

El proceso artesanal de las moliendas de caña en el estado de Hidalgo, México.

The artisanal process of sugarcane milling in the state of Hidalgo, Mexico.

Liliana Ramírez Oliver ^a

Abstract:

Sugarcane grinding is a deeply rooted tradition in various communities in the state of Hidalgo, especially in the Huasteca region. This artisanal process not only focuses on obtaining sugarcane-derived products such as piloncillo and honey, but also constitutes a cultural and community act that strengthens social ties and regional identity.

The study of these practices allows us to understand how traditional knowledge has resisted agricultural modernization and continues to occupy a fundamental place in daily life.

Keywords:

Tradition, community, process, art, identity.

Resumen:

La molienda de caña es una tradición profundamente arraigada en diversas comunidades del estado de Hidalgo especialmente en la región de la Huasteca, este proceso de carácter artesanal no solo se centra en la obtención de productos derivados de la caña de azúcar como el piloncillo y la miel, sino que también constituye un acto cultural y comunitario que refuerza los lazos sociales y la identidad regional.

El estudio de estas prácticas permite comprender cómo los saberes tradicionales han resistido la modernización agrícola y siguen ocupando un lugar fundamental en la vida cotidiana.

Palabras Clave:

Tradición, comunidad, proceso, arte, identidad.

Introducción

El proceso artesanal de la molienda

El procedimiento inicia con el corte manual de la caña, generalmente realizado con machetes en jornadas colectivas. Posteriormente, los tallos se trasladan al trapiche, un molino de rodillos que puede ser impulsado por animales o motores pequeños. De allí se extrae el jugo conocido como guarapo, el cual se hierve en grandes cazos de cobre o acero, utilizando como combustible el bagazo resultante de la molienda (Cervantes, 2020).

La cocción del jugo requiere paciencia y destreza: se eliminan las impurezas mediante el espumado y se controla el fuego de manera precisa hasta lograr la consistencia adecuada.

Finalmente, el producto se vacía en moldes de barro o madera para la elaboración de piloncillo, o se conserva como miel de caña. Este proceso artesanal resalta por su sostenibilidad, ya que aprovecha todos los subproductos y mantiene la calidad natural del alimento.

Más allá de su función económica, la molienda artesanal es un espacio de encuentro social y religioso. En localidades como Xochiatipan, la tradición se acompaña

^a Autor de Correspondencia, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0003-3129-7145>,
Email: liliana_ramirezol@uaeh.edu.mx

Fecha de recepción: 15/10/2025, Fecha de aceptación: 24/10/2025, Fecha de publicación: 05/12/2025

DOI: <https://doi.org/10.29057/ixtlahuaco.v7i14.16439>



de festividades, rezos y convivencia comunitaria, lo cual fortalece el sentido de pertenencia.

El párroco de la iglesia de Xochiatipan, don Víctor Ángeles, destaca el valor espiritual de esta práctica: "La molienda de caña no es solo trabajo, es también un acto de gratitud a la tierra y a Dios cada familia aporta su esfuerzo y lo que se produce se comparte, es un recordatorio de que la fe y la tradición caminan juntas en nuestra comunidad" (Ángeles, comunicación personal, 2025).



Imagen 1: Gratitud a la tierra

Por su parte, don Miguel Hernández originario de la comunidad de Pohuantitla, subraya la dimensión comunitaria:

"Aquí en Pohuantitla, la molienda es motivo de alegría. Se juntan los vecinos, unos cortan caña, otros ayudan en el trapiche, y al final todos probamos el piloncillo recién hecho para nosotros es más que un alimento, es una manera de mantenernos unidos y de enseñar a los jóvenes de dónde venimos"

(Hernández, comunicación personal, 2025).

Estos testimonios reflejan cómo la molienda de caña en Hidalgo trasciende lo productivo para convertirse en un patrimonio vivo que combina fe, tradición y convivencia.

El proceso artesanal de la molienda de caña en Hidalgo constituye un patrimonio cultural que articula trabajo, espiritualidad y comunidad.

Producción de caña en la Huasteca hidalguense

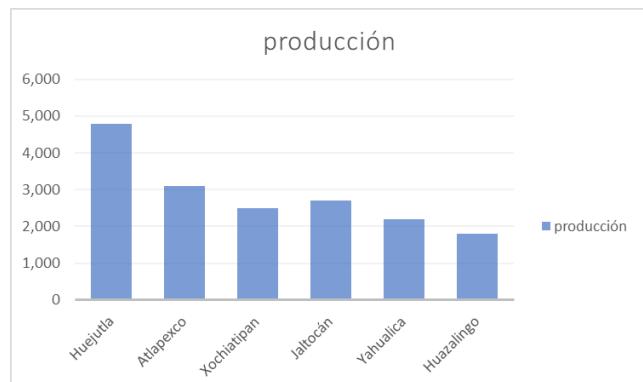


Imagen 2: Producción por municipio

En localidades como Xochiatipan, esta práctica no solo asegura la continuidad de un método tradicional de producción, sino que también refuerza los lazos sociales y religiosos, reconocer y valorar la molienda artesanal es fundamental para garantizar su preservación frente a los desafíos de la modernización y la migración, su permanencia asegura que las futuras generaciones mantengan el vínculo con sus raíces culturales y con el entorno natural que las sustenta.

Referencias

- [1] Cervantes, M. (2020). Saberes tradicionales en la producción artesanal de caña en México. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.
- [2] García, R. (2019). Prácticas agrícolas y cultura comunitaria en la Huasteca hidalguense. Fondo Editorial del Estado de Hidalgo.
- [3] López, J. (2021). El piloncillo y su relevancia en la economía rural de México. Revista Mexicana de Estudios Regionales, 18(2), 45-63
- [4] Ángeles, V. (2025, 25 de septiembre). Entrevista sobre la tradición de las moliendas de caña en Xochiatipan, Hidalgo [Comunicación personal]
- [5] Hernández, M. (2025, 25 de septiembre). Entrevista sobre la molienda comunitaria en Pohuantitla, Xochiatipan, Hidalgo [Comunicación personal].