

TRANSPORTE Y ELABORACION DE LA SAL EN ZIQAQUIRA

ESTUDIO LINGÜISTICO

En las notas que siguen nos proponemos describir lexicográficamente un tipo de cultura material tradicional en Zipaquirá: la elaboración de sal.

Se sabe que los estudios de lexicografía dialectal alcanzan mucho interés y vitalidad relacionando detenida y sistemáticamente las palabras con las cosas que significan. Esa orientación han llevado hace ya tiempo, con muy buen resultado a nuestro juicio, las investigaciones de léxico en el campo de las lenguas romances tanto en Europa como en varios países de América. Nos parece que también en Colombia puede ensayarse esta clase de trabajos con algún provecho¹. De ahí el presente intento.

Noticia de Zipaquirá

Esta población se halla a 50 kms. al N. de Bogotá, en la Sabana del mismo nombre. Se comunica con dicha ciudad por ferrocarril y carretera. Tiene aproximadamente 15.000 habitantes, y una temperatura media de 14°. Su vida económica se desenvuelve alrededor de las minas de sal y carbón, de la ganadería y la agricultura. Parece que a mediados del siglo XIX, Zipaquirá presentaba a los ojos de los turistas un aspecto de desidia y pobreza bastante manifiesto². Hoy la impresión es totalmente distinta.

¹ Después de un período de saludable limitación de los estudios lingüísticos a la investigación de las modificaciones fonéticas, parece que ha llegado el momento de dedicar otra vez mayor atención al significado de las palabras, a las cosas! (Prólogo de la revista *Wörter und Sachen*, cita de Julio Casares, en *El Diccionario y sus problemas*, Madrid, 1941, pág. 114).

² "Al recorrer las calles de la ciudad [Zipaquirá], al notar sus edificios anticuados i la muchedumbre de mujeres harapientas que concurren a las cercanías de la fábrica de sal a raspar los tiestos desechados, i recojer pacientemente las par-

Las salinas de Zipaquirá forman parte de un grupo de yacimientos y fuentes localizado especialmente en los actuales departamentos de Cundinamarca y Boyacá. Ese grupo es el más importante de todas las salinas terrestres de Colombia. En la mina zipaquiriense la sal aflora en grandes bancos cuya explotación sigue siendo hoy, como en lejanos tiempos, fuente importante de ingresos para el Estado y para muchas gentes en particular³; la explotación se está haciendo al parecer sin interrupciones apreciables desde antes de la Conquista española.

TRANSPORTE DE LA SALMUERA

La sal gema se disuelve en agua para librarla de impurezas. Por tubos metálicos se lleva después a grandes tanques de almacenamiento de donde, también por tubos, se pasa a unos sitios de venta; en éstos la toman los elaboradores y la transportan a los hornos en pipas. Los hornos son propiedad privada de muchas personas.

El Carruaje

Se transporta la salmuera en pipas montadas horizontalmente en carruajes de dos ruedas (lám. I) tirados por yuntas de bueyes.

tículas de sal arrojadas con las basuras, no puede uno menos de preguntarse: ¿Zipaquirá es lo que debería ser, vistas su aventajada posición y la riqueza no común de sus terrenos cultivables?" (M. Ancizar, *Peregrinación de Alpha*, Bogotá, 1853, pág. 11).

"La agricultura y la industria manufacturera están descuidadas casi en su totalidad: Zipaquirá no tiene, como la mayor parte de las poblaciones de la República, una industria propia que proporcione medios de subsistencia a sus moradores; su única industria es la especulación sobre sal y esta es casi la exclusiva ocupación de la clase media". (José Camacho Roldán, *Sucesos de Zipaquirá*, comunicación al redactor de la *Opinión*, Bogotá, abril 19 de 1863, pág. 4). En el trabajo de la mina y de los hornos se ocupan hoy de 500 a 600 personas (dato tomado en agosto de 1946).

³ Pablo Vila, *Nueva Geografía de Colombia*, Bogotá, 1945, pág. 2.

"El eje económico que ponía en movimiento todo el mecanismo comercial de los Chibchas era... la sal"... "Aquellas minas [de Zipaquirá, Tausa, Nemocón y Sesquilé],... constituían el Tesoro del Soberano chibcha y su principal recurso fiscal, suficiente para hacer de éste un potentado, dados el radio de consumo de la sal, la condensación de la población y la aplicación de los Chibchas al comercio con las tribus vecinas". (Miguel Triana, *La Civilización Chibcha*, Bogotá, 1922, págs. 101, 102-103). En 1861 Jacobo Sánchez la consideraba como "la renta más segura de la Nación" (*Exposición sobre el informe del Presidente de la Confederación y las propuestas de elaboración y explotación de las Salinas de Zipaquirá, Nemocón, Tausa y Sesquilé*, s. f.[1861], pág. 15).

La armazón de estos carruajes se parece bastante a la escalera de los carros de labranza, corrientes en la Sabana de Bogotá. Sus teleras y tijeras son, sin embargo, mucho más grandes. Las últimas llevan debajo dos fuertes largueros que ayudan a sostener el peso de la pipa y a los cuales se ligan los muelles de las ruedas. La pipa no es recibida directamente por los travesaños o teleras sino en medio de otros dos largueros que yacen directamente, a su vez, en el centro de la escalera y a lo largo de las tijeras del carro, sostenidos, ellos sí, por los dichos travesaños.

TERMINOLOGIA. La armazón del carruaje: **káma, armánte**⁴. En Funza, Nemocón, Chía (Dpto. de Cundinamarca) se da el nombre de *cama* al plano del carro de labranza. Compárese Acad. *cama* 'suelo del carro o carreta'.

Las tijeras o largueros: **larǵéros**. (lám. I a). Lo mismo en Funza, Nemocón, Chía. Parece que éste es el nombre corriente para las teleras del carro de labranza en la Sabana de Bogotá. En Paraguay, Argentina, Chile, Cuba y Murcia, *limón* (Morínigo, 245). En Extremadura, *tendal* 'cada uno de los dos maderos laterales del lecho de la carreta' (Acad.).

Las teleras o travesaños: **traḃesános**. Compárese Acad. *travesaño* 'pieza de madera o hierro que atraviesa de una parte a otra'. Corriente en Funza, Nemocón, Chía. En Albacete, *travesaña* 'travesaño de madera que une los varales del carro' (Acad.).

El travesaño delantero o cabezal: **kaḃesál, kaḃeséra** (lám. I b). Esta última forma es común en Chía. La primera, corriente en España y América (Morínigo, 240).

El madero que sostiene las tijeras: **ĉáso** < francés *châssis*⁵.

⁴ Los signos empleados en este trabajo son los de la *Revista de Filología Española* y la *Biblioteca de Dialectología Hispano-Americana*. Con excepción de los correspondientes a *b*, *d* y *g* fricativas que hubo necesidad editorial de reemplazar por **ḃ**, **ḋ**, **ḡ**.

⁵ En Bogotá *chazos* 'pedazos de madera que se colocan en los muros con el fin de poder clavar en ellos los marcos de las puertas, ventanas, etc. (Price, pág. 42); significa ahora también cualquier pedazo de madera que se empotra en una pared. Parece que se usa este vocablo con la misma acepción en toda la Sabana, en el Tolima y en la Costa Atlántica (Revollo, s. v. *chaza*). En la región septentrional de Colombia, *chaza* 'bandeja cuadrada a manera de artesa, cuyos bordes como de

(lám. 1c). En Nemocón, Chía se denomina así al verdugo o pedazo de madera que va colocado entre el eje y el larguero⁶.

seis dedos de altura se inclinan hacia afuera' Sundheim, pág. 206), y 'Artesa en que generalmente se venden dulces, pan o bujerías' (Revollo, pág. 91). El significado ecuatoriano de *chaza* 'espacio de un edificio donde se colocan las ventanas o persianas' bien puede ser explicado por la voz de marinería española *chaza* (Malaret, *Americanismos*, pág. 184). Según el Dicc. de Aut., *chuzas* 'espacios que hai en las cubiertas de llave a llave; y también se llama assi el distrito que hai de cañón a cañón'. El académico *chaza*, *chazar* < francés *chasser* < CAPTIARE (REW. 1662), aparece en los escritores españoles hacia 1500 (Guevara, Agustín, Gómara, Espinel, Quevedo, Herrera, Alemán y otros, según el Dicc. de Autor.), con el significado de 'detener la pelota antes que llegue al saque o raya señalada para ganar' (C. Fontecha, *Glosario*, s. v.); significa también la misma raya, y otros significados afines del juego de pelota y del arte de la equitación. (Vid. Acad.). Estas acepciones podrían explicar fácilmente la voz marítima y quizá la acepción ecuatoriana, pero nuestros términos colombianos referidos a: 1º *verdugo* de los carros de labranza, 2º *larguero de soporte* de las pipas zipaquireñas, 3º *pedazos de madera* que se empotran en la pared y 4º *artesa*, quedan sin fácil explicación. Descartando la afirmación de Sundheim de que *chaza* es una "corrupción" de un supuesto término catalán *capsa*, es interesante que el lexicógrafo barranquillero no haya creído conveniente referir esta voz a la académica ya citada. (Sundheim, I. c.); lo mismo Revollo: 'este costeñismo se funda quizá en la palabra de carpintería *chazo*, porque *chaza* en español es cosa muy distinta de la *artesa*' (Revollo, I. c.). Este lexicógrafo no nos explica sin embargo el origen de dicho término de carpintería. El francés *chassis* 'encadrement des parties mobiles d'une fenêtre; clôture qu'on met devant les fenêtres pour empêcher que les vitres ne soient cassées à coups de pierre; cadre de bois préparé pour être rempli avec un panneau ou quelque objet tendu et fixé sur les bords' (Larousse), estaría más cerca de estas acepciones colombianas. Quizá podamos referir estos vocablos a un segundo préstamo del francés *chazo*, *chaza* < *châssis* [francés *châssis* < CAPSA, (REW. 1658)]. *Es probable que el chilenuismo *chaza* 'instrumento de hierro que usan los tonderos para golpear los zunchos de los barriles' (Malaret, *Americanismos*, pág. 184), se refiera más directamente al francés *chassoir* 'morceaux de bois que le tonnelier pose sur les cerceaux et sur lequel il frappe lorsqu'il veut les chasser' (Littré). Falta saber, sin embargo, la antigüedad y geografía de este término.

⁶ A la pieza de madera que va entre el eje y el larguero del carro llaman *chaso* en Nemocón y Chía; *sapata* en Funza. Compárese Price, pág. 123, *zapata* 'mayor grueso que se da a los cimientos o fundaciones por ambos lados con respecto a la pared o muro que se intenta construir sobre ellos'. Parece que en el Paraguay llaman *limón* al larguero (Morínigo, pág. 246, fig. 14, 1). En León y Santander (España), *verdugo* (Acad.); en Albacete, Aragón, *garrapatillo* 'pieza de madera en que descansa el costado de un carro, y que sirve para unirlo al eje' (López Puyoles y Valenzuela La Rosa, *Colección de voces*. Zaragoza, MCMII, pág. 24).

*Una discusión completa de los derivados directos ibero-romances de *capsa* y *capsu*, en Yakov Malkiel, *The Etymology of Hispanic que(i)xar*, *Language*. July-September, 1945, págs. 142-183.

La lanza: **lánsa** (lám. I *d*). Lo mismo en Nemocón, Funza, Chía⁷. En el Paraguay, **péatiko**; en Navarra, **pértica**; en Asturias, León y Santander, **pértiga** (Morínigo, 246); en León, **trasga** (Acad.). Las lanzas de las pipas zipaquireñas miden unos 4 ms. y se sujetan a la armazón del carruaje por medio de fuertes grapas de hierro: **grámpas** (lám. I *e*, lám. II, 4 *e*). Esta forma es general en Bogotá, Zipaquirá; también en la costa atlántica colombiana, en el Valle del Cauca, en Antioquia (Sundheim, 334; Tascón, 157; Restrepo, 271; Uribe Uribe, 141). Puede decirse que en Colombia, como en el Perú, la forma *grampa* es más usada que la académica *grapa*⁸.

El hueco y punta de la lanza: **bixéra** (lám. II, 4 *b*).

La rueda: **rwéda** (lám. II, 1).

El eje de la rueda: **éxe**.

Las pinas o trozos curvos que forman en círculo la rueda: **kamónes** (lám. II, 1 *a*); lo mismo en Bogotá, Funza, Nemocón, Chía. Es posible que ésta sea la denominación más usual en la Sabana de Bogotá. *Camón* también en Cuba (Malaret, *Americ.* 101). Compárese Acad. *camones* 'maderos gruesos de encina con que se forran las pinas de las ruedas de las carretas y sirven de calce'. En Asturias, *camción* 'trozo de la rueda de la carreta, que sirve de sostén a las cambas y en medio de la cual penetra el eje'. (Acad.). En San Ciprián de Sanabria: **kambónes** 'pieza de madera de forma circular que encierra las piedras del molino para que no se escape la harina'. En el mismo San Ciprián, **kámiba** 'cama o pina de la rueda' (Krüger, 82). En Chile, Méjico, Argentina, Santander (España) y Asturias úsase *cama*. En Navarra y Cespedosa de Tormes, *pina*. En el Paraguay, **kúzba** (Morínigo, 244). En Asturias, también, *cambucha*. *Calza*, en Salamanca (Acad.). *Camón*, *cama* < CAMB (REW 1542). La rueda descrita tiene siete camones generalmente.

El arco de hierro que cubre la circunferencia de la rueda: **lánta** (lám. II, 1 *b*)⁹. Lo mismo en Nemocón, Funza, Chía. En Ar-

⁷ Parece que *lanza* se usa más que *pértiga* en la Sabana de Bogotá.

⁸ En el Perú *grampa* es más usual que *grapa* (Tovar y R. *Estud. dialect.* pág. 115). Para el valor marítimo español de esta forma véase Cuervo, 958.

⁹ Esta era la acepción corriente en Zipaquirá antes de que comenzaran a asfaltar sus calles. Cumplido este hecho se empezaron a utilizar llantas de goma para cubrir el cerco de hierro; a éste llaman *rin* allá y en Bogotá; del inglés *rim*; a aquélla, *lánta*.

gentina, **yánta** (Dornheim, 47), en el Paraguay, **lánta**. (Morínigo, 245).

Los rayos: **rádjos** (lám. II, 1 c); lo mismo en Funza, Nemocón, Chía. En Argentina, **ráiyó** (pl.), (Dornheim, 47); en el Paraguay, **ráyó** (Morínigo, 247). En la rueda que describimos hay generalmente dos rayos por cada pina¹⁰.

El cubo de la rueda: **mansána** (lám. II, 1 d)¹¹; corriente en Nemocón, Funza, Chía, Bogotá. Lo mismo en la región septentrional de Colombia, en P. Rico, Panamá y Venezuela (Sundheim, 421; Malaret, *Americ.* 342 y *Suplemento* II, 164). **Maza** en Chile, P. Rico, Paraguay, Argentina y Cuba (Malaret, Morínigo, Dornheim, Pichardo); **maza** es corriente también en España (Morínigo, 245; Dornheim, 46).

Las cajas del cubo donde se ajustan los rayos: **eskopljađúras**, esp. *escopleadura*. Lo mismo en Chía, Nemocón; en Funza, **káxas**.

El anillo de hierro alrededor del cubo: **anilo**, **sunçó** (lám. II, 1 e); esta última forma es más corriente en Funza, Nemocón, Chía. **Zuncho** también en la Argentina, Chile, P. Rico, Cuba, Bolivia y Paraguay (Morínigo, 249). En Andalucía, **sortija** (Acad.). El cubo que describimos tiene dos zunchos.

El buje cilíndrico de hierro que guarnece interiormente el cubo de las ruedas para disminuir el rozamiento con el eje: **bosín**; lo mismo en Bogotá, Funza, Nemocón, Chía. Compárese Acad. *bocín* 'pieza redonda de esparto que se pone alrededor de los cubos de las ruedas de carros y galeras'; Malaret (*Americ.* pág. 70) *bocina* 'Cuba y Méx. Pieza cilíndrica que recubre el extremo del eje del carruaje; bocín o volandera'. Esta pieza se llama en el Paraguay **biságra** (Morínigo, 239).

El pezón del eje: **espíga**; corriente en casi toda la Sabana de Bogotá. En San Ciprián de Sanabria, **espígu** 'parte del eje que sobresale de la rueda' (Krüger, 121). En Chile, *espiga* 'pezón a que se ata el yugo' (Acad.).

La arandela o corona que rodea el pezón del eje: **arandéla** (lám.

¹⁰ El aserto de Morínigo de que *rayos* es más popular en toda América que *radios*, no se confirma en la Sabana de Bogotá.

¹¹ Para la extensión semántica véase Cuervo, (*Apunt.*, 520). Compárese también con la forma cubana y puertorriqueña *piña* (Malaret, *Americ.*, pág. 416).

II, 1 f); lo mismo en Bogotá, Funza, Nemocón, Chía. *Arandela* en la Argentina; *alfardón* en Aragón; *volandera* en Cespedosa de Tormes. (Morínigo, 248). En el *Dicc. Autor. estornija, bilorta*¹².

La arandela o corona que va al otro lado del buje hacia el interior del carruaje y en el nacimiento de la manga del eje: **arandelón**.

