

NUEVA REVISTA DE FILOLOGÍA HISPÁNICA

AÑO VIII

NÚM. 2

ASPECTOS DEL HABLA DE TEPOTZOTLÁN (MÉXICO)

La región estudiada en este trabajo está comprendida dentro del distrito de Cuauhtitlán, en la parte septentrional del Estado de México. Abarca el municipio de Tepotzotlán, su cabecera, barrios, pueblos, haciendas y ranchos. (Véanse los mapas.)

Según el *Códice de Chimalpopoca*¹, en 1460, durante el reinado de Moctezuma el Viejo, Tepotzotlán era un señorío tributario de Tenochtitlán. Su primer soberano, Quinatzin, gobernaba aún a la llegada de los españoles. La dinastía continuó durante algún tiempo; los últimos señores tenían nombres de pila cristianos: don Pedro Mecuilxochitzin, don Diego Necuametzin, doña María Huitzilpochco, Francisco Carlos Xoconochtzin.

En los primeros años de la conquista se establecieron los franciscanos en Tepotzotlán. Todavía queda en pie la primitiva y austera construcción de aquellos frailes. En 1580, abandonado ya el lugar por los franciscanos, llegaron los jesuitas. Obra suya es el gran convento y el maravilloso templo barroco de Tepotzotlán. El convento tenía una residencia y un seminario de indios. En 1584 se trasladó ahí el noviciado de jesuitas de México.

En Tepotzotlán se hablaba el náhuatl, y el lenguaje de hoy conserva muchos nahuatlismos, a pesar de que en el municipio ya nadie conoce la lengua indígena. Muy cerca, en el municipio de Teoloyucan, se habla otomí, y en el de Coyotepec, que linda con el anterior y con Tepotzotlán, el náhuatl. A los que hablan estas lenguas los llaman en Tepotzotlán *enredaditos*.

Tepotzotlán está comunicado con la Capital por una carretera que pasa por Tlalnepantla y Cuauhtitlán; se prolonga asfaltada hasta Puente Grande, desde donde un ramal de poco más de un kilómetro lleva hasta el pueblo.

Los principales productos del municipio son el maíz, el maguey (para la producción del pulque), el frijol (que se siembra muchas veces junto con el maíz), la alfalfa, algo de trigo, algunas hortalizas,

¹ Trad. de Primo Feliciano Velázquez, México, 1945, p. 21.

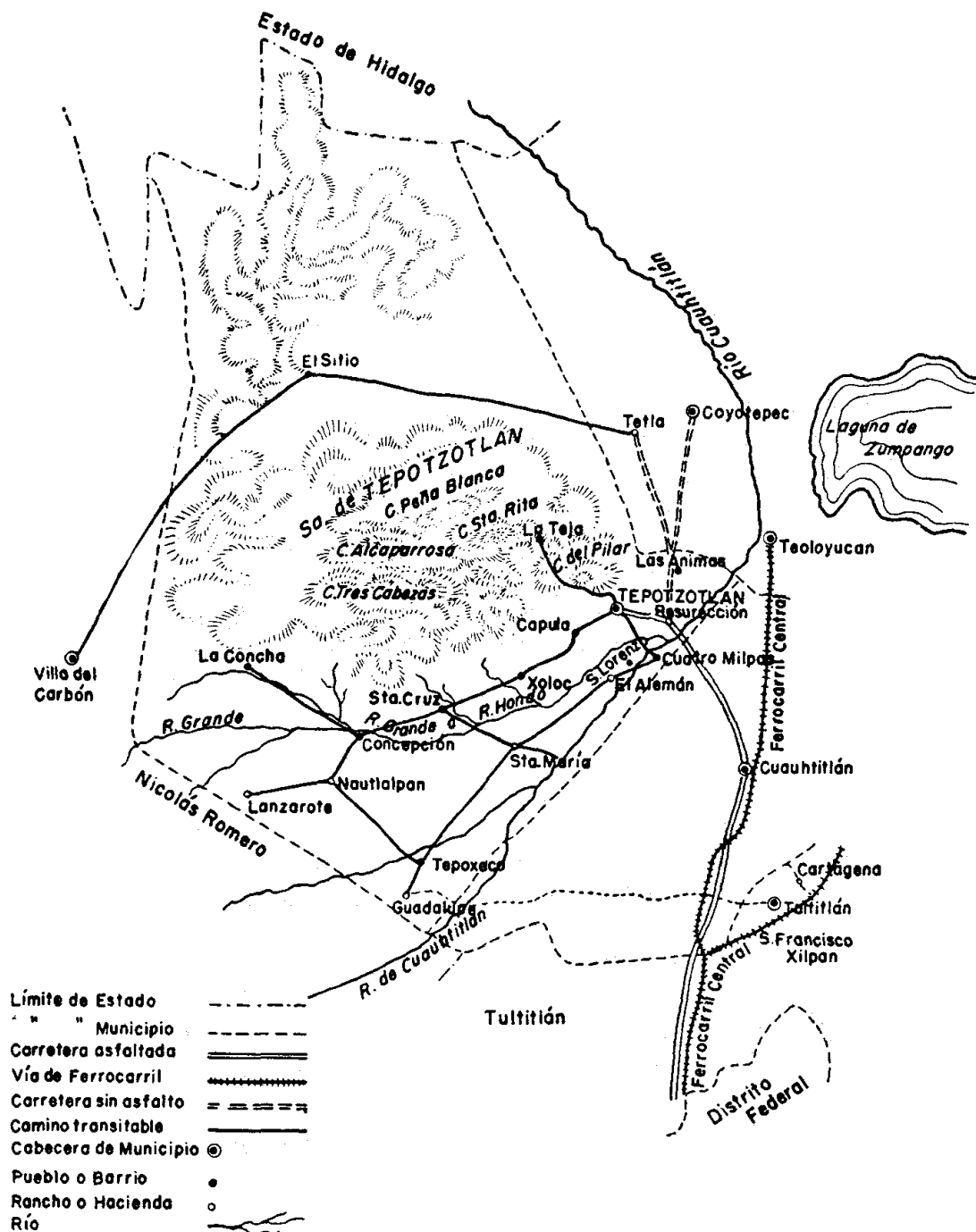


MAPA I. La zona estudiada en el Estado de México

como el *jitomate* ('tomate'), la espinaca, la acelga, el espárrago, el *ejote* ('judía verde'). El *quelite*, especie de bledo de la familia de la espinaca, se produce espontáneamente entre el maíz, entre verduras que necesitan cultivo o en las veredas de los campos.

Hay algunos árboles frutales; al parecer, el más abundante es la higuera, que da su sombra y su fruto en los *corrales* o a la entrada de casi todas las viviendas. Abunda, como en todo el valle, el *nopal*, cuyos frutos (*tunas*) y pencas sirven de alimento.

Tepotzotlán vive de los productos del campo y de la ganadería. Algunos jóvenes trabajan en los grandes centros industriales cercanos a Cuauhtitlán y en una pequeña fábrica de costales. Hay algunas haciendas destinadas al cultivo del maguey y a la producción del pulque. Pero esta producción es ahora mucho menos importante en el municipio de lo que lo fué hace unos años; cada día aumenta el número de las haciendas y ranchos que abandonan el



MAPA II. El municipio de Tepotzotlán

cultivo del maguey, siembran sus campos de alfalfa y se dedican a la cría de ganado vacuno para abastecer a la Capital de leche y carne.

En los últimos diez años el censo de la población ha aumentado mucho. En 1940 Tepotzotlán tenía siete mil habitantes; según el censo de 1950, el número se eleva ahora a doce mil setecientos.

