

Glosario

- Acahual.** En Tabasco, el bosque menor y por lo común tupido, la selva joven hasta los ocho o diez años; vegetación arbórea que sucede inmediatamente al cultivo, tras la siega del sembrado (en Santamaría, 1988, tomo I:28).
- Acheguado.** Maíz demasiado blando, producto del exceso de cocción.
- Achiote.** Árbol de las bixáceas [...] peculiar de la tierra. De las semillas se hace una bebida que algunos naturales la toman, y una pasta roja usada desde lo antiguo para teñir, y hoy principalmente para colorar los guisos, en lugar del azafrán, desde la región ístmica de Méjico (Tabasco y Chiapas) al sur del continente... (en Santamaría, 1988, tomo I:44).
- Alfajor.** Pasta que se hace con pinol, pimienta y miel; se corta en trozos rombales (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:81).
- Apaste.** Trasto de barro, ancho en la base y que se va angostando ligeramente hacia la boca; se fabrica de barro fino. Se utiliza como olla y también para batir en él el pozol (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:24).
- Arepa.** Especie de pan, hecho con harina de maíz, azúcar y mucha manteca.
- Atasta.** Población ubicada en el estado de Campeche sobre la costa, muy cerca de los límites con Tabasco; de igual forma, una de las colonias de la ciudad de Villahermosa.
- Balché.** Bebida fermentada que por maceración de cáscara de piña, o que con cualquiera otra fruta de jugo ácido, o con caña de azúcar, preparan los indios de descendencia mayeana, en la región ístmica americana, de Tabasco al sur. La toman con fruición, hasta embriagarse, principal-

mente en ocasión de sus festividades. El nombre viene del árbol así llamado también y cuya corteza se usa para precipitar la fermentación de la bebida [...] especie de guarapo o tepache (en Santamaría, 1988, tomo I:180).

Bastimento. Provisiones que el peón del campo lleva consigo para todo el día.

Batida. Especialmente se llama así en el lenguaje campesino [a] la cantidad de pozol en masa que se emplea para preparar una jícara de la misma bebida; la dosis que se emplea en una toma o bebida de ordinario, el pozol se prepara en bolas de cantidad suficiente para el consumo del día... (en Santamaría, 1981:207-208).

Batidor. Vasija en que se bate con el molinillo el chocolate en Tabasco, es como un vaso grande o almirez hondo de unos veinte centímetros de alto, con una oreja o agaradera, bebedero en el borde, y un reborde o labio exterior en el fondo, para sentarse bien; se hace de maderas fuertes especialmente de guayacán... (en Santamaría, 1981:208).

Bebida. Según el investigador Jorge Priego Martínez, la bebida es el polvillo o el pinole caliente para cenar.

Blanquillo. En Méjico, huevo de ave, y especialmente el de gallina... (en Santamaría, 1988, tomo I:214).

Bocado. Porción cualquiera de comida; por extensión suele la gente pobre llamar así también con eufemismo a la comida misma, al sustento diario (en Santamaría, 1981:227).

Bombear. Acto para enfriar o mezclar líquidos, se pasan de jícara a jícara o de pote a pote. Puede ser sinónimo de trasegar, Trasladar cosas de un sitio a otro; particularmente, trasvasar un líquido (en Moliner, Diccionario de uso del español).

Buchao. Sinónimo de buchada, llenar la boca con un líquido al grado de expandir los carrillos.

Bule. En Méjico, calabaza, güira, que se llama también guaje, cucurbitácea. Produce fruto no comestible, a veces mal-

oliente, lo mismo que la planta, cuyo epicarpo sirve para hacer vasijas. (en Santamaría, 1988, tomo I:239).

Bux. Se pronuncia bush. Calabazo, bule, guaje. El nombre científico de la planta es *Cucurbita legendaria...* (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:78).

Cayuco. Embarcación de una pieza, hecha con el tronco de un árbol, de fondo plano y con quilla, se gobierna y mueve con canaletes (remos de pala, hechos de una sola pieza).

Coco. Con este nombre genérico se conoce la vasija de forma esférica hecha de la corteza de la fruta del mismo nombre, del jícaro o del güiro, en que se toman generalmente las bebidas campesinas, el pozol, el pinol y el chocolate. Los hay cuidadosamente labrados con curiosos dibujos e inscripciones, a los cuales llaman bordados (en Santamaría, 1981:370). Añade el lexicógrafo en otro texto que en el caso del jícaro, "se hacen jícaras i cocos, que se distinguen por sus formas; la jícara es esférica i de boca ecuatorial ancha; en tanto que el coco es ventrudo i de boca pequeña. Cada fruto puede, por lo mismo, producir dos jícaras; pero no puede producir dos cocos, porque las partes en que se corta el fruto son enteramente desiguales, la mayor es el coco, i la menor es nada más una tapita del extremo del fruto" (en Santamaría, Memorias, acotaciones y pasatiempos, 1981:19-20).