El pernete o sotrozo de hierro que atraviesa el pezón del eje: **kruséro** (lám. II, 1 g); lo mismo en Nemocón; en Bogotá, Funza, Chía, *perno*. En el Paraguay se le denomina *tarúgo*; en la Argentina y Chile, *cuña* y *clavija*; *matabués* en Cespedosa de Tormes (Morínigo, 249); en San Ciprián de Sanabria, **entrouño** (Krüger, 121); en Badajoz y Salamanca, *tornija* (Acad.).

La pipa

La pipa: **pípa** (lám. I). Compárese *Acad. pipa* 'tonel o candiota que sirve para transportar vino u otros licores'. Las pipas zipaqui-reñas no tienen ninguna visible sobanda pero sí uno de sus fondos es más grande que el otro, lo cual les da la figura de un cono truncado cuya base mayor va hacia la parte posterior del carruaje, y la menor, hacia la anterior. La capacidad de estos toneles es de un metro cúbico.

La inclinación de la superficie lateral de la pipa: **bjáxe**. Compárese *Acad. viaje* 'oblicuidad de la superficie de un muro o del eje de una bóveda respecto al frente de la obra que forman parte'. Llámase también así el falseo de las duelas, que hace posible la curvatura de la pipa.

Los témpanos o fondos de la pipa: **tápas** (lám. I, f). Compárese *Acad. tapa*. Se llaman también así cada una de las tablas planas que forman los mismos fondos. En Zamora, *tesón* (Acad.).

Las tiestas o cantos de las tapas: **desbán**. El jable o gárgol de las duelas: **akanaladúra**. Compárese *Acad. acanaladura* 'canal o estría'.

¹² *Estornija* 'anillo de hierro que se coloca en el eje de los carros entre la rueda y el clavo' (C. Fontecha, *Glosario*, s. v. *estornija*). En Chile *golilla* 'es la estornija castellana; *Platillo* 'se diferencia algo de la estornija y más parecido a la volandera o arandela (Román, s. v. *golilla*). En la costa atlántica *guasa* < inglés *washer*. En Medellín, *rodachina* (Revollo, pág. 132). Entre nosotros también se usa todavía *arandela* con el valor de 'adornos salientes en traje de mujer', lo mismo que en Santo Domingo (H. Ureña, pág. 58).

xáble es el nombre del gurbio o instrumento con que se hace la acanaladura.

Los cercos o zarcillos de hierro que sirven para fijar y sostener las duelas: **súnços**. (lám. I, g). Se llaman así, también, las abrazaderas de hierro que fijan la pipa a la armazón del carruaje. Para Corominas (*RFH*, VI, 156) no puede asegurarse que esta palabra se haya difundido en América por dialectalismo o por influjo del vocabulario náutico. Bien puede ser uno de tantos "occidentalismos" léxicos, como lo demuestra dicho investigador. *Zuncho* es una de esas palabras generales que los informadores usan cuando no recuerdan inmediatamente los nombres más concretos de un objeto. Su acepción general en Zipaquirá, Bogotá, es 'cerco de hierro que sirve para asegurar alguna cosa'. Corominas sugiere la posibilidad de un parentesco de esta palabra con el vasco *Zumitz*, *zimitz*, *zimintx*.

La boca: **bóka** (lám. I, h). Va siempre en la parte postero-superior de la pipa.

El yugo

En la sabana de Bogotá la yunta de bueyes es de uso corriente para faenas agrícolas. Los bueyes se emplean para tracción del arado, de los carros de labranza y como animales de carga. El tipo de yugo sabanero es frontal; parece que el yugo de pescuezo, corriente en algunas regiones del Chaco argentino y en muchas partes de España, es totalmente desconocido¹³. El yugo zipaquireño mide 170 cms. de largo, y está provisto de gamellas, y muescas redondeadas en el centro del mismo (lám. II, 2)¹⁴.

TERMINOLOGÍA. El yugo: **yúgo**. Así también en Funza, Nemocón, Chía. En la Argentina: **yúgo** > **yuño** (Dornheim, 33); en el Perú *yugo* y *yubo* (Tovar, 155); en el Paraguay: **ýugo**. En Céspedes de Tormes **ñugo**; *yubo* en Navarra; *ugu* en Asturias; *jubo* en Aragón y Maragatería, *súgo*, *śúgo*, *śúbo*, en Sanabria y alrede-

¹³ Dornheim, pág. 35. Parece que este tipo de yugo se conoce de antiguo en Galicia: "...y si fuesen los bueyes uñidos por los pescueços, y los yugos cortos, y sobeos muy atados, como en Italia, Galicia y otras partes, tirarían el doble, y caminarían más". (A. Herrera, *Agricultura General*, Madrid, 1620, pág. 183).

¹⁴ Los yugos que se emplean en la labranza tienen 150 cms. En ciertas partes de la Sabana de Bogotá y en Chiquinquirá (Boyacá) hay yuguetas o yugos de una sola gamella: **kameléra**.

dores (Morínigo, 250). En Andalucía, la Mancha, Palencia y Segovia, *ubio* (Acad.).

Las gamellas: kámelas (lám. II, 2a). Lo mismo en Nemocón, Funza, Chía. En la Argentina, *kaméya* (Dornheim, 33); en San Ciprián de Sanabria, *kaméila*; *camellones* en la montaña de Santander (Krüger, 37). No se conoce en la Sabana de Bogotá el uso de frontiles o mullidos para aliviar la presión de las correas en la frente de los bueyes.

Las coyundas de cuero crudo: *koyúndas*. Lo mismo en Nemocón, Funza, Chía, Chiquinquirá (Boy.). En la Argentina *kojyúnda*, *kojyúnta* (Dornheim, 179); en el Paraguay: *kojyúnta* (Morínigo, 242)¹⁵.

Uncir los bueyes: *enyugár*. Compárese Acad. *enyugar*. En Extremadura, León, Salamanca, Valladolid, Zamora, *uñir*; en Aragón, *juñir* (Acad.); en San Ciprián de Sanabria, *xunire* (Krüger, 128).

El sobeo o correa con que se ata al yugo la lanza: *barsonéra* < *barzón* 'anillo de hierro, madera o cuero por donde pasa el timón del arado en el yugo' (Acad.)¹⁶. (lám. II, 4a). En el Paraguay, *sobéo*; en Argentina y Uruguay, *torzal*, *tiento* y *guasca*; *lazo de pértigo* en la Provincia de Buenos Aires (Morínigo, 248); en Andalucía, *hembrilla*; *latigadera* (Acad.); en Aragón, *ubios* (Alfredo Slatse, *Diccionario, s. v.*).

La agujjada

La agujjada: *kaskiléxo*, < *casquillo*, (lám. II, 3). Lo mismo en Chía, Nemocón, Funza. Denomínase así especialmente el casquillo y su rodaja; generalmente, toda la llamadera, incluyendo la vara. Tal agujjada recuerda bastante a una espuela cuya rodaja hace juego entre las ramas o prolongaciones laterales de un casquillo, ajustado a la extremidad de una vara de unos 3 metros de largo. Este tipo de agujjada es bastante moderno. Todavía se

¹⁵ Como un curioso caso de composición de la palabra castellana *yugo* + una forma indígena con el valor de *coyunda*; cf., el paraguayo *yugosa* (Morínigo, pág. 242), con el ecuatoriano *yugocara* (Tobar, pág. 486).

¹⁶ En las labores del campo se llama barsón, la correa de cuero crudo de un metro más o menos y con la cual se ata el timón del arado; barsonera, la de 4 mts. que sirve para atar la lanza de los carros de labranza al yugo.

usa, sin embargo, un tipo antiguo, consistente en una vara y un rejón de hierro embutido en ella: **púya**¹⁷. Compárese Acad. *puya* 'punta acerada que en una extremidad tienen las varas o garrochas de los picadores o vaqueros con la cual estimulaban o castigaban a las reses'. El último tipo es más frecuente en Chile y en otras partes de la América del Sur¹⁸. En el Paraguay, Argentina, Uruguay, Bolivia, Perú y Brasil, *picana*. (Morínigo, 247); lo mismo en Chile (Lenz, 581). Formas españolas: *aguijada*, *aijada* (Acad.).

La vara: **bára**.

La rodajita con puntas: **rodáxa**. (lám. II, 3 a). Compárese Acad. *rodaja* 'estrella de la espuela'.

El casquillo: **kúbo** (lám. II, 3 b). Compárese Acad. *cubo* 'cilindro hueco en que remata por abajo la bayoneta y sirve para adaptarla al fusil. || Cilindro hueco en que remata por abajo la moharra de la lanza y en el cual se introduce y asegura el asta'.

ELABORACION DE LA SAL

Hoy¹⁹ es corriente refinar la sal gema o vijua, para lo cual, como dijimos anteriormente, se disuelve en agua y se somete luégo a ebullición en recipientes abiertos calentados ordinariamente por fuego directo²⁰.

¹⁷ "...Estos mismos peones no cantan en los otros trabajos, por ejemplo, en la arada, cuando siguen lentamente los pasos de la yunta de bueyes, empuñando la *puya* con la mano izquierda y con la derecha la manija del *arado hecho de un tronco de palo, por el estilo de los que ahora doscientos o trescientos años usaban los españoles*". (Eugenio Díaz Castro 'El reje de enlazar', Bogotá, 1945, pág. 32. Bibl. Pop. Cult. Colomb., vol. 27. El subrayado es nuestro).

¹⁸ *picána*... 'una vara que tiene más o menos 3 metros de largo, i una púa de fierro de un centímetro, embutida en la punta, se usa para hacer andar y para dirigir los bueyes que tiran la carreta, etc. El conductor va jeneralmente delante de los bueyes, i los hiere normalmente en el anca en la parte anterior del muslo cerca de la cadera'; (Lenz, *Diccionario etimológico*. Santiago, 1905 i 1910, pág. 581).

¹⁹ La menos impura se ha consumido frecuentemente y desde hace mucho tiempo en su estado natural.

²⁰ Véase Carlos Gómez Martínez, "*Salinas de Colombia*" en *Colombia en cifras*, 1945-1946, pág. 254; y Vila, *op. cit.*, pág. 247: "Es curioso destacar que en Colombia toda la sal para el consumo se obtiene por evaporación del agua: en la marina, mediante el calor solar; en la terrestre, mediante el fuego".

Fondos y moyas

La ebullición de la salmuera se hace ordinaria y principalmente en pailas²¹ (las que nosotros consideramos miden 1.20 m. de diámetro mayor y 0.45 m. de profundidad) en cuyo fondo se precipita la sal en pequeños cristales que se van retirando de

²¹ De las observaciones de Humboldt (F. A. Humboldt, *Memoria Razonada de las Salinas de Zipaquirá*. Dispuesta para uso de los visitantes de las Salinas por Luis Orjuela. Bogotá, Eustacio A. Tovar, 1888) se colige que en 1801 no se usaban todavía fondos: "si las circunstancias locales embarazan del todo el reformar la Salina de Zipaquirá y hacer la sal en calderas, no hay duda que podría resultar alguna economía de combustible cociéndola en cazuelas, si se establecieran hornos de circulación o reverbero" (pág. 40). Líneas adelante insiste en que es importante "cambiar las cazuelas por calderas" (pág. 40) aunque teme que "los indios de Gachanzipá y Tocanzipá que las fabricaban perderán con esta innovación parte de su existencia física y de su comodidad" (pág. 41). Hoy las moyas se fabrican en el área urbana de Zipaquirá. El testimonio siguiente, referido a 1823, es un poco ambiguo: "es preciso llamar la atención de la cámara hacia la rica salina de Zipaquirá. Esta puede tener un rendimiento prodijioso si se varía el método brutal de su elaboración; pero se necesitan fondos para los acueductos, ornillas, y calderas, y a la cámara toca proverlos". (*Memoria que el Secretario de Estado y del Despacho de Hacienda presentó al Congreso de Colombia sobre los negocios de su Departamento, año de 1823*). Bogotá, Imprenta del Estado, por Nicomedes Lora. Año de 1823, pág. 13.

Del siguiente, referido a 1830, se deduce que ya para entonces se habían empezado a usar fondos:

"Es verdad que la falta de sales en Bogotá, [mayo de 1830] si no ha sido de mucha consideración va a ser en adelante muy notable. Los indios no suministran las ollas necesarias, y las leñas escasean. No está en mano de los empresarios obviar inconvenientes de esta especie. Creo, señor prefecto que este mal se evita y se evita para siempre *renunciando al antiguo laboréo, y usando solo la de caldera*. Esta produce más sal que la que se consume en el país, la produce de una calidad hermosa, y según los principios químicos de una pureza completa.

Favorezca V. S. á los empresarios en esta parte desoyendo las quejas que el apego á las antiguas usanzas, una especie de preocupación, ó más bien una ignoble rivalidad pueden dirigir a V. S. contra el *nuevo* económico, y muy útil uso de cristalizar las sales. Tengo el honor de presentar á V. S. una cantidad cristalizada para que, si así lo cree necesario recomiende su examen al señor doctor Quijano, ó á otro profesor, para que haciendo un análisis comparativo informe á V. S. cual de las dos cristalizaciones es más conveniente a la salud". (Informe de Francisco Urquinaona al Prefecto de Cundinamarca sobre las razones de la escasez y carestía de sal en Bogotá, fechado el 28 de Mayo de 1830, pág. 3). Poco más adelante se lee: "pásese con oficio el paquete de sal al profesor Manuel María Quijano, para que informe si es más útil a la salud que *la que antes se trabajaba en ollas*", (*Decreto firmado Vergara*. — *Herrera*, de 28 de mayo de 1830. Art. cit., pág. 3. El subrayado es nuestro). Y más adelante: "Luego que recibí el paquete de sal evaporada en calderas de hierro y el oficio de 28 de mayo que V. S. se sirvió remitirme, en-

tiempo en tiempo. En menor escala se realiza también esta operación en grandes vasijas de barro cocido, vasijas que tienen for-

cargándose que hiciera un examen comparativo de ella con la que se trabaja en ollas de barro por el método ordinario, procedí a verificarlo... con el objeto de... poder satisfacer el deseo que anima a V. S. de saber si el *procedimiento de evaporación, establecido por el asentista inglés* en las salinas de Zipaquirá, sea preferible y más útil á la salud de los consumidores de esta producción mineral, que el *antiguo de cocimiento en ollas de barro*" (INFORME del Profesor Manuel María Quijano. Al Sr. Prefecto del departamento de Cundinamarca, Bogotá, Junio 2 de 1830, en Salinas de Zipaquirá, por Juan Nepomuceno Barros, año de 1830, pág. 4. El subrayado es nuestro, en parte).

De las noticias anteriores se deduce que en Zipaquirá comenzó a elaborarse sal en fondos en uno de los años comprendidos entre 1801 y 1830; en cuál precisamente, no logramos infortunadamente averiguarlo. Por lo demás, en los años posteriores no parece que fue siempre en aumento el número de fondos utilizados; así en 1861 "todos los calderos existentes en las tres Salinas, Zipaquirá, Nemocón y Tausa no alcanzan a producir doscientos cincuenta mil kilogramos de sal en grano cada mes; así es que si se pretendiese abolir el sistema de cristalización i compactación en las *Gachas* indígenas, sin tener montado el número suficiente de calderos, sería imposible dar toda la sal elaborada que el consumo exigiese". (Jacobo Sánchez. *Cuestión Salinas. Oficio de los elaboradores de las Salinas de Zipaquirá, Nemocón i Tausa, dirigido al Sr. Administrador principal de las mismas...*, fechado en Bogotá, 26 de setiembre de 1855, pág. 10). En 1870: "En la salina de Zipaquirá hai *siete calderos* que pueden producir 21.875 kilogramos (1.750 arrobas) de sal por día" (*Colección de los principales documentos relacionados con la administración de la Hacienda Nacional en el año de 1870. Documentos sobre Salinas*. Bogotá, Imprenta de Gaitán, 1871, pág. 115). Y en 1907: "Existen hoy allí [Zipaquirá] *solamente dos calderos* anticuados, uno de ellos en tan mal estado que muy pronto se destruirá por completo" (Antonio L. Armenta, *La mina de sal gema de Zipaquirá*. Bogotá, Im. Eléctrica, 1908, pág. 44. El subrayado es nuestro).

En la actualidad el número de fondos empleado es bastante considerable.

²² Gómez Martínez, *art. cit., op. cit.*, pág. 254. El objeto de esta elaboración de sal compacta se nos describe así, en 1870: "...la sal que la República fabrica i espende en sus administraciones de salinas... es de tres clases, a saber jema, de caldero (en grano), i compactada en grandes trozos fuertemente endurecidos por una cocción de quince o veinte días seguidos. Esta última operación tiene por objeto, darle a la sal la dureza necesaria para transportarla en nuestros caminos de montaña, sin peligro de que la humedad de los fangales, de los pasos de los ríos o de las lluvias, la humedezcan, licuen i destruyan en el tránsito" (*Oficio dirigido Al señor José María Torres Caicedo, Ministro residente de los Estados Unidos de Colombia en París*, fechado en Bogotá, 17 de junio de 1870, en *Colección de los principales documentos relacionados con la Administración de la Hacienda Nacional en el año de 1870*. Bogotá, Imprenta de Gaitán, 1871. [*Documentos sobre salinas*], págs. 137-138).

