**Tlahui Educa**

**Curso Básico: Introducción a la Lectura y Escritura de Lengua Náhuatl**

**Teórico-Práctico**

**Virtual y Presencial**

**Período: Febrero a Agosto de 2010.**

**“Nahuatlismos usados en tres campos de la sociedad mexicana: familia, alimentos y herbolaria”**

**(Tesina)**

**Que para sustentar examen y obtener el**

**Reconocimiento de Dominio Básico de Lectura y Escritura de Lengua Náhuatl**

**Presenta:**

**Fátima Ramírez Dotor**

**Cuernavaca, Morelos, a 7 de agosto de 2010.**

Dedicatorias

**…MI SOMBRA EMPOLVADA CAE SOBRE EL TAMBOR DE PIEDRA**

**EN EL ESPEJO HUMEANTE SOPLAN LAS FLAUTAS FUNERALES**

**EN EL LAGO DEL OMBLIGO DE LA LUNA CASI SIMEMPRE HAY UNA RESPUESTA**

**SÓLO HAY QUE SABER CUÁL ES LA PREGUNTA CORRECTA.**

**“A LA IZQUIERDA DEL COLIBRÍ” JORGE REYES**

**“AMOXTLACUILOL IN MO YOLLO**

**INTIK TZOTZONA MO HUEHUE”**

**“LIBRO DE PINTURAS ES TU CORAZÓN**

**HACES RESONAR TUS TAMBORES”**

**NEZAHUALCOYOTL**

**AGRADEZCO AL MAESTRO BRAULIO HERNÁNDEZ HERNÁNDEZ.**

Introducción

El náhuatl es un idioma derivado del tronco lingüístico yuto-azteca perteneciente a la familia nahua o náhuatl. Es el idioma indígena que cuenta con el mayor número de hablantes en nuestro país superando los tres millones de personas, comprende los estados de México, Hidalgo, Tlaxcala, Puebla, Guanajuato, Durango, Michoacán, Guerrero, Oaxaca, Veracruz, San Luis Potosí, Tabasco y algunas partes del Distrito Federal.

En el México precolombino, el náhuatl era hablado por los aztecas o mexicas, quienes constituyeron la civilización dominante antes de la llegada de los españoles. Con la conquista se implantó el castellano como idioma oficial.

Los nahuatlismos surgen a través de préstamos léxicos que se tuvo que hacer con el castellano para nombrar ciertos elementos de los que no se pudieron traducir o de los que no se tenía ni idea en el español.

Los nahuatlismos se difunden en la lengua española cuando los hablantes de otras variedades del español advierten la necesidad de incorporar un término que se halla ausente en su léxico y que define un concepto nuevo. A los hispanohablantes les resulta conveniente utilizar una voz de una lengua como el náhuatl, cuya fonología y morfología es familiar, porque permite su fácil incorporación. La difusión de los nahuatlismos en el español de América también depende, en gran medida, de la necesidad de incorporar una voz que no tenga equivalentes o sinónimos en su vocabulario corriente. [[1]](#footnote-1)

El idioma náhuatl, como sucede en la evolución con todos los idiomas del mundo sin ninguna excepción, tiene características especiales en cada región hablante, por ejemplo; la entonación, el acento y hasta la pronunciación, sin ser esto obstáculo alguno para establecer comunicación clara y objetiva entre grupos distantes de los diferentes estados.

Cada mexicano y cada persona dentro de este país tenemos que aprender a valorar lo que significa vivir en un territorio tan vasto y tan rico en todos los aspectos; rico en flora, en fauna, orografía, hidrografía, climas… y sobre todo idiomas; México es uno de los países que cuenta con un gran número de lenguas nativas, una de ellas el idioma náhuatl, motivo y causa de este trabajo escrito.

El objetivo de este trabajo es hacer un primer acercamiento al idioma náhuatl con la creación de un glosario de términos de origen náhuatl insertos en las costumbres de la vida cotidiana del pueblo. Este glosario no representa un trabajo terminado, pues se circunscribe a la experiencia de la autora y podrá ser ampliado o modificado a futuro.

“Nahuatlismos usados en tres campos de la sociedad mexicana: familia, alimentos y herbolaria”

El pueblo generalmente conocido como azteca se nombraba a sí mismo mexicano (mexica): azteca significa “de Aztlan”, lugar mítico en donde tiene su origen la migración de los mexicanos hacia el sur. Su lengua era llamada náhuatl o nahuatlàhtolli “lengua clara comprensible”, o también mexìcatlàhtolli “lengua mexicana”.

El siglo posterior a la conquista española presenció la muerte de la mayor parte de la población indígena, la demolición de su sistema social y la alteración irreversible de su cultura. Esta catástrofe histórica, una de las más grandes en la historia de la humanidad, fue en parte atenuada gracias a los trabajos de algunos religiosos ilustrados y a ciertos indígenas notables que reunieron y escribieron en náhuatl todo tipo de textos: leyendas, discursos, crónicas históricas, poemas, compilación de ciencias tradicionales.

Varias personas de miles de centenas hablan hoy otras variantes de esta lengua. El desmembramiento dialectal hace vano todo intento por elaborar un manual de náhuatl moderno “se necesitarían varios manuales para describir en cada una variante local”. [[2]](#footnote-2)

La ”tradición oral” en las lenguas indígenas no es, pues el recuerdo personal, subjetivo, aleatorio, de acontecimientos del pasado que varios ancianos conservan aún en diversas comunidades, sino la enseñanza, conservación y recreación de vehículos formales, de géneros formales precisos que constituyen un *arte de la lengua* y que en su elaboración formularia resguardan gran parte de su conocimiento milenario. [[3]](#footnote-3).

El náhuatl es el idioma perteneciente a la agrupación lingüística yutonahua. Esta lengua se conserva hoy en día en gran parte del territorio nacional, especialmente en el centro de México, comprendiendo partes del Distrito Federal y de los estados de Durango, México, Guerrero, Michoacán, Morelos, Oaxaca, Puebla, San Luis Potosí, Tabasco, Tlaxcala y Veracruz.[[4]](#footnote-4)

La evolución del idioma náhuatl comprende tres periodos:[[5]](#footnote-5)

Periodo pre-hispánico.

