



UNIVERSIDAD NACIONAL
AUTONOMA DE MEXICO

ESCUELA NACIONAL DE ESTUDIOS PROFESIONALES
ACATLAN

**LOS NAHUATLISMOS EN EL LEXICO
ESPAÑOL DE LA COCINA MEXICANA
EN LA ZONA DE LA CIUDAD DE
MEXICO**

T E S I S

QUE PARA OBTENER EL TITULO DE
Licenciado en Lengua y Literatura Hispánicas

P R E S E N T A N :

Ma. del Pilar Isabel Máynez Vidal

Nidia del Carmen Ojeda Rosado

MEXICO,

1983



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

I N D I C E

Página

INTRODUCCION

1. <u>LA INFLUENCIA DE LA LENGUA NAHUATL EN EL LEXICO CASTELLANO, EN EL LEXICO MEXICANO Y EN EL LEXICO DE LA GASTRONOMIA MEXICANA.</u>	
1.1 LA IMPORTANCIA DE LOS INDIGENISMOS COMO FENOMENO DE SUSTRATO EN EL LEXICO ESPAÑOL...	6
1.2 LOS NAHUATLISMOS COMO PARTE INTEGRANTE DE LA LENGUA ESPAÑOLA EN MEXICO	
1.2.1 <u>Breve semblanza de la lengua náhuatl</u>	19
1.2.1.1 El México Prehispánico.....	19
1.2.1.2 Historia de la lengua náhuatl y trabajos realizados en torno a ella.....	22
1.2.2 <u>Los nahuatlismos en la lengua española.....</u>	38
1.3 LA INTERVENCION DE LAS VOCES NAHUAS EN EL CAMPO DE LA COCINA MEXICANA	
1.3.1 <u>Breve historia de la gastronomía mexicana.....</u>	49
1.3.2 <u>Los nahuatlismos en la cocina mexicana.....</u>	64
2. <u>SUPERVIVENCIA DE VOCABLOS NAHUAS EN EL LEXICO GASTRONOMICO DE LA CIUDAD DE MEXICO</u>	
2.1 METODOLOGIA.....	72
2.2 APLICACION Y EVALUACION DEL CUESTIONARIO..	82
3. <u>CONCLUSIONES.....</u>	144
4. <u>APENDICES</u>	
4.1 CUESTIONARIO.....	145

	Página
4.2 LAMINAS.....	160
4.3 LISTA DE INFORMANTES.....	174
4.4 GLOSARIO.....	179
4.5 RASGOS GENERALES DE LA LENGUA NAHUATL..	197
5. <u>BIBLIOGRAFIA</u>	209

INTRODUCCION

El presente trabajo tiene como propósito principal - evaluar la participación de la lengua náhuatl en el léxico español de México, en la cocina mexicana. Escogimos como campo de nuestro estudio la cocina, por considerar que es en la necesidad básica alimentaria de los pueblos en donde mejor se conservan sus hábitos, costumbres y preferencias y en donde, por consecuencia, pueden perdurar en mayor proporción los vocablos autóctonos para identificar alimentos, bebidas y utensilios - tradicionales.

Hemos dividido la tesis en dos partes principales: - la primera, narrativa o de referencia, sirve de apoyo - al trabajo de investigación de campo que realizamos. Los resultados confirman nuestras expectativas iniciales de que un número considerable de palabras nahuas - aún perduran en nuestro medio actual como elementos característicos del español hablado en México.

En la primera parte hicimos un breve bosquejo del papel que desempeñan los indigenismos en el léxico de la lengua española. Proseguimos con la presentación de - los acontecimientos que estimamos relevantes para establecer el contexto histórico en que se llevó a cabo la confluencia de la lengua náhuatl con la lengua española y los efectos resultantes de esa unión. Consultamos - también los estudios que se han realizado en torno al - náhuatl desde la Conquista hasta nuestros días y, finalmente, a manera de nexo con el trabajo de campo, incluimos algunos datos históricos de gastronomía mexicana.

La parte del trabajo de campo estuvo orientada a - - constatar la vigencia de los vocablos nahuas que se emplean actualmente en el léxico de la cocina mexicana y nos circunscribimos al ámbito de la ciudad de México, - utilizando la técnica de encuesta. Los pasos que seguí mos en nuestra investigación fueron los siguientes: ela boramos una lista de términos referentes a la cocina tf pica que extrajimos de recetas culinarias y personas co nocedoras de este campo. Con el objeto de corroborar - la procedencia de las palabras que integraban esta rela ción efectuamos un estudio bibliográfico en los diferen tes diccionarios de americanismos y mexicanismos. La - consulta de estas obras nos permitió identificar las vo ces nahuas y descartar automáticamente aquellas ajenas a la lengua mexicana. Algunas veces encontramos divergen cias respecto al origen de determinados vocablos: una - misma palabra podía estar registrada en algunos diccio narios como nahuatlismo, en tanto que en otras obras su procedencia se remitía a lenguas indígenas ajenas al - náhuatl. Una vez comprobada la etimología de los voca bl os, realizamos la explicación de cada voz. Considera mos que las definiciones de los diccionarios podrían - ayudarnos en esta tarea. Sin embargo, en ocasiones los términos empleados para describir al objeto eran muy es pecializados y técnicos, en estos casos usamos palabras más sencillas para facilitar la comprensión del concep to.

La aplicación de la encuesta fue el siguiente paso - de la investigación. Para ello, seleccionamos primero a las personas que fungirían como informantes. Los entre vistados deberían tener como característica común ser

oriundos de la ciudad de México o, en su defecto, haber radicado en el Distrito Federal la mayor parte de su vida.

Con el fin de lograr nuestro propósito inicial de mostrar la incidencia de nahuatlismos culinarios en tres ejes principales, decidimos que el número total de informantes fuera de 36 y se clasificaron de acuerdo a los siguientes criterios:

El primer grupo estaría determinado por el sexo. Nuestro objetivo en este plano era verificar en cuál de los dos sexos tenían mayor arraigo las voces nahuas, es decir, quién conocía más términos, quién los utilizaba más, o bien, si el sexo no influía en el uso de los vocablos que integraron nuestro cuestionario.

En la segunda clasificación establecimos tres niveles generacionales que fueron integrados por personas de 25 a 35 años, de 35 a 50 años y de 50 años en adelante. La finalidad en este eje era comprobar la vitalidad de aztequismos en las diferentes edades. Esta clasificación estaría destinada a verificar la supervivencia de los nahuatlismos según la edad de los diferentes informantes, y a constatar si el uso de estas voces tiende a desaparecer o si persisten generación tras generación.

El tercer grupo estuvo formado por distintas clases socioculturales que dividimos en: un nivel bajo, personas que no sabían leer ni escribir o que habían

realizado sus estudios hasta tercer grado; el nivel medio estaría comprendido por informantes que habían realizado estudios de secundaria o equivalente y el nivel culto agrupó entrevistados que contaban con una carrera universitaria. El objetivo primordial en este eje era observar la influencia que el aspecto socio-cultural tiene en el empleo de los vocablos nahuas, es decir, si este factor determina el conocimiento de aztequismos.

Obtenidas las respuestas de la encuesta, vaciamos los datos en unas tablas que ilustran los resultados alcanzados. Estas tablas contienen el porcentaje y frecuencia de los tres ejes que seleccionamos de antemano e indican la cifra total de nahuatlismos empleados por todos los informantes.

Las respuestas se clasifican de acuerdo a los siguientes criterios:

Activas: aquellas respuestas que el informante proporcionaba inmediatamente después de haber escuchado el concepto.

Pasivas: aquéllas obtenidas únicamente al mencionar el entrevistador el término del que se tratara.

Otras: aquellas respuestas que no eran las esperadas, pero que bajo otra designación se referían al mismo concepto.

Respuestas adicionales: bajo respuestas adicionales clasificamos aquéllas que después de haber obtenido

la respuesta esperada, el informante profundizaba más en las características del objeto, o bien proporcionaba otro término para el mismo concepto.

Para concluir nuestro trabajo consideramos conveniente anexar cinco apéndices que sirven para complementar algunos aspectos de nuestra investigación: el primero de ellos contempla el cuestionario que aplicamos; el segundo, las láminas que ilustraron el cuestionario; el tercero, la relación de las personas que fungieron como informantes, el cuarto, el glosario donde se especifica la procedencia de las palabras que integraron el cuestionario con sus respectivas definiciones; y el quinto, es una breve presentación sobre algunos rasgos fundamentales de la estructura de la lengua náhuatl.

Al término de este trabajo nos sentimos satisfechas de que sus conclusiones nos indiquen la supervivencia de estimables vestigios de la lengua náhuatl en el idioma español como parte de nuestro patrimonio cultural.

1. LA INFLUENCIA DE LA LENGUA NAHUATL EN EL LEXICO
CASTELLANO, EN EL LEXICO MEXICANO Y EN EL LEXICO
DE LA GASTRONOMIA MEXICANA.

1.1 LA IMPORTANCIA DE LOS INDIGENISMOS COMO FENOMENO DEL SUSTRATO EN EL LEXICO DEL ESPAÑOL

A finales del siglo XV, en el año de 1492, se da un suceso de gran importancia para la civilización occidental: el descubrimiento de América, continente que aportará grandes riquezas a Europa.

Con este hecho el pueblo español afianza, aún más, su poderío imperial. El imperio español, con grandes posesiones, trató siempre de mantener su unidad y, para lograrlo, implantó su cultura en todos los pueblos conquistados. Sin embargo, la cultura aportada no pudo permanecer idéntica a la de la península, puesto que se tuvo que adaptar a las nuevas condiciones de vida de cada región. Esta situación permitió que, a través del tiempo, se lograra la fusión de los elementos de dos culturas: la española y la indígena.

Uno de los elementos más importantes de la cultura impuesta por los españoles fue la lengua, la cual, al llegar al Nuevo Mundo, no sufrió el mismo fenómeno que el latín cuando llegó, como lengua de los conquistadores, a los diferentes territorios. En el continente americano la lengua no se dividió en distintos idiomas, producto de su fusión con la de cada región conquistada, sino que, con el paso del tiempo, la lengua española tendió más a unificarse que a fragmentarse. La fragmentación no se dio, ni se ha dado, debido a los medios de comunicación, que no existían en la época romana, así como también de-

bido a los movimientos de diversos grupos sociales que invaden, desde territorios de provincia, a las grandes capitales; estos factores son los que hacen pensar más en la unidad que en la división.

Todo este fenómeno comenzó al llegar los españoles a las nuevas tierras, tan diferentes a las de ellos; se enfrentaron a un mundo totalmente desconocido y se vieron precisados a dar nombre a una serie de animales, - frutos, flores y, aun, costumbres y creencias que jamás habían visto o imaginado: "La comunicación con la naturaleza y con los pueblos indígenas de América reclamaba por parte de los exploradores y colonizadores un extraordinario esfuerzo lingüístico." (1)

En el nivel léxico, el más superficial, es en el que la lengua española se va a ver enriquecida gracias a - la influencia de las lenguas aborígenes o indígenas de los distintos territorios conquistados.

Se calcula que, a la llegada de los españoles, eran más o menos 170 las familias o grupos de lenguas indígenas que existían; sin embargo, fueron relativamente pocas las que tuvieron un contacto directo con el español y lograron influir en él.

A las aportaciones de estas lenguas se les llama - "indigenismos" y son numerosos, aunque no en el grado que muchos autores hacen creer (2). "Entendemos por - indigenismos las palabras que, de las lenguas indígenas que se hablaban o hablan en las diferentes regiones,

pasaron al español, a veces sólo de esa región (REGIONALISMOS), a veces al español de toda América (AMERICANISMOS) e, incluso en ciertos casos, al español general." (3)

Lo primero que hicieron los colonizadores fue dar nombres españoles a todas las cosas que encontraban semejantes a las que conocían y estas voces, en algunos casos, llegaron a ser más populares que las aborígenes, - por ejemplo: llamaron tigre al jaguar (4), lagarto al caimán (5), pavo al guajolote, buitre al cóndor (6), - etc.

En otras ocasiones, no encontrando voces españolas apropiadas, decidieron poner a trabajar su imaginación e inventaron nombres que convenían al ser u objeto en cuestión, y así llamaron encubertados y posteriormente armadillos a los tatúes (7) y al tucán (8) se les hizo fácil llamarlo piapoco. Esta fue la forma de asociar los viejos hábitos tradicionales y las nuevas experiencias del mundo recién descubierto; eran nombres viejos dados a cosas nuevas"... y no sólo como un compromiso de nominación, sino como una forma de plasmar y fijar sus propias experiencias; si llaman unos raposa, otros comadreja a un pequeño marsupial sudamericano, es porque como la comadreja y la raposa este animalito roba y come pollitos, huevos y pájaros; por razones análogas más que nada utilitarias, llamaron gallinas de la tierra a los guajolotes mexicanos, después rebautizados - pavos;..." (9).

Este procedimiento continuó hasta que se vieron imposibilitados para seguir inventando y además, la lengua

española, tan rica, se volvía escasa, carente de las voces necesarias para denominar tantas y tan diversas situaciones y seres, y fue entonces cuando se comenzaron a tomar en cuenta las voces nativas. El hecho de fijarse en ellas se debió al continuo trato que se dio entre españoles y aborígenes cuando su relación se hizo más estrecha. Al paso del tiempo, las tierras americanas se fueron conociendo con mayor profundidad y el imperio español se extendió y creció y mayor fue el número de indigenismos adoptados por la lengua. Al finalizar el siglo XVI la literatura también los había aceptado y se les puede encontrar en las obras de Lope de Vega, Lope de Rueda, Quevedo y Góngora, entre otros. Aparecieron indigenismos que serían usados y conocidos en todo el mundo como huracán, cacique, cacao, chocolate, etc. Los campos en los que predominan las voces indígenas son: - el de la flora y la fauna, el de los topónimos, la cocina típica y los utensilios domésticos, la agricultura y la minería, es decir, en toda situación en la que tiene que ver, en mayor proporción, la población indígena.

Las familias de lenguas indígenas que proporcionaron un mayor número de préstamos léxicos a la lengua española son:

1. El arahuaco, hoy muerto y conocido también como mai pura, que fue la lengua que emplearon los habitantes de las Antillas, y la primera con la que los conquistadores tuvieron contacto. Esta lengua se extendió desde el extremo meridional de la Florida hasta Paraguay y desde la costa peruana del Océano Pacífico hasta la entrada del

Amazonas. Ejemplos de voces arahuacas son: guacamayo - 'ave de América semejante al papagayo' (10), iguana - 'reptil saurio de América Central y Meridional' (11), jaiba 'cangrejo de río', etc. Con él está emparentado el taíno o arahuaco de Haití, Cuba y Santo Domingo que fue de gran importancia debido al considerable número de vocablos de esta lengua que se infiltraron en el corpus del léxico español. Debido a la convivencia de los conquistadores con los nativos de esta región fueron los del viejo mundo quienes propagaron, a lo largo del nuevo continente, un buen número de voces taínas. Entre las más usuales se encuentran: huracán 'viento impetuoso a manera de torbellino' (12), hamaca 'red gruesa que sirve de cama' (13), sabana 'llanura sin vegetación arbórea', etc.

2. El caribe, lengua que se ha relacionado en ocasiones con el arahuaco, ocupó en la época de la Conquista, Honduras Británicas, Guatemala, parte de las Antillas Mayores y Menores, así como determinadas zonas de Venezuela, Colombia y Brasil. La lengua caribe se conserva, en nuestros días, en la región de las Guayanas, en las cuencas del Orinoco y Amazonas y en las orillas del Mar Caribe. Dentro de los vocablos caribeños que se han integrado al español, tenemos: caimán 'animal americano' (14), nigua 'insecto originario de América y muy extendido en Africa', etc.

Uno de los dialectos más importantes del caribe, fue el de la costa, conocido como cumanagota; en la actualidad se encuentra casi extinguido aunque su influencia, en algún tiempo, abarcó Venezuela, el oeste del

Orinoco y una parte de la península de Paria hasta el Cabo Cordera. Entre los nombres cumanaotas más comunes están: arepa 'pan de forma circular' mico 'mono de cola larga', etc.

3. El chibcha, el cual es el único que expandió su influencia a Norteamérica; comprendía la vasta región que va de Panamá a buena parte de Nicaragua, Costa Rica, - tal vez Honduras, una gran zona de Colombia, Ecuador y quizá llegó hasta Bolivia y Perú. Sin embargo, la zona de los chibchismos quedó reducida al actual territorio de Ecuador, Panamá y Colombia. Entre los vocablos chibchas más difundidos se encuentran: chaguira 'grano de ajófar' (15) y chicha 'bebida alcohólica' (16).

4. El quechua, conocido también como runa-simi, destacó por ser la única lengua oficial de Sudamérica. El poderío inca se extendió desde el Ecuador hasta el centro de Chile y desde la costa del Pacífico hasta las - cumbres andinas. La lengua runa-simi representó el papel de la lengua de la civilización. Esta lengua indígena ha sido registrada como la de mayor difusión en el - Continente Americano. En la actualidad, es empleada por unos seis millones de personas, de las cuales, cuatro - millones son bilingües ya que dominan el español y el - quechua, además de que se le reconoce como lengua oficial de Perú, junto con el español desde hace ya algún tiempo. La lengua quechua o quichua aún tiene importancia para el español, principalmente en los países andinos donde conviven la lengua aborigen y el castellano. De las voces quechuas más conocidas tenemos: pampa 'llanura extensa de América Meridional carente de vegetación',

cancha 'terreno destinado para el juego de pelota', choclo 'mazorca de maíz tierno', chochoca 'maíz molido', - etc.

5. El aimará, que actualmente es hablado por más de medio millón de personas en Bolivia y algunas regiones peruanas. Por largo tiempo se ha creído en la existencia de un grupo "Quechumara" resultado de la fusión quechua y aimara o aimará. Sin embargo esta interdependencia lingüística y cultural de ambas familias, no ha sido analizada profundamente (17). Los indigenismos del aimara y el quechua son: puma 'mamífero carnívoros de América' y coca 'arbusto del Perú'.

6. El tupí-guaraní, grupo lingüístico caracterizado por su constante presencia en el portugués hablado en Brasil, abarcó la zona del Paraná y Paraguay. La importancia de esta lengua residió en que, ya en la época de la Colonia, los misioneros se preocuparon por aprenderla y convertirla en lengua general e instrumento de evangelización (19). Existen dos variedades en el antiguo tupí-guaraní: la del norte, la cual ha proporcionado algunos tupiguaranismos al léxico español y la del sur, base del guaraní moderno. La influencia de esta lengua es determinante en el español coloquial paraguayo, ya que, en este país conviven el guaraní, como lengua de comunicación, y el castellano, como lengua de cultura. Sin embargo, son pocos los tupiguaranismos que se han integrado al léxico global del español. Algunos términos adoptados por la lengua española son: tapir (20) 'mamífero parecido al jabalí', tucán 'ave americana', etc.

7. El araucano, llamado también por algunos autores - mapuche, en época prehispánica abarcó parte de la pampa argentina y el territorio que comprende Chile hasta llegar a la Patagonia Meridional. Dentro de los principales araucanismos empleados en Chile y Argentina se tienen: curanto(21) 'plato de mariscos', machi 'brujo', etc.

8. El maya, lengua perteneciente a la misma familia - del náhuatl o mexicano, es decir al tronco de las lenguas utoaztecas de la América del norte, se habló en el área de Mesoamérica que fue un territorio de elevada civilización en la época prehispánica. Se halla fragmentado, o dividido en numerosos dialectos, algunos ya desaparecidos y otros mal conocidos. Actualmente es hablado por un número elevado de personas en zonas de los Estados de Yucatán y Campeche, oriente de los Estados de Tabasco y Chiapas, norte de Guatemala, Honduras Británicas y parte de El Salvador. Por ello muchas palabras de origen maya se siguen utilizando en el habla diaria de los habitantes de estos territorios, aunque su extensión no se puede comparar con la de los nahuatlismos. "Posiblemente son préstamos del maya al taíno, de donde a su vez, los españoles debieron aprenderlos, henequén 'hilo fino de pita' y huracán"(22). Entre los mayismos de Yucatán se pueden citar: acalché 'terreno bajo húmedo', cenote - 'depósito profundo de agua', balché 'bebida propia de la región', etc.

9. El náhuatl, principal lengua del imperio mexicano - y una de las más difundidas a la llegada de los conquista

dores. También se le conoce con el nombre de mexicano o azteca. Actualmente todavía es hablada por una gran cantidad de personas en el territorio mexicano, de las cuales, muchas son bilingües.

Cuando los españoles llegaron a tierras americanas el náhuatl era una lengua general que los misioneros difundieron todavía más al utilizarla para su obra evangelizadora.

Las cosas y animales que no existían en las islas Antillanas fueron nombradas con la lengua de los mexicanos y, así, entraron en el uso común, propagándose en todo el ámbito hispánico. Son del náhuatl muchas voces que pasaron al español general como: chocolate, cacao, mapache, coyote, etc.

También existe una cantidad considerable de voces derivadas de esta lengua que se utilizan en el español hablado en México como: mitote 'fiesta casera', 'alboroto', 'chisme', zopilote, 'buitre aura'; tecolote 'buzo'; cuate 'gemelo', 'amigo', etc.

Veamos ahora algo sobre la historia y características de esta lengua, que ha proporcionado un buen número de términos al español mexicano.

N O T A S

- (1) BUESA, T. "Americanismos"!..p. 326.
- (2) "Los diccionarios de americanismos actuales rivalizan en incorporar a su léxico el mayor número de indigenismos, se usen o no se usen en el español de América, distorsionando de esta manera la realidad lingüística y confundiendo a los estudiosos. De la lectura de los mismos se tiene, en efecto, la impresión de que la contribución léxica indígena a las hablas regionales es sencillamente enorme. Esta impresión, sin embargo, no corresponde a la realidad. Desde luego la contribución es importante, pero muy por debajo de las dimensiones que en los diccionarios aparecen...El compilador quiere demostrar (en estos casos) su conocimiento de la historia del país o su conocimiento de las lenguas indias, que en algunos casos aún está viva. Hay en nuestros diccionarios una gran masa de voces indígenas que constituyen en ellos un peso muerto en el mejor de los casos". MORINIGO, M.A. "La penetración de los indigenismos americanos en el español". Presente y futuro de la lengua española. Madrid OFINES. 1963, t. II.. p. 226, en LOPE BLANCH, J.M. Influencia de las lenguas indígenas... Nota 9, p. 36.
- (3) MORENO DE ALBA, J.G. El español de América. El español de México. p. 20.
- (4) Santamaría considera que es una voz del guaraní yaguá, o del tupi yaguara. La Real Academia la clasifica simplemente como voz americana.

- (5) Santamaría dice que es una voz caribe (de acagou man). La Real Academia la clasifica como voz del taíno.
- (6) Del quechua cuntur.
- (7) Voz guaraní, voz genérica que designa diversas - especies de armadillos.
- (8) Santamaría considera que esta palabra como una voz caribe. La Real Academia, únicamente como "voz de los indígenas del Brasil"; Morfnigo como guaraní y Malaret no la registra.
- (9) ALONSO, A. Estudios Lingüísticos. Temas Hispano-americanos. p. 36.
- (10) Según Santamaría y la Real Academia es una voz de origen haitiano, Malaret la considera voz indígena antillana y Morfnigo opina que proviene de un dialecto arauaco de las Antillas menores.
- (11) Santamaría la registra como una voz caribe o taíno y hace la siguiente observación: "Becerra trae la voz del maya de ain, caimán, huaj, cosa de comer, y nak nak, reptil que anda" p. 116. t. II.
- (12) Santamaría y la Real Academia la identifican como voz caribe, Malaret como ant. y Morfnigo como "voz de la isla de Haití" con la siguiente observación: "los más antiguos cronistas de Indias Martyr de Oyie do, Las Casas, dicen que la voz es de la isla de

Haití, pero se duda de que sea voz arauaca o taíno por su gran difusión en toda la zona del Mar Caribe y en el continente, en tierra Maya-Quiché. Algunos autores piensan que debe ser voz de este último origen. Es probable que se pronunciara con una aspiración inicial, aunque ya en el siglo XVI algunos autores dan una grafía sin h". p. 318.

- (13) Malaret la deriva del caribe amaca: pita y dice: "Las Casas y Oviedo determinan la procedencia de esta voz como de Haití. Para la Real Academia procede del neerl. ". p. 465.
- (14) La Real Academia lo considera un vocablo proveniente del taíno.
- (15) Santamaría no da su origen. La Real Academia la sitúa como voz caribe. Malaret dice que probablemente sea voz de la Antilla"....(se encuentra con frecuencia en todos los cronistas)" p. 304 Morfínigo, por su parte, la deriva de un dialecto cuna y hace la siguiente observación: "la voz fue conocida y empleada por los españoles desde que conocieron Tierra Firme. Oviedo la menciona en 1526, y la describe en su Historia como "cuenta para sus sarteles y puñetes...muy gentil e colorado, que parecen corales, e también morado e blanco", que hacen los indios de las conchas del mar". p. 178.

- (16) Santamaría no registra su origen. La Real Academia dice que procede de la voz aborígen del Panamá chichab, maíz. Malaret la da como ant. o mexic., y Morínigo dice que parece ser voz de los indios cunas del Panamá.
- (17) Se han comprobado dentro del quéchua y el aimará algunas semejanzas fonéticas y morfológicas.
- (18) Santamaría, la Real Academia y Morínigo la identifican como voz quéchua, Malaret no la registra.
- (19) A pesar de que el tupí-guaraní se propagó como lengua general en las regiones del Paraná y Paraguay su importancia política no se comparó con el quéchua o náhuatl.
- (20) Algunos de estos préstamos léxicos han llegado al español por el brasileño.
- (21) Santamaría y la Real Academia no dan su origen. Morínigo no la registra.
- (22) BUESA, R. ob. cit. p. 339.

1.2 LOS NAHUATLISMOS COMO PARTE INTEGRAL DEL VOCABULARIO DE LA LENGUA ESPAÑOLA EN MEXICO

1.2.1 Breve semblanza de la lengua náhuatl.

1.2.1.1 El México prehispánico

El período prehispánico en México es el período cronológico más largo de la historia; abarca aproximadamente desde los primeros asentamientos humanos -de los que aún hay muy fragmentarios indicios antropológicos-, unos 28 a 26000 años antes del presente, hasta el siglo XVI. Para su estudio básicamente se utiliza el dato arqueológico y la escasa información de fuentes históricas (códices, obras etno-históricas redactadas por misioneros cristianos) cercanas al descubrimiento y conquista del Nuevo Mundo.

La periodización de esta etapa comprende, primero, una fase lítica donde el nivel cultural mesoamericano asciende del nomadismo de bandas de cazadores-recolectores, hasta la organización tribal de cultivadores incipientes con actividades secundarias de caza y recolección. Seguidamente, durante el horizonte preclásico, se establece, en líneas generales, una vida aldeana a la que se asocian complejos industriales de cerámica, hilados, cestos y trabajos de piedra, todos ellos muy rudimentarios.

Los inicios del centro ceremonial en Mesoamérica arrancan hacia el siglo XI antes de nuestra era, en la región del Golfo; es aquí donde brota el mundo olmeca que será el sustrato del posterior desenvolvimiento cultural, manifestado inicialmente en Monte Albán y en toda Mesoamérica. La época clásica comprende dos grandes núcleos de desarrollo a partir del siglo I de la era cristiana; el área maya y el área del Altiplano, que emanará su cultura desde la gran metrópoli teotihuacana hacia las subsecuentes unidades históricas denominadas "mundo tolteca" y "mundo mexicana".

Este periodo clásico marca el máximo florecimiento mesoamericano es aquí donde se manifiesta una auténtica civilización.

La etapa clásica se ve interrumpida hacia el siglo IX-XI de nuestra era, cuando unas tribus nómadas conocidas con el nombre "chichimecas" (las del linaje de perro) irrumpieron en la Meseta Central.

Los toltecas, hasta entonces moradores de esa zona, tuvieron que emigrar hacia el sur instalándose en la zona de Guatemala y Nicaragua, según afirma el historiador Ixtlixóchitl; otros, se establecieron en las orillas de los lagos del Valle de México y convivieron con las tribus bárbaras.

Ya para el siglo XII D. C. encontramos en este Valle, procedentes del norte del país, las siete tribus nahuatlacas, dentro de las figuraba el importante grupo "mexica" (1). Respecto a su origen real han surgido algunas hipótesis: "Crefan unos que se originaron los aztecas en el lejano norte, es decir, más allá de Arizona; suponían otros que provenían de la legendaria tierra de Aztlán, mas nadie sabe donde estaba tal lugar" (2). Después de innumerables penurias y sufrimientos los mexicanos se situaron en el islote del lago (3). En 1325, todavía como tributarios de los señores de Azcapotzalco, fundaron la Ciudad de México-Tenochtitlan. Sin embargo, ya para 1428, esta tribu nómada logra liberarse y, es entonces, cuando comienza una nueva etapa para ellos: poco a poco van sojuzgando a los pobladores del contorno del Valle y su poder se extiende cada vez más gracias a sus conquistas (4).

Generalmente se ha considerado que los nahuas fueron gran-

des en el terreno militar, pero que no destacaron tanto en lo referente a la creación artística. No se debe olvidar que es difícil lograr un florecimiento artístico si un pueblo se encuentra en constante actividad bélica. A pesar de esto, los mexicanos representaron la prolongación del arte tolteca en la Arquitectura, Escultura y Pintura. "Por los ejemplos que quedan como la Pirámide de Tenayuca, la Piedra del Sol, la de Tizoc o la estatua de la Coatlicue se puede deducir que era un arte vigoroso aunque tal vez menos refinado que el arte tolteca"(5). Por lo que se refiere a la Música, conocían solamente instrumentos de viento, esto es: el caracol, diversos tipos de flautas, el silbato y los instrumentos de percusión, como el huehuetl (tambor vertical) y el teponaztli (tambor de madera). Marcaban un ritmo a las voces que se aunaba a las corporales.

Por su parte, las creaciones literarias, las cuales eran retenidas de memoria, se distinguieron porque abarcaban todos los aspectos de su vida: las ideas religiosas, historias, derecho, poesía épica y lírica. En la prosa azteca se distinguen fundamentalmente los discursos didácticos, las narraciones míticas y los relatos históricos; en el verso, la manifestación de los poemas religiosos y profanos. La característica de estas producciones es su estilo poético y su riqueza en el vocabulario que proporcionaba una serie de sinónimos, separados, apenas por ligeros matices para describir el mismo hecho. Dentro de los recursos literarios utilizados por los poetas de este pueblo encontramos el empleo constante de parelismo que consiste en la unión de dos frases con sentido equivalente: "choquistli moteca, ixayotl pixahu: el llanto se difunde, las lágrimas gotean"(6).

Las metáforas eran el signo distintivo del lenguaje apropiado. Seca y reducida era la exposición de los anales donde se concretaban únicamente al relato exacto de los hechos. Este pueblo se destacó por el gusto extraordinario hacia la retórica filosófica moral; todo lo que les rodeaba propiciaba un in fatigable discurrir.

La literatura náhuatl tuvo dos etapas; una que transcurre antes de la Conquista (7), y otra etapa, (1521-XVIII) donde se palpa la interacción de dos mundos diferentes, donde el pueblo mestizo, no puede olvidarse de su esencia indígena. - Es en estas producciones, expresadas con el más claro castellano, donde se manifiesta sus sentimientos y emociones, dejando siempre traslucir su reminiscencia primitiva.

1.2.2.2 Historia de la lengua náhuatl y trabajos realizados en torno a ella.

Los aztecas se sentían verdaderamente orgullosos de su lengua que ya para principios del siglo XVI era una especie de koiné o lengua común de este país. Algunas noticias referentes a las tribus oriundas del norte y a los toltecas, afirman que estos dos importantes grupos tenían un mismo origen, y, por consiguiente, hablaban la misma lengua, "el mexicano", "azteca" o náhuatl" (8). Sin embargo, no sucedía lo mismo con respecto a la tribu bárbara de los chichimecas, aunque por un error se crea, hasta nuestros días, lo contrario.

"Los escritores cuyas obras son la fuente más pura de nuestra historia antigua tales como: Torquemada, Ixtlixóchitl y Pomar atestiguan que los toltecas y chichimecas tenían diferente lengua. El primero en su Monarquía indiana (libro 1

cap. 19) dice que los toltecas que quedaban en el Valle de México no entendían a los chichimecas que llegaban. Ixtlixochitl sostiene en todas sus relaciones chichimecas y toltecas tenían diversa lengua, en su Historia de los chichimecas capítulo 13 (apud Ternaux, volumen 12) agrega que el emperador Techatalla hizo se extendiera el idioma mexicano entre sus súbditos. Don Juan Bautista Pomar en su Relación manuscrita refiere un hecho que no deja la menor duda y es que en el año de 1582 aún quedaban restos del idioma chichimeco en varios nombres que nadie podía traducir" (9).

De lo anterior, podemos concluir, que los toltecas y nahuatlacas fueron los únicos pueblos que hablaron el mexicano en región del Anáhuac; los chichimecas lo adoptaron aunque antes poseían un idioma diferente, hoy desconocido (10).

Es así, como el náhuatl representó la lengua más importante: no sólo era el idioma de la Triple Alianza, también era el idioma hablado por los diferentes grupos esparcidos a lo largo de la Huasteca hasta Guerrero y de la Huasteca hasta El Salvador (11).

Con el advenimiento de la Colonia, los conquistadores comprendieron que no era el latín ni el español el idioma más adecuado para comunicarse con los tributarios; se vieron, entonces, en la necesidad de recurrir al mexicano, es decir, a la lengua franca existente. No obstante la importancia del mexicano o náhuatl como lengua principal, no tuvo vigencia por mucho tiempo. En 1590, por medio de la Real Orden, Felipe II decretó que el español actuaría como lengua oficial; implícitamente con esta decisión se confirmaba la pronta extinción

del idioma mexicano.

El origen del náhuatl se ha querido encontrar en el tronco de las lenguas llamadas yuto-azteca o yuto-nahua, que están ubicadas en los Estados Unidos y de los cuales se encuentra algunas en el noroeste de México (ópata, cora, huichol, yaqui, etc.). Estas diversas lenguas fueron en sus inicios dialectos de un idioma común. Más tarde se diversificaron dando como resultado el precora, prehuichol, prenahua, etc.

Los prenahuas parece que se establecieron en alguna zona específica de la Sierra Madre Occidental. En fechas tempranas un grupo emigró hacia el sur, donde comenzaron a aparecer los primeros brotes de las culturas dedicadas a la agricultura; éstos se instalaron desde la Sierra Madre Oriental hasta Centroamérica. La división cultural y geográfica entre las sierras fue acrecentándose principalmente por la falta de vías de comunicación. Esta separación trajo como consecuencia una futura escisión dialectal. Los nahuas de la Sierra Oriental, que denominaremos nahuas del este, se caracterizaron por mantenerse fieles a las normas del prenahua. En cambio, los que pertenecían a la región de la Sierra Occidental, evolucionaron tanto fonética como gramaticalmente, por lo que estos nahuatlato (individuos que hablan en náhuatl) se olvidaron del estado prenahua para incorporarse al náhuatl común.

Los nahuatlato emprendieron nuevamente, siglos después, la travesía hacia el sur. Unos, radicaron en el Altiplano mexicano, otros, en el norte de la Sierra Madre Oriental (la Huasteca) y otros, en la parte sur de la Sierra Madre Occidental (Guerrero). Esta nueva división geográfica estableció la forma de tres dialectos derivados del náhuatl común: el náhuatl

septentrional, el náhuatl del oeste y el náhuatl central. - "A la llegada de los españoles algunos hablantes del náhuatl central formaban parte de una sociedad en pleno proceso de expansión. No solamente estaban penetrando territorios idiomáticos ocupados originalmente por otros pueblos (por ejemplo en la región de Zacatlán de las Manzanas, donde desplazaron el totonaco Quauchinango y Xicohtepec hacia el sur) sino que estaban desplazando a los demás dialectos nahuas (al náhuatl del oeste en la región del río Lerma en Morelos, el náhuatl del este en la región de Quautochco-Zongolican). Esta circunstancia expansionista, o quizá una tradición anterior, hizo que el idioma nahua fuera la lengua diplomática de todo lo que hoy es el Centro de la República" (12).

