

**Tic-Tiac.** (V. infra **Derivados**). **Preteritos en C.**

Los verbos que permutan su final en *c* para formar sus preteritos, tomando despues de ella *qui*, se hacen substantivos que significan la persona que ejerce la accion del mismo verbo, ó sujeto en que se ejerce. V. g. de *cac*, preterito de *caqui*, «oir,» permutado el *qui* en *c*, se forma el substantivo *cac-qui*, «el Oidor;» de *mic*, preterito de *miqui*, «morir,» se forma *micqui*, «el muerto.» P. 138.

**Derivados.** (Verbos.)

*C*, aditicia en los verbos en *ti* y *tia* derivados de nombre, forma su preterito. P. 146. Este toma las terminaciones *tic*, *tiac*, *tic*. Adjetivo. V. *tic*.

**Ca.** (Ligadura.)

Ligadura para formar los reverenciales, diminutivos y aumentativos de los verbales en *ni* derivados del Presente. Tambien de los formados con la voz del Preterito. Añadese á esta la ligadura, dandoles las terminaciones *tzin*, *ton*, *pol*, &. de aquellos. V. g. de *temaquixtl*, preterito de *temaquixtla*, se forma *temaquixtl-ca-tzinli*, *tonli*, *pol*, &. P. 13.

A los verbales formados del preterito, á los acabados en *c*, ó *qui*, y á los posesivos en *huá*, *é*, *ó*, se añade integra la ligadura. V. g. de *tlacuilo*, «pintor,» *tlacuilo-ca-tzinli*. Id. y p. 39, 152. Exeptuando los compuestos con *can*. P. 40.

A los terminados en *c* se añade *a*, para completar la ligadura. V. g. de *istac*, «blanco;» *istac-a-tzinli*. id. V. *po*, *oll*, *ti*. Id. para nombres compuestos. P. 152.

Los acabados en *qui*, permutan este final por *ca*. V. g. de *teopixqui*, «sacerdote;» *teopix-ca-tzinli*. V. *po*, *ti*. Id. los adjetivos en los nombres compuestos. P. 152.

Vide otros casos y ejemplos en *ca*, Verbo.

Id. de los compuestos que acaban en *po*. Vide.

**Verbos.**

En su composicion con los verbos modifica la accion de que precede y que entra en composicion como *prefijo*, dandole una forma modal. Por ella lo reduce á la construccion castellana de participio, ó bien á la de substantivo, con las preposiciones *con*, *por*, &. El siguiente ejemplo lo explicará mejor.

*Nic-qualan-ca-itta in no-yaouh*; quiere decir literalmente «yo, enojado ó con enojo, miro á mi enemigo.»

Su regimen es el que sigue.

*Nic*, «yo.» *Qualan* es el preterito del verbo *qualani*, «enojarse,» que expresa el modo con que se «vee» en el caso, y cuyo verbo se pone en preterito lo mismo que los compuestos con la ligadura *ti* (Vide), colocandose tambien como *prefijo*. *Ca*, ligadura que modifica este verbo, dandole el romance de participio, ó de su substantivo con la preposicion *con*; por lo que el autor le dá esta significacion en el ejemplo que pone en la pagina 48. Ella lo convierte en modal.

(Continuara.)

## LOS ZAPOTES DE HERNÁNDEZ.

Hay un grupo determinado de frutos de plantas Mexicanas que los indígenas designaban con el nombre de *Tzapotl*, es decir, un fruto redondo, de pulpa blanda, de sabor dulce y con una ó varias semillas en su interior, generalmente duras; ó en otros términos, como se clasifica hoy, una baya carnosa, redonda y de sabor dulce, y que nosotros conocemos con el nombre de zapote.

Desde luego la palabra genérica es *Tzapotl*, y el nombre específico se establecía agregando la cualidad ó carácter que los distingue de las demás especies; por ejemplo:

*Quauhtzapotl*, tipo del grupo que quiere decir: árbol del zapote ó *Tzapoquahuatl*, sirviéndole de prefijo la palabra *Tzapotl*.

Las diversas especies eran distinguidas por varias de sus cualidades, y se diferenciaban de esta manera:

Por sus colores.