El primer periodo o Periodo pre-hispánico (600-1521) comprende la etapa de la consolidación del náhuatl como lengua autónoma e independiente de la familia yuto-azteca hasta que entra en contacto con el español. El periodo pre-hispánico seguramente contribuyó al habla de América con préstamos relacionados a los campos semánticos de la fauna (ocelote, quetzal), la flora (zapote, aguacate) y los gentilicios (azteca, olmeca) debido a los siglos de intercambio cultural y comercial preexistentes a la llegada de los españoles.

Periodo hispánico.

El segundo periodo o Periodo hispánico (1521-1810) ha sido la etapa más profusamente estudiada entre las dos leguas (náhuatl y español) y es la etapa en que el náhuatl se halla en contacto permanente con el español. Es un periodo de convivencia entre los hablantes del náhuatl y del español donde se incorporan los préstamos vinculados al lenguaje de la construcción (galpón, teocalli), el folclor (huapango, mitote), la persona (macehual), los utensilios y el vestuario (cacle).

Período moderno.

El tercer periodo o Periodo moderno abarca desde la independencia de México (1810) hasta nuestros días. En este periodo se incorporan principalmente voces relacionadas a la gastronomía (chocolate, tequila), campo semántico que debe haber estado presente desde tiempos hispánicos pero que realmente ha cobrado vigencia y se ha vuelto de gran interés, a nivel internacional, en el momento actual debido a la globalización.

Como sabemos, la globalización es un fenómeno mundial que se ha cimentado gracias a la expansión económica de los países dueños del capital y se valen de los medios de comunicación masiva llamados “mass media” para despojar a los pueblos de sus raíces, costumbres, así como de su cultura autóctona. Es indudable que las personas quieren estar a la “moda” y no pasar por “guarines” adoptan inmediatamente los nuevos modelos que los países poderosos imponen.

La globalización está reestructurando nuestros modos de vivir, y de forma muy profunda. Esta dirigida por occidente, lleva la fuerte impronta del poder político y económico estadounidense y es altamente desigual en sus consecuencias; no es solo dominio de occidente sobre el resto, afecta a Estados Unidos igual que a otros países altamente desarrollados.[[6]](#footnote-6)

La familia tradicional, está cambiando y lo hará mucho más. Otras tradiciones, como las vinculadas a la religión, también están experimentando grandes transformaciones. El fundamentalismo nace en un mundo de tradiciones en derrumbe. [[7]](#footnote-7)

La globalización tiene algo que ver con la tesis de que todos vivimos ahora en un mismo mundo –pero ¿de qué forma exactamente?, ¿Es la idea realmente válida?–. Diferentes pensadores han adoptado posturas completamente opuestas sobre la globalización en los debates surgidos en los últimos años. Algunos se resisten a ella en bloque. [[8]](#footnote-8)

Sin embargo, a pesar de esta dominación, no se han podido anular del todo las raíces que nos identifican por estar profundamente arraigadas en nuestra id, Pablo González Casanova explica. El estudio etimológico de los aztequismos, o mexicanismos que tienen su origen en vocablos del idioma azteca, desde temprano mereció la atención de nuestros historiadores y eruditos con afinaciones filológicas, y unos a otros se sucedieron los valiosos trabajos de don Eufemio Mendoza (1872), don Jesús Sánchez (1883), don Felix Ramos y Duarte (1895), don Cecilio A. Robelo (1901), y la obra póstuma incompleta de don Joaquín García Icazbalceta publicada en 1905.

En las obras arriba citadas la de don Eufemio Mendoza. *Apuntes para un catalogo razonado de las palabras mexicanas introducidas al castellano* es la obra que más se acerca en la forma de exposición del método actual, aunque a decir de Pablo Gonzalez, esta obra incurre en algunos desaciertos como es el confundir lugares geográficos con la toponimia, en su obra refiere 150 aztequismos.

Con respecto, *El glosario de voces castellanas derivadas del idioma náhuatl o mexicano* (1886), de don Jesús Sánchez se concreta a apuntar el vocablo etimológico, sin analizarlo ni pretender explicarlo genéticamente, con lo que facilita la inteligencia de sus apreciaciones, siendo más de 200 aztequismos estudiados.

En la obra de don Felix Ramos y Duarte (1895), *Diccionario de mexicanismos* abarca indistintamente la mayor parte de los provincialismos de México. Es muy nutrido el número de aztequismos cerca de 350, su obra ofrece importancia por su la investigación lingüística etimológicas, aunque denota apreciaciones mal fundadas y fantásticas.

El erudito don Cecilio A. Robelo (1901), contribuyó al enriquecimiento del acervo léxico de los aztequismos, con su *Jardín de raíces aztecas* o *Diccionario de aztequismos* (1904), en el que reúne refranes y frases populares que tienen vocablos de origen azteca y abundantes citas y acepciones de los aztequismos, reuniendo más de 1500 aztequismos catalogados.

Cita González Casanova en su obra mencionada anteriormente, que, la más prudente y esperada obra es la de don Joaquín García Icazbalceta en su incompleto *Vocabulario de mexicanismos* publicada en 1905, obra póstuma que, aunque llega sólo de la letra A, a la letra G, pasa de 200 el número de aztequismos registrados.

A decir del autor, la flora indígena ha dado el mayor número de aztequismos, también las costumbres del pueblo, su alimentación, los utensilios domésticos y vestido han contribuido con un número de vocablos importantes, pero cuya difusión fuera de México y América Latina es casi nula.

Lo anterior nos obliga a hacer una reflexión acerca de la cultura, para ello se expone los siguientes conceptos.