Los conquistadores aprendieron el mexicano de sus súbditos tlaxcaltecas y tenochcas, los cuales afirmaban que el náhuatl central, su dialecto, era la forma más correcta y que los demás dialectos eran "corruptos". Lo que había sucedido realmente, es que las esferas altas de la sociedad del Altiplano se habían dedicado al cultivo literario. Esto proporcionó la diferencia entre el pil-tlahtóli, o sea la lengua de la corte y de la ciencia y el macehual-tlahtóli, es decir, la expresión propia del vulgo. Con el paso del tiempo fue exterminada la aristocracia aborigen: el pil-tlahtóli, por tanto, dejó de cultivarse, esto no significó su muerte, pero sí representó una falta de evolución. Hoy en día los pilis de Milpa Alta se expresan en una forma más refinada que los macehuales del mismo lugar. Distinto destino tuvo el macehual-tlahtóli. El idioma del campesino del Altiplano, no ostenta el barroquismo del idioma intelectual. En algunas sierras este idioma se manifiesta en forma tan potente que no presenta indicio alguno de posible fosilización. Este instrumento cultural

sólo podrá desaparecer por causas exteriores.

Debido a la importancia que adquirió el náhuatl se han realizado muchas investigaciones lingüísticas y filosóficas. El náhuatl no solamente fue estudiado en una etapa postcortesiana: consultando algunos testimonios reunidos por Fray Bernardino de Sahagún, encontramos que en el centro de educación superior o "calmécac", se preocupaban por el estudio de su lengua, así como también, se pretendió, en cierta medida, analizar los textos conservados. Con respecto a lo primero, en la redacción en náhuatl del Códice Florentino, se nos informa que en el "calmécac": "Se les enseñaba cuidadosamente el lenguaje (huel nemachtiloya in qualli tlatolli)" (13).

Paralelamente a esta inquietud, que representa los inicios de posibles investigaciones lingüísticas, estaba el interés por preservar los antiguos textos. Sobre este aspecto el Códice Florentino nos vuelve a ilustrar, así como también los testimonios de distintos cronistas: "Nos referimos al estudio si se quiere con propósito religioso o de otra índole de los teocuícatl, "los cantos divinos" y en general los cuícatlo producciones poéticas y los tlatolli, es decir, las distintas formas de composición en prosa, los consejos de los ancianos, los relatos históricos, etc." (14).

Una vez consumada la Conquista se presentó la necesidad de realizar investigaciones de variada índole; algunos de estos estudios son ya de naturaleza lingüística; otros, se inclinan más al área filológica. Concretamente en lo referente a la lengua náhuatl tocó a los frailes el proceso de elaboración de los primeros vocabularios y gramáticas del mexicano. Fray Ge-

rónimo de Mendieta señaló que algunos años después a la toma de México-Tenochtitlán ya se había realizado un Arte y vocabulario del azteca o náhuatl. Sin embargo, no es sino hasta Fray Andrés de Olmos que encontramos las minucias y sutilezas de un primer estudio propiamente filológico y lingüístico.

En 1555, apareció el Vocabulario en la lengua castellana y mexicana de Fray Alonso de Molina. Los escritos de Molina han sido objeto de duras críticas. Se ha afirmado que el fraile, al igual que otros de esa época que se dedicaron a la elaboración de vocabulario sobre diversas lenguas aborígenes, presentaron las estructuras de tales idiomas como una realidad lingüística afín a las características propias del latín, griego o castellano. Sin embargo, no podemos sustraernos del marco histórico que envolvía la vida de los religiosos misioneros, ni tampoco podemos olvidar que la lingüística no existía aún como ciencia. A pesar de este señalado error Fray Alonso en algunas partes de su obra indicó que "sería absurdo hacer una aplicación indiscriminada respecto del náhuatl de muchos de los principios y categorías gramaticales válidas para el castellano y otras lenguas europeas"(15). Específicamente dejó constancia de esto en varios pasajes de su "Epístola Nuncupatoria" donde explica: "El lenguaje y frasis destos naturales, especialmente de los nahuas y mexicanos, es muy diferente del lenguaje y frasis latino, griego y castellano"(16).

De gran importancia fue la aportación de Fray Bernardino de Sahagún quien ambicionaba que su trabajo por un lado, lo-

grara el esclarecimiento más profundo de la riqueza lingüística náhuatl y, por el otro, rescatara los textos indígenas. Con respecto a este propósito, el mismo comenta: "Es esta obra una red barreadera para sacar a luz todos los vocablos de esta lengua con sus propias metáforas, significaciones y todas sus maneras de hablar, las más de sus antiguallas buenas y malas; es para redimir mil canas porque con harto menos trabajo de lo que aquí cuesta, podrán los que quisieran saber en poco tiempo muchas de sus antiguallas y todo el lenguaje de esta gente mexicana"(17). Las principales obras de este fraile son: Historia general de las cosas de Nueva España y Códices Matritenses.

La preocupación por el estudio de la lengua mexicana no se dio tan sólo por parte de los conquistadores. En estos trabajos también participaron indígenas, como es el caso de Juan de Pomar y Antonio del Rincón. El primero buscó, en 1582, una serie de cantares muy antiguos y además rescató la segunda de las colecciones de poesía náhuatl que en nuestros días conocemos con el título de Romances de los señores de la Nueva España. Por su parte, Antonio del Rincón, publicó, en 1595, un Arte mexicano. Dentro de este grupo de estudiosos indígenas destacó también el cronista Hernando Alvarado Tezozomoc autor de la Crónica mexicayotl. Es así como el hombre indígena sintió la necesidad de recuperar su pasado por medio de la preservación de relatos y tradiciones.

Entretanto ya al siglo XVII, el interés de las investigaciones se centró más bien en la elaboración de vocabularios, dejando, por algún tiempo, el rescate filológico de documentos.

En este período la figura de Pedro Arenas destacó. A él se debe el Vocabulario manual de las lenguas castellana y mexicana; el trabajo del español era una relación de las preguntas y respuestas más comunes que se daban en la comunicación de españoles e indios (18).

En el siglo XVIII volvió a renacer el interés por los estudios filológicos. Carlos Sigüenza y Góngora (1645-1700) representó el celo por coleccionar una serie de textos antiguos en lengua náhuatl.

Dignos de mencionarse son Lorenzo Boturini y Francisco Javier Clavijero. El primero fue dueño de un extenso archivo sobre los testimonios de la cultura del pueblo azteca; el segundo, fue estudiante asiduo de los textos compilados por Sigüenza y Góngora.

Personalidades relevantes en este terreno fueron, también, el padre Horacio Carocho, Fray Juan Guerra, Carlos Tapia Zenteno, etc.

Ya para el siglo XIX contamos con una serie de investigadores extranjeros, que realizaron estudios en torno a la lengua mexicana. Alejandro Humboldt se distinguió por su gran interés sobre los viejos códices de nuestros antepasados. Esta in

quietud filológica se deja traslucir en sus obras Ensayo político sobre el reino de la Nueva España y Sitios de la Cordillera y monumentos de los pueblos indígenas. Humboldt tuvo la oportunidad de conocer algunos textos de la rica colección de Boturini; al ver el olvido en el que se encontraban tan preciados testimonios afirmó: "Causa indignación ver el abandono con que se tratan preciosos restos de una colección que tanto trabajo y cuidado costó al infortunado Boturini" (19).

Más tarde destacaron, también en el análisis de la lengua náhuatl el francés Remí Simeón, autor del extenso Diccionario náhuatl-francés y de una versión de dos Relaciones de Chimalpain, el padre Bernardino Biondelli, editor de un Sermonario y de un Vocabulario náhuatl-latino, así como también fue importante la aportación de Edward Seler, cabeza de la escuela que se llamaría "Nahuatlato Alemanes".

Daniel G. Brinton y Thomas S. Denison representaron a la escuela norteamericana y sus intentos por conocer la naturaleza de la lengua azteca. El primero elaboró una serie de volúmenes en los que se presentaba una relación bilingüe, por un lado, de las lenguas aborígenes (náhuatl, quiché, cakchiquel) y, por otro, su equivalencia en el idioma inglés. Atendiendo al carácter morfológico del náhuatl, señaló que éste poseía semejanzas con otras lenguas de la América del Norte. A este grupo de lenguas las nombró "tronco lingüístico utoazteca". Thomas S. Denison, en cambio, trató de demostrar la interna relación del náhuatl con otras lenguas del tronco indoeuropeo. Con este fin buscó hipotéticos parentescos entre la lengua azteca y el sánscrito, latín, griego e idiomas de la familia germánica. Para lograr mayor exactitud en estas -

posibles relaciones tomó en cuenta aspectos fonológicos, léxicos, morfológicos y sintácticos. Una de sus principales obras es Morphology of the Mexican verb.

Dentro de los estudios realizados por investigadores mexicanos, en la encrucijada del siglo XIX y XX, tenemos la participación de Don Francisco del Paso y Troncoso (1892-1916). Los trabajos de este autor se han distribuido en dos etapas: en la primera de ellas logró dominar la lengua náhuatl e incitó al análisis de este idioma bajo un enfoque lingüístico; prueba de esta inquietud fue el discurso pronunciado en 1886 en la Escuela Nacional Preparatoria con el título "Utilidad de la lengua mexicana en algunos estudios literarios".

Su segunda etapa transcurrió en las tierras del Viejo Continente. Gracias a las investigaciones realizadas por este estudioso, y al análisis que logró de la lengua azteca fuera de las fronteras nacionales, el idioma de nuestros antepasados mexicanos estuvo latente en las participaciones lingüísticas europeas. Si nos concretamos a los logros de este autor en el campo de la filología y lingüística debemos tomar en cuenta su obra intitulada Nociones de fonología mexicana; publicada a la par con su Descripción, historia y exposición del códice pictórico de los antiguos nahuas.

Uno de los trabajos más detallados que se han realizado en torno al náhuatl es el de don Pablo González Casanova, quien enfocó su atención específicamente a la lengua mexicana en la región teotihuacana. En su obra, el Mexicano de Teotihuacan aporta ideas, que cabe situar ya, en un campo sociolin--

güístico. Por medio del minucioso análisis que hace, pudo apreciar la decadencia cultural que se encuentra en los habitantes teotihuacanos y predecir la próxima desaparición de la lengua de los aztecas: "Cada día cede más lugar al español la lengua mexicana en la región de Teotihuacán y apenas si la habla todavía la población mayor de 30 años, no sin mezclar un número nada reducido de vocablos españoles, aún en las conversaciones más triviales de la vida diaria"(20). A pesar de la tendencia a una extinción del náhuatl teotihuacano, González Casanova afirma que algunos hablantes de esta lengua, encuentran en la misma, cierto carácter de su antigua nacionalidad que los hace sentirse integrados en el grupo del habla mexicana (21).

Dentro de las aportaciones filológicas de este investigador, aparece un interés constante por precisar con exactitud el origen último de los textos indígenas. Esta inquietud filológica se manifiesta, en forma aguda, cuando hace la laboriosa recopilación de cuentos mexicanos como el de Milpa Alta, La doncella y La feria que se recogió en Tepozotlán.

Asimismo, se cuenta con el relevante trabajo de don Angel Ma. Garibay. Su principal tarea consistió en rescatar los textos nahuas. De gran valor resultó la compilación de una serie de fragmentos del mejor período de esta lengua. Garibay se concentró en la investigación del "Mexicano Clásico", es decir, examinó y coleccionó testimonios redactados a lo largo del siglo XVI y parte del XVII. Sin embargo, no descartó el estado actual de la lengua. En el Apéndice que se encuentra en su libro Llave del náhuatl incorpora una colección de documentos más recientes.

Angel Ma. Garibay dedicó buena parte de su vida para de--
sentrañar la naturaleza de esta lengua, inclusive, no sólo
centró su atención en el terreno lingüístico: nos dejó un ex
tenso tratado de la literatura de este pueblo.

De gran importancia, también, ha sido la contribución del
Dr. Miguel León Portilla en el estudio de la historia de los
aztecas. La inquietud histórica, filosófica y literaria, de
este investigador, se deja traslucir en sus libros Filosofía
nahua, Trece poetas del mundo azteca y su más conocida obra
La visión de los vencidos, donde realiza el difícil trabajo
de recopilación de antiguos textos mexicas. En La visión de
los vencidos presenta la dramática imagen de los indígenas
ante la conquista y la culminación del poderío azteca: "To-
mar conciencia del pasado, lejos de ser evasión de los pro-
blemas del presente, es atributo esencialmente humano que lle
va a contemplar la realidad con más amplias perspectivas. En
la historia de México la conquista marca el momento en que se
enfrentaron pueblos distintos entre sí. De ese encuentro,
que para los vencidos fue trauma, se derivó el rostro mestizo
que el país y su cultura adquirieron a la postre. La conquis
ta dejó así huella no suprimible en lo que somos y en lo que
con nosotros mismos llevamos" (22).

N O T A S

(1) A las siete tribus nahuatlacas se les ha llamado también, grupo de las "siete cuevas" o sea de Chicomoztoc. Estos grupos se establecieron pasando los volcanes, y dieron origen al señorío tlaxcalteca.

(2) VON HAGEN, V. Los aztecas. p. 17.

(3) Después de muchos sufrimientos, los aztecas, - perseguidos por los culhuacanos, aparecieron en el islote de Tenochtitlán.

Uno de los principales testimonios históricos, La Crónica Mexicayotl, describe el momento final de su larga peregrinación:

Llegaron entonces
allá donde se yergue el nopal
cerca de las piedras vieron con alegría
como se erguía un águila sobre aquel nopal.
Allí estaba comiendo algo, lo desgarraba -
al comer.

(4) Testimonio de la grandeza que alcanzó el pueblo azteca es el siguiente himno, que forma parte - de la Colección de cantares mexicanos:

...Orgullosa de sí misma
se levanta la ciudad de México-Tenochtitlán.
aquí nadie teme la muerte en la guerra
Esta es nuestra gloria.
Este es tu mandato.

¡Oh dador de la vida
 Tenedlo presente, oh Principes,
 no lo olvidéis!
 ¿Quién podrá sitiar a Tenochtitlán?
 ¿Quién podrá conmover los cimientos
 del cielo...?

- (5) LEANDER, B. Herencia cultural del mundo náhuatl. p.
- (6) GARIBAY, A. Llave del náhuatl, p. 62
- (7) La etapa que antecede a la Conquista se conoce gracias al laborioso trabajo de algunos conquistadores españoles, quienes transcribieron las manifestaciones literarias, que dictaban los indígenas de memoria. La segunda etapa estuvo auxiliada por el alfabeto y la imprenta.
- (8) El idioma mexicano es conocido también, bajo el nombre de azteca o náhuatl. Según Juan Hasler, al vocablo "náhuatl" pertenece el adjetivo "nahua" que algunos individuos escribieron "nao" o "nahóa" en un periodo en que tanto la grafía de nombres españoles como indígenas todavía no se había establecido. Sin embargo hay que distinguir que "náhuatl" es un sustantivo y "nahua" - un adjetivo.

- (9) PIMENTEL, F. "El mexicano, náhuatl o azteca".
p. 155.
- (10) Aunque la regla general es que cada pueblo -
mantenga su idioma tenazmente, pueden presen-
tarse hechos extraordinarios que hagan la -
excepción a la regla. Podría pensarse que los
chichimecas, por ser los conquistadores, de-
bían haber impuesto su lengua; sin embargo, -
ésta resulta una razón endeble, ya que, como
ha observado Balbi, "no es la lengua de un -
pueblo conquistador la que precisamente domi-
na, sino la más culta y regular".
(Pimentel, Fco. cuadro descriptivo y compara-
tivo de las lenguas indígenas, p. 155)
- (11) No hay que olvidar que en el pasado también
gozaron de importancia las lenguas empleadas
por los mercaderes de habla otomí zapoteca, -
mixteca, maya, y por supuesto, mexicano.
- (12) HASLER, J. Estimos latinos, griegos y nahuas.
p. 126.
- (13) GONZALEZ CASANOVA, P. Estudio de lingüística
y filología nahuas. p. XVIII.
- (14) Idem

- (15) GONZALEZ CASANOVA, P. ob. cit. p. XX
- (16) GONZALEZ CASANOVA, P. ob. cit. p. XXI
- (17) GONZALEZ CASANOVA, P. ob. cit. p. XXII
- (18) Otras de las producciones que se realizaron a lo largo del siglo XVII y XVIII son: Arte mexicano (México 1642) de Diego de Galdo - Guzmán; el Arte de la lengua mexicana con la declaración de los adverbios de ella (México 1645) de Horacio Carochi, etc.
- (19) GONZALEZ CASANOVA, P. Estudio de lingüística y filología nahuas. XXXII
- (20) GONZALEZ CASANOVA, P. ob. cit. p. LV
- (21) Casanova afirma: "Pero esta circunstancia - (el hallar en el uso de la lengua náhuatl - 'cierto carácter de su antigua nacionalidad') que sería de tenerse en cuenta, si se viniera a devolver a nuestras principales razas indígenas su nacionalidad dentro de la unidad política de nuestro país, carece de mayor importancia en Teotihuacan, donde pocos son los que no desdeñan, y más contados aún los que se enorgullecen de conocerla, porque juzgándola culturalmente inferior a la española, aquellos que continúan expre

sándose en mexicano en sus relaciones familiares, se resisten a menudo a confesarlo, para no sufrir el desprecio con que la población de habla española, india o mestiza señala a aquella que continúa usando el modo de vestir y hablar indígena. p. LV1.

- (22) LEON PORTILLA, M. La visión de los vencidos. p. V.

1.2 LOS NAHUATLISMOS COMO PARTE INTEGRAN DEL - VOCABULARIO DE LA LENGUA ESPAÑOLA EN MEXICO

1.2.2 Los nahuatlismos en la lengua española

Como ya hemos mencionado, cuando los españoles llegaron a América hallaron múltiples y diversas culturas - con formas diferentes de expresión. Fue así como los conquistadores encontraron en México todo un conjunto - de lenguas vernáculas, que fueron cediendo ante la implantación del castellano como lengua oficial (1554). Sin embargo, antes de que el idioma de los hispanos se convirtiera en la lengua dominante, hubo un período de convivencia lingüística entre las dos culturas, que trajo consigo un intercambio de vocablos en ambos sentidos. Por otra parte, los idiomas nativos americanos se vieron poblados de hispanismos. Los misioneros españoles adoptaron las lenguas aborígenes para facilitar el adoctrinamiento de los indígenas, sin evitar la natural influencia de la lengua materna(1). A continuación se presenta un pequeño fragmento de una oración en dialecto tojobal:

"Como jc ulanticon ta perdonar
Moc hua c'ulajucoticon ganar
soc ja jimulticoni" (2).

Por otra parte, también el español incorporó palabras procedentes de las lenguas americanas. Ya para el siglo XVI y -

XVII, los escritores plasmaron en sus obras un número considerable de voces indígenas; muchos ejemplos de esta infiltración léxica aparecen en las obras de los cronistas: Las cartas de relación, de Hernán Cortés; Historia verdadera de la conquista de la Nueva España, de Bernal Díaz del Castillo, y la Historia general de las cosas de la Nueva España de fray Bernardino de Sahagún, entre otras. A continuación presentamos un pequeño párrafo de la obra Historia general de las cosas de la Nueva España donde se advierte este fenómeno:

"En tiempo de éstos se comenzaron a vender y a comprar las plumas que se llaman quetzalli, y las piedras turquesas que se llaman xiuitl y las piedras verdes que se llaman chalchiuitl y también las mantas de algodón y maxtles de lo mismo; porque antes solamente usaban de mantas maxtles de nequen y las mujeres usaban de vipiles y enaguas también de ichtli". (3).

La participación de indigenismos en el español ha despertado el interés de los estudiosos en el pasado y hoy en día. Los nahuatlismos como grupo componente de esta realidad lingüística han dado origen a importantes investigaciones. En el libro Estudios de lingüística y filología nahuas de Pablo González Casanova, se menciona algunas obras que han contribuido para el enriquecimiento de este campo: Apuntes para un catálogo razonado de las palabras mexicanas introducidas al castellano (1872) de don Eufemio Mendoza. Esta obra proporciona una amplia visión acerca de

la pronunciación del náhuatl y explica la adecuación de los sonidos aztecas al sistema fonético castellano. En ella, aparecen reunidos 150 nahuatlismos y su correspondiente etimología; sin embargo, a pesar de la minuciosa investigación realizada por Mendoza, aparecen, con frecuencia, etimologías equivocadas.

En 1886, apareció el Glosario de voces castellanas derivadas del idioma náhuatl de Jesús Sánchez. Esta compilación, al igual que la anterior, trató de presentar fielmente el origen real de cada vocablo; sin embargo, en ella también se encuentran etimologías falsas.

Asimismo, la aportación de don Cecilio A. Robelo con su Jardín de raíces aztecas o diccionario de aztequismos (1904) fue muy amplia. En esta obra se registraron más de 1500 aztequismos con sus correspondientes variantes ortográficas; no obstante, sólo un escaso número de ellas son conocidas y se enmarcan concretamente a la región de Morelos. Pablo González Casanova opina acerca de este libro: "Tocante al valor de la investigación etimológica, es quizás menos importante de lo que se ha juzgado hasta ahora, debido a que el autor omite consignar las etimologías directas de los aztequismos, esto es, los vocablos mexicanos en su forma original, dando como etimologías las formas elementales que a su juicio los integran; análisis a menudo tan arbitrario y caprichoso que resulta inaceptable"(4).

No podemos olvidar el laborioso trabajo de don Joaquín García Icazbalceta, contemplado en el Vocabulario de mexicanismos (1905), que a pesar de haber quedado incompleto es una prueba de erudición. Este historiador incorporó en su Vocabulario términos cuya etimología pudiera comprobarse.

Las opiniones respecto a la frecuencia y supervivencia de los nahuatlismos en el español de México se han dividido en dos grupos: algunos estudiosos del sustrato náhuatl afirman que los términos de esta lengua aparecen asiduamente en el léxico español; otros investigadores, no menos importantes, aseguran que la participación de estas voces es restringida y pequeña.

José López Portillo y Weber se inclina por la primera opinión y considera que la intervención de aztequismos es grande y constante en las conversaciones cotidianas: "Estamos verdaderamente invadidos de náhuatl por todas partes. Son tan abundantes las palabras de origen náhuatl que casi no hay conversación familiar en que no se deslicen varios aztequismos las más veces, sin que el que los dice, ni el que los oye, pueda darse cuenta cabal de ello debido a la costumbre que tenemos de emplearlos a todas horas". (5).

Dávila Garibi asegura que la participación de nahuatlismos en el léxico español de México es numerosa sobre todo, en corridos, cantares y refranes populares.- Los nahuatlismos, opina, son "la sal y pimienta del lenguaje popular. Ellos hacen resaltar más la poderosa influencia del idioma náhuatl y azteca o mexicana en el -

español de México --y corrobora la afirmación de José López Portillo y Weber-- "estamos invadidos de náhuatl por todas partes". (6).

Por su parte, también Darío Rubio ha considerado de gran importancia, la aportación del náhuatl en el léxico español de México. "Si desaparecieran del lenguaje español que hablamos los mexicanos, todas las voces en dicho lenguaje incluidas y que tienen su origen en el idioma náhuatl, se produciría un caos verdaderamente horrible por la situación en que tal desaparición hubiera de colocarnos". (7).

El investigador dominicano, Pedro Henriquez Ureña, señala cómo la presencia del náhuatl tiñe con cierto matiz la pronunciación y el vocabulario del español hablado en México. En sus Observaciones sobre el español en América y otros estudios filológicos, resalta la importancia del sustrato náhuatl asegurando que su influencia trasciende el mero localismo y se incorpora al corpus del español general. "La abundancia del vocabulario náhuatl ha influido en la riqueza del léxico español en México, que contrasta con la limitación del vocabulario corriente en diversas regiones de América. No sólo hay riqueza por suma de léxico; hay riqueza de matices". (8).

De diferente opinión a los investigadores mencionados anteriormente son Rafael Lapesa y Juan M. Lope Blanch. Lapesa manifiesta que a pesar de que el náhuatl tuvo un papel relevante en la América Prehispánica, la resistencia que opuso ante la lengua invasora fue muy débil, y

por ello la influencia que el idioma de los aztecas - puede presentar en el castellano, es muy pequeña.

Por su parte Juan M. Lope Blanch asegura que son pocos los nahuatlismos que intervienen en el léxico castellano en México comparado con la enorme riqueza de los vocablos del español general. Asimismo afirma que de ninguna forma estas voces caracterizan al léxico hispano en México ya que "pertenecen al acervo común de la lengua española y por ello no particularizan --no distinguen dialectalmente-- el español mexicano". (9).

La preocupación por comprobar la frecuencia e intervención de los nahuatlismos en el léxico español, dio origen a la investigación que realizó el Seminario de Dialectología de El Colegio de México encabezada por Juan M. Lope Blanch. La primera tarea de los miembros del Seminario fue la de revisar el Diccionario de aztequismos de Cecilio A. Robelo y cotejar la vitalidad de las voces que en esta obra se incluían. El resultado fue el siguiente: de los 1500 aztequismos que conforman este diccionario únicamente 160 vocablos fueron catalogados como de uso común, y aproximadamente 250 términos eran conocidos por unos u otros investigadores mexicanos, lo que indica que las 1200 formas restantes son completamente desconocidas. Algunas de las conclusiones de este estudio son: entre los nahuatlismos más empleados y que han proporcionado toda una familia léxica se encuentran: chayote (chayotera) chile (enchilado, enchilada, enchilar, chilchote, etc.) chocolate -

(chocolatera, chocolatero, chocolatería) chicle (chiclero, chiclear, chiclosos, etc.) cuate (cuatezón, -cuatachismo, cuatacho) jitomate (enjitomatar, tomate y jitomatero), mezcal (mezcalero, mezcalina) nopal (nopalera) pepenar (pepenador y pepena) petaca (petecón y empetacar) petate (petateada, petatearse, petatero y -petatillo) tepache (tepachería) tequila (tequilera y tequilazo) tlapalería (tlapalero) zacate (zacatón, zacatal y zacatonal). Algunos vocablos se caracterizan por poseer una pluralidad semántica, por ejemplo: cocol "cierta clase de pan con figura de rombo" y también "niño" es usado en las expresiones quedar o estar del cocol "muy mal" y en la forma cocolazos "tiros, -disparos".

Petate "estera tejida de tiras de hoja de palma" y en general la hoja de "palma" seca; se usa con frecuencia en el habla coloquial doblar o liar el petate "morir" y ser llamarada de petate "ser más el ruido que las nueces" o "enojarse violenta pero fugazmente".

La vitalidad de los nahuatlismos en el español de México ha sido, como se ha observado, objeto de variadas y diferentes opiniones. Mientras algunos conocedores en este campo advierten su constante presencia en el léxico de este país, otros consideran su participación pequeña y que no particularizan el español hablado en México. Sin embargo, a pesar de esta afirmación, no se puede olvidar que aunque un buen número de nahuatlismos se han incorporado al léxico global del español como: tianguis, petaca, chamaco, zopilote, milpa, etc., existen muchos términos que sólo se conocen y se usan

en México: jitomate, panga, tepetate, tlapalería, pil-
mama, etc.

Por medio de las investigaciones referentes a la vigencia de las voces nahuas en el idioma español, se ha comprobado que estos vocablos se concentran y sobreviven más en el campo de la flora, fauna y de la comida, donde, necesariamente, el aztequismo representa una manifestación concreta del mundo mexicano.

No se puede negar que los nahuatlismos son parte de nuestra herencia cultural. Al pronunciar cada una de estas voces, revivimos la influencia de la lengua mexica y, al mismo tiempo, manifestamos peculiaridades del español hablado en México. Aunque, como se dijo anteriormente, algunas de estas voces forman parte del léxico de los hispano hablantes en general, no obstante, las voces aztecas, representan en este país denominaciones de nuestra propia realidad.

N O T A S

(1) CARREÑO, A. La lengua castellana en México. p. 66.

(2) A continuación se presenta una oración en dialecto Tojobal, probablemente perteneciente al grupo maya, en donde aparecen, ya, algunos términos hispanos. Este testimonio fue tomado de una colección inédita de Padre Nuestros, recopilada por el Dr. Klaus Heger.

Itaticon Dios ti aya ba satq'uinali, ja hua biili mi cualquierauc jel nihuan juntiro.

A jacuc ja tiempo oj ni ac'ul mandari a c'ulajuc ja jastal huaxa c' ana. Ja pastal huaxa.

C'ulan ja ba satq'uinali, jach ni a c'ulajuc

ja ba luum chomajquili

ja yaan c'ac'u aa quiticon ja juacticoni.

Como jc ulanticon ta perdonar

Moc hua c'ulajuoticon ganar soc ja jimulticoni.

Pilahuoticon ja ba yoj maloiti porque ja huena ni ayticon ba hua c'abi.

Quechan ni huen jel ja hua huipi. Ja hueni,

huan ni la lijpia. Jach ni aya tola vida amen

- (3) SAHAGUN, B. en CARREÑO, A. p. 68.
- (4) GONZALEZ CASANOVA, P. Estudio de lingüística y filología nahuas. p. 82.
- (5) DAVILA GARIBI, J. I. Del náhuatl al español p. 19.
- (6) DAVILA GARIBI, J.I. ob. cit. p. 23.
- (7) RUBIO, DARIO en LOPE BLANCH, JUAN M. El léxico indígena en el español en México. p. 140.
- (8) HENRIQUEZ UREÑA, PEDRO. Observaciones sobre el español en América y otros estudios filológicos. p. 260.
- (9) LOPE BLANCH, JUAN M. El léxico indígena en el español de México. p. 19.

1.3 LA INTERVENCION DE LAS VOCES NAHUAS EN EL CAMPO DE LA COCINA MEXICANA

1.3.1 Breve historia de la gastronomía mexicana

Las necesidades vitales de comer y beber han significado, en todas las épocas de la historia, la constante preocupación del hombre por obtener de la naturaleza - los productos indispensables para su supervivencia. Diversos estudios antropológicos demuestran que el hombre primitivo ocupaba buena parte de su existencia en procurarse alimentos; más tarde la invención de la cocina redujo, considerablemente, el tiempo que dedicaba a ello. El hombre primitivo tomaba indiscriminadamente del mundo que le rodeaba sus alimentos. Posteriormente hojas, - frutos, hierbas, raíces, pastos, granos, carne de animales, empezaron a ser seleccionados. La práctica le enseñó diversos procedimientos, como las preparaciones lo-gradadas por medio de hierbas aromáticas, que hicieron - sus alimentos más apetecibles.

Los descubrimientos arqueológicos han demostrado tes-timonios de la vida prehistórica en México y han sacado a la luz una serie de instrumentos y accesorios culina-rios que hacen patente la importancia que los hombres - daban a todo lo relacionado con los alimentos y la for-ma de prepararlos y conservarlos. En lo que se refiere al suelo mexicano las primeras señales certificadas de la existencia del "homo sapiens" se remontan hasta unos 12,000 años antes de Jesucristo, mientras no sean descu-biertos restos más antiguos. En Tepexpan, hoy Municipio de Acolman, en las riberas del Lago de Texcoco en el Estado de México, fue encontrado un esqueleto fosilizado, el Hombre de Tepexpan, junto con osamentas de mamut -

y objetos de piedra labrada. Este hombre era conocedor de la recolección de plantas silvestres, entre las que se encuentran una especie de maíz primitivo. Al término de la época glacial se van poniendo al descubierto nuevas tierras y los hombres se van adiestrando en la caza menor y en la pesca. Posteriormente se descubre la agricultura y el ser humano se convierte en sedentario y comienza a utilizar barro y la arcilla para la construcción tanto de sus viviendas como de sus enseres y accesorios domésticos. Con la agricultura logra obtener y reproducir diferentes clases de chiles, calabazas, verdolagas, etc. y mejora las plantas del maíz. Todo esto se puede comprobar con el descubrimiento del Hombre de la Cueva de Coxcatlán, en las cercanías de Tehuacán, al que se supone una existencia de 6,000 años antes de Jesucristo; debido a las huellas halladas se puede saber que llevaba muchos años de cultivar el maíz, el frijol, la calabaza, gran variedad de chiles y raíces, el maguey, los nopales, etc. y que también conocía sobre la cría de diversas especies de animales.

Con el paso del tiempo se fueron estableciendo en nuestro territorio diferentes grupos humanos que se unieron y mezclaron entre sí, dando forma a los diversos pueblos que habitaron nuestro suelo. Existieron grupos muy primitivos que eran nómadas y no conocían la agricultura como el de los otomíes, y otros más civilizados e importantes como el de los mayas que ocupaban las tierras de Chiapas, Yucatán, Campeche, Tabasco y llegaban hasta Honduras y Guatemala. Los mayas se dedicaron primordialmente al campo. Sus principales alimentos eran los frijoles, el maíz,

las nueces, el cacao, etc. Por otra parte, cultivaban el henequén del cual fabricaban vestidos, cubiertas para sus casas, artículos caseros, entre los que se encontraban diversos artefactos para los servicios de la cocina, además de utilizarlo para faenas del campo. Era un pueblo muy hábil en el manejo del arco y la flecha y amante de la pesca, cazaban jabalíes, tórtolas, faisanes, liebres y una gran variedad de aves; de los productos del mar uno de sus preferidos era la tortuga. Comían muchos venados a los cuales cocían totalmente por el procedimiento que llamaron "pibil" que todavía persiste en nuestros días y que consiste en cocer las carnes bajo la tierra por medio de la vaporización.

Otro de los grupos importantes y civilizados del territorio mexicano fue el de los nahuas que eran grandes cazadores. Las mujeres cuidaban de la cocina y su comida consistía en iguanas, pinole, tunas, miel, maíz, calabazas, frijoles, además cultivaban el maguey al que daban diferentes usos, sabían obtener el pulque y también el mezcal. Los que habitaban en las costas se aventuraban al mar abierto y capturaban diferentes especies marinas, desarrollaron una gran navegación comercial y de pesca y conocían la obtención de la sal, sustancia que utilizaban para la conservación de los animales que provenían del mar. En su vida social eran dados a organizar numerosos banquetes con variadas bebidas que terminaban con la aspiración de tabaco. Todos estos pueblos tuvieron un desarrollo y crecimiento constantes lo cual provocó que sus gentes se preocuparan más por los productos naturales

y por la reproducción y conservación de los animales, tanto terrestres como marítimos. Dicha preocupación - fue despertando su ingenio y derivando en sus originales y pintorescas realizaciones culinarias. Los aztecas o mexicas crearon en cerca de 200 años una nueva sociedad y un régimen monárquico de gran riqueza y poderío, pero cayeron en un fanatismo religioso y sangriento llegando a sacrificar víctimas a sus dioses. "Se ha dicho que los aztecas practicaban el canibalismo. La ingestión de carne humana no se hacía con fines alimenticios. Los sacerdotes y los guerreros comían en ocasiones rituales pequeños trozos del cuerpo de los sacrificados, ya que éstos habían alcanzado apoteosis en el momento de su muerte, pues se transformaban en dioses sobre la piedra de sacrificio. Comían entonces, según su concepto, la carne del dios mismo en una especie de comunión sangrienta". (1).

Este pueblo dio mucha importancia a las fases agrícolas, la caza y la pesca; simbolizaron la vida a través del maíz, elevándolo a la categoría de ofrenda y adoración. El maíz fue la planta sagrada y la principal responsable del mantenimiento general de los pueblos del continente americano. Con esta planta preparaban la mayoría de sus platillos. Con los granos de la mazorca - que molían en el metate, después de ser remojados y cocidos con un poco de cal, formaban una masa o pasta de la que tomaban trozos y los aplanaban con las manos formando tortillas que ponían a calentar sobre el comal. También con el grano del maíz preparaban el atole, bebida de grandes propiedades digestivas, el pozole, y -

los tamales en gran variedad de estilos y tamaños. Los aztecas no concebían la vida sin el maíz. "Nadie sabía de una época en que los aztecas no hubiesen comido maíz, la planta llamada centli. Todos los indios la tenían, y no podían imaginar un mundo sin maíz. Lo cultivaban en las milpas durante dos o tres años consecutivos. Después, debido a que sus fertilizantes eran pobres y la tierra-exhausta sólo producía un grano minúsculo, debían buscar nuevas tierras. Significaba esto que los clanes y la tríbu tenían que contar con considerables reservas de tierra con objeto de que los viejos campos descansaran. Esta era una de las razones por las que a medida que crecía la ciudad de México y aumentaba el número de habitantes, los aztecas hacían la guerra. Necesitaban más tierras". (2).

