Léxico de los términos culinarios y mexicanismos

Lexique des termes culinaires et mexicanismes

Esther KATZ y Aline Hémond

Abreviaturas

1 esp.: término en español

2 náh.: término en náhuatl

Lexique

3 **Aguacate**: esp. (del náh. *ahuacatl*). *Persea americana*. En los Andes se llama "palta".

Anthropology of food, S9 | 2014

Katz Esther, Hémond A. Léxico de los términos culinarios y mexicanismos. In : Ariel de Vidas A. (ed.), Hémond A. (ed.), Van't Hooft A. (ed.). Comidas rituales. Anthropology of Food, 2014, 9, art. no 7503 [20 p. en ligne]. ISSN 1609-9168

Foto 1. Aguacate (*Persea americana*), Mixteca Alta, Oaxaca.

ESTHER KATZ, 2011

4 **Ajonjolí**: esp. (del árabe andalusí *al-ŷulŷulīn). Sesamum indicum*. Se llama "sésamo" en otros países.

5 **Amaranto**: esp. (del náh. *huahtli*). Semillas de *Amaranthus* ssp. En el siglo XVI, los españoles prohibieron su uso por su importancia ritual, sobre todo en los sacrificios humanos.

6 **Amate**: esp. (del náh. *amatl*). 1) Papel hecho de la corteza batida de árboles, principalmente del género *Ficus* y de la familia de las Moráceas. 2) Pintura que se hace sobre este papel.

7 **Atole**: esp. (del náh. *atolli*). Mazamorra, bebida espesa a base de maíz.

8 **Cajete**: esp. (del náh. *caxitl*). Plato hondo de cerámica [véase Foto 21].

9 **Calabaza**: esp. *Cucurbita* spp. Las especies más comunes en México son *Cucurbita pepo* y *Cucurbita argyrosperma.* Se comen la pulpa, las semillas (pepitas), las flores y las hojas tiernas.

10 **Camote**: esp. (del náh. *camotli*). Túberculo (en general) o túberculo de *Ipomoea batatas*). En otros países se llama "batata".

11 **Cempaxúchitl** o ***cempasúchil***: esp. (del náh. *cempoxochitl*: "flor de muertos" o "flor de Todos Santos") *Tagetes erecta*. Flor de color anaranjada usada en varios ritos, en particular en Todos Santos.

Foto 2. Cempasuchil (*Tagetes erecta*), Tlayacapan, Morelos.

ESTHER KATZ, 2013

12 **Chayote**: esp. (del náh. *chayotli*). *Sechium edule*. Planta trepadora de la familia de las *Cucurbitaceae*. Se comen el fruto, la raíz (*chayocamote*) y las hojas tiernas. En otros países se llama "güisquil", "chuchú".

Foto 3. Chayotes (*Sechium edule*) en un mercado (variedad sin espinas), Ciudad de México.

ESTHER KATZ, 2004

13 **Chilacayote**: esp. (del náh. *tzilacayotli*). *Cucurbita ficifolia*. Calabaza de pulpa blanca que crece en tierras altas.

Foto 4. Chilacayote (*Cucurbita ficifolia*), Mixteca Alta, Oaxaca.

ESTHER KATZ, 2004

14 **Chile**: esp. (del náh. *chilli*). *Capsicum* spp. La especie más común en México es *Capsicum annuum*. En otros países se llama "ají", "pimiento".

Foto 5. Chile (*Capsicum* spp.), Mixteca Alta, Oaxaca.

ESTHER KATZ, 2011

15 **Chiquihuite**: esp. (del náh. *chiquihuitl*). Canasta, cesta.

16 **Comal**: esp. (del náh. *comalli*). Disco delgado y ligeramente curvo de barro sin vidriar o de hierro que permite cocer tortillas o tostar granos.

Foto 6. Comal y tortillas (Mixteca Alta, Oaxaca).

ESTHER KATZ, 2011

17 **Copal**: esp. (del náh. *copalli*). Resina aromática de *Burseraceae* (generalmente *Bursera* spp.) usada como incienso.

