



**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO**  
SECRETARÍA DE RECTORÍA  
DIRECCIÓN DE IDENTIDAD UNIVERSITARIA  
COLEGIO DE CRONISTAS

# El Tradicional Dulce de Muertos



**SR**

*Dr. en Ed. Ignacio Morales Hernández  
Cronista de la Facultad de Ciencias de la Conducta*

Marzo 2024





## COMITÉ EDITORIAL, Colegio de Cronistas:

1. M. en A. E. Jesús Isaías Téllez Rojas  
Escuela de Artes Escénicas
2. M. en Dis. María del Carmen García Maza  
Facultad de Artes
3. M. en A. S. Héctor Hernández Rosales  
Facultad de Antropología
4. Arq. Jesús Trinidad Castañeda Arratia  
Facultad de Arquitectura y Diseño
5. Dr. Jorge Alberto Lugo de la Fuente  
Facultad de Ciencias
6. M en D. A. E. S. Andrés Virgilio Morales Osorio  
Facultad de Ciencias Agrícolas
7. M. en A. P. Julián Salazar Medina  
Facultad de Ciencias Políticas y Sociales
8. Dr. en Ed. Ignacio Morales Hernández  
Facultad Ciencias de la Conducta
9. M. en A.E. Antonia Cordera Cárdenas  
Facultad de Contaduría y Administración
10. Dra. en D. María de Lourdes Morales Reynoso  
Facultad de Derecho
11. Dr. en E. L. Emmanuel Moreno Rivera  
Facultad de Economía
12. Dra. en A. D. Marlen Fabela Mixuxi  
Facultad Enfermería y Obstetricia
13. Dr. en Ed. Carlos Reyes Torres  
Facultad de Geografía
14. M. en H. Pedro Canales Guerrero  
Facultad de Humanidades
15. Dr. en Ing. Horacio Ramírez de Alba  
Facultad de Ingeniería
16. L. en L. José Martínez Almazán  
Facultad de Lenguas
17. Esp. en S. P. Juan Manuel Galván Martínez  
Facultad de Medicina
18. M. en A. Teresita del Niño Jesús Burgos González  
Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia
19. C. D. José Trujillo Ávila,  
Facultad de Odontología
20. Dra. en U. Verónica Miranda Rosales  
Facultad de Planeación Urbana y Regional
21. Dr. Telesforo Jesús Morales Juárez  
Facultad de Química
22. Dr. en E. T. Gerardo Novo Espinosa de los Monteros  
Facultad de Turismo y Gastronomía
23. Dr. en H. Daniel Roberto Peregrino Rocha  
Centro Universitario Amecameca
24. M. en D. Juan Manuel Ordoñez Flores  
Centro Universitario Atlacomulco
25. Dr. en M. F. Juan Pedro Benítez Guadarrama  
Centro Universitario Ecatepec
26. Dra. en A. P. Angélica Hernández Leal  
Centro Universitario Nezahualcóyotl
27. M. en C. Pablo Mejía Hernández  
Centro Universitario Temascaltepec
28. Dr. en Arqueol. Rubén Nieto Hernández  
Centro Universitario Tenancingo
29. Dra. en Ed. Norma González Paredes  
Centro Universitario Texcoco
30. M. en E. V. Luis Bernardo Soto Casasola  
Centro Universitario Valle de Chalco
31. L. A. E. Guadalupe González Espinosa  
Centro Universitario Valle de México
32. M. en C. Ed. Ma. del Consuelo Narváez Guerrero  
Centro Universitario Valle de Teotihuacán
33. Dr. en Soc. Gonzalo Alejandro Ramos  
Centro Universitario UAEM Zumpango
34. Mtra. Ariadna Hernández Manrique  
Unidad Académica Profesional Acolman
35. L. en T. Agripina del Ángel Melo  
Unidad Académica Profesional Chimalhuacán
36. Dra. en A. P. Karina González Roldán  
Unidad Académica Profesional Cuautitlán Izcalli
37. L. en H. Leopoldo Basurto Hernández  
Unidad Académica Profesional Huehuetoca
38. Dra. en C. Ana Lilia Flores Vázquez  
Unidad Académica Profesional Tianguistenco
39. Lic. en A. Rosa Esbeida Mejía Ugarte  
Unidad Académica Profesional Tejupilco
40. Lic. en Ant. Donají Reyes Espinosa  
Plantel Lic. Adolfo López Mateos de la Escuela Preparatoria
41. M. en E. L. Federico Martínez Gómez  
Plantel "Nezahualcóyotl" de la Escuela Preparatoria



