

yerba llamada « camelote, » gramínea. Según Ximénez « majan los indios esta yerba entre dos piedras, cuando quieren bañarse fregándose con ella todo el cuerpo, porque dizen que les aprieta las carnes y las conforta con su buen olor » (13).

Atecate (ATEC-ATL: *atec* ? ?

atl, agua: « Agua turbia, » según el Sr. M. Ocampo.) Agua en que la molendera se está humedeciendo las manos mientras hace las tortillas.

Atecolotarse Véase Tecolote.

Atecomate (A-TECOMATL: *atl*, agua; *tecomatl*, tecomate (V.), vaso: « Vaso para beber agua. »

Atetepiz (ATE-TEPITZTIC: *atetl*, huevo; *tepitztic*, cosa dura: « Huevo duro; » Escarabajo que se cría en los pantanos, semejante al escarabajo volátil, en el tamaño y en la figura. Se le da el nombre de « huevo duro, » por la figura ovoide y por la dureza córnea del caparazón de este animal.

Axca, áxcale, . . . (AXCAN; ahora; AXCAN QUEMA, ahora sí.) ¡ Ahora ! ¡ ahora sí ! ¡ eso es ! Estas expresiones mexicanas sólo se usau entre los indios y la gente grosera.

Axi. Aji (AXIN. « Cierta unguento de esta tierra, » — dice Molina.) Substancia grasa producida por un insecto hemiptero, que se encuentra en varias localidades de la República, tales como Uruapan, Yucatán, Tlacotalpan, etc.; vive sobre el jobo, el círuelo y el palo mulato.

Los indios de Uruapan forman con el *axi*, para entregarlo al comercio, masas como de 350 gramos de peso, que envuelven en hojas de maíz. Los indígenas lo usan en las erisipelas, y como resolutivo y vulnerario; también lo aplican á las hernias, mezclado con hule, suelda, trementina y arrayán; y, en bizmas, para las metrorragias y otras enfermedades del útero. En las artes lo emplean como un excelente barniz para la madera y metales: es el que usan para barnizar las jícaras. — No debe confundirse el aztequismo *axi* ó *aji* con la misma voz *axi* ó *aji* con que designaban los Españoles al *chilli* (chile), la cual voz trajeron á México de Haiti. (14).

Ayacahuite (AYA-CUAHUITL: *aya* ? *cuahuitl*, árbol: « Arbol de ? ») Arbol de la familia de los pinos. (15).

Ayate (AYATL. *Etim. desconocida.*) Manta tejida con raleza hecha con fibras de maguey. — Sahagún, hablando de los jóvenes educándose, dice: « y vestíanse con las mantas de maguey, que se llamaban *ayatl*, las cuales eran tegidas de hilo de maguey torcido, no eran tupidas, sino flojas y ralas, á manera de red » — Hoy los indios del campo usau el « ayate, » pero no como vestido, sino como manta para cargar varias cosas. (16).

Ayocote (AYACOTLI. « Frijoles gordos, » dice Molina. No hemos podido fijar los elementos de esta palabra.) Especie

de frijol, casi del tamaño de una haba, ordinariamente morado; los hay negros blancos y pintos. (17).

Azayacate..... (A XAYACATL: *atl*, agua; *rayacatl*, cara, rostro: «Cara del agua.») Una mosca de los lagos de México, de cuyos innumerables huevecillos que pone en los juncos y en los gladiolos ó irís del lago se forman grandes costras que los pescadores venden en el mercado con el nombre de *aguaucle*. (V.) Los huevecillos y las moscas cubren grandes partes del lago, de suerte que forman su cara ó superficie, y de ahí vino el nombre del animal.

DERIVADOS.

Aciguatarse..... Derivado de *aciguate*.—No hemos podido fijar la significación de esta palabra; pero si podemos afirmar que no tiene la que da el Diccionario de la Academia, pues aquella, como dice el Sr. Macías, en su Diccionario cubano, es distinta, así como su origen ó derivación; y, por consiguiente, tiene razón el mismo Sr. Macías, cuando dice que el vocablo que registra la Academia no viene del idioma mexicano, como lo asienta Monlau.

Achiotillo..... Derivado de *achiote*. Granos del fruto del *achiote*, con los que se prepara la materia colorante que lleva el nombre de *achiote*.

Aguacatal..... Derivado de *aguacate*. Terreno sembrado de árboles de *aguacate*.

