



Fotografía del Archivo de la Crónica Municipal

Dulce tradicional de camote

Dentro de la gastronomía izcallense se encuentra un dulce cada vez menos común, tanto en su preparación como en la difusión de sus particularidades. Me refiero al dulce tradicional de camote. No se trata del dulce de camote enmielado o cristalizado, tan popular en gran parte del territorio mexicano, pues en ese modo de preparación se sirve entero o en trozos y su color suele ser amarillo. El dulce del que hablo procede de una combinación de frutos de temporada donde el camote morado juega un papel principal.

Muy popular en décadas pasadas, principalmente entre los habitantes de los pueblos de Xhala e Ixtacalco, el dulce tradicional de camote ha pasado de generación en generación y actualmente corre el riesgo de perderse entre la gran cantidad de platillos propios de esta época del año. Se trata de un dulce de temporada y tiene también un papel importante en las

ofrendas que colocamos en honor a nuestros muertos, así como en la dinámica familiar.

Antiguamente la elaboración de este dulce se realizaba en metates, para lo cual varios miembros de la familia se turnaban la molienda de cada uno de los ingredientes, pues cabe decir que, si bien nuestra receta sólo indica un kilogramo de cada fruta, este dulce se prepara en grandes cantidades y en ollas de barro enormes. Tan grande solía ser la cantidad que la preparación podía durar el día entero ya que la cocción del mismo también tomaba gran tiempo.

Una vez que se tenía listo el dulce se debía esperar a que se enfriara y entonces sí se comenzaba con el festín, comiéndolo con bolillo o directamente como puré. Se destaca también que este dulce, al querer una gran labor, no se preparaba en

cada una de las casas, sino que las familias se reunían en una casa principal y posteriormente se repartían el manjar. Desde luego no faltaban los invitados a quienes, como muestra de afecto, se les invitaba una pequeña porción. Por último, este dulce tenía un lugar principal en la ofrenda a nuestros fieles difuntos, pues la intensidad de su color morado da un carácter de elegancia al pequeño altar y combina a la perfección con las flores de cempaxúchitl que lo adornan.

Si bien este dulce también suele prepararse en algunos otros pueblos del norte del Estado de México, es los dos pueblos mencionados donde ha tenido una gran acogida entre sus habitantes. Para honrar a este dulce y a las innumerables familias que lo han preparado, les compartimos la receta y esperamos que tan delicioso platillo tenga un nuevo auge entre el resto de los izcallenses.