



Artículos
de revisión teórica
Theoretical Articles

La alimentación indígena mexicana: reflexiones antropológicas para el estudio del comportamiento alimentario

CLAUDIA ROCÍO MAGAÑA GONZÁLEZ Y YOLANDA LIZETH SEVILLA GARCÍA

*Centro de Investigación en Comportamiento Alimentario y Nutrición.
Centro Universitario del Sur. Universidad de Guadalajara. México*

Resumen

Algunos estudios psicológicos-conductuales plantean que el comportamiento alimentario es un tipo de conducta biológica y psicológica, observable y medible en sujetos experimentales sometidos a condiciones controladas en las que se manipulan variables determinadas. Estos estudios psicológicos-conductuales tienden a explicar el comportamiento alimentario a partir del efecto que tiene una variable sobre el organismo, sea en la conducta o en la respuesta biológica del organismo. El presente estudio sitúa la importancia de los aspectos sociales, con el fin de ampliar dichas perspectivas experimentales, para entender así que los comportamientos alimentarios emergen y se desarrollan en grupos sociales, en contextos económicos, políticos y culturales particulares. El objetivo del artículo es revisar dos modelos explicativos multifactoriales propuestos por dos antropólogos mexicanos que aportaron al estudio del comportamiento alimentario y la alimentación en comunidades indígenas. Se reflexiona sobre el comportamiento alimentario inserto

en sistemas alimentarios complejos y la importancia de la dimensión histórica.

Palabras clave: *comportamiento alimentario, modelos multifactoriales, sistemas de alimentación indígenas y procesos históricos.*

Mexican indigenous eating: Anthropological reflections for the study of eating behavior

Abstract

Some psychological-behaviorist studies have considered that eating is a type of biological and psychological behavior, observable and measurable in experimental subjects, that is subjected to controlled conditions, on which specific variables are manipulated.

These psychological-behaviorist studies tend to explain eating behavior due to the effect that one variable causes to the organism; over a behavior or a biological response. The present article seeks to expand those experimental perspectives situating the importance of the social aspects, to understand that eating behaviors emerge and are developed in social groups on particular economical, political and cultural contexts. The objective of this article is to revise two explicative multifactorial models proposed by two Mexican anthropologists that contribute to the study of eating behavior and eating on indigenous communities. Eating behavior is considered in complex eating systems and the importance of the historical dimension.

Key words: *Eating behavior, indigenous communities, historical processes, multifactorial models.*

Dirigir toda correspondencia sobre este artículo a: Claudia Rocío Magaña González, Centro de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición (CICAN) CUSur. Universidad de Guadalajara. Av. Enrique Arreola Silva No. 883, Col. Centro. C.P. 49000, Cd. Guzmán, Municipio de Zapotlán el Grande, Jal.

Correo electrónico: claudia.magana@cusur.udg.mx

RMIP 2012, número monográfico, vol. 4, pp. 10-21.

ISSN-impresión: 2007-0926

www.revistamexicanadeinvestigacionenpsicologia.com

Derechos reservados ©RMIP

INTRODUCCIÓN

Un hecho innegable es que no todos comemos lo mismo, ni de la misma manera, ni bajo las mismas circunstancias. Actualmente, las dietas de las sociedades urbanas se caracterizan por centrarse en el consumo de carbohidratos, alimentos industrializados y comidas influenciadas por diferentes culturas. En las sociedades rurales, en cambio, las dietas se sustentan en productos agrícolas ajenos al sistemas de agricultura básica, combinados con alimentos elaborados en el industria (Bertran, 2005; Ramírez Mayans et al., 2003). Incluso dentro de la sociedad urbana y en la sociedad rural hay diferencias fundamentales en las maneras de alimentarse. Por ejemplo, en un barrio se encuentra una variedad de tiendas de abarrotes que abastecen y proveen de productos agrícolas e industrializados a la población, productos que caracterizan un tipo de dieta mixta, de diversa calidad y, sobre todo, que se obtienen a cualquier hora. Asimismo, en una colonia ubicada en zonas con todos los servicios básicos, las mujeres adquieren los productos, especialmente los industrializados e importados, en supermercados transnacionales, una vez a la semana o a la quincena.

A partir de los ejemplos anteriores es posible afirmar que muchas veces las formas de alimentarse están determinadas por variables económicas y espaciales, que van más allá de los requerimientos nutrimentales.

Otro factor que es fundamental en el tipo de alimentación presente en una sociedad es el contexto histórico. Actualmente, la era de globalización y la etapa del neoliberalismo económico permiten reconocer que nos encontramos insertos en un periodo histórico marcado por transformaciones sociales que son posibles de observar en los comportamientos alimentarios.

La alimentación es un aspecto social que hace posible observar estas transformaciones a partir de los intercambios a larga distancia que se establecen en la producción, el consumo y la venta

de productos alimenticios. Las tecnologías utilizadas para los alimentos y la creación de nuevos productos orgánicos o industrializados han cambiado y, a su vez, acelerado los procesos de producción y distribución de alimentos a lo largo y ancho de los continentes.

Estos cambios mundiales relacionados con la diversidad de alimentos y sus formas de presentación, están conduciendo a nuevos comportamientos alimentarios (Gracia Arnaiz, 1997; Magaña & Matus, 2009).

