

era dedicada, y nadie hacia casa de aquella manera ni forma; porque sus jacales en que vivían eran de paja no muy pulida; ni á estos tales *Otomies*, se les daba nada tener sus casas ó jacales con sobrados.»

Borunda, en su lenguaje obscuro y enigmático, dice. «A la Nación conocida hasta hoy entre españoles por *otomí*, aun su conquistador no la trató así hasta que estaba en el bloqueo de esta ciudad, llamando entonces á sus individuos *utumies*, que es Gente serrana.....» En otro lugar dice: «El de otomí se originó de este valle, al señalar en él los Mexicanos su lindero para con la que trataban, ya de *Chichimecaltl* por aquella arma, y va de *Masaua* por aposeñada y diestra en caza de venado *Mazatla*; *Otomí*, flecha *mill*, nuestra *to*, al camino *otli*, es al Picacho tratado también así, aun hasta hoy, por algunos naturales de la serranía del Norte, á que se refiere el Meridiano de esta ciudad, y antiguo lindero entre ambas naciones, como que casi en *Cuantitlan* (situado al otro lado de la propia serranía) comenzaba la grande Provincia de los *otomies*, según el cap. 4º, lib. 1º de la Monarquía, y lo comprueban los vicios con que hasta hoy se usa del mexicano, desde el mismo Valle Cuautitlan.»

Según Buschman, la palabra *othomil* se puede considerar como mexicana; pero, según el Sr. Pimentel, esto no es exacto, pues *otho*, en la misma lengua *otomí* quiere decir *nada* y *mi*, quieto, ó sentado, de manera que traducida literalmente la palabra significa *nadaquieto*, cuya idea pudiera expresarse diciendo *peregrino* ó *errante*.

11.— Latín técnico: *Ipomœa murucoides*. El vulgo llama á este árbol «palo del muerto,» «palo bobo,» y «palo santo,» y también «cazahuate prieto.»

LECCION CXXV.

PALABRAS AISLADAS.

P

**Paclas**..... (Plural castellano de *pacla* ó *patla*, formado del verbo *patla*, cambiar trocar.)

(*Patlachtlí*, especie de almendra que empleaban los indios como moneda.)

Venta al fiado que en algunas tiendas de los pueblos hacen á los indígenas, con la obligación de pagar el sábado, que es el día en que reciben el precio de sus jornales.

**Pachacate**..... (PACH-ACATIC: *pachtic*, pequeño, que no tiene el tamaño natural; *acatic*, hueco: «Pequeño y hueco.») Los frutos que no alcanzan todo su desarrollo y quedan secos y pequeños.

**Pachichi**..... (PACHICHI, chupado, derivado de **Bachichas**..... PACHICHINA, chupar.) Se dice de la fruta pasada, y, por extensión, y fig., de los tiros de cigarros mascados, y de la cara rugosa de los viejos.—Por la afinidad que hay entre la P. y la B, se dice también *bachicha*, comúnmente en plural, *bachichas*, significando el licor sobrante en los vasos de los borrachos.

**Pachol**..... (PAZOLLI: Maraña.—Radicales desconocidas.) Pelo enmarañado.

**Pachón-na**..... (Aumentativo del inusitado *pacho*, adulteración de *pacha*, «cosa lanuda, ó que tiene mucho pelo»-dice Molina—La Academia dice que viene del flamenco *patryshond*, perro de perdices; y aplicándolo al hombre flemático y de genio pausado, dice que viene del latín *patiens*, paciente.)—Se aplica este adjetivo aumentativo al perro lanudo ó que tiene mucho pelo, y, en general, á todo lo felpudo. como alfombras, sobrecamas, abrigos, etc., etc. *Pachón* no se aplica entre nosotros al hombre de genio pausado y flemático, pues á éste se le llama *pachorrrudo* || Sust. Capcte de palma que usan los indios en las haciendas para cubrirse del agua.

