



Rivar

REVISTA IBEROAMERICANA DE
VITICULTURA, AGROINDUSTRIA
Y RURALIDAD

Editada por el Instituto de Estudios Avanzados
Universidad de Santiago de Chile

CONFIGURACIÓN PATRIMONIAL DE LAS ETNOBEBIDAS: EL CASO DEL CHARAPI EN LA ETNIA MATLAZINCA

Heritage configuration of ethnic beverages:
The case of charapi in Matlazinca ethnic group
Configuração patrimonial das etnobebedas:
O caso do charapi na etnia Matlazinca

Daniel De Jesús Contreras

Universidad Autónoma del Estado de México
Temascaltepec, México
ORCID <https://orcid.org/0000-0002-2529-3378>
ddejesuscontreras@gmail.com

Adhir Hipólito Álvarez

Universidad Autónoma del Estado de México
Temascaltepec, México
ORCID <https://orcid.org/0000-0001-9728-6671>
ahipolitoa@uaemex.mx

Volumen 13, número 38, 188-202, enero 2026

ISSN 0719-4994

Artículo de investigación

<https://doi.org/10.35588/rnpqep87>

Recibido

16 de marzo de 2025

Aprobado

16 de mayo de 2025

Publicado

28 de enero de 2026

**DOSSIER Patrimonio etílico:
Paisajes y espacios de
producción, circulación y
consumo**

Cómo citar

De Jesús Contreras, D. e Hipólito Álvarez, A. (2026). Configuración patrimonial de las etnobebedidas: El caso del charapi en la etnia Matlazinca. *RIVAR*, 13(38), 188-202,
<https://doi.org/10.35588/rnpqep87>

ABSTRACT

This article analyzes the social construction process of biocultural heritage associated with alcoholic beverages of ethnic groups. To this end, it addresses the case of charapi, a traditional beverage of the Matlazinca ethnic group in the southern State of Mexico, in relation to the processes of objectification and anchoring implicit in its elaboration, consumption, and cultural uses. This is a focused ethnographic study that involved in-depth interviews with key informants, informal conversations, and participant observation. Among the most relevant findings, it was found that the heritage configuration of charapi is linked to daily actions aimed at its cultural continuity, so its patrimonial character depends on endogenous processes rooted in the sociocultural structure of the community; while the actions aimed at its objectification are scarce but necessary for its continuity, especially because it is a beverage that is falling into disuse. It is concluded that charapi is recognized within the community as an invaluable patrimonial element since it is a fundamental element of the processes in which it is used, which is essential for its institutionalized declaration.

RESUMEN

Analizamos el proceso de construcción social del patrimonio biocultural asociado a las bebidas alcohólicas de grupos étnicos, y para tal efecto, se aborda el caso del charapi, bebida tradicional de la etnia matlazinca en el sur del Estado de México, en relación con los procesos de objetivación y anclaje implícitos en su elaboración, consumo y usos culturales. Se trata de un estudio etnográfico focalizado que implicó entrevistas en profundidad con actores clave, pláticas informales y observación participante. Entre los hallazgos más relevantes se encontró que la configuración patrimonial del charapi está ligada a las acciones cotidianas dirigidas a su continuidad cultural, por lo que su carácter patrimonial depende de procesos endógenos arraigados en la estructura sociocultural de la comunidad; mientras que las acciones encaminadas a su objetivación son escasas pero necesarias para su continuidad, especialmente porque se trata de una bebida que está cayendo en desuso. Se concluye que el charapi es reconocido al interior de la comunidad como un elemento patrimonial invaluable ya que es un elemento fundamental de los procesos en los que es utilizado, lo cual es primordial de cara a su declaratoria institucionalizada.

RESUMO

Analisamos o processo de construção social do patrimônio biocultural associado às bebidas alcoólicas de grupos étnicos, e para tal, aborda-se o caso do charapi, bebida tradicional da etnia matlazinca no sul do Estado do México, em relação aos processos de objetivação e ancoragem implícitos em sua elaboração, consumo e seus usos culturais. Trata-se de um estudo etnográfico focalizado que envolveu entrevistas em profundidade com atores-chave, conversas informais e observação participante. Entre os resultados mais relevantes, constatou-se que a configuração patrimonial do charapi está ligada às ações cotidianas dirigidas à sua continuidade cultural, sendo que seu caráter patrimonial depende de processos endógenos enraizados na estrutura sociocultural da comunidade; enquanto as ações voltadas para sua objetivação são escassas, são necessárias para sua continuidade, especialmente por se tratar de uma bebida que está caindo em desuso. Conclui-se que o charapi é reconhecido no interior da comunidade como um elemento patrimonial inestimável, já que é um elemento fundamental dos processos em que é utilizado, o que é primordial para sua declaração institucionalizada.

KEYWORDS

Biocultural heritage,
alcoholic beverages,
ethnic groups,
anthropology of food.

PALABRAS CLAVE

Patrimonio biocultural,
bebidas alcohólicas,
grupos étnicos,
antropología de la
alimentación.

PALAVRAS-CHAVE

Patrimônio biocultural,
bebidas alcoólicas, grupos
étnicos, antropologia da
alimentação.

Introducción

El estudio de las bebidas alcohólicas ha ganado cierta presencia en las ciencias sociales y en los estudios culturales. Desde la perspectiva de su configuración patrimonial y de la construcción de identidades y relaciones sociales, las bebidas alcohólicas tienen una función muy importante en la organización socioeconómica y en el desarrollo territorial. En el caso de México se han documentado los destilados de agave, especialmente el tequila y el mezcal (Bowen, 2015), así como la producción vitivinícola (De Jesús, 2024). Las aproximaciones a estas bebidas, principalmente desde la antropología y la sociología, giran en torno a la construcción de la calidad que ampara las denominaciones de origen, las disputas de poder, las irregularidades en la legislación de la propiedad intelectual (Bowen, 2015), o el papel del territorio en la configuración de la identidad y el turismo gastronómico (De Jesús, 2024).