Un concepto de cultura aportado por Adamson en el libro *Hombre cultura y sociedad*, en el capítulo VII, *La Naturaleza de la cultura*. En este libro, Harry L. Shapiro nos dice que la cultura es la suma total integrada de rasgos de conducta aprendida que son manifestados y compartidos por los miembros de una sociedad. En otro capítulo del libro, George Peter Mudork afirma que la cultura a pesar de su naturaleza esencialmente conservadora, cambia de tiempo en tiempo y de sitio a sitio. Considera que la cultura es producto del aprendizaje y no de la herencia. Las culturas del mundo son sistemas de hábitos colectivos. Las diferencias observables entre ellas son el producto acumulativo del aprendizaje masivo bajo diversas condiciones sociales y geográficas. [[9]](#footnote-9)

Cabe hacer mención que el libro *Historia de los pueblos indígenas* *de México*, de Bárbara Cifuentes,[[10]](#footnote-10) nos relata varios aspectos relacionados con la adopción de términos nahuas al español y viceversa, entre otros ésta, que Fray Jerónimo de Mendieta en sus escritos percibe algunos cambios que tenían lugar en el español hablado por los colonizadores y ciertas innovaciones que se han introducido de las lenguas amerindias:

*“De nuestro modo de hablar toman los mismos indios, y olvidan lo que usaron sus padres y antepasados. Y lo mismo pasa por acá de nuestra lengua española que la tenemos medio corrupta con vocablos que a los nuestros se les pegaron en las islas cuando se conquistaron, y otros que acá se han tomado de la lengua mexicana”*

Dando varias explicaciones a este fenómeno entre ellas estaba la continua convivencia de la población hispanohablante con la población de habla indígena.

Las lenguas más difundidas y que mayor influencia tuvieron en el español, eran especialmente aquellas que provienian de las variaciones del náhuatl que se hablaba en el centro de la Nueva España, las cuales pasaban por el tamiz de las letras latinas desde tiempos inmediatamente posteriores a contacto con los españoles.

Precisamente, este contacto entre los nahuas y los españoles obligó en ambos bandos hacer una serie de adecuaciones lingüísticas que implicaban la interpretación de las situaciones y objetos que, para ambos eran novedad y empelaban palabras ya conocidas para poder describirlas.

La transición hacia el español fue producto de una dominación por parte del imperio español que vio en el idioma (español) su forma de dominación, aunque sin lugar a dudas hubo varias defensas hacia las lenguas nativas, pues se las consideraban como muy bellas y que daban cuenta de una realidad en todos los niveles.

Se distinguen tres periodos de contacto lingüístico durante la etapa colonial:

El primero cubre apenas unas tres o cuatro décadas y se caracteriza por presentar transformaciones muy breves con respecto a la situación que priva antes del contacto. Este consistió en el ejemplo de voces en su respectivo acervo para nombrar los objetos que les parecían similares a la de su propio entorno, a pesar de que ambos reconocen las diferencias en los objetos y situaciones. Las escasas adquisiciones léxicas de este primer momento se adaptaron a los patrones gramaticales y de pronunciación de la lengua receptora[[11]](#footnote-11)

La transición hacia el segundo periodo del contacto con los europeos se produce bajo nuevas circunstancias, entre las que destaca una mayor frecuencia en los intercambios comunicativos entre las poblacion local y la entrada en escena de la segunda generación posterior a la conquista; este consistió en un incremento en el número de personas que dominanban la lengua indígena y el español de manera más equilibrada. Dándose la apertura de los préstamos léxicos en ambas direcciones.[[12]](#footnote-12)

Con la adopción de una nueva nomenclatura, los dos grupos trataban de llenar el vacío de vocabulario para nombrar la flora y la fauna, las costumbres civiles y religiosas, los artefactos y materiales, los alimentos y vestidos.[[13]](#footnote-13)

El segundo periodo, cuya duración fue cerca de un siglo (1550-1650), las influencias reciprocas comenzaron a afianzarse en el habla de los grupos que interactuaban de manera frecuente. En este periodo, el grupo de bilingües no solo incluía a indígenas, sino también a mestizos y, en menor medida, a individuos de origen criollo. Además de la circulación masiva de préstamos, se produjeron alteraciones en las estructuras gramaticales de las lenguas, cuya naturaleza difiere de la que corresponde propiamente al léxico. Rasgos peculiares en la entonación, algunas innovaciones fonológicas, morfológicas y sintácticas, son el resultado de una intensidad mayor por el contacto entre las poblaciones. Los nahuatlismos incorporados al español presentaban ya formas derivadas, además de las primitivas. Para el siglo XVII, voces hispanizadas como cacahuate o atole tenían también formas derivadas como cacahuatería, atolería, atolero y atolera. Si bien es posible imaginar que los individuos bilingües hicieron uso de los indigenismos, su continua aparición en muchos de los registros escritos de la época permiten suponer que también habían echado raíces entre la población novohispana monolingüe de español.[[14]](#footnote-14)

Puede afirmarse que, durante el siglo XVII, no solo aumentó el número de nahuatlismos manifestándose estos en la flora, en la fauna, en las actividades agrícolas, en la organización social, así, el mayor número registrado de nahuatlismos corresponde a los utensilios domésticos y a los alimentos.[[15]](#footnote-15)

Los testimonios ilustran el dominio de la lengua general (náhuatl) entre los distintos grupos sociales que constituyen la sociedad novohispana de las primeras décadas del siglo XVII. El empleo del náhuatl no solo era un hecho usual entre aquellos individuos que tenían intereses económicos o religiosos… además, esta lengua era objeto de atención particular entre los intelectuales y literatos, quienes se interesaron en cultivarla, así pues, fue usual la utilización de tres lenguas: la española, la latina y la lengua náhuatl en los escritos de los más destacados autores novohispanos.[[16]](#footnote-16)

Por último, en el tercer momento del contacto, que se inicia en la segunda mitad del siglo XVII y llega hasta el presente, se destacan dos tendencias, una de ellas es que las lenguas indígenas reciben una profunda influencia del español, y la otra, es que se reduce de manera notable la cifra de criollos y mestizos bilingües[[17]](#footnote-17).

