

Soberanía alimentaria indígena en tiempos del covid-19: un estudio de caso en Santa Catarina Minas, Oaxaca, México*

Ivy Alana Rieger

Universidad Nacional Autónoma de México (México)

Recibido: 17 de septiembre de 2023 | Aceptado: 13 de febrero de 2024



Resumen. La información presentada en este artículo se deriva de investigaciones etnográficas realizadas con miembros de la comunidad indígena zapoteca Santa Catarina Minas (Oaxaca, México) sobre sus experiencias, logros y desafíos asociados con las prácticas de soberanía alimentaria en su comunidad durante y después de la pandemia del covid-19. El objetivo de la investigación consistió en identificar y analizar las relaciones presentes entre tradiciones culturales, alimentación y enfermedades, y cómo estas han influenciado las percepciones y prácticas sociales experimentadas durante la pandemia y hasta la actualidad. La metodología empleada para el proyecto incluyó técnicas de investigación cualitativa como la observación participante, entrevistas, documentación audiovisual y encuestas basada en tres estancias de trabajo de campo en la comunidad de estudio, durante aproximadamente cuarenta días en total. Los principales hallazgos de la investigación están centrados en la exploración de la dicotomía que existe entre prácticas gastronómicas y lo que clasifico aquí como la alimentación *simbólica*, siendo ambas esenciales para la salud, el bienestar social y la identidad cultural en esta comunidad, en el transcurso de la pandemia y después de ella. La principal conclusión consiste en evidenciar la preexistencia de un vínculo relevante entre las prácticas de soberanía alimentaria en la comunidad que ayudó directamente a los residentes de Santa Catarina Minas a lidiar con los desafíos del covid-19; vínculo que también ha brindado nuevas oportunidades socioeconómicas después de la pandemia. Este artículo es relevante por sus aportaciones novedosas al campo del conocimiento antropológico sobre experiencias indígenas durante la pandemia covid-19 en México, así como su análisis original de las prácticas de soberanía alimentaria en estas comunidades en el contexto contemporáneo.

Palabras clave: cocinas tradicionales, comunidades indígenas, covid-19, gastronomía, gentrificación socioeconómica, mezcal, Oaxaca, soberanía alimentaria, tradiciones culturales

Indigenous Food Sovereignty in Times of COVID-19: A Case Study in Santa Catarina Minas, Oaxaca, Mexico

Abstract. The information presented in this article derives from ethnographic research conducted with members of the Zapotec Indigenous community of Santa Catarina Minas (Oaxaca, Mexico) on their experiences, achievements, and challenges associated with food sovereignty practices in their community during and after the COVID-19 pandemic. The study aimed to identify and analyze the relationships present between cultural traditions, food, and disease and how these have influenced the social perceptions and practices experienced during the pandemic and up to the present. The methodology employed for the project included qualitative research techniques such as participant observation, interviews, audiovisual documentation, and surveys based on three fieldwork stays in the study community for a total of approximately forty days. The main research findings focus on the exploration of the dichotomy between gastronomic practices and what I classify here as *symbolic* food, both being essential for health, social well-being, and cultural identity in this community during and after the pandemic. The main conclusion consists of evidencing the preexistence of a relevant link between food sovereignty practices in the community that directly helped the residents of Santa Catarina Minas to cope with the challenges of COVID-19—a link that has also provided new socioeconomic opportunities after the pandemic. This article is relevant due to its novel contributions to the

field of anthropological knowledge on indigenous experiences during the COVID-19 pandemic in Mexico, as well as its original analysis of food sovereignty practices in these communities in the contemporary context.

Keywords: cultural traditions, COVID-19, food sovereignty, gastronomy, indigenous communities, mezcal, Oaxaca, socio-economic gentrification, traditional cuisines

Soberania alimentar indígena em tempos de covid-19: estudo de caso em Santa Catarina Minas, Oaxaca, México

Resumo. As informações apresentadas neste artigo são derivadas de uma pesquisa etnográfica realizada com membros da comunidade indígena zapoteca de Santa Catarina Minas (Oaxaca, México) sobre suas experiências, conquistas e desafios associados às práticas de soberania alimentar em sua comunidade durante a pandemia de covid-19 e depois dela. O objetivo da pesquisa foi identificar e analisar as relações entre tradições culturais, alimentos e doenças, e como elas influenciaram as percepções e práticas sociais vivenciadas durante a pandemia e até os dias atuais. A metodologia empregada no projeto incluiu técnicas de pesquisa qualitativa, como observação participante, entrevistas, documentação audiovisual e pesquisas baseada em três estadias de trabalho de campo na comunidade estudada por aproximadamente 40 dias no total. Os principais resultados da pesquisa concentram-se na exploração da dicotomia entre as práticas gastronômicas e o que classifico aqui como alimentação simbólica, ambas essenciais para a saúde, para o bem-estar social e para a identidade cultural dessa comunidade durante a pandemia e depois dela. A principal conclusão é que existe um vínculo relevante entre as práticas de soberania alimentar na comunidade que ajudou diretamente os moradores de Santa Catarina Minas a enfrentar os desafios da covid-19; um vínculo que também proporcionou novas oportunidades socioeconômicas após a pandemia. Este artigo é relevante por suas novas contribuições ao campo do conhecimento antropológico sobre as experiências indígenas durante a pandemia de covid-19 no México, bem como por sua análise original das práticas de soberania alimentar nessas comunidades no contexto contemporâneo.

Palavras-chave: comunidades indígenas, covid-19, cozinhas tradicionais, gastronomia, gentrificação socioeconômica, mezcal, Oaxaca, soberania alimentar, tradições culturais

Soberanía alimentaria indígena en tiempos del covid-19: un estudio de caso en Santa Catarina Minas, Oaxaca, México

En Santa Catarina Minas (Oaxaca, México), la pandemia de covid-19 presentó varios desafíos y nuevas oportunidades para los miembros de esta comunidad indígena, que depende en gran medida de actividades basadas en redes socioeconómicas regionales, nacionales e internacionales para su sobrevivencia. Los residentes de Santa Catarina Minas históricamente han estado involucrados en intercambio, tributo y trueque con varias entidades hegemónicas, como la Corona española durante la época colonial, que extrajo minerales preciosos (como el oro) de sus cerros, hasta prácticas capitalistas

más recientes introducidas por el Estado y el sector privado, además del inédito auge en la demanda global del mezcal, tradicionalmente producido en la comunidad. Aunque ha participado en un complejo entramado de relaciones sociales con otras comunidades indígenas cercanas y con entidades hegemónicas no indígenas por siglos, Santa Catarina Minas ha mantenido un fuerte sentido de autonomía, específicamente en términos de su identidad cultural. Esto se ha manifestado no solamente a través de la práctica continua de tradiciones culturales como fiestas, sino también en su soberanía alimentaria que, de acuerdo con datos recopilados como parte del proyecto de investigación etnográfica, aumentó marcadamente durante y después de la pandemia.

Según la Declaración de Nyéléni (Foro Nyéléni, 2007, p. 1), la *soberanía alimentaria* es

el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica, y su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo. Esto pone a aquellos que producen, distribuyen y consumen alimentos en el corazón de los sistemas y políticas alimentarias, por encima de las exigencias de los mercados y de las empresas. Defiende los intereses de, e incluye a, las futuras generaciones.

Los residentes de Santa Catarina Minas practican varias estrategias para asegurar la soberanía alimentaria en su comunidad, principalmente la producción y consumo de alimentos locales y el uso del concepto sociopolítico de *tierras comunales* para promover sistemas positivos de colaboración, reciprocidad e intercambio entre los residentes de la comunidad y combatir la inseguridad alimentaria en general (Rubio y Pasquier, 2019). Considero que la suspensión de actividades económicas a nivel regional, así como la imposición de estrictas medidas sanitarias de contención frente al covid-19, promovieron el refuerzo de los sistemas sociales preexistentes, abrieron caminos para nuevas estrategias locales y aumentaron las prácticas de soberanía alimentaria en general.

