *chautle*, *tzautli* (Efloramex, s.f.) *tsacutli*, o *tzacutli*, estos últimos términos hacen referencia al pegamento. Con base en el Inventario Nacional de Especies Vegetales de Uso Artesanal, sabemos que diversas especies de orquídeas han sido utilizadas desde la época prehispánica para la elaboración de pegamentos (Bravo, 1999: 20). El chaucle es una planta de hasta 60 cm de altura, con pseudobulbos subterráneos, hojas lineares a lanceoladas, inflorescencia con tres a seis flores, y flores rosadas y blancas con venas verdes, misma que crece en los territorios que van desde el estado de Durango México hasta Centroamérica y países como Venezuela y Nicaragua. (Asociación de Academias de la Lengua Española, 2010 y Efloramex, s.f.).

Además de la receta del chaucle el recetario de Dominga de Guzmán menciona la receta de la preparación del dulce de alfeñique misma que se describe a continuación:

Alfeñique

Se clarifica la azúcar muy blanca y maciza de la que al partirla queda como harinita en la orilla del pedazo, Esta se clarifica un día antes, y ya que quedó el almíbar a punto de hebra se vacía en una ollita de Cocotitlán, que no tenga el pescuezo recogido, y se deja asentar, hasta otro día se le quita el asiento y se pone a la lumbre en la dicha olla y ya que echa vejigas grandes al hervir, se le hecha el zumo de medio limón grande a dos libras de azúcar, advirtiendo que esté mientras menos se menee, mejor, porque en memenenadoló se empeaniza. El punto se le da metiendo el dedo en agua fría y luego se mete en el almíbar y se vuelve a meter en agua fría y en sacando un dedal que al partirlo truena, ya está el punto, Se vacía en una penca de maguey húmeda y extendida, la que se

ha de cortar antes que el sol salga, o en una tortera de barro que no este vidriada y también humeda. Ya que cuajó se levanta y se estira entre dos, que quede ancho y se va andando con la mano por encima al estirarlo para que amorose y se tiende sobre una servilleta, y de allí se va cogiendo pedacitos calentando con la mano hasta que está manuable, y en la lumbre y estirandose tantito y haciéndose las figuras que quisieren, advirtiéndole que al flata de ollita, suplirá un cacito recogidito y que la segunda ocasión que se pone a la lumbre a de ser carbón (De Dominga de Guzmán, ff. 143.144 citado en León, 2002: 249).

Llama la atención que la receta que trascendió en el tiempo fue la del dulce de *chaucle* y no tanto la del alfeñique, tal parece que con el paso del tiempo se le fue llamando “alfeñique” a las figuras que se elaboraban con *chaucle*. Susana Phelts Ramos hace referencia a que gran parte de las recetas de origen árabe-andaluz se fueron adaptando en el territorio mexicano utilizando ingredientes locales como el *chaucle*, en vez de las gomas de adragante o alquitira (2022: 168).

Otro de los manuscritos coetáneos al de doña Dominga de Guzmán que resguarda la preparación del dulce es el manuscrito *Libro de Cosina*, que data del siglo XVIII, actualmente forma parte de la *American Institute of Wine y Food Culinary Collection* de la Geisel Library de la University of California de San Diego; su autor se desconoce. Esta receta menciona cómo realizar los colores a diferencia de otros recetarios.

El alfeñique

Se clarifican tres libras de azúcar, y se clarifican con media clara de huevo y unas gotas de limón. Ya que está bien clarificada, se echa en una olla que no haya servido de manteca, solo de atole; se tapa con un plato se le echa una cortecita de sebo muy blanco, y de rato en rato se mete el plato en agua fría y se toma el punto en agua fría en un tecomatito. Ya que sale como espejo que se quiebra dándole un golpecito con otro tecomatito, se tiene prevenido un lebrillo de San Antonio con agua, ya que está como llevó dicho punto se vacía el agua, se echa la almíbar dentro, y se le está dando vueltas hasta que escurre una gota de agua, se coge y se estira con la violencia que pudieren hasta que se blanquea, ya que esta blanco, se extienden unos manteles limpios y se ponen las melcochas como tasajos encima, Se va labrando, y si endurece se echa en una ollita, y una cascarita de sebo, y se le da el mismo punto y se hace el propio, y no se le mete la cuchara más que para darle el punto, y eso sin menear sino solo sacar casi por encima la almíbar.

Si es para hiedra, se coge de la almíbar (síc) un poco, algo espesa antes de tomarle el punto, y se le echa un poco de rosilla limpia, sin que le quede lo blanco ni amarillo, que no quedé más que lo azul, con eso se tiñe la hiedra, una y otra vez hasta que está de buen azul, y antes de teñir se ponen al sol para que blanquee, y después de teñidas, se vuelven a poner al sol, y se están volteando para que no se tuerzan.

Para lo verde, del propio melado se echa en otra cosita, y de la misma rosilla, se le echa en dicho melado sin limpiar y se echa poquito de Tequesquite, y una gota de limón, ya que está de buen color se tiñen los rabos y las hojitas.

Para lo encarnado, otro poquito de melado apartado, se le echa un poquito de carmín se tiñen las rosas o lo que quieren y se les da por muchas veces, hasta que está de buen color.

Para lo morado, se coge lo que sobra de lo azul y se le echa a lo que sobre de encarnado ya que está de buen color se tiñen lo que quieren.

Para lo amarillo, se muele un poco de azafrán con una o dos gotas de agua y se le echa en el melado, y así que ya está seco se dora.

Y el lebrillo que digo ha de ser de San Antonio, sin vidrio. También se hace con menos trabajo, libra a libra y en cacito (Phelts, 2022:221).

Dos aspectos vale la pena resaltar, el primero de ellos radica en el procedimiento de las recetas, al no contar con un instrumento que pudiera medir el tiempo como lo es ahora el reloj, hasta antes del siglo XIX las instrucciones se medían en credos, una tradición que se deprendía desde la Edad Media y la Edad Moderna, donde se tenía la costumbre de rezar en voz alta (Phelts, 2022: 163). El segundo punto, es que a diferencia de otros recetarios subsecuentes, este manuscrito muestra con detalle el proceso de elaboración de los colorantes¹¹⁸ que para la época conllevaba una serie de pasos complejos.

Terminado el diesiochesco, el alfeñique formaba parte de los dulces moldeables, lo que lo hacía formar parte de la cultura culinaria y artística mexicana que se va a desarrollar durante el siglo XIX. Entre los siglos XVIII y XIX, el dulce de alfeñique también era conocido en los barrios populares como *ofrenda*. Para esta época se convirtió en moda regalar el dulce de alfeñique, este dulce tuvo popularidad entre todos los grupos y estratos sociales y servía como regalo que hacían los adultos a los niños (Vázquez, 2015: 5). En el siglo XIX, *El cocinero mexicano* escrito en 1831, describe que la manera de preparar el alfeñique era la siguiente:

Se escoge el azúcar de un pilón o pan que tenga una veta negra y se hace almíbar de medio punto, que se clarifica con limón y clara de huevo. Se guarda hasta el día siguiente, en qué sacándose porciones pequeñas, se ponen estas a hervir hasta que tengan el punto de quebrar en el agua: se echan en un cajete húmedo, y se levantan en una piedra lisa ó marmol erstirándose, hasta que esten muy blancas, y formándose con ellas las figuras que se quieran (Nuevo Cocinero Mexicano, 1989, 18).

¹¹⁸ Desde el inicio de la humanidad se tiene evidencia que han existido aditivos de color para uso comestible en civilizaciones como la egipcia o antiguas culturas mesoamericanas. Los colorantes alimentarios tal como los conocemos en la actualidad también conocidos como colorantes de síntesis tienen su aparición hasta la segunda mitad del siglo XIX, países como Francia o Estados Unidos son pioneros en la coloración de alimentos, pero también en las investigaciones, dado que los primeros aditivos acarrearaban problemas toxicológicos. Con el paso de los años, la distribución de estos aditivos de color se fue expandiendo al resto del mundo (EcuRed, 2019).

Curiosamente el autor de carácter anónimo hace una advertencia sobre el modo de preparación la cual refiere que “aunque en el fondo no hay más que este método de hacer el alfeñique, los fabricantes usan de distintas precauciones para obtenerlo con más facilidad, limpieza ó economía” (Nuevo Cocinero Mexicano, 1989, 18).

Esto explicaría de cierta manera la prevalencia de la *Receta del Saucle* anunciada por doña Dominga de Guzmán sobre las recetas “originales” del dulce de alfeñique. Otro método de preparación que hace referencia a esta singular golosina lo refiere *El cocinero mexicano* mismo que se menciona enseguida:

Se hace almíbar con azúcar blanco, y se clarifica con jugo de limón y clara de huevo, se cuele, se deja hervir sin meter la cuchara, hasta que este muy espeso, y se le echa un pedacito muy pequeño de sebo, según la cantidad que sea, bastando uno del tamaño de medio garbanzo, para seis cuartillos de almíbar y unas gotas de zumo de limón. Así que este hirviendo a borbotones se moja la mano en agua fría, y se saca un poco de almíbar, con el dedo, haciéndose esto con suma ligereza, para ver si ya está de punto de quebrar, pues entonces se aparta el almíbar del fuego, echándolo en un lebrillo grande, que deberá de estar mojado y escurrido, en el que se dará vuelta á todo el almíbar sin que se empanice. En este estado se van formando las figuras que se quieran, y se pondrán sobre una servilleta limpia para que se enfrien (Nuevo Cocinero Mexicano, 1989: 18-19).

Otra receta es la siguiente:

Se disuelven en agua sobre el fuego seis libras de azúcar, y se clarifican con una clara de huevo así que se haya espumado la miel se aparta, se deja asentar y se cuele; volviéndose á poner al fuego, se le echan unas gotas de limón y se deja que el almíbar tome el punto de quebrar en el agua, lo que se conoce echando un poco de agua, y tomándolo con los dedos si se quiebra al apretarlo. Se vacía entonces en una sartén seca, untada con muy poca manteca, que se pondrá en agua, cuidando que no le entre adentro, para que se enfríe, no dejándose de voltear con la cuchara, se estira después, y cuando ya este frío, se forman los trastecitos para pasta, animalitos o figuras que se quieran (Nuevo Cocinero Mexicano, 1989: 18-19).

Además de estas dos técnicas, el libro también menciona los *alfeñiques de ingenio* elaborados principalmente en Tierra Caliente, pero a diferencia de los anteriores se les cargaba de jugo de limón (Nuevo Cocinero Mexicano, 1989: 19). Otras formas de preparación de la época, muy pocas veces mencionadas en la historiografía sobre la preparación del dulce de alfeñique, las encontramos en el recetario *Tesoro de la cocina. Diccionario de las familias* editado en la Ciudad de México impreso por Juan Nepomuceno del Valle, en el año de 1866. En él se hace énfasis en la forma, color y figura de los platos, de tal manera que dentro de este compilado se identifican dos

recetas; la relacionada al modo de hacer “alfeñique” y el conocido “alfeñique de azahar”. En ambas recetas se clarifica el azúcar y se tiene cuidado del punto de los almíbares, al segundo se le agrega esencia de azahar y rojo de carmín (Guia, 2016: 257).

Sidney Mintz documenta que, para el siglo XVII, existieron unas figuras elaboradas a base de pasta de azúcar y almendras que llevaban por nombre “sutilezas”, muchas de ellas eran consideradas verdaderas obras de arte y no se exhibían ni se compartían con los pobres, estas piezas constituían demostraciones de poder económico (Guia, 2016: 172-179). Cabe resaltar que antes del siglo XIX el azúcar no era un ingrediente accesible para la mayoría de las personas, tan es así que a la pastelería se le llegó a considerar una rama de la arquitectura por su carácter estético previo a ser degustado (Luján, 1989: 168 citado en Guia, 2016: 247).

En Toluca se les llama alfeñique a las figuras en bulto o aplanadas que se hacen en molde con azúcar batida y cocida (Sánchez y Rubín de la Borbolla, 1972: 17). Es decir, dicho procedimiento se asemeja a la receta del *chaucle* y la de elaboración de figuras de azúcar, como bien lo pudimos notar, ninguna de las recetas de alfeñique antes mencionada utiliza moldes para la preparación de figuras de azúcar. De acuerdo a un estudio realizado por el propio Rubín de la Borbolla durante las décadas de los 50 y 70 del siglo XX, no todos los artesanos coincidían con el término “alfeñique” para designar la manufactura de figuras de moldes hechas con azúcar batida, cocida y mezclada con otras sustancias (Sánchez y Rubín de la Borbolla, 1972: 17). Dejando de lado esta discusión, de si lo que se producía era alfeñique o figuras de azúcar, al menos lo que se vendía en los Portales durante la segunda mitad del siglo XX llevaba el proceso que se describe a continuación:

En la elaboración de las figuras se usa el procedimiento técnico con los pasos siguientes: lavado y preparación de los moldes de barro; preparación de la pasta (amasado), colocación de la pasta en el molde; secado de la pasta en el molde; extracción de la figura de las mitades del molde; pegado de las mitades de la figura; acabado de las figuras (modelado de cuerno, patas, etc.) y decorado de la figura.

Con azúcar glass se prepara la pasta a la que se le mezcla clara de huevo bien batida, “chaucle” y limón. Se baten las claras hasta que quedan a “punto de turrón” (término dulcero), y se les va agregando poco a poco el azúcar pulverizada, y después el “chaucle”, que a su vez ha pasado por un proceso de secado al sol, molido cernido y revuelto con agua hasta formar un líquido espeso. Finalmente, se agrega el limón y, con todo ello se forma una pasta blanquecina.

En este momento se ponen los colores vegetales que necesita el dulcero: rosa y verde y varios tonos, naranja, amarillo, negro, etc.

Antes de seguir adelante, el artesano, prepara los moldes de barro. Se les limpia con una brocha y se les espolvorea harina para evitar que la pasta se pegue en las mitades del molde. Mientras tanto, la masa ha permanecido envuelta en lienzos húmedos u hojas de calabaza, para que no se endurezca. Para llenar los moldes se toma una porción de la masa y se “palotea” (termino del dulcero), hasta hacer una especie de tortilla delgada, la cual se coloca y se extiende cuidadosamente dentro de las mitades de los moldes, dejándole secar el tiempo necesario, generalmente durante veinticuatro horas.

Una vez seca la pasta de las mitades de la figura, se les saca del molde y se les pega con la misma pasta adelgazada con agua, hasta formar bien el cuerpo, y se le vuelve poner a secar. Horas más tarde, las figuras estarán listas para recibir su acabado. A mano, con la misma pasta se modelan las patas, los cuernos, la cabeza, la cola, y se les pega al cuerpo. Terminado esto decoran las figuras, se dibujan los ojos y se le coloca la lana a los borregos, hecha con algodón o pochote, y se dejan secar para que queden listas en el mercado. Los ataúdes o “cajones de muerto” también se hacen con el mismo procedimiento, así como todas las piezas grandes, medianas y pequeñas que representan figuras de animal (Sánchez y Rubín de la Borbolla, 1972: 17).

Con base en esta receta nos podemos dar cuenta que los borregos, pieza emblemática de lo que comúnmente se le conoce como dulce de alfeñique era adornada con el pochote o el algodón, una costumbre que databa ya desde el decimonónico. Una crónica de Guillermo Prieto mencionaba que cuando Mariano Otero se presentó ante Andrés Quintana Roo luego de perder a su padre aconteció lo siguiente:

Colocaron una servilleta albeando en la mesita del frente del sofá. -Tú no tomas chocolate... verás te traerán dulce. Hizo seña al criado que volvió con un platón, y en él un magnífico borrego de alfeñique con sus lanas sembradas de oro volador y listones, y sus ojos de escuditos de oro. -Sírvete. Me serví contento el pie entero del borrego. Había a mi frente una montaña de puchas, rodeos, soletas y mostachones. El Sr. Quintana era muy naturalmente gracioso; yo estaba contentísimo, y ni reírme podía, porque mi boca estaba ocupada por los bizcochos. (Guía, 2016: 180).

De tal forma que la tradición de colocar algodón en forma de lana era una costumbre que se había mantenido durante un largo periodo, sin embargo, los artesanos del dulce de alfeñique de Toluca sostienen que con el paso de los años dicha técnica se fue perdiendo a principios de la década de los 2000, dado que los compradores y turistas acostumbraban a comerlo a pesar de ser un elemento no comestible, lo que originaba reclamos entre los consumidores y los artesanos. Además de esta técnica a la par existe otra para simular la lana de los borregos, misma que se le conoce en

el argot dulcero como “enchinado”,¹¹⁹ la cual consiste en ir punteando con el auxilio de un palillo, un clavo o un rodillo estriado pequeñas porciones de pasta que forran el torso de las figuras principalmente los borregos, los venados, las gallinas y los cerdos. Además de estas herramientas para el enchinado, vamos a encontrar las duyas, las cuales anteriormente se hacían con pequeños cucuruchos con celofán, material que fue sustituido una vez que el plástico empezó adquirir popularidad (Véase figuras 15 y 16).



Figura 15 Borrego de alfeñique con detalle en algodón.
Autor: Desconocido, Colección Teresa Pomar.



Figura 16 Borrego de alfeñique con detalles en enchinado de betún.
Autor: Desconocido, Museo del Alfeñique Toluca.

Situación similar pasó con los adornos relacionados a las patas, los ojos y las colas. Aunque no existe registro de que se haya utilizado el oro como en el relato de Guillermo Prieto, gran parte de los ornamentos se elaboraban a partir de materiales

¹¹⁹ Existe el rumor entre los artesanos de la Feria del Alfeñique de Toluca, que algunos de ellos poseen máquinas que hacen el proceso de *enchinado* de manera automática, lo que brinda una textura uniforme además de que les permite ahorrarse bastante tiempo con respecto al proceso manual que conlleva esta técnica, no obstante, a pesar de las prácticas de campo realizadas en algunos talleres nunca se encontró evidencia que demostrara la existencia de dicho artefacto. Por otro lado, a la acción de realizar los puntos en las piezas que comúnmente se le conoce como *enchinado* algunos artesanos le llaman *betunear*.

no aptos para el consumo humano, para el caso de los ojos en un principio se utilizaban semillas de zarzamora y de *amol* muchas de ellas eran recogidas por los artesanos en los cerros del Toloche.¹²⁰ Con la llegada del plástico, estas semillas que representaban los ojos fueron sustituidas por ojos movibles o bien por calcomanías. En otras ocasiones los artesanos acostumbraban a dibujarlos con marcadores de agua y otros tantos con plumones permanentes a base de aceite, de acuerdo a su testimonio era más difícil que perdieran el brillo y el color. Por lo que respecta a las colas y a las patas existía la costumbre de hacer un remate con diamantina y escarcha, las cuales muchos consumidores, especialmente los niños, se llevaban a la boca generando reclamos entre compradores y vendedores. Con la reciente creación de la brillantina comestible se ha vuelto a retomar esta costumbre de adornar las piezas, aunque en menor medida.¹²¹

Haciendo un análisis comparativo de los componentes básicos que constituyen las recetas antes mencionadas, podemos observar que el procedimiento que actualmente utiliza la mayoría de los artesanos que constituyen la Unión de Artesanos de Alfeñique de Toluca, se apega al recetario de doña Dominga de Guzmán, pero, al igual que en el mundo árabe donde el vocablo alfeñique tenía diversas aristas para designar las diversas presentaciones de los dulces a base de azúcar, en México ocurrió una situación similar al llamarle alfeñique a todo tipo de dulce moldeable a base de una pasta de azúcar, ya sea con el uso de moldes o sin ellos para elaborar figuras, significado que puede variar en diversas regiones del país.

Hoy en día la gran mayoría de los artesanos toluqueños se sigue basando en el procedimiento antes citado por Rubín de la Borbolla para la realización de lo que comúnmente se llama alfeñique al menos en el Valle de Toluca. El cambio es que el *chaucle* ha caído en desuso principalmente por tres factores: el primero de ellos, el cambio climático que ha provocado que esta orquídea cada vez sea más difícil de cultivar, en segundo lugar, *el chaucle* ha sido sustituido por productos de origen industrial (Véase cuadro 5).

¹²⁰ Margarita Mondragón Arriaga, artesana del dulce de alfeñique, sostenía que posiblemente la semilla de *amol* era venenosa por eso se optó por cambiar a ojos de papel.

¹²¹ A este tipo de remates ornamentados algunos artesanos le llaman “mota” la cual se llegaba a realizar con artisela o bien con papel china, sin embargo, no todo el gremio alfeñiquero coincide con este término.

Cuadro 5 Recetas de alfeñique y chaucle a través del tiempo							
Dulce de Chaucle <i>Dominga de Guzmán</i> Siglo XVIII	Dulce de Alfeñique <i>Dominga de Guzmán</i> Siglo XVIII	Dulce de Alfeñique <i>Libro de Cosina</i> Siglo XVIII	Dulce de Alfeñique <i>El Cocinero Mexicano</i> Siglo 1831(Receta 1)	Dulce de Alfeñique <i>El Cocinero Mexicano</i> Siglo 1831 (Receta 2)	Dulce de Alfeñique <i>Tesoro de la Cocina</i> Diccionario de las familias 1866	Dulce de Alfeñique Rubín de la Borbolla 1972	Dulce de Alfeñique Unión de Artesanos Trabajo de campo 2020
Ingredientes							
Azúcar Limón Clara de Huevo Chaucle	Azúcar muy blanca y maciza Limón	Azúcar Limón Clara de Huevo Sebo	Azúcar de veta negra Limón Clara de Huevo Sebo	Azúcar blanco Limón Clara de Huevo Manteca	Azúcar blanca Limón Clara de Huevo Sebo	Azúcar Limón Clara de Huevo Chaucle	Azúcar Limón Clara de Huevo Chaucle o grenetina, vanola, jarabe de maíz, goma de tragacanto
Recursos							
Palote Moldes	Ollita de Cocotitlán Dedal Penca de Maguey Tortera de barro Servilleta Cacito y lumbre con carbón	Plato Tecomatito Lebrillo de San Antonio Cuchara Ollita	Cajete húmedo Piedra lisa o mármol	Sartén seco Cuchara	Lebrillo de Juchimilco	Moldes de barro Palote Brocha Agua Harina	Moldes de barro Palote o rodillo Brocha Cepillo Navaja (cuchillo, charrasca o segueta) Recipientes Agua Harina
Producto Figuras	Producto Figuras	Producto: Figuras	Producto Figuras	Producto: Figuras	Producto: Figuras	Producto: Figuras	Producto: Figuras

Fuente: Elaboración propia con base en las recetas y el trabajo de campo

Algunos testimonios recabados en el templo de San Diego Ácala en Toluca, lugar donde la monjas elaboraban dulce de alfeñique, señalan que para inicios del siglo XX, no solamente se llegó a utilizar el *chaucle* como agente aglutinante, dado que era difícil de conseguir, de tal modo que este tubérculo llegó a ser sustituido por baba de nopal y en otras ocasiones por caldos de res o de pollo.¹²² Con el paso de los años y la comercialización de la grenetina, los caldos y la baba de nopal pasaron a segundo plano, empero, la grenetina no fue el único ingrediente que sustituyó al *chaucle*, sino que algunos artesanos empezaron a utilizar goma de tragacanto, los jarabes de maíz, las mieles comerciales y la vanola, está última utilizada para mejorar la textura de los

¹²² Guadarrama Rubio, Rosa Delfina (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 22 de marzo de 2021

helados y paletas congeladas. El tercer punto, es el cambio generacional, a pesar de que se cuenta con una receta e incluso las porciones necesarias, son los artesanos de mayor edad quienes dominan y conocen de mejor manera el tratado y manejo de este bulbo. Como lo hemos mencionado hoy por hoy esta planta es de difícil adquisición, “*el chaucle se consigue por el volcán son tubérculos que toda la vida van existir solo hay que saber dónde*”,¹²³ así lo expresa Santa Lilia Vilchis, única artesana de nuestra muestra, quien admitió el uso del chaucle para la producción de alfeñique hasta las primeras dos décadas de los 2000.

Si bien no se sabe a ciencia cierta cuando este ingrediente dejó de ser esencial para la preparación de figuras de azúcar, se cree que fue a partir de la década de los 80, cuando paulatinamente empezó a ser sustituido, periodo en el cual el Estado mexicano a raíz del modelo económico dejó de considerar prioritario el apoyo al campo, dándole prioridad a la seguridad alimentaria basada en la producción nacional (The Food Tech, 2023) con una fuerte inversión en materia industrial.

En la actualidad no existe una receta homogénea que sigan los 84 puestos que componen la Feria. Hasta cierto punto la mayoría de los procedimientos e ingredientes son similares y existen dulceros que van variando el proceso de secado, enchinado y decorado del alfeñique, además de que cada generación de artesanos va aportando o quitando elementos principalmente en la ornamentación. Concepción Aguilar Villanueva menciona que “con decirle que la receta así al 100 por ciento ni la tenemos bien nosotros, nada más al puro tanteo”.¹²⁴

3.1.3 El vaciado en azúcar

Uno de los puntos que llama la atención principalmente entre los visitantes y turistas e incluso entre los propios alfeñiqueros y vendedores de la Feria del Alfeñique, es que a cualquier dulce le llaman alfeñique, pero como bien lo vimos en el apartado anterior los artesanos han mantenido la tradición de elaborar la *receta del chaucle* a la cual han llamado alfeñique. Sin embargo, sí es importante dejar en claro que el vaciado en azúcar es una técnica distinta a la utilizada para realizar dulce de alfeñique. Al

¹²³ Vilchis Gutiérrez, Santa Lilia (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 14 de septiembre de 2021.

¹²⁴ Aguilar Villanueva, María Concepción (2023), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 13 de febrero de 2021.

respecto Juan Gerardo Guía Zaragoza menciona que el alfeñique en México empezó a tomar forma de calavera lo que le da un sentido artístico único y particular a través de esta figura se recuerda a los santos difuntos. Además de que existe la pareidolia de asimilar los *tzompantlis* aztecas con los cráneos de azúcar apilados en los puestos. Sin embargo, si se hace un recorrido por las principales ferias en los estados que elaboran dulce de alfeñique como Zacatecas, Puebla, Guanajuato, Michoacán, Jalisco u Oaxaca por mencionar algunos, difícilmente se encuentran cráneos con la técnica que se conoce como alfeñique.

El único estado que hace cráneos al menos de manera masiva para la venta con la misma técnica descrita anteriormente como alfeñique, es decir con el mismo método utilizado para hacer borreguitos, es el de Guanajuato, en los municipios de Celaya, Guanajuato, Cortázar e Irapuato; el resto de territorios utiliza la técnica de vaciado en azúcar. En los últimos tiempos muchos maestros artesanos han tratado de innovar en las técnicas dulceras, en Toluca es casi imposible encontrar un cráneo con la técnica descrita anteriormente como alfeñique. Entre los primeros antecedentes de carácter español que nos remite a la elaboración de figuras de azúcar, tenemos el libro *Arte de reposteria* de Juan de la Mata, editado en Madrid en 1747, en donde se describe el modo de hacer piezas a base de azúcar, proceso que mencionamos a continuación:

Modo de hacer las figuras de azúcar:

3 Para este genero de obra fe tendrán preparados los. 'moldes, gravados en ellos varias figuras de cuerpo entero ó medio cuerpo de hombres, animales, yc. fuentes, y otras, curiosidades, que para echar en ellos el Azúcar, han de eftár bien limpios, de fuerte, que no tengan polvo: fi fon de plomo, fe meterán en un barreño, que tendrá agua , y con un eftropajo mojado én ella, y jabón, fe frotarán bien; y fi fon de barro, fe limpiarán del mismo modo; pero por fermas blandos, no fe tendrán mucho en agua. Deipues que eftén bien limpios, fe untarán levemente con un poco de aceyte de Almendras dulces, ó con un poco de agua, íi fe quiere, dexandolos gotear un poco; pero fe advierte, que fiha.

de fer las figuras de Caramelo, fe untan los moldes con aceyte de Almendras dulces, y no han de eftár mojados de agua, por fer este punto tan fuerte ;y por un agugeríto , que ha de tener el molde, fe echará el Azúcar, ya fea á la Pluma, ya al Caramelo.

Clarificado el Azúcar, preparado á la Pluma, y emblanquecido, al que íe puede añadir el güilo que fe quifiere con algunas gotas de agua oiorofa, y el color que fe juzgare conveniente, echando uno , y otro al tiempo de blanquearle; fe ¡Verterá uñ poco tibio en los moides por el agugeríto, lo fuficiente para llenar el molde; y quando fe hayan enfriado, fe facarán las figuras. Si las figuras fe quifieren muy blancas, fe-harán con ÍAzucaríino de Holanda, que es él mas proprio para este fin, para lo que despues de haverle clarificado, y preparado á la Pluma, fe

trabajaráá fin de emblanquecerle, con un cu-i chatón, quando fe haya mitigado él calor, de modo, que ibbre un borde del Perol fe pueda íufrir la mano; y en eítando en eíta proporción, fe echará, como dicho es, en los moldes un poco tibio. Quando las figuras de Azúcar blanco frieren delicadas, fe las pondrá unos palitos delgados, uno, ú dos, fegun convenga, efpeciaímente fi fon brazos, yc. afsi que fe eche el Azúcar en los moldes. Si la figura fe compone de diferentes piezas, fe unirán unas con otras, untando por donde fe han 3e pegar con el Azúcar á fu punto, efto es, que Íl fon deJ(Azúcar á la Pluma., con efte; y fi de Caramelo, con él. Hacénfe también las figuras de Caramelo con el color,¹ qué fe quifiere, ó fin él, fin trabajarlo, ó blanquearlo, con las advertencias arriba dichas; pero al tiempo de echar el Azúcar al Caramelo en los moldes, hade eftár algo mas cáliente, que el de la Pluma, porque al inflante fe huela. Si la figura fuere grande, y fe quifiere dexar hueca, fe echará eí Azúcar, que pareciere conveniente, y émbuelto el molda en un paño, por no quemarle, fe le dará bueltas, para que el Caramelo fe efienda, y cubra-todas las partes del molde? defpués de bien frío, y duro, fe facarán, y pondrán en partes feca las figuras. Sirve iieftas figuras para remates dél os ramilletes [sic].

Fuente: Juan de la Mata, Biblioteca Nacional de España, F.136 y F. 137 Modo de hacer las Figuras de Azúcar

Ya en el siglo XX, específicamente en la ciudad de Toluca Rubín de la Borbolla establece que la técnica del dulce vaciado es un procedimiento sencillo y barato con la cual se realizan calaveras, ánimas y figuras pequeñas, cuya elaboración consta de los siguientes pasos:

El dulce vaciado se elabora partir de un líquido conformado por agua y azúcar y se le cocina durante una hora y media hasta que esté espeso la temperatura debe subir hasta los 80º grados centígrados o un poco más se pueden poner 3 litros de agua en un cazo colocado en el fuego y en el momento de su ebullición se le agregan lentamente entre 15 y 17 kilos de azúcar granulada entre más blanca mejor esto con la finalidad de que no salga pardo o manchada la pieza. Con una paleta de dulcero o cuchara de madera se mueve lentamente el líquido y se le rocía de vez en cuando con agua fría. Con una escobeta de raíz se tallan frecuentemente los lados y las orillas de recipiente para que la miel no se burdie es decir que no se formen capas de azúcar en las paredes y en el borde del cazo una vez que llega a punto de bola, misma que se calcula tomando una pequeña porción de la miel en ebullición sacándola y metiéndola rápidamente en agua fría, esta muestra se frota con los dedos para saber si ya se puede formar con ella una bolita de dulce transparente y duro. Cuando la miel esta lista se vacía en los moldes de acuerdo con las figuras que se deseen elaborar, en otras palabras se llenan los moldes con la miel caliente y con una cuchara de madera se quita del centro del molde el exceso de miel para que esta se enfríe en las paredes y la pieza quede hueca, para llevar a cabo este proceso se voltea inmediatamente el molde de manera que la figura quede en posición natural misma que se coloca en escurridera para que baje el excedente de miel, dejando secar la figura durante todo un día. Una vez secas se quitan las rebabas de azúcar y se les decora utilizando el betún una mezcla que se forma con clara de huevo, azúcar glass y colorantes, en punto perdido (Rubín de la Borbolla, 1972: 26.27).

Asimismo, se usa papel de estaño, papel de china, bisutería de fantasía, chaquira lentejuela y plumas, al igual que sucede con el dulce de alfeñique, algunos de estos ornamentos que eran de plástico pasaron a convertirse en comestibles. En la actualidad se sigue utilizando el método antes descrito, la gran mayoría de los artesanos que se dedica al dulce vaciado utiliza hoy en día el crémor tártaro el cual es un compuesto denominado potásico o también llamado sal ácida.¹²⁵ Su función es prevenir la “cristalización del azúcar, concretamente ese reborde blanco que queda en la olla y que opaca el caramelo” (Balanzano, s.f.).

La familia Zarco se ha distinguido por ser una de las principales productoras de esta técnica, cada artesano adecua los procedimientos y los utensilios con base en sus necesidades al respecto Luis Zarco manifiesta lo siguiente:

Mi papá (Enrique Zarco) fue quien me enseñó hacer el vaciado en azúcar porque lo dominaba bien [...] incluso él hacía piezas de dos metros de altura, de trámite era esculpir vaciar el cubo de azúcar y tallarlo no había muchos moldes, obviamente no había plástico como ahorita, entonces era así de que hacía sus moldes de madera o con tabiques y ya sacaba un brazo y lo tallaba ir uniendo e ir haciendo piezas.¹²⁶

Es importante señalar que son este tipo de piezas las que viajan al extranjero, por la dureza del material (Véase figuras 17 -18). De acuerdo a Donato Manuel Sánchez Mireles, artesano de la Feria del Alfeñique de Toluca, existía la costumbre de consumir la calavera en atole de masa o en aguas frescas, misma que al verterla se derretía y endulzaba las bebidas, tradición que se perdió con el tiempo. Por otro lado, muchos de estos cráneos sirven para adornar los altares de los difuntos, la gente los resguarda por años o décadas, o hasta que finalmente cumplen una vida útil adornando la ofrenda. Para prolongar el uso de la calavera de azúcar se guarda en una superficie con sal para evitar la humedad.

¹²⁵ El crémor tártaro es un polvo blanco que se encuentra de manera natural en algunas plantas, en la industria alimenticia se le conoce como aditivo E-334. Entre las principales funciones que tiene el crémor es aumentar el volumen cuando entra en contacto con la harina y el agua, en la repostería y en los bizcochos sirve para estabilizar las claras de huevo y evitar que se bajen, dependiendo de la receta será su función (Balanzano, s.f.).

¹²⁶ Zarco Rivas, Luis Enrique (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 23 de septiembre de 2021.



Figura 17 Pieza en técnica de vaciado en azúcar y detalles de dulce de alfeñique
Autor: Luis Enrique Zarco Rivas, 2018.



Figura 18 Pieza en técnica de vaciado en azúcar y detalles en betún.
Autor: Brandon Rodríguez de Paz, 2020.

La calavera de azúcar en un principio no tuvo una aceptación adecuada. García Cubas calificaba de bárbaro e incivilizado el comer calaveras, simbólicamente el mexicano se convertía en ostopófago, pues no solo eran cráneos los que se vendían a finales del siglo XIX, sino que también se elaboraban esqueletos, tibias y otros huesos, calificando estas acciones como repugnantes (Guía, 2016: 269). La idea de “lo moderno” de aquella época se refería a lo que se vivía en la actualidad es decir lo que se antepone al pasado, pero a su vez tenía una influencia sustentada en la idea de la mejoría (Pérez, 2005:58-59), tal como quedó plasmado por don Rafael Zayas y Enríquez quien en una conferencia realizada en 1897 en la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística argumentaba que las sociedades van transitando de una fase a otra, la humanidad pasa del mal al bien, de la ignorancia a la ciencia, del estado salvaje a la barbarie y de la barbarie a la civilización (Urías Horcasitas, 2000: 151 citado en Pérez, 2005:58).

En este orden de ideas la modernidad también implicaba la exclusión de aquellos sectores que no pretendían incorporarse al ensueño de la actualidad. Por tanto, el consumo de calaveras de azúcar y otro tipo de dulcería ósea representaba

una costumbre con implicaciones que detenían el progreso de las sociedades campesinas (Pérez, 2005:59).

Este pensamiento de la época decimonónica se extendió al menos en Toluca entre algunos sectores de la población hasta la segunda mitad del siglo XX, cuando en pleno auge de la modernización, vinculaban esta costumbre propia de los pueblos campesinos, primitivos y arcaicos.

En constraite a esta estigmatización podemos observar que en las comunidades rurales los campesinos al tener una vida de privaciones, veían en la festividad de Día de Muertos una oportunidad para compartir el pan, el alfeñique y las viandas. De manera que una celebración que se consideraba por naturaleza triste la transformaban en un día de algarabía, lo que anteponía la creencia de una celebración de luto y respeto por una de recuerdos alegres.¹²⁷ De vuelta en el siglo XIX, Madame Calderón de la Barca describe en sus cartas que los días 1 de noviembre era común observar numerosos puestos cubiertos de ringleras de 'calaveras de azúcar', enseñando los dientes y ofreciéndose a la tentación y gusto de la chiquillería. [...] Gritaban las viejas mujeres en los puestos, con perseverante y destemplada voz '¡calaveras, niñas calaveras!' (Madame Calderón de la Barca, 2010:401 citado en Guía, 2016: 257). Escena que con el pasar de los años se ha venido replicando en la Feria del Alfeñique de Toluca.

Por su parte a muchos extranjeros, las calaveras de azúcar y otros materiales les provocaban asombro, uno de ellos Paul Westheim, quien en su visita a una exposición de arte de París mencionaba cómo los niños acostumbran a comer calaveras de chocolate y azúcar con el nombre de la criatura, al tiempo que los niños la consumían como si fuera la cosa más natural del mundo (Guía, 2016: 270).

La costumbre de colocar el nombre de la persona o frases alusivas al Día de Muertos ha ido disminuyendo con el paso de los años. Los artesanos que aún mantienen viva esa tradición han ido modificando su proceder, en un principio era común que la colocación de los nombres se hiciera con betún elaborado a base de colorantes, azúcar glass, y clara de huevo, con la técnica de punto perdido. Posteriormente la máquina de escribir vino desplazar de forma parcial esta técnica.

¹²⁷"La Fiesta de los Muertos", *El Heraldo*, 29 de octubre de 1961, p. 2.

Con el acceso a la computadora muchos de los nombres se imprimían facilitando la tarea al artesano. Sin embargo, tanto la máquina de escribir como el uso de listas de nombres a través del ordenador, no lograron desaparecer la forma tradicional con duyas y betún.

3.1.4 El dulce de pepita y la miniatura

Para finales del siglo XIX y principios del XX, los recetarios de la época como el *Tesoro de la Cocina* agrupaban al dulce de pepita en el conjunto de pastas azucaradas moldeables para elaborar obras artísticas y gastronómicas que engalanaban la vista y el olfato. Entre ellas se incluían, el alfeñique, el mazapán, la pasta de pepita de calabaza y las pastillas de olor también conocidos como bombones (Guía, 2016: 49). Hasta cierto punto la aseveración anterior explica por qué se les llama alfeñique a muchos dulces, aunque todos ellos tienen un modo de preparación e ingredientes totalmente diferentes, la gente comúnmente los relaciona con la pasta de alfeñique.

Alfonso Sánchez García consideraba que el dulce de pepita representaba uno de los procesos de la dulcería Toluqueña más arduos y dificultosos que podía existir, a diferencia de otras épocas del año en que se elaboraba en grandes barras que se iban repartiendo, para el Día de Muertos, las piezas se elaboran a pulso para realizar palomas, patos y borregos y toda una serie de flora y fauna que se podía representar con esta pasta.¹²⁸ En la actualidad muchos dulceros de la Feria demuestran su destreza realizando múltiples figuras de pepita, no obstante, coinciden con el señalamiento anterior argumentando que el proceso de elaboración es uno de los más complejos que prefieren no realizarlo, al respecto la artesana Araceli Sánchez expresa lo siguiente:

*Pero ya que la tienes mezclada con agua, azúcar y toda la semilla y la tienes que poner en la lumbre. Pero no manches te brinca y quema, igual que los ates. El ate y la pepita brincan a cantidad, vez los borbotones que llegan hasta el techo, mi papá me ponía como momia toda y toda enredada y con la pala y estarle mueve y mueve y salía por todos lados y cuidarte de que no te tocara porque se pega y se te hacen unas ámpulas buenísimas.*¹²⁹

¹²⁸ Sánchez García, Alfonso, "Del Halloween y dos artistas del Alfeñique", *El Noticiero*, 4 de noviembre 1978, p. 9-11.

¹²⁹ Sánchez Millán, Araceli (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Plataforma Vía Zoom], Toluca, Estado de México, 14 de septiembre de 2021.

Cecilia Portilla describe el proceso de elaboración del dulce el cual inicia con el pelado de las pepitas una por una, mismas que se depositan en una olla de barro con agua para remojarlas. Una vez que se han pelado todas se dejan remojar, se lavan en un recipiente con poca agua y se agregan cenizas de chimenea o de fogón de cocina, frotándolas hasta que queden completamente blancas. Mientras se realiza ese proceso, por otro lado, se hierve leche con azúcar en una cazuela de cobre. Cuando la leche adquiere el punto de cajeta, se agrega la pepita molida misma que se menea con los demás ingredientes hasta agarrar la consistencia de punto de bola suave. Inmediatamente después se bate la pasta hasta que queda seca. Al tiempo que se colocan varias servilletas húmedas donde se ha de colocar la pasta. Enseguida el artesano toma trozos de la pasta de pepita y empiezan formar figuras, que van desde animalitos, panes y miniaturas de escenas de la vida cotidiana (Portilla, 2010: 94-100).

De acuerdo al trabajo de campo, en la actualidad existen solo dos familias de artesanos pertenecientes a la Feria del Alfeñique que son productores del tradicional dulce de pepita, nos referimos a la familia Martínez representados por Pedro Epifanio y la familia Figueroa Legorreta, por la artesana mejor conocida como “La Güera”. Ambos artesanos coinciden que el proceso de elaboración de la pepita en sus inicios era distinto al de hoy en día y que a lo largo del devenir del tiempo ha atravesado por un proceso de evolución. Según lo narrado, eran las señoras quienes desde el mes de mayo empezaban a pelar la semilla una por una, principalmente por las tardes, una vez terminadas sus labores domésticas. En una semana podían pelar hasta 10 kilos, de tal manera, que para el mes de septiembre, todos esos kilos de pepita ya pelados pasaban a ser molidos en molinos mecánicos. Ambas tareas eran muy pesadas, el pelar la pepita con las manos hacía que los dedos quedaran lastimados, al tiempo que la molienda mecánica requería fuerza en manos y hombros que los dejaba agotados. En los primeros años de la década de los 2000, la aparición del molino eléctrico aligeró el trabajo, pero sobre todo la aparición de la pepita molida acortó los tiempos de producción, ya que es la misma que se utiliza para la preparación de los moles.

Por un largo tiempo, Toluca tuvo grandes representantes del dulce de pepita, entre ellas las señoritas Torres, Dolores, Dionisia, Carmen y Margarita y sus sobrinas Josefina y Catalina quienes eran oriundas del barrio de San Juan Chiquito y eran conocidas con el pseudónimo de las Nichitas o las Perlitas debido a que su tienda que llevaba ese nombre.¹³⁰ Es bien sabido que los dulceros toluqueños saben de los procedimientos para realizar el dulce de pepita, no obstante, muchos de ellos lo han abandonado debido a la complejidad de su producción, además de que es poco redituable. Hoy en día algunos los dulceros del gremio tolucense intercambian piezas de alfeñique y vaciado de azúcar por dulces de pasta de pepita, con artesanos productores de los municipios de Ixtapan de la Sal y Villa Guerrero máximos exponentes en la elaboración de figuras de pepita en el Estado de México.

Por su parte la miniatura es un dulce que se puede elaborar no solamente con el dulce de alfeñique, sino con el resto de los demás dulces, como el vaciado en azúcar y la pasta de pepita; debido a sus características esta masa permite una mejor maleabilidad para la elaboración de un universo microscópico de dulce. Alexander Naime deduce que los artesanos dulceros no permiten el desperdicio de la materia, de tal modo que los sobrantes los convierten en miniaturas. En este sentido debido a que no hay moldes para elaborar piezas tan pequeñas la mayor parte de la miniatura se realiza a mano (Naime, 2010: 42-49).

3.2 El universo de las figuras de azúcar y el vínculo con el Día de Muertos

Como lo pudimos observar en los subtemas anteriores tanto el alfeñique, el vaciado, la miniatura y la calabaza tienen un pasado de origen español, sin embargo, la pregunta que surge es ¿Cuál es el vínculo existente de la dulcería tradicional toluqueña con el Día de Muertos? Es decir, cuáles son los antecedentes de esta tradición, en otras palabras, qué relación existe entre todo el microcosmos de figuras de azúcar con una celebración enfocada a los Fieles Difuntos.

Como se verá más adelante el ejercicio de las políticas culturales retoma ese pasado histórico que particularmente intenta vincular ese pretérito mesoamericano

¹³⁰ Sánchez García, Alfonso, "Del Halloween y dos artistas del Alfeñique", *El Noticiero*, 4 de noviembre 1978, p. 9-11.

con la celebración de Día de Muertos a partir de las ideas nacionalistas de finales del siglo XIX y mediados del siglo XX.

De esta forma se ha intentado desvincular el pasado europeo atribuyendo una visión meramente de lo mexicano, sin embargo, es necesario mencionar que el hecho de que exista todo un universo variado de figuras de azúcar nos remite a la Europa del siglo XI cuando el abad de Cluny promovió la celebración de Todos Santos el primero de noviembre celebración; a partir del siglo XIII la Iglesia Romana reforzó esta celebración que se ha mantenido por siglos (Malvido, 2006: 46).

La celebración de Todos Santos consistía en que, tanto en conventos como en santuarios, se exhibieran tesoros, restos y reliquias para que los creyentes ofrendaran oraciones y así evitaran los tormentos del infierno. Para tal efecto los fieles debían de prometer plegarias e indulgencias para permanecer menos tiempo en el purgatorio, a este tipo de ofrendas se le llamó sufragios (Malvido, 2006: 46-47). Por tanto, se convirtió en una costumbre que año con año se llevaran peregrinaciones a los templos sagrados. Con el paso del tiempo estas procesiones para contemplar las reliquias de los santos fueron adquiriendo diversos matices, por ejemplo, en los reinos católicos de León, Aragón y Castilla se elaboraban dulces y panes que imitaban las reliquias a través de canillas con miel. Cada parte del cuerpo de los santos era venerada; podían ser cráneos, astillas de huesos o esqueletos completos, mismos que se representaban en forma de Panallets, es decir dulces catalanes a base de almendras (Malvido, 2006:47).

En Italia, los santos podían ser reconocidos a través del simbolismo representado en frutas y animales, así surgen las llamadas *Frutti dei Morti* (Fruta de muertos) actualmente conocida como *Frutta di Martorana*, dulce típico de la región palermitana de Sicilia elaborado a partir de las recetas árabes con ingredientes como azúcar y almendras. Cuenta la leyenda que las monjas del convento de Martorana en Palermo Italia, sustituyeron los frutos que recolectaban de sus huertos como limones, naranjas y mandarinas, por mazapanes en forma de fruta con el objetivo de adornar el convento, con el paso del tiempo pasteleros y confiteros de Sicilia fueron agregando una variedad de formas frutales con la técnica del mazapán (La Sicilia. Es, s.f.).

Pero la *Frutti dei Morti* no era la única variedad de dulces realizados en el país de la bota, además existían galletas en formas de animales y muñecos conocidos

como *bambollas*, mismos que Francisco Faeta identificó como exvotos mismas que se ofrendaban a los santos (Malvido, 2006:47). Estos dulces se llevaban a la Iglesia para ser bendecidos y más tarde llevados en la mesa de los santos, muchos de ellos tenían formas de huesos y panes benditos (Malvido, 2006:48). Otro dulce típico palermitano relacionado al Día de Muertos son las figuras de azúcar conocidas como la *Pupa di Zuccherò* o también conocidas como *Pupaccena* (muñecos de cera) postre típico y consumido exclusivamente para el 2 de noviembre en Palermo, Italia. Dichas figuras corresponden a formas antropomorfas realizadas en azúcar huecas por dentro y altamente decoradas por fuera (Schiró, s.f.), es decir, con la técnica que en México comúnmente lleva por nombre vaciado en azúcar la cual hemos descrito anteriormente.

El hecho de que existiera una gran variedad de golosinas, fue motivo para el surgimiento de las *Fiere dei Morti* es decir las Ferias de Muertos, en donde desde hace más de cinco siglos se venden un sinnúmero de confites y dulces que conmemoran a los difuntos principalmente los ya mencionados *Frutta de Martorana*, la *Pupaccena*, el *Cannistru* o canasta de ofrenda a los muertos, *Crozzi I Mottu* o huesos de los muertos, *Puppatelli* o galletas con almendras tostadas, entre otros dulces (Napolitano, s.f.). Giovanni Carmelo Verga, escritor italiano de finales del siglo XIX, narra en su cuento *La Festa dei Morti* la tradición que por siglos se había transmitido con respecto al Día de Muertos y menciona lo siguiente:

il dì dei Morti - nell'ora in cui le mamme vanno in punta di piedi a mettere dolci e giocattoli nelle piccole scarpe dei loro bimbi, e questi sognano lunghe file di fantasmi bianchi carichi di regali lucenti, e le ragazze provano sorridendo dinanzi allo specchio gli orecchini o lo spillone che il fidanzato ha mandato in dono per i morti – (Verga, 2005)

El Día de los Muertos, el momento en que las madres se ponen de puntillas para poner dulces y juguetes en los pequeños zapatos de sus hijos, y cuando estos niños sueñan con largas filas de fantasmas blancos cargados de regalos brillantes, y cuando las niñas se paran sonriendo frente al espejo, probándose los aretes o el broche que su novio ha enviado como regalo para los muertos” (Napolitano, s.f.).¹³¹

Por lo anterior muchas de estas figuras estaban dirigidas al público infantil, al igual que en Navidad o en Día de Reyes, los niños esperaban con ansias la llegada de los

¹³¹ Traducción María Cristina Napolitano.

difuntos. Incluso para muchos pueblos esta celebración llegó a adquirir mayor importancia que la propia Navidad. De tal forma que las primeras figuras de azúcar eran caballeros y paladines a caballo (Napolitano, s.f.).

María Cristina Napolitano plantea:

“que estas golosinas azucaradas se remontan a las cenas dadas por los nobles árabes que, en tiempos particularmente turbulentos, servían las figuras en la mesa. Se supone que esta idea de comer figuras humanas representa la versión humanizada de las almas de los muertos. También refleja la idea de que el individuo absorbe a los muertos y, al hacerlo, los devuelve a la vida dentro de sí mismo el 2 de noviembre” (Napolitano, s.f.).

Hablando ya de la Monarquía española, se puede mencionar que se nota un consumo y fabricación de dulces entre los distintos sectores sociales:

En España y Nueva España a los dulces que imitaron estas piezas [las de reliquias] se les dio el nombre árabe de alfeñiques, siendo los que hicieron las monjas de Santa Clara y San Lorenzo los más demandados para esas fechas, por la gente rica naturalmente, mientras que los pobres compraron los que los indios hicieron con azúcar derretida elaborados en moldes de barro, así como panes diversos con formas de niños cubiertos con azúcar rosada o redondos con los huesos alrededor, ofrecidos en puestos ambulantes situados cerca de la Catedral, centro de la comunidad durante la feria conocida más tarde como de Los muertos (Malvido, 2006:48).

De acuerdo con Juan de Viera, en 1777, era común que, en las vísperas de la Fiesta de Todos los Santos, entre los principales regalos que se daban las señoras, había diversidad de masas, conservas, aves, corderos y botellas de vino. Sin embargo, para el siglo XIX, la comida tomó un giro especial volcándose a la confitería, los bizcochos, la fruta, el ponche y la jalea cristalina (Vázquez, 2015: 4)

De tal manera que la Fiesta de Todos Santos, se había convertido en día de dolor -debido a la remembranza de los muertos- y gozo; al respecto, el cronista Guillermo Prieto sostenía que eran muchos placeres y muchas seducciones para un día de lágrimas (Prieto) Por su parte, Antonio García Cubas hace referencia que los días de muertos constituían una verdadera verbena popular, siendo los confites, las palanquetas, la calabaza en tacha y los dulces alfeñique, uno de los sectores comerciales que más abundancia de venta tenían durante la temporada (Vázquez, 2007: 10), dicho sector comercial estaba asociado con la gente pobre.

En las panaderías y las bizcocherías se vendían cantidades de tortas de muertos acompañadas de ponche y jalea de tejocote, mientras que el alfeñique

recorría todas las escalas sociales. Las piezas de alfeñique al igual que la jalea se consideraban verdaderas especialidades. Uno de los conventos que se destacó por su dedicación de elaboración de figuras de pasta de alfeñique fue el de San Lorenzo. Las monjas jerónimas se destacaron por ser especialistas en el diseño y confección de figuras de alfeñique con las cuales elaboraban piezas que iban desde pirámides y caprichos fantásticos hasta obeliscos, rocas, ríos y paisajes primorosos (Prieto, 2003:14).

El mercado del Volador en la Ciudad de México fue otro de los espacios que se destacó en la venta del alfeñique, en él, multitudes de niños acompañados de sus mamás o de sus nodrizas y radiantes de júbilo como si fueran a cobrar un gran premio, se arrojaban sobre las mesas, mismas que se hundían de tantas frutas confitadas y de figuras fabricadas de pastas de jalea de alcorza y de alfeñique. Muchos de estos pequeños consumidores derrochaban al instante los ahorros de todo un año de sus alcancías, con tal de tener entre sus manos tumbas negras abigarradas de blanco o bien esqueletos que figuraban la muerte cuyas contorsiones eran el deleite de los niños, de tal manera que en día de muertos los confiteros “hacían su agosto”.¹³²

Es importante señalar que, a partir de la segunda mitad del siglo XVIII, previo al día de los difuntos, se vendían todo tipo de figuras de alfeñique como ovejas, carneros a los cuales se les conocía con el nombre de ofrenda, en su mayoría servían como obsequio para los niños (De Ajofrín, 2003:10).

En vísperas del día de Todos los Santos, además de las figuras antes mencionadas se realizaban féretros, tumbas, figuras de muertos, clérigos, frailes, monjas, obispos caballeros. Los dulces se exhibían en los puntos más céntricos de la Ciudad de México principalmente en las plazas, en el Portal de los Mercaderes y en el Portal de los Agustinos, donde las mesillas y los escaparates se llenaban de golosinas, a todo ello se le sumaba el concurso de señoras y señores de México, lo que la convertía en una feria muy vistosa (De Ajofrín, 2003:10) al respecto Hipólito Villarroel agrega:

con el pretexto de ver las ofrendas, cometiéndose en él millares de excesos a la vista también de las imágenes que hay pintadas en varios lienzos profanando se éstas y aquel con un aire más de protestantes que de católicos esta concurrencia no es otra cosa que una permitida escuela de liviandad, donde con achaque de

¹³² “Poliantea Semanal”, *La Voz de México*, 9 de noviembre de 1890, p.1.

la confusión y multitud se alarga todo género de licencias indebidas siendo continuos los pellizcos los manoseos los estrujones y otros precursores de la lascivia; no siendo pocos los hurtos de alhajas que se experimentan en este confuso tropel de gentes y otros desórdenes cuyas consecuencias son indefectibles (1994:147-148)

De este modo, la falta de una policía en la jurisdicción eclesiástica, daba rienda suelta para que algunos de los visitantes a la feria adoptaran conductas que iban en contra del modelo de vida cristiano de la época. Dado que el 2 de noviembre estaba destinado por la Iglesia para pedir por el descanso eterno de las ánimas de los difuntos y no para el desorden y la juerga (Villarreal, 1994:147-148).

Sumado a lo anterior, Guillermo Prieto narra que muchas de las iglesias se jactaban de poseer el máspreciado tesoro en otras palabras, presumían de tener las mejores reliquias, no obstante, gran parte estas exhibiciones estaban rodeadas de falsedad en vista de que muchos de los huesos no eran más que imitaciones que no poseían ningún valor religioso, ni espiritual (Vázquez, 2015: 4).

Por lo anterior nos podemos dar cuenta que las figuras de azúcar estuvieron vinculadas con el público infantil, y al igual que en Europa en la Nueva España, se fueron adaptando y arraigando en el Día de Muertos, empero el nacionalismo de finales del decimonónico, hizo creer que todo lo relacionado al Día de Muertos tiene una vinculación estrecha con las culturas mesoamericanas, en especial las calaveras de azúcar que tienden a estar relacionadas con los *tzompantlis* mesoamericanos.

3.3 Cambios y continuidades en la producción de los dulces tradicionales

3.3.1 Breve historia de los moldes y utensilios

A diferencia de las recetas actuales, que van marcando de manera puntual los utensilios y los ingredientes a utilizar, gran parte de los recetarios previos al siglo XX, dedicaban un apartado al inicio a detallar los utensilios y la maquinaria requeridos para las recetas. De los recetarios antes presentados en el apartado del dulce de alfeñique se cuenta con pocos estudios históricos, muchos de ellos no están paleografiados en su totalidad, lo que hace que todavía no se sepa con certeza la utilidad propia de cada uno de los utensilios.

Durante la época colonial, a los *talleres* de los gremios confiteros se le conocía como *oficinas*, dichos espacios estaban por lo regular envueltos en humo donde se

vislumbraban: fogones, braseros, peroles de cobre, palas, atizadores de palma, cazos, cazuelas, cubas, mesas de mármol, barriles de azúcar y demás utensilios que servían para la fabricación de una infinidad de dulces como: las esferas de coco, los turrónes, la fruta cristalizada, los mazapanes de almendra, los angelitos de pepita y las iglesias de alfeñique (Curiel, 2007:25).

Para el caso toluqueño, podemos rastrear las herramientas que utilizaban los confiteros para la elaboración de dulces moldeables, en el inventario de la confitería de Francisco de Azoños del año 1772. Su taller tenía herramientas y utensilios para realizar todo tipo de confites, entre ellos destacan pailas, cazos de cobre, coladeras, espumaderas, cajas, sedazos, telas, cinchos, hornos, jícaras, machetes, tinteros, faroles, bateas, cubetas, tablas, metates, etcétera (León, 2002:130). Mientras que los confites encontrados son los que se muestran en la siguiente tabla además de otros insumos para la elaboración de dulce.

Cuadro 6 Inventario de la confitería de Francisco de Azoños de Toluca, 1772.	
4 cargas de salvado	10 reales de marquesote de rosa
5 cargas de manzana	10 libras de soletas
3 arrobas y una libra de conserva de higo	4 reales de conserva de guayaba
5 arrobas y 3 libras de pasta de manzana	11 reales de alfeñique
9 arrobas y 2 libras de pasta de camote y piña	6 gruesas y 4 docenas de cajitas de papel
21 arrobas y 8 libras de pasta de membrillo	4 libras de azúcar en polvo
14 ½ arrobas de conserva de todo género	2 onzas de canela sinamomo
20 libras de miel virgen	1 peso de bizcocho y pan
(Roto) Libras de confite delgado [sic]	7 reales de semita
2 arrobas y una libra de confite delgado	7 reales de rodeos
1 arroba de comienzo de confite gordo	7 reales de bizcocho tostado
1 arroba, 1 libra de confite gordo	2 gruesas de banderitas
1 arroba, 11 libras de pepita cubierta	4 gruesas, 3 docenas de las de mano
2 arrobas de azúcar blanca	5 reales de huevo
18 pesos de cajeta	4 gallitos de seda
16 pesos de cajetas	1 libra, 1 ½ onza de turrón
7 ½ libras de oblea	12 reales de papel escrito
7 libras y 9 onzas de gragea	1 tira de papel dorado
9 libras y 10 onzas de caramelo	Media arroba de manteca
9 libras y 4 onzas de anís cubierto	4 arrobas y 10 libras de cacahuacencle molido
5 onzas de añil	3 ½ cargas y 2 arrobas de harina
4 docenas de piedras de alumbre	1 arroba, y 22 ½ libras de almidón
1 real de chaucle	1 arroba y 24 libras de pepita
Medio real de hilo	1 fanega de cacahuete crudo
3 libras de dulce blanco	17 libras de culantro
3 libras de dulce cubierto	1 arroba y 16 libras de ajonjolí
	21 docenas de pastillas

Fuente AGN. Tierras, vol. 2892. exp. 5, fs.1-23, Toluca, octubre, noviembre de 1772 (León, 2002: 130-131).

Con base en el cuadro anterior una vez más podemos inferir que fue la receta del *chaucle* misma que expone el recetario de Dominga de Guzmán, la que se sobrepuso sobre las otras recetas de alfeñique, dado que ingredientes como el chaucle, el azúcar y el huevo están presentes en este inventario.

Rubín de la Borbolla establece que, a mediados del siglo XX, para el dulce de alfeñique se utilizaban moldes de barro, mientras que para el dulce vaciado se utilizaban moldes de madera barro o bronce (Rubín de la Borbolla, 1972: 25). En la actualidad se sabe que utilizan solo moldes de barro y en contadas ocasiones de bronce o de madera. Para la realización de las calaveras de azúcar se usan moldes de tres y hasta cinco partes. Una vez la miel está lista y los moldes lavados y limpios, unidos con ligas de hule y bien formados de hileras se vacían rápidamente con un embudo que tiene una cuña de madera que sirve de tapón y regulador del vaciado líquido (Rubín de la Borbolla, 1972: 25).