18 **Ejote**: esp. (del náh. *exotl*). Vaina tierna de frijol.

Foto 7. Ejotes de *Phaseolus coccineus* (Mixteca Alta, Oaxaca).

ESTHER KATZ, 2013

19 **Elote**: esp. (del náh. *elotl*). Mazorca de maíz tierno.

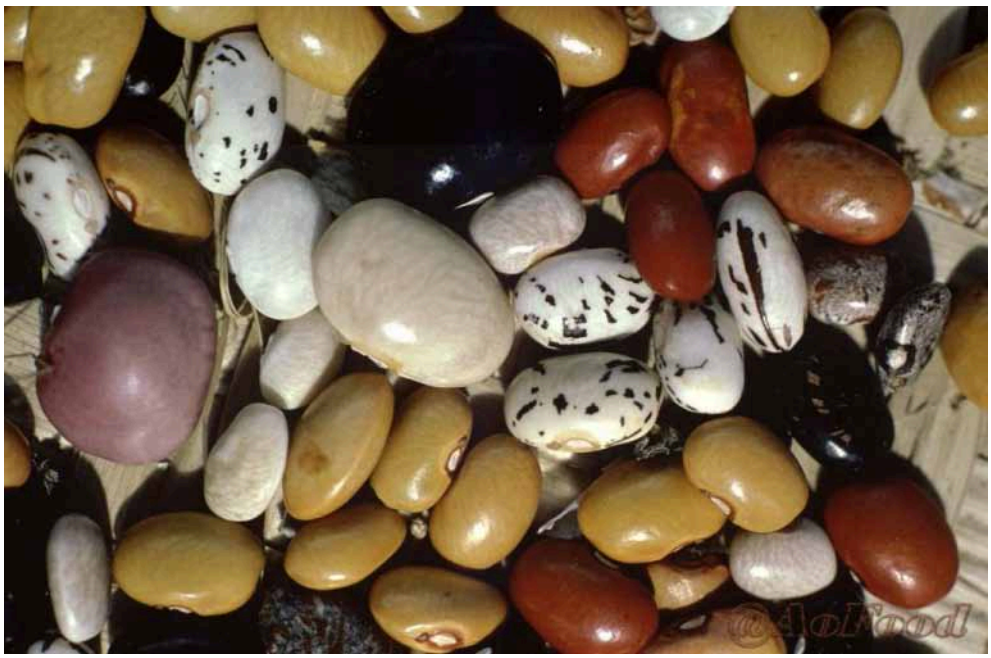
Foto 8. Elotes (Mixteca Alta, Oaxaca).

ESTHER KATZ, 2004

20 **Epazote**: esp. (del náh. *epazotl*). *Dysphania ambrosioides (Chenopodiaceae)* (ex *Chenopodium ambrosioides*). Planta aromática herbácea, con largo tallo ramoso y hojas verdes lanceoladas, que se utiliza como condimento (y medicina).

21 **Frijol**: esp. *Phaseolus* spp. Una de las bases de la alimentación mexicana. Hay varias especies en México: la más común es el *Phaseolus vulgaris*, con granos de diferentes colores. El frijol ayocote, *Phaseolus coccineus*, de flores rojas, crece sólo en tierras altas, y sus granos son de mayor tamaño. El frijol tepari, *Phaseolus acutifolius* crece en zonas áridas, sobre todo en el norte de México. En algunas regiones, se encuentra el frijol de Lima, *Phaseolus lunatus*, de tamaño grande y de forma aplastada. En las tierras bajas de Chiapas, se llama *patashete* (ver Alonso, en este número).

Foto 9. Frijoles (*Phaseolus vulgaris* y *Phaseolus coccineus*), Mixteca Alta, Oaxaca.



ESTHER KATZ, 2004

22 **Guajolote**: esp. (del náh. *huaxolotl*). Pavo (*Meleagris gallopavo*).

Foto 10. Guajolote (*Meleagris gallopavo*), Mixteca Alta, Oaxaca.