Cocolbox. En Tabasco y Chiapas, el grano de cacao, negro sucio, atacado por este hongo [hongo parasitario del cacao], y el que constituye una clase inferior (en Santamaría, 1988, tomo I:367).

Coladuras. Residuo que queda en el cedazo al colar la masa de maíz [...] comúnmente se llama en el lenguaje vulgar XIX (en Santamaría, 1981:379-380).

Conserva. Especialmente se da este nombre en Tabasco, a la que se hace de naranja, sidra o toronja, y, algunas veces, también de la corteza muy gruesa del apompo o zapote de agua. Son famosas las conservas de Tomolargo (Vecindad de la municipalidad del Centro) y de Jalapa. De ordi-

- nario la fabrican en los trapiches y en los ingenios, en la misma miel de que se hace la panela y la azúcar. Hay dos clases: las secas almibaradas y la conserva en miel, ambas hechas con miel sin clasificar (en Santamaría, 1981:397).
- Comal.** Trasto de barro sin vidriar que se utiliza para cocer las tortillas, los totopostes, etc., y para tostar café cacao, maíz, almendras, etcétera (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:28).
- Cote.** Es posible que se derive del termino Cota: Cubierta para proteger el cuerpo [...], hecha de malla de hierro o de cuero (en Moliner, Diccionario de uso del español).
- Curarda.** Término que se aplica cuando una jícara, madera, cuero, etc. han sido expuestos al aire o al humo, para conservarlos.
- Chiquitos.** Por antonomasia, niño, muchacho, entre el vulgo, en Tabasco (en Santamaría, 1988, tomo I:515).
- Choco.** Llámase vulgarmente así en Tabasco y parte de Veracruz, a la persona de raza indígena... (en Becerra, 1987:13).
- Chorotada.** Fiesta campestre, se hace como a las once; se baila, se canta; se hacen juegos de prendas. Se reparte chorote (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:58).
- Chorote.** Del maya sho-lote: de shoshotol, pedazos; i lots, cuajarse, espesarse lo líquido. [En] Cuba. Cualquiera bebida, o líquido, revuelto o preparado con partes sólidas, preponderando éstas, o resultando mui espeso o cuajado. [...] [añade que en México es una] bebida semejante al posol, hecha en frío, de maíz y cacao, cocido el primero i tostado el segundo i ambos molidos, i mui espesa i espumosa. [...] [señala además que] La región mexicana donde se dice chorote, es en Tabasco, la cual corresponde al dominio del maya; i como Cuba cae bajo la misma influencia, la etimología propuesta resulta aceptable... (en Becerra, 1978:14).
- Chorotera.** Mujer que se dedica a hacer y vender chorote.
- Chegua.** Maíz reventado por cocción y por la acción de la cal.

- Chontal.** Indio de una raza aborigen producto del cruce de aztecas y mayas, que habitó en la región sureste de Méjico y en la América Central (en Santamaría, 1988, tomo III:533).
- Fajina.** En lenguaje de campo, en Tabasco, faena que se hace en el primer medio día, hasta las doce. Por extensión, la comida que se hace al medio día en el trabajo de campo... (en Santamaría, 1988, tomo I:634).
- Garabato.** En Tabasco, instrumento auxiliar de labranza que usa el machetero; especie de gancho de palo que con la mano izquierda le sirve para sujetar la yerba que corta con el machete, que maneja con la derecha. Por lo común es un simple gajo de árbol, en forma de número 7, más o menos, con una rama larga que sirve de mango (en Santamaría, 1988, tomo II:17).
- Grosella.** Árbol de cultivo, hasta de 10 metros de altura. [...] frutos en drupa globosa, pequeña, trisurcada, verdoso-amarillentas, jugosa y muy ácida, en racimos colgantes. Éstos se comen como fruta, aunque, por su acidez, se toman más comúnmente en dulce. (en Becerra, 1978:663).
- Gruesa.** Tortilla grande y gruesa, hecha de masa de maíz nuevo.
- Guaje.** Árbol de las bignoniáceas, de varias especies, llamado también jícaro o güiro, según las variedades (*Crescentia cujete*; *C. alata*), con el epicarpo de cuyos frutos también se hacen vasijas pequeñas, como para beber en ellas (en Santamaría, 1988, tomo II:45).
- Guanábana.** Fruto acorazonado de corteza verdosa con púas débiles, pulpa blanca de sabor agridulce muy grato, es una de las más exquisitas y delicadas del mundo.
- Guapaque.** En Tabasco y Chiapas, nombre vulgar de un árbol corpulento, que ha venido considerándose, tal vez erróneamente, de las betuláceas o de las cupulíferas; propio de las tierras cálidas, en la región ístmica, aunque esporádicamente, desde Veracruz hasta Costa Rica [...] Fruto de este árbol; cápsula drupácea seca hasta con dos

