

T H E S A V R V S

BOLETIN

DEL INSTITUTO CARO Y CUERVO

Tomo XVIII

Septiembre-Diciembre 1963

NÚMERO 3

LEXICO DE LA CAÑA DE AZUCAR
EN PALMIRA Y LA CUMBRE
(VALLE DEL CAUCA, COLOMBIA) *

NOTAS PREVIAS

RESEÑA HISTÓRICA.

El cultivo de la caña de azúcar y la elaboración de sus derivados (azúcar, panela, etc.) son conocidos desde hace muchos años en el Valle del Cauca.

La caña de azúcar fue traída a esta zona de Colombia desde Santo Domingo, y originó una industria que desde sus comienzos prosperó grandemente. A mediados del siglo xvi funcionó ya el primer ingenio azucarero, en Amaime, denominado San Jerónimo, fundado por Gregorio de Astigarreta. A éste siguieron dos ingenios más, de propiedad de los hermanos Andrés y Lázaro Cobo, quienes en 1588 exportaron miel y azúcar a Panamá, lo cual da una idea del florecimiento alcanzado por la naciente industria.

* Trabajo presentado a la Universidad de los Andes, para obtener la Licenciatura en Filosofía y Letras ante el Jurado integrado por los doctores Manuel José Casas Manrique, Carlos Patiño Rosselli y Luis Flórez.

Expreso mi agradecimiento al doctor Luis Flórez, ex-profesor de la Universidad de los Andes, bajo cuya dirección se realizó este trabajo.

Por el año de 1779 el número de trapiches existentes en el territorio comprendido entre los ríos Bolo y Tuluá era de 126 ¹.

La industria tuvo comienzos arduos y penosos, desde el empleo de instrumentos rústicos de fabricación manual, hasta la época actual, en que los ingenios y trapiches cuentan con máquinas modernas.

El primer ingenio azucarero que puede considerarse moderno fue traído para La Manuelita por orden de Santiago Eder, en 1912 ².

En cuanto a la industria panelera, es probable que los primeros trapiches surgieran en la misma época en que lo hicieron los azucareros.

Actualmente los ingenios azucareros cuentan con moderna maquinaria, pero sin que por ello desaparezcan los trapiches pequeños, generalmente paneleros, en los que todavía se elabora la panela con métodos tradicionales, pudiendo decirse que “la elaboración industrial de la panela no ha progresado gran cosa desde la Colonia” ³.

Los instrumentos, modos de cultivo y elaboración de la caña de azúcar de hace algunos años, han desaparecido paulatinamente con los adelantos de la técnica y con ellos han dejado de usarse también muchas o casi todas las palabras empleadas en dichos menesteres.

OBJETO Y MÉTODO DE ESTE TRABAJO.

El propósito de este trabajo es tratar de presentar y describir los instrumentos y el léxico de la industria de la caña de azúcar en el Valle del Cauca, desde sus comienzos hasta hoy, dando mayor importancia a lo más antiguo y menos técnico.

¹ GUSTAVO ARBOLEDA, *Historia de Cali*, Tomo I, Cali, 1956, págs. 78-79.

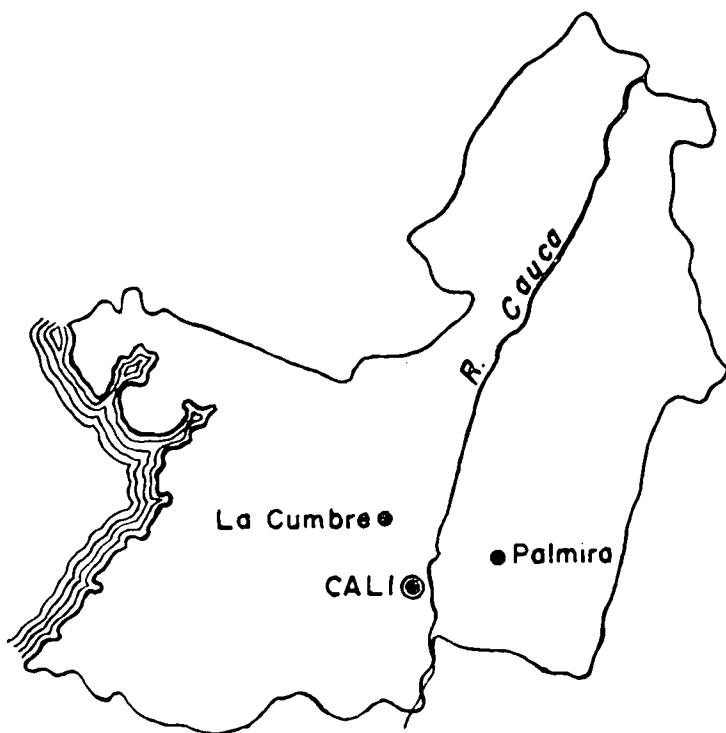
² LUIS C. VELASCO MADRIÑÁN, *Edad del azúcar*, en *Caña de azúcar*, Cali, 1959, pág. 30.

