

Huèca. Huècapan. Huèhuèca.

Hueca. «Lejos.» P. 160.

Huecapa. «De lejos, ó desde lejos.» Esta modificación se la da su composición con *pa*. (V. mi Ms.)

Huèhuèca. «A trechos y espacios competentes entre una y otra cosa.» Este adverbio exige que las cosas de que se habla y que se toman como término de comparación, sean más de dos; pues si se trata de una sola se usa de *hueca*. V. g. *huehuèca anquichihuaque amocal.* «A trechos, y con distancia de una á otra, hareis vuestras casas.»

Huecapan. «Cosa ó lugar alto, ó puesto en lugar alto.» P. 160.

Este adverbio suele emplearse como adjetivo.

(Con la significación de altitud que toma este adverbio, se percibe con toda claridad el influjo de la llamada preposición *pan*, y que aquella su significación característica.)

Huecauh.

Significa «largo tiempo.» P. 168.

Compuesto con *ye* y con *ayamo* sirve para tiempo pasado, y con *oc* y *aocmo* para futuro.

Yè huecauh, «ya ha mucho tiempo.» *Aocmo huecauh timisque*, «dentro de breve moriremos.»

In oc huecauh, «de aquí á largo tiempo.»

El opuesto de *oc huecauh* es *aocmo huecauh*, «de aquí á poco tiempo.» P. 168-69.

Oc-huecauh. V. *oc*.

In } *Ye huecauh.*
In oc . . . }

Significa «antiguamente; en tiempos pasados.» Estos compuestos son sinónimos de *yè nepa*, *yè nechca*. P. 169. (V.)

Huecauh. Es su sinónimo la frase *ye nechca*. V. *nechca*.

1.º *Huècauhitica*. 2.º *Huèhuècauhitica*.

1.º Significa «largo tiempo; muy gran rato.» P. 169. 2.º Significa «de tarde en tarde.» P. 169.

Huel.

Es intensivo y significa «muy.» V. g. *huel cualli*, «muy bien.» *Huel amo cualli*, «muy malo.»

A veces significa «bien,» en el sentido de complacer, agradar, parecer bien. *Nic-huelcaqui*, «oigo con gusto.»

Con *huel* se suple el verbo *possum*, y con *amo huel*, ó *ahuel*, el verbo *nequeo*.

De *huel* y *ahuel* se derivan los verbos *hueliti*, «poder,» y *amo hueliti*, «no poder.» *Ahueli*, ó *ahueliti*, «no es posible;» *aoc hueliti*, «ya no es posible.» P. 192.

Compuesto con *yehua* es aumentativo de la significación. V. *ye-yehua*.

Huel no pani, «me viene bien.» P. 193.

Huelihui, «mucho, recia ó grandemente.» V. g. *huelihui tillatoa*, «hablar muy recio.» P. 191. (V. *ihuihui*.)

Hui. Exclamación. ¡Hola! ¡Que es esto! P. 183.

Huiptla, «pasado mañana;» *huiptla* y *huatzinco*, «pasado mañana por la mañana.» P. 162.

Huiptla teotlac, id.

Ye ohuiptla, «antier.» P. 162.

Huiptlatica, «cada tercer día.» P. 164.

(Continuará.)

Notas acerca de los «Ayotli» de Hernández, ó Calabazas indígenas.*

Entre las numerosas plantas explotadas por nuestros indígenas, se encuentra un grupo interesante, del que Hernández recogió noticias y datos que dejó consignados en su laboriosa obra de investigación.

Me refiero al grupo de los *Ayotli*, cuya denominación fué aplicada á una variedad de frutos, entre los cuales dominan principalmente las calabazas ó Cucurbitáceas; designando también á otros frutos ó plantas de diversas familias que por algún carácter de analogía ó semejanza clasificaron con el mismo nombre, aunque cuidando siempre, con su sagacidad y observación, de marcar el valor específico de cada planta.

Cucurbita viene del latín *Cucurbitus*, que significa vaso, y ha dado su nombre á la familia de las Cucurbitáceas.