Rubín de la Borbolla establece que durante finales de la década de los 60, el Estado de México era la entidad cuya diversidad de figuras de azúcar era mayor a otras ciudades como Puebla, Pátzcuaro, Celaya, Guanajuato, Aguascalientes, o Zacatecas (Rubín de la Borbolla, 1972: 31). El recuento arrojó que en esta entidad se elaboraban dulces en forma de calaveras, cajas de muerto, corazón, venados, borregos, camellos, leones, jirafas, gallinas, ranas, ángeles, botas, letras, gatos, cerdos, frutas, tumbas y conejos, con el paso del tiempo dichas figuras se fueron perdiendo solo quedando las gallinas, los cerdos, los borregos, los venados, los ataúdes y los cráneos con técnicas del vaciado en azúcar (Rubín de la Borbolla, 1972: 31). Para realizar estas piezas se necesitaban moldes de barro que eran traídos del municipio vecino de Metepec y en algunas ocasiones de Jalisco. Si los artesanos tenían un buen manejo y cuidado de los moldes, podían tener una vida útil por décadas y hasta siglos según lo narran los artesanos, no obstante, una vez que muchos de estos moldes se fueron rompiendo, les fue muy difícil recuperarlos con la misma calidad y formas, dado que al igual que los alfeñiqueros hubo un cambio generacional en los alfareros de Metepec.

Vale la pena subrayar la importancia que le dan los artesanos a sus moldes, según lo narrado en la actualidad son tan difíciles de conseguir que muchas veces

prefieren anteponer una herida a que uno de sus moldes se vea dañado. Así lo señala Luis Zarco quien afirma que las cortaduras y las quemaduras están a la orden del día durante el proceso de producción del vaciado en azúcar y la preparación del alfeñique, es muy importante resguardar el molde. Si durante el proceso de vaciado de azúcar se llega a reventar la liga que sostiene ambos moldes que a su vez contienen la miel hirviendo, el artesano deberá resguardar el molde a pesar de las quemaduras que puede sufrir. En la familia Zarco los moldes tienen más de tres décadas, por tanto es complicado reponer un molde dañado.

La mayor parte de los artesanos dulceros consigue sus moldes con artesanos alfareros principalmente del municipio vecino de Metepec y en menor medida los mandan a elaborar en los estados de Jalisco o Guanajuato. En las últimas décadas, al igual que los artesanos del alfeñique de Toluca, los alfareros de Metepec enfrentan un cambio generacional, lo que conlleva a que muchos de los procedimientos y manejos del barro vayan evolucionando, pero a su vez dichos cambios han traído una disminución en la calidad según la perspectiva de los artesanos del gremio dulcero de Toluca. En la actualidad muchos artesanos alfeñiqueros coinciden que cada vez se les dificulta recuperar los moldes quebrados. La mayoría de los artesanos alfareros de Metepec realiza los moldes de alfeñique con la técnica de las cazuelas, lo que conlleva a una fragilidad en el producto. De acuerdo a Luis Zarco el barro del molde alfeñiquero debe de tener una cocción en leña y no en gas, además de la inclusión de la *plumilla*¹³³ y barro negro para que tenga una mejor durabilidad.

Al igual que los moldes de barro, los cazos de cobre en donde se realiza la técnica del vaciado en azúcar han atravesado por un proceso evolutivo en sus normas de calidad, de los cuales muchos artesanos dulceros manifiestan su desagrado como lo relata Arturo Sánchez:

Tenemos cazos de hace más de 150 años, que todavía están funcionando obviamente se han reparado y también tengo cazos que tienen 3 años y la calidad para que hablamos, la calidad de los materiales es otra [...] Un cazo de los más baratos ronda los 5000 mil pesos cada que se acaba un cazo o lo repones o lo reparas [...] Los que ahora actualmente están vendiendo son de papel los levantas tan fácil que dices nunca vamos a tener un cazo como el de mi papá [...] Simplemente el peso de un cazo de los que tenemos antiguos tiene un peso de 14 kilos con 200 gramos y otro cazo igual que compre años después pesa 6 kilos 900 gramos mismo tamaño, pero no el mismo grosor y no duran lo mismo [...]

¹³³ Fibra vegetal extraída de la flor del tule que se localiza en las zonas aledañas a Metepec.

Por otro lado, otra herramienta que se utiliza para la elaboración del dulce de alfeñique son las navajas, las cuales algunos artesanos también las conocen con el nombre de *charrascas*. Estas navajas sirven para retirar el sobrante de alfeñique durante el proceso de ensamblado de las piezas, en la actualidad, los dulceros han cambiado esta herramienta por seguetas que permiten un mejor corte, sin embargo, hay quienes siguen utilizando las charrascas, todo depende de la habilidad y comodidad de los artesanos.

Otro de los materiales que se podría decir que ha tenido ligeras modificaciones es el *palote* o rodillo, de esta herramienta se deriva la palabra *palotear*, en el argot alfeñiquero hace referencia al proceso mediante el cual el artesano aplana la masa de alfeñique. En un inicio los *palotes* eran de caoba lo que les permitía que estas herramientas duraran hasta décadas, ahora muchos de estos rodillos son de maderas económicas como el pino lo que reduce su vida útil dentro del taller.

La aparición del chocolate vino a revolucionar los talleres de los artesanos, quienes estaban acostumbrados a realizar los dulces sin necesidad de aparatos electrodomésticos que les facilitaran las tareas. El Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN) favoreció a los fabricantes de aparatos electrodomésticos y se reflejó en el incremento de las exportaciones, las cuales en 1994, eran de 744 millones de dólares (Sánchez A. , 2002). Sin duda este convenio vino a favorecer la producción masiva del chocolate en forma de calavera, que como lo veremos a continuación desplazó la producción de figuras de azúcar. El uso del chocolate produjo, a la vez, el empleo de refrigeradores. Pero la nevera no fue el único electrodoméstico en facilitar el trabajo del dulcero, el molino eléctrico sustituyó el proceso manual y mecánico para la molienda de algunos ingredientes.

3.3.2 Arribo, desplazamiento y consolidación del chocolate sobre el dulce tradicional de alfeñique y el vaciado en azúcar.

Una de las preguntas que comúnmente se hace el visitante es ¿Por qué hay más chocolate que alfeñique si el nombre de la feria es precisamente Feria y Festival Cultural del Alfeñique? Como lo hemos venido desarrollando a lo largo de los capítulos muchos de los integrantes de la Unión de Artesanos nunca estuvieron de

acuerdo a que se les encajonara solo con el nombre de la técnica del alfeñique, la mayoría de ellos dominaba varias técnicas de la dulcería tradicional mexicana.

Para responder este cuestionamiento, hay que remitirse tres décadas atrás. Con base en el testimonio de la familia Sustaita Juárez, podemos inferir que la introducción de la calavera de chocolate surge en el año de 1985, hasta antes solo se producía la del vaciado en azúcar.¹³⁴ Pero fue hasta la década de los 90, cuando el chocolate se consolidó dentro de la Feria del Alfeñique lo que llevó a que muchos de los artesanos se vieran beneficiados al incrementar sus ingresos gracias a este ingrediente. Sin embargo, todo lucro lleva un costo implícito, es decir, las ganancias fueron en ascenso gracias al chocolate, la producción del alfeñique se fue en caída libre. Al respecto autores como Graciela Santana Benhumea, Inocente Peñaloza y Silvia González Tenorio, establecen las condiciones que, desde su particular punto de vista, llevaron a la transición del alfeñique al chocolate.

Con la firma del Tratado Trilateral del Libre comercio entre México, Estado Unidos y Canadá, las artesanías se convirtieron en la bandera que proyectaba los más perseverantes valores culturales, de pronto senadores, diputados y funcionarios se fueron disfrazando de microindustriales, revendedores y pseudolíderes defensores de la artesanía del Estado de México. A los anteriores se les fueron sumando rectores, banqueros y demás aparato burocrático que veían en las artesanías la panacea que iba a fortalecer las transacciones comerciales.¹³⁵

Por su parte González Tenorio agrega que sin duda el TLC estaba convirtiendo al país en una copia cultural de los Estados Unidos, las calabazas de Castilla y los chilacayotes para pedir calaverita, estaban siendo remplazados por fosforescentes calabazas de plástico mismas que portaban niños disfrazados de brujas y fantasmas que pedían su *Halloween*.¹³⁶

Para principios de los noventa el chocolate y el azúcar competían hombro con hombro dentro de los puestos de la Feria del Alfeñique por ser el dulce preponderante siendo el derivado del cacao el que empezaba gradualmente a

¹³⁴ Rodríguez, Rosa Elena, "Para celebrar el Día de Muertos. Familia Sustaita Juárez cuatro décadas elaborando los tradicionales dulces, *El Sol de Toluca*, 30 de octubre de 2006, p. 6-D

¹³⁵ Santana Benhumea, Graciela, "Del arte popular no se puede hablar con tanta ligereza", *El Sol de Toluca*, 31 de octubre de 1991, p. 1-A

¹³⁶ González Tenorio, Silvia, "Sustituye Gradualmente el Halloween al Día de Muertos", *El Sol de Toluca*, 30 de octubre de 1992, p. 8-A.

figuritas de alfeñique en los Portales de Toluca. Por su parte el *Halloween* había adquirido fama entre los jóvenes de la clase alta y media, la cual servía de pretexto para bailar y disfrazarse provocando así un cambio de ideas y costumbres que se habían mantenido desde tiempo atrás.¹³⁸

Desde un punto de vista lucrativo la explosión de la venta de las calaveras de chocolate que surge en esta década, obedece también a la propia ubicación de la Feria del Alfeñique, situada en el corazón comercial de esta ciudad, es decir, los Portales de Toluca, grandes cadenas comerciales se habían instalado a un costado de la feria, muchas de ellas de capital extranjero, lo que hacía más fácil comercializar productos relacionados al *Halloween* y piezas elaboradas a base de chocolate. Almacenes como *Sanborns*, *Súper Compras*, *Sears* o *Wolwoorth* esperaban estas fechas para promocionar sus productos alusivos a la noche de brujas, de tal modo que la invasión del chocolate, no es más que una repuesta de los artesanos de la Feria del Alfeñique para abrirse paso ante el sistema neoliberal y competir con estas grandes tiendas, pero sobre todo una de las tantas consecuencias derivadas del TLC (Véase las figuras 19¹³⁹ y 20¹⁴⁰).

Inocente Peñaloza señala que para 1998, el chocolate había desplazado por completo a los dulces tradicionales incluidos el vaciado de azúcar y el alfeñique. Al respecto mencionaba que las calaveras de chocolate, no eran más que figuras sin chiste con procedimientos meramente industriales y carentes de tradición, situación que podía ocasionar que los turistas se la pensaran dos veces en asistir a la Feria.¹⁴¹ Lo que en algunos años atrás había dado fama al arte popular, se estaba desvinculando por procesos y materiales modernos y elaborados en serie. No obstante, este cambio no solo se vio reflejado en la venta del chocolate, sino que los talleres de alfeñique tuvieron que anexar nuevos aditamentos y utensilios para la fabricación de la calavera de chocolate, entre ellos los moldes de plástico y el refrigerador. Esto, a su vez, propició que los artesanos alfeñiqueros empezaran a tomar cursos con artesanos chocolateros principalmente de la Ciudad de México,

¹³⁸ Peñaloza, Inocente, "Portaleando", *El Sol de Toluca*, 3 de noviembre de 1992, p. 3-A.

¹³⁹ "Comercial Sanborns", *El Sol de Toluca*, 30 de octubre de 1992, p. 3D.

¹⁴⁰ "Comercial Sanborns", *El Sol de Toluca*, 28 de octubre de 1994, p. 15 A.

¹⁴¹ Peñaloza, Inocente, "Portaleando", *El Sol de Toluca*, 2 de noviembre de 1998, p. 12- A.

quienes les enseñaron los métodos y técnicas para la realización de las paletas y calaveras de chocolate.

Al igual que los dulces tradicionales, el chocolate ha tenido variaciones en su modo de preparación. Según lo que nos cuenta David Gómez Sánchez en un principio, a finales de los 70 y principios de los 80, para preparar el chocolate moldeable, primeramente, se tenía que comprar el cacao por separado, mismo que se vendía en bloques de aproximadamente un metro y con un peso superior a los 50 kilos. Una vez que los artesanos adquirían la barra esta se pulverizaba a base de cincel y martillo una labor que implicaba mucho esfuerzo. Posteriormente a este bloque ya pulverizado se le daba un tratamiento especial que iniciaba con el fundido, el perfumado, el endulzado para finalmente acondicionar toda la mezcla con leche. Una vez mezclados todos los ingredientes el dulcero vertía el contenido en moldes en forma de cráneo una vez seca la pieza se adornaba con alfeñique o betún.¹⁴² Pero, fue a principios de los 90, cuando las principales marcas con las cuales trabaja el gremio alfeñiquero, entre ellas Turín o Alpezzi, empezaron a modificar sus productos por mezclas de chocolate, en presentación de chispas, marquetas y polvos, sintetizando el proceso y ahorrando tiempo, lo que llevó a que el chocolate se produjera de manera exponencial en la Feria del Alfeñique.

Según lo que en muchos puestos de la Feria se puede constatar es que, para abaratar los precios de los productos derivados del chocolate, algunos artesanos agregan manteca vegetal, empero, el mal manejo de esta, puede provocar una sensación “sebosa” en los productos derivados del chocolate.

Inocente Peñaloza sintetiza este periodo argumentando que, para finales de los noventa, la tradición del Día de Muertos no significa que se estuviera perdiendo, simplemente que estaba cambiando, al final del día los Portales de Toluca como cada año estaban repletos de compradores y vendedores de la Feria del Alfeñique. La bienvenida al nuevo milenio también representaba un cambio en las preferencias es decir los borreguitos de alfeñique y las calaveras de azúcar dejaban de ser los protagonistas y los productos estrella cedían su lugar a otras golosinas principalmente

¹⁴² Gómez Sánchez, David, Mariana Gómez Reyes (2020), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 18 de noviembre de 2020.

al chocolate, al malvavisco y los dulces cubiertos.¹⁴³ Aunado a ello y dejando de lado la tradición, al final del día la Feria es una actividad comercial, cuyo objetivo es obtener la mayor cantidad de ganancia situación que ya no era redituable con la comercialización del vaciado de azúcar y el alfeñique.

3.4 Alfeñique ¿Arte, Artesanía o manualidad?

Como lo hemos podido notar a lo largo de este capítulo gran parte de los procedimientos son de carácter manual, sin embargo, el hecho de trabajar con azúcar como materia prima para realizar estas figuras ha hecho que las instituciones estatales replanteen el trabajo de las personas que realizan este tipo de actividad, es decir, en el discurso gubernamental el gremio alfeñiquero ha quedado relacionado en ocasiones como un artista del azúcar, otras veces como artesano o simplemente como comerciante. Lo que ha generado molestia para los productores del dulce tradicional, dado que existen concursos y programas sociales que tienen como finalidad el apoyo al artesano de los cuales la gran mayoría de las veces los dulceros han quedado a la deriva al no pertenecer alguna categoría que los pueda reconocer. Retomando ideas del primer capítulo nos damos cuenta que La Revolución Industrial fue un fenómeno de carácter internacional que transformó por completo los modos de producción, lo que originó que la producción artesanal rudimentaria se enfrentara a competencias poderosas como la importación de productos extranjeros y el permiso otorgado a nacionales y extranjeros para establecer fábricas sin necesidad de otorgar tributos o incorporarse a un gremio (Gama y Sandoval 1993:17). En la actualidad un artesano es aquella persona que ejercita un arte u oficio de manera mecánica, es decir ser quien por cuenta propia realiza objetos de uso doméstico imprimiéndole su sello personal (Real Academia de la Lengua Española, 1984:135).

El debate de cómo denominar a las personas que fabrican el dulce de azúcar está relacionado con las consideraciones que se hacen sobre el producto ¿es arte, artesanía o manualidad? Parece no haber una respuesta contundente, se puede notar que los productos pueden recibir más de una denominación a la vez debido a las características de su elaboración y a su uso.

¹⁴³ Peñaloza, Inocente, "Portaleando", El Sol de Toluca, 3 de noviembre de 1999 , p. 6-A.

Carlos Zolla señala tres características fundamentales en la elaboración del dulce mexicano:

- *Gran inversión de trabajo doméstico y artesanal.*
- *Paulatina regionalización, la cual conduce a que ciertos dulces resulten característicos de algunas áreas territoriales.*
- *Consumo que se realiza primordialmente en contextos festivos (1988:34).*

La ansiada búsqueda de nacionalidad, producto de la Revolución Mexicana, orilló a que muchos de los intelectuales de la época como el Dr. Atl (1982), Manuel Gamio (1942), Alfonso Caso (1942), Othón de Mendizábal (1946) o Salvador Novo redirigieran su discurso en torno a la artesanía como aquellos objetos dignos de ser admirados en los cuales se encuentra el arte del pueblo sea indígena o mestizo, es a raíz de estos trabajos el Estado Mexicano empieza a crear instituciones para atender la problemática artesanal.

Hoy por hoy algunos organismos gubernamentales de los tres niveles, municipal, estatal y federal, dedicados al fomento artesanal, utilizan la Matriz de Diferenciación entre Artesanía y Manualidad mejor conocida como la Matriz DAM, la cual se compone de los siguientes pasos:

1. *Origen de la materia prima*
2. *Manera de obtención de materias primas*
3. *Manera de elaboración de la pieza*
4. *Herramientas con las que se elabora el producto*
5. *Con qué se tiñó o pintó el producto*
6. *Tiempo estimado de elaboración de la pieza*
7. *Diseño del Producto*
8. *Representatividad del producto*
9. *Uso del producto*
10. *División del trabajo*
11. *Cómo aprendieron a elaborar el producto*
(Fondo Nacional para el Fomento a las Artesanías, 2015:4)

Cada paso otorga un puntaje, una vez cotejado el objeto, el productor recibe la puntuación total, cuya clasificación otorga tres categorías manualidad, híbrido y artesanía, esta última proporciona la credencial de artesano avalado por la institución que la expida.

Martha Turok define a la artesanía como un objeto o producto de identidad cultural comunitaria hecho por procesos manuales continuos auxiliados por implementos rudimentarios y algunos de función mecánica, principalmente la materia prima con la que están hechos es obtenida de la región donde habita el artesano (Fondo Nacional para el fomento de las Artesanías FONART, 2015:14). Por su lado, Patricia Gama y Marco Gómez establecen que la artesanía es el resultado de la imaginación del hombre: dado que permite la transmisión de una particular cosmovisión del mundo y de la vida a través de formas sensibles como el color, el diseño y el estilo, que son determinados por ciertas constantes culturales como la historia, la etnia o la ideología (Gama y Gómez Sandoval, 1993: 15).

Rubín de la Borbolla determinaba que existen tres tipos de artesanía dos de cualidades artísticas y una tercera con cualidades de menor calidad, la primera la define como el arte popular tradicional, el cual se define como aquellos productos que se elaboran desde los tiempos más antiguos los cuales se ajustan al diseño, normas y usos ancestrales. De este primero se deriva el segundo el cual se denomina arte popular aplicado a productos que derivan del tradicional es decir que aprovechan elementos de este último, especialmente las decoraciones, pero involucrando técnicas y estilos superiores.

Y por último las llamadas curiosidades mexicanas productos en serie, piezas de un gusto dudoso, muchas veces sin historia, híbridos y carentes de sentimiento y fuerza y aunque alcanzan un alto volumen de producción suelen ser de calidad y técnica artística muy baja (Rubín de la Borbolla, 1974). En virtud de ello este autor siempre ha considerado al dulce de alfeñique como una artesanía periódica que se consume en la celebración de Todos Santos, puesto que solo se produce en una cierta temporada del año al igual que las piñatas en Navidad y los Judas en Semana Santa (Rubín de la Borbolla, 1994: 25).

Al presente, con base en las reglas de operación de FONART (Fondo Nacional para el Fomento de las Artesanías) y tomando los parámetros de la Matriz DAM la confitería es considerada una rama comestible de la manualidad con la cual se pueden elaborar figuras planas y en tercera dimensión desde sonajas, mamilas, frutas, flores, etcétera. Para el caso toluqueño, Patricia Gama y Marco Gómez consideran que el alfeñique es una artesanía al igual que la alfarería, la cerámica, la

metalistería, la fibra vegetal, la pirotecnia, el vidrio soplado y el papel. En la actualidad las nuevas generaciones de productores de alfeñique, abogan para que el estado reconozca el alfeñique como artesanía, tal como lo argumenta Luis Zarco:

Falta un poco de impulso en el alfeñique hace como dos años antes de la pandemia hubo un concurso de maestros artesanos y decía el único requisito para entrar es que hayas ganado un primer lugar en algún concurso nacional o estatal, y había que metalurgia, alfarería, textiles, palma, pero alfeñique no, hasta barro.¹⁴⁴

En el Estado de México hasta el 2020, el dulce de alfeñique era considerado una rama más de la gastronomía a la par de los productores de rompopo o salsas, lo que ha producido la molestia de varios artesanos al no haber promoción de la pasta de alfeñique y no ser reconocida como artesanía maestra. A pesar de que el IIFAEM (Instituto de Investigación y Fomento de las Artesanías del Estado de México) reconoce a los alfeñiqueros como artesanos, en la rama de gastronomía artesanal (IIFAEM, s.f.) la mayoría de los productores dulceros pertenecientes a la Unión de Artesanos no se siente identificada con esta denominación.

La fabricación y el uso del vocablo alfeñique abarca una extensa zona del país. El alfeñique elaborado en Toluca cumple con los parámetros actuales que lo definen como una artesanía, pero han sido los propios productores del dulce quienes se autodenominaron artesanos a tal grado que existe la Unión de Artesanos del Dulce de Alfeñique y del Dulce Regional, no hay que olvidar que iniciaron como Unión de Comerciantes, sin embargo, el concepto artesano a su vez es portador de manera implícita de ese simbolismo místico tradicional e histórico que logra vincular al artesano con el comprador.

¹⁴⁴ Zarco Rivas, Luis Enrique (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 23 de septiembre de 2021.

Capítulo 4.

La Feria del Alfeñique de Toluca: un recorrido histórico

En este capítulo se explicarán los elementos básicos que conforman la Feria del Alfeñique durante el siglo XX y las primeras décadas del siglo XXI con el objetivo de analizar la Feria del Alfeñique de Toluca, bajo el amparo de la Unión de Artesanos, como parte de una política cultural civil y gubernamental del Estado de México y del Ayuntamiento de Toluca y su funcionamiento respecto al fortalecimiento de acciones que redundan en la promoción y preservación del patrimonio cultural tangible e intangible de la celebración del Día de Muertos. En este capítulo pretendemos responder el siguiente cuestionamiento ¿Cómo las políticas culturales y la formalización de la Unión de Artesanos contribuyeron a mantener el tejido de redes comerciales consolidando así la Feria del Alfeñique, evento vinculado a impulsar el imaginario colectivo del Día de Muertos en el Valle de Toluca?

Resaltaremos las particularidades que han integrado la feria, por qué lleva ese nombre, la evolución de los puestos, los espacios en donde ha estado ubicada, la distribución de cada uno de los locales, el reglamento que tienen que seguir, las ceremonias de inauguración y los protocolos de las autoridades gubernamentales y del propio gremio alfeñiquero.

El presente capítulo está dividido en cuatro apartados. El primero de ellos responde a los antecedentes cuya finalidad es rastrear los puntos de venta del dulce de alfeñique a lo largo y ancho del territorio mexicano, desde la llegada de los

españoles hasta las primeras décadas del siglo XX. De la misma forma hacemos un repaso histórico por el mítico Francisco de La Rosa, como aquel artesano que inició la venta del alfeñique en el siglo XVII en la ciudad de Toluca. Enseguida hacemos notar la diferencia entre la Feria de Todos Santos y La Feria del Hogar, predecesoras de la Feria del Alfeñique. En el segundo apartado iniciamos con la Feria del Alfeñique, como espacio de comercialización de los dulces tradicionales. Para posteriormente dar paso a nuestro tercer apartado que establece un contexto del *Halloween* y del *Día de Muertos* factores que influyeron para el cambio de nombre de la Feria del Alfeñique a la Feria y Festival Cultural Internacional del Alfeñique, lo que motivó al estado a implementar políticas culturales encaminadas al Día de Muertos. Este recorrido histórico muestra cómo una feria que se consideraba “pueblerina” pasó a autoproclamarse “internacional” y que cada una de estas denominaciones responde a intereses distintos y acorde a diferentes épocas. Lo que nos da pauta para cerrar con nuestro último apartado enfocado a dos políticas culturales que derivaron de la Feria, es decir el museo y el concurso, que surgen como una respuesta a esos primeros reclamos de los artesanos por ser reconocidos por el aparato estatal.

Este capítulo muestra a grandes rasgos los aspectos esenciales de la Feria, misma que pasó de ser un espacio de comercialización a un fenómeno cultural que ayudó a la construcción de una identidad propia del Día de Muertos en el Valle de Toluca.

4.1 Historia general de la venta y producción del dulce de alfeñique en México y el Valle de Toluca siglos XVI-XIX

Poco se sabe de la venta de dulce y confites a en los albores de la época novohispana. Tenemos noticia de que, en el año 1590, el virrey Luis de Velasco emitió una serie de Ordenanzas para regular los gremios confiteros, mismos que se encargaban de elaborar cajeta melonada, bizcocho relleno de agua de azahar y vino, tortas de nuez, postre de requesón y mamey, buñuelos de leche, cocada con natillas, merengues, “jaletina” substanciosa, gaznates, compotas de manzana, (Santiago, 1960: 87) entre otros, en tal documento se ordena la venta de los confites en tiendas de los confiteros:

Ninguna persona sea osada de vender en los tianguis, alameda, puertas de iglesias, ni otras partes, colación alguna, salvo en las tiendas públicas de los confiteros, en donde se permite vender la dicha colación por los veedores del oficio de confiteros" (Santiago, 1960: 87).

Para finales del siglo XVIII se tiene conocimiento que Toluca contaba con dos confiterías, una situada en la calle Real de la Aduana y la otra en la calle Real de Santa Clara o también llamada de San Juan, esta segunda era propiedad de Francisco de Azoños, quien años atrás la había comprado por 1750 pesos a doña Gertrudis Serrano, en octubre de 1771. El propietario de esta confitería había heredado una deuda de su padre con el Convento de San Juan de Dios por el arrendamiento y molino de Nuestra Señora de Guadalupe (León, 2002: 129).

En octubre de 1772, el padre del convento franciscano ordena el embargo de la confitería de la familia Azoños, a fin de saldar la deuda, este hecho permite conocer el funcionamiento de este establecimiento. María del Carmen León García hace referencia a que en este lugar trabajaban las hermanas Anastasia y Francisca de Azoños, quienes se opusieron al embargo, de esta labor dependía su manutención. A grandes rasgos la confitería era una casa grande de dos plantas, además contaba con corral y caballeriza (León, 2002:130).

Otra de las confiterías de la cual se tiene registro data de enero de 1784, estaba ubicada en la calle Real de Aduana siendo propietaria la viuda de Matías Rebollo y sus hijas María Leonarda y María Teresa Rebollo, quienes compraron el traspaso a Manuel Castro y a su esposa Josefa de Olascoaga. Se puede observar que en ambas familias, tanto la Azoños como la Rebollo, eran las mujeres quienes estaban al frente del oficio y la preparación del alfeñique y la confitería, mientras que el papel masculino estuvo proscrito al ámbito administrativo del negocio. Otra confitería de la cual se sabe que existió, más no se saben las características y en qué condiciones operaba fue la que llevaba por nombre Nochebuena perteneciente a la familia Mejía y Herrera (León, 2002:131).

Manuel Payno y Alfonso Luis de Velasco establecen que para la segunda mitad del siglo XIX existieron tres fábricas productoras de dulce, para 1895 el distrito de Toluca contaba con 41 personas que se dedicaban a la confitería, para el año de 1900 se incrementó el número a 63 (Pedrero, 1996:114).

A inicios del siglo XX, las fábricas que elaboraban dulces se empezaron multiplicar, en 1901 y 1903 existían dos, para 1905 cuatro, seis entre 1906 y 1908, en 1909 hay un descenso a solo 3, pero para 1910 ya existían 10 fábricas de confites (Pedrero, 1996:114).

4.2 Mitos fundacionales y discurso en torno al origen de la Feria del Alfeñique

Como lo pudimos notar en los capítulos anteriores el ir y venir de los artesanos de alfeñique de un lugar a otro al menos en los primeros años de la conformación de la Unión de Artesanos en 1979, orilló a que se fueran creando mitos fundacionales sobre la Feria del Alfeñique, dejando una delgada línea entre el discurso y los lugares de venta que precedieron a la Feria. Mitos que con el paso de los años el Estado adoptó para justificar por un lado la venta del alfeñique desde tiempos remotos y por el otro justificar las políticas culturales en torno a la cultura de la confitería toluqueña.

La llegada del internet y con ello una alternativa en nuevos medios digitales, así como las redes sociales y los *youtubers* han logrado posicionar esta arenga que hace ver a la Feria del Alfeñique y su entorno festivo como una celebración centenaria e incluso milenaria (Wikipedia, 2022). Pero como bien se ha podido constatar es difícil comprobar el origen de la Feria del Alfeñique dado que la institucionalización se logró en 1979 mismo año de la creación de la Unión.

Empezaremos por ocuparnos del mítico artesano don Francisco de la Rosa. La primera evidencia testimonial de este personaje aparece en un programa de mano titulado *Los Dulces Típicos Feria del Alfeñique de 1985*, donde colaboraban el Gobierno del Estado de México a través de la Secretaría de Desarrollo Económico y la Casa de las Artesanías (CASART) y el H. Ayuntamiento Constitucional de Toluca lo que a la letra dice:

Con la llegada de los españoles a México se introducen nuevos productos, tanto animales como vegetales lo que se traduce en nuevas prácticas culinarias. En Toluca en el año de 1630 Don Francisco de la Rosa pide permiso a la Corona para elaborar en esta ciudad el DULCE DE ALFEÑIQUE, dulce típico español que se elaboraba con una pasta preparada a base de azúcar y aceite de almendras, instalando su comercio en la Calle Real- Hoy Ave. Independencia- (Gobierno del Estado de México, 1985: 2).

Cabe señalar que dicho relato no menciona las fuentes documentales y tampoco la firma del autor de quien escribe, se pudiera intuir que fue escrito por el cronista municipal de ese entonces, comúnmente eran quienes tenían la encomienda de realizar este tipo de propaganda estatal, empero, tampoco es un hecho contundente atribuirle su autoría a este escrito.

Nueve años después, Inocente Peñaloza, quien se desempeñará por 23 años como cronista de la UAEMEX y casi cuatro décadas como columnista del periódico *El Sol de Toluca*, retoma el discurso anterior y fue en una de esas columnas donde escribió lo siguiente “existe evidencia de que, en 1630, un español radicado en Toluca, don Francisco de la Rosa, pidió permiso al Rey de España, para fabricar aquí el dulce de alfeñique”.¹⁴⁵

Aun cuando Peñaloza afirma que existe evidencia documental que daría crédito al famoso artesano de la Rosa, el cronista no menciona dónde se encuentra alojado el o los documentos de donde sustrajo el contenido. La relación existente de Inocente Peñaloza con los artesanos del dulce de alfeñique era muy estrecha, lo que hace intuir que este mito primeramente se esparció entre los dulceros de la Feria del Alfeñique y en lo subsecuente, autores que investigan la feria lo fueron retomando en sus trabajos.

Otro de los autores que trae a colación a de la Rosa, es José Luis Alanís Boyso, repitiendo la leyenda antes citada. Quien argumentaba que la Feria del Alfeñique se instalaba todos los ochos de octubre y terminaba todos los cuatros de noviembre, aludiendo que este personaje es el antecedente de lo que hoy es la Feria del Alfeñique (2013: 149).

Por su parte, Gustavo Velázquez Navarrete,¹⁴⁶ además de parafrasear la leyenda antes citada, agrega que el sr. de la Rosa estableció su comercio en la Calle Real, en el actual número 101 oriente de la Calle de Independencia, comenzando así el comercio del alfeñique en los Portales de Toluca (2012: 90). Lucia Zenil completa la idea añadiendo que dicho permiso fue concedido siempre y cuando cumpliera las

¹⁴⁵ Peñaloza, Inocente. “Termina hoy la Feria del Alfeñique, Viejos dulceros Narran su arte, Perduró una tradición de más de 70 años en los Portales”, *El Sol de Toluca*, 6 de noviembre de 1994, p. 5 A.

¹⁴⁶ Thelma Morales quien por un largo periodo se mantuvo al frente del Museo de Culturas Populares, señala que en una conversación personal que mantuvo con Gustavo Velázquez, este afirmaba haber visto el documento original en el Archivo Histórico de Toluca, pero al buscarlo en una segunda ocasión dicho documento había sido sustraído.

normas establecidas para ello (2015:2). En un reportaje entre la periodista Alondra Ávila y el cronista de Toluca Francisco Javier Estrada señalan que el nombre completo era José Francisco de la Rosa de origen portugués y de ascendencia judío sefardí, mismo que se avecindó en Toluca y cuya profesión era almacenero de piloncillo y azúcar quien pidió permiso al Rey de España para producir azúcar más fina y blanca así como alfeñique, pues de lo contrario corría el riesgo de ser capturado y quemado en la hoguera del Santo Oficio.¹⁴⁷

Por otro lado, Pedro Daniel García Muciño primer director del Instituto Municipal de Cultura Turismo y Arte del Ayuntamiento de Toluca -en la administración 2013-2015- periodo en el cual se creó el Museo del Alfeñique, mantuvo firmeza y convicción sobre la existencia de Francisco de la Rosa, añadiendo que la venta del dulce podía tener 400 años de existencia (Ayuntamiento de Toluca, 2020); incluso, una de las maquetas del museo ofrecía al visitante el relato antes mencionado. No obstante, en los últimos años, García Muciño rectificó su postura argumentando que hasta la fecha no se encuentra evidencia documental de la existencia del legendario artesano de la Rosa (García, 2020).

Gerardo Novo Valencia, quien se desempeñará como cronista y vicecronista del municipio de Toluca durante el lapso de 1997 hasta 2022, ha mantenido una posición cautelosa, asumiendo que hasta la fecha nadie ha demostrado la fuente de donde se extrajo el dato, argumentando que la transmisión oral ha sido factor importante para la difusión de dicho relato (Novo, 2022: 119). Al respecto Adrián Soto y Abimael Cárdenas afirman que el testimonio de donde fue extraída la leyenda es falso, en vista de que no existe ningún documento en el Archivo General de la Nación que haga alusión al artesano de la Rosa y mucho menos un inventario de sus herramientas para la elaboración del dulce. Ambos autores plantean una hipótesis respecto a que la influencia morisca del dulce de alfeñique permite intuir que, posiblemente, fue otro artesano quien llegó a Toluca y que el periodo colonial es un momento determinante para la historia de la Feria (Cárdenas y Soto, 2019: 73).

¹⁴⁷Ávila, Alondra, "Alfeñique, dulce con influencia árabe y persa de mil 200 años de antigüedad" *Milenio*, 2 de octubre de 2023.

Si el origen de la venta del dulce del alfeñique en Toluca es confuso, el origen de la Feria es aún más inquietante desde el punto de vista historiográfico, pues la baraja de fechas es variada. Un estudio de Heidi García afirma que acorde con los más “serios historiadores” la Feria se puede situar temporalmente en 1932, justo en el centro de nuestra ciudad, para hacer un homenaje a los seres queridos que habían terminado su ciclo de vida, pero de una forma alegórica, muy dulce (García: 2021). No obstante, no menciona quiénes son esos -serios historiadores- y cuál es la fuente que afirma el año de su denominación.

Lucia Zenil sostiene que la Feria se deriva del primer concurso de alfeñique, realizado por el Dr. Rubín de la Borbolla, en el año de 1969, pues a partir de esta fecha el Ayuntamiento de Toluca otorga de manera temporal a los artesanos alfeñiqueros, permisos de tres semanas en los Portales para la venta de dulces tradicionales de Día de Muertos (Zenil, 2015:4).

María Teresa Jarquín Ortega y Diana Sánchez Álvarez comparten los datos de Veneranda Montoya Garduño, afirman que la denominación empezó formalmente a partir de 1985, bajo el nombre Feria del Alfeñique y Dulce Regional de Toluca, y es a partir de ese año cuando se inicia una promoción y difusión de estos dulces, aunado al hecho de que, por primera vez, se uniformizan los puestos de la feria, al tiempo que se da apertura a la exhibición de las ofrendas tradicionales de los pueblos originarios del Estado de México (Montoya, 1992: 42 citado en Sánchez y Jarquín, 2022).

En la sala 5 del Museo del Alfeñique existía una cédula de sala donde mencionaba que la Feria del Alfeñique tiene sus antecedentes en la época virreinal a la par que, en el siglo XIX, en el centro de la ciudad de Toluca, se vendían alfeñiques para distintas celebraciones como Navidad y Corpus Christi. Pero fue hasta la década de los 80 del siglo XX, cuando la Feria de Todos Santos fuera rebautizada como Feria del Alfeñique con el fin de rescatar una tradición centenaria de la producción de este dulce (Museo del Alfeñique, 2014).

De acuerdo con el Sistema de Información Cultural (SIC), dependiente de la Secretaría de Cultura del gobierno federal, la Feria del Alfeñique comenzó a partir de 1989, con la finalidad de fortalecer la tradición del Día de Muertos con un programa que incluía exposiciones, conferencias, danza, música, teatro, muestra gastronómica.

(SIC. México , 2018). No obstante, como se verá más adelante, estas últimas características son propias del siglo XXI.

Adrián Soto y Abimael Cárdenas sostienen que la Feria del Alfeñique comenzó en los barrios populares aledaños al centro de la ciudad de Toluca, una vez contruidos los Portales los artesanos migraron a ese espacio, empero sería hasta la década de los 80 del siglo XX que adquieren la denominación actual, no obstante los autores enfatizan que son pocos los datos que dan cuenta de momentos específicos, personajes, lugares y fechas puntuales, lo que mayormente se sabe es debido a la tradición oral (2019: 110). Llama la atención que lo que mayormente se ha escrito ha sido referente a la Feria, sin embargo, pocos son los autores que se han atrevido a temporalizar la denominación de la Feria del Alfeñique tal y como la conocemos hoy en día.

En síntesis, una vez que los artesanos se han apropiado de estas narrativas, serán utilizadas como medio de persuasión ante la sociedad y el Ayuntamiento para justificar que la venta del dulce corresponde a una tradición de casi cuatro siglos atrás. Si bien no existía una Feria tal cual la conocemos, la venta del dulce en tiendas, expendios y confiterías ya estaba presente desde la Colonia como se pudo constatar en párrafos anteriores.

En el nuevo milenio, el estado adopta el mismo discurso para justificar los festivales y las políticas culturales en torno al Día de Muertos, aludiendo así, que la capital mexiquense poseía un sólido fervor relacionado a las festividades funerarias desde épocas novohispanas. Todo ello, en conjunto, nos lleva a relacionarlo con las tradiciones inventadas de Hobsbawm, es decir aquellas festividades relativamente actuales las hacen pasar por antiguas para posicionar los intereses de un grupo o una comunidad. Hobsbawm y Ranger definen las tradiciones inventadas como aquellas festividades que emergen de un modo difícil de investigar durante un periodo breve y mensurable, durante unos pocos años y se establecen con gran rapidez. Otra característica es que tienden a ser relativamente actuales, mismas que las hacen pasar por longevas y tradicionales, en ocasiones sirven para legitimar a grupos sociales dominantes (Hobsbawm y Sanz, 2001). Ambos autores afirman que las tradiciones que parecen o reclaman ser antiguas son a menudo bastante recientes en su origen y a veces inventadas normalmente gobernadas por reglas aceptadas

abiertas tácitamente y de naturaleza simbólica ritual, que buscan inculcar determinados valores y normas de comportamiento por medio de su repetición, lo que implica automáticamente continuidad con el pasado (Hobsbawm y Ranger, 2002: 8). En esta investigación nos hemos decidido separar de estas fechas y posturas que remiten el origen de la Feria y hemos optado por lo encontrado en las fuentes hemerográficas, ya que los periódicos de principal circulación de Toluca de la época como El Sol de Toluca, El Heraldo de Toluca y El Noticiero, coinciden que el inicio de la Feria del Alfeñique de Toluca inicia en 1979.

4.3. Un recorrido histórico de la Feria de Todos Santos y la Feria del Hogar

Como lo pudimos ver en el inciso anterior al abordar la temporalidad de la Feria del Alfeñique tal pareciera que existen tantas fechas posibles como investigadores que intentan situarla en un espacio y tiempo determinado. Lo que llama la atención es que muchos estudiosos del tema no mencionan la fuente de donde fueron extraídos los datos. Para la ciencia histórica la importancia radica en la explicación de los procesos y fenómenos sociales en el tiempo y el espacio; en este contexto, para nosotros es necesario situar la Feria en un año específico. Como se argumentó con anterioridad, la Feria la concebimos como el máximo triunfo de las redes comerciales de la Unión de Artesanos por consolidar su espacio de venta de manera formal. Para coadyuvar a darle una espacialidad y una temporalidad a la Feria, hemos decidido elaborar un cuadro con base en lo ya escrito y en las fuentes hemerográficas, que permita ser una guía que nos ayude a sintetizar la Feria en sus diferentes etapas, lugares, y denominaciones, cada una de ellas responde a una época e intereses distintos.

Cuadro 7. Recorrido Histórico de la Feria de Todos Santos a la Feria y Festival Cultural Internacional del Alfeñique				
Año	Lugar	Denominación	No. de artesanos participantes aproximados	Agentes participantes
1927	Portales de Toluca (Portal Madero)	Temporada de Todos Santos	Artesanos Carlos Muñoz, Emilia Torres, Luz Torres y Andrea Rodríguez. (AHMT, Comercio, Vol. 6, exp.16, f. 49 citado en Sánchez y Jarquín, 2022)	Artesanos Ayuntamiento de Toluca
Periodo de 1930 a 1975	Portales de Toluca (Portal Madero)	Feria Popular o Feria de Todos Santos	El incremento de los artesanos se fue dando de manera gradual.	Artesanos Ayuntamiento de Toluca

por las fechas de los periódicos se deduce que se colocaban alrededor de los últimos días de octubre entre el 27 al 31 y terminaba como máximo el 3 de noviembre			Para la mitad de la década de los 70 el número se había incrementado a casi 50 dulceros Para mayor información consultar la cuadro 1	
1976	Plaza Portales (Hoy la Concha Acústica)	Feria de Todos Santos ¹⁴⁸	50	Artesanos Ayuntamiento de Toluca
1977	Plaza Fray Andrés de Castro	Feria de Todos Santos ¹⁴⁹	50	Artesanos Ayuntamiento de Toluca
1978 del 27 de octubre al 20 de noviembre	Explanada del Mercado Juárez	Feria del Hogar Toluca ¹⁵⁰	50	Artesanos Ayuntamiento de Toluca FEMAC Gobierno del Estado de México
1979 Del 26 de octubre al 4 de noviembre	Plaza Fray Andrés de Castro	Feria del Alfeñique ¹⁵¹	52	Artesanos Ayuntamiento de Toluca Inauguración invitados de Japón
1980 Del 25 de octubre al 3 de noviembre	Plaza Fray Andrés de Castro	Feria del Alfeñique ¹⁵² en el marco del sesquicentenario del municipio de Toluca ¹⁵³	52	Artesanos Ayuntamiento de Toluca
1981 Del 24 de octubre al 3 de noviembre ¹⁵⁴	Plaza Fray Andrés de Castro	Feria del Alfeñique	52	Artesanos Ayuntamiento de Toluca Inauguración invitados Teresa Pomar, quien ostentaba el cargo de directora del Museo de Arte Popular dependiente del Instituto Nacional Indigenista, a esta comitiva la acompañaron

¹⁴⁸ "Aumenta el movimiento en el comercio por los muertos", *El Noticiero*, 28 de octubre 1976. p. 3.

¹⁴⁹ *El Sol de Toluca*, 29 de octubre 1977. p. 1.

¹⁵⁰ "Fracasaron los comerciantes. FEMAC, el organizador, no cumplió, piden que devuelvan lo que cobró por los stands", *El Sol de Toluca* 11 de noviembre de 1978. p. 3.

¹⁵¹ "Inauguraron la Feria de Alfeñique", *El Sol de Toluca*, 27 de octubre de 1979. p. 5.

¹⁵² "Mañana empieza la Feria del Alfeñique", *El Sol de Toluca*, 24 de octubre 1980, pp. 1-2

¹⁵³ "La Feria del Alfeñique también será festejo del sesquicentenario", *El Noticiero*, 22 de octubre 1980, p. 5.

¹⁵⁴ "Instalarán la Feria del Alfeñique", *El Sol de Toluca*, 20 de octubre de 1981, p.3.

				el licenciado José Antonio Muñoz Samayoa secretario de Desarrollo Económico, presidente municipal por ministerio de ley Víctor Quiroz Santibáñez, así como la primera regidora Emma Abraham de Chedit; y el licenciado Federico Mariscal, director de Promoción comercial Industrial y Artesanal ¹⁵⁵
1982 Del 24 de octubre fecha de término no especificada	Portales de Toluca (Portal 20 de Noviembre)	Feria del Alfeñique	60 ¹⁵⁶	Artesanos Ayuntamiento de Toluca Inauguración corte inaugural estuvo a cargo del alcalde de la ciudad Jaime Almazán Delgado y su esposa Teresa de la Rosa, como representante del gobierno estatal el licenciado José Antonio Muñoz Samayoa, así como el titular de Promoción del Instituto Comercial y Artesanal del Gobierno del Estado el licenciado Federico Mariscal ¹⁵⁷
1983 Del 21 de octubre al 5 de noviembre	Plaza José María González Arratia ¹⁵⁸ Portal Reforma	Feria del Alfeñique 1983	60	Artesanos Ayuntamiento de Toluca El corte inaugural estuvo a cargo de la licenciada Olivia López primera regidora, el cronista de la ciudad Alfonso Sánchez García, el segundo síndico Ramón Arana Pozos, el segundo regidor Agustín García Lovera, y la profesora Yolanda Jiménez Pagola jefa del departamento de Fomento Cultural del Ayuntamiento de Toluca ¹⁵⁹
1984 Del 21 de octubre al 5	Portales de Toluca (Portal 20	Feria del Alfeñique	70	Artesanos Ayuntamiento de Toluca

¹⁵⁵ *El Sol de Toluca*, 27 de octubre de 1981, p.1.

¹⁵⁶ "El sábado inaugurarán la Feria del Alfeñique", *El Noticiero*, 21 de octubre 1982, p. 3.

¹⁵⁷ "Exhiben sus productos los artesanos del dulce" *El Sol de Toluca*, 24 de octubre de 1982, pp.1-2.

¹⁵⁸ Contreras, Simón, *El Noticiero*, 24 de octubre 1983, p. 3.

¹⁵⁹ "Inauguraron la Feria del Alfeñique fotografía", *El Sol de Toluca*, 23 de octubre de 1983, p.1.

de noviembre	de Noviembre y Portal Madero)			Oliva López, primera regidora, Javier Hernández Orihuela, tercer regidor, así como el secretario municipal Jorge Cruz Martínez, el tesorero Fernando Olimón Meras, la directora de Bienestar Social y Promoción Económica, Yolanda Jiménez Pagola, y en representación del gremio alfeñiquero el señor Jesús Rivas ¹⁶⁰
1985	Portales de Toluca (Portal 20 de Noviembre y Portal Madero) ¹⁶¹	Feria del Alfeñique	70	Artesanos Ayuntamiento de Toluca Agustín Gasca Pliego, acompañado del Secretario de Desarrollo Económico de Gobierno del Estado, así como del diputado, Ramón Arana Pozos y el director del Centro de Artesanías Mexiquense el licenciado Alexander Nemer Naime y la secretaria de la Unión doña Victoria Morales Jalomo.
1986 Del 19 de octubre al 7 de noviembre	Portales de Toluca (Portal 20 de Noviembre y Portal Madero)	Feria del Alfeñique	70	Artesanos Ayuntamiento de Toluca licenciado Fernando Muñoz Samayoa, en ese entonces Subdirector de Promoción Artesanal Mexiquense además de funcionarios estatales y miembros del cuerpo edilicio y funcionarios públicos municipales. ¹⁶²
1987 Del 16 de octubre al 7 de noviembre	Portales de Toluca	Feria del Alfeñique	75 puestos	Artesanos Ayuntamiento de Toluca inaugurada por primera vez por un gobernador en este caso Mario Ramón Beteta, quien a su vez estuvo acompañado del presidente municipal Agustín Gasca Pliego y Laura Pavón Jaramillo, en aquellos días

¹⁶⁰ "Inauguró OLL ayer la Feria del Alfeñique", *El Sol de Toluca*, 21 de octubre de 1984, pp.1-4.

¹⁶¹ Cejudo, Max, *El Noticiero*, octubre de 1985, p. 2-A

¹⁶² "Fue inaugurada ayer la Feria del Alfeñique" *El Sol de Toluca*, 19 de octubre de 1986, pp.1-4.

				candidata a la presidencia municipal de Toluca. ¹⁶³
1988 del 15 de octubre al 6 de noviembre	Portales de Toluca (Portal 20 de Noviembre y Portal Madero)	Feria del Alfeñique	75 puestos	Artesanos Ayuntamiento de Toluca Victoria Morales Jalomo y el licenciado Jorge Alfaro titular de Desarrollo Económico de gobierno del Estado en representación del ejecutivo estatal. ¹⁶⁴
1989 15 de octubre fecha de término no especificada	Portales de Toluca (Portal 20 de Noviembre y Portal Madero)	Feria del Alfeñique	75 puestos	Artesanos Ayuntamiento de Toluca. ¹⁶⁵
1990-1993	Portales de Toluca (Portal 20 de Noviembre y Portal Madero)	Feria del Alfeñique	75 puestos	Artesanos Ayuntamiento de Toluca
1994 14 de octubre al 5 de noviembre	Portales de Toluca (Portal Reforma y Portal 20 de Noviembre)	Feria del Alfeñique	75 puestos	Artesanos Ayuntamiento de Toluca ¹⁶⁶
1995-2000	Portales de Toluca (Portal 20 de Noviembre y Portal Madero)	Feria del Alfeñique	75 puestos	Artesanos Ayuntamiento de Toluca
2001	Portales de Toluca (Portal 20 de Noviembre, Portal Reforma y Portal Madero) Por primera vez se utilizan los 3 arcos para la venta de la Feria del Alfeñique ¹⁶⁷	Feria del Alfeñique	75 puestos	Artesanos Ayuntamiento de Toluca
2007	Portales de Toluca	Feria del Alfeñique	75 puestos	Artesanos Ayuntamiento de Toluca

¹⁶³ "Inauguró MRB la Feria del Alfeñique" *El Sol de Toluca*, 17 de octubre de 1987, pp.1-8 A.

¹⁶⁴ "Exponen 75 puestos en la Feria del Alfeñique" *El Sol de Toluca*, 15 de octubre de 1988, pp.1-10 A.

¹⁶⁵ *El Heraldo*, 15 de octubre de 1989, p.1-A

¹⁶⁶ Yescas Bernal, Gustavo, *El Sol de Toluca*, 14 de octubre de 1994, pp.1-8 A.

¹⁶⁷ Huerta, Violeta, "Toluca no da autorización aún. En pláticas, comerciantes para la temporada venidera", *El Sol de Toluca*, 22 de octubre de 2001, p. 6-A.

	(Portal 20 de Noviembre, Portal Reforma y Portal Madero)			Patronato-Pro Centro Histórico, por primera vez un órgano de carácter civil de integra a la Feria del Alfeñique ¹⁶⁸
2008	(Plaza González Arratia Portal 20 de noviembre y Portal Reforma) ¹⁶⁹	Feria del Alfeñique	84 puestos	Artesanos Ayuntamiento de Toluca Patronato-Pro Centro Histórico
2009 Del 10 de octubre al 2 de noviembre	Feria (Portal 20 de Noviembre y Portal Reforma)	1era Edición de la Feria y Festival Cultural del Alfeñique ¹⁷⁰	84 puestos Afluencia 2000 millones de personas	Gobierno Federal (CONACULTA, INAH, INBA) Gobierno del Estado de México Artesanos Ayuntamiento de Toluca Patronato-Pro Centro Histórico UAEMéx
2019 Del 4 de octubre al 3 de noviembre	Feria Portales de Toluca (Portal 20 de Noviembre, Portal Reforma y Portal Madero)	1era Edición de la Feria y Festival Cultural Internacional del Alfeñique (Ayuntamiento de Toluca , 2019)	84 puestos Afluencia 3000 millones de personas	Gobierno Federal Gobierno del Estado de México Artesanos Ayuntamiento de Toluca Patronato-Pro Centro Histórico UAEMéx
2020 Del 19 de octubre al 2 de noviembre Disminución de puestos debido a la pandemia Covid-19	Feria Portales de Toluca (Portal 20 de Noviembre, Portal Reforma y Portal Madero)	Feria y Festival Cultural Internacional del Alfeñique	54 puestos Disminución de puestos debido a la pandemia Covid-19 (Vilchis, 2020)	Gobierno Federal Gobierno del Estado de México Artesanos Ayuntamiento de Toluca Patronato-Pro Centro Histórico UAEMéx

Fuente: Elaboración propia con las fuentes hemerográficas de los años (1955 – 2020), Sol de Toluca, Heraldo de Toluca y el Noticiero asimismo con literatura referente a la Feria del Alfeñique.

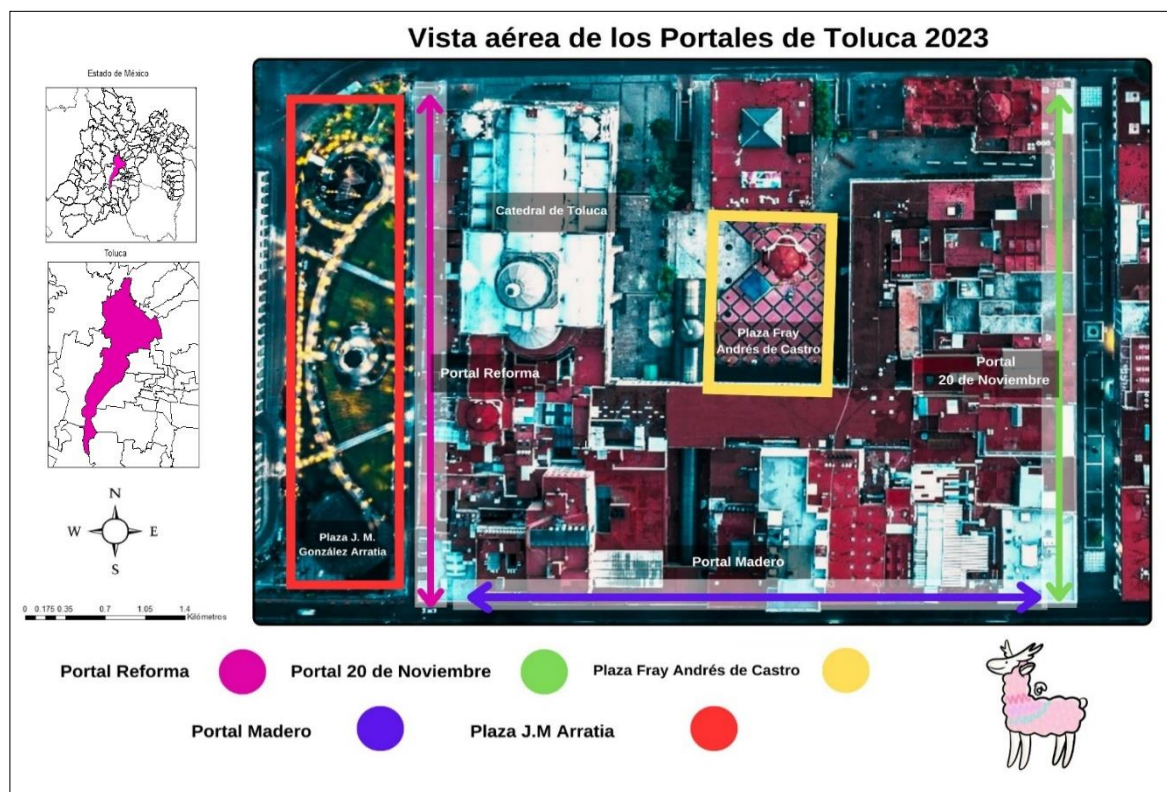
Desde inicios del siglo XX la venta de alfeñique se consolidó en los Portales de Toluca principalmente en el Portal Madero, sin embargo, como se puede observar en el

¹⁶⁸ Valenzuela Cosío, Cristina, “Anuncian novedades para la Feria del Alfeñique”, *El Sol de Toluca*, 1 de octubre de 2007, p. 1-F.

¹⁶⁹ Valenzuela Cosío, Cristina, “Lamenta CANACO que regrese la Feria del Alfeñique a los Portales”, *El Sol de Toluca*, 30 de octubre de 2008, pp. 1-2 F.

¹⁷⁰ Sánchez Sánchez, Leonor, “Participarán los 3 niveles de gobierno en la tradicional Feria del Alfeñique”, *El Sol de Toluca*, 6 de octubre de 2009, pp. 1-2 F.

cuadro anterior la venta del dulce de alfeñique atravesó por diversas locaciones hasta que finalmente se utilizaron los tres pasillos de los Portales en el nuevo milenio como el espacio de venta predilecto para los artesanos. El siguiente mapa muestra las locaciones en donde se ha colocado la Feria del Alfeñique.



Mapa 3 Fuente: Elaboración propia con las fuentes hemerográficas de los años (1955 – 2020), Sol de Toluca, Heraldo de Toluca y el Noticiero asimismo con literatura referente a la Feria del Alfeñique.

A continuación, se hace un recuento de manera cronológica de las acciones más relevantes que se han suscitado en torno a la historia de la Feria, partiendo de los antecedentes es decir la Feria de Todos los Santos y la Feria del Hogar hasta llegar a la Feria y Festival Cultural Internacional del Alfeñique.

4.3.1 La Feria de Todos los Santos

Para la primera mitad del siglo XX, existía la costumbre entre los habitantes toluqueños de dividir el año, no por estaciones, ni por trimestres, ni por temporadas de labor sino por épocas de juegos o fiestas religiosas o profanas. En enero y febrero, en las faldas de los cerros adyacentes a Toluca, se rifaban los papalotes, hordas de

infantes portaban desde las humildes “palomas” elaboradas de papel china y popotes, hasta tremendas escuadras y cometas de papel de estraza, tejamanil y navajas, convirtiendo el cielo toluqueño en una arena de combate aéreo. A su vez que se alternaban con juegos como el teco, las canicas y el trompo.¹⁷¹

A mitad de año en plena temporada de pipioles, no faltaba el estudiante que llenaba un frasco lleno de estos insectos y los soltaba en plena clase, broma que desesperaba a los maestros. En plena épocas de lluvias el juego de los huesitos de chabacano era el favorito de muchos, la ciudad se convertía en pavorosos charcos, en parte porque la ciudad no se encontraba pavimentada convirtiéndose este en una alternativa de diversión tanto de chicos y grandes.¹⁷²

Con la llegada de septiembre se daba el toque de partida para la fabricación de dulce de muertos, de tal modo que en muchos hogares hacían su aparición moldes de vaciado, estiquetes, rodillos, cuchillos, anafres de ceniza, braseros, bastidores de harina para fabricar todo tipo de dulces, desde: borreguitos, calaveras, figurillas de dulce de pepita, entierros, pastorelas, nacimientos de dulce y una gran cantidad de piezas de todos colores y sabores, lo que daba pauta para los preparativos de la Feria de Todos Santos.¹⁷³

*Allá por los años 20 antes del terrible 29, naturalmente apenas unos cuantos puestecitos se ponían en los Portales, con unas cuantas figuritas de dulce de pepita y no alcanzaban los días para ser vendidas, podemos atrevernos a suponer que los chicos del dulcero eran los que salían ganadores [...] En esos años se veía la misma escena de un muerto que es elevado por cuatro en sotana a base de dulce [...] Entonces poca gente de fuera venía a Toluca [...] en ese entonces se vendían calaveras con los tradicionales nombres de Lupita, Mariquita, Juan o Pepito[...]*¹⁷⁴

Este evento convocaba a todas las familias confiteras de la ciudad para la venta de los dulces, que formaban parte de la tradición gastronómica de la capital mexiquense y cuyos productos eran utilizados en los altares de los Días de los Fieles Difuntos, la cual se instalaba en los Portales de la ciudad (Museo del Alfeñique, 2014), esta es el antecedente directo de la actual Feria del Alfeñique.

¹⁷¹ Sánchez García, Alfonso, “Del Halloween y dos artistas del Alfeñique”, *El Noticiero*, 4 de noviembre 1978, p. 9-11.

¹⁷² *Idem.*

¹⁷³ *Idem*

¹⁷⁴ Albitar Barrueta, Ángel, “Las calaveras nos pelan los dientes”, *El Noticiero*, 2 de noviembre 1964, p. 4.