Específicamente, las bebidas alcohólicas asociadas a grupos étnicos y comunidades rurales permiten comprender las profundas relaciones existentes entre las sociedades y el medio ambiente, ya que muchas de ellas son consumidas en rituales ceremoniales o como parte de acontecimientos familiares y/o comunitarios importantes (Duhart, 2019). El pulque es una de las bebidas alcohólicas étnicas más estudiadas, sin embargo, existen otras que forman parte del corpus patrimonial etílico, como el *tesgüino*, el *pox*, el *xtabentún* o la tuba (Dirección General del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, 2018). Las bebidas alcohólicas cumplen la función social de acompañamiento al ser humano en distintos momentos festivos o cotidianos de la vida, razón por la cual estas expresarían un vínculo con la naturaleza, la cultura y la historia (Rodríguez et al., 2014).

Es claro que las bebidas alcohólicas son algo más que compuestos formados por etanol y otras sustancias orgánicas. En este sentido, Duhart (2019) sugiere que la producción y consumo de bebidas alcohólicas (y no alcohólicas) constituye un acto biocultural. En efecto, su producción implica procesos biológicos como la fermentación, pero igualmente intervienen aspectos culturales de selección de la materia prima, por ejemplo. En el mismo sentido, su consumo está ligado a necesidades psicológicas y fisiológicas, aunque igualmente impulsado por razones culturales (ritos religiosos, por ejemplo) (Duhart, 2019). Las bebidas alcohólicas pueden considerarse patrimonio biocultural de las distintas sociedades porque expresan un vínculo muy estrecho con la cultura alimentaria, representando saberes, técnicas, prácticas sociales y significados que configuran la identidad de un grupo social. Sin negar sus posibilidades de apreciación económica, uno de los aspectos medulares se refiere a su capacidad para conservar el legado cultural de una comunidad.

Entre los antropólogos se considera que el patrimonio alimentario es una construcción social (Medina, 2017) porque todas las sociedades producen alimentos, los distribuyen y consumen culturalmente, de tal forma que este patrimonio es seleccionado de un conjunto amplio de elementos posibles de ser patrimonializados, a partir de determinados criterios que, una vez más o menos consensuados, se convierten en símbolos; es decir, representan algo (Espeix, 2024). La patrimonialización implica, entonces, un «proceso de construcción social donde un grupo o grupos de personas asignan un valor simbólico y económico a ciertos aspectos materiales o inmateriales de la cultura» (Aguirre et al., 2021).

Partiendo de esta premisa, se retoma la propuesta de Malavassi (2017) quien, desde la teoría de las representaciones sociales, propone dos vías para acercarse a la construcción so-

cial del patrimonio. Para la autora el patrimonio es una producción colectiva que implica dos procesos: la construcción oficial (objetivación) y la construcción cotidiana (anclaje). Es importante aclarar que no se trata de procesos aislados, secuenciales o independientes, por el contrario, forman parte de un *continuum*; es decir, de una realidad social que no es divisible en categorías fijas, dicotómicas o en una frontera conceptual que separe a uno del otro. La propuesta de Malavassi (2017), si bien se centra en el patrimonio material, tiene un valor significativo porque realiza un ejercicio de traducción para comprender cómo las sociedades interpretan, valoran y comparten ciertas prácticas y/o conocimientos que dan sentido a lo que consideran valioso o digno de conservarse. Así, la teoría de las representaciones sociales entiende a la alimentación como un asunto colectivo que se construye socialmente dentro de un marco cultural, territorial e histórico específico, lo cual le confiere una carga de símbolos y significados diversos (Cf. Ocampo et al., 2021).

La *objetivación* consiste en desentrañar los procesos y acciones implicados en la construcción oficial del patrimonio. Se trata de un direccionamiento claramente vertical a través del cual los actores dominantes intentan imponer una visión oficial del patrimonio mediante declaratorias, legislaciones, regulaciones, entre otros, cuyos propósitos se encuentran aliñeados a sus objetivos e intereses; estos actores identifican qué puede ser considerado patrimonio y qué criterios se movilizarán para respaldar esa decisión (Malavassi, 2017). A menudo esta visión es la legítima y dominante porque está mediada por relaciones de poder (Medina, 2017). Una perspectiva similar se puede encontrar en Hernández (2018), quien habla de un escenario de exo-patrimonialización en el que se construye la versión institucional del patrimonio para lograr propósitos de tipo económico, principalmente.

Sin embargo, la objetivación también puede responder a una lógica interna a través de la cual las abstracciones se transforman en expresiones de valor simbólico (Ocampo et al., 2021). Esto lo ejemplifican los autores aludidos (Ocampo et al., 2021) en el caso del atole de plato cuando destacan cómo las actividades inmersas en su preparación, que implica una fuerte participación de la familia, devienen en valores simbólicos como la unión familiar o el arraigo comunitario, de manera que la preparación y consumo de este alimento se convierte en un ritual.

Por otra parte, el *anclaje* se orienta a la comprensión de las acciones cotidianas y a los conocimientos movilizados en la configuración patrimonial. Lejos de las visiones institucionales y exógenas del patrimonio, las sociedades generan diferentes mecanismos de apropiación, interpretación y producción del patrimonio, por lo que se considera importante atender las particularidades del contexto (Malavassi, 2017). Este ejerce una influencia en la creación de categorías conceptuales por medio de las cuales los sujetos establecen una relación simbólica con el objeto a través del conocimiento empírico (Ocampo et al., 2021). Lo anterior se expresa, por ejemplo, en la formulación de nociones locales sobre el patrimonio a las que aluden las personas para referirse a algo valioso que debe ser conservado, transmitido y reproducido. Estas categorías conceptuales se ven influenciadas por las condiciones políticas, económicas o socioculturales del contexto en el que tiene lugar la construcción patrimonial. Así, la visión endógena del patrimonio se cimenta sobre los sentidos y significados atribuidos por las sociedades depositarias del patrimonio (Hernández, 2018) y no necesariamente requiere de reconocimiento oficial, aunque, en la práctica, este constituye más la regla que la excepción.