**Pagua**..... (PAHUATL: «fruta»-dice Molina, Radicales desconocidas.) Especie de aguacate más grande que el común, casi es-

- Palanquí.....** (PALANQUI: Lo podrido, derivado de *palani*, podrirse.) Se aplica á las frutas y semillas podridas.
- Papacla.....** (PAPÁTLAHUAC: cosa ancha y espaciosa.) Las anchas y largas hojas del plátano, que, verdes, y también secas, se emplean como envoltura.
- Pancololote.....** (No conocemos la genuina palabra mexicana.) Planta de cuyo fruto se hace un dulce almibarado (2).
- Papachos.....** (Plural castellano de *papacho*, tomado del verbo mexicano *papatzoa*. «ablandar fruta con los dedos.») Aprietones suaves que se dan en el cuerpo á algunos enfermos, con las manos extendidas. Es una especie de *masaje*.
- Papalón.....** (PAPALONI, relamido; derivado de *papaloa*, relamerse.) Perezoso; sin vergüenza.--Tal vez alude esta significación á los animales que, como el perro y el gato, pasan el tiempo en lamerse y relamerse.
- Papas.....** Nombre que dieron algunos Cronistas á los sacerdotes mexicanos. Bernal Díaz del Castillo, en su *Verdadera Historia*, hablando de la llegada de Cortés á Campeche, dice: «..... y luego en aquel instante salieron de otra casa, que era su adoratorio, diez Indios que traían las ropas de mantas de algodón largas, y blancas, y los cabellos muy grandes llenos de sangre, y muy revueltos los unos con los otros, que no se les pueden eaparcir, ni peynar, si no se cor-

tan, los cuales eran Sacerdotes de los ídolos, que en la Nueva España comúnmente se llaman *Papas* y así los nombraré de aquí adelante y aquellos *Papas* nos truxeron zahumerios .....» El buen Bernal Díaz ha de haber creído que el nombre de *Papas* tenía alguna relación, aunque casual con el *Papa* de Roma. Nada de eso. Los naturales llamaban á sus sacerdotes *Papahuaque*, plural de *papa-hua*, que se compone de *papatli*, guedeja ó vedija, y por eso Molina dice: «*Papatli*. cabellos enhetrados y largos de los ministros de los ídolos», y de *hua*, que tiene; y significa: «los que tienen guedejás, guedejudos; así es que los famosos *Papas* de Bernal Díaz, no eran más que «los guedejudos ó mechudos»

- Papaquis.....** (Apócope de *papaquiliztli*. «alegría», «gozo.») Llámense así los jugos ó diversiones del Carnaval en Jalisco.
- Papaya.....** (Derivado de *papayana*, desboronar, martajar; frecuentativo de *payana*, quebrantar terrones.) Fruto del tamaño y figura de un melón mediano, amarilla, con la pulpa del mismo color y gustosa, y casi la forma de una pimienta.—Se le dió este nombre por la virtud que tienen las hojas de la planta de ablandar las carnes hasta descomponerlas. (3) || En el lenguaje vulgar de las gentes groseras, las partes pudendas de la mujer. (4)
- Papasal.....** (Formado de *papazolloa*, enmarañar; fig. mezclar pláticas impertinentes.) Pieza literaria mal hecha, ó ininteligible.

- Pasanchi**..... (PAXANTZIN: «Verba que está sentada»--dice Ximénez, Radicales desconocidas.) Planta medicinal de usos muy variados. (5)
- Pascle**..... (PACHTLI. «malhojo, ó cierta yerba que se cría y cuelga en los arboles» --dice Molina.—Derivado de *pachoa*, que, entre otras significaciones, tiene las de «proximarse mucho á alguno,» «pre-tarse contra otro,» las cuales dan la idea del parasitismo, de suerte que *pachtli* es la (planta parásita) Heno; planta parásita que se cria en los árboles, muy particularmente en los *ahuehuetes*. (V. Cuapascle.) (6).
- Patol**..... (PATOLLI. Juego de azar. Derivado de *patoa*, jugar.) Colorín, fruto del *zompancle*. (V.) (7).
- Payanar**..... (Este verbo, de estructura castellana, está formado del verbo mexicano *payana*, «quebrantar terrones ó desmenuzar algo»--dice Molina) Ablandar algo tracegándolo.
- Papalote**..... (PAPALOTL. Mariposa.) Los indios llamaron «mariposa» á la cometa de los Españoles, por la semejanza que tiene, cuando está en los aires, con tales ortópteros.—Es un disparate decir «papelote,» creyendo que es aumentativo de papel.
- Pelonchile**..... (PELON-CHILLI *pelon*, Perú ó Pirú; *chilli*, chile (V): «Chile del Perú.») Nombre que le dieron los mexicanos al «mastuerzo» cuando fué traído del Perú (8).
- Pepenar**..... (Este verbo, de estructura castella-