4.3.1.1 La Feria de Todos Santos- Década de 1950

Una descripción que nos ofrece Renato Zamora, sobre el tianguis del Día de Muertos en la segunda mitad de la década de los 50, refiere que año con año la capital del Estado de México se llenaba de flores y de fiesta en vísperas del Día de los Fieles Difuntos. Las calles adyacentes al Palacio de Gobierno y los Mercados se inundaban de compradores que buscaban desesperados, los complementos para la ofrenda. El color y olor a cempasúchil, copal, cera y aceite daban un escenario de feria a la ciudad de Toluca que superaba por mucho a las fiestas de la Virgen del Carmen.¹⁷⁵



Figura 21 Día de Muertos en Toluca, 1958. *Heraldo de Toluca*.

A finales del mes de octubre era común que vendedores de Valle de Bravo instalaran sus puestos de pan de correa.¹⁷⁶ De Tenango llegaban los vendedores de chayotes, y tanto en los Portales, así como en las calles contiguas vendedores de todas partes llegaban a vender figuras de azúcar, siendo los principales compradores la comunidad campesina de aquel entonces.¹⁷⁷

Al respecto la duración de la FTS¹⁷⁸ tenía un corto periodo para la década de los 50, aproximadamente, duraba 5 días, iniciaban a finales del mes de octubre y el comercio se extendía hasta el 3 de noviembre, con el paso de los años se fueron prolongando los días de venta.

¹⁷⁵ Zamora, Renato, "El Día de Muertos", *El Herald*, 2 de noviembre de 1958, p. 4-6.

¹⁷⁶ Pan de harina corriente, amasado con piloncillo, cortado en múltiples figuras principalmente en forma de venados, cerdos, pollos, cacomiztles y en general de cualquier fauna prehispánica estilizadas con mayor o menor acierto.

¹⁷⁷ *Idem*.

¹⁷⁸ En lo subsecuente FTS para señalar la Feria de Todos los Santos.

Para 1959, una vez más los comerciantes se daban cita en los Portales de Toluca, año que se caracterizó por la formidable afluencia de visitantes que iban en búsqueda de adquirir los tradicionales venaditos. Entre las principales curiosidades se podía distinguir la elaboración de entierros, cuya principal atracción era que una tumba se podía abrir y de ahí salir un esqueleto burlón. Sin embargo, existía la queja constante de que muchos comerciantes- al ver la gran cantidad de turistas- mantenían una actitud voraz elevando de manera significativa los precios.¹⁷⁹ Esta Feria no solamente beneficiaba a los comerciantes, sino que también a grupos de “malandrines” que sacaban provecho, pues veían en ella una oportunidad para que carteristas realizaran “su agosto” a lo cual constantemente el Ayuntamiento de Toluca mantenía redadas a fin de establecer el orden.¹⁸⁰ Pero los cacos no eran los únicos ansiosos por que se colocaran los puestos, también los estudiantes de la UAEMEX celebraban la quema del libro en el Portal Francisco I. Madero en la Concha Acústica¹⁸¹ ocasión que aprovechaban los estudiantes para pedir algunos confites a los dulceros. Según lo que recuerda Donato Manuel Sánchez Mireles

En esta época era cuando hacían la quema de bata los de la universidad entonces era un caos porque como pasaban los estudiantes nos rompían las mantas, pasaban y había que cuidar el puesto después ya nos invitaban a participar a la quema de libro se ponía bonito la quema de libro.¹⁸²

Por su parte Miguel Gutiérrez Esquivel agrega lo siguiente

Éramos trece puestos, no más traíamos nuestra tabla, nuestra mesa, los manteados, tirábamos unas cintas de arriba ahí de los postes para de ahí colgar y cerrar, incluso en ese tiempo eran las vacaciones de los chavos de la universidad y pasaban que con el muertero y era un caos porque según pues a uno lo intimidaban que no se asomara uno cuando estaba poniendo los puestos porque te arrancaban era un pánico para la gente cuando venían. Era un cerradero de alacenas cuando venían esos cuates.¹⁸³

Durante la quema del libro algunos artesanos de la FTS se veían en la necesidad de cooperar de manera voluntaria de lo contrario corrían con la suerte de que el puesto

¹⁷⁹ “Esqueletos y calaveras nos endulzan la vida”, *El Heraldo*, 3 de noviembre de 1959, p. 1.

¹⁸⁰ “Redoblada vigilancia por los muertos. La policía alerta vs los malandrines”, *El Sol de Toluca*, 31 de octubre de 1959, p. 2.

¹⁸¹ “En la concha harán la quema del libro hoy”, *Extra del Sol de Toluca*, 3 de noviembre de 1959, p. 1.

¹⁸² Sánchez Donato, Manuel (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 23 de septiembre de 2021.

¹⁸³ Gutiérrez Esquivel, Miguel (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 23 de septiembre de 2021.

fuera saqueado en su totalidad. Al día siguiente los estudiantes denominados los Vampiros tenían el encargo de recolectar dinero con la finalidad de pagar los daños que hubiesen causado durante el festejo (Badía, 2007: 84).

4.3.1.2 La Feria de Todos Santos- Década de los 60

Para inicios de esta década era común que los turistas llegaran hasta con tres días de anticipación para celebrar y realizar las compras necesarias en torno a los muertos. La Terminal de autobuses ubicada en la avenida Juárez, hoy Grand Plaza Toluca, se convertía en un termómetro del movimiento toluqueño, siendo los habitantes de los pueblos circunvecinos quienes más utilizaban el autobús como medio de transporte. Según una descripción realizada por el Heraldo de Toluca eran los pueblos circunvecinos entre ellos San Pablo Autopan, San Andrés Cuexcontitlán, San Cristóbal Huichochitlán y San Mateo Otzacatipan quienes mantenían costumbres arcaicas una de tantas era la celebración del Día de Muertos.¹⁸⁴

Para la primera mitad de la década de los 60, los Portales eran invadidos por puestos de figurillas de azúcar y frutas secas, calles adjuntas como la de Rivapalacio y Aquiles Serdán quedaban cerradas al tránsito para permitir la instalación de los puestos de pan de muertos, hojaldras, coronas de flores y dulce de azúcar a un costado también se establecían los comerciantes del Mercado de las Flores (hoy Teatro Morelos) propiamente instalado sobre la calle de Independencia a las afueras de la catedral de Toluca.¹⁸⁵ Como parte de la venta de la FTS era común que para aquella época se escucharán las frases “mi muerto mi calavera y mi tlaco vuelto” o también “a mí las calaveras me pelan los dientes” por su parte era común que los niños cantaran “se murió la cucaracha ya la llevan a enterrar entre cuatro zopilotes y un ratón de sacristán”.¹⁸⁶

Se le llamaba Feria de Todos Santos a la venta de dulces de alfeñique que se colocaba en el Portal Madero, empero la cercanía y el desorden que existía con los demás vendedores de velas, ceras, flores, juguetes, frutas, panes, etcétera, hacía parecer que todos estos comerciantes pertenecían a la misma feria. Fue a finales de la década de los 60, cuando los artesanos dulceros se fueron conformando en un solo

¹⁸⁴ “La Fiesta de los Muertos”, *El Heraldo*, 29 de octubre de 1961, p. 2.

¹⁸⁵ “Toluca se prepara para recordar a sus muertos”, *El Noticiero*, 31 de octubre de 1960, p. 2.

¹⁸⁶ “La Fiesta de los Muertos”, *El Heraldo*, 29 de octubre de 1961, p. 2.

grupo. De esta forma el Ayuntamiento de Toluca a través de la Tesorería Municipal tenía ubicado al gremio dulcero con el objetivo de recaudar impuestos y pagos correspondientes al derecho de piso.

Las figuras que se vendían durante esa temporada no eran otra cosa más que un universo microscópico de azúcar, se podían ver piezas de todas formas y tamaños que iban desde un petulante conejo que pretendía saber escribir, o bien niños que jugaban a la resbaladilla, o que se balanceaban en un árbol, también existían las figuras que hacían alusión a reuniones en el panteón, o piezas del costumbrismo típico de antaño, el tlachiquero, una viejita con sombrilla, o envueltas en un rebocito que simulan vender tamales; además, existía todo tipo de fauna entre ella pájaros, palomas entre otros, y por supuesto, la muerte estaba bien presente representado en panteoncitos de dulce que imitan la noche de los muertos o mujeres en cucullas junto al sepulcro de sus seres queridos rodeada de cirios.¹⁸⁷

Pero no todo lo que se colocaba en los Portales eran dulces de azúcar o relacionados con los muertos, también se encontraban dulces de pepita, bolsitas de dátiles, pasas y ciruelas calabacetes, cocadas, acitrones y otros dulces cubiertos, además en estas épocas se dejaban venir comerciantes de “chácharas”¹⁸⁸ principalmente de la Ciudad de México, con pulseritas, esclavas de reluciente metal, aretes y juguetes de plástico por montones.¹⁸⁹ Lo que derivó en muchas ocasiones en la crítica de la sociedad, muchos de los productos que se vendían no tenían nada que ver con las tradiciones de muertos. Sin embargo, ese desorden entre los chachareros y el gremio alfeñiquero ocasionaba que los dulceros se vieran inmiscuidos en esa polémica de no representar las tradiciones mexicanas.

Una de las características de los comercios del siglo XXI, es exhibir con días e inclusive meses de anticipación los productos de temporada llámese Navidad, Día de Muertos o San Valentín, pero para la década de los 60 esta promoción no era del todo común, de tal forma que empezar a ganar días con antelación se convirtió en una constante, no solamente con los artesanos del dulce sino también con los de pan

¹⁸⁷ Velázquez, Rosaluz, “Arte popular puro. Las ingeniosas figurillas de azúcar del Día de Muertos”, *El Noticiero*, 2 de noviembre de 1962, pp. 1-4.

¹⁸⁸ Albitier Barraeta, Ángel, “Las calaveras nos pelan los dientes”, *El Noticiero*, 2 de noviembre de 1964, pp. 4.

¹⁸⁹ Uno de los juguetes que causaba mayor asombro era don Casianito, un muñequito de plástico que estaba en la posición de cucullas, en la que al acercarle calor de un cerillo “hacía del 2” gracias a una ingeniosa morcilla.

de muerto, a partir de 1963, paulatinamente, fueron adelantándose a la época para mantener mayor margen de días de exhibición. Otro de los cambios sustanciales en materia de promoción fue la introducción del *aparadorismo*, es decir, el arte arreglar aparadores con motivo de una fecha especial: Fiestas Patrias, Día de las Madres, Día de Muertos, arte desconocido para aquel entonces en la ciudad de Toluca.¹⁹⁰ El arreglo de las exhibiciones de los productos no solamente fue propio del sector formal, sino que permitió que se extendiera a todo tipo de comercios, quienes empezaron a copiar estas tendencias para que sus productos tuvieran mayor alcance en la población, al tiempo de identificar las fechas significativas y asociarlas con la mercancía propia de su temporada.

En la segunda mitad de esta década, la FTS estuvo caracterizada por la influencia de las olimpiadas, cuyas implicaciones socioculturales tuvieron repercusión de manera directa e indirecta. El haber ganado la candidatura de los Juegos Olímpicos de México 68 en 1963, trajo consigo una serie de cambios urbanos y socioculturales que tuvieron impacto en toda la sociedad, principalmente en los estados aledaños a la capital mexicana y de todas aquellas sedes donde se iban a realizar las justas deportivas. Por primera vez se celebraban unos juegos de esta naturaleza en América Latina, y los primeros de habla hispana, lo que daba la oportunidad a México de insertarse en mundo globalizado, moderno y civilizatorio (Rodríguez, 2014:244).

Toluca se convirtió en un símil de lo que estaba sucediendo en la Ciudad de México. El proyecto "Conozca su ciudad para mostrarla" un programa de Salvador Novo, en ese entonces cronista oficial del estado mexicano, incitaba a los habitantes de la ciudad a que conocieran los lugares más recónditos de la arquitectura prehispánica y colonial, así como la vida, costumbres y bellezas de los pueblos originarios a través de una actitud hospitalaria y servicial (Inclán, 2005: 45). En otras palabras, mostrar y conocer formas premodernas desde una óptica moderna y cosmopolita. De acuerdo con el argumento de Inclán Solís el mundo tangible de lo material era lo que importaba durante este periodo, al final del día el turista debía

¹⁹⁰ Santini, M." Aparadorismo. El gran arte de hacer exhibicionismo comercial", *El Heraldo*, 28 de octubre de 1965, pp. 1-3.

llevarse una buena impresión que solo podría lograrse con monumentos y construcciones, en pocas palabras hacer notar la evolución de cómo los mexicanos dejaron de construir pirámides para dar paso a edificios modernos funcionales y universales (2005: 46).

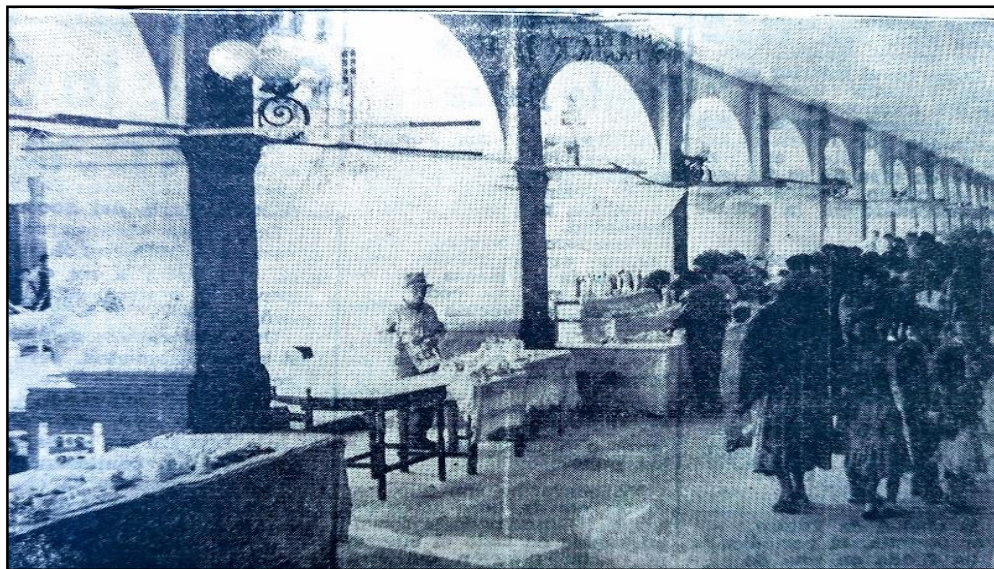
La política de desarrollo urbano que iniciara el Dr. Gustavo Baz Prada y que culminara el licenciado Juan Fernández Albarrán, tuvo la finalidad primordial de tener una ciudad moderna, en sus calles y servicios. Los Portales de Toluca, los jardines, la Alameda, Ciudad universitaria, entre otros proyectos fueron construidos o bien remozados, para que así, ante los ojos del visitante, se deleitara con grandes y funcionales edificios para que el turismo, que todo lo hurga, no se llevara una mala impresión de la ciudad, todo ello sin descuidar las políticas dominantes de urbanización de los gobiernos en turno.¹⁹¹

De tal modo que el estado mexicano tenía la necesidad de ocultar a los pobres y qué mejor que con monumentos, dentro de ese proceso de modernización, la pobreza era un mal pasajero y que en el desarrollo se erradicaría según el discurso político de la época (Inclán, 2005:43).

En aras de pertenecer a esa modernidad global y mostrar una ciudad idílica, toda manifestación que atentara en contra de ese desarrollo, era mal vista por las autoridades y por parte de la prensa, sin embargo, fueron las clases populares quienes, a su modo, se fueron apropiando de calles, avenidas, edificios y espacios remozados. Esta situación influyó para dar una mejora a la fisonomía de la ciudad, algunas de las prácticas típicas del primer cuadro de Toluca comenzaron a ser relegadas por distintas administraciones, ya que se consideraban que daban mal aspecto a la ciudad en su nueva “modernidad” o al menos a la que aspiraba en aquellos años (Cárdenas y Soto, 2019:113).

¹⁹¹ “Inicia la Revolución Urbanística y será un ahorro que justificará la Inversión”, *El Sol de Toluca*, 15 de octubre de 1965.

Al respecto la Feria de Todos Santos era considerada como una feria pueblerina, que representaba atraso y subdesarrollo, tal como se puede constatar en el siguiente pie de fotografía.



DEL RANCHO A LA CAPITAL

Figura 22. Así podemos titular esta gráfica de nuestros flamantes Portales, en los que se organizó, con motivo de los "Muertos", una verdadera feria pueblerina, quitándole a Toluca su categoría de capital del Estado. No estamos contra las tradiciones, por el contrario, deseamos que se conserven, pero cada cosa en su sitio y ojalá que las "calaveritas" del "Día de Muertos", y las "mulas" -sin ofender a nadie del Jueves de Corpus, y las banderitas y cornetas de las fiestas patrias, tuvieran un lugar especial en donde venderse, y al que asistan nuestros visitantes para no perder la tradición, pero tampoco la categoría de la capital.¹⁹²

Por lo anterior, la feria estaba catalogada como de una celebración de carácter indígena, que se extendía a la ciudad, misma que atentaba en contra del modelo de modernización y urbanización que presentaba la capital mexiquense. Empero, más allá de que ciertos sectores de los medios de comunicación tomaron su distancia con respecto a la Feria de Todos los Santos, lo cierto es que los artesanos supieron aprovechar el auge del turismo extranjero para legitimar sus reclamos ante las autoridades municipales.

Si bien, el discurso oficial y la modernidad de la época parecían extinguir las ferias pueblerinas algunas tan arraigadas en el municipio de Toluca como la fiesta del Carmen, las tradicionales posadas y los días Santos de la Semana Mayor, había

¹⁹² "Del Rancho a la Capital", *El Sol de Toluca*, 3 de noviembre de 1965, p. 3.

quienes asumían que dichas celebraciones debían ser defendidas por los pueblos, por ser herencia rica en su contenido, de una calidad profunda como lo es la celebración de los Días de Difuntos¹⁹³. Mientras unas tradiciones sucumbían ante los embates de la modernidad, gradualmente la FTS en los Portales, parecía adquirir importancia sobre otras y esto se debía a que los dulces eran elaborados por mujeres y hombres del pueblo, lo que establecía una relación cercana entre el consumidor y el productor. Aunado a ello, los dulces se habían convertido en la delicia de chicos y grandes. Además, ciertos artesanos habían adquirido fama nacional, una de ellas Clarita, quien en vísperas de muertos instalaba su puesto a un costado del templo de la Santa Veracruz,¹⁹⁴ donde tendía largas mantas sobre las mesas de madera para exhibir su mercadería famosa en todo el país: las naranjas, limas rellenas, ponteduros, semitas, higos y los tejocotes. Pese a que su especialidad no eran las calaveras de azúcar, la excelente manufactura utilizada en la elaboración de otros dulces tradicionales habían logrado que muchos connacionales la voltearan a ver y no solo a ella sino en general a la FTS.¹⁹⁵ Otra artesana destacada fue Amelia Becerril quien daba vuelo a su imaginación con las piezas de pasta de alfeñique a lo cual la gente se aglomeraba frente a su puesto.¹⁹⁶

Con las olimpiadas en curso la llegada de turistas extranjeros ocasionó un alza de precios considerables, a tal punto que la Secretaría de Industria y Comercio perdió todo control de los precios de las flores, las ceras y los dulces de azúcar. Por primera vez, la prensa cataloga las figuras de alfeñique como artículos artesanales lo que de cierta forma justifica el aumento de precios, para ese entonces las calaveras costaban 50 centavos de pesos mexicanos.¹⁹⁷

¹⁹³ Téllez Robles, Vicente, "Los días de difuntos en Toluca", *El Heraldo*, 1 de noviembre de 1964, p. 2.

¹⁹⁴ "La dulzura de la muerte", *El Noticiero*, 2 de noviembre de 1960, p. 1.

¹⁹⁵ *Ídem*.

¹⁹⁶ Velázquez, Rosaluz, "Arte popular puro. Las ingeniosas figurillas de azúcar del Día de Muertos", *El Noticiero*, 2 de noviembre de 1962, pp. 1-4.

¹⁹⁷ "Las calaveras por las nubes dulces flores y ceras a cómo el cliente se deje" *El Sol de Toluca*, 1 de noviembre de 1968, p.1.

Los Juegos Olímpicos sirvieron de escaparate para echar rienda suelta la imaginación de los comerciantes de alfeñique y de este modo pudieran elaborar figuras alusivas a las diferentes disciplinas deportivas de las olimpiadas y los personajes de moda de ese entonces como Cantinflas o las chicas a gogo.¹⁹⁸

Las cadenas de televisión extranjeras se interesaron en la promoción de las figuras de azúcar. Por primera vez se permitió que la artesanía del dulce de alfeñique llegara a múltiples latitudes en el planeta¹⁹⁹ con la realización de documentales para la televisión alemana, misma televisora que transmitía la justa deportiva en toda Europa. En colaboración con la Dirección de Turismo del Estado de México bajo la supervisión de Javier Romero Quiroz, director de esa dependencia, y la televisora germana se realizaron documentales sobre los dulces de azúcar, además se realizaron filmaciones sobre la alfarería y los árboles de la vida de Metepec, así como el tianguis toluqueño.²⁰⁰

Cabe recordar que las olimpiadas de México 68, fueron las primeras en transmitirse en vivo y a color al resto del mundo, por lo que todo lo que se mostrara en televisión debía ser lo más cuidadoso y adecuado posible; las empresas mexicanas no contaban con las instalaciones necesarias, de tal manera que compañías extranjeras se encargaban de ejecutar dicha tarea (Inclán, 2005:49).

Delegaciones olímpicas de Alemania, Francia, Gran Bretaña, Japón, África, Suecia, Irlanda, Estados Unidos y la Unión Soviética durante su estancia visitaron la ciudad recorriendo el tradicional "tianguis" toluqueño, el Palacio de Gobierno, la Catedral y el Museo de Bellas Artes.²⁰¹ Para los visitantes alemanes "Toluca era otra Múnich", por la magnífica perspectiva ofrecida por los edificios del primer cuadro entre los que sobresalían el Palacio de Gobierno, la Catedral y la Casa de la Cultura con sus fuentes de imitación clásica, así como la manera peculiar de comercializar productos en los clásicos puestos del "tianguis", rodeado de variedad de artículos artesanales y curiosidades de palma, hueso, vidrio y madera.²⁰²

¹⁹⁸ Ramos, Serapio, "La industria del alfeñique es típica de Toluca y de estos días de difuntos" *El Sol de Toluca*, 2 de noviembre de 1968, p.3.

¹⁹⁹ Peñaloza, Inocente, "La industria del alfeñique", *El Noticiero*, 2 de noviembre de 1964, p.2.

²⁰⁰ "Documentales sobre artesanía para Europa", *El Sol de Toluca*, 23 de octubre 1968, p.3.

²⁰¹ "Delegaciones olímpicas de 9 países visitaron el tianguis", *El Noticiero*, 18 de octubre de 1968, p.27

²⁰² *Ídem*.

Si los JJ.OO. de México 68, habían sido motivo suficiente para posicionar la venta del alfeñique en el plano internacional, la llegada del Dr. Daniel Rubín de la Borbolla en 1969, vino a consolidar y a dar continuidad al proyecto de ir agrupando y consolidando a los artesanos alfeñiqueros e ir sentando las bases de lo que una década después se conocerá como la Feria del Alfeñique.

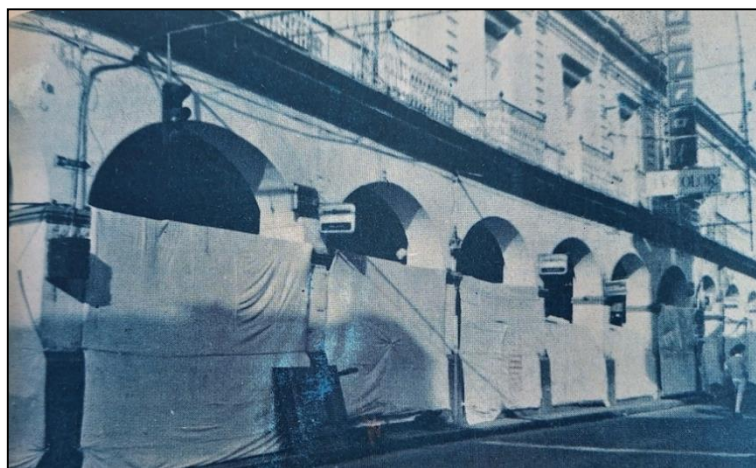
La fastuosidad del estado mexicano por presentar una ciudad digna para los JJ.OO. del 68 se acentuó en presentar una imagen respaldada por monumentos y edificios. La “Ciudad de los cuatro Palacios” como en ese entonces se le empezó a llamar a Toluca a finales de los 60²⁰³ parecía aniquilar todo rastro de costumbres ancestrales pero que encontraron cabida en los Portales de Toluca, como un medio de resistencia ante los embates de las llegadas de marcas extranjeras, además que había sido el lugar predilecto para la venta del dulce en el marco del Día de Muertos.

4.3.1.3 La Feria de Todos los Santos - Década de los 70

Al igual que en las décadas pasadas, una vez más la Feria de Todos Santos se enfrentaba a esa disyuntiva que existía por parte del aparato estatal y los medios de comunicación: ser considerada como una feria pueblerina -que iba en contra del desarrollo y el progreso de la ciudad- o bien ser parte de esta reminiscencia ancestral, es decir una manifestación a la cual se le debía dar atención, como parte del patrimonio y la identidad en torno a la celebración del Día de Muertos.

Al respecto, podemos observar en el siguiente pie de página cómo la FTS no era del todo bien vista, dado que los ideales del estado promovían una visión urbana distinta, por lo que este tipo de ferias no permitía apreciar con decoro los espacios arquitectónicos.

²⁰³ Camarena González, Luis, “Semblanza de los muertos”, *El Heraldo*, 2 de noviembre de 1969, pp. 2-3.



Toluca parece un pueblo rabón

Figura 23. Así ha querido que parezca el señor presidente municipal, señor don Alfonso Gómez de Orozco, al permitir que, en los Portales, que es la parte más céntrica y bonita de la ciudad, se establezcan puestos como las ferias pueblerinas, hay que entender, que la capital del Estado más industrializado del país, es ya una gran ciudad. No hay que permitir esta clase de tradiciones, ya que las tradiciones que le dan jerarquía a una ciudad, es la de la cordialidad, la franqueza y hospitalidad de la gente de provincia. Estas tradiciones sí hay que conservarlas para siempre.²⁰⁴

Y tal parece que la petición de quitar este tipo de ferias por considerarlas que daban mal aspecto en la ciudad tuvo eco. Si de algo se ha de caracterizar la década de los 70 es por el constante ir y venir de los artesanos y el intento del Ayuntamiento por sacarlos de los Portales e instalarlos en las plazas recién inauguradas.

El peregrinar de los artesanos comienza en 1976, cuando fueron retirados de los pasillos de los Portales, para ubicarlos en la Plaza Portales, actualmente conocida como la Concha Acústica; a su vez, también fueron acompañados de los vendedores de fruta, en virtud de que era el único espacio libre del portal.²⁰⁵

El año de 1977, marca el fin de la Feria de Todos Santos siendo la Plaza Fray Andrés de Castro el escenario de despedida, plaza que había sido inaugurada dos años antes. De tal forma, se convirtió en una constante que se mandara a los alfeñiqueros al espacio que era inaugurado por algún órgano estatal, a pesar de que los Portales, en especial el Portal Madero, se había convertido en el espacio natural de distribución del alfeñique, por ser un sitio de continuo intercambio comercial y afluencia de personas (Cárdenas y Soto, 2019:113). Con respecto a los precios de los dulces durante los primeros años de la década de los 70 se habían mantenido

²⁰⁴ *El Sol de Toluca*, 31 de octubre de 1970, p. 7.

²⁰⁵ "Aumenta el movimiento en el comercio por los muertos", *El Noticiero*, 28 de octubre de 1976, p. 3.

similares a años anteriores, sin embargo, para 1973 el ayuntamiento elevó las rentas por concepto de piso a los vendedores de artículos de muertos de acuerdo con el testimonio de Wenceslao Rivas, lo que los obligó a elevar sus productos hasta en 75%.²⁰⁶

Años más tarde los precios fluctuaban desde los 5 hasta los 60 pesos, lo que ocasionaba la molestia de los consumidores, quienes tacharon a los vendedores de ofertar sus productos a precios prohibitivos, la razón principal era por los impuestos y por el alza de la materia prima.²⁰⁷

4.3.2 La Feria del Hogar, 1978

Mención especial merece la Feria del Hogar, porque fue el espacio de venta que marca la transición entre la Feria de Todos Santos y la Feria del Alfeñique. Solo se llevó a cabo en una sola ocasión; ese fracaso comercial fue motivo suficiente para que los productores decidieran consolidar las redes familiares y comerciales que los llevaron a agruparse en la Unión de Comerciantes de Ferias Tradicionales.

La “Feria del Hogar Toluca 78” fue un conjunto de locales comerciales que se instalaron en la explanada de lo que ahora es el Mercado Juárez junto a la Terminal de Toluca, fue organizada por la compañía de Ferias Mexicanas A. C. mejor conocida como FEMAC, en coordinación con ASETUR, Asociación de Servicios Turísticos y el gobierno municipal encabezado por Yolanda Sentíes de Ballesteros. El objetivo de dicha feria era replicar lo que en otras latitudes industrializadas venían realizando, como era el caso de París o Londres y en el Estado de México meses atrás se había realizado en el municipio de Naucalpan con cierto éxito.²⁰⁸

En la Feria del Hogar invitaban a la población a que consumiera lo local, en este caso lo hecho en Toluca, así como de los municipios aledaños como el barro de Metepec. Se invitó a las industrias y las cadenas de comida para que se sumaran a esta iniciativa con el objetivo de que año con año, esta feria se fuera convirtiendo en un escaparate que atrajera un mayor número de visitantes. Se tenía previsto amenizar los *stands* con eventos gratuitos, deportistas destacados y artistas del medio del

²⁰⁶ “Zarpazo fiscal a puesteros”, *El Noticiero*, 29 de octubre de 1973.

²⁰⁷ “Abusan con los precios los dulceros”, *El Noticiero*, 28 de octubre de 1975, p. 2.

²⁰⁸ Cañero, “Arrancones y ferias”, *El Noticiero*, 30 de octubre de 1978, p. 9.

espectáculo de las principales televisoras.²⁰⁹ Con bombo y platillo, pero sobre todo con grandes expectativas, fue anunciada la Feria del Hogar, como un atractivo escaparate para la mayoría de los participantes y un punto de encuentro para los consumidores, si bien, esto era en la teoría, la práctica resultó ser totalmente distinta.

Por principio, la locación al no contar con pavimento y estar en plena terracería ocasionaba que grandes nubes de polvo se levantaran dañando la mercancía. La falta de espectáculos atractivos, los precios elevados, sumados al poco dinamismo de los expositores fueron las causas directas de que la Feria del Hogar de Toluca no haya resultado como todos esperaban y que la prensa de la época catalogara a este evento como un verdadero fracaso.²¹⁰ Aunado a lo anterior, vendedores de La Lagunilla y de las fábricas de ropa del Distrito Federal remataban de cuatro a cinco mil prendas por día lo que acaparaba las ventas a un solo sector de la Feria del Hogar.²¹¹

Pero el punto más álgido llegó cuando doscientos vendedores que exhibían sus productos en ese lugar, amenazaron con irse a paro y cancelar la feria una semana antes de lo que se tenía previsto, misma que estaba planeada del 27 de octubre al 20 de noviembre de 1978.²¹² El descontento estalló cuando Carlos Méndez Padilla, gerente de la feria negó que tal cosa fuera cierta y que sólo eran “doce o quince” los inconformes y que si no vendían era porque no tenían “productos atrayentes”.²¹³

La presión mediática fue tal que los organizadores tuvieron que recurrir a publicitar al campeón púgil de los pesos welter José “Pipino” Cuevas quien tuvo que realizar un entrenamiento en las instalaciones de la feria, así como un espectáculo por parte de Verónica Castro, actriz, cantante y conductora quien en ese entonces

²⁰⁹ *Ídem*.

²¹⁰ Pérez Ávila, Felipe y Víctor Manuel Gutiérrez, “Que siga la feria hasta el domingo”, *El Noticiero*, 13 de noviembre de 1978.

²¹¹ *Ídem*.

²¹² *Ídem*. El movimiento de protesta fue encabezado por el dueño de Fotografía Robles, inmediatamente se fueron sumando los demás comerciantes de los *stands* de la Feria del Hogar, entre ellos destacan la Asociación de Servicios Turísticos, después de haber reducido su flotilla de meseros de ocho a dos, José Luis Velázquez, del local de la Cervecería Modelo Moctezuma cuyas ventas ascendían a 55 pesos por doce horas de trabajo, se anexó el representante de La Vaquita Negra quien para ese entonces ya había tirado al desperdicio treinta paquetes de jamón enlamados por la falta de consumo, se sabe que de los pocos comerciantes que reportaba ganancias era el vendedor de cobijas.

²¹³ Osorio, Eduardo, “Fracasaron los comerciantes. FEMAC, el organizador, no cumplió; Piden que devuelvan lo que cobró por los stands”, *El Sol de Toluca*, 11 de noviembre de 1978, pp.1-5.

era parte estelar de la barra de telenovelas de Televisa, bajo esas condiciones los comerciantes cumplieron con los días programados²¹⁴ (Véase las figura 24).



Figura 24. Carteles promocionales de la Feria del Hogar Toluca 78.²¹⁵

En el ámbito gastronómico, existieron diversas muestras y venta de antojitos, al igual que certámenes como el gran concurso del mejor chorizo y el de dulces típicos, las expectativas eran tan altas que la realidad quedó a deber.

Aún con todo el aparato publicitario, de los desfiles con elefantes por las principales avenidas de Toluca,²¹⁶ de los juegos mecánicos, de las rifas, de los espectáculos con destacados deportistas y de artistas del medio de la farándula los resultados fueron totalmente adversos²¹⁷ de esta manera se daba la transición hacia una nueva era en la venta de los dulces tradicionales. Según lo que recuerda Arturo Sánchez fue en ese lugar donde a “las Pachitas” se les incendió su puesto y perdieron todo. En la memoria de muchos dulceros solo recuerdan esta experiencia como un total fracaso, motivo suficiente para que los artesanos se agruparan un año después y poder así mejorar sus condiciones de venta.²¹⁸

²¹⁴ “Terminaron las diferencias. FEMAC traerá espectáculos a partir de este jueves”, *El Sol de Toluca*, 14 de noviembre de 1978, p.1.

²¹⁵ Pérez Ávila, Felipe y Víctor Manuel Gutiérrez, “Que siga la feria hasta el domingo”, *El Noticiero*, 13 de noviembre de 1978.

²¹⁶ *El Sol de Toluca*, 3 de noviembre de 1978, p.1-A.

²¹⁷ “Sábado y domingo tregua al paro”, *El Sol de Toluca*, 12 de noviembre de 1978, pp.1-2.

²¹⁸ Sánchez Millán, Antonio Arturo (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Plataforma Zoom], Toluca, Estado de México, 14 de septiembre de 2021.

4.4 La Feria del Alfeñique periodo comercial, 1979-2008.

Con base en el recuento anterior podemos notar los espacios de venta que antecedieron a la Feria del Alfeñique, es decir aquellos puntos de exhibición que el grupo de artesanos originales llegó a ocupar previo a la conformación de la Feria. En cada espacio que se colocaron los artesanos se enfrentaron a múltiples eventualidades desde ataques de la prensa, falta de difusión e inseguridad. Por todo lo anterior y con muchos factores en contra al gremio alfeñiquero arrancó en 1979 la Feria del Alfeñique en una primera fase de comercialización.

Después de que la Feria del Hogar no tuviera el éxito previsto que tuvo en otros municipios y otras latitudes y ante los reclamos de los artesanos dulceros, ya constituidos con el nombre de Unión de Comerciantes de Ferias Tradicionales, hacia las autoridades municipales (mismos que habían iniciado casi una década atrás), se hizo evidente la necesidad de crear una Feria que fuera reconocida por el aparato estatal ante un contexto complejo tanto en lo nacional como en lo local. En primer lugar, el *Halloween* parecía ganarle la partida al Día de Muertos; la urbanización y la modernización del primer cuadro de la ciudad de Toluca y la instalación de cadenas y almacenes trasnacionales parecían aniquilar toda forma de comercio tradicional. La consolidación de uniones de comerciantes y vendedores informales que al no tener cabida en el comercio formal utilizaban las pintas, el cierre de calles, las marchas y la ridiculización de alcaldes y gobernadores en la prensa radio y televisión, se habían convertido en la forma de alzar la voz para ganar espacios de venta. Ante este panorama, el estado finalmente otorgó el reconocimiento a los artesanos del dulce para dar paso a la Feria del Alfeñique.

La Plaza Fray Andrés de Castro se convirtió en el primer escenario para albergar a los 52 artesanos que en ese entonces conformaban la Unión de Comerciantes de Ferias Tradicionales presidida por doña Victoria Morales Jalomo, en un local cubierto que comprendía los 500 metros cuadrados. En este espacio se exhibieron gran variedad de figurillas de alfeñique entre ellas: borreguitos, cortejos fúnebres y por supuesto el vaciado en azúcar en forma de calavera, pero también pan, flores y artesanías propias de la temporada. De acuerdo al Sol de Toluca la primera Feria del Alfeñique tenía como premisa sustituir la venta popular de alfeñique misma que se celebraba en el Portal Madero es decir la Feria de Todos los Santos,

de tal modo que al convertirse en Feria del Alfeñique suponía un orden, pero sobre todo brindaba legitimidad ante el aparato burocrático estatal.²¹⁹

Al igual que en los años anteriores, la década de los 80 comenzó por un largo peregrinar de los artesanos alrededor de los Portales de Toluca, sin que tuvieran un lugar comercial fijo. Víctor Quiroz Santibáñez quien en ese entonces se desempeñaba como primer regidor del Ayuntamiento manifestaba que la Feria del Alfeñique en su primera edición tenía por objetivo mantener vivas las tradiciones culturales existentes. En este sentido era importante adecuar la antigua cultura a la realidad que en ese entonces se estaba viviendo, con la finalidad de que la comunidad no perdiera de vista los hechos, los conocimientos y las creencias de los pueblos de antes, al tiempo que la expo venta servía como fuente para impulsar el desarrollo turístico de la entidad.²²⁰ Ante un contexto que se apegaba a los principios de la modernidad, la Feria del Alfeñique pasaba a formar parte de esa resistencia tradicional que brindaba cierta identidad al municipio de Toluca.

Por su parte doña Victoria Morales quien en ese entonces aseguraba que llevaba 12 años al frente del gremio alfeñiquero, sostenía que la Feria del Alfeñique era posible gracias a todas las atenciones recibidas por parte del presidente municipal José Antonio Muñoz Samayoa quien le había tendido la mano al gremio dulcero,²²¹ situación que no había sucedido en administraciones anteriores, lo que había hecho difícil mantener la tradición de manera continua por falta de apoyo.²²²

Para ganarse la confianza de este dirigente, la Unión le ofreció un convivio como forma de demostrarle su agradecimiento desinteresado, según la propia Morales Jalomo era la única forma de pagarle sus atenciones. Al respecto la artesana Dolores Santamaría señalaba que uno de los grandes retos de ese año fue el alza de precios en el azúcar, misma opinión que secundaba la señora Mejía, al igual que la señora Sofía López Arpero, enfatizaban la importancia de mantener viva la práctica del Día de Todos Santos, que al ser una tradición de herencia familiar nunca podía perderse.²²³

²¹⁹ "Inauguración de la Feria del Alfeñique", *El Sol de Toluca*, 27 de octubre de 1979, p. 5.

²²⁰ "La Feria del Alfeñique también será festejo del sesquicentenario", *El Noticiero*, 22 de octubre 1980, p. 5.

²²¹ "Mañana empieza la Feria del Alfeñique", *El Sol de Toluca*, 24 de octubre 1980, pp. 1-2.

²²² "En marcha la feria del alfeñique", *El Noticiero*, 27 de octubre 1981, p. 3.

²²³ *Ídem*.

Para 1981 por tercer año consecutivo la Feria del Alfeñique una vez más se instalaba en la plaza Fray Andrés de Castro.²²⁴ Ese año se caracterizó por el reclamo sobre los permisos y la instalación de ferias por parte de la Unión de Diversionistas y Similares del Estado de México, pues aquejaban que el departamento de Tesorería Municipal otorgaba de manera irregular los permisos para la instalación de ferias en el municipio de Toluca.²²⁵

Y aunque parecía afianzarse la Plaza Fray Andrés de Castro, para 1982, la Feria del Alfeñique regresaba a los Portales de Toluca específicamente al Portal 20 de noviembre. En esta edición la feria se programó del 23 de octubre hasta los primeros días de noviembre. Al respecto el Sol de Toluca se pronunciaba aludiendo que eran muchos días de anticipación el tiempo que se establecían los artesanos en relación al Día de Muertos.²²⁶ De acuerdo con una nota del Noticiero el objetivo en su edición 82 fue promover las figuras de alfeñique a nivel nacional como internacional, al tiempo de apoyar la actividad artesanal por parte del Ayuntamiento de Toluca, la Dirección de Fomento Cultural y la Secretaría de Desarrollo Económico y Promoción, Industrial, Comercial y Artesanal, en vista de que la feria había despertado gran interés entre la población toluqueña.²²⁷

Al igual que la década pasada el peregrinar de los artesanos fue una de las principales características de mediados de los 80. Con el remozamiento y la nueva urbanización que se llevaba a cabo en la capital mexiquense surgieron nuevas plazas. El municipio intentó reubicar la Feria del Alfeñique en los espacios de reciente creación, al parecer el hecho de que siguiera vendiendo alfeñique en los Portales de Toluca, no era del agrado por parte de las autoridades municipales.

Para 1983, la Feria se traslada a una nueva sede inédita para ese entonces, la Plaza González Arratia construida dos años atrás, la cual tenía dos objetivos según el Sol de Toluca. El primero de ellos lo constituía su estacionamiento, pues buscaba aminorar el problema del tránsito vehicular que afectaba la calle de Nicolás Bravo. El

²²⁴ "Instalarán la Feria del Alfeñique", *El Sol de Toluca*, 20 de octubre de 1981, p.3.

²²⁵ "Investigará el alcalde la autorización a las ferias", *El Sol de Toluca*, 31 de octubre de 1981, p.3

²²⁶ "Exhiben sus productos los artesanos del dulce", *El Sol de Toluca*, 24 de octubre de 1982, pp.1-2.

²²⁷ "El sábado inaugurarán la Feria del Alfeñique", *El Noticiero*, 21 de octubre 1982, p. 3.

segundo embellecer la zona centro ofreciendo una nueva alternativa de esparcimiento a la población.²²⁸

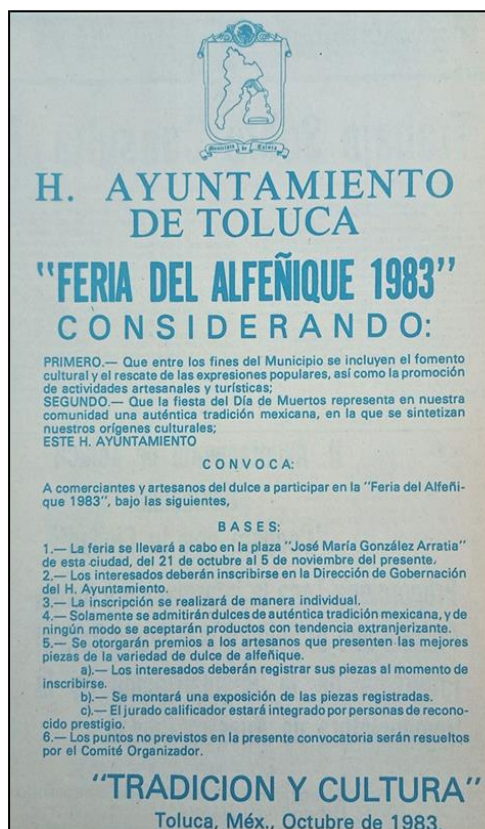


Figura 25. Convocatoria para participar en la Feria del Alfeñique 1983.²²⁹

La cuarta edición de la Feria del Alfeñique formó parte de los festejos para conmemorar el bicentenario del natalicio de don José María González Arratia, de esta forma el Ayuntamiento de Toluca a través del Departamento de Fomento Cultural realizó un programa que integraba a los principales cronistas de Toluca, pero a su vez integró la expo venta de dulce tradicional como parte complementaria a esta celebración.²³⁰

La edición 1983 es considerada por muchos de los artesanos como una de las más desorganizadas de las cuales ellos tengan memoria. En primer lugar, porque a diferencia de los años anteriores donde la Unión de Artesanos en conjunto con las autoridades estatales y municipales se coordinaban para establecer mesas de trabajo

²²⁸ Inauguraron la Feria del Alfeñique fotografía", *El Sol de Toluca*, 23 de octubre de 1983, p.1.

²²⁹ Ayuntamiento de Toluca, "El Sol de Toluca", 20 de octubre de 1983, pp. 5-C.

²³⁰ Contreras, Simón, *El Noticiero*, 24 de octubre de 1983.

y llegar acuerdos para establecer fechas y espacios de los puntos de venta, en este año el Ayuntamiento de Toluca lanzó una convocatoria con pocos días de antelación previo a la inauguración que detallaba las bases para poder participar. Dicha convocatoria apareció entre los principales periódicos de circulación local por citar algunos el *Heraldo*, *El Noticiero*, el *Sol de Toluca*, entre otros, acto que generó descontento entre el gremio dulcero por el escaso tiempo que se les dio para la instalación de sus *stands*.

En segundo lugar, otra de las causas que suscitaron la molestia generalizada era que al instalarse en el estacionamiento de la plaza, no se contaba con las condiciones climáticas necesarias para mantener con buena calidad los productos, la humedad afecta de sobremanera al dulce tradicional.²³¹ Y si a todo esto le agregamos que el ayuntamiento otorgó permisos para que en la plancha de la González Arratia se instalaran juegos mecánicos.²³² En consecuencia, fueron pocos los visitantes y turistas que acudieron a compararles a los artesanos alfeñiqueros de la Feria, pese a los esfuerzos de las autoridades municipales quienes habían instalado una ofrenda para atraer compradores.²³³

A todo lo anterior la ceremonia de inauguración, desde la perspectiva de la prensa local fue muy sencilla a diferencia de años anteriores donde acudían invitados de honor de otras partes del mundo,²³⁴ en esta edición todo quedó en funcionarios locales. Si bien es cierto que el presídium expresó los buenos augurios a los artesanos en la ceremonia de inauguración, la premura y la mala organización ocasionaron malestar entre los artesanos y el gobierno en turno. Para aminorar el descontento entre los alfeñiqueros, la Feria quedó dividida en dos partes; algunos artesanos permanecieron en la Plaza González Arratia y el resto se trasladó al Portal Reforma.²³⁵ Sin embargo, esto tampoco dejó satisfecho a los expositores al preguntarse porque unos sí y otros no, es decir bajo qué condiciones unos tuvieron

²³¹ Zapata, Luis. "Saquean la Feria del Alfeñique" *El Noticiero*, 24 de octubre de 1983, p.1.

²³² *El Sol de Toluca*, 24 de octubre de 1983, p.1.

²³³ *El Sol de Toluca*, 3 de noviembre de 1983, p.6.

²³⁴ Inauguraron la Feria del Alfeñique fotografía", *El Sol de Toluca*, 23 de octubre de 1983, p.1.

²³⁵ *El Sol de Toluca*, 29 de octubre de 1983, p.1. El año de 1983 es la primera vez que se utiliza el Portal Reforma como parte de la Feria del Alfeñique, hasta antes de ese año solo se habían utilizado los corredores correspondientes al Portal Madero y el 20 de Noviembre.

la preferencia de reinstalarse en los Portales a sabiendas que era el lugar que dejaba un mayor margen de ganancias debido a la alta afluencia peatonal.

Pero no todo fue miel sobre hojuelas para los artesanos que se instalaron en el Portal Reforma. De acuerdo al testimonio de Juan José Martínez, artesano alfeñiquero, al abandonar la Plaza González Arratia la seguridad era por cuenta de los productores y bajo su propio riesgo. Bajo esta advertencia de parte de la oficina de gobernación del ayuntamiento local ²³⁶ a los primeros días de haberse cambiado de lugar, empezaron a suceder los primeros saqueos de mercancía y de dinero en efectivo, a pesar de que la secretaria general doña Victoria Morales había solicitado a las autoridades redoblar la vigilancia, sus demandas no fueron escuchadas. Se creía que, por las noches, grupos de jóvenes se reunían en las inmediaciones de los puestos para que con navaja en mano rompieran las mantas que cubrían los locales. El botín robado rondaba los 200 mil pesos sustraídos de alrededor de siete locales donde se habían cometidos estos actos de vandalismo y delincuencia.²³⁷

Tras el desatino de haber realizado la Feria en el estacionamiento de la plaza González Arratia, para su quinta edición de 1984, regresó a los Portales de Toluca. Específicamente el permiso se extendió para el corredor Madero y el 20 de Noviembre, con alrededor de 70 expositores y con una duración del 21 al 5 de noviembre, esto significaba un incremento de días de venta con respecto a ediciones pasadas.²³⁸

En la sexta edición de la Feria del Alfeñique 85, el número de artesanos incrementó a 80 según datos obtenidos por el Sol de Toluca, al tiempo que mantuvo los mismos corredores de exhibición que el año anterior. Uno de los puntos a destacar de este año es el programa de mano que se les brindaba a los asistentes, pues hasta antes de esta fecha no se tiene registro documental que haya existido uno. Este panfleto tenía la finalidad de dar a conocer al visitante una breve historia sobre el dulce tradicional y la venta de antaño del alfeñique sostenida en el discurso del mítico Francisco de la Rosa.

²³⁶ Zapata, Luis. "Saquean la Feria del Alfeñique" *El Noticiero*, 24 de octubre de 1983, p.1.

²³⁷ *Ídem*.

²³⁸ "Inauguró OLL ayer la Feria del Alfeñique", *El Sol de Toluca*, 21 de octubre de 1984, pp.1-4.

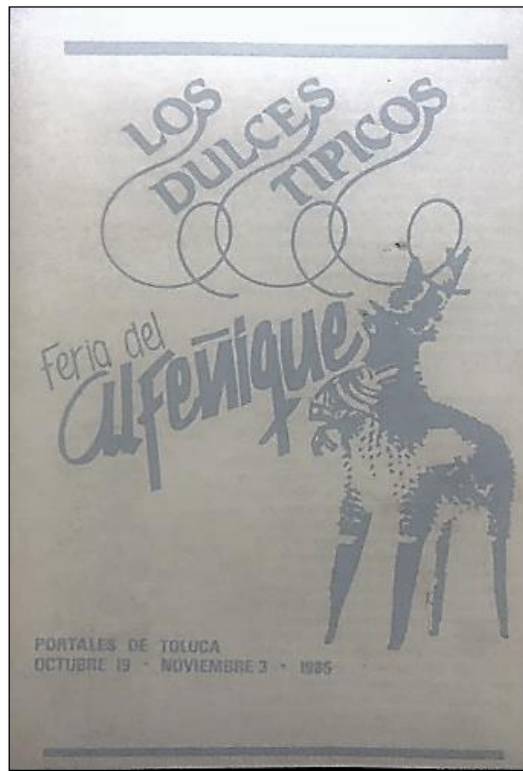


Figura 26. Programa de mano de la Feria del Alfeñique, 1985 (Museo del Alfeñique: 2014).

Este último cambio obedece al legado que había dejado la campaña que meses atrás había iniciado el gobierno estatal bajo el lema “México Estado de Ánimo” por parte de la Dirección General de Turismo cuya finalidad era consolidar el atractivo turístico y afianzar la identidad del Estado de México. Según datos obtenidos por la propia dirección de turismo solo seis municipios eran los que captaban la atención de los visitantes: Chalma con 3 millones, Toluca con 1.7, Teotihuacán con 962 mil, Tepotzotlán con 587 mil habitantes, Ixtapan de la Sal con 303 mil y Valle de Bravo con 103 mil visitantes. Para incrementar el número de asistentes se optó por generar espectaculares, folletería, trípticos, promocionales y cartelería que diera a conocer la información necesaria de cada uno de los municipios.²³⁹

Para la edición de 1986, el discurso inaugural estuvo a cargo del contador público Jesús Izquierdo Zenil, director de Promoción Económica del Ayuntamiento de

²³⁹ “Campaña de Turismo aquí: México un estado de ánimo”, *El Noticiero*, 16 de octubre de 1984, p.3.

Toluca, quien manifestó que uno de los principales atractivos de la Feria era precisamente el dulce de alfeñique, esto debido a que la producción se había convertido en una tradición que unía y vigorizaba los valores costumbristas e identitarios de la sociedad toluicense.²⁴⁰

Por su parte, el Sol de Toluca señalaba que el objetivo de la feria en su séptima edición, era mantener el interés y preocupación por parte de las autoridades municipales de Toluca en el sentido de promover, difundir y consolidar los valores, culturales y las manifestaciones artísticas populares que forman parte del patrimonio social-cultural toluicense mismo que fortalecía la identidad mexiquense.²⁴¹

En su octava edición, la Feria dio inició el 16 de octubre de 1987, es decir, los artesanos cada vez iban anticipándose a la temporada de Día de Muertos. Por primera vez por un gobernador de la entidad en este caso Mario Ramón Beteta, inauguraba la Feria del Alfeñique, quien a su vez estuvo acompañado del presidente municipal Agustín Gasca Pliego y Laura Pavón Jaramillo, en aquellos días candidata a la presidencia municipal de Toluca.²⁴² Hemos de recalcar que el acto inaugural de la Feria servía para acaparar las miradas de los votantes, es decir tenía un fin político. Se procuraba dejar una buena impresión en el discurso de inauguración por parte de los aspirantes a la alcaldía municipal, en vista de que para finales de la década de los 80, los comicios se realizaban durante la segunda semana de noviembre.

Agustín Gasca señaló que, para la edición de 1987, la Feria tenía como objetivo coadyuvar a mejorar los niveles de vida de los expositores y mantener viva una tradición profundamente arraigada en la comunidad toluqueña. Además, destacó el incremento de artesanos con respecto a años anteriores según informes del edil el número de comerciantes había ascendido a 80, quienes eran los encargados de mantener vivas las tradiciones de la capital mexiquense. Este aumento de dulceros fue posible gracias a las facilidades de Gasca Pliego, según lo expresado por parte de los miembros de la Unión de Artesanos.²⁴³

De acuerdo con los señalamientos de Ricardo Chemor Abraham para 1988, una de las acciones más importantes tomadas durante la administración de la

²⁴⁰ "Fue inaugurada ayer la Feria del Alfeñique", *El Sol de Toluca*, 19 de octubre de 1986, pp. 1-4-A.

²⁴¹ *Ídem*

²⁴² "Inauguró MRB la Feria del Alfeñique"; *El Sol de Toluca*, 17 de octubre de 1987, 1-8-A

²⁴³ *Ídem*.

alcaldesa Laura Pavón Jaramillo, fue erradicar de la Feria productos y artículos que tuvieran que ver con los festejos relacionados al *Halloween*, se pensaba que atentaban contra las tradiciones mexicanas además de que eran típicos de los Estados Unidos de Norteamérica.²⁴⁴

La Feria en su edición 89, se va a destacar por la visita del ejecutivo federal. Bajo el lema “Paso a paso la palabra se transforma en hechos, caminamos con usted” el Gobierno del Estado le daba la bienvenida al titular el licenciado Carlos Salinas de Gortari²⁴⁵ como parte de su gira de trabajo por la entidad programada en los municipios de Valle de Chalco, Ecatepec, Zumpango y Toluca.²⁴⁶ De acuerdo con una nota del Heraldo de Toluca, el recorrido por la Feria llevada a cabo por el mandatario federal no formaba parte de la agenda, sin embargo, el ejecutivo se dio un tiempo para visitar los Portales acompañado del en ese momento gobernador Ignacio Pichardo Pagaza.²⁴⁷ Con base en el testimonio oral de algunos comerciantes, el hoy extinto órgano militar, mejor conocido como Estado Mayor Presidencial, desplegó un fuerte operativo para bienestar y seguridad de la comitiva de funcionarios. Para cerrar esta década, Carlos Salinas de Gortari²⁴⁸ se convirtió en el primer presidente de la República Mexicana que estando en funciones visitó la Feria del Alfeñique.

Tras seis años consecutivos, los pasillos de los Portales de Toluca específicamente el Madero y el 20 de noviembre se habían afianzado como el espacio idóneo para efectuar la Feria del Alfeñique. De tal modo que para la década de los 90 la Feria del Alfeñique veía de nuevo en estos corredores un espacio de venta consolidado, a tal punto que habían empezado a ocupar un lugar preponderante en la vida comercial de los tolucenses.

Como cada mes de octubre además de centros comerciales, cafés y alacenas los Portales se veían alterados con la presencia de alrededor de 70 puestos de la

²⁴⁴ “Exponen 75 puestos en la Feria del Alfeñique”, *El Sol de Toluca*, 15 de octubre de 1988, pp. 1-10-A.

²⁴⁵ *El Heraldo*, 19 de octubre de 1989, p.6 -A

²⁴⁶ “Valle de Chalco, Ecatepec y Toluca visitará Salinas de Gortari los días 19 y 20”, *El Heraldo*, 15 de octubre de 1989, p.6 -A.

²⁴⁷ *Idem*.

²⁴⁸ Con base en el testimonio oral de las artesanas María Elena y su hermana Trinidad Colín, el día de la visita de Carlos Salinas de Gortari una persona trató de increpar al presidente. Debido a este incidente el Estado Mayor presidencial sometió al espontáneo quien se encontraba en estado de ebriedad. Colín, Santamaría, María Elena Colín y Trinidad Elvira, Colín Santamaría, y entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 23 de septiembre de 2021.

Feria del Alfeñique 1990, mismos que obstaculizaban el libre tránsito de las personas.²⁴⁹ Si bien es cierto que la Feria había alcanzado ese grado de legitimización estatal, la idea del desorden seguía ante la opinión pública. Al igual que la década pasada la gente se reunía para pasear y admirar todo tipo de dulces tradicionales principalmente, calaveritas turrone, dulce de pepita, bombones, dulces de leche, chocolate y una serie de golosinas típicas del Día de Muertos.²⁵⁰

Tras casi 10 años de celebrarse la Feria del Alfeñique en los portales Madero y el 20 de noviembre y cuando por fin veían un espacio de venta fijo, el Ayuntamiento de Toluca, formó parte del programa federal “100 Ciudades “. Estrategia de desarrollo urbano, regional sustentable y concertado" que surgió en 1992 a iniciativa de Luis Donaldo Colosio, entonces titular de la Secretaría de Desarrollo Urbano y Ecología, cuyo objetivo era reordenar los asentamientos humanos y las actividades económicas para detonar el crecimiento (Expansión Política, 2011). Dentro de ese programa federal estaban contemplados la reposición del piso y pulido de los Portales de Toluca, mejorar el suministro de energía eléctrica, así como dar una nueva fisionomía a la Plaza Fray Andrés de Castro.²⁵¹ Estas transformaciones coincidieron con la temporada de venta de Día Muertos, lo que obligó a las autoridades municipales buscar un lugar alternativo a los artesanos del chocolate y el alfeñique, siendo una vez más la Plaza González Arratia, situación que ocasionó un desagrado generalizado por parte de los miembros de la Unión.

En los primeros días de octubre de 1994 y tras dos horas de negociación el alcalde Alejandro Ozuna Rivero convenció a los artesanos de mover la Feria a una sede alterna. Sin embargo, existían dos posturas que generaron tensión entre los funcionarios municipales y la Unión de Artesanos. Estos últimos alegaban que el hecho de que la Feria se trasladara a otro lugar generaría pocas ganancias, además de que se perdería una tradición de que por años había permanecido en la capital mexiquense.

²⁴⁹ Valdés Díaz, Claudia G, “El “Día de Muertos”. Fiesta que no pasa desapercibida”, *El Sol de Toluca*, 7 de octubre de 1990, p. 1-D.

²⁵⁰ *Ídem*.

²⁵¹ Reyes Lara, Adriana, “Aceptan que se instale la Feria del Alfeñique en la González Arratia”, *El Sol de Toluca*, 4 de octubre de 1994, p. 1-D

Doña Victoria Morales argumentaba que al igual que casi una década atrás la mercancía se podía humedecer además de la existencia de fauna nociva y escurrimientos imposibilitarían realizar para bien la Feria del Alfeñique.²⁵² Según lo que recuerda Arturo Sanchez la experiencia en la Plaza González Arratia diez años antes “fue horrible y fatal” en vista de que hubo un aguacero fuerte y el agua se coló lo que los llevó a echar aserrín.²⁵³

El enfado de los comerciantes de la Feria se dio en virtud por la premura en la que fueron avisados, algunos artesanos llegaron a mencionar que “si les hubiesen avisado con tiempo no habrían trabajado ya que desde febrero iniciaban la labor”.²⁵⁴ Por su parte el edil aclaraba a los artesanos que el hecho de no permitirles la instalación como lo habían venido haciendo, no era por decisión personal ni capricho propio, sino que obedecía al programa federal al cual estaba suscrito el municipio de Toluca, se habían canalizado 20 millones de nuevos pesos los cuales tenían que ser ejercidos en tiempo y forma.²⁵⁵

Para convencer a los alfeñiqueros el Ayuntamiento de Toluca contempló una serie de condiciones para poder reinstalar la Feria entre ellas, la instalación de carpas con lonas, dotación de energía eléctrica, vigilancia policiaca las 24 horas del día, propaganda, inspectores que tuvieran la facultad retirar a los ambulantes, convenio en caso de pérdida de mercancía, estacionamiento gratuito, exención de pago por derecho de piso,²⁵⁶ así como la adopción del compromiso para que en 1995 pudieran regresar a los Portales.

