

Maíz, frijol y chile. La alimentación del ejército mexicana durante las campañas militares

Marco Antonio Cervera Obregón*

CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN CULTURAS DE LA ANTIGÜEDAD.

UNIVERSIDAD ANÁHUAC MÉXICO

Jorge Rodrigo Llanes Castro**

INVESTIGADOR INDEPENDIENTE

RESUMEN: *El presente trabajo analiza de forma preliminar, los diversos factores estratégicos y logísticos del aprovisionamiento, y el uso y funciones de los alimentos en las campañas militares mexicanas durante su etapa imperial. La investigación se basa en los modelos de la Historia Militar, así como de la Antropología de la alimentación, con el análisis de diversas fuentes escritas del siglo XVI, fuentes iconográficas, y de ciencias de la nutrición, lo que permite hacer una interpretación y reflexión sobre las necesidades alimentarias del Imperio mexicana en contextos de guerra y todo lo que ello representaba en materia de aprovisionamiento, transporte, equipamiento, preparación y procesamiento de los alimentos, así como su consumo; además se incluye una reflexión en términos de su significado y simbolismo.*

PALABRAS CLAVE: *Imperio mexicana, historia militar, alimentación, guerra, aovituallamiento.*

Corn, beans and chili. The feeding of Mexica army during military campaigns

* mexicacerv@yahoo.com

** rodrigollanes@hotmail.com

ABSTRACT: *The present research preliminary analyzes the various strategic and logistical factors of the supply, use and functions of food in the Mexica military campaigns during their imperial stage. The research is based on the models of Military History, as well as the Anthropology of food, with the analysis of various research sources, such as the written sources of the 16th Century, iconographic sources, and nutritional sciences, which allows an interpretation and reflection on the food needs of the Mexica empire in warlike contexts, and all that this represented in terms of supply, transportation, equipment, food preparation and consumption, added to an initial reflection in terms of the meaning.*

KEYWORDS: *Mexica Empire, Military History, feeding, warfare, provisioning.*

Pedro Carrasco Pizana,
in memoriam

Los estudios en materia de Antropología de la alimentación, así como de Historia Militar mesoamericana, respectivamente, han avanzado de manera notoria en los últimos años. Cada una de estas disciplinas aportan en sus respectivas áreas de estudio y al combinar sus aportaciones resultan de vital importancia para la siguiente investigación.

La relación entre alimentación y guerra en Mesoamérica es un tema novedoso; hasta el momento poco o casi nada se había dicho de la problemática relacionada con el avituallamiento de los ejércitos mexicas en los campos de batalla y toda la estructura alimentaria, derivada de una logística operativa para el buen desempeño de las campañas militares.

Por ello, el presente trabajo es sólo un primer acercamiento al tema; nos hemos unido dos investigaciones con formación en tema de antropología alimentaria e historia militar para comprender tanto el fenómeno culinario y militar como la intrincada relación que guardan entre sí y establecer los pormenores de Estado mexica que representaban una parte de la infraestructura, con el objetivo de hacer una guerra en el Posclásico Tardío.

Cabe destacar que, desde una perspectiva preliminar, el presente texto busca conocer cuál fue el papel de la actividad alimentaria del Imperio mexica como uno de los componentes de infraestructura esencial para las campañas militares; por tanto, ha sido necesario partir de la información básica relacionada con la alimentación de los grupos nahuas del Posclásico Tardío en el Altiplano Central, en función de la historiografía generada hasta el momento por los diversos especialistas.

Con base en diversas fuentes de investigación, como las narraciones escritas, los códices, la arqueología, incluso la información nutricional, se establece una introducción general, pero no es el punto nodal del presente artículo. En otro sentido, se analizan los elementos básicos relacionados con la producción, distribución y consumo de los alimentos, sin olvidar su relación directa en el escenario operativo de las campañas militares en materia de aprovisionamiento en los conflictos bélicos, los cuales son las principales preguntas de investigación del presente trabajo.

HISTORIOGRAFÍA DE LA ALIMENTACIÓN PREHISPÁNICA

Uno de los grandes temas en la tradición historiográfica mesoamericana y mexicana ha sido, por mucho tiempo, el tema de la gastronomía; con las contribuciones de diversos autores y sus publicaciones de numerosos trabajos de carácter científico y de divulgación en el ámbito académico de la alimentación prehispánica mesoamericana; pese a no ser el objetivo de este trabajo, presentaremos un balance general para aludir algunos de los autores y trabajos¹ más representativos en la materia.

Desde luego, la diversa producción escrita sobre el tema abarca varias perspectivas que van desde el análisis antropológico, arqueológico, etnohistórico, paleobotánico² [González 1986; McClung *et al.* 2016] hasta las fuentes históricas,³ entre otros [Vela 2009, 2010, 2011]. Desde la perspectiva más gastronómica⁴ tenemos trabajos como el de Cristina Barros y Marco Buenrostro [2001, 2007].

¹ Desde la academia, el desarrollo de conocimiento alrededor de los alimentos llevaba varios años de generar artículos, libros y simposios donde médicos, antropólogos, etnógrafos e historiadores y chefs, entre otros varios especialistas, vertían el resultado de sus investigaciones sobre la cocina mexicana. Ejemplos de ello son el Seminario de la Alimentación mexicana dirigido por el Dr. Luis Alberto Vargas y la publicación del *Diccionario de la cocina mexicana* del chef Ricardo Zurita.

² Se recomiendan además los trabajos de Lauro González Quintero o Emily McClung de Tapia para temas de paleobotánica y alimentación mesoamericana.

³ Es realmente abundante la información procedente de las narraciones del siglo XVI, de las cuales se puede extraer información sobre la alimentación mexicana, entre las que destacamos la obra del padre Sahagún, Durán, Francisco Hernández de Córdoba, Hernán Cortés, Bernal Díaz del Castillo, entre otros; por motivos de espacio y objetivos del trabajo no podemos profundizar en el tema.

⁴ La temática de investigación aquí presentada no es exclusiva de la antropología o la historia, ya que se han involucrado en el desarrollo de publicaciones especialistas del área gastronómica; presentaron interesantes trabajos que deben ser considerados en la historiografía; trabajos que también tienen, muchos de ellos, un carácter más divulgativo.

También hay estudios de carácter más científico que han abundado en una amplia variedad de temas sobre la alimentación mesoamericana [Staller *et al.* 2010]. Dentro de los investigadores más activos en la materia de gastronomía prehispánica se encuentran Salvador Reyes Equiguas [2010], Elena Mazzeto⁵ [2017a, 2017b] y Alberto Peralta de Legarreta [2018], Ana M. de Benítez [1976] y Carlos Brokmann Haro [1996]; destaca también el trabajo *Conquista a la carta*, la cual representa una investigación y retrato de la forma en cómo los españoles consiguieron sus alimentos durante el proceso de la Conquista de México Tenochtitlan [Llanes 2003].

Con respecto al problema que nos atañe, cabe destacar que en nuestras investigaciones historiográficas sobre la historia militar mesoamericana, en realidad, no existe un trabajo que analice y profundice en el tema de interés del presente estudio. Ross Hassig había adelantado algunos detalles al respecto en su obra *Aztec Warfare Imperial Expansion and Political Control* [1988] como mencionaremos en las siguientes líneas.