Utilizo la pandemia como un contexto etnográfico único para analizar las prácticas contemporáneas de soberanía alimentaria en Santa Catarina Minas, inspirado en el concepto de *patrimonio biocultural* que presenta Machuca Ramírez (2018, p. 26): “el patrimonio biocultural está conformado no solo por los recursos ambientales transformados y domesticados, así como por los conocimientos sobre ellos, sino por una determinada representación (a veces imaginaria) de la naturaleza”¹. El objetivo de la investigación consistió en identificar y explorar las relaciones presentes entre tradiciones culturales, alimentación y enfermedades, y cómo estas han influenciado las percepciones y prácticas sociales durante y después de la pandemia. Los principales

1 Los datos etnográficos aquí tratados representan hallazgos de dos estancias de trabajo de campo realizadas en Santa Catarina Minas y la ciudad de Oaxaca durante 2022 y 2023. Utilicé métodos como la observación participante, entrevistas abiertas e informales e investigación archivística para esta investigación.

hallazgos de esta investigación están centrados en la presentación de una dicotomía entre prácticas gastronómicas y lo que aquí clasifico como la alimentación *simbólica*. Argumento que ambas han sido esenciales para la salud, el bienestar social y la identidad cultural en la comunidad durante y después de la pandemia. En la conclusión, exploro el vínculo relevante entre las prácticas de soberanía alimentaria preexistentes en la comunidad que ayudaron directamente a los residentes de Santa Catarina Minas a lidiar con los desafíos del covid-19, y que también han brindado nuevas oportunidades socioeconómicas.

Contexto comunitario de Santa Catarina Minas, Oaxaca

Abrazados por una pequeña cordillera de montañas al norte y otra al sur, los paisajes físicos de Santa Catarina Minas son un testimonio silencioso de la historia minera de la zona, las actividades socioculturales y las relaciones simbólicas que existen entre los seres humanos y los agaves². El paisaje está salpicado de antiguos socavones y residuos de la minería, principalmente de oro y otros metales preciosos, que se dio en la época colonial y posterior a ella. Pequeños hornos de ladrillo, muchos en avanzado estado de deterioro, aún se pueden encontrar en las orillas de los arroyos a lo largo de las laderas, cicatrices de la producción histórica del mezcal. Una compleja red de senderos, a lo largo de los cuales los pastores llevan sus ovejas, cabras, burros y vacas a pastar, serpentea a través de las montañas hacia una serie de túmulos de piedra, conocidos como *mojoneras*, que marcan los límites del municipio.

Dos letreros muestran los límites del pueblo: “Bienvenidos a Santa Catarina Minas: la Cuna Del Mezcal” y “Sta. Catarina Minas Territorio Prohibido para la Minería”. Estas declaraciones hablan de una compleja historia de explotación socioeconómica y medioambiental, así como de una lucha por mantener tradiciones culturales a pesar de la omnipresencia de presiones externas hegemónicas. La comunidad está poblada por aproximadamente 2067 personas, de acuerdo con el último censo realizado en 2020 (Gobierno de México, s. f. b). La mayoría de los inmuebles atraviesa el cauce de un río, y en el centro del pueblo se encuentran la iglesia y el ayuntamiento municipal, donde tienen lugar actividades cívicas y religiosas. La mayoría de los palenques³ de mezcal están ubicados en las afueras del pueblo. En concreto, el 25% de la población habita viviendas sin acceso directo al agua, el 67% sin drenaje adecuado y el 33% sin chimenea (ventilación adecuada) cuando utilizan leña o carbón para cocinar (Secretaría del Bienestar, 2022). El agua y el uso de fogatas a cielo abierto son partes vitales del proceso de producción de mezcal, y muchas personas en Santa Catarina Minas viven

2 Las palabras *agave* y *maguey* se utilizan intercambiabilmente como sinónimos a lo largo del texto.

3 *Palenque* se refiere específicamente a las granjas donde se realizan los pasos de cocción, fermentación y destilación asociadas con la elaboración del mezcal.

en los palenques donde producen mezcal, lo que sugiere que los datos presentados en este censo pueden estar sesgados hacia una categorización específica, como viviendas unifamiliares independientes, que no considera sus funciones económicas potenciales en las comunidades indígenas en general, y en las comunidades productoras de mezcal en particular. Según el *Plan Municipal de Desarrollo “Santa Catarina Minas” 2017-2019* (Ayuntamiento Municipal de Santa Catarina Minas, 2017), una de las principales formas de ingresos proviene de la agricultura, siendo la producción de maíz, frijol, maguey, garbanzo, alfalfa y tomates de invernadero una parte esencial de la economía local, a la que aproximadamente el 12% de la población aporta en la producción de mezcal.

La comunidad de Santa Catarina Minas cuenta con una identidad cultural vinculada a una descendencia indígena zapoteca, aunque es importante mencionar aquí que solo trece personas de los habitantes encuestados declararon hablar zapoteco en el censo de 2020 (Gobierno de México, s. f. b). Por ende, los residentes de Santa Catarina Minas tienden a no autoidentificarse como *indígenas*, porque “ya no hablamos el idioma”, a pesar de que practican una plétora de tradiciones culturales vinculadas con la identidad zapoteca presente en los valles centrales de Oaxaca desde la época prehispánica (Blanton y Feinman, 1984; Kowalewski, 2003).

La pandemia de covid-19 trajo consigo una profunda reevaluación de los valores y prácticas sociales, económicas y medioambientales en la comunidad. De acuerdo con los comentarios de los interlocutores, a partir de marzo de 2020 las autoridades municipales decidieron cerrar las fronteras del municipio para prevenir infecciones, medida que se aplicó en muchas comunidades de Oaxaca durante este periodo (Cohen, 2020). Solo los residentes y personas dueñas de propiedades dentro de los límites municipales pudieron entrar y salir sin restricciones. Sin embargo, los inversionistas, compradores y dueños de marcas de mezcal, quienes trabajan directamente con los palenques, no tuvieron acceso, lo que un interlocutor, dueño de una marca de mezcal, clasificaba como “un grave problema” para las relaciones económicas (entrevista informal, 17 de marzo de 2022). El aislamiento duró varios meses y también afectó el flujo económico local entre Santa Catarina Minas y Ocotlán, ciudad que también impuso restricciones de cuarentena dentro de sus fronteras, y esto impactó principalmente a los mercados regionales de ganado y verduras que estuvieron cerrados varios meses durante el 2020. A partir del 24 de marzo de 2020, el Gobierno federal mexicano creó una nueva iniciativa de concientización social diseñada para combatir la propagación de covid-19, llamada La Jornada Nacional de Sana Distancia, que buscaba informar al público en general sobre el virus y educarlos sobre los métodos elementales para prevenir su propagación (Secretaría de Salud, 2020). Adicionalmente, el Gobierno del estado de Oaxaca promovió medidas de prevención y recomendaciones específicas para comunidades indígenas basadas en la *Guía para la atención de pueblos y comunidades indígenas y afroamericanas ante la emergencia sanitaria generada por el virus SARS-CoV2*

(*covid-19*), publicada en coordinación con el Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas (INPI, 2020). De acuerdo con el censo del 2020, el municipio cuenta con un Centro de Salud de Seguro Popular, una farmacia y una clínica del IMSS (Instituto Mexicano de Seguro Social), donde acude la mayoría de la población, con menos de un 1% de personas atendidas en hospitales estatales o clínicas privadas (Gobierno de México, s. f. c). Sin embargo, durante la pandemia, las personas tendieron a no salir de sus casas y adoptar medidas asociadas con la sana distancia y remedios caseros, salvo en casos de enfermedad extremos que requerían atención médica (entrevistas informales, 2022).