La elaboración de sal por cocción se está realizando en Colombia desde antes del siglo XVI, según lo atestiguan las siguientes referencias, que aluden igualmente a las vasijas empleadas:

ma de cono truncado, con varios centímetros de espesor, 1.20 m. a 1.80 m. de altura, 1 m. a 1.20 m. de diámetro en la boca y 0.40

“La cual [sal de Nemocón y Zipaquirá] cuecen [los naturales] en vasos que
de barro

aposta tienen hecho para esto,
que llaman ellos gachas, y no sirven
más de una sola vez, porque se quedan
pegadas a la sal, que (ya formado
el pan que pesa dos o tres arrobas,
o más o menos peso, según suele
ser la capacidad de la vasija),
no puede despegarse sin quebrarla” (Juan de Castellanos, *Historia del Nuevo Reino de Granada*. . . , I, canto segundo, pág. 95).

La sal de la mina de Chita es “más fuerte que la que se cuaja del agua de las fuentes de Nemocón y Zipaquirá, que son otras dos salinas, fuentes del agua salada que nacen en estos dos pueblos, el uno á la una cordillera y el otro á la otra de este gran valle de Bogotá, que hervida al fuego se cuaja en grandes panes, de que abunda toda esta tierra fría y parte de la caliente” (Fray Pedro Simón, *Noticias historiales de las conquistas de Tierra Firme en las Indias Occidentales*, Partes segunda y tercera, Publícase por vez primera sobre los manuscritos de la Biblioteca Nacional y con intervención y auxilio del Ministerio de Instrucción Pública. Bogotá, Casa editorial de Medardo Rivas, 1892. Séptima Noticia, cap. xxxix, pág. 278).

En Nemocón, Zipaquirá, Tausa y Guachetá la sal “se labra llenando del agua de aquellas fuentes ciertas vasijas de barro grandes, y medianas, que llaman Mucuras y Moyas, donde (puestas al fuego) se condensa el agua, y quaxa en panes, que pesan a dos, y tres arrobas o más. . .” (Fernández Piedrahíta, *Historia General de las Conquistas del Nuevo Reyno de Granada*. Amberes, Juan Baptista Verdussen, s. f. [1688], I Part., Lib. IV, Cap. IV: *De la Conquista*, pág. 134).

“Desde antes de la conquista los aborígenes conocían estas salinas [Nemocón, Tausa y Sesquilé] en especial la de Cipaquirá, y no sólo extraían la sal gema, sino que aprovechaban las vertientes condensando el agua salada por medio del fuego en ollas chicas de barro y formando así panes, que vistas las condiciones meteorológicas y topográficas del país, eran lo más acertado que pudo idearse; . . . Durante la Colonia se siguió el sistema de los indios y se abrieron las minas de Cipaquirá más o menos científicamente, para ensanchar la producción de sal gema. . .” (Ángel y Rufino José Cuervo, *Vida de Rufino Cuervo y noticias de su época*. Tomo Primero. París, A. Roger y F. Chernoviz, 1892, Cap. vii, pág. 206).

“No se conformaban. . . los Chibchas con aprovechar en el consumo local el agua salada de las fuentes, sino que la compactaban al fuego para venderla en lejanas tierras. La compactación requería un proceso industrial un tanto complicado, cuyos detalles poco modificados a través de cuatro siglos, pueden verse en nuestras grandes fábricas oficiales del presente, en toda su rusticidad prehistórica. La diferencia principal estriba hoy, no tanto en la cuantía de la producción, que entonces debió de ser muy grande para alimentar un grupo de población mayor que el actual, sino en los métodos de organización del trabajo y en el tamaño de las vasijas o moldes de compactación, adecuados para los transportes a espalda humana. Las pequeñas vasijas de forma semiesférica para hacer panes de sal, cuyos fragmentos se suelen encontrar a inmediaciones de las salinas en excavaciones ocasionales, eran

m. a 0.50 m. en el asiento (lám. III, 1). A medida que el agua se evapora en estas ollas se van echando nuevas cantidades hasta

económicas de combustible y de muy rápido despacho; pero requerían un gran número y, por ende una grande alfarería como auxiliar" (Miguel Triana, *op. cit.*, págs. 104-105).

Y no sólo en ollas se ha elaborado entre nosotros la sal: "Poco tiempo há [1801] que en Pizarrá [cerca de Muzo, en el Depto. de Boyacá] se hace la cocción en vasijas de hierro, pues antes se hacía en *totumas*, que son cáscaras de cierta especie de calabazas" (Humboldt, *op. cit.*, pág. 23).

Sobre la conservación de procedimientos antiguos hay muchos datos: en 1801 observaba Humboldt: "En el día se hace aún la sal en Zipaquirá como el Adelantado D. Gonzalo Jiménez de Quesada la vio hacer el año de 1537, cuando pasó viniendo de Lenguazaque". (*Op. cit.*, pág. 23).

En 1823 observó Mollien que una vez extraídos los bloques de sal se echan "en una charca formada al pie de la mina por las lluvias. Esa agua va por una tubería de arcilla a las distintas secciones, donde se hierve durante un día y una noche para evaporar el sulfuro. Para esta operación se utilizan vasijas de barro, todas de la misma forma aunque de diferente tamaño. Las más grandes cuestan un real y no se utilizan sino una sola vez" (Gaspar Theodore Mollien, *Viaje por la República de Colombia en 1823*. Bogotá, 1944. Vol VIII de la Bibl. Pop. Cult. Colomb., pág. 386).

Para una fecha comprendida entre 1828 y 1839 y que no hemos logrado precisar, tenemos la noticia que sigue:

"Cuando las visité [salinas de Zipaquirá] el mineral se depuraba por procedimientos muy primitivos: se le echaba, para que se disolviese, en un gran estanque lleno de agua; de aquí el líquido iba a parar, por unas cañerías, a unas vasijas de barro en las que hervía durante veinticuatro horas y donde, después de la evaporación de los elementos sulfurosos, se condensa según la capacidad del recipiente, en panes de sal de una o dos arrobas (25 ó 50 libras): esos panes, después de sacados del recipiente son los que se venden para el consumo". Augusto Le Moyne. *Viajes y estancias en América del Sur, la Nueva Granada, Santiago de Cuba, Jamaica y el Istmo de Panamá*. Bogotá, 1945, pág. 196. Bibl. Pop. Cult. Colomb., vol. IX.

"El mismo método bárbaro i absurdo empleado por los aborígenes de este país para la elaboración de la sal, —dice Jacobo Sánchez— se ha continuado por nosotros, aun al terminar el segundo tercio del siglo XIX". (*Salinas. Cuestiones de la Compañía de Zipaquirá*, s. f. [1864], pág. 49).

Y para 1869, la siguiente:

"Las minas se explotan por personas de pocos o ningunos conocimientos en esa clase de trabajos, ninguna empresa hace el gasto de pagar a un hombre científico que la dirija, no se introduce un solo aparato ni procedimiento nuevo, i los usados son, con poca diferencia, los mismos que los españoles encontraron entre los indígenas de la conquista (*Memoria que el Secretario de Hacienda i Fomento [Salvador Camacho Roldán] presenta al Presidente de la República sobre el curso que han tenido los negocios fiscales de Colombia en el año económico de 1869 a 1870*. Bogotá, Imprenta de Gaitán, 1871, pág. LXIX).

En 1907 se hizo una reforma al método tradicional: "Los señores Hernández y

que la sal precipitada las llene completamente; la sal resultante, compacta y dura, queda en bloques de la forma interior de las

Pontón han establecido en Zipaquirá [esto se escribió en Agosto de 1907] un horno de compactación en vasijas de hierro que implica una reforma considerable sobre el método de los chibchas; pero está aún muy lejos de lo que pudiera llamarse un procedimiento económico" (Antonio L. Armenta, *op. cit.*, pág. 44).

En la actualidad sólo se utilizan ollas de arcilla.

"Tanto el sistema de calderos como el de los hornos empleados en Zipaquirá cayeron en desuso hace más de un siglo, pudiendo decirse de ellos lo que de los hornos de moya dijo algún notable personaje hace unos treinta años: que son verdaderas máquinas de quemar carbón (*Id. Ib.*).

Por lo demás, el método de elaborar sal compacta no fue exclusivo de los chibchas; también los caribes de nuestro país lo conocieron: "En un pueblo que se llama Cori, que está en los términos de la Villa de Ancerma, está un río que corre con alguna furia; junto al agua deste río están algunos ojos del agua salobre que tengo dicha y sacan los indios naturales della la cantidad que quieren; y haciendo grandes fuegos, ponen en ellos ollas bien crecidas en que cuecen el agua hasta que mengua tanto, que de una arroba no queda medio azumbre; y luego, con la experiencia que tienen, la cuajan, y se convierte en sal purísima y excelente y tan singular como la que sacan de las salinas de España (pág. 387).

Un poco más adelante: "En la ciudad de Cartago todos los vecinos della tienen sus aparejos para hacer sal, la cual hacen una legua de allí en un pueblo de indios que se nombra de Consota, por donde corre un río no muy grande. Y cerca dél se hace un pequeño cerro, del cual nasce una fuente grande de agua muy denegrida y espesa, y sacando de la de abajo, y cociéndola en calderas o pailones, después de haber menguado la mayor parte della, la cuajan, y queda hecha sal de grano blanca y tan perfecta como la de España, y todos los vecinos de aquella ciudad no gastan otra sal mas que la que allí se hace" (*La Crónica del Perú, nuevamente escrita por Pedro de Cieza de León, vecino de Sevilla, en Biblioteca de Autores Españoles, t. 26, pág. 387*).

Ni tampoco el método indicado lo han practicado solamente nuestros naturales: "Hay dos lugares en el mundo, casi antípodas, en donde se compacta la sal por el sistema de moyas o vasijas de barro cocido: en Zipaquirá y en Balasor, remoto distrito en la división de Orisa, Bengala [India]. Es esta una circunstancia digna de notarse... por la analogía marcada que guarda el sistema de la compactación en cazuelas de arcilla, en la provincia india, con el que empleaban los chibchas en la Altiplanicie cuando visitó el adelantado Gonzalo Jiménez de Quesada". El autor de estas líneas traduce a continuación el texto inglés en que W. W. Hunter describe el método empleado en Balasor; de esta traducción tomamos lo siguiente: El agua la "recogen ya saturada en un estanque dispuesto con este fin, é inmediatamente la distribuyen en las evaporadoras. Consisten éstas en 160 o 200 cazuelas de arcilla, *conectadas por un burro adhesivo* [dice el traductor en nota al pie de pág. "obsérvese la semejanza que este método guarda con el de los chibchas"], y de unas dos botellas de capacidad cada una. Los llanos adyacentes suministran paja seca para combustible. Al cabo de unas seis horas la sal se ha precipitado en forma de cristales sucios". (A. L. Armenta, *op. cit.*, págs. 45-46).

vasijas²². En estos dos tipos de recipiente se elabora comúnmente la sal en nuestros días²³.

TERMINOLOGIA. La salmuera: *aḡwa* (*sal*).

Las pailas: **fóndos**. Para Bogotá, Cuervo, § 578, *fondo* '(parte inferior de una cosa hueca) se ha dicho en especial de la parte inferior del vaso que se usa para el beneficio de los metales por azogue, parte que es de cobre o hierro; pero como ésta es de por sí un vaso, ha venido la palabra a significar una paila grande como las que se emplean en ciertas industrias: aplicación muy aceptable'; para Antioquia y Caldas (Uribe Uribe, 131) *fondos* 'pailas, peroles'; en el norte del Tolima, *fondos*, pailas en que se cuece el guarapo de la caña para hacer miel y panela; lo mismo en Vélez (Santander); en trapiches de Arbeláez y Fusagasugá (Cundinamarca) se distinguen los *fondos*, que llevan falca, de las *pailas*, íntegramente de lámina, y del *caldero* o *caldera*, paila grande que sirve como depósito del guarapo; en la costa atlántica (Revollo, 121) *fondo* 'paila muy grande en que se echa el guarapo de la caña para convertirlo en miel por la cochura, y después en panela'. En Venezuela *fondo* 'paila de cobre que en las oficinas de elaborar azúcar sirve para cocer la melaza y darle el conveniente punto de consistencia' (Alvarado, 201). En ingenios de Cuba los *fondos* son 'unas calderas o *pailas* menores que las de los trenes destinadas a recibir los claros' (Pichardo, 107). Para las Antillas y Chile recoge Santamaría *fondo* con el valor de 'paila, o caldera pequeña que se usa en los trapiches' (I, 649). Para Chile registra también Irarrázaval Larrain²⁴ *fondo* "ciertas pailas o calderas destinadas a usos diversos en la minería, en la industria vinícola, y, en especial, en las faenas del campo, en que el *fondo* en que se prepara diariamente la comida de los trabajadores tiene una importancia considerable". Malaret (*Dicc.*, 253) da como general en América el vocablo *fondo* en el sentido de 'paila o caldera'.

El borde ancho y saliente de los fondos: **arandéla**.

La sal elaborada en fondos: *sal de kaldéro*. El equivalente académico de la última voz es *caldera*.

²³ Hay además en la actualidad "una empresa particular... que elabora la sal por el sistema... de evaporación por calentamiento de la salmuera con vapor de agua en tachos al vacío". (Gómez Martínez, loc. cit.).

²⁴ *Chilenismos*. Santiago de Chile, Imp. Cultura, 1945, pág. 183.

Las vasijas u ollas de barro cocido: **móyas**²⁵.

El asiento de las moyas: **asjénto**.

La boca: **bóka**.

El borde: **bórde, bórdo**.

²⁵ En la *Historia General de las Conquistas del Nuevo Reyno de Granada*, Piedrahíta nos cuenta que los naturales de los pueblos de la sal llamaban las vasijas de barro donde condensaban el agua, *moyas* y *múcuras* (Piedrahíta, l. c.). Castellanos nos dice antes, sin embargo, que el nombre de estos vasos es *gachas* (Castellanos, l. c.). La voz que trae este cronista es, no obstante, de origen ibérico manifiesto. El inca Garcilaso en sus *Comentarios* la usa con el significado de 'género de comida compuesta de harina y miel, suelta con agua, y cocida al fuego' (Dicc. Autor. s. v.). Este *gachas* < *COACTUS* (REW 2003). Las acepciones, además de 'masa blanda, lodo, barro' etc. (Acad.), explican fácilmente la especialización semántica de esta palabra referida a la escudilla de barro y a las vasijas sin vidriar de la región de Zipaquirá y Nemocón. La voz *múcura*, de origen cumanaagota, (Cuervo, 975) no ha de aceptarse como nombre indígena de la Sabana de Bogotá, y es de presumir que fue traída por los conquistadores españoles. El vocablo *moya*, único de los tres antes citados que se usa todavía en Zipaquirá, es el que ha tenido más suerte en la adjudicación de orígenes diversos; así, Luis López de Mesa: "de su elaboración [de la sal gema] nos han quedado muchos nombres castellanizados hoy en día, como "moya" o cántaro aborígen para la cristalización, por calentamiento, y en la época precolombiana su comercio en esta región de Cundinamarca fue muy extenso y útil. Tal vez esta palabra "moya" tenga alguna relación con "moyu" que en Keswa significa "pecho de mujer", con lo cual guardando todo miramiento, ofrece alguna perceptible similitud. (*Economía Aborígen Americana*, en *Anuario de la Academia Colombiana*. Bogotá, 1940, pág. 270). Demás está decir que no es posible explicar la existencia de quechuismos en la Sabana de Bogotá antes de la venida de los conquistadores españoles. Quizá nuestra voz *moya* se refiera a *moyo* 'medida de Castilla para cosas líquidas y secas' (Revollo, s. v. *moyo*) y (*Dicc. Aut. s. v.*). Este *moyo* < *MODIUS* (García de Diego, *Contribución s. v.*). *Modius*, *Modium* parece que fue una medida corriente para la sal en Roma. Catón, Cicerón y Séneca la usan referida a ella (Forcellini — De Vit, s. v. *modius*). En Du Cange: 'de sale annuatim modia' (*Glossarium, s. v. modium*), nos hace suponer que en la Edad Media todavía era usada esta medida para la sal. Para España, véase Cervantes: "esto enseño [dijo Loaysa] con tales modos y con tanta facilidad, que aunque no os deis priesa a aprender, apenas habréis comido tres o cuatro *moyos* de sal, cuando ya os veais músico corriente y moliente en todo género de guitarra". (*Novelas*, ed. *Lectura*, págs. 115-116). *Modius* ha tenido mucha vitalidad en los dialectos españoles: *tamoega* en Galicia 'tolva de molino'; *moxeca* en Asturias 'cono truncado en que se colocan los granos que la cebadora va soltando sobre las ruedas del molino'. (García de Diego, *Contribución al Diccionario Hispano etimológico* Madrid 1943, pág. 121); *moyo* como medida, todavía se usa en Galicia (Acad.); en el interior del Perú, *moyo* 'medida arbitraria de capacidad para líquidos que se dice equivalente a diecis is cántaros' (Tovar y R., *Hacia el*

La sal que se elabora en moyas: *sal kompaktáda*. Este vocablo *compactada* hay que referirlo a nuestro verbo *compactar* (Cervo, § 894, Restrepo, 135) que la Academia registra como de Colombia y de Chile.