He estudiado el habla de las gentes del campo con preferencia a la de los que trabajan en los grandes centros industriales de

Cuauhtitlán. La mayor parte de las personas ancianas y de edad madura son analfabetas; muy pocos jóvenes han completado sus estudios primarios; la mayoría de ellos leen y escriben con dificultad.

1. LA PROPIEDAD; EL TRABAJO

En Tepotzotlán la propiedad de la tierra tiene dos características esencialmente distintas, que influyen en la forma del trabajo. En los ranchos y haciendas destinados al cultivo del maguey o de la alfalfa, el trabajo queda a cargo de los *piones*, que se alojan en pequeñas y pobres viviendas en torno al edificio principal o alrededor de un gran patio. El terreno de la hacienda se mide por hectáreas. Todo el instrumental (arados, yuntas, algún tractor) pertenece al propietario. Los peones viven de un mísero jornal. Sólo los *tlachiqueros*, que extraen el *aguamiel* del maguey, tienen su *acocote*, su *raspador*, el *eslabón*, el *asnillo* y las *castañas* (cf. *infra*, § 8), útiles indispensables para su labor diaria.

Por otra parte, hay campesinos que viven en su casita o *jacal* y tienen una parcela en que una vez al año siembran el *maíz*, junto con algunas legumbres como chícharos, ejotes, frijoles o habas. Una pequeña parte de la parcela está destinada al *güertito*, donde en su época siembran algunas verduras y hierbas medicinales o de condimento. El terreno junto a la casa se llama *solar* (*solarcito* dicen ellos siempre). El solar se mide por *puños* (un *puño* es la extensión en que caben doscientas cincuenta matas de maíz, sembradas a un metro de distancia una de la otra). Hay solares de dos puños, de tres, etcétera. Un *cuartillo* de tierra es el solar en que caben mil plantas.

No todas las familias que viven en su jacalito y cultivan su pequeño lote de tierra tienen yunta y arado propios. Son demasiado pobres. Cuando llega la época de roturar la tierra alquilan todo, yunta, arado y yuntero. Pagan una cantidad como jornal de yunta y arado y suelen pagar al yuntero con trabajo.

La maquinaria moderna comienza a llegar a las haciendas, pero no al solar de los campesinos. Si en los ranchos suele verse un tractor, en las parcelas no se ve sino a las yuntas arrastrando el arado y a los labradores con una mano puesta en la *mancera* del arado, picando a los animales con una *garrocha* y gritándoles *¡melga, melga!* No creo que los labradores opongan resistencia al uso de la maquinaria moderna; no la usan porque no pueden adquirirla.

2. LA CASA

En Tepotzotlán y los pueblos cercanos las casas o *jacales* son por lo general de adobe. A veces están hechas con bloques de *tepetate*,

piedra blanda que se desmorona fácilmente; abunda en toda la región. La parte baja de los muros suele hacerse con piedras pequeñas e irregulares. La mayoría de las casas carecen de ventanas y no tienen más abertura que la de la puerta. Frente a la entrada suele haber un *corral* con una higuera, un eucalipto o un *pirul* con sus *frutillos* rojos, y además algunos *tiestos* con claveles y otras flores. Ahí están los animales grandes, si los hay: la vaca, la ternera, los asnillos. También andan por allí las gallinas, los *guajolotes* ('pavos'), etcétera. A veces las habitaciones dan a este corral y no se comunican entre sí.

La *cocina* es al mismo tiempo comedor. En un rincón está el *tecuil*, *hogar* o *fogón*, formado por tres piedras, los *tenamaxcles*², que circundan la lumbre y sirven de apoyo al *comal*. El *comal* es un disco de lámina de hierro (o de barro cocido, aunque yo no he visto este tipo), sobre el cual se cuecen las tortillas y algunos otros alimentos. (Para hacer la masa de las tortillas se cuece el maíz en agua de cal o de ceniza, dentro de una olla llamada *nixcome*; ya cocido, el maíz se llama *nixtamal* o *nixcomal*). Emplean como combustible los *mezotes* o pencas secas del maguey (cf. *infra*, § 8) y también unas tortas hechas con majada ('estiércol de vaca'), que ponen a secar al sol, pegadas a los muros de la casa. Cerca del techo, sobre el tecuil, está el *burrito*, especie de repisa hecha con uno o dos troncos clavados en los muros en ángulo agudo, en que ponen las pencas de maguey para que se acaben de secar. En la juntura de los muros con el tejado hay un agujero por donde sale el humo. Sobre un cajón hay algunas *ollitas*, *cazuelas* y *jarros* de barro. Nunca falta el *metate*, piedra rectangular ligeramente abarquillada, sostenida por dos pies muy cortos en la parte delantera y otro un poco más alto en la trasera. Las mujeres, arrodilladas detrás del metate, muelen en él el maíz y otros granos, con una pieza de piedra alargada y cilíndrica, a manera de rodillo, llamada *meclapil*. El grano molido se va poniendo en el *tepextate*, batea de madera. Tampoco falta el *molcajete*, tosco mortero de piedra con tres pies cortos, que se usa para moler el chile y hacer las salsas. Se muele o machaca con el *tejolote*, mazo de piedra cilíndrico y muy corto.

Dos o tres sillas completan el mobiliario de la cocina; como no son suficientes, la gente se sienta en cajones o en el suelo, "en su banquito de carne", como dicen ellos.

Además de la cocina hay una habitación para dormir. Unas tablas sobre bancos de madera, con un *petate* ('esterá') y unas *cobijas*, llamadas también *sarapes*, *tilmas* o *frazadas* hacen el oficio de cama. Hay, aunque no siempre, una mesa cubierta con un trozo de tela blanca, en que se coloca, apoyado en la pared, algún cuadro con la imagen del santo predilecto; frente a él, la veladora y a veces un

² La x de esta palabra y de todas las citadas adelante se pronuncia š.

recipiente con *incienso* o *copal* y vasos con flores silvestres. La pared se adorna con papeles de china de colores fuertes, y sobre ellos, colgadas, varias imágenes de Jesús crucificado, de la Virgen de Guadalupe y muchas más tapizan materialmente el muro. El humo hace que las paredes queden tan oscuras que parecen pintadas de negro. Colgadas en diversos *ganchos* o *estacas* en las paredes están las prendas de vestir de hombres y mujeres. (Los hombres visten pantalón de *manta* blanca, camisa del mismo material y *guaraches* 'sandalias' de cuero. Para el trabajo suelen usar también el moderno *overol*. Generalmente se cubren la cabeza con *sombrero de palma*. Para guarecerse de la lluvia usan el *pachón*, capa hecha con hojas de palma; hay *pachón torcido* y *pachón anudado*; este último parece ser el mejor).

El suelo es casi siempre *tepetateado*, esto es, cubierto por una capa de tepetate que con el agua y el continuo pisar se endurece. Recién humedecido tiene aspecto limpio.

En todas las casas hay cestos de diferentes formas y tamaños. En general se llaman *tenates* y a veces *tanates*. Este mismo nombre designa también unos zurroneos hechos de palma, que, colgados al hombro, se usan principalmente para llevar la semilla en el momento de la siembra. El *tompíate* es un cesto de palma de forma cilíndrica, en que se ponen las tortillas a medida que se van haciendo. El *chiquigüite*, cesto de carrizo, tiene forma cilíndrica y sirve para guardar la fruta. La *petaca*, de tamaño más grande, con tapas y asa en medio, se hace también de carrizo y se usa generalmente para guardar la ropa.