³ GUILLERMO RAMOS NÚÑEZ, *El cultivo de la caña de azúcar en el Valle del Cauca*, en *Agricultura Tropical* (Bogotá), vol. XIV (1958), pág. 483.

Con este objeto recorrí en los meses de julio y agosto de 1959 las poblaciones de Palmira y La Cumbre, en busca de los instrumentos primitivos y de informantes que dieran detalles de ellos y de su manejo. No siempre pude hallar esos instrumentos, pero sí personas que en alguna época los emplearon. Gracias a sus datos he podido dibujarlos y describir su funcionamiento.

El léxico actual lo recogí en trapiches cuyos elementos de trabajo eran, si no primitivos, al menos no tan modernos como los de los grandes ingenios.

Para mi trabajo he seguido, en general, el método de 'palabras y cosas', ya aplicado con éxito por muchos investigadores en distintas partes del mundo, y el cual implica



DEPARTAMENTO DEL VALLE DEL CAUCA (COLOMBIA)

estudiar conjuntamente las palabras y los objetos a que se refieren.

He recogido y presento también algunas observaciones sobre el habla popular actual en las localidades mencionadas.

INFORMANTES.

Durante mi investigación interrogué a las siguientes personas:

1. Otoniel Millán, 38 años, de Zarzal.
2. Luis Tovar, 38 años, de Palmira (entrevistados en La Agrícola, estación del Ingenio Central Tumaco, cerca de Palmira).
3. Aristides Borrero, 72 años, vallecaucano, entrevistado en Tiendanueva (Palmira).
4. Arcesio Triviño, 53 años, de Riofrío, entrevistado en El Bolo (Palmira).
5. Angel M. Chamorro, de Arboledas (Valle), entrevistado en Pavitas (La Cumbre).
6. Luis Corral, 56 años, de Palmira, entrevistado en el mismo lugar.
7. Bernardo Conde, 60 años, de Palmira, entrevistado en el mismo lugar.
8. Isaías Montoya, 52 años, vallecaucano, entrevistado en La Laguna (Palmira).
9. Roberto Bravo, 44 años, nariñense, desde hace 35 años en el Valle, entrevistado en La Laguna (Palmira).

BIBLIOGRAFIA Y ABREVIATURAS

- ACAD. = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Diccionario de la lengua española*, décimotava edición, Madrid, 1956.
- ALCALÁ = ANTONIO ALCALÁ VENCESLADA, *Vocabulario andaluz*, Madrid, 1951.
- ALVARADO = LISANDRO ALVARADO, *Obras completas*, 3 volúmenes, Caracas, 1953.