Este periodo se distingue por las políticas del lenguaje peninsular, que prohíbe el uso de las lenguas indígenas en los ámbitos jurídicos, educativos y religiosos. Además de lo anterior, se sumaron dos situaciones, primera, un mayor número de hispano hablantes, monolingües y bilingües, en los asentamientos urbanos, por lo cual se podía prescindir de los servicios que habían prestado durante largo tiempo las lenguas generales (locales). La segunda, las convicciones propias de los gobernantes e intelectuales ilustrados acerca de las lenguas nacionales, al considerarlas un medio imprescindible para alcanzar la modernidad. Y el progreso de los pueblos.[[18]](#footnote-18)

Si bien existieron varios argumentos a favor del uso de las lenguas indoamericanas por parte de los misioneros, se impuso el uso del idioma español, pues consideraban a las lenguas indígenas como ineficaces para trasmitir la cristiandad y la civilización.[[19]](#footnote-19)

Los vocablos que pertenecen al lenguaje familiar son más numerosos pero su radio de acción es aun más reducido. Ídem.

Las fuentes orales, inagotables y variadas son la charla familiar, con sus pintorescas frases hechas, dichos, refrenes y proverbios; los cuentos y leyendas populares; la canción callejera; las adivinanzas; los *albures* y cuentecillos picarescos; en una palabra la abundante policroma de la literatura oral de nuestro pueblo. Ibídem. Esta son formas de transmitir la cultura y no olvidarnos de quienes somos.

FAMILIA

Las relaciones que se establecen cotidianamente entre los individuos de cada familia es diversa y compleja dependiendo de las formas de vida y actividades productivas que practican. La vivienda, las costumbres y el contexto geográfico, son factores que deben tomarse en cuenta, puesto que no todas las palabras (nahuatlismos) son usadas en todas las regiones, porque no en todas existe lo mismo, y también el concepto de las cosas no es igual.

En cuanto al concepto de la familia voy a mencionar algunas pocas palabras provenientes del idioma náhuatl que me son familiares y que he escuchado en algún lugar, sin embargo, aclaro que son muchísimas las que desconozco. En este apartado incluyo términos para nombrar a los integrantes de la familia, objetos de uso cotidiano, así como expresiones utilizadas en este gupo todos los días.

En la vivienda se reúne la familia, el **tata,** que es el papá, y la **nana,** que es la mamá, son los padres de los **chilpayates,** que son los hijos, donde son nombrados así en muchos hogares, entendiendo desde el punto de vista que los chilpayates son los hijos más pequeños; ya cuando juegan o caminan, saltan y corren, son los **escuincles** y **escuinclas** que hacen travesuras, se golpean entre sí, se caen y se hacen **chipotes,** (chipote con sangre sea chico o sea grande), andan **papaloteando** por todos lados y no falta el momento en que se sacan el mole de la **nariz** con una guantada. Los **chamacos** y **chamacas** me parece que son los adolescentes para arriba, los que ya están en edad de merecer, y andan **chacoteando**, buscando a quien amarrarse (ligarse).

Existen por ahí también otras formas de identificar a estas lindas criaturritas, refiriendome a los hijos, por ejemplo, en el estado de Micoacán se les llama **guaches** y **guachas**, región de tierra caliente, en donde indistintamente nos referimos a ellos, con aquellos términos ya sean bebés, adolescentes o jóvenes.

En cuanto a la alimentación de los chilpayates, la **nana** o la **chichigua** (la nodriza), los alimenta directamente de la **chichi** y, logicamente, los debés maman la **teta**. En caso de que la nana no tenga leche, el niño chilla y se le tiene que dar el alimento en una mamila, la cual lleva integrado el **chupete**, esto no es mucho problema teniendo que alimentar a un solo bebé, de los contrario, si son **cuates**, triates o más, la crianza de los niños se convierte en una verdadera **chinga**, aun más estando los niños **chipiles** si la nana se ha embarazado nuevamente, en este caso, hay que apapachar a los chamacos.

La casa que es el **jaca**l, está amueblada con catres, **petates** y **hamacas**, que muchas veces, si no hay higiene, estos se llenan de **chinches**. Igualmente sucede con los colchones rellenos de **zacahui**l, estos implementos obviamente son para dormir o echarse un **coyotito**. El **petate** está tejido, para lo cual se usa una planta acuática llamada **tule**, lo mismo sucede cuando hay sillas cuyo asiento igualmente está tejido también con esta misma planta, esto es, verdaderamente, una artesanía. En caso de no haber sillas, en vez de estas, algunos campesinos usan troncos de **mezquite** para sentarse, una madera muy dura del árbol del mismo nombre que es característico del Valle del **Mezquital** en el estado de Hidalgo, y lo mismo, si los troncos no son de este árbol pudiera ser de cualquier otro, pero, en caso de que no hubiera troncos hasta alguna piedra sirve para el mismo asunto, quizá una piedra de **tezontle** que sea recogida en el campo.

Los habitantes del jacal para hacer su techo, en muchos casos buscan diferentes tipos de **zacates** para cubrirlo. También existen otros tipos de zacates, por ejmplo, el **popotillo** sirve para hacer escobas de donde se extraen **popotes** para poder hacer estos instrumentos. Otros zacates son empleados para hacer los nidos de las aves de corral y también sirven como alimento para los animales domésticos.

En cuanto a enseres de uso diario en la casa, conocemos el **metate** para moler, el **molcajete** con su **tejolote** que sirve para moler las salsas, el **comal** cubierto de **hollín** por el lado que hace contacto con el fuego, y muy indispensable en la cocina. Los **chiquihuites** tejidos de carrizo, y los **huacales** armados con varas son de gran utilidad para guardar una gran variedad de cosas, también hay **cacharros** de arcilla, el mismo comal es uno de ellos y no faltan los **tepalcates** de objetos rotos, inclusive en todo **México**, en las zonas arqueológicas que visitemos, podremos encontrarlos regados por todos lados.