Por otro lado, el desconocimiento de los comportamientos alimentarios individuales y colectivos lleva a suponer y a generalizar que todos comemos de la misma manera. Este es un grave error, puesto que se asume que el estudio del comportamiento alimentario puede explicarse mediante el aislamiento de variables y el control de ambientes. Muchas veces los resultados obtenidos en estudios experimentales reducen explicativamente el surgimiento de un comportamiento alimentario a una determinación producida por necesidades fisiológicas o genéticas que el organismo demanda al individuo. Pareciera entonces que el problema cartesiano emerge donde el cuerpo y el alma o el espíritu (*la psyche*) se escinden en el estudio del comportamiento alimentario.

Estas explicaciones producen un conocimiento fragmentado del comportamiento alimentario, ya que al centrarse solamente en la etapa de consumo de alimentos dejan de lado sus formas de obtención, como son los comportamientos de provisión de alimentos en espacios sociales como los supermercados. Es importante recordar que el comportamiento alimentario en las sociedades depende, en gran medida, de las ideas y creencias que se tiene al respecto de los alimentos (Harris, 2004). Tal es el caso de las prohibiciones alimentarias en algunos grupos sociales que comparten una serie de credos religiosos como lo demuestra Mary Douglas (1973) en sus estudios. A su vez, es fundamental considerar los sistemas de pro-

visión y distribución de alimentos que articulan las relaciones sociales y económicas de muchas sociedades urbanas y rurales (Goody, 1995).

El propósito del presente artículo no es desvirtuar los trabajos que se han hecho en el ámbito experimental, ya que como bien señalaron López y Martínez (2002): «*Es de considerar que los diferentes usos del concepto hambre [léase comportamiento alimentario] tienen utilidad dentro de los límites del marco teórico particular de cada perspectiva*». Es por ello que se busca ampliar la definición del comportamiento alimentario, situándolo en contextos sociales específicos para que en futuros experimentos se incluya otro tipo de variables que afectan las maneras de consumir alimentos por parte de los humanos.

En este sentido, el objetivo principal del presente artículo es revisar y reflexionar sobre las propuestas de dos antropólogos mexicanos que aportaron al estudio de la alimentación en comunidades indígenas. Estas dos propuestas sirven como modelos explicativos multifactoriales que abordan la importancia de los aspectos sociales en el comportamiento alimentario.

MODELOS CONCEPTUALES ANTROPOLÓGICOS PARA EL ESTUDIO DEL COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO

Contreras (1995) propuso que el estudio del comportamiento alimentario debe considerar aspectos antropológicos. El autor afirmó que el comportamiento alimentario es un fenómeno biopsicosocial, en el que el organismo biológico, con las particularidades individuales y el medio económico, social y cultural inciden en las maneras de comer. Esta perspectiva implica salir de un paradigma centrado en el consumo individual de alimentos, para abrir el paso a procesos de carácter social en el que los grupos de personas están inmersos. En este sentido, hay acuerdo con la afirmación de que el comportamiento alimentario es complejo y que no puede ser entendido solamente desde un único punto de vista. Para ello es necesario conside-

rar los aspectos que se encuentran entrelazados en los procesos de producción, distribución y consumo de alimentos de cualquier sociedad y, a su vez, determinar tipos de comportamientos alimentarios y su origen.

Plantear un comportamiento como un fenómeno contradice las definiciones propuestas por las teorías psicológicas del comportamiento, ya que el objeto de estudio se define como una situación difícil de medir. Por ejemplo, la definición de Young (1961, citado en López & Martínez, 2002) propone que la conducta es un medio a través del cual los organismos logran la homeostasis. O la definición Pavloviana del condicionamiento de la conducta que indica que el condicionamiento es producido por estímulos externos medidos por la cantidad de respuestas que un sujeto emite cuando está expuesto a una situación experimental (1975, citado en López & Martínez, 2002).

La Real Academia de la Lengua define un fenómeno como «*Toda manifestación que se hace presente a la consciencia de un sujeto y aparece como objeto de su percepción*»; el comportamiento es la manera de conducirse. Si el comportamiento fuera un fenómeno, entonces se estaría asumiendo que es un acto consciente, que implicaría al proceso de percepción. Lo innegable es que precisamente un comportamiento adjetivado como alimentario muchas veces puede ser inconsciente y observable mientras los sujetos lo practican. Para probar que un comportamiento es ejecutado inconscientemente, basta con remitirse a las teorías fisiológicas de la alimentación como la de la homeostasis.

Esta breve digresión busca que se repiense el concepto de comportamiento alimentario y se consideren otros modelos de estudio para abonar a la precisión conceptual. Es necesario ampliar la concepción que se tiene respecto del comportamiento alimentario, no solamente desde los patrones que se encuentran al estudiar y aislar el consumo individual. De aquí que interesa resaltar los dos modelos: a) el que comprende ba-

jo qué condiciones se presentan ciertos hábitos alimentarios (multifactoriales) y b) el modelo centrado en la importancia de los contextos históricos que plantea cómo los comportamientos alimentarios se van conformando y transformando en periodos históricos de influencia y cambios poblacionales.

La relevancia del presente artículo surge a partir de la revisión de dos modelos que describen comportamientos alimentarios, los cuales forman parte de un sistema alimentario que da particularidad a un grupo social. Estos modelos permiten aportar e incluir otros aspectos sociales que probablemente estén determinando no solo los modos de comer, sino los cambios orgánicos que actualmente se observan en las patologías alimentarias. Al considerar modelos multifactoriales que permiten observar la diversidad de circunstancias en las que surgen tipos de comportamientos alimentarios, es posible reducir la brecha conceptual entre cuerpo, individuo y sociedad que muchas veces aparece en estos estudios.