42. M. en Hum. Jesús Josué Severo Sánchez  
Plantel "Cuauhtémoc" de la Escuela Preparatoria
43. M. en E. P. D. Maricela del Carmen Osorio García  
Plantel "Ignacio Ramírez Calzada" de la Escuela Preparatoria
44. Dra. en Ed. Julieta Jiménez Rodríguez  
Plantel "Ángel María Garibay Kintana" de la Escuela Preparatoria
45. M. en E. I. T. Cecilia Fuentes Guadarrama  
Plantel "Ignacio Pichardo Pagaza" de la Escuela Preparatoria
46. M. en E. S. Miguel Zavala López  
Plantel "Sor Juana Inés de la Cruz" de la Escuela Preparatoria
47. M. en C. E. Luis Alberto Garduño Sánchez  
Plantel "Isidro Fabela Alfaro" de la Escuela Preparatoria
48. M. en H. César Salazar Velázquez  
Plantel "Pablo González Casanova" de la Escuela Preparatoria
49. M. en Ed. Germán Méndez Santana  
Plantel "Texcoco" de la Escuela Preparatoria
50. Dr. en C. Alfredo Ángel Ramírez Carbajal  
Instituto de Estudios Sobre la Universidad
51. M. en G. D. César Alejandro Barrientos López  
Dirección de Actividades Deportivas
52. M. en S. P. Estela Ortiz Romo  
Centro de Enseñanza de Lenguas
53. D. en D. E. Eufemio Gabino Nava Bernal  
Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales
54. Dra. en Ed. Irma Eugenia García López  
Centro de Investigación Multidisciplinaria en Educación
55. P. L. D. Sonia Marisa Benítez Arzate  
Integrante de la Dirección de Identidad Universitaria
56. P. L. L. Jared Hernández González  
Integrante de la Dirección de Identidad Universitaria

**COMPILADORES:**

QFB. Argelia Díaz González Borja,  
Encargada del Despacho de la Dirección de Identidad Universitaria

L.L.I. Claudia Velázquez Garduño  
Responsable del Área de Difusión de la Dirección de Identidad Universitaria

# ***El Tradicional Dulce de Muertos***

---

**Dr. en Ed. Ignacio Morales Hernández  
Cronista de la Facultad de Ciencias de la Conducta**

## **El recuerdo**

Mi recuerdo inicia cuando apenas tenía idea de que era vivir en la ciudad de Toluca, yo era muy pequeño, y sin embargo visualizaba la actividad de mis padres, dentro de mi casa; mi padre, aparte de trabajar en la Tabacalera Mexicana, empresa fabricante de los cigarros “Delicados”, los más famosos de México en la década de los cincuenta, también se dedicaba a la elaboración del dulce artesanal, como complemento del ingreso familiar.

Desde luego mi madre, que era ama de casa, también colaboraba en la elaboración del dulce que se debía vender en la plaza, o el mercado 16 de septiembre, como se le conocía en la ciudad de Toluca, y que actualmente es el “Cosmovitral”; emblema tradicional Toluicense, reconocido a nivel internacional como una magna obra arquitectónica-artística, realizada por el famoso artista Mexiquense Leopoldo Flores.

## **El Dulce**

El dulce que se elaboraba en casa; se hacía en cazuelas de barro y en casos de metal, que debían colocarse sobre los braseros que contenían encendido el carbón, para que el tiempo de cocción fuese el ideal para cada tipo de dulce. Recuerdo que el dulce de leche era el que se trabajaba tradicionalmente, como el macarrón, el huesito de canela, y no podía faltar el dulce de coco en todas sus variedades, los higos, la calabaza, la naranja cubierta , o el limón relleno de



coco, sin faltar toda la variedad de ates, los tejocotes en almíbar, las manzanas en caramelo rojo; todo ello, se comercializaba en un tabloncito y unas tijeras donde se descansaba la mercancía, acompañado desde luego de la bolsa de papel estraza o más bien dicho, los cucuruchos, o bien los cuadritos de papel encerado que se utilizaban para despechar los dulces tradicionales.

En aquella época, el mercado de Toluca estaba atiborrado de puestos que rodeaban la estructura original; por el lado de la calle de Sebastián Lerdo de tejada, se colocaban los puestos donde se comercializaba la ropa y zapatos, en el lado de Ignacio López Rayón, se ubicaban las verduras, por Santos Degollado las frutas y diversos, y del lado de la Calle de Benito Juárez y adherido al mercado, los puestos de jarciería, que al frente de ellos, había una gran plazuela donde se comercializaban Jarros, cazuelas, petates y jarciería en general.

¡Ah!, qué recuerdos gratos para mi infancia, ya que crecí a una calle de distancia de dicho mercado, y en esa época de mi niñez y juventud, aprendí a elaborar y comercializar esos ricos dulces tradicionales de la ciudad de Toluca.

## **El Dulce de muertos.**

Pero, no nada más los dulces tradicionales eran el trabajo de nuestra familia, sino que en época cercana a la conmemoración del día 1 de noviembre que se conoce como el “Día de Todos los Santos” y el 2 de noviembre como el de los “Fieles Difuntos”, que, para todos los niños de nuestra época, era el “día de muertos”; era que con anterioridad a esas fechas se elaboraba un dulce muy especial, que hoy han llamado “Alfeñique”.

El “Alfeñique es una especie de palo negro o confitura procedente de España con base en azúcar pura de la caña preparada en pasta alargada y retorcida a la que puede sumarse otros componentes; es una confitura folclórica desde tiempos coloniales en gran parte de Hispanoamérica. (Wikipedia, 2023), sin embargo, la conocí como melcocha.