Varios interlocutores comentaron que tomaron medidas de prevención sanitaria como la sana distancia y el uso de cubrebocas durante 2020 y 2021. Sin embargo, cuando realicé mi primera estancia de trabajo de campo en la comunidad (a principios de 2022), la mayoría de la gente ya no usaba cubrebocas. También afirmaron que estas medidas causaron estrés a los lugareños, particularmente a las personas de la tercera edad, que se sintieron aisladas físicamente de sus seres queridos, con repercusiones en su salud mental. Adicionalmente, la imposición de estas medidas a nivel comunitario resultó en la suspensión temporal de actividades culturales, como las fiestas patronales y las mayordomías, que son un elemento destacado en la vida social de los residentes de Santa Catarina Minas. Sin embargo, parece ser que estas medidas funcionaron, ya que, de acuerdo con cifras oficiales (Gobierno de México, s. f. a), solo se han presentado 53 casos confirmados de covid-19 a nivel municipal y cero defunciones hasta la fecha, lo cual contrasta notablemente con otras regiones del estado y del país (De la Cruz-Hernández y Álvarez-Contreras 2022). En otras comunidades indígenas oaxaqueñas, acciones administrativas y sociales asociadas con el cierre de fronteras y la sana distancia también lograron mitigar la mayoría de los efectos negativos asociados con las primeras olas de la pandemia en 2020 y 2021 (Cohen *et al.*, 2023). Sin embargo, el caso de Santa Catarina Minas es especialmente llamativo porque, en contraste con las dificultades socioeconómicas y de salud que todavía se experimentan en otras comunidades hasta la fecha, los residentes de Minas han notado un significativo regreso a un cierto sentido de normalidad, debido principalmente al auge del mercado del mezcal.

Panorama alimentario en Santa Catarina Minas

El panorama alimentario en Santa Catarina Minas consiste en una miríada de estrategias de alimentación física y simbólica que, de acuerdo con los comentarios de los residentes, funcionan como medidas de salubridad corporal y espiritual para asegurar el bienestar individual y colectivo en todos los sentidos. Según los interlocutores, estas dos formas de alimentación fueron claves para mantener la salud de la comunidad y prevenir consecuencias graves asociadas con el covid-19. Algunos residentes señalaron que su alimentación, en particular el mezcal, “mataba el virus”, mientras que otros

afirmaban que la enfermedad simplemente “no existía” o que “nunca llegó” debido a las medidas de aislamiento y cuarentena impuestas durante las primeras olas y/o por los alimentos que consumieron. En cualquier caso, la manera en que los residentes se alimentan y los productos que consumen están coloquialmente vinculados con la buena salud y la larga vida en general⁴. Significativamente, las cifras oficiales que documentan tasas de enfermedad y mortalidad en comunidades indígenas mexicanas efectivamente reflejan esta observación comunitaria, aunque es posible que una combinación de factores correlacionados y causales (aislamiento comunitario, vacunación y adopción de medidas sanitarias, entre otras) contribuyeron a las bajas tasas de contagios y mortalidad durante la pandemia.

Categorías principales

Las prácticas alimentarias en Santa Catarina Minas están regidas por procesos de producción agrícola de pequeña escala, donde los lugareños generalmente dependen de productos locales producidos por ellos mismos o comprados en los mercados regionales. El panorama alimentario de la comunidad puede categorizarse en cuatro rubros principales: (1) cultivos de traspatio, (2) cultivos en el campo, (3) ganadería y (4) cosechas silvestres.

El cultivo de traspatio es representativo de tradiciones culturales relacionadas con la construcción de viviendas y la organización social del parentesco en la comunidad. En Santa Catarina Minas, la mayoría de los terrenos privados están ubicados en el centro de la cabecera del municipio, divididos en cuadras de varias hectáreas de extensión, lo cual obedece a factores como: la cantidad de personas que habitan el espacio, el presupuesto económico familiar, el prestigio social de la familia, la supuesta “antigüedad” de su apellido (haciendo referencia a la ocupación histórica y generacional de los terrenos donde habitan y el uso destinado del espacio, por ejemplo para la producción de mezcal o como residencia). Tomemos el caso del complejo habitacional de la familia López, quienes se dedican a la producción del mezcal. El terreno tiene una extensión rectangular, sus fronteras están marcadas por cuatro calles de terracería que lo distinguen de las zonas aledañas. Dentro de este cuadrante hay tres casas de un solo piso en tres de los cuatro lados del terreno, elaboradas de concreto, adobe, carrizo, revestimiento de aluminio y tejas de barro. Dos de las casas son exclusivamente para el uso residencial de los distintos miembros de la familia, y la tercera cumple la doble función de casa privada y palenque de mezcal abierto al público. Su organización es

4 Es importante señalar aquí que, a través de conversaciones con los residentes y sus propias observaciones, noté un bajo consumo de comida chatarra y refrescos entre adultos y niños, así como pocos casos de obesidad. Sin embargo, sí observé un alto consumo de bebidas alcohólicas entre adultos, principalmente mezcal, pero también cerveza y pulque, aunque no existen cifras oficiales sobre enfermedades típicamente asociadas con el alcoholismo para la comunidad.

matrilocal, aunque no hay suficientes comparaciones para determinar si esta matrilocidad es un patrón generalizado o solo existe en los López en particular.

El espacio central del terreno está dedicado a campos agrícolas y cada casa cuenta con un jardín destinado al cultivo de árboles frutales, yerbas y otros. En los espacios compartidos, la familia resguarda una vaca y un burro, considerados como mascotas, y en los patios viven gallinas cuyos huevos consume la familia; hay perros, gatos, guajalotes (pavos) usados por su carne y gallos de pelea que se consideran una inversión económica basada en apuestas clandestinas. Los productos cultivados en traspatio incluyen: calabaza, frijol, maíz, maracuyá, carrizo, algunas especies de agaves, árboles frutales de varios tipos como cítricos, granadas, manzanas, ciruelas y aguacates. Los productos que se dan dentro del terreno típicamente son consumidos por la familia y pueden ser compartidos con vecinos, amigos y visitantes como parte del sistema de reciprocidad, aunque también se venden en el mercado.

Los cultivos de campo están organizados de acuerdo con los usos y costumbres asociados con la práctica de bienes comunales, una forma de organización comunitaria bastante común en Oaxaca, particularmente entre las comunidades indígenas (Aquino-Centeno, 2022; Arrijoja Díaz Viruell, 2010; Maldonado Alvarado, 2015). En el caso de Santa Catarina Minas, las autoridades municipales designaron áreas específicas dentro de los límites geográficos del municipio, conocidos como *tierras comunales*, que son compartidas entre todos los residentes para su uso común. Por ende, es muy raro encontrar propiedades privadas ubicadas fuera de los límites del pueblo. Los terrenos comunales incluyen tierras de uso mixto, así como áreas silvestres con bosques, cascadas y arroyos, tal como los rezagos y antiguos socavones pertenecientes a la minería. Por la naturaleza árida de zona, los cultivos tienden a ser de especies resistentes a la sequía que no requieren sistemas de riego sofisticados para sobrevivir e incluyen nopales, higuera y algunas especies de agaves. Los residentes también utilizan, como parte de programas gubernamentales de desarrollo socioeconómico, invernaderos instalados en el valle central del municipio con sistemas de riego integrados, donde cultivan jitomates y, furtivamente, otros productos como la marihuana.

Los terrenos comunes también son utilizados para la cría del ganado, principalmente a través de la práctica del pastoreo abierto, donde los pastores dejan que los animales pasten libremente dentro de los límites de las tierras comunes. Los animales domésticos que forman parte del panorama alimenticio de Minas incluyen cabras, ovejas, vacas para carne, bueyes, burros, gallos y gallinas, guajolotes, marranos y caballos. Algunos de estos animales son mantenidos en los traspacios, pero la mayoría viven una vida híbrida entre establo y campo, donde los pastores toman el oficio, junto con sus perros entrenados, de guiar su pastoreo libre por los paisajes de Santa Catarina Minas. El ganado se utiliza principalmente como fuente de proteína en la dieta local, pero no

todos los animales están destinados a la matanza. Los bueyes, caballos y burros, por ejemplo, sirven como medio de transporte y como bestias de carga en los campos, para los arados con yugos o en las cosechas de maguey en el transporte de las piñas⁵. El ganado también figura como un elemento importante de la economía local y su compra y venta tiene lugar en los mercados de animales, cada viernes por la mañana, en la capital del distrito Ocotlán de Morelos, ubicada aproximadamente a diez kilómetros de Santa Catarina Minas.