Hassig, en su capítulo dedicado a la marcha, sobre todo al montaje de los campamentos, especifica la presencia de alimentos de maíz tostado, pues el maíz cocinado era elaborado por las mujeres, y destaca que las mujeres no acompañaban a las tropas mexicas. Nosotros ponemos en duda esta aseveración o, por lo menos, queremos corroborar en las fuentes; sumado a ello se menciona el uso de agua fresca procedente de los reservorios naturales [Hassig 1988: 73].

Molins Fábregas, en su estudio sobre el *Códice Mendocino*, hace algunas disertaciones respecto a la economía mexica y su vinculación con las campañas militares, las relaciona directamente con sus representaciones en el documento pictográfico conocido como *Códice Mendocino* e incluye algunos puntos de reflexión en el ámbito de los alimentos, su distribución y los conflictos armados mexicas [Molins 1956: 28, 34-37]. Nigel Davies ya había advertido sobre la distribución de los alimentos, y su problemática logística y estratégica para las campañas militares, todo ello establecido en algunos de los capítulos de su libro sobre el imperio mexica⁶ [Davies 1992].

De igual forma, Marco Cervera ha presentado algunas ideas en publicaciones recientes, donde muestra sus hipótesis sobre el papel de las mujeres en la preparación de alimentos en los contextos de las campañas bélicas

⁵ Elena Mazzeto cuenta con una amplia historiografía sobre gastronomía prehispánica, sobre todo vinculada a contextos rituales y ceremoniales.

⁶ Calcula que de las provincias que tributaban se podía obtener las siguientes cifras de diversos alimentos entre maíz, frijol, amaranto: se mencionan cerca de 7 000 t y 4 000 t de cada uno de estos productos, sumado a otros alimentos como miel, cacao, chile.

mexicas [2019: 21; 2021: 188] y pone en tela de juicio lo afirmado por Hassig en los textos mencionados. Fuera de estos estudios, los investigadores de la guerra mesoamericana no han dedicado mayores líneas o artículos al respecto, así como tampoco quienes se han dedicado al tema más alimentario mesoamericano.

ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN Y LA HISTORIA MILITAR

Desde la perspectiva de la moderna Historia Militar, nuestra reciente investigación tiene como propósito la interpretación y análisis del papel de los avituallamientos en el contexto operativo de las campañas militares del Imperio mexica, basaba en la escuela historiográfica, con las ideas de John Keegan [2014].

Keegan consideró que uno de los puntos fundamentales para el buen desempeño de los combatientes en los campos de batalla depende mucho de sus recursos alimentarios, bajo el entendido básico de: si no comes, no puedes combatir; esto también involucra parte del denominado equipamiento militar, es decir, todos los artefactos u objetos para el combate mismo, así como materiales necesarios para la eficacia de las operaciones, los utensilios para la preparación de los alimentos, consumo, almacenamiento, entre otros aspectos vinculados con las campañas militares y los artefactos comunes de la vida cotidiana se transforman en el escenario de las campañas militares en equipamiento militar, incluso los materiales para el procesamiento de los alimentos.

Se han realizado estudios respecto a algunos casos de otras latitudes del planeta, como el del ejército romano [Méndez 2002: 448], sabemos que cada legionario cargaba con un sartén como parte de su equipamiento militar; estos objetos se recuperaron arqueológicamente en varios entornos de campamentos del Mediterráneo antiguo.

Como hemos visto, este tipo de temáticas también son analizadas en otras sociedades, pero no en el caso mesoamericano desde el ámbito bélico. Bajo el punto de vista militar, una campaña requiere de todos los insumos para llevar a bien los objetivos de conquista; los niveles de productividad, distribución y consumo son necesarios si se requiere llegar a controlar un imperio con características como las del mexica.

Por otro lado, la Antropología de la alimentación, encargada de recuperar e interpretar la gastronomía de los diversos pueblos como una expresión de la cultura y sus diversas modalidades [Aguilar 2001] nos plantea las posturas de análisis del fenómeno culinario, bajo el concepto de la alimentación como un sistema: más adelante se denomina al gastro-sistema

mesoamericano con la noción de que: “De esta manera la obtención, depuración, almacenamiento, procesamiento y consumo de alimentos expresan necesariamente rasgos de la cultura que en términos de la invención de lo cotidiano alberga una riqueza cultural fundamental” [Aguilar 2001: 19], entonces, los alimentos no solamente son una expresión de consumo sino de importantes bagajes culturales con un profundo significado, el cual, en términos del tema tratado, también tiene importantes expresiones en el contexto militar mesoamericano.

Algunos autores, como Alberto Peralta de Legarreta, prefieren hablar de la cultura gastronómica mesoamericana, vista desde la perspectiva etnohistórico-cultural, que permite analizar el problema de la alimentación prehispánica. Bajo la visión de Peralta, se trata de “una comprensión más amplia del fenómeno de la producción, selección, transformación, e ingesta de alimentos en la sociedad” [Peralta 2018: 7], “pues los alimentos son elementos culturales, que en aras de que persistan y se reproduzcan o hereden, deben ser dotados por los grupos humanos de una gran movilidad y adaptabilidad a través del tiempo”⁷ [Peralta 2018: 8].

Uno de nuestros principales retos es establecer los puentes teóricos y metodológicos para comprender la producción, distribución y consumo de los alimentos, después adaptarlos, desde la perspectiva estratégica de la historia militar, en uno de los principales insumos de guerra en las campañas militares mexicas.

LAS FUENTES DE INVESTIGACIÓN Y ALGUNOS APUNTES DE LA CULTURA GASTRONÓMICA MESOAMERICANA

Así como se utilizan diversos ingredientes para elaborar una receta, el estudio de la alimentación mesoamericana requiere, también, de diversas fuentes de investigación. Por fortuna, la materia cuenta con un amplio catálogo de fuentes escritas del siglo XVI, testimonios arqueológicos, iconográficos, artísticos, etnográficos y, desde luego, los testimonios paladeables de la dieta que seguimos disfrutando hoy en día en nuestra dieta alimentaria.

Para nuestra investigación son principales las crónicas misionales, de la Conquista y las fuentes indígenas —las narraciones de diversas campañas bélicas— donde podemos recuperar la información necesaria también usaremos el resto de testimonios para tratar de desentrañar las formas de

⁷ Para ampliar más información teórica de la problemática histórica, económica, antropológica y etnohistórico-cultural de la alimentación mesoamericana se recomienda abundar en las lecturas del texto antes mencionado de Alberto Peralta.

producción, consumo, almacenamiento y distribución de alimentos mesoamericanos.

De los vestigios arqueológicos, como los importantes estudios de tipo paleobotánico, zooarqueológico y culinario [McClung *et al.* 2016], podemos describir los utensilios como metates, molcajetes, vasijas cerámicas de todo tipo, así como los diversos artefactos de lítica tallada y pulida. Con estos objetos de piedra y barro, las mujeres mexicas molían el maíz nixtamalizado, el cual, desde el punto de vista de las ciencias nutricionales, permite una fuente de calcio, necesaria para una buena contracción muscular, por ende, un buen desempeño físico.