ESTHER KATZ, 2011

23 **Horno de barbacoa**: esp. Horno enterrado. Consiste en un hoyo excavado en tierra. En el fondo se colocan piedras, encima se hace un fuego. Cuando quedan solo las brasas y que las piedras son calientes, se ponen los alimentos (carne, platillos a base de maíz,...) y se tapa con hojas y tierra. Los alimentos son cocinados lentamente por algunas horas.

24 **Jícara**: esp. (del náh. *xicalli*). Recipiente hecho de la mitad del fruto de *Crescentia cujete* (*Bignoniaceae*).

Foto 11. Jícaras y tecomates en un mercado (Mixteca Alta, Oaxaca).

ESTHER KATZ, 2011

25 **Maguey**: esp., agave (*Agave* spp., *Agavaceae*). Planta con numerosos usos, importante en las culturas indígenas mexicanas. Principalmente, se usan las hojas (pencas) como recipiente o adorno, las fibras, las puntas (como agujas); se consumen las flores, el "corazón" cocido en horno de barbacoa, la savia fresca (el aguamiel) o fermentada (el pulque); se elaboran bebidas destiladas a partir del corazón o de las pencas de ciertas especies de magueyes (mezcal y tequila). (Ver foto en el articulo de Hémond.)

26 **Maseca**: Nombre comercial de una harina pre-cocida empleada para preparar tortillas.

27 **Mecate**: esp. (del náh. *mecatl*). Hilo, cuerda, originalmente hecha de fibras o hilos de maguey (llamados "*ixtle*") torcidos o trenzados.

28 **Metate**: esp. (del náh. *metlatl*). Piedra de moler de forma rectangular sobre la cual se muelen distintos tipos de granos y chiles; se usa con el *metlapil* (de *metlapilli*, cilindro de piedra) también llamado *mano*.

Foto 12. Metate (Mixteca Alta, Oaxaca).

ESTHER KATZ, 2004

29 **Metlapil**: esp. (del náh. *metlapilli*). Cilindro de piedra utilizado para moler el maíz en el metate.

30 **Mezcal** : esp. (del náh. *metl ixcalli*, agave cocido). 1) Alcohol destilado de maguey o agave. 2) Nombre de diversas especies de maguey. 3) Penca de maguey cocida o asada[1].

31 **Milpa**: esp. (del náh. *milli*: parcela sembrada, y *pan*: encima). Parcela de cultivo del maíz y de sus plantas asociadas (frijol, calabaza o *chilacayote*, y a veces chile). En algunas regiones, milpa designa también la planta de maíz.

Foto 13. Milpa (Mixteca Alta, Oaxaca).

ESTHER KATZ, 2013

32 **Molcajete**: esp. (del náh. *molcaxitl*). Mortero para chile.

Foto 14. Molcajete y salsa (Mixteca Alta, Oaxaca).

ESTHER KATZ, 2011

33 **Mole**: esp. (del náh. *molli*). Platillo a base de una salsa espesa de chile, hoy generalizado en todo el país, pero con mayor presencia en la región central de México y en el Estado de Oaxaca. Es consumido principalmente en fiestas. Existen varios tipos de *mole*, de distintos colores, según las variedades de chile y de los otros ingredientes utilizados en la preparación. Hay mole negro, verde, colorado, amarillo, etc. Se cocina principalmente con carne, pero también con hongos, frijoles o verduras.

Foto 15. Preparación del mole negro (Mixteca Alta, Oaxaca).

ESTHER KATZ, 2004

34 **Nixtamal**: esp. (del náh. *nextamalli*). Granos de maíz hervidos con cal. El proceso de nixtamalización trae varios beneficios: ablanda los granos para que puedan ser molidos con mayor facilidad y mejora las calidades nutritivas del maíz, pues libera calcio durante el proceso. La nixtamalización ha permitido que el maíz sea la base de la dieta mesoamericana por cientos de años.

Foto 16. Bote de aluminio para la preparación del nixtamal (Mixteca Alta, Oaxaca).