En cuanto a nombres de la sal conviene tener en cuenta las dos observaciones siguientes, escrita una en 1843 y otra en 1899; dice aquélla: "La sal *compactada* deberá ser lo más blanca posible, seca i pura: la *de grano de caldero*, deberá ser perfectamente pura, blanca i seca: la *chigua* no podrá contener tiesto, ni ninguna materia que no sea sal pura: la *vijua* será también de la más pura que produzcan las minas, seca i sin mezcla de lápiz en lo posible"²⁶. Y la otra: "En Colombia las leyes han consagrado el indígena de *vijua* con aplicación a la gema; y según la manera de su tratamiento y la forma, consistencia u otras condiciones del producto, se la llama *compactada*, *de caldero*, *de presión*, etc., fuera del nombre general de *sal común* con que la compactada en cazos de barro se conocía en la Colonia, y la compactada en moyas parece que se conoce hoy día, para distinguirla especialmente de la sal *marina*. Y se llama *chigua*... un producto casi vitrificado procedente de la calcinación ígnea, producto que apenas conserva

gran Diccionario, pág. 104). En Colombia no conocemos la voz *moyo* referida a medida de capacidad sino a 'vasija de barro cocido, grande como una tinaja pero sin cuello' (Revollo, *s. v. moyo*). La traslación del sentido de medida a vasija es fácil de explicar (Cf. Gall. *iamoega*; asturiano *moxeca*; vid. supra). Según Ancízar, en la salina de Chita, Boyacá "el agua saturada se vierte en unas vasijas cónicas de barro asentadas por hileras sobre un plano inclinado que recibe por debajo el intenso fuego de una grande hornalla cebada con rajas de leña fuerte: horno llaman a este aparato i *moyas* a los panes de sal que sacan de las vasijas quebrantándolas" (*Peregrinación*, pág. 258). Tendríamos pues que de la medida se pasa a lo medido y de ahí a las tinajas donde se cuece la salmuera. En Bogotá, Zipaquirá, Chía esta voz tiene una cierta especialización de sentido en cuanto se refiere a un tipo de vasija tolimense que se considera superior a las ollas de Ráquira (Boyacá): *los moyos de natá*. *Moyo* se dice en Santander, en Bolívar (Revollo, *l. c.*) y probablemente también hacia el sur del país. En varios lugares del Tolima se emplea la palabra *moya* en el sentido de 'remolino del agua' en los arroyos y riachuelos (Buitrago, *Pescadores del Magdalena*, pág. 235).

²⁶ *Contrato para la elaboración de sales en las salinas de Cipaquirá, Nemocon i Tausa para el periodo que empieza en 27 de junio de 1844*, aprobado a nombre del Gobierno en Bogotá, a 6 de Diciembre de 1843, Imp. del Estado, por J. A. Cualla, s. f. [1843], folleto de 10 págs., art. 5º, pág. 2. El subrayado en el texto de la cita es nuestro.

sabor de sal”²⁷. En Zipaquirá no se habla hoy de sal *chigua*. Para Guatemala véase Tovar y R., *sal cocida* “la sal que obtiéndose por el procedimiento ordinario, de hervir”, y *sal de sol* “sal que obtiéndose por el procedimiento de la evaporación”.

Los hornos

El calentamiento de fondos y moyas se hace en hornos de adobe cuya forma y dimensiones varían un poco según la clase de sal que se vaya a elaborar: si compactada, lo constituye un paralelepípedo-rectangular con paredes de 2,5 m. de altura, 8 m. de longitud las dos mayores, y 5 ms. las transversales (dimensiones aproximadas). El suelo de este horno no lleva revestimiento alguno y tiene dos zanjas paralelas a los muros más largos, las cuales se ahondan progresivamente de la pared posterior hacia la anterior y corresponden a las bocas que se dejan en esta última para introducir el combustible; la altura de tales bocas está dividida horizontalmente por una reja metálica que sostiene la lumbre y deja caer la ceniza. Al extremo posterior de una de las paredes más largas y en toda la altura de ésta se deja un espacio abierto (de 1.5 m. aprox.) para entrar los obreros a instalar las moyas y para sacarlas cuando están colmadas de sal²⁸; si de caldero, el horno es más largo —8 a 11 ms. aprox., menos ancho 2,8 ms.

²⁷ Luis Orjuela, “Las salinas en su aspecto científico” en “*Repertorio Colombiano*, XX, Nos. 5^o y 6^o (1899), pág. 383.

²⁸ Sobre el número de hornos tenemos las siguientes noticias: En 1870: “En la salina de Zipaquirá hai... *Nueve hornos* que pueden producir 312,500 kilogramos (25,000 arrobas) de sal compactada en cada hornada, pudiéndose obtener diez i seis hornadas por año”. (*Colección de los principales documentos...* Bogotá, Imprenta de Gaitán, 1871, pág. 115). El subrayado es nuestro.

Para 1907: “En Zipaquirá, además de las fábricas oficiales, hay en explotación, por individuos o empresas particulares, que compran al Gobierno la materia prima, *siete hornos de fondos*, un caldero de evaporación... y *cuarenta hornos de moyas*”. (A. L. Armenta, *op. cit.*, pág. 48. El subrayado es nuestro).

En 1919: “Existen en la actualidad al rededor de *treinta hornos* para la fabricación de sal compactada y *dieciocho* para la de caldero”. (J. Federico Gerlein, *Salinas terrestres. Apuntes sobre la Memoria Razonada del Barón de Humboldt*. Bogotá, Juan Casis, 1919, pág. 11. El subrayado es nuestro). En la actualidad existen 47 hornos de fondos con una producción aproximada de 90 toneladas mensuales cada uno, y 12 hornos de compactada para una producción de cerca de 3000 arrobas por unidad. No todos funcionan simultánea y continuamente: de ordinario se tienen algunos transitoriamente inactivos. (Datos recogidos en julio de 1946).

aprox.—, y está dividido en dos mitades longitudinales por otra pared, a cada lado de la cual va una numerosa serie de arcos bajos de adobe, que protege contra el excesivo calentamiento el fondo de las pailas, y además otra, menos numerosa y de arcos más elevados, en los bordes de cuyas cimas descansan los de los fondos.

Ambos tipos de horno llevan en su extremo posterior una chimenea de ladrillo, bastante alta²⁹, y ante el muro frontal una concavidad para dar entrada al combustible. También en ambos casos la pared anterior va reforzada con maderos resistentes para contrarrestar la presión que sobre ella hace la gran cantidad de salmuera y de sal precipitada y contenida en las vasijas.

La preparación del horno para obtener sal compactada es, en términos generales, como sigue: se forman pequeñas bases de adobe (0.70 m. aprox. de altura)³⁰ superponiendo unos cuantos de tamaño grande en capas o tendidos de dos cada una, más otra de uno solo por remate, colocado éste paralelamente a las paredes más largas; se pone por último encima del todo, una sección longitudinal, delgada, de adobe fresco sobre la cual reposa directamente la moya. Las vasijas que quedan cercanas a los muros se sostienen contra éstos mediante un trozo de ladrillo, y unas con otras, con trozos más cortos de lo mismo, adaptados con barro a los cuatro costados de cada olla, más o menos a la altura de su tercio superior. En esta forma se instalan 4 series longitudinales de 7 vasijas cada una (en total 28 moyas; unos pocos hornos se disponen con 32)³¹. Terminada esta instalación se cubre con adobe el espacio abierto que a modo de puerta se había dejado para el caso; también, con una capa de ladrillo y encima otra de barro, el vacío que queda entre los bordes de las ollas, así como el que resta entre el borde superior de las paredes del horno y el de las vasijas próximas a ellas. Cosa parecida se hace para cubrir la superficie vacía entre fondo y fondo, en el caso de la sal de calde-

²⁹ En 1801 el horno tenía también forma de paralelogramo pero carecía de parrillas y de chimenea (Humboldt, *op. cit.*, pág. 26).

³⁰ "La leña se echa sobre un piso sin parrillas, distante de 4 a 4½ pies de las cazuelas" (Humboldt, *op. cit.*, pág. 26).

³¹ En 1801 Humboldt observa que el líquido "está dividido en una infinidad de cazuelas (las hay de 3 y de 4 pulgadas de diámetro)", (*op. cit.*, pág. 26). Antes de esta fecha el número de cazuelas fue también casi siempre considerable.

ro. En este trabajo de preparar el horno de compactada intervienen varios obreros que lo terminan normalmente en un solo día³².

TERMINOLOGIA. El horno: **órno**. En muchos ingenios (de Cundinamarca, del Tolima, de Santander, del Valle) se le dice frecuentemente *hornilla*.

El adobe: **adóbe**.

Partes del horno de compactada: El suelo: **pátjo**.

Cada zanja en el patio: **cañería**. Acad. *caño*.

Los espacios del patio a los lados de las cañerías: **tarimónes**.

La pared posterior: **respáldo**. Compárese Uribe Uribe, 244, *respaldo* "faja de tierra y rocas que sigue la dirección del filón por uno de sus lados o por ambos. *Respaldo inferior* o *muro* el que se halla del lado sobre que parece reposar el filón cuando es inclinado; *respaldo superior*, *techo* o *tapa*: el que parece cubrirlo". Acad. *respaldo* 'parte de la silla o banco en que descansan las espaldas'.

Las paredes laterales: **ráfafas** (lám. III, 2a). Compárese Price, 98, *rafas* 'machos [= estribos, pilares] de cascote y yeso que se ponen entre cajón y cajón o tapial de tierra para ligarlos'. Según la Acad. *rafa* < *raja* en el sentido de 'una de las partes de un leño que resultan de abrirlo al hilo con hacha, cuña u otro instrumento'.

La pared frontal: **matáco**; lo mismo en los hornos de Nemocón. *Matacho* es en Vélez, poste de alambrado, y también el que recibe el golpe de la cancilla; en Ocaña (Norte de Santander), peonza; en el Huila, según Tobón, (*op. cit.* 122) "instrumento para moler caña"; en lugares del Tolima, según Buitrago (*Pescadores*, pág. 234) "piedra que se agrega a los anzuelos para que no floten"³³. En la mayoría de estas significaciones se advierte la idea central de apoyo, soporte.

³² "La colocación de los crisoles, o montaje del horno es una *operación larga y dispendiosa*". (*Exposición de Jacobo Sánchez sobre El informe del Presidente...*, pág. 25. El subrayado es nuestro).

³³ Por nuestra parte estamos en capacidad de agregar a esta indicación que se trata de un madero de 150 a 180 cms. de alto, clavado verticalmente en el suelo, con un orificio que lo atraviesa en todo su espesor a más de un metro de altura; en ese agujero se mete la caña y sobre ella un palo redondo con el cual una persona la comprime hacia abajo fuertemente; el jugo escurre por una peque-

Las bocas en el matacho para dar entrada al combustible: **pwértas**.

La reja metálica que sostiene la lumbre: **pañila**; lo mismo en las hornillas de trapiches en Cundinamarca, Tolima; en algunos ingenios de Vélez —y posiblemente de otros lugares también— hace las veces de parrilla una formación de adobe que en esta última región llaman **enklabelináo**. En las cocinas, *parrilla* es reja pequeña con pies para poner al fuego lo que se ha de asar o tostar. Acad. *parrilla*.

La puerta o vano en la rafa para entrar a instalar las moyas y a sacarlas cuando están llenas de sal: **tronéra**. Acad. *tronera*.

La concavidad delante del horno para dar entrada al combustible: **kárkamo**; en el Valle del Cauca, *cárcamo* 'hueco que se deja en la cabeza de las hornillas de los ingenios para dar entrada al combustible. El vulgo pronuncia *cárcabo*' (Tascón, 68); *cárcamo* llaman también a este hueco en Arbeláez, Fusagasugá, Vélez; en este último lugar dicen además *cárcavo*. En las *estaciones de servicio* para automóviles, en Bogotá, *cárcamo* es la zanja grande con revestimiento de fábrica sobre la cual se colocan los vehículos para lubricarlos. Se dice también así algunas veces a las zanjas más o menos grandes que se abren para hacer instalaciones subterráneas³⁴. Compárese Acad. *cárcamo* o *cárcavo* 'hueco en que juega el rodezno de los molinos; cóncavo del vientre del animal' y *cárcava* 'hoya o zanja grande que suelen hacer las avenidas, zanja o foso, sepultura'. Del latín *concauus* 'cóncavo, hueco' (G. de Diego, *op. cit.* etim. 124).

En el horno para fondos, los arcos que protegen el asiento de éstos contra el excesivo calentamiento: **árkos**.

Los arcos más altos sobre los cuales se apoyan los bordes de los fondos: **anílas**.

ña canal labrada en flanco del madero principal y cae abajo en una vasija. Este instrumento es de empleo muy ocasional.

La voz *matacho* tiene un sentido popular bastante generalizado (Bogotá y varios departamentos): es el de 'matachín', 'mamarracho'.

³⁴ "Trágicamente pereció esta mañana en el barrio de Chapinero un trabajador de la compañía telefónica, cuando se ocupaba en la obra de un *cárcamo* para las líneas subterráneas... N. N. y otros obreros... trabajaban en el *cárcamo*. . . cuando se desplomó un gran barranco que lo sepultó completamente" (*El Espectador*, Bogotá, julio 13 de 1946).

En ambos tipos de horno, el conducto que lleve a la chimenea los gases de la combustión: **tiráxe**, **kanería**.

La chimenea: **bwitrón** (lám. V, 1 b). Restrepo, 96, *buitrón* 'chimenea, especialmente cuando es de grandes dimensiones'; Tascón, 53, "por una curiosa trocatinta llamamos *buitrón* (horno en que se beneficia la plata en las minas) a la chimenea"; en Bogotá, Arbeláez, Fusagasugá, Líbano, etc. llaman también *buitrón* a la chimenea alta, de ladrillo. Según Malaret (*Suplemento* I, 215) *buitrón* es en América "horno de manga para fundir minerales argentíferos" y, en la Sierra del Perú "lugar plano y soleado para sacar coca".

Maderos que refuerzan el matacho: El madero grueso que se tiende contra el borde superior del muro, en toda su longitud: **bíga**.

Cada uno de los maderos más delgados que se aplican oblicuamente a la viga hincándose en los ángulos externos del suelo del cárcamo: **puntál**; Price, 97, *puntal* 'madero que se hiende en tierra firme para sostener una pared'. Acad. *puntal*.

Sobre el borde del matacho en los hornos para fondos se instala verticalmente una armazón ligera, de maderos, a la cual se aplican unas tejas metálicas, tablas, guaduas o aun en ciertos casos esterres de *enea*, con el fin de proteger los recipientes contra el polvo del carbón y la ceniza que se levantan al maniobrar en el cárcamo. La armazón: **ataxáiso**, **bastidó**; **enlatáo**, si lleva teja metálica; **serkáó**, si tablas o guadua. No encontramos una denominación general en Zipaquirá.

Montaje del horno de compactada

TERMINOLOGIA. Las bases de adobe: **armántes** (lám. III, 2 b).

Cada capa o tendido horizontal de adobes: **iláda**; así llaman también en tejares de Bogotá cada uno de los tendidos de adobe o de carbón que alternan al preparar el horno para la cocción; compárese Price, 67, *hilada* 'cada una de las series horizontales de los elementos de construcción como piedra, ladrillo, adobe, etc. colocadas a un mismo nivel o a igual altura', Acad. *hilada*.

Cada adobe que va solo sobre la hilada superior, en dirección paralela a las rafas: **tendído** (lám. III, 2 c); Price, 111, *tendido*

'capa de mortero o yeso que se extiende con la llana sobre las paredes de mampostería o sobre los tabiques'. El número de *tendidos* aumenta en uno a medida que la construcción de los armanes avanza del matacho hacia el respaldo del horno; en igual proporción y dirección se disminuyen las hiladas.

Sección de adobe fresco que va sobre el tendido superior haciendo contacto directo con el asiento de la moya: **rekortáo** (*de adobe*).

Pedazo de ladrillo con que se sostienen por los costados las mojas entre sí y contra las paredes del horno: **pegáo** (lám. III, 2 d). Comp. Acad. *pegar*. El pegao va horizontal entre unas mojas y otras, y oblicuo para las que quedan próximas a los muros.

Hilera longitudinal de mojas: **ringléra**. En Santo Domingo *ringlera* 'fila', como arcaísmo (H. Ureña, 66); igualmente en Navarra (*Id.*, 88, nota). Acad. *ringlera*.

Hilera transversal: **kadéna** = Acad. *cadena*.

Cada serie longitudinal de fondos: **tíro**. El horno corriente para elaborar sal de caldero tiene dos tiros con 6, 7 u 8 fondos cada uno.

Ladrillo con que se cubre el vacío de una moya a otra al nivel de los bordes de éstas: **tapáxe** (lám. III, 2 e); < *tapar*.

La cubierta de ladrillo y barro: **tapáxc**.

Montar el horno: **montáu**. En tejares bogotanos: **kargáu**.

Albercas, tanques y bombiaderos

Al traerla a los hornos la salmuera se deposita en albercas más o menos grandes de las cuales se pasa gradualmente a otras menores de fábrica o de madera situadas muy cerca de los fondos o de las mojas.

La alberca grande: **albérka**.

La pequeña: **táñke**. En esferas industriales de Bogotá y de muchos lugares de Colombia se dice *tanque* al depósito más o menos grande para líquidos (agua, gasolina, melazas), de cualquier material que sea, así repose directamente en el suelo o se levante

sobre columnas, hállese fijo a un lugar o sea movable. Para nuestra costa atlántica compárese Revollo, 256-257, *tanque*: “no lo empleamos por aljibe o cisterna domésticos... sino por depósito de líquidos sobre la tierra y por el del Acueducto Público...: yo propondría que al del servicio público se llamara castizamente *estanque*, y a los depósitos de metal de las industrias, *tanque*”. Según Corominas (*art. cit.*, 253-254, nota) *tanque* es en América, Canarias y Galicia ‘estanque, depósito de agua’, y en Argentina, exclusivamente ‘depósito de cemento o metal para contener agua’. El mismo autor pone en duda el origen inglés que se atribuye a esa palabra, y explica su vasta difusión en el habla actual por “el gran uso moderno del tanque y el carácter caduco de la sílaba inicial de *estanque*”.