LA ALIMENTACIÓN INDÍGENA EN LA ANTROPOLOGÍA MEXICANA

Desde sus inicios la antropología se ha preocupado por explicar el comportamiento humano partiendo de la simple y sencilla premisa del relativismo cultural. ¿Qué significa esto? Pues que no existe una única sociedad y no todos sus miembros se comportan de la misma manera. Esto quiere decir que existen muchas formas de relacionarse y de entender la complejidad del comportamiento alimentario, no solo como un fenómeno comportamental con tendencias y patrones predeterminados, sino como un proceso y producto de una sociedad. Esta mirada antropológica parte de la premisa de considerar esas distintas formas de pensar, concebir y significar el mundo y la realidad en la que se vive.

Algunos antropólogos retomaron la importancia de comprender las formas de observar el mundo desde otra perspectiva y definieron

el concepto de cultura como un complejo sistema de símbolos y significados consensuados (Geertz, 2001). La cultura permite entender que no todos partimos del mismo paradigma para explicar la realidad, y que es fundamental entender cuáles son las prácticas y las creencias que se tienen alrededor de ciertos comportamientos. Por lo tanto no se les otorga significado a los alimentos, ni a lo que comemos de la misma manera; lo que se piensa acerca de los alimentos, las maneras en cómo se consiguen y su función social dependen de este sistema de creencias (Geertz, 2001; Goody, 1995).

Para entender el comportamiento alimentario más allá de la variable comportamental, y más bien inserto en procesos sociales más complejos que una conducta individual, debe retomarse la existencia de múltiples factores que inciden en el tipo de alimentación. Para identificar algunos aspectos involucrados en el comportamiento alimentario en sociedades humanas es necesario observar el medio geográfico, el ambiente social (tipos de organización social), las formas en que se establecen las economías (en sociedades jerárquicas y no jerárquicas), los valores culturales (lógicas culturales) y los sistemas políticos (instituciones dedicadas al mantenimiento del orden social).

Frente a esta multifactorialidad puede entenderse que la alimentación es parte de un sistema social complejo en el que se observan las diferencias sociales y culturales. Pero cómo hacer estudios acerca de estos factores y sus interrelaciones con el comportamiento humano —entendido como especie, no como individuo. Para ello la antropología desarrolló su propia metodología. La etnografía, metodología por excelencia de la antropología, es un método de investigación cualitativo que a través de las técnicas de recopilación de información como observación participante, entrevistas y el trabajo de campo hace posible registrar muchos rasgos del comportamiento individual dentro de sociedades, privilegiando la visión grupal.

Para ejemplificar tanto la perspectiva antropológica como sus métodos de estudio, se optó por revisar brevemente las propuestas de dos antropólogos mexicanos que realizaron sus investigaciones en la primera mitad del siglo XX. Primero, porque sus obras se destacaron por la minuciosidad de sus descripciones (principio metodológico y analítico de la antropología, la descripción etnográfica); segundo, porque sus aportaciones interpretativas para la comprensión de los comportamientos humanos en sociedades indígenas permiten entender la interrelación de los factores sociales y, por ende, la multifactorialidad; y tercero, porque el estudio de las comunidades indígenas resulta un caso contrastante respecto a lo se acostumbra analizar –las sociedades urbanas. La multivocalidad –los varios significados que puede tener– del comportamiento alimentario se debe precisar de acuerdo con los sistemas de significación de los grupos de estudio. Por ello resulta relevante el caso de las comunidades indígenas, puesto que el significado de los alimentos o de los hábitos alimentarios se construye en estrecha relación con la cultura.

EL MODELO MULTIFACTORIAL Y «LOS PROGRAMAS NUTRIOLÓGICOS INTERCULTURALES» DE AGUIRRE BELTRÁN

Una representación estereotípica de la alimentación indígena mexicana parte del concepto del sistema alimentario mesoamericano. Esto quiere decir que se cree que los indígenas solamente se alimentan, hasta nuestros días, de maíz, chile y frijol. Bertran (2005) afirmó que estos productos básicos se presentan en cualquier grupo y se consumen a diario, ya que es posible producirlos cultivarlos en cualquier zona, independientemente de la cultura de sus habitantes.

Aunque varios estudios demuestran que la alimentación indígena ha cambiado de muchas maneras en función de múltiples factores como económicos, políticos y sociales, la explicación de estos cambios parte de reconocer e incluir la

diversidad de factores que están involucrados en la nutrición y alimentación de las comunidades indígenas. Uno de los primeros investigadores que incursionó en la consideración de múltiples factores para la explicación de las condiciones nutricionales de las comunidades indígenas fue el antropólogo Gonzalo Aguirre Beltrán.

Aguirre Beltrán fue médico de formación y luego se dedicó al estudio de la antropología. Se destacó por sus múltiples trabajos tanto en instituciones académicas como de gobierno, experiencias que le permitieron darle sentido a su labor de investigación para aplicar a problemas en su contexto histórico. Uno de los principales intereses de Aguirre Beltrán se centró en el estudio de la condición nutricional de las comunidades indígenas en México durante la década de 1960.