*Iztactzapotl* ó zapote blanco.

*Tliltzapotl* ó zapote negro, ó *Totocuitlitzapotl* ó zapote semejante por su pulpa negra al excremento de un ave.

*Costictzapotl* ó zapote amarillo.

Por el aspecto de la superficie del fruto:

*Illamatzapotl* ó zapote de viejas, que presenta escamas más ó menos salientes figurando la cabeza de un negro.

*Tezontzapotl*, que presenta la cáscara semejante al tezontli, por su color.

Por la acción que produce en el cerebro:

*Cochitzapotl* ó zapote que produce sueño ó embriaguez.

Por la preferencia que le dan las aves ó los jicotes ó abejas, que lo buscan como alimento:

*Tototzapotl* ó zapote de ave.

*Xicotzapotl* ó zapote de abeja ó jicote.

Por el lugar donde crecen:

*Atzapotl*, zapote acuático ó que crece en el agua.

*Tepetzapotl* ó zapote de cerro.

*Texaltzapotl* ó zapote de lugares pedregosos.

Por la substancia que producen:

*Chictzapotl* ó zapote que produce *chictli* ó chicle.

Por la semejanza con el fruto ó planta del zapote:

*Tzaponochlli* ó tuna semejante al zapote.

*Tzatzapotic* ó planta semejante al zapote.

Hay otros nombres como *Matzapottl*, nombre que daban á la chirimoya, debido tal vez al sabor tan dulce de esta fruta. *Ate*, *ahate*, con que los indios del Pánuco designaban á la *A. squamosa*, L. por la semejanza del fruto con un cono de pino. *Chirimuyu*, (1) que en lengua Quechua significa fruta de la semilla fría, porque lo es en sumo grado. *Anona*, derivado de *Anon*, s. Oviedo. «De allí, dice M. A. de Candolle, (2) «viene el nombre al Género *Anona*, que Linneo ha cambiado en *Annona*, porque no «quiso ningun nombre de las lenguas bárbaras, temiendo el juego de palabras.»

El Sr. Lic. D. Cecilio A. Robelo (3) cree con justa razón que el vocablo es indígena de la América, bien sea de las Antillas ó de la Guayana.

M. de Martius (4) ha escrito páginas notables acerca de la historia de las anonas cultivadas en la América del Sur. Para él las *Anona cherimolia*, *muricata*, *reticulata*, *squamosa*, han sido importadas al Brasil, cultivadas primero en la vecindad de las habitaciones, y modificadas gradualmente por el cultivo. Por consideraciones históricas y filológicas este autor demuestra que ninguna de estas plantas es originaria de la India Oriental, sino que todas han sido igualmente introducidas en el Antiguo Continente después del descubrimiento de la América, y que las Antillas son su verdadera cuna.

Pongo á continuación los datos históricos para después hablar de las plantas de Hernández.

«Hay unos árboles (5) que se llaman *Tzapottl*, es liso, tiene la corteza verde, las hojas redondas, la madera blanca, blanda y liviana: hacen de ella sillas de caderas: la fruta de estos es como manzanas grandes: por fuera son verdes ó amarillos, y por dentro blandos y blancos: son muy dulces, tienen tres ó cuatro huesos blancos, y si se comen muchos dan cámaras. Hay otros zapotes que se llaman *Cochitzzapottl*, porque provocan á dormir, son como los de arriba, sino que son menores: hay otros como los de arriba, pero son muy grandes. Hay otros árboles que se llaman *Atzapottl*, son lisos, el fruto de estos se llama *Atzapull* y son amarillos de dentro y fuera, son muy dulces, tiesos á manera de llema de huevo cocida, y tienen huesos de color castaño obscuro.

«Hay otros árboles que se llaman *Xicotzapottl*, llámanlos los españoles peruanos, son muy dulces, y muy buenos de comer, hácese en tierra caliente. Hay otros árboles que se llaman *Totolcuillatzapottl*: hácese en tierra caliente, la fruta de estos se llama de la misma manera, son grandes, por fuera son verdes, y por dentro negros, son muy dulces, y muy buenos de comer. Hay otros árboles que se llaman *Teçontzapull*, son de la hechura y grandor del corazón de carnero, tienen la corteza áspera y tiesa, son colorados por dentro, son muy dulces, y muy buenos de comer, y los huesos negros muy lindos y relucientes. Hay otros árboles que se llaman *Etzapull*, y la fruta *Ceiotsapottl*, son las anonas que tienen muchas pepitas negras como frisoles: tambien estos se llaman *Quashtzapull*.»