Aguacatera..... La mujer que vende *aguacates*.

Aguacatero..... El árbol que produce el *aguacate*. También se le da el nombre del fruto.

Aguacatillo..... Diminutivo despectivo de *aguacate*, por la semejanza que tiene con este árbol y porque su fruto no es comestible como el de aquél.—Árbol silvestre de la familia de laureáceas, de diez á doce metros de altura, sus flores de un color blanco amarilloso, y su fruto negruzco. (18).

Ayatada..... Derivado de *ayatar*.—El acto de *ayatar* á una cabalgadura. || La cantidad de frutos ó semillas que cabe en un *ayate* atado por las cuatro puntas.

Ayatar..... Este verbo, de estructura castellana, se deriva de *ayate*. (V.) Limpiar el lomo de las cabalgaduras estregándolas con un *ayate*.

Refranes y Locuciones Familiares.

Guacamole (Adulteración de *ahuaca-molli*, *ahuacatl*, *aguacate*, *molli*, manjar: «Manjar de *aguacate*.») Ensalada de *aguacate*.

Aguacate maduro, Refrán que alude á las virtudes
pedo seguro..... carminativas que tiene el *aguacate*.

Agua pasa por mi casa, Adivinanza con la que, todavía á mediados del siglo pasado, divertían á los niños sus cándidas abuelas.

Cate de mi corazón; Al que me lo adivinare Se le parte el corazón.

Es aguacate con pan. Se dice de las personas sosas, aludiendo á lo insipido del *aguacate* comido de esa manera.

Tener cara de Aya-te. Ser cacarizo.

NOTAS.

- 1.—Latín técnico: *Puius ayocahuite Ehrenb.*
- 2.—No hemos visto clasificada esta planta.
- 3.—No hemos visto clasificada esta planta.
- 4.—Borunda dice que el *acxoyatl* es el árbol del Perú, que se le da á comer á los *consonceles*. Clavijero dice que los sacerdotes mexicanos la sangre que se sacaban por penitencia la recogían y guardaban cuidadosamente en ramos de *Acxoyatl*, y hace de la planta la descripción que hemos dado en el texto. Latín técnico: Los Sres. Alcocer y Ramírez, al *acxoyatl* lo llaman *Abies religiosa*, que es el abeto, jalocote, pinabete ú oyamel; y á la campanilla silvestre, que llaman *acxoyatic*, la denominan *poncea capillacea*. Creemos que ninguna de las dos es el *acxoyatl* que describe Clavijero.
- 5.—Dice el Sr. E. Mendoza que esta palabra, que él convierte en *achiote*, se compone de *atl*, agua, y de *chiote*, vástago de maguey; pero nosotros creemos que es arbitraria esta etimología, por que ningún autor trae la palabra *achiote*, y por que nada hay de común, bajo ningún aspecto, entre el *achiote* y el maguey, ó su vástago y el agua. La verdad es que la etimología es desconocida.
- 6.—El P. Sahagún, hablando de los colores dice: «Hay una color dorada blanquecina que se llama *chiote*, nácese en tierras calientes, es flor que se muele, es medicinal para la sarna; y si se mezcla con el unguento que se llama *axi*, se hace de color de vermellón.