La cosecha silvestre consiste en la recolecta o caza de las especies de animales y plantas que hay en la naturaleza o que aparecen durante temporadas específicas del año. Los productos típicos incluyen yerbas y frutas como *chipiches* (un tipo de pápalo silvestre), *galicias* (una ciruela silvestre), flores de pitaya, *machal* (yerba de conejo), *pitona* (un condimento local), quelites, yerba del chapulín y maguey. Entre los insectos que se consumen se encuentran los chapulines (saltamontes) y los gusanos de maguey. Entre la caza silvestre hay tejones, jabalíes, liebres, conejos y *tlacuache* (zarigüeya).

Gastronomía y tradiciones culinarias

El espacio de la cocina es un elemento importante del tejido social de la comunidad de Santa Catarina Minas. Aquí los residentes de los complejos familiares, y sus invitados, comen en una mesa grande, y comparten alimentos y el espacio que forma parte de la *casa grande*, un concepto común entre las comunidades indígenas de los valles centrales de Oaxaca (Bartolomé, 2008; Magazine, 2015; Monaghan, 1995). La cocina es el núcleo de la vida social. Es allí donde las mujeres —y quienes así se autoidentifican o reciben el reconocimiento como tal de la comunidad— reproducen tradiciones gastronómicas (Christie, 2002). Los hombres recolectan alimentos silvestres, son los responsables de la matanza de los animales y cocinan ciertos platillos, como la barbacoa, en hornos especialmente elaborados para este propósito y que solo se usan en ocasiones especiales, típicamente ubicados en otra área de la propiedad. Cuando hay convivios en las casas, el sistema de reciprocidad se activa y miembros de la familia extendida, quienes quizá no residen dentro del complejo familiar, como vecinos y amigos, vienen a ayudar con las múltiples labores y comparten bebidas, alimentos y platillos con los anfitriones.

El diseño de la cocina puede ser descrito como *abierto*, ya que típicamente se encuentra fuera de la casa, con un espacio propio y techado en un patio con ventilación para el humo generado por la fogata. La cocina consiste en un horno elaborado con ladrillos y adobe, y una fogata de leña está casi siempre prendida sobre una base de carbón y piedras de río. Arriba de la base de ladrillo se ponen los comales, hechos de barro, y allí

5 Palabra utilizada para describir el centro de la planta del maguey que aparece después de haber retirado todas sus hojas y que resulta similar a la fruta de la piña.

se realiza el trabajo de asar, calentar y cocinar varios alimentos. También se pueden encontrar ollas de barro que están puestas alrededor de la fogata para cocer frijoles y otros alimentos como los elotes, a fuego indirecto. La cocina también incluye típicamente la presencia de electrodomésticos como licuadoras y refrigeradores, así como lavabos y cubetas para lavar alimentos, manos y trastes. Es común que no haya una línea directa de agua potable en los espacios de cocina, por lo que el agua es almacenada en garrafones o cubetas. Los trastes, platos y accesorios de la cocina están guardados alrededor del área de la cocina, en muebles o cajones abiertos para facilitar el acceso. Sin embargo, su naturaleza abierta implica que los animales del traspatio como gallinas, mascotas, insectos, polvo y otro tipo de basura estén presentes, lo cual requiere una limpieza constante de por lo menos dos veces al día con escoba, agua y jabón para mantener condiciones saludables.

Hay varios platillos que constituyen la dieta típica de los residentes de Santa Catarina Minas:

La sequeza (mole de maíz o mole “prehispánico”)

La sequeza es un platillo para ocasiones especiales como bodas u otras fiestas. Aunque la receta puede variar dependiendo de la comunidad o familia que la prepara, una de sus principales características es que su salsa está elaborada a base de granos tostados de maíz con jitomate, cebolla, chile guajillo, chile ancho, ajo y hierba santa, normalmente acompañado con pierna o muslo de pollo. Su apodo, “mole prehispánico”, obedece a que muchas personas consideran la sequeza como una receta prehispánica debido a sus ingredientes, mientras que otros moles están elaborados con ingredientes traídos después de la conquista, aunque no hay evidencia empírica para apoyar esta afirmación.

El estofado

El estofado es un platillo hecho a base de una salsa de jitomate, ajo, cebolla, pan seco, plátano macho, especias como clavo, orégano, pimienta negra, tomillo, canela, almendras, pasas y ajonjolí, servido con pollo y arroz. Este platillo también aparece típicamente durante fiestas y otros convivios sociales.

Mole verde

Platillo elaborado a base de una salsa de tomatillo (tomate verde), chiles verdes, ajo, cebolla, comino, cilantro, perejil, *epazote* (una yerba silvestre mexicana), hoja santa, masa de harina, ejote, chayote y calabaza, servido con espinazo de cerdo y arroz.

Mole negro

Esta receta puede variar según donde y quien la elabore, pero típicamente requiere una pasta concentrada diluida en un caldo de pollo o de guajalote elaborada a base de chile costeño, chile guajillo, chile ancho, pasas, almendras, ajonjolí, ajo, cebolla, clavo, canela, jitomate, plátano macho, manteca, azúcar, sal y chocolate. Se sirve con pollo y arroz.

Barbacoa

La barbacoa puede ser elaborada de carne de chivo, borrego o res, dependiendo de la ocasión y la cantidad de personas que se estima que atenderá el evento. La carne se coloca para su cocción sobre un fuego de carbón y piedras de río calientes al fondo de un horno subterráneo de aproximadamente un metro o más de profundidad, cubierta de hojas de maguey o plátano. Después de una “precocción” es enterrada completamente para que termine de cocinarse, que típicamente puede durar hasta seis horas. Puede ser servida sola o con arroz.

El coloradito (mole rojo)

Un tipo de mole cuya salsa está elaborada típicamente a base de chile guajillo, chile ancho, pasas, almendras, canela, orégano, clavos, pimienta, comino, sal, ajonjolí, chocolate, caldo de pollo, plátano, cebolla, jitomate y ajo. Se sirve con pollo y arroz.

Otros alimentos notables son:

Tejate

Bebida refrescante tradicional oaxaqueña elaborada a base de maíz, cacao, *pixtle* (semillas de la fruta de mamey), flores de cacao y azúcar. Todos los ingredientes se muelen y se diluyen en agua. Se sirve mezclada con miel y hielo.

Tamales

Alimentos elaborados a base de maíz molido y cocido que pueden contener varios guisados salados, típicamente a base de pollo o frijol, o dulces, como arroz con leche o chocolate, envueltos en hojas de maíz o de plátano. Pueden servirse durante cualquier momento del día, aunque típicamente se consumen durante el desayuno.

Tortillas

Elaboradas de maíz local de diferentes variedades, las tortillas de Santa Catarina Minas tienden a ser de tamaño “medio”. Miden aproximadamente treinta centímetros de circunferencia y son un acompañamiento infaltable de los guisados que se preparan en la comunidad.

Carnes asadas

Cortes de carne en diferentes preparaciones, típicamente tasajo (un delgado bistec de res añejado con sal bajo el sol), cecina (filete de puerco sazonado con un adobo elaborado a base de chile, sal y limón) y chorizo (salchichas de puerco condimentadas) servidos con cebollas cambray asados y quesillo (un tipo de queso local).