La palabra *Ayotl* significa en mexicano tortuga, y *Ayotli*, calabaza, probablemente por la semejanza que tiene el fruto de la calabaza con el carapacho de la tortuga. El nombre de *Ayotli* se encuentra comprendido en multitud de nombres de plantas mexicanas, cuyo tipo es la calabaza ó *Pepomida*: fruto carnoso, con una sola cavidad y muchas semillas procedentes de placentas parietales gruesas y pulposas, que ocupan todo el interior del pericarpio, ó dejan en el centro un hueco considerable, como se ve en el melón, pepino, y otras Cucurbitáceas. Aplicáronlo por analogía á otros frutos, como la *Anfisarca*, fruto multilocular, polispermo, indehisciente, duro ó leñoso exteriormente, carnoso y pulposo en su interior; como las güiras, parecidas á calabazas, y comunes en las Antillas y otras partes de América, donde se conocen con diferentes nombres; y además lo extendieron á otros frutos parecidos también á las calabazas, en forma de vainas, folículos ó bayas de otras familias, como se verá en la clasificación siguiente:

Ayotli: Calabaza.

Iztacayotli: Calabaza blanca.

Cozticayotli: Calabaza amarilla.

Cuicuilticayotli: Calabaza pintada.

* Trabajo leído por su autor en el turno de lectura de la sesión del día 17 de Noviembre de 1902, en la Academia Mexicana de Ciencias exactas, físicas y naturales, correspondiente de la Real de Madrid.

Tamalayotli: Calabaza grande.
Hacayotli: Calabaza comestible.
Chichicayotli: Calabaza amarga.
Quauhayotli: Calabaza de árbol.
Tzonayotli: Calabaza cabelluda.
Tzilacayotli: Calabaza que suena.
Tlalayotli: Especie de calabaza terrestre ó rastrera.
Quauhayotli: Especie de calabaza de árbol.
Tlaltzilacayotli: Calabaza que suena, y rastrera.
Ayoquiltic: Calabaza de hortaliza.
Ayotzin: Hierba semejante á la calabaza.
Ayotic: Hierba semejante á la tortuga.
Ayotectli: Planta semejante á la calabaza.
Ayozotic: Calabaza podrida.
Ayozonatic: Planta semejante á la calabaza podrida.
Ayohuitztli: Calabaza espinosa, ó tortuga espinosa.
Ayohuitztic: Calabaza espinosa.
Quauhayohuachtli: Calabaza de árbol, con semillas duras de calabaza.

Y otros nombres de plantas que se relacionan con las calabazas, y son los siguientes:

Allacatl: Calabazo alargado que sirve para extraer el aguamiel.
Tompilillin ó Tzilacayotli: Calabaza para fabricar tibores ó bacinetas.
Quauhxicalli: Árbol de las jícaras.
Atecomatl: Vasos para tomar agua.
Ayacachtecomatl: Tecomate de sonaja.
Quauhcomatl: Tecomate de árbol.
Quauhxilol: Jilote de árbol.
Chayotli: Fruto semejante al erizo.
Axicalli: Calabaza de agua, ó jicara de agua.

En esta enumeración de nombres he comprendido muchos en los que no entra la palabra *Ayotli*, pero lo he hecho por la relación estrecha que tienen con el fruto de la calabaza, y porque Hernández las menciona, comprendiéndolas en las plantas de este grupo.

Pongo á continuación los capítulos de Hernández relativos á las calabazas indígenas, haciendo los comentarios de las descripciones que trae, sin creer por esto que haya tenido el acierto en algunas identificaciones, por ser insuficientes los datos recogidos en ellas.

CAPÍTULO VIII.

Ayotli,* ó DE LA NATURALEZA Y GÉNEROS DE «CALABAZAS INDÍGENAS.»