“En “México” el alfeñique es un fenómeno sincrético en el cual se funden costumbres y técnicas indígenas con las traídas por los españoles que a su vez heredaron de las culturas árabes. Es costumbre su consumo en la celebración del 2 de noviembre, “día de muertos”, en las tradicionales “calaveritas de azúcar”. Los dulces más elaborados son pequeñas frutas y cráneos decorados con el nombre de personas, siendo en México una tradición regalar estos dulces a los vivos.

El dulce de alfeñique es un complejo objeto artístico que reúne en sí mismo al infinito espectro de aromas, texturas, sabores y colores que sintetizan el refinado gusto popular que se ha decantado a lo largo de la historia mexicana.

Actualmente sus formas son: calavera, ataúdes con su muertito adentro, angelitos, animalitos y frutas. En cada estado mexicano, los alfeñiques se hacen de distinta manera.

En el Estado de México, la Ciudad de Toluca, la capital de Estado de México, que es famosa por sus dulces típicos con las formas de ataúd, carros con muertes, venados, borregos, angelitos, frutas, calaveras de azúcar de pasta blanca, así como pasta de almendra, se realiza anualmente la “Feria del Alfeñique” en donde se expone toda la variedad de este rico dulce, entre otros, los cuales realizan artesanos mexiquenses, cuyas tradiciones de preparación son enseñadas por generaciones y mantienen la tradición para realizar estos dulces típicos y característicos de la capital mexiquense. En Toluca las figuras se hacen de gran tamaño y se le añade una mezcla de grenetina y clara de huevo” (Wikipedia, 2023)

El dulce de muertos al que me refiero, es el que representa las calaveras, adornadas a mano, que en ese entonces se hacían vaciando el azúcar caliente en moldes de barro, adornándolas a mano, con azúcar glas de diversos colores y colocándole ojos del papel aluminio, con los nombres de personas en su frente, además de un dulce de tipo macizo que se elaboraba con moldes que se colocaban en un gran cajón que contenía almidón y en cada figura que se marcaba en el almidón, se vaciaba el azúcar hirviendo, con color rojo.



El dulce debía enfriarse y sacarlo del almidón para limpiar con brocha de pelo suave, cada una de las figuras que se habían elaborado, para posteriormente decorarlas a mano, con pequeños embudos de papel encerado llenos de azúcar glas de diversos colores.

No podía falta un dulce muy especial y delicado en su elaboración, ya que, al concluir el trabajo del dulce macizo, se procedía a cerrar el día de trabajo con el dulce relleno, que seguía el mismo procedimiento en el cajón de almidón, el cual debía elaborarse con moldes con formas de ratón y botella, y en cada figura se rellenaba con el azúcar caliente y saborizantes para darle un toque muy especial.

Al siguiente día se sacaba con mucho cuidado cada una de las figuras, fuesen de ratón o de botella, limpiando con sumo cuidado con una brocha de pelo suave el almidón que tenían pegado, para posteriormente adornar el ratón, colocándole una cola, que se hacía manualmente con papel china, y a la botella se le pintaba con un poco de pintura de color oro en su boquilla para darle el toque especial, como si fuese una ficha de refresco.

El punto más relevante de hacer el dulce de muerto no solo consistía en la elaboración del trabajo del hervor del azúcar, sino que lo más importante era elaborar los moldes para trabajar dichos productos, ya que, para las calaveras en diversos tamaños, el material era de barro, y para las figuras que se trabajaban en el almidón, el material era de yeso, figuras originales que elaboraba mi padre; pero a quien le correspondía el toque del sabor y la contextura del dulce, era a mi madre.

En esa época no existía la feria del alfeñique, tal como se conoce hoy, ya que solo el dulce se comercializaba en el mercado o bien colocándose en algún punto en los portales de Toluca, y en nuestro caso, la clientela que comercializaba el dulce que elaborábamos artesanalmente, venía de poblados circunvecinos y llegaban al domicilio que teníamos en la calle de General Prim 50, a una cuadra de distancia del mercado 16 de septiembre, hoy “cosmovital”; la calle se denominó Santos Degollado posteriormente.



## La Tradicional Feria del Alfeñique

Me hubiese gustado mucho seguir dicha tradición de la elaboración del dulce artesanal y especialmente el dulce de muertos, ya que, de esa actividad laboral, pudimos mantenernos y sobresalir, a través del estudio; hoy todos mis hermanos cuentan con una profesión y una buena posición económica, sin embargo se añora la infancia, donde se vivió aprendiendo de los padres, una gran tradición e identidad cultural que en Toluca, hoy se puede compartir a nivel nacional e internacional el trabajo de la artesanía del dulce regional y del “dulce de muertos”, en la tradicional “feria del Alfeñique”.



## Referencia Bibliográfica:

Alfeñique. Wikipedia. La enciclopedia libre. 21 mar 2023. día 01-11-2023.<https://es.wikipedia.org/wiki/Alfeñique>. Consultado el 1 de noviembre del 2023.



# Universidad Autónoma del Estado de México

10

---

***“2024, Conmemoración del 60 Aniversario de la  
Inauguración de Ciudad Universitaria”***