De la alberca se pasa al tanque la salmuera por medio de tubos metálicos o de caucho, o por canales de madera, impulsada ordinariamente por una bomba. De los tanques se pasa luego a fondos y moyas a medida que en éstos se va evaporando; en tal operación se emplean corrientemente vasijas sujetas al extremo de una vara más o menos larga; en las instalaciones más modernizadas utilizan tubos de caucho *mangéras*.

Obrero que impele con la bomba la salmuera desde la alberca: **bombjadóu**.

Trabajar con la bomba: **bombjáu**.

Generalmente el bombiador opera desde una armazón rústica de palos relativamente alta y a veces techada aunque muy a la ligera: es el **bombjadéro**.

ELABORACION DE LA SAL COMPACTADA

Una vez armado el horno se le prende fuego para que las moyas *se calienten*. El grado de calentamiento se prueba poniéndoles un poco de agua: si *chirrean* bastante se puede ya comenzar la cocción de aguasal, lo cual sucede aprox. entre las 24 y las 48 horas después de prendido el horno.

Se extiende sobre el tapaje una capa de cal y sal humedecidas con agua para cerrar todo posible escape de los gases de la combustión.

La mezcla de sal y cal: **murjáo.**

Aplicar la mezcla: *poner el murriao.*

Calientes ya las moyas se pone a cada una una porción de sal y cal revueltas, en solución acuosa (a esta mezcla no le dieron nuestros informantes nombre especial). Cuando el calor la ha secado añaden encima una nueva cantidad por dos o tres veces consecutivas, a fin de que la moya “coja cimiento”, para que “apriete”, para que “coja fuerza el asiento”, según dicen los obreros. Seca ya la última porción agregada, se pone luégo un poco de sal en grano³⁵ y entonces se empieza a **fosjá.ɿ**, es decir, se llenan con salmuera las vasijas.

De cuando en cuando y a medida que el líquido se evapora se ponen nuevas cantidades hasta que la sal precipitada llegue al borde de las moyas. En el curso de la precipitación se va apretando la sal con un pisón de tabla —2.5 m. de longitud aprox.— para que forme un todo compacto.

Como el prolongado y fuerte calentamiento agrieta las ollas es preciso estar tapando las hendiduras, para lo cual éstas se cubren enteramente con un pedazo de hojalata que se lleva a la abertura en el extremo hendido de una vara; sobre la lata se vierte salmuera caliente y espesa, que hace las veces de pegante.

Agrietarse las moyas: **abrírse.**

Tapar las grietas: **enrillá.ɿ**

Los pedazos de lata: **látas.**

Las varas con que se aplican las latas sobre las grietas: **báras** (*para enrillar*).

Verter salmuera espesa y caliente sobre dichas latas y grietas: **masjá.ɿ; maséo,** < *masa*.

No en todas las moyas alcanza a llegar a los bordes la sal precipitada; las más alejadas del matacho y que reciben menos calor, se acaban de llenar a propósito con sal de caldero, la cual, como la precipitada, se aplana con una paleta de tabla. De esta manera todas las vasijas quedan igualmente colmadas cuando termina el

³⁵ “Toda la sal de caldero elaborada en esas salinas [de Zapaquirá y adyacentes, a comienzo de 1863] se destina a llenar sólo una parte de las lozas de compactación” (Bemo, *Renta de Salinas*, s. f. 1863, pág. 8).

horneo, es decir, a los 16, 18 ó 20 días, según el tamaño de aquéllas y la calidad del combustible. Llegado este momento y suspendido el fuego, se quita el tapaje, se hienden las moyas por los bordes, se abre la tronera, se quitan los pegaos y se tumban aquéllas sobre el patio, en donde se acaban de romper haciendo trozos manejables el cono de sal compacta y quitando a éstos los fragmentos de moya que les queden adheridos. A todo este trabajo se llama **desornáa**, **desórne**³⁶, Acad. *desenhornar*; al correspondiente en los tejares de Bogotá, **deskargáa**.

Hender las moyas: **kwartjáa**, **partía**. Compárese Acad. *cascar* 'quebrantar o hender una cosa quebradiza'.

Quitar a los bloques de sal los fragmentos de moya que les queden adheridos: **deskaskáa**; Acad. *descascar* 'descascar'.

Obrero que descasca: **deskaskaḏóa**.

Los fragmentos de moya: **tjéstos**; para nuestra región septentrional compárese Revollo, 260: "creen los costeños que se llama *tiesto* un pedazo de cacharro o vasija de barro, como de olla, tinaja o cazuela". Acad. *tiesto* 'pedazo de cualquier vasija de barro'.

El conjunto de tiestos más pequeños con alguna sal adherida: **múgre**, **(d)espóxo**. *Mugre* llaman en la salina la arcilla negruzca que cubre la veta de sal. El cambio de género femenino a masculino que se da en esta palabra es habitual y está muy difundido en Colombia (Cuervo, 225; Restrepo, 352; Sundheim, 455; Uribe

³⁶ "Una o mas arrobas de sal de caldero se colocan en cada crisol, i en seguida se va echando el agua que viene de las albercas, con todas sus impurezas. Encendido el horno dura de 15 a 20 días en la operacion, de manera que la cristalizacion i compactacion se hace a espensas del combustible. Cuando termina la compactación se descarga el horno, es decir, se procede a romper las masas de sal contenidas en los crisoles i estos quedan reducidos a fragmentos, que son los *tiestos salados*" (Exposición de Jacobo Sánchez al Director de Rentas Nacionales sobre *El informe del Presidente de la Confederación i las propuestas de elaboracion i explotacion de las salinas de Cipaquirá, Nemocon, Tausa y Sesquilé*, fecha en Bogotá, 15 de enero de 1861, pág. 25).

"La falta de loza. la carestía del combustible y la gran lentitud con que se construyen unos hornos que se demuelen tres días después, todo esto se opone al aumento del producto". (Humboldt, *op. cit.*, pág. 24). El subrayado es nuestro.

Uribe, 192). El mugre primeramente citado se recoge en un recipiente para utilizarlo en la preparación de salmuera³⁷.

Los bloques de sal se guardan en un depósito o **almasén**.

Obrero que hace este trabajo: **almasenañó**.

³⁷ "Puede el Gobierno, si lo tiene por conveniente, disponer que se inutilice el salitre conocido con el nombre de *mugre* de las albercas, *tiestos* de las moyas, *terron* salado de los hornos, &a., &a., &a..." (*Contrato cit.*, art. 18, pág. 5).

Leemos, por otra parte, que por resolución tomada en 1855 "el Poder Ejecutivo resuelve: que todo el *salitre* o *tiesto salado* que produzcan los hornos sea dividido... en dos porciones, a saber: una del inútil o despreciable, que se arrojará donde no pueda embarazar la elaboración; i otra... que debe volver a la saturación de las aguas destinadas a la compactación" (Oficio de Eusebio Bernal al Administrador principal de Salinas fechado en Cipaquirá, junio 17 de 1864, en *Salinas. Peripecias de la opinión del señor doctor Jacobo Sánchez sobre la materia*, Bogotá, 15 de julio de 1864, Documento número II, pág. 34).

El citado Bernal, uno de los contratistas para elaborar sal, escribía en 1864: "En los primeros días de este nuevo arreglo [29 de agosto de 1855] comenzo a botarse esta mugre; pero como concurría un considerable número de personas a recojerlo, se producía un tumulto diario, un desórden espantoso a las puertas de la fábrica, resultando que no eran ya las jentes pobres las que se aprovechaban del salitre, sino las mas osadas e insolentes" (*Oficio cit.*, pág. 34).

Téngase en cuenta a este respecto que por la época mencionada "no habia en Zipaquirá venta por menor i no podia comprarse allí sal por ménos de una arroba. Desde hace algunos meses [esto se decía en mayo de 1863] hai venta por menor, pero el precio es exorbitante. Así, la clase pobre está en la alternativa, o de adquirir el salitre para salar miserablemente sus alimentos... o de apelar al fraude, bajo la presión de la necesidad". (Guillermo Uribe, *El sr. José Camacho Roldán como Administrador principal de salinas, y la Compañía elaboradora de sales en Zipaquirá, Nemocón y Tausa*, sección III, número de pág. cercenado, s. pie de imprenta). Muchos de los zipaquireños pobres que recibían gratuitamente *mugre* o *tiestos* los vendían de contrabando en el mismo estado o elaborados; a la sal "compactada ilegalmente" se la llamaba de *juiches* (Bemo, *art. cit.*, *op. cit.*, pág. 8). Sobre esta sal de *juiches* encontramos también los siguientes datos: "La tolerancia del contrabando ha acumulado en la ciudad de Zipaquirá un crecido número de habitantes que solo vive de la industria de los *juiches*" (Camacho Roldán, *Sucesos de Zipaquirá*, pág. 4). "El tiesto salado habia sido declarado artículo de contrabando; a los pobres debía dárseles agua salada suficiente para el consumo de cada individuo i una porción de tiesto; este, pues, o debía destinarse para la venta o para la elaboración; en ámbos casos iba a ofrecerse al mercado un artículo que debía perseguirse por el resguardo; pero... Reducido a *juiches*, cómo investigar la procedencia de estos para saber los que debieran decomisarse i los que pudieran venderse libremente? Decomisar el tiesto salado o los *juiches* era una felonía impropia de la dignidad del Gobierno". *Id. Ib.*, págs. 4-5).

ELABORACION DE LA SAL DE CALDERO

Se llenan de salmuera todos los fondos y cuando ya hay bastante sal precipitada se saca con una pala de mango largo y se echa en cestas ligeramente cónicas, de 0.50 m. de diámetro mayor y 0.20 m. de profundidad aprox. (lám. III, 3). Tales cestas se apoyan en dos maderos que se tienden juntos y paralelamente sobre los bordes de cada fondo, siguiendo la dirección de los tiros; ahí se ponen ordinariamente 5 cestas una encima de otra, y se dejan bastante rato para que escurra el agua. Cuando se termina de sacar la sal se desprende con una barra metálica la que se adhiere al asiento de los calderos y se agregan inmediatamente, sobre el líquido restante, nuevas cantidades de agusal, fuera de un poco de cal en solución para que aumente la pureza del producto.

Sacar la sal precipitada: **asé la tiráda.**

Las cestas: **kanástos.** Ordinariamente son de *chusque*.

Poner los canastos llenos de sal unos encima de otros: **arumá.** En Bogotá hemos oído en lenguaje familiar y leído en carteles las expresiones *arrumar*, *arrume*, *desarrume* con el sentido básico de 'montón'; también en nuestra costa atlántica se ofrecen *arrumar* y *arrume* (Sundheim, 154); para la misma región compárese Revollo, 38, *emburrar* "llama la gente rústica la operación de formar pilas de leña uniformes, o arrumarlas. Debe corregirse por *apilar* o *arrumar*". En Chile se ha usado el término *arrumaje* con referencia a la 'buena distribución o colocación de la carga en un almacén, u otro sitio de tierra' (Amunátegui, I, 170-171); según Santamaría (I, 143) en Chiloé se emplea *arrumar* por 'arrimar'; también para Chile trae Román (I, 501) el verbo *arrumar* en el sentido de 'amon-tonar'; finalmente, Malaret (*Dicc.* 3ª ed., 113) recoge para Colombia, Chile y Guatemala el vocablo *arrumar* en el sentido de 'amon-tonar'. Corominas (*art. cit.* 212) relaciona este vocablo con el portugués *ruma* 'montão, porcão de coisas que se acumulan'.

Sal que se adhiere al asiento de los fondos: **pegáio.**

Sacar el pegao: **despegá.**

Maderos paralelos tendidos sobre los fondos para recibir y sostener las cestas: **trañesáños, largéros.**

La cal en solución: **aḡwakál**.

En la actualidad el pegao, junto con el mugre a que aludimos arriba, se pone en un saturador para utilizarlo otra vez en salmuera.

OBREROS ELABORADORES DE LA SAL

I. De la sal compactada:

a) En el montaje del horno intervienen: el que lleva las moyas a los armantes: **kargalósa** o **loséro**; los que las instalan debidamente en los armantes: **montadores**; los que acercan a los montadores los materiales y útiles pertinentes: **alkansadores**; los que ponen el tapaje: **tapandéros**.

b) Para atender a las moyas en el curso de la evaporación de la salmuera están un **ornéro** y un **ayudánte** o **rosjadó**.

II. De la sal de caldero: cada uno de los que sirven un tiro de fondos: **fondéro**. Acaso tenga algún interés la comparación de este punto con el correspondiente en muchos de nuestros ingenios o trapiches: en Arbeléz y Fusagasugá atienden al guarapo y miel que están en los fondos, un **relimpjadó** y un **templadó**; en Vélez, un **relimpiador** y un paneléro; en Girardota (Antioquia), un **ornéro** y un **kontrornéro** (contrahonero); en instalaciones pequeñas del Líbano una misma persona atiende al combustible y a los fondos: el **orniyéro**. Para Venezuela compárese Alvarado, 426, **templador** 'obrero que da temple a la melaza con que se elabora el **papelón**, o azúcar moreno en los trapiches'; y el mismo autor, 644, **pailero** 'operario que atiende a las pailas en la fabricación del azúcar o el papelón'.

Atender a los fondos: **fondjá**.

Tanto en las instalaciones de sal compactada como en las de caldero actúa también otra persona encargada de bombiar la salmuera, poner combustible en el horno, sacar la ceniza, partir los bloques de sal para ponerla en sacos, etc.; es el **aḡwadó**. En el sur del Tolima llaman comúnmente **aguatero**, y también, pero con menos frecuencia, **aguador**, al proveedor de agua potable; en Riohacha **aguatero** 'proveedor de agua dulce' (Lanao, 209). En Chile se dice todavía **aguatero** a la 'persona que vende agua'; también se dice por **aguador** en el Ecuador y en partes del Perú (Amunátegui,

op. cit., I, 101-102). Acad. *aguador*. Al encargado de poner combustible en las hornillas de los trapiches llaman en Arbeláez, Fusagasugá, Vélez, **ećafwégo**; en Girardota, **atisadóa**.

Obreros que pesan y ponen la sal en sacos: **pesadóres**.

HERRAMIENTAS

a) Usadas en los en los hornos de sal compactada:

Para montarlos: **bára** metálica con plancha en un extremo (lám. IV, 1);

maceta con una de las bocas terminada en filo: **maséta**; con ella se arreglan ladrillos partiéndolos, y se descasca. En Paraguay, *maseta* 'mazo' (Morínigo, 281);

maza pequeña de madera, con mango corto: **máso** (lám. IV, 2).

Para operar con la salmuera, y la sal precipitada en las moyas: cubo metálico más o menos grande sujeto con cuerdas al extremo de una vara larga, y empleado para pasar líquido de los tanques a las ollas: **bárko** (lám. IV, 3); como *barco* se utiliza a menudo un balde = Acad. *cubo*. Para Honduras, compárese Malaret, *barco* 'jicara, tol, *nambira*' (Suplem. I, 174; sobre esta palabra el mismo autor afirma en su *Dicc.* 61, que es '*mambira*, o vasija grande').

La vara que sirve de mango: **bára**.

Para masiar se utiliza una vasija de totumo sujeta al extremo de una vara larga que la atraviesa por sus bordes; la vasija sola: totúma; acerca de esta forma compárese Revollo, 271: "el pueblo dice generalmente *tutuma* más bien que *totuma*. . . [y esto último] es lo más culto"; sobre el carácter popular de la voz *tutuma* entre nosotros véase además Cuervo, 975, y Sundheim, 633. La vasija empleada de la manera ya dicha, y que no tiene una capacidad fija: **remelón, remilón**; a la similar de totumo o de metal usada en muchos trapiches llaman *remellón* en el Líbano, en Armero (Tolima), en fincas del Quindío (Caldas), en Girardota; en Arbeláez, Fusagasugá, *remillón*. Para nuestra costa atlántica compárese Sundheim, 559, *ramillón* "especie de cucharón de madera, cuya parte semiesférica suele ser una totuma de cortas dimensiones. Sirve sobre todo para escanciar refrescos", para la misma región, Revollo, 233, *remillón* "utensilio que consiste en una cuchara grande de mango

largo para remover o servir ciertos líquidos. Fórmase a veces con una totuma ensartada en el extremo de una varilla que la atraviesa por su diámetro mayor"; para Antioquia dice Efe Gómez (*Mi Gente*, I, Medellín, 1937, pág. 31) que el *remellón*, es un instrumento "hecho con una totuma de regular tamaño encabada en un palo redondo". El P. Tobón, que es antioqueño, trae la variante *revellón* además de la forma *remillón* que es la que define (*op. cit.*, 158, 159); para el Huila tenemos la siguiente indicación de Ramón Manrique (*La Venturosa*, Bogotá. 1947, pág. 131):

—“Ven, Pepe, me acompañas a tomar agua...

La chica metió el *remillón* en la tinaja y llenó el vaso”.

En Vélez se le da el nombre de *káso* y es de uso en los ingenios; *káso* en Paraguay “media calabaza cribada. Las hay con y sin mango. Se usa para airear la miel (de caña) caliente” (Morínigo, 127).