Un ejemplo del tipo de propuestas planteadas por dicho autor, y que se desea resaltar, es el modelo tripartita o triádico para comprender la alimentación indígena. El interés de Aguirre Beltrán consistió en desarrollar programas de nutrición interculturales en los que reconoció la importancia de crear un modelo que considerara los factores que inciden en la nutrición de las comunidades indígenas. Su modelo se puede resumir de la siguiente manera: en cada comunidad hay que describir a) el factor ecológico, que debe considerar los recursos naturales disponibles (i.e. climas y suelos; vegetación y fauna; minerales). Dentro de este factor, «la economía de subsistencia» incluye el tipo de tenencia de la tierra y el tipo predominante de economía: agrícola, ganadera, de pesca, caza o recolección. Por último, dentro del mismo factor ecológico, deben considerarse las «formas de poblamiento». b) El factor biológico, el cual implica necesariamente «la caracterización de los alimentos» (análisis bromatológicos; ensayos biológicos), «la cuantificación de la alimentación» (examen dietético; examen clínico) y la definición del «balance dietético». c) El factor

cultural compuesto por el contexto cultural (tabús y preferencias), la estructura de la alimentación (equipo, uso, función y significado) y los patrones alimentarios.

Este tipo de estudios fueron necesarios, ya que como dice el autor: «En la actualidad, la alimentación indígena a base de maíz, frijol, chile y vegetales es una alimentación barata, con un valor calórico que cubre los requerimientos normales del adulto; con buena proporción de proteínas, pero estas solo de origen vegetal, siendo las del frijol las de mayor valor biológico; rica en minerales y con deficiencias de vitaminas fácilmente redimibles» (Aguirre Beltrán, 1980, pp. 71-72). Pero estos deben ser comprendidos en su totalidad y no vistos como vestigios de un primitivismo irracional.

A partir del desglose de elementos es posible observar que para el autor fue fundamental interrelacionar los estudios multidisciplinarios en los que agrónomos, economistas, epidemiólogos o especialistas de salud pública, nutriólogos y antropólogos debieron poner en práctica sus conocimientos para el desarrollo de lo que él denominó «Programas Nutriológicos Interculturales».

Este tipo de trabajos aplicados surgieron a mediados del siglo XX, cuando la antropología y la política estuvieron íntimamente relacionadas gracias a que los antropólogos fungieron como engranes entre las realidades locales y lo que sucedía en las altas esferas políticas. Los antropólogos proveyeron información como etnógrafos a la vez que se desempeñaron como agentes de propuestas de políticas públicas, lo que dio paso a una ideología y tipo de política denominada «el indigenismo» que sentó las bases de la construcción de la nación.

Aguirre Beltrán se graduó como médico cirujano de la Universidad Nacional Autónoma de México, en 1931 y ejerció su profesión en la región de Huatusco. A partir de 1940 publicó varios estudios relacionados con la tierra, la dominación del indio, la resistencia, los cambios

culturales, la organización sociopolítica local y las condiciones socioeconómicas de la salud en varias regiones del país.

El indigenismo, corriente de la cual formó parte, se propuso liberar al indio de la intermediación opresiva y explotadora mediante la educación de los indígenas y su inclusión al proyecto mexicano. El libro de *Programas de salud en la situación intercultural*, escrito en 1955 y publicado en 1980, dedica un capítulo entero al estudio de la relación entre cultura y nutrición, para explicar y sustentar su propuesta de estudios y programas nutriológicos interculturales, un claro ejemplo de cómo podrían comprenderse las diferencias culturales, a la par de incluir a los indígenas.

Para lograr la comprensión e inclusión de las diferencias culturales hay que entender que Aguirre Beltrán se interesó en entender los procesos de aculturación e integración de los indígenas a la cultura nacional, tratando de proponer un paradigma integracionista. Su visión traspasó fronteras geográficas y comunitarias al considerar en los análisis regionales la localización de los indígenas en «regiones de refugio», caracterizadas porque «*En las áreas rurales [...] donde interactúan grupos étnicos originalmente americanos con poblaciones provincianas de cultura agraria, la tradición cultural de occidente pugna por penetrar y prevalecer en comunidades que participan de una pluralidad de tradiciones culturales que se expresan en lenguas distintas y tienen una visión del mundo y de la vida basada en nociones, actividades y valores diferentes de los que se catalogan como científicos*» (Aguirre Beltrán, 1980, p. 5)

Aguirre Beltrán escribió su propuesta durante un periodo histórico caracterizado por las transformaciones tecnológicas a la par de un «incremento acelerado» del conocimiento científico. Criticó al pensamiento occidental que hasta ese momento había buscado domesticar y controlar la naturaleza y el hombre.

Por otro lado, el autor partió de la premisa que los estudios científicos acerca de la ali-

mentación indígena apenas empezaban a considerarse, aunque en el estudio nutricional y proteico se habían logrado algunos avances. Los exámenes clínicos de grupos diversos, el conocimiento de sus dietas y análisis del valor nutricional de los alimentos fueron los puntos de partida para el modelo propuesto al inicio de este apartado.

Las comunidades indígenas no fueron entes aislados, más bien estas se podían comprender solo en la comparación y en la relación que tuvieron con los centros mestizos o con la cultura urbana. Estos grupos formaron parte de unidades de integración regional, por ende, no se pueden entender ni tampoco proponer de manera aislada los patrones alimentarios o dietas. Desde una perspectiva médica y nutricional el autor afirmó y describió las siguientes características del sistema alimentario de los indígenas: «a) las cantidades excepcionales de proteínas, minerales y vitaminas que se encuentran en los alimentos nativos ofrecen las posibilidades de nutrir a los mexicanos sin recurrir necesariamente a la carne, al huevo ni a los productos de la lechería; b) medida conforme a nuestros standards, la alimentación indígena llena los requerimientos nutricios del adulto; c) la dieta indígena es completamente diferente de la dieta occidental y no es racional basar modificaciones dietéticas apoyadas en valores nutricios extraños; d) la introducción de elementos occidentales en la dieta nativa —resultante esta de un precipitado histórico— rompe a menudo el equilibrio alcanzado por el indígena a través de largos años de adaptación al propio medio; y e) «los hábitos alimenticios de los pueblos con civilizaciones establecidas por siglos, deben ser mirados como inviolables hasta que no hayan sido cuidadosamente analizados» (Aguirre Beltrán, 1980, p. 70).