A título de graciosa, por la originalidad del estilo, y de útil, por los diversos usos que le asigna á la planta, insertamos la descripción de Fr. Francisco Ximénes: «El árbol llamado *achiote*, que llaman algunos *changuarica*, y otros *pamaqua*, es en grandeza y tronco, y en toda su forma muy semejante al naranjo, tiene las hojas como las del olmo, en la figura, aspereza, verdor y color, en la corteza, tronco y rramas es rojo intrínscico y que inclina más á verde el madero mismo, es espinoso y blanco, tiene las flores grandes á manera de estrellas de cinco hojas, que de blanco tiran á rojas, la fruta es semejante á los erizos, del tamaño y grandeza de pequeñas almendras, que discurren de largo á largo, esta fruta cuando está madura se abre y muestra dentro de sí ciertos grános muy rojos, semejantes en la forma á los granillos de las hubas algo mas redondos. Nace en lugares calientes como en Guaxaca, Tequantepec, Huazaqualco, en lugares más secos que húmedos, como aquellos lo son, resfría en 3 grado con parte de alguna sequedad y astricción, estiman en mucho los yndios este árbol, y así le siembran cerca de sus casas, tienen ojas todo el año, produce la fruta á la primavera, en este tiempo se suele cojer la madera, que es útil para sacar fuego, como de pedernal, fregando vn palo con otro, la corteza es muy acomodada para hazer sogas y maromas que sean mas recias que las de cáñamo, la simiente es útil para los pintores porque se toma della vn famoso color de grana, enfundido en algun licor que sea tambien frio, y no es de menor provecho para el uso de la medicina, por que bevido y aplicada por de fuera mitiga los ardores de las calenturas cura las camaras de sangre, repele los tumores é hinchazones, por lo qual se puede mezclar comodadissimamente en las hepítimas y bevidas refrigerantes, y apcissimas y julepes y en cualesquiera otros medicamentos fríos y mantenimientos, y se hecha tambien en aquella viciosa beuida del cacao, para refrigerar, y dar buen gusto gracia, y color á las tablillas, mitigua los dolores de los dientes, nacidos de causa caliente conforta y proboca la orina, y mitigua la sed, y no falta quien lo vsa en lugar de azafran en la comida, adrezaule para dar color, desta manera tomanse los granos bien maduros, y hechandolos en agua caliente meneandolos siempre á vna mano sin cesar hasta que hayan dejado todo el color en el agua, y luego lo dexan assentar y hazen dellas vnas tortillas, casi de la misma manera que suelen hazerse en el añir, ó *muilli* ó *xihquilill*, para vsar del quando se ofrece la necessidad, es tan tenaz y pegajoso, este genero de color, que vntado con el qualquiera cosa vna vez, no es posible quitarse, cura la sarna y las llagas, conforta el estomago, detiene el fluxo de las camaras, mezclado con las cortezas del cacao, acrecienta la leche, y haze que el chocolate no haga daño en cualquiera cantidad que se beva por que por su causa se suele dixerir facilmente sin perjuycio de ahito, y supresion esta misma color si la mezclan con orines, y vntan algun lienzo, es imposible quitarse aunque con mucho cuydado lo estreguen aviendose secado primero al sol.»

El P. Clavijero, hablando de las plantas notables por su fruto dice: el fruto del *achiote* servía antiguamente para los tintes, como sucede en los tiempos presentes; con la corteza del árbol se hacian cuerdas, y de la leña se sacaba fuego por medio de la fricción, como acostumbraban los antiguos pastores de Europa. Esta planta se halla bien descrita en el Diccionario de Mr. de Bomare.—El erudito Alcedo dice: «Semilla indigena de la América, que la gente vulgar suele mezclar en el chocolate: se produce en la *Miteladifila*, que es del genero de la *Decandria digynia*, cuyo caliz consiste en cinco segmentos, la corola en otros tantos pétalos insertos en el caliz, y la cápsula de dos bálbulas iguales: entre los pequeños filamentos ú hojas de este árbol está el fruto, que son unos granitos encarnados como el vermellón y de figura cónica, en un erizo blando de tres dedos de largo, del cual hacen pasta; se usa también pa-

ra los condimentos en lugar de especie, y se trae mucha cantidad de Europa para los tintes: es el Rocón de los franceses, y Urucú de los botánicos.»

7.—Latín técnico: *Piper augustifolium*, Ruiz et Pav. El vulgo le da los nombres de «cordoncillo» y «soldadillo.»