A lo anterior se le vino a sumar otro problema, en la primera quincena del mes de octubre del 94, alrededor de 300 comerciantes del Mercado Juárez fueron notificados que, debido a diversas remodelaciones de su espacio de venta, iban a ser reubicados en otros puntos comerciales de esta ciudad, cabe señalar que muchos de ellos eran vendedores de alfeñique algunos ajenos a la Unión, pero muchos de ellos emparentados con las familias de los Portales de Toluca. Alejandro Mondragón y

²⁵² *Ídem*.

²⁵³ Sánchez Millán, Arturo, (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Plataforma Zoom], Toluca, Estado de México, 14 de septiembre de 2021.

²⁵⁴ *Ídem*

²⁵⁵ *Ídem*

²⁵⁶ De acuerdo a datos del Ayuntamiento de Toluca, estimaba que el hecho de no colocarse los artesanos de la Feria del Alfeñique, dejaría de percibir alrededor de 12755 nuevos pesos, monto alcanzado en 1993, por concepto de derecho de piso de alrededor de 77 comerciantes aproximadamente

Elvira García agregaban que más allá de lo que implicaba la reubicación de sus puestos, la situación económica por la que atravesaba el país había ocasionado que la materia prima subiera y por ende los precios de los productos también, lo que conducía a que hubiera pocos compradores.²⁵⁷

Llegado el día de la inauguración mismo que estaba programado para el 12 de octubre, los artesanos rechazaron rotundamente instalarse en la Plaza González Arratia, la principal razón que dieron fue la falta de seguridad por la incapacidad de que el lugar pudiera soportar el peso excesivo de los puestos y de los visitantes. Hasta esa fecha no existía un estudio que garantizara si la explanada de la plaza soportaría el peso de una de las ferias más visitadas del Estado de México.²⁵⁸ La justificación que dieron los artesanos estaba sustentada en que la Plaza González Arratia fue edificada por la misma empresa que había construido el estacionamiento de la Casa de Cultura mismo que años atrás se vino abajo; además, en ese espacio se encontraban las oficinas de la Tesorería Municipal, la cual ya presentaba cuarteaduras; por el temor a un posible derrumbe desistieron la reubicación.²⁵⁹

Pero no todo quedó ahí, muchos de los vendedores de alfeñique manifestaron su molestia debido a que el Ayuntamiento no había cumplido con lo predispuesto, según lo relatado por los artesanos solo habían colocado una lona de color verde, atada a barandales semiflojos los cual asemejaba más aun baile público que a una feria de dulces.²⁶⁰

Con el objetivo de solucionar el problema, se reunieron en el salón de cabildos a las 21:00 horas funcionarios del Ayuntamiento de Toluca, encabezado por Eduardo López Sosa Secretario del mismo, y la Unión de Artesanos de Alfeñique, compuesta por aproximadamente 70 familias.²⁶¹ Los artesanos estaban dispuestos a cooperar

²⁵⁷ Yescas Bernal, Gustavo, "Tambaleante la venta del dulce de Alfeñique. La reubicación de vendedores y la materia prima costosa, la causa", *El Sol de Toluca*, 5 de octubre de 1994, p. 3-A.

²⁵⁸ García García, Enrique y Patricia López Vences, "Rechazo a que se instale la Feria del Alfeñique en la Plaza González Arratia", *El Sol de Toluca*, 13 de octubre de 1994, pp. 1-8.

²⁵⁹ *Ídem*

²⁶⁰ *Ídem*

²⁶¹ *Ídem*. La situación subió de tono cuando la artesana Ma. del Carmen González Fernández trajo a colación una fotografía de Alejandro Ozuna Rivero cuando aun siendo candidato a la presidencia municipal, aseguraba que "sería respetuoso de las tradiciones toluqueñas", y de la cual no estaba cumpliendo con sus promesas de campaña según la perspectiva de esta comerciante Al respecto se pronunciaron varios alfeñiqueros entre ellos Arturo Sánchez quien refirió "no nos permiten estar ahí, sin embargo, ya no están más que puliendo el piso y nosotros podemos participar con nuestra mano de obra, el chiste es permitir a los niños, jóvenes y adultos continuar con una añeja tradición de esta ciudad". Mientras que Elisa Fernández aseguraba que "Entendían el temor de las autoridades municipales por instalarnos en el Portal, quizás no todos sean cuidadosos con las nuevas obras, sin embargo, estamos dispuestos a pintar, limpiar, o bien pulir el piso una vez que se concluya con la feria". El secretario del ayuntamiento -con tal de

una vez terminada la feria, puliendo el piso, limpiando muros, con tal de que se les permitiera vender en los Portales, no obstante, las autoridades municipales estaban empeñadas en devolverlos a la Plaza González Arratia. Muchos de estos artesanos echaron mano de sus raíces argumentando que el lugar de venta por excelencia del dulce de alfeñique habían sido Los Portales, aun cuando en la década de los 70 y principios de los 80, el gremio alfeñiquero anduvo de un lugar a otro sin mantener un espacio único de venta. Con tal de no repetir lo de dos décadas anteriores recurrieron al discurso histórico que sostenía sus peticiones argumentando que llevaban más de 100 años en los portales. Al respecto Camilo Legorreta señalaba que no eran las empresas las que se dedicaban a la comercialización del dulce, sino la descripción que se muestra a continuación:

"somos familias oriundas de esta localidad, toluqueños de corazón, porque aquí nacimos, quienes hemos enseñado a nuestros hijos a elaborar estos dulces de azúcar, lo cual, si bien representa un ingreso para nosotros, lo cierto es que importa más nuestra tradición."²⁶²

Tras muchas insistencias, los alfeñiqueros lograron instalarse a partir del 14 de noviembre hasta el 5 de noviembre de 1994, por segunda ocasión en el Portal Reforma y el 20 de noviembre dado que el Madero todavía permanecía en remodelación.²⁶³ Una vez instalados la ceremonia de inauguración fue reprogramada para el 16 de octubre, la cual tuvo como figura central al edil Alejandro Ozuna Rivero, la secretaria de la Unión y artesanos, mismos que en el recorrido agradecieron que fueran reinstalados a su espacio que al menos durante una década habían permanecido sin cambio alguno.²⁶⁴

Como lo vimos al inicio de este capítulo, debido a estos intentos de reubicación los artesanos ayudaron a fortalecer mitos fundacionales de la venta del dulce de alfeñique, como la leyenda de don Francisco de la Rosa. A cada oportunidad, en algún medio de comunicación, los artesanos afirmaban que ellos eran herederos

persuadir a los comerciantes- prometió que de no cumplir con sus demandas del gremio alfeñiquero sería el primero en renunciar, aseguraba que trabajaría a marchas forzadas, para equipar a los artesanos con más de 1000 metros cuadrados de lona y cumplir con el pacto prometido.

²⁶² García García, Enrique y Patricia López Vences, "Rechazo a que se instale la Feria del Alfeñique en la Plaza González Arratia", *El Sol de Toluca*, 13 de octubre de 1994, pp. 1-8.

²⁶³ Yescas Bernal, Gustavo, "Definitivo: en los Portales será la Feria del Alfeñique", *El Sol de Toluca*, 14 de octubre de 1994, pp. 1-8-A.

²⁶⁴ "Agradecieron los artesanos al edil de Toluca, el pode ubicarse en los Portales", *El Sol de Toluca*, 17 de octubre de 1994, p. 6-A.

de una tradición centenaria; por ejemplo, la artesana Consuelo Urrutia quien manifestaba que su mamá y su abuela habían iniciado la venta del dulce de alfeñique desde hacía más de 150 años.²⁶⁵

Cuando la gestión de Alejandro Ozuna Rivero parecía terminar en buenos términos, en vista de que el desarrollo de la Feria del Alfeñique 1995 se había llevado en tiempo y forma, la edición 96 se vio empañada, cuando los comerciantes ubicados en el Portal Madero fueron víctimas de los amigos de lo ajeno. Una de las afectadas fue la artesana Lilia Vilchis Gutiérrez,²⁶⁶ quien tuvo que levantar una denuncia ante la Agencia del Ministerio Público, para dar con los responsables. Al igual que en ocasiones anteriores las lonas que cubrían los puestos durante la madrugada, eran desgarradas con cuchillos para extraer aparatos electrónicos como radios y televisiones portátiles, así como dinero, dulces de chocolate y azúcar²⁶⁷ o bien para realizar sus necesidades fisiológicas.

La llegada del nuevo milenio también representó una coyuntura, después de 70 años del PRI al frente del ejecutivo federal, la transición política en la silla presidencial al inicio del nuevo milenio prometía grandes cambios –esperanzadores– al resto de la población lo que hizo que la alternancia al PAN se expandiera en dos de los tres niveles el federal y el municipal proceso del cual Toluca no quedó exenta.

Por otro lado, la administración panista quiso continuar con la política de sus antecesores de regular el permiso de los ambulantes del Mercado Juárez principalmente los de la temporada de muertos, se contabilizaban alrededor de 900 comerciantes muchos de ellos sin las licencias necesarias para la venta de sus productos²⁶⁸ algunos de ellos vendedores de alfeñique.

El hecho de no contar un espacio fijo representaba una amenaza para los vendedores instalados en los Portales, en otras palabras una vez más se repetía la

²⁶⁵ Peñaloza, Inocente, "Termina hoy la Feria del Alfeñique, viejos dulceros narran su arte, perduró una tradición de más de 70 años en los Portales", *El Sol de Toluca*, 6 de noviembre 1994, p. 5-A.

²⁶⁶ De acuerdo con lo relatado por la artesana mejor conocida como Santa Lilia en el gremio alfeñiquero, la dulcera había programado una reunión con los locatarios de la Feria del Alfeñique, sin embargo, al detectar los saqueos tuvo que ser suspendida, aludiendo que posiblemente los robos pudieron haber sido cometidos por gente que se oponía a una reunión encabezada por la propia artesana Santa Lilia. En dicha reunión se iban a someter las estrategias llevadas a cabo por la Unión de Artesanos y por la propia secretaria doña Victoria Morales.

²⁶⁷ Domínguez, C. Justino, "Cuantioso robo en los puestos del Alfeñique", *El Sol de Toluca*, 4 de noviembre 1996, p. 9-A.

²⁶⁸ Contreras, Luis, "Aún sin permiso ambulantes se instalarán en el Mercado Juárez por el Día de Muertos", *El Sol de Toluca*, 18 de octubre 1996, p. 3-A.

historia pero ahora con los papeles invertidos, ahora eran los comerciantes de la Feria quienes se sentían amenazados ante los vendedores adyacentes a la Terminal de Toluca. Sin embargo, estos actos marcarían el preámbulo para la creación del Mercado de Aviación Autopan en 2006.

Uno de los aspectos más importantes que caracteriza la década de los 2000 es la utilización de los tres corredores de los Portales, el Reforma, el Madero, y el 20 de Noviembre.²⁶⁹ Hasta antes de esta década solo se utilizaban de manera recurrente los últimos dos, si bien el Portal Reforma ya había sido utilizado en dos ocasiones para la venta del alfeñique, en sí su uso había estado supeditado por razones obligadas.²⁷⁰

Con la alternancia del PAN en la alcaldía municipal, la intención de quitar el tradicional tianguis de los viernes cada vez se acentuó más, esto en virtud del caos vial y los altos índices de delincuencia que se registraban cada vez que se instalaba, se contabilizaban alrededor de 900 comerciantes que no contaban con los permisos necesarios, muchos de ellos vendedores de temporada como el Día de Muertos, Navidad, fin de año, Día de Reyes, la Candelaria.²⁷¹ De acuerdo con el testimonio oral de algunos alfeñiqueros instalados en los Portales, el hecho de que se abriera el Portal Reforma, en 2001, sirvió de pretexto para que muchos de los alfeñiqueros que andaban a la deriva en la zona de la Terminal de Toluca, aprovecharan la situación para ocupar esos espacios en contubernio con la mesa directiva en turno de la Unión de Artesanos, situación por la cual ambos fueron beneficiados. No obstante, hasta la fecha no se ha encontrado evidencia documental que dé certeza a lo anteriormente expuesto, sin embargo, esta situación marcaría el inicio de la debacle de doña Victoria Morales Jalomo.

²⁶⁹ Huerta, Violeta, "Toluca no da autorización aún. En pláticas, comerciantes para la temporada venidera", *El Sol de Toluca*, 22 de octubre de 2001, p.6-A.

²⁷⁰ En 1984, la Feria del Alfeñique fue instalada en el estacionamiento de la Plaza González Arratia, al no haber los visitantes esperados se utilizó el corredor del Portal Reforma para subsanar las ventas. Y en 1994, por la situación de que el municipio había entrado al programa federal *100 ciudades*, de tal forma que el Portal Madero lugar habitual para la Feria había quedado en remodelación de ahí que se dispuso la utilización del Portal Reforma.

²⁷¹ Contreras, Luis, "Aún sin permiso ambulantes se instalarán en el Mercado Juárez por el Día de Muertos", *El Sol de Toluca*, 18 de octubre 1996, p. 3-A.

Debido a este reajuste en la distribución de los puestos el 2001, el clima de la inseguridad se hacía presente con los comerciantes que recién se habían instalado en la calle de Bravo. Entre los principales afectados destacan los artesanos Camilo Legorreta Servín, José Luis Galván, Verónica González, Isidro Garduño, Pedro Epifanio y, al igual que casi una década atrás, Santa Lilia Vilchis una vez más era víctima de la delincuencia. Aunque ellos desconocían el monto de lo robado, se vieron en la necesidad de acudir ante las instancias municipales, no obstante, al llegar Fausto Beltrán, subdirector de Desarrollo Económico los corrió de su oficina argumentando que no podía atenderlos. Sería el director del Fondo para el Desarrollo Económico, Alberto Canul encargado de los asuntos de los alfeñiqueros, quien manifestó días después que la seguridad de la Feria del Alfeñique dependía de la policía municipal, sin embargo, los locatarios afectados alegaban que existía un ambiente de “rareza” dado que los artesanos que estaban en desacuerdo que se integraran más vendedores a la Feria del Alfeñique eran justamente los que sufrían la desgracia de ser despojados de su mercancía.²⁷² Lo anterior refuerza aún más la especulación que hasta la fecha sigue vigente en la oralidad de algunos artesanos quienes manifiestan que dicha situación fue aprovechada por la lideresa para acomodar a sus intereses a los nuevos vendedores y despojar a otros de sus espacios de venta, haciendo un reacomodo de los puestos.

No obstante, según lo manifestado por Canul, el reordenamiento se debió a recomendaciones de Protección Civil quien señalaba que debía de haber más accesos de entradas y salidas. Cabe señalar que para ese año existían alrededor de 70 puestos, mismos que estaban espaciados a lo largo de los Portales, lo que los hacía más proclives a ser vulnerados por los ladrones de tal modo que los artesanos pedían al ayuntamiento que hubiera un reordenamiento con la finalidad de dejar menos espacios.²⁷³ Según lo narrado por Pedro Epifanio era un túnel, es decir no existían salidas a los costados, el único lugar de entrada y salida estaba al final de los pasillos de los Portales de Toluca.

²⁷² González Tenorio, Silvia, “Total, de inseguridad viven comerciantes la Feria del Alfeñique llevan ya varios robos”, *El Sol de Toluca*, 25 de octubre de 2001, p. 5-A.

²⁷³ *Ídem*.

Aun cuando las autoridades municipales establecieron diálogos con los artesanos afectados, fueron ellos quienes empezaron a desconocer a doña Victoria, como la líder y secretaria de la Unión de Artesanos. Según sus alegatos de algunos dulceros ella prefería quedar bien con las autoridades municipales que velar por sus compañeros a los cuales representaba, situación que nunca antes había sucedido con los miembros de la Unión.²⁷⁴ Poco después de estos incidentes doña Victoria dejaría las riendas de la Unión.

Con el cambio de gobierno a nivel federal en 2006, la materia prima subió de precio de tal forma que el alfeñiquero esperaba una disminución de hasta el 20% de ganancias debido al alto costo del azúcar, lo que obligaba a los artesanos a subir los precios de la mercancía o bien realizar menos piezas.²⁷⁵ Sin embargo, existía un problema mayor, desde administraciones pasadas el hecho de quitar de tajo el tianguis de los viernes de la Terminal de Toluca, no se había podido realizar por múltiples razones. Fue en los primeros días de octubre del 2006, cuando el alcalde panista Juan Rodolfo Sánchez Gómez, dio la orden de desaparecer la explanada del Mercado Juárez²⁷⁶ lo que ocasionó gran revuelo por parte de los comerciantes. Una de estas facciones era la perteneciente a la Unión Berta González A. C. constituida por alrededor de 200 vendedores temporaleros en su gran mayoría compuesta por vendedores de alfeñique que desde años antes se colocaban en las inmediaciones de la Terminal. Mientras la gran mayoría de comerciantes se fue a la llamada “zona de hospitales” en la entrada de San Cristóbal Huichochitlán y otros tantos a predios de la Avenida las Torres, los alfeñiqueros, liderados por Ramón Medina González, fueron enviados a la Plaza Ángel María Garibay Kintana²⁷⁷ a un costado de Palacio de Gobierno, lo cual constituía una competencia directa con los vendedores instalados de la Feria del Alfeñique en los Portales de Toluca.

Conforme se fue acercando el 2010 año del Bicentenario de la Independencia de México y Centenario de la Revolución Mexicana, una oleada de obras y

²⁷⁴ *Ídem*

²⁷⁵ Macedo González, Sergio “Pocas Ganancias para productores de calaveras”, *El Sol de Toluca*, 22 de octubre de 2006, pp. 1-3-A.

²⁷⁶ Vilchis Gil de Arévalo, Rafael “El sabor del tianguis. Desde los Matlazincas hasta Juan Rodolfo”, *El Sol de Toluca*, 23 de octubre de 2006, pp. 1-3-A.

²⁷⁷ Macedo González, Sergio “Instalarán en el centro a 200 vendedores temporaleros”, *El Sol de Toluca*, 22 de octubre de 2006, pp. 1-3-A.

monumentos se erigieron con motivo de la celebración. Puentes y pasos a desnivel a la altura del Aeropuerto Internacional Adolfo López Mateos²⁷⁸ daban muestra de una ciudad que se estaba transformando.

La Puerta Tlotzin que por años diera la bienvenida a los visitantes de la capital mexiquense era reemplazada por el Museo Galería de Arte Torres Bicentenario, un coloso de 65 metros de altura de acero galvanizado que conmemora las justas armadas (Agencia de Noticias MVT, 2020). En el primer cuadro de la ciudad remodelaciones y remozamientos daban muestra una vez más del derroche de los recursos financieros estatales para justificar el nacionalismo patriota del Bicentenario.

Los Portales una vez más entraban en ese paquete de espacios a los que se les debía mejorar, el Andador Constitución, que por muchos años estuviera repleto de grandes macetones y jardines (Véase figura 27 ²⁷⁹) era sustituido por una gran plancha de concreto con fuentes danzantes que rara vez funcionaban.



Figura 27. Fotografía de la remodelación del Andador Constitución, 2008.

²⁷⁸ Camacho González, Luis, *El Sol de Toluca*, 20 de octubre de 2006, p. 2-A.

²⁷⁹ Delgado, Roberto, *El Sol de Toluca*, 26 de octubre de 2008, p. 1-A.



Figura 28. Fotografía Roberto Delgado Piña, Feria del Alfeñique, 2008.²⁸⁰

De tal manera que para no perder la costumbre de nuevo la Plaza González Arratia acudía al rescate de la Feria del Alfeñique para su edición 2008, la cual se instaló desde el 15 de octubre.²⁸¹ A diferencia de las décadas pasadas cuando los artesanos se opusieron a esta medida, en esta ocasión acataron sin mayor problema la decisión del edil toluqueño, aunque hubo molestias por los atrasos de las obras.²⁸²

Sin embargo, esta actitud relajada duró brevemente, al poco tiempo una vez más los artesanos regresaron a los Portales, actitud que no fue tolerada por el presidente de la Cámara de Comercio Servicios y Turismo Ricardo Ortiz Romero, dirigente de la CANACO, quien mencionó que el comercio establecido se había mantenido al margen de la autoridad, empero la molestia se acrecentó cuando los artesanos amagaron con demandar al ayuntamiento por la mercancía perdida.²⁸³ Productos que se suponen se perdieron durante el traslado de la Plaza González Arratia a los Portales de Toluca, generando críticas a los comerciantes de la Feria del Alfeñique una de tantas la de Ortiz Romero quien consideraba que por años los

²⁸⁰ *Ídem.*

²⁸¹ Delgado Piña, Roberto, *El Sol de Toluca*, 26 de octubre de 2008, p. 1-A.

²⁸² Miranda Torres, Rodrigo, "Pide alcalde de Toluca paciencia sobre las obras que se realizan", *El Sol de Toluca*, 26 de octubre de 2008, p. 19-A.

²⁸³ Valenzuela Cosío, Cristina, "Lamenta CANACO que la Feria del Alfeñique regresa a los portales", *El Sol de Toluca*, 30 de octubre de 2008, pp. 1-2-F.

dulceros habían sido tolerados y que si se les había dado la oportunidad de vender de manera eventual sus productos había sido por la buena disposición del Ayuntamiento “a todas luces no deberían de estar ahí”, según el artículo 62 del Bando Municipal debía de eliminarse todo acto de informalidad, ilegalidad y ambulante.²⁸⁴

El retorno de la Feria del Alfeñique a los Portales significó un incremento de hasta el 10 por ciento de ventas con respecto al año pasado.²⁸⁵ De esta forma termina una etapa donde la Feria y el Festival se desarrollaban de forma casi independiente, cobijados por los festejos del Bicentenario la fusión de ambas fue posible como lo veremos más adelante. En el año 2008, concluye esta primera etapa conocida como la Feria del Alfeñique, cuya característica esencial fue afianzar los Portales como espacio de venta, a partir del año 2009 la Feria del Alfeñique cambiaría su nombre a Feria y Festival Cultural del Alfeñique.

4.4.1 De lo “pintoresco” a lo “moderno”, un repaso de los puestos de la feria durante la primera etapa

Tener un puesto homogéneo fue de suma importancia para dar realce a la Feria, como se expuso con antelación, gran parte de que fueran catalogados como “pueblerinos” se debía a la imagen que proyectaban sus locales y la manera de exhibir la mercancía, basta recordar que, previo a 1984 y años antes de que se le llamara oficialmente la Feria del Alfeñique, los primeros puestos ubicados en los Portales estaban constituidos por mesitas de madera, manteles y sillas de palma.

No obstante, en la década de los 70, el no contar con lugar fijo de exhibición, orilló a que estos aditamentos se fueran sustituyendo por manteados y enlonados, muchos de ellos elaborados por los propios dulceros con los costales de azúcar y palos, también llamados garrochas, que se ajustaban a las mesas o a los huacales de madera para crear puestos improvisados, mismos que, en las noches, tenían que ser envueltos con mantas y cuerdas; además de dar “mal aspecto” eran presa fácil para los ladrones o bien para que la gente hiciera sus necesidades sanitarias entre un puesto y otro, lo que obligaba a vigilar su local y pernoctar en él.

²⁸⁴ *Ídem.*

²⁸⁵ González Tenorio, Silvia, “Revivieron las ventas del Día de Muertos”, *El Sol de Toluca*, 4 de noviembre de 2008, pp. 1-2-F.

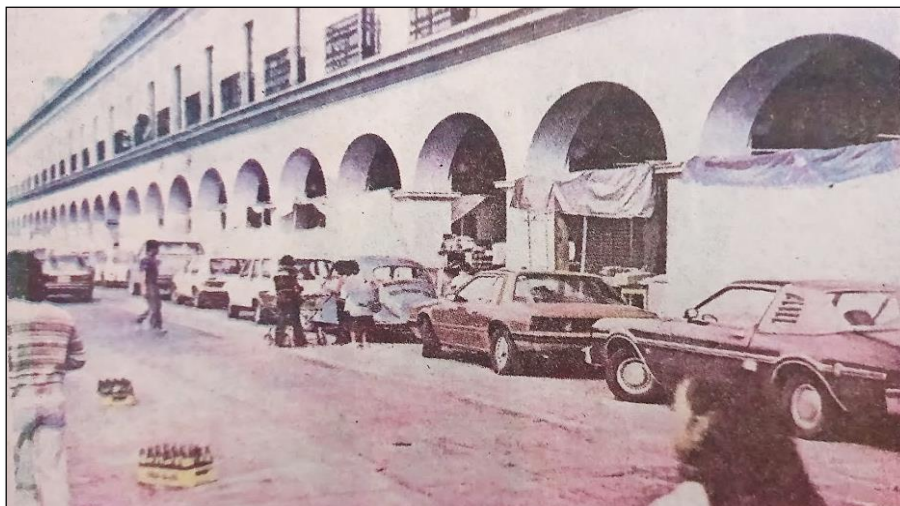


Figura 29 Fotografía Feria del Alfeñique Portal Reforma, 1983.²⁸⁶

Una de las innovaciones que distinguió la sexta edición de la Feria del Alfeñique en 1984, fue la organización y la uniformidad de los productores. Por primera vez aparecen módulos de exhibición de manera homogénea para todo el gremio alfeñiquero,²⁸⁷ es decir los “famosos puestos azules”. Los artesanos refieren que el armado de estos era una tarea ardua y complicada, tenían que instalarse durante la madrugada para el armado del puesto. Un error en el ensamblado podía significar un retraso significativo. Si la familia estaba compuesta por más de 10 integrantes, el armado podía oscilar entre las 4 y las 5 horas, sin embargo, entre menor cantidad de ayudantes hubiera el tiempo se iba incrementando incluso llegando a superar las 12 horas. Al respecto vale la pena aclarar que, en su mayoría, eran los varones quienes se encargaban de realizar esta encomienda, de hecho, se llegaban a contratar amigos y familiares para acortar el proceso de ensamblado.

²⁸⁶ *El Sol de Toluca*, 29 de octubre de 1983, p.1

²⁸⁷ “Inauguró OLL ayer la Feria del Alfeñique”, *El Sol de Toluca*, 21 de octubre de 1984, p.1-4



Figura 30. Fotografía puestos azules de la Feria del Alfeñique, 1989.²⁸⁸

Durante el penúltimo año del alcalde Juan Rodolfo Sánchez Gómez, en su primera gestión en el 2008, el Ayuntamiento planteó la innovación de cambiar los puestos, mismos que, durante poco más de dos décadas, se habían mantenido vigentes, sin embargo, el costo era alto, cada uno rondaba los 30 mil pesos, lo que hizo que se desistieran de seguir con la idea. Además, según la opinión de Inocente Peñaloza, los locales proyectados por el Ayuntamiento de Toluca se asemejaban a los quioscos de salchichas de los parques de Disneylandia lo que hizo que los artesanos se opusieran a este cambio.²⁸⁹

²⁸⁸ "Feria del Alfeñique", *El Heraldo*, 15 de octubre de 1989. P.1-A.

²⁸⁹ Peñaloza, Inocente, "Alfeñique", *El Sol de Toluca*, 29 de octubre de 1983, p.1.



Figura 31. Fotografía Feria del Alfeñique 2005, Avenida Hidalgo.²⁹⁰

4.4.2 El Festival Cultural del Alfeñique, 1999-2008.

Como lo mencionamos anteriormente en esta primera etapa la Feria y el Festival prácticamente, actuaban de forma separada lo único que compartían era el nombre de Alfeñique, sin embargo, quedaba muy marcada esta disociación entre lo comercial y el factor cultural.

Tras la culminación de las Guerras Mundiales del siglo XX, el turismo sirvió a modo de recuperar la economía, aunado a otros factores como la pacificación mundial y el crecimiento de la cultura; se incrementó el interés por el desplazamiento y la búsqueda de un descanso en otros lugares (Morillo, 2011: 138-139).

Los visitantes y turistas buscan escenarios ajenos a lo que podían encontrar en su lugar de origen, de tal manera las ferias y los festivales adquirieron relevancia al momento de tomar una decisión sobre un destino por visitar. Así, las “ferias”, se convirtieron en lugares de paseo y de encuentro, estas están compuestas a través de puestos semifijos para la comercialización de todo tipo de productos (Busso, 2007). Insun Lee y Charles Acordia (2011), definen un festival gastronómico como aquel que se destaca por la especialidad regional o local de la comida mismo que va acompañado por actividades y programas relacionados a los alimentos (Muñoz, Uribe, Pérez, y Ríos, 2017). Posterior al periodo de la posguerra se crearon festivales

²⁹⁰ *El Sol de Toluca*, 25 de octubre de 2005, p.1-A.

gastronómicos que tenían por objetivo incentivar el turismo. Las actividades disponibles en los festivales de comida proporcionaron entretenimiento fácil para todos los grupos demográficos debido a la estrecha asociación entre la vida cotidiana de los individuos y la comida (Muñoz, Uribe, Pérez, y Ríos, 2017).

Sin duda alguna, el Festival Cervantino había sido la punta de lanza para la realización de festivales de carácter cultural organizados por el estado sus orígenes se remontan hasta 1953, cuando Enrique Ruelas realizaba sus célebres Entremeses Cervantinos en homenaje a Miguel de Cervantes Saavedra (Contigo en la distancia , 2022), fue hasta 1972, año del Turismo para las Américas, cuando alcanza las dimensiones internacionales. En 1988, alcanzó el reconocimiento por la UNESCO como Patrimonio Cultural de la Humanidad (Secretaría de Turismo / Instituto Estatal de Cultura de Guanajuato, 2022). La pauta iniciada por el estado de Guanajuato hizo que muchas otras ciudades intentaran tener su propio festival cultural, al respecto el Estado de México no se quiso quedar atrás y a través del IMC surgió el Festival de Otoño, antecedente de los Festivales Quimera (Metepéc), Alfeñique (Toluca) y de las Almas (Valle de Bravo). Por otro lado, la cercanía de Toluca con la Ciudad de México fue otro de los detonantes para que el Festival del Alfeñique empezara a gestarse, a partir de 1994 se empezó a celebrar el Festival del Día de Muertos, mismo que se celebraba en el Templo Mayor y como su nombre lo dice estaba enfocado a la cultura de la muerte, a través de actividades artístico culturales de distintas partes del país y organizado por celebridades del mundo académico y periodístico como Eduardo Matos Moctezuma y Cristina Pacheco.²⁹¹

Bajo este contexto no hubo más opción que la capital mexiquense tuviera su propio festival referente a la muerte, como lo veremos líneas más adelante el *Halloween* se había convertido en una amenaza para las tradiciones mexicanas al menos desde el punto de vista discursivo de las instituciones culturales.

De acuerdo con Santa Alva García, quien fuera directora de la Casa de Cultura, el Festival del Alfeñique surge en 1989, cuando dicho recinto celebraba el Día de Muertos con una puesta en escena del Taller de Teatro de autores mexicanos y de otras latitudes de América Latina, cuya temática giraba en torno a la celebración

²⁹¹ "Inicia el sexto festival del Día de Muertos en el Museo del Templo Mayor", *El Sol de Toluca*, 27 de octubre de 2000, p.8-D.

de los Fieles Difuntos. Algunas de las representaciones se dieron con obras de Constancio S. Suarez, Joaquín Fernández de Lizardi, Héctor Azar, Juan Rulfo, Enrique Buenaventura, entre otros. A partir de 1992, la directora decide darles un mayor impulso a estas muestras teatrales, complementándolas, con conferencias, certámenes y muestras gastronómicas, presentaciones de danza y música. No obstante, sería una década después cuando se decide rebautizar dicha celebración con el nombre de Festival Cultural del Alfeñique, cuya intención era que más organismos se sumaran a este proyecto y por ende existiera mayor relevancia comprometiéndose así con el rescate de las tradiciones y costumbres mexiquenses en torno a la cultura de la muerte.²⁹²

Con la llegada del nuevo milenio un torrente de festivales y ferias gastronómicas empezaron a inundar la oferta cultural del centro del país. Tras casi 20 años de consolidada la Feria del Alfeñique, y poco más de una década de la creación del Instituto Mexiquense de Cultura surge el Festival Cultural del Alfeñique en 1999, cuyo objetivo estuvo destinado a consolidar la identidad mexiquense, rescatando y difundiendo las costumbres y tradiciones de la comunidad aunado al disfrute de las diferentes manifestaciones artísticas, las cuales estaban contempladas a celebrarse durante doce días. Las sedes principales fueron la Plaza González Arratia y la Casa de Cultura ubicada en ese entonces en la calle de Pedro Ascencio.²⁹³

Santa Alva García manifestaba que la intención del Festival del Alfeñique era que año con año fuera creciendo la participación de otros estados de la República Mexicana. En esta segunda edición además de la Plaza González Arratia y de la Casa de Cultura se sumaron otras sedes entre ellas la Sala Felipe Villanueva y el Teatro Sor Juana Inés de la Cruz del IMSS. Por tanto mientras el Ayuntamiento de Toluca apoyaba a los artesanos del alfeñique, la Casa de Cultura se veía en la necesidad de realizar un festival artístico cultural que ayudara a la comunidad artística.²⁹⁴

Por otra parte, una vez que se crea el Festival Cultural del Alfeñique la Feria pasa a segundo término, es decir, el Estado empieza a tener mayor participación por las manifestaciones artísticas, de tal forma que ahora las comitivas y los cortes

²⁹² Rangel, Gabriela, "En todo su esplendor la Feria del Alfeñique", *El Sol de Toluca*, 29 de octubre de 2000, p.1-4 D.

²⁹³ "Todo listo para dar comienzo al Festival Cultural del Alfeñique", *El Sol de Toluca*, 29 de octubre de 2000, p.1-4 D.

²⁹⁴ "Comienza a verse el colorido de la Feria del Alfeñique", *El Sol de Toluca*, 19 de octubre de 2000, p.4-D.

inaugurales se trasladaron a dejar una buena imagen en el Festival Cultural del Alfeñique y no en la Feria.

Para dar ese toque internacional en su segunda edición la del Festival Cultural del Alfeñique contó con la participación de la artista cubana Sonia Rodríguez con la exposición plástica “Nuestras Raíces. ¿Quién es Ifá?” enfocada en la santería del país caribeño siendo la Casa de Cultura el lugar para llevar a cabo esta exposición. Otra de las exposiciones celebradas en ese mismo recinto fue la de “Instantes” de Mercedes Martínez, María Teresa Dado y Bárbara Paniagua, cuyo objetivo, era representar el Mictlán y el reino de lo intangible.²⁹⁵

Dos de los festivales más importantes del Valle de Toluca como lo eran Quimera y el del Alfeñique tienen sus antecedentes en la década de los noventa. Pero sería hasta los primeros años de la década 2000, cuando empezaron a consolidarse como una oferta cultural alternativa a la televisión que en ese entonces seguía imperando en la sociedad mexiquense. A pesar de que el gobierno destinaba recursos económicos para ejecutar políticas culturales, se necesitaba de la iniciativa privada para traer recreación cultural de reconocida calidad.²⁹⁶

Sin embargo, aun cuando ambos festivales empezaban a ganar cierto prestigio dentro de la comunidad artística- cultural en el Valle de Toluca, existía desinterés primordialmente entre los niños y jóvenes. De acuerdo con Carolina Monroy del Mazo este grupo de edad no estaba siendo participativo además de que la gran mayoría de museos manifestaba cifras de poca afluencia, de tal manera que era necesario que se empezaran a reactivar actividades encaminadas a atrapar la atención de estas edades.²⁹⁷

En este tenor, el Instituto Mexiquense de Cultura, inició el tercer Festival Cultural del Alfeñique 2001, mismo que se realizó del 19 al 31 de octubre, conformado por 43 actividades artístico culturales, distribuidas en 11 sedes, donde se desarrollaron talleres, exposiciones, certámenes, presentaciones de libro, proyección de videos, muestras gastronómicas, montajes de ofrendas, así como

²⁹⁵ Rangel, Gabriela, “Arte de la cubana Sonia Rodríguez Nuestras Raíces en la Feria del Alfeñique organizada por la Casa de Cultura de Toluca,” *El Sol de Toluca*, 29 de octubre de 2000, p. 1-4 D.

²⁹⁶ Olvera Avelar, Carlos, “Festivales”, *El Sol de Toluca*, 19 de octubre de 2000, p.1-4- A.

²⁹⁷ Ramírez, Celeste, “Desinterés por las manifestaciones culturales”, *El Sol de Toluca*, 22 de octubre de 2001, p.5-A.

representaciones dancísticas, con artistas locales, nacionales e internacionales. Celina Verónica García Garduño, directora de Servicios Culturales, señalaba que en su tercera edición la finalidad del festival era fortalecer y difundir las expresiones comunitarias del Día de Muertos, para conservar las raíces, pero sobretodo enaltecer las costumbres en el conocimiento de quiénes somos y lo que significa la cultura en la que la muerte es un símbolo importante para el mexicano desde la época prehispánica. Al respecto Ana María Payan Ramos sostenía que “que más allá del folclore de la celebración del Día de Muertos se puede encontrar una raíz profunda de formación que como pueblo nos da una identidad diferente respecto a las demás comunidades del mundo”.²⁹⁸

Uno de los objetivos trazados por el Festival era el incremento de sedes. Además de, como se había venido realizando los años anteriores, es en esta edición cuando se incorporan el montaje de ofrendas de CEDIPIEM (Consejo Estatal para el Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas) referente a las etnias más importantes del Estado de México.²⁹⁹

A diferencia del 2001 en el año 2002, se observa una reducción de días programados. En esta edición tan solo fueron siete días, repartidos del 24 al 31 de octubre con 10 sedes y 45 actividades artísticas culturales. La inauguración estuvo a cargo de la maestra Margarita García Luna, directora del Museo Taller Nishizawa, en cuya ceremonia se efectuaron la apertura de tres exposiciones plásticas y la exhibición de la ofrenda dedicada al maestro Alberto Beltrán a cargo de la escritora Carmen Rosenweig, todo ello celebrado en la Casa de Cultura de Toluca.³⁰⁰

La numeralía obtenida para el año 2002, recabada por el CCRT Centro Cultural Regional de Toluca y dada a difundir por Santa Alva directora de ese organismo, dio como resultado que asistieron cerca de las 50 mil personas distribuidas en las cuarenta y cinco actividades, siendo una de sus principales promesas que las nuevas generaciones conocieran las tradiciones y costumbres de Toluca. Desde su perspectiva dicho festival había constituido todo un éxito, tanto que

²⁹⁸ Rodríguez, Rosa Elena, “Inició el IMC el tercer Festival del alfeñique” *El Sol de Toluca*, 22 de octubre de 2001, pp.1-4- D.

²⁹⁹ *Idem.*

³⁰⁰ “Festival cultural del alfeñique 2002”, *El Sol de Toluca*, 1 de noviembre de 2002, p.4-D.

muchos espectadores pedían que se repitieran algunos espectáculos programados, principalmente los llevados a cabo en la Sala Felipe Villanueva.³⁰¹

Para el año 2003, además de las sedes que se habían estado consolidando años atrás como CCRT tradicionalmente conocido como Casa de Cultura, la Plaza González Arratia y el Teatro del IMSS, las novedades fueron el Salón de Cabildos, el Bachillerato No. 1 de Calixtlahuaca y el Restaurante Biarritz que se sumaron como sedes alternas a las ya mencionadas en otros años.³⁰²

Como lo hemos mencionado con reiteración las inauguraciones en la Feria habían dejado de ser atractivas, dado que el Festival del Alfeñique era quien recibía los reflectores. Ya estando en funciones el alcalde Armando Enríquez Flores, en su primer año como edil, no asistió a la inauguración del Festival, situación que no pasó inadvertida por las autoridades del IMC a cargo de la titular Carolina Monroy del Mazo, dicho desaire no fue tomado a bien por parte de las autoridades estatales dado que el Ayuntamiento de Toluca formaba parte de los festejos por lo cual la titular del IMC agrego:

*Lamentamos no contar con la presencia del señor presidente municipal en este evento, sin embargo, queremos reiterar nuestra disposición de trabajar en conjunto con los toluqueños, pues no podemos ignorar la privilegiada infraestructura cultural con la que cuenta el municipio que además de su zona arqueológica, tiene 11 museos, el Centro Cultural más importante de México y dos grandes bibliotecas, una de ellas ubicada entre las diez más concurridas del país. Sin importar quien los administre, los espacios están para servir a la comunidad juntos podemos hacer grandes cosas.*³⁰³

Lo anterior es el reflejo de que tanto el municipio como el gobierno estatal prácticamente trabajaban separados y descoordinados. El programa cultural que representaba el Festival Cultural del Alfeñique en su mayoría era programado por las instancias estatales, el municipio solo se limitaba a prestar los espacios. Por su parte, los artesanos del alfeñique hasta la fecha no habían sido tomados en cuenta para formar parte del festival cultural que se realizaba de manera alterna, solo tomaban prestado el nombre del dulce de alfeñique que para ese año ya iba en franca decadencia. La rivalidad política marcada que existía a inicios del 2000 entre el gobierno municipal del PAN y las autoridades estatales del PRI era más que evidente,

³⁰¹ "50 mil personas asistieron al festival cultural del alfeñique", *El Sol de Toluca*, 2 de noviembre de 2002, p.9-A.

³⁰² "Festival del alfeñique de Toluca", *El Sol de Toluca*, 20 de octubre de 2002, pp. 1-2 -D.

³⁰³ "Desairó el alcalde Festival Cultural del Alfeñique", *El Sol de Toluca*, 26 de octubre de 2003, p.15-A.

al menos en la Feria del Alfeñique no era la primera vez que un alcalde panista no asistía a estos actos protocolarios, un par de años atrás las autoridades municipales habían dejado plantado a los artesanos el día de la inauguración.³⁰⁴

La sexta edición del festival tenía como objetivo superar la cantidad de visitantes del 2003, misma que ascendía a los 27 mil beneficiarios es decir casi la mitad de los con relación a la edición 2002. Para cumplir con esa expectativa la inversión del festival ascendió a los 600 mil pesos cuatrocientos de ellos aportados por el Gobierno del Estado el resto fue recaudado por donativos.

Para la edición 2004, el Festival contó con alrededor de 21 instituciones y 48 actividades.³⁰⁵ En esta ocasión la inauguración fue celebrada en la Plaza González Arratia la cual estuvo a cargo de Carolina Monroy del Mazo directora del Instituto Mexiquense de Cultura, Juan Pedroso González en representación del edil toluqueño, Lorena Esteban, Secretaría Técnica del Ayuntamiento de Toluca, y Santa Alva directora del CCRT quien a su vez expresó que: los medios de comunicación y sus contenidos junto a las influencias extranjeras han venido a descomponer el legado que nos dejaron nuestros antepasados. A lo cual la titular de cultura exhortó a rechazar las influencias de otras culturas para evitar que lo nacionalista sea desplazado.³⁰⁶

Siguiendo con la descoordinación entre el Ayuntamiento de Toluca y el Gobierno del Estado, el municipio intentó incursionar en el ámbito cultural al margen del Festival Cultural del Alfeñique, al parecer no con mucho éxito. En este sentido al artista plástico Omar Huerta³⁰⁷ el municipio le había otorgado el permiso para realizar una muestra plástica con dos mil piezas de arte objeto, no obstante, al querer instalarla se percató que el área estaba invadida por comerciantes de temporada lo que indignó a la comunidad artística.³⁰⁸

³⁰⁴ *El Sol de Toluca*, 13 de octubre de 2001, p.3-A.

³⁰⁵ Rangel, Gabriela, "Listo el Festival Cultural del Alfeñique", *El Sol de Toluca*, 20 de octubre de 2004, p. 1-D.

³⁰⁶ *Ídem*.

³⁰⁷ Ramírez, Celeste, "Desairó el alcalde Festival Cultural del Alfeñique", *El Sol de Toluca*, 8 de octubre de 2005, p. 7-A.

³⁰⁸ *Ídem*. Como parte de esas quejas jóvenes artistas de la ciudad de Toluca en apoyo a Omar Huerta se manifestaron aludiendo pancartas que decían "El Ayuntamiento del PAN no apoya a la cultura y hace de la celebración de Día de Muertos un negocio: ¿Ese es el cambio?" "El cambio en la cultura no se nota". El ayuntamiento de Toluca prometió un espacio destinado al arte, pero no lo otorgó."

Mientras a las autoridades municipales le llovían las críticas por no haber cumplido con lo pactado, Santa Alva se jactaba de que el Festival del Alfeñique había sido todo un éxito, el número de asistentes se había incrementado a 43 mil y más de 100 mil habían visitado las exposiciones, según su perspectiva el haber superado sus metas se debía a la presencia del actor Bruno Bichir en el Teatro Morelos, haciendo énfasis en que el festival debía tener mayor difusión además de la suma de más instituciones así como de la iniciativa privada con la intención de hacerlo más grande.³⁰⁹

El 2005, iniciaba con gran expectativa debido al cambio en la titularidad del Instituto Mexiquense de Cultura, a escasos días de iniciar el Festival Cultural del Alfeñique, debido a que Carolina Monroy del Mazo había sido asignada a otra aérea en la administración pública estatal. Los intelectuales y los creadores buscaban que el nuevo titular fuera capaz de impulsar políticas culturales acordes a los nuevos tiempos. Entre esa baraja de posibilidades destacaban Alfonso Iracheta Cenecorta, Lazlo Frater, Carlos Olvera Avelar y Agustín Gasca Pliego, así como los políticos Javier Estrada Arriaga y Graciela Santana Benhumea.³¹⁰ La falta de un titular en el área se vio reflejada al solo programar cuatro días del 27 al 30 de octubre, en 10 foros de Toluca. De acuerdo con Santa Alva, quien se mantenía por séptima ocasión al frente del Festival, dicho evento se había convertido en una oportunidad para favorecer el encuentro gozoso entre creadores y público.³¹¹

A los pocos días de haberse instalado como director general del IMC, Agustín Gasca Pliego daba el arranque al séptimo Festival Cultural del Alfeñique en la Plaza González Arratia; él afirmaba que “en las delicadas figuras de alfeñique que incorporan símbolos religiosos y paganos el mexicano celebra la vida y la muerte, con una visión alegre que es ofrenda y recordatorio del destino de la criatura mortal”. Al tiempo que una vez más se evocó al mítico Francisco de la Rosa, aludiendo que fue él el artesano que inició con la tradición mestiza que rendía tributo a la muerte, pero eran aquellas familias quienes cultivaban esta tradición. El festival representaba la

³⁰⁹ Cabrera Castañeda, Gregorio, “Los toluqueños disfrutarán del Festival del Alfeñique”, *El Sol de Toluca*, 4 de noviembre de 2004, pp. 1-2 -E.

³¹⁰ Ramírez, Celeste, “Demandan creadores que IMC sea dirigido por una persona sensible a la cultura estatal”, *El Sol de Toluca*, 8 de octubre de 2005, p. 7-A.

³¹¹ *Ídem*.

oportunidad para corresponder la dignidad y el esmero que ponían las familias productoras en sus pequeñas y admirables piezas. Por su parte Gerardo Novo, en representación del Ayuntamiento de Toluca y en su calidad de vicecronista, argumentaba que era “necesario pugnar por la recuperación de formas y diseños, así como la formación de jóvenes artesanos y por el rescate de técnicas e instrumentos propios de esta actividad”.³¹²

Llama la atención que, si bien en el discurso el artesano de alfeñique era la figura central, en la ceremonia inaugural no había alguna representación del gremio alfeñiquero, como había sido costumbre eran los mismos funcionarios quienes daban el corte inaugural dejando de lado a los dulceros. Para el 2005, el presídium estuvo integrado por Rafael Díaz Bermúdez, titular del Consejo Estatal para el Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas del Estado de México, CEDIPIEM; la delegada de la entidad de la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, Marjoria Tacker Moll, de la misma forma patrocinadores y público en general.³¹³

Al año siguiente la situación prácticamente era la misma, después de 7 años al frente del Festival Cultural del Alfeñique, Santa Alva dejaba la Dirigencia del CCRT y cedía su lugar a la licenciada Ana María Orozco Agüero. En esta nueva administración del festival destaca por la participación de talleristas dedicados a la elaboración del dulce tradicional toluqueño, con el objetivo de que se fueran formando nuevas generaciones de dulceros. Una vez más Gerardo Novo en representación del Ayuntamiento de Toluca sostenía que el festival del Alfeñique tenía la función de “conservar las bellas tradiciones porque permiten mantener vivas las raíces ancestrales y conservar la identidad mexiquense”. Por su parte Antonio Servín Becerril, director de Educación, Cultura y Salud, indicó que el Ayuntamiento de Toluca estuvo atento a cualquier necesidad de espacios y simultáneamente asimismo se les exhortó a los comerciantes del alfeñique, a difundir la cultura de la venta de sus productos y sus variedades, reduciendo a un mínimo otros artículos que refieran a festividades extranjeras. Finalmente, Juan Carlos Evaristo Valencia, vocal ejecutivo del CEDIPIEM, indicó que era importante resaltar la esencia espiritual que movía

³¹² Rangel, Gabriela, “Comenzó el Festival Cultural del Alfeñique 2005”, *El Sol de Toluca*, 28 de octubre de 2005, p. 2-D.

³¹³ *Ídem*.

estas celebraciones, lo que implicaba dar vida a las tradiciones indígenas que se conservaban con la finalidad de honrar a los muertos.³¹⁴

En su octava edición, el Festival incrementó a 63 actividades, con un costo total de inversión de 200 mil pesos, en los foros principales que comúnmente habían sido de uso común en otras ediciones. El objetivo central de esa edición fue rescatar y valorar las costumbres y tradiciones en honor a los que ya se adelantaron.³¹⁵ Es importante hacer énfasis que para este años al festival se adhirieron otros municipios: Almoloya de Juárez, Calimaya, Metepec, Mexicaltzingo, Oztolotepec, San Antonio la Isla, Santa María Rayón, Tenango del Valle y Xonacatlán, lo que indica que dichas políticas culturales en torno al día de muertos emergieron de la capital mexiquense para expandirse en otros municipios.³¹⁶

Para la edición del 2008, la participación del Ayuntamiento de Toluca fue evidentemente mayor, por segundo año consecutivo formaba parte de la programación cultural que años atrás era exclusivamente de Gobierno del Estado.³¹⁷ Al respecto quien en ese entonces fuera la directora del departamento de Educación, Cultura y Salud en Toluca, Cecilia Portilla Lührs incorporó la participación de grupos de teatro basados en los cronistas municipales con la narración de leyendas de terror y un recorrido de catrinas por las calles adyacentes a los Portales de Toluca.³¹⁸

Tras diez ediciones del Festival Cultural del Alfeñique, el 2008 marcaría el fin de un programa que tuviera sus antecedentes en 1989 con motivo de la celebración del Día de Muertos siendo el Centro Cultural Regional de Toluca el principal protagonista e iniciador de uno de los principales festivales del Valle de Toluca. A continuación, se muestra un cuadró que sintetiza de manera general el Festival Cultural del Alfeñique.

Cuadro 8. Festival Cultural del Alfeñique de Toluca, 1999-2008.			
Año	Foros principales	Agrupaciones y artistas invitados	Agentes participantes
1999	Plaza González Arratia Casa de Cultura	Actividades Artístico Culturales Camerata Coral Universitaria Grupo "Cuicani" Cuarteto de Cuerdas Grupo Kutzi Itacate de cuento Muestras Plásticas	UAEMEX Ayuntamiento de Toluca CONACULTA Escuela Normal No. 3 CEPAVAT. Gobierno del Estado. ³¹⁹

³¹⁴ Rodríguez, Rosa Elena, "Inauguran mañana Feria del Alfeñique", *El Sol de Toluca*, 24 de octubre de 2005, pp. 1-D.

³¹⁹ "Todo listo para dar comienzo al Festival Cultural del Alfeñique", *El Sol de Toluca*, 29 de octubre de 2000, pp.1-4 D.

		Juan Holguín-"Donde está, oh muerte tu aguijón" Ignacio Barrios Muestra de Ofrendas de las cinco etnias del estado de México Ponencias Rodrigo Marcial director de la Facultad de "Festividades del Día de Muertos" Eduardo Sandoval Forero quien comentó el libro "Cuando los muertos regresan".	
2000 Del 25 al 31 de octubre	Plaza González Arratia Casa de Cultura Teatro Sor Juana Inés de la Cruz del IMSS	Presentaciones estelares Beatriz Batiz, Es Laboriel, Gilda Méndez, y Yekena Pavón concierto "Mujeres entre dos milenios". Los Flokloristas música tradicional latinoamericana, como trotes, chilenas, sanjuanitos, sones, huapangos, conferencias, instalación de ofrendas de día de muertos, representaciones dancísticas en sus diversas modalidades, conciertos de música de diversos géneros entre ellos el rock, sones cubanos, ritmos latinoamericanos, además de representaciones teatrales, y de títeres, exposiciones plásticas y una muestra gastronómica. ³²⁰ Muestras Plásticas Sonia Rodríguez de la artista cubana con la muestra "Nuestras Raíces. ¿Quién es Ifá?" y la muestra "Instantes" de Mercedes Martínez, María Teres Dado, y Bárbara Paniagua, cuyo objetivo, era representar el Mictlán y el reino de lo intangible. ³²¹	UAEMEX Ayuntamiento de Toluca CONACULTA Gobierno del Estado.
2001 del 19 al 31 de octubre,	Plaza González Arratia Casa de Cultura Teatro Sor Juana Inés de la Cruz del IMSS la Capilla Exenta Museo de la Acuarela las escuelas Normal No. 3 y la Superior de Comercio No.1, la Alameda, el Centro Cultural Universitario Casa de las Diligencias, la Facultad de Antropología.	Actividades Artístico Culturales Teatro Ticuani y Comisa 20 ambos de la Ciudad de México, el monólogo Kahlo, Viva la Vida de Laura de Ita. Presentaciones estelares Mario Iván Martínez y el Arpista Ángel Padilla con su espectáculo Luces del Barroco, mismo evento que había sido todo un éxito en el Festival Internacional Cervantino. Directamente de Eslovaquia se presentó el Ensamble Folclórico Karpaty. De la misma forma en este año se empezaron a introducir actividades con costo como lo fue en su momento la puesta en escena "Don Juan Tenorio" del Centro Regional de Cultura de Cuautitlán Izcalli. ³²²	UAEMEX Ayuntamiento de Toluca CONACULTA Gobierno del Estado CEDIPIEM

³¹⁶ García Sánchez, Adriana, "Mucho entretenimiento en el Festival del Alfeñique", *El Sol de Toluca*, 6 de octubre de 2007, p.1-D.

³¹⁷ García Sánchez, Adriana, "Presentará Festival Cultural del Alfeñique multidisciplinario programa", *El Sol de Toluca*, 22 de octubre de 2008, p. 3-D.

³¹⁸ González Tenorio, Silvia, "Narrarán en Toluca leyendas de terror", *El Sol de Toluca*, 20 de octubre de 2008, p. 3-D.

³¹⁹ "Todo listo para dar comienzo al Festival Cultural del Alfeñique", *El Sol de Toluca*, 29 de octubre de 2000, pp.1-4 D.

³²⁰ "Comienza a verse el colorido de la Feria del Alfeñique", *El Sol de Toluca*, 19 de octubre de 2000, p.4-D.

³²¹ Rangel, Gabriela, "En todo su esplendor la Feria del Alfeñique", *El Sol de Toluca*, 29 de octubre de 2000, pp. 1-4 D.

³²² Rodríguez, Rosa Elena, "Inició el IMC el tercer Festival del alfeñique" *El Sol de Toluca*, 22 de octubre de 2001, pp.1-4- D.

2002 24 al 31 de octubre	Plaza González Arratia Casa de Cultura Teatro Sor Juana Inés de la Cruz del IMSS Sala Felipe Villanueva Museo Nishizawa. ³²³	Actividades Artístico Culturales El Festín de las Artes a cargo del grupo Cornisa 20 considerada una de las compañías teatrales más importantes a nivel nacional evento con el cual se daría apertura en la Plaza González Arratia. Mientras que en el teatro del IMSS se presentaría la obra “Una mujer sola” de Darío Fo y Franca Ramé, sedes como el Templo de Nuestra Señora del Carmen serían partícipes del Dúo arpa y violín Borenko Madjarova, mientras que en la Sala Felipe Villanueva se desarrolló la muestra “Son en movimiento” con el grupo de danza contemporánea “Hombres de Maíz”, al igual que en ocasiones pasadas las actividades eran de acceso libre. ³²⁴	UAEMEX Ayuntamiento de Toluca CONACULTA Gobierno del Estado CEDIPIEM
2003	Plaza González Arratia Casa de Cultura Teatro Sor Juana Inés de la Cruz del IMSS Sala Felipe Villanueva Salón de Cabildos, el Bachillerato No. 1 de Calixtlahuaca y el Restaurante Biarritz	Actividades Artístico Culturales Se contó con la presencia de Betsy Pecaníns y Mario Díaz, destacados violinistas, además de los Hermanos Aguascalientes y el Coro Juvenil de la Orquesta Sinfónica del Estado de México, las puestas callejeras “El Carretón de Juglares” de la Compañía Funámbules del Teatro y Funerales de un payaso del Grupo Comisa 20 así como el Ballet de Danza Contemporánea de Yugoslavia. La inauguración se llevó a cabo el 23 de octubre en el CCRT, con la instalación del maestro michoacano Octavio Bajonero, obra inspirada en los túmulos funerarios dedicados a los poetas mexicanos contemporáneos. ³²⁵	UAEMEX Ayuntamiento de Toluca CONACULTA Gobierno del Estado CEDIPIEM
2004 del 26 al 30 de octubre	Plaza González Arratia Casa de Cultura Sala Felipe Villanueva ³²⁶	Actividades Artístico Culturales Se contó con la participación de países invitados entre ellos Cuba e Indonesia, así como los estados de Aguascalientes, Colima, Guanajuato, Sinaloa, Distrito Federal. La presentación estelar para este año estuvo a cargo del actor Bruno Bichir en el Teatro Morelos con la puesta en escena “La Historia del Tigre”. ³²⁷	UAEMEX Ayuntamiento de Toluca Gobierno del Estado CEDIPIEM
2005 del 27 al 30 de octubre	Plaza González Arratia Casa de Cultura Sala Felipe Villanueva ³²⁸	Actividades Artístico Culturales Entre los principales espectáculos destacaron la conferencia magistral de Ethel Krause, las narraciones escénicas ¡Que baile la calaca! De la muerte y otros huateques con el grupo Irigoñe, el Convite por los Portales de Toluca, de la misma manera el taller de papel picado, y las presentaciones del grupo Kutzi, esta vez el toque internacional corrió a cargo de la Compañía de Danza Boliviana Inti Raymi y el cierre estelar por la actriz Martha Aura con el monólogo “Mujer on the border”. ³²⁹	UAEMEX Ayuntamiento de Toluca Gobierno del Estado CEDIPIEM
2006	Plaza González Arratia	Actividades Artístico Culturales	UAEMEX Ayuntamiento de Toluca

³²³ “Festival Cultural del alfeñique 2002”, *El Sol de Toluca*, 1 de noviembre, p.1-D.

³²⁴ Rodríguez, Rosa Elena, “Presentará el Festival del Alfeñique 45 actividades artísticas culturales”, *El Sol de Toluca*, 24 de octubre de 2002, p. 4-A.

³²⁵ “Festival del Alfeñique de Toluca”, *El Sol de Toluca*, 20 de octubre de 2003, pp. 1-3 D.

³²⁶ Cabrera Castañeda, Gregorio, “Los toluqueños disfrutarán del Festival del Alfeñique”, *El Sol de Toluca*, 4 de noviembre de 2004, pp. 1-2 -E.

³²⁷ Rangel, Gabriela, “Listo el Festival Cultural del Alfeñique”, *El Sol de Toluca*, 20 de octubre de 2004, p. 1-D.

³²⁸ Rangel, Gabriela, “Comenzó el Festival Cultural del Alfeñique”, *El Sol de Toluca*, 28 de octubre de 2005, p. 2-D.