«Entre los géneros de calabazas que los indios llaman *Ayotli*, omitiendo aquellas que son conocidas en el Antiguo Continente, se encuentran muchas diferencias. Todas tienen hojas grandes semejantes entre sí, algunas parecidas á las de la parra, y

* Hernz., ed. Matr. I, p. 99.

algunas un poco más grandes. Las flores son oblongas, amarillas, y en forma de copas grandes; el fruto y su forma, así como su nombre, son tan variados, que daremos á conocer algunos de un modo claro y con la brevedad posible. La primera calabaza llamada *Tzilacayotli* ó «calabaza que suena,» y por otros *Cuicuilticayotli*, que quiere decir «pintada,» es hueca y de un tamaño tan grande como de tres palmos de diámetro, y al golpearla produce un ruido que justifica su nombre. La semilla es negra y mediana, la carne blanca, mezclada con fibras que se adhieren á la cáscara: la superficie lisa y manchada de un verde más ó menos subido. La segunda especie le llaman algunos *Costicayotli* ó «calabaza amarilla,» otros *Hacayotli* ú *Hoeyacayotli*: así la llaman porque da un buen alimento; su forma es oblonga; su carne amarilla, como lo indica su nombre; de un palmo de grueso; con la semilla blanca y estriada por intervalos; con líneas profundas y hendiduras grandes, muy parecida al melón, del cual se distingue por su longitud; la cáscara es de un color verde subido y brillante, al principio, y más tarde se pone amarilla, por cuyo motivo el *Costicayotli*, pasado el tiempo, se cambia en este nombre. La tercera, *Tamalayotli*, llamada así vulgarmente por ser muy grande y de forma redonda, de donde le viene su nombre. La cáscara es dura, su carne de un palmo de gruesa, amarilla, y muy suave como alimento, y las semillas que la acompañan son blancas. La cuarta, *Tamalayotli*, del mismo nombre que la anterior, tiene la corteza amarilla, de forma muy ensanchada; la carne amarilla, con la semilla ancha y blanca: la usan para curar las hemorroides y las inflamaciones de los ojos. Hay otra del mismo nombre vulgar, oblonga, roja, con la carne comestible y roja también, la semilla blanca, pero ésta se da en regiones cálidas. El *Quauhayotli*, parecido por su forma al melón, con la carne roja del ancho de dos dedos, con la semilla delgada y blanca, y la corteza amarilla: recuerdo de alguna otra del mismo nombre, que pertenece á los árboles; en otro lugar hablaremos de ella. Hay otra: el *Tzonayotli* ó «calabaza cabelluda,» llamada así por tener la carne semejante á fibras, inadecuada como alimento, con las semillas algo duras y de color blanco, verde ó amarillo: no faltan algunos que al *Tzonayotli* le llamen también *Tamalayotli*, ó *Iztacayotli*.

«El *Iztactzilacayotli* es de semilla blanca y un poco larga, la carne de tres dedos de gruesa, de un pálido amarillo y tamaño mediano. Hay otro *Iztacayotli*, que es grande, de corteza y semillas blancas: su forma es oblonga, la carne algo blanca, comestible, y de tres dedos de gruesa. Podía agregar también aquí algunas otras que, sin ser comestibles, pertenecen, sin embargo, al género de las calabazas, como el *Atecomatl*, semejante á las cultivadas en los huertos y campos de España, faltas de carne, impropias como alimento por ser silvestres, y que los indios las usan sólo como vasos de agua, de donde les viene este nombre. Al lado de éstas debe colocarse el *Axicalli* ó «calabaza de agua,» de forma y tamaño de una escudilla, de cáscara gruesa y sin ninguna carne: está dividida por la mitad; según la latitud, suelen fabricar dos vasos, que prestan el servicio de grandes platos; ó cuando están íntegras unen varias para formar esquifes ó lanchas para transportar á los hombres y caballos, y para algunos otros usos á que pueden adaptarlas. Algunas carecen de carne y son inútiles como alimento, como el *Allacatl*, llamada así por desempeñar el uso de sifón. Todas carecen de olor y de sabor; como las nuestras, facilitan un alimento fresco y aguano para preparar varios condimentos y comidas, y se utilizan para calmar las fiebres; son apropiadas para el ardor de los riñones; conservadas con azúcar pueden usarse como alimento poco dañoso, aunque desagradable. Nacen en los huertos, lugares húmedos y cultivados. Las flores y botones de esta planta son cocidas por los indios y usadas como un buen alimento, y con mayor razón cuando son guisadas con manteca. Nacen generalmente cuando caen las lluvias, y todo el año son aprovechadas por

los mexicanos para preparar sus comidas. Hay otros géneros de calabaza, que siendo de diversa naturaleza, se hablará de ellos en el lugar correspondiente.»