Además del maíz, este pueblo confeccionaba sus comidas con diversos productos entre los que se pueden anotar - frijoles, calabazas, bledos, chayotes, chilacayotes, camotes, mezquites, quelites, nopales, verdolagas, diversos bulbos, raíces y hongos; utilizaban el chile en sus diversas y abundantes variedades, para la confección de sus salsas y guisados, y usaban para sus aderezos el tomate, jitomate, orégano, vainilla, soconostle, epazote y otras hierbas aromáticas, así como el achiote al que tenían en alta estima. También cultivaban muchas especies de frutas como piñas, zapotes de diversos tipos, mameyes, tejocotes, pitahayas, ciruelas, tunas, papayas, jícamas, guayabas, chirimoyas, nanches, anonas, aguacates, capulines, cacahuates y cocos. Obtenían de los ríos, lagos y lagunas, diferentes clases de pescadillos, cangrejos, - acociles, ciertas larvas e insectos, lombrices, ranas,

renacuajos, ajolotes, ahuate (huevecillos de un mosquito nadador de las lagunas de Texcoco), y el jumil (pequeño insecto de las lagunas que se comía crudo y al que le reconocían propiedades afrodisíacas). Posteriormente recibieron de los litorales la abundante y variada riqueza marina. También tenían gran diversidad de aves: codornices, chachalacas, palomas, tórtolas, torcos, chichicuilotos, ánsares, patos y el gustado y afamado guajolote o pavo de Indias. Los animales terrestres fueron aprovechados ampliamente y comían: venados, liebres, conejos, ciervos, tuzas, comadrejas, ardillas, tlacuaches, nutrias, perritos, langostas, tortugas, hormigas, lagartos, iguanas, tejones, tapires, mapaches, armadillos, muchas clases de gusanos (especialmente los de maguey) y el tepeizcuintle, perro hervíboro hoy casi extinto. Todas estas carnes se comían asadas sobre el comal, chamuscadas a las brasas, cocidas o guisadas por el sistema de combustión interna o subterránea (barbacoa): "La ignorancia o la falta de grasas excluía de la cocina mexicana las frituras y reducía sus técnicas al cocimiento, el asado o el consumo en crudo de verduras y frutas. Las frituras, que convierten la digestión en un proceso heroico (sic) y difícil; las grasas, que crean adiposidades y precipitan el colesterol en las arterias para asestar a los glotones occidentales --nunca a los sobrios indígenas-- infartos y trombosis". (3).

Del maguey extraían el aguamiel, que fermentado les proporcionaba el octli, bebida popular de sus ancestros, hoy llamado pulque. (4). Esta bebida era muy importante para la religión azteca y los dioses de la bebida y la embriaguez llamados Centzon Totochtin desempeñaban un -

papel capital, así como también la diosa del maguey, - Mayáhué. Existían también otras formas de embriagarse como el hongo divino o teonacutl, con el mixitl, que era un grano, o las plantas como el peyote, tlapatl y el, hasta hoy famoso, toloache. Sin embargo, todos los embriagantes eran utilizados, principalmente, en rituales religiosos o eran suministrados a los enfermos para que, por sus efectos, revelaran las causas de su mal. La embriaguez estaba sometida a estrictas reglas de prohibición en el imperio y la persona que se encontrara en estado de ebriedad era severamente castigada. Pero a los ancianos, hombres y mujeres, sí les era permitido beber sobre todo cuando se celebraban acontecimientos especiales, sin que fuera mal visto que terminaran borrachos. De una planta de la misma familia del maguey, pero más pequeña, obtenían por evaporación el mezcal, - bebida de mayor graduación alcohólica. De la chía hacían una bebida refrescante y había otras dulces como el tepache y el pulque curado. El chocolate era la bebida de las clases altas, era muy apreciado y se tomaba en decoradas y artísticas jícaras. Cuando había fiestas y celebraciones se servían toda clase de bebidas como eran - los diversos tipos de atoles, pinole, gran cantidad de refrescos, se preparaba octli para los ancianos y, en esas ocasiones, aun los pobres tomaban chocolate.

El pueblo azteca daba gran importancia a la comida y en su calendario se puede notar que más de la mitad de los meses establecidos estaba dedicado a manifestaciones alimenticias, médicas o a exaltar su sustento cotidiano. Al final del año venían 5 días de compensación - en los que suspendían toda actividad. Los meses tenían

20 días, divididos en 4 semanas de 5 días cada una; el 5° se dedicaba al tianguis o mercado. Así tenían 72 días de mercado al año que además eran considerados como de descanso o de fiesta.

El mercado era, por lo tanto, uno de los principales lugares para los aztecas. El más importante era el mercado de Tlatelolco que los conquistadores describen como inmenso y muy ordenado. "...desque llegamos a la gran plaza, que se dice Tlatelulco, como no habíamos visto tal cosa, quedamos admirados de la multitud de gente y mercaderías que en ella había y del gran concierto y regimiento que en todo tenían....Pasemos adelante y digamos de los que vendían frijoles y chía y otras legumbres e yerbas a otra parte. Vamos a los que vendían gallinas, gallos de papada, conejos, liebres, venados y anadones, perrillo y otras cosas deste arte, a su parte de la plaza....Ya querría haber acabado de decir todas las cosas que allí se vendían, porque eran tantas de diversas calidades, que para que lo acabáramos de ver e inquirir, que como la gran plaza estaba llena de tanta gente y toda cercada de portales, en dos días no se viera todo". (5). En este mercado se vendía una gran variedad de mercancías entre las que destacaban los productos alimenticios y comestibles, así como todos los utensilios necesarios para la cocina como son jícaras, ollas, jarros, cazuelas, comales, molcajetes, metates, sopladores para avivar el fuego, platonos, escudillas, molinillos para agitar el chocolate y las diferentes mezclas que preparaban, guajes, cuchillos de pedernal o de obsidiana, etc.

Cuando alguien moría el culto por el difunto se manifestaba con grandes comilonas entre los que habían asistido al velorio, y éstas duraban 9 días. Se suponía que Miclantecutli, Señor del Reino de los Muertos, recibía a los que abandonaban este mundo después de que habían atravesado las nueve regiones infernales del Mictlán, - y para llegar ahí era necesario que el muerto entregara ciertas ofrendas a las divinidades inferiores que encontraba para que ellas le facilitaran el camino. Estas ofrendas eran esencialmente alimenticias.

Todo lo anterior manifiesta el interés que ponían en lo relacionado con la comida y la cocina. Fray Bernardino de Sahagún nos da testimonio de la importancia del acto de comer para los aztecas y presenta, a través de su obra, los consejos del padre en lo que respecta a la forma de comer: "Seas avisado, hijo, que no comas demasiado a la mañana y a la noche; sé templado en la comida y en la cena y si trabajaras, conviene que almuerces antes que comiences el trabajo. La honestidad que debes tener en el comer es ésta: cuando comieres, - no comas muy aprisa, no comas con demasiada desenvoltura, ni des grandes bocados en el pan, no metas mucha vianda junta en la boca porque no te añuzgues ni tragues lo que comas como perro; comerás con sosiego y reposo, y beberás con templanza cuando bebieres; no despedaces el pan, ni arrebatas lo que está en el plato; - sea sosegado tu comer porque no des ocasión de reír a los que están presentes. Al principio de la comida, la varte has las manos y la boca, y después de haber comido cogerás lo que se ha caído por el suelo y barrerás

el lugar de la comida, y después te lavarás las manos y la boca, y limpiarás los dientes". (6).

Esta importancia que daban al acto de comer se mantuvo durante toda la existencia del imperio que, según se iba extendiendo, ofrecía una mayor cantidad de productos alimenticios. Sin embargo, a pesar de que tenían la gran variedad de alimentos que se han mencionado"... el azteca, en general era sabio, parco y frugal, tal vez por costumbre como por herencia de los tiempos duros, o tal vez por razonamiento. Comía nada más hasta calmar el hambre y pocas veces al día, la primera ya entrada la mañana, y la segunda al caer la tarde; algunas veces podía tomar algo líquido antes de acostarse. A pesar de esto era fuerte y resistente, saludable y casi siempre vigoroso". (7).

Al amanecer, como ya se mencionó, no existía ninguna alimentación, sólo cuando habían transcurrido unas horas de trabajo, más o menos hacia las diez horas se llevaba a cabo la primera comida del día que consistía generalmente, en una taza de atole azucarada con miel o condimentado con chile. La clase alta podía tomar cacao, que era un producto de lujo importado de las tierras calientes del imperio, el cual perfumaban con vainilla y endulzaban con miel o bien agregaban maíz tierno, chile o el jugo fermentado del maguey u octli. Al mediodía, cuando eran las horas de mayor calor, se daba para todos la comida fuerte del día a lo que seguía, cuando era posible, una siesta corta. Para la gente del pueblo consistía en frijoles, tortillas de maíz, salsa

de chile, a veces tamales y, en ocasiones especiales carne. Los pobres recogían de las aguas de las lagunas una sustancia que flotaba sobre ellas conocida como tecuitlatl ("excremento de piedra"), parecida al queso y que utilizaban para confeccionar tortas y panes, también comían los nidos esponjosos que hacían las larvas de las moscas acuáticas.

En las casas de los nobles los guisos y platos eran de una gran variedad y muchas veces no podían terminar con todo. Era costumbre presentar la mesa con gran abundancia para que pudiera ser gozada por la vista. Las comidas en casa de los ricos consistían en: "... muchas clases de tortillas y tamales; comían gallina asada, codorniz asada; cazuela de gallina hecha a su modo, con chile bermejo y con tomates, y pepitas de calabaza molidas que se llama ahora este manjar pipián; ...Comían también muchos potajes de chile; una manera de chilmolli, hecho con chiltecpitl y tomates; otra manera de chilmolli hecho de chile amarillo y tomates... Usaban también comer peces en cazuela... otra manera de cazuela de ranas, con chile verde; otra manera de cazuela de aquellos peces que se llaman axolotl con chile amarillo; comían también otra manera de renacuajos con chiltecpitl; comían también una manera de pececillos colorados, hechos con chiltecpitl". (8).

Esta era la situación de los indígenas, en cuanto a su alimentación se refiere, a la llegada de los españoles. Al consumarse la Conquista se inicia el mestizaje, un largo período de intercambio y ajustes. México ofrecía maíz, chile, cacao, tomate, frijol, guajolotes,-

quelites, cacahuates, jícamas, chíca, calabazas, piñas, chirimoyas, zapotes, mameyes, ciruelas, tejocotes, capulines, tunas, camotes, chayotes, aguacates, chilacayotes, etc. De España llegan el trigo, reses, ovejas, vinos, cerdos, ajos, quesos, leche, aceites, vinagre, azúcar y es así como se realizan las "bodas gastronómicas", como dice Salvador Novo, y surgen nuevos platillos, resultado de la invención e ideas de los cocineros y cocineras de la época, las tortillas se convierten en garnachas, tostadas, tacos, chalupas, enchiladas, chilaquiles, quesadillas, así como también se ven nacer los chiles rellenos, los frijoles refritos, los tamales se volverán más esponjosos por la manteca, etc. Pero a través de todo este largo proceso triunfa el elemento indígena sobre el español y éste termina por comer chile y aceptar que los guisos indígenas son de "buen comer". Esto se debe también al hecho de que las cocineras de las haciendas eran, generalmente, indias que realizaban en su cocina sus muy mexicanos guisos.

Conforme los europeos se aventuraban y adentraban en las tierras mexicanas descubrían y conocían diferentes especies de alimentos. Todos estos nuevos ingredientes americanos aumentan, en gran medida, los hábitos alimenticios de los españoles ya de por sí copiosos.

La asimilación de las nuevas costumbres alimenticias se fue produciendo a través de los siglos XVI y XVII. Todas las nuevas ideas se fueron gestando, en especial, en los conventos en donde las monjas probaban variadas y diferentes combinaciones de ingredientes, tanto naturales como españoles. Y es así como nace el mole, los

chiles en nogada, el pozole y los diversos y variados dulces.

Una vez consumada la Independencia, México vuelve la espalda a España y abre los brazos a Francia, a los productos franceses que comienzan a llegar causando gran novedad y ostentando enorme prestigio. Ya en épocas pasadas existían las posadas y los mesones, pero es con los franceses, cuando se inicia en México la era de las bizcocherías, chocolaterías, pastelerías, hoteles con restaurantes, cafés, etc. Son estos nuevos pobladores de nuestro suelo los que se dedican a hoteleros, restauranteros y pasteleros, haciendo de su profesión todo un arte, y los mexicanos ricos de la época sucumben ante la cocina francesa, que se convierte en modelo de "buen gusto" y refinamiento en la mesa. Sin embargo, y pese a todo esto "El siglo XIX mira a los indios perdurar al margen de los refinamientos culinarios que importa una mayor y más diversificado contacto con Europa. Todavía es un poco suya la ciudad a que llegan, cargados a vocear el carbón para las cocinas, las aves para los guisados, las tortillas de varias formas -los pájaros y las flores-. Ellos siguen dando. Pero ni reciben ni admiten variación en su sobria dieta"(9).

El afrancesamiento en la cocina continúa dándose y desarrollándose durante todo el siglo XIX y principios del XX, pero llega la Revolución y con ella la invasión de las costumbres alimenticias de los Estados Unidos de Norteamérica que hace que el régimen de las costumbres mexicanas cambie.

Al paso del tiempo, la dieta del mexicano continúa - variando, pero a pesar de todas las influencias recibidas los elementos alimenticios de antiguo imperio azteca siguen vigentes y se puede observar, en nuestra época, que todavía la gran mayoría de la población tiene como elemento fundamental de su alimentación diaria a la tortilla; existe una gran cantidad de personas que "no pueden comer sin chile", toman atole, disfrutan del sabor del chocolate y no se resisten ante los tamales.

Por todo esto podemos decir que los elementos indígenas de la alimentación continúan presentes en la gastronomía mexicana y muchos de ellos conservan sus nombres originales o castellanizados.

N O T A S

- (1) LEANDER, B. Herencia cultural del mundo náhuatl. p. 197.
- (2) VON HAGEN, V.W. Los Aztecas. p. 37.
- (3) NOVO, S. Cocina Mexicana o Historia Gastronómica...p.10.
- (4) La invención o descubrimiento de esta bebida, según la leyenda se debe a un tolteca, Papatzin, que la ofreció al rey por medio de su hija, Xó-chitl, de la cual quedó prendado el soberano.
- (5) DIAZ DEL CASTILLO, B. Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España. p.p. 191-192.
- (6) SAHAGUN, B. de Historia General de las Cosas de Nueva España. Libro III. cap. XXII p. 361.
- (7) LEANDER, B. ob. cit. p. 196.
- (8) SAHAGUN, B. de ob. cit. Libro VIII cap. XIII p. 463.
- (9) NOVO, S. ob. cit. p.p. 102-103.

1.3.2 Los nahuatlismos en la cocina mexicana

Las lenguas indígenas, como se dijo anteriormente, tuvieron influencia en el nivel léxico y en los campos directamente relacionados con los indígenas por ser las actividades a las que se dedicaron cuando fueron relegados de las demás. La agricultura, la minería, la flora y la fauna naturales del continente, la cocina típica - tanto en lo que se refiere a los guisos como a los utensilios domésticos, son algunos de ellos, así como también no faltaron voces que, estrechamente conectadas con sus creencias supersticiosas, designaban enfermedades y defectos físicos y tampoco las relativas a sus ceremonias religiosas y organización social.

Por lo tanto se puede decir que uno de los campos en los que mayor influencia tuvieron estas lenguas fue el de la cocina ya que, generalmente, eran indígenas las cocineras de las casas y haciendas y preparaban los platillos según sus costumbres, con gran cantidad de ingredientes americanos que llamaban con su nombre original al cual estaban acostumbradas. La lengua náhuatl no fue la excepción y es también lo culinario uno de los ámbitos en los cuales se hace más notoria su influencia. Su presencia se puede apreciar y palpar en el español hablado en México ⁽¹⁾, en especial en todo lo relacionado con la gastronomía, motivo de nuestra investigación.

En las conversaciones familiares de los mexicanos es muy común encontrar voces de origen náhuatl aunque, la mayoría de las veces, los que las dicen o escuchan no se dan cuenta de ello debido a que están acostumbrados a -

emplearlas a toda hora y en todo lugar. Los nahuatlismos están presentes en la tradición mexicana y prueba de ello es la facilidad con que se les encuentra en canciones y corridos populares en los que, muchas veces, se presentan refiriéndose a elementos relacionados con la comida:

"Pasen a tomar atole,
 todos los que van pasando,
 que si el atole está dulce,
 la atolera se está agriando.
 Del atolillo de leche
 con tamales de manteca
 todo el mundo se aproveche
 que por esto "naiden"peca,
 ... " (2)

Otro ejemplo de este tipo se puede encontrar en el cuarteto que dio a conocer Robelo en su Diccionario de aztequismos:

"El tamal que me mandaste
 aunque yo no sé con quien,
 no es-tá mal, porque está bien
 y no está bien porque es-tá mal." (3)

Esta influencia o presencia de la lengua náhuatl en el español hablado en México también se puede apreciar en los refranes y dichos populares que toda la gente conoce y repite. Estos refranes contienen, a menudo, palabras relacionadas con la cocina y la alimentación aunque su sentido sea otro y, se puede observar que, -

frecuentemente estas voces son nahuatlismos, por ejemplo:

"Vale más atole con gusto, que chocolate con susto", -
 "Cuando la mano se tizna, debe estar sucio el comal",
 "Quelites y calabacitas en las primeras aguítas", "Al
 que nació "pa" tamal del cielo le caen las hojas". (4)

Así como las voces de origen náhuatl están presentes en los dichos populares y en las conversaciones familiares del país, es importante señalar que a través de la historia también hacen sentir su presencia, en especial en lo que se refiere a la gastronomía. Uno de los historiadores que menciona gran cantidad de voces nahuas - en el aspecto culinario es Bernal Díaz del Castillo, que se enfrentó a un continente nuevo que le ofrecía - una inmensa variedad de frutos, objetos y animales que estaban estrechamente ligados con la cocina y la alimentación como el ayote, el cacao, la chía, los quilites - como él los llamó, el tomate, el zapote, el chilmole, el tamal, etc. Manuel Alvar en su obra Americanismos - en la "Historia" de Bernal Díaz del Castillo, dice: "Unas palabras, las más, tal como él las transcribió así se - han perpetuado (cacao, copal, chía, chilmole, etc.), -- otras han persistido, pero bajo forma o significados - distintos (amal como amate, masteles como mastate, quilites como quelites, chichiuite no como "jade", sino como "baratija", otras han desaparecido...." (5). Al observar - los ejemplos citados se encuentra que la mayoría de las palabras, sobre todo las que se han perpetuado, están directamente relacionados con la alimentación, es decir - con nuestro campo de interés que es la cocina.

Fray Bernardino de Sahagún es también un historiador que en su obra monumental intercala muchos nahuatlismos, entre los cuales podemos encontrar una considerable cantidad referida a la cocina, como un pequeño - - ejemplo podemos citar los siguientes fragmentos:

" 27. otros zapotes hay amarillos por fuera y por dentro son como yemas de huevo cocidas; otra fruta se llama quauhcamotlei (y) son unas raíces de árboles; camotli, una cierta raíz que se llama batata; otras muchas maneras de frutas se dejan de decir".

"40. Y dábanlo (el cacao) en unas jícaras con que se bebía, y son de muchas maneras, unas son pintadas con diversas pinturas, y sus tapaderos muy ricos, y sus cucharas de tortuga para revolver el cacao;" (6)

Es así como, desde la Conquista, la presencia de los nahuatlismos se hace latente en el léxico del español hablado en México en lo referente al aspecto culinario y se puede encontrar en el año 1867 la publicación del libro The Court in Mexico que contiene las impresiones sobre la vida del país, de la condesa Paula Kollinitz que llegó a nuestro suelo en el séquito de la emperatriz Carlota. En esta obra habla de las comidas mexicanas en 1865 y dice: "Los frijoles son pequeños y negros, y se dan particularmente bien en las cercanías de Veracruz. Si se les cuece mucho tiempo, toman el color del chocolate y hacen un alimento muy bueno y sabroso. Un "ragout" de pavo (guajolote) preparado con chiles, que son una clase de pimientos, y tomates o manzanas del paraíso, es platillo favorito. Mezclado con harina de maíz, envuelto en hoja de maíz y al vapor, hacen el me-

por platillo nacional, los tamales"(7).

Esto pone de manifiesto cómo los aztequismos en el si glo pasado eran mundialmente reconocidos en el ámbito cu linario.

La literatura es otro de los ámbitos que no escapó a la influencia de este tipo de palabras {x; cuando trata temas relacionados con la cocina, esta influencia es muy fácil de identificar. Ejemplos de fragmentos literarios con nahuatlismos culinarios abundan, sin embargo, presentamos sólo una pequeña parte de la obra Memorias de cocina y bodega, del ilustre mexicano Alfonso Reyes, la dedi caba al guiso muy mexicano "mole de guajolote", del que hace todo un capítulo:

"...; este plato gigantesco por la intención, enorme por la trascendencia digestiva, que es abultado hasta por el nombre: "mole de guajolote", grandes palabras que sugieren fieros banquetes.

El mole de guajolote es la pieza de resistencia de nuestra cocina, la piedra de toque del guisar y el comer, y negarse al mole casi puede considerarse como una traición a la patria" (8).

Los investigadores de la lengua, por su parte, se han preocupado por estudiar ésta influencia que, como se ha apuntado, se deja sentir en los dichos populares, en la historia y hasta en la literatura, y así Alonso Zamora Vicente en su obra Dialectología española, opina que el influjo del sustrato indígena, en algunas regio

nes es palpable y notorio. Al referirse a las voces - del náhuatl cita como ejemplos las palabras: aguacate, cacao, chocolate, tomate, cacahuate y aclara que la - palabra aguacate ya figura como voz azteca en Motolo- - nía (1541) y en el Vocabulario de Molina (1571), ade- - más de que fue usada por Las Casas 1560. Cacao aparece en Fernández de Oviedo; cacahuete, que es la forma en que se utiliza en el resto del mundo a diferencia de - México que usa cacahuate, aparece en Sahagún, el cual también documenta tomate (1532); y cita otras voces co - mo jícara, chicle, nopal, etc., relacionadas, como se puede apreciar, con el arte culinario. Todas estas pa - labras también son mencionadas por Enrique Beltrán en su obra, Plantas usadas en la alimentación por los an- - tiguos mexicanos, en la que agrega: camote, achiote, - jícama, ayote, chayote, chile, jitomate, etc.

Uno de los investigadores de la lengua más importante que hay en México Juan M. Lope Blanch al hablar de la influencia de las lenguas indígenas en el español de México señala que la inmensa mayoría procede del ná- - huatl ya que es esta lengua"... prácticamente, la úni- - ca lengua indígena de México que ha enriquecido al voca - bulario usual de la capital" ⁽⁹⁾. En su libro El léxico indígena en el español de México, resultado de sus in- - vestigaciones, puntualiza que los sustantivos proceden- - tes del náhuatl en el español de México son, en su mayo - ría, designaciones que se refieren a la flora y la fau - na del país. "De ellas una buena parte son nombres de vegetales o frutos comestibles (capulín, aguacate, jíca - ma, ejote, chile, epazote, jitomate, elote, chipotle, quelite, zapote, etc...) y otra, de animales también -

cometibles (acocil, ajolote, chachalaca, charal, chichicuilote, guachinango, ahuautle, guajolote, güila, pípilo, juil, total" (10). Al hablar de sustantivos comunes afirma que varios corresponden a nombres de comidas como atole, enchilada, guacamole, mole, tamal, pozole, totopo, etc.

En la investigación realizada por este autor, "...el número de voces relacionadas con la alimentación asciende a 82 términos, lo cual representa bastante más de la cuarta parte de indigenismos registrados. Hay que tener en cuenta además, que esos vocablos son los que muestran mayor vitalidad en la lengua hablada. En efecto, de las 95 voces que integran un grupo de indigenismos de mayor uso, casi la mitad -44- se relacionan con la alimentación popular. Aparte de esos términos de la flora, la fauna y la alimentación, sólo otro aspecto del vocabulario mexicano aparece esmaltado por un número de indigenismos digno de tomarse en consideración: el de los enseres o utensilios domésticos. A él pertenecen nahuatlismos de frecuente empleo como petate, comal, metate, molcajete, chiquihuite, jícara, ayate, etc." (11).

Todo lo anteriormente expuesto, pensamos que pone de manifiesto que el campo gastronómico es uno de los que mayor influencia recibió de la antigua lengua de los mexicanos y esto se hace palpable no sólo en las obras literarias y científicas sino también en la lengua popular que ve su alimentación y todo lo relacionado con ella como algo muy propio y mexicano.

N O T A S

- (1) Cfr. con 1.2.2. Los nahuatlismos en la lengua española.
- (2) DAVILA GARIBI, J. I. Del náhuatl al español. p. 21.
- (3) DAVILA GARIBI, J. I. ob. cit. p. 22.
- (4) DAVILA GARIBI, J. I. ob. cit. p.p. 24-25.
- (5) p. 23.
- (6) SAHAGUN, B. de Historia General de Indias. Libro VIII, cap. XIII. p.p. 464-465.
- (7) NOVO, S. Cocina mexicana o historia gastronómica de la Ciudad de México. p. 289.
- (8) NOVO, S. ob. cit. p. 237.
- (9) LOPE BLANCH, J. M. El léxico indígena en el español de México. p. 50
- (10) LOPE BLANCH, J. M. ob. cit. p. 51.
- (11) LOPE BLANCH, J. M. ob. cit. p. 52.

2. SUPERVIVENCIA DE VOCABLOS NAHUAS EN EL LEXICO
GASTRONOMICO DE LA CIUDAD DE MEXICO.

2. SUPERVIVENCIA DE VOCABLOS NAHUAS EN EL LEXICO GASTRONOMICO DE LA CIUDAD DE MEXICO

2.1 METODOLOGIA

Con el propósito de lograr una evaluación sobre el uso y vigencia de las voces de origen náhuatl en el léxico español de México, concretamente en el campo de la cocina, recurrimos a la elaboración de un cuestionario que, posteriormente, aplicamos a una serie de informantes, que por sus características peculiares y disímulas, consideramos podrían aportarnos datos relevantes para las finalidades de nuestro estudio.

Como fase preliminar al trabajo de campo, nos remitimos a diferentes fuentes de información: diccionarios, libros de cocina, pláticas con personas versadas en la materia: cocineros, amas de casa, etc. De estas fuentes extrajimos todos aquellos términos culinarios y de utensilios de cocina que, supuestamente, podrían ser considerados de origen náhuatl.

Hecha la recopilación de vocablos, iniciamos una revisión exhaustiva valiéndonos de varios diccionarios, para determinar, con certeza, aquellas palabras que, efectivamente, provenían del náhuatl y excluimos automáticamente todas las demás. El diccionario que tomamos como base fue el Diccionario de mexicanismos de F.J. Santamaría por ser el más completo y conocido; además nos asesoramos con el Diccionario de americanismos de A. Malaret, el Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana de R. -

Simeón; el Diccionario de americanismos, de M.A. Moríñigo; el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española y el Diccionario de aztequismos de Luis Cabrera. La verificación del origen de cada uno de los términos que conformaron primeramente nuestro listado, - arrojó a la luz datos interesantes. Comprobamos, por medio de la investigación bibliográfica, que algunas - comidas consideradas típicas de México y cuyos nombres por tanto, podrían pertenecer al léxico náhuatl, tienen otra raíz etimológica. Este fue el caso de: chalupa (Del fr. chaloupe, y éste del neerl. sloep), frijol (Del latín phaseolus o del catalán fesol), garnacha (De guarnecer), maguey (Voz caribe), seviche (peruanismo), cilantro (Del latín coriandrum), guayaba (Voz - - araucana), cecina (Del latín siccina - succus-seco), - entre otras.

A pesar de que, por lo general, los diccionarios - coincidían en sus apreciaciones con respecto al origen - de cada vocablo, en ocasiones, presentaban notables divergencias. La palabra chocolate aparece registrada - en el Diccionario de mexicanismos de F.J. Santamaría - como parte del léxico maya (chokol-caliente y a-agua), mientras que en los otros diccionarios consultados se considera como nahuatlismo (xócoc-ácido y atl-agua). La palabra achiote presentó también dudas. Santamaría señala que posiblemente provenga del náhuatl; otros - diccionarios (Real Academia de la Lengua Española) lo generalizan como "mejicanismo", y en algunos más, esta palabra no está incorporada.

Con los vocablos procedentes de la lengua azteca realizamos una lista de 96 voces, ordenadas por campos semánticos en 11 grupos: Bebidas, Comidas Preparadas, Salsas, Condimentos, Frutas, Verduras, Legumbres, Animales comestibles, Panes y Tortillas, Dulces y Utensilios.

Elaboramos el cuestionario tomando en cuenta las definiciones más claras de los diccionarios; sólo en aquellos casos en que la descripción semántica era demasiado especializada, técnica o de difícil comprensión, (como en algunas frutas, legumbres, verduras y animales comestibles) empleamos una terminología más accesible para identificar las características del objeto, e inclusive, antes de aplicar la encuesta, practicamos un ensayo para asegurarnos que la explicación específica de cada vocablo quedaba suficientemente clara para todos los informantes. Un ejemplo de esto fue el término epazote. Los diccionarios describían este objeto como "planta quenopodiácea, medicinal y comestible en guiso especial, no sólo potable en infusión; herbácea de tallo ramoso en hojas alternas, oblongas verde claro, de olor fuerte alcanforado, desagradable. Usase especialmente para hacer a los niños arrojar lombrices". Debido al problema que representaba, para algunos informantes, el desconocimiento de palabras técnicas que caracterizaban científicamente al objeto, preferimos referirnos a éste de la siguiente forma: "planta aromática que se usa como condimento en la comida. Es de color verde y sabor peculiar. Se emplea también para hacer que los niños arrojen lombrices".

Otro ejemplo es el de cacahuate que viene en los diccionarios descrito de la siguiente manera: "Fruto de - planta herbácea de las leguminosas; legumbre indehiscente, algo estrangulada con cáscara coriácea reticulada y 2 ó 3 semillas feculentas grasosas que se encuentran en vueltas en una película papirácea. Se extrae de él aceite que tiene varias aplicaciones como lubricantes y aun para hacer jabones". Nosotros facilitamos el concepto - de este vocablo y preguntamos por "el fruto que se da - en una vaina rugosa y que en el interior tiene 2 ó 3 - granos blancos cubiertos de una ligera cascarita de color café cuyas semillas se comen crudas".

Por medio de la revisión bibliográfica y la práctica misma del cuestionario, confirmamos, en ocasiones, que las acepciones que aparecían en las diferentes obras - referentes a una voz, no eran las que posteriormente - identificarían los informantes. El ejemplo concreto de este fenómeno fue esquite que en los estudios consultados se admitía como sinónimo de "palomita de maíz"; sin embargo, todos los encuestados reconocieron esta palabra como "granos de elote que se preparan con chile, cebolla y epazote y, por lo general, se venden afuera de los cines".

Por la prueba previamente realizada a la investigación definitiva, pudimos constatar que este término sería identificado, por lo general, de la segunda forma.

Como recurso adicional al momento de practicar la encuesta y en aquellos casos en que nuestras aclaraciones

o ampliaciones no bastaron para explicar con sencillez y llaneza el concepto, recurrimos a la presentación de fotografías o del objeto en sí para facilitar su reconocimiento.

Una vez preparado el cuestionario, seleccionamos a los informantes. El número total de ellos fue de 36. Esta cifra se eligió con el propósito de alcanzar el objetivo principal de nuestro estudio: comprobar la vitalidad de nahuatlismos culinarios en tres parámetros diferentes que contemplarían el sexo, la edad y el nivel sociocultural, por lo tanto, consideramos que dos personas representantes de cada uno de estos ejes podrían proporcionar una información más amplia, que la obtenida sólo por una. Esto no quiere decir que nuestra muestra sea estadísticamente representativa. Nuestros resultados se pueden interpretar como tendencias, no como hechos infalibles. Para haber podido manejar una muestra más amplia y representativa, se hubiera requerido utilizar la ayuda de más personas y emplear métodos electrónicos (computadoras).

La clasificación de los informantes se hizo con base en tres aspectos: el sexo, la edad y el nivel sociocultural. La primera tendría como objetivo comprobar la frecuencia y uso de voces nahuas en los dos sexos. En este eje se pretendía constatar quién conocía más términos, quién los empleaba más, o bien si el sexo no determinaba la utilización de estas voces. Para ello encuestamos a 18 hombres y 18 mujeres. En un principio planeamos realizar la encuesta sólo a mujeres, por - -

estimar el campo de la cocina más propio del dominio femenino; sin embargo, previamente a la aplicación formal del cuestionario, ensayamos con dos hombres y obtuvimos un número importante de respuestas lo cual hizo cambiar nuestra primera apreciación. (Cf. parte de Aplicación).

La segunda clasificación estuvo destinada a comprobar el uso y arraigo de los vocablos nahuas en cada generación. Su finalidad era verificar la vitalidad de los términos nahuas, y observar si estos vocablos son empleados igualmente por las tres generaciones, si algunos se están incorporando apenas, o bien, si por lo contrario, los nahuatlismos presentan una tendencia a la desaparición. Atendiendo a la edad, hicimos la división de la siguiente forma: la primera generación estuvo comprendida por informantes de 25 a 35 años; la segunda, agrupó a los de 35 a 50, y la tercera estuvo integrada por hombres y mujeres de 50 años en adelante. (Cf. parte de Aplicación).

En la tercera agrupación se contempló la influencia del nivel sociocultural en el conocimiento de voces nahuas, es decir, si de alguna forma, la identificación de estos vocablos está determinada por las diferencias culturales entre los entrevistados. (Cf. parte de Aplicación). Este nivel se delimitó de la siguiente manera: en el nivel "bajo" incluimos a los informantes que no sabían leer ni escribir o que habían alcanzado hasta el tercer grado de educación primaria; el nivel "medio" estuvo integrado por informantes que habían obtenido el hachillerato, o bien, una carrera técnica o estudios -

comerciales; en el nivel "culto" agrupamos a aquéllos que contaban con una carrera profesional o que tenían conocimientos equivalentes a ésta.

Las personas que respondieron a la encuesta deberían tener como característica común ser originarios del Distrito Federal o, en caso de pertenecer a algún estado de la República, haber radicado en la Ciudad de México la mayor parte de su vida.

Además de los datos anteriormente mencionados, pedimos también a nuestros informantes que especificaran su lugar de nacimiento y el de sus padres. Este aspecto aportó datos interesantes ya que algunos de los términos que dieron cuerpo a nuestro cuestionario, solamente fueron conocidos por personas procedentes de provincia o cuyos padres eran originarios de algún estado de este país. Un ejemplo de este fenómeno fue el informante 16 quien es natural de Sta. María Mazatla, Edo. de México, al igual que sus padres. Este informante fue el único que reconoció ampliamente el vocablo náhuatl mestlapique. De igual forma el informante 27, cuyos padres y él eran oriundos de Salvatierra, Guanajuato, fue uno de los pocos entrevistados que tenía conocimiento de las voces ayote y jocote en su vocabulario activo.

Asimismo, convenimos mencionar los viajes que habían realizado los entrevistados, ya que este factor también influyó en algunas respuestas. Fue así como la informante 24 especificó que, por un viaje a Centroamérica, conocía el significado de tlascal (tortilla gruesa en forma triangular).