Mariscos

La presencia de mariscos es una peculiaridad de Santa Catarina Minas, debido a que la comunidad no colinda con la costa. Sin embargo, su ubicación cerca de la carretera federal que conecta la costa pacífica de Oaxaca con la capital del estado ha facilitado la llegada de productos frescos del mar a la comunidad, que los consume en ocasiones especiales por su relativa escasez y alto precio en comparación con otros alimentos locales.

Durante las primeras fases de la pandemia en 2020, los alimentos fueron repartidos entre los miembros de la comunidad debido al cierre temporal de las fronteras y a la suspensión del mercado regional de Ocotlán. Los agricultores y ganaderos locales se vieron frente a la necesidad urgente de vender sus productos o correr el riesgo de que se echaran de perder. Este problema se resolvió temporalmente con la apertura de carnicerías y tiendas de abarrotes en el centro de Santa Catarina Minas, algo que no existía antes porque los miembros de la comunidad compraban y vendían casi exclusivamente sus productos en Ocotlán. Además, el sistema de trueque se reforzó al registrarse un aumento en el intercambio de mezcal, alimentos y otros productos, que se consolidó como una importante fuente de seguridad socioeconómica durante este periodo. Así, los residentes de Santa Catarina Minas pudieron sobrevivir económicamente mientras que consolidaron novedosas estrategias de soberanía alimentaria durante las épocas más fuertes de cuarentena debido al covid-19.

Alimentación simbólica

Otro elemento destacado en el panorama alimentario de Santa Catarina Minas es lo que categorizo como *alimentación simbólica*, que consiste en los productos relacionados con el fomento del bienestar emocional, físico y espiritual de los residentes de la comunidad. De acuerdo con los interlocutores, hay cuatro cosas esenciales para la dieta simbólica de cualquier persona: *copal*⁶, mezcal, chocolate y tortillas. Estos productos, como notó una interlocutora, “no pueden faltar” en las fiestas, rituales o eventos asociados con las diferentes etapas de la vida humana, como nacimientos, bautizos, bodas o funerales (entrevista a “Chavita”, 23 de marzo del 2022). El regalo de estos alimentos

6 El copal es la resina cristalizada del árbol *Bursera glabrifolia* (nombres comunes: copal, copal blanco o copalillo) que es utilizado como incienso en el sureste de México.

simbólicos es una parte clave del sistema de reciprocidad local que fomenta las relaciones sociales cuando la gente se visita en estas ocasiones.

También existen tabúes y otras regulaciones que rigen el uso y consumo de diferentes alimentos en la comunidad. Hay una prohibición social contra el consumo de ciertos animales silvestres como venado, coyotes, serpientes y ciertos pájaros, que representan energías asociadas con diferentes espíritus o esencias no humanas, como los *nahuales*⁷ u otros seres supernaturales que habitan en el campo. Los residentes de Santa Catarina Minas también categorizan sus alimentos de acuerdo con su temperatura, lo que indica cuándo y en qué condiciones pueden consumirse. Las carnes de res, chivo y puerco, tal como las yerbas de olor (como la hoja santa) se consideran *calientes*, mientras que alimentos como la carne de borrego, caldo de guías, frijol y hoja de aguacate son *frías*.

Existen cuidados especiales para ciertas especies de árboles y cactáceas que crecen en las zonas silvestres del municipio y que los residentes de Santa Catarina Minas ven como seres no humanos o plantas que ayudan a mantener la biodiversidad de la región. Algunos ejemplos notables son el *bitishogo*, un cactus órgano de color verde-plateado nativo de los cerros de Santa Catarina Minas, también conocido como “el viejito del cerro”; el *yagashoga*, un encino blanco usado como árbol de sombra para los pastores; el madroño o “árbol de fresa”, usado por su madera y su sombra; y la bisnaga, un tipo de cactus tipo barril comúnmente encontrado en el paisaje, pero que en años recientes ha sido víctima del tráfico de plantas, lo que causa un declive pronunciado en su población, así como los agaves silvestres nativos.

En todos sus aspectos, la alimentación simbólica está vinculada directamente con la salud humana. El consumo de diferentes alimentos, plantas y animales por parte de los residentes de Santa Catarina Minas puede afectar directamente su salud física, emocional y espiritual, así como las relaciones simbólicas que existen entre el mundo humano y el no humano (Filgueiras Nodar, 2020; González Pérez, 2016). Eso también habla de la importancia de la repetición de ciertas prácticas gastronómicas, no solamente para el establecimiento de rutinas alimentarias y tradiciones culturales, sino relaciones simbólicas de reciprocidad entre estos dos mundos, de lo cual depende el bienestar de la comunidad (Warde, 2016). Específicamente, sus miembros están conscientes de la necesidad de mantener un equilibrio entre estas dos esferas, y parte de los esfuerzos recientes de conservación enfatizan la importancia de mantener la biodiversidad para el bien del ser humano y de los “que viven en el cerro”, en referencia

7 Se refiere a un ser supernatural que muestra esencias humanas y no humanas y típicamente toma la forma de un animal, como un coyote o un venado. El nahual también puede representar la esencia silvestre o espiritual del ser humano. Los practicantes del chamanismo o brujería son típicamente los que pueden convertirse en nahuales, tomando una forma animal para facilitar la realización de hechizos o actos rituales, aunque en algunos contextos culturales cualquier persona nace con un nahual, o un “ser sombra”, que comparte su esencia y vive de forma animal en la naturaleza acompañándolos por vida.

a las plantas, animales y espíritus de los paisajes del municipio. Consumir, cazar o maltratarlos puede resultar en enfermedades, así como en una degradación de la naturaleza que afecta el bienestar de los lugareños, quienes dependen en gran medida de los recursos naturales locales para su sobrevivencia socioeconómica.

El mezcal

En Santa Catarina Minas, el mezcal es un elemento central del tejido cultural de la comunidad. Es valorado por los habitantes de Minas como medicina tradicional; se prescribe a niños y adultos como remedio para diferentes dolencias, como problemas gastrointestinales, infecciones de las vías respiratorias superiores, alergias e incluso para el covid-19. También forma parte intrínseca de las relaciones sociales entre los miembros de la comunidad, quienes lo consideran una señal de hospitalidad hacia los visitantes, como un signo de confianza entre amigos, socios comerciales y relaciones de padrinazgo, y como un símbolo de convivencia y buena voluntad general en el contexto festivo. Además, el mezcal es una parte importante de la economía de intercambio local, ya que se utiliza comúnmente en el sistema de treque o trueque, ya sea para intercambiar por otros productos o servicios e incluso puede ser empeñado si el vendedor tiene una necesidad urgente de hacerse con efectivo. Estas prácticas coinciden directamente con las características rituales de la bebida. El mezcal está presente en eventos importantes del ciclo vital como bodas, bautizos, funerales e incluso nacimientos. Se bebe para sellar acuerdos simbólicos entre individuos y diferentes entidades humanas y no humanas, desde propuestas de matrimonio hasta la inauguración de nuevos palenques, pasando por el cultivo de los campos durante la época de siembra. Su relevancia simbólica, en muchos sentidos, une a los humanos entre sí y con los reinos natural y sobrenatural en relaciones recíprocas basadas en el respeto mutuo.

