

LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE LA PANELA (PILONCILLO) EN CUAXTLA, PUEBLA

María del Pilar Fernández Carrasco¹, Maricruz Romero Ugalde²

¹Universidad de Guanajuato, pilarinfernandez@yahoo.com ,

²Universidad de Guanajuato, zurciramuaz@yahoo.com.mx

RESUMEN

Introducción: Cuaxtla es una localidad rural ubicada en la Sierra Norte de Puebla en la que se elabora artesanalmente panela (piloncillo), tradición que tiende a desaparecer. **Materiales y métodos:** A partir de la metodología Etnografía Audiovisual Interpretativa (ETNOAI) se conformó un equipo multidisciplinario que produjo un material etnográfico audiovisual referente a la elaboración artesanal de panela en Cuaxtla, Puebla. **Resultados y discusión:** El proceso artesanal es extremadamente laborioso y poco redituable, México carece de normas oficiales que regulen la producción de la panela. Existen diferencias entre el aporte nutrimental de la panela y el azúcar refinada. **Conclusiones** la panela aporta elementos inorgánicos que el azúcar ha perdido en el proceso de fabricación. La metodología ETNOAI favorece la compenetración del equipo multidisciplinario para conocer información de campo, complementarla con investigación documental y dar como resultado la producción de un video digital sobre la elaboración artesanal de la panela.

PALABRAS CLAVES

Aporte nutrimental, etnografía audiovisual, Cuaxtla, ETNOAI

INTRODUCCIÓN

Cuaxtla es una pequeña localidad rural [1] de 566 habitantes de origen otomí, perteneciente al municipio de Tlaxco, en el Estado de Puebla [2]. Se encuentra enclavada en la Sierra Norte de Puebla en los límites del Estado de Hidalgo, para acceder se transita por la autopista que va a Huachinango, luego se toma la carretera secundaria para Honey, se pasa por Pahuatlán y llega a Tlacuilotepec donde inicia la brecha que lleva a Cuaxtla, 14 kilómetros que se recorren en casi una hora por el mal estado del camino. La gente se dedica principalmente a la siembra de café y de caña de azúcar, con esta última se elabora artesanalmente la panela (piloncillo), la cual se almacena sobre el fogón de leña, debido a que por las condiciones de la localidad la humedad es elevada y al guardarse en este sitio se evita que el producto absorba humedad y se eche a perder. El producto de la caña recibe el nombre de panela, debido a que tiene forma de pan o bizcocho de forma prismática, varios países latinoamericanos emplean este término (México, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Guatemala, Colombia, El Salvador y Honduras) [3] sin embargo, en el resto de nuestro país suele conocerse como piloncillo (derivado de pilón, pan de azúcar de forma cónica) [4] y en Bolivia se le conoce como chancaca (proveniente del náhuatl, chiancaca que significa azúcar moreno y del quechúa ch'amqay, para referirse a la trituración), también se le conoce como papelón, raspadura [3], panocha y azúcar no centrifugado [5]

La relación entre la obtención de los productos derivados de la caña azúcar, específicamente los edulcorantes, y su consumo ha ido cambiando a lo largo de la historia de la humanidad y también se han modificado sus usos y significados [6].

Durante siglos en los países latinoamericanos productores de caña de azúcar se ha fabricado la panela de forma tradicional sin otorgarle mayor valor agregado al producto [7], en el caso de Cuaxtla el proceso de producción prácticamente no ha sufrido cambios tecnológicos significativos, se sigue empleando el trapiche (del latín trapétum o trapetus, que significa molino de aceite) [8] con el que las familias iniciaron la producción desde hace por lo menos tres generaciones.

La materia prima para la producción de la panela es la caña de azúcar (*Saccharum officinarum*) [9], la cual se corta, se le retiran las hojas con un machete y con precaución, ya que éstas tienen espinas o