³²⁹ “Invita el IMC al Festival Cultural del Alfeñique”, *El Sol de Toluca*, 16 de octubre de 2005, p. 5-D.

del 25 al 29 de octubre del 2006	Casa de Cultura Sala Felipe Villanueva	En el programa cultural destacan el tradicional "Danzón de Calaveras" el grupo "Funámbules", por el lado plástico el "Tapete Artesanal" y "Grabado de Calaveras" del artista Francisco Mejía. ³³⁰	Gobierno del Estado CEDIPIEM
2007 del 24 al 28 de octubre	Plaza González Arratia Casa de Cultura Sala Felipe Villanueva Concha Acústica Aula Magna Casa de las Diligencias Teatro del IMSS	Actividades Artístico Culturales Entre los principales espectáculos destacaron el concierto de apertura del pianista Manuel de la Flor el violonchelista Asa Kolerstein, también vale la pena señalar que por primera vez se incluye la obra el Fandango de los Muertos montaje teatral emblemático de la comunidad universitaria y que en ese entonces gozara de gran popularidad en el ámbito local, mismo que se efectuó en el patio de Rectoría de la Máxima Casa de Estudios. En las artes estuvo presente la Escuela de Artes Plásticas "La Esmeralda" con la exhibición de Othón Téllez. El cierre de este año estuvo a cargo del Virulo con la muestra "Comes y te vas" donde se narraban corridos en la Plaza González Arratia. ³³¹	UAEMEX Ayuntamiento de Toluca Gobierno del Estado CEDIPIEM
2008 del 26 al 31 de octubre	CCRT Centro de Cultura Regional de Toluca, Plaza González Arratia Casa de Cultura	Actividades Artístico Culturales Se contó con la participación de la puesta en escena Don Juan Tenorio y la escena musical del Réquiem de Mozart. Destacan los espectáculos "Mictlán" el noveno círculo" el cual era una mezcla entre las artes plásticas y el teatro a cargo de la compañía teatral chilena Gajuca. Otro de los platos fuertes fue el Festival de Insectos a cargo de la Compañía española Sarruga quienes mostraron al público piezas monumentales de papel y metal en los edificios del primer cuadro de la ciudad como el Palacio de Gobierno y calles de Nicolas Bravo, Miguel Hidalgo y el Palacio Municipal. En razón de las artes plásticas la "Casa de Cultura" contó con la participación de la obra del reconocido artista oaxaqueño Francisco Toledo. El cierre en su edición 2008 se llevó a cabo en la Plaza González Arratia con la participación de "Maximus Sax". ³³²	UAEMEX Ayuntamiento de Toluca Gobierno del Estado CEDIPIEM

Fuente: Elaboración propia con la hemerografía consultada.

4.5 La Feria y el Festival Cultural del Alfeñique. La fusión de lo cultural y lo comercial, 2009-2018.

A veinte años de su institucionalización, la Feria del Alfeñique se convirtió en parte esencial de la vida cultural de la temporada de Día de Muertos para los habitantes tolucenses. Una vez aceptada y consolidada la Feria por la sociedad civil, el estado vio en ella una oportunidad para generar políticas culturales. Es decir, aquellas que

³³⁰ Rodríguez, Rosa Elena, "Inauguran mañana Feria del Alfeñique", *El Sol de Toluca*, 24 de octubre de 2002, p.1-D.

³³¹ García Sánchez, Adriana, "Mucho entretenimiento en el Festival del Alfeñique", *El Sol de Toluca*, 6 de octubre de 2007, p.1-D.

³³² García Sánchez, Adriana, "Presentará festival cultural del alfeñique multidisciplinario programa", *El Sol de Toluca*, 22 de octubre de 2008, p.1-D.

exaltan y dan a conocer entre su propia población y en el exterior el patrimonio de creaciones y sensibilidades de una comunidad básicamente por conductos de los medios de difusión. No sin antes patrocinar su estudio o incluso contribuir directamente a reproducir el legado para asegurar su permanencia. Estas intervenciones no necesariamente son de carácter gubernamental, dado que las políticas se han visto influidas en todos los ámbitos y esferas de la vida social entre ellas la educación, la gastronomía y el turismo (Jiménez, 2009).

Ahora bien, la pregunta que salta a la vista es ¿Por qué el estado tardó dos décadas para en crear un festival cultural que girara en torno a la Feria del alfeñique? El estado buscaba primero afianzar la feria como un espacio de venta, sin embargo, en materia cultural aún quedaban proyectos por hacer. La respuesta está relacionada con el hecho de que, en buena parte en la segunda mitad del siglo XX, básicamente la cultura estuvo financiada por recursos locales, no obstante, poco a poco fue participando el gobierno estatal en el Festival. Las instituciones estatales se vieron en la necesidad de fortalecer el imaginario del Día de Muertos, tradición que parecía sucumbir ante el Halloween.

4.5.1 El impacto del Día de Muertos y el Halloween en la aplicación de las políticas culturales en torno a la fusión de la Feria y el Festival Cultural del Alfeñique de Toluca

4.5.1.1 El Día de Muertos

Para que una política cultural logre permear dentro de las capas sociales es necesaria la educación como mecanismo de difusión, al respecto desde los albores del México independiente la premisa de estimular el patriotismo se convirtió en una constante (Mabire, 2009:51). Parte importante de ese patriotismo fue la festividad del Día de Muertos.

Margarita de Orellana refiere que la celebración de Día de Muertos, se vive de diferentes maneras en el ámbito rural y urbano, mientras el primero se centra en las creencias ancestrales, el segundo evoca un estallido de colores, pero muchas veces desprovistas de religiosidad (De Orellana, 2003:6).

Se ha pensado que la celebración del Día de Muertos es una fiesta secular, debido a la Revolución Mexicana. Justo Sierra concebía una versión conciliatoria del pasado de México, caracterizaba a los mexicanos como fruto de dos pueblos y dos

razas y prescribía una religión de la patria compatible con otras religiones (Mabire, 2009:51). Por lo anterior otros tantos secundaron esta versión de tal forma que muchos intelectuales posrevolucionarios, en ese afán por impulsar sus raíces culturales, desproveyeron del catolicismo y de la herencia española al Día de Muertos para privilegiar el pasado prehispánico (de Orellana, 2003:6).

En la segunda mitad del siglo XX, el distanciamiento entre lo rural y lo urbano cada vez era más evidente, en una sociedad que deseaba ser moderna y formar parte de la serie de naciones que ya lo eran, este tipo de celebraciones parecía un obstáculo para el progreso. Algunos de la clase media ilustrada argumentaban que dichos festejos no eran más que muestras de atraso, otros tantos más tradicionalistas se lamentaban que el Día de los Fieles Difuntos había estado por siglos dedicado al dolor y la nostalgia y que de pronto empezó a mostrar tintes de frivolidad. Los muertos que antes venían a compartir sus alimentos, ahora acudían a contemplar grandes comilonas con glotones que ingerían sin cesar golosinas y bebidas alcohólicas, en vez de plegarias se escuchaban voces altisonantes y hasta carcajadas (Orellana, 2003:6).

Según su peculiar punto de vista, para Margarita de Orellana, un claro ejemplo de donde se celebra el Día de Muertos en un ambiente urbano por excelencia es la ciudad de Toluca, el Mercado de Alfeñique inundaba de colores y sabores el ambiente, junto con sus panes y dulces, principalmente las calaveras de azúcar. En su opinión, en el ámbito rural no se ve esta proliferación de azúcar, sino más bien la preparación de alimentos tradicionales ligados a los difuntos y de ninguna manera se encuentran las calaveras de dulce en sus ofrendas (2003:7). No obstante, esta última aseveración está bastante alejada de lo que hemos señalado con anterioridad, ya que antes de que se convirtiera oficialmente en Feria del Alfeñique, eran precisamente las etnias indígenas aledañas del Valle de Toluca, especialmente las comunidades mazahuas, nahuas y otomís quienes consumían alfeñique y dulces en forma de calavera para sus ofrendas.

Más allá de los ámbitos rurales y urbanos, fueron las épocas pos revolucionarias cuando las políticas culturales se vieron influenciadas por personajes como José Vasconcelos, quien, siendo Secretario de Instrucción Pública en el periodo

obregonista, vino a reforzar el mito del mestizaje como fundamento de la mexicanidad (Mabire, 2009:52).

Uno de los puntos más álgidos del Día de Muertos en materia de la política cultural se da en los años 30; con Cárdenas en la presidencia a lo mexicano se le identificó con lo prehispánico. Muchos de los intelectuales de esa época rescataron y recrearon costumbres populares, coloniales, católicas y romanas paganas, y les asignaron un nuevo sentido, en este sentido al día de Todos los Santos y Fieles Difuntos se le otorgó un significado prehispánico y nacional difícil de probar, pero fácil de creer (Malvido, 2006:43). Tan es así que se creó el INAH, Instituto Nacional de Antropología e Historia, con la finalidad de estudiar el pasado indígena sus costumbres y tradiciones que vino a reforzar aún más la ideología nacional y patriótica. Arqueólogos de la talla de Carlos Navarrete, Eduardo Matos y Leonardo López, entre otros, disienten de que el 1 y 2 de noviembre tengan sus orígenes en la época precolombina (Malvido, 2006:43), sin embargo, la mayoría de los etnólogos, antropólogos y arqueólogos formados en la Escuela Nacional de Antropología e Historia, apoyaron de manera incondicional la ideología cardenista de que dichas costumbres funerarias podían estar alojadas en las culturas mesoamericanas (Malvido, 2006:43).

Uno de los íconos de la mexicanidad es el Día de Muertos, mismo que ha sido considerado uno de los principales símbolos de la identidad mexicana; a lo largo del devenir histórico se han elaborado una serie de escritos que incluso explican el cómo se debe de celebrar el Día de Muertos, estos incluyen desde las comidas típicas, hasta los implementos necesarios para instalar un altar, además de los supuestos significados y raíces muchos de ellos intentan avalar su origen prehispánico (Mendoza, 2014: 34)

Retomando los planteamientos antes mencionados, la necesidad de concebir la idea de un Estado -Nación obligó a que los intelectuales de la época redirigieran su discurso bajo una idea de crear una identidad nacionalista y patriótica entre ellos: Manuel Othón de Mendizábal, Andrés Molina Enríquez, Moisés Sáenz, Narciso Bassols, Vicente Lombardo Toledano, José Vasconcelos y Manuel Gamio (Mendoza, 2014: 48). Para este último, la fusión de razas, es decir la de bronce que representaba a los indígenas y la de hierro que encarnaba a los españoles las cuales ambas razas

debían fusionarse para ceñir las bases de una nación moderna, en este sentido se planteaba la necesidad respetar y conservar las características étnicas de los pueblos indígenas, pero a su vez irlos acercando al progreso. Por otro lado, para Mendizábal, era indispensable que el indio se incorporara a la vida económica del país (Mendoza, 2014: 49).

Pero la cúspide de este nacionalismo sustentado en la necesidad de incorporar a los pueblos indígenas a este proceso civilizatorio, llegó bajo el mandato de Lázaro Cárdenas, que tras el proceso de la Segunda Guerra Mundial, retomó las ideas de estos pensadores de inicio del siglo XX, de tal manera que criollos, indios y mestizos convergían ante un contexto económico nacional de nacionalizaciones y expropiaciones, así surge la idea de institucionalizar lo mexicano, misma que quedó representada en la música las artes, el cine y la poesía, dividido en dos grandes núcleos lo urbano-urbano y lo urbano-rural (Mendoza, 2014: 51).

Con base en el estudio antropológico de Erick Lujan, la idea de lo mexicano basada en la idea de la muerte se dio de manera indirecta, es decir, tanto Diego Rivera como Octavio Paz, retomaron la figura de José Guadalupe Posada para sustentar su discurso nacionalista e identitario. Diego Rivera, supo idealizar a través de sus pinturas y técnicas modernas la idea de lo indígena con las culturas prehispánicas basado en la concepción del Día de Muertos y el nexos con la muerte. Para la década de los 40 del siglo XX, el pensamiento que seguía permeando entre las esferas de intelectuales estaba apoyada en el pensamiento del México profundo, del pensador Guillermo Bonfil Batalla, que a grandes rasgos sostenía que el arte popular indígena, sin duda, era el espíritu guardián que legitimaba al país ante un mundo moderno y civilizado. Pero sería la figura de la calavera lo que crearía una cercanía como símbolo particular de lo mexicano. La apropiación de la calavera y la admiración de Rivera a Posada fue tal que supo vincular el valor estético del arte moderno, el arte precolombino y el arte popular, esto quedó representado en la obra cumbre *Sueño de una tarde dominical en la Alameda Central*, donde reinterpreta, la *Calavera Garbancera* a la cual se le empieza llamar *Catrina* en referencia a la clase alta de la sociedad de aquella época. “Con esta obra Posada y su “danza macabra” se erigieron como padres del Día de Muertos moderno, y así fue como el esqueleto de México alcanzó su categoría de tótem” (Mendoza, 2014: 52).

Es a partir de los años 40, cuando se empieza a domesticar y comercializar la imaginaria de la muerte en la cual a México se le empieza a estereotipar como un país que juega y se burla de la muerte, idea que vendría a reforzar el prolífico Octavio Paz en su obra *el Laberinto de la Soledad* al mencionar que “también para el mexicano moderno la muerte carece de significación” (Paz, 1967: 42).

Matthew Gutmann (1993) demuestra que las ideas acerca de la supuesta singularidad de lo mexicano se han transformado a lo largo de varias generaciones en virtud de la enorme diversidad cultural.

Los analistas de un supuesto “carácter nacional” (o cultura) mexicana uniforme a menudo recurren a mitos de origen, a ocultar las divisiones de clase, género y etnia dentro de los límites geográficos del Estado-nación, además descartan que nuevos e importantes rasgos culturales han brotado desde la Revolución y la Independencia” (1993: 56).

Por otro lado, el papel de la televisión jugó por un momento a favor de las políticas culturales del propio aparato estatal, sin embargo, el empuje de Televisión Pública posteriormente Televisa creció tanto que alarmó al Estado, dicha programación ponía en peligro los valores mexicanos por transmitir demasiadas series de Estados Unidos, mismas que alternaban con telenovelas y comedias nacionales de una vulgaridad irremisible (Mabire, 2009: 257).

En ese intento por contrarrestar a lo que después se convirtiera, en uno de los monopolios más importantes en el ámbito del entretenimiento, surge el Canal 13 con una programación enfocada a la alta calidad intelectual, pero al considerar que no podía competir, puesto que no llamaba la atención del consumidor ordinario, pasaron de ser rivales a aliados con la operación de moldear conciencias y socializar a las masas (Mabire, 2009: 258)

Resulta claro que el poder de la televisión empezaba a tener consecuencias una vez que se logró introducir en los hogares mexicanos. Toluca no fue la excepción, se consideraba que las costumbres y tradiciones meramente mexicanas estaban siendo sustituidas por fiestas que eran propias del país vecino del norte como Santa Clause, el Día de las Madres, el 14 de febrero día de los novios y el Halloween, se

temía que en un mediano plazo fiestas como Las Posadas, Nochebuena, los Santos Reyes, y el Día de Muertos, pasaran a convertirse en un simple recuerdo.³³³

Una nota del *Heraldo de Toluca* sostiene que, para inicios de esta década, la fiesta de los muertos era propia de las capas más pobres, pues eran ellos quienes mantenían un vínculo estrecho con el pasado y sus ancestros. Según la perspectiva de esta columna en la capital mexiquense existían economías de carácter campesino, pueblos primitivos y de costumbres arcaicas representadas por personas oriundas San Pablo Autopan, de San Andrés Cuexcontitlán, de San Cristóbal Huichochitlán, de San Mateo Otzacatipan, entre otras comunidades aledañas, quienes se encargaban de abarrotar los comercios para comprar, pan, flores, figuras de alfeñique y viandas para sus ofrendas.³³⁴

Por otra parte, la opinión de la prensa de esa época consideraba que, en el contexto urbano, la llegada de cadenas de venta de electrodomésticos desvió por un momento la atención hacia las ofrendas, con la llegada de esa modernidad la gente de aquella época tenía otros gastos apremiantes entre ellos la lavadora, el televisor, el radio, la hipoteca de la casa, coche, dependiendo claro de la capacidad económica de cada persona. Las nuevas formas de entretenimiento como los cines, el teatro, los bailes, y el consumo de vestidos, calzado y trajes muchas veces ocasionaron que la tradición de colocar ofrenda y rendir culto a los muertos pasara a segundo término o simplemente ya no les interesara al considerarlas simple superchería.³³⁵ Esta percepción denota que se seguían relacionando las prácticas del Día de Muertos con el medio rural. Las familias más pobres, los más humildes campesinos eran quienes destinaban una parte de su jornal o de su cosecha para preparar la ofrenda de sus muertos llegando a gastar más de 100 pesos una cantidad considerable para la década.³³⁶ El problema no solo radicaba en la concepción de la Feria de Todos Santos, sino que las personas siguieran manifestando ese fervor por las tradiciones relacionadas al Día de Muertos. Es decir, se tenía la idea de que un país

³³³ "Diálogos de café otra costumbre importada", *El Noticiero*, 3 de noviembre de 1970, p. 2.

³³⁴ "La Fiesta de los Muertos", *El Herald*, 29 de octubre de 1961, p. 2.

³³⁵ Albiter, Ángel, "El culto a los fieles difuntos tradición que vive aún en el espíritu de nuestro pueblo", *El Noticiero*, 1 de noviembre de 1963, p. 2.

³³⁶ *Ídem*.

industrializado por ende tenía que rehusarse a todo tipo de tradición como la colocación de ofrendas.

4.5.1.2 Halloween

El origen de esta celebración inicia con los pueblos celtas de Europa oriental, occidental y parte de Asia menor, muchos de sus habitantes eran adoradores de los árboles en especial de los robles, de tal manera que a quienes dirigían estas ceremonias se les conocía como *druidas*, es decir aquellos sacerdotes que propagaban la idea de la inmortalidad del alma misma que se creía que iba cambiando de individuo al abandonar el cuerpo. Sin embargo, cada 31 de octubre volvían a su antiguo hogar a pedir comida a sus moradores, mismos que a su vez estaban obligados a ofrecerles provisiones. Esta fecha coincidía con la con el otoño siendo la caída de hojas la principal característica de esta estación. Dicha celebración estaba acompañada con la adoración del dios “Samagin” o dios de la muerte, al cual se le consultaban predicciones sobre el futuro, la salud, y la muerte (Debesa, s.f: 1)

No obstante, cuando los pueblos celtas, se convirtieron al cristianismo, dicha conversión no fue del todo completa, de tal manera que muchos de sus habitantes siguieron manteniendo sus costumbres anteriormente mencionadas. Cabe resaltar que tanto la celebración del *Halloween* como la del Día de Todos los Santos coincidía cronológicamente de ahí que su significado sea “*All hallows eve*”, palabra que proviene del inglés antiguo, y que significa “Víspera de todos los santos” (Debesa, s.f: 1). De tal forma que al mezclarse ambas creencias se empezaron a combinar ambos festejos, por un lado, se recordaban las buenas obras de los santos y por el otro se infundía el miedo a través de las supersticiones, la muerte y los difuntos (Debesa, s.f: 1).

La llegada del Halloween a América se da principalmente en los Estados Unidos de América, con algunos inmigrantes de origen irlandés, junto con otros grupos de distintas culturas fueron añadiendo diversas creencias como la introducción de brujas, duendes, vampiros y toda clase de monstruos que con el paso de los años se fue expandiendo al resto del continente y otras partes del mundo (Debesa, s.f.)

La aparición del *Halloween* en la ciudad de Toluca al menos como festejo se remonta a la década de los 70, cuya versión estadounidense rápidamente adquirió

popularidad entre los toluqueños. Al ver que el *Halloween* desplazaba los pocos rasgos de tradición autóctona como la celebración de Todos los Santos, el estado procuró de nuevo dar cabida a manifestaciones que consideraban pueblerinas y que iban en contra del desarrollo urbano y el proceso industrial.

De esta forma el estado se vio en la necesidad de rectificar el rumbo de su discurso en torno a este choque de culturas, dicho proceso no fue rápido ni inmediato, sino que tomó un par de décadas más para que el estado empezara a intervenir en el ámbito artístico cultural, con el fin de proteger las tradiciones locales de los Fieles Difuntos. Al respecto llama la atención que al leer la prensa local de la década de los setenta e incluso hasta los noventa, buscan minimizar e incluso hasta ridiculizar³³⁷ la Noche de Brujas, como una forma de mantener vigente el Día de Muertos, argumentando que las prácticas “gringas” no son más que formas grotescas, paganas y hasta asquerosas maneras de celebrar a los difuntos.³³⁸ Alfonso Sánchez García argumentaba que el Halloween no era más que una burda imitación. Los invasores norteamericanos de 1847, mal digirieron la festividad de los difuntos, que les tocó de lleno, entraron en septiembre y se fueron mucho después, e inventaron en su tierra, una insólita pachanga en que las calacas de dulce, con ojos de oropel, se sustituyeron con calabazas a las que se vació y en la cáscara calaron los agujeros que simulan ojos, nariz y desdentada boca para dar el brillo, les metían una vela por dentro.³³⁹

Sin embargo, a pesar de toda la publicidad “negativa” que existía alrededor de las costumbres estadounidenses en la prensa local, el empuje de la televisión, las cadenas de cines y, como lo vimos en el apartado anterior, los centros comerciales de capital extranjero eran tan fuertes que paulatinamente el *Halloween* terminó por convivir con las tradiciones de Día de Muertos. Basta abrir un periódico de la época

³³⁷ Una nota de *El Noticiero* del 3 de noviembre de 1970, titulada “Diálogos de café otra costumbre importada” definía al *Halloween* como una fiesta carnavalesca, orgiástica, de disolución social y familiar, de adolescentes estrafalariamente vestidos con ridículos sombreros, minifaldas escandalosas y enormes anteojos de colores, quienes andaban de casa en casa pidiendo dinero, dulces o fruta [...] La noche del “Halloween” allá en el país de las salchichas y de la Coca Cola. Los niños terminan con sus mojigangas a eso de las diez de la noche. Entonces empieza la fiesta de los adultos, que tiene caracteres de carnaval y de orgía [...] brevemente un “Día de Brujas”, gringos y gringas se disfrazan, ellos de maceros, cantineros, apaches, etc. Ellas de niñas de kindergarten, de cirqueras, de bailarinas de ballet o de colombianas, en fin, cualquier disfraz en el que les queden desnudos los muslos y las pantorrillas, si no es que semidesnudas de todo cuerpo. La fiesta empieza por lo general en los hogares cantando, bailando e ingiriendo liberales - cantidades de whiskey. Continúa en cualquier centro nocturno donde siguen bebiendo y divirtiéndose. El grotesco carnaval, la orgía viene terminando al amanecer. Primos y primas se entregan durante la “noche de brujas” a satisfacer toda clase de apetitos, a transgredir todas las normas morales, a cometer toda clase de excesos...

³³⁸ “Diálogos de café otra costumbre importada”, *El Noticiero*, 3 de noviembre de 1970, p. 2.

³³⁹ Sánchez García, Alfonso, “Del Halloween y dos artistas del Alfeñique”, *El Noticiero*, 4 de noviembre de 1978, pp. 9-11.

en la sección de sociales y corroborar que como bien decía Inocente Peñaloza las clases medias y acomodadas de la ciudad de Toluca, eran quienes celebraban la Noche de Brujas, una de los más famosas era la que llevaba a cabo la Cruz Roja Mexicana en la década de los 70. Durante la segunda mitad del siglo XX, figuras como las calabazas fluorescentes huecas en ojos nariz y boca o la clásica bruja volando montada en su escoba se convirtieron en los símbolos del Halloween y rápidamente empezaron confrontarse con los huesos y cráneos emblema del Día de Muertos.³⁴⁰

Por su parte, Juanita Garcíagodoy explica cómo es que el Halloween se adentró en la celebración del Día de muertos; identifica a dos tipos de mexicanos que conmemoran el *Halloween*. El primero de ellos referente a la clase media urbana misma que acostumbra a disfrazar a sus hijos de brujas, fantasmas, esqueletos, vampiros y demonios, adquiriendo estos disfraces en tiendas y centros comerciales (García Godoy, 1994 citado en Brandes, 2000: 15).

El segundo grupo que ha visto un atractivo en el Halloween es la clase obrera, para la cual el Halloween representa una oportunidad para ganar dinero, echando mano de un recipiente o pequeñas calabazas de plástico, donde mendigan dulces o monedas, utilizando frases como Halloween o no me da para “mi calabaza”. En este sentido la mayoría de los mexicanos pertenecientes a esta clase están conscientes que los símbolos del *jalouin* son parte de la cultura estadounidense, lo que posiblemente lo emplean deliberadamente como medio para elevar su posición social (Garcíagodoy, 1994 citado en Brandes, 2000: 15). Otra de las quejas de los intelectuales mexicanos es que el Halloween representa lo peor de los Estados Unidos, pues tiene una reputación extremadamente comercial y sirve al mismo tiempo a intereses políticos, no obstante, el Día de Muertos comparte las mismas características, desde el siglo XVIII existe un intenso mercado de alfeñiques que por generaciones han servido para apoyar a sus familias, es decir desde tiempo coloniales tiene un molde mercantil (Brandes, 2000:17).

Para Stanley Brandes son pocos los mexicanos quienes perciben al Halloween como una amenaza a la cultura nacional, pero quienes así lo sienten son aquellos compatriotas elocuentes y visibles o sea representantes de la Iglesia y del

³⁴⁰ *Ídem.*

Estado, así como los personeros de importantes instituciones culturales (Brandes, 2000:16). De esta forma, se ha creado una resistencia en contra de manifestaciones extranjeras, de ahí que la gran mayoría de los ayuntamientos comenzaron a organizar competencias de altares de muertos (Brandes, 2000:16).

La Feria del Alfeñique representa el claro ejemplo de cómo ambas instituciones constantemente, se ven comprometidos en mantener una identidad basada en la identidad de Día de Muertos. Al respecto gran parte de los artesanos no se oponen al *Halloween* siempre y cuando su mercancía se siga vendiendo, con base en el testimonio de Wenceslao Rivas Zarco artesano del dulce de alfeñique manifestaba lo siguiente:

A mí me han dicho que me apegue a lo mexicano, pero me gusta intentar hacer cosas diferentes. Hace diez años que añadí las calaveras metidas en las calabazas. Las calabazas son cosa del Halloween en Norteamérica, pero las haré si se venden, ¡y también las brujas! Quiero que mi mercancía tenga variedad y que mis compradores puedan escoger. La verdad, aunque estos estilos tan variados venden, las calaveras son las que se venden mejor. Nos pertenecen a nosotros, ¡a México! (Carmichael y Sayer, 1991: 115 citado en Brandes, 2000:17).

Como bien se puede observar el carácter comercial del Halloween y del Día de Muertos pueden ir de la mano sin mayor problema, sin embargo, ha sido ese nacionalismo tan arraigado producto de las políticas culturales lo que prácticamente permeó durante la segunda mitad del siglo XX, de tal modo que el folclor fue el sello de los últimos cinco sexenios priistas; cada uno le imprimió su sello particular.

En este tenor el folclore ha sido muy importante en la búsqueda de una identidad nacional a menudo refleja las ideas sobre los orígenes de un pueblo, representa su esencia, su estilo y sus valores primordiales. En todo caso obedece a metas nacionalistas. De esta forma una sociedad puede robustecer su identidad mediante ceremonias aparentemente singulares que vuelven único al pueblo (Brandes, 2000: 8). Daniel Ben Amos sostiene que los nacionalistas culturales mexicanos identifican y buscan limpiar a los enemigos de lo que estiman tradicional. Gran parte de estos nacionalistas consideran que el Halloween es un festejo bastante comercializado y profano al tiempo que afirman que la introducción de elementos extranjeros a un rito antiguo y sagrado contamina el Día de Muertos (1984: 107 citado en Brandes, 2000:18). Para otros tantos el Halloween no es más que una metáfora

de la relación comercial existente entre México y Estados Unidos siendo este último un símbolo más del imperialismo gringo.

Juan Manuel Vences afirma que el consumismo es ubicuo tanto para las tradiciones del *Halloween*, así como de la Feria del Alfeñique, tan es así que les permiten instalarse a los artesanos casi todo un mes para que la gente consuma de manera masiva los dulces en torno al día de muertos (2000: 1-4 A)

Esta batalla comercial entre el Halloween y el Día de Muertos encontró su punto más álgido a mediados de los 80 y la primera mitad de los años 90. El TLC vino agudizar aún más este encontronazo de tradiciones y de la cual la Feria del Alfeñique no quedó exenta de estos cambios surgidos a raíz de esta disputa por consumidores.

Sin embargo, la lucha entre el Halloween y el Día de Muertos no solo se quedó en el plano comercial, sino que se extendió a diferentes ámbitos entre ellos el de educación, algunos planteles se esforzaban por preservar la tradición que fomentara la identidad nacional, pero otros tantos promovían la Fiesta de Brujas. Esto derivó en que, para la segunda mitad de esta década, varias instituciones de educación preescolar y primaria, tanto del sector oficial como del particular, no solo organizaran fiestas de brujas, sino que a muchos se les obligaba ir disfrazados para salir a la calle a pedir dulces.³⁴¹ Si bien muchos maestros salían con sus estudiantes a pedir su Halloween, existían otros que por el contrario asistían con sus grupos de jardines de niños y escuelas primarias a la Feria del Alfeñique, para que fueran los propios artesanos quienes les explicaran a detalle el origen y la importancia de esta tradición mexicana: la elaboración de dulces regionales.³⁴² Esta costumbre se empezó arraigar desde esos años hasta nuestros días, pero debido a los altos índices de violencia que envolvieron al país a finales de la primera década del nuevo milenio, dichos recorridos de estudiantes principalmente de educación básica dejaron de frecuentarse, aunque sin desaparecer por completo.

Por otro lado, una constante que hemos venido mencionando, fue la decadencia de la elaboración de la calavera de azúcar, misma que había iniciado la década pasada y que en las postrimerías del siglo XX se negaba a desaparecer. Al

³⁴¹ López Vences, Patricia, "Alentaran los maestros festejos del Halloween", *Sol de Toluca*, 13 de noviembre 1995, pp.1-4-A.

³⁴² Peñaloza, Inocente, "Fieles Difuntos", *Sol de Toluca*, 2 de noviembre 1995, p-3-B.

respecto Wenceslao Rivas Malagón mencionaba que para el año 2005, solo quedaban nueve productores de calavera de azúcar y que la pérdida de esta artesanía correspondía a perder un símbolo identitario de la ciudad de Toluca, dado que dicha producción ya no era redituable, pues habían sido desplazadas por las calaveras de chocolate, de amaranto y de barro. Es decir, los pocos que elaboraban el vaciado en azúcar lo hacían como un medio para enfrentar las piezas icónicas de la Noche de Brujas entre ellos los esqueletos, las brujas, y los monstruos, mismas que no eran de origen mexicano. No obstante, al parecer su progenitor Wenceslao Rivas Zarco no compartía la visión de su hijo, retomando una entrevista realizada por la Universidad de Texas a cargo de Elizabeth Carmichael y Chloë Sayer en su libro *The Skeleton of the Feast: The Day of the Dead in Mexico*, sostenía que poco le importaba introducir piezas en forma de calabaza o de brujas porque lo importante era vender y que la gente tuviera mayor variedad. Vale la pena aclarar que muchas de estas primeras generaciones de alfeñiqueros de finales de los 70, lo que buscaban era hacerle competencia a las cadenas y almacenes transnacionales de ahí que estas declaraciones puedan levantar polémica.

Por lo que respecta al ámbito eclesiástico, el obispo de la ciudad Guillermo Fernández Orozco constantemente aquejaba que el Halloween cada vez más desvirtuaba la identidad cultural, toda vez que los Portales se habían convertido en un mercado de todo tipo de mercancía entre ellos los globos con figuras alusivas a la Noche de Brujas, aunque estos ambulantes no formaban parte de la Feria, los pasillos de los Portales eran un espacio que propiciaba la proliferación de vendedores informales cuyos productos estaban relacionados a la noche de brujas. En resumen, para la primera mitad del siglo XX seguir llevando a cabo ritos y ceremonias de carácter pre moderno era sinónimo de atraso, el objetivo era pertenecer a las elites modernas tecnológicas e industriales y todo tipo de ritualidad perjudicaba la imagen que se proyectaba al mundo exterior. Hacia la década de 1950 y en la subsecuentes, los avances tecnológicos en las telecomunicaciones, los medios de difusión como la televisión, la industrialización y una Guerra Fría que dividía al mundo en dos bloques: el comunista y el capitalista, propiciaron la firma del Tratado de Libre Comercio. Todo ello fue la puerta de entrada para que el *Halloween* se esparciera de manera acelerada en cada rincón del país, obligando al estado a tomar políticas culturales

que servían para paliar y combatir las practicas del país vecino, más desde el punto de vista del folclor que desde una serie de acciones encaminadas a tomar las distintas posturas de los actores sociales, parte de las políticas y los programas carecía de un proyecto a futuro.

4.5.2 Feria y Festival Cultural del Alfeñique del Bicentenario a la Consolidación, 2009- 2012

Toda una década tuvo que pasar para que la Feria y el Festival se unieran en un solo evento, como bien lo mencionamos a inicios del nuevo milenio el acto protocolario de inaugurar la feria dejó de ser atractivo para los presidentes municipales, principalmente de extracto panista. Por su parte el Festival se volvió un complemento a una Feria que había dado un giro hacia el chocolate, de tal manera que se entronizaba la palabra alfeñique en el nombre de la Feria y el Festival, pero en su producción agonizaba; de los ochenta y cuatro puestos aproximadamente nueve eran quienes elaboraban el vaciado en azúcar como el dulce de alfeñique

A partir del 2009, la feria y el festival dejan de ser actos separados para convertirse en uno solo fusionando su nombre a Feria y Festival Cultural del Alfeñique (FyFCA) si bien ya habían dado muestras de juntarse, sin duda la creación del Patronato Pro Centro Histórico, sería un factor fundamental para hacer posible esta fusión.

Con motivo de los festejos del Bicentenario de la Independencia y la Revolución, la idea era proyectar una nueva estética. Con bombo, platillo y fanfarrias el 2010 se anunciaba como el año del Bicentenario de la Independencia de México y Centenario de la Revolución, a lo largo y ancho del país, se realizaron un sinnúmero de actividades en todos los ámbitos, las cuales se hicieron bajo este emblema. Las obras públicas que habían sido construidas con años de anticipación, se dieron a conocer como muestra de los valores cívicos nacionales. Gracias a las justas armadas, México se había constituido como un país libre y soberano en vías del desarrollo y progreso por eso la celebración era importante. De tal manera que -para no desencajar con el discurso que se había propagado en los tres niveles de gobierno- los artesanos estrenaban nuevos módulos de exhibición. Dos años atrás habían desestimado la idea de cambiarlos De tal manera que para entonar con las nuevas

remodelaciones e ir acorde a los nuevos tiempos, el Ayuntamiento había convocado a profesionales del diseño y de la construcción para hacer un cambio en los *stands*. Con base en el testimonio oral se inscribieron alumnos de la UAEMéx, el Tec de Monterrey y público en general para proponer nuevos modelos a los stands de exhibición de la Feria. Después de observar varias propuestas, solo tres personas llegaron a la semifinal ante un jurado compuesto por comerciantes de la Unión de Artesanos y autoridades del Ayuntamiento de Toluca. Sin embargo, el día de la presentación -misma que se llevó a cabo en las inmediaciones de la Catedral de Toluca- uno de los proyectistas no llegó a la cita. Al otro semifinalista -una vez armado el local- se le cayó el puesto. Los que estuvieron presentes narraron que el armado era complejo, difícil y tomaba mucho tiempo el ensamblado. Resultó ganador un herrero de nombre Macario Rodríguez³⁴³ de Santa María de la Rosas, con el modelo que hasta la actualidad sigue vigente, el tiempo de armado no pasa de las dos horas si se cuenta con el capital humano suficiente, aunado a que es fácil de guardar transportar, ensamblar y desmontar.³⁴⁴

El costo promedio de los nuevos locales osciló los 20 mil pesos; entre algunos artesanos de la Feria existe el rumor de que el precio de los *stands* podía aumentar o disminuir de acuerdo a la cercanía de “amistad” que existiera con los integrantes de la mesa directiva de la Unión de Artesanos, sin embargo, no hay fuentes escritas que ayuden a corroborar o desmentir esta versión

La implementación de estos nuevos gabinetes no dejó satisfechos a todos y generó opiniones divididas. Uno de ellos fue Adolfo Ruiz Pérez presidente de la Cámara de Comercio Servicios y Turismo y miembro activo del Patronato Pro- Centro Histórico, mencionaba que si bien el sector establecido mejoraba sus ventas, también reducía el espacio para la afluencia de gente, lo que ocasionaba aglomeraciones, como propuesta proponía que algunos locales fueran trasladados a la plaza González

³⁴³ Sánchez Millán, Antonio Arturo (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Plataforma Zoom], Toluca, Estado de México, 14 de septiembre de 2021.

³⁴⁴ Con base en el testimonio oral de las hermanas Adriana y Yolanda Fernández Morales, con el nuevo cambio de *stands* optaron por conectar los puestos 7 y 8, siendo los únicos locales de la Feria que poseían esta característica. La gente empezó a ubicar a este local como el de “Las Cazuelotas” debido a que para adornar este puesto se encontraba una cazuela gigante con dulce regional. No obstante, con la pandemia de Covid en el 2020, por disposición de protección civil ambos puestos tuvieron que ser separados. Fernández Morales, Victoria Yolanda y Carmen Adriana Fernández Morales (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 14 de septiembre de 2021.

Arratia o la Plaza Fray Andrés de Castro, esto con el fin de evitar molestias a los transeúntes que recorrían la feria especialmente los fines de semana cuando aumentaba considerablemente el flujo de personas. Otra de las innovaciones a los puestos de la Feria fue la colocación en la parte de atrás de los *stands* vinilonas alusivas referentes al dulce y al patrimonio arquitectónico de Toluca. La primera muestra estuvo a cargo del acuarelista Benito Nogueira Ruiz, sus alumnos y otros pintores. Esas lonas favorecían la idea de los días peatonales de fin de semana, programa que consistía en cerrar el tránsito de manera total sobre la avenida de Hidalgo para que la gente pudiera contemplar las imágenes colocadas por detrás de los gabinetes.

La primera edición de la Feria y Festival, en el 2010, estuvo patrocinada por 46 empresas de las más importantes del Valle de Toluca-Lerma, entre ellas la Ford Sánchez Automotriz, Tiendas Garis, Supercompras, entre otras. La iniciativa de colocar las lonas detrás de los puestos había iniciado a raíz de la creación del Patronato Pro Centro Histórico dado que la Feria no contaba con una imagen que resaltara el Día de Muertos. Fue hasta el año 2014 cuando se cambian estas estructuras por unas más grandes que cubrían todo el ancho de los arcos de los Portales y no solo el puesto, para proyectar exposiciones y muestras de ilustradores, fotógrafos, grabadores y artistas plásticos.



Figura 32. Fotografía Feria del Alfeñique, 2010, Memoria Fotográfica, Departamento de Patrimonio Cultural, 2014. H Ayuntamiento de Toluca.

Con el regreso del PRI a la presidencia municipal las inauguraciones vuelven a tener ese protagonismo de antaño, al igual que las ruedas de prensa para promocionar y dar a conocer el programa. Para la primera edición de la FyFCA se llevó a cabo una conferencia de prensa casi con un mes de anticipación. En esta primera edición participaron los 3 niveles de gobierno,³⁴⁵ se programó del 10 de octubre al 2 de noviembre; se esperaba una derrama económica que superara los cuatro millones de pesos y una afluencia de millón y medio de visitantes.³⁴⁶

Nicolás Escalona, quien fuera director general de Desarrollo Económico, informó que para el año 2009 existía un padrón de aproximadamente 336 artesanos divididos en los 84 *stands*. Todo artesano que quisiera participar debía sacar un permiso que tenía un costo de mil cien pesos, así como cumplir con el curso de protección civil que desde el año 2000 era un requisito obligatorio.³⁴⁷ La mercancía a exhibir en teoría debía de estar compuesta por 50 por ciento de dulces tradicionales como mínimo y un máximo de 25 por ciento como máximo de chocolate, el resto de productos serían de dulcería no tradicional. En caso de no acatar dichas disposiciones los artesanos podrían hacerse acreedores a multas que iban desde un apercibimiento hasta la cancelación temporal o definitiva del permiso. No se sabe a ciencia cierta el nombre de los artesanos, lo cierto es que hubo decomisos de mercancía para quienes no cumplieron con el reglamento, alrededor de 60 ambulantes fueron expulsados de los Portales al no contar con los permisos necesarios.³⁴⁸

El Ayuntamiento destinó 50 mil pesos mismos que se distribuyeron en el concurso y en promocionales y actividades de difusión. Referente a la logística quedó a cargo de la Dirección de Servicios Públicos y la Dirección de Desarrollo Urbano

³⁴⁵ Sánchez Sánchez, Leonor, "Participarán los 3 niveles de gobierno en la tradicional Feria del Alfeñique", *El Sol de Toluca*, 6 de octubre de 2009, pp. 1-2-F.

³⁴⁶ "Feria del Alfeñique Toluca 2009, un espacio para nuestra esencia cultural", *El Sol de Toluca*, 6 de octubre de 2009, pp. 1-2-F.

³⁴⁷ *Ídem*.

³⁴⁸ *Ídem*.

quienes determinaron la ubicación de las acometidas de energía eléctrica además de la recolección de basura con el objetivo de mantener una imagen limpia y urbana de los Portales.³⁴⁹

El programa cultural aludió a los ejes rectores de la administración municipal encabezada por la alcaldesa María Elena Barrera Tapia, cuyo lema era *Toluca Participativa y Toluca Emprendedora*. Se buscó la coordinación con otras instancias como lo fueron el Instituto Mexiquense de Cultura, el Consejo Estatal para el Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas del Estado de México CEDIPIEM así como la Universidad Autónoma del Estado de México, el Consejo Nacional Para la Cultura y las Artes, CONACULTA, y el Instituto Nacional de Antropología e Historia INAH;³⁵⁰ al igual que en años anteriores la tradicionales ofrendas de las cinco etnias del Estado de México (matlazinca, tlahuica, náhuatl, otomí y mazahua) engalanaron la FyFCA.³⁵¹

Las sedes principales no tuvieron mayor alteración, al igual que en años pasados la Plaza González Arratia, el Palacio Municipal y la Capilla Exenta se mantuvieron firmes. A la par de todas las anteriores se unió la Plaza de los Mártires y el Panteón de la Soledad donde se incluyó el proyecto de Raúl Villagrán Briceño, quien en 2009, para titularse de la licenciatura en Turismo por la Universidad Autónoma del Estado de México; presentó la tesis *Propuesta de recorridos turísticos en el Panteón General de la Ciudad de Toluca*. En ese mismo año a 15 días de titularse, se iniciaron los recorridos nocturnos en los que se comparten datos históricos de algunas de las tumbas más representativas y sus historias, representadas por alrededor de 100 voluntarios del Grupo Toluca.³⁵²

Una vez más Celina García Garduño ahora como funcionaria del municipio en su calidad de titular del área de educación, Cultura y Fomento a la Salud del Ayuntamiento formaba parte del comité para la organización de la FyFCA, señalaba

³⁴⁹ *Ídem*

³⁵⁰ *Ídem*.

³⁵¹ Miranda Torres, Rodrigo, "Fomento a la cultura con la Feria del Alfeñique", *El Sol de Toluca*, 24 de octubre de 2009, pp. 9-A.

³⁵² Mondragón Romero, Gemima, "Revive "Entre Toluco" los recorridos nocturnos por el Panteón de la Soledad", *Poder Edomex*, 3 de noviembre de 2020.

que el objetivo de este festival era dejar un registro de la vida y la muerte de la dualidad y otras vertientes culturales cotidianas pero plenas.

Si bien todo parecía salir a pedir de boca para el nuevo FyFCA dos aspectos marcarían su inicio. El primero de ellos fue la epidemia que tuvo su pico más alto en el mes de abril del 2009. El monitoreo se hizo una constante durante los meses subsecuentes al brote de la gripe H1- N1. El Gobierno del Estado México a través de su Secretaría de Salud puso en marcha módulos que dieran seguimiento a todas las personas que presentaran cierta sintomatología de enfermedades respiratorias.³⁵³ Toda vez que la FyFCA no realizó ningún tipo de protocolo adicional por la epidemia de gripe, el peligro de un contagio seguía latente por la cantidad de visitantes que acudían a las compras del Día de Muertos, además que por los meses de octubre y noviembre iniciaban los frentes fríos que aumentaban el riesgo de propagación de enfermedades.³⁵⁴

Sin embargo, el punto de inflexión que marcaría el inicio de la FyFCA se debió a las declaraciones polémicas del vicario de la Catedral de Toluca el monseñor Guillermo Fernández, quien argumentaba, que la cultura toluqueña de los domingos era una cultura de “payasitos” y aunque no estaba en contra de esa profesión, su queja radicaba en que la mayoría de plazas y parques del primer cuadro de esta ciudad estaban tomadas por payasos entre ellos la Plaza González Arratia, la Concha Acústica y diferentes zonas de los Portales de Toluca. Si bien era cierto que hacían reír y pasar un rato agradable a las personas, las autoridades se estaban viendo rebasadas ante esta nueva forma de trabajo callejero, que años atrás no era redituable.³⁵⁵ [...] Enfatizaba que “no es que esté en contra de ellos ni lo digo con un sentido de desprecio, pero debe haber más creatividad” [...] “Yo me pregunto dónde están los departamentos de Cultura o Turismo”. De tal manera que hizo un llamado a las instancias culturales a ser más propositivos, por ejemplo, cerrando calles o que la banda municipal o las estudiantinas tocaran en las plazas.³⁵⁶

³⁵³ “Marcaje personal a enfermos H1N1” *El Sol de Toluca*, 2 de octubre de 2009, p. 6-A.

³⁵⁴ *Ídem*.

³⁵⁵ Miranda Torres, Rodrigo, “Domingos en Toluca cultura de payasitos”, *El Sol de Toluca*, 19 de octubre de 2009, pp. 1-4-A.

³⁵⁶ *Ídem*.

No es un dato menor, si tomamos en cuenta que las familias de los payasos son los mismos que se empezaron a colocar en la Plaza de González Arratia y en los nuevos Portales de 5 de Febrero disfrazados de monstruos para tomarse la foto con motivo de la celebración de Día de Muertos. En este tenor las palabras del vicario calaron hondo en los dirigentes de las instituciones encargadas de la cultura tanto del municipio como del gobierno estatal y de la propia Universidad Autónoma del Estado de México.

Al respecto la titular en materia cultural del municipio Celina Garduño señalaba que era necesario replantear y reconstruir la propuesta cultural para los años venideros, al tiempo que debía haber oportunidad para todos y que la FyFCA representaba ese esfuerzo interinstitucional de los tres niveles para conjuntar esfuerzos nunca antes vistos en la ciudad.³⁵⁷ Por su parte, el titular del IMC Agustín Gasca Pliego señalaba que era necesario sumar esfuerzos para diversificar la oferta cultural. Para otros dirigentes solo era cuestión de difusión, ya que estaban a la mano el Festival Quimera, el Festival de las Almas y el nuevo FyFCA. Para algunos creadores y artistas plásticos de la entidad el problema radicaba en la burocracia y en la falta de apoyo de las instancias estatales, consideraban que muchos de los gestores culturales y personal administrativo eran trabajadores que no tenían ni idea de lo que era el arte. Eduardo Osorio señalaba que el fenómeno de los payasos tenía casi una década en las plazas y jardines del municipio y si se les había dado permiso era como una forma estratégica para impedir que otro tipo de organizaciones se apropiaran de los espacios públicos.³⁵⁸

Lo cierto es que dichos señalamientos cimbraron a los dirigentes culturales y la FyFCA era un modo de responder a tales cuestionamientos. Empero, las declaraciones del vicario no solo se limitaron al aspecto artístico- cultural, sino también al aspecto comercial de la Feria de los Portales de Toluca, argumentado que los visitantes deberían de llevarse una “embarradita de cultura”. Simultáneamente criticaba el simbolismo de fondo que existía con la tradición del Día de Muertos, lo que originalmente se debía de festejar era la vida y no la muerte; decía que

³⁵⁷ Miranda Torres, Rodrigo, “Fomento a la cultura con la Feria del Alfeñique”, *El Sol de Toluca*, 24 de octubre de 2009, p. 9-A.

³⁵⁸ *Ídem*.

paulatinamente la Feria del Alfeñique había adquirido tintes comerciales dejando de lado el verdadero sentido, además que era un tiempo prolongado lo que se les permitía a los comerciantes vender su mercancía lo que ocasionaba repercusiones por mantener bloqueado el centro histórico. Al respecto señalaba lo siguiente “yo creo que sería bueno pensar en un lugar alternativo porque se reducen los espacios, sobre todo la venta de otros artículos”. Lo anterior significaba que el hecho de tener tanto tiempo al gremio dulcero propiciaba que la delincuencia hiciera de las suyas muchas veces sin que la policía hiciera nada.³⁵⁹

Es importante hacer un breve paréntesis con respecto a esta nueva celebración de la Feria y Festival Cultural del Alfeñique. La evidencia fotográfica muestra que tanto la feria y el festival se habían fusionado en uno solo, la prensa local de Toluca seguía nombrándolos de manera separada.

En otro orden de ideas, el aspecto bibliográfico y literario tampoco quedó atrás y de acuerdo con Enrique Mendoza quien se desempeñará como Secretario Técnico de los festejos del Bicentenario, informaba que se realizaron varias publicaciones en torno al municipio, por citar algunos títulos encontramos “La conspiración Insurgente en Toluca 1810” de la cronista Margarita García Luna, “El título histórico de Toluca” de la maestra Graciela Santa Benhumea y “La Feria del Alfeñique, Arte en Azúcar” de Alexander Naime³⁶⁰ quien un año atrás había criticado al gobierno en turno al mencionar que Toluca contaba con una infraestructura cultural increíble pero inútil, secundando la versión del prelado de la Catedral de Toluca quien argumentaba que la vida cultural toluqueña giraba en torno a los payasos.³⁶¹

La segunda edición de la FyFCA se llevó a cabo del 22 de octubre al 2 de noviembre del 2010. Con base en las palabras de la alcaldesa en turno María Elena Barrera Tapia, el objetivo de esta edición era promover la cultura e incentivar la identidad municipal a través de la artesanía del alfeñique. Prácticamente esta edición era un símil del primer festival cultural, en cuanto a patrocinadores y actores involucrados, al respecto se mantuvieron los recorridos en el Panteón General de Toluca, los talleres de decoración de alfeñique y los días peatonales. No obstante, el

³⁵⁹ Miranda Torres, Rodrigo, “Fomento a la cultura con la Feria del Alfeñique”, *El Sol de Toluca*, 24 de octubre de 2009, p. 9-A.

³⁶⁰ “Festejos cívicos, culturales y artísticos en Toluca”, *El Sol de Toluca*, 25 de octubre de 2009, p. 13-A.

³⁶¹ “Toluca sin política cultural”, *El Sol de Toluca*, 20 de octubre de 2009, p. 1-4.A.

cierre de esta avenida les permitía a los vendedores ambulantes instalarse dentro y fuera de los corredores de los Portales, generando molestia para los propios vendedores de la Feria, así como de los locales comerciales.³⁶²

La tercera edición no fue tan fastuosa como en las primeras dos ediciones asimismo la duración se llevó a cabo del 7 al 3 de noviembre del 2011; se esperaba una afluencia de 1.5 millones.³⁶³ En materia cultural por primera vez se llevaba una exposición en la Torre Latinoamericana.³⁶⁴ Por su parte el secretario de la Unión de Artesanos del Dulce de Alfeñique Arturo Sánchez Millán mencionaba que estaba a favor de que la FyFCA era una tradición que debía mantenerse pues era conocida por bastante público extranjero.³⁶⁵

Para el 2012, la feria llevó por nombre Feria y Festival Cultural del Alfeñique Toluca Bicentenario; por primera vez se escogió una pieza de alfeñique de la familia Navarrete como imagen iconográfica representativa FyFCA,³⁶⁶ algo nunca antes visto, puesto que la feria y el festival estaban fusionados cada uno se realizaba por su cuenta. Esta edición era la continuación de las políticas culturales impuestas por la Dra. María Elena Barrera Tapia quien al buscar una senaduría cedía su lugar a Guillermo Legorreta Martínez como alcalde del municipio. Esta tercera edición contó con la participación de los mismos 84 puestos de alfeñique, asimismo para los ambulantes ajenos al FyFCA se habilitaron los espacios del Patio del Sabor, además de pedios en la avenida López Portillo, Las Torres y Pino Suárez.³⁶⁷ La inauguración estuvo a cargo del Secretario de Educación del Gobierno del Estado de México Raymundo Martínez Carbajal y el alcalde de Toluca quien enfatizó que los puestos debían de estar enfocados en el tradicional Día de Muertos y dejar de lado manifestaciones como el Halloween.³⁶⁸

Enmarcados por los 200 años del Bicentenario, el Ayuntamiento pretendía equilibrar la modernidad y la tradición, al destacar la trascendencia de la

³⁶² Camacho González, Luis, "Cómo fue el día peatonal", *El Sol de Toluca*, 25 de octubre de 2010, p. 2-A.

³⁶³ García Sánchez, Adriana, "Esperan ventas por más de 4mdp en la Feria del Alfeñique", *El Sol de Toluca*, 11 de octubre de 2011, p. 5-A.

³⁶⁴ González Tenorio, Silvia, "Inauguran Feria del Alfeñique", *El Sol de Toluca*, 15 de octubre de 2011, p. 6-A.

³⁶⁵ *Idem*.

³⁶⁶ Ríos, Alma, "Anuncian la Feria del Alfeñique", *El Sol de Toluca*, 9 de octubre de 2012, p. 1-7-A.

³⁶⁷ Noriega, María de la Luz y Alma Ríos, "No habrá ambulantes en la Feria del Alfeñique" *El Sol de Toluca*, 11 de octubre de 2012, pp. 1-7-A.

³⁶⁸ González Tenorio, Silvia, "Inauguraron la Feria del Alfeñique Toluca Bicentenario 2012", *El Sol de Toluca*, 15 de octubre de 2011, pp. 1-4-A.

programación artístico cultural con la presencia de artistas nacionales e internacionales, teniendo como foros el Teatro Morelos, la Plaza Fray Andrés de Castro, la Concha Acústica de Los Portales, la Plaza González Arratia, la Capilla Exenta, el Centro Cultural Casa de las Diligencias, El Patio del Sabor, el Andador Constitución y algunas delegaciones del municipio. Se presentaron: el grupo Africano Oumou Sangaré, Sound Frame Vienna Live Show de Austria, Royal Court de Indonesia, Aurelio y The Garifuna Sould Band de Honduras y Guillermo Amezcuita de México, entre otros. Hubo una afluencia de tres millones de turistas provenientes de Canadá, Estados Unidos, Japón y 22 países más, logrando así un cuarenta por ciento más de visitantes.³⁶⁹

Los comerciantes de la Feria del Alfeñique 2012, reportaron una derrama económica que oscilaba entre 3.5 y 4 millones de pesos, durante los días de venta. Cifras similares a lo generado en el 2011; por lo que el cierre de las ventas tuvo un incremento de entre el 5 y 10 por ciento en comparación del 2011. De acuerdo con el presidente de los artesanos, Arturo Sánchez, la Feria recibió un promedio de tres millones y medio de visitantes que gastaron entre 100 y 150 pesos por persona; lo que representó un aumento de un sesenta por ciento en ganancias con respecto a otros años.

4.5.3 La consolidación de la Feria y Festival Cultural del Alfeñique 2013-2015

El regreso del PRI a Los Pinos y los resultados obtenidos a partir de la fusión entre la Feria y el Festival fueron factores que llevaron a la administración municipal a la institucionalización del FyFCA “lo que fue delimitando su perfil, alcances, organismos participantes e incluso presupuesto” (Zenil, 2015:6).

El trienio correspondiente del 2009 al 2012 se puede deducir que fue el ciclo de renovación comercial y cultural de la FyFCA, pero fue dentro del periodo 2013-2015, cuando alcanzó su punto más álgido en materia cultural con la consolidación del festival y un Museo dedicado al Alfeñique. De acuerdo con Lucia Zenil, fue la administración municipal 2013-2015, quien definitivamente logra la consolidación de

³⁶⁹ Pineda, Cecilia, “Festival Cultural del Alfeñique”, *El Sol de Toluca*, 16 de octubre de 2012, pp. 1-7-A.

la Feria y Festival del Alfeñique (Zenil, 2015:6) definiendo puntualmente los objetivos de esta actividad:

Objetivo General

Preservar una de las más sentidas celebraciones que representa el Día de Muertos, a través de las expresiones artísticas y culturales.

Objetivos Específicos

Promover y fomentar la cultura basada en identidades locales que se relacionan con el Día de Muertos.

Garantizar a los ciudadanos de Toluca el derecho de acceso a la cultura, a través de las actividades culturales y artísticas

Generar un ingreso a los vendedores locales por el consumo del Mercado local y exterior

Propiciar el intercambio entre creadores locales y foráneos

Difundir las actividades en los medios de comunicación social (Zenil, 2015:6)

En este sentido la autora menciona que el hecho de ya contar con objetivos definidos trajo en consecuencia que las actividades artístico culturales estuvieran directamente relacionadas a la celebración de la muerte, se definió la vocación de los foros culturales y por primera vez todas las áreas del ayuntamiento estuvieron correlacionadas para la realización de la FyFCA, todo ello con el apoyo de la iniciativa privada. Por otro lado, se fortalecieron los lazos con las Ciudades Hermanas, haciendo partícipes a sus delegaciones. En materia de comunicación se lanzó una campaña sin precedentes para la difusión de la FyFCA que abarcó distintos estados de la Republica y el Distrito Federal, al respecto, se colocaron espectaculares en el trayecto de la autopista México-Toluca y sobre las estaciones del metro de la Ciudad de México.

Lo anterior no hubiera sido posible sin el Fideicomiso Turístico, considerado por Lucia Zenil como una de las decisiones más significativas de la administración 2013-2015. La creación del Fondo para la Promoción y Difusión Turística de Toluca, bajo la modalidad de fideicomiso aprobado el cabildo 3 de octubre del 2013, fue aprobado con un monto inicial aportado por el Ayuntamiento fue de \$5,000,000.00 (cinco millones de pesos 00/100 M.N.) provenientes del Impuesto para la Prestación de Servicios de Hospedaje con el objetivo de elevar la afluencia turística, aumentando

la pernocta, sin ser Toluca un destino de playa, centrando la atención específicamente en la celebración de la Feria y el Festival del Alfeñique (Zenil, 2015:7)

Según datos obtenidos por la Dirección de Comunicación Social del Ayuntamiento de Toluca, la Feria y Festival Cultural del Alfeñique, Toluca 2013, se realizó durante 24 días (del 11 de octubre al 3 de noviembre). Esta instancia describía al FyFCA como una verdadera mezcla de olores y sabores del dulce tradicional expuestos en 84 puestos de venta donde se ofrecieron productos para la colocación de la ofrenda en honor a la tradición indígena y mestiza del día de Muertos.³⁷⁰

El Centro Histórico de la ciudad se vistió de gala con más de trescientas actividades como: exposiciones, conciertos, recitales, presentaciones de libros, conferencias, representaciones teatrales, muestras gastronómicas, recorridos guiados en panteones, etc. Hasta esa fecha era la cantidad más alta de días y actividades registradas, a diferencia de cuando solo era el Festival Cultural del Alfeñique no pasaba de las 50 actividades con un promedio de realización entre los cuatro y los cinco días.³⁷¹

Pedro Daniel García Muciño, quien fuera el director del Instituto Municipal de Cultura Turismo y Arte de Toluca destacó que entre las principales actividades programadas para el 2013 estuvieron un ciclo de cine, un ciclo de conferencias y a su vez distintas presentaciones artísticas; de igual manera el lanzamiento de globos de Cantoya, un concurso de Catrinas dentro del Panteón de la Soledad. No obstante, a diferencia de otros años donde el CCRT (Centro Cultural Regional de Toluca) o la Plaza González Arratia habían sido las sedes principales para albergar el Festival, para la administración 2013-2015 la Plaza de los Mártires se convirtió en el escenario principal.³⁷² Se contó con escenografía referente al Día de Muertos, destacando un arco triunfal que daba la bienvenida, así como una Catrina monumental de 10 metros elaborada con la técnica de cartonería elaborada por el colectivo Faro de Oriente de Iztapalapa. Para el público infantil se realizaron talleres de cartonería, de calavera y de grabado, a cargo del licenciado Francisco Benjamín Galindo Rivas.³⁷³

³⁷⁰ Instituto Municipal de Cultura Turismo y Arte (2014), La Tradicional Feria del Alfeñique, Departamento de Patrimonio Cultural, p. 3.

³⁷¹ *Idem.*

³⁷² Trigésima Segunda Sesión Ordinaria del Honorable Ayuntamiento de Toluca, del 25 de octubre de 2013, Acta de Cabildo Número: 49/2013, pp. 19-24.

³⁷³ *Idem.*

Entre las principales agrupaciones estelares se puede mencionar la participación de Susana Harp con el espectáculo “de Jolgorios Velorios”, el show circense de luces e imágenes de Xempa “México, tradiciones, vida y muerte”. De la misma manera se contó con la presencia de la soprano italiana Filippa Giordano que interpretó un programa que mezclaba el belcanto con la música tradicional mexicana acompañada de mariachis. También se llevó a cabo la muestra “Regina Catrina”, a cargo de Regina Orozco cuyo objetivo era comprender el tema de la muerte de manera divertida, asimismo se contó con la intervención de María Inés Ochoa quien interpretó “La Rumorosa” dedicada a la música folklórica mexicana. Uno de los platos fuertes fue la presencia de Ignacio López Tarso con “Macario, el ahijado de la muerte”, una muestra teatral basada en la película de los 60.³⁷⁴

Sobresalió también el espectáculo titulado “Réquiem de Mozart” una pieza que por su naturaleza fue el único evento que se llevó a cabo en la Catedral de Toluca. Para el público infantil se presentó la agrupación “La Troupe” con la muestra “Trupus Calacus” que mezclaba títeres con actores. Otros de los puntos para la realización de actividades artístico culturales fueron el Andador Constitución y la Avenida Hidalgo en donde se destacó la participación del show “Réquiem por un Pagliaccio” de la Comparsa La Bulla. Finalmente, para el cierre se contempló la muestra teatral el Fandango de los Muertos, obra cumbre de la Universidad Autónoma del Estado de México.³⁷⁵

En cuanto a los artesanos del alfeñique colocados en los Portales tuvieron un incremento del 30 por ciento en sus ventas, en comparación al 2012, es decir, una derrama económica que equivalía a seis millones de pesos repartidos entre las familias artesanas. De acuerdo a la rueda de prensa indicaron que cada año crecía la afluencia de las personas que visitaban la feria en 20 por ciento; por ello, en 2013, llegaron a los tres millones de personas distribuidas durante los veinticuatro días de venta en la Feria del Alfeñique (Zenil, 2015:9).