Los hilachos (ropa) que visten las personas son muy característicos así como son los **huaraches** para calzar. Por que hay que aclarar que, por el Valle de Toluca, encontramos un cierto tipo de tortilla dura que recibe el mismo nombre y que se vende en las calles de la ciudad acompañado con **nopales**, queso, cilantro, y otras hierbas.

El **huipil** lo usa la mujer para cubrirse la cabeza, el **quexquemetl** es la falda y el **chincuete** lo usa enredado en la cintura para sostener la falda. Los **huaraches** o **cacles**,indistintamente los usa el hombre o la mujer, pero, algo muy característico del hombre es el **paliacate**, pañuelo grande decorado con diseños muy característicos y de diferentes colores, que lo mismo puede ir amarrado al cuello así como en la cabeza, de hecho lo utilizaron mucho los **chinacos**, que, como dato cultural, fueron los guerrilleros que lucharon por la independencia de nuestro país. El paliacate, también sirve para limpiarse el sudor cuando se anda trabajando, o para limpiarse la nariz cuando se tiene gripe.

El hombre cuando sale a trabajar al campo dispone de herramientas adecuadas para el mismo, en algunos lugares a pesar del avanze de la tecnología, aún se usa la **coa**, objeto de madera utilizado para sembrar diferentes semillas. El **machete** resulta de mucha utilidad para cortar la hierba alta o los palos fuertes y resistentes de los árboles. También está el **tranchete**, una navaja en forma de gancho que se utiliza para hacer cortes controlados y también para cortar o pelar frutas. La **patacua**, que es usada en el estado de Guanajuato en la región del Bajío, es una herramienta que sirve para quitar las pequeñas hierbas de la **milpa**, a la que, cuando se va a cultivar, es bueno llevarse algo de agua para calmar la sed, ésta se pude llevar en un **guaje** tapado con un **olote**, también se le llama **bule** allá por los estados de Colima y Jalisco.

La milpa se cultiva y, después de tanto trabajo invertido, llega el tiempo de la **pizca**. Los dueños de la milpa, junto con sus familiares, se organizan para ir a **pizcar** y recoger el producto de la siembra. Si es maíz lo que se cosecha, se utiliza una herramienta llamada **piscador**, con el que se corta la hoja, se recoge la mazorca, y se deposita en un **ayate** o **guangoche** (Guanajuato), cuando este se llena, cada trabajador deposita la mazorca en costales de **ixtle** de fibras de henequén, cuando el costal ya está lleno, se amarra y, con un **mecapal** otra persona lo carga para llevarlo a la troje o a otro lugar especifico.

Terminada la pisca, se les permite a otras personas entrar a buscar alguna mazorca que haya quedado oculta, ya sea en una caña en pie o entre las hojas del suelo, se dice entonces que estas personas andan **titichando** o **pepenando.**

Otra manera de aportar a la economía familiar tratándose de la alimentación es salir al campo a buscar productos silvestres que pueden ser frutos tales como **garambullos,** **pitaya**s, **mezquites** frescos o secos, **guamúchiles**, **acebuches** y muchos otros que existen por todo el territorio mexicano, sin olvidar los **capulines**, **tejocotes**, y **xoconostles**.

Los huertos familiares o solares, que son pequeños terrenos en torno al jacal también proveen productos complementarios, por ejemplo, el **zapote** negro y blanco, los **nopales,** **chiles**, **chayotes**, **quelites**, **guajes**, **ejotes,** **chilacayotes**, **papaya**, **cacao** y otros.

Es importante mencionar en este apartado, lo gentilicios que usamos diariamente pero que, sim embargo, olvidamos su origen, estas palabras son: **mexicano** y **chilango**.

Tampoco hay que olvidar que el nombre de nuestro país proviene de la voz náhuatl, **México** está conformado por los vocablos **Metztli**=Luna, **Xiktl**i= Ombligo, y la preposición **Co**= En. Por lo cual México quiere decir “En el ombligo de la Luna”.

ALIMENTOS.

En este apartado se incluyen nombres de algunos alimentos y platillos, así como algunas bebidas conocidas.

**Chocolate.** Pasta y bebida hecha a base de cacao y azúcar, muy gustado por todas las personas que habitan este planeta pero de origen mexicano. En pasta, el chocolate se encuentra en diversas presentaciones, pues hay chocolate blanco, chocolate combinado con galletitas OREO, chocolate chocolate… chocolate de buena y mala calidad. Es infinito el número de marcas comerciales que se dedican a vender este producto, pero no siempre el chocolate más caro resulta ser el más delicioso. La bebida principal que lleva este, ingrediente recibe el mismo nombre (chocolate), pero existen otras bebidas como el *atole* donde el chocolate es el sabor principal, sin embargo, en este caso la bebida es llamada *atole de chocolate.*

**Atole**. Bebida prepara a base de diversas harinas, ya sea avena o harina de maíz y hay de diferentes sabores: de chocolate, vainilla, fresa, guayaba, pinole, entre otros sabores. Un atole acompañado con un *tamal*, es el desayuno principal para varias personas en nuestro país, especialmente para los estudiantes y trabajadores que salen del *jacal* en ayunas.

**Tamal**. Especie de bollo hecho de masa o harina de maíz dependiendo de la región en donde se hagan, eso sí, siempre se preparan con manteca, relleno con carne u otros ingredientes. Este alimento es consumido generalmente en las mañanas, ya que a esas horas resulta cotidiano ver a los vendedores de tamales en un triciclo esperando afuera de las escuelas o del trabajo esperando a que los alumnos y trabajadores tengan un tiempo libre para salir a comprar solo un tamal, o bien, una *guajolota*. A estos vendedores también es común verlos en las calles y en las plazas.