ahuates que pueden lesionar la piel del peón que realiza el trabajo. Posteriormente se lleva la caña de azúcar al trapiche. En la localidad se reconocen variedades cuyos nombres locales son: ceniza, sangre de toro y cubana. En el caso del proceso artesanal de Cuaxtla, el molino está conformado por piezas y engranajes metálicos sobre los que se coloca una viga de madera que es atada con un lazo, el amarre se hace en forma de cruz, esta es la razón por la que en esta localidad dicen que el trabajo es del demonio (porque requiere una cruz para purificarse) y antes de iniciar la labor deben de encenderse velas y ofrecer tabaco y refino (alcohol) al fuego del horno. Al concluir el ritual se procede a colocar a las mulas para que al girar muevan el mecanismo del trapiche y se obtenga el jugo de la caña. El líquido obtenido es recibido en un embudo conectado a una manguera que lo verterá en una tina, posteriormente de ahí, con otra manguera se llena la paila (tina metálica o cazo) que se ubica en el orificio sobre le horno artesanal. El horno de piedra y tierra mide un poco más de un metro cúbico, su entrada es alta y angosta; se enciende con los residuos de la caña y las hojas secas de plátano de las inmediaciones; es vital para el proceso que el fuego se mantenga alto y constante aproximadamente 8 horas, para que se lleve a cabo la evaporación del jugo. Durante el proceso de evaporación, los sólidos en suspensión o cachaza flotan y se retiran manualmente [7], al empezar a hervir el líquido se añade cal, la cual se disuelve previamente en un poco del jugo de caña caliente, posteriormente se coloca la tapa cónica con un orificio en la parte superior, por ahí se controlará el hervor. De forma tradicional en Cuaxtla se añaden calabazas a las que previamente se les hacen unos pequeños orificios, para que se cuezan y endulcen mientras se evapora el jugo de caña, éstas se atan con las hojas de la caña a la paila. Cuando la espuma del hervor alcanza la altura de la mitad de la tapa, se ha evaporado suficiente líquido, y se retira la tapa, se bate con fuerza el residuo espeso y se retira del fuego, se sigue batiendo hasta obtener la consistencia deseada, inmediatamente se vacía el contenido en los moldes individuales de barro previamente lavados. Debido a que se enfría el jarabe con rapidez, se deben estar raspando los residuos que se adhieren al fondo de la paila, tras el llenado de los recipientes de barro con forma de vasos cónicos, se procede a voltearlos para que por efecto de la gravedad se desmolden, posteriormente se envuelven las piezas en hojas de caña. En Cuaxtla la tradición marca que al envolver la panela debe tomarse dos piezas, si se unen por la parte ancha se denomina “macho” y si la unión es por la parte angosta recibe el nombre de “hembra”, lo anterior es con la finalidad de acomodar el producto sin que se resbale, almacenándolo en el tapanco sobre el fogón. De esta manera puede conservarse el durante todo el año.

Debido al gran esfuerzo que implica la producción artesanal de la panela en Cuaxtla, al poco interés de los jóvenes en mantener la tradición y a la poca ganancia económica, se corre el riesgo de que este proceso de elaboración tenga sus días contados.

MATERIALES Y MÉTODOS

El diseño del estudio fue observacional y descriptivo a partir del análisis de 180 minutos de grabación de la comunidad de Cuaxtla realizado por la Dra. Maricruz Romero Ugalde. Se recibió la capacitación metodológica en el laboratorio de docencia de Etnografía Audiovisual Interpretativa (ETNOAI) de la División de Ciencias Sociales y Humanidades del Campus León de la Universidad de Guanajuato. La metodología ETNOAI se resume en el reconocimiento del proceso de socialización a través de elaborar una autobiografía y compartirla con los miembros del equipo multidisciplinario de trabajo, para promover la empatía y con ello facilitar la elección de un tema de investigación cuyos resultados se presentan a través de un video (material etnográfico audiovisual), esto es, la forma de acceder al manejo de herramientas tecnológicas, en específico el uso del lenguaje cinematográfico como medio de expresión de la antropología [10]. Así se promueve el desarrollo de tres capacidades en el participante: autonomía, trabajo en equipo y manejo de herramientas tecnológicas.

Posteriormente se procedió al análisis del material y a la investigación documental. Con la información recabada se elaboró un guión para la edición del material audiovisual, obteniendo un video (material etnográfico audiovisual) sobre la elaboración artesanal de la panela en Cuaxtla, Puebla y una cápsula de tres minutos alusiva al video, logrando el objetivo propuesto.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El conocer y seguir la metodología ETNOAI facilitó la empatía entre los miembros que conformamos el equipo multidisciplinario de trabajo (Nutrióloga, Comunicólogo, Psicóloga y Etnóloga), de forma tal

que el producto audiovisual es el reflejo de una mirada colectiva con un mensaje particular respecto a la elaboración artesanal de la panela en Cuaxtla. En resumidas cuentas, a partir de la forma en que cada individuo se relaciona con los otros y socializa, también transmite sus mensajes, es por ello que de la unión y comunicación de los participantes en la elaboración del video, muestra una nueva visión sobre la tradición artesanal que se comparte a otros individuos a través de un material audiovisual.

Respecto a la panela, en el caso de México no existe una norma oficial mexicana que regule sus características [11], lo anterior llama la atención debido a que es un alimento incluido históricamente en la dieta del mexicano, aunque una explicación puede ser que debido a que su consumo es cada vez menor no se ha visto la necesidad de generar una norma sobre la calidad del producto, ya que éste suele tener una larga vida de anaquel y prácticamente nulo crecimiento de microorganismos por la baja humedad del alimento y la concentración de sacarosa [12]; otra hipótesis, sería que la producción local satisface la demanda y el circuito de distribución y consumo se resuelve de una manera tan pequeña que no ha sido necesario regular la calidad en tanto el mercado es restringido.