centímetros, aovada y sensiblemente aplanada; revestida de una cascarilla coriácea, quebradiza, de color achocolatado; el endocarpio, del mismo color, semejante al del tamarindo, afelpado, adiposo, de intenso e incitante sabor agridulce; la semilla flotante, también parecida a la del tamarindo. Se prepara con este fruto, sin la cáscara, un riquísimo dulce típico regional con panela, principalmente en Tabasco. En Veracruz y Chiapas se conoce por paque o pacle... (en Santamaría, 1988, tomo II:57).

Guarapo. Jugo de la caña dulce exprimida, que por vaporización produce el azúcar [...] Bebida popular de las costas mejicanas, preparada por fermentación de la cáscara de la piña, o del jugo de la misma caña... (en Santamaría, 1988, tomo II:62).

Güiro. *Crescentia alata*. Árbol tropical de cuatro o cinco metros de altura; su fruto es globoso, de corteza dura, lleno de pulpa blanca con semillas negras. De este fruto, serrado, hacen los campesinos recipientes para distintos usos.

Icaco. Hicaco. Jicaco. Arbusto de la familia de las rosáceas, de tres o cuatro metros de altura [...] crece silvestre en las costas de Tabasco y Campeche (en Becerra, 1987:316).

Joloche. La hoja de la mazorca de maíz. Así se dice en Tabasco; en Yucatán conserva la forma vernácula joloch (en Santamaría, 1988, tomo III:336).

Jícara. Vasija hecha de la corteza del fruto producido por el árbol llamado jícaro. Su nombre científico es *Crescentia Cujete*. Cuando el fruto de este árbol está en las debidas condiciones (conocida perfectamente por el campesino) se corta y se asierra por la mitad para quitarle las semillas; una vez partido en la forma indicada, se lava muy bien [...] las jícaras están listas para la venta. Al llevarlas a la casa, se untan con manteca y se ponen cerca de la lumbre para que se ahumen y tomen color oscuro; en Tabasco, mientras más negra está la jícara es mejor. Las jícaras se emplean muchísimo para tomar chocolate, agua, pozol, chorote, etc. Hay personas que no toman el chocolate si no

es en jícara, pues tienen la idea de que es más sabrosa allí cualquier bebida que en una taza... (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:34).

Jícara. Árbol de la familia de las cresenciáceas, que produce la jícara como fruto... (en Santamaría, 1988, tomo II:145).

Jujo. Fruto amarillo con pequeñas manchas verdes, del tamaño de una naranja, su cáscara es gruesa y brillante; el fruto es hueco y contiene un jugo agrídulce, agradable al gusto.

Leque. Nombre vulgar que en Tabasco y Chiapas se da a una variedad de guaje... (en Santamaría 1988, tomo II:182).

Macal. (del maya *ma-kal*, de *ma*, cerrar, y *kal*, garganta). Quequexcamote (*Xanthosoma sagittifolium*, Schott, familia Aráceas). [...] la etimología se refiere a las propiedades cáusticas de esta planta, propiedades que sus rizomas pierden por la cocción, quedando comestibles. Bernal Díaz del Castillo habla de ello cuando, al relatar las penalidades sufridas en la famosa expedición a las Hibueras, dice que, habiendo comido los españoles unas "hierbas montesinas llamadas quequexques, se les abrasaron las bocas y las lenguas". (en Becerra Sánchez; 1978:234-235). Se trata de una planta cuya raíz es comestible, el tubérculo, tiene una cáscara color café oscuro; es indispensable en el puchero tradicional tabasqueño.

Mancerina. Platillo de cedro con sentadero circular al centro, todo hecho de una pieza, que sirve para asentar las jícaras o los cocos; fue llamada así en honor del virrey Sebastián de Toledo Molina y Salazar, Marqués de Mancera. Vigésimo quinto virrey de la Nueva España, gobernó de 1664 a 1672.