El objetivo del presente artículo es analizar los procesos de construcción social del patrimonio biocultural asociado a las bebidas alcohólicas de grupos étnicos. Sus formas de producción, consumo, usos culturales y sentidos se asumen como expresiones cotidianas que configuran su carácter patrimonial. Para tal efecto se presenta el caso del charapi, bebida tradicional de la etnia matlazinca en el sur del Estado de México. Este documento se compone de cuatro secciones principales, después del apartado introductorio se presenta la metodología empleada para abordar el caso referido, posteriormente se presentan los resultados, enfatizando en los procesos de anclaje y objetivación implicados en la construcción patrimonial del charapi y finalmente, se presentan las conclusiones del estudio.

Metodología

Se llevó a cabo un estudio etnográfico focalizado y orientado a comprender los procesos de construcción patrimonial del charapi en la etnia matlazinca. La elección de este caso obedeció a que se trata de una bebida alcohólica que forma parte de algunos ritos de la etnia matlazinca. Además, las prácticas cotidianas implícitas en su elaboración, consumo y usos culturales, así como las acciones encaminadas a su puesta en valor, configuran un contexto sociocultural y territorial que explica su construcción patrimonial desde y para la comunidad. Se trata, por lo tanto, de una bebida representativa de la identidad del grupo étnico mencionado.

La investigación se dividió en dos momentos. El primero fue de revisión de fuentes secundarias de información para contextualizar el caso de estudio, como monografías, material audiovisual, planes de desarrollo municipal y redes sociales. El segundo consistió en trabajo de campo efectuado en la comunidad de San Francisco Oxtotilpan de enero a marzo de 2025, para lo cual se empleó como método la etnografía focalizada. Esta aproximación permite a los investigadores centrarse en un fenómeno social específico, más que en la generalidad de expresiones culturales de una comunidad, y se caracteriza por incluir un número limitado de población en el estudio, así como un marco temporal y un alcance de estudio más acotado (Trundle y Phillips, 2023). Como métodos de investigación se eligieron la entrevista y la observación participante.

Las entrevistas se realizaron con siete personas de la comunidad: cuatro mujeres y tres hombres. Las personas entrevistadas tienen conocimiento sobre el charapi por su participación como organizadores o asistentes en los acontecimientos comunitarios en los que se elabora y consume. La elección de los informantes se realizó mediante un muestreo no probabilístico por bola de nieve. Inicialmente se recurrió a una persona de la comunidad que tiene amplio conocimiento sobre la lengua y los aspectos culturales de la etnia matlazinca, quien a su vez facilitó el contacto de los demás entrevistados. La observación participante se realizó durante el evento alusivo al encendido del fuego nuevo el 19 de marzo de 2025. La información se registró en un diario de campo y, además, se entablaron pláticas informales con seis personas que en ese momento participaban como asistentes en el evento, o bien, dentro de la organización de este. Estas conversaciones tuvieron como propósito comprender el contexto en el que se elabora y consume el charapi, por lo que las pláticas se desarrollaron de manera natural y sin una duración específica.

Para sistematizar y analizar la información se recurrió a la técnica de análisis de contenido, a partir de la cual se codificaron los datos y se estableció su relación con las categorías de análisis (objetivación y anclaje). Este análisis posibilitó establecer los alcances de las accio-

nes locales dirigidas a la construcción social del patrimonio y su relación con los discursos oficiales e institucionales. En la presentación de los resultados se incluyen extractos de entrevistas únicamente de aquellas personas que expresaron su consentimiento para usar con fines académicos la información proporcionada.

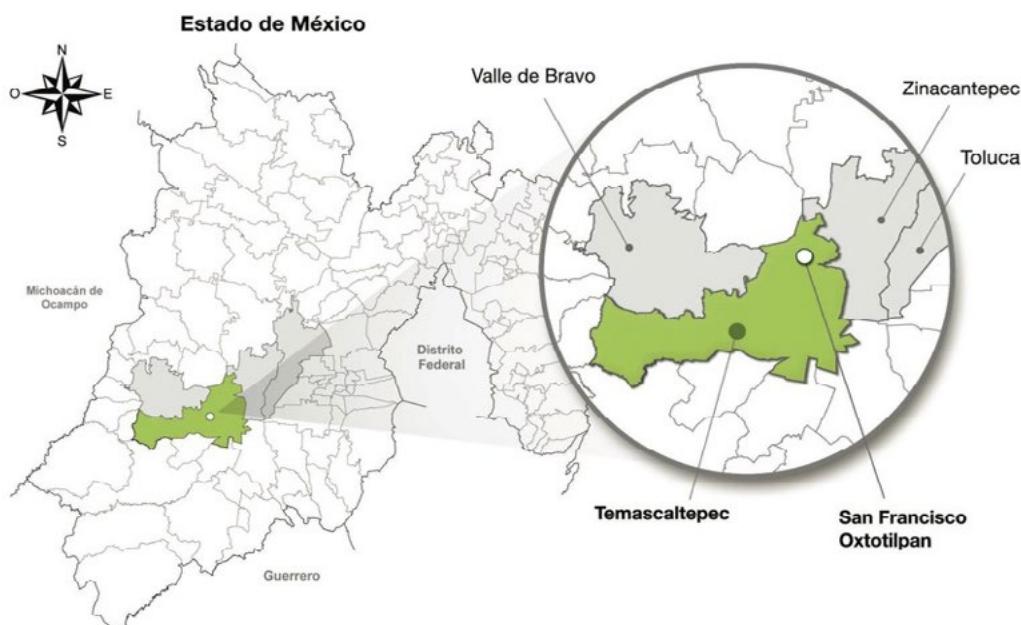
Contexto de la comunidad y de la elaboración del charapi