Las personas que fungieron como informantes fueron decisivas en nuestro estudio. Algunas facilitaron la práctica de la encuesta e inclusive hicieron referencias que enriquecían la descripción de los vocablos. Sin embargo, otros entrevistados se limitaron a dar la respuesta necesaria, o bien a manifestar que el término en cuestión, no era de su conocimiento. Por lo que respecta al sexo de los informantes, generalmente, encontramos mayor facilidad y disposición en el sexo masculino ya que entablaban conversación rápidamente y, en varias ocasiones, nos comentaban o relataban alguna anécdota relativa al término preguntado. Para ejemplificar esto podemos mencionar al informante 26, que al responder al concepto de ayote, nos contó que cuando era joven, tuvo la oportunidad de ver una calabaza gigante"...en el rumbo de la Merced que medía como un metro, y la vendían ¡a 50 centavos el kilo! esos tiempos fueron maravillosos, pero ya pasaron, no como ahora que todo sale tan caro".

El tiempo que se dedicó para cada una de las encuestas osciló entre una hora y hora y media. Los informantes primeramente proporcionaban sus datos, si éstos se adecuaban a nuestras necesidades, inciábamos la encuesta. Una vez elegidos los informantes se procedió a la práctica del cuestionario. El procedimiento que se llevó a cabo fue el siguiente: se proporcionó al informante la descripción del objeto, que, en ocasiones, iba acompañado por un dibujo representativo o por el objeto mismo. Cuando el encuestado emitía su respuesta, según las características de la misma la clasificábamos como

"activa", "pasiva", "otra" o "respuestas adicionales". Las respuestas consideradas propias del vocabulario - "activo" eran aquéllas dadas inmediatamente después de escuchar la descripción: las respuestas calificadas de esta forma no necesitaban ninguna referencia más que la explicación proporcionada del objeto en cuestión. Dentro del vocabulario "activo" los términos más representativos fueron: atole, chocolate, aguacate, tamal, mole, entre otros.

Los términos clasificados como propios del vocabulario "pasivo" fueron aquéllos en que la descripción del objeto no fue suficiente para que pudieran reconocerlo. En estos casos preguntábamos directamente si conocían o no el vocablo; si la respuesta era afirmativa, pedíamos a la persona que explicara brevemente las características, que a su parecer, poseyera el objeto. (Cf. - parte de Aplicación y Evaluación).

En muchas ocasiones, al escuchar la descripción del nahuatlismo, el informante hacía referencia al mismo concepto, pero expresado en su forma castellana, o bien con otro indigenismo. Este fue el caso de pulque, identificado por la mayoría bajo esa acepción, y no con el nahuatlismo octli o el caso de tlapaiole que se emplea más con los términos salpicón o ropa vieja. Este grupo de respuestas las clasificamos como "otras".

Dentro de las "respuestas adicionales" agrupamos aquellas respuestas o comentarios extra que los entrevistados proporcionaban además de la contestación esperada;

por ejemplo, el informante 13 identificó ampliamente - el nahuatlismo atole, y manifestó que este término era conocido también como descample o combinado. De igual forma, el entrevistado 17 expresó que al tequila se le denominaba también zotol y en el norte del país chirinda.

Después de realizadas todas las encuestas, se procedió al análisis del material obtenido. Para ello, elaboramos unos cuadros que contienen la información resultante de nuestro estudio. A continuación presentamos la interpretación y explicación de cada una de estas relaciones.

2.2 APLICACION Y EVALUACION DEL CUESTIONARIO

Los resultados obtenidos en la investigación de campo se separaron, para facilitar su comprensión, en cuatro diferentes cuadros, divididos de la siguiente manera: El cuadro # 1, de acuerdo a las respuestas que se dieron tanto en forma de vocabulario pasivo (1) como en vocabulario activo, "otras" y, también se anotan en él las voces que, a pesar de haber obtenido la respuesta esperada, recibieron algunas observaciones de parte de ciertos informantes. El cuadro # 2 se refiere o hace referencia al nivel sociocultural de los entrevistados, es decir "bajo", "medio" y "culto" de acuerdo con los criterios explicados en la Metodología (2) Un tercer cuadro divide la información según la edad de las personas que contestaron y, por último el cuadro # 4 presenta las respuestas obtenidas de acuerdo al sexo al que pertenecen los informantes.

Los cuatro cuadros tienen como objetivo fundamental mostrar en forma gráfica y rápida, los resultados de la investigación de campo y para que se entiendan mejor van acompañados de explicaciones y observaciones que logramos hacer en el proceso de revisión del material.

Por otra parte, los informantes se numeraron de acuerdo a la edad, sexo y nivel sociocultural de cada uno de ellos, la lista de informantes es la siguiente:

GENERACION	NIVEL SOCIOCULTURAL	SEXO	83. No. DE INFORMANTE
PRIMERA GENERACION	1er. NIVEL SOCIOCULTURAL	HOMBRE	1
		HOMBRE	2
		MUJER	3
		MUJER	4
	2o. NIVEL SOCIOCULTURAL	HOMBRE	5
		HOMBRE	6
		MUJER	7
		MUJER	8
	3er. NIVEL SOCIOCULTURAL	HOMBRE	9
		HOMBRE	10
		MUJER	11
		MUJER	12
SEGUNDA GENERACION	1er. NIVEL SOCIOCULTURAL	HOMBRE	13
		HOMBRE	14
		MUJER	15
		MUJER	16
	2o. NIVEL SOCIOCULTURAL	HOMBRE	17
		HOMBRE	18
		MUJER	19
		MUJER	20
	3er. NIVEL SOCIOCULTURAL	HOMBRE	21
		HOMBRE	22
		MUJER	23
		MUJER	24
TERCERA GENERACION	1er. NIVEL SOCIOCULTURAL	HOMBRE	25
		HOMBRE	26
		MUJER	27
		MUJER	28

GENERACION	NIVEL SOCIOCULTURAL	SEXO	No. DE INFORMANTE
	2o. NIVEL SOCIOCULTURAL	HOMBRE	29
		HOMBRE	30
		MUJER	31
		MUJER	32
	3er. NIVEL SOCIOCULTURAL	HOMBRE	33
		HOMBRE	34
		MUJER	35
		MUJER	36

CUADRO # 1

El cuadro # 1 está formado por seis columnas, en la primera se presenta la voz en cuestión y está dividida de acuerdo a los campos semánticos señalados anteriormente (1), Bebidas, Comidas Preparadas, Salsas, Condimentos, Frutas, Verduras, Legumbres, Animales Comestibles, Panes y Tortillas, Dulces y, por último, Utensilios. Inmediatamente se presenta el número total de respuestas obtenidas ya sea en forma activa, pasiva, en ambas, o en otras. Cuando en esta columna aparece una suma, la primera cantidad es la más importante, representa el total de respuestas obtenidas en forma activa, pasiva o ambas; la segunda cantidad, por su parte, se refiere a las respuestas catalogadas en "otras" y la suma da el resultado global de respuestas que obtuvo el término en cuestión tomando en cuenta estas tres formas de clasificación. Los porcentajes que se presentan en esta columna son en relación al total de informantes (36).

Las tres siguientes columnas dividen la información en respuestas obtenidas del vocabulario activo (2), del vocabulario pasivo y otras. Los porcentajes que se dan en cada una de estas tres columnas son en relación al total de respuestas obtenidas por la voz en cuestión. Los números que se encuentran abajo representan a los informantes; cuando están entre comas (,), se debe entender que los informantes que no aparecen entre ellos no dieron ese tipo de respuesta; cuando, por el contrario,

están separados por un guión (-), significa que dieron esa respuesta en forma progresiva. Así, por ejemplo, para la voz memela, los informantes que contestaron en forma activa fueron: del número 1 al 5, ya que se puede observar que se encuentran separados por un guión, del 7 al 9, el 11, del 13 al 16, el 18, el 20, del 23 al 30 y, del 34 al 36. Por lo tanto se puede deducir que los informantes 6, 10, 12, 17, 19, 21, 22, 31, 32 y 33, no contestaron en forma activa puesto que son los números que faltan entre los que están separados por comas. En la columna dedicada a "otras" o sea a las respuestas que no se conocen ni en forma activa ni en forma pasiva, sino que obtuvieron términos diferentes a los esperados, estas respuestas se presentan abajo junto con el número del informante o informantes que las proporcionaron; en este caso se encuentra, por ejemplo, la voz jocoatole que recibió dos contestaciones de este tipo, el informante # 2 contestó, en lugar de jocoatole, chileatole y el informante # 6, por su parte, respondió tejuino.

Por último en la quinta columna se anotan las "respuestas adicionales", presentando a los informantes que las dieron. En este caso se tiene como ejemplo la voz pinole que tuvo tres contestaciones de este tipo, los informantes 26 y 27 dijeron que también se le podía llamar chamurrado y, por su parte el informante 20 dijo que molidito; para la voz entomatada, el informante 13 agregó que también se llama así el guiso de jitomate con carne o bistec; el informante 32 dijo que para capultamal se tenía que hacer la aclaración de que el capulín va con azúcar en la hoja de maíz, pero no lleva masa; también se dio el

caso de tlecuil en el que el informante 29 dijo que se trataba de un animal, etc. Todas estas observaciones - se pueden apreciar con claridad en el cuadro # 1 en su 6a. columna.

Existen en este cuadro algunos signos, en la primera columna, que consideramos necesarios para una mejor comprensión de los resultados obtenidos; éstos son los siguientes:

- (*) Indica que las voces que están marcadas de esta manera obtuvieron respuestas uniformes de los 36 informantes, todas en forma activa.
- (**) Señala que las respuestas fueron de los 36 informantes, éstas se dividen entre la forma activa y la pasiva.

Un ejemplo de lo anterior serían las voces tequila, que obtuvo respuesta de todos los informantes en forma activa y, mezcal que encontró respuesta en los 36, sólo que 33 contestaron en forma activa y 3 lo hicieron en forma pasiva, que fueron los informantes 31, 32 y 35.

Del total de voces que se preguntaron (96), se puede encontrar, si se analiza el cuadro, que 38 fueron contestadas en forma afirmativa o como se esperaba, en la totalidad de los informantes, es decir el 40%, porcentaje que consideramos importante ya que, de alguna manera, podría señalar que los nahuatlismos aún están vigentes en el campo de la cocina a través de guisos, - condimentos, utensilios, salsas, etc.

Se puede observar, también que el grupo o campo semántico que mayor número de respuestas afirmativas obtuvo fue el de "Frutas" en el que de 14 términos que lo formaban, 10 fueron contestados en su totalidad, es decir el 71%.

Asimismo se encuentran tres palabras que fueron contestadas casi por la totalidad de los informantes, es decir, sólo uno de ellos no dio la respuesta esperada; en esta situación aparece tlacoyo, huacal y ejote que obtuvieron 35 respuestas (99%) y los informantes que no respondieron adecuadamente fueron el 5, 6 y 10, respectivamente, los tres de la primera generación y de sexo masculino, los dos primeros del nivel sociocultural medio y el tercero del culto; sin embargo, por el número elevado de respuestas, consideramos que podrían ser casuales los casos en los que no se encontró la esperada y señalar a estas voces como comunes en la zona de la ciudad de México.

A continuación se presentan, en orden decreciente, las voces que obtuvieron el mayor número de respuestas y que nosotros estimamos importantes ya que, según estos resultados, podrían ser consideradas como representativas del habla de la zona de la ciudad de México en el campo de la cocina (las que obtuvieron 36 respuestas están marcadas en el cuadro y las que tienen 35, se mencionaron anteriormente). Las palabras se presentan junto con la cantidad y el porcentaje alcanzados (en relación al número total de informantes), así como también acompañadas de los informantes que no dieron la respuesta esperada:

-GUACHINANGO	34-94%	21, 35
-QUELITE	33-91%	12, 24, 35
-AJOLOTE	33-91%	6, 24, 34
-NIXTAMAL	32-88%	6, 12, 28, 36
-TOTOPO	32-88%	4, 6, 13, 28
-PINOLE	31-86%	4, 12, 17, 29, 30
-ENTOMATADA	31-86%	8, 11, 15, 27, 31
-MIXIOTE	31-86%	3, 6, 12, 27, 28
-MEMELA	31-86%	6, 12, 17, 19, 31

Si se analiza este pequeño cuadro se encontrará que los informantes que aparecen con más frecuencia son el 4, el 6 y el 12, los cuales pertenecen a la primera generación, dos son mujeres (4 y 12) y se reparten entre los tres niveles socioculturales (4-bajo; 6-medio y 12-culto).

Para hacer una comparación con el anterior, presentamos otro pequeño cuadro en el que se muestran las voces que obtuvieron el menor número de respuestas junto con su porcentaje y los informantes que las proporcionaron, ya sea en forma activa, que se presenta en primer lugar, ya sea en forma pasiva, que se da como última columna - del cuadro:

-TLAPALOLE	1-2%	-	2
-NACATAMAL	1-2%	24	-
-XICAL	2-5%	15	5
-CHOCHOCOL	2-5%	16	13
-TEJATE	3-8%	3	13, 16
-HUAZMOLE	3-8%	13, 17, 28	-
-MESTLAPIQUE	3-8%	16	30, 35
-TLEMOLE	3-8%	-	22, 28, 29
-JOCOTE	3-8%	22, 27, 33	-
-AYOSOCHIQUELITE	3-8%	-	13, 27, 33
-TLASCAL	3-8%	18, 34	29
-PINOLATE	4-11%	3, 13, 18	23
-POZOLATE	4-11%	3, 30, 33	29
-HUAUTLE	4-11%	9, 16, 29	13
-AYOTE	5-13%	3, 27	2, 6, 35

Las voces contenidas en este cuadro pueden ser consideradas como términos no representativos de las hablantes de la ciudad de México, ya que fueron los que obtuvieron un menor número de respuestas. En esta situación encontramos dos casos especiales: tlapalole y ayosochiquelite que sólo obtuvieron 1 y 3 respuestas respectivamente, y en forma pasiva. Por los resultados dedujimos que estas voces son más conocidas por su nombre castellano ropa vieja, salpicón, y carne deshebrada para la primera y flor de calabaza para la segunda.

El caso de tlapalole en el que sólo se encontró una respuesta, en forma pasiva que provino del informante 2 (nivel sociocultural bajo, primera generación y sexo masculino), es interesante puesto que ante esta única respuesta al término de origen náhuatl se tuvieron 17 respuestas dentro de las denominadas "otras" divididas de la siguiente manera: 10 como ropa vieja, 5 como salpicón y 1 como carne deshebrada, por lo que se puede decir que el concepto es conocido, aunque el nahuatlismo no es utilizado.

Por su parte los casos de nacatamal y mestlapique también son interesantes ya que en el primero encontramos sólo una respuesta en forma activa (24), sin embargo, en "otras" se dieron 3 (5, 18, 27), es decir más respuestas con otros términos que el que se pedía; a su vez, mestlapique, obtuvo sólo 3 respuestas divididas en una activa (16) y dos pasivas (1, 25), mientras que en "otras", obtuvo el doble o sea 6 (7, 11, 27, 31, 12, 17). Análoga a éstas es la situación de xical que encontró dos respues

tas, una activa (15) y una pasiva (5), mientras que en "otras" fueron siete (7, 12, 18, 32, 36, 26, 27), es decir, más del doble. Estos casos, según nuestra investigación, podrían querer decir que estas palabras son realmente poco utilizadas, aunque el concepto sea conocido por un pequeño sector de la población que lo llama de otra manera, es decir con otros términos, que, como se puede observar en el cuadro # 1, generalmente son castellanos, a excepción de memela para nacatamal, y tanate y chiquihuite para xical.

Una cosa que nosotras consideramos importante en el pequeño cuadro que se presentó anteriormente (p.91) es que si se analiza el número de informantes que dieron las respuestas se encontrará que, aunque pertenecen a todas las edades, niveles culturales y sexo, la mayoría aparece ubicada en el nivel cultural bajo (2, 13, 15, 3, 16, 28, 27) y además son los que se encuentran con más frecuencia (13), lo que podría querer decir que las personas pertenecientes a este nivel conocen más las palabras "no comunes" en la zona que son de origen náhuatl. Sin embargo esto podría encontrar su aplicación en el hecho de que la mayoría de estos informantes provienen de provincia (3) y parece ser que las palabras aprendidas en la infancia, en el lugar de origen son difíciles de olvidar y se retienen a través del tiempo.

Asimismo es importante señalar que para la voz guajolote, durante la aplicación del cuestionario se utilizó un dibujo que presentaba al animal en su estado natural

(ver apéndice 4.2) y las respuestas en forma activa no se hicieron esperar, sin embargo muchos informantes hicieron la aclaración de que cuando este animal se encuentra guisado y preparado en la mesa prefieren llamarlo pavo, a excepción de que el guiso en el que se encuentre sea mole, en este caso es mole de guajolote.

Por otro lado para la voz ajolote, muchos de los entrevistados hicieron la aclaración de que no sabían que se comía, aunque sí lo conocían y utilizaban esta voz para nombrarlo. Otros, por su parte, (informante 13) -dijeron que se comía el grande y no el chico, que existen unos negros llamados tepocates que están en agua -sucia y no se comen (informante 19).

En general se puede decir que hubo informantes que se prestaron gustosos a contestar el cuestionario y nos ayudaron bastante en la tarea de investigación de campo; esto se puede comprobar fácilmente a través del cuadro # 1, en la última columna que se refiere a las "respuestas adicionales" en la que sobresale el informante número 13 que siempre contestó tratando de ayudar a través de pormenorizadas explicaciones como se puede observar en el cuadro que nos presenta que este informante agregó un comentario adicional a sus respuestas en once ocasiones. (4).

Consideramos que a través del cuadro # 1 los resultados, como se dijo al principio, son más gráficos y claros y nos ayudaron mucho para elaborar nuestras conclusiones y darnos cuenta que, en el campo de la cocina-mexicana, los nahuatlismos aún siguen vigentes.

NOTAS DE APLICACION Y EVALUACION

(1) Los criterios de clasificación en "activas", "pasivas", "otras" y "respuestas adicionales" se explicaron en la Metodología.

(2) Metodología

NOTAS DE CUADRO # 1

(1) Metodología.

(2) Cuando los informantes dieron como respuesta una variación de la voz que se pedía, se aclara en el cuadro especificando, en la columna de "activas" cual fue la variante y qué informantes la proporcionaron. Por ejemplo: tejate que obtuvo de los informantes 18 y 30 la variante tecate.

(3) Informantes que provienen de provincia al igual que sus padres:
1, 13, 14, 15, 16, 25, 27, 28, 30, 32, 33, 35.
Informantes cuyos padres provienen de provincia:
3, 4, 9, 12, 22, 31, 36.
Informantes cuyo padre proviene de provincia:
6, 7, 18, 20.
Informantes cuya madre proviene de provincia:
10.
El informante # 26 presentó un caso particular: su madre y él son oriundos de provincia y su padre del Distrito Federal.
Cfr. Apéndice 4.3, Lista de Informantes.

(4) El informante 13 falleció poco después de haber contestado el cuestionario.

BEBIDAS	TOTAL DE RESPUESTAS OBTENIDAS	ACTIVAS	PASIVAS	OTRAS	RESPUESTAS ADICIONALES
*1. ATOLE	36-100%	36-100% (1-36)	-	-	1 13- descample o combinado.
2. JOCOATOLE	7-19% 2-6% <u>9-25%</u>	2-22% (13,25)	5-56% (1,14,16,19,22)	2-22% 5-Chileatole 6-Tejuino	-
*3. CHOCOLATE	36-100%	36-100% (1-36)	-	-	-
4. PINOLE	31-86%	24-77% (1-3,6,9,11,13-16,18, 19,20-22,25-28,32,33- 36)	7-23% (5,7,8,10,23,24,31)	-	3 26-27 champurrado 20 molidito.
5. PINOLATE	4-11%	3-75% (3, 13, 18)	1-25% (23)	-	2 13- Con cacao - es igual al pinole. 18- Atole de pi nole.
6. POZOL	12-33%	6-50% (3,4,28,30,34,35)	6-50% (1,2,13,15,23,29)	-	-

BEBIDAS	TOTAL DE RESPUESTAS OBTENIDAS	ACTIVAS	PASIVAS	OTRAS	RESPUESTAS ADICIONALES
7. POZOLATE	4-11%	3-75% (3,30,33)	1-25% (29)	-	-
8. TEJATE	5-14% 1-3% <u>6-17%</u>	3-50% (3,18,30) (18,30- Tecate)	2-33% (13,16)	1-17% 27- Chileatole	-
*9. TEPACHE	36-100%	36-100% (1-36)	-	-	-
10. OCTLI	6-17% 9-25% <u>15-42%</u>	2-13% (3,9)	4-27% (21,22,29,36)	9-60% 7,15,16- pulque 14- menro 17- blanco 19- tlachique o aguamiel 33- neutle	-
*11. TEQUILA	36-100%	36-100% (1-36)	-	-	1 17- <u>Zotol y en el norte chirinda.</u>

BEBIDAS	TOTAL DE RESPUESTAS OBTENIDAS	ACTIVAS	PASIVAS	OTRAS	RESPUESTAS ADICIONALES
**12. MEZCAL	36-100%	33-92% (1-30,33,34,36)	3-8% (31,32,35)	-	-
13. TLACHIQUE	14-39% 3-8% 17-47%	9-53% (1,2,10,13,14, 19,20,25,26)	5-29% (12,21,23,33, 35)	3-18% 5,7,27- agua- miel.	-
COMIDAS PREPARADAS					
*1. CHILAQUILES.	36-100%	36-100%	-	-	-
2. CHILATOLE	20-55%	15-75% (3,13,14,16,18, 19,25-27,28-32, 34)	5-25% (7,17,21,33 35).	-	6 13-Atole de masa- con picante, - verde. 25-Atole con pican te y elote. 14-Atole con elote y chile. 19-Atole de masa - con chile serra no molido. 16-Chileatole. 32-Masa, ajo, chile ancho, cebolla y epazote. Especie de atole un poco espeso.

COMIDAS PREPARADAS	TOTAL DE RESPUESTAS OBTENIDAS	ACTIVAS	PASIVAS	OTRAS	RESPUESTAS ADICIONALES
3. HUAZMOLE	4-11% 1-3% 5-14%	4-80% (13,17,28,31) (31- Gaujemole)	- -	1-20% 23-Pipian	-
4. NENEPILE	14-39% 1-2% 15-41%	11-73% (3,8,9,18,20,22, 23,26,29,34,36) 34,36 - Nenepil	3-20% (5,10,35)	1-7% 32- Lengua	3 20-Parte de carne de cerdo, taco de nenepile. - No necesariamente de lengua. 23-Nenepil 18-Tacos de lengua
*5. POZOLE	36-100%	36-100% (1-36)	-	-	-
6. CLEMOLE	3-8% 3-8% 6-16%	2-33% (13,17)	1-17% (16)	3-50% 11-Chilate - cuando es de pollo, mole de olla, cuando es de res. 27-Amarillo 32-Pipian	1 13- Es como una crema.

COMIDAS PREPARADAS	TOTAL DE RESPUESTAS OBTENIDAS	ACTIVAS	PASIVAS	OTRAS	RESPUESTAS ADICIONALES
*7. ENCHILADA	36-100%	36-100% (1-36)	-	-	-
8. ENTOMATADA	31-86%	28-90% (1,2,4,5,7,9,10, 12-14,16-26,28- 30,32,34-36)	3-10% (3,6,33)	-	1 13- Guiso de jitoma te con carne o bistec.
9. TLAPALOLE	1-3% 16-44% 17-47%	- -	1-6% (2)	16-94% 6,10,12,15-17, 22-24,33 ropa vieja. 7,11,21,31,22, salpicón. 36- carne de- shebrada.	-
10. MIXIOTE	31-86%	31-100%	-	-	19-Con ² hoja de plá tano <u>tamal con</u> <u>carne.</u> 20-Barbacoa de co- nejo o pollo.
*11. MOLE	36-100%	36-100% (1-36)	-	-	-
*12. TAMAL	36-100%	36-100% (1-36)	-	-	-

COMIDAS PREPARADAS	TOTAL DE RESPUESTAS OBTENIDAS	ACTIVAS	PASIVAS	OTRAS	RESPUESTAS ADICIONALES
13. CAPULTAMAL	8-22%	5-63% (4,29,30, 32,34)	3-37% (18,19,35)	-	1 32- Hoja de maíz, pero el capulín va con azúcar, sin la masa.
14. NACATAMAL	1-3% 3-8% <u>4-11%</u>	1-25% (24)	-	3-75% 5-Memela 18-Torondas en miel. 27-Tamal agrio	1 24- Se come en Nicaragua.
15. NESTLAPIQUE	3-8% 6-17% <u>9-25%</u>	1-11% (16)	2-22% (1,25)	6-67% 7-Carpitas 11,27,31 Carpas. 13,17-Tamal de pescado.	1 16- Tamal de pescado
16. PILTAMAL	3-8% 1-3% <u>4-11%</u>	1-25% (17)	2-50% (30,35)	1-25% 33-Huechepo o tamal de elote tier no.	-

SALSAS	TOTAL DE RESPUESTAS OBTENIDAS	ACTIVAS	PASIVAS	OTRAS	RESPUESTAS ADICIONALES
1. CHILMOLE	6-16%	2-33% (5,13)	4-67% (1,2,14,33)	-	-
*2. GUACAMOLE	36-100%	36-100% (1-36)	-	-	-
3. TLEMOLE	3-8% 1-3% 4-11%	-	3-75% (22,28,29)	1-25% 31- Chilmole	- -
CONDIMENTOS					
1. ACHIOTE	22-61% 1-3% 23-64%	19-83% (1,8,9,11,16,17 19-21,23,24,28, 30-36).	3-13% (5,12,18)	1-4% 3-Adobo	-
*2. CHILE	36-100%	36-100% (1-36)	-	-	-
*3. EPAZOTE	36-100%	36-100% (1-36)	-	-	-

CONDIMENTOS	TOTAL DE RESPUESTAS OBTENIDAS	ACTIVAS	PASIVAS	OTRAS	RESPUESTAS ADICIONALES
4. TEQUESQUITE	30-83%	24-80% (1,2,4,6,8,11,13-16, 18-22,25-31,34,35)	6-20% (3,7,17,23,32, 36)	-	6 6-Para los granos de elote. 7-Se le pone a los elotes. 16-Comida para los borregos, purga, para cocer habas. 19-Quita la caspa y se le echa a los nopales. 21-No sabía que se ablandaba el maíz con él. 32-Ablandador de carne.
5. SOCONOSTLE	27-75%	24-89% (1-3,7,8,11,13-17, 19-21,25-29,31-33,35, 36)	3-11% (5,18.23)	-	1 20-Tuna de caldo de camarón.
FRUTAS *1- AGUACATE	36-100%	36-100% (1-36)	-	-	-

FRUTAS	TOTAL DE RESPUESTAS OBTENIDAS	ACTIVAS	PASIVAS	OTRAS	RESPUESTAS ADICIONALES
*2. PAGUA	36-100%	36-100% (1-36)	-	-	1 28- Aguacali
*3. CACAHUATE	36-100%	36-100% (1-36)	-	-	-
**4. CAPULIN	36-100%	33-92% (3-16,18-36)	3-8% (1,2,17)	-	1 17- Pinguica
*5. JITOMATE	36-100%	36-100% (1-36)	-	-	3 18-En realidad son <u>to</u> <u>mates</u> . 14,25- Se llama jito- mate en la - planta, ya cor- tada es <u>tomate</u> .
*6. TOMATE	36-100%	36-100% (1-36)	-	-	1 26- Tomate de fresadi- lla.
*7. CACAO	36-100%	36-100% (1-36)	-	-	-
*8. JICAMA	36-100%	36-100% (1-36)	-	-	-

FRUTAS	TOTAL DE RESPUESTAS OBTENIDAS	ACTIVAS	PASIVAS	OTRAS	RESPUESTAS ADICIONALES
*9. TEJOCOTE	36-100%	36-100% (1-36)	-	-	-
*10. ZAPOTE	36-100%	36-100% (1-36)	-	-	-
11. CHICOZAPOTE	29-89%	26-90% (1,2,5,7-12,15-20,22-24,26-29,31-33,36)	3-10% (13,14,25)	-	-
12. AYOTE	5-14% 2-6% <u>7-20%</u>	2-29% (3,27)	3-42% (2,6,35)	2-29% 17-Calabazate 33-Calabaza de Castilla.	-
13. JOCOTE	3-8% 1-3% <u>4-11%</u>	3-75% (22,27,33)	-	1-25% 18-Ciruela	-
14. NANCHE	27-75%	17-63% (1,3,9,13,14,16,18,20,25,26-29,31,33-35) (27-Nance)	10-37% (2,7,8,11,17,19,21,23,32,36)	-	2 17-Bebida embriagante. 27-Nance

VERDURAS	TOTAL DE RESPUESTAS OBTENIDAS	ACTIVAS	PASIVAS	OTRAS	RESPUESTAS ADICIONALES
*1. CAMOTE	36-100%	36-100% (1-36)	-	-	-
**2. CHAYOTE	36-100%	35-97% (1-5,7-36)	1-3% (6)	-	3 13,14,25- Erizo
*3. NOPAL	36-100%	36-100% (1-36)	-	-	-
4. QUELITE	33-91%	22-67% (1-4,8-11,13,14,17, 19,20,23,25-28,30, 31,33,34)	11-33% (5-7,15,16,18, 21,22,29,32,36)	-	3 16-Quelites cuando son cenizos, si no habas y <u>quin</u> toniles. 19-Quintonil 20-Sólo los ha vis <u>to</u> cocidos.
**5. CHILACAYOTE	36-100%	33-92% (1-15,17-20,22-34, 36)	3-8% (16,21,35)	-	1 13-Sirve para pi <p>ian y mole de olla.</p>
*6. ELOTE	36-100%	36-100% (1-36)	-	-	1 14-Elote, cuando está tierno, y mazorca cuando está seco.

VERDURAS	TOTAL DE RESPUESTAS OBTENIDAS	ACTIVAS	PASIVAS	OTRAS	RESPUESTAS ADICIONALES
7. ESQUITE	26-72%	26-100% (3,4,5,7-11,13,14,16-21,23,25-27,29-31,33-36)	-	-	1 23- Mezquite
8. CACAHUASINTLE	18-50% 1-3% 19-53%	15-79% (4,7,9,16,18-20,23,25,26,28,29,31,32,35)	3-16% (17,24,33)	1-5% 27-Mafz rojo	-
9. TOLOACHE	26-72%	17-65% (1,9-11,13-15,20,22,23,25,29-32,35,36)	9-35% (2,7,12,17-19,21,24,33)	-	33- Pingüico
LEGUMBRES					
1. AYOCOTE	21-58% 1-33% 22-61%	17-77% (1,3,8,13,14,16,17,19,20,23,25-27,29,31,33,35)	4-18% (5,7,18,36)	1-5% 32-Patola	4 18- Peyote 23- Ayocote 26- Patoli 33- Se come después del mole.
2. EJOTE	35-99%	35-100% (1-9, 11-36)	-	-	-

LEGUMBRES	TOTAL DE RESPUESTAS OBTENIDAS	ACTIVAS	PASIVAS	OTRAS	RESPUESTAS ADICIONALES
3. MEZQUITE	18-50%	16-89% (1,7,9,13-19,25,26, 29,33,35,36).	2-11% (10,27)	-	2 27- También es un árbol. 19- Vaina amarilla
4. AYOSOCHIQUELITE	3-8%	-	3-100% (13,27,33)	-	1 13- En los pueblos así le dicen.
*5. HUITLACOCHÉ	36-100%	36-100% (1-36)	-	-	-
6. GUASONCLE	25-69% 1-3% 26-72%	19-73% (1-3,6,9-11,14,18- 20,23,25,27,29-31, 33,35).	6-23% (7,16,17,21,32, 36)	1-4% 15- Alcachofa.	-
ANIMALES COMESTIBLES					
1. AJOLOTE	33-91%	26-79% (1-5, 8-11,13,14, 17-20,22,23,25, 26,28-31,33,35, 36)	7-21% (7,12,15,16,21, 27,32).	-	3 13- Se come el grande, el chico no. 19- Tepocates-ajolotes negros, están en agua sucia. 21- No sabía que se comían.

ANIMALES COMESTIBLES	TOTAL DE RESPUESTAS OBTENIDAS	ACTIVAS	PASIVAS	OTRAS	RESPUESTAS ADICIONALES
*2. GUAJOLOTE	36-100%	36-100% (1-36)	-	-	2 17- Gúila y pípila 19- Pípila, cuando es chico, <u>coco</u> nito.
3. ACAMAYA	7-19% 4-11% <u>11-30%</u>	4-36% (24,26,29,34)	3-28% (1,2,23)	4-36% 10- gamba 11,14,21, <u>lan</u> gostino.	-
4. CHICHICUILOTE	31-86%	23-74% (1-3,7-9,13,14, 16,17,19,20,22- 26,28,29,31,33, 35,36).	8-26% (5,6,11,12,18,21, 32,34)	-	1 20- Pajarito.
5. ACOCIL	25-69%	21-84% (1,2,7,9-11,13, 14,17-23,25-27, 29,31,33).	4-16% (6,16,30,34)	-	5 6- Planta 17- Gusano 18- Chapulines 19- Gusano 20- Pajarito.
*6. CHAPULIN	36-100%	36-100% (1-36)	-	-	2 27- Se comen fritos 27- Chocho
7. GUACHINANGO	34-94%	32-94% (1-5, 7-15, 17- 20,22-34,36)	2-6% (6-16)	-	-

PANES Y TORTILLAS	TOTAL DE RESPUESTAS OBTENIDAS	ACTIVAS	PASIVAS	OTRAS	RESPUESTAS ADICIONALES
**1. COCOL	36-100%	32-89% (1-6,8,9,11-23, 26-28,30-36)	4-11% (7,10,24,29)	-	-
2. NIXTAMAL	32-88%	28-88% (1-5, 7-9,11,13- 16,18-20,22-27, 29-34)	4-12% (10,17,21,35).	-	-
3. TOTOPO	32-88%	30-94% (1-3,5,7-12,14- 16,18-27,29-31, 33-36)	2-6% (17,32)	-	-
4. TLASCAL	3-8% 3-8% <u>6-16%</u>	2-33% (18,34)	1-17% (29)	3-50% 7-Corundas 16-Dobladas 26-Chiquihuite	-
5. MEMELA	31-86% 1-3% <u>32-89%</u>	26-81% (1-5,7-9,11,13- 16,18,20,23-30, 34-36)	5-16% (10,21,22,32,33)	1-3% 19-Gorda.	3 8- Huarache 16- Alargadita 21-Guaraches y Petroleras.
6. TLAÇOYO	35-97% 1-3% <u>36-100%</u>	31-86% (1-4,7-20,22-29, 31-33,35,36).	4-11% (6,21,30,34)	1-3% 5-Guarache	2 10-Le echan tie rra. 31-La diferencia con la gorda es que el tla coyo se hace con varias co sas.