Los objetos de piedra y barro permitían dar forma a las tortillas cocidas en el comal, calentado con fuego de leña, o tamales cocidos en una gran olla redonda, con los tamales se combinaban diversos ingredientes, como la salsa de jitomates asados con chile serrano y epazote, que se molía en el molcajete de barro, y el maíz. Desde ese entonces y hasta nuestros días el aprovechamiento de los ingredientes de la tierra se traduce en una amplia y variada tradición culinaria mesoamericana.

Además de la tradición muy mesoamericana propia de los ingredientes en sí, como los maíces blancos, rojos, azules, morados, amarillos y negros,⁸ los chiles verdes y rojos o un ramo de flores de calabaza, contamos con diversas representaciones de los alimentos y sus significados trascendentales dentro de la religiosidad antigua en los códices, tallas en piedra y murales del arte mesoamericano.

Para el presente estudio utilizaremos las fuentes antes mencionadas con el fin de obtener información suficiente, vinculada al uso estratégico de los diversos alimentos como parte de la infraestructura económico-militar del Imperio mexica, con el objetivo de mantener a sus tropas en óptima estructura, coordinar las operaciones militares, sea de nuevas conquistas, rebeliones, así como cualquier necesidad operativa que el Imperio requiriera.

¿CUÁLES ERAN LOS ALIMENTOS NECESARIOS PARA UN GUERRERO MEXICA?

Dentro del hogar del guerrero, si consideramos el grueso de la tropa que eran *macehualtin*, la información histórica y etnográfica nos da una idea en cómo se colocaba y sostenía entre dos de las tres piedras el comal sobre el fuego; además de las tortillas que ya mencionamos y los tamales que

⁸ De acuerdo con las ciencias nutricionales, los colores de los maíces tradicionales implican diferentes contenidos de sustancias bioactivas: rojos tienen más licopenos, morados tienen más polifenoles [doctora Gabriela Gutiérrez Salmeán, comunicación personal].

se preparaban para las constantes festividades, el maíz también se tostaba para luego molerse y comerse. La masa de nixtamal, además, se usaba para hacer atoles; los españoles los llamaron en su crónica como puchas o gachas [Peralta 2018: 152].

A los derivados del maíz y a los frijoles se les sumaban otros ingredientes obtenidos del mismo cultivo de la milpa, el policultivo tradicional mesoamericano: calabazas, chilacayotes, chayotes y la amplia variedad de quelites, es decir, las hierbas verdes que se comían, como el pápalo (parecido a las alas de las mariposas), el quelite cenizo, los quintoniles, los *huauzontles* o *huauzontes* (la flor de los quelites), entre otros, con importantes aportes de vitaminas y minerales.

Al depender de la época y del lugar, también se tenían proteínas de origen animal: la carne de guajolote, *xoloitzcuintli* o *xoloescuincla*, peces de la laguna, patos y otras aves que se cazaban en la laguna de México, insectos como los acociles, los chapulines, la hueva de las hormigas y de los moscos, cuando era su temporada; sin olvidar las frutas de las huertas que se tenían alrededor de las milpas o que se podían mercar en el tianguis del barrio [Peralta 2018: 123].

Como ya se mencionó, la opulencia de la mesa del guerrero y su familia dependía de su posición y prestigio social; no era lo mismo ser un *macehual* o labrador, que un guerrero *pilli*, noble. Para la alimentación de esa clase privilegiada existía todo un sistema intrincado y poderoso de infraestructura, con el objetivo de proveer alimentos exclusivos. Esta infraestructura mantenía, a la par, el costo de una guerra. Gracias a las batallas de conquista el sistema tributario del mexica se ampliaba y enriquecía; por tanto, se traducían en una mesa sofisticada que llamaban “la comida de los señores”, donde los ingredientes, ya mencionados, eran más diversos, pues podían incluir muchas variedades cultivadas en la Cuenca de México, frente a la sencilla milpa familiar de un *macehual* y las cocineras eran capaces de preparar una gran variedad de recetas. Veamos tan sólo el ejemplo de las tortillas.

Al respecto Sahagún nos cuenta que:

Las tortillas que cada día comían los señores se llamaban *totonquitlaxcallitlacuel-pacholli*. [...] Otras tortillas que comían también cada día que se llamaban *ueitlaxcalli*. [...] Comían también otras tortillas que llaman *quauhylaqualli*. Otra manera de tortillas comían que eran blancas y otras algo pardillas, de muy buen comer, que llamaban *tlaxcalpacholli*. [...] Otra manera de tortillas comían, que llamaban *tlacepoalli* [Sahagún 1997: 463].

La variedad de tortillas se obtiene de maíces diferentes, entregados como tributo al mexica desde distintas provincias o se mercaban con los comerciantes.

Sin embargo, toda esta información está relacionada con la alimentación más cotidiana y doméstica, en contra parte con lo que realmente se podía presentar en la logística de una campaña militar, tema del presente trabajo. El avituallamiento estaba relacionado directamente con los sistemas económicos del Imperio mexica.

El sistema económico⁹ mexica estaba basado en tres formas básicas de intercambio [Berdan 1978: 75]. Uno de ellos era el comercio a larga distancia, controlado por el mismo estado; otro era el tributo dividido entre fuentes internas y externas.

Por una parte, el tributo interno provenía de los *macehualtin* mexicas, quienes tenían obligación de dar una parte importante de su excedente — cuando lo había— del maíz producido en las parcelas donde les tocaba trabajar; mientras que el externo era el recaudado de lo que el Estado mexica solicitaba a todos los pueblos sometidos por la guerra; representaba el beneficio material de las conquistas; en particular, implicaba los costos de guerra, la cuantiosa inversión para llevarla a cabo, así como sofocar las rebeliones que se suscitaban.

Había un mercado interno donde se intercambiaban productos de primera necesidad y los *macehualtin* podían comerciar los bienes obtenidos de sus cultivos y de sus oficios. El mercado externo se componía de aquellos productos que las tierras de la Cuenca de México no producían y eran comercializados por los poderosos pochtecas.

Cuando referimos al mexica, debemos incluir a sus aliados de la Triple Alianza, cuyas empresas militares se podían hacer acompañados de los miembros de la *Excan Tlatoloyan*, es decir Tlacopan y Texcoco, o de forma independiente. La responsabilidad económica de dichas campañas se podía dividir en tres: el número de efectivos, el suministro de pertrechos y los víveres; incluso se solicitaba el apoyo de los señoríos conquistados y sometidos o los aliados para compartir los beneficios de las campañas.

En lo que respecta al tributo externo de alimentos recabados, tenemos los datos de la *Matrícula de Tributos*, registrada al momento del contacto con

⁹ Entre los autores que se han dedicado a estudiar el desarrollo económico e infraestructura del Imperio mexica se encuentran, Johanna Broda, Michael Smith, José Luis de Rojas, Friedrich Katz, Pedro Carrasco, Ross Hassig, Frances Berdan, entre otros. Se recomiendan, para profundizar en los sistemas económicos del imperio, los trabajos de dichos autores.

los españoles. Por este documento sabemos que al palacio del *Huey Tlatoani* llegaban todo tipo de productos, como el maíz y los frijoles, el amaranto, la chíá y el cacao [Castillo 2013: 17]. Las cantidades son difíciles de determinar en medidas comprensibles para nosotros: no olvidemos que mucho de ello se medía en la cantidad de los coscomates indígenas; los españoles, a su vez, lo calcularon en 4 100 fanegas de maíz, frijol y chíá —estos números son discutidos entre los investigadores hoy en día— [De Rojas 2001: 494].