San Francisco Oxtotilpan pertenece al municipio de Temascaltepec y se localiza a una distancia aproximada de 43 kilómetros de la Ciudad de Toluca, capital del Estado de México. Se encuentra situada dentro del Área de Protección de Flora y Fauna Nevado de Toluca y entre sus principales actividades económicas destacan el aprovechamiento forestal, la agricultura y los servicios (Jiménez et al., 2016). De acuerdo con datos censales del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI, 2021), San Francisco cuenta con 1,506 habitantes, de los cuales el 88% corresponden a población indígena. Los matlazincas, que en lengua náhuatl significa “los señores de la red”, son considerados uno de los cinco pueblos originarios de la entidad mexiquense que durante la época prehispánica habitaron el Valle de Toluca. Actualmente los últimos descendientes de esta etnia habitan en San Francisco Oxtotilpan, quienes aún conservan varias de sus formas de organización social, fiestas religiosas, costumbres y tradiciones (García, 2004).

Para efectos de esta investigación es importante mencionar la organización social comunitaria relacionada con el sistema de cargos. En el aspecto civil destacan los delegados y sus suplentes, el comisariado ejidal, el comisariado communal, los jueces del agua y los guardias de seguridad o policías. En el aspecto religioso la máxima autoridad es el fiscal, el fiscalito y los mayordomos. Estos últimos son renovados cada año el 29 de noviembre. Una figura de autoridad comunitaria es el jefe supremo matlazinca (Cano y Gómez, 2017).

Figura 1. Localización geográfica de San Francisco Oxtotilpan

Figure 1. Geographical location of San Francisco Oxtotilpan



Fuente/source: Jiménez et al. (2016: 192).

Entre sus aspectos culturales se encuentra la gastronomía, la cual expresa su relación con el medio ecológico y sus saberes tradicionales. Específicamente, el patrimonio cultural asociado a bebidas alcohólicas está compuesto por *xipe* (licores de zarza y otras frutas), *totapi* (pulque) y *charapi*.

El *charapi* es una bebida fermentada elaborada a base de cebada (*Hordeum vulgare*), piña, piloncillo (panela), canela (*Cinnamomum verum*), clavo (*Syzygium aromaticum*) y *totapi* (pulque). La palabra *charapi* es una palabra de origen purépecha. Su registro se encuentra en el Diccionario de la Lengua Tarasca de Michoacán, escrito por Maturino Gilberti en 1559 que hace referencia a una bebida fermentada de frutas o pulque, cuya traducción literal sería *vino de miel* (Ochoa, 2000). El *charapi* es una bebida que no solo se elabora en Michoacán, sino que también se tiene conocimiento de su elaboración en la región de Tierra Caliente (Guerrero, Michoacán y Estado de México), la Sierra Gorda de Querétaro y algunas regiones de la Huasteca Hidalguense. En el municipio de Sultepec, al sur del Estado de México, se elabora una bebida similar conocida como *charape*, el cual forma parte de algunas fiestas religiosas y de los ritos asociados con la elección y cambio de mayordomos.

Entre los matlazincas el *charapi* está asociado con el sistema de organización religiosa de la comunidad, por ello “cuando una persona recibe un cargo, se asume que su familia lo va a ayudar con la preparación de la comida ritual [destacando] una bebida que se prepara para ocasiones especiales [...] el *charapi*” (Cano y Gómez, 2017: 175). Es considerada una bebida ritual de tipo ancestral que se elabora solo en ocasiones especiales, como lo son las festividades religiosas. Esta bebida «vive en el mundo día a día y comparte su existencia en las fiestas en las que se forjan grandes responsabilidades [...] En tales circunstancias brindan su sabor a los sistemas religiosos de los pueblos” (Ferro, 2012: 302).

En los apartados siguientes se mostrarán las particularidades de esta bebida y su relación con la configuración patrimonial desde la comunidad.

Resultados

Anclaje sociocultural del charapi, bebida tradicional

En San Francisco Oxtotilpan el *charapi* se elabora especialmente para dos acontecimientos comunitarios: el cambio de mayordomos el 29 de noviembre y el encendido del fuego nuevo el 19 de marzo. Se trata, por lo tanto, de una bebida de carácter ritual (Cano y Gómez, 2017). En la comunidad se sabe que en estos dos acontecimientos la presencia del *charapi* es fundamental y aunque este puede elaborarse y ofrecerse en otros momentos familiares o comunitarios, como bodas, pedimientos, o incluso de manera cotidiana, el sentido que adquiere no es el mismo. De ahí se desprende que la bebida ocupa un lugar importante dentro de la estructura cultural de la comunidad.

Como se trata de una bebida fermentada, su elaboración es laboriosa y necesita de, al menos, quince días de anticipación, aunque este número puede variar dependiendo de la cantidad requerida. El proceso de elaboración comienza con la selección y limpieza de los ingredientes, los cuales, en su mayoría, se adquieren en la misma comunidad. En primer lugar, se limpia la cebada para retirar los residuos de la misma planta, solo se ocupa el grano, mismo que posteriormente se lava con abundante agua. Mientras tanto, sobre el fuego se

coloca una olla de barro a la que se agrega agua; posteriormente se incorpora la cebada junto con un poco de canela, clavo y tres o cuatro piezas de piloncillo. Una vez que se ha alcanzado el punto de ebullición, se retira la olla para dejarla reposar (Cano y Gómez, 2017: 190).