Vale la pena señalar que no se sabe del todo el cómo se medía la afluencia de las personas, en vista de que Portales constituyen un lugar de paso para las

³⁷⁴ Trigésima Segunda Sesión Ordinaria del Honorable Ayuntamiento de Toluca, del 25 de octubre de 2013, Acta de Cabildo Número: 49/2013, pp. 19-24.

³⁷⁵ *Idem.*

personas que acuden a sus trabajos, escuelas y deberes; en cada balance o cada rueda de prensa los representantes en turno le iban aumentando la cifra entre medio millón a un millón de visitantes por año.

El éxito del FyFCA 2013 fue tal que para su edición 2014 llegó a ser un evento consolidado, superando con creces a los Festivales Quimera en Metepec y el de las Almas en Valle de Bravo. La inversión total fue de siete millones de pesos mismos que se desglosan en el siguiente cuadro:

Cuadro 9. Presupuesto para la Feria y Festival Cultural del Alfeñique, 2014.		
PRESENTACIONES ARTISTÍCAS	Artistas estelares	2,000,000.00
	Artistas locales	2,000,000.00
	Subtotal	4,000,000.00
LOGÍSTICA	Gran Supoort	1,800,000.00
	Puerta de entrada	50,000.00
	Subtotal	1 ,850,000.00
ESCENOGRAFÍA Y AMBIENTACIÓN	Escenografía en cartonería	350,000.00
	Iluminación ambiental	400,000.00
	Talleres culturales	100,000.00
	Subtotal	850,000.00
CAMPAÑA DE DIFUSIÓN	Espectaculares	100,000.00
	Vallas publicitarias	100,000.00
	Spots de radio	100,000.00
	Subtotal	300,000.00
TOTAL		7,000,000.00

Fuente: Instituto Municipal de Cultura Turismo y Arte, 2014:20.³⁷⁶

De los 7 millones de pesos 3 millones fueron aportados por el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes bajo el esquema de programa de proyectos de inversión que se refiere el artículo 34, fracción II de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad

³⁷⁶ Instituto Municipal de Cultura Turismo y Arte (2014), Festival Cultural del Alfeñique Toluca 2014, Departamento de Patrimonio Cultural, H. Ayuntamiento de Toluca, p.20.

Hacendaria. De los cuales 2 millones se utilizaron para contratar artistas estelares por mencionar los más importantes: Eugenia León, Regina Orozco, Armando Manzanero, el Ballet folclórico de Amalia Hernández entre otros. El millón restante fue utilizado para contratar a los artistas locales: además que por segunda ocasión se apostaba por la descentralización del festival llevando a cabo el programa “Alfeñique en Proximidad Cultural” un proyecto destinado a llevar la cultura a las delegaciones del municipio de Toluca como Santa Bárbara, El Seminario, San Cristóbal Huichochitlán, entre otras.³⁷⁷



Figura 33. Render de la Feria y Festival Cultural del Alfeñique Plaza de los Mártires, 2014.

Para el ejercicio de este presupuesto solamente se contrataron artistas y grupos que gozaban de una trayectoria reconocida y que tuvieran presentaciones en Festivales Culturales reconocidos. De los cuatro millones que había destinado como presupuesto el municipio se ocupó en la renta del foro principal además de que se realizó un catrín gigante de diez metros de altura, que acompañó a la catrina monumental que un año atrás se había convertido en la sensación de propios y extraños.³⁷⁸

Otra parte de ese presupuesto estuvo destinado a la estrategia de la Unidad de Comunicación Social del Ayuntamiento, con el objetivo de promocionar y difundir la FyFCA: entre estas acciones se elaboró un video promocional en formato

³⁷⁷ Instituto Municipal de Cultura Turismo y Arte (2014), Festival Cultural del Alfeñique Toluca 2014, Departamento de Patrimonio Cultural, H. Ayuntamiento de Toluca, pp.22-24.

³⁷⁸ *Ídem.*

cineminuto para cine, televisión y medios digitales, el cual fue proyectado en las principales plazas de Toluca, Metepec, Santa Fe, Interlomas y Querétaro. Se realizaron impresiones roba planas en los principales periódicos de circulación local, asimismo se realizaron *spots* en las cadenas más importantes de televisión entre ellas TV Azteca, Televisa y Megacable, al tiempo que se rentaron espectaculares en las principales autopistas que comunicaban a la ciudad de Toluca (Zenil, 2015:7). De igual manera las vinilonas que se habían venido colocando año con año en los puestos por la parte de atrás y que habían iniciado desde la administración pasada son renovadas por estructuras que cubrían todo el arco del Portal siendo la primera exposición la muestra gráfica “Nuestra muerte ilumina nuestra vida” en el marco del centenario del nacimiento de Octavio Paz.³⁷⁹

Por primera vez el Aeropuerto Internacional de Toluca participó de manera particular, con una suma superior a los \$25,000.00 (veinticinco mil pesos 00/100 M.N.) para el pago de un evento promocional previo a la Feria y Festival, en el que se presentó el programa de la celebración, a un grupo de 45 tour operadores pertenecientes a la Asociación Mexicana de Agencias de Viajes con la intención de establecer tarifas preferenciales durante la temporada de Día de Muertos (Zenil, 2015:7).

Si bien es cierto que la FyFCA parecía afianzarse como un festival de talla internacional por lo realizado en las ediciones 2013 y 2014, la edición 2015 fue una de las ediciones más modestas con respecto a sus antecesoras, factores como el cambio de la alcaldesa Martha Hilda González Calderón a dos años de su gestión, y el ascenso de Braulio Antonio Álvarez Jasso como edil toluqueño, el primer aniversario del Museo del Alfeñique que diversificaba la oferta cultural en materia cultural, pero sobre todo las elecciones por la alcaldía en Toluca mermaron el presupuesto aun cuando el fideicomiso ayudó a solventar los gastos de la Feria y Festival.

Para la edición 2015, el festival se llevó a cabo del 10 de octubre al 2 de noviembre, iniciando con la inauguración de la Feria del Alfeñique realizada por autoridades del ayuntamiento quienes recorrieron cada uno de los stands de los

³⁷⁹ Programa de mano Feria y Festival Cultural del Alfeñique (2014), Departamento de Patrimonio Cultural, H. Ayuntamiento de Toluca.

Portales de Toluca. En esta edición se llevó a cabo la muestra “El Quijote de Nuestras Muertes” que engalanaba los arcos detrás de cada uno de los locales, en conmemoración de los 400 años de la publicación de la obra cumbre de Miguel de Cervantes Saavedra.³⁸⁰

Lejos habrían quedado las grandes luminarias como López Tarso, Armando Manzanero o Filippa Giordano, por el contrario, se apostó por el talento local de la Orquesta Filarmónica de Toluca y el tradicional Fandango de los Muertos, aunque se retomaron los espectáculos de Susana Harp y Eugenia León.

En resumen, durante la administración 2013-2015 se llevaron a cabo alrededor de 1000 actividades artístico-culturales en torno al FyFCA con un presupuesto que rebasó los 10 millones de pesos fruto del fideicomiso y del apoyo de CONACULTA, cantidad nunca antes vista aplicada a las políticas culturales en torno a la Feria y el Festival, posicionando las bases para una nueva forma de hacer festivales, pero no por mucho tiempo.

4.5.4 La Feria y Festival del Alfeñique entre la continuidad y la decadencia, 2016-2018.

Como bien lo menciona Bernardo Mabire, a lo largo de la era priista, en México era obligado, como en el teatro griego, que cada gobierno renegara del anterior al cual debía su existencia e implementara medidas para distanciarse de él y marcar un contraste (Mabire, 2009:266). Tal parece que esta premisa no solo se quedaba en el plano federal, sino que al parecer en la administración municipal de Toluca pasaba absolutamente lo mismo. Si siendo del mismo partido político los descalificativos estaban a la orden del día, esto se incrementaba aún más cuando la transición se daba de un color a otro es decir cuando existía alternancia en la alcaldía municipal.

Lucia Zenil sostiene que muchas de las políticas, proyectos y actividades culturales se ven rebasados por la voluntad de quienes encabezan los gobiernos municipal, estatal y federal. La historia nos ha enseñado que esta celebración por tener una raíz tan profunda en la cultura mexicana se encuentra muy lejos de

³⁸⁰ Programa de mano Feria y Festival Cultural del Alfeñique (2015), Departamento de Patrimonio Cultural, H. Ayuntamiento de Toluca.

desaparecer, sin embargo, los apoyos que se den o no a la cultura dependen de múltiples factores (2015:9).

Esto mismo se puede ver reflejado en la administración 2016-2018, la cual tuvo como alcalde al profesor Fernando Zamora Morales de extracción priista, quien hizo el intento de mantener la dinámica de actividades de la administración pasada, empero, el hecho de no tener un presupuesto asignado y de no mantener un fideicomiso con la iniciativa privada hizo que un festival que la gente empezaba a posicionar se sumara a la larga lista de festivales que por no mantener una misma directriz habían caído en el olvido o en la confusión del público toluqueño por citar algunos: Festiva, Festival de Otoño, Fiesta de la Música, Festival de San José y Festival del Centro Histórico.

A primera vista el programa del FyFCA 2016 prometía una serie de acciones similares a las ediciones pasadas, incluso en la manera de presentar el Festival al estilo rueda de prensa ahora en la nueva sede que era el Museo del Alfeñique. La apertura de la Feria se inició el 8 de octubre y la inauguración formal fue el 15 para cerrar el 3 de noviembre. Entre los foros principales se encontraban el Teatro Morelos, la Concha Acústica, el Andador Constitución y la Plaza González Arratia; estaban programadas alrededor de 270 actividades artísticas culturales, entre ellas bailes, danzas, conferencias, presentaciones de libro, muestras plásticas y el montaje de las ofrendas tradicionales de CEDIPIEM. De la misma forma se reutilizaron los arcos de la administración pasada para adornar la Feria por la parte de afuera, con las caricaturas de Bernardo Campos con la exposición titulada “Calaveras del Campo Santo” y en la Plaza González Arratia con obras alusivas al Día de Muertos. Sumado a todo lo anterior los recorridos nocturnos del Panteón de la Soledad se mantenían vigentes pues se habían convertido en la sensación de un público que en poco más de tres días rebasaba los 30 mil asistentes.

Pese a que todo parecía ir viento en popa y que el FyFCA era parte de esa continuidad de las ediciones anteriores, pronto se vino una oleada de quejas una tras otra que terminó por desenmascarar la realidad. Empezando por el cartel que representaba un borrego negro de alfeñique que nada tenía que ver con las piezas que vendían los artesanos alfeñiqueros de los Portales. Otra de estas inconformidades se suscitó cuando los recorridos nocturnos del Panteón de la

Soledad que se venían realizando desde el 2009 por el Grupo Toluca, fueron excluidos del programa³⁸¹ para que dichas leyendas fueran contadas por los propios servidores públicos del municipio, muchos de ellos sin contar con la preparación histriónica, el vestuario necesario y la ambientación adecuada que proporcionaba la atmósfera que le imprimían los creadores del proyecto. Los reclamos escalaron a más, cuando la tradicional obra teatral del Fandango de los Muertos fue excluida de la programación a tal punto que el rector de la UAEMéx Jorge Olvera tuvo que intervenir para que se reconsiderara la propuesta.

Por otro lado, como bien lo mencionamos al principio el hecho de “reciclar un proyecto” por parte de alguna autoridad siempre será motivo de queja, cada administración quiere darle un toque particular a sus políticas culturales. De este modo, el catrín y la catrina monumentales que se habían colocado en la Plaza de los Mártires durante los tres años anteriores, habían sido arrumbados a la intemperie en una de las tantas bodegas del Ayuntamiento de Toluca quedando inservibles por las condiciones en las que fueron guardadas. En su lugar fueron remplazados por dos botargas; *Alf* un cráneo de peluche que representaba el vaciado de azúcar y *Ñique* una figura con forma de borreguito de alfeñique, mismas que pasaron inadvertidas por el público asistente al festival. Mientras los catrines gigantes se habían convertido en un punto de atracción para las fotografías en las redes sociales que a su vez ayudaban a posicionar la FyFCA, por el contrario, pocos eran los que se acercaban a tomarse una *selfie* con las botargas. De tal manera que la gente empezó a exigir a las autoridades de cultura en turno que regresaran las catrinas a la Plaza de los Mártires. Toda vez que muchos de estos problemas se fueron subsanando durante el transcurso de la FyFCA, lo cierto es que gran parte de la comunidad artística había quedado insatisfecha por lo realizado en este primer año de esta administración.

En las dos ediciones subsecuentes de la administración zamorista se atendió la problemática que un principio generó controversias y se puso mayor cuidado en detalles especialmente en el manejo de las piezas de cartonería monumental. En ese afán por satisfacer las exigencias del público y mostrar una ciudad festiva y apegada a las tradiciones del Día de Muertos, la Dirección de Cultura optó por hacer un

³⁸¹ Pineda, Cecilia (2016), “Excluyen a Grupo Toluca de recorridos nocturnos del panteón La Soledad”, *El Sol de Toluca*, 8 de octubre de 2016.

montaje improvisado con las piezas de cartonería que se encontraban en el Museo del Alfeñique. En distintos puntos como el Andador Constitución, la Plaza González Arratia y la plancha de la Plaza de los Mártires, se colocaron cráneos y calaveras, sin embargo, no contaban que una granizada³⁸² iba a destruir gran parte del acervo que adornaba el recinto museístico.

El edil toluqueño enfatizó que la Feria y Festival Cultural del Alfeñique 2017 sería en grande y con mucho valor para Toluca, esto retomando el lema de la administración: “Capital con valor”. En esta ocasión el FyFCA se realizó durante los días del 14 de octubre al dos de noviembre, con un total de 250 actividades en foros como la Plaza de los Mártires, el Museo del Alfeñique, la Concha Acústica, El Andador Constitución y el Foro Cultural Alameda en donde la gente podría disfrutar de talleres, exposiciones, presentaciones de ballet, música de jazz, teatro y danza. La exposición de los Portales quedó a cargo del artista plástico Omar Jiménez Huerta, con la muestra “La muerte como celebración”, mismo pintor a quien años atrás le habían quitado su espacio al intentar realizar un montaje del Día de Muertos en la plaza Fray Andrés de Castro.³⁸³ El resto de los arcos quedaron revestidos por fotografías de los servidores públicos disfrazados de catrines y catrinas en los lugares emblemáticos del municipio: Museo de Calixtlahuaca, Portales, El Cosmovital, entre otros, además vale la pena señalar que los videos promocionales conocidos como cineminuto se seguían realizando pero a diferencia de la administración pasada que se contrataba un despacho audiovisual especial para realizar este tipo de tareas, en esta este periodo eran los propios servidores públicos quienes se caracterizaban a la usanza de muertos promocionando el festival y la unidad de comunicación social del ayuntamiento la encargada de realizar las ediciones correspondientes provocando críticas constantes al no contratar profesionales en la materia. Respecto a la Feria, el margen de ganancia seguía oscilando entre los 5 y los 7 millones de pesos repartidos entre los 84 puestos, recibiendo entre 2 y 3 millones de visitantes durante su estancia

³⁸² Ramos, Filiberto, “¿Se adelanta la Navidad? Granizada sorprende a habitantes de Toluca”, *El Sol de México*, 19 de octubre de 2017.

³⁸³ Emmanuel, “La Muerte como Celebración, obra artística exhibida en el patio central del Palacio Municipal”, *El Pulso Edomex*, 23 de octubre de 2017.

Por su parte, el Festival tenía condiciones más favorables a diferencia de lo que se estaba enfrentando el gremio dulcero, por principio el cartel de difusión había retomado una pieza ganadora del concurso anual de alfeñique en su edición 2017, correspondiente a la familia Mondragón. Al igual que los dos años anteriores los foros fueron los mismos al igual que el número de actividades que rondaban las 250 mismas que incluían presentaciones de danza, talleres para niños en el centro histórico y en las delegaciones aledañas al municipio de Toluca.³⁸⁴ A diferencia de otros años en esta edición durante la rueda de prensa estuvieron presentes el rector de la UAEMéx, Alfredo Barrera y la directora general de Patrimonio y Servicios Culturales de la entidad, Ivett Tinoco, quien señaló que la edición del 2018 sería más “modesta” que las anteriores, debido a que había un presupuesto más “conservador”, por lo que no habría grandes espectáculos y se recurriría sólo a artistas locales, de tal manera que la Orquesta Filarmónica de Toluca y el Fandango de los Muertos se convirtieron en el plato fuerte. De esta manera la numeralia cerraba con números positivos en materia cultural.³⁸⁵

4.6 La Feria y Festival Cultural Internacional del Alfeñique: Del mote internacional a la pandemia mundial Sars-Cov 2, 2019-2020.

El regreso de Juan Rodolfo Sánchez Gómez a la presidencia municipal de Toluca, ahora bajo los principios de bienestar y la austeridad valores de la cuarta transformación trajo implicaciones en la FyFCA. El efecto arrasador de López Obrador en las elecciones presidenciales del 2018, provocó que la mayoría de los municipios del estado de México quedaran en manos del Movimiento de Regeneración Nacional.

Si bien MORENA parecía aportar nuevos rostros en la política municipal, el regreso de Sánchez Gómez implicó el retorno del régimen panista y priista al municipio, la mayor parte de su cuerpo edilicio, los puestos medios y altos mandos, así como asesores y jefes de departamento, eran en su mayoría quienes una década atrás lo habían acompañado en su administración del 2006- 2008. Cultura, ahora transformada en Dirección dependiente de la Secretaría de Bienestar una vez más

³⁸⁴ “Ya viene el Festival del Alfeñique”, *El Sol de Toluca*, 5 de octubre de 2017.

³⁸⁵ Sierra Tarango, Diana, “Presentan Feria y Festival del Alfeñique 2018; cumple 400 años de celebrarse”, *El Sol de Toluca*, 8 de octubre de 2018.

repetía a la directora la Mtra. Cecilia Portilla Lührs quien años atrás había sido la titular de efectuar la políticas culturales, pero no era la única en retornar de administraciones pasadas dado que también la acompañaba el Dr. Pedro Daniel García Muciño quien en la administración 2013- 2015 se había desempeñado como director del Instituto Municipal de Cultura Turismo y Arte y como Secretario del Ayuntamiento de Toluca en el último año. De tal modo que en ellos recaía la obligación de realizar la Feria y Festival Cultural Internacional del Alfeñique.

Uno de los primeros puntos que vale la pena resaltar es que esta es la primera administración que eleva a un carácter “internacional” la Feria y el Festival, como tal no existe un argumento que justifique el porqué de su internacionalización. En esta primera edición internacional se presentaron artistas de diferentes países de Chile, Francia, República Checa, Grecia, Cuba, Sudáfrica y Canadá, además de estados mexicanos: Morelos, Jalisco, Querétaro, San Luis Potosí, CDMX y Puebla (Ayuntamiento de Toluca, 2019) sin embargo, no era la primera vez que se presentaban artistas o delegaciones extranjeras en el festival, desde 1999 primera vez que se realizó el Festival Cultural del Alfeñique, había contado con la participación de países extranjeros y ninguno de los festivales subsecuentes donde existió la participación de otras naciones se autoproclamó “internacional”.

La primera edición de la FyFCIA se llevó a cabo del 4 de octubre al 3 de noviembre, con los 84 puestos de alfeñique. El presupuesto para la edición 2019 rondó los 3.5 millones de pesos, parte de ese dinero fue utilizado para la cobertura de difusión en mamparas y espectaculares de avenidas, hoteles y restaurantes, siendo el lema “La tradición está viva”³⁸⁶. En total se llevaron a cabo 215 actividades en las que participaron 850 artistas en escena, con presencia en 25 delegaciones, 13 foros públicos en el Centro Histórico entre ellos los mismos de las ediciones pasadas Plaza de los Mártires, Teatro Morelos, Plaza González Arratia, 4 foros amigos y 23 bibliotecas, también se utilizaron las 2 casas de cultura dependientes del Ayuntamiento de Toluca (San Cristóbal Huichochitlán y Cacalomacán) y los Museos de Calixtlahuaca y el del Alfeñique así como una ludoteca (Cultura Toluca, 2019).

³⁸⁶ “Anuncian Feria y Festival del Alfeñique 2019”, *El Sol de Toluca*, 1 de octubre de 2019.

El retorno de funcionarios a la administración municipal trajo de vuelta ideas implementadas con anterioridad. *Festiva*, un festival que se celebraba en el marco de la fundación de la ciudad de Toluca de San José en el mes de marzo, que durante la primera gestión como alcalde de Juan Rodolfo Sánchez Gómez, había gozado de popularidad gracias al derroche del erario público por contratar artistas como Tatiana, Pepe Aguilar, Fernando de la Mora, la Sonora Dinamita, Belinda, Alejandra Guzmán, Cristian, Yuri, Ricardo Montaner, La Quinta Estación, Banda El Recodo, entre muchos otros, fue el punto de lanza para proyectar el Festiva y el FyFCIA en su edición 2019.

En este sentido, una de las principales atracciones del Festiva 2019 fue la instalación de paraguas de colores en el corredor del Andador Constitución, una idea importada de la ciudad portuguesa Águeda, al sur de Portugal en la provincia de Oporto iniciada en 2011, misma que se extendió por todo el mundo. De tal manera que en la era de redes sociales, los paraguas fueron la atracción de chicos y grandes en cuanto a *selfies* y poses para *Instagram*. Tratando de repetir lo hecho en el Festiva 2019, la FyFCIA trató de replicar el éxito instalando una serie de cráneos de plástico con distintos nombres semejando a las calaveras de vaciado en azúcar, simulando un *Tzompantli* mesoamericano, sin embargo, no tuvo el impacto esperado dado que a más de 5 metros de altura era difícil distinguir los nombres.

Entre las principales atracciones destacaron la instalación de un globo aerostático en forma de calavera de vaciado en azúcar en la Plaza de los Mártires y un *mapping*, es decir una instalación de audio y video proyectada en los principales edificios emblemáticos del primer cuadro del Centro Histórico de Toluca.

Por su parte, los Portales de Toluca una vez más eran revestidos por las tradicionales vinilonas relacionadas con la temática del Día de Muertos. Para la primera edición de la FyFCIA 2019 se presentaron tres exposiciones, cada una distinta, sobre la avenida de Nicolás Bravo se expuso la muestra fotográfica INERTE conformada por 22 fotografías de egresados, profesores y alumnos de la Escuela Superior de Fotografía Lumière, la cual tenía por objetivo destacar elementos iconográficos del municipio de Toluca, además de exhibir el sincretismo, lo religioso, y las costumbres y tradiciones de la cultura mexicana.³⁸⁷

³⁸⁷ Inerte Exposición Lumière dentro y fuera de la galería, *Portal*, 9 de octubre de 2019.

Sobre el Andador Constitución se instauró una exposición caligráfica de gran formato del autor Rael Rosales Ramírez (Fusekcores) con temas alusivos a la muerte. Por su parte sobre la avenida de Hidalgo se montó la exposición *Entre Alfeñiques y Portales un Dulce Recorrido*, que prácticamente era la misma exposición que dos años antes había sido montada sobre los módulos de exhibición de la Plaza González Arratia la cual llevaba por nombre *Alfeñique a la Millenial*. No obstante, como lo hemos venido repitiendo, reciclar un proyecto de otra administración no es bien visto dentro de las políticas culturales de la administración municipal de Toluca y más tomando si se había ejecutado por otro partido distinto al que estaba en turno.

La exposición *Entre Alfeñiques y Portales, Un dulce recorrido*, estuvo dividida en tres ejes temáticos, en primer lugar ilustrar la iconografía básica del Día de Muertos en México: ofrenda, flor de cempasúchil, xoloitscuintle, papel picado, el panteón, así como la gastronomía típica de la época como las hojaldras, calaveritas de chocolate y el alfeñique; en segundo lugar, la Feria del Alfeñique, y en tercer lugar, una visión moderna del Día de Muertos en México como son los cráneos y calaveras festivas y las catrinas. Dicha muestra estuvo integrada por ilustradores originarios de la ciudad de Toluca y artistas invitados, egresados de la Universidad Autónoma del Estado de México, de la Facultad de Artes, de la Facultad de Arquitectura y Diseño, del Tecnológico de Monterrey, del IUEM, del Centro Cultural Universitario de Ixtlahuaca, y de la Universidad del Valle de México entre otros, en su mayoría profesionales del diseño gráfico con trabajos destacados a nivel nacional e internacional, talento que se vio reflejado cuando la empresa Huawei adquirió la pieza *Mexican Altar 2* de la ilustradora Mich Texturas para sus dispositivos electrónicos.³⁸⁸

³⁸⁸ Abundis, Alhelí, “¡Orgullo mexiquense! Huawei selecciona el diseño de una artista exhibido durante la Feria del Alfeñique 2017”, *Sé Uno Noticias*, 22 de junio de 2021.



Figura 34. Fotografía Feria del Alfeñique, 2019.

Sería a finales de ese año cuando en el mes de diciembre de 2019, se identifica por primera vez el contagio humano de la enfermedad SARS-CoV-2 en la ciudad de Wuhan, China y para el mes de marzo de 2020, la Organización Mundial de la Salud reconoce la enfermedad como pandemia mundial y a partir de entonces todos los países del mundo empezaron a tomar medidas de contención para evitar la propagación. De tal forma que los preparativos de la FyFCIA en su edición 2020 parecían lejanos, lo cierto es que cuando en México se fueron incrementando los números de contagios el rumor de cancelar la Feria y Festival se hizo más latente.

Ante el rumor de una posible cancelación, muchos de los artesanos optaron por disminuir la producción de los dulces, esto con el fin de evitar pérdidas parciales o totales. Al respecto Juan Rodolfo Sánchez Gómez y su equipo de asesores establecieron la posibilidad de colocar pequeños quioscos de venta, sin embargo, la cantidad era mínima, de los 84 stands solo quince se verían beneficiados. Otra de las causas que limitó a los artesanos a realizar la producción acostumbrada fue la falta de comunicación con las autoridades municipales, llegado el mes de agosto del 2020, muchos de los artesanos aún se mantenían en la zozobra al no saber el futuro. En este marco, Jorge Sánchez Casas, quien en ese entonces fuera secretario de la Unión de Artesanos de Alfeñique, expresaba su preocupación al mencionar que “pasaba el tiempo y no nos decían nada y decidimos suspender la producción, de no hacerlo nos esperaba algo peor y también vimos que los casos y la situación del COVID empeoró

y no íbamos a exponer a nadie” (Ahumada, 2020). Al tiempo que manifestó su inconformidad ante las medidas que se avecinaban en caso de colocar la Feria, dado que se había manejado la posibilidad de colocar mamparas de acrílico, o de algún material rígido con la finalidad de evitar algún tipo de contacto entre el producto y los consumidores, lo que ocasionaría un gasto extra que podía oscilar entre los 5 y los 10 mil pesos. De tal forma que para el líder de los alfeñiqueros una de las principales razones era priorizar la salud de sus agremiados al mencionar que “ahora todos ya pensamos en la salud, en un inicio nos preocupaba la pérdida económica y resultar afectados por la pandemia, pero ahora también nos preocupa nuestra salud, la de nuestras familias y por supuesto la de los clientes” (Ahumada, 2020). Al respecto vale la pena mencionar que existieron decesos de los artesanos de alfeñique a causa de esta enfermedad (Hernández, 2020).

Bajo este panorama de contingencia sanitaria y con la finalidad de evitar pérdidas económicas para los artesanos, las autoridades municipales optaron por realizar la FyFCIA por segundo año consecutivo. Concerniente a la Feria se redujeron los días acostumbrados durante esa última década a tan solo dos semanas del 19 de octubre al 2 de noviembre. Para los visitantes las medidas implementadas fueron el uso correcto del cubrebocas es decir tapando nariz y boca, procurando mantener la sana distancia, utilizando gel antibacterial de manera constante, además de no ingerir alimentos durante el recorrido de la feria, mismo que no debería de exceder de los 30 minutos, además se exhortaba a la población evitar acudir con niños menores de 12 años y adultos mayores (Ayuntamiento de Toluca, 2020 a). Por su parte, los vendedores de alfeñique debían de tener un dispensador de gel antibacterial, tener el producto empaquetado y tener barreras o mamparas de contención entre los compradores y los artesanos. Los pasillos contaban con filtros de sanidad, además se implementó un recorrido fluido en ambos sentidos, para así evitar que la gente caminara sin rumbo fijo. También sé que se redujeron los puestos de 84 a 54 para tener mayor distancia entre un stand y otro (Bernal, 2020).

Uno de los referentes de la administración de Juan Rodolfo era celebrar Toluca rumbo a sus 500 años de fundación como ciudad, en este sentido la celebración *Festiva Toluca de San José 2020* que se tenía planeado realizar del 19 al 29 de marzo de ese mismo año tuvo que ser suspendida por la pandemia. De tal

forma que muchas de las actividades tuvieron que ser canceladas y otras pospuestas. Una de ellas fue la exposición fotográfica que estaba programada para dicho festival que llevaba por nombre “Una mirada al pasado. De San Juan a San José Rumbo a los 500 años” la cual narraba la historia de Toluca y su transformación a través del tiempo (Ayuntamiento de Toluca, 2021), misma que no se pudo presentar como se tenía prevista. Se presentó en la segunda edición de la FyFCIA en gran formato en los arcos de los Portales, así como en Galerías Toluca en el año 2021.

Respecto al Festival Cultural, debido al alza de contagios, gran parte de las actividades se realizaron en línea a través de la página de Facebook de la Dirección de Cultura, la cual constó de aproximadamente 60 actividades artísticas entre ellas literatura, música, y teatro del 26 de octubre al dos de noviembre. Asimismo, se contó con la participación de las Ciudades Hermanas y la presencia de artistas de Serbia, Palestina, China, Corea y Estados Unidos. Por lo que respecta a las actividades culturales de carácter presencial destacaron los recorridos por el Panteón de la Soledad, la representación de Don Juan Tenorio, así como la instalación de ofrendas alusivas al Día de Muertos (Ayuntamiento de Toluca, 2020 b).

De esta manera la administración morenista sentaba las bases para que futuras administraciones continuaran otorgándole el título de feria “internacional”, como bien los vimos desde un principio que iniciara la Feria en 1979 y posteriormente con la creación del Festival en 1999, comitivas de países extranjeros se hicieron presentes y ninguna de esas administraciones municipales se autoproclamó internacional.

Ivonne Veneranda sostiene que la instancia de Desarrollo Económico del Ayuntamiento de Toluca dependencia de la cual comunmente obedece la Feria, carece de un estudio que avale la afluencia de visitantes a causa de que el evento es abierto al público en general (Martínez, 2000: 49), debido a la posición estratégica de los Portales de Toluca -lugar de paso para los lugareños ya que tienen que pasar forzosamente por ahí para asistir a sus planteles educativos o bien a sus lugares de trabajo- no todos los que asisten con necesariamente visitantes. Según un cálculo aproximado de esta instancia municipal la cantidad de visitantes ascendía a los 500 por día para la década de los 2000.

Toluca se ha caracterizado por ser una ciudad enfocada al ámbito industrial y comercial, aspectos que han relegado al turismo (Martínez, 2000: 49). De tal modo que la capital mexiquense carece de la infraestructura turística para concentrar grandes masas de visitantes (Martínez, 2000: 49), sin embargo, para justificar las políticas culturales las autoridades tienden a inflar el número de visitantes llegando contabilizar más de 2 millones de visitantes. A esto le sumamos que en los últimos años existen herramientas, como el Adobe Photoshop, que pueden alterar fotografías para aparentar un cantidad mayor a la que realmente asiste; incluso si no salimos del periodo de estudio para el 2023, se cree que el FyFCIA recibió a más de 4 millones de personas³⁸⁹, una cantidad exorbitante para un municipio que no cuenta con los servicios de hospedaje adecuados.

Finalmente es importante señalar que las denominaciones de la feria y el festival tienen un registro de marca, es decir la Feria del Alfeñique, la Feria y Festival Cultural del Alfeñique y la Feria y Festival Cultural Internacional del Alfeñique están dados de alta en el IMPI (Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial), trámite que realiza la Dirección de Cultura y la Dirección de Desarrollo Económico o bien las instancias equivalentes del Ayuntamiento de Toluca.

4.7 Agentes de intervención en las políticas culturales de la Feria y Festival Cultural del Alfeñique

Toda vez que el estado reconoció la Feria del Alfeñique se fueron gestando políticas a través de tres agentes de carácter político, institucional y civil; cada uno de ellos buscó la mejor manera de sacarle provecho a la Feria, otorgándole un simbolismo y generando un discurso particular, algunas veces apegados al estado y otras con fines económicos y políticos anteponiendo las costumbres y las tradiciones mexicanas. Por su parte, el estado generó sus propias políticas culturales con base en la Feria con ese afán de generar una identidad propia basada en el folclor y la tradición como un modo de hacer frente a las manifestaciones de carácter extranjero como el Halloween

³⁸⁹ García, Adriana (2023), Casi 4 millones de personas han asistido a la Feria del Alfeñique de Toluca, *El Sol de Toluca*, 3 de noviembre de 2023.

4.7.1 Políticos

Como ya se mencionó con anterioridad era común que al ser un evento de carácter novedoso personajes allegados a la política estatal y municipal se hicieran presentes en los cortes inaugurales de la Feria del Alfeñique, de cierto modo porque los comicios municipales, al menos en la década de los 80 se llevaban a cabo en la primera quincena del mes de noviembre, de tal manera que la inauguración de la Feria del Alfeñique servía de reflector para las aspiraciones en los cargos públicos a futuro, e incluso aunque no estuvieran en juego cargos públicos, la Feria servía de escaparate para las aspiraciones políticas de cada uno de los involucrados.

Asimismo, las Ciudades Hermanas del Ayuntamiento permitieron la visita de comitivas para establecer intercambios de orden cultural. Desde la creación de la Feria en 1979 hasta el año 2020, fueron varias las delegaciones de extranjeros que se maravillaron con el arte en azúcar de los alfeñiqueros tolucenses, desde los japoneses de Saitama, hasta serbios, costarricenses, nicaragüenses; en los últimos años la delegación de Forth Worth Texas, Estados Unidos.

Se desconoce del todo el por qué la prensa dejó de dar seguimiento a los cortes inaugurales, o a su vez el por qué las autoridades estatales restaron importancia a este acto protocolario. A lo largo de la década de los 90 son pocos los registros que se tienen de las fechas en las que se instalaba la Feria y cuando era retirada, así como de las comitivas e invitados de honor. Sin embargo, se pueden deducir dos planteamientos derivados de lo anterior. El primero de ellos responde al hecho de que las votaciones municipales se hayan cambiado de la segunda semana de noviembre a los meses de julio, tal parece que desalentó a las autoridades en turno seguir celebrando los famosos cortes inaugurales, en cierta medida el fin político que otorgaba la Feria del Alfeñique al parecer pasaba a segundo plano. El segundo está enfocado a que a finales de esta década surge el Festival Cultural de Alfeñique, de tal modo que se le empieza dar mayor importancia al Festival que a la propia Feria en sí.

A inicios del nuevo milenio la situación se acentuó de manera drástica, a grandes rasgos, la costumbre de colocarse en la segunda semana de octubre se mantuvo a inicios de los 2000, sin embargo, la Feria como tal dejó de llamar la atención desde el punto de vista político, a tal punto que a los artesanos los llegaron

a dejar plantados³⁹⁰ ejemplo de ello fue lo sucedido durante el primer año del alcalde Juan Carlos Núñez Armas. De tal forma que, en las inauguraciones, al menos en la era panista de Toluca periodo que abarcó del 2000 al 2008, los cortes inaugurales dejaron de ser constantes como en otras administraciones y pasaron a ser más esporádicos dado que los reflectores los acaparaba el Festival Cultural del Alfeñique e incluso también dejaron de asistir al festival.

De tal forma que, si en las inauguraciones poco o mucho les importaba dar seguimiento, en las clausuras el desdén quedaba en evidencia. Un fenómeno que se volvió una costumbre en la administración municipal, especialmente en el último año de gestión de los ediles toluqueños (popularmente conocidos como el “año de Hidalgo”), fue el total desinterés, si a esto le sumamos que hubo una alternancia en el partido político para la administración siguiente, el total abandono estuvo más que asegurado. Juan Rodolfo, fiel a esa costumbre, al saber que el PAN no continuaría más al frente del municipio de Toluca para el periodo 2010-2012, optó por dicho desinterés mismo que resintió la Feria del Alfeñique. Este abandono no solo se queda en el plano político, sino que otras áreas se ven afectadas cuando un alcalde pierde la elección y se refleja en las acciones que ejecuta una vez pasadas las elecciones. En el caso de la Feria se dejan de lado aspectos esenciales como la seguridad pública. Por citar un ejemplo es lo realizado durante el último año de gestión de Juan Rodolfo en su era panista quien disminuyó la cantidad de elementos de seguridad que resguardaban la feria provocando que los vendedores ambulantes empezaran a instalarse en los pasillos de los Portales obstruyendo las salidas de emergencia y el libre paso peatonal, actitud que lamentó el Patronato Pro- Centro Histórico, muchos de estos vendedores informales vendían productos de *Halloween* a bajo costo y de dudosa calidad lo que desvirtuaba la Feria del Alfeñique.³⁹¹

Casi una década después, en el 2018, el alcalde Fernando Zamora tenía intenciones de reelegirse por otro trienio, pero los resultados no fueron favorables para el edil toluqueño quedando en tercer lugar en los comicios celebrados ese mismo año. Al saberse perdedor por la alcaldía, la Feria y Festival Cultural del Alfeñique

³⁹⁰ *El Sol de Toluca*, 13 de octubre de 2001, p.3-A.

³⁹¹ González Tenorio, Silvia, “La autoridad no pone orden entre ambulantes”, *El Sol de Toluca*, 20 de octubre de 2008, p.1-A.

quedaron al margen a pesar de que existía una partida presupuestal aprobada con un año de anticipación. La Feria fue la más afectada, en este sentido el doctor Jorge Sánchez, secretario general de la Unión de Artesanos del Alfeñique y Dulce Regional de Toluca, enfatizaba que "jamás había pasado algo similar, estamos con mucha tristeza porque además las ventas han bajado a la mitad". Señaló que "los vendedores informales obstaculizan que la gente vea los productos que ofrecemos y al reclamarles son agresivos; no hay una autoridad que ponga orden y nos apoye".³⁹² Lo anterior hacía intuir a los artesanos de la Feria que había servidores inmiscuidos. Por su parte, Adolfo Ruiz Pérez, quien en ese entonces se desempeñaba como presidente del Patronato Pro Centro Histórico de Toluca, lamentó que esa edición de la Feria del Alfeñique hubiera sido la más concurrida, pero por el "ambulante". Para ambos dirigentes los reclamos eran mayúsculos hacia las autoridades municipales dado que en la Plaza González Arratia a escasos metros del Portal Reforma, se habían instalado puestos de carnitas algunos de ellos con tanques de gas otros con anafres de leña, lo que representaba un peligro para los transeúntes, además la disputa por parte de los payasos y otros entretenimientos callejeros que constantemente terminaba en riñas, y la venta de ropa de paca habían ocasionado un desenfreno comercial difícil de contener.³⁹³

Por tanto, deducimos que la Feria tiene una carga política considerable mayoritariamente para los funcionarios que aspiran a trascender dentro de la gestión pública. Es decir, si la Feria es capaz de brindarles una imagen que les permita acceder a nuevos cargos públicos, "echaran la casa por la ventana" a fin de asegurar ese interés político y popular que acarrea un evento de esas magnitudes, no obstante, si la situación es adversa no les interesa concluir ni llevar a cabo los objetivos trazados por el Plan Municipal.

4.7.2 Instituciones: económicas y culturales

A lo largo de los años pocas son las instituciones de carácter comercial que se han visto involucradas en el desarrollo de la Feria del Alfeñique, puesto que el Ayuntamiento de Toluca, a través de sus dependencias de Tesorería Municipal y

³⁹² Ávila, Alondra, "Por ambulantes, se desploman ventas del alfeñique: artesanos". *Milenio*, 23 de octubre de 2018.

³⁹³ *Ídem*.

Desarrollo Económico, establece mesas de trabajo durante todo el año en coordinación con la Unión de Artesanos para gestionar los permisos correspondientes. En un principio la Delegación del INCO (Industria y Comercio) era la encargada de regular y verificar los precios en la feria, comúnmente los representantes de cada puesto tenían la costumbre de elevar sus precios sin ninguna autorización durante la temporada de muertos.³⁹⁴ Con el paso de los años y con la creación de la PROFECO (Procuraduría Federal del Consumidor) en 1976, fue esta instancia la encargada de vigilar los precios a fin de que los intereses de los compradores no se vieran afectados, muchos de los comerciantes aprovechaban las fechas para subir los precios de manera arbitraria.³⁹⁵

Por lo que cabe las instituciones de carácter cultural se vieron involucradas a partir de la creación del Festival en 1999, participación que aumentó un vez que se fusionaron tanto la Feria y el Festival, esto no significa que antes no hubiera habido instituciones involucradas que ejercieran políticas culturales, dado que desde 1969 con la creación del primer concurso la UAEMéx se vio inmiscuida, no obstante su participación no fue constante. Otras instituciones involucradas fueron el Centro Cultural Mexiquense y el Instituto Mexiquense de Cultura (IMC) surgido en 1987, órgano encargado de diseñar programas y acciones de difusión, promoción y preservación del arte y la cultura en el Estado de México, así como impulsar, desarrollar y ejecutar todo tipo de actividades orientadas al crecimiento integral de las familias mexiquenses (Secretaría de Cultura, 2018). Dos años después de su creación, la Casa de Cultura de Toluca dependiente del IMC se convertiría en la primera institución en realizar un festival en torno al Día de Muertos, mismo que diez años después se rebautizará con el nombre de Festival del Alfeñique. Con la fusión de la Feria y el Festival en 2009 se incrementó el número de instituciones de orden federal, alcanzando su pico máximo en la administración 2013-2015, situación que hemos desarrollado con anterioridad.

³⁹⁴ "Abusos por toneladas en el día de los muertitos", *El Sol de Toluca*, 2 de noviembre de 1962, p.1.

³⁹⁵ González Corona, Teresa, "Vigilará la PROFECO la venta de flores y artículos por el Día de Muertos: MY", *El Sol de Toluca*, 20 de octubre 2000, p.3-A.

4.7.3 Patronato: la colaboración de la sociedad civil en la Feria

Como lo hemos venido reiterando, las políticas culturales no son exclusivas de las instituciones de gobierno, sino que la participación civil muchas veces se ve involucrada, tal es el caso del Patronato- Pro Centro Histórico primera organización de carácter civil en estar inmiscuida en la organización de la Feria en la segunda mitad de los 2000, lapso en el cual el chocolate era la reciente estrella que acababa de destronar al alfeñique dado que mantenía su posición jerárquica en los locales de la Feria del Alfeñique. El espacio de los Portales, recién estrenados por los tres lados, paulatinamente se empezaba a consolidar, no obstante, no había un distintivo propio de la Feria, es decir carecía de un atractivo visual.

En el año 2005 se crea el Patronato Pro- Centro Histórico de Toluca A. C., estaba constituido por empresarios, profesionales, comerciantes, intelectuales y prestadores de servicio de la ciudad. Tenía, entre sus múltiples objetivos: promover el mejoramiento de la imagen urbana de Toluca, procurar la conservación de los monumentos y lugares turísticos, ser un enlace entre la sociedad civil que convivía en el Centro Histórico y las autoridades para promover la reactivación económica de dicho lugar a través de la implementación de campañas culturales, cívicas, ecológicas, turísticas y comerciales independientes de las autoridades competentes. En materia cultural este organismo nació con la misión de procurar que el factor comercial y el cultural tuvieran un acercamiento con la sociedad y promover las diversas expresiones artísticas y culturales, rescatando y resaltando las tradiciones locales y nacionales y el fomento turístico en colaboración con la Secretaría de Turismo Estatal gracias al diseño e implementación de programas para atraer visitantes nacionales como internacionales.³⁹⁶

³⁹⁶ García Luna Ortega, Margarita, "La conservación del centro histórico de Toluca", Sol de Toluca, 23 de octubre de 2005, pp. 11 -12-A. Arturo Gaytán Iniestra primer presidente de la agrupación señalaba que "hoy por hoy los centros históricos de algunas grandes ciudades sufren transformaciones considerables presentándose fenómenos que cuestionan la subsistencia de sus actividades culturales, sociales y comerciales, mismas que representan el fundamento de toda la urbe". El primer Consejo Directivo lo conformaron Arturo Gaytán Iniestra, presidente; Samuel Adrián Toledo Juárez, secretario; José Arratia Becerril, tesorero; Jaime Yáñez Estrada, vicepresidente de atención ciudadana; Adolfo. H. Ruiz, Vicepresidente de fomento comercial; Raymundo Escamilla; vicepresidente de fomento cultural; María Martha Almazán Contreras, vicepresidente de fomento turístico; Armando Tinoco Carrasco, vicepresidente de enlace gubernamental; Hugo Ávila Guadarrama, vicepresidente de servicios públicos; Luis González Rivera, vicepresidente de defensoría legal; Mónica Álvarez Nemer, vicepresidente de administración. Los Vocales de esta agrupación fueron Halim Abraham Frangie, Jaime Gutiérrez Sánchez, Haber Karam, Rubén Domínguez, Carlos Robles Iniestra, Jesús Escamilla Velázquez, Miguel A. Maldonado Murín, Carlos E. Vilchis Salgado, Martín Ramírez Olivas y Rubén Muñoz Rebollo.

Sin duda, la creación de este organismo fue un parteaguas para que en años posteriores se complementaran la Feria y el Festival Cultural del Alfeñique como lo pudimos observar lo único que compartían era el Alfeñique en el nombre.

Como se pudo deducir a mediados de los 2000 la Feria seguía careciendo de un atractivo visual, pero gracias a la intervención del Patronato Pro Centro Histórico A. C. este aspecto se intentó mejorar con la finalidad de atraer mayor cantidad de compradores. De tal forma que para el 2007 una de las innovaciones realizadas por este órgano fue la implementación de adornos alusivos a lo largo de la feria, de la misma manera la decoración de las entradas con motivo del Día de Muertos. Asimismo, se les pidió a los artesanos elaborar un video de cómo es que elaboran sus productos o bien realizar presentaciones en vivo para que el consumidor se enterara de los diversos procedimientos que existen en torno a la preparación de los dulces.

En complemento a estas acciones también se buscó el montaje de una ofrenda para preservar la tradición mexicana de colocar altares en recordatorio de las personas que han fallecido. A partir de su fundación el patronato empezó a formar parte del comité organizador de la Feria en conjunto con la Dirección de Desarrollo Económico y los representantes de la Unión de Artesanos de Alfeñique.³⁹⁷

³⁹⁷ García Luna Ortega, Margarita, "La conservación del centro histórico de Toluca", Sol de Toluca, 23 de octubre de 2005, pp. 11 -12-A.



Figura 35. Arco ornamental de la Feria del Alfeñique organizado por el Patronato del Centro Histórico de Toluca, 2007.

4.8 El Museo del Alfeñique y el Concurso anual del alfeñique; políticas culturales complementarias a la Feria y Festival Cultural del Alfeñique de Toluca.

Tras esta retrospectiva sobre la Feria y el Festival podemos darnos cuenta que el contexto nacional fue de suma importancia para generar un discurso que el propio Estado adoptó para apropiarse de una Feria del Alfeñique que en un principio había desdeñado por varias décadas. En este marco tanto el *Halloween* y del Día de Muertos marcaron las pautas para que los estados a través de sus instituciones tuvieran una participación activa en la creación de actividades artístico culturales, no obstante, no eran suficientes de tal modo que el estado emprendió una serie acciones entre ellas reforzó el Concurso Anual de Alfeñique y creó un Museo del Alfeñique que sirviera de complemento a las políticas culturales impuestas por el municipio.

4.8.1 Museo del Alfeñique: un discurso alterno al dulce sabor de la tradición

Uno de los lugares que sustrae a las artesanías de su contexto nativo para destacar su valor estético es el museo, es decir, se convierte en un espacio donde puedan ser contempladas (Canclini, 1986: 151). Al ingresar en estos salones aparentemente fuera de la historia cada objeto artesanal es desprendido de sus referencias semánticas y pragmáticas. Los cristales que los protegen, lo solemnes pedestales sobre lo que se exhibe, exaltan aún más su condición aislada de objetos para ser contemplados (Canclini, 1986: 151-153). De esta manera y bajo estos argumentos surge el Museo del Alfeñique, como una de las políticas culturales que buscaba vincular la Feria y el dulce los 365 días del año y que no solo se quedara como una celebración propia de la temporada de Día de Muertos.

El Museo del Alfeñique se crea a partir del Programa de Apoyo a la Infraestructura Cultural, mejor conocido como el PAICE, dependiente de CONACULTA a través de la Dirección General de Vinculación Cultural en el año 2014, a petición del Instituto Municipal de Cultura Turismo y Arte dependiente del Ayuntamiento de Toluca bajo la administración 2013- 2015.³⁹⁸

³⁹⁸ Proyecto Cultural Museo del Alfeñique (s.f), CONACULTA Dirección General de Vinculación Cultural, Proyectos Estratégicos de Infraestructura Cultural de Alcance y Repercusión Regional y Nacional (PAICE), Departamento de Patrimonio Cultural, H. Ayuntamiento de Toluca.

El uso de la historia para justificar las políticas culturales que emanan de la venta del dulce de alfeñique en los Portales de Toluca ha sido una estrategia común para obtener los recursos de carácter federal. Al igual que lo fue con la Feria y el Festival del Alfeñique, se utilizó el discurso histórico que se apoya en los orígenes remotos y difíciles de comprobar para solicitar el recurso presupuestal del Museo. Para su creación se utilizaron dos argumentos principales el dulce y la venta de alfeñique en el municipio. Referente a la preparación del dulce de alfeñique se alude que dicha preparación es de origen arábigo-andaluz del tiempo del Virreinato de la Nueva España, cuando la caña de azúcar fue introducida en el centro del país y comenzó a dar sus primeros pasos la dulcería criolla, es decir, se alude al sincretismo entre sabores americanos y el azúcar hispano. De esta manera, se enfatiza cómo surgieron los primeros gremios dulceros, las cocinas conventuales y los talleres familiares donde se preparaba el alfeñique con base en una pasta de azúcar clara de huevo, tragacanto, *chaucle* o raíz de lirio, cocida y estirada en barras muy delgadas y retorcidas que permitían hacer figuras y con esto decorar las festividades de fin de año, es decir, el Día de muertos, las posadas y la cena navideña.³⁹⁹

El segundo punto para justificar el proyecto se sustentó en la venta del alfeñique. Un punto a resaltar, es que como bien lo hemos mencionado con anterioridad el discurso político utilizado en gran parte de las inauguraciones de la FYFCA constantemente fue el que remite al mítico don Francisco de la Rosa como aquel primer artesano que inició la producción del alfeñique en Toluca. En contraste en el Museo se retomó el testimonio de Juan de Viera para mostrar la antigüedad de la preparación del dulce:

En el siglo XVIII, a la Ciudad de México durante el primero de noviembre: “en este día, según el más prudente cálculo, pasa de cinco mil pesos el gasto del azúcares que se convierten en alfeñique, de cuya materia forman una corpulencia extraordinaria aves, peces, sirenas, corderos, flores, jarras, camas, féretros, mitras, madamas y caballeros, dorados, enlistonados, que cada figura suele tener de costo cuatro y seis pesos y hay fuentes imitando algunas de las ciudad, formada de pasta y caramelo, que suben a más crecido precio. De este modo, todos los portales, especialmente el de Mercaderes, se llenan en estos días de todos estos primores y curiosidades, que se regalan las señoras unas a otras la

³⁹⁹ *Ídem.*

ofrenda, con el título que no se las lleven los muertos y a más de esta especie de regalo, añaden diversidad de conservas, aves, corderos y botellas de vino”.⁴⁰⁰

De esta forma omitió la leyenda que constantemente aparece en los eventos públicos, aunque si se hizo alusión que el alfeñique en Toluca ya se producía desde épocas virreinales.

Paralelamente, desde el siglo XVII, la ciudad de Toluca se ha caracterizado por su tradición gastronómica, misma que incluye en su lista los embutidos, los dulces en conserva y por supuesto, el alfeñique. De hecho, se sabe que, para ese tiempo, en lo que, en la calle Real, hoy calle Independencia, se otorgó el primer permiso para elaborar dulces de alfeñique. Actualmente, este pasado gastronómico se encuentra presente en la tradicional Feria del Alfeñique, surgida en el último cuarto del siglo XX en Toluca, donde familias, algunas con más de 100 años de tradición en la producción artesanal de dulces, montan coloridos puestos, adornados con papel picado, en los pasillos de Los Portales [...]. De esta forma, el alfeñique producido en Toluca, además de hacer referencia directa a la tradición del Valle y de hecho, de todo el Estado de México, la entidad más poblada del país, direcciona la mirada hacia una de las celebraciones más importantes y emblemáticas de México. Hablar del alfeñique es evocar más de 500 años de historia, encuentros culturales y apropiaciones que se convierten en patrimonio intangible de México.⁴⁰¹

Bajo esto argumentos se crea un discurso que brinda historicidad a la actividad alfeñiquera. Esa historia también justifica la creación de un museo dedicado al dulce de alfeñique, el cual trata de combatir una de las problemáticas que venían aquejando a las tradiciones nativas del municipio. Una vez más el *Halloween* se convierte en ese motor para aplicar políticas culturales que tengan la finalidad de arraigar las costumbres y tradiciones propias de la cultura mexicana, el estado argumentaba que se podía poner en peligro la herencia prehispánica y mestiza que celebraba a la muerte. El municipio tenía entre sus objetivos la conservación y la divulgación del patrimonio, en consecuencia, se debían de generar acciones de corte cultural que permitieran el diálogo entre generaciones y a su vez el conocimiento de las raíces, bajo estos principios el Museo del Alfeñique buscaba paliar esas manifestaciones extranjerizantes que eclipsaban las tradiciones regionales y nacionales.

La idea original del proyecto iba a llevar por nombre Museo Nacional del Alfeñique e iba a estar ubicado en una de las casonas del barrio de la Retama, esto

⁴⁰⁰ Proyecto Cultural Museo del Alfeñique (s.f), CONACULTA Dirección General de Vinculación Cultural, Proyectos Estratégicos de Infraestructura Cultural de Alcance y Repercusión Regional y Nacional (PAICE), Departamento de Patrimonio Cultural, H. Ayuntamiento de Toluca.

⁴⁰¹ *Idem.*

con la idea de redignificar los Barrios Tradicionales, cuna del gremio alfeñiquero, pero al no llegar a un acuerdo con los dueños del inmueble, la idea se ejecutó bajo el nombre de Museo del Alfeñique, en su ubicación actual en el barrio de Santa Clara en la Avenida Independencia no. 502. Anteriormente esta avenida era conocida como la Calle Real donde, cuenta la leyenda, que don Francisco de la Rosa vendía el dulce de Alfeñique. En la actualidad este predio pertenece al municipio de Toluca administrada por el DIF municipal en calidad de comodato.⁴⁰²

Además de las razones históricas y administrativas por las cuales se eligió el edificio, hubo una más de carácter estratégico, ya que al estar cerca del primer cuadro al Centro Histórico, permitió establecer de manera ordenada la propuesta museográfica establecida, simultáneamente cuenta con habitaciones horizontales y un jardín en la parte posterior.⁴⁰³

El edificio es de estilo neoclásico y se cree que fue construido a mediados de la segunda mitad del siglo XIX, cuando existió un periodo de auge económico en la ciudad de Toluca. Antes de convertirse en museo, el edificio tuvo algunas intervenciones físicas en los años treinta del siglo XX, se anexó un edificio de tabique artesanal de dos plantas. Para la década de los 70 se edificó en la parte de atrás un edificio de concreto en la parte posterior a la construcción original y para los años 90, se colocó un techo de policarbonato en el deambulatorio del edificio original.⁴⁰⁴

Estas intervenciones obedecen a que el recinto tuvo diferentes funciones previas a ser el Museo del Alfeñique, entre ellas academia secretarial para señoritas, casa de artesanías y bazares independientes, así como las oficinas del partido Nueva Alianza, y la más reconocida, centro nocturno llamado “Luna Bar”.

A diferencia de algunas obras que emprenden los ayuntamientos que pueden tardarse un par de años o hasta décadas, la adecuación del museo se llevó en tiempo récord, desde las primeras veces donde se empezó a desyerbar el inmueble hasta el día de su apertura no tomó más que aproximadamente ocho meses, a la par que se

⁴⁰² Proyecto Cultural Museo del Alfeñique (s.f), CONACULTA Dirección General de Vinculación Cultural, Proyectos Estratégicos de Infraestructura Cultural de Alcance y Repercusión Regional y Nacional (PAICE), Departamento de Patrimonio Cultural, H. Ayuntamiento de Toluca.

⁴⁰³ *Ídem.*

⁴⁰⁴ *Ídem.*

habilitaban las áreas y las salas de exhibición se ejecutaba el plan maestro que estaba programado de la siguiente manera:

Cuadro 10. Plan maestro por etapas del Museo del Alfeñique		
Etapas	Alcances	Periodo de ejecución o periodo previsto de ejecución
Planteamiento museográfico	Guion curatorial y museográfico	1 mes
Producción y desarrollo de cedularios	Cedularios impresos e interactivos producidos	4 meses
Montaje	Instalación de interactivos, cedularios y mobiliario museográfico	1 mes

Fuente: Elaboración propia con base en el Proyecto Cultural del Museo del Alfeñique.⁴⁰⁵

Para buscar ese diálogo inspirado en la conservación del patrimonio era necesaria una museografía que permitiera la interacción familiar, en otras palabras, desde los más pequeños hasta los adultos, así como las personas de la tercera edad debían de mantener esa interacción de manera amena, con la finalidad de que se fueran apropiando de la festividad en torno a la producción del dulce de alfeñique y de esta manera coadyuvar a su conservación.

Así el Museo del Alfeñique quedó dividido en cinco núcleos temáticos que representan el mismo número de salas, de acuerdo al diseño original se dividía de la siguiente manera:

SALA 1 UN PAIS DE SABOR

Núcleo temático: Conocimiento del patrimonio intangible y la gastronomía mexicana.

SALA 2 UNA DULCE HISTORIA

Núcleo temático: La historia del alfeñique.

SALA 3 LA RECETA DE LA TRADICIÓN

Núcleo temático: La preparación del alfeñique.

SALA 4 EL SABOR DE LA MUERTE

Núcleo temático: La celebración de Día de Muertos.

SALA 5 TRADICIÓN DE LA MUERTE

La tradición de la Feria del Alfeñique en el Estado de México.

(Museo del Alfeñique, 2014)

Además de estas salas de exposición permanente se construyeron otros dos espacios externos al inmueble principal que tenían la finalidad de albergar las exposiciones temporales con el nombre de Daniel Rubín de la Borbolla y otro con el nombre

⁴⁰⁵ *Ídem.*

Margarita García Luna. Asimismo, existían dos salones, el primero de ellos estaba pensado para albergar la biblioteca “Carlos Olvera Avelar”.

El segundo formaba parte de lo que iba a ser la primera Escuela de Alfeñique. En la parte de atrás del edificio principal se construyeron oficinas y en la parte inferior una bodega, una cocina y salones para realizar talleres temáticos. Además, cuenta con un cuarto de máquinas y dos sanitarios para el público visitante y una tienda de suvenires para el público visitante.

Con un presupuesto estimado en 16 millones de pesos, el Museo del Alfeñique abrió sus puertas el 1 de noviembre en el marco de la Feria y Festival Cultural del Alfeñique del 2014, en una ceremonia donde estuvieron presentes Martha Hilda González Calderón, alcaldesa de Toluca, Raymundo Martínez Carbajal, secretario de Educación, Roberto Padilla Domínguez, representante del Presidente Enrique Peña Nieto y Salvador Espino, alcalde de Fort Worth Texas, entre otros políticos destacados de la entidad.⁴⁰⁶

Una vez inaugurado, el objetivo principal del Museo consistió en promover la difusión y conservación de la tradición del Día de Muertos y el patrimonio intangible de México, siendo los objetivos particulares los siguientes:

Promover el interés en el público familiar por las tradiciones mexicanas, con especial énfasis en la celebración del Día de Muertos.

Generar conciencia sobre la importancia de la producción del alfeñique como práctica cultural del centro del país y fuente de recursos para artesanos mexicanos.

Promover el conocimiento sobre los rasgos característicos de la celebración de Día de Muertos.