ESTHER KATZ, 2004.

35 **Nopal**: esp. (del náh. *nopalli*). Planta de la familia de las Cactáceas (*Opuntia* spp.).

Foto 17. Nopales (*Opuntia* spp.), Milpa Alta, Distrito Federal.

ESTHER KATZ, 2004

36 **Papaloquelite**: esp. (del náh. *papaloquilitl*). *Porophyllum ruderale* (*Asteraceae*). Planta herbácea o arbustiva, de hojas aromáticas; sus hojas se comen crudas o como condimento de algunos guisos.

Foto 18. Papaloquelite (Porophyllum ruderale), Mixteca Alta, Oaxaca.

ESTHER KATZ, 2004

37 **Petate**: esp. (del náh. *petatl*). Estera de palma tejida.

38 **Pipián**: esp. Semillas de calabaza.

39 **Pozol** o **posol**: esp. (del náh. *pozolli*). Bebida hecha con masa de maíz disuelta en agua, típica del área maya. Puede ser endulzada con miel o con azúcar, o aromatizada con cacao.

40 **Pozole**: esp. (del náh. *pozolli*). Platillo a base de granos de maíz blanco nixtamalizados y hervidos. Según las regiones es más o menos aguado. En el centro y en el oeste del país el pozole se parece una sopa y lleva carne de puerco, rábanos, cebolla, cilantro y salsa de chile. En el centro se hace con una variedad de maíz particular, el *cacahuacintle*.

Foto 19. Pozole (estilo mixteco, con mole amarillo), Mixteca Alta, Oaxaca.

ESTHER KATZ, 2011

41 **Pulque**: esp. (del náh. *poliuhqui*: podrido, descompuesto)[2]. Bebida alcohólica que se fabrica a partir de la fermentación del jugo o "aguamiel" del agave o maguey.

42 **Quelites**: esp. (del náh. *quilitl*). Hojas tiernas comestibles de hierbas, arbustos o árboles silvestres, arvenses o cultivados. Son consumidas, según las especies, crudas o cocidas.

43 **Taco**: esp. Tortilla de maíz o de harina de trigo dobla o enrollada y rellena de frijoles, salsa, carne, etc.

Foto 20. Taco (Mixteca Alta, Oaxaca).

ESTHER KATZ, 2011

44 **Tamal**: esp. (del náh. *tamalli*). Masa de maíz, generalmente rellena de otros ingredientes (frijol, carne, ...), envuelta en hojas de maíz (o *totomoxtle*) o de plátano y cocida al vapor. Existen muchos tipos de tamales, de diferentes formas y tamaños, con una variedad de envolturas y rellenos, e inclusive variantes (como el *zacahuil* de la Huaxteca) cocidas en horno de barbacoa. Es el alimento más usado en rituales.

Foto 21. Tamal envuelto en totomoxtle, en un cajete (Mixteca Alta, Oaxaca).

ESTHER KATZ, 2011

45 **Tecomate**: esp. (del náh. *tecomatl*). Recipiente hecho del fruto de *Lagenaria siceraria* (*Cucurbitaceae*). Olla de cerámica en forma de *Lagenaria* [véase Foto 11].

46 **Tonal**: esp. (del náh. *tonalli*: día, calor del día, signo astrológico de ese día). Entidad anímica del ser humano.

47 **Tortilla**: esp. (en náh. *tlaxcalli*). En México, tortilla hecha de masa de maíz nixtamalizado (o de elotes tiernos en el tiempo de la cosecha). Alimento de base de los mexicanos.

Foto 22. Comal y tortillas (Mixteca Alta, Oaxaca).

ESTHER KATZ, 2004

48 **Totomoxtle**: esp. (del náh. *totomoxtli*). Hojas de mazorca [véase Foto 21].

NOTAS

1. *Diccionario básico del español de México*, 1986: 336, El Colegio de México [México].

2. Godoy A., Herrera T. & Ulloa M. (2003) *Bebidas alcohólicas no destiladas indígenas de México*: 42, UNAM [México].