Desde su perspectiva, los indígenas habían logrado resistir y conservar estilos de vida que les dotaron de sus particularidades. La dieta indígena fue precisamente esto, una manera de diferenciarse de los mestizos, su *alter ego*. Por lo tanto, las maneras de comportarse en relación

con los alimentos marcaron una forma de diferenciarse de otros grupos sociales.

Las caracterizaciones de las poblaciones indígenas que dominaron la visión antropológica a mediados de la década del 50, partieron del estudio de la alimentación y su relación con la pobreza. Por ejemplo, en el Valle de Mezquital, los comportamientos alimentarios de la población otomí fueron retratados de la siguiente manera: «El adulto otomí, no obstante la sencillez de los instrumentos que su cultura ha ideado para contender con un medio hostil, parece llenar adecuadamente sus requerimientos nutricios apelando a la ingestión de pulque, malvas y otras yerbas silvestres, insectos y alimañas con lo que suple las deficiencias cualitativas y cuantitativas de su alimento básico, el maíz» (Aguirre Beltrán, 1980, p. 69).

El primitivismo y empobrecimiento con los que han caracterizado las dietas de las comunidades indígenas fueron desmentidas por una visión multifactorial, ya que «la vulgar estereotipia que informaba de la existencia de una crónica desnutrición del aborigen y que a ella atribuía supuestos estados de degeneración física y mental y, en consecuencia, el manifiesto atraso evolutivo de las comunidades indias, no pudo soportar la crítica impersonal de la investigación científica» (*op.cit.*, p. 69).

Al estar inmerso en una interacción continua y oposicional de la cultura nacional, los indígenas de Aguirre Beltrán tuvieron que transformar sus formas de organización social y económica a las impuestas. «Los indígenas y campesinos urbanizados que las forman deben readaptarse a su hábitat al que no están acostumbrados; necesitan reacondicionar sus patrones de alimentación a los requerimientos y disponibilidades que ofrece la ciudad; están sujetos a normas de organización social, distintas a las para ellos habituales, que no les suministran las satisfacciones nutricias que obtenían por intermedio de la economía de prestigio de la estructura comunal; en fin, se encuentran en una situación de marginalidad que determina un

desequilibrio manifiesto de su balance alimentario» (Aguirre Beltrán, 1980, p. 77).

Por otro lado, y en relación con el ambiente ecológico, Aguirre Beltrán observó que en el periodo de la segunda mitad del siglo XX los cambios tecnológicos (sobre todo en relación a la agricultura) impactaron fuertemente la relación del hombre con la naturaleza. Para él, esta relación básica entre hombre y naturaleza se vio mermada por el uso de nuevas herramientas que provocaron una desafiación de la tierra con el hombre, puesto que fue mediada por los instrumentos, causando daños irreparables. «[A]l contaminar el ambiente con desechos o productos que alteran la ecología en la tierra, en las aguas y en la atmósfera y que hacen del hábitat humano, tanto en el campo cuanto en la ciudad, un medio difícil de vivir» (Aguirre Beltrán, 1980, p. 5). Pero los indígenas habían logrado crear un ajuste o adaptación al ambiente ecológico, a través del cual lograron mantener elementos indispensables para mantener un adecuado balance nutrimental; lo anterior aunado a que «*El gusto indígena, determinado por necesidades biológicas que habían de satisfacerse en un hábitat particular, estaba condicionado distintamente al gusto occidental*» (Aguirre Beltrán, 1980, p. 71). Desde los cronistas del siglo XVI se registraron diversos tipos de alimentos que fueron incluidos en las dietas indígenas como el maíz –sustrato energético, el frijol proteico y el chile vitamínico. Habiendo otros productos que se relacionan con el medio ambiente, y no un desarrollo del sentido del gusto sofisticado, por ejemplo gracias a la pesca y la caza se obtuvieron proteínas necesarias. «*En ciertos estados fisiológicos de la mujer, la ingestión de carne no era general y se suplía esta deficiencia mediante la adición a la dieta de insectos, batracios, roedores, reptiles y otros animales que son considerados impropios para la alimentación humana por la cultura occidental*» (Aguirre Beltrán, 1980, p. 70).

El fin último de la obra fue reconsiderar que los planteamientos acerca de los problemas nu-

triológicos de los grupos indígenas no pueden ser resueltos desde la premisa de la sustitución de ciertos elementos por otros. Es más bien su comprensión en entramados regionales e interacciones en diversos niveles, la manera como puede entenderse que la nutrición del indígena está inserta en «*[...] un complejo de cambios culturales en el que están involucrados además de los alimentos, los aspectos varios de dos culturas» (la nacional y la indígena)*» (Aguirre Beltrán, 1980, p. 74).

No se puede aislar del contexto cultural la dieta del indígena ya que esta está íntimamente construida sobre las categorías sociales, económicas y políticas que condicionan a los individuos y sus hábitos alimentarios que muchas veces estuvieron enraizados a prácticas ancestrales.

El olvido y/o la ignorancia son los peores enemigos que podrían tener tanto los mestizos como los indígenas. Por lo anterior, durante mucho tiempo Aguirre Beltrán defendió su postura de educar a los indígenas para que estos pudieran hacer elecciones correctas, lo que formó parte del paradigma indigenista de casi todo el siglo XX.