Cuando la base del charapi se ha enfriado, la olla entera se deposita sobre una caja de cartón o bien, sobre alguna superficie, y se recubre con abundante ocoxal, las fibras del pino de ocote (*Pinus montezumae*). Posteriormente se agrega *totapi* «del fuerte» (pulque que ha alcanzado un alto grado de fermentación) y se tapa nuevamente. A partir de este momento y hasta un día antes de su consumo, el charapi tiene que ser alimentado diariamente con piloncillo disuelto en agua. La parte final de este proceso consiste en picar la piña en cuadros pequeños y ponerla a hervir junto con clavo y canela. El líquido resultante se agrega a la olla que, para este momento, contiene un líquido que ya ha iniciado con el proceso de fermentación. El día en el que se consumirá el charapi se le agrega *totapi* «del dulce» y más piloncillo (Cano y Gómez, 2017: 190).

En la preparación del *charapi* no existe una división de géneros, todos pueden intervenir, «lo puede hacer cualquier persona, siempre y cuando aprenda bien, para que no quede fuerte» (entrevista personal, informante 3, 27 de febrero de 2025); sin embargo, se considera que las mujeres tienen «mejor mano»; esto es, «mejor sazón para que quede sabroso» (entrevista personal, informante 1, 13 de febrero de 2025), además se cree que «solo puede ser atendido por una sola persona porque si tiene la intervención de varias manos se corre el riesgo de que se eche a perder [...] y no llegue a su punto de consumo» (Cano y Gómez, 2017: 191). Aunque no se trata de una bebida que se elabore y consuma todos los días, las acciones cotidianas permean el sistema de creencias alrededor de las prácticas asociadas con su elaboración. Por ejemplo, se hace evidente el rol de la mujer como portadora del saber-hacer para la preparación de los alimentos y el mantenimiento de la familia. En cierto sentido, esto se traslada al caso del charapi: la mujer funge como pilar fundamental de la vida comunitaria a través de la continuidad en su elaboración. Durante las entrevistas y las pláticas informales se pudo constatar que, históricamente, son las mujeres quienes se han encargado de la preparación del charapi y quienes transmiten el conocimiento a las personas que deseen aprender.

Como se señaló, el charapi se consume especialmente durante el rito del cambio de ma-yordomías y durante el encendido del fuego nuevo. El colofón de estos ritos es la comida comunitaria en la que participan los asistentes, tanto habitantes de la comunidad como visitantes. Específicamente, durante el encendido del fuego nuevo, el Jefe Supremo Matlazinca dirige un discurso en el que resalta la importancia de seguir conservando la lengua matlazinca y las expresiones culturales de la comunidad. Es habitual que este discurso haga alusión de manera implícita a algunos alimentos de la cocina local, como los tamales de ceniza y el charapi, lo cual demuestra su trascendencia dentro del imaginario colectivo. Una vez que todos los actos han concluido, el Jefe Supremo y las autoridades locales invitan a los asistentes a participar en la comida comunitaria.

Las familias de la comunidad son quienes aportan los alimentos de acuerdo con sus posibilidades y con el ciclo agrícola: quelites en diferentes guisos, mole, tamales, nopales, entre algunos otros. En este momento se sirve el charapi; son las mujeres quienes se encargan de esta tarea, aunque también pueden participar los hombres. Una mujer porta un barril

grande de barro que lo contiene y quien a su vez lo distribuye a otras mujeres con un cántaro de menor tamaño para servirlo a quien desee consumirlo. Anteriormente el consumo de charapi estaba restringido únicamente a las personas que ostentan alguna figura de autoridad civil o religiosa (fiscales, mayordomos o delegados); sin embargo, actualmente cualquier persona de la comunidad o ajena a ella lo pueden consumir (Figuras 2 y 3). En ciertas ocasiones, y siempre bajo la vigilancia de los adultos, los niños y jóvenes menores de edad pueden consumirlo.

Figuras 2 y 3. Mujeres sirviendo charapi a los asistentes al encendido del fuego nuevo
Figures 2 and 3. Women serving charapi to the people who attended the “encendido del fuego nuevo”



Fuente/source: Daniel De Jesús, año 2025.

Se pudo constatar una atención especial con los visitantes y las personas que ostentan alguna figura de autoridad local o de alguna institución pública que acude al evento. Se procura que el charapi no falte en sus vasos e incluso las mujeres que lo sirven no dudan en ofrecerlo para llevarlo como un recuerdo de su visita a la comunidad. Una de las mujeres encargadas de servir la bebida comentaba que a «las personas de afuera», como ella las denomina, se les ofrece charapi para que se «integren al convivio»; mientras que otra, aseguraba que es una cortesía para agradecer su visita. Estos dichos y lo observado durante el evento aludido refuerzan dos situaciones: por un lado, el papel del charapi como instrumento de cohesión social, aún con las personas que no pertenecen a la etnia, y por el otro, el profundo arraigo que tiene dentro de la vida sociocultural de la comunidad.

Desde una perspectiva crítica la organización y el propio desarrollo del evento se asemeja a lo que Hobsbawm (1983) denominó como «invención de la tradición», pues la mayoría de las actividades desplegadas se perciben como una escenificación de la cultura indígena matlazinca con propósitos de promoción cultural y turística. Sin embargo, al margen de estas apreciaciones, se percibe una dinámica social específica en la que el charapi cumple la función de articular un orden natural de la vida comunitaria que muy difícilmente podría pasar al plano de la mercantilización. Su consumo, por ejemplo, no tiene como objetivo inducir la embriaguez, a pesar de que se trata de una bebida fermentada con un grado considerable de alcohol. Se elabora para compartir con la colectividad, por lo que se resalta

la experiencia compartida y la reafirmación de un sentido de igualdad y unidad que pone de manifiesto que todos (incluidos los visitantes) son parte de algo más grande que ellos mismos.