«Las frutas indudablemente indígenas de aquel país, (6) son: las *ananas*, que por parecerse en la forma exterior á la piña fué llamada así por los españoles; el *mamey*,

(1) Alcedo A., Dicc. Geogr. Hist. (Vocabulario.)

(2) M. A. de Candolle., Geogr. Bot., p. 861. Baillon., Hist. des Plant., I, p. 274.

(3) Robelo Cecilio A., Dicc. de Aztequismos.

(4) Fl. Bras., Anonac., p. 51. Baillon, loc. cit.

(5) Sahagún, Hist. Gen., ed Bust., III, p. 235.

(6) Clavijero, F. J., Hist. Ant. de México, I, 1844. Trad. por J. J. de Mora, pp. 13-14.

la *chirimoya*, (1) la *anona*, la *cabeza de negro*, el *zapote negro*, el *chico-zapote*, el *zapote blanco*, el *amarillo*, el de *Santo Domingo*, el *aguacate*, la *guayaba*, el *capulino*, la *guava* ó *cuajinicuil*, la *pitahaya*, la *papaya*, la *guanabana*, la *nuez encarcelada*, las *ciruelas*, los *piñones*, los *dátiles*, el *chayote*, el *tilapo*, el *obo* ó *hobo*, el *nanche*, el *cacahuate*, y otras cuya enumeracion no puede ser muy interesante á los lectores extranjeros. La descripcion de estas frutas se halla en las obras de Oviedo, de Acosta, de Hernández, de Laet, de Nieremberg, de Marcgrave, de Pison, de Barrere, de Sloane, de Jimenez, de Ulloa y de otros muchos naturalistas: así que sólo hablaré de algunas que no son muy conocidas en Europa.

«Todas las frutas mexicanas, comprendidas bajo el nombre genérico de *tzapottl*, son redondas ó se acercan á esta figura, y todas tienen dura la pepita (2). El *zapote negro* tiene la corteza verde, delicada, lisa, tierna, y la pulpa negra, carnuda, de sabor dulce, y á primera vista se parece á la casia (3). Los huesos que están dentro de la pulpa son chatos, negruzcos y de un tercio de pulgada de largo. Es perfectamente esférico y su diámetro es de una y media á cuatro ó cinco pulgadas. El árbol es mediano, muy cargado de hojas, y éstas son pequeñas. La pulpa, en helados ó cocida con azúcar y canela, es de un sabor delicadísimo.

«El *zapote blanco*, que por su virtud narcótica fué llamado en el antiguo México *cochitzapottl*, se asemeja algun tanto al negro, en el tamaño, en la figura y en el color de la corteza, aunque la del blanco es de un verde mas claro; pero la pulpa de este es mucho mas blanca y sabrosa que la de aquel. El hueso, que se cree venenoso, es grande, redondo, duro y blanco. El árbol es frondoso, mas alto que el del negro, y las hojas son tambien mayores. Ademas, el negro es propio de los climas calientes, y el blanco de los frios y templados.

«El *chicozapote* (llamado por los mexicanos *chictzapottl*), es de figura casi ó enteramente esférica, y tiene una y media ó dos pulgadas de diámetro. La corteza es blanquizca; la pulpa blanca, con visos de color de rosa; los huesos duros, negros y puntiagudos. De esta fruta, cuando está verde, se saca una leche glutinosa y fácil de condensarse. Los mexicanos llaman á esta sustancia *chictli* y los españoles *chicle*. Suelen masticarla los niños y las mugeres, y en Colima se hacen con ella pequeñas estatuas y figuras curiosas. (4) El *chicozapote*, cuando está en su madurez, es fruta de las mas esquisitas, y segun muchos europeos, superior á todas las del antiguo mundo. El árbol es de mediana altura; su madera bastante buena para construccion; las hojas son redondas y semejantes á las del naranjo en color y consistencia. Nace sin cultivo en las tierras calientes, y en algunas provincias forma bosques enteros que cubren espacios de diez y doce millas.» (5)