**Guajolota**. Torta de tamal.

**Pinole**. Harina de maíz tostado, a veces mezclado con azúcar, piloncillo, canela u otros ingredientes.

**Chile**. Alimento que podría considerarse como símbolo nacional, alimento muy mexicano y muy picante, ingrediente principal en varios platillos, basta mencionar el mole, las enchiladas, los chiles en nogada y por supuesto, las salsas, éstas sirven para hacerse un simple taco o para condimentar ciertos guisos como las gorditas o *tlacoyos*. Existe una gran variedad de chiles y todos resultan ser de un sabor delicioso, como dicen por ahí: “picoso pero sabroso”, la variedad de chiles es muy amplia: chile *guajillo*, chile *chipotle*, chile poblano, chile *jaral*, chile piquín, chile *jalapeño*…

**Tlacoyo**. Gordita de maíz blanco o negro, de forma ovalada y rellena de diferentes ingredientes como haba, chicharrón y *nopales*. Al igual que los tacos dorados, pambazos y los *huaraches*, los tlacoyos entran en los que se considera “antojitos mexicanos” y típica para consumirse cuando uno va al *tianguis*.

**Huarache**. Tortilla plana y alargada, ya sea dura o blanda y de maíz negro o blanco, que es como tipo tostada, es decir se le echa encima distintos ingredientes como *jitomate*, lechuga, chicharrón, pollo y salsa. Los huaraches, así como las tostadas, los tlacoyos, las *chalupas*, son platillos derivados del maíz que para su elaboración pasan por un proceso llamado *nixtamal*.

**Nixtamalización**. Proceso que desde tiempos prehispánicos es usado para preparar el maíz, donde se pone a cocer con agua y algo de cal o ceniza para que esté listo y se pueda moler. Hoy en día en las ciudades y en los pueblos cercanos a éstas, el maíz es se manda a moler en establecimiento donde cuentan con molinos mecánicos, pero aún hay zonas rurales donde se usa el *metate* para esta labor.

**Metate.** Instrumento de piedra en forma cuadrada que se usa para moler el maíz a mano con ayuda del *metlapil* (mano del metate). El metate sirve para moler el maíz después de sacarlo del nixtamal y así formar una masa con la que se hacen tortillas. Para la elaboración de las tortillas (si es que se hacen a mano), es necesario contar con una prensa, ya sea de metal o de madera, en donde se ponen pequeñas bolitas de masa, se aplastan y se ponen en el *comal.* Aparte de moler el maíz, en el metate también se muelen las especias necesarias como el *cacahuate*, el *chocolate*, el amaranto, la nuez y la almendra para la elaboración del *mole*.

**Comal.** Disco de barro cocido sin vidriar, o de lámina que se usa para cocer y calentar tortillas.

**Mole.** Guiso hecho con salsa de chile, típico de varias partes de la República. Este guiso es preparado, generalmente, cuando hay *pachanga*, ya sea una boda, unos quince años o un bautizo, o una fiesta patronal.

**Chilaquiles.** Guiso hecho a base de *totopos* y salsa de chile.

**Totopo.** Tortilla tostada o frita, generalmente en trozos, que se usa como cuchara para comer frijoles u otros guisos o simplemente untarlos con un poco de salsa. Hoy en día estos totopos son vendidos en las lonjas mercantiles como “papitas” que tienen diferentes presentaciones dependiendo de tan fuerte sea el picante que lleva empaque.

**Elote.** Mazorca de maíz tierno. Se puede comer cocido, preparado con limón mayonesa, queso, sal y chile piquín. Es común ver en las esquinas a gente vendiendo sus elotes preparados de esta forma o vendiendo también *esquites*: granos de elote, tostados o fritos condimentados con epazote y preparados de la misma forma que los elotes. Otra forma de comer elotes son asados.

**Tomate.** Fruto de la tomatera, redondo, verde o amarillo, de sabor ácido. También se le llama tomate verde, para distinguirlo del *jitomate,* conocido como tomate rojo.

**Jitomate.** Fruto redondo, de color rojo, muy empleado para preparar diversos platillos y salsas.

**Molcajete.** Especie de mortero de piedra que se usa para machacar, con el *tejolote* (mano del molcajete), las especias como el ajo, el clavo y fruto como el tomate o el jitomate, junto con el chile para la elaboración de salsas.

**Mezcal.** Bebida mexicana con un grado muy elevado de alcohol, originaria del estado de Oaxaca donde, desde 1997, se celebra la Feria Internacional del Mezcal, esta deja una derrama económica de millones de dólares. La feria del mezcal se celebra paralelamente con la fiesta de la Guelaguetza. En la época prehispánica, el mezcal se preparaba, primero, haciendo un agujero de tres metros de profundidad en el piso de **tepetate**, y se llenaba de rocas volcánicas como el **tezontle**, Luego, se calentaban acomodando encima las piñas de maguey, y se cubrían con pencas de la misma planta. Como sucede con otra bebidas alcohólicas, el mezcal también puede clasificarse por el tiempo que se deja añejar: el mezcal blanco, es el que se deja almacenado por menos de dos meses; el reposado, es el que se almacena en un tiempo de dos meses a un año; añejo, es el que lleva almacenado por lo menos un año. Una versión diferente del mezcal y también conocida por todos los mexicano es, por supuesto, el **tequila.**

**Tequila.** Bebida alcohólica originaria del municipio del mismo nombre en el estado de Jalisco. Esta bebida se elabora a partir de la fermentación y destilado del jugo extraído del agave, en particular, del llamado agave azul. Es la bebida que representa a nuestro país en todo el mundo.

**Chínguere** o **Chinguirito.** Aguardiente o cualquier otra bebida embriagante como el tequila o mezcal.

**Jícama.** Tubérculo comestible, con cáscara delgada de color pardo e interior blanco, acuoso. Se acostumbra comer cruda, con sal, limón y chile piquín espolvoreado. De esta misma manera se comen las “jicaletas”, solo que estas consisten en partir una rebanada grande de jícama y clavarla en un palo en forma de paleta. También es usual incluir una jícama pequeña en las colaciones en épocas de posadas.

HERBOLARIA.