Entre las plantas medicinales que los habitantes de Tepotzotlán siembran en su solarcito, en el *güertito* o en macetas, o que compran al *yerbero*, están la *ruda*, con la cual se hace una bolita que se mete en el oído para quitar el dolor (el té de ruda es bueno para el estómago); la *hierba de perro*, con cuyas hojas redonditas se hacen *chiquiadores*, que se aplican a las sienes para combatir el dolor de cabeza; la *cedronela*, muy eficaz contra los dolores de estómago; el *té limón* o *zacate de limón*, para los *resfríos*; el *manrubio*, parecido a la hierbabuena, contra la tos y los *ruiditos* del pecho; el *ítamo rial* (= *dítamo real* 'candelilla'), muy bueno para el dolor de garganta y la pulmonía; el *mirto* o *té del país*, que cura las heridas; la hoja del *palo maria*, que es buena contra la *tirisia* ('ictericia') o la *bilis derramada*; el *tepalcate*, contra la *disipela* ('erisipela').

3. EL CARRO

Ni en Tepotzotlán ni en los pueblos de los alrededores he visto carros de rueda maciza, como los que todavía se usan en otros lugares de la República, en Chile, en Bolivia y en el Norte de España. También está desapareciendo el carro con rueda de rayos y aran-

delas de hierro, porque no debe circular por las modernas carreteras asfaltadas. En la hacienda "La Teja" (dedicada al cultivo del maguey) encontré dos carros de este tipo, que se utilizan sólo dentro de la hacienda; los llaman *carros rabones*, porque son cortos³; sólo tienen dos ruedas. Según me dicen, había antes unos carros más largos, de cuatro ruedas, llamados *guayines*⁴.

El fondo del carro rabón consiste en una plataforma llamada *tapexcle*; junto con los *barandales*, forma el *cajón*. Las ruedas tienen a su alrededor una arandela de hierro: el *círculo*. La *cama* está formada por varias piezas de madera arqueadas y sujetas por el círculo; en ellas encajan los *rayos*, que llegan a la *maza* ('cubo'). La maza tiene un *taco*, pieza hueca de hierro, en la cual penetra el *eje*. El carro tiene dos *lanzas* a las cuales se unen en recua las bestias de tiro.

Ese tipo de carro es sustituido ahora por la *carreta*. No tiene cajón, sino sólo un *tapexcle*, formado por tablas, sostenidas por cuatro o cinco *cruceros* sobre chasis de camiones viejos. A veces se colocan en él *barandales* móviles, llamados *rediles*. Tiene cuatro ruedas hechas de *llantas* ('neumáticos') de camión. Tiene además una lanza, a la cual se une la *bolea de dos balancines* (cf. *infra*, § 6).

4. EL BAMBILETE

El *bambilete* (fig. 1) es un aparato que se suele colocar en las zanjas para sacar agua y regar los terrenos. Lleva dos *murillos* o troncos (cf. *infra*, nota 21) clavados en el suelo a un metro de distancia uno de otro. Por el extremo superior esos murillos se juntan y se apoyan en otro palo, el *polín*, colocado del lado opuesto de la zanja. A una altura aproximada de un metro hay un travesaño al cual va atado el *lazo o riata de bambilitiar*, cuyos cabos sujetan los dos extremos de otro palo. En uno de sus extremos este palo lleva una *jícara* o *batea* para sacar el agua; con el otro extremo se imprime a la batea un movimiento combinado de sube y baja y de vaivén, por medio del cual se saca el agua y se vierte en la pila; de aquí el agua sale hacia los surcos. Debajo del bambilete está la *viga de paso*, que sirve para atravesar la zanja.

³ En el habla familiar de México se llama *rabón* al vestido demasiado corto y a la persona que lo lleva (cf. NRFH, 7, 1953, p. 146).

⁴ GARCÍA ICAZBALCETA describe el *guayín* como 'carruaje ligero de cuatro ruedas' (*Vocabulario de mexicanismos*, México, 1899, s. v.). SANTAMARÍA se pregunta: "¿del inglés *way in*?" Parece que hubo unos carruajes importados de los Estados Unidos que en la portezuela de entrada llevaban escrito "way in"; de ahí quizá la palabra *guayín*, aplicada luego a todos los carros de cuatro ruedas. En la ciudad de México se llama *guayín* a los automóviles anticuados, pequeños, de forma cuadrada y con sólo dos puertas; también se da ese nombre a las *camionetas* para seis u ocho pasajeros.

ISLAS ESCÁRCEGA⁵ define el *bambilete* como 'palo colocado en forma de sube y baja sobre otro alto que termina en una horqueta'. Es la antigua palanca, usada ya en Egipto y corriente hoy en España. Pero no se parece al bambilete de Tepotzotlán y Tultitlán. En Jalisco se llama *bimbalete*; Azuela menciona la palabra en *Los de abajo* (ed. de México, 1949, p. 192: "Pifanio iba tirando rudamente la soga de un bimbalete"). Como lo ha hecho ya Icazbalceta⁶, me

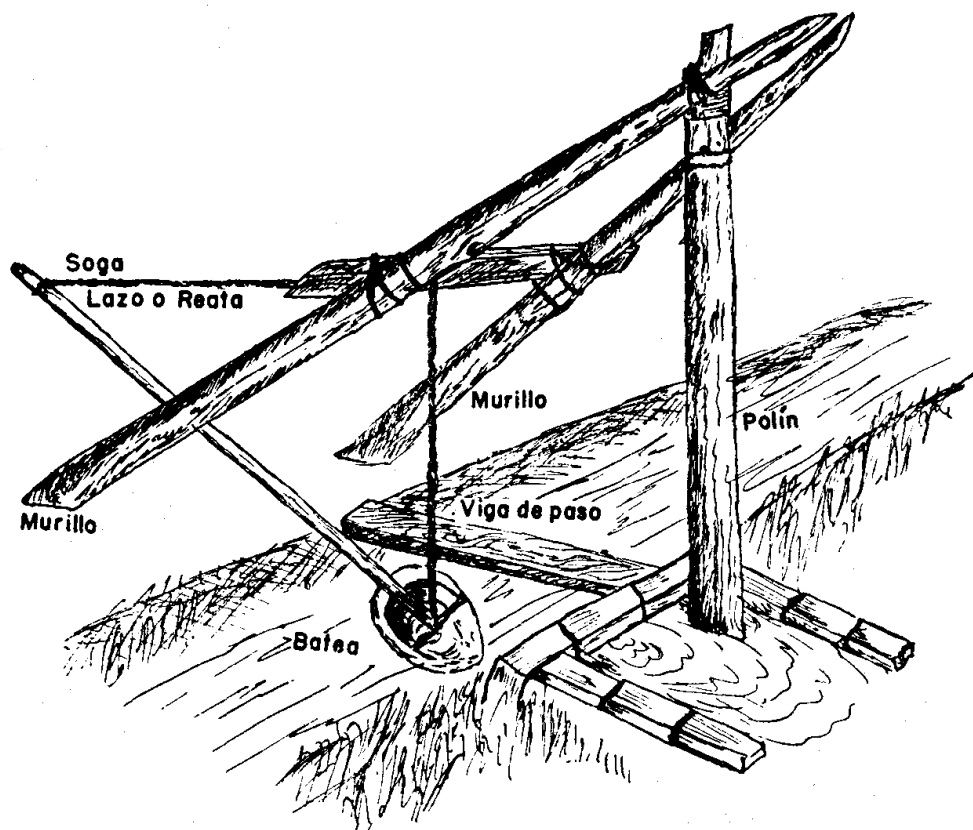


FIG. 1. El bambilete

pregunto si *bimbalete* y *bambilete* vendrán de *guimbalete*, palabra que designa un palo de un metro setenta y cinco centímetros de largo, cuya parte más gruesa se pone en la picota de la bomba de los barcos, de suerte que, dándole un movimiento de sube y baja, sirve para sacar el agua que hace la nave. En el español de América es frecuente el empleo de términos marinos tierra adentro⁷. Es muy posible que *guimbalete* se aplicara primero a los palos redondos y fuertes y luego a un aparato para elevar el agua de una zanja o de un río. Tampoco es difícil admitir la transformación fonética de *guimbalete* en *bimbalete*, *bambilete*. No sabemos qué papel puede

⁵ *Vocabulario campesino nacional*, México, 1945, s. v.