En Venezuela, *remillón*, *ramillón* “especie de cazo o cucharón para sacar agua de una tinaja, de un río infestado de caimanes, etc.” (Alvarado, 657)³⁸. Para Venezuela véase también Malaret, 439, *ramillón* “vasija con mango que se emplea para sacar agua de la tinaja, y otros usos semejantes”; en la 3ª ed. de su *Dicc.* Malaret refiere a Colombia y Venezuela la forma *ramillón*, que define como ‘vasija con mango o especie de cucharón de madera’ (pág. 701).

Cuando se presenta la necesidad de engrillar en sitios de la moya cubiertos ya por la sal precipitada, se aparta ésta de la pared y lugar afectados con una pala de plancha metálica llana y de mango largo y cilíndrico: **pála**.

Para apretar dentro de las moyas la sal precipitada a fin de que forme un todo compacto se emplea un pisón de tabla con mango largo: **palméta** (lám. IV, 4).

³⁸ Véanse también los textos siguientes que recoge Alvarado a continuación de lo transcrito arriba: “(El pailero) está armado de un instrumento compuesto regularmente de una totuma fuerte enastada en una vara, cuyo instrumento llamamos *remillón*”. Díaz, 1.204; y “En tanto, mi tío había cogido el *remillón* y había recorrido los tres fondos que estaban hirviendo”. Romerogarcía, Peonía, pág. 73. Para Alvarado este instrumento equivale al *cucharro* español: “El *cucharro* se hace con una calabaza de cuello largo y partida por la mitad, de modo que pueda contener como dos azumbres de agua; esta media calabaza se ensarta por enmedio en la punta de una caña gruesa de tres varas de largo, y se la atraviesa un palito delgado, que agarra y sujeta los dos lados del *cucharro* de modo que quede fijo y no pueda dar vueltas”. Rojas Clemente, adiciones a la Agricultura General de Herrera, III, 231, ed. 1818...

Para apretar en la moya la sal de caldero con que algunas se rellenan se usa un pisón cilíndrico de hierro con mango de madera: pisón; compárese Uribe Uribe, 217, *pisón* "prisma cuadrangular de hierro, de cinco o más arrobas de peso, provisto de una espiga por la cara superior, para encabarlo; sirve para pulverizar el mineral en los molinos mineros. *Pisón*, instrumento de madera, con mango, para apretar la tierra".

Para completar el allanamiento de la sal en las moyas se emplea una palmeta pequeña: **palméta**.

Para raspar la sal que se va depositando y adhiriendo sobre los bordes de las moyas usan en varios hornos un instrumento formado por una cinta de lata amarrada en semicírculo al extremo de una vara: **(d)esbordađóu** (lám. IV, 5). Esta sal raspada se recoge hacia el interior de la moya con una pala metálica de plancha cóncava en mayor o menor grado, terminada en punta y provista de mango relativamente corto, mango que lleva de ordinario un asa semicircular: **garlança**. La *garlancha* es más grande que la *pala*, con tamaño y concavidad bastante considerables en algunos casos, bordes curvados en algunos otros y forma rectangular en muchos; se la emplea generalmente para mover tierra, piedra pequeña, carbón, etc., etc., a menudo lanzándolos de un lugar a otro. Geográficamente el vocablo *pala* parece estar más difundido en Colombia que *garlancha*; éste, que es culto y popular, se conoce y usa mucho en Bogotá. No es raro que en los lugares donde el término *pala* prepondera, se extienda también a denominar la *garlancha*, y viceversa, sin que se olviden del todo las distinciones anotadas. El *Dicc. Acad.* sólo registra la voz *pala* y la define como "instrumento compuesto de una tabla de madera o una plancha de hierro, comúnmente de forma rectangular o redondeada, y un mango grueso, cilíndrico y más o menos largo, según los usos a que se destina. Empléase para trasladar el trigo y otras semillas de uno a otro montón, para mover la tierra, para echar carbón en los hogares, para meter el pan en el horno y para otros usos muy diversos" (1ª acep.). En Bogotá, según lo apuntado, se distingue entre *pala* y *garlancha* no sólo por la forma, el tamaño y el mango sino también por sus aplicaciones. La pala metálica se emplea en el campo para desherbar, hacer hoyos y zanjas, arreglar surcos, descepar, etc.; si es de madera —y entonces el mango puede ser plano— para meter pan en el horno, batir en los trapiches la miel de caña cuando se saca a la batea

o artesa, etc., etc.³⁹. Para Uribe Uribe *garlancha* es 'laya, pala, instrumento de hierro con dos puntas y cabo de madera' (137); Price, habla indistintamente de '*palas o garlanchas*' (67); Cuervo sugiere una diferenciación y por otra parte, supone conexión entre *garlancha* 'laya, especie de pala' y *garranCHA* 'espada, espata', 789; Suárez (*Sueños*, VI. Bogotá, 1926, pág. 32) dice que el nombre del útil o herramienta que llaman aquí en Bogotá *garlancha* es *pala* en Antioquia y en Castilla, donde este vocablo tiene, entre otras acepciones, la de hoja fuerte y medio afilada de acero, algo cóncava, de figura semicircular alargada, con su correspondiente mango de madera, y que sirve para *traspalar* o pasar de aquí a allá, granos, cascajo, tierra suelta y otras cosas así.

Para Nariño recoge Tobón (*op. cit.*, 100) la palabra *güincha* en el sentido de 'pala pequeña'.

Para romper las moyas una vez colmadas de sal se utiliza generalmente una barra gruesa y larga con plancha relativamente grande (la que nosotros consideramos mide 1.80 m. de longitud, 5 cms. de diámetro, y plancha de 20 x 10 cms., aprox.): **bára**.

b) Usadas en los hornos de sal de caldero:

Para hacer la tirada, *garlancha* poco cóncava y provista de un mango largo (1.60 m. aprox.): **pála** o **garlánça**.⁴⁰

Para desprender el pegao en los fondos, una barra delgada con plancha pequeña: **barreta**. Compárese Amunátegui (I, 208-209) *barreta* "los chilenos, desde la conquista acá, llamamos *barreta* a una barra no mui pequeña de hierro, i de forma cilíndrica, la cual es mucho más larga que gruesa".

Para partir la sal en los secaderos y en los depósitos se emplea una pala metálica llana, angosta, gruesa, más ancha en el filo que en su extremo opuesto, el cual remata en un cubo que sirve para encajarla en un mango (la que nosotros consideramos mide 33 cms. de largo total, de los cuales 21 corresponden al de la sola plancha,

³⁹ Lo que Dornheim (pág. 26) describe como **pála ánça** (lám. 1 f) y **pála de korasón** (lám. 1 h) es acá *garlancha*; lo que da como **pála** de punta es también *pala* entre nosotros.

⁴⁰ "Para extraer la sal de caldero se emplean en el Exterior unos cucharones de construcción especial, perforados, a fin de permitir la salida del agua a través del fondo y que ésta no arrastre consigo la sal, como sucede con las palas ordinarias de que se sirven en Zipaquirá". (Antonio L. Armenta, *op. cit.*, pág. 45).

cuyo ancho al pie del cubo es de 6 cms., y de 11 cms. en el filo; hay instrumentos de estos más grandes aún). Esta herramienta se llama de ordinario **barretón** (lám. IV, 6) y corresponde a las siguientes definiciones y denominaciones: Uribe Uribe (358, nota 222), *barretón, regatón, recatón* “pala de hierro de cuatro a seis dedos de ancha y una cuarta o poco más de larga; en la parte superior se redondea en forma de tubo abierto para dar cabida a un cabo de madera de vara y media de largo. El *recatón* se usa para cavar”; *barretón en Boyacá, Cundinamarca y Valle* ‘barra pequeña, barreta: Recatón’. Tascón, 44, *barretón, recatón* (“especie de barra recta de hierro, que se enasta y sirve para varios usos”; Restrepo, 441, *regatón* “instrumento de hierro, cortante en su extremidad ancha, que se enasta en un mango cilíndrico de madera, de distintas longitudes. Se le llama también *recatón y barretón (de barra)*”. El *Dicc. Acad.* no registra el vocablo *barretón* y lo que define como *regatón* no cuadra con el instrumento a que hemos aludido. *Barretón* es igualmente en diversas regiones colombianas “palo de unas dos varas de largo, recto, cilíndrico y manual, con punta en uno de sus extremos, que sirve para sembrar caña, maíz y otras plantas” (Tascón, 44). Para Santamaría (I, 191) *barretón* es en Colombia ‘pica o piqueta del minero’, en Méjico *barreta*; además, “palo largo, cilíndrico, recio, terminado en punta, que sirve en labores agrícolas para hacer el hueco en que se siembra el grano” y al cual llaman *jan en Cuba*, y *macana* en Tabasco. Compárese López, Valenzuela (23) *forigón* “palo provisto de un regatón de hierro en uno de sus extremos y que sirve para remover el fuego y separar la ceniza”⁴¹. La pala que describimos arriba se utiliza a menudo como el *barretón*.

Despachurrar a golpes la sal de caldero que se ha endurecido en la banqueta, y se va a sacar de ésta: **espiçáa**. Compárese Cuervo, § 591, ‘en sentido causativo decimos en Bogotá “*despichar* una naranja” (aplastarla, despachurrarla, destriparla)’; Uribe Uribe, 101, 121, *espichar, despichar* ‘despachurrar, destripar, despachar’; con este sentido recoge ya el *Dicc. Acad.* el término *despichar*, refiriéndolo a Colombia y Chile.

También se emplean para despachurrar la sal pisones de madera de uno o dos mangos relativamente cortos: **pisónes**.

⁴¹ Luis V. López Puyoles y José Valenzuela La Rosa, *Colección de voces de uso en Aragón*, s. f. ni pie de imprenta.

Para pesarla se usa corrientemente una **romána** = Acad. *romana*.

c) Para manejar el combustible en todos los hornos:

Observemos en primer lugar que como combustible se emplea actualmente y de ordinario carbón mineral ⁴². Algunos elaboradores de sal distinguen un *carbón de primera*, que utilizan al comienzo del proceso, y otro *de segunda*, que emplean al final ⁴³. El carbón se lleva al cárcamo en *karpetíla* de metal o de madera. Compárese Restrepo, 119, *carreta* "nombre que damos a la carretilla, o sea el carro pequeño de mano en que se transportan materiales, tierra, etc.". En Venezuela *carreta de mano* (Alvarado, 100). Acad. *carretilla*. En Zipaquirá el aguador lo echa en el horno con una garlancha más o menos grande y cóncava.

⁴² En otros tiempos se usaba sólo leña; así, en 1801 escribía Humboldt: "para hacer 800 arrobas de sal se necesitan de 500 a 600 cargas de leña... Se distinguen tres clases de leña (lo que prueba que ya va siendo escasa)" y más adelante: "En Zipaquirá se quema leña muy dura y densa" (Humboldt, *op. cit.*, págs. 25, 26). A mediados del siglo pasado ya se usaba carbón mineral, aunque en cantidad insuficiente (Bemo, *art. y op. cit.*, págs. 2-3). Sobre esto mismo: "sin embargo de haber abundantes vetas de este mineralhierro, nadie se ha atrevido a probar sus fuerzas en competencia con la compañía de Pacho, a pesar de que la suma de quintales producidos allí, no alcanza, ni con mucho, a proveer de este artículo de urgente necesidad para nuestra única industria importante, la de la sal, año de 1854 en la cuarta parte de las provincias de la República, i de que el importado del extranjero no reúne las ventajas peculiares al de Pacho". (Un patriota positivo, *Indicaciones sobre salinas*, comunicación a los Senadores y Representantes, fechada en Bogotá, 23 de febrero de 1854, pág. 8). Sobre el transporte del carbón desde las minas a los hornos de Zipaquirá, se nos ofrece para 1861 la noticia siguiente: los señores Miguel S. Uribe, Eusebio Bernal y C. Michelsen que en ese año elaboraban sal en Zipaquirá y minas adyacentes, por contrato con el Gobno. Nal., decían: "Tenemos un capital cuantioso aplicado a la elaboración... Solo en bueyes i carros mas de \$ 16,000, i de ellos se pierden muchos cada año, en los veranos por la sequedad de los pastos i las pestes, en invierno por el mayor trabajo en el camino por el cual se conduce el carbón". (*Salinas. Peripecias de la opinion...*, pág. 17).

No en todos los sitios donde se elabora actualmente sal se emplea carbón mineral: "Para obtener el fuego en las salinas del grupo oriental [Cundinamarca y Boyacá] suele emplearse el carbón, que los centros productores tienen en sus proximidades; pero en las salinas de la Cordillera Central y de la hoya del Patía, se emplea la leña". (Villa, *op. cit.*, pág. 247).

⁴³ En 1801 escribió Humboldt: "Para hacer 80 arrobas de sal, se necesitan de 500 a 600 cargas de leña... Se distinguen *tres clases* de leña (lo que prueba que ya va siendo escasa): *según su grueso*. hay cargas que valen 1 real, 1½ ó 2 rs". (*op. cit.*, pág. 25).

Mango de maseta, pala, palmeta, barretón, asadón: **kábo**; en gran parte de Colombia se llama ordinariamente *cabo* al mango de madera de las herramientas. También en Nono, **kábo** es el mango de azada, azadón, pico, escardillo, hacha, guadaña, horquilla (Dornheim, 27, 37, 39). Es también corriente entre nosotros el verbo *encabar* 'poner cabo o mango' (Uribe Uribe, 111).

Para romper la masa dura que forma el carbón al quemarse se utiliza generalmente una barra cilíndrica de hierro de unos 4 ms. de longitud y 5 cms. de diámetro con un extremo adelgazado y doblado en ángulo recto (unos 10 cms.), y el otro terminado en un asa circular: **fjéro ðiskorjáu** (lám. IV, 7); el extremo doblado: **gáncø**; el asa: **oréxa**. Compárese Cuervo (*Apunt.* 3ª ed., § 529) *oreja*: "bien que las *asas* de las vasijas semejen en ocasiones *orejas*, es bueno no olvidar el primer término, que es el propio"; añade nuestro filólogo que "*oreja* por *asa* es metáfora comunísima en [varias] lenguas"; Tascón, 208, *oreja* "por *asa* de las vasijas y planchas es antiguo en castellano; olvidado este uso en la Península, se ha conservado en varias naciones de América"; con igual significación registran *oreja* en Colombia, Sundheim, 472; Restrepo, 368; Revollo, 191. Alvarado, 310, la encuentra además en Venezuela, Salvador y Puerto Rico; Rubio (II, 75)⁴⁴ en Honduras, Guatemala, Méjico, Chile; Malaret (*Dicc.*, 380) recoge este vocablo como general en América con el sentido de "asa de una vasija, jarro, olla, etc."

Para extender la brasa en el horno se emplea una barra cilíndrica de hierro, de 3 a 4 ms. de larga y 3 ó 4 cms. de diámetro, también con oreja, y provista, en el extremo opuesto, de una palita rectangular (18 x 12 cms. aprox.) fija con clavos de modo que forme ángulo recto con la barra; esta palita es el elemento característico de la herramienta en cuestión, comúnmente denominada **emparexadaóu**. (lám. IV, 8). En la salina, *emparejador* es el obrero que aplana el piso para tender carriles y también después de que éstos se han levantado.

Para mover la brasa y destapar las parrillas se usa otro *fierro d'iscoriar* de 3 ms. de largo y 2 ó 3 cms. de diámetro, con oreja y gancho; a éste no se le da nombre especial.

De los tres tipos de instrumento últimamente descritos se tienen ordinariamente varias unidades en cada horno.

⁴⁴ Darío Rubio, *La anarquía del lenguaje en la América española*. Tomo II. México, 1925.

Durante la combustión las dos puertas del horno se mantienen tapadas con un pedazo de lámina que se suspende a un clavo o se atranca con varas.

La cantidad de combustible que hay dentro del horno se repara a través de un orificio que se deja, al poner el tapaje, en sitio inmediato al matacho y en forma que se corresponda con las puertas y los hogares: **bíso**; generalmente está cubierto con un tapón de **gréda kosináda**.

El residuo grueso de la combustión del carbón: **eskórja**; compárese Uribe Uribe, 120, *escoria* 'desecho, residuo', y Acad. *escoria*.

La ceniza: **senísa**.

Conjunto de escoria y ceniza: **múgre**.

Del horno se retira el mugre con un **asadón** (lám. IV, 9) [= Acad. *azadón*] de mango bastante largo, 3 a 4 ms. Hacer esta operación: **tirá el mugre**.

EL SECADERO O BANQUETA

Una vez que la sal de caldero se ha tenido largo rato escurriendo en los canastos, se almacena en un cajón de unos tres metros de alto y de longitud a veces mayor, asentado sobre columnas de ladrillo y cemento (de 44 x 43 cms. generalmente) (lám. III, 4). El piso de este cajón está horadado en forma que el agua pueda filtrarse y caer en una poza, de dimensiones variables. Adosada a una de sus paredes, generalmente a la frontal, hay una repisa grande en la cual se coloca el obrero que recibe de otro la sal para echarla en el secadero. De éste se sacará luego a través de un vano abierto en la parte inferior del cajón y provisto de compuerta de tablas. Las tablas del cajón están aseguradas y sostenidas en maderos verticales; algunas veces llevan también en la parte superior fuertes travesaños.