Por ello, se puede considerar que el charapi «es presencia, fiesta y algarabía, pero no de todos los días, sino que se reparte y se disfruta en la comunidad: es un elixir dado por los dioses a los hombres para pactar entre ellos y con ellos en un momento de colectividad» (Ferro, 2012: 302).

Hacia la objetivación del charapi como patrimonio local

En San Francisco Oxtotilpan el charapi es considerado una bebida tradicional que forma parte de las expresiones de la cultura matlazinca. Los entrevistados y algunas otras voces de la comunidad coincidieron en que es patrimonio de la comunidad porque «hay una representación cultural, la bebida es una representación de la cultura matlazinca, tiene varios significados para la comunidad y es una herencia de los mayores» (entrevista personal, informante 1, 13 de febrero de 2025); «es una bebida propia que se elabora aquí [...] representa una identidad como habitantes del pueblo matlazinca. No se hace en todas partes con esas características, además de que es el elemento que resalta en las fiestas» (entrevista personal, informante 3, 27 febrero de 2025).

Como se aprecia en estos relatos, el carácter patrimonial de la bebida viene dado, al menos, por: a) su presencia en las tradiciones y cultura de la comunidad y b) su papel en la configuración de la identidad matlazinca. Es claro que se trata de un elemento característico de algunas expresiones culturales de la comunidad (rito del cambio de mayordomos y encendido del fuego nuevo), por lo que su preparación y consumo adquieren un sentido ritual, pero al mismo tiempo, comunitario; es decir, el charapi se convierte en un elemento cohesionador de la colectividad. Esta cohesión social, a su vez, ancla al charapi a la estructura cultural comunitaria porque lo interiorizan en forma de confianza y compromiso mutuo.

La relación entre los dos acontecimientos mencionados y el charapi es tal que se ha construido un contexto particular que lo abraza, sostiene y define. A título de ejemplo se menciona el caso de una persona que «intentó hacer charapi para vender en Semana Santa, el sábado de gloria, pero la gente del pueblo no lo compraba. Ya están acostumbrados a consumirlo en las dos festividades» (entrevista personal, informante 1, 13 de febrero de 2025). Lo anterior podría ser un indicativo de una conciencia social sobre su presencia como bebida ritual, únicamente en estos días, de manera que elaborarlo en otras épocas del año es extraerlo de «su contexto». Aunque, por otra parte, cabe señalar su carácter de regalo o don. La comunidad está acostumbrada a la gratuidad del charapi durante las dos fiestas, de manera que fijar un precio por su consumo es asemejarlo a una *commoditie* o mercancía; es decir, una situación que contraviene con las acciones cotidianas y el sentido comunitario que se le ha asignado. Ello demuestra que se ha procurado acentuar su valor simbólico y sociocultural más que su valor económico o mercantil.

Por otra parte, se percibe un arraigo espacio-temporal de la bebida que hace difícil pensarla fuera de este contexto ritual y comunitario, puesto que se trata de un regalo que promueve la cohesión de la colectividad. En la comunidad se ha construido un gusto particular para esta bebida que se explica por las condiciones específicas del contexto que suscita su

elaboración y consumo. El señor Arturo, una de las personas con las que se sostuvo una conversación informal durante la comida comunitaria como parte del encendido del fuego nuevo, comentaba que el sentido de la elaboración del charapi y su sabor no es el mismo cuando se hace para cualquier otra ocasión que cuando «debe hacerse»; es decir, para él hay tiempos y condiciones específicas que marcan el ritmo de su elaboración y consumo, por ejemplo, la fuerte asociación que hay con la figura de los mayordomos que coordinarán la realización de las fiestas religiosas. Y en una plática que sostenían un par de hombres con una mujer que acudió en representación de una institución vinculada con la cultura y el impulso de los pueblos indígenas, le mencionaban que se les daba alcohol (a las personas que asumirán el cargo de mayordomos), vino, cerveza o charapi para que «agarren fuerzas, para que le entren [al cargo] sin miedo».

En la percepción ampliada de los elementos que configuran la identidad relacionada con el patrimonio local, el charapi figura como uno de ellos. Así, «aunque hay muchas expresiones de la cultura matlazinca, como la lengua o la indumentaria, se puede decir que la gastronomía y las bebidas tradicionales también son patrimonio, porque nos representa» (entrevista personal, informante 1, 13 de febrero de 2025) y porque «representa cultura, identidad, [diría que es] lo más representativo del pueblo, es lo que saca a relucir la cultura del pueblo, [por lo que] genera identidad y te identifica como matlazinca. Es una de las bebidas alcohólicas más importantes junto con el *totapi* y los licores de durazno, zarza o tejocote» (entrevista personal, informante 2, 28 de febrero de 2025). En estas percepciones, el patrimonio alimentario, dentro del cual el charapi ocupa un lugar especial, es fuente de identidad entre los matlazincas y en relación con «los otros».

Sin embargo, en la actualidad se acusa un proceso de desvalorización: en la comunidad se identifica solo a dos personas que poseen los conocimientos sobre el proceso de elaboración. Los canales de transmisión del conocimiento han sido escasos y, entre algunos pobladores, especialmente los más jóvenes, no se muestra interés en aprender a hacer la bebida para continuar con la tradición de su consumo durante el cambio de mayordomos y el encendido del fuego nuevo. Esta situación podría ser indicativa de que, aunque tiene un claro proceso de anclaje sociocultural, no se ha objetivado del todo. O bien, como se asume dentro de un conjunto cultural amplio susceptible de valorizarse, prestar atención a la peculiaridad del charapi pasa por una acción obvia.