Si bien los ingredientes y sus cantidades nos dan una visión económica del gastro-sistema *culhua-mexica*, no debemos olvidar que los procesos culinarios requerían metates, molcajetes y la amplia variedad de ollas, cazuelas y platos de cerámica, correspondientes al equipamiento¹⁰ de campaña militar.

Con base en lo evidenciado de los alimentos seleccionados por los mismos mexicas, desde el punto de vista logístico y estratégico en el ámbito militar y desde el punto de vista de las ciencias nutricionales, sabemos que la dieta mesoamericana podía proporcionar los elementos necesarios para el desempeño de las funciones operativas del guerrero, un tema que aún requiere de profundización, desde la perspectiva académica [Escalante *et al.* 2021].

EL AVITUALLAMIENTO Y LA INFRAESTRUCTURA ECONÓMICA DE LAS CAMPAÑAS MILITARES EN EL IMPERIO MEXICA

Para nuestra fortuna, el estudio de la guerra en el mundo mexica ha comenzado a tener nuevos debates con el afán de discutir viejas posturas que se habían mantenido aisladas; de hecho, la exclusiva visión religiosa de la guerra prehispánica ya está siendo superada para darle mayor cabida a un equilibrio entre las posturas religiosas y pragmáticas de los conflictos armados mesoamericanos.

La guerra mexica cumplía dos objetivos principales, por lo tanto, se desarrollaban dos tipos de campaña distintas: la guerra de conquista y la guerra florida [Cervera 2011]; esta última ha generado más controversias,

¹⁰ En lo que a la cerámica se refiere, se tiene un conocimiento arqueológico de los diversos tipos de vajillas usadas por los mexicas que destaca la cerámica integrada en el complejo Azteca, de la cual la llamada Azteca III era la de uso cotidiano, sobre todo entre los *macehuales* y con una temporalidad que va de 1325 a 1521, considerada como el tipo cerámico emblemático, controlada por el Imperio en la etapa de apogeo y con una fuerte presencia en varias regiones, sobre todo en los alrededores de la Cuenca de México, como el caso del Oriente del Estado de México, entre otras zonas [García *et al.* 2007: 261]. En cuanto a las formas y función de otros ejemplares de cerámica del Posclásico, en este caso, en Morelos puede consultarse [Smith 2007: 157].

confusiones y discusiones. En el presente trabajo no nos daremos a la tarea de desarrollar los diversos postulados sobre la misma, pero hablaremos de las guerras de conquista con fines expansionistas; de ellas recuperamos la información de la logística¹¹ [Borreguero 2000: 205] y avituallamiento¹² [2000: 41].

Contamos con la suficiente información [Hassig1988; Bueno 2007; Cervera 2011] para establecer el grado de organización social y militar con el que contaba el Imperio mexica y, por tanto, poder comprender cómo el Estado mexica tenía la suficiente capacidad operativa para la creación de estrategias y logística militares inteligentes y de gran complejidad, con la movilización de gran cantidad de tropas e insumos de guerra, lo cual incluye toneladas de alimentos necesarios para las campañas.

Cuando el Estado mexica lo requería, se convocaba a toda la burocracia y sistemas de mando del ejército para llevar a cabo la estrategia, organización, acumulación y distribución de pertrechos y avituallamientos; incluso existía un sistema de inteligencia a partir de espías con los pochtecas y otros grupos de avanzada al ejército, el cual brindaba información útil y preparaba el terreno para el despliegue de tropas. Sus servicios estratégicos contaban con versiones rudimentarias, hay llamados mapas topográficos¹³ donde ubicaban las rutas del despliegue de tropas, campamentos, distribución de armamento y todos los insumos de guerra necesarios [Sahagún 1997: 469].

A partir de esta base sólida del conocimiento de la guerra mexica, nos preguntamos cuáles eran los insumos alimenticios necesarios para el sostenimiento adecuado de una campaña militar en el Imperio mexica. Existe una visión equivocada en el escenario mesoamericano, cuyas guerras eran dependientes del calendario agrícola, en gran medida por sus vinculaciones religiosas de las cuales no pretendemos ahondar en este trabajo; por la lógica de que el grueso de las tropas eran realmente campesinos armados, que debían cultivar las tierras y generar los suministros alimenticios a la ciudad. Existe parte de razón en lo referente al número de tropas disponibles para las campañas, pero significa al aprovisionamiento de los alimentos.

Esta propuesta fue originalmente desarrollada como una hipótesis por Ross Hassig [1988: 53], pero con un sustento discutible para cuestionar,

¹¹ Parte del arte militar que atiende al movimiento y avituallamiento de las tropas.

¹² vituallar: abastecer suministrar y dotar a una fuerza de pertrechos, equipos, vestuario, municiones, víveres y combustible.

¹³ Al parecer los mexicas contaban con versiones en códices de mapas para poder ser utilizados estratégicamente en la planeación de las campañas militares.

pues el doctor Hassig se basa en una serie de estadísticas de producción de maíz de los años sesenta, para generar dichas propuestas.¹⁴ Hasta el momento no tenemos una fuente primaria que sustente tales aseveraciones. En el contexto académico tomaron por cierto dichas hipótesis sin realmente conocer los fundamentos de las mismas; además, estas ideas han servido para esgrimir otras teorías en el mismo sentido, que al final pierde, de igual manera, todo el sustento.

Resulta lógico hallar la falsedad en dichos argumentos si pensamos que, en realidad, el Imperio mexica estaba en una suerte de “estado de guerra” permanente: los conflictos floridos, las guerras de expansión y las constantes rebeliones que debían ser sofocadas; por lo tanto, no habría sido estratégico para el imperio el poder mantener estas condiciones si su nivel de operatividad hubiese estado limitado sólo a los ciclos y calendarios agrícolas.

Los mexicas contaban con un suficiente y estratégico suministro de tropas y alimentos para sostener dicho estado de guerra permanente: si se considera que en una guerra total el ejército mexica sólo con la población de Tenochtitlan podía proveerse hipotéticamente, 20 000 efectivos que, por un lado, se debía aprovisionar con alimentos procedentes de la producción interna, por el otro, el gran número de comida llegada de la tributación; finalmente, los insumos alimentarios de los aliados y de las estrategias militares de aprovisionamiento.

Por lo tanto, consideramos falsa la idea que la guerra mexica estaba supeditada a los calendarios agrícolas y como consecuencia los mexicas debían idear estrategias inteligentes y viables para mantener una guerra durante todo el tiempo que duró su etapa imperial, por lo menos desde 1428 hasta la llegada de los hispanos en 1519.

Una frase de Alvarado Tezozómoc reafirma esta postura al decir: “Y nunca jamás estos mexicanos quando caminauan para guerras jamás les faltó en los caminos bastimentos nengunos, porque eran tan temidos de todos los pueblos” [2003. 154].

Nuestra propuesta considera las siguientes hipótesis, donde se considera que había un sistema estratégico en el suministro alimenticio de las campañas militares del imperio y están sustentadas en la información de las fuentes utilizadas.