Los zapotes de que habla son los siguientes:

(1) «Algunos escritores Europeos de las cosas de América confunden la *chirimoya* con la *anona* y con la *guanabana*; pero estas tres son especies diferentes, aunque entre las dos primeras hay alguna semejanza. Tampoco debe confundirse la *anana* con la *anona*, que difieren tanto entre sí, como el pepino y el melón. Mr. de Bomare, por el contrario, hace dos frutos distintos de la *chirimoya* y de la *cherimolia*, siendo así que este último nombre es una corrupcion del primero. El *ate* que algunos consideran como fruto enteramente diverso de la *chirimoya*, no es más que una de sus especies.»

(2) «Las frutas comprendidas por los mexicanos bajo el nombre de *Tzapottl*, son el *mamey teçontzapottl*, la *chirimoya matzapottl*, la *anona quauhtzapottl*, el *zapote negro tliltzapottl*, &c.»

(3) «Gemelli dice que el *zapote negro* tiene el sabor de la casia; mas este es un error. Tambien dice que esta fruta verde es venenosa para los peces: es particular que un extranjero que residió diez meses en México, sea el único que haga mencion de esta circunstancia.»

(4) «Gemelli dice que el *chicle* es una composicion artificial, no siendo otra cosa que la leche del fruto condensada al aire.»

(5) «Tomas Gage dice, entre otras grandes mentiras, que en el jardín de San Jasinto (hospicio

## CAP. CXXXIV.

*Atzapotl* (1) ó ZAPOTE ACUÁTICO.

«Acostumbran los mexicanos expresar en su lenguaje florido lleno de elegancia y precision, las propiedades de las plantas, así como las aplicaciones y usos. De esta manera llaman de un modo general á todos los frutos que tienen un sabor dulce «Tzapotl; Xocotl á los que son ácidos. Algunos géneros como *Atzapotl* ó Tzapotl acuático se dice porque proviene de árboles que crecen cerca de las aguas ó en lugares húmedos. Esta planta es un árbol grande con hojas parecidas á las del naranjo, en número de siete, llevando cerca de la extremidad de los ramos flores blancas y estrelladas, las cuales producen un fruto casi redondo, grande y amarillo en el interior, de sabor dulce, parece en cierto modo un alimento desagradable é indigesto, y excitando algunas veces calentura; en el interior se encuentra un hueso que se usa especialmente como medicamento para las úlceras fagedénicas. El árbol se llama *Atzapotlquahuil*, y el fruto, como hemos dicho arriba *Atzapotl*, viene á ser un melon pequeño por su tamaño y el suave olor que despide. Proviene de regiones algo cálidas y cerca de los lugares húmedos y fértiles.»

Esta planta es designada con el nombre de *zapote amarillo* por el color de la pulpa, y *borracho* (ebrium) probablemente por el sopor que produce á los que lo toman, debiéndose rectificar ó confirmar el efecto hipnótico atribuído también á otros zapotes.

Se encuentra clasificada con el nombre de *Lucuma salicifolia*, KUNTH. in H. B. Nov. Gen. et Sp. III, p. 241; DC. Prodr. VIII, p. 171.

*Achras salicifolia*, Moc. et Sessé. Plant. Nov. Hisp. p. 49.

La descripción de esta planta fué hecha por el Sr. D. Vicente Cervantes, quien la comunicó á Bonpland, y puesta por Kunth en la obra titulada Nov. Gen. et Sp. t. III, p. 189; sin mencionar los caracteres del fruto, que probablemente no le dió Cervantes. El fruto es redondo, de tamaño variable de 10 á 12 cm., con la cáscara de un color amarillo anaranjado cuando está maduro; la pulpa es de sabor dulce, aunque no tanto como la chirimoya; de un color amarillo-rojizo y más dura que ésta, con tres ó cuatro huesos de 5 cm. de largo por 2½ de ancho, iguales en forma á los de mamey.