DULCES	TOTAL DE RESPUESTAS OBTENIDAS	ACTIVAS	PASIVAS	OTRAS	RESPUESTAS ADICIONALES
*1. CHICLE	36-100%	36-100% (1-36)	-	-	-
2. HUAUTLE	4-11% 2-6% 6-17%	3-50% (9,16,29)	1-17% (13)	2-33% 18-Guasoncle 25-Quelite.	-
UTENSILIOS					
*1. COMAL	36-100%	36-100% (1036)	-	-	-
*2. METATE	36-100%	36-100% (1-36)	-	-	-
3. METLAPIL	12-33% 10-28% 22-61%	10-45% (8,15,16,20,21,26, 28,30,31,33).	2-10% (4,9)	10-45% 5,12,17,19,22-23, 25,35- mano de me tate. 13-Bolillo 27-Manita	-
*4. MOLCAJETE	36-100%	36-100% (1-36)	-	-	-

UTENSILIOS	TOTAL DE RESPUESTAS OBTENIDAS	ACTIVAS	PASIVAS	OTRAS	RESPUESTAS ADICIONALES
5. TEJOLOTE	$\begin{array}{r} 23-64\% \\ 3-8\% \\ \hline 26-72\% \end{array}$	$\begin{array}{r} 22-85\% \\ (1-3, 5, 7-9, 13-20, \\ 23, 25, 26, 28, 29, \\ 31, 35) \end{array}$	$\begin{array}{r} 1-4\% \\ (21) \end{array}$	$\begin{array}{r} 3-12\% \\ 11-Molote \\ 24-Piedra de \\ \text{molcajete.} \\ 27-Manita \end{array}$	-
6. TECAJETE	8-22%	$\begin{array}{r} 8-100\% \\ (1, 4, 9, 20, 28, \\ 30, 34, 35) \end{array}$	-	-	-
7. TLECUIL	$\begin{array}{r} 6-17\% \\ 6-17\% \\ \hline 12-34\% \end{array}$	$\begin{array}{r} 6-50\% \\ (5, 13, 16, 19, 25, 29) \end{array}$	-	$\begin{array}{r} 6-50\% \\ 3-Lumbrada \\ 10-Anafre \\ 18, 27-Fogón \\ 21-Brasero \\ 33-Brasero o \\ \text{anafre.} \end{array}$	$\begin{array}{r} 1 \\ 29- \text{Dijo que era} \\ \text{un animal.} \end{array}$
8. XICAL	$\begin{array}{r} 2-6\% \\ 7-19\% \\ 9-25\% \end{array}$	$\begin{array}{r} 1-11\% \\ (15) \end{array}$	$\begin{array}{r} 1-11\% \\ (5) \end{array}$	$\begin{array}{r} 7-78\% \\ 7-Tanate \\ 12-Canasto \\ 18, 32, 36-Chi- \\ \text{quihuite.} \\ 26-Tenate \\ 27-Tascal \end{array}$	-

UTENSILIOS	TOTAL DE RESPUESTAS OBTENIDAS	ACTIVAS	PASIVAS	OTRAS	RESPUESTAS ADICIONALES
9. TOMPEATE	18-50%	9-50% (2, 13, 23, 25, 26, 29, 33, 34, 35)	9-50% (7, 9, 15-17, 19, 21, 32, 36)	-	2 7- Tascal y tom- piate. 19- Creyó que era una planta.
10. CHIQUIHUIITE	28-77%	26-93% (1, 2, 4, 5, 7-10, 13- 20, 23, 25, 26, 29, 30, 32-36).	2-7% (21, 24)	-	3 13, 25- Tascal 14-Canasto.
11. NIXCOMIL	10-28% 2-6% <u>12-34</u>	7-58% (1, 13, 15, 16, 26, 30, 34)	3-25% (29, 31, 33)	2-17% 18- Nixtamal 26- Nixtamal	-
12. CHOCHOCOL	2-6% 2-6% <u>4-12%</u>	1-25% (16)	1-25% (13)	2-50% 31- Cántaro 33- Batea	1 16- Sosocoles
*13. JICARA	36-100%	36-100% (1-36)	-	-	25- Xuma ¹

UTENSILIOS	TOTAL DE RESPUESTAS OBTENIDAS	ACTIVAS	PASIVAS	OTRAS	RESPUESTAS ADICIONALES
*14. GUAJE	36-100%	36-100% (1-36)	-	-	25- ¹ Vainal, acocote.
15. HUACAL	35-99%	35-100% (1-7,9-36)	-	-	-

En el cuadro # 2 se presenta la información obtenida en la investigación de campo, de acuerdo al nivel sociocultural de los informantes. En éste existen cinco columnas que se dividen de la siguiente manera: la primera, presenta la voz que se preguntó, una segunda da el número total de entrevistados que contestaron (en forma activa, pasiva o en ambas) de la misma manera, - la tercera, cuarta y quinta filas enlistan el número de informantes del nivel bajo, medio y culto, respectivamente, que dieron esa respuesta así como también el porcentaje alcanzado en relación al total de respuestas obtenidas por cada término.

En el cuadro # 2 se pueden encontrar los siguientes signos, que consideramos necesarios mencionar al revisar la información obtenida. (1).

(*) Cuando la palabra pareció ser más conocida en el nivel inferior.

(**) Cuando la voz fue más conocida en el nivel medio.

Habíamos pensado poner un signo en las palabras que aparecieron como más conocidas del nivel culto, pero no fue necesario ya que ninguna tuvo esta característica. Se encuentran los casos de nacatamal y jocote, pero no se pueden considerar representativas ya que, en el primer caso, sólo recibió una respuesta que fue del nivel culto, así que más bien se podría pensar que no es utilizada; y, en el segundo caso o sea el de la voz jocote, se obtuvieron tres respuestas de las cuales 2 pertenecieron a este nivel y una al primero, por lo tanto con una diferencia de 1 ó 2 respuestas no estimamos que fuera conveniente marcarlas.

En general, al revisar los resultados obtenidos en la investigación de campo, divididos en cuanto a nivel sociocultural, nos pudimos percatar que las respuestas resultaron muy semejantes en cuanto a cantidad de las mismas en los tres niveles. Es por esto - que podríamos decir que la frecuencia en el uso de - nahuatlismos en el léxico de la cocina en la zona de la ciudad de México, parece que no es afectada por - el nivel sociocultural de los hablantes. Es decir, - el hecho de que las personas pertenezcan al nivel bajo, medio o culto parece que no afecta al uso que hacen de nahuatlismos en el campo de la cocina.

Lo anterior se puede comprobar al analizar el cuadro. Si se observan palabras que obtuvieron un número considerable de respuestas afirmativas, como por ejemplo, pinole la cual tuvo 31 respuestas que se dividieron en los tres niveles, en 11 para el bajo, 9 para el medio y, 11, para el culto, es decir que - sus diferencias son mínimas; lo mismo ocurre si se - analizan palabras con número de respuestas medio, por ejemplo, cacahuasintle que recibió 18 respuestas divididas en 5, 8 y 5, respectivamente, en este caso - también se puede apreciar la semejanza de resultados; asimismo en palabras con pocas respuestas, existe el mismo fenómeno y tenemos como ejemplo, huautle con 2 respuestas en el nivel inferior, 1 en el medio y 1 - en el superior. Y así sucesivamente pasará con cualquier palabra que se escoja del cuadro.

Lo que sí se puede observar es que en el caso de las palabras o voces poco conocidas (por el bajo número - de respuestas) las personas que aportaron la información fueron las pertenecientes al nivel bajo que provienen la mayor parte, de provincia, por lo que se puede deducir o pensar que ésta sea la razón de que las conozcan.

- (1) Este tipo de signos los señalamos en los cuatro diferentes cuadros.

BEBIDAS	TOTAL DE RESPUESTAS OBTENIDAS.	1er. NIVEL SOCIAL	2o. NIVEL SOCIAL	3er. NIVEL SOCIAL
1. ATOLE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
2. JOCOATOLE	7	5-72%	1-14%	1-14%
3. CHOCOLATE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
4. PINOLE	31	11-34%	9-32%	11-34%
5. PINOLATE	4	2-50%	1-25%	1-25%
6. POZOL	12	7-58%	2-17%	3-25%
7. POZOLATE	4	1-25%	2-50%	1-25%
8. TEJATE	3	3-100%	-	-
9. TEPACHE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
10. OCTLI	6	1-17%	1-17%	4-66%
11. TEQUILA	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
12. MEZCAL	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
13. TLACHIQUE	14	5-36%	2-14%	7-50%
	261	95	78	88

COMIDAS
PREPARADAS

1. CHILAQUJLES	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
2. CHILATOLE	14	4-28%	6-44%	4-28%
3. HUAZMOLE	3	2-67%	1-33%	-
4. NENEPILE	12	2-18%	5-37%	5-45%
5. POZOLE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
6. CLEMOLE	3	2-67%	1-33%	-
7. ENCHILADA	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
8. ENTOMATADA	31	10-32%	10-32%	11-36%
9. TLAPALOLE	1	1-100%	-	-
10. MIXIOTE	31	9-30%	11-35%	11-35%
11. MOLE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
12. TAMAL	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
13. CAPULTAMAL	8	1-12%	5-63%	2-25%
14. NACATAMAL	1	-	-	1-100%
15. MESTLAPIQUE	3	3-100%	-	-
16. PILTAMAL	3	-	2-67%	1-33%
	290	94	101	95

SALSAS

120.

*1. CHILMOLE	6	4-66%	1-17%	1-17%
2. GUACAMOLE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
3. CLEMOLE	3	1-33.3%	1-33.3%	1-33.3%
	45	17	14	14

CONDIMENTOS

1. ACHIOTE	22	4-18%	9-41%	9-41%
2. CHILE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
3. EPAZOTE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
4. TEQUESQUITE	30	12-40%	11-37%	7-23%
5. SOCONOSCLE	27	11-41%	10-37%	6-22%
	151	51	54	46

FRUTAS

1. AGUACATE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
2. PAGUA	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
3. CACAHUATE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
4. CAPULIN	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%

5. JITOMATE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
6. TOMATE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
7. CACAO	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
8. JICAMA	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
9. TEJOCOTE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
10. ZAPOTE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
11. CHICOZAPOTE	29	10-34%	10-34%	9-32%
12. AYOTE	5	2-40%	1-20%	2-40%
13. JOCOTE	3	1-33.3%	-	2-66.6%
14. NANCHE	27	9-33%	10-37%	8-30%
	424	142	141	141

VERDURAS

1. CAMOTE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
2. CHAYOTE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
3. NOPAL	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
4. QUELITE	33	12-36%	12-36%	9-28%

5. CHILACAYOTE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
6. ELOTE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
7. ESQUITE	26	9-35%	9-35%	8-30%
8. CACAHUACINTLE	18	5-28%	8-44%	5-28%
9. TOLOACHE	26	6-23%	9-35%	11-42%

283

92

98

93

LEGUMBRES

1. AYOCOTE	21	8-38%	9-43%	4-19%
2. EJOTE	35	12-34%	12-34%	11-32%
3. MEZQUITE	18	8-44%	5-28%	5-28%
4. AYOSOCHIQUELITE	3	2-66.6%	-	1-33.3%
5. GUASONCLE	25	7-28%	10-40%	8-32%
6. HUITLACOHE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%

138

49

48

41

ANIMALES
COMESTIBLES

1. AJOLOTE	33	11-33.3%	11-33.3%	11-33.3%
2. GUAJOLOTE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%

3. ACAMAYA	7	3-43%	1-14%	3-43%
4. CHICHICUILOTE	31	9-30%	11-35%	11-35%
5. ACOCIL	25	8-32	9-36%	8-32%
6. CHAPULIN	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
7. HUACHINANGO	34	12-35%	12-35%	10-30%

202

67

68

67

PANES Y TORTILLAS

1. COCOL	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
2. NIXTAMAL	32	10-31%	12-38%	10-31%
3. TOTOPO	32	9-28%	12-38%	11-34%
4. TLASCAL	3	-	2-66.6%	1-33.3%
5. MEMELA	31	12-39%	8-26%	11-35%
6. TLACOYO	35	12-34%	11-32%	12-34%

169

55

57

57

DULCES

1. CHICLE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
2. HUAUTLE	4	2-50%	1-25%	1-25%

40

14

13

13

UTENSILIOS

1. COMAL	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
2. METATE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
3. METLAPIL	12	6-50%	4-33%	2-17%
4. MOLCAJETE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
5. TEJOLOTE	23	10-44%	9-39%	4-17%
6. TECAJETE	8	3-37%	2-26%	3-37%
7. TLECUIL	6	3-50%	3-50%	-
8. XICAL	2	1-50%	1-50%	-
9. TOMPEATE	18	6-33%	5-28%	7-39%
10. CHIQUIHUIE	28	10-36%	10-36%	8-28%
11. NIXCOMIL	10	5-50%	3-30%	2-20%
*12. CHOCHOCOL	2	2-100%	-	-
13. JICARA	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
14. GUAJE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
15. HUACAL	35	12-34%	11-32%	12-34%
	324	118	108	98

CUADRO # 3

En el cuadro # 3 se presentan los resultados obtenidos de acuerdo a la edad de las personas que contestaron el cuestionario.

El cuadro se compone de cinco columnas, en la primera se da el término en cuestión, la segunda indica cuantas respuestas obtuvo, y se divide a su vez en tres columnas que contienen los resultados en las tres generaciones, especificando el porcentaje que representan en relación al total de respuestas.

Las observaciones que se pueden encontrar en este cuadro son las siguientes:

- (*) Cuando la palabra se puede considerar como característica de la primera generación.
- (**) Cuando se presenta como característica de la segunda generación.

En este cuadro sucedió lo mismo que en el anterior ya que sólo encontramos dos palabras que podrían parecer características o más conocidas en la tercera generación; éstas son chilatole con 14 respuestas que, a su vez, se dividieron en 2, 3 y 9 para cada generación; y capultamal con 8 respuestas divididas en 1, 2 y 5 respectivamente.

Es así como nos pudimos percatar de que en el análisis de cada uno de los términos, los resultados obtenidos

no difirieron notablemente y por lo tanto, en cualquier palabra elegida del cuadro, exceptuando naturalmente a chilatole y nacatamal, se podrá notar que las respuestas son bastante uniformes en las tres generaciones. Sin embargo observamos que los resultados obtenidos en la primera generación, en el análisis - por campos semánticos, nunca sobrepasaron a los de las otras dos. Por lo tanto se podría pensar en la posibilidad de una lenta, muy lenta, tendencia a la desaparición de los nahuatlismos en esta área.

CUADRO # 3

127.

EBIDAS	TOTAL DE RESPUESTAS OBTENIDAS.	1a. GENERACION	2a. GENERACION	3a. GENERACION
1. ATOLE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
2. JOCOATOLE	7	1-14%	3-43%	3-43%
3. CHOCOLATE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
4. PINOLE	31	10-32%	11-36%	10-32%
5. PINOLATE	4	1-25%	3-75%	-
6. POZOL	12	4-33%	3-25%	5-42%
7. POZOLATE	4	1-25%	-	3-75%
8. TEJATE	3	1-33.3%	2-66.6%	-
9. TEPACHE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
10. OCTLI	6	2-33.3%	2-33.3%	2-33.3%
11. TEQUILA	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
12. MEZCAL	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
13. TLACHIQUE	14	4-29%	6 42%	4-29%

261

-84

90

87

COMIDAS
PREPARADAS

1. CHILAQUILES	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
2. CHILATOLE	14	2-14%	3-22%	9-64%
3. HUAZMOLE	3	-	2-66.6%	1-33.3%
4. NENEPILE	12	5-42%	4-33%	3-25%
5. POZOLE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
6. CEMOLE	3	-	3-100%	-
7. ENCHILADA	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
8. ENTOMATADA	31	10-27%	11-33%	10-30%
9. TLAPALOLE	1	1-100%	-	-
10. MIXIOTE	31	9-29%	12-39%	10-32%
11. MOLE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
12. TAMAL	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
13. CAPULTAMAL	8	1-12%	2-25%	5-63%
14. NACATAMAL	1	-	1-100%	-
15. MESTLAPIQUE	3	1-33.3%	1-33.3%	1-33.3%
16. PILTAMAL	3	-	1-33.3%	2-66.6%

290

89

100

101

SALSAS

*1. CHILMOLE	6	3-50%	2-33%	1-17%
2. GUACAMOLE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
3. CLEMOLE	3	-	1-33.3%	2-66.6%
	45	15	15	15

CONDIMENTOS

1. ACHIOTE	22	6-28%	8-36%	8-36%
2. CHILE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
3. EPAZOTE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
4. TEQUESQUITE	30	8-26%	11-37%	11-37%
	151	45	53	53

FRUTAS

1. AGUACATE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
2. PAGUA	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
3. CACAHUATE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
4. CAPULIN	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
5. JITOMATE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
6. TOMATE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%

7. CACAO	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
8. JICAMA	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
9. TEJOCOTE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
10. ZAPOTE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
11. CHICOZAPOTE	29	9-31%	11-38%	9-31%
12. AYOTE	5	2-40%	1-20%	2-40%
13. JOCOTE	3	-	1-33.3%	2-66.6%
14. NANCHE	27	7-26%	9-33%	11-41%
	424	138	142	144

VERDURAS

1. CAMOTE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
2. CHAYOTE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
3. NOPAL	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
4. QUELITE	33	11-33.3%	11-33.3%	11-33.3%
5. CHILACAYOTE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
6. ELOTE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%

7. ESQUITE	26	9-35%	8-30%	9-35%
8. CACAHUA CINTLE	18	4-22%	7-39%	7-39%
**9. TOLOACHE	26	7-27%	11-42%	8-31%
	283	91	97	95

LEGUMBRES

1. AYOCOTE	21	5-24%	8-38%	8-38%
2. EJOTE	35	11-32%	12-34%	12-34%
3. MEZQUITE	18	5-28%	6-33%	7-39%
4. AYOSOCHIQUELITE	3	-	1-33.3%	2-66.6%
5. GUASONCLE	25	8-32%	8-32%	9-36%
6. HUITLACOCHÉ	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
	138	41	47	50

ANIMALES
COMESTIBLES

1. AJOLOTE	33	12-37%	10-30%	11-33%
2. GUAJOLOTE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%

3. ACAMAYA	7	2-29%	2-29%	3-42%
4. CHICHICUILOTE	31	10-32%	11-36%	10-32%
5. ACOCIL	25	7-28%	10-40%	8-32%
6. CHAPULIN	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
7. HUACHINANGO	34	12-35%	11-33%	11-32%
	202	67	68	67

PANES Y TORTILLAS

1. COCOL	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
2. NIXTAMAL	32	11-34%	11-34%	10-32%
3. TOTOPO	32	10-31%	12-38%	10-31%
4. TLASCAL	3	-	1-33.3%	2-66.6%
5. MEMELA	31	10-32%	10-32%	11-36%
6. TLACOYO	35	11-32%	12-34%	12-34%
	169	54	58	57

DULCES

1. CHICLE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
2. HUAUTLE	4	1-25%	2-50%	1-25%
	40	13	14	13

UTENSILIOS

1. COMAL	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
2. METATE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
3. METLAPIL	12	4-33%	3-25%	5-42%
4. MOLCAJETE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
5. TEJOLOTE	23	7-30%	10-44%	6-26%
6. TECAJETE	8	3-38%	1-12%	4-50%
7. TLECUIL	6	1-17%	3-50%	2-33%
8. XICAL	2	1-50%	1-50%	-
9. TOMPEATE	18	3-17%	7-39%	8-44%
10. CHIQUIHUIE	28	8-29%	11-39%	9-32%
11. NIXCOMIL	10	1-10%	3-30%	6-60%
12. CHOCHOCOL	2	-	2 (100%)	-
13. JICARA	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
14. GUAJE	36	12-33.3%	12-33.3%	12-33.3%
15. HUACAL	35	11-32%	12-34%	12-34%

324

99

113

112

En el cuarto cuadro se pueden encontrar los resultados divididos de acuerdo al sexo al que pertenecen los informantes.

El cuadro se compone de cuatro columnas: la primera - con la voz en cuestión; la segunda, con el total de respuestas obtenidas y la tercera y cuarta, presentan, a su vez, las respuestas de los informantes de sexo masculino y femenino, respectivamente, y señalan también el porcentaje alcanzado en relación al total de respuestas para cada término.

Las observaciones que se pueden encontrar en este cuadro son las siguientes:

- (*) Cuando la voz parece ser más conocida por los hablantes de sexo masculino.
- (**) Cuando la voz parece ser conocida, en mayor proporción, por los informantes de sexo femenino.

Al hacer la revisión de este cuadro, pudimos notar que se encuentran, en especial, siete voces que parecen ser más conocidas o utilizadas por los hablantes de sexo masculino; éstas son: jocoatole que, de 7 respuestas obtenidas, 5 lo fueron de parte del sexo masculino; octli, que obtuvo 6, y 4 fueron respondidas por informantes hombres; chilmo-le que sólo alcanzó 6 respuestas y todas fueron dadas por informantes de sexo masculino; mezquite, con 18 respuestas de las que 11, fueron pertenecientes al sexo masculino; acama que obtuvo 5 respuestas de parte de los hombres y sólo 2 de las mujeres; acocil, por su parte, obtuvo sólo 8 de las mujeres mientras que, de parte de los hombres fueron 17; también encontramos nixcómil con 10 respuestas como total, 7 de

las cuales pertenecieron a los hombres y sólo 3 a las mujeres.

Por otro lado, encontramos que sólo dos voces aparecen como posiblemente más utilizadas o conocidas por las mujeres; éstas son: ayote y metlapil, la primera con 5 respuestas totales, sólo 1 para los hombres y 4 para las mujeres, y la segunda con 12, 8 de las cuales pertenecieron a informantes de sexo femenino y sólo 4 al masculino.

Esto puede querer decir que en el conocimiento de nahuatlismos en el campo de la gastronomía en la zona de la Ciudad de México influye, de alguna manera, el sexo de los hablantes y así parece ser que los hombres saben o conocen más términos relacionados con la cocina que las mujeres.

Lo anterior también se pudo comprobar a través del análisis por campos semánticos ya que las sumas arrojan siempre una cantidad favorecedora al sexo masculino, exceptuando únicamente al campo semántico de Condimentos el cual tuvo una diferencia de 9 respuestas a favor de las mujeres puesto que de 151 que fue el total, 80 casos se refieren al sexo femenino; por lo demás todos los campos semánticos restantes presentan una cantidad mayor para el sexo masculino; el caso del grupo de las "Frutas" es el que tiene una diferencia menor lo que viene a constatar lo que se dijo al explicar el cuadro # 1, de que los nombres de frutas son los nahuatlismos más utilizados y conocidos.

Con respecto a la preponderancia del sexo masculino, según pudimos observar en la investigación de campo, - lo que puede suceder es que los hombres se sientan fuer^{te}mente ligados a sus hogares de infancia a través de la comida y es por esto que aprenden con mayor facilidad, más rápidamente y con gran interés, los nombres de los guisos, los ingredientes, las salsas, los condimentos, los utensilios que sirven para prepararlos y servirlos, etc. y, por lo tanto, siempre los tienen presentes como un grato recuerdo y aún más se sienten ligados a su casa de adultos por medio de las cosas que comen en ellas. Esto también se pudo notar en los informantes que provenían de provincia pues tenían agradables recuerdos de su lugar de origen a través de lo que acostumbraban comer - en él, en sus años de niñez.

Por otra parte, también nos pudimos percatar de que, en lo que respecta a las mujeres, muchas veces saben - elaborar los guisos y no se preocupan por el nombre que llevan aunque en el caso de los condimentos el hecho de que ellas conozcan más su denominación se puede deber a que, como son las que preparan la comida se ven obligadas a utilizarlos, mientras que los hombres prefieren - recordar los guisos ya preparados. Sin embargo es preciso hacer notar que, como se dijo anteriormente, las mujeres no fueron tan explícitas como los informantes de sexo masculino, al momento de responder el cuestionario.

BEBIDAS	TOTAL DE RESPUESTAS OBTENIDAS	HOMBRES	MUJERES
1. ATOLE	36	18-50%	18-50%
* 2. JOCOALATE	7	5-71%	2-29%
3. CHOCOLATE	36	18-50%	18-50%
4. PINOLE	31	15-48%	16-52%
5. PINOLATE	4	2-50%	2-50%
6. POZOL	12	6-50%	6-50%
7. POZOLATE	4	3-75%	1-25%
8. TEJATE	3	1-33%	2-77%
9. TEPACHE	36	18-50%	18-50%
*10. OCTLI	6	4-67%	2-33%
11. TEQUILA	36	18-50%	18-50%
12. MEZCAL	36	18-50%	18-50%
13. TLACHIQUE	14	8-57%	6-43%
	261	134	127

COMIDAS
PREPARADAS

1. CHILAQUILES	36	18-50%	18-50%
2. CHILATOLE	14	8-57%	6-43%
3. HUAZMOLE	3	2-67%	1-33%
4. NENEPILE	12	7-58%	5-42%
5. POZOLE	36	18-50%	18-50%
6. CLEMOLE	3	2-67%	1-33%
7. ENCHILADA	36	18-50%	18-50%
8. ENTOMATADA	31	18-58%	13-42%
9. TLAPALOLE	1	1-100%	-
10. MIXIOTES	31	17-55%	14-45%
11. MOLE	36	18-55%	18%
12. TAMAL	36	18-50%	18-50%
13. CAPULTAMAL	8	4-50%	4-50%
14. NACATAMAL	1	-	1-100%
15. MESTLAPIQUE	3	2-67%	1-33%
16. PILTAMAL	3	2-67%	1-33%

290

153

137

SALSAS

*1. CHILMOLE	6	6-100%	-
2. GUACAMOLE	36	18-50%	18-50%
3. CLEMOLE	3	2-67%	1-33%
	45	26	19

CONDIMENTOS

1. ACHIOTE	22	9-41%	13-59%
2. CHILE	36	18-50%	18-50%
3. EPAZOTE	36	18-50%	18-50%
4. TEQUESQUITE	30	14-47%	16-53%
5. SOCONOSTLE	27	12-44%	15-56%
	151	71	80

FRUTAS

1. AGUACATE	36	18-50%	18-50%
2. PAGUA	36	18-50%	18-50%
3. CACAHUATE	36	18-50%	18-50%
4. CAPULIN	36	18-50%	18-50%

5. JITOMATE	36	18-50%	18-50%
6. TOMATE	36	18-50%	18-50%
7. CACAO	36	18-50%	18-50%
8. JICAMA	36	18-50%	18-50%
9. TEJOCOTE	36	18-50%	18-50%
10. ZAPOTE	36	18-50%	18-50%
11. CHICOZAPOTE	29	16-55%	13-45%
*12. AYOTE	5	1-20%	4-80%
13. JOCOTE	3	2-67%	1-33%
14. NANCHE	27	12-44%	15-56%
	424	211	213

VERDURAS

1. CAMOTE	36	18-50%	18-50%
2. CHAYOTE	36	18-50%	18-50%
3. NOPAL	36	18-50%	18-50%
4. QUELITE	33	18-55%	15-45%

5. CHILACAYOTE	36	18-50%	18-50%
6. ELOTE	36	18-50%	18-50%
7. ESQUITE	26	15-58%	11-42%
8. CACAHUACINTLE	18	8-44%	10-56%
9. TOLOACHE	26	14-54%	12-46%

283

145

138

LEGUMBRES

1. AYOCOTE	21	10-48%	11-52%
2. EJOTE	35	17-49%	18-51%
3. MEZQUITE	18	11-61%	7-39%
4. AYOSOCHIQUELITE	3	2-67%	1-33%
5. GUASONCLE	25	13-52%	12-48%
6. HUITLACOCHÉ	36	18-50%	18-50%

138

71

67

ANIMALES
COMESTIBLES

1. AJOLOTE	33	16-48%	17-52%
2. GUAJOLOTE	36	18-50%	18-50%

* 3. ACAMAYA	7	5-71%	2-29%
4. CHICHICUILOTE	31	16-52%	15-48%
* 5. ACOCIL	25	17-68%	8-32%
6. CHAPULIN	36	18-50%	18-50%
7. HUACHINANGO	34	17-50%	17-50%
	202	107	95

PANES Y TORTILLAS

1. COCOL	36	18-50%	18-50%
2. NIXTAMAL	32	17-53%	15-47%
3. TOTOPO	32	16-50%	16-50%
4. TLASCAL	3	3-100%	-
5. MEMELA	31	16-52%	15-48%
6. TLACOYO	35	17-49%	18-36%
	169	87	82

DULCES

143.

1. CHICLE	36	18-50%	18-50%
2. HUAUTLE	4	3-75%	1-35%
	40	21	19

UTENSILIOS

1. COMAL	36	18-50%	18-50%
2. METATE	36	18-50%	18-50%
* 3. METLAPIL	12	4-33%	8-67%
4. MOLCAJETE	36	18-50%	18-50%
5. TEJOLOTE	23	12-52%	11-48%
6. TECAJETE	8	4-50%	4-50%
7. TLECUIL	6	4-67%	2-33%
8. XICAL	2	1-50%	1-50%
9. TOMPEATE	18	10-56%	8-44%
10. CHIQUIHUIITE	28	15-54%	13-46%
11. NIXCOMIL	10	7-70%	3-30%
12. CHOCHOCOL	2	1-50%	1-50%
13. JICARA	36	18-50%	18-50%
14. GUAJE	36	18-50%	17-49%
15. HUACAL	35	18-51%	17-49%
	324	166	158

3. CONCLUSIONES

C O N C L U S I O N E S

Después de haber realizado nuestra investigación tanto la bibliográfica como la de campo, de haber analizado lo más profundamente posible los resultados de la misma y de haberlos comentado, logramos llegar a las siguientes conclusiones, teniendo siempre en cuenta lo pequeño y limitado de nuestra investigación:

1. Los nahuatlismos contribuyen a designar diversos campos de la realidad mexicana, uno de los cuales, la cocina, fue objeto de nuestro estudio.

Al ser el campo de la cocina una realidad palpable de todos los pueblos consideramos importante comprobar la vigencia de las voces nahuas en este terreno. A través de la investigación de campo, pudimos constatar que las personas que fungieron como informantes, se sentían fuertemente identificadas con la comida del país y la veían como algo muy propio, reafirmando así su identidad como mexicanos. El aspecto culinario es uno de los campos en el que se encuentra un mayor número de nahuatlismo ya que, según diversos autores, es una de las actividades con la que tuvieron una relación más directa los aborígenes del país.

2. El empleo de estos términos es imprescindible debido a que, en ocasiones, no existe un equivalente o sinónimo de origen hispano y, en otras aun cuando exista, se prefiere el nahuatlismo y se desconoce el otro

(El caso concreto de este fenómeno se observó en la investigación, con la palabra ejote que fue la voz que se prefirió a cualquiera otro de sus sinónimos en castellano). Por medio de nuestro estudio nos pudimos percatar del papel trascendental de los nahuatlismos en el léxico castellano de la capital mexicana.

3. Por medio de la investigación pudimos comprobar - que, a pesar de que los nahuatlismos vigentes no son numerosos, se utilizan con frecuencia y, por lo tanto, forman parte del léxico habitual de los hablantes.

4. La comida que identifica a México actualmente es una mezcla de lo hispánico y lo mexicano (con algunas otras nacionalidades). En la capital de la República encontramos un buen número de nahuatlismos y los resultados nos hacen suponer que, en otros lugares de la provincia, son más abundantes y están más arraigados.

5. Las palabras de origen náhuatl que más se utilizan en el aspecto gastronómico, según los resultados de nuestra investigación, son las relativas a las "frutas" y, en general, las referentes a conceptos u objetos que no existían en el continente europeo antes del descubrimiento de América. Estos conceptos, al no tener nombre hispano, pasaron con su nombre original o castellanizado al vocabulario español general: como ejemplo podemos citar: aguacate, chocolate, chile, cacao, entre otras.

6. Las palabras del cuestionario que se pueden considerar como ampliamente conocidas y utilizadas por los hablantes de la zona estudiada son las siguientes: atole, chocolate, tepache, tequila, mezcal, chilaquiles, pozole, enchilada, mole, tamal, guacamole, chile, epazote, aguacate, pagua, cacahuate, capulín, jitomate, tomate, cacao, jícama, tejocote, zapote, camote, chayote, nopal, chilacayote, elote, huitlacoche, guajolote, chapulín, cocol, chicle, comal, metate, molcajete, jícara y guaje, ya que todas ellas obtuvieron respuesta afirmativa en los 36 - informantes. En este caso pensamos que también se pueden incluir tlacoyo, huacal y ejote puesto que aparecieron - en 35 ocasiones.

7. Asimismo observamos que, aunque ninguno de los conceptos preguntados fue totalmente desconocido, algunas voces se pueden clasificar como "no utilizadas" y "no - conocidas" por los hablantes de la ciudad de México; las más representativas de este caso son: tlapalole, nacatamal, xical, chochocol, tejate, huazmole, mestlapique, - tlemole, jocote, ayosochiquelite, tlascal, pinolate, pozolate, huautle y ayote.

8. En algunos casos los conceptos fueron identificados con voces castellanas que suponemos han desplazado al vocablo indígena, por ejemplo: 'tlapalole' que fue designado por los informantes como ropa vieja y salpicón, y 'ayosochiquelite' que fue denominada como flor de calabaza.

9. Los informantes que identificaron con más frecuencia las voces "poco conocidas" o "no utilizadas" fueron los que procedían de la provincia. Las personas que contestaron el cuestionario, en este caso, recordaban con agrado términos aprendidos en su lugar de origen durante su infancia.

10. Se pudo comprobar que los viajes a determinadas zonas del interior (zonas de influencia náhuatl) enriquecen, en cuanto a nahuatlismos, el léxico de las personas ya que fue más fácil para los informantes que habían viajado al interior, reconocer algunas de estas voces.

11. En lo que se refiere al nivel sociocultural, éste parece no tener influencia en la frecuencia de uso de términos de origen náhuatl. Sin embargo se notó que los hablantes del nivel bajo conocían, en vocabulario pasivo, algunos términos que los otros dos niveles no identificaban. Pero esta situación pensamos que se puede explicar con el hecho de que estos informantes provenían o eran de padres provenientes de provincia.

12. Los informantes de sexo masculino tienen mayor conocimiento de voces nahuas que las mujeres. Como resultado de lo anterior cambiamos la idea que teníamos antes de iniciar la investigación de que las mujeres saben más de lo relacionado con la cocina que los hombres.

13. En lo que se refiere a la edad de los hablantes, llegamos a la conclusión de que se podría hablar de una lenta, pero muy lenta, tendencia a la desaparición de los nahuatlismos, ya que la primera generación fue la que obtuvo un menor número de respuestas. Quizá esta sea una apreciación muy aventurada, pero nos remitimos a los datos obtenidos durante el trabajo de campo.

14. Aunque algunos autores como Rafael Lapesa y Juan M. Lope Blanch, aseguran que son muy pocas las voces de origen náhuatl que subsisten en el léxico español, nosotras concluimos que, los nahuatlismos actualmente aún están vigentes en el léxico de la cocina mexicana en la zona de la ciudad de México y así queda, pensamos, comprobado en sus mínimas dimensiones, el objetivo fundamental de nuestro trabajo de tesis.

4. A P E N D I C E S

4.1 CUESTIONARIO

BEBIDAS

1. ATOLE Bebida que se prepara con maíz cocido, molido, disuelto en agua después de que se le quitan las partes gruesas en un cedazo, se hierva hasta darle consistencia. Hay varias clases: fresa, vainilla, chocolate, etc.
2. JOCOATOLE Atole agrio que se prepara con maíz verde, - cuando el grano comienza a endurecer.
3. CHOCOLATE Bebida preparada con pasta o polvo de cacao - endulzada con azúcar y batida hasta que se forma espuma en la superficie.
4. PINOLE Polvo de harina de maíz mezclado con piloncillo y canela, se utiliza también para beberse batido en agua en frío o en caliente.
5. PINOLATE Bebida especial de pinole disuelto en agua, mezclado con un tanto de cacao. Puede tomarse con dulce o sin éste, en frío o en caliente.
6. POZOL Bebida que se prepara batiendo en agua fría la masa de harina de maíz llamada nixtamal. A veces se azucara o se le añade cacao, o bien se le deja fermentar y se le pone sal, pimienta y chile.
7. POZOLATE Bebida preparada a manera de chocolate frío - sin cacao.
8. TEJATE Bebida refrescante hecha a base de harina de maíz, cacao y algo de chile pasilla.
9. TEPACHE Bebida que se obtiene de la fermentación de la cáscara de piña o del jugo de la misma a la -

cual se le agrega azúcar prieta, panocha o piloncillo y clavo de especias.

10. OCTLI Nombre con que se le designa también al pulque. Es un licor fermentado.
11. TEQUILA Bebida embriagante típicamente mexicana que se elabora principalmente en el Edo. de Jalisco.
12. MEZCAL Bebida alcohólica que por destilación se extrae de la cabeza de algunas especies de maguey.
13. TLACHIQUE Se aplica este nombre al pulque tierno, dulce, insuficientemente fermentado. Por extensión se dice del pulque en general.