La primera refiere a una carga inicial de suministros alimenticios y de otros insumos de guerra, los cuales eran proporcionados por el Es-

¹⁴ Más concretamente en el estudio de Enrique Florescano [1969].

tado mexica desde el principio de las campañas y se racionaban en los campamentos;¹⁵ estos víveres eran una de las partes sustanciales del avituallamiento indispensable para comenzar la campaña militar. Sin embargo, los recursos eran consumidos y se agotaban en algún punto; así que era necesaria una serie de estrategias posteriores para poder mantener a las tropas en óptimas condiciones, entonces se llevaba a una segunda y complementaria estrategia de avituallamiento de las tropas, ya en campaña.

Los insumos de guerra venían directamente de tres fuentes básicas: la producción interna de Tenochtitlan; de los productos obtenidos de la tributación de los pueblos conquistados y de la aportación de los aliados. Sumado a ello, las poblaciones conquistadas, cercanas ya a los campamentos montados o en la marcha del ejército, también debían proporcionar insumos de guerra.

En la historiografía, relacionada con el tributo y el de los alimentos, especifican sus usos dentro del Estado mexica para el sostenimiento de la burocracia de élite, para patrocinar lejanas expediciones de los pochtecas y mantener a la población en caso de desastres [Bardan 2013: 55], pero en pocas ocasiones se menciona su uso para mantener al ejército.¹⁶

Tenemos testimonios de diversas fuentes con información al respecto. Al revisar las diversas campañas militares del mexica en las fuentes, nos encontramos con interesantes sorpresas del proceso de preparación de los conflictos. En cuanto se tenía la necesidad de iniciar una campaña bélica, ya fuera para sofocar una rebelión o bien para iniciar la conquista de nuevos territorios,¹⁷ después de haber pasado por el consejo militar y tomada la última palabra de parte del *cihuacóatl* y el *tlatoani*, se convocaba a todos los capitanes para reunir lo necesario, incluso, desde luego, los víveres de los campamentos. Tezozómoc nos lo cuenta de esta manera: “Y con estos lo mayorodomas [y *calpixques*] de los pueblos dieron a sus barrios maíz para hezer bizcocho [*tlaxcactutopochtli*], pinole, chile molido, chian, frisol, y todo lo a ello perteneciente para en tal menester, para cierto día señalado de su biaje y camino” [Tezozómoc 2003: 153].

¹⁵ En las fuentes literarias se refieren a los campamentos como real. En términos occidentales y desde la óptica de la historia militar, un real es definido como: “lugar donde está acampando un ejército” [Borreguero 2000: 288]. El tema de los campamentos mexicas en campaña no ha sido muy analizado.

¹⁶ Citado por López Austin de acuerdo con Friedrich Katz, es uno de los primeros investigadores que proponen que también se utilizaba para mantener al ejército [López Austin 2013: 46].

¹⁷ Cuando se pensaba en el desarrollo de campañas de tipo florido, las estrategias cambiaban un poco, sin embargo, en este trabajo no abordaremos ese problema.

Francisco Hernández describe: “[...] Era la costumbre que dos jefes supremos fueran elegidos en esa ocasión para permanecer en la ciudad y enviar a los que tenían que pelear cuerpo a cuerpo, refuerzos y comestibles y todo aquello que se juzgara que necesitaría el ejército y para que proveyeran que la guerra se hiciera y se terminara conveniente y provechosamente [...]” [2003: 99].

Desde el principio, el Estado brindaba una primera carga de avituallamiento inicial, pero había una serie de funcionarios encargados de dar continuidad a las necesidades de la guerra, sumado a la segunda estrategia; la cual provenía como tributo de las ciudades vecinas y aliadas, donde recibían a las tropas para alimentarlas, tal como lo hicieron muchos pueblos con los españoles al momento del contacto durante su trayecto de Veracruz a México-Tenochtitlan. De no hacerlo, estos aliados podían ser atacados. Fray Diego Durán da constancia de ello al decir: “[...] Lo cual fue en seguimiento de la gente; lo cual no se proveía sino para el lugar donde se habría de asentar el real, porque para el camino los pueblos y ciudades proveían todo lo necesario, como tengo dicho so pena de ser destruidos [...]” [Durán 2006: 179].

Para esta segunda estrategia complementaria en plena operatividad del ejército y no solamente para iniciar la marcha como la anterior, el Estado mexica enviaba una avanzada especializada con el objetivo de organizar los aprovisionamientos en los campamentos. Autores como Francisco Hernández aseguran que “eran enviados sobre la marcha quienes se encargaban de los víveres” [Hernández 2003: 100].

El grupo de avanzada obtenía todo lo necesario de las poblaciones vecinas y aliadas, lo almacenaba en grandes trojes, estratégicamente colocadas y resguardadas por tropas, así como de grandes zonas de almacenamiento de agua, con vasijas cerámicas para poder servir estratégicamente el líquido y otros implementos. Consideramos como campamentos estacionales para que el ejército tomara lo necesario [Hernández 2003: 100]. Tezozómoc nos lo dice de esta manera: “[...] y así mismo llevaremos y cargaremos a los tales a costas en cacaxtles sus armas, y así mismo llevaremos cargando nuestros matalotajes¹⁸ de bizcochos¹⁹, frijol molido, pinol, y lo demás perteneciente al sustento humano en las tales guerras [...]” [2001: 75].

¹⁸ De acuerdo a la RAE, se trata de prevención de comida que se lleva en un embarcación o un conjunto de provisiones llevada a lomo.

¹⁹ Por bizcochos debemos entender tortillas secas o tostadas, las únicas que se podían conservar por largo tiempo sin importar el clima, entre otros alimentos que ya hemos mencionado líneas atrás.

La distribución de los pertrechos y avituallamiento se daba no sólo en campamentos, también se daba en las guarniciones²⁰ distribuidas en el Imperio que conformaron distritos militares donde tenían toda la infraestructura necesaria; se habla de por lo menos siete distritos militares [Carrasco 1996: 537].

Las poblaciones cercanas son las que se encargaban de aprovisionar dichas guarniciones. Pedro Carrasco nos proporciona un ejemplo, es la de Oztoman donde las poblaciones cercanas no pagaban tributo porque se encargaban de aprovisionar la fortaleza y aquello que no se podía obtener en la región era enviado directamente desde Tenochtitlan [Carrasco 1996: 545]. Es probable que el tributo en especie, en este caso en maíz, se enviara directo a las guarniciones.

Como ya se especificó, bien podría apoyarse de los aliados o sólo la infraestructura saldría únicamente de Tenochtitlan o, cuando era oportuno, de la *Excan Tlatoloyan*, u otros aliados; quienes debían aportar los alimentos y los utensilios necesarios. Durante la campaña militar contra Tepeaca, se menciona que Moctezuma I mandó solicitar a los pueblos cercanos: “[...] les proveyesen mucho bizcocho —que eran tortillas tostadas— mucho maíz tostado y harina de maíz para hacer puchas [atole] y frijol molido, y que proveyesen de sal, chile y pepitas, y de ollas, platos y metates —que son las piedras de moler— y que proveyesen de petates para hacer tiendas y casas de aquellas esteras, en que habitasen en el campo [...]” [Durán 2006: 156].

En esa ocasión los pueblos proveedores del avituallamiento fueron Texcoco, Chalco, Xochimilco y Azcapotzalco. Como podemos ver, no sólo se trata de los alimentos, sino de los utensilios para prepararlos.