El agave y la identidad geocultural de Santa Catarina Minas

Considero que los agaves forman parte importante de una *identidad geocultural* presente en Santa Catarina Minas, que defino aquí como una relación simbólica única que los residentes poseen con la naturaleza y los paisajes que existen alrededor de su comunidad y que se demuestran a través de prácticas culturales específicas como la cocina, las fiestas y la elaboración de mezcal de manera “ancestral”. La producción del mezcal se divide en tres tipos: *ancestral*, *artesanal* e *industrial*, dependiendo de los métodos de destilación utilizados, principalmente en lo relativo al uso de maquinaria automatizada para el mezcal industrial o animales de carga y piedras de molino, como históricamente fue el caso del mezcal artesanal (Chavoya Cruz, 2020). El sello de identidad de la producción ancestral, realizada en Santa Catarina Minas, es el uso exclusivo de mano de obra humana: desde la cosecha y transporte de las piñas hasta el tostado,

molienda, fermentación y destilación. En cada paso, solo se utilizan las herramientas más rudimentarias (machetes para cortar, mazos especiales de madera para moler y vasijas de barro para destilar), no se utiliza la fuerza de animales (burros o caballos) ni máquinas motorizadas ni sofisticados alambiques. Debido a esto, la producción ancestral de mezcal también se considera la forma más tradicional de crear la bebida, debido a sus conexiones físicas y simbólicas directas percibidas con la tierra y sus supuestos orígenes indígenas. Los productores locales del mezcal típicamente venden su producto a través de tres maneras: a granel sin marca, a través de sus propias marcas asociadas únicamente con sus palenques y a inversionistas representantes de marcas externas, típicamente, aunque no exclusivamente, provenientes de la ciudad de Oaxaca. Hasta la fecha, ningún palenque en Santa Catarina Minas está asociado con o es propiedad de una marca extranjera del mezcal, aunque sí exportan sus productos a otros países.

La mayoría de los agaves utilizados en la producción del mezcal son especies endémicas de la región que no pueden cultivarse en campos por las propiedades particulares del suelo donde crecen y las características específicas de las plantas y procesos de fertilización. Las especies y variedades comúnmente utilizados para la producción del mezcal en Santa Catarina Minas incluyen:

- Barril (*Agave karwinskii*) [también utilizado como cerca viviente]
- Tripón (*A. karwinskii*)
- Tobasiche (*A. karwinskii*)
- Marteño (*A. karwinskii*)
- Espadín (*A. angustifolia*)
- Arroqueño (*A. var. oaxacensis*)
- Tobalá (tipo “chino” y “orejón”) (*A. potatorum*)
- Coyote (híbrido natural entre espadín y tobalá)

Debido a las propiedades únicas del terreno en esta zona, muchos de estos agaves no pueden cultivarse comercialmente, aunque algunas especies no endémicas como *A. angustifolia* (comúnmente conocida como *espadín*) y otras nativas más resistentes como *A. karwinskii* (y sus variantes marteño, barril, tripón y tobasiche) se prestan más al cultivo masivo en el campo. Esto significa que el ritmo de producción de mezcal es bajo, debido al lento crecimiento de los agaves (entre ocho y catorce años, en promedio) y su escasez natural. Todos los agaves silvestres, y la mayoría de los agaves plantados, cosechados en Santa Catarina Minas se encuentran en tierras comunales. Los productores de mezcal tienen permiso para cosechar hasta dos toneladas de agave por

temporada, con la obligación de dejar algunas en el lugar para que florezcan y se fertilicen. Los productores de mezcal deben pagar dos medidas de mezcal, o diez litros, directamente al gobierno municipal como tarifa por el permiso para cosechar.

Dentro de los límites del municipio, los agaves de campo tienen una extensión relativamente baja, con pocas hectáreas dedicadas a su cultivo. La mayoría de los agaves son recolectados en el medio silvestre. Algunos son trasplantados desde los campos hacia los cerros para reemplazar a los que ya han sido cosechados. Sin embargo, la creciente demanda de mezcal ancestral en el mercado nacional e internacional ha promovido la deforestación masiva y hasta la “piratería” de agaves silvestres en la región. Durante recorridos realizados en la misma zona entre 2022 y 2023, por ejemplo, observé un drástico declive de agaves maduros y casi una total ausencia de estas plantas en el paisaje. Los interlocutores explicaron que la supuesta falta de agaves se debía a una reciente cosecha autorizada que se realizó unas semanas antes de mi llegada a la comunidad. Hubo unos cuantos agaves evidentemente trasplantados a la orilla del camino de terracería y cercados con piedras o ramas espinosas de acacia para protegerlo del ganado que pastorean en esas tierras. Sin haber podido presenciar los hechos ni poder identificar otros agaves inmaduros o maduros, es difícil determinar si la escasez era resultado de una sobreexplotación o si se trata de procesos de cosecha regulada.

En algunos de los otros municipios que colindan con Santa Catarina Minas, como San Miguel Tilquiapam, San Baltazar Chichicapam y San Dionisio Ocotepec, la producción de mezcal depende, en gran parte, en los monocultivos de maguey, típicamente *A. angustifolia* (espadín). Los maestros mezcaleros se han negado a la introducción de monocultivos masivos de agave y a la venta de mezcal a marcas comerciales, aferrándose a la producción ancestral y a las bajas tasas de producción, aunque admiten que su modelo, a pesar de estar basado en tradiciones culturales y en alto control de calidad, no es sustentable a largo plazo bajo las condiciones actuales del mercado y el cambio climático.

El proceso de producción del mezcal

El mezcal representa un vínculo importante entre el paisaje físico y las prácticas culturales de los seres humanos. Comencemos por las relaciones prácticas que los maestros mezcaleros tienen con el agave mismo. Las especies endémicas tienden a presentarse en cauces de arroyos, peñascos y otras zonas de los cerros con sedimentación fértil. A menudo, no están al alcance de la mano, por lo que extraerlos requiere un intenso trabajo humano mediante el uso de machetes y fuerza física. Por esta razón, las condiciones en las que trabajan los mezcaleros son particularmente precarias. Así, el paisaje rocoso, el calor extremo, las plantas espinosas, el uso de instrumentos contundentes y punzantes y la presencia de animales venenosos (en particular serpientes de cascabel,

abejas y escorpiones) son determinantes en los frecuentes accidentes que suceden durante la cosecha. Las hojas de los agaves se cortan a la manera de piñas que se cosechan y luego se transportan sobre los hombros de los trabajadores hasta un camino de terracería donde se cargan en un camión o, a veces, en un burro.

Los siguientes pasos de la producción de mezcal se llevan a cabo en el palenque. Se comienza con el proceso de cocción. Las piñas se depositan en un horno cónico subterráneo sobre piedras calientes y se cuecen durante aproximadamente cinco días, cubiertas con las fibras residuales de la planta de maguey y una capa de tierra, rematada con una pequeña cruz de madera. Este paso requiere de una gran cantidad de leña, para mantener el calor residual del horno. Hay una grave escasez de madera en Santa Catarina Minas, algo que se ha registrado durante más de medio siglo en documentos legales sobre disputas por la invasión de territorio por parte de forasteros que talan ilegalmente árboles para la producción de mezcal en otros pueblos. Hoy en día, la leña es un bien muy buscado y los mezcaleros pueden empeñar su producción o incluso las ganancias del propio palenque para comprar la cantidad necesaria para la producción de mezcal, que incluso puede provenir de otras partes del estado.

Después de cocinarlas, las piñas generalmente “descansan” en una pila. Esto puede tomar solo unos cuantos días o varios meses, antes de molerlas y prepararlas para el proceso de fermentación. Este paso también depende de la fuerza física humana, pues para moler se emplea un tronco especial de casi un metro y medio de largo y más de diez kilos. La etapa de la molienda puede durar hasta ocho horas continuas, según la cantidad. Luego, las piñas trituradas y sus jugos se transfieren a barricas de roble llenas de agua, donde tiene lugar la fermentación, que requiere hasta quince días. Luego se retira el mosto y el líquido restante se traslada a vasijas de barro colocadas encima de un horno de leña en ladrillo para su destilación, proceso que puede tardar hasta dos días, dependiendo de la cantidad, y puede repetirse hasta tres veces, de acuerdo con el tipo de mezcal deseado. Durante esta etapa alguien tiene que vigilar las fogatas constantemente para medir la temperatura y asegurar un fuego constante, proceso que requiere largos desvelos. Esta etapa y la de fermentación requieren mucha agua potable, otro producto muy valorado en Santa Catarina Minas por su relativa escasez. Muchos palenques incluso se ubican en los mismos puntos del municipio debido a su cercanía con el río o al acuífero subterráneo, al que se accede a través de pozos y tuberías. Pero, como ocurre en muchas comunidades con historia minera, es muy importante asegurarse de que el agua no se contamine antes de utilizarla. Las represas construidas recientemente también promueven un acceso menos restringido al agua para la producción de mezcal, el ganado y el uso humano.

