

# 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 <sup>a</sup>

---

**Abstract:**

Sugarcane grinding is one of the most representative traditions of the Huasteca region, particularly in the municipality of Xochiatipan, in the state of Hidalgo. This artisanal process is not limited solely to the production of piloncillo and honey, but represents a cultural and community practice that strengthens the identity of the communities and their sense of belonging.

Communities or families organize the so-called grindings, which begin production in the months of April and May. The first activity is the blessing of the place, according to their beliefs. Afterward, a resting place is set up. When production is good, people can stay there for up to a month, before quickly finishing work once everything is ready

**Keywords:**

*Tradition, community, process, art, identity.*

---

**Resumen:**

La molienda de caña constituye una de las tradiciones más representativas de la región de la Huasteca, particularmente en el municipio de Xochiatipan, en el estado de Hidalgo, este proceso artesanal no se limita únicamente a la producción de piloncillo y miel, sino que representa una práctica cultural y comunitaria que fortalece la identidad de los pueblos y el sentido de pertenencia.

Las comunidades o familias organizan las llamadas moliendas que por los meses de abril y mayo inician su producción teniendo como primera actividad la bendición del lugar de acuerdo a la creencia de las mismas, posteriormente se adecua un espacio de descanso pues cuando la producción es buena puede quedarse a vivir en el mismo hasta un mes para terminar pronto, una vez que todo está listo manos a la obra.

**Palabras Clave:**

*Tradición, proceso, arte, cultura, identidad.*

---

**Introducción**

El proceso inicia con la cosecha manual de la caña, que posteriormente se traslada al trapiche, donde es exprimida para extraer el jugo conocido como guarapo. Este líquido se coloca en pailas de cobre o acero y se hierve en hornos de leña hasta alcanzar la consistencia deseada. Durante la cocción, los integrantes de la comunidad retiran las impurezas y vigilan con cuidado el punto exacto para elaborar productos como la miel de caña o el piloncillo.

La participación comunitaria es esencial, ya que mientras algunos preparan los hornos y moldes de barro, otros se ebullición. Este trabajo colectivo no solo asegura la

<sup>a</sup> 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.v7i14.16456>



producción, sino que reafirma la unión social y la transmisión de conocimientos ancestrales.

Las imágenes de indígenas revolviendo barro para los hornos, colocando los moldes de piloncillo y supervisando el hervor del jugo son testimonio vivo de una tradición que perdura hasta nuestros días.



Imagen 1



Imagen 3



Imagen 4



Imagen 2



Imagen 5



Imagen 8



Imagen 6



Imagen 9



Imagen 7



Imagen 10



Imagen 11

## Referencias

- [1] López, J. (2021). El piloncillo y su relevancia en la economía rural de México. Revista Mexicana de Estudios Regionales, 18(2), 45-63
- [2] Ángeles, V. (2025, 25 de septiembre). Entrevista sobre la tradición de las molieras de caña en Xochiatipan, Hidalgo [Comunicación personal]
- [3] Hernández, M. (2025, 25 de septiembre). Entrevista sobre la molienda comunitaria en Pohuantitla, Xochiatipan, Hidalgo [Comunicación personal].