En este apartado, más que de herbolaria, se incluyen nombres de algunas hierbas, plantas y árboles que son usados para fines medicos en diferentes zonas rurales del país, aunque no todas se utilizan en un mismo lugar.

**Tenejiate**. Hierba no muy grande, de un metro de altura más o menos, nace con hojas verdes, redondas y no tan grandes. Sus flores son moradas, pequeñas y alargadas, florean en forma de racimos. Sus frutos son redondos. Pequeños y de color café. Esta hierba crece en lugares frescos y húmedos. Las hojas, las semillas y la raíz de esta hierba sirven de remedio para brujería, “riumas”, y para cuando algún *cuate* o gemelo hecha paperas o bola.

**Cacalosúchil**. También llamado flor de cuervo, árbol de ocho metros de altura aproximadamente de tronco no tan grueso, es regular macizo y de color blanco, su corteza es de color verde cenizo. Las hojas de este árbol son verdes y alargadas. Sus flores son redondas y dentadas y de color rojo, rosa, amarillo o blanco. Su fruto es verde cuando se encuentra tierno, cuando el fruto ya está maduro es de color café. La corteza de este árbol sirve de remedio para cuando una persona está enferma o abierta de la cintura.

**Chica**l. Hierba ni muy grande, mide como sesenta o setenta centímetros de altura. Sus hojas son verdes, palmeadas y un poco alargadas, sus espinas son pequeñas. El tronco de esta hierba es verde y delgado, también crece con sus espinas. Esta hierba nace en cerros, lomas, laderas y tierras planas. Sus flores son compuestas, pequeñas y amarillas. Las hojas y el palito de esta hierba sirven de remedio para las personas que les duele el estomago y para darle fuerza a la gente.

**Cuachalate**. Árbol de seis metros de altura aproximadamente. Este árbol florea en el mes de junio o julio. Sus flores son pequeñas, de amarillo pálido y florea en racimitos, el fruto es poco alargado y tiene la forma de aguacatillo; cuando el fruto es tierno su color es verde, y cuando ha madurado, su color es amarilloso o café con la semilla maciza. La corteza de este árbol es útil para quitar las enfermedades de empacho, fiebre, limpia el estomago, es bueno para la diarrea y la disentería, también es útil para curar algunas cortaduras y los granos.

**Chachayate**. Hierba que mide un metro de altura aproximadamente, de hojas verdes y largas, de palo delgado y un poco morado, las hojas son de color verde y algunas son de color cenizo, de palo delgado y un poco morado. Sus flores son pequeñas y amarillas. Sus frutos son *guajes* alargaditos, verdes al principio y de color café cuando ya están secos, son redondos y no muy largos. Esta hierba sirve de remedio para la inflamación, diarrea y para limpiar el estomago.

**Amole**. Este árbol mide como siete metros de altura. Florea en los meses de julio y agosto y da fruto. Sus flores son amarillas y florean en racimito, sus frutos son pequeños, redondos y verdes. Este árbol crece en lomas, cerros y laderas. Su corteza es de color verde cenizo y de palo macizo color blanco. Sus raíces son gruesas y no muy largas. El fruto de este árbol sirve como tratamiento para el cabello: frena la caída del cabello y cura la orzuela, estimula el crecimiento del cabello. En general, sirve para mejorar la salud del cabello. La corteza y las hojas de este árbol sirven para curar los granos.

**Papaya**. Árbol de tamaño regulara, de tres metros de altura más o menos. Sus hojas son verdes, grandes y palmeadas. Dependiendo de que si el árbol es macho, entonces florea en ramitos y no da fruto, en cambio, si es hembra, florea junto al palo y da fruto que es comestible. El palo de este árbol es redondo, de color verde cenizo y bofo. La raíz de este árbol es larga y no muy gruesa. Las hojas de papaya se usan como remedio para los granos y cortaduras.

**Necaxanil**. Bejuco que se trepa en los árboles o se extiende en donde sea. Sus flores son pequeñas, compuestas y de color blanco o amarillo. Sus semillas son pequeñas, redondas, alargadas y de color verde. Este bejuco nace en lugares frescos. Las raíces y el tronquito del necaxanil sirven para curar el aflojamiento de cintura, torcedura de la cintura y mala digestión.

**Nanche**. Este árbol mide como cinco metros de altura, su palo es delgado y la corteza y la corteza de color poco cenizo, sus raíces son delgadas y largas. El nanche florea en los mese de abril o mayo. Sus flores son de pequeñas y de color amarillo, sus frutos son pequeños, redondos y con la semilla maciza. Su fruto es comestible. La corteza y la raíz de este árbol sirven como remedio para el dolor de cintura. El fruto también es bueno para curar la diarrea, el dolor de estómago y la disentería.

**Cascalote.** Este árbol tiene una altura aproximada de cinco metros. Sus flores son pequeñas, amarillas y florean en racimito. El fruto es pequeño y grueso, cuando está tierno, es de color verde y cuando ya está maduro su color es café, con la pulpa amarilla y las semillas también de color café. El fruto también se da en forma de racimo. El fruto del cascalote es útil para curar el dolor de los ojos.

**Teuiscli**. Este árbol mide como tres metros. El palo del teuiscli no es tan grueso, su corteza es de dos capas, la corteza gruesa es de color rojizo, y la delga es de color blanco de palo macizo. El árbol florea en el mes de mayo, sus flores son pequeñas, redonditas y de color amarillo. La corteza de este árbol sirve de remedio para curar el dolor de muelas.

**Huisache.** Árbol de siete metros de altura aproximadamente. El palo no es muy grueso, es color blanco con la corteza de color verde o café. Este árbol florea y da fruto en el mes de noviembre, sus flores son pequeñas, redondas y amarillas. El fruto es de color verde cuando está tierno y de color café cuando ha madurado, su forma es alargada. La corteza de este árbol sirve como remedio para curar el empacho de los bebés. El fruto del huizache también se utiliza como remedio para curar la fiebre y el dolor de estómago.