Generar la apropiación del conocimiento sobre las tradiciones que conforman el patrimonio intangible de México. (Museo del Alfeñique, 2014)

Para cumplir con los objetivos trazados la oferta cultural estaba destinada a realizar manifestaciones vinculadas a las fiestas mexicanas, la gastronomía y la artesanía, además de expresiones del patrimonio intangible como la danza y la música, así como talleres temáticos como cartonería.

A raíz de su creación el Museo del Alfeñique se convirtió en la manzana de la discordia por parte de los servidores públicos que querían ser los directores de dicho

⁴⁰⁶ “Inauguran Museo del Alfeñique en Toluca”, *El Edomex Informa*, 1 de noviembre de 2014.

recinto, en teoría durante el periodo 2014, año de su inauguración, al 2020, año en el que se delimita nuestro objeto de estudio, debieron de haber existido solo tres dirigentes, acorde a los años de la administración municipal. Sin embargo, fueron tantos en tampoco tiempo que se hace difícil delimitar cuales fueron las políticas culturales impulsadas por cada uno de ellos. Con base en las prácticas de campo de Abimael Cárdenas y Adrián Soto, la primera directora del museo fue la curadora y museógrafa Mtra. Susana Victoria Uribe (2019: 160). No obstante, se sabe que la primera responsable directa fue Martha Leticia Rosales Peña. Elizama Mercado, Carolina Avilés, Pedro Macedo y Carlos Ulises Rosas fueron los primeros guías de los visitantes, así como los encargados de dar mantenimiento y orden a las salas de exhibición.

A esta larga lista de responsables se suman los nombres de Cesar Castro, Susana Victoria, Francisco Galindo, Ariel González, Octavio Noel Valencia, Lucia Zenil entre otros. Cabe resaltar que muchos de los responsables y encargados del despacho nunca tuvieron un nombramiento oficial y muchos de ellos duraban desde pocas semanas hasta unos cuantos meses, generando así un sinnúmero de ofertas culturales inconclusas y organizando un discurso paralelo al trazado en un inicio por el museo. Los talleres y eventos que se llegaron a ofertar iban desde globoflexia, *jajaterapia*, hasta cursos de cumbia, bachata y salsa incluso danza africana, batería o capoeira que poco o nada tenían que ver con la celebración del Día de Muertos o con lo relacionado a la Feria y Festival del Alfeñique.

De esta manera, la política de rescatar las figuras ganadoras del concurso de alfeñique había ayudado a difundir el trabajo del gremio alfeñiquero, pero, por otro lado, se generó un discurso paralelo a lo largo de los años de su existencia que ha hecho que el museo cumpla más con los objetivos de una casa de cultura que con los principios propios que plantea un museo. El ICOM (*International Council of Museums*) define al museo como aquella:

Institución sin ánimo de lucro permanente y al servicio de la sociedad que investiga, conserva interpreta y exhibe el patrimonio. Con la participación de las comunidades ofreciendo experiencias variadas para el disfrute, la reflexión y el intercambio de conocimientos (ICOM, 2022).

Elementos que el Museo del Alfeñique pocas veces ha tomado en cuenta durante su gestión, además de ofertar talleres en su mayoría sin relación alguna que vinculen a la sociedad con la colección exhibida en sus cinco salas.



Figura 36. Flyer del taller de yoga del Museo del Alfeñique, 2017.



Figura 37. Flyer del taller de capoeira del Museo del Alfeñique, 2020.

4.8.2 Concurso anual del Alfeñique. Entre la unificación y la discordia del gremio alfeñiquero

A partir de la segunda mitad de la década de los 60, la artesanía en el Estado de México se encontraba en total abandono argumentando la falta de dinero, lo que estaba provocando su desaparición en la entidad. Este aspecto no solo se limitaba a la falta de recursos presupuestales, sino que existía un total desinterés de los ayuntamientos por las manifestaciones artísticas y por supuesto artesanales.⁴⁰⁷ Al no tener otro tipo de oficios y al ser poco redituables algunos artesanos empezaron a cambiar de giro, llevándose consigo los métodos y procedimientos de su artesanía ocasionando que se fueran perdiendo a través del tiempo. La terminación del mercado de artesanías de Metepec marcaba el esfuerzo por mantener presentes los procesos artesanales, sin embargo, este impulso no era suficiente hasta esa fecha no existían

⁴⁰⁷ "Muere la artesanía estatal víctima del total abandono", *El Sol de Toluca*, 25 de octubre de 1965, p. 1

ferias o festivales artesanales consolidados que tuvieran la finalidad de salvaguardar la artesanía mexiquense.⁴⁰⁸

Con la creación de la Escuela de Turismo hoy Facultad de Turismo y Gastronomía en 1959, por parte de Universidad Autónoma del Estado de México y la llegada del Dr. Daniel Rubín de la Borbolla, las artesanías se verían de nuevo revitalizadas siendo una de las más favorecidas la producción de alfeñique.⁴⁰⁹ Este primer acercamiento fue de vital importancia porque él fue uno de los primeros investigadores a nivel nacional en difundir y salvaguardar los dulces tradicionales de toda la República Mexicana.

Con relación a las actividades relacionadas con el Día de Muertos, la experiencia la había adquirido en la ciudad de Pátzcuaro, donde realizó uno de los primeros concursos con el pan ceremonial que producían los panaderos en la noche de los muertos y las fiestas del matrimonio (Macías, 1996:119). Con toda la experiencia comprobada a lo largo y ancho del país realizando diversos certámenes artesanales de todo tipo, Rubín de la Borbolla llegaba a Toluca con todas las credenciales para una vez más poner en práctica lo aprendido en otros estados de la República Mexicana.

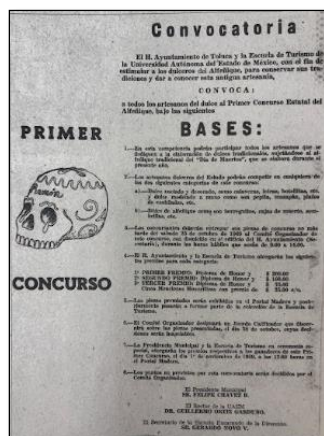


Figura 38. Primera convocatoria concurso del Alfeñique, 1969.

⁴⁰⁸ *Idem.*

⁴⁰⁹ A la llegada de Rubín de la Borbolla a la ciudad de Toluca, ya contaba con experiencia en la organización de ferias y concursos artesanales. Una de sus primeras incursiones con los dulces típicos, la había adquirido en el estado de Michoacán, donde conoció a la artesana Carlota Chevalier, esto a raíz de que quien fuera su secretaria Avelina de la Parra, un día le llevó un frasco de chongos zamoranos, le gustó tanto que le pidió que por favor le dijera donde los había comprado, a lo que de la Parra contestó que con Carlota Chevalier, una mujer viuda hija de franceses (Macías, 1996:119). Su curiosidad era tal que le pidió que trajera a esta señora, al día siguiente la artesana se presentó en el museo acompañada de los dulces que acostumbraba a vender entre ellos chongos zamoranos, rompo y huevos reales, sin embargo, lo que le causó asombro fue la presentación de los dulces mismos que venían empacados en las ollas típicas de Patabán, los frascos de vidrio soplado y los cazos de cobre de Santa Clara.

A continuación se muestra un cuadro que resume los ganadores, las instituciones involucradas, el jurado, los artesanos ganadores, el tipo de premios y las características del certamen a lo largo de los años de su existencia.

Cuadro 11. Concurso de Alfeñique de Toluca 1969-2020					
Año	Instituciones involucradas	Jurado	Ganadores	Premios	Características del certamen
1969	*UAEMéx (Escuela de Turismo de Toluca) *Ayuntamiento de Toluca (Dirección de Turismo de Toluca) Lugar de Exhibición Portal Madero Mueblería Famosa	Daniel Rubín de la Borbolla ⁴¹⁰ Gerardo Novo Valencia (Director de la Escuela de Turismo) Agustín Gasca Aguilar (Representante de del Ayuntamiento de Toluca) ⁴¹¹	1º Concepción Becerril (Miniatura) 2º Consuelo García 2º Encarnación García 2º Ernestina Camacho Degollado, 3º Alicia Serrano (Serna) 5 menciones honoríficas Cari Blanca, Hermelinda Degollado, Jesús González, Rosa Toledo y Candelaria Carbajal de Ulúa *Se otorgaron dos segundos lugares. ⁴¹²	1º \$300 y diploma 2º \$200 y diploma 3º \$100	Según la postura de Ana Rosa Pérez de Ramírez catedrática de la Escuela de turismo la mayoría de los trabajos participantes tenían el espíritu y la tradición de los antepasados. De acuerdo al Heraldo de Toluca el objetivo del concurso era rescatar el origen prehispánico del Día de Muertos. ⁴¹³ Con base en el testimonio de Concepción Becerril, ganadora del concurso del alfeñique enfatizaba la noticia de su triunfo le provocó cierta mortificación, pero a la vez una gran alegría, ya que ella no quería participar en el concurso, pero a insistencia de algunas personas accedió. ⁴¹⁴
1970	*UAEMéx (Escuela de Turismo de Toluca) *Ayuntamiento de Toluca (Dirección de Turismo de Toluca) Lugar de Exhibición Museo de Arte Popular ⁴¹⁵	Daniel Rubín de la Borbolla Raúl Rojas (Representante de la Escuela de Turismo) Rubén Nava (Representante de del Ayuntamiento de Toluca)	Categoría Moldeado a Mano 1º Ana María Gómez Camarena (Moldeado a mano) 2º María de Jesús Jiménez Navarrete 3º Rosario Z de García Categoría Alfeñique 1º Herlinda Degollado García 2º Ernestina Camacho Degollado 3º María de la Luz Mireles de Sánchez, 5 menciones honoríficas entre ellas Yolanda Vilchis Gutiérrez ⁴¹⁶	1º \$360 y diploma 2º 250 \$ y diploma 3º \$120 Menciones honoríficas de \$50	Se contó con la participación de artistas de varios municipios del Estado entre ellos Toluca, Tenancingo, Valle de Bravo y Texcoco, con la temática concreta del panteón como tema central. La pieza ganadora de alfeñique correspondió a una composición de ofrenda de Día de Muertos en sus tres niveles con ofrendas florales ante un altar de la Virgen de Guadalupe, por su parte en la categoría de dulce moldeado a mano la pieza ganadora fue una charola de frutas de dulce de leche así como unos pavorreales y un corazón de Jesús.
1971	*UAEMéx (Escuela de Turismo de Toluca) *Ayuntamiento de Toluca (Dirección de Turismo de Toluca) Museo de Arte Popular. ⁴¹⁷	S / D	Categoría Moldeado a Mano 1º Desierto 2º María de Jesús Jiménez 3º Joaquín Gómez Categoría Alfeñique 1º Consuelo García Urrutia 2º Encarnación García Urrutia Categoría Vaciado en azúcar 1º Desierto	S/ D	En su tercera edición se agregaba la categoría de vaciado en azúcar, siendo Rosaluz Velázquez la encargada de presidir la ceremonia de premiación

⁴¹⁰ "Concurso artesanal", *El Heraldo*, 1 de noviembre de 1969, pp. 1-2

⁴¹¹ "3 hermosas obras ganaron el concurso de alfeñique", *El Heraldo*, 2 de noviembre de 1969, p. 3.

⁴¹² "Magníficos trabajos con el alfeñique", *El Sol de Toluca*, 2 de noviembre de 1969, p. 3.

⁴¹³ *Ídem*.

⁴¹⁴ "Conchita Becerril artista de inspiración típica y popular", *El Noticiero*, 3 de noviembre de 1969, p. 5.

⁴¹⁵ *El Noticiero*, 29 de octubre de 1970, p. 1.

⁴¹⁶ "Moldeados en dulce. Premios a las personas que triunfaron en el concurso", *El Sol de Toluca*, 1 de noviembre de 1970, p. 1.

⁴¹⁷ "Premiación del concurso del dulce de alfeñique. Exposición en el Museo del Arte Popular", *El Sol de Toluca*, 1 de noviembre de 1970, pp. 1.-4.

			2º Desierto 3º Gerardo Ramírez González 5 menciones honoríficas entre ellas Yolanda Vilchis Gutiérrez		
1974	Lugar de Exhibición Concha Acústica. ⁴¹⁸	S/ D	1º María de la Luz Mireles de Sánchez, 2º Francisca Gutiérrez de Vilchis 3º Concepción García	1º \$1000 2º \$500 3º \$300 4 menciones honoríficas de 200 \$	El concurso estuvo enmarcado dentro de los festejos del sesquicentenario de la erección del Estado de México siendo el licenciado Mario Colín Sánchez presidente del comité organizador el encargado de llevar a cabo la ceremonia de premiación
1975	Ayuntamiento de Toluca (Dirección de Turismo de Toluca) Lugar de Exhibición Tercera Regiduría ⁴¹⁹	S/ D	1º María de la Luz Mireles de Sánchez 2º Concepción Becerril 3º Ernesto Hernández Escobar Menciones honoríficas Guadalupe Navarrete Wenceslao Rivas Contreras Emilia Figueroa de Hernández y Maximino Mendoza	1º \$ 1000y diploma de artesanía tradicional 2º \$500 y diploma de artesanía tradicional 3º \$300 y diploma de participación 4 menciones honoríficas de \$ 200 con diploma de artesanía tradicional	La triunfadora declaró que este tipo de eventos constituía un estímulo para los comerciantes en dulces tradicionales del "día de difuntos", al resultarles beneficioso, pues aparte de que ganaban un premio en efectivo les ayudaba a incrementar el número de ventas de dulce, ya que la gente les compraba a los triunfadores, En esta ocasión participaron alrededor de 25 dulceros de diversos municipios del Estado de México entre ellos de la comunidad de Malinaltenango, comunidad que se distingue por sus afamados artesanos en la producción el dulce de pepitas pertenecientes al municipio de Ixtapan de la Sal. ⁴²⁰
1978	Feria del Hogar ⁴²¹ Lugar de Exhibición Explanada del Mercado Juárez	S/ D	S/ D	S/ D	Para la edición de 1978 se continuó con la costumbre de realizar el certamen bajo el nombre de dulces típicos
1985	Ayuntamiento de Toluca Lugar de Exhibición Plaza Fray Andrés de Castro	S/ D	1º Juan Flores 1º Wenceslao Rivas 2º Leobarda Mondragón 2º María de la Luz Mireles de Sánchez, 2º Juana López 3º Guadalupe Camacho 3º Consuelo García Urrutia 3º Arturo Sánchez Millán Si bien ellos fueron los ganadores no se sabe en qué categoría. ⁴²²	1º \$15000 2º \$10000 3º \$5000	Para la edición de 1985 se contó con tres categorías el dulce de alfeñique, el vaciado en azúcar y la pasta de pepita, de manos del presidente municipal Agustín Gasca Pliego acompañados por el director del Centro de Artesanías Mexiquense Alexander Naime Libién se llevó a cabo la ceremonia de premiación
1987	Ayuntamiento de Toluca Gobierno del Estado d México	María Teresa Pomar (Directora del Museo de Artes Populares de la Ciudad de México)	S/ D	1º\$ 20000 2º \$15000 3º \$10000	Fernando Muñoz Samayoa quien fuera el subdirector de la Dirección General de Promoción Industrial, Comercial y Artesanal indicó que para 1987 se convocó a tres categorías vaciado en azúcar, alfeñique y miniatura, de las cuales se recibieron 28 piezas. De acuerdo con María Teresa Pomar desde 1985 las piezas ganadoras se habían estado trasladando al Museo de Artes Populares de la Ciudad de México y algunas habían empezado hacer exhibidas en salas de museos de Texas Estados Unidos con la finalidad de que se conociera el alfeñique a nivel internacional. ⁴²³

⁴¹⁸ "Premios en metálico a dulceros laureados", *El Noticiero*, 2 de noviembre de 1974, p. 5.

⁴¹⁹ "Concurso de Figuras y dulces de alfeñique", *El Noticiero*, 14 de octubre de 1975, p. 7.

⁴²⁰ "Manos de artista", *El Noticiero*, 1 de noviembre de 1975, p. 1

⁴²¹ *El Noticiero*, 30 de octubre de 1978, p. 9.

⁴²² "Premia el Ayuntamiento a los ganadores de la Feria del Alfeñique", *El Sol de Toluca*, 1 de noviembre 1985, p. 1.

⁴²³ "Premiarán las esculturas del dulce", *El Sol de Toluca*, 1 de noviembre 1987, pp. 1-10-A.

1995	Ayuntamiento de Toluca Lugar de Exhibición Capilla Exenta	María Teresa Pomar Alfonso Sánchez García Fernando Muñoz Samayoa Gerardo Novo Valencia Jorge Ernesto Medina Aguilar	Categoría Alfeñique 1º Jorge García Robledo Venado Blanco 2º Elizabeth Herrera Avalos con un Jinete 3º Leobarda Mondragón Sanabria Venado de Cuernos Cafés Categoría Miniatura 1º Manuela Navarrete Mejía pieza de toro con esqueleto 2º Susana Vargas Esquivel- casa de ofrendas 3º Gerardo Sierra de Jesús- Árbol de la Muerte Categoría Vaciado en azúcar 1º Ricardo Rivas Zarco Calavera con pavorreal e imagen de Sor Juana Inés de la Cruz 2º Wenceslao Rivas Zarco con Guerrero Azteca 3º Alicia Martínez de Zarco – Gallina con alas Verdes Categoría Pepita 1º Dalia Solorza Gómez – Borrego con alcatraces 2º Cecilia Figueroa – Murió mamá Juanito 3º Clara Albarrán Coterro – Maguey y el Pulque. ⁴²⁴	S/ D	La ceremonia de premiación se llevó a cabo de manos del presidente municipal Alejandro Ozuna Rivero y del titular de Investigación y Fomento para las Artesanías José Ernesto Medina Aguilar.
1997	Ayuntamiento de Toluca Lugar de Exhibición Capilla Exenta	Gustavo Guadarrama Bernal/Director de fomento Económico del Ayuntamiento de Toluca Judith Martínez Tapia/ Directora del Museo de Culturas Populares Margarita García Luna / Directora del Museo Luis Nishizawa Sol Rubín de la Borbolla / Directora del Centro Daniel Rubín de la Borbolla Fernando Muñoz Samayoa / Subdirector de Investigación y Diseño del Instituto de Investigación y Fomento a la Artesanía del Estado de México María Teresa Pomar / Directora del Museo Universitario de Arte Popular de la Universidad	Categorías Dulce de Alfeñique Wenceslao Zarco Rivas /Pieza Borrego Blanco Moteado Vaciado en Azúcar Dulce de Pepita Cecilia Figueroa López Miniatura Esmeralda Martínez González. ⁴²⁶	1º \$1000 2º \$800 3º \$500	Se contó con la participación de 80 piezas de aproximadamente 65 artesanos

⁴²⁴ Reyes, Lara Adriana, "Premiados en el arte del dulce", *El Sol de Toluca*, 2 de noviembre 1995, pp. 1-6-A.

⁴²⁶ Santiago, M. Magdalena, "Premiaron a doce artesanos del dulce", *El Sol de Toluca*, 1 de noviembre 1997, p. 4-A.

		Autónoma de Colima. ⁴²⁵			
2010	Ayuntamiento de Toluca Lugar de Exhibición Concha acústica	Catalina F. Rosales Hernández / Séptima Regidora y Presidenta de la Comisión Edilicia de Cultura Mtro. Fernando Muñoz Samayoa Director de Patrimonio Cultural del Instituto Mexiquense de Cultura Lic. Thelma Aceneth Morales García/ Directora del Museo de Culturas Populares Lic. Margarita García Luna Ortega Cronista Municipal de Toluca y Directora del Museo Taller Luis Nishizawa Mtro. / Gerardo Novo Valencia Vicecronista Municipal de Toluca José Luis Alanís Boyso Historiador Municipal de Toluca Lic. Cándida Fernández de Calderón Directora de Fomento Cultural Banamex Gustavo Velázquez Jr. Especialista en Arte Popular. ⁴²⁷	Ganadores Wenceslao Rivas Zarco Carlo Mejía Navarrete Arturo Mondragón Arriaga Ricardo Rivas Zarco José Antonio Rivas Zarco Carmen Mondragón	S/ D	Para la edición 2010 llevó por nombre Concurso Artesanal del Dulce del Alfeñique y Dulce Tradicional del Día de Muertos 2010 "María Teresa Pomar" en esta edición el concurso fue declarado Patrimonio Inmaterial Cultural del Municipio de Toluca ante el cabildo correspondiente Cuadragésima Cuarta Sesión Ordinaria del Honorable Ayuntamiento de Toluca, de 1 de octubre de 2010. ⁴²⁸
2012	Ayuntamiento de Toluca Lugar de Exhibición Concha acústica	S/ D	Ganadores Vaciado en Azúcar Luis Enrique Zarco Rivas Dulce de Alfeñique Gabriela Claudia Mondragón Dulce de Pepita Oswaldo Serafín Dulce Miniatura Wenceslao Rivas Zarco	1º \$7000 2º \$5000 3º \$4000	Para esta edición llevó por nombre Concurso Dulce de Alfeñique y Dulce Tradicional de Día de Muertos 2012, en la cual participaron 44 artesanos de distintos municipios del Estado de México entre ellos Ixtapan de la Sal, Ecatepec, Zinacantepec, Capulhuac, Metepec y Toluca, y se contabilizaron 58 piezas en las distintas categorías. ⁴²⁹

⁴²⁵ "Vio el jurado calificador 80 piezas de concurso de alfeñique 97", *El Sol de Toluca*, 30 de octubre de 1997, p. 6-A.

⁴²⁷ *El Sol de Toluca*, 30 de octubre de 1997, p. 6-A.

⁴²⁸ Acta de Cabildo HA/CABILDO/97/2010

⁴²⁹ González Tenorio, Silvia, "Premiaron a ganadores del concurso del dulce de alfeñique", *El Sol de Toluca*, 27 de octubre de 2012, p. 3-A.

2020	Ayuntamiento de Toluca Lugar de Exhibición Concha acústica	Dr. Pedro Daniel García Muciño coordinador de Proyectos Estratégicos de Presidencia Mtra. Cecilia Portilla Lührs Directora de Cultura	Ganadores Dulce de Pasta de Alfeñique Miguel Ángel López Pimentel, Margarita Gloria Camacho Mondragón, Brandon Rodríguez de Paz, y mención honorífica a Araceli Elisa López Fernández. Pasta de Pepita fueron Urbano Fernando Torres Gómez, Hugo Yedra Rojas, Carlos Octavio Merlo Acosta, y mención honorífica a Hugo Emmanuel Rodríguez Serrano. Vaciado de Azúcar fue para Luis Enrique Zarco Rivas; segundo, Guadalupe de Paz Becerril; tercero, Jorge Servando Rodríguez Mondragón, y mención honorífica para Miguel Vargas López. Figura en Miniatura los galardonados fueron: María Guadalupe Pino Morales, Marina Santana Cruz, Marlen Cayetano Andrés, y mención honorífica a Emilio Armando Pino Morales.	Bolsa a repartir de 88 mil pesos	De acuerdo al testimonio de Cecilia Portilla Lührs para el año 2020 hubo una disminución considerable en el número de participantes debido a la pandemia, no obstante llamó la atención el uso del color negro en el dulce de pepita pocas veces visto además de retomar elementos en las figuras que daban muestra de la realidad que se estaba viviendo en el año de la pandemia como el uso del cubrebocas en las piezas de alfeñique. ⁴³⁰
------	--	---	---	----------------------------------	--

Fuente: Elaboración propia con la hemerografía consultada

Se sabe que, para 1959, el Dr. Daniel F. Rubín de la Borbolla fue uno de los fundadores de la Facultad de Turismo de la Universidad Autónoma del Estado de México, y principal difusor del primer curso de arte popular y artesanía. No obstante, le inquietó el poco conocimiento y aprecio que existía sobre la producción artesanal del dulce, de ahí que sus primeros alumnos fueron los primeros en investigar quiénes eran los artesanos y en dónde se ubicaban sus talleres, qué materias primas utilizaban y con qué herramientas eran manejadas, cuáles eran sus problemas y sus ciclos de producción, qué diseños y formas utilizaban para realizar sus figuras, así como las pérdidas y ganancias en la comercialización del dulce, todo ello para establecer un panorama general de cómo se encontraba la artesanía en ese momento (Novo, 1994: 7-8). Como se puede observar en el cuadro anterior una de las políticas culturales que nace antes de que existiera la Feria del Alfeñique es sin duda el concurso anual del dulce de alfeñique por iniciativa de Rubín de la Borbolla, en conjunto con las instituciones gubernamentales y los artesanos del dulce de alfeñique.

⁴³⁰ "Premian a artesanos del Alfeñique", *La Jomada Estado de México*, 4 de noviembre de 2020.

Esta comunión lograda por el certamen en un inicio permitió a los artesanos dulceros establecer vínculos y lazos clave para la conformación de lo que a finales de la década de los 70 sería la Unión de Comerciantes de Ferias Tradicionales, antecedente de la Unión de Artesanos de Alfeñique.

Con base en el cuadro y de acuerdo a lo consultado en el testimonio oral el concurso ha estado presente de manera continua durante todas las ediciones subsecuentes a su aparición con distintos nombres. Como se puede notar en la tabla existen vacíos y saltos en el tiempo que no permite establecer con toda claridad que el certamen se haya llevado de manera ininterrumpida. Cabe aclarar que muchos de los años plasmados refieren a los que se cuenta con mayor información, si bien sabemos la existencia de otras ediciones, son pocos los datos con los que contamos.

A pesar de que existen huecos en la información podemos detectar algunos años circunstanciales que han determinado el rumbo del concurso de artesanos. Además de 1969, año del primer encuentro, la década de los 80 y los primeros años de los 90, son el periodo en el cual se tiene menor información, lapso de tiempo en el que el gremio dulcero no tenía un lugar fijo de venta. Al respecto doña Victoria sostenía que hubo años en los que el concurso estuvo muy desorganizado, en gran medida gracias al desconocimiento de las autoridades, a pesar de contar con la presencia de Teresa Pomar, reconocida investigadora del arte popular a nivel nacional, los servidores municipales se mostraban necios al no tener un jurado apropiado para efectuar el concurso (Vélasquez, 2012: 96).

Como lo hemos podido detectar a lo largo de este capítulo, las políticas culturales se deben en sí al discurso político que gira en torno a ellas, de tal manera que en los últimos años se ha retomado la idea de que la Feria del Alfeñique fue reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial del Municipio de Toluca en octubre del 2010 ante el cabildo municipal (Alanís, 2017). Al respecto en un principio se manejó esa posibilidad, pero la manifestación que se le otorgó el reconocimiento de patrimonio fue al concurso en su edición 2010, al menos así quedó registrado en el acta de cabildo.

Los festejos del Bicentenario no solo se limitaron al ámbito de los puestos que eran considerados modernos e higiénicos, si no que el valor simbólico de la Feria pretendía que se elevara a Patrimonio Cultural Inmaterial de Toluca. La UNESCO

define al patrimonio inmaterial como aquellas prácticas, expresiones, saberes o técnicas transmitidos por las comunidades de generación en generación (UNESCO, s.f.) Bajo este supuesto suponemos que el municipio buscaba otorgarle dicho reconocimiento a la Feria. Cabe aclarar que la petición fue solicitada por el licenciado Domitilo Posadas Hernández (Décimo Quinto Regidor) quien, al escuchar a su compañera, la ciudadana Catalina Florenci Rosales Hernández (Séptima Regidora y Titular de la Comisión de Cultura concerniente a la convocatoria para el Concurso Artesanal del Alfeñique y Dulce Tradicional del Día de Muertos 2010) agregó lo siguiente:

sin duda una de las tradiciones que les da la identidad a los toluqueños es justamente la celebración anual de la Feria del Alfeñique que lamentablemente durante algún lapso de tiempo no muy lejano, dicha tradición empezó a deteriorarse, sustituyendo el alfeñique por el chocolate, en fin; dándole un matiz a lo que históricamente se había venido haciendo con este dulce en el municipio y justamente por esa razón y también por la exposición de motivos que le parece muy adecuada, quiere proponer que de la mano con lo que se les ha presentado, se agregara un punto adicional como parte de los resolutivos en el orden que fuera correspondiente, para que La Feria del Alfeñique que se celebra anualmente en el municipio, sea declarada patrimonio municipal.⁴³¹

Por su parte el licenciado Andrés González Nieto (Primer Síndico) comentaba que:

esta feria que ya lleva, no recuerda exactamente el dato, pero que lleva muchos años ya de ponerse en las inmediaciones del centro de la ciudad, cree que ahora con lo que están haciendo las Comisiones de llevar a cabo este concurso, esta convocatoria, le da un mayor realce, incluso viendo el dictamen se están invitando a artesanos del dulce, de varias partes de la república, lo cual conlleva a lo que se ha manifestado en la Administración por la Presidenta Municipal, en donde quieren que Toluca salga afuera y tenga mayor relevancia. De igual forma, respecto a lo que comenta el Décimo Quinto Regidor, refiere que se le hace muy importante declararlo patrimonio de Toluca, es decir, algo que sea una reseña de Toluca, derivado precisamente de la tradición que esto ha llevado durante muchos años, que además es muy señalado, lo quiere hacer personalmente, la cantidad de gente que visita Toluca durante la exposición de estos puestos que por cierto tiene conocimiento de que tiene un diseño nuevo y diferente que seguramente le van a dar un matiz de mayor presencia a la feria con su nuevos diseños en sus puestos, por lo que quiere felicitar a las Comisiones por llevar a cabo este paso y seguramente el próximo año lo mejoraran porque es una tradición que en Toluca siempre ha resaltado y siempre la ha distinguido.⁴³²

⁴³¹ Cuadragésima Cuarta Sesión Ordinaria del Honorable Ayuntamiento de Toluca, de 1 de octubre de 2010, Acta Número: 38/2010.

⁴³² *Ídem.*

De tal forma que en un principio lo solicitado es que la Feria del Alfeñique fuera reconocida como Patrimonio Municipal de Toluca pero al de final de cuentas lo que quedó asentado en el acta de cabildo fue lo siguiente:

*Asimismo, instrúyase para que a través de las áreas municipales competentes, se inicien los trámites legales conducentes, para que el Concurso Artesanal del Alfeñique y Dulce Tradicional del Día de Muertos 2010, se declare patrimonio del Municipio de Toluca.*⁴³³

De tal forma que no fue ni el dulce ni la Feria lo que quedó como patrimonio cultural del municipio sino el concurso en su versión 2010. En esta misma sesión se abogaba para que el FyFCA lograra su internacionalización para ello se buscaba el registro de marca o denominación de origen, para tal efecto se contrató al *Despacho Grisin* y al licenciado Ricardo González, quienes con base en su experiencia señalaban que tal acción reactivaría y estimularía el turismo, tanto nacional como internacional y con ello la economía del municipio, una Feria con esas características encerraba por si sola un bagaje cultural.⁴³⁴

Cuatro años después con la apertura del Museo del Alfeñique en el 2014, las piezas ganadoras empezaron a formar parte del acervo de exhibición a lo largo de sus cinco salas mismas que se han ido renovando constantemente a partir de cada certamen.⁴³⁵ Hasta antes de entrar en funciones el Museo del Alfeñique algunas de las piezas ganadoras estaban bajo el resguardo del Museo de Culturas Populares dependiente del Instituto Mexiquense de Cultura. Esta colección estaba dividida en dos grandes secciones una llamada *Estado de México*, misma que comprendía piezas ganadoras del concurso anual de alfeñique y la otra catalogada como colección *Teresa Pomar*, compuesta por piezas de alfeñique, vaciado en azúcar y otras técnicas dulceras recogidas a lo largo y ancho del país. Ambas colecciones pasaron a complementar el acervo a través de un convenio realizado entre ambas instancias en el 2021.

Otro cambio sustancial que va tener el concurso de alfeñique se da a partir de la administración zamorista 2016-2018, es en este periodo cuando se empieza delimitar la participación de los artesanos alfeñiqueros del Estado de México,

⁴³³ Cuadragésima Cuarta Sesión Ordinaria del Honorable Ayuntamiento de Toluca, de 1 de octubre de 2010, Acta Número: 38/2010.

⁴³⁴ *Ídem*.

⁴³⁵ Gonzaga, Fernando, "Apertura del Museo del Alfeñique en Toluca, *Cibernótico*, 31 de octubre de 2014.

reduciéndolo solo al municipio de Toluca lo que redujo considerablemente la participación de otros productores dulceros, de los 60 artesanos que participaban normalmente pasaron a 20 aproximadamente. Si bien es cierto que se incrementó el estímulo monetario para las piezas ganadoras existió un descontento general al limitar la participación a solo el gremio dulcero toluicense. Como lo vimos párrafos anteriores muchos de los artesanos formados en los *Barrios Tradicionales* tuvieron que emigrar a municipios aledaños donde empezaron a producir alfeñique. Uno de los requisitos para participar era el lugar de procedencia, en vista de que no pertenecían a Toluca muchos de ellos tuvieron que alejarse del concurso.

FERIA Y FESTIVAL CULTURAL DEL ALFEÑIQUE TOLUCA 2017

Con el propósito de preservar y fomentar el arte popular mexicano
El H. Ayuntamiento de Toluca
 en coordinación con el Gobierno del Estado de México
 a través del Instituto de Investigación y Fomento a las Artesanías IFIAPM

CONVOCA AL
CONCURSO ARTESANAL DE DULCE DE ALFEÑIQUE Y DULCE TRADICIONAL DEL DÍA DE MUERTOS 2017
 el cual se sujeta a las siguientes BASES

1. Pueden participar todos los artesanos del Municipio de Toluca que se dediquen a la elaboración de dulce de alfeñique y dulce tradicional de Día de Muertos, utilizando técnicas y productos tradicionales.
2. Las categorías en que se calificarán las piezas participantes son:
 - a) DULCE DE PASTA DE ALFEÑIQUE
 - b) VACIADO DE AZÚCAR
 - c) PASTA DE PEPITA
 - d) FIGURAS EN MINIATURA EN CUALQUIERA DE LAS CATEGORÍAS ANTERIORES
3. Solo pueden participar piezas de diseño tradicional relacionadas con las festividades del Día de Muertos.
4. Cada artesano puede registrar dos piezas como máximo.
5. La inscripción de las piezas es gratuita.
6. Para el registro de las piezas es estrictamente necesario:
 - a) PRESENTAR COPIA DE SU IDENTIFICACIÓN OFICIAL PERSONAL VIGENTE (INE, U OTRO) QUE COMPROBE SU RESIDENCIA.
 - b) PRESENTAR LA CURP.
 - c) LLENAR EL FORMATO DE REGISTRO DE PARTICIPACIÓN.
 - d) PRESENTAR EVIDENCIA FOTOGRÁFICA SOBRE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA PIEZA A CONCURSAR.
 - e) ESTAR REGISTRADO EN EL PADRÓN ARTESANAL MUNICIPAL.
7. No se aceptan piezas que hayan participado en otros concursos a nivel municipal, estatal o nacional.
8. El registro y recepción de piezas participantes se llevará a cabo a partir de la fecha de publicación de la presente convocatoria y hasta el 29 de octubre del presente año, en un horario de 9:00 a 18:00 horas en el Museo del Alfeñique.

Museo del Alfeñique: Av. Independencia 5 Ote. 502, Barrio de Sta. Clara, 50090 Toluca de Landín, Méx., y en las oficinas de la Subdirección de Turismo y Artesanías, Plaza Fray Andrés de Castro, Edificio B, local 6, Col. Centro, Toluca, México, C.P. 50000.
9. El Jurado Calificador valorará las piezas en un acto público, que se llevará a cabo el 30 de octubre del presente año a las 10:30 horas, en el Museo del Alfeñique.
10. El Jurado Calificador considerará la esencia de las piezas tomando en cuenta: el mejor empleo de los materiales tradicionales, la técnica de elaboración, el diseño y la creatividad. Su veredicto será inapelable.
11. El 31 de octubre se realizará la premiación en el Museo del Alfeñique y las piezas del concurso permanecerán en exhibición hasta el 3 de noviembre.
12. El día de la premiación será indispensable que los artesanos participantes asistan llevando consigo la copia de su registro e identificación personal.
13. A todos los participantes se les otorgará reconocimiento.
14. Se otorgarán tres premios en cada una de las categorías:

1º Lugar \$ 12,000.00 m.n. (suma del premio 100/100)
2º Lugar \$ 7,500.00 m.n. (suma del premio 66/100)
3º Lugar \$ 4,000.00 m.n. (suma del premio 33/100)

 Se podrán otorgar hasta 2 premios especiales de \$ 1,500.00 m.n. en las categorías que determine el Jurado Calificador.
15. Todas las piezas entrarán a la venta.
16. Las piezas serán devueltas a los participantes el 3 de noviembre, de 9:00 a 18:00 horas, en las oficinas de la Subdirección de Turismo y Artesanías. Las piezas que no sean recogidas serán a formar parte del acervo del Museo del Alfeñique.

Figura 39. Convocatoria del Concurso de Alfeñique, 2017.

Con el propósito de preservar el reconocimiento a la actividad artesanal en la elaboración del alfeñique y por su amplio valor histórico como patrimonio cultural, el Ayuntamiento de Toluca

CONVOCA
 al Concurso Municipal Artesanal de
Dulce de Alfeñique y Dulce Tradicional de Día de Muertos 2021
 el cual se sujetará a las siguientes BASES

1. Podrán participar todos los artesanos del Municipio de Toluca que se dediquen a la elaboración del dulce de alfeñique y dulce tradicional de Día de Muertos, utilizando técnicas y productos tradicionales.
2. Las categorías en que se calificarán las piezas participantes son:
 - a) Dulce de pasta
 - b) Vaciado de azúcar
 - c) Pasta de alfeñique
 - d) Vaciado de azúcar
 - e) Pasta de pepita
3. Solo participarán piezas de diseño tradicional relacionadas con las festividades propias del Día de Muertos.
4. Cada artesano podrá registrar una sola pieza.
5. La inscripción de las piezas será gratuita.
6. Para el registro de las piezas es estrictamente necesario presentar en copia simple:
 - a) Identificación oficial vigente (INE, IFE).
 - b) Acta de nacimiento que acredite ser originario del Municipio de Toluca.
 - c) CURP.
 - d) Llenar el formato de registro de participación.
 - e) Presentar evidencia fotográfica impresa sobre el proceso de elaboración de la pieza a concursar.
7. No se aceptarán piezas que hayan participado en otros concursos a nivel municipal, estatal o nacional.
8. El registro y recepción de piezas participantes queda abierto a partir de la fecha de publicación de la presente convocatoria y hasta el 12 de octubre de 2021, de lunes a viernes, de 9:00 a 18:00 horas, en las oficinas del Departamento de Apoyo Artesanal ubicado en Plaza Fray Andrés de Castro, Planta Baja, Edificio B, local 6, Colonia Centro, C.P. 50000, Toluca de Landín, México. Se recibirá y registrarán las piezas concursantes aplicando todo el protocolo de salud correspondiente.
9. El Jurado Calificador valorará las piezas inscritas en un acto a puerta cerrada, en las oficinas que designe para tal efecto el Comité Organizador.
10. El Jurado Calificador considerará la esencia de las piezas concursantes, de acuerdo al uso de materiales tradicionales, la técnica de elaboración, la creatividad, belleza y armonía en general. Su veredicto será inapelable.
11. El 19 de octubre de 2021 se llevará a cabo la ceremonia de premiación en las instalaciones que el Comité Organizador señale, aplicando todo el protocolo de salud correspondiente y las piezas ganadoras formarán parte del acervo del Museo del Alfeñique.
12. Se otorgarán tres premios económicos en cada una de las categorías:

1º lugar \$7,000.00 (suma del premio 00/100 M.N.)	2º lugar \$6,000.00 (suma del premio 00/100 M.N.)	3º lugar \$3,000.00 (suma del premio 00/100 M.N.)
---	---	---

 Asimismo, se otorgará una mención honorífica por cada categoría de \$10,000.00 (mil pesos 00/100 M.N.).
13. Los casos no previstos en la presente Convocatoria serán resueltos por las organizaciones del evento y el Jurado Calificador.
14. Las piezas no premiadas serán devueltas a los participantes, presentando identificación oficial vigente a partir del 20 de octubre del 2021, de 9:00 a 17:00 horas, en las oficinas del Departamento de Apoyo Artesanal.

MAYORES INFORMES Departamento de Apoyo Artesanal del Ayuntamiento de Toluca, ubicado en Plaza Fray Andrés de Castro, Edificio B, local 6, Primer Piso, Col. Centro, Toluca, México, C.P. 50000. Teléfono: 722 276 19 00 ext. 024.

Figura 40. Convocatoria del Concurso de Alfeñique, 2021.

Con el cambio de denominación a Feria y Festival Cultural Internacional del Alfeñique 2019, el concurso del alfeñique no tuvo ningún cambio significativo a su edición antecesora, el concurso mantuvo las mismas reglas de operación. La pandemia mundial de Covid 19 así como la participación única y exclusivamente de artesanos

toluqueños, mermó de sobremanera la colaboración de los dulceros en la edición 2020.

En un inicio el concurso fomentó la cooperación entre el gremio dulcero, en los últimos años que abarca nuestro periodo de estudio, esta competición se convirtió en un espacio para alzar la voz y manifestar las incomodidades personales y particulares entre los propios artesanos. De manera generalizada han manifestado que los jurados siempre premian a los mismos y con las mismas piezas lo que ha desmotivado al resto de los alfeñiqueros toluqueños, además, que existe el rumor que muchas veces se utilizan prestanombres que meten a concurso piezas a nombre de un maestro artesano para que una familia pueda ganar la mayor cantidad de premios, de tal forma que estos dimes y diretes han desembocado en una discordia que ha distanciado a los artesanos desvirtuando por completo los objetivos de los primeros años de este certamen.

Aun con toda esta problemática que hay detrás, el concurso es una de las políticas culturales que ha logrado sobrevivir, incluso antes de que existiera como tal la Feria del Alfeñique. Con la creación del Museo del Alfeñique, el concurso ha servido de escaparate para seguir fomentando el certamen y dotándole de un carácter nacional como llegó a convertirse en algún momento.

CONCLUSIONES

A raíz de la Segunda Guerra Mundial, la reconstrucción de la mayoría de los países involucrados fue una necesidad latente, el sistema económico neoliberal se estableció como el nuevo orden mundial. Las superpotencias ya no buscaban acaparar territorio por la vía militar, sino que buscaban dominar el mercado estableciendo industrias globales que modificaran por completo el estilo de vida y la fisonomía urbana de las ciudades.

Ante este panorama, este estudio se dio a la tarea de cuestionarse qué elementos del contexto sociocultural, económico, político y social fueron determinantes para la conformación de la Unión de Artesanos de Alfeñique. La reconfiguración urbana y la restructuración fabril de la Ciudad de México de las décadas de los 40 y 50 acrecentaron el número de industrias en los municipios del Valle de Toluca y del Valle de México. Con la incipiente industrialización, el Estado de México transitó de una sociedad agraria, artesanal y de intercambios predominantemente locales-regionales a una industrial con alcances comerciales de carácter global. La incursión de marcas trasnacionales a territorio mexiquense abrió paso a nuevas formas de comercio como los *supermercados* que parecían socavar todo tipo de modelo comercial tradicional entre ellos los *tianguis*. Bajo este horizonte pudimos distinguir que el contexto sociocultural a nivel nacional como estatal fueron factores que condicionaron la formalización de la Unión de Artesanos de Alfeñique de Toluca.

Se puede deducir que la ubicación geográfica de los Portales así como la de los Barrios Tradicionales jugaron a favor del gremio dulcero para conformar un tejido sólido de mutuo apoyo entre los artesanos. Por una parte el hecho de que la mayoría de los productores habitara dentro de los Barrios Tradicionales y cerca de las colonias aledañas al primer cuadro de Toluca, permitió una interacción directa que los llevó a establecer redes de cooperación.

Además del contexto sociocultural, este estudio muestra otros factores que determinaron la conformación de una Unión de Artesanos de Alfeñique. Esta investigación reveló que la Revolución Urbanística y la anfitriónía de los Juegos Olímpicos de México 68 aceleraron los procesos de modernización de manera desorganizada. La justa olímpica celebrada en la capital mexicana era la ventana para que otras naciones pudieran admirar que México pertenecía a ese selecto grupo de países que se permitían realizar una justa deportiva de tales magnitudes, esto significaba que era un indicativo de que el país atravesaba por una economía estable y un clima político sólido. En este sentido, la arquitectura de reciente creación para la época jugó un papel importante, que justificaba el discurso oficial de un México en vías de desarrollo y progreso.

Bajo este tenor y con la finalidad de esconder o al menos disimular que en Toluca el comercio tradicional que se hacía en los *tianguis* estaba en vías de modernización, el aparato estatal emprendió una serie de proyectos que culminaron en la construcción de Mercados como el 16 de Septiembre o el Benito Juárez. Sin embargo, no todos los comerciantes lograron un espacio de venta dentro de los nuevos mercados muchos de ellos quedaron a la deriva, lo que los llevó a constituirse en *Uniones*, es decir, grupos de comerciantes, artesanos, o trabajadores de un mismo oficio que se defendían ante la precariedad del mercado informal y de las medidas impuestas por las instituciones. Situación similar atravesaron los alfeñiqueros, si bien no se les construyó un espacio *ex profeso* para la venta del dulce, el municipio recurrentemente buscó alternativas para reubicar la Feria.

La necesidad del gremio dulcero de hacerse de un lugar en el mercado formal nos llevó a centrarnos en la segunda mitad del siglo XX, periodo en el que el estado parecía otorgar todo tipo de facilidades a compañías externas, en su mayoría de capital extranjero, mismas que se fueron instalando en el primer cuadro de la ciudad.

Al no tener las mismas expectativas de oportunidades que las empresas extranjeras, los artesanos que comercializaban sus dulces dentro de los Portales de Toluca se sintieron relegados, lo que los llevó a constituirse en un solo grupo.

Al margen de estos cambios que se estaban suscitando tanto en el contexto nacional como local, surgió el liderazgo de doña Victoria Morales Jalomo quien en respuesta a este panorama impidió que la Feria fuera reubicada a otros sitios. En consecuencia, fue esta artesana la encargada de establecer un diálogo con el aparato gubernamental y por consiguiente la representante de vincular al gremio dulcero toluqueño, defendiendo los Portales como el espacio predilecto de venta.

Bajo estas circunstancias, los artesanos centraron sus esfuerzos en la producción de dulces tradicionales como el vaciado en azúcar y el dulce de alfeñique. El hecho de que la elaboración de figuras de azúcar fuese de carácter artesanal, se oponía a esa modernidad de los productos en serie que comercializaban las marcas trasnacionales. La necesidad de hacer frente a este contexto por parte de los productores dulceros, los condujo a cerrar filas conformando la *Unión de Comerciantes de Ferias Tradicionales*. Sin embargo, al no remediar por completo la inestabilidad en la que estaban sometidos, optaron por modificar su apelativo de comerciantes a artesanos dando surgimiento a la *Unión de Artesanos de Alfeñique*. Estrategia que serviría para generar un vínculo identitario ligado al Día de Muertos al ser un dulce que se comercializaba dentro de las festividades de los Fieles Difuntos.

Con todo y el reconocimiento por parte del Ayuntamiento, este estudio se cuestionó de qué manera los artesanos dulceros emprendieron una serie de estrategias y mecanismos que les ayudara a mantener una continuidad sostenida y reconocida por el aparato estatal y la sociedad civil. El hecho de haberse constituido como una Unión, fue un parteaguas para tener por principio una identidad gráfica que los identificara como productores del dulce tradicional, pero sobre todo por primera vez conformar un aparato administrativo compuesto por los propios artesanos.

Esta investigación reveló que la Unión, internamente, está administrada por un secretario general, un subsecretario, un tesorero, un secretario de conflictos y dos vocales, cada uno con funciones específicas pero que en conjunto tienen la finalidad de proteger de cualquier eventualidad tanto de manera interna como externa a cada uno de los agremiados. Constatamos que dentro de este organismo existe un

reglamento que tiene por objetivo poner orden en tres aspectos esenciales para el adecuado funcionamiento de la Unión, los cuales son la Feria del Alfeñique, la producción dulcera y los módulos de exhibición. Dicha relación tripartita ha sido la base para perpetuar el oficio del artesano dulcero, el hecho de que el gremio alfeñiquero se organizara bajo la figura corporativa de Unión, constituyó todo un éxito para la permanencia y defensa del espacio de venta.

Por otra parte, en este estudio exploramos el papel que desempeñan las redes de cooperación entre los artesanos que han posibilitado la permanencia, la vigencia y el funcionamiento de la Unión de Artesanos y de la Feria del Alfeñique. A lo largo de esta investigación, pudimos analizar que las redes familiares, las comerciales y las políticas conforman un tejido más amplio de cooperación entre los propios dulceros y agentes externos a ellos. Se pudo verificar que la alianza entre las familias del gremio alfeñiquero fue un factor decisivo para la legitimización y la inserción al mercado formal.

Cabe subrayar, que uno de nuestros hallazgos es la división interna que existe en la Unión de Artesanos. Se encuentra conformada por dos grandes bloques; por un lado, los *artesanos originales* es decir aquellos cuyo espacio de venta comenzó desde la tradicional Feria de Todos Santos en los Portales de Toluca y, por el otro, los *artesanos advenedizos*, es decir, aquellos que por alguna u otra razón llegaron a los Portales y se unieron a los *artesanos originales*. En la actualidad se ha podido observar que es una minoría la que queda de los artesanos llamados *originales*. Sin embargo, ese enlace entre los artesanos establecidos y los que llegaron después ha conducido a tensiones internas dentro de la propia Unión, que con el paso del devenir del tiempo se han ido diluyendo. Existe evidencia de que en los últimos años al nombre de su marca o de su puesto le agregan a qué generación pertenecen, aspecto simbólico con el cual los artesanos “miden su originalidad”.

Cada red familiar busca alternativas que promuevan la promoción y difusión de sus dulces, lo que los conduce a actuar de manera autónoma, promocionando su producto en los medios de comunicación, en las redes sociales o en recintos en el extranjero, muchas veces sin consultar a otros miembros de la Unión o a las autoridades municipales, sin embargo, es la Unión lo que les genera un lazo de pertenencia y un aura de seguridad con artesanos dulceros ajenos a su organización.

Son esas redes familiares lo que los ha llevado a tejer una estructura más amplia ante cualquier contingencia, pero a su vez a tener ese reconocimiento social tanto de los habitantes locales como de los turistas lo que en consecuencia genera un lazo de identidad y un grado de satisfacción de cada uno de los agremiados que conforman la Unión de Artesanos de Alfeñique.

En síntesis, pudimos notar que las familias dulceras pertenecientes a la Unión de Artesanos se manejan de manera autónoma cuando se encuentran fuera del periodo de venta y existen pocas evidencias de cooperación entre ellos, no obstante, cuando están dentro de los Portales de Toluca o bien tienen que tomar decisiones relacionadas a la Feria del Alfeñique, los artesanos actúan y responden de manera conjunta, promoviendo un discurso colectivo, a fin de defender sus intereses incluso si pertenecen al bloque contrario, en pocas palabras si se meten con uno se meten con todos.

En complemento a estas redes familiares, los artesanos han generado otro tipo de redes como las políticas. Las relaciones establecidas con los actores políticos principalmente de los líderes o secretarios generales al final del día repercuten en acciones al resto de los agremiados. Una relación armoniosa entre los artesanos y los gobernantes en turno blindará de toda amenaza al gremio alfeñiquero de otros posibles competidores, por el contrario cuando la relación se desgasta o bien no existen reglas claras de cordialidad entre las autoridades y los artesanos surgen tensiones que obligan a los dulceros a actuar en conjunto y a defender a los compañeros de alguna eventualidad o agravio.

Por otro lado, otro tema importante sobre el que versó esta investigación son los cambios y continuidades que se han presentado en los procesos de la elaboración de los dulces tradicionales a partir de la creación de la Unión de Artesanos, al respecto, pudimos constatar que existe una división de trabajo en los talleres de la Unión. Las mujeres a lo largo de los años han mantenido un rol indispensable en la transmisión del saber artesanal, factor que ha sido una constante para que el oficio del alfeñique permanezca vigente al igual que su feria, han sido ellas, en su mayoría, las que llevan la batuta de la titularidad de los puestos. En lo que respecta a los varones, comúnmente se ven inmiscuidos en la producción de las técnicas dulceras que conllevan un proceso -más complejo- como lo es el vaciado en azúcar. Empero, es

importante dejar en claro que lo anterior puede variar de una familia a otra, habría que hacer un análisis que detalle a cada una de las 84 familias de la Unión que determine el rol que ejerce cada miembro.

Se comprobó que entre los dulces que dieron esa identidad a la Unión de Artesanos, pero también a la Feria del Alfeñique, están: el vaciado en azúcar, la pepita, la miniatura y el alfeñique, no obstante, por motivos y beneficios económicos el chocolate ha venido a ocupar un puesto estelar. Pero fue el dulce de alfeñique el que dio fama a todos los anteriores, a tal punto que fue el nombre que adquirió la Feria, a pesar de que muchos artesanos estaban en desacuerdo, como se pudo comprobar, ellos vendían una gran variedad de dulces tradicionales dentro de la Feria de Todos los Santos antecedente directo de la Feria del Alfeñique.

En cuanto al dulce de alfeñique que se realiza para la Feria en Toluca, pudimos dar evidencia que este se apega a la *Receta del Chaucle* del siglo XVIII, que describe Dominga de Guzmán, tanto en utensilios como en el proceso de preparación. La única diferencia que se podría encontrar entre la forma de preparar el dulce en el siglo XVIII y los métodos actuales de los artesanos de la Unión, está en los ingredientes donde se especifica el uso del *chaucle*. En síntesis, podemos deducir que lo que ha variado a través de las épocas en las distintas recetas de alfeñique es el agente aglutinante, tal pareciera que se va adaptando al territorio y conforme a la tecnología de la época.

Aún con todos estos avances en la gastronomía culinaria, el uso del *chaucle* se ha negado a desaparecer en los talleres de la Unión de Artesanos de Alfeñique en pleno siglo XXI. En este orden de ideas se pudo demostrar que el alfeñique toluqueño se va a distinguir, por el tipo de decoración de figuras representativas que se elaboran con esta técnica principalmente representadas por gallinas, cerdos, venados y borregos. Tanto el vaciado en azúcar como el alfeñique que se elabora para la Feria del Alfeñique se caracterizan por el amplio colorido en la pigmentación y una carga excesiva en la ornamentación derivados del proceso de enchinado, particularmente en piezas que participan en los concursos o que son exhibidas en el extranjero.

No es un dato menor el hecho de haber descrito cada una de las recetas de alfeñique a lo largo de esta investigación, si algo tienen en común todas ellas es el proceso manual que implica la realización de las figuras de azúcar, de pepita y de

alfeñique. Este proceso manual es lo que justificó el cambio de denominación de *Unión de Comerciantes* a *Unión de Artesanos*, aun cuando las instituciones dedicadas a la promoción de las artesanías sigan reconociendo al alfeñique como una rama más de la gastronomía artesanal. Hoy en día, el término alfeñique se ha convertido en un distintivo para designar a la diferente variedad de dulces que se venden con motivo de la celebración del Día de Muertos en el Valle de Toluca.

Desde el inicio de esta investigación, nos separamos de la idea de considerar la Feria simplemente como un espacio de venta, postura que creemos reduccionista. Por tanto, nos dimos a la tarea de cuestionar cómo las políticas culturales y la formalización de la Unión de Artesanos contribuyeron al tejido de redes comerciales consolidando así la Feria del Alfeñique. Entre los principales descubrimientos se detectó que la Feria ha atravesado por dos grandes etapas. La etapa 1 o fase comercial que se distingue por la legitimización y “experimentación” por parte del Ayuntamiento para reubicar la feria fuera de los Portales de Toluca. Se demostró que, para justificar la venta del dulce de alfeñique en Toluca, en esta primera fase se esparcieron mitos fundacionales entre ellos al multicitado Francisco de la Rosa comúnmente evocado en el discurso institucional, mismo que ha generado la falsa sensación de que la Feria tiene antecedentes remotos novohispanos, cuando es una feria de reciente creación.

En estos ensayos de reubicación pudimos observar que los puestos afrontaron una serie de modificaciones técnicas con el fin de brindar una mejor imagen y erradicar de una buena vez esa apariencia de “feria pueblerina”. Los artesanos optaron por la homogeneización de los locales, a fin de brindar una estética uniforme y renovada. En este primer periodo también pudimos ver con claridad la división existente entre el Festival y la Feria mismas que solo compartían el nombre de alfeñique, aunque en la práctica cada una actuaba de manera separada.

Ya en la etapa 2 o fase comercial-cultural, se reveló que se conjuntaron la Feria y el Festival, lo que conllevó al cambio de nombre a Feria y Festival Cultural del Alfeñique en el año 2009. Esta fusión entre el festival y la feria estuvo marcada por tres grandes factores del contexto social. Por un lado, el *Halloween* y por el otro el Día de Muertos que tenía como objetivo hacer contrapeso a todas esas

manifestaciones extranjeras, lo que motivó al estado a intervenir de manera más dinámica en la realización de festivales enfocados a fomentar la identidad nacional.

Aunado a estos dos factores, se suma un tercero, que son los festejos del Bicentenario de la Independencia y la Revolución Mexicana celebrados en el 2010, cada estado tenía la premisa de reflejar lo más representativo de su cultura y folclor. Por tanto, el Estado de México aprovechó esta conmemoración para dar a conocer la Feria y el Festival Cultural del Alfeñique como una celebración icónica de la cultura mexiquense. Entre los cambios que se pudieron observar estuvo la sustitución de los puestos enlonados por locales totalmente más cerrados e higiénicos.

De tal forma, que a lo largo de esta segunda etapa, pudimos notar que intervinieron distintas instituciones de carácter público de los tres poderes de gobierno (municipal, estatal y federal), así como la secretarías destinadas a la promoción cultural y universidades locales, además de empresas privadas que fungen como patrocinadores, y asociaciones de carácter civil como el Patronato Pro-Centro Histórico de Toluca que, en sinergia con la Unión de Artesanos, dieron surgimiento a la Feria y el Festival Cultural del Alfeñique. Para dar continuidad a esta política cultural, el municipio complementó tanto a la Feria y el Festival con la creación de un Museo del Alfeñique mismo que se nutre del concurso anual del mismo nombre.

De forma general a partir de este trabajo, sabemos que la antigüedad del comercio dulcero, el derecho de preferencia por el producto local, la necesidad de hacerse de un espacio dentro del mercado formal y la derrama económica por la venta de los dulces tradicionales en los Portales de Toluca, teniendo como entramado las redes familiares, políticas y comerciales, fueron los elementos que derivaron en la asociación de los alfeñiqueros contribuyendo así al surgimiento de la Unión de Artesanos

En este marco, tanto la Unión de Artesanos como la Feria del Alfeñique son producto de las pugnas de aquellos alfeñiqueros quienes, sumergidos en la informalidad y el ambulante, exigieron a los gobiernos en turno, fueran atendidas sus peticiones ante un panorama de modernización, industrialización y de la instalación de grandes cadenas comerciales y almacenes en el Valle de Toluca.

La precariedad del artesano más el auge del papel de la artesanía comercial y el desarrollo del turismo exterior, fueron uno de los tantos factores que impulsaron

a los alfeñiqueros a conformarse en una Unión. Esta alianza entre el gremio dulcero, abrió una puerta hacia nuevos horizontes organizacionales, es decir, se convirtió en una alternativa ante la fragilidad cotidiana a la que estaba condenado el sector artesanal alfeñiquero.

Pudimos analizar que, en la práctica, los artesanos alfeñiqueros incorporaron nueva maquinaria e ingredientes que les facilitaron los procesos de producción y, por ende, un incremento en sus ganancias. Sin embargo, el alfeñique fue desplazado por estas nuevas tecnologías e ingredientes entre ellos el chocolate y con ello nuevas figuras ajenas al imaginario colectivo del Día de Muertos de México.

Por otro lado, podemos deducir que la Unión de Artesanos de Alfeñique de Toluca es una red de productores del dulce tradicional de carácter familiar, comercial y política que tiene la finalidad de proteger, defender y salvaguardar la artesanía a través de la Feria del Alfeñique, por medio de estatutos y reglamentos, que les brindan legitimidad ante el aparato estatal. Herencia de esos cuatro pilares que en un inicio sostuvieron los orígenes de la Unión, la antigüedad, el beneficio, la preferencia y la defensa de su espacio de venta. El vínculo familiar, la división de trabajo, las mesas directivas, la procuración de fondos, el apoyo mutuo y la ganancia intrínseca de la venta del dulce son los mecanismos de supervivencia que los ha llevado a mantenerse por casi cinco décadas. De tal forma que la Unión, representa esas formas de resistencia de asociacionismo laboral basado en una producción tradicional ante un panorama industrializado y globalizado.

En suma, podemos constatar que, si existe una Feria y Festival Cultural Internacional del Alfeñique de Toluca, se debe en gran medida a esa conjunción de los artesanos dulceros durante la década de los 70, en ese afán por mantener los Portales como espacio de venta. Lo que comenzó como una lucha por un espacio comercial y la inserción a un mercado formal, paulatinamente se transformó en un fenómeno político-cultural-comercial, gracias a la intervención de agentes civiles, políticos y culturales que en colaboración con las autoridades municipales y el gremio alfeñiquero crearon políticas culturales. Todos estos factores, en conjunto, llevaron a la consolidación de una de las ferias más importantes en su tipo en torno a la cultura del Día de Muertos.