COMIDAS PREPARADAS

1. CHILAQUILES Guiso de tortillas despedazadas, fritas en manteca o aceite con salsa roja o verde, con chile, cebolla y queso.
2. CHILATOLE Guiso típico de carne de cerdo con maíz en grano; también cierta masa de chile ancho, cebolla y epazote muy espesa.
3. HUAZMOLE Guisado de carne de cerdo con pepitas de guaje molido.
- NENEPILE Guiso que se prepara con la lengua de ciertos animales (res y puerco).
5. POZOLE Guisado típico de Jalisco que se hace por lo común, con cabeza de puerco. Se cuece el cahuacintle en un caldo condimentado hasta -

que reviente y forma una especie de espuma. Para hacerlo más apetitoso se añade limón, cebolla, orégano, etc. al gusto del comensal.

6. CLEMOLE Guiso o caldo con carne o pollo, que lleva chile por lo general.
7. ENCHILADA Tortilla de maíz enrollada o doblada, preparada con chile o mole, recubierta con queso y cebolla, también aderezada con crema. A veces se rellena con carne.
8. ENTOMATADA Guiso a base de tortilla de maíz doblada, preparada con salsa de tomate, suele llevar queso y cebolla.
9. TLAPALOLE Guiso de carne de res desmenuzada que lleva jitomate, cilantro y cebolla. Es conocido también como rompecamisa o ropa vieja.
10. MIXIOTE Guiso que se prepara a base de carne envuelta en hojas de maguey y cocida a manera de barbacoa.
11. MOLE Guiso famoso y peculiar que se prepara con salsa de chile ajonjolí y se hace especialmente de carne de guajolote. Entre sus ingredientes se encuentran el chocolate, los cacahuates, las pasitas, etc. El más famoso es el poblano.
12. TAMAL Masa de maíz con manteca y de cierta consistencia, envuelta en hoja de plátano o del mismo maíz, con pedazos o hebras de carne adentro, en diversas formas y con diferentes guisos.
13. CAPULTAMAL Tamal que lleva como relleno capulines.

14. NACATAMAL Tamal especial o suerte de empanada grande de maíz que contiene carne con salsa de chile colorada por lo común.
15. MESTLAPIQUE Tamal que lleva como relleno un pescadito entero y se cuece al horno envuelto en hojas de maíz.
16. PILTAMAL Tamal pequeño que se hace con los restos de la masa.

SALSAS

1. CHILMOLE Salsa de chile y tomate o chile, limón (naranja agria) y cebolla.
2. GUACAMOLE Aguacate molido o triturado al que se agrega cebolla picada, jitomate, chiles molidos (a veces queso, vinagre o aceite).
3. CLEMOLE Salsa de chile y mole picante o caliente para guisar en él las carnes o legumbres.

CONDIMENTOS

1. ACHIOTE Pasta roja que se usa para dar color a los guisados (se mostró el objeto).
2. CHILE Fruto de sabor picante que sirve para condimentar un gran número de platillos regionales (lámina).
3. EPAZOTE Planta aromática que se usa como condimento en la comida, es de color verde y de sabor peculiar. Se utiliza como condimento en quesadillas, frijoles y en diversas fritangas (lámina).

4. TEQUESQUITE Polvo blanco como sal que se utiliza como ésta misma y para lavar cubiertos. También se emplea como ablandador de carnes!
5. SOCONOSCLE Variedad de tuna mexicana muy agria por lo que sólo se emplea en la confección de dulces de almibar o cubiertos, aunque también se utiliza en el guiso de mole de olla (se mostró el objeto).

FRUTAS

1. AGUACATE Fruto parecido a una pera en su forma y tamaño. Generalmente oscuro o negro. De pulpa verdosa o amarillenta y aceitosa (lámina).
2. PAGUA Aguacate de cáscara verde y dura.
3. CACAHUATE Fruto que se da en una vaina rugosa y que en el interior tiene 2 ó 3 granos blancos cubiertos de una ligera cascarita de color café cuyas semillas se comen crudas o tostadas (lámina).
4. CAPULIN Fruto pequeño, negro, semejante a la cereza (lámina).
5. JITOMATE Fruto carnoso, jugoso, rojo, rugoso, achatado con fisuras y una especie de ombligo en la parte inferior. Puede ir solo o preparado en ensaladas. También sirve para la elaboración de salsas y como aderezo de varios platillos (lámina).
6. TOMATE Fruto verde comestible muy usado como condimento en México para suavizar los guisos que llevan chile.
7. CACAO Semilla carnosa que posee propiedades grasosas

y nutritivas. Es el principal ingrediente en la elaboración del chocolate (lámina).

8. JICAMA Raíz abultada, jugosa, de color blanco y de sabor que se ofrece en puestos ambulantes y va acompañada de limón, sal y chile. Es muy utilizada en la época de posadas en la piñatas (lámina).
9. TEJOCOTE Fruta pequeña amarilla, agridulce utilizada en la preparación de conservas. Con ella se rellenan las piñatas, en época de Navidad (lámina).
10. ZAPOTE Fruta redonda de consistencia suave, de pulpa negra y sabor dulce, cáscara verde (lámina).
11. CHICOZAPOTE Fruta redonda de consistencia suave, de pulpa café, del árbol se saca el chicle.
12. AYOTE Cierta calabaza gigante.
13. JOCOTE Especie de ciruela amarilla.
14. NANCHE Frutillo pequeño y redondo como capulín amarillo, aromático, de sabor agridulce. Se acostumbra encurtirlo para conservarlo.

VERDURAS

1. CAMOTE Especie de bulbo o papa dulce (lámina).
2. CHAYOTE Fruto en forma de pera, de cáscara espinosa y en el centro una almendra carnosa encerrada en una envoltura fibrosa. Una vez cocida tiene carne suave.

3. NOPAL Planta de color verde que presenta una serie de paletas ovaladas con espinas y flores cuyo fruto es la tuna. Se come en varios guisos y ensaladas (lámina).
4. QUELITE Yerba verde mexicana, por lo general se usa cocida y mezclada con carnes y papas, o bien cocida y condimentada con chile solamente.
5. CHILACAYOTE Variedad de calabaza común, cuyo fruto es de corteza lisa verde, tiene carne tan fibrosa que después de cocida se asemeja a una cabellera enredada y de la cual se hace un dulce llamado cabelleros de ángel.
6. ELOTE Mazorca tierna de maíz verde que tiene ya cuajados los granos y que cocida o en guisos, se consume en grandes cantidades.
7. ESQUITE Granos de elote cocido acompañados de chile, epazote y limón.
8. CACAHUACINTLE Granos de maíz reventados para hacer pozole.
9. TOLOACHE Nombre vulgar de una planta que produce unas calabacitas esféricas. Los indios suelen embriagarse con ella, se le atribuyen cualidades mágicas para doblegar la voluntad de las personas.

LEGUMBRES

1. AYOCOTE Especie de frijol, más grueso que el común. Los hay de varios colores, aunque el más corriente es el morado .
2. EJOTE Vaina del frijol cuando está tierna y es comestible (se mostró el objeto).

3. MEZQUITE Vaina de frijol que se come. Es de color rojo.
4. AYOSOCHIQUELITE Nombre que se da también a la flor de calabaza.
5. GUASONCLE Planta hortense, especie de bledos, que produce unas espiguillas comestibles que pueden guardarse secas un año y reverdecer mojadas. Se comen capeadas con queso.
6. HUITLACOCHÉ Hongo negro, parásito que se desarrolla en la mazorca del maíz. Es comestible y se utiliza como relleno en crepas y tacos (lámina).

ANIMALES COMESTIBLES

1. AJOLOTE Animal acuático perteneciente a la clase de los batracios. La carne es comestible y semejante a la de anguila (lámina).
2. GUAJOLOTE Pavo de Indias. Es el que se utiliza generalmente para hacer el mole (lámina).
3. ACAMAYA Especie de camarón más grande. Langosta de río.
4. CHICHICUILOTE Avecita acuática que habita en las aguas poco profundas de las lagunas. Es de color gris claro en el vientre, y más oscuro en el lomo; zancuda elegante de pico largo y delgado. Se consume gran cantidad de ella aunque es muy grasosa y huele algo a marisco.
5. ACOCIL Especie de gusano que, en ocasiones, se come vivo.
6. CHAPULIN Insecto de color verde. Saltón o saltamontes (lámina).

7. GUACHINANGO Especie de pargo colorado del Golfo de México. Se considera uno de los pescados más delicados, de carne muy estimada.

PANES Y TORTILLAS

1. COCOL Pan en forma de rombo que en ocasiones se -adorna con semillas de ajonjolí en la parte superior.
2. NIXTAMAL Maíz con el cual se hacen las tortillas, se cuece en agua de cal o de ceniza hasta hacerle soltar el ollejo.
3. TOTOPO Pequeños trozos de tortilla frita que acompaña a los frijoles refritos.
4. TLASCAL Tortilla gruesa en forma triangular con que se hacen los itacates.
5. MEMELA Tortilla de maíz más gruesa que la común y de forma elíptica y alargada.
6. TLACOYO Tortilla de maíz con frijoles por lo común muy gruesa.

UTENSILIOS

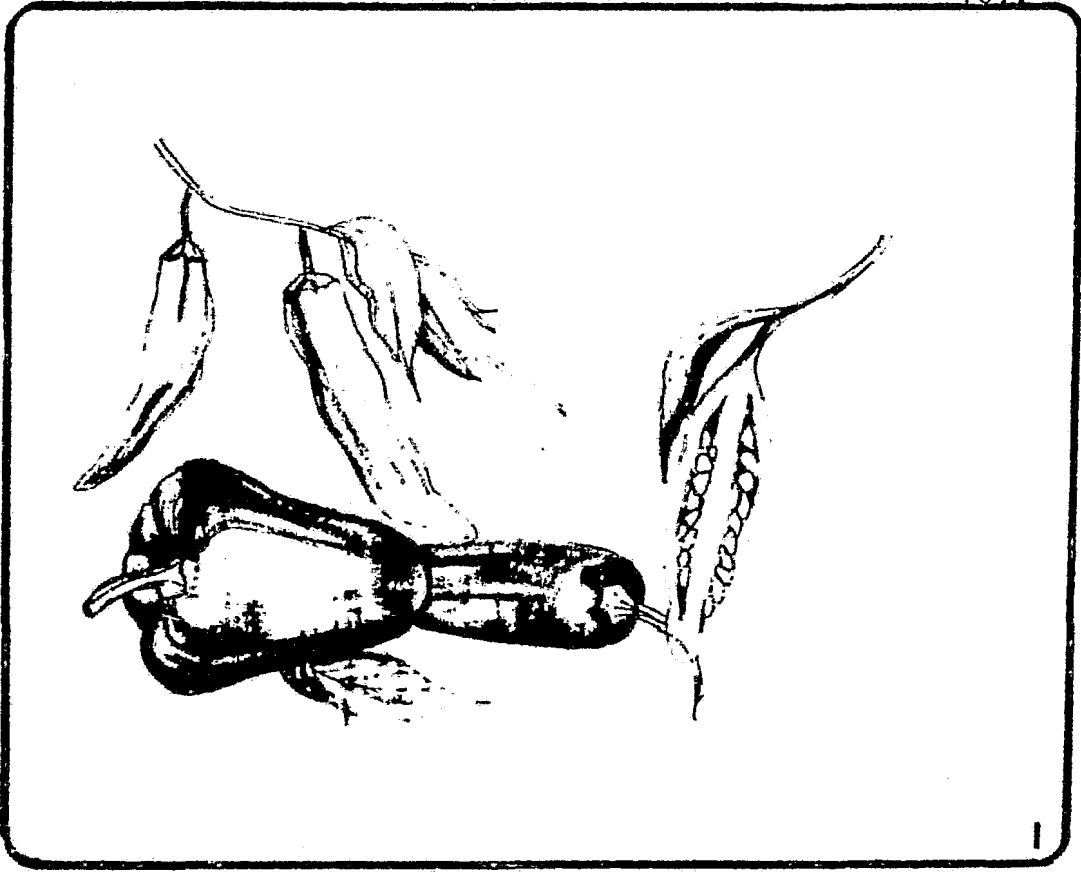
1. COMAL Disco delgado de barro o metálico don
de se cuecen las tortillas (lámina).
2. METATE Piedra cuadrilonga sostenida en tres
pies de la misma piedra, en el que -
las mujeres muelen maíz, cacao y otros
granos (lámina).
3. METLAPIL Rodillo que sirve para moler en el me
tate el maíz y el cacao principalmente
(lámina).
4. MOLCAJETE Morterillo de piedra con tres pies cor
tos usado para moler chiles y especies
(lámina).
5. TEJOLOTE Mazo con que se machacan en el molcaje
te el chile, jitomate, etc. (lámina).
6. TECAJETE Escudilla de barro que se usa para mar
tajar el chile o las especies por me-
dio del tejolote. Cuando la escudilla
es de piedra se llama molcajete.
7. TLECUIL Brasero, hornillo formado por tres te-
namastles (piedras) colocados en trián
gulo.
8. XICAL Cestillo en el que se van echando las
tortillas después de salir del comal
(lámina).

9. TOMPEATE Cesto tejido de palma cilíndrico y hondo que se usa para guardar granos.
10. CHIQUIHUIITE Cesto o canasto de mimbre sin asa.
11. NIXCOMIL Olla de barro en que se cuece el nixtamal con agua de cal para hacer las tortillas.
12. CHOCHOCOL Antiguo cántaro que usaban los aguadores en México.
13. JICARA Vasija hecha del fruto de algunos árboles. Se pule y se pinta de variados colores. Son famosas las de Michoacán (lámina).
14. GUAJE Fruto cuyo epicarpio sirve como vasija y tiene una forma especial (lámina).
15. GUACAL Caja hecha de varas tejidas o tablas delgadas. Sirve para transportar legumbres, frutas o animales (lámina).

4.2 LAMINAS

A continuación se presentan las láminas que ilustraron nuestro cuestionario;

1. CHILE
2. EPAZOTE
3. AGUACATE
4. CACAHUATE
5. CAPULIN
6. JITOMATE
7. CACAO
8. JICAMA
9. TEJOCOTE
10. ZAPOTE
11. CAMOTE
12. NOPAL
13. HUITLACOCHÉ
14. AJOLOTE
15. GUAJOLOTE
16. CHAPULIN
17. COMAL
18. METATE-METLAPIL
19. MOLCAJETE-TEJOLOTE
20. XICAL
21. JICARA
22. GUAJE
23. GUACAL

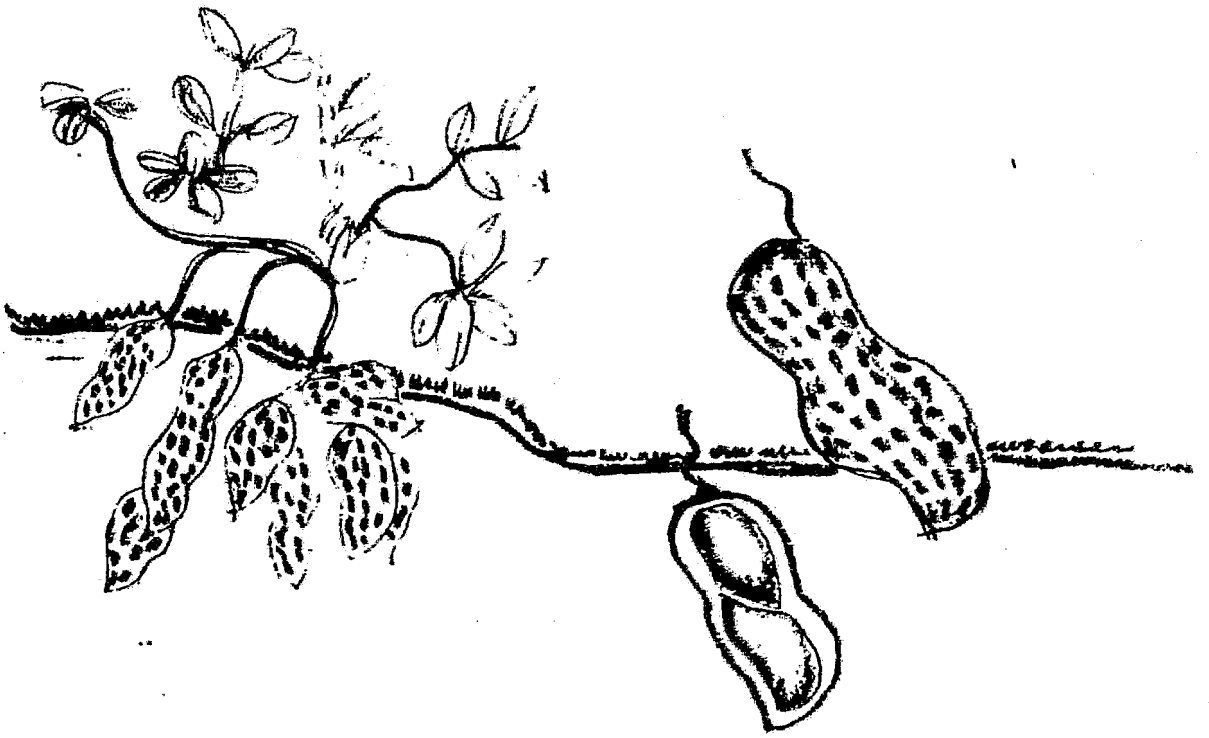


1



2

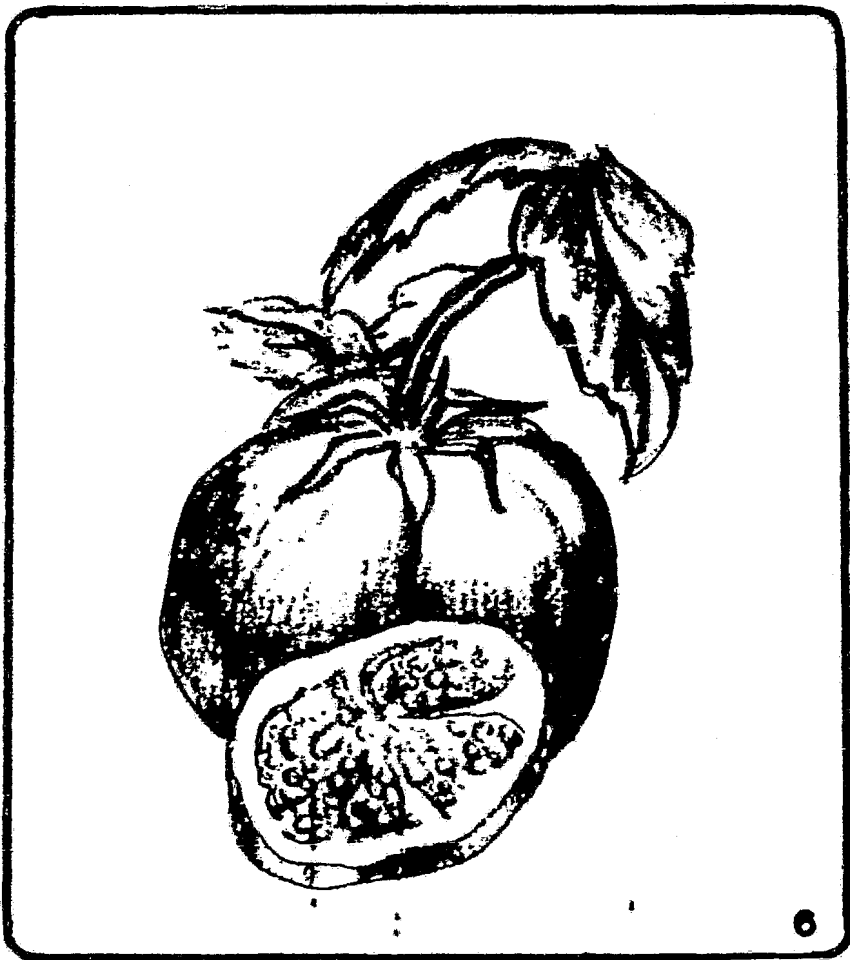




4



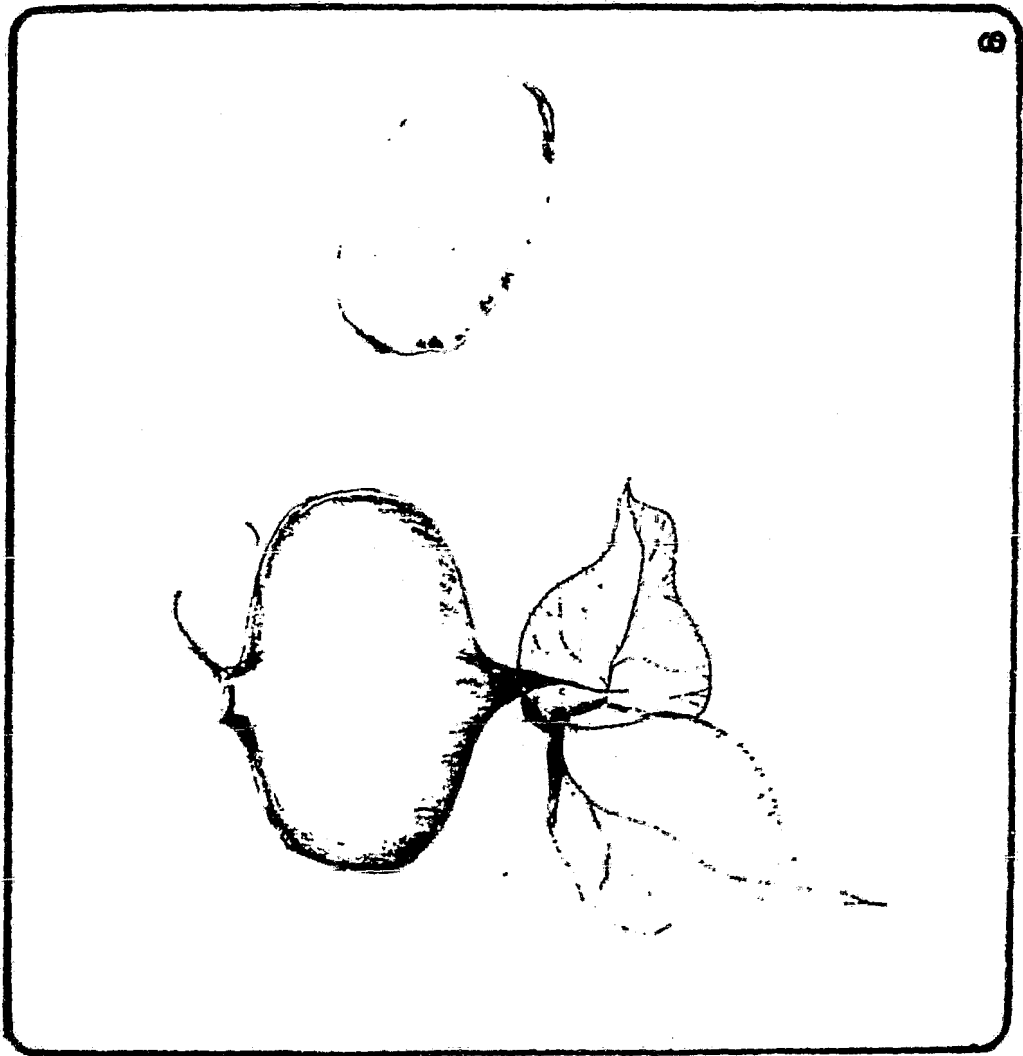
5

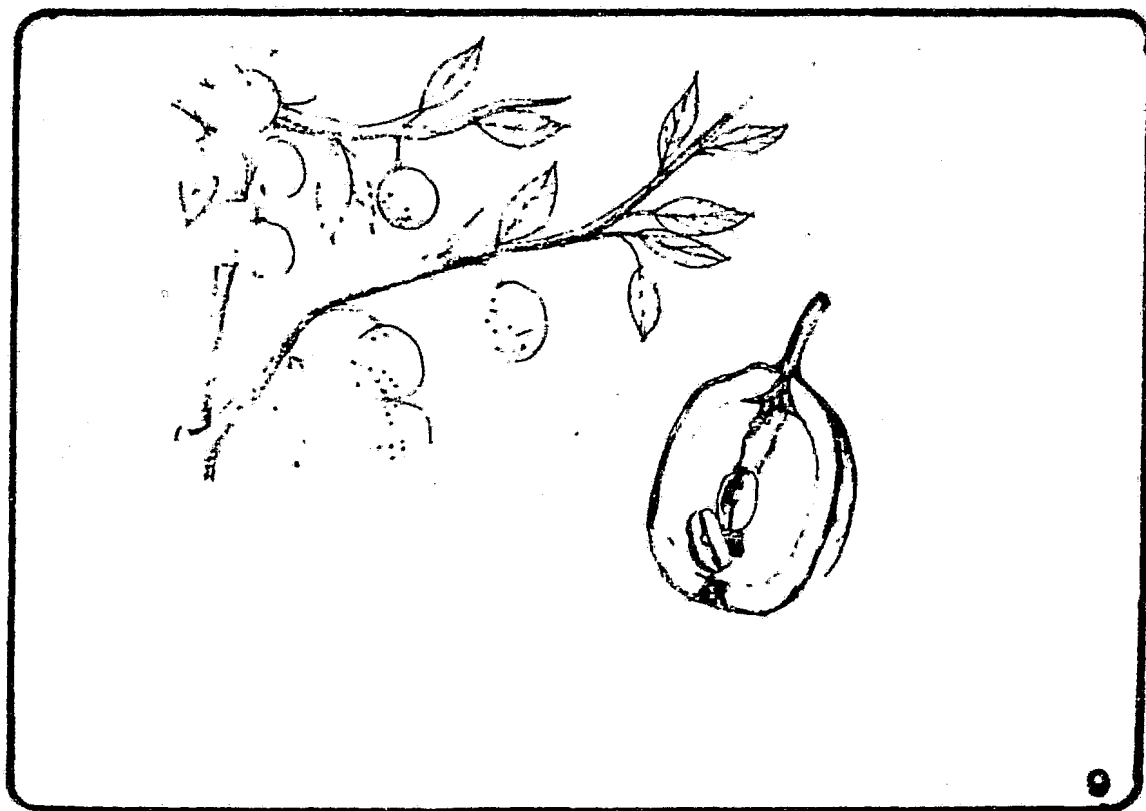


6

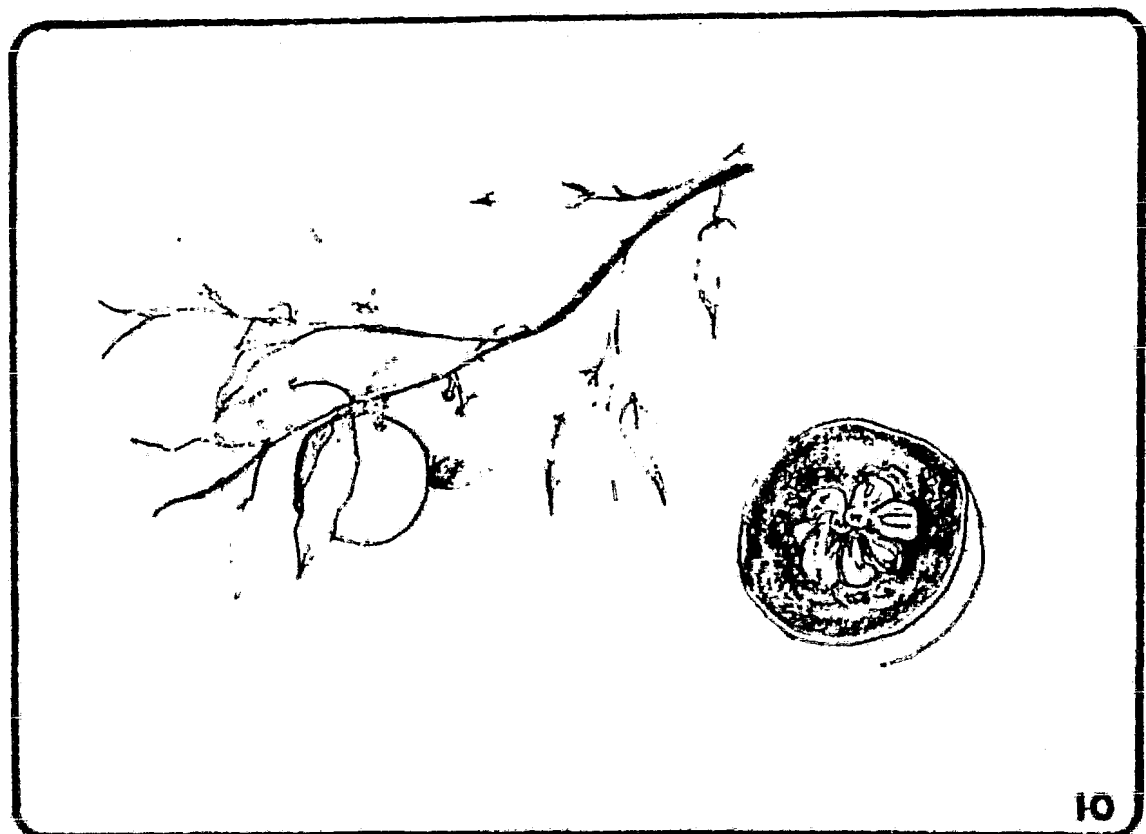


7

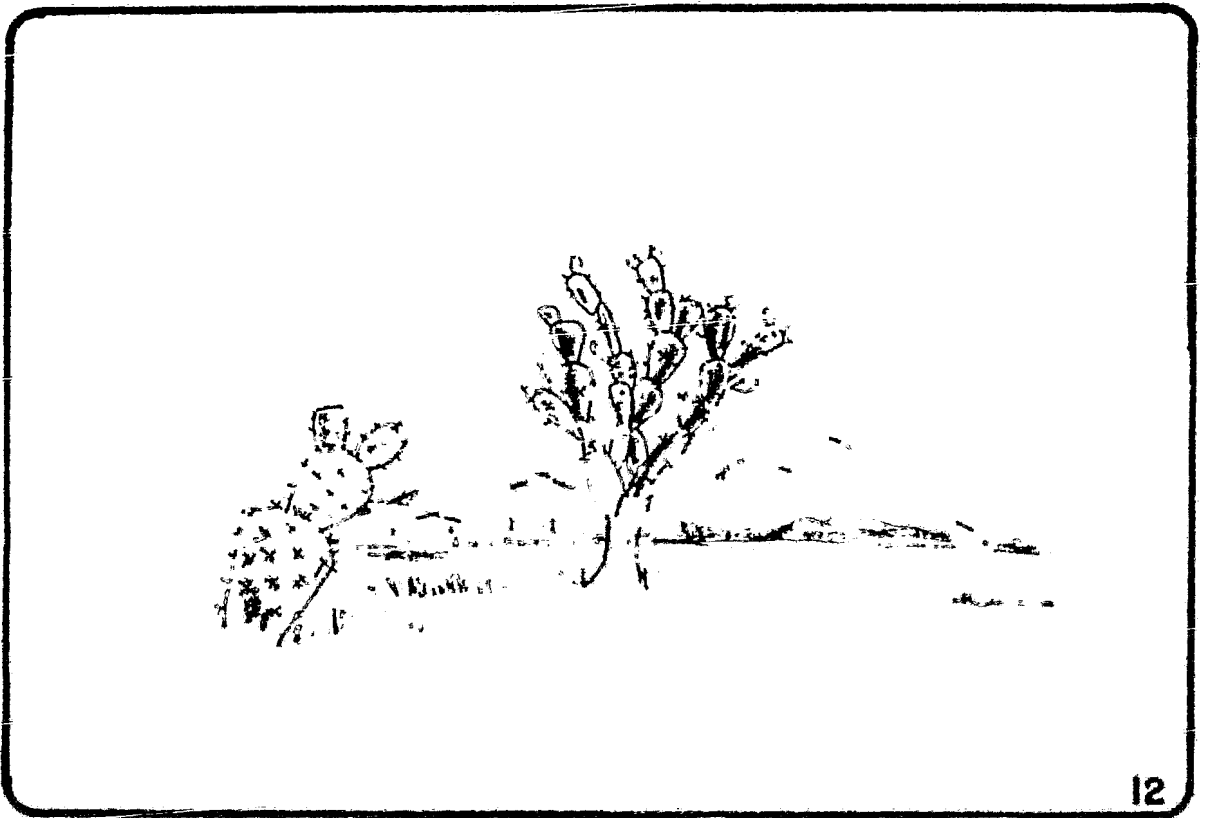
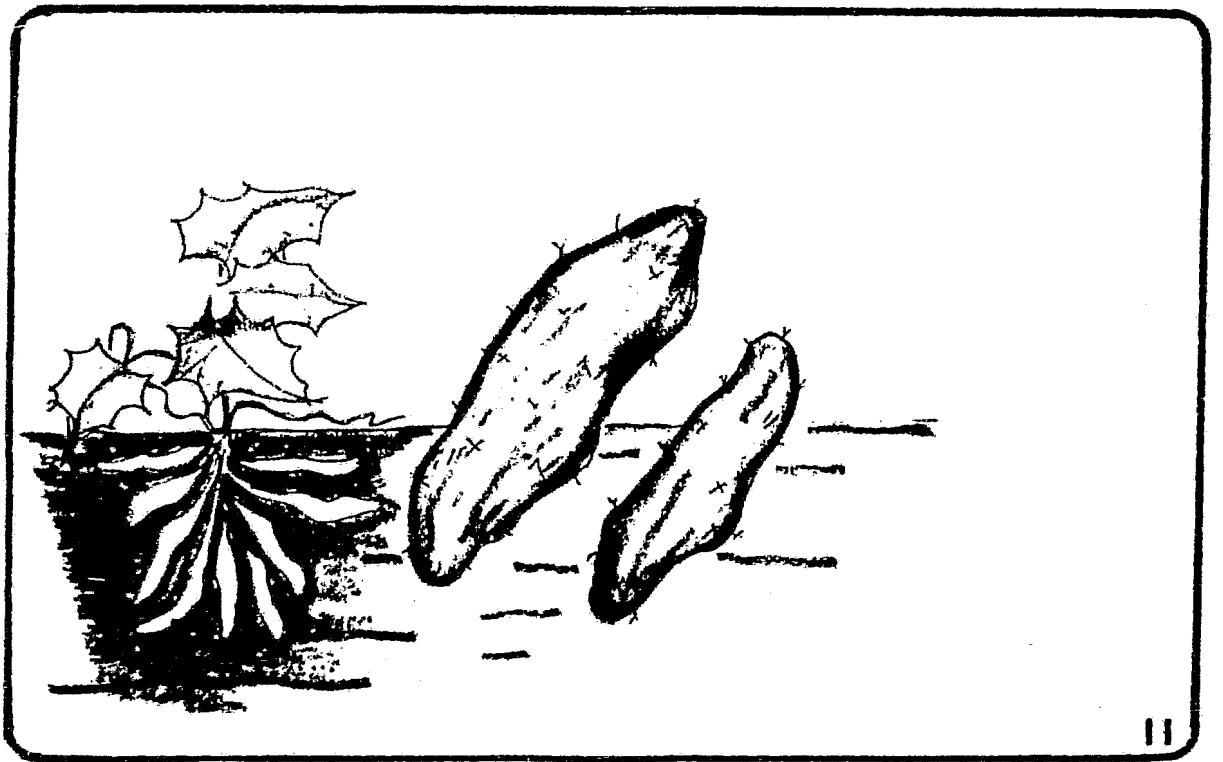