- ARONA = JUAN DE ARONA (seudónimo de PEDRO PAZ SOLDÁN Y UNANUE), *Diccionario de peruanismos*, París, 1938.
- BATTINI = BERTA E. VIDAL DE BATTINI, *El habla rural de San Luis*, (Biblioteca de Dialectología Hispanoamericana, Tomo VII), Buenos Aires, 1949.
- BICC = *Boletín del Instituto Caro y Cuervo*, tomos III y XIII.
- BORAO = J. BORAO, *Diccionario de voces aragonesas*, 2ª edición, Zaragoza, 1908.
- CADAVID = G. CADAVID URIBE, *Oyendo conversar al pueblo*, Medellín, 1953.
- CALCAÑO = J. CALCAÑO, *El castellano en Venezuela*, Reedición de Madrid, 1950.
- COROMINAS = JUAN COROMINAS, *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*, vol. IV, Madrid, 1954.
- CUERVO = RUFINO J. CUERVO, *Apuntaciones críticas sobre el lenguaje bogotano, con frecuente referencia al de los países de Hispanoamérica*. 9ª edición corregida, Bogotá, Instituto Caro y Cuervo, 1955.
- FLÓREZ, *Antioquia* = LUIS FLÓREZ, *Habla y cultura popular en Antioquia*, (Publicaciones del Instituto Caro y Cuervo, XIII), Bogotá, 1957.
- FLÓREZ, *Pronunciación* = LUIS FLÓREZ, *La pronunciación del español en Bogotá*, (Publicaciones del Instituto Caro y Cuervo, VIII), Bogotá, 1951.
- GAGINI = C. GAGINI, *Diccionario de costarriqueñismos*, San José de Costa Rica, 1919.
- GARZÓN = TOBÍAS GARZÓN, *Diccionario argentino*, Barcelona, 1910.
- HENRÍQUEZ = P. HENRÍQUEZ UREÑA, *El español en Santo Domingo*, (Biblioteca de Dialectología Hispanoamericana, Tomo V), Buenos Aires, 1940.
- MALARET = A. MALARET, *Diccionario de americanismos*, 2ª edición extensamente corregida, San Juan, Puerto Rico, 1931.
- MALARET = A. MALARET, *Diccionario de americanismos*, 3ª edición, Buenos Aires, 1946.
- MALARET, *Puerto Rico* = A. MALARET, *Vocabulario de Puerto Rico*, San Juan de Puerto Rico, 1937.
- MORÍNICO = MARCOS MORÍNICO, *Hispanismos en el guaraní*, Buenos Aires, 1931.
- NAVARRO, *Manual* = TOMÁS NAVARRO T., *Manual de pronunciación española*, Publicaciones de la Revista de Filología Española, 8ª edición, Madrid, 1957.

- NAVARRO, Puerto Rico = TOMÁS NAVARRO T., *El español en Puerto Rico, contribución a la geografía lingüística hispanoamericana*, Puerto Rico, Editorial de la Universidad de Puerto Rico, Río Piedras, 1948.
- PICHARDO = ESTEBAN PICHARDO, *Pichardo novísimo*, Edición corregida y anotada por Esteban Rodríguez H., La Habana, 1953.
- R D T P = *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, tomos II, IV, VI, VIII, IX, XII, Madrid.
- REVOLLO = P. M. REVOLLO, *Costeñismos colombianos o Apuntes sobre el lenguaje costeño de Colombia*, Barranquilla, 1942.
- ROBLEDO = E. ROBLEDO, *Papeletas lexicográficas sobre provincialismos de Antioquia y Caldas*, Medellín, 1934.
- SANDOVAL = LISANDRO SANDOVAL, *Diccionario de guatemaltequismos*, primera edición, Guatemala, 1941-1942, 2 tomos.
- SANTAMARÍA = F. J. SANTAMARÍA, *Diccionario general de americanismos*, México, 1942, 3 tomos.
- SUNDHEIM = A. SUNDHEIM, *Vocabulario costeño o lexicografía de la región septentrional de la República de Colombia*, París, 1922.
- TASCÓN = L. TASCÓN, *Diccionario de provincialismos y barbarismos del Valle del Cauca*, Bogotá.
- TOBÓN = J. TOBÓN BETANCOURT, *Colombianismos y otras voces de uso general*, 2ª edición, Bogotá, 1953.
- TOSCANO = H. TOSCANO MATEUS, *El español en el Ecuador*, (Revista de Filología Española, Anejo LXI), Madrid, 1953.
- URIBE = RAFAEL URIBE URIBE, *Diccionario abreviado de galicismos, provincialismos y correcciones de lenguaje*, Medellín, 1887.

