

## Disertan sobre la alimentación del imperio mexica y la economía de guerra

- “Tenochtitlan no dependía de los ciclos agrícolas para sus campañas militares”, indicó el antropólogo Marco Antonio Cervera Obregón
- Parte sustancial de la alimentación de sus habitantes y principalmente de sus tropas era obtenida mediante tributos

Para mantener su expansión y conservar el control de los territorios conquistados, el imperio mexica desarrolló una economía de guerra, en la que se consideró mantener alimentadas a sus tropas durante las campañas militares, aseguró el antropólogo e investigador de la Universidad Anáhuac, Marco Antonio Cervera Obregón.

Durante su participación en el Seminario Internacional de Cocinas, en donde presentó la conferencia *Alimentación entre los mexicas en tiempos de guerra*, detalló que fue un sistema económico complejo y bien planeado.

El evento académico, organizado por la Secretaría de Cultura federal, a través del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) y de la Coordinación Nacional de Antropología, el cual es coordinado por las investigadoras Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán, se realizó de manera [virtual](#).

Cervera Obregón explicó que se trató de sistema de reciclaje, en el cual durante las campañas militares para conquistar una población, se invertían recursos y, al derrotarla, estos regresaban como tributo bajo la forma de dotaciones de maíz, chile, frijol y amaranto, principalmente, que eran almacenadas en trojes, estructuras de madera, piedra u otros materiales, destinadas al resguardo de productos agrícolas.

El especialista puntualizó que para los mexicas existieron dos tipos de guerras: las [floridas](#) y las de conquista, cada una con objetivos y necesidades operativas diferentes, y a las que se enviaban distintas cantidades de tropas y recursos.

“El imperio mexica no tenía problema con el abastecimiento y distribución de esa infraestructura alimentaria, de ahí que no era necesario que fuera tiempo de cosecha para hacer la guerra, sino que había un constante flujo de alimento para la tropa”.





La logística para mantener esa elaborada vitualla tenía tres niveles de aprovisionamiento: el generado y entregado en Tenochtitlan, el obtenido de los pueblos conquistados y el destinado para los campamentos; especialmente después de 1427, cuando se estableció la Triple Alianza con Texcoco y Tacuba, misma que terminaría en 1521.

El panelista refirió que, de acuerdo con las fuentes históricas, los mexicas instalaban sus campamentos horas o incluso días antes de las batallas, de allí que tenían la necesidad de comer totopos, pinole y otros productos durante sus trayectos y a lo largo de sus estadías en los sitios de combate.

Acerca de la participación de las mujeres en la alimentación de los guerreros, Cervera Obregón comentó que no hay evidencia sobre si ellas se trasladaban a los campamentos para cocinar, si eran ellos los que preparaban sus raciones o si mujeres de comunidades cercanas eran quienes se los llevaban.

Finalmente, mencionó que en la época prehispánica existió la antropofagia, cuyos significados simbólicos y religiosos están relacionados “con comerse al otro, comerse al enemigo, comerse a los dioses.

“No hay duda de la antropofagia y el canibalismo. Eso no solo fue mexica sino mesoamericano en general”, comentó el antropólogo tras señalar que, además de los simbolismos en esta práctica, existió el factor de supervivencia ante el asedio de los enemigos.

La siguiente sesión del seminario está programada para el 7 de mayo de 2024, donde la integrante de COCINA Laboratorio Culinario, Yolanda García González, dictará la ponencia *Crisol de sabores. Análisis de documentos para el estudio de la alimentación durante el primer siglo novohispano.*

---oo0oo---

Síguenos en:

Facebook: [@inahmx](#)

X Corp: [@INAHmx](#)

Instagram: [@inahmx](#)

YouTube: [INAH TV](#)

TikTok: [@inahmx](#)

Sitio web: [inah.gob.mx](#)