⁶ *Op. cit.*, s. v. *bimbalete*. ICAZBALCETA define el aparato como 'palo redondo, largo y rollizo que sirve para sostener tejados y otros muchos usos'.

⁷ Cf. BERTA ELENA VIDAL DE BATTINI, "Voces marinas en el habla de San Luis", *Fil*, 1 (1949), 105-150.

haber tenido en este proceso la palabra *guindaleta*, de *guindar* 'subir una cosa que ha de colocarse en alto'.

5. EL YUGO

El tiro del arado se efectúa, en general, por medio de vacas o de bueyes uncidos al yugo⁸. En toda la zona estudiada se usa el *yugo cornal*⁹. Consiste en una pieza de madera alargada, con ligeros arcos en la parte inferior, que se corresponden con el morrillo del animal. Estos arcos llevan delante una pieza de madera de forma también arqueada, que se llama *camera*¹⁰. En la línea superior del yugo hay unas prominencias llamadas *espigas*, que sirven para atar las *coyundas*, anchas bandas de *ixcle*.

En la parte central superior, el yugo tiene un *aujero*; por él pasa la *colgadera*, tira de *cuero crudo* ('cuero sin curtir'), unida a su vez a otra tira del mismo material llamada *barzón*¹¹. El *barzón*

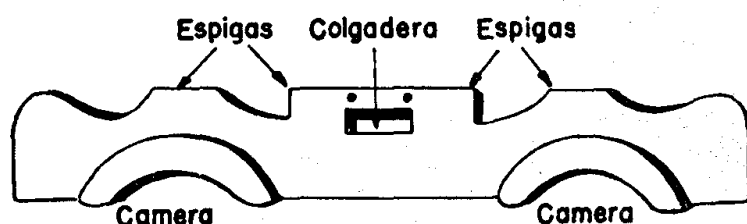


FIG. 2. Yugo para primer beneficio

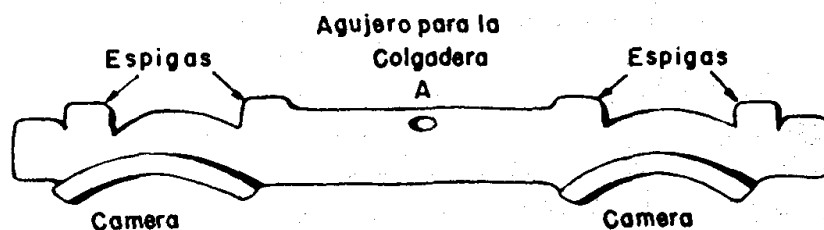


FIG. 3. Yugo para segundo beneficio

⁸ Para labores menos profundas suele usarse también, principalmente en los ranchos y haciendas, el tiro de mulas. Pero el campesino prefiere los bueyes y vacas, a pesar de los peligros de la fiebre aftosa; la intensa campaña de vacunación permite seguir utilizando este ganado.

⁹ Sobre el uso del yugo cornal en España, cf. FRITZ KRÜGER, *El léxico rural del Noroeste ibérico*, Madrid, 1947, p. 13.

¹⁰ En Cabranes se llama *camella* al arco del yugo. Cf. MARÍA JOSEFA CANELLADA, *El bable de Cabranes*, Madrid, 1944, p. 57.

¹¹ Nombre usado también en Andalucía y Extremadura. ISLAS ESCÁRCEGA (*op. cit.*, s. v.) dice: "*Barzón*, gaza de cuero crudo que sujeta el yugo al timón". Cf. MARIANO AZUELA, *Los de abajo*, ed. cit., p. 89: "descolgó un barzón de cuero crudo, que servía a su marido para uncir la yunta". — "Se me reventó el barzón, / y siempre la yunta andando" es estribillo del "corrido" agrarista mexicano *El barzón* (VICENTE T. MENDOZA, *El romance español y el corrido mexicano*, México, 1939, p. 762, trae la canción con la variante *Y se reventó... en el estribillo*).

une el yugo a la lanza del carro o al *alacrán* del *timón* del arado. Entre el yugo y el testuz va el *frental*, cojinete de cuero que impide que se lastimen los animales.

El largo de los yugos y la distancia que separa las cámaras varía de acuerdo con las labores que con ellos se realicen (figs. 2 y 3).

6. EL ARADO

He visto varias formas de arado, casi todas con reja y vertedera de hierro. Derivan del antiguo arado romano, traído a América por los españoles. La terminología presenta notables semejanzas con la peninsular.

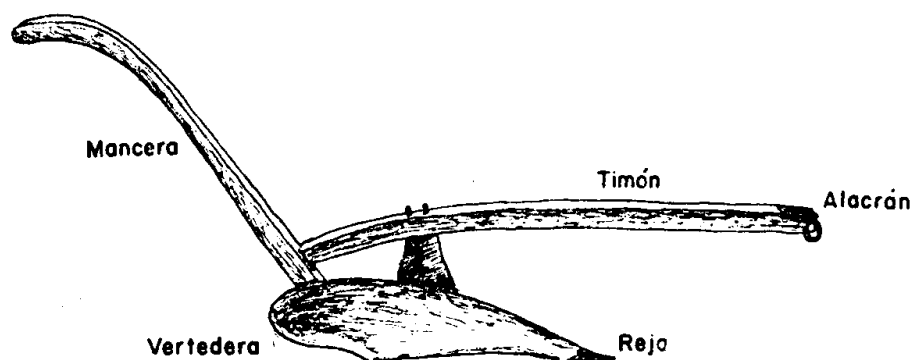


FIG. 4. Arado extranjero

Encontré el arado más sencillo en la hacienda "La Teja". Lo llaman *arado extranjero* (fig. 4). Consta de *mancera*, *cabeza*, *timón*, *alacrán*, *pernos*, *reja* y *vertedera*. La *mancera*¹² es una pieza de madera casi vertical, ligeramente encorvada en la parte superior. A ella se une la *cabeza* o *dental*, pieza horizontal ligada a su vez a la lanza, aquí llamada *timón*. Éste suele ser largo; termina en una argolla, el *alacrán*, por la cual pasa el barzón. Cuando el timón es corto, el barzón se sujeta al alacrán por medio de una cadena llamada *cuarta*. Dos *pernos* sujetan la *reja* (unida con la *vertedera* en una sola pieza de hierro) a la cabeza y al timón.

En el arado llamado *de doble mancera* la reja tiene forma prismática y la vertedera puede ponerse en ángulo más o menos abierto, de acuerdo con la profundidad de la labor (fig. 5).