El secadero: **sekaḏéro**; **banḱéta**. Las banquetas parece que se comenzaron a usar cuando se intensificó la elaboración de sal de caldero y se aumentaron o mejoraron los hornos.

Las columnas de ladrillo y cemento: **maçónes**. Compárese Acad. *machón* 'pilar de fábrica, que sostiene un techo o el arranque de

un arco, o se ingiere del todo o en parte en una pared para fortalecerla'.

El piso: **píso, mésa**. Compárese Acad. *mesa*.

Los maderos verticales: **sérkos** (lám. III, 4 a). Compárese *cercos* en el Valle del Cauca 'vallado, tapia o cosa semejante que se pone alrededor de cualquier sitio para su resguardo o división (Tascón, 76). También en Chile, Argentina (Malaret).

La repisa: plataforma, **resibidéro**.

El vano: **bóka** (lám. III, 4 b). Compárese Acad. *boca*.

La poza o especie de alberca pequeña: **kaxíta**.

LA ENRAMADA

Cada horno funciona bajo un techo de doble vertiente con claraboya abierta en dirección vertical sobre los recipientes en que se cuece la salmuera. Ese techo lleva teja de barro⁴⁵ y va sostenido generalmente por columnas de ladrillo y algunas veces de madera; muchas veces también por pared de adobe en ciertos trechos⁴⁶ (lám. V, 1). Para abrigo del cárcamo se adiciona un cobertizo en el extremo correspondiente de la edificación. El conjunto de ésta: **enramáda**; compárese Cuervo, § 667, *ramada* "cobertizo hecho con ramas de árboles para sombra o abrigo; los escritores de Indias lo aplicaron también a las construcciones permanentes compuestas de techo pajizo sin paredes; y hoy no sólo las hacemos de paja sino de teja: corresponde pues sucesivamente a enramada, cobertizo o

⁴⁵ Actualmente en Bogotá *teja* es un término genérico con que se designa a la de arcilla, metal y otros materiales. Por esto es frecuente la especificación *teja de barro, teja de zinc*. Otras se nombran por su marca comercial.

⁴⁶ Por el año de 1860 no todos los hornos tenían enramadas, y entre las existentes había algunas de paja. En enero de 1861 Jacobo Sánchez, aspirante a contratar con el Gobno. la elaboración de sal, proponía entre las "cosas para mejorar el sistema de elaboración: los calderos para la cristalización de la sal se montarán sobre hornillas construídas científicamente, i todos estarán bajo techado de teja" (*Exposición al Director de Rentas Nacionales...*, pág. 15, nota).

En el "Inventario de los bienes de propiedad nacional destinados a la elaboración de las salinas de Zipaquirá..." figuran varias enramadas construídas sobre bastiones de calicanto, y paredes de adobe en algunos casos; en otros, sobre bastiones y pilares de ladrillo o de madera; la mayoría están cubiertas de teja, unas pocas con paja; tres de ellas tienen además colgadizos laterales.

tinglado y tejavana"; *ramada*, en el Valle del Cauca, 'edificio de los trapiches y toda especie de tinglado o cobertizo' (Tascón, 241); el mismo autor dice que *rancho* o *enramada* es 'cobertizo hecho con ramas de árboles para sombra o abrigo' (*loc. cit.*); compárese Uribe Uribe, 235, *ramada* 'enramada, cobertizo, tinglado, tejavana'; en fincas de Cundinamarca, el Tolima, Boyacá, Santander alternan las denominaciones *ramada* y *enramada* (Sundheim, 559; Revollo, 230); en Bogotá el vocablo *enramada* es en la actualidad de más uso que *ramada*. En Argentina también alternan *ramada* y *enramada* (Morínigo, 403, Dornheim, 47 y 53); en Chile y Bolivia, *ramada* (Morínigo, 403); en Paraguay *enramada* 'cobertizo cercano a la casa hecho con un conjunto de enredaderas sostenidas con armazón de madera; cobertizo hecho de ramas de árboles para sombra o abrigo' (*Id., Ib.*); en el Perú, *ramada* y *enramada* (Tovar y R., 77); lo mismo en Venezuela (Morínigo, 403); en Costa Rica *ramada* (Gagini, 522); en Santo Domingo *ramada* (H. Ureña, 42, 66); en Navarra, *ramada* como arcaísmo (*Id.*, 88, nota). Acad. *enramada* 'cobertizo hecho de ramas de árboles para sombra o abrigo'.

La enramada ligera con techo de una sola vertiente apoyado en el del edificio principal: **enramada**; así también en Bogotá, Fusagasugá, Líbano; *enramada* dicen igualmente cuando la vertiente única se apoya en un muro o es independiente; en todos estos casos se nombra también, y en muchos lugares, como **kajidiso** o **medjágwa**⁴⁷; compárese, para nuestra costa atlántica, Revollo (pág. 44) *caidizo* 'por estos mundos han enseñado ciertos *maestros* a llamar "caedizo" —vulgo *caidizo*— al tejadillo saliente que en lenguaje rastrero suele ser *media agua*'; Restrepo (pág. 102) *caedizo* casa baja, cuyo techo tiene una sola corriente, sea porque esté independiente o unida a otro edificio; también suelen usarse *caerizo* y *cairizo*; Cuervo, § 735, "vese... la impropiedad con que queriendo significar tejado de una *agua* decimos que 'para oficinas se construyó una *media agua*'"; Sundheim, 433, *media agua* colgadizo; tejadillo. Cobertizo, cuando es edificio independiente; Uribe Uribe, 182, *mediagua* 'tinada, tinado, tinador, cobertizo'; Price, 104, *saledizo*, *salidizo* "se dice de los techos de una sola vertiente, colgados o apoyados contra un muro, formando cobertizos"; el mismo autor, *cobertizo* o *media*

⁴⁷ En el mismo inventario que acabamos de citar figuran: "Una *media-agua* de tapia i teja, formada contra la enramada de San Pedro... Por otra parte, en *Salinas. Informe del Administrador...*, pág. 28, se alude a "una *media-agua* reforzada toda por dentro con pared de calicanto".

agua "tejado sostenido por pies derechos y adosado a un muro para guarecer de la lluvia los materiales, etc.". (34). Acad. *cobertizo*.

La enramada con techo de dos vertientes: *enramada de dos tésos*; en Paraguay *téso de ðóh ágwa* (Morínigo, 188); en Santo Domingo *cumbrera*, especialmente en el bohío (H. Ureña, 60).

Las vertientes del techo: *láos*; en San Ciprián de Sanabria, *láus* (Krüger, 125).

La columna cuadrilátera de ladrillo: *maçón* (lám. V, 2a); así en Bogotá, Fusagasugá; compárese Price *machón* 'pilar grande y voluminoso de mampostería que sirve de sostén en lugar de columna' (pág. 75).

El madero cilíndrico que hace de columna, frecuentemente apoyado sobre una pequeña base de piedra o ladrillo: *kolúmna* (lám. V, 2b); compárese Restrepo, 239, *estantillo* "maderos o palos de poco grueso, ordinariamente redondos y sin pulir, que clavados en tierra sirven para sostener edificaciones toscas, ramadas, etc."; igual en Fusagasugá.

La armadura: *enmađeráo*; en Bogotá, Fusagasugá: *armađerúra*, *enmađeráo*.

Madero que forma el lomo: *kumbréra* (lám. V, 2c). En Paraguay *viga* o *kaḃaléte* (Morínigo, 174); en Chile *soléra* (*Id.*, 178).

El lomo: *kumbréra*, *kaḃaléte*; lo mismo en Bogotá, Fusagasugá; compárese Price, *cumbrera*, *caballete*, *parhilera*, 'la parte más elevada de una techumbre' (40, 89); en Nono, *kaḃayéte* (Dornheim, 44); en Paraguay *kaḃaléte* (Morínigo, 174); en Ecuador *caballete* (Tevar, *Consultas*, 139); en Santo Domingo *cumbrera* (H. Ureña, 60). Acad. *caballete*.

Madero paralelo a la cumbrera tendido encima de los machones: *mésa* (lám. V, 2d); lo mismo en Fusagasugá; en Bogotá, *repísa*; compárese Price *mesa* 'madero o viga que se coloca sobre las paredes para sentar sobre ella las vigas tirantes de una armadura o los pares simples de una techumbre' (pág. 78) y *solera* 'madero que, tendido a lo largo en una pared maestra, recibe las puntas o cabezas de las vigas, viguetas, etc.' (pág. 107). En Paraguay *soléro* (Morínigo, 178).

Madero que corre paralelo a la cumbrera y a la mesa en medio

de éstas: **koréa** (lám. V, 2 e); así en Bogotá; igual para Price (lám. III, dibujo N° 30). En Paraguay **embaúlo** (Morínigo, 174, 175).

Madero inclinado y tendido entre la cumbrera y el alero: **ku-êíla**, **kostíla** (lám. V, 2 f); en Bogotá **kuçílo**, **limatón**; en Fusagasugá **limatón**; para Cuba compárese Pichardo, 159, **limatón**: **lima** “cada una de las vigas o maderos que forman ángulo en la culata o punto semejante de la casa con corriente, tocando el vértice a la *cumbrera*. *Limatones* son los dos más delgados que sostienen o sirven de apoyo a las limas”; Price, 89, *pares* ‘los maderos inclinados de una armadura de techumbre que forman la doble vertiente del tejado y dan la inclinación a éste. Sobre los pares se colocan las correas que sostienen los cabios o parecillos y sobre éstos se colocan las tejas’; el mismo autor (pág. 27) *cabrió*, *cabío*, *parecillo* “madero colocado paralelo a los pares de una armadura desde la cumbrera al alero de la misma, y sostenida por las correas. Sobre el cabrió o cabío se colocan las tejas en vano o los listones o latas que llevan las tejas planas”; en Nono **kostíya** ‘líneas laterales de la parva’ (Dornheim, 44); en Paraguay **tixéja** ‘cada uno de los maderos que en la armadura de un tejado corren de la *viga* al *solero*’ (Morínigo, 179); en Cuba **vigueta** ‘las alfajias o maderos que van de las soleras a la cumbrera’ (Pichardo, 264).

Madero largo y grueso tendido horizontalmente entre las mesas de uno y otro lado: **bíga** (lám. V, 2 g); en Bogotá, Fusagasugá, **tiránta**, **bíga**; para nuestra costa atlántica compárese Revollo, 262, **tiranta** “madero que va de solera a solera, cogiendo el ancho del cuchillo en una armadura; lo correcto sería tirante... Se usa en Andalucía”; Price **tirante** “la viga de madera o de hierro que atraviesa el espacio entre dos muros o dos pilastras paralelas, con el fin de ligarlos para que no se separen” (pág. 112); y en el mismo autor **viga** “miembro horizontal de madera, hierro, acero o cemento reforzado, que se emplea para cubrir los vanos, salvar los espacios y principalmente con el fin de ligar los muros de un edificio; madero largo y grueso que sirve de tirante de una armadura, de aldabía y para otros oficios” (pág. 120). En Paraguay **trabjéja** (Morínigo, 179).

Madero vertical colocado en el ángulo que forman las dos vertientes de la techumbre y en el cual se apoya el extremo superior de las cuchillas, sosteniéndose a su turno sobre la viga o tiranta: **pendolón** (lám. V, 2 h); igual en Bogotá, Fusagasugá; compárese

Price *pendolón* "madero vertical dispuesto en las armaduras de techumbres de madera que pende de la cabeza de los pares que en él se apoyan y se ensamblan; y sirve para sostener el tirante, al cual está ligado con una abrazadera de hierro en forma de estribo" (90). En Paraguay *pje de gálo* (Morínigo, 117). Véase *limatón* en Revollo, 153; Tascón, 181; Uribe Uribe, 171; y *lima* en *Dicc. Acad.*.

Madero inclinado que se ensambla por su extremo inferior en el *pendolón* y por el superior en la cuchilla: *gáto* (lám. V, 2i); en Bogotá *tornapúnta*. Compárese Price *tornapunta* "madero inclinado colocado para contener la caída de un muro; en las armaduras tiene por objeto evitar la flexión de los pares en los cuales se ensambla en su parte superior, y en su extremo inferior se apoya y se ensambla en el *pendolón*". (pág. 112).

La armadura de algunas enramadas lleva además del *pendolón* y de los *tornapuntas* otro madero corto, vertical o inclinado, dispuesto hacia el ángulo que forman la cuchilla y la viga: es también *gáto* en Zipaquirá, Bogotá; Price, *s. v. pendolón* dice que cuando éste "es central en una armadura se llama *pendolón rey*; cuando hay dos *pendolones* laterales se llaman *reinas*; y si aún hubiere otros dos pequeños a los lados de éstas, se llaman *princesas*"; el mismo autor, *gato* "maderos cortos colocados verticalmente para ligar las riostras de un cielo raso". (63; [lo recoge como término criollo]), y *jabalcón* "nombre del madero colocado verticalmente entre el tirante y el par de una armadura, o entre la mesa de muro y una costilla del maderamen de una techumbre; cuando se coloca oblicuamente entre el tirante y el par de una armadura o entre el *pendolón* y los pares y la hilera del caballete, se llama *tornapunta*" (pág. 70). Ordinariamente la armadura sólo lleva un par de *gatos* o *tornapuntas*.

La capa o cubierta de chusque que se pone sobre las correas y sostiene las tejas: *ençuskáo*; compárese Price, 48, *enchuscar* "colocar y amarrar el chusque en forma de enrallado sobre las correas de una armadura o sobre los parecillos, con el fin de sostener las tejas, cuando éstas no se sientan a vano en *latas* o *listones*. Cuando falta el chusque se emplea cañabrava, enchín, chamiza, etc.". La canal que forman las tejas con su parte cóncava para arriba: *kanál*.

El lomo que forman por su parte convexa: *roblón*; compárese Cuervo, § 525, *roblón*, "cobija (teja que cubre y asegura las dos

canales sobre que se coloca)"; Price, 102, *roblón* "teja cobija, o sea la que cubre las tejas canales; lomo que forma la parte convexa de las tejas colocadas en el tejado". Acad. *roblón*.

El alero: **aléro**; algunas veces **alá**.

Cubrir el techo con teja: **entexá**; así también en Cuervo, § 926; Revollo, 114; Price, 50; Tobón, 81; Uribe Uribe, 116; Tascón, 137. En el *Dicc. Acad.* se recoge este vocablo como americanismo.

El tejado: **entexáo**. En Tascón, (137), Uribe Uribe (116), *entejado*. Conjunto de enramada y horno: **órno** (lám. V, 1).

PESOS Y MEDIDAS

Los elaboradores compran el agusal por metros cúbicos y la llevan a los hornos para depositarla en albercas. Cantidad que cabe en la alberca: **alberkáda**; en un barco: **barkáda**; en una tosuma: **totumáda**; en un remellón: **remilonáda**; en un balde: **baldáda**; en un fondo: **fondáda**.

Sal que se elabora de una vez en las moyas: **ornáda**. Hornada es también el trabajo y el tiempo que se invierten en obtenerla.

Sal, carbón, etc., que cabe en una pala (en este caso sinónimo de garlancha): **paláda**; en un canasto: **kanastáda**.

Carbón, mugre, etc., que cabe de una vez en la carretilla: **karetiláda**.

En una moya de tamaño mediano se elaboran en cada hornada de 90 a 120 arrobas de sal compactada⁴⁸. Esta y la de cal-

⁴⁸ Jacobo Sánchez nos habla de la capacidad que tenían las usadas en 1861: de las 50 arrobas que contiene cada crisol hai que deducir 5, por lo menos, a saber, una que se funde al intensísimo calor que recibe durante 15 ó 20 días, i por desgracia esta sal que así se pierde es la de caldero que sirvió para formar la capa que impide la filtración del agua saturada; una que se infiltra en las paredes de los crisoles i da a los *tiestos* ese triste valor que emplea centenares de brazos en un trabajo tan desgraciado como fraudulento...; más de dos arrobas que se reducen a polvo i a pedazos pequeños...; i últimamente, una arroba que por lo menos sustraen los obreros al tiempo del descargue i cuando sacan los *tiestos*". (*Exposición sobre el Informe del Presidente de la Confederación*, pág. 25). Sobre este mismo tema véanse arriba las referencias de Castellanos, Fernández Piedrahíta

dero se *empacan* para venderla, en sacos o *costales* de *fique*, con capacidad para cinco arrobas cada uno (1 @ = 24 ó 25 lbs.)⁴⁹.

y Le Moine. En la actualidad se usan en Nemocón moyas más grandes, y también más pequeñas, que las empleadas en Zipaquirá.

⁴⁹ Los datos para este trabajo, que se llevó a cabo en 1946, fueron en gran parte suministrados por obreros de la sal en Zipaquirá y por muchas otras personas en distintos lugares.