ANÁLISIS HISTÓRICOS Y LAS TRANSFORMACIONES ALIMENTARIAS DEL ESTADO AZTECA

Francisco Rojas González nació el 10 de marzo de 1903 en el barrio de Las Nueve Esquinas de Guadalajara, y gran parte de su infancia y adolescencia transcurrió en La Barca, adonde se mudó su familia; fue allí donde realizó sus estudios primarios. Rojas González colaboró con numerosas obras etnográficas como *Cuatro cartas de geografía de las lenguas de México*, *Estudios etnológicos del Valle del Mezquital*, *Estudio etnológico de Ocoyoacac*, *Los zapotecas*, *Los Tarascos*, *Casta etnográfica de México* y *Atlas etnográfico de México*, aunque destacó más en el género literario y en las publicaciones periódicas, como redactor de la revista *Crisol* y colaborador de los principales diarios y revistas del país.

La fluidez de la palabra escrita de Rojas le permitieron hacer descripciones ricas en detalles y con profundidad histórica, centrándose en desarrollar estudios etnohistóricos, etnológicos y etnográficos. Uno de sus textos fue el *Estudio histórico-etnográfico del alcoholismo entre los indios de México*, en el que documentó las bebidas alcohólicas y sus múltiples variedades en cada región. Una de sus más grandes aportaciones fue la interpretación que hizo respecto al consumo de estas bebidas alcohólicas entre los indígenas. Rojas afirmó que las bebidas alcohólicas entre los indígenas fueron exclusivamente de consumo ritual, durante el periodo prehispánico. Probablemente derivado de las presiones de los colonizadores los nativos del México prehispánico cambiaron el sentido del consumo de las bebidas, como una forma de resistir a la dominación que estaban viviendo.

Esta interpretación antropológica acerca del consumo de una bebida en un periodo histórico permite incluir la segunda perspectiva para el estudio del comportamiento alimentario: la importancia de la dimensión histórica.

Esta visión implica que el comportamiento alimentario debe situar las condiciones contextuales de acuerdo con el momento histórico en el que fueron desarrollados. Es por ello que se retoman algunos ejemplos de interpretaciones que fueron dando forma a las explicaciones de por qué en el periodo prehispánico se presentaron ciertos comportamientos alimentarios que ahora podemos afirmar que han cambiado.

Por ejemplo, su trabajo intitulado *El comercio entre los indios de México*, es uno de sus múltiples ensayos etnohistóricos publicados entre los años 1942-1945. Ambos están situados en el periodo prehispánico reconstruido a través de fuentes Coloniales, como las descripciones de Fray Bernardino de Sahagún.

Aún cuando ambos textos fueron escritos en el siglo XX, el autor logra retratar los cambios en las sociedades prehispánicas y los efectos de la conquista y la colonia española en el caso de

los pueblos del Valle de México. Los «indios» o «indígenas» fueron las categorías con las que Rojas González denominó a los grupos nativos de México en el periodo prehispánico. En este periodo descrito por Rojas, el indígena formó parte de una escala social donde los pobladores prehispánicos, «primitivos habitantes» del valle de México, coexistieron con otros.

Sin ser explícito, Rojas construyó una interpretación del indio prehispánico y colonial como un agente social partícipe y constructor de sus formas de vida. Es decir, no eran primitivos sino sumamente conscientes en las tomas de decisión. A pesar de que el autor recurre a las fuentes coloniales, logra recrear y transmitir una imagen de los indios inteligentes y organizados:

«Afortunadamente para demostrar que los indígenas de México –por lo menos de los que tenemos fidedignas noticias– no eran intemperantes y que el uso de sus bebidas pocas veces llegaba al abuso, existe el testimonio inapelable de una legislación, que no por rudimentaria, deja de ser prueba concluyente de las medidas que los dirigentes de aquellos primitivos pueblos tomaron contra la propagación del alcoholismo entre sus gentes» (Rojas, en Fábregas, 1998, p. 39).

En relación con la organización sociopolítica, el autor encontró que los indígenas forman parte de sistemas sociales sumamente organizados y ordenados. Las bases fueron los reyes-sacerdotes, los mandatos y las normas implícitas-explicitas, por ejemplo, en los sistemas de intercambios económicos, o las explícitas para guardar el orden mediante castigos definidos y estipulados en las mismas ordenanzas.

Las maneras de producir, adquirir, distribuir y consumir alimentos estaban insertas en el sistema socio-económico de los tianguis, a la par de las ceremonias religiosas que se realizaban en ellos para ofrendar y dar gracias a los dioses por las cosechas. Para Rojas, el comercio indígena fue muestra y prueba de que estas sociedades indígenas fueron altamente estratificadas

y complejas. Por lo tanto, las maneras de alimentarse estaban determinadas por el entramado y entretrejimiento de las relaciones económicas de intercambio, los tipos de productos y los sistemas de organización agrícola. Este tipo de sistemas económicos impactaron en el desarrollo y en la especialización de las sociedades, por ejemplo el surgimiento de nuevos estamentos o clases sociales en la sociedad azteca. Otro sistema de clasificación y definición de relaciones que emergió dentro del sistema comercial de los tianguis (*tianquiztli*) fueron señor (*Yiacatecutli*) y pochtecas (encargados de informar al señor la relación de sus viajes), por lo que las sociedades indígenas organizaron su comportamiento alimentario alrededor de los sistemas económicos que estos mantuvieron a larga distancia.