8.—Es curiosa la descripción que hace del aguacate Alcedo, en su *Diccion. Geográfico de América*; dice así:—«Arbol que se mantiene todo el año frondoso y da el fruto dos veces: es parecido en el tamaño y color á la pera de D. Guindo, con la diferencia de tener más prolongado el cuello; la médula es blanda y verde gai, semejante á la manteca y de sabor insípido, por lo qual se come con sal: la corteza es consistente como la de la naranja cuando está seca, el hueso es grande, de figura elíptica que remata en punta lisa y de color de castaña, estregando con ella un lienzo blanco le da un color acanelado permanente y fino: en el Perú se llama Palta. «Los franceses le llaman *avocat* y al árbol *avocatier*, que un autor de diccionario traduce: *abogado* y *abogado*. Sobre esto dice el Sr. M. Macías».....nada decimos del *abogado* de que habla Chav, por que se nos antoja, que el tal abogado no tiene clientela por ser una traducción del francés criollo *avocat*, fruto del *avocatier*, de donde el *abogado* de los galiparlistas.....» Los indios distinguían la especie grande, *tlacotlahuacatl*, y la pequeña *quitahuacatl*. Los botánicos modernos distinguen cuatro variedades: *vulgaris*, *oblonga*, *microphyla* y *sch'edana*. Además de la especie *Persea gratissima*, se encuentran en la República las siguientes: *persea drimifolia* Schiende, conocida con el nombre de aguacate oloroso; *persea amplexicaule*, Sch.; *persea pachipoda*, Eremb. ó aguacate cimarrón; *persealique*, Sch.; y *persea butyracea*, que es la que lleva el nombre vulgar de *pagua* ó *palta* mantecosa, como la llaman en el Perú y en Acapulco. Un diccionarista español dice que lo que se come de este fruto es el almendrán y que se tira el mezocarpio como cáscara. D. Melchor Ocampo, refiriéndose al pasaje anterior, dice: «Advertimos de paso que el hueso de que habla el Diccionario no es hueso y que nunca ha sido un manjar agradable. Omitimos la corrección sobre el grandor de una pera grande y otros particulares á que suponemos alude el Sr. I. N., porque nuestro objeto no es corregir el Diccionario cosa de la que nos juzgamos muy poco capaces.»

9.—Latín técnico: había sido clasificada como *Brionia variegata*, pero el Sr. Urbina dice: que corresponde á la *Cayaponia racemosa*, Cogn.—Se conoce también con los nombre de *chichicayotl*, *ayotectl*, *azazal*, *agualachtl* y *tololonchi*.

10.—Latín técnico: *Vitex mollis*, H. B. K.

11.—Latín técnico: *Laguaria vulgaris* Ser.

12.—No hemos visto clasificada esta planta.

13.—Latín técnico: *Cyperus articulatus* L.

14.—El P. Sabagún, hablando de los que vendían medicinas en el *tianguis* dice: «El unguento amarillo *axin* tiene lo siguiente: que es muy amarillo, blando y cálido; este *axin* se hace de unos cuquillos como moscas que nacen en el árbol que se dice *axquavatl*, cuyas moscas las comen, y ponen huevos de que se engendran los dichos, y como van creciendo páranse redondillos, y siendo grandecillos, sacúdenlos del árbol y cógenlos para cocerlos, y

y estando cocidos, de ellos esprimen el *axin* que es como unguento amarillo, y lo envuelven con cáscaras de mazorcas de maíz. La calidad de este *axin* es ser caliente, según dicen los que lo han experimentado, y tan caliente que parece fuego, con él se untan los pies los caminantes para guardarlos del frío, y que no se hagan grietas; ablanda ó aplaca la gota, poniéndolo sobre la parte donde se siente tal dolor: untan también los labios con el, para que no se hiendan. Para que sea bueno contra la gota, mézclase con una yerba molida que se dice *colotzitzicatzli*, y para que sea bueno contra el frío, mézclase con cisco por que no se derrita.» El P. Níménez trae algunas novedades acerca del *axi*; dice así: «Nace en ciertos árboles que los naturales llaman *quapalli*, ó en otros, que por similitud que tienen llaman los nuestros españoles ciruelos, el cual árbol sino me engaño, se podría reducir á las especies de los mirabolanos arabicos cierto genero de gusanos, pelosos y asperos; que llevan Axxi de color rubios y apenas de dos dedos de largo del gordo de un grueso cañón de ganso, los cuales gusanos quitan los yndios de los arboles, y los ponen á cocer al fuego, en agua hasta que se deshacen de manera queda nadando la grosura por encima de la misma color la cual guardan y recoxen para muchas cosas, y lo hacen bolas, como las que suelen hazer, de la manteca de bacas, en que se alla color y blandura de azeite, y las mismas comodidades, y provechos que suele allarse en el azeite aunque asta aora no sea intentado echallo en la comida, mitigua qualesquiera dolores que aya en cualesquiera parte del cuerpo relaxa y modifica los nervios encogidos, y rebeldes, resuelve los tumores y apostemas y si naturaleza inclina mas á esto las madura aprovecha á las llagas y á los pasmados y acava de sanar la yrisupula, quando vaya en declinación y mezclada con termentina y tavaco es muy hutil á los que padecen hernias, por que relvuelve brevissimamente los ajuntamientos de humores, de qualquiera manera que sean.» El naturalista Llave hizo la descripción y clasificación técnica del *axi*, en un artículo publicado en el primer tomo del Apéndice al *Diccionario Histórico Geográfico de México*, que no insertamos por ser muy extenso. El sabio D. Alfonso Herrera termina un estudio que hizo de este insecto, con las siguientes palabras: «Si se procurase la propagación de este insecto en vez de destruirlo, como se ha hecho hasta hoy, se crearía una industria que libraría al país, cuando menos, de pedir al extranjero el aceite de linaza que se consume y se recibe adulterado las mas veces con aceite de pescado, lo que hace mas lenta su desecación.»