**Ciruelo *copajocote*.** La corteza de este árbol sirve como remedio para curar que sufren de granos en la boca. Para que este remedio funciones, solo se necesita mascar la corteza tierna que se encuentra entre la corteza exterior y el palo del árbol.

**Tejocote.** La cortreza y las hojas de este árbol son útiles para curar a una persona cuando tiene mucho coraje, así como para curar también el dolor de estomágo y la diarrea. Este remedio se prepara de la siguIente manera: primero la se corta y se lava la corteza y se pone a hervir con algo de manzanilla, ya que el agua está hervida, se deja enfriar un poco para que la persona pueda tomarla. Las hojas se preparan de este mismo modo.

**Zopilote.** Las semillas del fruto de este árbol sirve para cuando una persona tiene “lombrices” en la panza. Solo hay que poner las semillas a remojar en agua toda la noche, ya en la mañana esta se cuela y se le da a la persona que tiene lombrices. Este mismo remedio sirve para mejorar la salud del cabello y prevenir la orzuela, solo se echa en el cabello después de ballarse, no se enjuaga.

***Camote* amargo.**  El fruto de este árbol, también llamdo camote, sirve para curar a las personas que tiene mucho “coraje”, solo es necesario comer este fruto crudo, sin ninguna preparasción.

CONCLUSIONES.

La experiencia de aprender, estudiar, compartir difundiendo la cultura náhuatl a través del idioma náhuatl es la mejor forma de mantener viva la identidad de los pueblos. Estas enseñanzas adquiridas, de saborear el rico lenguaje de los nahuahablantes, fortalece el cariño por continuar aprendiendo la sabiduría de nuestros ancestros, los mexicanos.

Son tantas las palabras que hay que aprender y, ahora las pongo al alcance de las personas que deseen también acercarse a su lectura, que me daría mucho gusto compartir su contenido.

Tlazohcamati miec. (Muchas gracias)

FUENTES CINSULTADAS.

A. Suárez, Jorge (1995). *Las lenguas indígenas mesoamericanas*. México. Instituto Nacional Indigenista.

Cienfentes, Bárbara. (1998). *Historia de los pueblos indígenas.* México. Instituto Nacional Indigenista.

Gidens, Antony. (2000). *Un mundo desbocado.* Mexico. TAURUS.

Gonzales Csanova, Pablo. (1989). *Lingüística y Filosofía nahua.* México. UNAM.

L. Shapiro, Harry. (1975). *Hombre, Cutura y Sociedad.* México. Fondo de Cultura Económica.

Lautney, Michel. (1992). *Introducción a la lengua y literatura náhuatl.* México. UNAM.

Montemayor, Carlos. (1999). *Arte y plegaria en las lenguas indígenas de México.* México. Fondo de Cultura Económica.

Ramírez C., Cleofas. (1991). *Plantas de la región náhuatl del centro de Guerrero.* México. CIESAS.

Viesca Treviño, Carlos. (1992). *Medicina prehis`ánica de México.* México. Panorama.

[www.sil.org/mexico/nahuatl/00e-nahuatl.htm](http://www.sil.org/mexico/nahuatl/00e-nahuatl.htm)

<http://españolinternacional.blogspot.com/2008/07/pretsamos-del-nahuatl.html>

1. http://espanolinternacional.blogspot.com/2008/07/prestamos-del-nahuatl.html [↑](#footnote-ref-1)
2. Launey Michel. Introducción a la lengua y literatura náhuatl, UNAM, México. 1992, pp., 409. [↑](#footnote-ref-2)
3. Montemayor, Carlos. 1999. Arete y Plegaria en las lenguas indígenas de México, FCE, México, Pág. 61. [↑](#footnote-ref-3)
4. http://www.sil.org./mexico/00e-nahuatl.htm [↑](#footnote-ref-4)
5. http://espanolinternacional.blogspot.com/2008/07/prestamos-del-nahuatl.html [↑](#footnote-ref-5)
6. Giddens . Anthony. (2000). Un Mundo Desbocado. Ed. Taurus. México. pag.15-16. [↑](#footnote-ref-6)
7. Ibídem pág. 16 [↑](#footnote-ref-7)
8. Ibídem pág. 20 [↑](#footnote-ref-8)
9. Shapiro. Harry L. (1975). Hombre cultura y sociedad. Fondo de cultura económica. México pp. 231. [↑](#footnote-ref-9)
10. Cifuentes Bárbara. (1998) Instituto Nacional indigenista. México. pág. 82-119 [↑](#footnote-ref-10)
11. Lockhart, tomado de Cifuentes Bárbara. (1998) Instituto Nacional indigenista. México. págs. 82-119 [↑](#footnote-ref-11)
12. *Ibídem.* [↑](#footnote-ref-12)
13. Hugo Mejías. *Préstamos de lenguas indígenas en el español americano del siglo XIII*. México UNAM, 1980, pp. 16-17. Tomado de Cifuentes Bárbara. (1998) Instituto Nacional indigenista. México. pág. 82-119 [↑](#footnote-ref-13)
14. Cifuentes Bárbara. (1998) *…* Instituto Nacional indigenista. México. pág. 87-94. [↑](#footnote-ref-14)
15. Mejías, *Op. Cit.* Tomado de Cifuentes Bárbara. (1998) Instituto Nacional indigenista. México, págs. 95-96. [↑](#footnote-ref-15)
16. Roberto Moreno de los Arcos. *Los nahuatlismos en el español de México*, discurso presentado ante la Academia Mexicana de la lengua, México UNAM, 1987, pp17-18. Tomado de Cifuentes Bárbara. (1998) Instituto Nacional indigenista. México. pág.96. [↑](#footnote-ref-16)
17. Lockhart, op. Cit. Tomada de Cifuentes Bárbara. (1998) Instituto Nacional indigenista. México. pág. 87. [↑](#footnote-ref-17)
18. Cifuentes. *Op. Cit.* Pág. 98. [↑](#footnote-ref-18)
19. Cifuentes *Op. Cit.*, pág. 115. [↑](#footnote-ref-19)