- na, está formada del verbo mexicano *pepena*, recoger lo esparcido por el suelo.) Recoger lo esparcido por el suelo; sacar varios objetos de entre otros. || Separar en las minas el metal bueno del malo, ó del cascajo || Asir ó agarrar á alguno.
- Pepescle. Pepes-  
tle**..... (PEPECHTLI: «colchón ó ropa sobre que nos echamos á dormir, ó albarda ó cimienta.»--dice Molina.) Albarda, capa de hojas que se pone en el fondo de las ollas en que se cuecen los tamales
- Petanque**..... (PETLANQUI: «cosa derramada ó muy lucida.»-- dice Molina. Derivado de *petlania*, «derramar cosa líquida, ó lucir algo.») Piedra mineral que tiene la plata pura, como *derramada*, ó que brilla y luce la plata.
- Peyote**..... (PEYOTL. Radicales desconocidas.)
- Piote**..... Planta medicinal que tiene varios y delicados usos. Algunos médicos la estiman como sucedánea de la cocaina. (9)
- Piciete**..... (PICIELT: *picilihui*, hacerce pequeña una cosa; y *etl*, tabaco, perfume: «Tabaco que se ha empequeñecido») Tabaco ordinario, cuya planta es mas pequeña que la *cuauhuetl*, ó tabaco de árbol. (10) (V. Acoyote.)
- Pigüis**..... (PIHUIZ, aumento; derivado de *pihuilia*, acrecentar, aumentar.) Ganancias que dan en las tiendas á los que compran en ellas.
- PILCATE**..... (PIL-CATZACTIC: *pilli*, hijo, muchacho, *catzactic*, sucio: «Muchacho sucio;» equibale á nuestra palabra «mócoso,» aplicada á los niños.) Muchachito. || adj.

pequeño; que se aplica también á las cosas.

**Piligüije**..... (Formado de *Pilihui*, arrugarse, marchitarse.) Persona miserable; pobre diablo.

**Pilínque**..... ( *PILINQUI*, guedefudo; derivado de *pilihui*, marchitarse ) Arrugado, pasado de madurez: se dice de los frutos.

**Pinacate**..... ( *PINACATL*: « escarabajo grande y bermejo que no buela »—dice Molina. Radicales desconocidas.) Insecto áptero, de color negro, que se cría en los lugares húmedos. || fig. y fam. Hombre de baja estofa.

**Pinolate**..... ( *PINOL-ATL*: *pinolli*, pinole ( V. ); *atl*, agua: « Agua de pinole. ») Pinole desleído en agua endulzada

**Pinole**..... ( *PINOLLI*: « la harina de maíz y chíá, antes que la deslían. »—dice Molina. Radicales desconocidas.) La harina de maíz tostado

**Piocha**..... ( *PIOCHTLI*: « cabello que dejan á los indios en el cogote cuando los trasquilan »—dice Molina. Radicales desconocidas.) La barba de pelo recortada, ó rasurada, que no más cubre la barba de carne —*Piocha* también es palabra castellana; pero tiene distinto origen y otras significaciones. ( 11 ).

**Pipiola, le**..... ( *PIPIYOLIN*: « abeja montesa »—dice Molina. Radicales desconocidas.) Cierta clase de abejas silvestres, del género *Mellipona*, que fabrican la « cera de Campeche. » Es conocida con el nombre de « abeja alazana. »

**Piscle**..... ( *PITZTLI*: « cuexco ó hueso de cierta fruta »—dice Molina. Contracción de *pitzactli*, cosa delgada y flaca.) Caballo flaco, huesudo. ( 11 bis.)

**Pixcar**..... ( Este verbo, de estructura castellana, está formado de *pixca-ni*, coger el maíz, ó segar el trigo.) Cosechar el maíz, pero no cosechar en general, sino hacerlo rompiendo sobre la planta misma las hojas que cubren las mazorcas, para tomar sólo ésta.

**Pizcachita**..... ( Formado de *tepitzcantzin*, poco, muy poco.) Pequeñísima parte de alguna cosa. || *Dar una pizcachita*, dar un pedacito de alguna cosa.