15.—Latín técnico: *Pinus ayacahuíte*, Ehrenb.

16.—El Sr. E. Mendoza dando la etimología de este nombre, dice: «Qui sea de *ayac*, ninguno, nadie, negación, y *atl*, agua. Lo que sirve para librarse del agua, para enjugarse.» Lo primero se expresa con *amopalli*, y lo segundo, con *huaquiltia* ó *huatza*: de estos verbos se podría formar un sustantivo, sin necesidad de recurrir á la perifrasis ó circuloquio empleado por el Sr. Mendoza. Además es tan rala la tela del *uyate*, que apenas sirve para librarse del agua.

El aztequismo *ayate* no comprende las telas de algodón, como dice el Señor Jesús Sánchez.

17.—El P. Clavijero dice: «La legumbre más apreciada de los Mexicanos era la judía ó habichuela (frijol), de la cual hay mayor número de variedades que del maíz. La mayor es la llamada *ayacotli*, que es del tamaño de un haba y nace de una hermosa flor encarnada.»

Latín técnico: *Phaseolus multiflorus*, L.

18.—Latín técnico: *Pereea carolinensis* ó *Laurus borbonia*, L.—Hay especies que no están determinadas.

LECCION CXIV.

— PALABRAS AISLADAS. —

C

Cacalosuchil..... CACALO-XOCHITL. (Véase en la lección CIII.) A lo expuesto en aquella lección hay que agregar lo siguiente: Ximénez dice: « Del árbol que llaman *cacaloxochil*, que quiere decir flor de maíz tostado.» Molina trae en su Vocabulario las palabras « tostar, » « tostar maíz, » « tostada, » y ninguna de las correspondientes mexicanas tienen la menor semejanza, con *cacalo*, que es el primer elemento de la palabra, que pudiera traducirse « maíz tostado » En el artículo *cacolotl*, dice Molina: cuervo, ó tenazuela de palo para despauar candelas, ó para comer granos de mayz tostado en el rescoldo. » Según esta traducción, las tenacillas y no el maíz tostado llevarán el nombre de *cacalotl*, y *cacaloxochitl* será « flor de tenacillas con que se come el maíz tostado. » No obstante lo expuesto, creemos que *cacalotl* puede significar « maíz tostado, » porque en un pasaje de la Historia escrita por Bernal Diaz del Castillo, se lee lo siguiente: ».....y « también Sandoval me dixo: pues yo

juro á tal tampoco tengo un puño de maíz de que tostar, y hacer *cacalote*....»

Cacalote..... CACALOTL. Cuervo, ave del tamaño del zopilote, de color negro, como visos pavonados.

ESTIM. Creemos que *cacalotl* se deriva de *cacalli*, reduplicativo de *calli*, casa, y que significa algo así como « casero, » pues este animal se domestica facilmente y anda en las casas robándose, como las urracas, todo lo que encuentra; y confirma nuestra opinión lo siguiente que dice Sahagún: « Hay también cuervos como los de España, llámanlos *cacalotl*, ó *calli* ó *cacalli*. » (1)

Cacalote..... CACALOTL. «Maíz tostado. (Véase el artículo anterior.)

Cacalotel..... (CACALO-TETL: *cacalotl*, cuervo; *tetl*, piedra: « Piedra del cuervo. » aludiendo á su color, pues la piedra de que se trata es muy negra.) Piedra negra que estalla cuando se le pone en el fuego. (2)

Cacascle..... (CACAXTLI. « Escalerillas de tablas para llevar algo á cuestras el tameme. » dice Molina). Especie de *huacal*, y de alacena portátil, como dice la Academia en que los indios transportan varias mercancías y otras cosas.—El Señor Ocampo determina muy bien este mueble, pues dice: «diferenciarse del *huacal* en ser mayor y de distinta figura, como dispuesto para cargarse sobre la espalda, mientras aquél se carga sobre el lomo de animales y ordinaria mente acompañado de otro igual. »