PRIMERA PARTE

PALABRAS Y COSAS

I. EL TERRENO

1. PREPARACIÓN PARA UNA PRIMERA SIEMBRA.

Se ara el terreno: "se le da el *primer fierro*". Luego se *rastriya* con *rastriyó* (lám. I, 1), aparato que consta de un mango largo, de madera, que lleva en uno de sus extremos un travesaño de metal armado de dientes. Con el rastrillo se desbaratan los *ospedones* que el arado ha sacado. Queda

así *polvorizada* la tierra. En seguida se reara, se vuelve a rastillar, y finalmente *se surca* 'se hacen los surcos'.

En algunas partes donde carecen de instrumentos modernos, el terreno se limpia con la *pala* (lám. I, 2) y se *floja* con el *asadón* (lám. I, 3).

Los obreros encargados de esta labor no reciben ninguna denominación especial.

2. PREPARACIÓN PARA LA RENOVACIÓN DE UNA SIEMBRA ANTIGUA.

Una vez cogida la caña, los *despajadores* realizan la *encayada* o *despaje*, que consiste en colocar las hojas de la caña *caye de por medio*. Esas hojas quedan sobre el campo, pues al *podrirse* por acción del agua y del sol, sirven de abono.

Si el *mayordomo* 'jefe de los trabajadores del campo' considera que una *suerte* puede dar dos o tres cortes más, "si hace una quema, se le mete candela a toda la suerte". Luego, con un *descornador* 'aparato metálico que consta de dos cuchillas' *se descorna*, se van cortando, en cada surco, las partes de las cepas que se hayan extendido fuera de ellos.

En seguida *se porca*, *aporca* o *apolca* 'se echa tierra a la base de la planta', es decir, a la cepa, con la *porcadora*, *aporcadora* o *apolcadora*, aparato de fabricación industrial.

Cuando se han *perdido* 'dañado' algunas cepas, la *cuadriya de resiembradores* se encarga de reponerlas, sembrando cogollo. Esta labor se denomina *la resiembra*.

II. LA CAÑA

1. LA PLANTACIÓN DE CAÑA.

Una plantación de caña recibe el nombre de *cañal*⁴ y se la mide por *plajas*. Generalmente una plantación es muy

⁴ *Cañauzal*, *cañuzal* en Antioquia (FLÓREZ, *Antioquia*, pág. 274). En Bolívar: *finca de caña*, *cañuzar*, *cañaverál*. (Nota: los datos referentes al departamento de Bolívar fueron tomados del Archivo del Atlas Lingüístico-Etnográfico de Colombia, en el Instituto Caro y Cuervo).

extensa, y por ello se la divide en *suertes* o *lotes*, que pueden ser de cierto número de plazas, máximo veinte.

Las suertes se siembran en escala, es decir, con intervalo, para que "mientras se corta la caña de una suerte la de otra se sasona". También se numeran las suertes para llevar más fácilmente una estadística del trabajo. Así, cuando llega la época del corte, se dice: "en el corte de la *suerte nueva*" 'un cultivo reciente'; "en el corte de la *suerte soca*" 'un cultivo antiguo'; o simplemente, "en el corte de la suerte número tal".

Una suerte de caña, por razones de siembra y de cultivo, presenta partes precisamente diferenciadas, a saber:

surco, cada hilera de cultivo; hay 1.40 ms. de distancia entre surco y surco;

calle, espacio entre surco y surco;

acequia, zanja que bordea a la suerte por sus cuatro costados; por allí corre el agua necesaria para el cultivo de la caña. Cuando el terreno presenta algún desnivel, la acequia que queda en la parte más baja se denomina *acequia recibidora*. También, cuando la suerte es muy extensa, se hace una acequia transversal para facilitar el riego.

Las acequias se limpian con *palendras* (lám. I, 4); los encargados de la limpieza y del riego se denominan *regadores*.

2. PARTES DE LA PLANTA.

Cuando la caña está creciendo, se dice que está *macoyando*, pero esto solamente cuando ya se ha realizado por lo menos un corte. Se tiene entonces el *macoyo* o *caña ijiada*, o también *chulquín* o *caña chulquinuda*, es decir, una caña cuya cepa o raíz tiene *ijitos* 'tallos primarios, secundarios y terciarios'. Esto en lo que respecta a la parte de la planta que va dentro de la tierra.