**Pochote**..... ( *POCHOTL*: Radicales desconocidas.) Arbol grande y espinoso de la familia de las malváceas, que se cría en la América septentrional. De su tronco se construyen piraguas ó canoas de una sola pieza, de grandes dimensiones. Sus frutos son comestibles; el algodón que tienen las semillas se utiliza para llenar almohadones, etc., y la goma que escurre del tallo, contra la enteritis. ( 12 )

**Popote**..... ( *POPOTL*. Radicales desconocidas.) « Tallo delgado de una planta de la familia de las gramíneas; sirve para varios usos y principalmente para hacer escobas » ( J. Sánchez.)

**Pozole**..... ( *POZOLLI*: espumoso; derivado de *pozol*, espuma.) Guisado que se hace echando maíz cacahuacincle ( V. ) cocido y desollejado en un caldo condimentado que debe hervir hasta que re-

vienten los granos de maiz, que parecen *espuma*. (13).

**Pachteco, ca.....** (POCHTECATL: «mercader.» dice Molina. Derivado de *Pochtlun*, templo de *Yacatecutli*, dios de los mercaderes.) Antes de la Conquista la clase de los mercaderes, *pochteca*, era muy considerada. (14). Hoy se da este nombre á los pobres indios que atraviesan largas distancias, con un huacal en las espaldas en que llevan humildes mercancías. Se les da también este nombre á las verduleras de los mercados. (14)

**Pipisca.....** (PIPIZQUI, «que chilla, ó rechina») Cierta yerba que al comerla rechina en los dientes. (15.)

**Pipizahua.....** (PIPIZAHUAC. Radicales confusas.) Planta de cuyas raíces se extrae el ácido riolozaico, de su inventor, Río de la Loza. Se emplea como drástico. (16).

**Pelochoco.....** (PILICHAUQUI: marchito; arrugado.) La flor y semilla del guaje.

**Pichocal.....** (PITZO-CALLI: *pizotl*, cerdo, puerco; *calli*, casa: «Casa de cochinos ó cerdos.») Zahurda.

**Pichotiro.....** (PITZO—..... (?) *pizotl*, cochino; el segundo elemento es desconocido, tal vez alguna palabra tarasca, porque el aztequismo es muy usado en Michoacán) Porquero, ó guardián de puereos.

**Pichopisque.. ...** (PITZO-PIXQUI: *pizotl*, cochino, cerdo, puerco; *pixqui*, guardián, derivado de *pia*, guardar: «Guardián de puercos») Porquero, porqueriso.

# PULQUE

(Por el interés que ofrece esta palabra, cuyo origen tanto se ha discutido, le damos á este artículo forma distinta de la de los demás de esta lección.)

Licor fermentado que extraían y extraen los indios del maguey. El P. Sahagún, hablando de las peregrinaciones de las tribus nahoas, refiriéndose á los Anahuacmixtecas, dice: «Estos mismos inventaron el modo de hacer el vino de la tierra: era muger la que comenzó y supo primero ahugerar los magueyes para sacar la miel de que se hace el vino, y llamabase *maiwoel*, y el que halló primero las raíces que echan en la miel se llamaba *Pantecatl*. Los autores del arte de saber hacer el pulcre así como se hace ahora, se decían *Tepuztecatl*, *Quatlapanqui*, *Ttiloa*, *Papatzactzo-caca*, todos los cuales inventaron la manera de hacer el pulcre en el monte llamado *Chichinauhúa*; y porque el dicho vino hace espuma, también llamaron al monte *Popozonaltepetl*, que quiere decir monte espumoso. Hecho el vino, convidaron los dichos á todos los principales viejos y viejas, en el monte que ya está referido, donde dieron á comer á todos, y de beber el vino que habían hecho, y á cada uno estando en el banquete, dieron cuatro tazas de vino, y á ninguno cinco porque se emborrachasen, y hubo un *cuexteco* que era caudillo y señor de los *Cuextecas* que bebió cinco tazas de él, echó por ahí sus maxtles descubriendo sus vergüenzas, de lo cual los dichos inventores del vino, corridos y afrentándose mucho, se juntaron todos para castigarle; empero como lo supo el *Cuexteco*, de pura vergüenza se fué huyendo de ellos, y los demás que entendían su language, y tuéronse ácia *Pamítla* de donde ellos habían venido, que al presente se dice *Pantlan*, y los españoles la dicen *Pánuco*; y en llegando al puerto no pudieron ir adelante, por lo cual allí poblaron, y son los que al presente se dicen *Toociome*, que quiere decir en mexicano

*toampohoan* y en romance *nuestros próximos*, y su nombre que es *Cueateca*, tomaronlo de su caudillo y señor, que se decía *Cuextecatl*.»