LAMINA 1.

a, larguero

b, cabezal

c, chazo

d, lanza

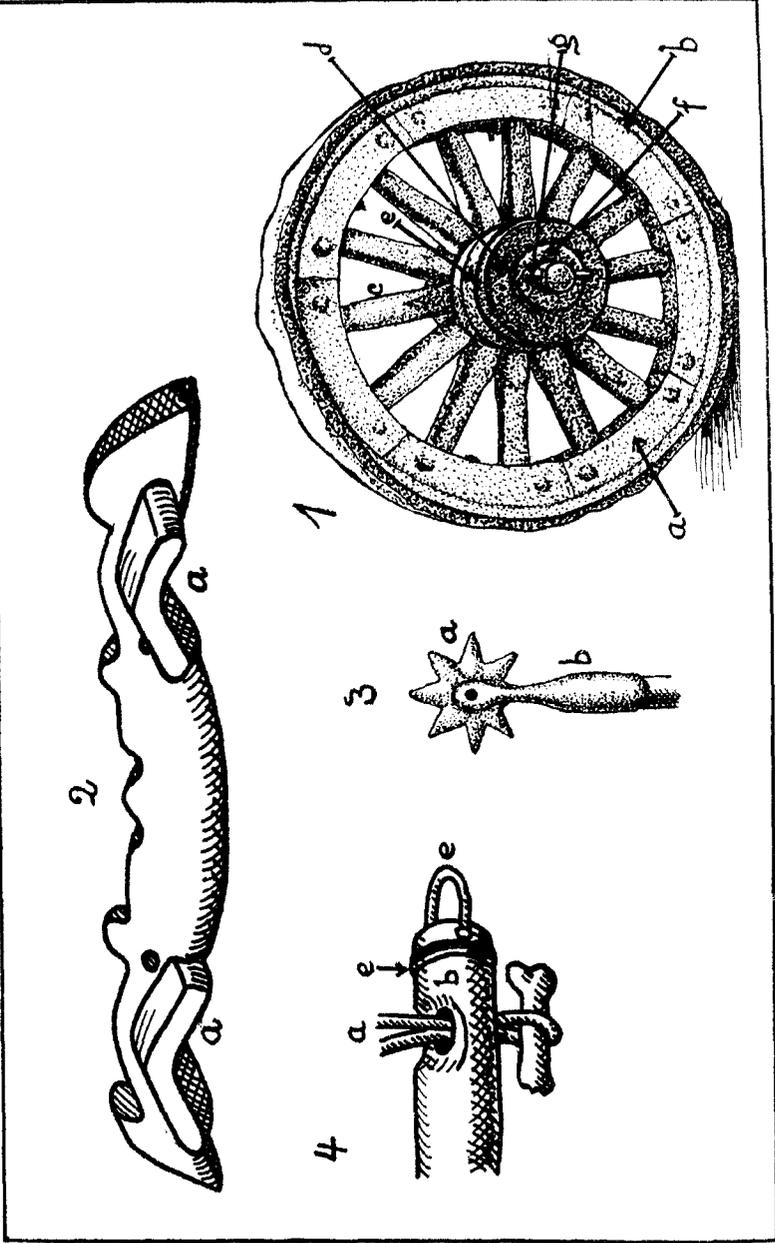
e, grampa

f, tapa

g, zuncho

h, boca

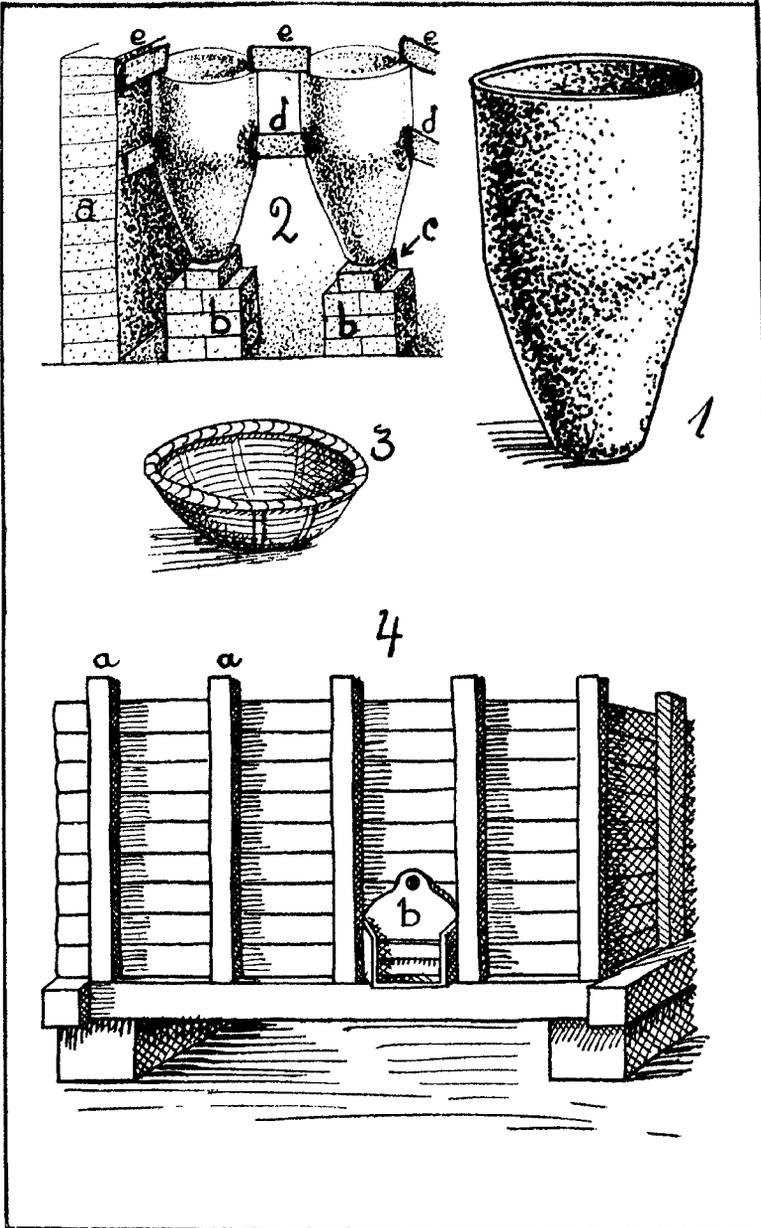
LAMINA II



LAMINA II.

- 1a, camón*
- 1b, llanta*
- 1c, radio*
- 1d, manzana*
- 1e, anillo*
- 1f, arandela*
- 1g, crucero*
- 2, yugo*
- 2a, camellas*
- 3, casquillejo*
- 3a, rodaja*
- 3b, cubo*
- 4a, barzonera*
- 4b, vijera*
- 4c, gramapas*

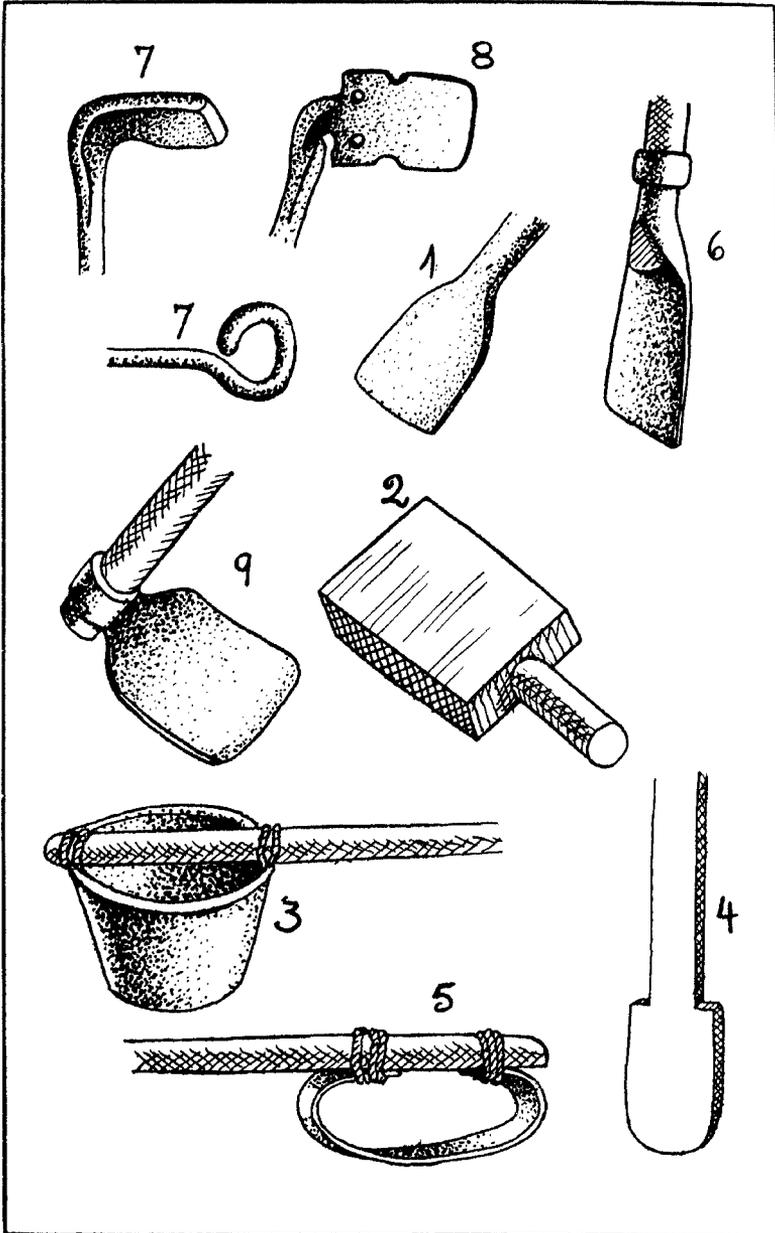
LAMINA III



LAMINA III.

- 1, *moya*
- 2a, *rafa*
- 2b, *armantes*
- 2c, *tendido*
- 2d, *pegao*
- 2e, *tapaje*
- 3, *canasto*
- 4, *banqueta*
- 4a, *cercos*
- 4b, *boca*

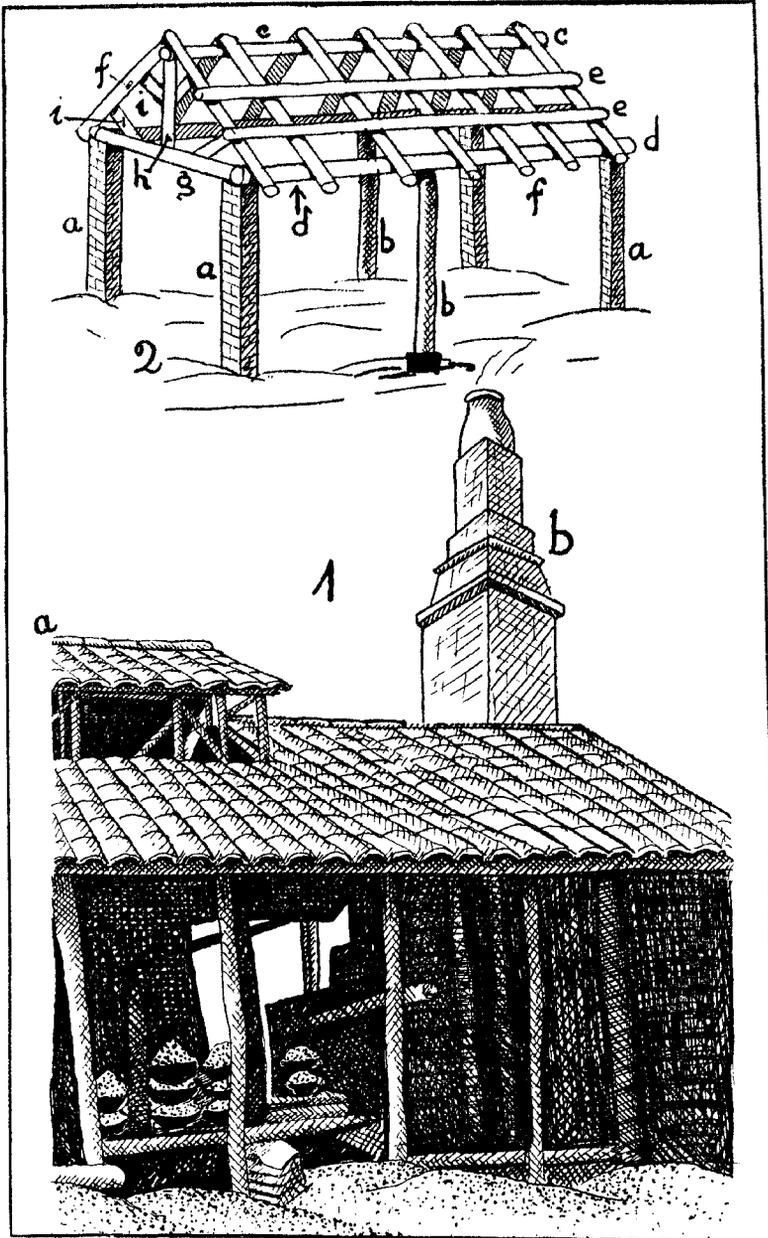
LAMINA IV



LAMINA IV.

- 1, *barra*
- 2, *mazo*
- 3, *barco*
- 4, *palmeta*
- 5, *desbordador*
- 6, *barretón*
- 7, *hierro de excoriar*
- 8, *emparejador*
- 9, *azadón*

LAMINA V



LAMINA V.

- 1, *enramada, horno*
- 1a, *claraboya*
- 1b, *buitrón*
- 2a, *machones*
- 2b, *columnas*
- 2c, *cumbrera*
- 2d, *mesa*
- 2e, *correas*
- 2f, *costillas*
- 2g, *viga*
- 2h, *pendolón*
- 2i, *gatos*

BIBLIOGRAFIA

- ACAD. = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Diccionario de la lengua española*, 16ª edición. Madrid, 1939.
- ALVARADO = L. ALVARADO, *Glosarios del bajo español en Venezuela*. Caracas, 1929.
- AMUNATEGUI = M. L. AMUNATEGUI, *Apuntaciones lexicográficas*. Santiago de Chile, 1909.
- BENVENUTO MURRIETA = PEDRO M. BENVENUTO MURRIETA, *El lenguaje peruano*. Tomo I. Lima, 1936.
- B A E = *Boletín de la Real Academia Española*. Madrid (En publicación desde 1914).
- B D H = *Biblioteca de Dialectología Hispanoamericana*. Instituto de Filología de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Buenos Aires. Buenos Aires.
- BORAO = J. BORAO, *Diccionario de voces aragonesas*. Zaragoza, 1884.
- COROMINAS = JUAN COROMINAS, *Indianorrománica* en *Revista de Filología Hispánica*, tomo VI, Instituto de Filología. Buenos Aires.
- COVARRUVIAS = SEBASTIAN DE COVARRUVIAS OROZCO, *Tesoro de la lengua castellana*. Madrid, 1674.
- CUERVO = R. J. CUERVO, *Apuntaciones críticas sobre el lenguaje bogotano*, 7ª ed., Bogotá, 1939.
- DORNHEIM = A. DORNHEIM, *Los aperos de cultivo en el Valle de Nono*, en *Anales del Instituto de Lingüística*. Universidad Nacional de Cuyo, tomo III, págs. 24-56 + 9 láminas. Mendoza, 1945. Este trabajo lo utilizamos ampliamente.
- GAGINI = C. GAGINI, *Diccionario de costarriqueñismos*. San José de Costa Rica, 1919.
- GARCIA DE DIEGO = V. GARCIA DE DIEGO, *Contribución al diccionario hispánico etimológico*. Madrid 1943.
- KRÜGER = F. KRÜGER, *El Dialecto de San Ciprián de Sanabria*. Monografía leonesa. Madrid, 1923.
- MALARET = A. MALARET, *Diccionario de Americanismos*. San Juan, Puerto Rico, 1931.
- MALARET = A. MALARET, *Diccionario de Americanismos*. Suplemento, I (A-E). Buenos Aires, 1942.
- MALARET = A. MALARET, *Diccionario de Americanismos*. Suplemento, II (F-Z). Buenos Aires, 1945.
- MALARET = A. MALARET, *Diccionario de Americanismos*. 3ª ed., Buenos Aires, 1946.

- MORINIGO = M. A. MORINIGO, *Hispanismos en el guaraní*. Buenos Aires, 1931.
- PRICE = J. PRICE, *Diccionario de términos arquitectónicos y de construcción*. Bogotá, 1925.
- RESTREPO = R. RESTREPO, *Apuntaciones idiomáticas y correcciones de lenguaje*. Bogotá, 1943.
- R F E = *Revista de Filología Española*. Madrid. En publicación desde 1914.
- R F H = *Revista de Filología Hispánica*, Buenos Aires. En publicación desde 1939.
- REVOLLO = P. M. REVOLLO, *Costeñismos o Apuntamientos sobre lenguaje costeño de Colombia*. Barranquilla, 1942.
- ROMAN = M. A. ROMAN, *Diccionario de chilenismos y de otras voces y locuciones viciosas*. Santiago de Chile, 1901-1918.
- SANTAMARIA = F. J. SANTAMARIA, *Diccionario general de Americanismos*. México, 1942.
- SUNDHEIM = A. SUNDHEIM, *Vocabulario costeño o lexicografía de la región septentrional de Colombia*. París, 1922).
- TOBAR = C. R. TOBAR, *Consultas al Diccionario de la Academia*. Quito, 1900.
- TOBON = J. TOBON BETANCOURT, *Colombianismos y otras voces de uso general*. Medellín, 1947.
- TOVAR Y R. = E. D. TOVAR Y R., *Estudios Dialectológicos*. Buenos Aires, 1945.
- TOVAR Y R. = E. D. TOVAR Y R., *Hacia el gran Diccionario de la lengua española*. Buenos Aires, 1942.
- URIBE URIBE = R. URIBE URIBE, *Diccionario de galicismos, provincialismos y correcciones de lenguaje*. Medellín, 1887.

Otros trabajos están citados en el contexto; de muchos más no hemos podido disponer.

EDUARDO AMAYA VALENCIA

LUIS FLOREZ