Aunque en estos dos ensayos el autor no hace una descripción minuciosa de los contextos ecológicos en los que habitaron estos indios mexicanos, es posible imaginarlo. La abundancia de flora y fauna, y la diversidad de productos intercambiados resaltan, por ejemplo, en el tianguis se observaba la complejidad organizativa de los indígenas comerciantes:

«[...] verduras, legumbres, maíz, frijol de variados colores y clases, chía, sal, miel silvestre [...] o aquellos que tenían animales comestibles como codornices, conejos, liebres, perrillos cebones, etc., y los vendedores de animales vivos como loros parladores, pájaros de plumajes bellos y variados; alimañas domesticadas... y, en fin, aquellos que vendían tortillas, tamales o chocolate» (Rojas, en Fábregas, 1998, p. 58), el uso variado de plantas y frutos («aprovechamiento»).

A la vez, estos pueblos indígenas se caracterizaron por una estrecha relación con su medio ambiente. En el caso del pulque, Rojas retoma la siguiente frase: «El amor que los indios demostraron siempre por este agave, no era, pues, solo el interés de su embriagante jugo, sino por la importancia económica que todo él ofrecía al primitivo género de vida de aquella remota sociedad»

(Rojas, en Fábregas, 1998, p. 38). Desarrollaron técnicas e instrumentos de preparación para la extracción del pulque con base en el conocimiento local de las plantas, según relatos de Fray Toribio de Benevante.

En términos políticos, describió lo que Aguirre Beltrán (1980) y Bonfil Batalla (1972 y 1995) denominarían como situación colonial. Es decir, que la relación entre los indios y los españoles era de dominación-subordinación y poder de los primeros sobre los segundos, aunque Rojas no enfatizó en la dominación colonial como impedimento para el desarrollo de los indios mexicanos, y más bien rescató las características particulares de estos actores sociales insertos en un sistema complejo de organización social, económica, política y religiosa. La cosmogonía (la relación entre el hombre y la naturaleza y la importancia del equilibrio en la concepción del mundo o la idiosincrasia) fue fuente fundamental para darle sentido a estas conductas alimentarias indígenas en las que a partir de su relación con los españoles cambiaron algunos hábitos. Ciertos productos como el pulque sirvieron primero de consumo ritual y luego de tributo con el que fue adquiriendo un significado más mercantil que cultural.

Dentro de las características de la economía indígena se encuentra un comercio regional a larga distancia, basado en el intercambio de productos. Una de las prácticas recurrentes fue el «trueque», institución que prevalece a la fecha solo en algunos mercados indígenas como el de Pátzcuaro, en Michoacán. Estos indígenas fueron grandes comerciantes. «Cuando el indígena descubrió en este sistema de comercio trashumante un complementario sistema de vida, su ilusión fue adquirir para sí un asno, solípedo traído al continente por los europeos, y con él liberarse de la tortura del peso sobre sus espaldas en caminos interminables y penosos» (Rojas, en Fábregas, 1998, p. 63).

Hasta antes del establecimiento del régimen colonial existió una incipiente monetarización

de la economía: «*El género monetario de cambio tuvo poca importancia entre los indios del México prehispánico, ya que el monto mayor de las operaciones mercantiles se hacía por medio del trueque*» (op.cit, p. 59). Se dice que tuvo poca importancia, pues el trueque fue la práctica más soportada. En las compras al menudeo se usaron los granos de cacao y las almendras llamadas *patlochtlí*.

Por sus descripciones se puede decir que el comportamiento alimentario indígena consistió una parte en la adquisición de los productos. El *tianquiztli*, vocablo nahuatl que el autor rescata, fue una institución física y social que organizó al sistema económico de las poblaciones indígenas prehispánicas.

El abasto y el intercambio de productos fueron procesos fundamentales en las prácticas alimentarias para que luego de obtener los alimentos estos fueran consumidos o redistribuidos en otros espacios regionales y en momentos religiosos especiales, lo que le permitió al autor entrever que dichas actividades fueron propias del comportamiento alimentario indígena, como parte de un sistema complejo de la organización social. Dicho de otra manera, la gente se organizó alrededor de estas instituciones haciendo más evidente que la alimentación va más allá de una sola actividad individual y que se ancla en el entramado de prácticas, no descritas por el autor, de los lenguajes y códigos normativos o consensuados de las sociedades indígenas prehispánicas.

A su vez, Rojas permite entender que en estos periodos históricos, la alimentación o el comportamiento como tal fueron parte de un sistema alimentario complejo. Entonces las sociedades indígenas desarrollaron una noción de cultura de aprovechamiento, puesto que usaban las plantas para fines alimenticios, rituales y medicinales, como fue el caso del pulque.

Los usos variados de los alimentos entrañaron una cosmogonía en la que la relación entre el hombre y la naturaleza debió estar en equi-

librio. Las ofrendas rituales no solo fueron de consumo, sino para el intercambio o la distribución de las bebidas. Retomó la descripción de Sahagún en la que comenta:

«*Los que llegaban al tianque, donde estaba la estatua del dios Ixquitechatl y también los que nuevamente horadaban los magueyes y hacían vino nuevo, que se llamaba uiztli, traían vino en cántaro y echábanlo en tinaja de piedra, y no solamente hacían esto los taberneros en la fiesta, sino cada día lo hacían así porque tal era la costumbre de los taberneros*». Y prosigue con su interpretación diciendo: «*Una vez cumplida la ofrenda ritual, los comerciantes se dedicaban a vender su mercancía en grandes jícaras llenas del espumante octli*» (Rojas en Fábregas, 1998, p. 41).