El P. Clavijero, hablando del vino dice: «El vino más común y el mejor de los mexicanos, es el de maguey, que ellos llaman *octli*, y los españoles *pulque*. Hácese del modo siguiente: cuando el maguey llega á cierto tamaño y madurez, le cortan el tallo, ó por mejor decir, las hojas tiernas de que sale el tallo, que están en el centro de la planta y dejan allí una cavidad proporcionada. Raspan después la superficie interior de las hojas gruesas que circundan aquella cavidad, y de ella sacan un jugo dulce, en tanta cantidad, que una sola planta suele dar en seis meses mas de seiscientas libras, y en todo el tiempo de la cosecha mas de dos mil.»

«Sacan el jugo de la cavidad con una caña, ó mas bien con una calabaza larga y estrecha, y después lo ponen en una vasija hasta que fermenta, lo cual sucede antes de las veinticuatro horas. Para facilitar la fermentación y dar más fuerza á la bebida, le ponen una yerba que llaman *ocpatli*, ó remedio del vino. El color del pulque es blanco, el sabor algún tanto áspero y la fuerza bastante para embriagar, aunque no tanto como el vino de uva. Es bebida sana y apreciable por muchas razones, pues es excelente diurético y remedio eficaz para la diarrea.»

Nada se sabe con certeza sobre la época en que se descubrió el pulque y por cual de las tribus indígenas. Ya hemos visto lo que dice Sahagún. No podemos omitir, aunque sea muy conocida, la poética leyenda de *Xochitl*, como descubridora del pulque entre los toltecas.

Bajo el reinado de Tecpancaltzin, un noble tolteca llamado *l'apantzin* descubrió y preparó el *pulque* ó jugo fermentado de maguey, y como un singular presente, lo ofreció al monarca, por mano de su hija *Xochitl*, joven pudorosa y agradecida, de la que el Rey se enamoró con locu-

ra. Por medio de personas de confianza hizo saber su amor á la doncella, logrando su correspondencia y que se le entregara, siendo el fruto de esta unión *meconetzin*, que significa el hijo del maguey. Según Veytia, el presente ó regalo hecho por Xochitl á Tecpancaltzin, no fué un jarro de pulque, como escribe Don Carlos M. Bustamante, adulterando (como lo hace observar Don José Segura) el texto de Sahagún, pues el citado historiador dice: «Llevaba en las manos un azafate, y en él algunos regalos comestibles, siendo el principal un jarro de miel de maguey.»— Chimalpain en sus anales dice que los Mexicanos, en su peregrinación, por el año 1200, descubrieron el *pulque*.

ETIM. Clavijero dice: Pulque no es palabra española ni mexicana, sino tomada de la lengua araucana que se hablaba en Chile; en la cual, pulque es el nombre general de las bebidas que los indios usan para embriagarse; pero es difícil adivinar como pasó este nombre á México.— Esta aseveración de Clavijero es inadmisibile, porque como hace observar el Sr. Núñez Ortega, la palabra *pulque* era conocida en México, cuando ni el reino del Chile ni aún el del Perú habían sido descubiertos por los Españoles. En efecto, usó de ella el contador Rodrigo de Albornoz en carta dirigida á Carlos V con fecha 15 de Diciembre de 1525, tres meses antes de que Francisco Pizarro concertase en Panamá la malograda expedición de Guayaquil. Además, Orozco y Berra advierte que no pudo encontrar la voz *pulque* en el diccionario de chilenismos de Don Zorobabel Rodríguez. «Es cierto, dice el Sr. Núñez,» que una tribu de aquella región (Chile), actualmente domiciliada junto al río Limay usa la palabra *pulco* para nombrar cierta bebida embriagante preparada con la especie algarobia. Pero ese nombre, agrega el Señor Núñez, fue quizá introducido en Chile por los Conquistadores de México que pasaron al Perú con Alvarado y después acompañaron á Pedro de Valencia.— Fray Diego de Durán dice que el vocablo *pulque* no es mexica-