Hay otro tipo de arado (fig. 6), que corresponde casi exactamente al arado romano descrito por Krüger¹³. Está hecho todo de madera, salvo la reja, que es de hierro. La mancera está curvada hacia atrás y tiene en su extremo superior una especie de mango para asirla;

¹² En Sanabria se llama *mazeira* (KRÜGER, *op. cit.*, p. 34). La canción mencionada en la nota anterior dice: "compuse bien mi mancera / ... la yunta se me cansó, / la mancera se quebró, / el timón se deshojó ..."

¹³ *Op. cit.*, p. 32.

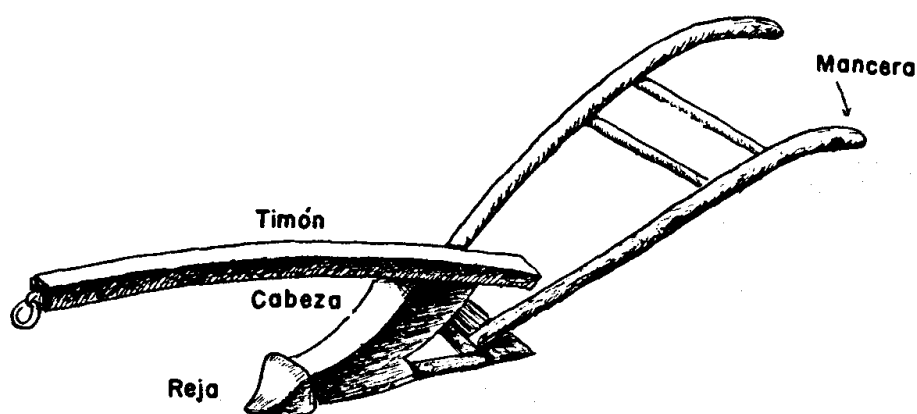


FIG. 5. Arado de doble manquera

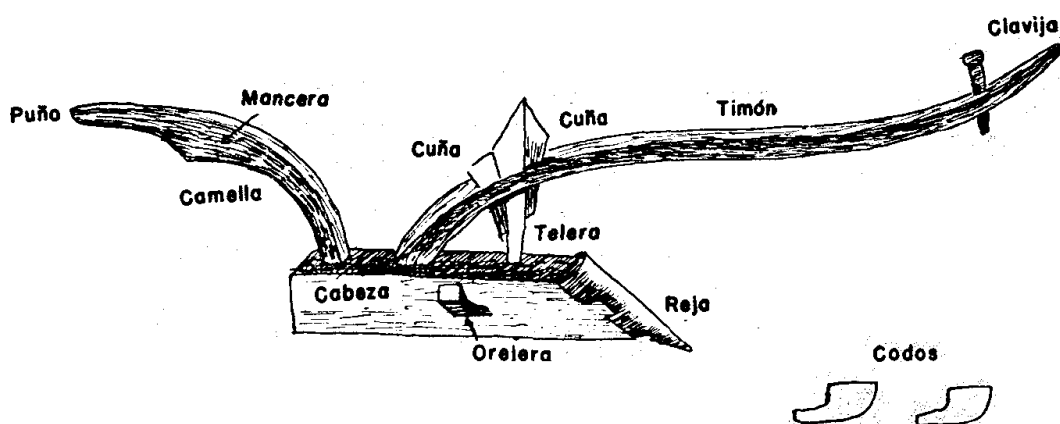


FIG. 6. Arado con orejeras

en ese extremo tiene además una curva, llamada *camella*, que sirve para acomodar el arado al antebrazo y alzarlo para dar la vuelta. El timón va unido a la cabeza (de forma horizontal) por una pieza casi vertical llamada *telera*. Ésta lleva a cada lado una *cuña*, con la cual se gradúa el ángulo formado por el timón y la reja. Inmediatamente detrás de la telera se pueden colocar, en la cabeza, las *orejeras*¹⁴ o los *codos*, según la labor que haya que realizar. La reja encaja en la cabeza; en ocasiones llaman *reja* a toda la pieza horizontal. El timón tiene un *aujero* con una *lavija* ('clavija') para sujetar el barzón.

Hay otros arados más modernos, fabricados en la ciudad de México (fig. 7); todas sus piezas son de hierro y están unidas por articulaciones que les prestan mayor movilidad y eficacia. La manquera se une al timón por medio de una pieza llamada *talón*¹⁵. Su vertedera, unida a la reja, suele llamarse *ala*. Hay dos piezas, lla-

¹⁴ En Cabranes estas piezas se llaman *orellas* (CANELLADA, *op. cit.*, p. 57). Cf. KRÜGER, *op. cit.*, p. 35.

¹⁵ Esta pieza viene a ser el dental o cabeza del arado y traba todas sus piezas. Por la parte interior se llama *talón*; por la exterior, *contratalón*. En el corrido *El barzón*: "un talón se me espinó, / la reja me la quebraron..."

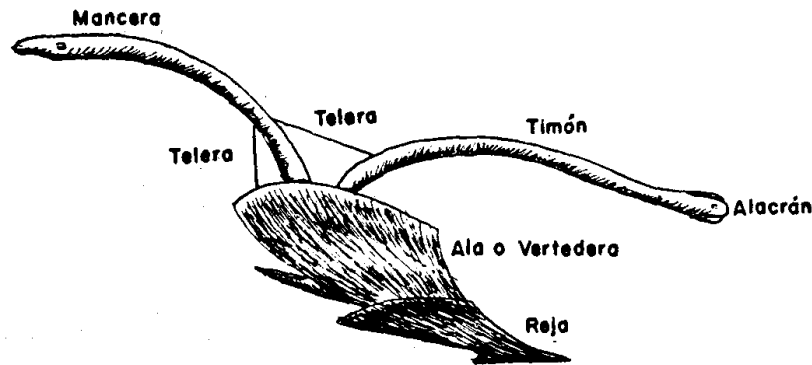


FIG. 7. Arado moderno

madras también *teleras*, pero distintas de las del arado anterior, que parten de la mancera y la unen por un lado al timón y por el otro a la parte interior del ala¹⁶. El timón termina en el alacrán, provisto de agujeros, en los cuales se engancha la *cuarta*, sujeta al barzón. Cuando el arado es tirado por mulas la cuarta se sustituye por una pieza de madera, la *bolea* (fig. 8), unida al alacrán por medio de un

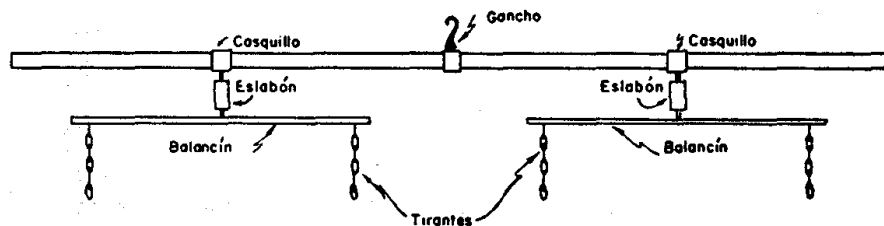


FIG. 8. Bolea

gancho de hierro. La bolea tiene dos (a veces tres) *balancines*, sujetos a ella con una pieza de hierro llamada *casquillo* y con un anillo o *eslabón* que pende del casquillo. Esta trabazón da a la pieza mayor movilidad. Cada balancín lleva dos *tirantes* (tiras de cuero o cadenas), que llegan al *collar* de madera (relleno de cuero para que no lastime a los animales). Las mulas llevan una *lomera* de cuero o de ixcle, que eleva los tirantes en su parte media, para evitar que los animales *se encuartién* (que sus patas se enreden en los tirantes). La bolea grande, de tres balancines, se usa para *escardar* y *sembrar*; la chica, para el *barbecho*.