El fin último de la obra fue reflexionar acerca de por qué surgió el alcoholismo en las poblaciones indígenas y cómo estas cambiaron con el paso del tiempo y gracias a los diferentes parteaquas que han ocurrido en nuestra historia.

Las dos obras revisadas de Rojas González aparentemente presentan un mundo y un comportamiento alimentario indígena históricamente alejados. Al final de cada ensayo, el autor relacionó estos contextos históricos con los cambios sociales o emergentes más inmediatos que encontraban los indígenas en su época. Estas reflexiones históricas le permitieron a Rojas reflexionar sobre qué hacer con las modificaciones sufridas.

Este balance histórico de mediados del siglo XX le permite afirmar lo siguiente: «*Ardua es la labor que entraña la curación de un mal que ha estragado a un sector de la población por casi medio millar de años; sin embargo, los nuevos procedimientos científicos y el buen deseo del gobierno, ayudarán a la nación a pagar la deuda que mantiene con el más infeliz de sus núcleos integrantes*» (p. 50).

CONSIDERACIONES FINALES

A lo largo del artículo se revisaron dos modelos explicativos planteados por antropólogos para retomarlos en los estudios centrados en el comportamiento alimentario. El primero fue el

modelo multifactorial y multidisciplinario propuesto por Aguirre Beltrán, para el estudio y la comprensión de la nutrición en comunidades indígenas. El segundo fue el de Francisco Rojas González, que devuelve la importancia de incluir la perspectiva histórica en los estudios mexicanos para comprender no solamente el origen del comportamiento alimentario, sino también sus transformaciones actuales.

Esta perspectiva social permite observar cómo los ámbitos políticos, económicos, culturales y/o religiosos influyen en las formas como los seres humanos comemos y nos comportamos. Esta multiplicidad factorial obliga a repensar las formas de estudiar el comportamiento alimentario, considerando las diferencias entre sociedades.

Se ha buscado retratar y ejemplificar una perspectiva antropológica a un concepto que surge de las ciencias humanas, comportamiento alimentario, para explicar que este no puede ser entendido en su dimensión meramente individual y comportamental. El surgimiento, desarrollo, mantenimiento y la modificación de los comportamientos alimentarios dependen de las interacciones e intercambios que se tengan entre individuos miembros de sociedades y de las interacciones entre sociedades. La alimentación indígena fue solo un ejemplo útil para entender la importancia del relativismo cultural en los procesos de formación de hábitos alimentarios, razón por la cual los procesos y contextos históricos deberían considerarse como variables en los estudios comportamentales y/o experimentales en modelos humanos.

REFERENCIAS

- Aguirre Beltrán, G. [1955](1980). *Programas de salud en la situación intercultural*. México, D.F.: Instituto Mexicano del Seguro Social-Colección Salud y Seguridad Social, Serie Manuales Básicos y Estudios.
- Bertran Vilá, M. (2005). *Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos*. México: Publicaciones y Fomento Industrial, UNAM-Centro de Investigaciones Multidisciplinarias en Ciencias y Humanidades, y México Nación Multicultural-Programa Universitario.

- Bonfil Batalla, G. (1972). El concepto de indio en América: una categoría de la situación colonial, *Anales de Antropología*, 9, 105-124.
- Bonfil Batalla, G. (1995). Diagnóstico sobre el Hambre en Sudzal, Yucatán (Un ensayo de antropología aplicada). En Odena Gumes, L. (selección y recopilación). *Obras Escogidas de Guillermo Bonfil*. México, D.F.: INI, INAH, Dirección General de Culturas Populares/ CONACULTA, Fideicomiso Fondo Nacional de Fomento Ejidal, SRA, CIESAS.
- Contreras, J. (1995). *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona, España: Universitat de Barcelona.
- Douglas, M. (1973). *Pureza y Peligro: Un análisis de los conceptos de contaminación y Tabu*. Madrid, España: Siglo XXI.
- Fábregas Puig, A. (1998). *Ensayos indigenistas: Francisco Rojas González*. México: El Colegio de Jalisco, CIESAS-México.
- Geertz, C. (2001). *La interpretación de las culturas*. México, D.F.: Ed. Gedisa.
- Gracia Arnaiz, M.I. (1997). Aproximaciones para explicar el cambio alimentario, *Agricultura y Sociedad*, 82, pp.153-181.
- Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase: Estudio de sociología comparada*. Barcelona, España: Gedisa.
- Harris, M. (2004). *Bueno para comer: Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Antropología, Alianza Editorial.
- López-Espinoza, A. & Martínez, H. (2002). ¿Qué es el hambre? Una aproximación conceptual y una propuesta experimental, *Investigación en Salud*, IV, 001, Universidad de Guadalajara.
- Magaña González, C.R. & Matus R., M. (2009). Perspectivas antropológicas al fenómeno de la alimentación y los alimentos. En López-Espinoza, A. y Franco Paredes, K. (Coords.), *Comportamiento alimentario: una perspectiva multidisciplinar*. Guadalajara, México: Editorial Universitaria, Universidad de Guadalajara, CU-Sur-CICAN.
- Ramírez Mayans J.A., García Campos M., Cervantes Bustamante R., Mata Rivera N., Zárate Mondragón F., Mason Cordero T., & Villarreal Espinosa A. (2003). Transición alimentaria en México, *Anales de Pediatría*, 58(6), 568-73.
- Real Academia Española. (2010). *Diccionario de la lengua española*. Recuperado en septiembre de 2011, de <http://www.rae.es/rae.html>

Recibido el 3 de octubre de 2011

Revisión final 20 de noviembre de 2011

Aceptado el 9 de enero de 2012