Si bien es cierto que desde la óptica actual el papel de doña Victoria resulta un tanto controversial, principalmente por las acciones que se le atribuyen durante los últimos años de su gestión estando al frente de la Unión de Artesanos de Alfeñique, es innegable que su labor ha trascendido con el paso del tiempo por la capacidad de unificar al gremio dulcero y por la tenacidad de negociar con los gobernantes y con otros comerciantes. Esa visión por conjuntar a las familias de los dulceros para pertenecer al sector formal en sus primeros años como secretaria, influyó para que una feria que por décadas fuera considerada “pueblerina y pintoresca”, hoy en día sea un espacio donde se conjuga la tradición, el folclor, la identidad, la historia y la cultura. Por tanto, la resiliencia demostrada de forma particular, familiar y en colectivo de cada uno de los miembros que componen la Unión de Artesanos y la capacidad de sobreponerse y adaptarse a las adversidades políticas, económicas y tensiones internas de diversas épocas, ha sido de vital importancia para perpetuar el oficio dulcero.

Abimael Cárdenas y Adrián Soto Flores señalaban que hasta antes del año 2019, faltaban “esfuerzos contundentes por mejorar la calidad de los datos que contemplaran referentes históricos, documentales e información complementaria al conocimiento de la tradición oral” (2019:169), es decir eran escasos los estudios que aportaran datos, fechas, momentos específicos y personajes que coadyuvaran a la reconstrucción de las temáticas que derivan del estudio de la Feria del Alfeñique (2019: 110-111). En respuesta y de acuerdo con esa postura, esta investigación trata de subsanar la hipótesis planteada por ambos autores. Con el apoyo de fuentes hemerográficas pudimos realizar un estudio inédito que dio voz a los actores involucrados y simultáneamente situó en tiempo y espacio a la Unión de Artesanos de Alfeñique, su Feria, su Festival, así como sus dulces tradicionales que en ella se venden, hallazgos que se esperan sirvan como punto de partida para futuras investigaciones.

Por ningún motivo agotamos el tema de los artesanos de la Unión ni mucho menos de la Feria, aun cuando utilizamos fuentes poco utilizadas como los periódicos y las entrevistas, solo brindamos un panorama general, habría que hacer un análisis a detalle de cada familia lo que ampliaría la interpretación de los roles de género dentro de los talleres, la transición comercial hacia las nuevas generaciones de

artesanos y sus dinámicas de asociación. Por otro lado, el hecho de no haber podido consultar más fuentes, una de ellas el acta constitutiva de la Unión de Artesanos de Alfeñique, y la falta de entrevistas con otros artesanos quienes se desempeñaron como secretarios posiblemente modifiquen parte de la narrativa citada a lo largo de este trabajo, esto nos permitiría conocer otras versiones respecto a su origen y los modos de organización dentro de la Unión.

Conscientes de estas carencias, este trabajo subsana la insuficiencia de estudios relacionados a las artesanías y los artesanos que las elaboran, al tiempo que contribuye a sentar las bases para la reconstrucción histórica de una de las ferias más importantes en el marco del Día de Muertos en el ramo artesanal del Estado de México y de la República Mexicana.

Siglas

ASETUR- Asociación de Servicios Turísticos

CASART -Casa de las Artesanías del Estado de México

CCRT- Centro Cultural Regional de Toluca

CEDIPIEM- Consejo Estatal para el Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas

CONACULTA- Consejo Nacional para la Cultura y las Artes

CONASUPO- Compañía Nacional de Subsistencias Populares

CROM- Confederación Regional Obrera Mexicana

FEMAC- Ferias Mexicanas A. C.

FONART- Fondo Nacional para el Fomento de las Artesanías

FTS- Feria de Todos Santos

FyFCA- Feria y Festival Cultural del Alfeñique

FYFCIA-Feria y Festival Cultural Internacional del Alfeñique

GEM-Gobierno del Estado de México

ICOM-Internacional Council of Museums / Consejo Internacional de Museos

IIFAEM- Instituto de Investigación y Fomento de las Artesanías

IPIEM-Instituto de Protección a la Infancia del Estado de México

IMC- Instituto Mexiquense de Cultura

IMSS- Instituto Mexicano del Seguro Social

INAH-Instituto Nacional de Antropología e Historia

INCO- Industria y Comercio

JJ.OO. –Juegos Olímpicos

PROFECO-Procuraduría Federal del Consumidor

PSTEM-Partido Socialista del Trabajo del Estado de México

UAEMEX- Universidad Autónoma del Estado de México

UNESCO- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura

Fuentes consultadas

Hemerografía

Chicago Tribune (1994)
Edomex Informa (2020)
El Heraldo de Toluca (1955-2020)
El Noticiero (1955-1987)
El Sol de México (2017)
El Sol de Toluca (1955-2024)
La Jomada Estado de México (2020)
La Jornada del Campo (2017)
La Voz de México (1890)
Milenio (2018)
Poder Edomex (2000-2020)
Portal (2019)
Pulso Edomex (2017)
Sé uno Noticias (2021)

Documentos

Acta de cabildo de la Cuadragésima Cuarta Sesión Ordinaria del Honorable Ayuntamiento de Toluca, de 1 de octubre de 2010, Acta Número: 38/2010.

Acta de cabildo de la Trigésima Segunda Sesión Ordinaria del Honorable Ayuntamiento de Toluca, del 25 de octubre de 2013, Acta Número, 49/2013.

Carpeta final de la Feria del Alfeñique 2014, Instituto Municipal de Cultura Turismo y Arte (2014), Festival Cultural del Alfeñique Toluca 2014, Departamento de Patrimonio Cultural, H. Ayuntamiento de Toluca.

Documento del Instituto Municipal de Cultura Turismo y Arte (2014), La Tradicional Feria del Alfeñique, Departamento de Patrimonio Cultural.

Documento particular propiedad de María Elena Elisa Fernández Morales artesana de la Feria del Alfeñique de Toluca, “Tradición de 100 años”, octubre de 1973.

Lista de personas que instalan sus puestos en los Portales, El Día de Muertos (octubre 1970). *Museo del Alfeñique Sala. 5*, (2014), Departamento de Patrimonio Cultural, H. Ayuntamiento de Toluca.

Lista de personas que se dedican a la elaboración del dulce de Alfeñique (octubre 1970), *Museo del Alfeñique Sala. 5*, (2014), Departamento de Patrimonio Cultural, H. Ayuntamiento de Toluca.

Oficio de invitación de Janice D. Height manager de la Feature Country & International para la familia Gómez González para participar en la Canadian National Exhibition, 7 de febrero, 1994.

Oficio de la Señora Victoria Morales Jalomo, Fondo para el Desarrollo Económico de Toluca, FDE/462/95 de 17 de octubre de 1995.

- Oficio de la Unión de Artesanos del Alfeñique y Dulce Regional de Toluca A. C. dirigido a Fernando Lagunas Mejía de la Dirección de Atención al Comercio, Toluca de Lerdo, 20 de octubre de 2022, UAADRT/011/2022.
- Programa de mano Feria del Alfeñique (1985), *Museo del Alfeñique Sala. 5*, (2014), Departamento de Patrimonio Cultural, H. Ayuntamiento de Toluca.
- Programa de mano Feria del Alfeñique (s.f), Gobierno del Estado de México, H. Ayuntamiento de Toluca, *Museo del Alfeñique Sala. 5*, (2014), H. Ayuntamiento de Toluca.
- Programa de mano Feria y Festival Cultural del Alfeñique (2013), Departamento de Patrimonio Cultural, H. Ayuntamiento de Toluca.
- Programa de mano Feria y Festival Cultural del Alfeñique (2014), Departamento de Patrimonio Cultural, H. Ayuntamiento de Toluca.
- Programa de mano Feria y Festival Cultural del Alfeñique (2015), Departamento de Patrimonio Cultural, H. Ayuntamiento de Toluca.
- Proyecto Cultural Museo del Alfeñique (s.f), CONACULTA Dirección General de Vinculación Cultural, Proyectos Estratégicos de Infraestructura Cultural de Alcance y Repercusión Regional y Nacional (PAICE), Departamento de Patrimonio Cultural, H. Ayuntamiento de Toluca.
- Reglamento para el funcionamiento de la Feria del Alfeñique (1991), Dirección de Desarrollo Económico, H. Ayuntamiento Constitucional de Toluca, México 1991-1993, fs.3.

Bibliografía

- Alanís Boyzo, José Luis (2016), *Toluca esplendores de su historia*, Toluca, H, Ayuntamiento de Toluca.
- Albores Zarate, Beatriz, A (2011), "Pasado Lacustre y Cambio Económico en el Alto Lerma Mexiquense, Dos vías de su Industrialización", en María Teresa Jarquín Ortega y Manuel Miño Grijalva (coords. grals.), *Historia General Ilustrada del Estado de México*, vol.6, *El periodo institucional (1930-2005)*, Luis Jaime Sobrino y Paolo Riguzzi (coords.), Toluca, Estado de México, Gobierno del Estado de México-El Colegio Mexiquense A. C., pp. 273-301.
- Alcántara, Berenice (1999), *El infierno en la evangelización de la Nueva España*, Tesis de licenciatura, México Distrito Federal, UNAM.
- Appadurai, Arjun (1991), *La vida social de las cosas, Perspectiva cultural de las mercancías*, México, Grijalbo.
- Aquino, Santo Tomás (1994), *Suma de Teología*, Vol. IV, Parte II-II, Madrid, BAC.
- Aranda S, José Manuel, (2011), "La Urbanización 1930-2005", en María Teresa Jarquín Ortega y Manuel Miño Grijalva (coords. grals.), *Historia General Ilustrada del Estado de México*, vol.6, *El periodo institucional (1930-2005)*,

- Luis Jaime Sobrino y Paolo Riguzzi (coords.), Toluca, Estado de México, Gobierno del Estado de México-El Colegio Mexiquense A. C., pp. 99-130.
- Aréchiga Córdoba, Ernesto (2013), "Lucha de clases en la ciudad la disputa por el espacio urbano 1890-1932, en Carlos Illades y Mario Barbosa (coords. grals.), *Los trabajadores de la Ciudad de México 1860-1950, Textos en Homenaje a Clara, E, Lida*, México D.F. Colegio de México- Universidad Autónoma Metropolitana, pp. 19-50.
- Arreola Ceballos, Oliverio (2016), *Alfeñique, una dulce tradición del nevado de Toluca*, Toluca, Estado de México, Los 400.
- Artesanos, artesanías y Arte Popular de México, (1996), Colima, CONACULTA- Universidad de Colima- Instituto Nacional Indigenista.
- Bejar Navarro, Raúl y F. Casanova, Álvarez (1970), *Historia de la Industrialización en el Estado de México*, Toluca, Gobierno del Estado de México.
- Ben- Amos, Dan (1984), "The Seven Strands of Tradition: Varieties in Its Meaning in American Folklore Studies", *Journal of Folklore Research*, núm. 21, pp. 97-132.
- Bernal, John D, (1981), *La ciencia en la Historia*, México D.F, Nueva Imagen- Universidad Nacional Autónoma de México.
- Bravo, M. C. (1999), *Inventario nacional de especies vegetales y animales de uso artesanal*, México D. F., Asociación Mexicana de Arte y Cultura Popular A. C.
- Busso, Mariana (2007), *Trabajadores informales en Argentina ¿de la construcción de identidades colectivas a la constitución de organizaciones?*, Tesis doctoral, Buenos Aires Argentina, Université de Provence-Universidad de Buenos Aires.
- Calderón de la Barca, Madame (2010), *La vida en México durante una residencia de dos años en ese país*, trad. Felipe Teixidor, México, Porrúa.
- Cárdenas González, Abimael y Adrián Soto Flores (2019), Toluca, la ciudad del alfeñique, la feria como patrimonio cultural inmaterial, Tesis de Licenciatura, Toluca, Estado de México, Facultad de Antropología, UAEMEX.
- Carrera Stampa, Manuel (1954), *Los gremios mexicanos, La organización gremial en Nueva España (1521-1861)*, Cámara Nacional de la Industria de la Transformación, México D.F, E.D.I.A.P.S.A.
- Coronel Rivera, Juan Rafael (2012), "Lo estético de la Muerte", en Teresa Pomar (coord. gral.), *Alfeñique*, México D. F. Dirección General de Culturas Populares-CONACULTA, pp. 51-77.
- Covarrubias, Sebastián, (1645), *Tesoro de la lengua castellana o española*, Madrid.
- Curiel Monteagudo, José Luis (2007), *La Dulcería Mexicana. Historia, Ciencia y Tecnología*. México, Limusa Noriega Editores.
- De Ajofrin, Fancisco (2003), "Alfeñique para Todos Santos", *Revista Risa y Calavera*, Día de Muerto II, núm. 67, Ciudad de México, Artes de México.

- De Guzmán, Dominga (hacia 1750-199), *Manuscrito*, Museo Nacional de Culturas Populares.
- De las Casas, B. (1986), *Historia de las Indias Tomo III*. México.
- De Orellana, Margarita (2003), “La Muerte Sonriente”, *Revista Risa y Calavera*, Día de Muerto II, núm. 67, Ciudad de México, Artes de México, pp.6-8.
- Del Valle, Juan Nepomuceno (1866), *Tesoro de la cocina. Diccionario de las familias*, México.
- Diccionario de la Lengua Española* (1984), Real Academia de la Lengua Española Vigésima ed. Madrid, Espasa-Calpe S. A.
- Dioscórides (2007), *Plantas I*. Madrid, Gredos.
- Elias, Norbert y John Scotson (2016), *Establecidos y marginados. Una investigación sociológica sobre problemas comunitarios*, México, Fondo de Cultura Económica.
- Fernández de Oviedo, G. (1992), *La Historia General y Natural de las Indias*, Madrid.
- Figuerroa Serrano, David (2020), *La tradición oral de las comunidades Mazahuas del Estado de México*, Toluca, Estado de México, Consejo Editorial de la Administración Pública.
- Freitag, Vanessa (2012), *Memorias del Oficio Artesanal, Un estudio con tres [familias de artesanos de Tonalá]*, Jalisco, Tesis Doctoral, Guadalajara, Jalisco, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.
- Gadamer, H. G. (2005), *Verdad y Método*, España, Ediciones Sígueme.
- Gama Villalobos, Patricia, y Marco Antonio Sandoval (1993), *Las artesanías de Toluca*, Toluca, Estado de México, Ayuntamiento de Toluca.
- Garbarino, J. (1983), *Social Support Networks. Informal helping in the human service*, New York, Aldine Publishing Company.
- García Canclini, Néstor (1986), *Observatorio Cultural*, Santiago de Chile, FLACSO.
- García Reyna, Ricardo Arturo (2018), *Estudio Arqueoastronómico en el Cerro del Toloche, Toluca, Estado De México*, Tesis de Maestría, Cuernavaca- Morelos, Facultad de Arquitectura. Maestría en Estudios Territoriales, Paisaje y Patrimonio.
- García Sánchez, E. (1989), “El azúcar en la alimentación de los andalusíes”, en *Actas del Primer Seminario Internacional: La caña de azúcar en tiempos de los grandes descubrimientos (1450-1550)*, Motril, Casa de la Palma, pp. 214-125.
- Garcíaagoday, Juanita (1994), *Romancing the Bone: A Semiotics of Mexico's Day of the Dead*, Tesis doctoral, University of Minnesota.
- Gobierno del Estado de México (198LA), *Estado de México. Infraestructura Industrial. Programa de Industrialización, 1981-1987*, Toluca.

- Gobierno del Estado de México (1974), *Cuarto Informe de Gobierno*, C. Prof. Carlos Hank González, gobernador constitucional del Estado de México, 1969, 1975, Toluca.
- González Angulo, A, Jorge (1979), *Los gremios de artesanos y el régimen de castas*, Veracruz, Universidad Veracruzana.
- González de la Vara, Martin (2006), *La Michoacana, Historia de los paleteros de Tocumbo*, Michoacán, COLMICH- Gobierno del Estado de Michoacán.
- González Reyes, Gerardo (2011), "El trabajo indígena en el tránsito del mundo prehispánico al mundo colonial" en María Teresa Jarquín Ortega y Manuel Miño Grijalva (coords. grals.), *Historia General Ilustrada del Estado de México*, vol. 3, *Época Virreinal (1579-1750)*, María Teresa Jarquín Ortega (coord.), Toluca, Estado de México, Gobierno del Estado de México-El Colegio Mexiquense A. C., pp.567-604.
- González y González, Luis (1999), *El Oficio de Historiar*, Zamora, Michoacán, El Colegio de Michoacán.
- Greenfield, S. (1966), *Patronage networks, factions, political parties and national integration in contemporary Brazilian society*, Paper presented at the Amer. Anthropol. Ass., Pittsburgh, Penn. Mimeo.
- Grindle, M. (1974), "Patrons, clients and exchange", en *Clientele Politics in Mexican Public Bureaucracy*, Ch.111, Ph. Dissertation. Dep. of Political Science, MIT.
- Guía Zaragoza, Juan Gerardo (2016), *Tesoro de la Cocina: el análisis histórico, cultural y gastronómico de un recetario mexicano de 1866*, Tesis de Maestría, Estado de México, Facultad de Humanidades, Universidad Autónoma del Estado de México.
- Gutiérrez, Florencia y Fausta Gantús (2013), "Los pequeños voceadores, prácticas laborales, censura y representaciones a finales del siglo XIX " en Carlos Illades y Mario Barbosa (coords. grals.), *Los trabajadores de la Ciudad de México 1860-1950, Textos en Homenaje a Clara, E, Lida*, 259, México D.F. Colegio de México- Universidad Autónoma Metropolitana. pp. 81-116.
- Gutmann, Matthew (1993), "Primordial Cultures and Creativity in the Origins of 'Lo Mexicano'", en *Kroeber Anthropological Society Papers* núms, 75-76, pp. 48-6.
- Gwinner, K. P., Gremler, D. D., y Bitner, M. J. (1998), *Relational Benefits in Service Industries. The Customer's Perspective*. *Journal of Academy of Marketing Science*, pp. 101-114.
- Halperin Donghi, Tulio (1983), *Historia contemporánea de América Latina*, Torino, Alianza Editorial.
- Hart, John M. (1980), *El anarquismo y la clase obrera mexicana (1860-1931)* . México, Siglo XXI Editores.
- Herrera, M. (2000), "La relación social como categoría de las ciencias sociales", *Revista Española de Investigaciones Sociológicas* (90), pp. 37-77.

- Hobsbawm, Eric y Terence Ranger (2002), *La invención de la tradición*, Barcelona, España, Crítica.
- Illades, Aguiar Carlos (1993), *Hacia la república del trabajo, Artesanos y mutualismo en la Ciudad de México, 1853-1876*, Tesis de Doctorado, Ciudad de México, Centro de Estudios Históricos, Colegio de México, documento pdf disponible en https://repositorio.colmex.mx/concern/theses/s7526c592?utf8=%E2%9C%93&locale=es&search_field=all_fields&q=artesanos > [Consulta, 22 de marzo de 2022].
- Illades, Carlos (2001), *Estudios sobre el artesanado urbano del siglo XIX*, México, D.F. Universidad Autónoma Metropolitana- Porrúa.
- Inclán Solís, Israel Daniel (2005), *Espacio urbano y modernización: la ciudad Olimpia, México 1968*, Tesis de licenciatura, México, Facultad de Filosofía y Letras, Colegio de Historia, UNAM.
- Iracheta Cenecorta, Alfonso (2011), "Planeación Territorial", en María Teresa Jarquín Ortega y Manuel Miño Grijalva (coords. grals.), *Historia General Ilustrada del Estado de México*, vol. 6, *El periodo institucional (1930-2005)*, Luis Jaime Sobrino y Paolo Riguzzi (coords.), Toluca, Estado de México, Gobierno del Estado de México-El Colegio Mexiquense A. C., pp. 389-434.
- Iracheta Cenecorta, María del Pilar, y Tania Lilia Chávez Soto (2018), "Los trabajadores Toluqueños según el padrón de la municipalidad de Toluca 1849" en María Teresa Jarquín Ortega y Manuel Miño Grijalva (coords. grals.), *Toluca, Los ejes históricos de una ciudad mexicana*, Zinacantepec, Estado de México, Colegio Mexiquense A. C., pp. 159-214.
- Jaime, Edna, Pilar Campos, y Nydia Iglesias (2002), *Informalidad y Subdesarrollo*, México D.F. Cal y Arena.
- Kicza, John E, (1986), *Empresarios Coloniales, familias y negocios en la Ciudad de México durante los borbones*, México D.F. Fondo de Cultura Económica.
- Lee, Insun y Charles Arcordia (2011), *The role of regional food festivals for destination branding*. International Journal of Tourism Research.
- León García, María del Carmen (2002), *La distinción alimentaria de Toluca, El delicioso Valle y los tiempos de escasez, 1750-1800*, Ciudad de México Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.
- Lida, Clara E. (1987), Ideologías Sociales y militancia sindical. En Los complementarios Cuadernos Hispanoamericanos
- López Ponce, Norberto (2011), "Las Organizaciones obreras y artesanales", en María Teresa Jarquín Ortega y Manuel Miño Grijalva (coords. grals.), *Historia General Ilustrada del Estado de México*, vol. 5, *De la Restauración a Revolución (1870-1929)*, Manuel Miño Grijalva (coord.), Toluca, Estado de México, Gobierno del Estado de México-El Colegio Mexiquense A. C., pp. 391-424.
- Luján, Néstor (1989), *Historia de la gastronomía*, Barcelona, Plaza & Janes, pp. 7- 9.

- Mabire, Bernardo (2009), Políticas Culturales y Educativas del Estado Mexicano de 1970 a 2006, en I. Bizberg, y M. Lorenzo (edits.), *Una historia contemporánea de México*, México D.F., OCEANO-Colegio de México.
- Macías, A. A. (1996), "Ferias y Concurso Artesanales", en *Daniel Rubín de la Borbolla*, México D.F., UNAM.
- Mandujano, G. et al. (2012), *Educación para la salud en grupos de ayuda mutua para la promoción de estilos de vida saludables*. Medwave.
- Martínez González, Emilio Arturo (2024), *Familias y redes políticas en el Estado de México, durante la posrevolución. Un estudio a los gobernadores mexiquenses (1920-1929)*, Tesis de Maestría, Zinacantepec, Maestría en Historia, El Colegio Mexiquense A. C.
- Martínez Hernández, Ana Celia (2014), *Izote, Iczotl, Fibra con identidad, tradición y permanencia*, Tesis de Maestría, Ciudad de México, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional Autónoma de México.
- Martínez Llopis, M. (1999), *La dulcería española. Recetario histórico y popular*. Madrid, Alianza.
- Martínez Mendiola, Ivonne V, (2000), *Importancia Cultural y Turística de la Feria del Alfeñique* Tesis de licenciatura, Toluca, Estado de México, Facultad de Turismo y Gastronomía, UAEMEX.
- Martínez Peñaloza, Porfirio (1982), *Arte Popular de México*, México D.F. Panorama.
- Mejía Reyes, Pablo y Liliana Rendón Rojas (2011), "La producción en la era de la economía global", en María Teresa Jarquín Ortega y Manuel Miño Grijalva (coords. grals.), *Historia General Ilustrada del Estado de México*, vol. 6, *El periodo institucional (1930-2005)*, Luis Jaime Sobrino y Paolo Riguzzi (coords.), Toluca, Estado de México, Gobierno del Estado de México-El Colegio Mexiquense A. C., pp. 435-468.
- Méndez Ricardo, Antonio (2022), *Constructoras de su tiempo. Mujeres trabajadoras de la industria relojera en Toluca de 1967 a 1983*, Tesis de Maestría, Zinacantepec, Maestría en Historia, El Colegio Mexiquense A. C.
- Mintz, Sidney W. (1966), *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*, México, Siglo Veintiuno.
- Miño Grijalva, Manuel (2011), "Artesanía Manufactura e Industria 1870- 1930", en María Teresa Jarquín Ortega y Manuel Miño Grijalva (coords. grals.), *Historia General Ilustrada del Estado de México*, vol. 5, *De la Restauración a Revolución (1870-1929)*, Manuel Miño Grijalva (coord.), Toluca, Estado de México, Gobierno del Estado de México-El Colegio Mexiquense A. C., pp. 267-298.
- Mitchell, J.C. (1969), *Social Networks in Urban Situations*, Manchester, Manchester University Press

- Moctezuma Yano, Patricia (2002), *Artesanos y artesanías frente a la globalización*, Zipiajo, Patamban y Tonalá, San Luis Potosí- Zamora Michoacán, El Colegio de San Luis- El Colegio de Michoacán.
- Montoya Garduño, Veneranda (1992), *La artesanía, una tradición familiar, el caso del alfeñique en la Ciudad de Toluca*, Tesis de Licenciatura, Toluca, Estado de México, Facultad de Antropología, UAEMEX.
- Moreno Espinosa, Roberto (1992), *Origen y evolución del municipio en el Estado de México*, México, Gobierno del Estado de México.
- Museo del Alfeñique (2014), Sálas 1-5, Toluca, Ayuntamiento de Toluca.
- Naime, Alexander (2010), *Alfeñique, una dulce tradición del nevado de Toluca*, Toluca, Estado de México, H. Ayuntamiento de Toluca.
- Novelo, Victoria (1976), *Artesanías y Capitalismo en México*, Ciudad de México, SEP- INAH Centro de Investigaciones Superiores.
- Novo Valencia, Gerardo (2004), *Cultura T. Los dulces de Día de Muertos en Toluca* . Toluca, Ayuntamiento de Toluca.
- Novo Valencia, Gerardo (2010), “El camino del alfeñique” , en Alexander Naime Naime (ed.), *Alfeñique arte en Azúcar una tradición toluqueña*, Toluca, Ayuntamiento de Toluca.
- Novo Valencia, Gerardo (2022), *Los Portales Emblema Toluqueño*, Toluca, Ayuntamiento de Toluca.
- Nuevo Cocinero Mexicano en Forma de Diccionario* (1989), Ciudad de México, Miguel Ángel Porrúa.
- Pedrero Nieto, Gloria (1996), “Los productores de alimento en el Distrito de Toluca, Siglo XIX”, en Jaime Olveda (coord. gral.), *Economía y sociedad en las regiones de México siglo XIX*, Zapopan, Jalisco, Universidad de Guadalajara- Colegio de Jalisco, pp.103-116.
- Pérez Montfort, Ricardo (2005), “El pueblo y la cultura. Del Porfiriato a la Revolución” en Raúl Béjar y Héctor Rosales (coords. grals.), *La identidad nacional mexicana como problema político y cultural nuevas miradas*, Cuernavaca, Morelos, Universidad Nacional Autónoma de México Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias.
- Pérez Samper, María (1992), “Los recetarios de cocina (siglos xv-xviii)”, en *Codici del gusto*, Milán, Francoangeli, pp. 154 y 175.
- Pérez Toledo, Sonia (2005), *Los hijos del trabajo, los artesanos de la ciudad de México, 1780-1853*, México, Colegio de México- Universidad Autónoma Metropolitana.
- Phelts Ramos, Susana (2022), *Edición de libros de cocina manuscritos mexicanos de los siglos XVIII y XIX: herencia española ,reescritura, compilación y creación*, Tesis Doctoral, Logroño, España, Universidad de la Rioja .

- Pomar, Teresa (2012), *Alfeñique*, México D.F. Dirección General de Culturas Populares - Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Portilla Lührs, Cecilia (2010), *Pepita, Amaranto y...*, en Alexander Naime (coord. gral.) *Alfeñique Arte en Azúcar una tradición toluqueña*, Toluca. H. Ayuntamiento de Toluca.
- Prieto, Guillermo (2003), *Cuadros de costumbres*. Ciudad de México, Fundación Carlos Slim.
- Reyes Montes, Laura (1992), *El comercio de las Artesanías en el Capitalismo Caso, Guadalupe Yancuictlalpan*, Estado de México, Tesis de Licenciatura, Facultad de Antropología, UAEMEX.
- Riera-Melis, A. (2014), "El azúcar en la farmacopea y la alta cocina árabes medievales", en *Sabaté i Curull, F. (ed). El sucre en la història: alimentació, quotidianitat i economia*, Barcelona, pp. 40-41.
- Rodríguez, M. J. (2001), *Temas de Sociología I*. Madrid, Huerga y Fierro Editores.
- Rojas Soriano, Raúl (1991), *Guía para realizar investigaciones sociales*, México D.F. UNAM.
- Romero de Terreros, Manuel (1923), *Las artes industriales en la Nueva España*, México D.F. Fondo de Cultura Económica.
- Rubín de la Borbolla, Daniel (1974), *Arte Popular Mexicano*, México, D.F. Fondo de Cultura Económica.
- Rubín de la Borbolla, Daniel (1994), *La Artesanía del Alfeñique y el Dulce Vaciado, Tradición popular para la ofrenda de "Todos Santos"*, Toluca, Estado de México, Gobierno del Estado de México.
- Ryszard Rozga, Luter y Lilia Angélica, Madrigal García (2011), "El proceso de industrialización" en María Teresa Jarquín Ortega y Manuel Miño Grijalva (coords. grals.), *Historia General Ilustrada del Estado de México*, vol. 6, *El periodo institucional (1930-2005)*, Luis Jaime Sobrino y Paolo Riguzzi (coords.), Toluca, Estado de México, Gobierno del Estado de México-El Colegio Mexiquense A. C., pp. 245-272.
- Sahagún Sánchez, Verónica (2002), *Identidad en el Arte contemporáneo, Algunas mujeres artistas en el siglo XX*, Tesis de Licenciatura, Ciudad de México, Escuela Nacional de Artes Plásticas, UNAM.
- Sahagún, Fray Bernardino (1989), *Historia General de las Cosas de la Nueva España*, de Josefina Garda Quintana y Alfredo López Austin, México D.F. CONACULTA/Alianza Editorial.
- Sánchez Álvarez, Diana y Teresa Jarquín Ortega (2023), *La Feria del Alfeñique como símbolo de identidad. Una celebración a la memoria que privilegia el recuerdo sobre el olvido*, Estado de México, El Colegio Mexiquense- Universidad Autónoma del Estado de México.

- Sánchez García, Alfonso y Alfonso Sánchez Arteché (1999), *Toluca, Monografía municipal*, México, Gobierno del Estado de México-Asociación Mexiquense de Cronistas Municipales, A. C.
- Sánchez Villegas, Gabriela (2015), *Las políticas públicas y la Diversidad Cultural en el Ayuntamiento de Toluca, C+D= Ciudad Contemporánea*, Tesis de Licenciatura, Guadalajara, México, Licenciatura en Gestión Cultural, Universidad de Guadalajara.
- Sánchez, Alma Marcela y Daniel Rubín de la Borbolla (1972), *30 Recetas de Platillos Populares Mexicanos*, México D. F. Compañía Nacional de Subsistencias Populares CONASUPO.
- Santiago Cruz, Francisco (1960), *Las Artes y los Gremios en la Nueva España*, México, Jus. S. A.
- Schumpeter, J. (1976). *Teoría del desenvolvimiento económico*, México, Fondo de Cultura Económica .
- Scully, T. (1995), *The Art of Cookery in the Middle Ages*, Woodbridge,, The Boydell Press.
- Semo, Enrique (1983), *Historia del Capitalismo en México*, México D.F. Era.
- Sena Sánchez, Margarita Isabel (2019), *Evolución de los barrios de la ciudad de Toluca desde la Colonia a la Contemporaneidad*, Toluca, México UAEMéx.
- Serrano Larráyo, Fernando, (2008), *Confitería y gastronomía ("libros" IV-VII) en el Regalo de la Vida Humana de Juan Vallés*, Pamplona, España, Universidad Pública de Navarra. Departamento de Geografía e Historia. Área de Historia Medieval
- Simón Palmer, María del Carmen (2010), "La Dulcería en la Biblioteca Nacional de España", n F. A. Acosta, I. M. André y María del Carmen Simón Palmer (edits.), *La cocina en su tinta I*: (págs. 63-81). España, Ministerio de Cultura y Deporte.
- Thompson Palmer, Edward (1995), *Costumbres en Común*, Barcelona, España, Grijalbo Mondadori.
- Thompson, Paul (1988), *La voz del pasado. Historia oral*, Valencia, Edicions Alfons el Magnàmin.
- Tokman, Víctor E. (1991), *El sector Informal en América Latina: dos décadas de análisis*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Toluca, *Alma Vida y Corazón* (2014), Instituto Municipal de Cultura y Arte, 3a edición, Lerma, Estado de México, Sello Editorial.
- Toussaint-Samat, M. (1987), *Historia natural y moral de los alimentos, Vol. 7: "El azúcar, el chocolate, el café y el té"*, Madrid: Alianza.
- Urías Horcasitas, Beatriz (2000), *Indígena y criminal. Interpretaciones del derecho y la antropología en México 19871-1921*, México, Universidad Iberoamericana.

- Velásquez Navarrete, Gustavo (2012), "El dulce de alfeñique en Toluca", en Teresa Pomar (coord. gral.), *Alfeñique*, México D. F. Dirección General de Culturas Populares-CONACULTA, pp. 87-99.
- Villarroel, Hipólito (1994), *Enfermedades Políticas que padece la capital de esta Nueva España*, México D.F. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes CONACULTA.
- Westheim, Paul (1983), *La Calavera*, México, Fondo de Cultura Económica.
- Wolf, Eric (1965), "Aspects of group relationships in complex societies: México, 1965" en Heath and Adams (ed.). *Contemporary cultures and societies in Latin América*, Nueva York, Random House.
- Wolf, Eric (1968), *Kinship, friendship, and patron-client relationships*. ASA 4.
- Zolla, Carlos (1988), *Elogio del Dulce*, México D. F., Fondo de Cultura Económica.

Recursos electrónicos

- Aceves Lozano, Jorge (1999), "La memoria convocada, Acerca de la entrevista en historia oral", Revista Secuencia, [En Línea], núm. 23, enero-abril, CIESAS-Occidente, documento pdf disponible <<https://secuencia.mora.edu.mx/Secuencia/article/view/646/577>> [Consulta, 12 de marzo de 2022].
- Adler Lomnitz, Larissa (2012), *Redes Sociales, Cultura y Poder, Ensayos de antropología Latinoamericana*, México, FLACSO, [En línea] documento pdf disponible en <<https://redmovimientos.mx/wp-content/uploads/2021/01/Redes-sociales-cultura-y-poder-1.pdf>> [Consulta, 20 de febrero de 2023].
- Ahumada, Ingrid (2020), "Rompen 80 años de tradición y cancelan Feria del Alfeñique", Primeros Editores, [En línea] Toluca, México, documento html disponible en <<https://primeroeditores.com.mx/social/rompen-80-anos-de-tradicion-y-cancelan-feria-del-alfenique>> [Consulta, 29 de diciembre de 2021].
- Álvarez Cano, Ana Milena, (2015), "Las relaciones sociales entre el proveedor y el comprador. Aplicación empírica del Marketing Relacional: un caso de estudio", Revista Internacional de Ciencias Sociales [En Línea], núm. 4, documento pdf disponible <<http://lascienciassociales.com>> [Consulta, 12 de marzo de 2022].
- Asociación de Academias de la Lengua Española, (2010). "Saucle", *Diccionario de Americanismos*, [En línea] documento html disponible en <<https://www.asale.org/damer/saucle>> [Consulta 16 de febrero de 2024].
- Ayuntamiento de Toluca (2009), "Código Reglamentario del Municipio de Toluca", [En línea] documento pdf disponible en <<http://www.ordenjuridico.gob.mx/Documentos/Estatal/Estado%20de%20Mexico/Todos%20los%20Municipios/wo48021.pdf>> [Consulta 31 de marzo de 2023].

- Ayuntamiento de Toluca (2019), "Conquistan arte y cultura de la Feria y Festival Internacional del Alfeñique 2019.", [En línea] documento html disponible en < <https://www2.toluca.gob.mx/comsoc01018/> > [Consulta 12 de abril de 2023].
- Ayuntamiento de Toluca (2020), "Alfeñique en Toluca, una dulce tradición viva desde hace 400 años." [En línea] documento html disponible en < <https://www2.toluca.gob.mx/alfenique-en-toluca-una-dulce-tradicion-viva-desde-hace-400-anos/> > [Consulta 21 de octubre de 2021].
- Ayuntamiento de Toluca (2023), "Ayuntamiento de Toluca-Barrios Tradicionales ." [En línea] documento html disponible en < <https://www2.toluca.gob.mx/comsoc01018/> > [Consulta 27 de febrero de 2023].
- Ayuntamiento de Toluca (2023), "Premian a artesanos toluqueños por sus extraordinarias piezas" [En línea] documento html disponible en < <https://www2.toluca.gob.mx/premian-a-artesanos-toluquenos-por-sus-extraordinarias-piezas/> > [Consulta 4 de diciembre de 2022].
- Ayuntamiento de Toluca (2023), "Prepara Toluca Festival Cultural del Alfeñique 2020 digital" [En línea] documento html disponible en < <https://www2.toluca.gob.mx/prepara-toluca-festival-cultural-del-alfenique-2020-digital/> > [Consulta 13 de octubre de 2023].
- Badía Muñoz, Graciela Isabel (2007), "Identidad estudiantil en el Instituto Científico y Literario Autónomo", Revista La Colmena, [En Línea], núm. 54, documento pdf disponible en: < <https://www.redalyc.org/pdf/4463/446344564015.pdf> > [Consulta, 10 de mayo de 2024].
- Balanzino, M. (s.f.). *The Gourmet Journal* , [En línea] documento html disponible en: <<https://www.thegourmetjournal.com/a-fondo/cremor-tartaro/>> [Consulta 23 de octubre de 2023].
- Brandes, Stanley (2000), "El Día de Muertos, el Halloween y la búsqueda de una identidad nacional mexicana", Revista Alteridades, , [En Línea], vol.10, documento pdf disponible en <<https://www.redalyc.org/pdf/747/74702002.pdf>> [Consulta, 14 de enero 2023].
- Cabranes Méndez, Flora, Domínguez Aguilar, Mauricio, y Ortiz Pech, Rafael (2019), "Del milagro mexicano a la globalización neoliberal y su materialización en la ciudad de Mérida" Revista Península, [En línea], año 14, núm. 1, Unidad de Ciencias Sociales del Centro de Investigaciones Regionales (UCS-CIR)- Universidad Autónoma de Yucatán (UADY), documento pdf disponible en: <<http://www.revistas.unam.mx/index.php/peninsula/article/view/68815> > [Consulta, 23 mayo de 2022].

- Cárdenas, Enrique (2010), "La economía mexicana en el dilatado siglo XX 1929-2009", en Kuntz Ficker Sandra, Historia Económica General de México De la colonia hasta nuestros Días, [En Línea], México D, F, México, Colegio de México- Secretaria de Economía, documento pdf disponible en <http://www.scielo.org/mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S187057662019000100051> [Consulta, 7 de mayo de 2022].
- Castro Cruz, Felipe (2017), *La extinción de la artesanía gremial*, Ciudad de México, UNAM Instituto de Investigaciones Históricas, [En línea] documento pdf disponible en <<https://redmovimientos.mx/wp-content/uploads/2021/01/Redes-sociales-cultura-y-poder-1.pdf>> [Consulta, 12 de febrero de 2022].
- Cruz de Amenábar, Isabel y Alejandra Fuentes González (2021), "Entre lo permitido y lo prohibido: Azúcar y despliegue de los sentidos en el barroco hispanoamericano", Las Alcorzas de las monjas clarisas de Santiago de Chile (Siglos XVII Y XVIII). Revista Universum [En línea], documento pdf disponible en: <<http://dx.doi.org/10.4067/S0718-23762021000100191>. > [Consulta, 27 de abril de 2022].
- Cucinare (2018), *Alfeñique, el dulce criollo que pocos conocen*, disponible en: <<https://www.cucinare.tv/2018/12/13/alfenique-el-dulce-criollo-que-pocos-conocen/>> [Consulta, 14 de diciembre de 2020].
- Culinary Art School (2016), *Dulces Mexicanos*, [En línea], documento pdf disponible en <<https://www.culinaryartschool.edu.mx/cocinasdemexico/wp-content/uploads/2016/07/Unidad-4-Bloque-19-Actividad-1-1.pdf>> [Consulta, 1 de julio 2022].
- Cultura Toluca (2019), Rueda de Prensa de la Feria y Festival Cultural Internacional del Alfeñique, [Facebook] Dirección de Cultura, Secretaria de Bienestar Social, H. Ayuntamiento de Toluca, Disponible en línea, <<https://www.facebook.com/DirCulturaToluca/videos/412197452830093>> [Consulta, 12 de diciembre 2022].
- Cultura Toluca, (2015), *La tradición está de luto*, [En línea], disponible en: <<https://www.facebook.com/DirCulturaToluca/photos/a.217640451733251/509166852580608>> [Consulta, 29 de diciembre 2022].
- De la Mata, Juan (s.f.), "Modo de hacer las Figuras de Azúcar", en Arte de repostería, [En línea], documento pdf disponible en: <<https://datos.bne.es/obra/XX5964199.html>> [Consulta, 14 de enero 2023].
- Debesa, C. J. (s.f.), "¿Que es el Halloween?", [En línea], documento pdf disponible en: <<http://www.divinaprovidencia.cl/gallery/que%20es%20halloween.pdf>> [Consulta, 18 de diciembre 2023].
- Editorial Etecé, (2021), *Milagro Mexicano*, [En línea], disponible en: <<https://concepto.de/milagro-mexicano/#ixzz7iZAv8dOv>> [Consulta, 4 de noviembre de 2022].

- Efloramex (s.f.), *Las plantas vasculares de México, Bletia campanulata*, [En línea], disponible en: <https://efloramex.ib.unam.mx/cdm_dataportal/taxon/c6fd129b-0810-42ab-8bf4-f07d9a4631e9> [Consulta, 29 de febrero 2024].
- Enseñat de Villalonga, Alfonso (2004), “¿Quién era Miguel Ballester, el hombre de confianza de Colón en el Nuevo Mundo?”. Revista BSAL. [En línea], año 60, documento pdf disponible en: <<https://core.ac.uk/download/pdf/185516552.pdf>> [Consulta, 29 de junio de 2022].
- Expansión Política (2011), *Programa de 100 ciudades que muera el centralismo*. [En línea], disponible en: <<https://expansion.mx/expansion/2011/09/14/programa-de-100-ciudades-que-muera-el-centralismo>> [Consulta, 10 de noviembre 2023].
- Felitti, Karina (2018), “De la “mujer moderna” a la “mujer liberada, Un análisis de la revista Claudia de México (1965-1977)” Revista Historia Mexicana, [En línea], año 67, núm. 3 documento pdf disponible en: <<https://doi.org/10.24201/hm.v67i3.3531>> [Consulta, 27 de abril de 2022].
- Feria del Alfeñique Union de Artesanos, (2022), *Facebook*, [En línea], disponible en: <<https://www.facebook.com/107729471870548/photos/pb.100083168656631.-2207520000/141403175169844/?type=3>> [Consulta, 23 de diciembre de 2022]
- Fernández López, María Elena Elisa (2021), Entrevista en Los 84, Dulces Historias de Familia, [En línea] Toluca, México, Museo del Alfeñique, 26 mayo 2021, Disponible en: https://www.facebook.com/watch/?ref=searchyv=219627919732331yexternal_log_id=5ce38d18f7894242801756e834366452yq=museo%20del%20alfe%C3%B1ique, [Consulta, 23 de diciembre de 2021].
- Fernández Morales, Victoria, Yolanda (2021), Entrevista en Los 84 Dulces Historias de Familia [En línea] Toluca, México, Museo del Alfeñique, 27 enero 2021, Disponible en: <https://www.facebook.com/MuseodelAlfeniqueToluca/videos/762270281164552>. [Consulta, 23 de diciembre de 2021].
- Flores, M. A. (1992). *Protocolo del cabildo secular mexicano en los actos publicos en el siglo XVIII*. [En línea], disponible en: <<https://dspace.unia.es/bitstream/handle/10334/644/18JX.pdf;jsessionid=5FCCAD5D76BCF75DFFCB8285959F7D2D?sequence=1n>> [Consulta, 21 de noviembre de mayo 2023].
- Fondo Nacional para el Fomento a las Artesanías, FONART (2015), “Diferenciación entre artesanía y manualidad” [En línea] disponible en: <<https://www.fonart.gob.mx> > pdf > matriz_dam > [Consulta, 14 de noviembre de 2022].

- Fondo Nacional para el Fomento de las Artesanías FONART (2015) “Manual de diferenciación entre Artesanía y Manualidad”, México, D.F. FONART SEDESOL, [En línea] disponible en: <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/107963/Manual_diferenciacion_artesania_manualidad_2015.pdf > [Consulta, 27 de mayo de 2022].
- García, Heidi (2020 a), “Cumple Toluca 360 años de culto al alfeñique” [En línea], disponible en: <<https://www.facebook.com/photo?fbid=202519624569147&set=pcb.202519747902468> > [Consulta, 23 de octubre de 2020].
- García, Heidi (2020 b), “El auténtico ídolo de Toluca” [En línea], disponible en: <https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=pfbid02nUSGSYNWF e51jUGSAkGuN4Ryqk8c9bAsdqzZ7rQcYAbL2MPAuzSqsDi9EMhhJf2Sl&id=101083081379469> [Consulta, 15 de agosto de 2021].
- García, Heidi (2020 c), “Las vecindades y el Barrio Bravo de Toluca” [En línea], disponible en: <<https://www.facebook.com/100059329642258/posts/192092102278566/>> [Consulta, 15 de agosto de 2021].
- García, Heidi (2021), “La Retama”, El Barrio de los Zapateros” [En línea], disponible en: <https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=pfbid0Xx2NLcVfyN26rEjcvQdRvGLRWttcNXbcJpbcw7BFbc4aLA7DNNR5umuUFNuNXF7tl&id=101083081379469> [Consulta, 18 de febrero de 2023].
- Gaytán, Arturo (2015), “La tradición está de luto” [En línea] Cultura Toluca, Disponible en: <<https://www.facebook.com/DirCulturaToluca/photos/a.217640451733251/509166852580608>> [Consulta, 30 de diciembre de 2022].
- González Guzmán, Rodolfo (2013), Pasado y Presente Renovado de la CROM Mexicana, Publicado en Relats, [En línea] documento pdf disponible en: <<http://www.relats.org/documentos/ORG.Gonzalez2012.pdf>> [Consulta, 27 de enero de 2023].
- Hobsbawm, Eric, J, y Vicent Sanz, Rozalén (2001), “Inventando Tradiciones”, Revista Historia Social, [En línea] núm., 40, disponible en: <<https://www.jstor.org/stable/40340766>> [Consulta, 17 de diciembre de 2022].
- INAH Instituto Nacional de Antropología e Historia (2002), Dulcería mexicana, arte e historia, [En línea], disponible en: <http://mexicana.cultura.gob.mx/es/repositorio/detalle?id=_suri:INAH_MUSICA:TransObject:5f3efe7a7a8a0206312dc384&word=postre,&r=2&t=10> [Consulta, 14 de junio de 2022].
- Jiménez López, Lucina, (2009), Entrevista Que es una política cultural, [En línea] Habilismx, 27 de febrero de 2009, Disponible en línea, <<https://www.youtube.com/watch?v=nz0LmWrgA3Q>> [Consulta, 7 de febrero de 2023].

- La Sicilia. Es. (s.f.). *La Sicilia. Es.*, [En línea], disponible en: <<https://www.lasicilia.es/>> [Consulta, 19 de agosto de 2023].
- Larousse Cocina (s,f.), “Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana” [En línea], disponible en : <<https://laroussecocina.mx/palabra/alfenique/>> [Consulta,14 de junio de 2022].
- López Fernández, Araceli (2021), *Facebook*, Entrevista en “Los 84 Dulces Historias de Familia” [En línea], disponible en: <<https://www.facebook.com/photo/?fbid=7150101391668114&set=a.346047615406893>> [Consulta, 13 de noviembre de 2023].
- López Fernández, Carmen Adriana, (2021), *Facebook*, Entrevista en “Los 84 Dulces Historias de Familia” [En línea], Toluca México, Museo del Alfeñique, 30 julio 2021, Disponible en: <https://www.facebook.com/MuseodelAlfeniqueToluca/videos/537275357621874> [Consulta, 23 de diciembre de 2021].
- López Serrano, Jesús y Javier López Serrano (2009). “Consideraciones respecto a la conducción de la política económica mexicana y a su fragilidad”, *Espacios Públicos*, [En Línea], vol.12, núm. 26, diciembre, Universidad Autónoma del Estado de México, documento pdf disponible en <<https://www.redalyc.org/pdf/676/67612145004.pdf>> [Consulta, 12 de mayo de 2024].
- Magaña Santiago, María de los Ángeles (2007), “Dulces prehispánicos. Historias para saborear desde la época antigua hasta nuestros días”, *Revista Relatos e Historias en México*, [En línea], documento html disponible en: <<https://relatosehistorias.mx/nuestras-historias/dulces-prehispanicos>> [Consulta, 6 de septiembre de 2021]
- Malvido, Elsa. (2006), “La festividad de Todos los Santos, Fieles Difuntos y su altar de muertos en México Patrimonio"Intangible" de la Humanidad”, *Revista Patrimonio cultural y Turismo* [En línea] documento pdf disponible: <<https://www.cultura.gob.mx/turismocultural/cuadernos/pdf16/articulo3.pdf>> [Consulta 2 de septiembre de 2023]
- Mariezcurrera Iturmendi, David (2008), “La historia oral como método de investigación histórica”, [En línea], núm, 23-24, Instituto Gerónimo de Ustariz disponible en: <<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3264024>> [Consulta,27 de abril de 2022]
- Méndez Rodríguez, Alejandro, Sofía Aké y Alliet Bautista (1990),” El Metro, un espacio para el comercio ambulante”, *Revista Momento Económico*, [En línea], núm. 51 documento pdf disponible en: <http://ru.iiiec.unam.mx/2102/1/num51-articulo6_Mendez-Ake-Bautista.pdf> [Consulta, 23 de diciembre de 2022]

- Mendoza Lujan, Erick (2014), "Día de Muertos en la ciudad de México. ¿Parte de la declaratoria de "obra maestra de la humanidad" o tradiciones locales?", *Revista Vita Brevis, Instituto Nacional de Antropología e Historia* [En línea], documento pdf disponible en: <<https://revistas.inah.gob.mx/index.php/vitabrevis/article/view/5547/6427>> [Consulta, 7 de enero de 2023]
- Meyer, Eugenia y Alicia Olivera de Buenfil (1971), "La Historia Oral, Origen: Metodología, Desarrollo y Perspectivas", *Revista Historia Mexicana*, [En línea], núm. 4, vol. 73, documento pdf disponible <<https://historiamexicana.colmex.mx/index.php/RHM/article/view/2546>> [Consulta, 18 de abril de 2022]
- Mondragón Arriaga, Florencio (2021), Entrevista en el SmithsonianNMAI The Sweet Story of Alfeñique [YouTube] Smithsonian American Art Museum, Toluca, México, 27 de octubre de 2021.
- Morillo, M. M. (2011), "Turismo y producto turístico, Evolución, conceptos componentes y clasificación". *Revista Visión Gerencial*, Universidad de los Andes, [En línea], documento pdf disponible en: <<https://www.redalyc.org/pdf/4655/465545890011.pdf>> [Consulta, 4 de agosto de 2022].
- Muñoz Fernández, Antonio, Patricia Uribe Lotero y Claudio Pérez Gálvez (2017). "Festivales Gastronómicos Turismo en Latinoamérica. El Festival Raíces de Guayaquil", *Revista Artigos*, [En línea], documento pdf disponible en: <<https://doi.org/10.18226/21789061.v9i3p356>> [Consulta, 30 de noviembre de 2023].
- Napolitano, María Cristina (s.f.), *Turismo Religioso*, [En línea] documento html disponible en <<https://www.turismoreligioso.travel/fiestas-patronales/festa-dei-morti/>> [Consulta, 23 de octubre de 2023].
- Orduña Carson, Miguel, (2015), "Las organizaciones de trabajadores en el México decimonónico vistas por Ignacio Manuel Altamirano, un liberal republicano," *Revista Theomai*, [En línea] núm., 31, disponible en: <<https://www.redalyc.org/articulo,oa?id=12441581004>> [Consulta, 31 de diciembre de 2022].
- Oroz, Florencia (2021), "El marxismo de E. P. Thompson", *Jacobin*, [En línea] documento html disponible en <<https://jacobinlat.com/2021/02/03/el-marxismo-de-e-p-thompson/>> [Consulta, 16 de junio de 2022].
- Pedrero Nieto, Gloria, Hilda Lagunas Ruiz, y Jenaro Reynoso Jaime, (2017) "Aproximación a la historiografía sobre artesanos, trabajadores de las haciendas y obreros en el Estado de México", *Revista La Colmena*, [En línea], núm, 58, octubre, UAEMEX, documento pdf disponible en: <<https://lacolmena.uaemex.mx/article/view/6007>> [Consulta, 19 de marzo de 2022]
- Pérez Porto, Julián y María Merino (2014 a), *Definición de Feria*, [En línea], disponible en <<https://definicion.de/feria/>> [Consulta, 12 de junio de 2022].

- Pérez Porto, Julián y María Merino (2014 b), *Definición de Unión*, [En línea], disponible en < <https://definicion.de/union/> > [Consulta,12 de junio de 2022].
- Plancooltural (2021), “Historia del Museo del Alfeñique”, [En línea] documento html disponible en<<https://plancooltural.com/feria-del-alfe%C3%B1ique>> [Consulta,16 de mayo de 2024].
- Pureza, Fernando (2021), “La Historia desde Abajo ”, Jacobin, [En línea] documento html disponible en < <https://jacobinlat.com/2021/08/28/la-historia-vista-desde-abajo/> > [Consulta,16 de junio de 2022].
- Rodríguez Kuri, Ariel (2014), “México 68, La Olimpiada Cultural o El Estado del Arte”, [En línea] disponible en: <<https://artsandculture.google.com/story/wQVxVUe4mF7Zlw>> [Consulta 22 de noviembre de 2022]
- Sánchez, A. (2002),“V Lex”, [En línea] disponible en: <<https://vlex.com.mx/vid/electrodomesticos-favorece-fabricantes-81914985>> [Consulta, 30 de noviembre de 2023]
- Sandoval, B, Fernando (1955), “De Gremios y Cofradías”, Revista Historia Mexicana, [En Línea], núm. 3, vol.4, enero-marzo, Colegio de México, documento pdf disponible < <https://historiamexicana.colmex.mx/index.php/RHM/issue/view/50>> [Consulta, 15 de julio de 2022].
- Schiró, S. (s.f.),“*Palermoviva*, La Pupaccena: la tradizionale Pupa di Zuccherò”, [En línea] disponible en: <<https://www.palermoviva.it/la-pupaccena-la-tradizionale-pupa-di-zuccherò/>>[Consulta 23 de agosto de 2024]
- Secretaria de Cultura (2018),”Instituto Mexiquense de Cultura 27 años dedicados a la cultura”, [En línea] disponible en: <https://www.cultura.gob.mx/estados/saladeprensa_detalle.php?id=35837>[Consulta, 25 de abril de 2023]
- Sistema de información Cultural (2021 a), “Museo del Alfeñique Museos”, *Estado de México, Museos* [En línea], disponible en: <https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=museoytable_id=1739> [Consulta,14 de diciembre de 2022].
- Sistema de información Cultural (2021 b), “Feria y Festival del Alfeñique” [En línea], *Estado de México, Festivales*, disponible en: <https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=festivalytable_id=313> [Consulta,30 de diciembre de 2022]
- Sollova, Vera (2008), “Industrialización, cambio demográfico y participación económica femenina en el Estado de México y la ZMT, 1970-2000”, Revista Papeles de población [En línea] núm. 14, documento pdf disponible en: <https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S140574252008000100009>[Consulta,21 de diciembre de 2022].
- Teitelbaum, Vanesa, y Florencia Gutierrez (2008), “Sociedades de artesanos y poder público”, Revista Estudios, hist, mod, Contemp. Mex, [En línea], núm. 36,

- Universidad de Tucuman, documento pdf disponible en: <http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S018526202008000200004&lng=es&nrm=iso> (Consulta, 13 de junio de 2022)
- The Food Tech (2023), " [En línea], disponible en: <<https://thefoodtech.com/industria-alimentaria-hoy/la-industria-de-alimentos-mexico/>>" [Consulta, 30 de Junio de 2023]
- Thompson, Paul (2000), "Historia oral y contemporaneidad ", Revista ANUARIO - Escuela de Historia - FH y A - UNR, [En línea], núm, 20, documento pdf disponible en: <<https://rephip.unr.edu.ar/bitstream/handle/2133/11963/204353PB.pdf?sequence=2&isAllowed=y>> [Consulta, 27 de mayo de 2022]
- TolucaLaBellaCd (2019), "Coreno Vlogs de visita en la Feria del Alfeñique" [En línea], disponible en: <<https://tolucalabellacd.com/2019/10/23/donde-ir/coreno-vlogs-de-visita-en-la-feria-del-alfenique/>> [Consulta, 13 de abril de 2022].
- UNESCO (s.f.), "Patrimonio Cultural", [En línea], disponible en: <<https://es.unesco.org/fieldoffice/santiago/cultura/patrimonio>> [Consulta, 10 de Junio de 2022]
- Valenzuela, Rebeca (2013), "Las Redes Sociales y su aplicación en la educación". Revista Digital Universitaria.
- Vázquez Mantecón, María del Carmen (2015), "1 y 2 de noviembre en la ciudad de México, 1750-1900" Revista Estudios de Historia Moderna y Contemporánea de México, [En línea], núm, 49, UNAM, documento pdf disponible en: <<https://doi.org/10.1016/j.ehmcm.2015.05.001>> [Consulta, 1 de marzo de 2022]
- Vázquez, F. M. (2007), "Toda una tradición. En *El Alfeñique*" Guanajuato", [En línea], documento html disponible en: <<https://es.scribd.com/document/193326663/el-alfenique-articulo-de-gto>> [Consulta, 4 de octubre de 2023]
- Verga, Giovanni Carmelo. (2005), "La festa dei Morti Altervista", [En línea], documento html disponible en: <<http://bepi1949.altervista.org/tutte/festadei.htm>> [Consulta, 19 de agosto de 2024]
- Vergel de señores en el qual se muestra a hacer con mucha excelencia todas las conservas, electuarios, confituras, turrone y otras cosas de azucar y miel, c. Siglo XV, manuscrito inédito de la Biblioteca Nacional de España, [En línea], documento html disponible en: <<http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000060527&page=1>> [Consulta, 14 de marzo de 2020]
- Wikipedia (2022), *Feria del Alfeñique Toluca*, [En línea], documento disponible en: <https://es.wikipedia.org/wiki/Feria_del_Alfe%C3%B1ique> [Consulta, 16 de agosto de 2023]

Zenil López, Lucía Paulina (2015), "La Feria y Festival Cultural del Alfeñique, Un producto turístico consolidado, Integración, desarrollo y resultados", conferencia dictada el Segundo Encuentro de Gestión Cultural, Tlaquepaque, México, del 14 al 17 de octubre, [En línea], documento pdf disponible en: <<http://observatoriocultural.udgvirtual.udg.mx/repositorio/handle/123456789/295>> [Consulta, 27 de julio de 2022]

Entrevistas

Colín, Santamaría, María Elena entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 23 de septiembre de 2021.

Colín, Santamaría, Trinidad Elvira entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 23 de septiembre de 2021.

Fernández Morales, María Elena Elisa (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 23 de septiembre de 2021.

Fernández Morales, Carmen Adriana (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 23 de septiembre de 2021.

Gómez Reyes, Mariana (2020), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 26 de septiembre de 2020.

Gómez Sánchez, David, (2020), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 18 de noviembre de 2020.

Guerra Serna, Beatriz (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 4 de marzo de 2021.

Guerra Serna, Trinidad (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 4 de marzo de 2021.

Gutiérrez Esquivel, Miguel (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 14 de septiembre de 2021.

Hernández Venegas, Rosa María (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 26 de septiembre de 2021.

Jiménez Perdomo, Sinuhé (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 23 de septiembre de 2021.

López Fernández, Araceli Elisa (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 4 de abril de 2021.

Fernández Morales, Victoria Yolanda (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 14 de septiembre de 2021.

- Lugo Barrera, Martha (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 23 de septiembre de 2021.
- Pérez García, Eduardo (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 25 de marzo de 2023.
- Aguilar Villanueva, María Concepción (2023), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 13 de febrero de 2021.
- Sánchez Mireles, Donato Manuel (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 23 de septiembre de 2021.
- Sánchez Millán, Araceli (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 23 de septiembre de 2021.
- Sánchez Millán, Antonio Arturo (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Plataforma Zoom], Toluca, Estado de México, 14 de septiembre de 2021.
- Sánchez Millán, Antonio Arturo (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 13 de febrero de 2023.
- Vilchis Gutiérrez, Santa Lilia (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 14 de septiembre de 2021.
- Zarco Rivas, Luis Enrique (2021), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono celular personal], Toluca, Estado de México, 23 de septiembre de 2021.
- Zarco Rivas, Luis Enrique (2023), entrevista Carlos Ulises Rosas Rodríguez [Teléfono], Toluca, Estado de México, 13 de febrero de 2023.