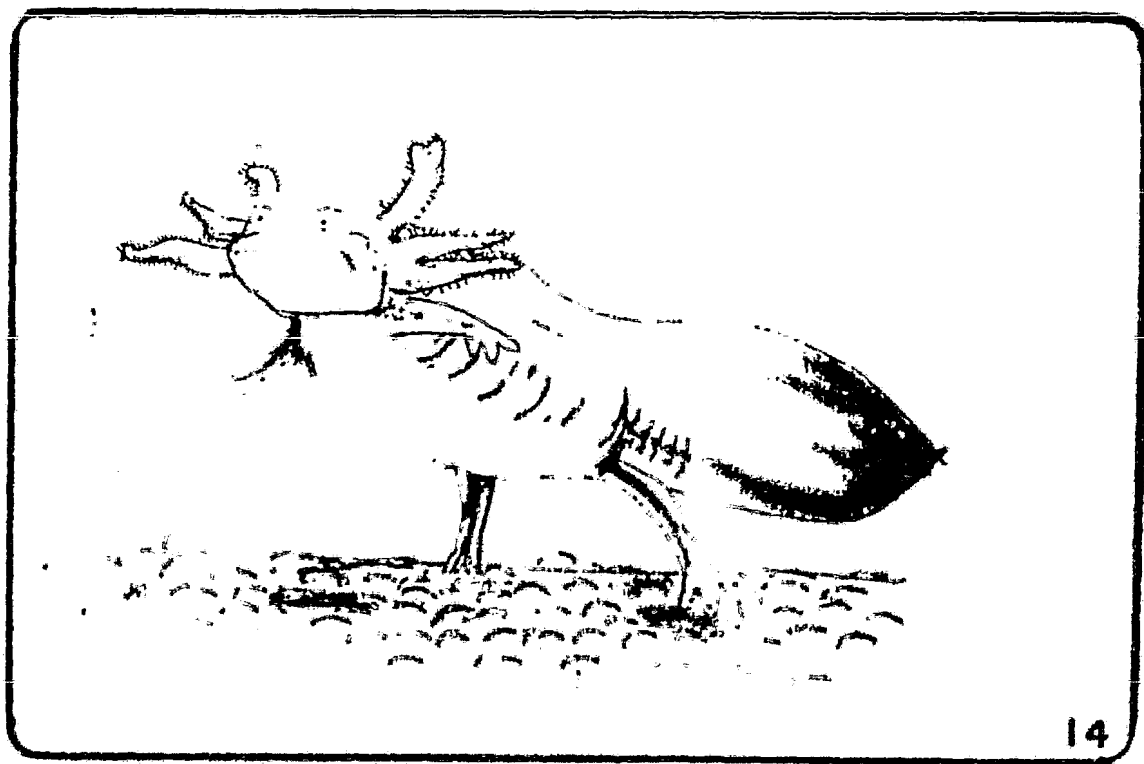
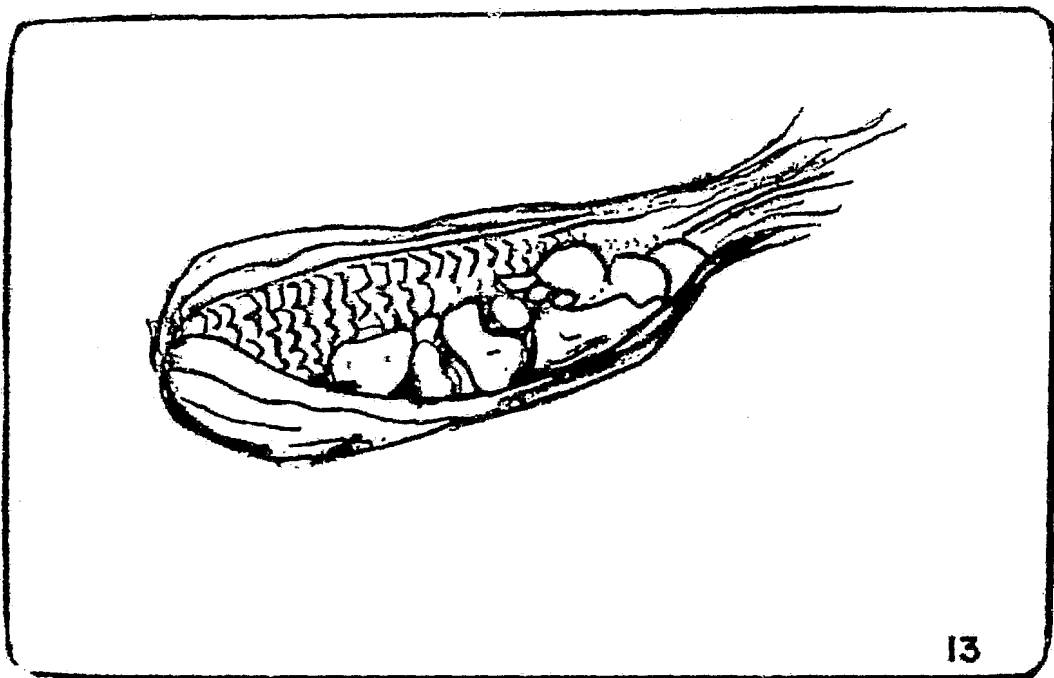


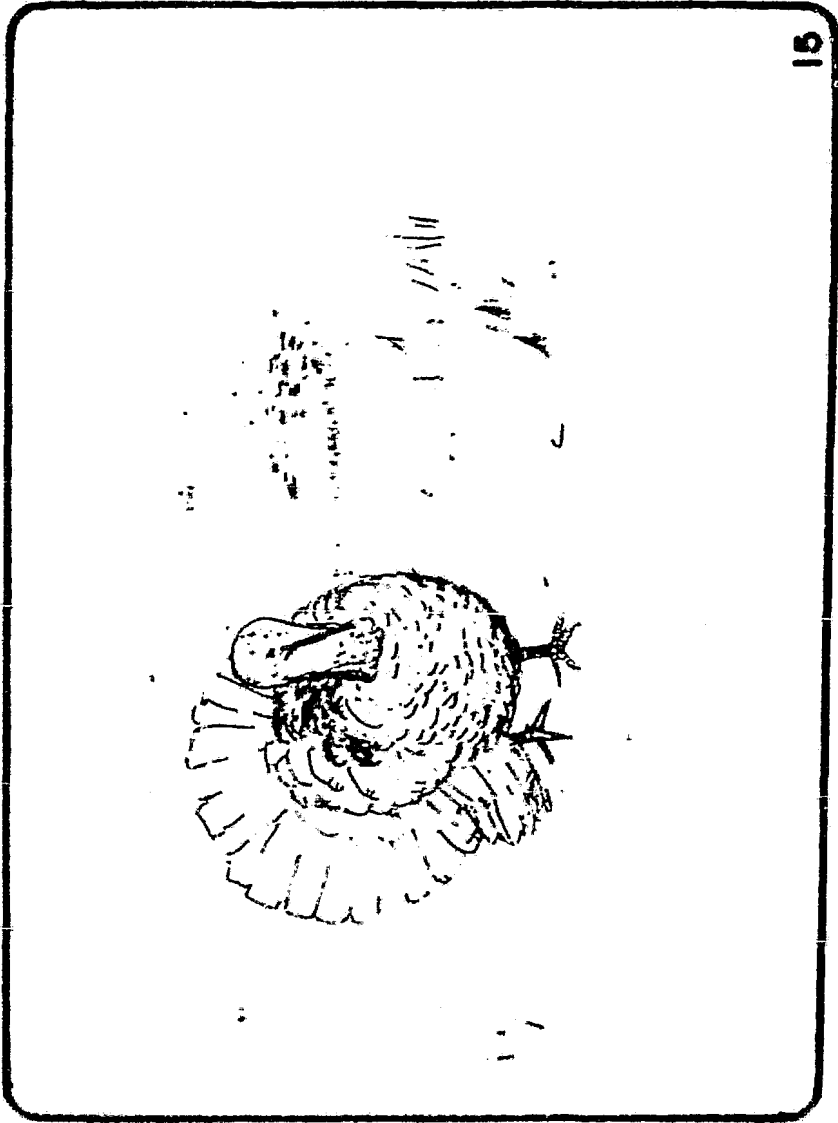
9

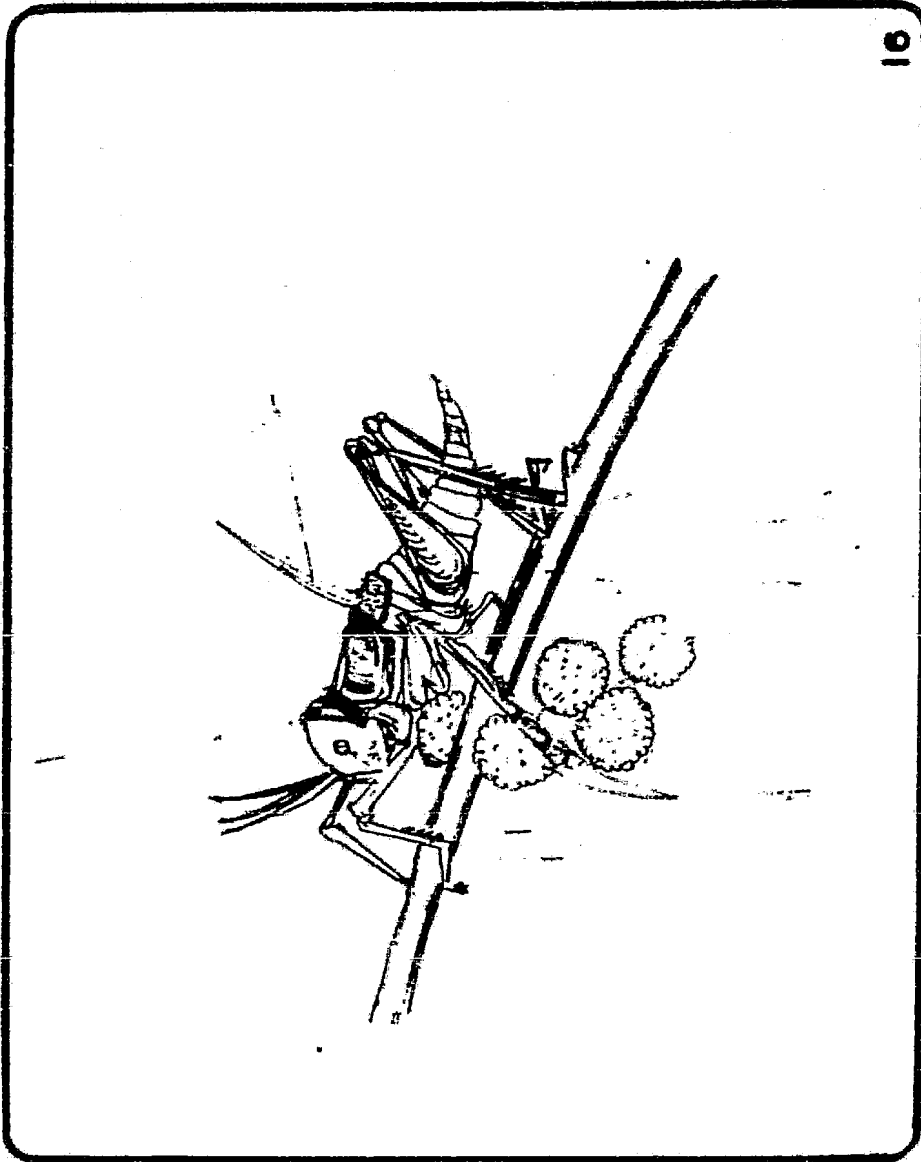


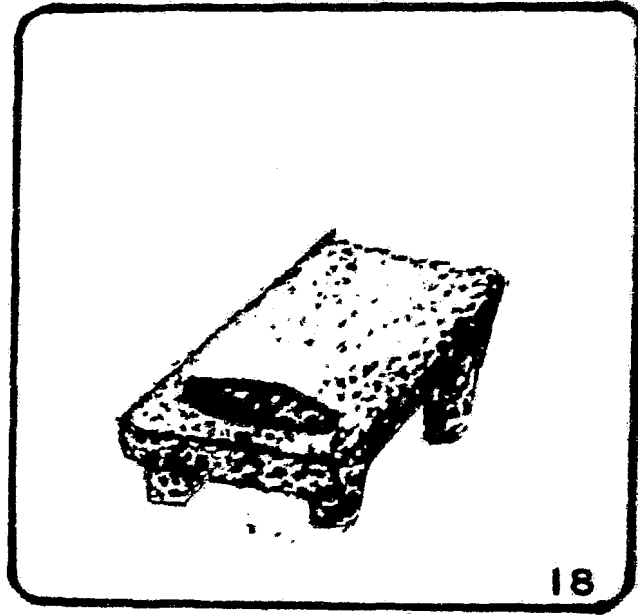
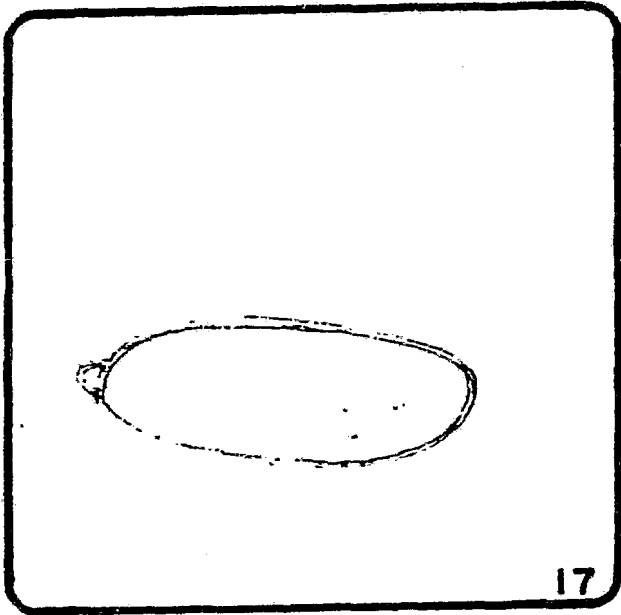
10

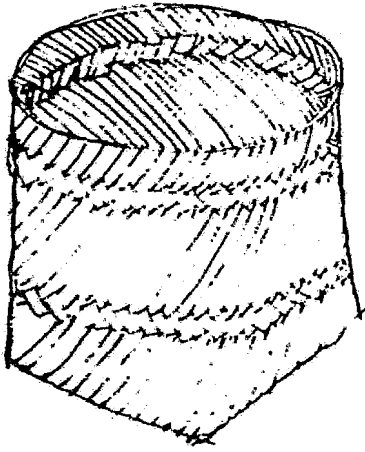




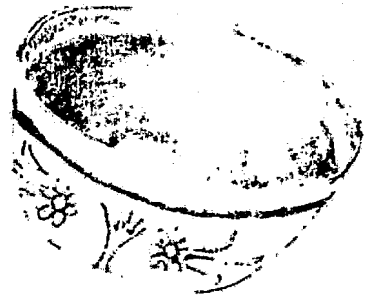








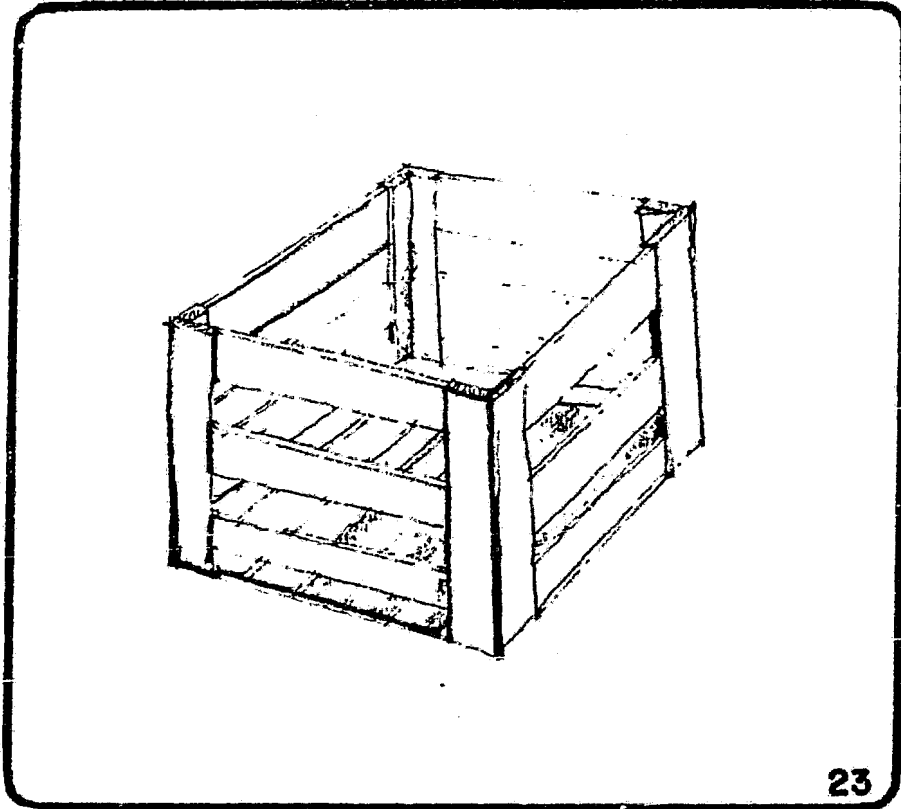
20



21



22



4.3 LISTA DE INFORMANTES

- Informante N° 1. H. 27 años. Veracruz (llegó a México desde los 7 años). Padre-Veracruz, madre-Veracruz. Casado. Primaria (2° año). Viajes: E. U. y República Mexicana.
- Informante N° 2. H. 31 años. México, D. F. Padre-México, D. F., madre-México, D. F. Casado. Primaria (5° año). Viajes: República Mexicana.
- Informante N° 3. M. 25 años. México, D. F. Padre-México, D. F., madre-Irapuato, Gto. Soltera. Primaria (3er año). Viajes: Veracruz.
- Informante N° 4. M. 29 años. México, D. F. Padre-Edo. de México, madre-Edo. de México. Soltera. Primaria (1° año). Habla dialecto mazahua.
- Informante N° 5. H. 26 años. México, D. F. Padre-México, D. F., madre-México, D. F. Soltero. Secundaria (3er. año) Viajes: República Mexicana.
- Informante N° 6. H. 25 años. México, D. F. Padre-Guadalajara, Jal., madre-México, D. F. Soltero. Secundaria (3er. año). Viajes: República Mexicana.
- Informante N° 7. M. 33 años. México, D. F. Padre-Coatzacoalcos, Ver, madre-México, D. F. Soltera. Comercio. Viajes: República Mexicana.
- Informante N° 8. M. 27 años. México, D. F., madre-México, D. F. Soltera. Comercio. Viajes: República Mexicana.
- Informante N° 9. H. 31 años. Mérida, Yuc. (llegó a México a los 2 años). Padre-Mérida, Yuc., madre-Chihuahua, Chih. Divorciado. Lic. en Sociología, Curso de cine, periodismo científico y música. Habla inglés. Viajes: E.U. y República Mexicana.

- Informante N° 10. H. 27 años. México, D. F. Padre-México, D. F., madre-Guadalajara, Jal. Soltero. Lic. en Periodismo y Guía de Turismo. Habla inglés y francés. Viajes: E.U. Canadá, Francia y República Mexicana.

- Informante N° 11. M. 29 años. México, D. F. Padre-México, D. F., madre-México, D. F. Casada. Lic. en Odontología con una especialidad en Ortodoncia. Habla inglés. Viajes: República Mexicana.

- Informante N° 12. M. 30 años. México, D. F. Padre-Toluca, Edo. de Mex., madre-Toluca, Edo. de Méx. Casada. Habla inglés y francés. Viajes: E. U., Canadá y República Mexicana.

- Informante N° 13. H. 44 años. Real del Oro, Edo. de Mex. (llegó a México a la edad de 17 años). Padre-Real del Oro, Edo. de Mex., madre-Real del Oro, Edo. de Méx. Soltero. Analfabeta. Habla algo de otomí. Viajes: República Mexicana.

- Informante N° 14. H. 45 años. Real del Oro, Edo. de Méx. (llegó a México a la edad de 19 años). Padre-Real del Oro, Edo. de Méx., madre-Real del Oro, Edo. de Méx. Casado. Primaria (3er. año). Viajes: República Mexicana.

- Informante N° 15. H. 36 años. El Palmar Cadereyta, Gro. (llegó a México a la edad de 10 años). Padre-El Palmar Cadereyta, Gro., madre-El Palmar Cadereyta, Gro. Soltero. Primaria (2° año).

- Informante N° 16. M. 38 años. Sta. María Mazatla, Edo. de Méx. (llegó a México a la edad de 10 años). Padre-Sta. María Mazatla, Edo. de Méx., madre-Sta. María Mazatla, Edo. de Mex. Soltera. Primaria (2° año). Viajes: República Mexicana.

- Informante N° 17. H. 38 años. México, D. F. Padre-México, D. F., madre-México, D. F. Casado. Contador Privado. Viajes: E. U. y República Mexicana.

- Informante N° 18. H. 37 años. México, D. F. Padre-León, Gto., madre-México, D. F. Casado. Contador Privado. Curso de Computación y Capacitación. Viajes: E.U. y República Mexicana.

- Informante N° 19. M. 36 años. México, D. F. Padre-México, D. F., madre-México, D. F. Casada. Comercio y Contador Privado. Habla un poco de inglés. Viajes: Europa, E.U. y República Mexicana.

- Informante N° 20. M. 39 años. México, D. F. Padre-Zacatecas, Zac., madre-México, D. F. Casada. Comercio y estudia actualmente la preparatoria. Viajes: E.U. y República Mexicana.

- Informante N° 21. H. 39 años. México, D. F. Padre-México, D. F., madre-México, D. F. Casado. Lic. en Periodismo. Habla inglés y francés. Viajes: E.U., Colombia y República Mexicana.

- Informante N° 22. H. 49 años. México, D. F. Padre-Parral, Chih., madre-Durango, Dgo. Divorciado. Lic. en Derecho, Filosofía y cursos de Administración. Habla inglés. Viajes: E.U., Centro y Sudamérica y República Mexicana.

- Informante N° 23. M. 45 años. México, D. F. Padre-México, D. F., madre-México, D. F. Comercio, Contadora Privada, maestra de inglés. Casada. Habla inglés y francés.

- Informante N° 24. M. 44 años. México, D. F. Padre-México, D. F., madre-México, D. F. Casada. Maestra en Psicología. Habla inglés, francés, hebreo y alemán. Viajes: Europa, Medio Oriente, Sudamérica, Canadá, E.U. y República Mexicana.

- Informante N° 25. H. 53 años. Real del Oro, Edo. de Méx. Padre-Real del Oro, Edo. de Méx., madre-Real del Oro, Edo. de Méx. Casado. Primaria (2° año). Viajes: Sonora.

- Informante N° 26. H. 71 años. Monterrey, N.L. (llegó a México, D. F., a la edad de 30 años). Padre-México, D. F., madre-Aguascalientes, Ags. Viudo. Primaria (3er. año). Viajes: República Mexicana.
- Informante N° 27. M. 51 años. Salvatierra, Gto. (llegó a México, D. F. a la edad de 16 años). Padre-Salvatierra, Gto., madre-Salvatierra, Gto. Casada. Analfabeta.
- Informante N° 28. M. 55 años. Tempila, Oax. (llegó a México, D. F. a los 22 años). Padre-Tempila, Oax., madre-Tempila, Oax. Soltera. Analfabeta.
- Informante N° 29. H. 56 años. México, D. F. Padre-México, D. F., madre-México, D. F. Casado. Preparatoria (1er. año). Viajes: Guatemala, E.U. y República Mexicana.
- Informante N° 30. H. 53 años. Oaxaca, Oax. (llegó a México, D. F., a la edad de 5 años). Padre-Estado de México, madre-Guerrero, Gro. Soltera. Contador Privado. Viajes: E.U. y República Mexicana.
- Informante N° 31. M. 56 años. México, D. F. Padre-Oaxaca, Oax., madre-Oaxaca, Oax. Casada. Enfermera. Viajes: República Mexicana.
- Informante N° 32. M. 64 años. Guadalajara, Jal. (llegó a México a la edad de 15 años). Padre-Guadalajara, Jal., madre-Guadalajara, Jal. Secundaria (3er. año). Viajes: República Mexicana.
- Informante N° 33. H. 54 años. Aguascalientes, Ags. (llegó a México a la edad de 16 años). Padre-Jaral del Progreso, Gto., madre-Cosala, Sin. Casado. Médico cirujano con una especialidad en Salud Pública. Habla inglés y francés. Viajes: Estados Unidos, República Mexicana, Sudamérica y el Caribe.
-
- Informante N° 34. H. 52 años. México, D. F. Padre-México,

D. F., madre-México, D. F. Casado. Lic. en Administración de Empresas. Habla inglés. Viajes: E. U. y República Mexicana.

- Informante N° 35. M. 56 años. Cozamaloapan, Ver. (llegó a México, D. F. a la edad 13 años). Padre-Cosamaloapan, Ver., madre-Cosamaloapan, Ver. Casada. Contador Público y estudios de música. Habla inglés. Viajes: E. U., Canadá y República Mexicana.

- Informante N° 36. M. 52 años. México, D. F. Padre-Zamora, Mich., madre-Guadalajara, Jal. Soltera. Lic. en Literatura Inglesa. Habla inglés, italiano y francés. Viajes: República Mexicana.

4.4 GLOSARIO

En esta parte del trabajo, se presenta una relación de los nahuatlismos que integraron el cuestionario, -- acompañados de su etimología y descripción según se encuentran en los diccionarios consultados. Generalmente, la explicación del vocablo náhuatl se tomó del Diccionario de mexicanismos de F.J. Santamaría, por ser el más completo y conocido en esta rama, a pesar de -- que presenta fallas lexicográficas y emite juicios de valor.

Las definiciones, en muchas ocasiones, son iguales o similares en las diferentes obras, por lo que se consideró pertinente marcar la inclusión del nahuatlismo en los catálogos, de la siguiente manera: Si el vocablo se hallaba en el Diccionario de aztequismos de Cabrera se indica con la partícula Ca, para la lista que proporciona González Casanova GC, para el de Malaret se eligió la abreviatura Ma, para el de Morínigo Mo, para el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española RA y para señalar la inclusión de vocablos nahuas en el Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana de Remi Si meón se escogieron las letras RS. Si la voz no está contenida en alguno de ellos, la ausencia de estas señales lo manifiesta.

Los diccionarios anteriormente mencionados contribuyeron, en muchos casos, para abundar en la explicación de F. J. Santamaría, en tales situaciones, se especifica la fuente que proporciona la aportación.

1. ACAMAYA (De ácatl-caña y máyatl-mayate escarabajo - de las cañas o que vive entre las cañas). Nombre que se le da, en la región del norte del Estado de Veracruz y Tabasco, a la langosta del río o langostín Ca
 2. ACOCIL (De atl-agua y cuitzilli o coitzilli que se retuerce). Crustáceo cambarino que vive en ríos y lagos de México y que los indios comen mucho cocido o asado. Le dicen también chacalín y langostín. Tiene como variante ACOCILE Ca - PS.
 3. ACHIOTE (De achíotl). Arbol pequeño de hojas alternas con largos peciolas y flores rojizas que se encuentran desde México hasta Paraguay. De las semillas se hace una pasta roja usada desde antiguo por los indios para teñir y pintarse el cuerpo. Se usa actualmente en la América Central y en México para dar color a los guisados como sustituto del azafrán. Morínigo agrega que de las semillas se hace una bebida que algunos indígenas sudamericanos toman. Ca. Mo. Ra.
- * Los diccionarios de Morínigo y de la Academia advierten que este término proviene del náhuatl, sin embargo en los diccionarios de Malaret, Simeón y Macazaga el vocablo no está registrado.
4. AGUACATE (De ahuácatl que significa testículo). En México y Centroamérica, árbol de las lauráceas de 8 a 10 metros de altura, muy frondoso, de hojas muy verdes, coriáceas, propio de las regiones tropicales. Morínigo señala que el fruto de este árbol es parecido en forma y tamaño a una pera y que tiene una piel coriácea verdosa y pulpa amarillenta aceitosa y dulce. Ca, Ma, Mo, RA, RS.
 5. AJOLOTE (De axólotl). Animal acuático perteneciente a la clase de los batracios y al orden de los urodelos. Vive en el Valle de México y en otros lugares de la República. En circunstancias especiales pierde las agallas y se transforma en animal terrestre. Su carne se usa como alimento y medicina. Ca, GC, - Ma, Mo, RA, RS.

* Cabrera da como etimología de AJOLOTE: (atl-agua y xólotl-juguete) juguete del agua. En la lengua náhuatl se usaba la palabra xólotl para designar objeto pequeño de forma huso o de huevo y llegó a ser sinónimo de juguete, muñeco. Se empleaba de prefe-

rencia para designar un guijarro, texolotl, de donde viene el aztequismo tejolote que es la mano del molcajete o tejacate y sirve para moler el chile y especias.

6. ATOLE (De atolli). Bebida que se prepara con maíz cocido, molido desleído en agua y quitadas las partes gruesas en un cedazo, se hierva hasta darle consistencia. Es bebida propia de la gente pobre. Hay varias clases que llevan nombres específicos según el principal componente que se agrega al maíz disuelto en agua, y así hay atole de leche, de cáscara de arroz, sagú, de pinole, etc. Ca, GC, Ma, Mo, RA. RS.

* El diccionario de aztequismos de Cabrera dice que voz presenta como radicales: atl-agua, tlaolli-maíz molido, Mendoza a su vez precisa que su etimología es: atl-agua y olli-líquido viscoso y que significa agua viscosa. Simeón y Santamaría afirman que este vocablo se compone de: atl-agua y toloa-cosa blanda.

7. AYOCOTE (De ayecotli). Frijol mucho más grueso que el común. Los hay de varios colores aunque el más corriente es el morado. Ca, GC, Mo, RA. RS.

* Simeón y Santamaría dan como etimología (ayecotli) aunque Cabrera advierte que las posibles etimologías de esta palabra son: (ayacotli o ayocotli).

8. AYOSOCHIQUELITE (De ayotli-calabaza xóchitl-flor y quilitl-yerba comestible). Flor comestible de calabaza. Ca, RS.

9. AYOTE (De ayotli). Calabaza grande naturalizada en el país; lo mismo en Guatemala donde además se dice, en sentido figurado de la cabeza humana. Ca, Ma, Mo, RA.

10. CACAHUACINTLE (De cacahuacentli-mazorca o piña de cacao). Variedad de maíz de grano, más blando y suave que el común de cuya harina se hacen los tamales ceridos y varias clases de bizcochos. Ca, GC. RS.

11. CACAHUATE (De cacáhuatl por aféresis en su variante tlacacahuatl, que era como le llamaban los aztecas). Fruto de planta herbácea de las leguminosas; legumbre indehiscente, algo estrangulada con cáscara coriácea reticulada y 2 ó 3 semillas feculentas grasosas que se encuentran envueltas en una película papirácea. Se extrae de él aceite que tiene varias aplicaciones como lubricante y aun para hacer jabones. Es fruto alimenticio aunque comido en abundancia produce lasca. Ca, GC, Ma, Mo, RA. RS.
12. CACAO (De cacáhuatl). Arbol de 4 a 6 metros de altura. El fruto es una baya o mazorca ovoidea grande, aguda hacia el ápice, de 25 a 30 centímetros de largo y 10 ó 15 de grueso con pedúnculo recio y recto. Cabrera añade que el cacao es la almendra o fruto del cacatero de la cual se hace el chocolate y en tiempo precortesiano se usaba como moneda de cuenta entre los indios. Ca, GC, Ma, Mo, RA. RS.
- * Santamaría advierte que cacao pertenece al léxico maya y da como etimología (kakao de kajkab). Morfínigo, Malaret y González Casanova lo registran como nahuatlismo; el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española lo enuncia como mejicanismo.
13. CAMOTE (De camotli). Raíz tuberculosa voluminosa y feculenta por lo común oblonga, irregular hasta 25 ó 30 centímetros de largo de muy variados colores: amarillo claro o fuerte, rojizo o violeta, etc. Constituye la base alimenticia de los indígenas, especialmente las regiones de Tabasco y Chiapas, quienes preparan con su fécula, mezclado con maíz, el llamado POZOL DE CAMOTE. En el interior del país se cultivan variedades muy estimadas principalmente para la preparación de dulces. Son famosos el camote de Querétaro o chingaditos hechos de almíbar enteros y presentados en cajas de madera y los camotes de Puebla dulce en pasta, presentados en barritas envueltas en papel. Ca, GC, Ma, Mo, RA. RS.
14. CAPULIN (De capuli, capolin o capolli, etc.) . . . Arbol de la familia de las rosáceas, llamado también capulín de México; propio de las tierras templadas,

altas de Sonora hasta el Ecuador. El fruto de este árbol es semejante a la cereza pero de color algo oscuro y sabor destestable, común en los mercados del interior de la República y la capital de México.

15. CAPULTAMAL (De capoltamalli: tamalli-tamal y capollín-capulín especie de cereza). Malaret señala que es tamal de capulín hecho con harina de maíz; muy común en el interior del país. Se dice también CAPOL-TAMAL. Ca, GC, Ma, Ra.RS.
 16. CLEMOLE (De tetl-fuego y molli-guisado) 1. Guiso o caldo con carne o con pollo que lleva chile por lo general. 2. Salsa de chile con tomate que caracteriza la comida típica del país. Más usado en el diminutivo "clemolito" aunque también se le conoce como TLEMOLE. Ca. RS.
 17. COCOL (De cocolli tamal de maíz amasado que usaban los indios en sus comidas religiosas). El cocol es cierta clase de pan en figura de rombo. Santamaría no proporciona la etimología de este vocablo, pero Malaret afirma que viene del náhuatl. Ca, Ma, Mo, RA.
 18. COMAL (De comalli). En México y Centroamérica disco delgado de barro, algo combado, sin rebordes, en el cual se cuecen las tortillas y se tuestan granos. Ca, GC, Ma, Mo, RA.RS.
 19. CHAPULIN (De chapolin o chapulín). Insecto acridido que forma una de las plagas de este continente. Ca, Ma, Mo, GC, RA. RS.
 20. CHAYOTE (De chayutli). Fruto de la chayotera. Tiene forma de pera, cáscara espinosa, suave, sabrosa y comestible, bastante apreciado no sólo en América, sino también en España, donde está aclimatada en las regiones de Levante y Mediodía. La raíz -- también es comestible. Ca, GC, Ma, Mo, RA. RS.
- * Morínigo afirma que viene del náhuatl chaiuél.

21. CHICLE (De tzictli). Gomorresina que fluye del tronco del chicozapote, y se extrae haciéndole incisiones al comenzar la estación de lluvias. Se usa principalmente como masticatorio. Se le atribuye la propiedad de limpiar y afirmar la dentadura. Aztequismo que ha llegado a ser de uso universal. Ca, GC, Ma, Mo, RA. RS.

* Simeón afirma que este vocablo se escribe también chictli.

22. CHICOZAPOTE (De chictzápotl). Arbol de la familia de las zapotáceas que se cría en los terrenos calientes y húmedos de América. Su fruto, que tiene igual nombre, es del tamaño de un melocotón color canela, muy blando y dulce. Algunos le llaman simplemente chico. Ca, GC, RA. RS.

*Cabrera da como elementos constitutivos la palabra tzicón-chicloso y tzápotl-zapote

23. CHICHICUILOTE (De tzitzicuilotl o atzitzicuilotl). Avecita acuática que habita en las aguas poco profundas de las lagunas. Es de color gris claro en el vientre, y más oscuro en el lomo; zancuda elegante de pico largo y delgado. Se consume gran cantidad de ellas aunque es muy grasosa y huele algo a marisco. Ca, GC, Ma, Mo, RA. RS.

* Cabrera afirma que esta palabra se compone de: tzitzicuilitic-muy flaco y huílotl-paloma.

24. CHILACAYOTE (De tzílac-liso y ayotli-calabaza). Planta cucurbitácea, originaria de Asia, variedad de calabaza común, cuyo fruto de corteza lisa y verde tiene carne tan fibrosa que después de cocida se asemeja a una cabellera enredada y de la cual se hace un dulce llamado cabellos de angel. Ca, RA. RS.

25. CHILAQUILES (De chilli-pimiento y quilitl-yerba comestible). Guiso de tortillas despedazadas, fritas en manteca con salsa o caldo de chile, cebolla y queso. Más usado en plural: los chilaquiles. Ca, Ma, Mo, RA. RS.

26. CHILATOLE (De chilli-pimiento y atolli-atole).
Cierto guiso típico de carne de cerdo con maíz en grano y chile. Ca, Ma, Mo, RA. RS.

* Cabrera señala que la forma correcta de este término es CHILEATOLE.

27. CHILE (De chilli-pimiento de las Indias). Planta - solanácea del género caspicum. Es el ají o pimiento de las Indias, decía Molina. El nombre se emplea para designar el pimiento o fruto, cuyo sabor picante lo hace ser muy usado en México para hacer o condimentar un gran número de platillos regionales. Hay infinitas variedades de él y se consumen en cantidades enormes porque es uno de los principales alimentos de los indios, y le usan generalmente los que no lo son. Hay diferentes clases de chile: chile de carne, chile de perro, chile mulato, chile pasilla, piquín, trompillo, poblano, valenciano, dulce, etc. Ca, GC, Mo, Ma, RA. RS.