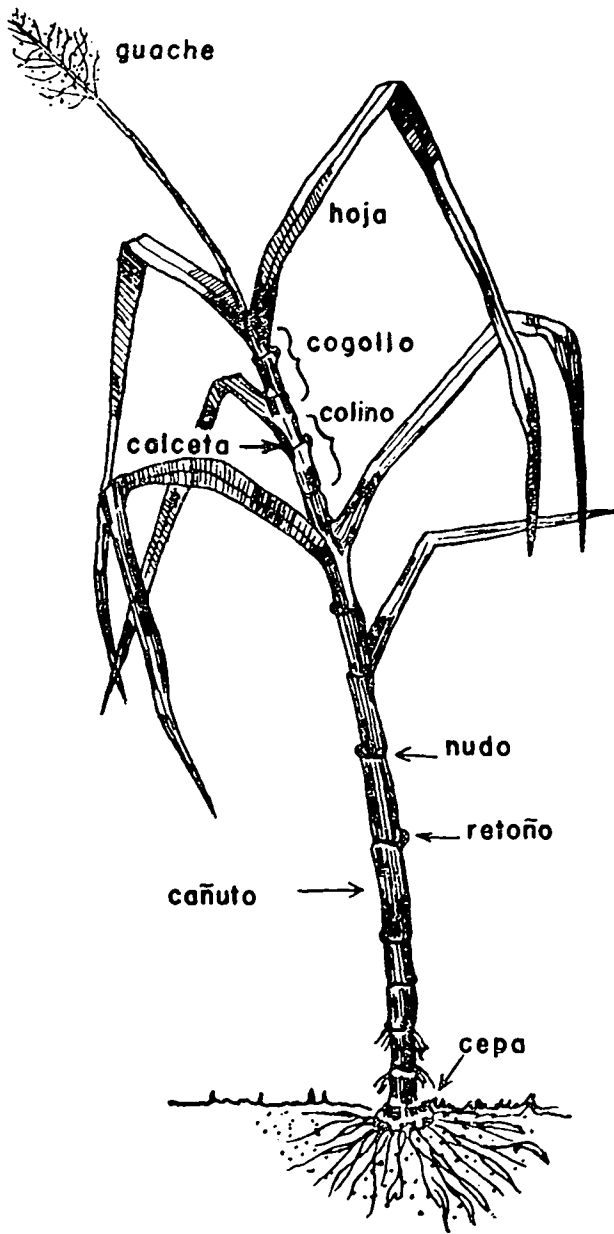
En cuanto a la *mata* en sí, tenemos: la *caña* propiamente dicha o *tayo* central, cuya corteza se denomina *cáscara*. Esta caña consta de *nudos*; cada nudo lleva un *retoño*, yema u ojo, "qu'es el ijo de la caña" y del cual nacerá la nueva planta.



CAÑAL EN PALMIRA



OTRO CULTIVO DE CAÑA EN EL MISMO LUGAR



CAÑA DE AZÚCAR
Partes de la planta

La parte comprendida entre un nudo y otro se llama *tayito* o *cañuto* ⁵.

La parte superior de la caña tiene un tallo bastante grueso que se denomina *colino*, al cual, al nacer, se le quita la calceta "*pa'que nasca bonito*".

Este colino se prolonga adelgazándose; la parte delgada se denomina *cogoyo*, el cual sirve de alimento *pa'las bestias*.

La caña lleva unas hojas, envainadoras, que cubren toda la planta cuando nace, pero ya crecida ésta, cubren sólo el colino y el cogollo.

La parte inferior de la hoja se llama *calseta*, que lleva en la cara externa una *pelusa*.

La flor o *floresensia* de la caña se denomina *guache* ⁶; así, cuando ha florecido se dice que "la caña está *guachada*".

Cuando la caña ya está madura y lista para ser cortada, se dice que está *jecha*, y en caso contrario, que está *biche*. Las hojas, ya secas, se queman para que sirvan de abono, o se emplean para hacer ramadas.

Enfermedades.

La enfermedad más común de la caña es el *mosaico*, "un cucarrón qui hay", el cual perfora la cepa, dañando la planta.