En otro escenario, el señorío de Cuetlaxtla se encontraba previamente sometido por el Imperio mexica, pero fue provocado por parte de Tlaxcala para llevar a cabo una rebelión, pues en esos días, los enviados del *Huey Calpixque* irían a recoger los tributos programados.

Movida por el odio hacia los mexicas, la gente de Cuetlaxtla, en particular los nobles, organizaron la rebelión con un alto grado de violencia como provocación al Imperio, asesinaron a los embajadores mexicas, como era la costumbre. Los mexicas dieron parte de la situación a los demás miembros de la Triple Alianza, Texcoco y Tacuba, sin olvidar a otras provincias aliadas, con la intención de unirse todos para llevar a cabo la sofocación y el necesario escarmiento.

²⁰ Sobre el tema de las guarniciones militares mexicas y del imperio es necesario generar una investigación mucho más profunda que ha sido especialmente trabajada por Pedro Carrasco, pero dejada en el abandono.

En seguida se apercebieron todos los pertrechos necesarios y, como era costumbre, los señoríos mencionados proporcionaron los insumos para ser consumidos en los campamentos. En esta ocasión las fuentes mencionan que los líderes de cada barrio brindaron una gran cantidad de: “[...] tortillas bizcochadas y cacao molido y maíz molido y frijol molido, pepitas y ají, mucho en cantidad, con muchas tiendas y jacales para la guerra [...]” [Durán 2006: 179].

Gracias a estos testimonios reiterativos, podemos concluir que los insumos dados para el avituallamiento inicial del ejército eran alimentos secos, listos para ser consumidos con una sencilla hidratación, como en el caso del cacao o los atoles.

Por otra parte, las poblaciones obligadas en alimentar al ejército, ya servían alimentos preparados y listos. Durán confirma ello al decir que: “[...] Y así, en llegando, los salían a recibir y les daban rosas, humazos,²¹ y aguamanos²² a todos, y luego les ponían a todos muchas y abundosas comidas de venados, gallinas, codornices, conejos, cacao, pan de diferentes maneras²³ [...]” [Durán 2006: 179].

Ya en los campamentos también se podía almacenar todo el alimento, tanto el que se traía directo de la ciudad como el rescatado de las poblaciones cercanas donde las aportaban, de manera obligada, a las causas militares del imperio. En dichos campamentos armaban una tienda especial, denominada *yaotonacalco*,²⁴ donde servía de almacén y de armería de todo el equipamiento y alimentos [Tezozómoc 2003: 154] durante la guerra.

Es interesante el dato de Tezozómoc al decir que, previo a la batalla, de dichos almacenes se les daba una ración de alimento a los guerreros; de acuerdo con la fuente era: “Una libra²⁵ de bizcocho [*tlaxcaltotopochtli*]²⁶ del rey y un puñado de pinole” [Tezozómoc 2003: 154].

Dentro de las cadenas de suministro iba una gran cantidad de *tlamemes* o cargadores, quienes se encargaban del arduo transporte de los insumos. Muchos de ellos eran —de forma estratégica— contratados por el Estado mexica [Hassig 1990: 47]; podían transportar los materiales de guerra y los alimentos; también los pueblos derrotados, sujetos a tributación, debían

²¹ Con base en la RAE: humo denso y copioso.

²² Con base en la RAE: palangana para lavarse las manos y asearse.

²³ Se trata de tamales y tortillas, que los españoles llamaron de manera indistinta y genérica como “pan de la tierra”.

²⁴ Del náhuatl, almacenes de guerra.

²⁵ Una libra en las medidas hispánicas antiguas corresponde aproximadamente con ½ k. actual [doctor Rubén Andrés Martín, comunicación personal].

²⁶ Tortillas tostadas, mejor conocidas como totopos.

enviar sus propios *tlamemes* para el envío de los tributos que, de la misma forma, podían consistir en ciertos alimentos [Hassig 1990:45], en ocasiones las cadenas de suministro podían ser afectadas, en las rutas mismas de los *tlamemes* por las guerras.

En las representaciones iconográficas de los códices, como en el caso del *Códice Mendocino*, en su folio 62r, se aprecia cómo los jóvenes guerreros cargaban, por medio del sistema de mecapales, los equipamientos de los guerreros veteranos, incluso escudos de repuesto y ciertos alimentos, sin olvidar las tortillas tostadas.²⁷

Cabe destacar que uno de los productos más importantes en dicha materia y que generó grandes conflictos mesoamericanos fue la sal. Se recuerda el caso de un bloqueo mexica alrededor de Tlaxcala y Huexotzinco, debido a la llegada de sal y algodón a dicha región [Hassig 1990: 45]. La tributación de los productos llegados a Tenochtitlan de los pueblos conquistados consistía en sal también [Reyes Garza 2009: 210].

¿Había una tercera fuente de alimentos para la tropa? Sí, pues parte sustancial del pago a los guerreros que formaban el ejército era el botín obtenidos de los pueblos a los que se atacaba. El mexica les permitía, en contexto de la guerra, obtener beneficios económicos a expensas de las poblaciones aledañas, sin recibir represalias. Algo permitido bajo la idea actual de derecho en la guerra: era robar y hacerse con todo lo que pudiesen en el camino y el sometimiento del enemigo.

Las fuentes mencionan que, cuando los pobladores tenían conocimiento del paso del ejército por sus tierras, “se escondían y escondían el maíz, el chile, las gallinas y los perros; finalmente escondían cuanto tenían” para evitar su saqueo [Durán 2006: 180].

Se cuentan otros interesantes ejemplos de preparativos similares, donde el patrón de organización era muy similar, con o sin los aliados de la Triple Alianza. Lo más importante era contar con los víveres y pertrechos necesarios para armar ejércitos de entre 20 000 hasta, 60 000 efectivos y sus versiones intermedias o matizadas,²⁸ según si iba toda la Triple Alianza con todo su potencial de efectivos o sólo Tenochtitlan igualmente con todo su potencial de efectivos.

Con base en los datos antes mencionados, si por cada guerrero se brindaba $\frac{1}{2}$ k de maíz tostado, para un total de 20 000 efectivo se requeriría de

²⁷ <<https://codicemendoza.inah.gob.mx/inicio.php>>. Consultado el 15 de septiembre del 2022.

²⁸ El número de efectivos se ha calculado tomando en cuenta el 10% de las poblaciones totales, ya sea de Tenochtitlan o sus equivalentes sumados de los otros aliados.

10 000 t de tortillas tostadas o totopos, con una ración muy específica, solo para el inicio de las batallas, sumado a los demás alimentos.

El uso de los tributos para el mantenimiento de los ejércitos también era parte del sistema económico e infraestructura militar de la Triple Alianza o, por lo menos, de Tenochtitlan. Molins Fábregas adelanta algunas ideas al respecto, como ya hemos mencionado para mantener tanto las tropas en campaña como a las postradas en las guarniciones [Molins 1956: 66-67].

Esto representaba grandes cantidades de alimentos transportados y servidos, con su respectivo equipamiento para el manejo de los alimentos, tales como vajillas y los instrumentos de cocina, ollas, metates y comales; se suministraba en gran cantidad, “tanta provisión de todo como si fueran a fundar una ciudad” [Durán 2006: 186]. Así, la infraestructura alimentaria del ejército mexica nos refleja su poderío económico y nos lleva a concluir con una de las fórmulas universales en la historia que lo asocia a las grandes potencias, esto es, la relación indispensable e insoluble de potencia económica para alimentar a una potencia militar.