La pandemia de covid-19 tuvo consecuencias impredecibles en la producción de mezcal y amplió su uso como remedio tradicional para las enfermedades respiratorias.

Debido a las medidas de aislamiento comunitario y a la desaceleración del mercado nacional e internacional de exportación entre 2020 y 2022, los productores de mezcal en Santa Catarina Minas enfrentaron un superávit sin precedentes de su producto. Debido a que, como comentaron los interlocutores, “los agaves no te esperan”, tuvieron que continuar con el proceso de cosecha y producción a pesar de las restricciones impuestas por la pandemia (entrevistas informales a “Shonga” y a “Chucho”, marzo de 2022 y mayo de 2023, respectivamente). Esto se tradujo en un exceso de botellas y garrafrones llenos de mezcal sin posibilidad de comercialización. Por eso, el mezcal se convirtió en una suerte de moneda dentro de la comunidad dentro del sistema de trueque, siendo intercambiado o embargado por otros productos, servicios o dinero en efectivo, dependiendo de la necesidad del productor. De acuerdo con los comentarios de los interlocutores, el consumo del mezcal empezó a tener una equivalencia como remedio casero para covid-19, lo que resaltó su lugar como parte del panorama alimentario de la comunidad. Tanto así que muchos maestros mezcaleros me comentaron que no se enfermaron precisamente porque consumieron mucho mezcal o porque trabajaron en su elaboración. Estas creencias se complementaron con la idea de que alimentarse con productos “criollos” o provenientes del campo prevenía activamente la enfermedad.

Conclusiones: soberanía alimentaria antes, durante y después de la pandemia de covid-19

Las medidas sanitarias combinadas con el reencuentro y las prácticas de soberanía alimentaria a nivel local han producido una visión renovada de la autonomía socioeconómica en Santa Catarina Minas. Existe un vínculo relevante con prácticas preexistentes que ayudaron directamente a los residentes de Santa Catarina Minas a lidiar con los desafíos del covid-19 y que también han brindado nuevas oportunidades socioeconómicas. Aquí quiero señalar algunas observaciones pertinentes acerca de las prácticas contemporáneas en esta comunidad desde la pandemia y en adelante.

Reencuentro con una producción alimentaria local para “locales”

Las restricciones sanitarias y económicas asociadas con la pandemia de covid-19 llevaron desafíos inesperados a una economía local que, de por sí, sufre de altos índices de marginalización (Gobierno de México, s. f. b). Aunque de acuerdo con interlocutores “siempre” había existido una cultura de alimentación basada en prácticas de producción y consumo local, la economía de la comunidad dependía en gran medida de las redes regionales de compra y venta, principalmente en Ocotlán. Con la pandemia, los productores locales se vieron en la necesidad de reajustar sus modos de producción y reconsiderar el mercado local como una fuente primaria de ingresos. Este reequilibrio

ha promovido novedosas estrategias acerca de la compra, venta y distribución de alimentos, con el ánimo, por ejemplo, de producir exclusivamente para los miembros de la comunidad y así aumentar su soberanía alimentaria y alejarse aún más de la dependencia de mercados externos. También se han observado movimientos sociales nacientes para consolidar la soberanía alimentaria bajo una escena cultural comunitaria, pensado específicamente en la preservación de prácticas gastronómicas y formas tradicionales de cultivar la tierra.

El refuerzo de los lazos comunitarios de reciprocidad

De acuerdo con los comentarios de los interlocutores, a pesar de las restricciones sanitarias que separaron a las familias, amigos y vecinos por mucho tiempo, los lazos del sistema tradicional de reciprocidad se reforzaron durante la pandemia. Esta realidad se presentó con frecuencia entre los miembros de la comunidad que sufrieron un pronunciado declive en su solvencia económica, especialmente los granjeros y los productores del mezcal, quienes literalmente no pudieron comercializar sus productos en los mercados exteriores. El rezago prolongado de la reactivación de la economía local que experimentó la comunidad también promovió una nueva dependencia entre los sistemas tradicionales de reciprocidad, los cuales se hicieron evidentes en el aumento del intercambio de alimentos, especialmente entre los más económicamente afectados durante este periodo de incertidumbre. Una vez relajadas las restricciones sanitarias a finales del 2021, los interlocutores también comentaron que se reactivó el ciclo festivo en la comunidad y que celebraron “en grande” el reencuentro con sus amigos, vecinos y seres queridos.

¿Renovadas obligaciones con el medioambiente?

Una conversación recurrente cuando visito Santa Catarina Minas tiene que ver con el impacto del cambio climático y las obligaciones sociales que los residentes de la comunidad dicen sentir con la naturaleza, aquellas que afirman que aparecieron a raíz de sus experiencias y reencuentro con prácticas alimentarias tradicionales durante la pandemia. Aunque la región es árida por naturaleza, hay claros indicios de acelerados procesos de desertificación y sobreexplotación de recursos naturales que ya están presentando efectos dañinos en el medioambiente local (Inegi, 2010). Algunos interlocutores han mostrado interés en promover iniciativas orientadas específicamente a la protección a los agaves silvestres y del medioambiente en general. También existe una gran preocupación sobre la deforestación de los bosques para leña usada en la producción de mezcal y asuntos relacionados con la sequía asociada con la sobreexplotación del agua para sistemas de riego, ganado y producción de mezcal, así como por la contaminación del agua debido a los residuos tóxicos de la minería. También hablan

de la importancia de mantener la biodiversidad de las especies endémicas, aunque por el momento no existen planes concretos para promover estas ideas a nivel municipal.

Nuevos desafíos y posibles futuros

¿Cuáles son los posibles futuros para la soberanía alimentaria en Santa Catarina Minas? Aunque el contexto de esta pregunta se encuentra bajo constante cambio, me atrevo a especular que los residentes de esta comunidad tienen una visión muy clara sobre su futuro, especialmente los miembros de las generaciones más jóvenes (de entre 20 y 50 años), que están compartiendo nuevas visiones en su comunidad acerca de la producción alimentaria, la conservación de tradiciones culturales y las prácticas socioeconómicas. También existe un creciente interés por ampliar la definición de lo que significa *soberanía alimentaria* con nuevas iniciativas actualmente activas en los sectores de la producción agrícola y la de mezcal, para promover el bienestar social de la comunidad e intentar asegurar un futuro más autónomo para los residentes de Santa Catarina Minas. Propongo que la soberanía alimentaria para los residentes de Santa Catarina Minas existe en un diálogo directo con el concepto de *autonomía socioeconómica* y también con la salvaguardia cultural. Esta está presente en los diversos proyectos culturales impulsados por la unión de jóvenes productores de mezcal como el Festival Mezcal y Máscaras, que, hasta la fecha, ha celebrado tres ediciones. Este festival consiste en una feria de productos locales, catas de mezcal y la venta de una edición especial, destilado con una mezcla de hasta doce tipos de agaves (uno para cada productor participante) y presentado con un tapón de botella artesanal hecho en forma de *alebrije*⁸. Los productores de mezcal también participan en ferias estatales y nacionales y promueven proyectos de ecoturismo asociado con la cata del licor, la gastronomía, la cultura y el medioambiente de la comunidad, participando en redes turísticas regionales con guías y compañías provenientes de la ciudad de Oaxaca. Además, los productores de mezcal han sido un elemento clave en la recaudación de fondos para la restauración de la iglesia municipal, que sufrió daños en el sismo del 2017. Estos y otros proyectos presentes y futuros son, según los entrevistados, esenciales para la preservación de la identidad comunitaria frente las presiones constantes de la gentrificación y globalización.