Marañón. Árbol de las anarcardiáceas, de la América ístmica e insular, de tierra caliente [...] fruto seco e indehiscente, con un pedúnculo en forma de baya succulenta, acídula, aguanosa, comestible, de la cual se hace un vino usado en la curación de la disentería, las nuez propiamente

terminal tiene una envoltura cáustica resistente que produce un tinte negro corrosivo usado para quemar las verrugas; del endospermo, también comestible, se saca un aceite suave... (en Santamaría, 1988, tomo II:242).

Marquesote. En México y Centroamérica, torta de harina fina de arroz o de maíz que se corta en trozos; contiene azúcar, huevo y se cuece al horno.

Matalí. Planta rastrera, de hojas moradas por el envés y verdes por la cara.

Melcocha. En Tabasco, como en varias partes de Centro América, la melcocha [es un dulce] que se corta en trocitos enroscados, [y] se pone sobre hoja de naranja, y así se vende (en Santamaría, 1988, tomo II:498).

Molinillo. Utensilio de madera semejante a un macillo de palo largo, con la cabeza cilíndrica y con muescas laterales, que se emplea para remover el chocolate al cocerlo, a veces haciendo girar el mango entre las dos manos (en Moliner, Diccionario de uso del español).

Melocotón. Calabazamelón (*Sicana odorifera*). Fruta de forma cilíndrica, alargada, como de 10 centímetros de diámetro y 40 centímetros de largo, de color rojizo, Común en Oaxaca, Tabasco, Chiapas, Campeche y Yucatán; según algunos investigadores también se localiza en Centroamérica.

Nacaukumil. Pueblo que pudo haber estado situado a unos 50 kilómetros al Este de la Laguna de Términos, Campeche, muy cerca de la margen izquierda del río Mamantel.

Nance. Árbol de las malpigiáceas, propio de tierras calientes, en la América intertropical, continental e insular [...] Fruto del árbol, como del tamaño de una cereza, liso, amarillo en la madurez, verde o bruno; de olor fuerte, agradable, como éter butírico, con hueso macizo, rugoso, durísimo, indigerible, de aspecto semejante a una pimienta, que lleva adentro una nuececilla diminuta; cae por sí solo a la madurez; con una especie de ombliguillo con tres o cinco filamentos como pestañas erizadas; agridulce, sabroso,

incitante al gusto; madura por la canícula, cómese crudo y en dulce: jalea, pasta, conserva, y también encurtido en alcohol, o encurtido y después preparado en almíbar. El caldo del encurtido es muy embriagante. Este y el encurtido son de uso obligado en la celebración de Navidad, en Tabasco... (en Santamaría, 1988, tomo II:324).

Naranja agria. Fruto que se emplea en lugar del limón, son medicinales sus hojas, flores y frutos. Su corteza es mucho más gruesa que la naranja común. Sirve para hacer una pasta muy sabrosa que se conoce con el nombre de "dulce de tripa de naranja" (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:68).

Panela. Especie de piloncillo de color más claro que éste y forma diversa (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:70).

Panetela. En Tabasco, Cuba y Puerto Rico, especie de bizcocho [pero no del bizcocho tabasqueño] (en Santamaría, 1988, tomo II:397). [Normalmente de forma circular, hecho de harina, huevos y azúcar, se cuece en hornos].

Papaya oreja de mico. Nombre que se da en Tabasco a una papaya silvestre, más pequeña que la ordinaria, de unos ocho centímetros la más grande; abundantísima en las selvas; casi igual a la otra en sabor, forma, aspecto y color; pero de epicarpio más duro. Se come en dulce, hecho especialmente con panela o con azúcar prieta, para acompañar el pozol. Llámase con más frecuencia oreja de mico y papayita. El árbol es mucho menor que el papayo común; de unos dos o tres metros de altura; se carga de frutos en cantidad numerosísima. Los pájaros la comen mucho. Para hacerla en dulce, se cortan los frutos [verdes] por la mitad, y cada parte se arruga, poniéndose negra al impregnarse en la miel de donde le viene el nombre vulgar (en Santamaría, 1988, tomo II:403).

Pataste. Especie de cacao, aunque más corriente y menos cultivado, pero de aroma penetrante, que se usa para el pozol, no para el chocolate, y para dulce con panela. El grano tiende a ser circular, grueso aplanado y es más grande que el cacao.