3. LA SIEMBRA.

Una vez que se ha surcado, viene la *riega de la semiya*: ésta puede ser caña biche de 8 meses, entera, la cual se tiende en el surco horizontalmente; o colino, enterrado oblicuamente. Se *tapa* la semilla con cultivadora de mulas o de bueyes. La *cultivadora* es un aparato de fabricación industrial, que se une a los bueyes o a las mulas; los animales son conducidos del *cabestro* por un trabajador, el *guión*, mientras que otro, llamado *cultivador*, maneja el aparato.

La distancia entre mata y mata de caña al sembrarla es de media vara.

⁵ También *canuto* en Antioquia (FLÓREZ, *op. cit.*, pág. 274).

⁶ *Flecha, espiga* en Antioquia (id., *ibid.*, pág. 274) y lo mismo en Bolívar.

4. EL CULTIVO.

Realizada la siembra se verifica el *reguío* “pa’que nasca la mata”. En seguida se fumiga con un *matamalesas* que se obtiene en el comercio. Cuando ya el cultivo empieza a nacer, “se le mete cultivadora”. A los tres, seis y trece meses respectivamente, se realizan las limpiezas, que consisten en *dehyerbar* los surcos, operación que realizan los *paleros* con las palas. La *yerba* que está al pie de la caña se arranca con la mano, pues con la pala podría dañarse la planta. La caña se riega hasta los diez meses, “después ya no se le mete más agua”.

5. EL CORTE Y EL TRANSPORTE.

Realizado el cultivo, viene el *corte* de la caña, que se hace de la siguiente manera: los trabajadores van provistos de *pacóras* (lám. II, 1), especie de machete de un solo filo, pero al cual “le rompen filo por el lomo o morro”, para que quede con dos: uno muy fino para quitar las hojas y el cogollo, y otro menos fino para cortar la caña.

El corte se hace a la raíz de la caña, es decir, a ras de tierra. El primero se hace a los 18 meses de sembrada la caña; se denomina *caña nueva* al producto de este primer corte. Del segundo corte en adelante, es decir, una vez renovada una siembra antigua, la caña es denominada *caña soca*.

Los obreros que realizan esta labor se denominan *corteros*. Ellos, para protegerse las manos de la pelusa de las hojas, que *pica*, usan unos *manguillos* (lám. II, 2), especie de guantes de cuero o de fieltro. Uno de los informantes anotó que “hay gente tan curtida que ya no li hace la pelusa”.

Algunos corteros emplean un delantal de lona para proteger el pantalón, otros no.

La caña cortada la recoge un *alsador* y la coloca en el trailer o en los *garabatos* (lám. II, 3).

Los alzadores también llevan manguillos y delantal. En los trapiches pequeños el transporte de la caña se hace

en bestias provistas de *garabatos de palo 'e monte*. Los *arrie-ros* son los trabajadores encargados de conducir las mulas en que va la caña cortada. Ellos usan *mulera* 'poncho o manta de lona', pequeña y liviana, que sirve "pa'tapar los ojos de las mulas cuando se las va a cargar".

En los grandes ingenios el transporte está mecanizado: emplean trailers arrastrados por un tractor.

El mayordomo o jefe de los obreros del campo, antes de empezar el corte realiza la operación de *pangar caña*, que consiste en moler a mano algunas de la suerte que se va a cortar, para buscar el grado de concentración "del dulce que tenga el guarapo".

El grado de concentración se encuentra mediante aparatos modernos; si es caña nueva, el mínimo de concentración debe ser 11, y el máximo 13; si es caña soca, el grado mínimo debe ser 10. Todo esto se realiza para saber si se puede hacer el corte.

Tenemos, pues, que la caña se lleva a los trapiches, para empezar la elaboración de azúcar o de panela.