Estos arados se ven en todas partes. Sin embargo, los campesinos prefieren los otros tipos, por ser más durables.

Hay un arado distinto, al cual se puede quitar la vertedera y dejar sólo con la reja y el talón. Es para labores profundas (unos sesenta centímetros de profundidad) y permite aflojar y ahondar la tierra antes de la siembra de la alfalfa.

¹⁶ También en España el nombre de *telera* es el más corriente para estas piezas. "La telera se zafó", dice *El barzón*.

7. EL CULTIVO DEL MAÍZ

Para sembrar el maíz hay que preparar la tierra con distintas labores. De *labor* se ha formado el verbo *laboriar*, con que se designan todos los trabajos del campo; “aquí ’tamos laboriando”, “voy a laboriar”, y también con objeto directo: “ayer laborié l’alfalfa”.

Para la labor de arado no emplean la palabra *arar*; siempre he oído *barbechar*. Llaman al primer barbecho *quiebra de surco*, y dicen que sirve para *deslomar*, o sea para reducir la altura o lomo de los surcos hechos en la cosecha anterior. Sigue el *segundo barbecho*, es decir, la operación de *tapar jugo*, también llamada *cruza*, porque se suele hacer cruzando el primer surco, a veces en sesgo. Para emparejar el terreno hacen la *rastrada* con la *rastra de viga*, que consiste en una viga de poco más de un metro de largo, colocada horizontalmente; tiene en sus extremos dos aros de hierro con un gancho cada uno, a los cuales se unen los tirantes (cuero o cadena) que sujetan la viga al barzón del yugo. La última labor de arado para preparar la tierra se llama *melga*¹⁷ o *abierta de surco*. Mientras se abre el surco se va sembrando el maíz.

Llaman *escardar* o *desenhierbar* a la labor de limpieza de la tierra. Puede hacerse con el arado o a mano, con la *escarda*, que es una pala de hierro unida, en ángulo muy abierto, a un mango de madera. Si la labor se hace con el arado, se ponen en éste las orejeras, una corta y otra larga. Se emplea primero la orejera corta (de unos ocho centímetros), que se acerca mucho al pie de la planta, remueve la tierra y quita todas las hierbas, por cerca que estén de la planta. En seguida se vuelve por el mismo surco, empleando la orejera larga, que remueve la tierra. Esta labor se llama *primer beneficio*.

Más tarde *echan segundas* o *segundo beneficio*, empleando para ello los *codos* (fig. 6) dispuestos en el arado. Con esta labor se apila la tierra al pie de la planta del maíz. Después *echan montón* (más tierra) por medio de la pala. Puede echarse *montón de media tierra* o *de tierra grande*, según la cantidad.

Cuando aparece la extremidad del tallo sobre la tierra se dice que el maíz *aujerea*, y cuando el campo tiene trozos en que no crecieron las plantas se dice que el campo *lunarea*. El sembrado del maíz se llama *milpa*.

La recolección del maíz recibe el nombre de *pizca*. Después de cortar las plantas las amontonan en *mogotes*, uniéndolas por la

¹⁷ Según SANTAMARÍA, s. v., en México y la Argentina esta palabra significa ‘parcela de tierra de regadío para el sembrado; sembrado contenido en esa parcela’. No da la acepción que la palabra tiene en Tepotzotlán y Tultitlán. El *Diccionario Salvat*, s. v., trae *melga* como sinónimo de *caballón* ‘lomo entre surco y surco’. El *Dicc. Acad.* da *amelgar*, *amelga* y *mielga*.

parte superior, en forma de pirámide. Lo que queda del campo recién cortado es el *rastrojo*, el cual se quita, llegado el momento, con una *rastra de picos*, bastidor de madera con varios travesaños provistos por su parte inferior de unos hierros curvos terminados en punta. En los extremos tiene unos tirantes, que se unen al yugo por medio del barzón. Mientras guía su yunta, el labrador lleva una *garrocha*, palo largo que termina, por un lado, en el *gorgús*, puya o pequeño arpón para picar a los bueyes, y por el otro en la *guixala* o *ixala*¹⁸, pieza en forma de paletilla, con la cual quitan la tierra que se pega al arado.

La florescencia superior del maíz se llama *espiga*. La flor femenina, que nace en la unión de las hojas con el tallo, se llama *jilote*¹⁹ y la mazorca *elote*. Lllaman *olote* al 'corozo'. Sólo después de quitadas las hojas se habla de *mazorcas*. Dejan éstas durante algunos días extendidas en el suelo para que se sequen; después las guardan en el *cincolote*.

El *cincolote*²⁰ es una armazón en forma de prisma rectangular o cuadrangular. En cada uno de los ángulos colocan un grueso tronco

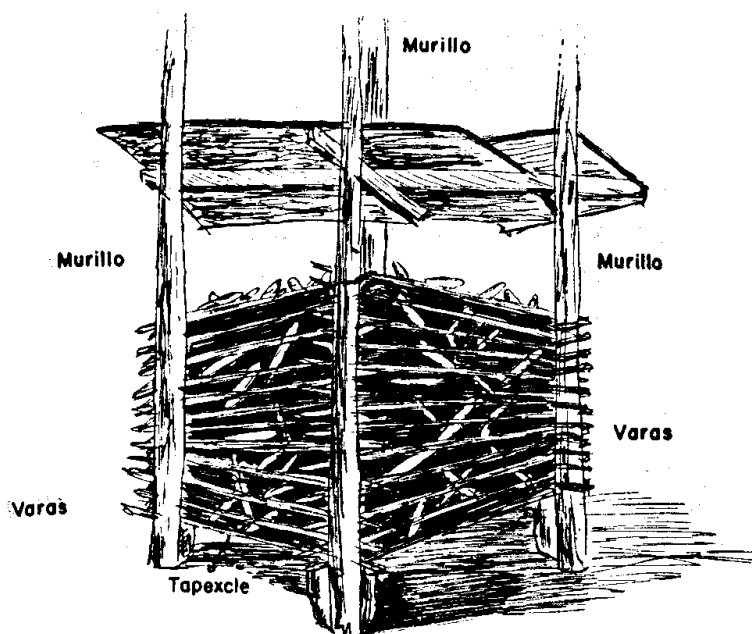


FIG. 9. El cincolote

¹⁸ *Guixala* e *ixala* podrían ser deformación de *aguijada*.

¹⁹ De *jilote* se ha formado el verbo *jilotiar*, que significa 'empezar a salir las flores hembras de la planta'. En *El barzón* se canta: "Cuando estaba jiloteando / me compuse mis huaraches" y "cuando estaba jiloteando / ¡ah, qué matas de frijol! / ¡Qué bonito 'stán floreando!" El mismo corrido emplea también otras voces usuales en Tepotzotlán: *escardar*, *pizca* (*pizcar*, *pizcador*), etc. *Asegundar* debe corresponder al *echar segundas* de Tepotzotlán.

²⁰ En ninguno de los diccionarios consultados encuentro la palabra. Molina dice que *cintli* son las mazorcas de maíz secas y curadas, y *olote* lo que queda de la mazorca una vez quitado el grano. ¿Se habrá formado la palabra *cincolote* sobre estas dos voces?

o *murillo*²¹. Las paredes se hacen con delgadas tablas de madera, prismáticas y alargadas, que se sostienen una a la otra entrecruzándose en los ángulos. En la base hay una plataforma de tablas sostenida sobre piedras para evitar que las mazorcas que quedan abajo sufran con la humedad. Arriba suele colocarse un techo de tablas. El cincolote es una especie de hórreo muy primitivo; se hace y deshace cada año; a medida que se va utilizando el maíz se van quitando las piezas de madera de la armazón (fig. 9).