- Pelota.** Bola hecha de cualquier material blando [...] Se emplea para denominar o describir objetos aproximadamente esféricos, de material blando (en Moliner, Diccionario de uso del español).
- Penchuque.** Tortilla muy gorda y grande, por lo común aderezada con coco, frijoles, shish de chicharrón, etc., para darle mejor sabor. Muy común en el pueblo campesino del sureste, en México.
- Piloncillo.** En Méjico, azúcar prieta, que se vende generalmente en panes de forma de cucurucho o cono truncado. Llámase también panela, chancaca, chincate (en Santamaría, 1988, tomo II; 474).
- Pimienta de Tabasco.** Llamada también pimienta gorda, pimienta de la tierra o pimienta malagueta.
- Pitahaya.** Fruto de unos doce centímetros de largo, de pulpa agridulce, suave, sembrada de pequeñas semillas negras muy brillantes, diminutas como las de la chía.
- Pixtear.** Se refiere a que va a echársele pixte al pozol.
- Pixte.** La semilla del zapote, zapote colorado o tezonzapote, impropriamente también llamado mamey o mamey colorado. Es una nuez elipsoidal, alargada, encerrada en una testa lisa, lustrosa, brillante, de color rojo oscuro, con una cara ventral, esmerilada, opaca; terminada en puntas agudas en ambos extremos (en Santamaría, 1988, tomo II:498).
- Popolá.** Asentamiento que pudo haber estado situado a unos 35 kilómetros al Este de la Laguna de Términos, Campeche, muy cerca de la margen izquierda del río Mamantel.
- Poso.** Sedimento. Conjunto de partículas sólidas depositadas en el fondo de una vasija que contiene un líquido en el que esas partículas estaban en suspensión (en Moliner, Diccionario de uso del español).
- Pote.** Pocillo.
- Pozol.** Bebida, básica entre la gente del campo tabasqueño, hecha de masa de nixtamal reventado, molida en grueso, que se bate en agua fría y se toma especialmente en jícara.

- Pozolera.** Mujer que se dedica a hacer y vender pozol. Vale la pena mencionar que a la persona que toma mucho pozol también se le denomina pozolera.
- Puntal.** Tentempié; comida ligera tomada antes o entre las importantes.
- Siricote.** (del maya *tsili-kop-té*) Árbol de la familia de las Borragáceas (*Cordia Dodecandra, Dc.*), de mediana altura i grosor [...] de fruto drupáceo, aovado, como de tres centímetros, comestible en dulce. De su corteza pueden hacerse mecapales i cordeles, i de su madera, oscura, fina i fuerte, objetos de ebanistería. Sus hojas sirven en vez de lija. (en Becerra, 1978:252).
- Suspiro.** En Méjico, panecillo ovalado [...] que se toma como golosina o postre (en Santamaría, 1988, tomo III:108).
- Tapesco.** En Méjico y Centro América, zarzo o emparrillado tosco de maderos como varas, cañas, carrizos u otates, paralelos y unidos, que sirve como lecho en las casas rústicas, y va entonces sobre cuatro horquetas que le sirven de patas, clavadas en el suelo; como trastero o repisa, en las cocinas, o colgado de las vigas o el tapanco... (en Santamaría, 1988, tomo III:133).
- Tecomate.** Nombre que en Tabasco se usa con índole despectiva para una vasija tosca.
- Totoposte.** Especie de tortilla de maíz de un solo cuerpo, muy delgado, de masa fina mezclada con manteca, se cuece en comal, para recalentarlo se puede hacer a fuego directo o bien haciendo uso del comal.
- Turulete.** Especie de pasta, hecha de harina o masa de maíz, comúnmente cocida al horno, i en forma de pequeños rombos (en Becerra, 1978:435)
- Turush.** Nombre con el que se designa vulgarmente, en Tabasco, el moño, el pelo de la mujer recogido atrás (en Santamaría, 1988, tomo III:233).
- Xix.** Se pronuncia Shish. Voz maya: "granza, como tierra, salvados, horrura y asiento de cosas líquidas, y suelos así y

heces de vinos.” (en *Diccionario Motul*.) Voz común en el lenguaje popular de Tabasco a Yucatán, por residuos o sedimentos de líquido, especialmente de la bebida del pozol. (en Santamaría, 1988, tomo III:276).

Xochistle. Preparación regional tabasqueña de cacao molido en polvo, con azúcar, y que se colora con achiote [...] bebida regional tabasqueña batida en frío con la preparación anterior (en Santamaría, 1988, tomo III:277).

Yagual. En el sureste de Méjico y Centro América, rodete, generalmente tejido de fibras, de mimbre o de bejuco, que sirve para cargar a la cabeza y para sentar la jícara o vasijas de fondo combado (en Santamaría, 1988, tomo III:283).

Zapote. Zapote colorado o tezonzapote, impropriamente también llamado mamey o mamey colorado (en Santamaría, 1988, tomo II:498).

Zumo. Para centroamericanos y tabasqueños, líquido de la corteza de ciertas frutas, como el limón, a diferencia del jugo, que es el líquido que adentro encierra la fruta (en Santamaría, 1988, tomo III:325).