APUNTES SOBRE EL PAPEL SIMBÓLICO DE LA COMIDA EN CONTEXTOS MILITARES

La ingesta de alimentos entre los guerreros no era sólo para el buen desempeño corporal y de necesidades nutricionales en los campos de batalla, incluso tenía funciones simbólicas, es decir, donde al final los alimentos tienen diversos significados y son emblemas de las deidades, enemigos, entre otros aspectos de la cosmovisión.

Desde esta perspectiva, tenemos algunos datos de interés: los guerreros consumían o resguardaban parte de las figuras de amaranto amasadas con sangre de los niños sacrificados, para elaborar figuras de su dios tutelar y de la guerra, Huitzilopochtli; al parecer les servía como un elemento apotropaico y de defensa en las guerras. Cervantes de Salazar lo cuenta de esta manera: “Era este ídolo muy negro, renovábanlo de tiempo en tiempo, desmenuzando el viejo, que por reliquias se repartía a personas principales, esencialmente a hombres de guerra, que para defensa de sus personas lo traían consigo” [Cervantes de Salazar 1985: 319].

Algunos autores como Elena Mazzeto han recuperado información de las fuentes donde se menciona que los jóvenes guerreros ingerían carne del *xocotl*, una comida en *Xocotl Huetzi*, la cual otorgaba valentía a los guerreros, sobre todo por su vinculación como deidad de guerrera [Mazzeto 2017: 106].

Un último punto de análisis es el relacionado con el canibalismo, desarrollado en un contexto de guerra entre los diversos pueblos mesoamericanos, donde existía una “tradición” de tipo polisémico de comerse al “enemigo”.

Se tiene información por diferentes fuentes, cuyos contextos militares no sólo son mexicas [Cervera 2021: 175]; era común —y parte de la actividad bélica misma— la ingesta del enemigo,²⁹ incluso el de amedrentarlos bajo arengas y discursos de amenaza previos a las batallas. Concretada la derrota, se podría, al final, llegar a la ingesta de carne de dichos guerreros. Desde nuestra opinión, esto tiene una importante tradición muy mesoamericana asociada directo a la actividad militar. Algunos autores, como Stan Declercq, llaman canibalismo bélico: “el guerrero que había capturado el prisionero podía llevar el cuerpo a su casa o *calpulli* y organizar un banquete antropofágico” [Declercq 2020: 126].

El doctor Declercq enfatiza diversos rituales y ambientes polisémicos, donde el protagonista es el cautivo de guerra, desde un cautivo y un solo captor, un cautivo y varios captores o el caso de cautivos, “sin dueño”; en este último caso se podía desarrollar un banquete para varios guerreros, organizado por el Estado mexica, de manera directa [Declercq 2020: 130].

Esta actividad incluso continuó en tiempos de las guerras de 1521, durante el asalto a Tenochtitlan por parte de las tropas hispano-indígenas, cuando narra Cortés cómo sus propios aliados, después de entrar a Tenochtitlan, y en plena guerra: “[...] de manera que esta celada se mataron más de quinientos; todos los más principales y esforzados y valientes hombres; y aquella noche tuvieron bien que cenar nuestros amigos, porque todos los que se mataron, tomaron y llevaron hechos piezas para comer” [Cortés 2015: 194].

La comida ritual proveía de diversos significados a los guerreros, un tema a estudiar en futuros trabajos, por su alta vinculación apotropaica y polisémica asociada a la guerra; en materia antropofágica, ya ha sido estudiado en otros trabajos antes citados, pero en la presente investigación no podíamos dejar de mencionarlo, a pesar de no ser el momento ni el espacio para tratarlo.

CONSIDERACIONES FINALES

Por medio de este primer acercamiento a la infraestructura alimentaria del Imperio mexica en contextos de guerra, hemos podido conocer algunos aspectos sustanciales del por qué un imperio con las características del mexica requería de toda una organización, logística y estratégica, para alimentar, desde el ámbito estatal, a una tropa de uso constante.

²⁹ Algunos autores refieren al *tlacatlaotlli* “maíz desgranado de hombre” [Declercq 2020: 127].

El sistema económico mexica estableció, a su vez, un sistema alimentario bien organizado para proveer de comida a sus tropas, con la productividad local, complementada con el aprovisionamiento de los aliados y de los pueblos sometidos y surgía un abastecimiento constante de alimentos específicos que permitieran a las tropas estar en una situación óptima para el combate y sus necesidades en el conflicto bélico, estrategias sólo viables en sociedades con un alto grado de organización socio-política a escala de un imperio, como lo era el mexica.

Las maniobras consistían en enviar a los efectivos con el avituallamiento inicial, producto del acopio del Estado, complementado después con lo que lograban obtener de la avanzada mexica, de parte de los aliados y pueblos sometidos, quienes tenían obligación, en contexto de guerra, de proveer lo que tenían, incluso el aprovisionamiento de las guarniciones militares. Sumado a ello, parte del pago de las tropas consistía en botines de guerra y ciertos alimentos sustraídos de las poblaciones derrotadas.

Dichos aprovisionamientos consistían en alimentos, sobre todo en formato seco, con la intención de evitar su descomposición, permitir el traslado y el necesario almacenamiento en los campamentos; por lo regular, el maíz tostado y pinole eran los productos entregados a los guerreros para su consumo como ración individual.

Queda pendiente de resolver y confirmar si en dichas avanzadas y campañas la mujer mexica participaba operativamente en la producción de alimentos directamente desde Tenochtitlan, ya que, por lo menos, las mujeres de otras poblaciones así lo hacían, como parte de las obligaciones tributarias impuestas por los mexicas. Se tienen noticias similares en los contextos de la conquista de México: las mujeres, por lo menos en los campamentos de las tropas hispano-indígenas, participaban directamente en esta labor; nos hace pensar, entonces, que lo mismo podría suceder en las campañas del Posclásico Tardío; sin embargo, las fuentes siguen siendo escuetas en esclarecer este tipo de detalles.

En el aspecto simbólico, existían algunos alimentos que brindaban cierta fuerza y connotaciones apotropaicas a los guerreros, sumada también la costumbre muy mesoamericana de ingerir carne humana de los enemigos, procedentes de las guerras.

Aún falta mucho por determinar: diversos detalles, datos procedentes de la arqueología, fuentes históricas y evidencia bioarqueológica sobre sistema alimentario mexica y su vinculación con las campañas militares, por ejemplo, el valor que tenían productos como la sal; sin olvidar los elementos ideológicos y de pensamiento que involucran sus significados en términos de campañas militares; también a los componentes sanitarios que

muchos de estos alimentos y bebidas presentaban a la hora de obtener sus beneficios curativos en los campos de batalla mesoamericanos, entre otros factores.

REFERENCIAS

FUENTES PRIMARIAS

Castillo Ferreras, Víctor

2003 *Matrícula de Tributos*. Editorial Raíces. México.

Cervantes de Salazar, Francisco

1985 *Crónica de la Nueva España*. Porrúa. México.

Códice Mendoza

Códice Mendoza. <<https://codicemendoza.inah.gob.mx/inicio.php>>. Consulado el 15 de septiembre del 2022

Cortés, Hernán

2015 *Cartas de Relación*. Porrúa. México.