## CAP. CXXXV.

*Illamatzapotl* (2) ó ZAPOTE DE VIEJAS.

«El *Illamatzapotl*, al cual los haitianos llaman *Guanabano*, es un árbol grande, con hojas parecidas á las del naranjo, el fruto oblongo, grande, al principio verde, y por la madurez verde y amarillo, y en cuya superficie se distingue á manera de es-

de los dominicos de Filipinas, situado en un arrabal de México, donde él residió algunos meses), había árboles de esta especie. Es un error, porque la planta del *chicozapote* no se da en el Valle de México, ni en ningún país en que yela.»

(1) Hernz. ed. mat. I, p. 177.

(2) Hernz. ed. mat. I, p. 178.

camas delineadas; en el interior la pulpa es blanca y muy blanda; como alimento es sano, de sabor dulce y algo semejante al *cacaoatl*. Se da en regiones cálidas y fértiles como Cuernavaca, donde cuidamos de dibujar esta planta.»

La planta que describe Hernández con el nombre de Zapote de viejas se encuentra clasificada en los autores con el nombre de *Anona muricata*, LINN. *Anona bonplandiana*, H. B. K., y es conocida también con el nombre de Guanabano en las Antillas. El dibujo de la planta se encuentra en la edición romana (1), donde Hernández la menciona como un árbol de corteza cenicienta, fruto escamoso y semejante al cono de los pinos, por cuyo aspecto probablemente se le dió el nombre que lleva.

Esta anona se encuentra cultivada en las Antillas y en varios lugares de la República; ha sido bastante modificada en la forma, tamaño y aspecto del fruto, y los naturalistas han formado diversas especies con los nombres de *A. reticulata*, LINN.; *A. esquamosa*, LINN.; *A. cinerea*, DUNAL; que todas deben reducirse á la especie primitiva, que es la *A. muricata*.

Baillon (2) trae también la figura y fruto de la *A. muricata*, donde están muy bien representadas las escamas del fruto. Las anonáceas son plantas que crecen en los países calientes y han sido importadas al Brasil, siendo bastante modificadas por el cultivo. El Sr. M. de Martius (3) ha escrito páginas notables acerca de la historia de las anonas cultivadas en la América del Sur, y cree que todas han venido de las Antillas, donde está su verdadero origen.

Las anonas son en general arbustos elegantes, cultivados en casi todas las regiones calientes del globo; una de las más comunes es el fruto muy apreciado de la *A. esquamosa*, que es una grande baya aovada, casi globulosa, con carne blanda y blanca, y cáscara verdosa ó amarillo-gris más resistente que la carne, y que presenta en la superficie pezones escamosos, obtusos y de figura romboidal. Se la ha comparado á una pera bien madura y aguanosa; con perfume más ó menos suave, semejante á la canela, y de un gusto muy agradable. Exprimiendo el jugo se puede preparar una bebida fermentada análoga á la cidra y de un sabor agradable; los frutos tiernos son astringentes, y las semillas irritantes. Según Royle se emplea el polvo de éstas, mezclado con el de garbanzo, para destruir toda clase de insectos como piojos, chinches y pulgas. En S. Andrés Tuxtla se prepara un aguardiente de zapote que es bastante apreciado.

## CAP. CXXXVI.

*Tlaltzapotl* (4) ó ZAPOTE NEGRO.

«Es un árbol elevado, con hojas de naranjo, con el fruto de forma y tamaño de un melocoton mediano, al principio por fuera verde, mas tarde oscuro y algo negro, en el interior es de un intenso negro, por lo que se le da este nombre, blando y lleno de semillas, de un color amarillo oscuro; es comestible y de temperamento caliente; calma la saciedad, y de agradable sabor cuando está maduro, porque antes de la madurez es de naturaleza ardiente, sirve para curar la lepra, tiña, impétigo y sarna; esparcida en los rios mata los peces. Nace en regiones cálidas, principalmente en los huertos y lugares húmedos.»

(1) Hernz. ed. rom., p. 444.

(2) Baillon, histoire des plantes, I, p. 228.

(3) M. Martius, Fl. bras., Anonac., 51.

(4) Hernz. ed. mat. I, p. 179.