En lo referente al aporte nutrimental de la panela, las Tablas de valor nutritivo de los alimentos de mayor consumo en Latinoamérica (1996) refiere que 100 gramos de producto aportan 356 kilocalorías, 90.6 gramos de hidratos de carbono, 51 mg de calcio, 44 mg de fósforo, 4.2 mg de hierro, 30 mg de sodio y 344 mg de potasio [13], el aporte de calcio es debido en gran medida a la adición de cal en el proceso de fabricación, si se compara el aporte nutrimental con el azúcar refinada, se aprecia que ésta ha perdido los elementos inorgánicos o minerales debido al proceso de refinación al que se somete. En la actualidad el consumo de piloncillo ha sido desplazado por el abaratamiento de la fructosa [5]. Debido a lo anterior, puede recomendarse el consumo de panela en lugar de azúcar refinada, sin embargo, es importante destacar que la solubilidad de la primera se facilita en líquidos calientes, por lo que es un edulcorante adecuado para bebidas como el tradicional café de olla u otras que en su preparación se calienten. La panela también se emplea para preparar capirotada en cuaresma y miel o jarabe para los buñuelos que se sirven en las posadas decembrinas, sin embargo, la preparación de estos alimentos puede realizarse en cualquier época del año y no quedar reducida a unas cuantas semanas al año.

CONCLUSIONES

- El producto de la investigación es un material etnográfico audiovisual que muestra el proceso de elaboración artesanal de panela en Cuaxtla, Puebla.
- La tradición de la elaboración artesanal de panela en Cuaxtla, Puebla se ha mantenido, pero es probable que en el futuro próximo se abandone debido al gran esfuerzo físico que implica y a la baja rentabilidad del producto.
- La panela (piloncillo) aporta elementos inorgánicos que el azúcar ha perdido, por lo que es importante posicionar el consumo de este alimento en la dieta del mexicano.
- La metodología ETNOAI promueve la empatía entre los miembros del equipo multidisciplinario y el producto final es un video (material audiovisual) que muestra la mirada colectiva de los participantes.

AGRADECIMIENTOS

A Jesús Téllez Cravioto y familia, Hermenegildo Andrés Iturbide (pailero), Rafael Gómez Tolentino y Salvador Santos (cañeros), Dra. Maricruz Romero Ugalde y en especial a los estudiantes de la Universidad de Occidente (Culiacán, Sinaloa) Sergio Paúl Félix Sainz (Comunicólogo) y Karina Vera Araiza (Psicóloga) que con su participación en el 14vo. Verano de la Ciencia Región Centro participaron en la producción del video: "Caña, fuego y tradición. Producción artesanal de panela en Cuaxtla, Puebla".

REFERENCIAS

[1] Instituto Nacional de Estadística y Geografía. <http://www.inegi.org.mx/geo/contenidos/geoestadistica/catalogoclaves.aspx> [Consulta: 25 junio 2012]



- [2] Lastra, Y. (2001) *Unidad y diversidad de la lengua. Relatos otomíes*, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Antropológicas, pp. 45-48.
- [3] Diccionario de la Lengua Española. <http://www.academia.org.mx/busqueda.php> [Consulta 1 julio 2012]
- [4] Gómez de Silva G (2001) *Diccionario breve de mexicanismos*, Fondo de Cultura Económica, pp. 234
- [5] Comisión Veracruzana de Comercialización Agropecuaria. *Monografía del piloncillo* < <http://portal.veracruz.gob.mx/pls/portal/docs/PAGE/COVECAINICIO/IMAGENES/ARCHIVOSPDF/ARCHIVOSDIFUSION/MONOGRAF%CDA%20DE%20PILONCILLO.PDF>> [Consulta 25 junio 2012]
- [6] Mintz, SW (1996) *Dulzura y poder: el lugar de la azúcar en la historia de la historia moderna*. Siglo XXI Editores., pp 299.
- [7] Velásquez, HI; Agudelo, AF; Álvarez, JI (2005) Mejorando la producción de panela en Colombia, *LEISA Revista de Agroecología*, (junio), pp. 32 -35
- [8] Diccionario de la Lengua Española <http://lema.rae.es/drae/?val=trapiche> [Consulta 1 julio 2012]
- [9] Solís, JR; Pérez, F; Orozco, I; Flores, JL; Ramírez, E; Hernández, A; Aguilar, B. (2006) Descripción de un proceso tecnificado para la elaboración de piloncillo a partir de caña de azúcar, *e-Gnosis*, 4, pp. 1-8
- [10] Romero M (2010), *Laboratorio ETNOAI (Etnografía Audiovisual Interpretativa). Metodología y evaluación de una experiencia didáctica*, Ponencia en el XXVII Congreso Nacional y I Internacional de Servicio Social. Universidad de Guanajuato, Campus Celaya-Salvatierra.
- [11] Dirección General de Normas. *Catálogo de Normas Oficiales Mexicanas*. <http://www.economia-noms.gob.mx/noms/inicio.do> [Consulta 5 julio 2012]
- [12] Badui, S. (2006) *Química de los alimentos*. Pearson Addison Wesley pp. 716
- [13] Muñoz, M; Chávez, A; Roldán, JA; Ledesma, JA, Mendoza, E; Pérez-Gil, F; Hernández, SL; Chaparro, A. (1996) *Tablas de valor nutritivo de los alimentos de mayor consumo en Latinoamérica*. Editorial Pax México. pp.330