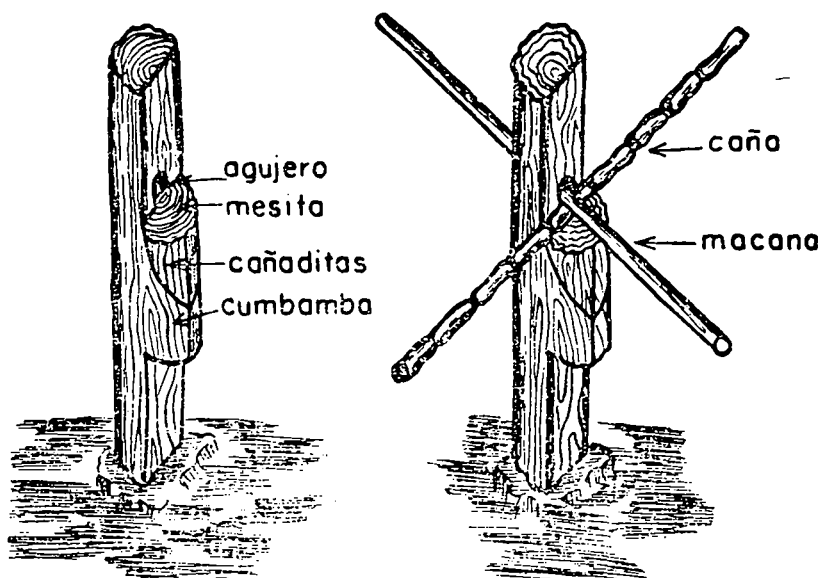
III. TRAPICHES

1. LA VIEJA.

Este trapiche consiste en un tronco de árbol de grosor regular, de un metro aprox. de alto, al cual se ha desbastado verticalmente desde el extremo superior en unos 20 cms., dejando hacia abajo entero el tronco en unos 30 cms. y desbastando el resto hasta el extremo inferior.

En el desbaste superior y sobre la pared vertical del mismo, se le abre al trapiche un agujero que atraviesa todo el tronco, quedando dicho agujero casi a la misma altura del borde horizontal superior de la parte no desbastada.

Esta sección horizontal del tronco, que forma un ángulo recto con la pared vertical del desbaste superior, se denomina *mesita*.



LA VIEJA

Trapiche rústico, de madera, muy elemental

Por el nombrado agujero se introduce una vara, que al hacer presión sobre la caña colocada en la mesita hace que salga el jugo.

El tronco se denomina *base* y está clavado en la tierra. La vara que sirve para hacer presión sobre la caña es la *macana* (o *palo de macana*), "un palo fino", es decir, de buena madera.

Toda la parte del tronco que no se desbasta recibe el nombre de *cumbamba*, a la cual, por los lados y por el frente se le hacen unas estrías para facilitar que el guarapo corra hacia la vasija en que se va a recoger; dichas estrías fueron denominadas *cañaditas* por uno de los informantes.

Las dimensiones de la *vieja* varían de acuerdo con la estatura de los que la fabrican y utilizan. En nuestro caso, el informante era de baja estatura. La *vieja* se opera o maneja de la siguiente forma: la *macana* se introduce en el agujero, y sobre la *mesita* se coloca la *caña*; en seguida la

macana se baja con las manos para hacer presión sobre la caña; empieza entonces a salir el guarapo, que corre por las cañaditas hacia la vasija colocada en el suelo.

Luego se retuerce un poco la caña, y se vuelve a *machucar* con la macana; se retuerce otra vez, bastante, para acabar de exprimirla.

“Pa’trabajarle a la vieja”, la caña debe conservar su corteza, porque pelada se revienta y se pierde el guarapo. Además, para trabajar en este trapiche, la caña debe ser escogida porque hay *caña reventadora* que, aun conservando su corteza, revienta a la menor presión.

Según uno de los informantes, la vieja es llamada en otras partes de Colombia, *quijada* y *cumbamba*. Era un instrumento anteriormente muy conocido entre los campesinos, que la empleaban para sacar guarapo con el cual endulzar el *cafecito*. Actualmente sólo se encuentra en la *montaña* ‘partes altas del departamento del Valle’. Según uno de los informantes, “si ha abandonado el asunto de las viejas porque ya nuay caña común, y por el progreso”. La vieja es un trapiche rústico y elemental, de fabricación manual y técnica muy sencilla, y uno de los trapiches más antiguos⁷.

Preguntado uno de los informantes del por qué del nombre de *vieja*, respondió: “porque si asemeja a la cara di una vieja”.