He aquí algunas interjecciones típicas de la región. Cuando los bueyes se salen del surco, el labrador les grita *¡melga, melga!* Cuando quiere que retrocedan, dice *¡chísate, chísate!* Cuando el buey de la derecha da la vuelta hacia la izquierda o viceversa, dicen *¡quíebralo!* Para animar a los animales dicen *¡arre!* o *¡chis... chis!*; para detenerlos, *¡o... h, oh!*

8. EL CULTIVO DEL MAGUEY

Sigue habiendo en Tepotzotlán grandes extensiones de tierra destinadas al cultivo del maguey para la producción del pulque, a pesar de que esta producción ha disminuído mucho en los últimos años. Hay varias clases de magueyes: el *maguey manso*, que da el pulque más fino; el *de penca larga* o *cenizo* (así llamado por el color verde-gris de sus hojas), muy abundante en la región; el *maguey ayoteco*, grande y más rico en pencas, que produce mayor cantidad de pulque, pero de calidad inferior; el *maguey mexinola*; el maguey *xilomé*, que es el más grande y que se cultiva especialmente en Otumba.

Las hojas de maguey se llaman *pencas*. *Púa* es la espina que tienen en su extremo, y *mechichiguales* las espinillas que recubren los bordes. La pulpa de la penca se llama *carnaza*; la piel que la cubre, *tela*; el jugo de la penca, *guixi*. Las pencas secas de los magueyes que ya han dado su jugo se llaman *mezotes* o *mezotitos* y, como ya hemos dicho, sirven de combustible.

De la planta del maguey brotan unos retoños llamados *mecuates*, que tienen que quitarse antes de que la planta empiece a dar *agua-miel*. Los mecuates se trasladan al *almárcigo*²², donde se dejan durante tres años, hasta que lleguen a "una vara de altos". Reciben entonces el nombre de *cuarterones*. En ese punto se pasan a la *mecallera*, plantío de magueyes. La operación de plantar los magueyes

²¹ Llamam *murillos* a todos los troncos gruesos que conservan la forma cilíndrica del tallo del árbol, independientemente del uso que se les dé. Es una nueva acepción de *morillo*, que en España se aplica a una pieza de hierro que sostiene la leña en el hogar.

²² ICAZBALCETA, s. v., recoge la palabra *almárcigo*, y dice: "Por esta voz entendemos lo que el Diccionario llama *almáciga*". El *Dicc. Acad.* da ahora *almáciga* y *almárcigo*. *Almárcigo*, general en México, no figura en ninguno de los dos diccionarios.

se llama *embrocalar*²³. Después de un año, aproximadamente, la planta se llama *de medio porte* y algún tiempo después, *de porte*. A los tres o cuatro años la planta está lista para extraer de ella el aguamiel; se llama entonces *magüey venido*. El magüey llega a esta última etapa cuando el *corazón* o *piña* o *mevolote* se pone delgado. Se efectúa entonces la *capazón*²⁴, o sea la operación de *quebrar magüey*, que consiste en quitar el mevolote con una pieza de acero llamada *barreta*; se forma así una oquedad que recibe el nombre de *mezontito* o *cajete*²⁵.

De no hacerse a tiempo la *capazón*, el magüey da un brote, llamado *quiote*, que en pocos días alcanza una longitud de tres o más metros y que más tarde da flores, *gualumbos*. El magüey que llega a tener quiote se llama *magüey saltado*; ya no puede producir aguamiel.

Por un lado del magüey las pencas están más abiertas y forman lo que se llama la *llave*; por ahí entra el *tlachiquero*²⁶ con su *acocote*. Después de sacar el aguamiel se raspa el mezontito para que vuelva a brotar el líquido. La operación se hace con el *raspador*, pequeña pieza de acero con mango corto de madera, que se afila con un instrumento de acero llamado *eslabón*. La sustancia fibrosa que se desprende al raspar se llama indistintamente *mexal* o *bagazo*²⁷. Se llama *raspa* la acción de raspar el mezontito, y también toda la operación de sacar el aguamiel.

El magüey da aguamiel durante cinco meses aproximadamente. Los tres primeros meses produce de cinco a ocho litros en cada raspa. Cuando la planta deja de producir, el mezontito queda convertido en una gran oquedad de paredes muy duras. Se quitan entonces las pencas, operación que recibe el nombre de *despencar* o *jimar*²⁸.

El *acocote* es la corteza dura del *guaje*, fruto producido por una planta cucurbitácea llamada también *guaje*. El fruto es alargado, estrecho por un extremo y abombado por el otro²⁹ (fig. 10). En el

²³ ¿De *embrocar*? La palabra no figura en las obras consultadas.

²⁴ ICAZBALCETA, s. v., dice que *capar*, aplicado al magüey, es 'destruir el órgano generador para impedir el desarrollo del quiote'.

²⁵ Según SANTAMARÍA, s. v., *mezontito* significa en México 'leño, tronco hueco que queda del magüey después de raspado y seco y que la gente pobre usa como baúl'. No he podido comprobar este uso.—En cuanto a *cajete*, GARCÍA ICAZBALCETA, SANTAMARÍA, MALARET y otros autores dicen que proviene del azteca *caxitl*. Pero evidentemente no puede prescindirse del influjo de palabras españolas como *caja* y sus derivados.

²⁶ *Tlachique* 'aguamiel', *tlachiquero* 'el que extrae el tlachique'.

²⁷ *Bagazo* se aplica también a los desperdicios de la caña (MALARET).

²⁸ Según ROBELO, *Diccionario de aztequismos*, Cuernavaca, 1904, s. v., sobre *xima nite* 'afeitar, afeitarse', se formó *ximar* (Robelo escribe *chimar*), que significa también 'molestar'.

²⁹ Además del *guaje*, la planta del mismo nombre da un fruto de forma

extremo estrecho tiene una boquilla, la *llave*, que se coloca en el cajete del maguey. El lado abombado tiene un agujerito, la *boca*, por donde sorbe el tlachiquero. Esta operación se llama *levantar el aguamiel*. Una vez sacado todo el líquido, el tlachiquero coloca un dedo en la llave y vacía el aguamiel en la *castaña*.

La *castaña* (fig. 11) es una especie de barril de madera, ligeramente abombado por un lado y aplanado por el otro; tiene aros de metal. Los asnillos que acarrean el aguamiel desde la mecalera hasta la hacienda llevan una castaña de cada lado, a manera de alforjas. Su capacidad es de cuarenta a cincuenta litros. Antiguamente se transportaba el pulque en *cueritos*, envases hechos con cueros de chivo. La *corambre* (fig. 12) o conjunto de cueritos cuelga todavía en las paredes del tinacal de la hacienda.