8 Figuras fantásticas hechas de madera, típicas de la artesanía de los valles centrales de Oaxaca.

Referencias

- Aquino-Centeno, S. (2022). Experticias y juridificación comunitaria: defensa del subsuelo y tierras comunales en Oaxaca, México. *Íconos. Revista de Ciencias Sociales*, 72, 13-32. <https://doi.org/10.17141/iconos.72.2022.5022>
- Arriola Díaz Viruell, L. A. (2010). Dos visiones en torno a un problema: las tierras comunales indígenas en Oaxaca y Michoacán, 1824-1857. *Relaciones. Estudios de Historia y Sociedad*, 31(124), 143-185. <https://www.revistarelaciones.com/index.php/relaciones/article/view/591>
- Ayuntamiento Municipal de Santa Catarina Minas. (2017). *Plan Municipal de Desarrollo “Santa Catarina Minas” 2017-2019*. México.
- Bartolomé, M. A. (2008). *La tierra plural: sistemas interculturales en Oaxaca*. Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH).
- Blanton, R. y Feinman, G. (1984). The Mesoamerican world system. *American Anthropologist*, 86(3), 673-682. <https://doi.org/10.1525/aa.1984.86.3.02a00100>
- Chavoya Cruz, M. (2020). Historia del vino mezcal. *Relatos e historias en México*, XII(43), 66-73.
- Christie, M. E. (2002). Naturaleza y sociedad desde la perspectiva de la cocina tradicional mexicana: género, adaptación y resistencia. *Journal of Latin American Geography*, 1(1): 21-54. <https://doi.org/10.1353/jag.2007.0019>
- Cohen, J. H. (2020, 9 de septiembre). Los indígenas mexicanos se repliegan para sobrevivir a la covid-19 aislando pueblos y cultivando su comida. *The Conversation*. <https://theconversation.com/los-indigenas-mexicanos-se-repliegan-para-sobrevivir-a-la-covid-19-aislando-pueblos-y-cultivando-su-comida-145521>
- Cohen, J. H., Mitchel, A. P. y Montiel Ishino, F. A. (2023). Evaluating the indigenous response to covid-19 in rural Oaxaca, Mexico. *Journal of Global Health*, 13, 1-4. <https://doi.org/10.7189/jogh.13.03051>
- De la Cruz-Hernández, S. I. y Álvarez-Contreras, A. K. (2022). Omicron variant in Mexico: The fourth COVID-19 wave. *Disaster Medicine and Public Health Preparedness*, 16(6), 2260-2261. <https://doi.org/10.1017/dmp.2022.160>
- Filgueiras Nodar, J. M. (2020). La cosmovisión de los zapotecos de la Sierra Sur de Oaxaca (México) y la ética ambiental comparada. *Indiana*, 37(2), 303-323. <https://doi.org/10.18441/ind.v37i2.303-322>
- Foro Nyéléni. (2007). *Declaración de Nyéléni 2007*. Foro Internacional sobre Soberanía Alimentaria, Nyéléni, Sélingué, Malí. <https://nyeleni.org/es/declaracion-de-nyeleni/>
- Gobierno de México. (s. f. a). Covid-19 México - mapa municipal. <https://datos.covid-19.conacyt.mx/fHDMMap/mun.php>
- Gobierno de México. (s. f. b). Santa Catarina Minas. En *DataMéxico*. <https://www.economia.gob.mx/datamexico/es/profile/geo/santa-catarina-minas#:~:text=La%20poblaci%C3%B3n%20total%20de%20Santa,26.4%25%20de%20la%20poblaci%C3%B3n%20total>
- Gobierno de México. (s. f. c). Santa Catarina Minas. Opciones y coberturas de salud. En *DataMéxico*. <https://www.economia.gob.mx/datamexico/es/profile/geo/santa-catarina-minas#health-coverage>

- González Pérez, D. (2016). De *Cocijo* al rayo: acercamiento etnohistórico a la ritualidad agrícola de los zapotecos del sur de Oaxaca. *Itinerarios*, (24), 187-213. <https://itinerarios.uw.edu.pl/resources/html/article/details?id=223604>
- INPI (Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas). (2020). *Guía para la Atención de Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas ante la emergencia sanitaria generada por el virus SARS-CoV-2 (COVID-19)*. México. <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/551398/guia-atencion-pueblos-indigenas-afromexicano-covid19.pdf>
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi). (2010). *Compendio de información geográfica municipal 2010. Santa Catarina Minas, Oaxaca*. Inegi. https://www.inegi.org.mx/contenidos/app/mexicocifras/datos_geograficos/20/20365.pdf
- Kowalewski, S. A. (2003). Scale and the explanation of demographic change: 3,500 years in the Valley of Oaxaca. *American Anthropologist*, 105(2), 313-325. <https://doi.org/10.1525/aa.2003.105.2.313>
- Machuca Ramírez, J. A. (2018). El patrimonio biocultural y la alimentación. En E. Y. Peña Sánchez y L. Hernández Albarrán (eds.), *Biodiversidad, patrimonio y cocina. Procesos bioculturales sobre alimentación-nutrición* (pp. 25-48). Secretaría de Cultura de México; Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH).
- Magazine, R. (2015). *El pueblo es como una rueda: hacia un replanteamiento de los cargos, la familia y la etnicidad en el altiplano de México*. Universidad Iberoamericana.
- Maldonado Alvarado, B. (2015). Perspectivas de la comunidad en los pueblos indígenas de Oaxaca. *Bajo el Volcán*, 15(23): 151-169.
- Monaghan J. (1995). *The Covenants with earth and rain: Exchange, sacrifice, and revelation in mixtec sociality*. University of Oklahoma Press.
- Rubio, B. y Pasquier, A. (comps.). (2019). *Inseguridad alimentaria y políticas de alivio a la pobreza: una visión multidisciplinaria*. Instituto de Investigaciones Sociales, Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). https://ru.iis.sociales.unam.mx/bitstream/IIS/5688/2/Inseguridad_alimentaria.pdf
- Secretaría de Salud. (2020). Acuerdo por el que se establecen las medidas preventivas que se deberán implementar para la mitigación y control de los riesgos para la salud que implica la enfermedad por el virus SARS-CoV2 (COVID-19). *Diario de la Federación*, 24 de marzo de 2020. México. https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5590339&fecha=24/03/2020#gsc.tab=0
- Secretaría del Bienestar. (2022). *Informe anual sobre la situación de pobreza y rezago social 2022: Oaxaca, Santa Catarina Minas*. Gobierno de México. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/697602/20_368_OAX_Santa_Catarina_Minas.pdf
- Warde, A. (2016). *The practice of eating*. Polity Press.

:: :: ::

Sobre este artículo

* Este artículo se basa en el proyecto de investigación “La soberanía alimentaria indígena en Oaxaca ante la crisis de covid-19: logros y desafíos actuales”, financiado por el programa Estancias Posdoctorales por México a través del Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías (CONAHCYT) del Gobierno de México, realizado desde octubre 2021 hasta la fecha en el Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). Todas las personas que participaron en el estudio dieron su consentimiento informado para la recolección y publicación de la información aquí presentada. La autora ha tomado las medidas necesarias para respetar el derecho a la privacidad de los y las involucrados.

↑

Sobre la autora

Ivy Alana Rieger. Doctora en Antropología por la University of Colorado Boulder (2015). Investigadora posdoctoral en el Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM. Entre sus últimas publicaciones se encuentran “Popular Religion or Lived Religion? Exploring Indigenous Religious Festival Practice in Mexico”, artículo publicado en 2023 en *International Journal of Latin American Religions* (7, 124-146, <https://doi.org/10.1007/s41603-023-00191-z>); y “The *Disfrazados* of San Juan Mixtepec, Oaxaca, Mexico: Practicing Tradition and Cultural Identity in a Contemporary Indigenous Transnational Community”, publicado en 2022 en *Journal of Festive Studies* (4[1], 165-190, <https://doi.org/10.33823/jfs.2022.4.1.108>). ivy.alana@gmail.com

↑