Díaz del Castillo, Bernal

2015 *Historia verdadera de la conquista de México*. Porrúa. México.

Durán, Fray Diego

2006 *Historia de las Indias de la Nueva España e Indias de Tierra Firme*, 2 vols. Porrúa. México.

Hernández Francisco

2003 *Antigüedades de la Nueva España*. Crónicas de América. Madrid, Dastin.

Sahagún, Fray Bernardino de

1997 *Historia general de las cosas de la Nueva España*. Porrúa. México.

Tezozómoc, Hernando Alvarado

2003 *Crónica Mexicana*. Crónicas de América. Dastin.

REFERENCIAS CONTEMPORÁNEAS

Aguilar Piña, Paris

2001 Por un marco teórico conceptual para los estudios de la antropología de la alimentación. *Anales de Antropología*, 35. UNAM. México.

Bardan, Frances

2013 El tributo a la triple Alianza, en *Arqueología Mexicana*, 124. Editorial Raíces. México: 55.

Barros, Cristina y Marco Buenrostro

2001 *La cocina prehispánica y colonial*. CONACULTA. México.

2007 *La alimentación de los antiguos mexicanos en la Historia Natural de la Nueva España de Francisco Hernández*. UNAM. México.

Berdan, Frances

1978 Tres formas de intercambio en la economía azteca, en *Economía, política e ideología en el México prehispánico*. Nueva Imagen. México.

2013 El tributo a la Triple Alianza, en *Arqueología Mexicana*, 124. Editorial Raíces. México.

Borreguero Beltrán, Cristina

2000 *Diccionario de Historia Militar, desde los reinos medievales hasta nuestros días*. Ariel. Barcelona.

Brokmann Haro, Carlos

1996 *La cocina mexicana a través de los siglos. Época prehispánica*, vol. III. Clío, Fundación Hérdex, México.

Bueno Bravo, Isabel

2007 *La guerra en el imperio azteca. Expansión, ideología y arte*. Ed. Complutense, Madrid.

Carrasco, Pedro

1996 *Estructura político territorial del imperio tenochca. La Triple Alianza de Tenochtitlan, Tezcoco y Tlacopan*. Fondo de Cultura Económica. México.

Cervantes Rasado, Juana, Patricia Fournier y Margarita Carballal

2007 La cerámica del Posclásico en la Cuenca de México, en *La producción alfarera del México antiguo v*. INAH. México: 277-321.

Cervera Obregón, Marco Antonio

2011 *Guerreros Aztecas*. Nowtilus, Madrid.

2019 La participación de la mujer en los campos de batalla y en la guerra entre los mexicas. *Mujeres en la guerra y en los ejércitos*. Ediciones Catarata. Madrid.

2021 *Entre plumas y obsidianas. Historia militar de la antigua Mesoamérica. Siglo XXI*, Universidad Anáhuac. México.

Davies, Nigel

1992 *El imperio azteca*. Alianza Editorial. México.

De Benítez, Ana M.

1976 *Pre-hispanic cooking: Cocina prehispánica*. Ediciones Euroamericanas. México.

Declercq, Stan

2020 Del Templo Mayor al *calpulli*: una tipología de complejos rituales caníbales. *Cuicuilco. Revista de Ciencias Antropológicas*, 78, mayo-agosto: 120-139.

De Rojas, José Luis

- 2001 El abastecimiento de Tenochtitlan: un modelo probablemente poco modélico, en *Reconstruyendo la ciudad maya: el urbanismo en las sociedades antiguas*. Sociedad Española de Estudios Mayas. Madrid: 491-502.

Escalante Araiza, Fabiola y Gabriela Gutiérrez- Salmeán

- 2021 Traditional Mexican food as functional agents in the treatment of cardiometabolic risk factors. *Critical Reviews in Food Sciences and Nutrition*, 12: 1-12.

Florescano, Enrique

- 1969 *Precios del maíz y crisis agrícolas en México (1708- 1810)*. Colegio de México. México.

García, María Teresa y Gustavo Coronel

- 2007 La cerámica del oriente del Estado de México durante el Posclásico Tardío [1250-1521 d. C.], en *La producción alfarera del México Antiguo v. INAH*. México: 261-275.

González Quintero, Lauro

- 1986 Origen de la domesticación de plantas en México, en *Historia de México*, t. 1. Salvat. México: 77-92.

Hassig, Ross

- 1988 *Aztec Warfare Imperial Expansion and Political Control*, University of Oklahoma Press. Austin.
- 1990 *Comercio, tributo y transportes. La economía política del Valle de México en el siglo XVI*. Alianza. México.

Keegan, John

- 2014 *Historia de la Guerra*. Turner. Madrid.

López Austin, Alfredo

- 2013 La sociedad mexicana y el tributo, en *Arqueología Mexicana*, n. 124. Editorial Raíces. México: 40-48.

Llanes Castro, Jorge Rodrigo

- 2003 *La empresa de conquista de la Nueva España*, tesis de licenciatura. FFYL-UNAM. México.

McClung de Tapia Emily y Diana Martínez

- 2016 Aztec Agricultural Production in a Historical Ecological Perspective, en *Oxford Handbook of the Aztecs*. Oxford University Press. Reino Unido: 175-189.

Mazzeto, Elena

- 2017a Un acercamiento al léxico del sabor entre los nahuas. *Anales de Antropología*, 51 (2): 154-170.
- 2017b ¿Miel o sangre? Nuevas problemáticas acerca de la elaboración de efigies de *tzaolli* de las divinidades nahuas. *Estudios de Cultura Náhuatl*, 53: 73-118.

Méndez Arguín, Adolfo Raúl

2002 Consideraciones sobre la dieta de los legionarios romanos en las provincias fronterizas del N.O. del imperio. *Habis*, 33: 447-457.

Molins Fábregas, Narcis

1956 *El Códice Mendocino y la economía de Tenochtitlan*. Biblioteca Mínima Mexicana. México.

Peralta de Legarreta, Alberto

2018 *Cultura gastronómica en la Mesoamérica prehispánica*. Universidad Anáhuac México, Siglo Veintiuno editores. México.

Reyes Equiguas, Salvador

2010 Los frijoles en el Códice Florentino. *Arqueología Mexicana*, edición especial (36): 68-71.

Reyes Garza Juan Carlos

2009 La sal en los códices pictográficos, en *Estudios de Cultura Náhuatl*, 31. IIN-UNAM. México: 197-212.

Staller, John Edward y Michael D. Carrasco

2010 *Pre-Columbian foodways: interdisciplinary approaches to food, culture, and markets in ancient Mesoamerica*. Springer Science y Business Media. Nueva York.

Smith, Michael

2007 La cerámica Posclásica de Morelos, en *La producción alfarera del México Antiguo v*. INAH. México: 153-175.

Vega Jiménez, Patricia (comp.)

2012 Alimentos, consumo y calidad en la construcción de la identidad mesoamericana. Universidad de Costa Rica, San José.

Vela, Enrique

2009 Los chiles de México. *Arqueología Mexicana*. edición especial (32): 6-90.

2010 La calabaza, el tomate y el frijol. *Arqueología Mexicana*, edición especial (36): 14-89.

2011 El maíz. *Arqueología Mexicana*, edición especial (38): 10-86.