28. CHILMOLE (De chilli y molli-salsa o guiso de ají). Salsa de chile y tomate o chile, naranja agria y cebolla. Se dice indistintamente CHIMOLE o CHILMOL. Ca, Ma, Mo, RA. RS.

29. CHIQUIHUITTE O CHIQUIGUITE (De chiquihuitl). Cesto o canasta de mimbre sin asa. Ca, GC, Ma, Mo. RS.

* Cabrera advierte que Don Eufemio de Mendoza sugiere como etimología de este vocablo: chiqui-raspas y huitoloa, combas, porque se hace de varas raspadas y combadas.

30. CHOCOLATE (De xócoc-ácido y atl-agua). Es una pasta alimenticia hecha de cacao como principal componente, ya la cual se le añade, por lo general, azúcar, canela y aun vainilla. 2. Bebida que se prepara con esta pasta desleída en agua hirviendo, y batida la mezcla hasta que forma espuma; es originaria de México. Ca, GC, Ma, Mo, RA. RS.

*Este vocablo presenta dos posibles etimologías. En el Diccionario de mexicanismo de F. J. Santamaría, aparece como parte del léxico maya (chokol-caliente

y a-agua). Los otros diccionarios que se consultaron advierten que esta palabra procede del náhuatl.

31. **CHOCOCOL** (De tzotzocolli). Antiguo cántaro o botijo que usaban los aguadores en México, antes que se establecieran las tuberías de agua potable. Ca, Ma, Mo.
- * Morínigo indica que la etimología de este vocablo es (tztotzocalli). Asimismo, Cabrera señala que es una palabra onomatopéyica, resultado del sonido del agua al zangolotearse.
32. **EJOTE** (De exotl-frijol o haba verde). Vaina del frijol cuando está tierna. En Andalucía y Veracruz se le conoce como habichuela; Ca, GC, Ma, Mo, RA.RS.
33. **ELOTE** (De elotli). Mazorca tierna del maíz que, cocido o en guisos, se consume en grandes cantidades como alimento de la gente común y aun las personas acomodadas gustan de este manjar. Ca, GC, Ma, Mo, RA. RS.
34. **ENCHILADA** (De chile). Tortilla de maíz aderezado con chile, cebolla y queso. Malaret señala que es una tortilla empapada en chile y hecha rollo, en cuyo interior lleva queso, pedacitos de papa, cebolla, chorizo, longaniza o bien carne de puerco. Ca, Ma, Mo, RA. RS.
35. **ENTOMATADA** (De tomate). guiso con salsa de tomate. Ca.
36. **EPAZOTE** (De épatl-zorrillo y tózotl-suciedad). Planta quenopodiácea medicinal y comestible en guiso especial. Tiene un tallo ramoso con hojas alternas verde claro y es de olor fuerte y desagradable. Se usa principalmente para hacer que los niños expulsen lombrices. Ca, Mo, RA. R S.
- *En ediciones anteriores, la Academia registra este término como APAZOTE.

37. ESQUITE (De izquitl-maíz tostado). Granos de elote cocido acompañados de chile, epazote y limón. Rosetas de maíz tostado y reventado se dice también cacalote y palomita. Ca, Mo, RA. RS.
38. GUACAL (De huacalli). Caja a modo de jaula hecha de varas tejidas o de tablas delgadas para transportar objetos quebradizos, legumbres, frutas o animales.
* Cabrera indica que este vocablo se compone de: (huacquicosa seca y calli-casa).
39. GUACAMOLE (De ahuacamolli; guisado de aguacates). Ensalada hecha de aguacates batida con cebolla picada, jitomate, chile molido, vinagre y aceite. Ca, Ma, Mo. RS.
* Cabrera descompone esta palabra en: (ahuácatl-aguacate y molli-salsa).
40. GUACHINANGO. Cabrera indica que es una especie de pargo colorado de la fauna marina del Golfo de México. Se considera uno de los pescados más delicados.
* Las etimologías que se atribuyen a este nombre no satisfacen. Según Mendoza es nombre geográfico y viene del mexicano (Cuachinanco que se deriva de cuauhtla-bosque, chinamil-seco y co-lugar de), y en efecto hay en Jalisco un Pueblo de este nombre, pero falta saber por qué pasó al pez. Macías asegura que Bernal Díaz se atrevió a decir que guachinango era voz indígena de Cuba. Morínigo, Malaret y Santamaría lo registran como nahuatlismo.
41. GUAJE (De huaxin, huatzino, hoaxin). Fruto cuyo epicarpio sirve como vasija. Ca, GC, Ma, Mo, RA.
42. GUAJOLOTE (De huexólotl-gallo). Pavo, tanto el doméstico como el silvestre. GUAJOLOTA es la hembra del GUAJOLOTE llamada también pipila y tórtola. Ca, GC, Ma, Mo, RA. RS.

43. GUASONCLE (De huautli-bledo y tzontli-cabello). Planta hortense, especie de bledos que produce una espiguilla comestible que pueda guardarse seca hasta un año y reverdecer mojada. Ca.
*Cabrera la registra como HUAUZONTLE.
44. HUAUTLE (De huautli-bledos o semillas de la alegría o mijo). Nombre indígena que se le da a una planta amarantácea llamada también alegría. Se dice también HUAUTL, AHUAUTLE o AGUAUCLE. Ca.
45. HUAZMOLE (De huaxin-guaje y molli-guisado). Guisado de carne de cerdo con pepitas de guaje molidas. Ca.
46. HUITLACOCHÉ (De cuitlatl-suciedad, mierda y cochtli-dormido). Tizón de maíz, hongo parásito que se desarrolla en la mazorca degenerada; es comestible y se le atribuyen propiedades abortivas. 2. Por extensión la mazorca misma del maíz, degenerado a causa de tal hongo. Tiene como variante CUITLACOCHÉ o -CUITLACOCHI. Ca, Ma, Mo. RS.
47. JICARA (De xicalli-vaso hecho de este fruto). Vasiija hemisférica de boca grande hecha con clepircarpio de ciertas calabazas. Se pinta de varios colores y pulimenta. Ca, GC, Ma, Mo, RA. RS.
48. JICAMA (De xícama). Tubérculo muy conocido en el país y Centroamérica; es un bulbo blanco como cebolla grande, de cuatro a seis pulgadas de diámetro, algo achatado, duro, de sabor fresco, dulce, acuoso nutritivo y agradable; se come casi siempre crudo con sal y limón. Es también medicinal. Ca.
49. JITOMATE (De xictli-ombligo y tómatl-tomate). En el centro y norte del país, el fruto de la tomatera. El tomate se caracteriza por ser de color rojo grande, rugoso, achatado con fisuras y una especie de ombligo en la parte inferior. Ca, Mo, GC. RS.

50. JOCOATOLE (De xócox-cosa agria y atolli-atole). - Atole agrio que se prepara con maíz verde. En Tabasco se adereza con polvo negro de cacao tostado o de semilla de zapote. Se le conoce también como atolagrio. Ca, Ma. RS.
51. JOCOTE (De xócoc-cosa agria). Arbol de la América tropical que produce una especie de ciruela muy ácida. El fruto de este árbol es ácido, de color amarillo y con un hueso cubierto de un tejido fibroso fuerte; produce vómito. En Tabasco y en las Antillas se le conoce como jobo. Ca.
52. MEMELA (Aféresis de tlaxcal-mimilli: de tlaxcalli-pan de maíz y mimilli-largo y rollizo). Tortilla de maíz más gruesa que la común y de forma alargada. Ca, GC, Ma, Mo, RA. RS.
53. MESTLAPIQUE (De michin-pescado y tlápic-envuelto). Tamal que lleva como relleno un pescadito entero y se cuece al horno envuelto en hojas de maíz. Ca, - Mo. RS.
54. METATE (De métlatl). Piedra cuadrilonga y algo abarquillada en su cara superior, sostenida en 3 pies de la misma pieza de la piedra, 2 delanteros y un trasero formando un plano enclinado hacia adelante sobre el cual, las mujeres de México, muelen el -- maíz, el cacao y otros granos. Ca, GC, Ma, Mo, RA. RS.
55. METLAPIL (De métlatl-metate y pilli-hijo, ayuda). Rodillo que sirve para moler en el metate el maíz y el cacao principalmente. Es de la misma piedra del metate. Ca, Ma. RS.
56. MEZCAL (De mexcalli). Bebida alcohólica que por destilación, se extrae de la penca o de la cabeza de algunas especies de maguey. Ca, Ma, Mo, RA. RS.
- * Cabrera da como etimología metl-maguey (i)xcalli-cocido.

57. MEZQUITE (De mexquitl). Arbol leguminoso de escasa altura; tiene flores en espigas, blancas y fragantes, y frutos comestibles en vainas. Ca.
* Cabrera señala que Molina en su Vocabulario da - como etimología de esta palabra (mizquitl-árbol de goma).
58. MIXIOTE (De metl-maguey y xíotl-basura, viruta). Epidermis de la penca del maguey. Ca.
59. MOLCAJETE (De molli-salsa y cáxiti-escudilla). Morterillo de piedra con tres pies cortos, usado entre la gente pobre en México, para moler y preparar especias, el chile, hacer las salsas y aun para tomar estas cosas o servir las Ca, Mo, RA. RS.
60. MOLE (De molli-salsa, guisado). En México, famoso y peculiar guiso que se prepara con salsa de chile y ajonjolí y se hace especialmente de carne de gualote. El más famoso es el mole poblano. Ca, GC, Ma, Mo, RA. RS.
61. NACATAMAL (De nácatl-carne y tamalli-tamal). Tamal especial o suerte de empanada grande de maíz, que contiene carne con salsa de chile colorado por lo común. Es peculiar del interior del Estado de Michoacán. En Hidalgo se le conoce como SACATAMAL. Ca, GC, Ma, Mo, RA. RS.
62. NANCHE (De nance). Fruto de árbol perteneciente a las malpigráceas del tamaño de un cereza, lisa, amarilla en la madurez como éter butírico con hueso macizo, rugoso, durísimo, de aspecto semejante a un pimiento que lleva adentro un huevecillo diminuto. Mo.
63. NENEPILI (De nenetl-muñeca y pilli-que cuelga). Guiso que se prepara con la lengua de ciertos animales. Ca. RS.
64. NIXCOMIL (De nextli-ceniza y cómitl-olla). Olla de

barro en que se cuece el nixtamal con agua de cal para la tortilla. Sus variantes son: NISCOMEL, - NISCOMIL y, en ocasiones, NISCOME. Ca, GC, Ma, Mo. RS.

65. NIXTAMAL (De nextli - ceniza o cal y tamalli - masa de maíz, tamal). El maíz ya cocido en agua de cal, listo para molerse para hacer tortillas. Ca. R.S.

66. NOPAL (De nopalli). Nombre genérico de las cactáceas que producen tuna. Planta de unos 3 metros de altura, con tallos aplastados, carnosos, formados por una serie de paletas ovaladas, cruzadas de espinas que semejan hojas y se llaman pencas. El fruto de esta planta es la tuna que se caracteriza por ser mayor que un huevo de gallina, de corteza verde, erizado de espinillas amontonadas y - pulpa comestible amarilla o de color guinda en la madurez. Ca, GC, Ma, Mo. RS.

* Cabrera proporciona la siguiente etimología respecto a nopal: (nochtli - tuna y palli - cosa - aplanada). Robelo aclara que las radicales de esta palabra son desconocidas. Por su parte, el Sr. - Mendoza asegura que nopalli quiere decir nuestra - bandera. Su composición, afirma, es (no - nuestro y palli - bandera). Solamente una especie de entusiasmo patriótico, aclara Santamaría, pudo inspirar esta etimología, que no tiene ningún apoyo ni en la historia ni en la filología. Ca, GC, Ma, Mo. RS.

67. OCTLI (De octli - pulque). Vino, licor fermentado del maguey que da una bebida excelente y eminentemente diurética.

* Este vocablo aparece únicamente en el diccionario de Remi Simeón.

68. PAGUA (De páhuatl). Nombre que en el centro y norte de la República se da al aguacate típico o aguacate de las regiones tropicales. Ca, Ma, Mo. RS.

* Cabrera añade que (páhuatl) era el nombre genérico de toda fruta que no fuese ni ácida (xócotl) ni dulce (tzapotl). Malaret afirma que este vocablo no proviene del náhuatl sino de araucano. Santama

ría, Morínigo y Cabrera lo consideran como aztequismo.

69. PILTAMAL (De pilli-hijo y tamalli-tamal). Tamal pequeño que se hace con los restos del tamal. - También cierto animalito propio y regional del Estado de Hidalgo. Ca.
70. PINOLATE (De pinolli-harina de maíz). Bebida especial de pinole desleído en agua, mezclado con un tanto de cacao. Puede tomarse en frío o en caliente. Ca, GC, Ma, Mo. RS.
- * Cabrera da como etimología de este vocablo - - (pinolli-pinole y atl-agua).
71. PINOLE (De pinolli-harina de maíz). Harina o polvo de maíz tostado, propio para beberse batido en agua, en frío o en caliente, solo o mezclado con azúcar, canela, achiote, etc. Usado como bebida de la gente pobre y campesina. Ca, GC, Mo, Ma. RS.
72. POZOL (De atl-agua y pozol-cosa espumosa). Bebida que se prepara batiendo en agua fría la masa de harina de maíz llamada nixtamal. A veces se azucara o se le añade cacao, o bien se le deja fermentar y se le pone sal, pimienta o chile. Ca, GC, Mo, Ma. RS.
73. POZOLOTE (De atl-agua y pozol-cosa espumosa). Bebida que se prepara a manera de chocolate frío sin cacao. Ca.
74. POZOLE (De pozolli). Guisado que se hace por lo común a base de granos descabezados de maíz o cahuacintle, con carne de cabeza de puerco y otros diversos condimentos. Es guisado regional de la costa del Pacífico, Jalisco, Colima, Nayarit, etc. Cabrera indica que en el sureste de México se le conoce también como POZOLATE. Ca, Ma, Mo, RA.
75. QUELITE (quilitl-nombre genérico de hierbas comestibles). Nombre que se le da a diversas plantas herbáceas que se comen como verduras. Ca, GC, Ma, Mo. RS.

76. SOCONOSCLE (De xócoc-agrio y nochtli-tuna). Variedad de tuna mexicana muy agria; se come cocida en almibar o en las salsas de mole aguado. Ca, Mo. RS.
* Cabrera da como etimología: (xócoc-cosa agria o xóxotl-fruta agria y nochtli-tuna o fruta del nopal).
77. TAMAL (De tamalli). Masa de maíz con manteca, de cierta consistencia, envuelta en hoja de plátano o del mismo maíz con pedazos o hebras de carne dentro, en diversas formas y con guisos diversos. Ca, GC, Ma, Mo, RA. RS.
* Robelo indica que la etimología de este vocablo es desconocida, pero los otros diccionarios consultados afirman que proviene del náhuatl tamalli.
78. TECAJETE (De tetl-piedra y cáxitl-cajete, escudilla, cazuela). Escudilla de barro que se usa para martajar el chile o las especias por medio de un muñon de piedra llamado tejolote o temolote. - El tecajete se sostiene en tres pies de la misma piedra que sobresalen en la convexidad inferior. Cuando la escudilla es de piedra se llama molcajete. Ca.
79. TEJATE (De textli-masa y atl-agua). Bebida típica de la región zapoteca y se parece al pozol tabasqueño o acaso es el mismo. Está hecha a base de harina de maíz, cacao y algo de chile pasilla.
80. TEJOCOTE (De tetl-piedra, cosa dura y xócotl-fruto ácido). Arbol mexicano de la familia de las rosáceas de 8 a 10 metros de altura, de hojas angulosas, dentadas, florecillas blancas de olor de agradable. El fruto es parecido a la ciruela pero de color amarillo. Ca, GC, Mo, RA. RS.
81. TEJOLOTE (De tetl-piedra y xólotl-muñeco). Mazo o cilindro macizo con que se machacan en el molcajete el chile, tomate, etc. Ca, Ma, Mo. RS.
* Malaret indica que la etimología de este vocablo es: (texólotl: tetl-piedra y xólotl-paje o xolochoa arrugarse).

82. TEPACHE (De tepiatl-bebida de maíz). Bebida fermentada que se prepara con el jugo de diversas plantas, especialmente de la caña y de la piña, con azúcar prieta o panocha; usada como refresco y aun como embriagante según los lugares y el grado de fermentación que se le dé. En ocasiones, se prepara también con pulque. Cuando se quiere retardar la fermentación, se le agrega raíz de cabellos de ángel. Ca, Ma, Mo, RA. RS.

83. TEQUESQUITE (De tetl-piedra y quízquitl-forescente). Substancia pétreo muy abundante en la Mesa Central. Es sequicarbonato de sosa y cloruro de sodio. Muy usado como alcalino en la saponificación de las grasas y aun en la cocina mexicana y en la medicina popular, como sustituto del bicarbonato o carbonato común. Ca, Ma, Mo.

84. TEQUILA (De tequillan-lugar de los que pagan tributo o de los que trabajan: de tequil-tributo o tequistl-trabajo y la abundancia tlán convertida en llan). Famoso aguardiente de mezcal, muy conocido, cuya elaboración constituye una importante industria de los Estados del interior, Jalisco, y Guanajuato principalmente, y cuyo nombre se debe a la población así llamada en aquel estado por que allí tiene origen la industria. Ca, Ma, Mo, RA. RS.

85. TLACOYO (De tlacuextli-esfera gruesa). Tortilla de maíz con frijoles por lo común muy gruesa, llamada también gorda de frijol. Tiene como variantes: TLATLAOYO, CLACLAOYO, CLACLAUYO.

* Cabrera afirma que tlacoyo es una corrupción de la palabra TLATLAOYO.

86. TLACHIQUE (De chiqui-nilla-raer o raspar algo especial). Pulque sin fermentar de la mata en forma de aguamiel. Se llama también así, el que se hace del maguey cimarrón y que por lo mismo es malo y delgado. Ca, Ma, Mo. RS.

87. TLAPALOLE (De tlacualli-comida y ololoa-hacer bolas). Guiso de carne de res desmenuzada, conocida vulgarmente como rompecamisa o ropavieja. Ca.
88. TLASCAL (De tla-cosa e ixcalli-cocido). Por antonomasia, entre los indios, la tortilla cocida, tostada. Cabrera agrega que el tlascal es una tortilla gruesa en forma triangular, con que se hacen los tlacoyos. Ca.
89. TLECUIL (De tlecuilli-hogar, teti-fuego y cuitzilli-torcido). Brasero, hornillo, formado por 3 tenamastles colocados en triángulo con lumbre en medio y sobre los cuales se pone la olla o el comal. Ca, Mo. RS.
90. TOLOACHE (De toloa-inclinar la cabeza o cabecear por efectos de sueño y la desinencia reverencial tzin). Nombre común a diversas plantas cuyos efectos narcóticos las hacían muy estimadas y aun reverenciadas, familia de las solanáceas. Ca. RS.
91. TOMATE (De tómatl). Por antonomasia, el fruto de la tomatera y aun la planta misma originaria de América, tal vez del Perú. Este fruto es muy usado como condimento para suavizar los guisos que llevan chile; es de color verde. Ca, Ma, Mo, RA.
- * Remi Simeón afirma que esta solanácea tiene especies principales como : xitomatl, que es grande; meltomatl, muy pequeño; catomatl, que tiene color de serpiente; izuatomatl, recubierto de pequeñas membranas; cartomatl, amarillo y xaltomatl, que crece en las arenas. Ma, Mo, RA.RS.
92. TOMPEATE (De tompiatl). Tenate, esportilla tejida de palma, cilíndrica y honda a manera de bolsa, usada para guardar granos y otras cosas. Ca.
93. TOTOPO. (totopochtlic-bien tostado). Especie de tortilla de maíz de un solo cuerpo que se cuece al comal y que se come en el país y Centroamérica. Ca, Ma, Mo, RA. RS.
94. XICAL (De xicalli-jícara). Vasija a modo de jícara

grande. Cabrera señala que es el cestillo o calabazo en que se van echando las tortillas después de que se han calentado en el comal.

95. ZAPOTE (De zápotl-derivado de cuauhzápotl). Nombre genérico de plantas que han formado una familia, la de las zapotáceas cuyo tipo es el ZAPOTE, originario de México. Su carne presenta el aspecto del tezontle; rojizo, suave y azucarada con semillas negras lustrosas. Hay distintas clases de ZAPOTE: zapote agrio, zapote blanco, zapote bobo, - zapote borracho, zapote colorado, zapote calavera, - zapote cabello, zapote carmita, de culebra, de mico, negro, de mamey, etc. Ca, GC, Ma, Mo, RA, RS.

4.5 RASGOS GENERALES DE LA LENGUA NAHUATL

Con esta pequeña referencia a la estructura de la lengua azteca, pretendemos dar una visión somera y muy general de ella.

La riqueza y naturaleza del náhuatl son motivos suficientes para querer interiorizarse en él, sin embargo, debido a nuestras limitaciones en este terreno y al enfoque que dimos a la tesis, solamente proporcionamos un breve esbozo de sus características principales.

La lengua náhuatl que se caracterizó por poseer una amplia gama de posibilidades para manifestar los más complejos pensamientos, tuvo su propio desarrollo histórico. Su evolución transcurre de la siguiente forma:

1°....1430= época arcáica.- Este periodo puede estudiarse en algunos fragmentos de la Historia Tolteca-Chichimeca; en pequeñas relaciones del Códice Cuauhtitlán, y en los Veinte Poemas recopilados por Sahagún. En la poesía de esta época se encuentran modalidades y giros arcáicos del lenguaje que desaparecen en etapas posteriores.

- 2° 1430-1520= época clásica.- Es la etapa de mayor importancia y esplendor en la historia de esta lengua. Sus principales características son la riqueza y abundancia de su léxico así como la precisión y claridad de los juicios más complejos.
- "la inmensa mayoría, por no decir la totalidad de textos pertenecientes a este periodo, conserva el genuino pensamiento y el modo de ver el mundo de los pueblos que hablaron esta lengua. Su poesía, abundantísima, da un sentido nuevo de estética, que contrasta por su delicadeza, con la monumental grandiosidad de las esculturas de esta misma cultura".
- (1).
- 3° 1521-1600= época de relación con las culturas europeas o de interferencia.- Es en este periodo cuando la cultura occidental y las nativas americanas se entremezclan. El náhuatl adquiere nuevas modalidades. Aparecen en esta lengua un gran número de neologismos que hacen referencia a objetos europeos, tal es el caso de tlequiquitztl, literalmente "saca-fuego" que era el "arcabuz o cañón" de los españoles.
- 4° 1600-1750= época de reflorescencia o de perfeccionamiento.- Está determinada por el minucioso estudio del náhuatl realizado por los jesuitas mexicanos, y por su empeño en lograr un dominio y comprensión total de él.

En la obra de Ignacio Paredes Promptuario Manual Mexicano (1759) se encuentra la mejor lengua azteca que se habló en esta época.

5° 1750-hasta época de disolvencia o decadencia.- Esta etapa está caracterizada por el olvido y desinterés de las lenguas indígenas. Los acontecimientos que contribuyeron a la negligencia de su estudio fueron: la expulsión de los jesuitas, la invasión de ideas afrancesadas, y las agitaciones sociales y políticas que desencadenaron la Independencia y Revolución Mexicana; a pesar de que esta última quiso revalorizar las culturas y expresiones indígenas. Sin embargo, no por esto se deben descartar los loables esfuerzos e investigaciones que llevaron a cabo don Francisco de Paso y Troncoso y estudiosos extranjeros. También de un tiempo a la fecha se han destacado los trabajos de Angel Ma. Garibay, Pablo González Casanova y por supuesto, del incansable Miguel León Portilla.

En cuanto a la naturaleza y estructura de esta lengua, el náhuatl se caracterizó, como ha señalado Angel Ma. Garibay, por su refinamiento y finura de matices.

Fonéticamente este idioma tiene un sistema sobrio y simple; consta de veintidós sonidos (2). Sus fonemas encuentran, en ocasiones, equivalencia exacta con los sonidos del castellano, como por ejemplo: /a/, /e/, /i/, /o/, /k/, /l/, /m/, /n/, /p/, /s/, /t/, y las dos semiconsonantes /y/, /w/. Sin embargo, la fonética mexicana no cuenta con los sonidos españoles: /f/, /g/, /x/, /d/, /b/, /ñ/, /œ/, /r/, /ʝ/, /y/; a su vez, el aparato fonético castellano carece de los sonidos que los misioneros representaron ortográficamente tz y tl; el primero es un sonido africado y el segundo, sordo. Por lo que se refiere a la acentuación, el acento de intensidad se coloca, invariablemente, en la penúltima sílaba del vocablo.

En el terreno morfológico, el náhuatl cuenta con un aparato flexional; por medio de partículas dominadas semantemas, por lo general de estructura monosilábica, se aglutinan en una sola palabra, varios conceptos. Esto resulta distintivo del idioma mexicano, ya que en otras lenguas, para manifestar varios conceptos es necesaria la presencia de muchos términos que los expresen. A continuación se presentan algunos ejemplos:

1. "Amonitiale amonimile" = no soy dueño
de tierras,
no soy dueño
de sementeras.
2. "Tecalyahualli" = cerco de casa de piedra.

En la lengua náhuatl, las categorías gramaticales conocidas en español como sustantivo, adjetivo, verbo, - etc., tienen un comportamiento especial: "En el náhuatl no existen términos que correspondan a lo que nosotros llamamos sustantivo, verbo y adjetivo. Hay palabras que se comportan más como sustantivos y, por facilidad, para poder hablar de ellas las llamamos sustantivos. Hay palabras que se comportan un poco más como verbos, y hay una serie de palabras que no caen en ninguno de estos - dos grupos y son las llamadas partículas; pero lo que - llamamos verbo, también tiene cualidad de sustantivo y - viceversa, y es allí donde se marca la diferencia; es - por esto, que no podemos hacer una división exacta". (3).

Uno de los elementos que caracteriza a esta lengua, es su sistema posposicional. Los posposiciones son pequeñas partículas subordinantes que se adhieren a las palabras y que, en forma aislada, no tienen existencia propia. Dentro de las posposiciones más frecuentes se encuentran:

1. Tlan = significa 'en', 'sobre', 'junto'
Acatlán = 'entre cañas'
2. Huic tiene significado modal: 'hacia'
'contra'
nohuic = hacia mi

En la lengua náhuatl no se puede hablar propiamente de una sintaxis sino más bien de yuxtaposición de ideas que forman juicios complejos. Un ejemplo de esta acumulación de conceptos es el párrafo siguiente:

"Los pequeñitos mueren: jades, turquesas, joyas mueren: no van al lugar de espantos: allí está el aire cortante y helado: sitio de los muertos. Van a la casa del sol, la casa del Señor de nuestra vida: viven junto al Arbol de nuestra vida: chupan miel en las flores del sol: viven en el Arbol de nuestra vida: en él chupan miel". (4).

El idioma mexicano llegó a tener una importancia fundamental: se convirtió en la lengua oficial del imperio azteca (incluyendo los pueblos sojuzgados) y, prevaleció, en la primera etapa de la Colonia como lengua común. A pesar de que el castellano contribuyó a la desaparición casi total del idioma azteca, no hay que olvidar que esta es una lengua "de cultura en grado excelsi" como la ha calificado el P. Garibay. Su fuerza y vitalidad deben valorarse por su poesía y oratoria que se dejan sentir hasta nuestros días.

N O T A S

- (1) GARIBAY, A. Llave del náhuatl. p. 18.
- (2) El padre Garibay registra veintiún sonidos en el náhuatl; sin embargo, Stanley Newman, en "Classical Nahuatl", presenta 23 fonemas: a, a', ch, cu, e, e', i, i', k, l, m, n, o, o', p, s, t, tl, tz, w, x, y, (o saltillo).
- (3) SHEA, J. fuente directa.
- (4) SAHAGUN, B. en GARIBAY, A. Panorama literario de los pueblos nahuas. p. 26.

5. BIBLIOGRAFIA

5. B I B L I O G R A F I A

1. ALONSO, AMADO. Estudios lingüísticos. Temas hispanoamericanos. Madrid. Ed. Gredos, S.A. 3a. ed. 1967. (Biblioteca Románica Hispánica - Estudios y Ensayos 12) p.p. 358.
2. ALVAR, MANUEL. Americanismos en la "Historia" de Bernal Díaz del Castillo. Madrid. S.E. 1970. p.p. 129.
3. BUESA, TOMAS, "Americanismos" Enciclopedia lingüística general. Madrid. Ed. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. 1959 Tomo II p.p. 460.
4. CABRERA, LUIS. Diccionario de aztequismos. (Prol. Federico Robinson). México. Ed. Oasis. 2da. ed. 1978. p.p. 166.
5. CARDERO GARCIA, ANA MARIA, et al. Diferenciación léxica y niveles socioculturales. Seminario de Dialectología General dirigida por José G. Moreno de Alba. División de Estudios Superiores Facultad de Filosofía y Letras. - México. Ed. de la Revista Punto de Partida (Cuadernillos de Taller y Seminario No. 10) p.p. 40.

6. CARREÑO, M.A. La lengua castellana en México. México. Enc. Percalina S.E. 1925. p.p. 40.
7. CORTES, HERNAN. Cartas de relación. (Nota preliminar: Manuel Alcalá). México. Ed. Porrúa, S.A. 6a. ed. 1971. (Col. Sepan Cuantos No.7) p.p. XXIII 317.
8. DAVILA GARIBI, JOSE IGNACIO. Del náhuatl al español. México. Instituto Panamericano de Geografía e Historia. Publicación No. 40. 1939. p.p. 406.
9. DIAZ DEL CASTILLO, BERNAL. Historia verdadera de la conquista de la Nueva España. (Prol. Carlos Pereyra). Madrid. Editorial Espasa Calpe, S.A. 3era. ed. 1975. (Col. Austral No.). p.p. 636.
10. Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española. Madrid. Edit. Espasa Calpe, S.A. 1970. p.p. 1424.
11. FARGA, AMANDO. Historia de la comida en México. (Rev. Roberto Ayala). México. Litográfica México, S.A. 2da. ed. 1980. p.p. 205.
12. GARIBAY, ANGEL MA. Llave del náhuatl. México, Ed. Porrúa. 4a. ed. 1978. p.p. 385.

13. Panorama literario de los pueblos nahuas. México. Porrúa, S.A. 4a. ed. 1979. (Col. Sepan Cuantos No. 22). p.p. 163.
14. GAVALDON DE BARRETO, LOURDES. "La importancia de los indigenismos en el español de México. Posibles criterios para aplicar en el - DEM." Apuntes p.p. 24.
15. GOMEZ MAYORGA, MAURICIO. Genio y figura de nuestro idioma. México. SEP. S.E. 1965. p.p. 62.
16. GONZALEZ CASANOVA, PABLO. Estudios de lingüística y filología nahuas. (Estudio introductorio: Ascensión H. de León-Portilla). - México. UNAM. 1977. p.p. 289.
17. HASLER, JUAN A. Etimologías latinas, griegas y nahuas. Jalapa. Universidad Veracruzana (Biblioteca de la Facultad de Filosofía y Letras). 1964. p.p. 151.
18. HENRIQUEZ UREÑA, PEDRO. Observaciones sobre el español en América y otros estudios filológicos. (Compilación y prólogo: Juan Carlos Chiano). Buenos Aires. Academia Argentina de Letras. Vol. I. S.F. p.p. 260.

19. ISLAS ESCARCEGA, LEOVIGILDO. Diccionario rural de México. México. Ed. Comaval, S.A., S.E. 1961. p.p. XV 281.
20. LARA, LUIS F. et al. Investigaciones lingüísticas en lexicografía. México. ed. Colegio de México. 1979. p.p. 266.
21. LEANDER, BRIGITTA. Herencia cultural del mundo náhuatl (a través de la lengua). México. - S.E.P. 1972. p.p. 286. (Sep-Setentas 35).
22. LEON PORTILLA, MIGUEL. Historia documental de México. Epoca Prehispánica: náhuatl y maya. Tomo I. México UNAM. 2da. ed. 1974. p.p. 436.
23. Visión de los vencidos. Relaciones indígenas de la conquista. (Prol. Miguel León - Portilla). México. UNAM. 6a. ed. 1972. p.p. 214.
24. LOPE BLANCH, JUAN M. "Dialectología mexicana y sociolingüística". México. NRFH. Centro de Estudios Lingüísticos y Literarios. El Colegio de México. No. 1. Tomo XXIII. 1974. p.p. 1.
25. "Un falso nahuatlismo". México NRFH. Centro de Estudios Lingüísticos y Literarios. El Colegio de México. No. 2. Tomo XXVII. p.p. 296.

26. La filología hispánica en México. Tareas más urgentes. México. UNAM. 1969. p.p. 79.
27. Indigenismos en la norma lingüística culta de México. (Caracas Instituto Pedagógico). Sobretiro de Ests. filológicas y lingüísticos. 1974. p.p. 336.
28. Influencia de las lenguas indígenas en el léxico español hablado en México. México. UNAM. Sobretiro del Anuario de Letras. - Fac. Filosofía y Letras de la UNAM. 1965. (Año V) p.p. 46.
29. Investigaciones sobre dialectología mexicana. México. UNAM. 1979. p.p. 197.
30. Léxico indígena en el español de México. México. El Colegio de México. 2da. ed. - aumentada. 1979. (Jornadas 63) p.p. 97.
31. MALARET, AUGUSTO. Diccionario de americanismos. (Nota Preliminar: Luis Alfonso). Buenos Aires. EMECE Editores, S.A. 3a. ed. p.p. 835.
32. MONTES, JOSE JOAQUIN. Dialectología general. (Presentación: Luis Flores). Bogotá Ed. 1970. p.p. 123.

33. MORENO DE ALBA, JOSE. El español de América. El español de México. México. ANUIES. 1era. ed. 1972. p.p. 34.
34. Unidad y variedad del español de América. Discurso. (Contestación: Rubén Bonifaz - Nuño). México UNAM. 1a. ed. 1978. p.p. - 72.
35. MORINIGO, MARCOS AUGUSTO. Diccionario de americanismos. España. Muchnik Editores. 1966. p.p. 738.
36. NOVO, SALVADOR, Cocina mexicana o historia gastronómica de la Ciudad de México. México. Ed. Porrúa, S.A. 5a. ed. 1979. p.p. 361.
37. PIMENTEL, FRANCISCO. Cuadro descriptivo y comparativo de las lenguas indígenas del México. México. Andrade y Escalante Editorial. 1862. p.p. 230.
38. SAHAGUN, BERNARDINO DE Fr. Historia General de las Casas de Nueva España. (Prol. Angel Ma. Garibay K.) México. Edit. Porrúa, S.A. 4a. ed. 1979. (Col. Sepan Cuantos No. 300). p.p. 1093.
39. SANCHEZ MAYO, ANTONIO. Cocina mexicana. Selección de recetas del arte culinario mexicano. México. Ed. Diana. 1a. impresión. 1980. p.p. 151.

40. SANCHO MAGDALENA Y SWADESH MAURICIO. Los mil elementos del mexicano clásico. Base analítica de la lengua náhuatl. (Prol. Miguel León Portilla). México. UNAM. 1966. p.p. 89.
41. SIMEON, REMI. Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana. México. Siglo XXI. 1977. p.p. 537.
42. SOUSTELLE, JACQUES. La vida cotidiana de los aztecas. (Trad. Carlos Villegas). México. F.C.E. 3era. reimpresión. 1977. p.p. 283.
43. SULLIVAN D., THELMA. Compendio de la gramática náhuatl. (Prefacio Miguel León Porzilla). México. UNAM. p.p. 89.
44. VON HAGEN, VICTOR W. Los aztecas. (Trad. Enrique P. Gual). México. Ed. Joaquín Mortiz. 13a. ed. p.p. 118.
45. ZAMORA VICENTE, ALONSO. Dialectología española. Madrid. Ed. Gredos, S.A. 2a. ed, muy aumentada. 1967. p.p. 300.