La primera calabaza llamada *Tzilacayotli* ó «calabaza que suena,» mencionada por Hernández, está de acuerdo en sus caracteres que describe, con la *Cucurbita ficifolia*, BOUCHÉ: la superficie lisa y manchada de un verde más ó menos subido; la carne blanca, mezclada con fibras que se adhieren á la cáscara, y la semilla negra y mediana, son los caracteres de esta especie que señala Cogn. en su monografía * de las Cucurbitáceas.

La segunda especie, llamada *Cozticayotli* ó «calabaza amarilla,» en mi concepto puede referirse á la *Cucurbita moschata* DUCH.,** por tener los caracteres del fruto parecido al melón, de un color amarillo cuando está maduro, la pulpa apenas fibrosa y amarilla también, la semilla de un blanco sucio, y por último, ser comestible.

La tercera especie, llamada *Tamalayotl* ó «calabaza grande,» pertenece, en mi concepto, á la *Cucurbita maxima* DUCH.,† porque el nombre mexicano se refiere al tamaño, que es muy grande, de forma redonda, y sus semillas blancas; lo mismo debe decirse de la cuarta, de idéntico nombre que la anterior, por variar sólo en la forma; en otra del mismo nombre vulgar la única diferencia consiste en la carne y cáscara roja, y ser de regiones cálidas: creemos que estas últimas son variedades de la *C. maxima*. Se encuentra señalada también esta especie en la Sin. Pl. Mex. Ramírez y Alcocer, con el nombre de *Ayotli* ó *Tamalayota*.††

El *Quauhayotli*, poco diferente del melón, de carne roja, semilla delgada y blanca, y corteza amarilla, pertenece al *Cucumis melo*, LINN.: en mi concepto, el nombre de *Quauhayotli* en este caso significa calabaza que se da ó trepa sobre los árboles, y no árbol de calabaza.

El *Tzonayotli* ó «calabaza cabelluda,» puede referirse á la *Luffa cylindrica*, ROEM., ó alguna otra especie del mismo género, por tener la carne semejante á fibras, é inadecuada como alimento, las semillas duras y de color variable. Es conocida también con el nombre de estropajo,‡ por tener sus fibras formando una red tenaz y resistente, usada por esta circunstancia como zacate †† para el lavado, estregándole con jabón: es muy abundante en los Estados de Morelos, Veracruz y Guerrero.

Mi muy apreciable amigo el Sr. Lic. D. Cecilio A. Robelo me dice en carta particular lo siguiente:

«La planta de estropajo se llama en mexicano *cuahzamecatl*, para distinguirla de los demás *zacamecatl* (zacamecates); suponen que el bejuco que la forma es un árbol, *cuahuitl*. Esta planta es un bejuco trepador de 3 á 6 metros de altura, y más, con 5 costillas.»

El fruto de la *Luffa cylindrica* es fusiforme, de 15-30 centímetros de largo por 6-10 de grueso, cilíndrico ó ligeramente trígono, cubierto de líneas longitudinales de un verde obscuro y verrugas muy superficiales, con una red fibrosa y muy tenaz que llena casi todo el fruto, con semillas pequeñas comprimidas, de un blanco sucio, y de margen alado; cuando están secos se despega con facilidad la piel, descubriéndose el

* DC. Monogr. Phan III, p. 547.

** Loc. cit. p. 546.

† Loc. cit. p. 514.

†† Ram. et Alc. Sin. Pl. Mex. pp. 8-66.