En este contexto, las acciones externas encaminadas a la valorización y/o patrimonialización del charapi han sido prácticamente escasas. Se refirió que por parte del Consejo Estatal para el Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas (CEDIPIEM) se llevaron a cabo algunos talleres en la comunidad para el rescate y revalorización de la cultura matlazinca, dentro de los cuales se incluyó la gastronomía y las bebidas tradicionales, pero estos no tuvieron mucho eco. Los talleres no funcionaron por el poco interés de la gente. Probablemente no consideran una acción externa para la continuidad cultural, sino la cotidianidad como forma de transmisión de los conocimientos. Curiosamente, ese fue el espacio donde una de las personas adquirió los saberes para la elaboración del charapi, más que el seno familiar o comunitario.

A nivel local las iniciativas han sido igualmente escasas pero interesantes desde la perspectiva de la patrimonialización local. Por ejemplo, un pequeño comedor que vende comida casera está incluyendo platos representativos de la cultura matlazinca, de acuerdo con la

estacionalidad y disponibilidad de los ingredientes. En este emprendimiento se ofrece de manera irregular el charapi como una opción para diversificar la oferta gastronómica pero también como un medio de difusión: «Intentamos vender en el local, intentamos darlo a conocer para que la gente que viene a consumir sepa que hay una bebida tradicional [...] mucha gente no sabía que existía y si funcionó, pero se dejó de hacer. No es tanto como vender, es más bien una degustación» (informante 3, entrevista personal, 27 de febrero de 2025). En este mismo sentido, se refirió que las muestras gastronómicas realizadas en la comunidad durante algunos eventos culturales funcionan como un canal de difusión de la bebida, pero no son suficientes y se requiere de una estrategia integral de mayor alcance.

Conclusiones

La configuración patrimonial de las bebidas asociadas a grupos étnicos, como en el caso presentado, se encuentra articulada a procesos de anclaje y objetivación. En el primero, las acciones cotidianas configuran un contexto impregnado de valores y significados propios de la etnia matlazinca; es decir, los conocimientos desplegados para la elaboración del *charapi* y sus usos en dos acontecimientos locales, se construyen y validan dentro de un contexto cultural específico, el cual, a su vez, determina su condición de bebida ritual. Se considera ritual porque su elaboración y consumo trasciende la alimentación en sí misma; es decir, más allá de formar parte del acto de comer o, en este caso, beber, guarda un significado simbólico expresado, por ejemplo, en el hecho de que su consumo se asuma de carácter comunitario y cohesionador de la colectividad. Por ello, no está reservado únicamente para las personas que ostentan alguna autoridad civil o religiosa, aunque en la práctica, son los primeros a quienes suele ofrecerse el *charapi* en los momentos referidos. Implícitamente se respetan las jerarquías del sistema de cargos de la comunidad.

Entendiendo el contexto sociocultural que enmarca la presencia del *charapi* y el sentido comunitario de su consumo, puede afirmarse que los conocimientos relacionados con su elaboración y sus usos culturales no están anclados a una dimensión puramente individual. De esta manera, el saber-hacer dista mucho de estar aislado del contexto de la comunidad, por el contrario, es a partir de la interacción con esta que se construyen algunas categorías epistemológicas locales, como su acepción de regalo o don. Esto último, sin embargo, va más allá de la idea de simplemente regalar algo. En el sentido planteado por Mauss (2009) regalar el *charapi* constituye un acto social que involucra reciprocidad y una cierta obligatoriedad para devolver el don. Por ello, no se puede negar la invitación a participar en las mayordomías de la comunidad ya que existe esa cierta obligatoriedad y porque, como señalan Cano y González (2017: 175), «cuando una persona recibe un cargo, se asume que su familia lo va a ayudar con la preparación de la comida ritual». Esta característica de don se contrapone a su carácter mercantil y explican el poco éxito de las iniciativas que han pretendido comercializarlo.

Todo lo anterior tiene un vínculo muy estrecho con la objetivación del *charapi* como patrimonio, se identificó que esta ocurre, especialmente, en el plano comunitario y que la influencia de factores externos no ha sido determinante para la construcción del sentido patrimonial. La existencia de un marco espacio-temporal específico explica el papel que ocupa en la estructura cultural local y en el imaginario social de los habitantes, al tiempo que revela cómo los saberes abstractos se materializan en la práctica; es decir, el conocimiento acerca del *charapi* se adquiere a través de la participación en las acciones que

dan sentido a la vida cultural de la comunidad. Las diversas expresiones de los informantes acerca del charapi como patrimonio permiten observar su función de representación sociocultural de las tradiciones y formas de vida de la comunidad. Sobre estas bases se cimenta su condición patrimonial; se considera un elemento valioso como articulador de la identidad matlazinca –más no definitorio– dentro de un conjunto más amplio de expresiones culturales. Así, su significado se construye socialmente entre la comunidad y ello determina que no sea considerada únicamente una bebida, sino un símbolo de identidad, tradición y cohesión social.

En este sentido, y como se planteaba al inicio de este texto, tanto la objetivación como el anclaje forman parte de un *continuum* que difícilmente muestra unas fronteras claramente distinguibles, por ello los procesos de construcción patrimonial no deben asumirse desde una postura dicotómica, sino en función de las sinergias y complejidad existentes. La objetivación del *charapi* a nivel comunitario no sería posible sin el anclaje expresado en su función social como cohesionador, reforzador de la identidad y la cultura matlazinca. En realidad, estos aspectos son determinantes en su configuración patrimonial.