El tlachiquero lleva las castañas a una habitación de la hacienda. Ahí vierte el aguamiel en un *barril*, para que tenga lugar la primera fermentación. Sobre el barril se coloca la *zaranda*, especie de criba hecha con un *ayate*³⁰ clavado sobre dos palos. Al pasar al barril, el aguamiel se cuela y se libra de impurezas; en esta etapa se llama

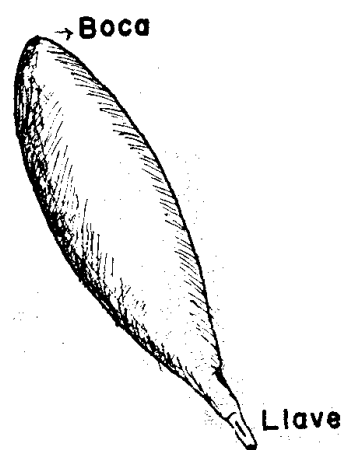


FIG. 10. Acocote

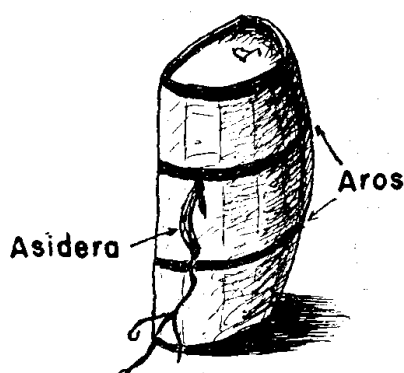


FIG. 11. Castaña

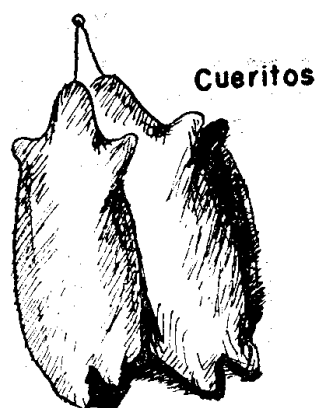


FIG. 12. Corambre

semilla. Toda la elaboración del pulque requiere gran limpieza, pues cualquier basura, por pequeña que sea, puede agriarlo. La habitación correspondiente se mantiene cerrada con llave. El barril se llena hasta la cuarta parte. Ahí se deja el aguamiel para que se pudra. Mientras fermenta se va formando en su superficie una *tela*, llamada también *nata* o *zurrón*, con la cual se suele hacer un vina-

distinta: tiene un estrangulamiento que lo divide en dos partes muy desiguales; se llama *bule* o *calabaza de los peregrinos*.

³⁰ Trozo de tela de ixcle de trama muy abierta, a manera de red.

gre que, según dicen, es de muy buen sabor. Cuando se agrieta la tela, se quita con las manos muy limpias y se comienza a *alimentar* el pulque, o sea a echarle aguamiel fresco y limpio hasta que el barril se llene. Una vez lleno el barril, el líquido, que en esta fase se llama *puntas*³¹, se *trastumba* a la *tina*. La tina se hace de cuero de res recién desollada; se prepara el cuero llenándolo de tierra para que adquiriera la forma de un gran bolsón; después se saca la tierra y se raspa la superficie para quitarle el pelo. El cuero se clava en

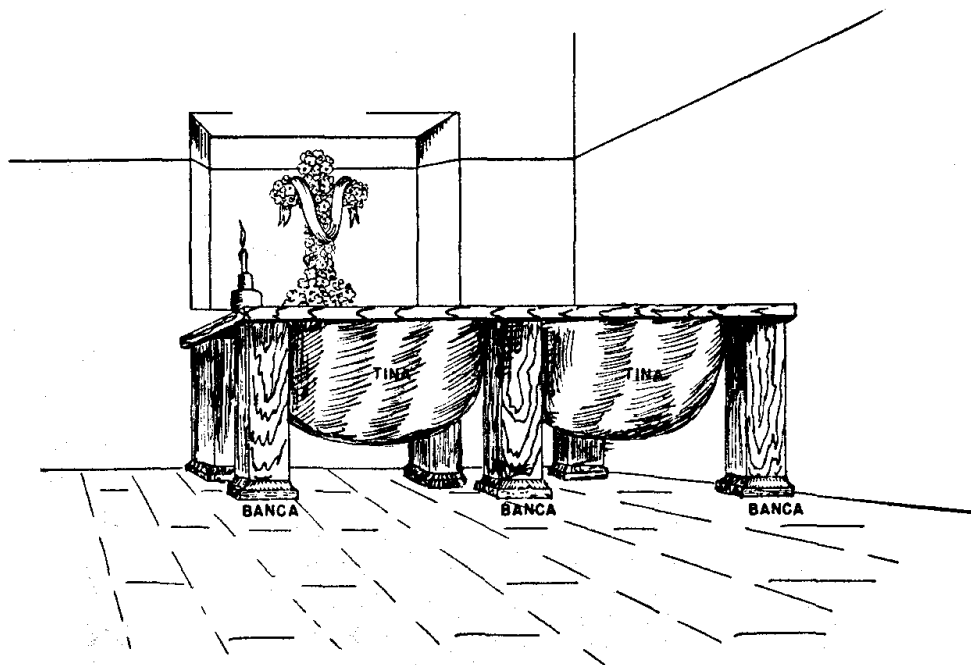


FIG. 13. Un ángulo del tinacal

un marco cuadrado de madera sostenido por dos bancas hechas preferentemente de madera de encino (o *palo colorado*, como también lo llaman). Una vez en la tina, el líquido sigue alimentándose hasta que *blanquea*, o sea hasta que se convierte en el blanco pulque. En seguida se *corta punta*: se traslada el pulque a otras tinas destinadas a la venta. Estas tinas con el pulque ya listo se guardan en el *tinacal*, contiguo a las habitaciones en que se elabora el pulque. En la hacienda "La Teja", el tinacal es una habitación de paredes encaladas; en una de ellas hay un nicho con una cruz adornada de flores de papel de colores vivos, con una veladora y unos vasos con flores naturales (fig. 13).

Al vender el pulque lo sacan de la tina con una jícara hecha de medio guaje redondo, y lo vierten en el recipiente para medir. Se usan con este objeto el *cuartillo* (medio litro), el *cuarterón*, barrilito de madera con asa y aros de hierro (fig. 14) en que caben

³¹ ISLAS ESCÁRCEGA, s. v., llama *colas* a esta fase de la elaboración del pulque.

unos seis litros, y el *cubo*, barril de dos asas (fig. 15) con capacidad de veinticuatro litros.

Antiguamente —dicen los ancianos del lugar— cualquier operación que se hacía con el pulque iba acompañada de cánticos religiosos y de exclamaciones: “¡Alabo a Dios, alabo a Dios!” Hoy se va



FIG. 14. Cuarterón



FIG. 15. Cubo

perdiendo esa costumbre; sólo queda el nicho en el tinacal. Antes, cuando se abría el tinacal de “La Teja”, cantaban los peones “Alabado sean las horas / las que Cristo padeció”, y cuando lo cerraban al atardecer y el mayordomo y los peones se retiraban, los tlachiqueros se despedían desde el patio con un largo grito de “¡A...ve Marí...a purí...simal”, y el patrón contestaba: “¡Sin pecado concebida!”

La fiesta del pulque se celebra el 3 de mayo, día de la Cruz. Con los meyolotes de cierto maguey silvestre llamado *sotol*, cuyas pencas sólo tienen entre treinta y cuarenta centímetros de largo, los tlachiqueros hacen rosas que, pintadas, sirven de adorno a la cruz el día de la fiesta³².

ESTRELLA CORTICHS DE MORA

México, D. F.

³² Hay una referencia a estas flores en el *ASFM*, 4 (1944), p. 145. En un rancho situado al Este de Tepotzotlán “se construía una gran cruz de madera... que se exornaba con muy curiosos y artísticos rosetones, hechos con la parte tierna o meyolote de las pencas del maguey”.