‡ Fl. Mex. ed. Fom. p. 227. (*Luffa fricatoria* y *Cucumis fricatorius*, Moc. et Sessé.)

‡‡ Se llama *zacate* (*çacatl*, hierba ó forraje compuesto principalmente de gramíneas), entre nosotros, á una porción de fibras de varias plantas, como la lechuguilla y pita del maguey, de las que se hace una maraña apropiada para servir de estropajo.—Nota de M. U.

armazón reticulado, que, golpeándole, arroja las semillas que contiene, y queda formado el estropajo.

De este género tenemos tres especies: *L. cylindrica*, ROEM.; *L. acutangula*, ROXB.; *L. operculata*, COGN.; que pueden ser, tal vez, variedades de la misma especie.

El *Istactzilacayotli* y el *Istacayotli*, los dos comestibles, son variedades también de la *Cucurbita pepo*, LINN.

El *Atecomatl* es colocado por Hernández entre los géneros de calabazas que no son comestibles, usándose sólo como vasos de agua, ó vulgarmente conocidos como tecomates ó jícaras, y que se fabrican de frutos redondos más ó menos grandes, que se dividen por la mitad para utilizarlos como escudillas ó platos, y otra multitud de usos, de los que hablaremos más adelante.

CAPÍTULO CLVIII.

Ayacachtecomatl, ó «TECOMATE DE SONAJA.»

«Es un árbol grande* muy abundante en los lugares áridos y montañosos, y habitante de las regiones cálidas; las hojas semejantes á las del olivo, dispuestas en cruz y de forma orbicular; el fruto, adherente al tronco y ramos, como el fruto de la higuera; tiene la forma de un melocotón, pero más grande, lleno de una pulpa al principio blanca, después negra, muy parecida á la llamada *Cassia fistula*: separada esta substancia y las semillas, limpiando bien su cavidad, sirve á los indios para fabricar sus sonajas, por cuya circunstancia lleva este nombre. Las hojas, que son frías, astringentes y algo glutinosas, se recomiendan para curar las diarreas, para afirmar la salida de los cabellos, haciendo renacer los nuevos. El fruto, moderadamente caliente, es usado para las hernias inguinales, aplicándolo en el lugar doloroso. Hay otro género, llamado vulgarmente *Quauhchtecomatl*, cuyo fruto es más grande que una manzana, muy parecido á nuestras calabazas, lleno de una pulpa negra, que por su olor, aspecto, semillas, sabor y dulce, es casi igual á nuestra *caña fistula*: con las hojas algo largas y angostas, y ensanchadas cerca del ápice. Otras dos especies más se encuentran, que por la solidez del fruto son explotadas por los indios para la fabricación de diferentes utensilios, y que como el *Ichcatecomatl*, el *Tecomatl*, y el *Ayacachtecomatl*, provienen de las mismas regiones.»

El *Ayacachtecomatl* y el *Quauhchtecomatl*, por la descripción que da Hernández, convienen perfectamente sus caracteres con los que corresponden á las plantas designadas con los nombres de *Parmentiera alata*, MIERS.; *Crescentia alata*, H. B. K.; y *Crescentia trifolia*, BLANCO, que constituyen la misma especie.

El *Ichcatecomatl* y el *Tecomatl* seguramente pertenecen al género *Crescentia*, lo que es muy posible, por el uso indicado de que los frutos por su solidez son explotados por los indios para fabricar diversos utensilios, siendo el fruto de estas plantas el más usado y á propósito para estas cosas.

Los Sres. Moc. y Sessé** señalan el Cuautecomate como *Crescentia ternata*, describiendo el fruto como una baya globosa, lampiña, más grande que un limón. Al hablar de sus aplicaciones médicas, dicen: «que el cocimiento de la pulpa y de las semillas se recomienda como resolutivo para las heridas; siendo muy eficaz para eliminar

* Hernz. ed. Matr. I, p. 284.

** Moc. et Sessé. Pl. Nov. Hisp. p. 88.