Un aspecto llamativo es la situación en la que actualmente se encuentra la bebida ritual. Las pocas acciones identificadas para garantizar la continuidad de los conocimientos relativos a su elaboración podrían revelar un riesgo inminente de desaparición; sin embargo, el hecho de que los canales de transmisión no sean fácilmente perceptibles, no significa que no existan. Estos pueden simplemente no estar tan abiertos a las miradas externas, incluidas las de los investigadores. Durante el trabajo de campo los entrevistados expresaron su preocupación porque consideran que cada vez son menos las personas que elaboran el *charapi*, pero también se mostraron confiados en una inercia anclada a los ritos como el medio para perpetuar la tradición. Esto habla de una epistemología indígena que valora el conocimiento local, el cual se valida a través de la repetición y la práctica comunitaria en cada festividad en la que se elabora y consume charapi.

La principal contribución de este trabajo ha consistido en mostrar que el carácter patrimonial de las bebidas alcohólicas de grupos étnicos se encuentra arraigada a estructuras culturales complejas, las cuales explican, definen y contextualizan sus sentidos para la comunidad y son una fuente de identidad. En este sentido, el texto también aporta al conocimiento del patrimonio etílico local y al propio reconocimiento de la diversidad alimentaria de la etnia matlazinca en el marco de pluralidad cultural nacional. Sin embargo, es necesario profundizar en el carácter ritual del charapi durante los acontecimientos referidos, así como en el papel de la mujer en la construcción social de esta bebida y su función en la construcción de identidades.

Declaración de autoría

Daniel De Jesús Contreras: Conceptualización, curación de datos, análisis formal, investigación, metodología, redacción – borrador original y redacción – revisión y edición.

Adhir Hipólito Álvarez: Conceptualización, curación de datos, análisis formal, investigación, metodología, validación, redacción – borrador original y redacción – revisión y edición.

Referencias

- Aguirre, B.V., Gilabert, C.L. y Salazar, A.M. (2021). La patrimonialización en México: Disputas en torno al patrimonio cultural intangible. *Córima Revista de Investigación en Gestión Cultural*, 6(10). DOI 10.32870/cor.a5n9.7364
- Bowen, S. (2015). *Divided Spirits: Tequila, Mezcal, and the Politics of Production*. University of California Press.
- Cano, L. y Gómez, D. (2017). *Cinco sabores tradicionales mexiquenses: Cocina mazahua, otomí, nahua, matlatzinca y tlahuica*. Consejo Estatal para el Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas del Estado de México y Universidad Intercultural del Estado de México.
- De Jesús, D. (2024). Turismo rural y glocalización de las culturas enogastronómicas ¿Hacia formas alternativas de revitalización cultural y productiva en la región vitivinícola de Querétaro? En F. Zúñiga, J.A. Vázquez-Medina y F.X. Medina (Eds.), *Patrimonio alimentario, turismo y políticas públicas: Etnografías entre lo local y lo global* (pp. 125-232). INAH.
- Dirección General del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (28 de junio de 2018). *Bebidas mexicanas: Diferentes sabores que nos distinguen*. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/agricultura%7Cdgsiap/es/articulos/bebidas-mexicanas-diferentes-sabores-que-nos-distinguen>
- Duhart, F. (2019). Bebidas con identidad. Elementos para una antropología del beber. *Analíticos*, 1, 31-47.
- Espeix, E. (2024). Productos alimentarios «patrimonializados»: ¿Alternativa a la agroindustria y la producción alimentaria industrial? *AFOCUN*, 2(2), 109-130. DOI 10.17398/3020-3635.2.109
- Ferro, L.E. (2012). Del pulque al charape y del cuerpo al espíritu. En J. Valle, D. Prieto y B. Utrilla (Coords.), *Los pueblos indígenas de la huasteca y el semidesierto queretano: Atlas etnográfico* (pp. 301-302). INAH e INALI.
- García, A. (2004). *Matlazincas*. CDI y PNUD.
- Hernández, J. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía: Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *CUHSO*, 28(1), 154-176. DOI 10.7770/cuhso-v28n1-art1236
- Hobsbawm, E. (1983). Introducción: La invención de la tradición. En E. Hobsbawm y T. Ranger (Eds.), *La invención de la tradición* (pp. 7-21). Crítica.
- INEGI (16 de marzo de 2021). *Censo de Población y Vivienda. Principales resultados por localidad*. INEGI. <https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2020/>

Jiménez, A.E., Thomé, H. y Burrola, C. (2016). Patrimonio biocultural, turismo micológico y etnonocimiento. *El Periplo Sustentable*, (30), 180-205. <https://rperiplo.uaemex.mx/article/view/4900>.

Malavassi, R.E. (2017). El patrimonio como construcción social. Una propuesta para el estudio del patrimonio arquitectónico y urbano desde las representaciones sociales. *Diálogos. Revista Electrónica de Historia*, 18(1), 253-266.

Mauss, M. (2009). *Ensayo sobre el don: Forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas*. Katz.

Medina, F.X. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *Anales de Antropología*, 51(2), 106-113.
DOI [10.1016/j.antro.2017.02.001](https://doi.org/10.1016/j.antro.2017.02.001)

Ocampo, A., Ramírez, O.I., De Jesús, D. y Hipólito, A. (2021). Representaciones sociales: El atole de plato como elemento para el agroturismo en El Estanco, Luvianos, México. *Estudios Sociales*, 31(57), 2-30. DOI [10.24836/es.v31i57.1042](https://doi.org/10.24836/es.v31i57.1042).

Ochoa, A. (2000). *Mitote, fandango y mariacheros*. (2.ª ed.). El Colegio de Michoacán.

Rodríguez, R., Macías, S.E., Silva, D. y Vargas, L.A. (2014). El pulque: Bebida e identidad. *Ciencias*, 111-112, 66-69.

Trundle, C. y Phillips, T. (2023). Defining focused ethnography: Disciplinary boundary-work and the imagined divisions between 'focused' and 'traditional' ethnography in health research: A critical review. *Social Science and Medicine*, 332, 1-10.
DOI [10.1016/j.socscimed.2023.116108](https://doi.org/10.1016/j.socscimed.2023.116108)