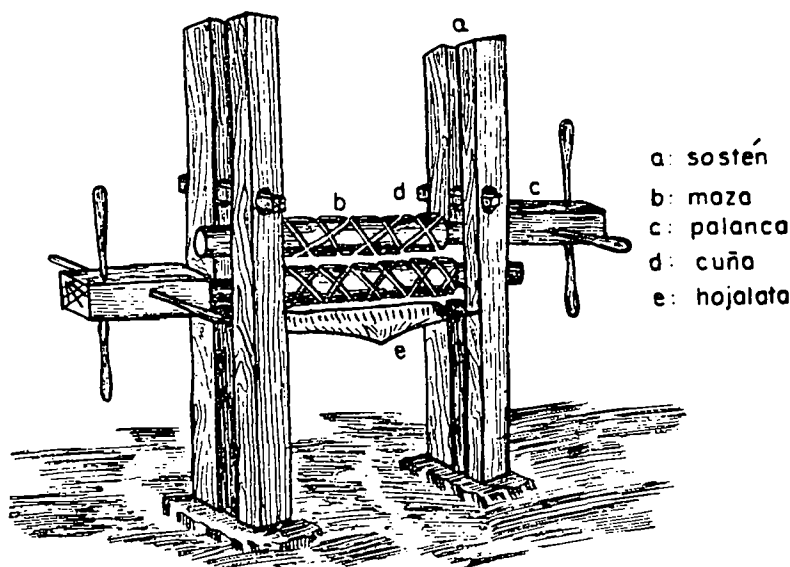
Sobre propiedades medicinales de la caña pelada un informante anotó que *asuerbe* el veneno de la picada de un alacrán u otro animal ponzoñoso, colocándola sobre la herida.

2. MATAGENTE.

Este trapiche representa un avance sobre la *vieja*, y es una muestra de inventiva.

Consta de seis troncos cuadrados denominados *sostenes*, unidos estrechamente entre sí de tres en tres y colocados paralelamente. De los tres troncos, el central es el más corto y el que sirve de soporte a la *espiga* ‘parte adelgazada de

⁷ VELASCO MADRIÑÁN, *op. cit.*, pág. 30.



- a: sostén
 b: maza
 c: palanca
 d: cuña
 e: hojalata

MATAGENTE

Trapique rústico, de madera

una de las mazas' y también a la *palanca de manejo* de la otra maza. Las *masas* son cilindros de madera a los cuales se les hacen unas estrías, pero sin que se correspondan las de una maza con las de otra.

Se entierran los sostenes, y las mazas se colocan sobre los centrales, horizontalmente, quedando las palancas, la una hacia el lado izquierdo y la otra hacia el derecho.

En cada sostén lateral se hace una abertura, un poco más alta que el nivel de las mazas. Esta diferencia de altura permite que, al trabajar, entre las mazas quede un pequeño espacio o *lusesita* por donde se introduce la caña.

Por dichas aberturas se introducen *cuñas* de madera que ajustan perfectamente, impidiendo así que las mazas se suban al trabajar. Por debajo de éstas y amarrada a los sostenes, de lado y lado se coloca una *hojalata* 'lámina de zinc' de forma cóncava, a la cual se le hace un piquito para

que el guarapo al caer en ella, corra hacia la vasija en que se va a recoger. Para trabajar en este trapiche los dos individuos que han de manejar las palancas para hacer girar las mazas, deben quedar enfrentados diagonalmente, ya que las palancas no se encuentran en la misma dirección, y las mazas deben girar en sentido contrario la una de la otra.

Por uno de los lados y enfrente de las mazas un tercer individuo mete la caña, a la cual se le ha hecho un *destaje* 'pequeño corte oblicuo', para que las mazas puedan agarrarla con facilidad.

Por el lado contrario va saliendo el *bagaso* o *baaso*. Uno de los informantes dijo que "a este trapiche se le puede meter hasta dos cañas, según la fuerza de los tipos"; y agregó: "bota más guarapo que la vieja". Preguntado otro de los informantes del por qué del nombre de *matagente*, respondió: "porqu'es muy duro moler en este trapiche".

El trapiche que hemos descrito es sólo una clase de *matagente*, pues según nuestros informantes hay otras especies, que difieren del mencionado únicamente en algunos detalles, tales como: constar de sólo dos sostenes de lado y lado, estrechamente unidos entre sí; o tener dos sostenes pero separados, a los cuales se une mediante un trozo de madera con una muesca sobre la cual descansan las mazas.

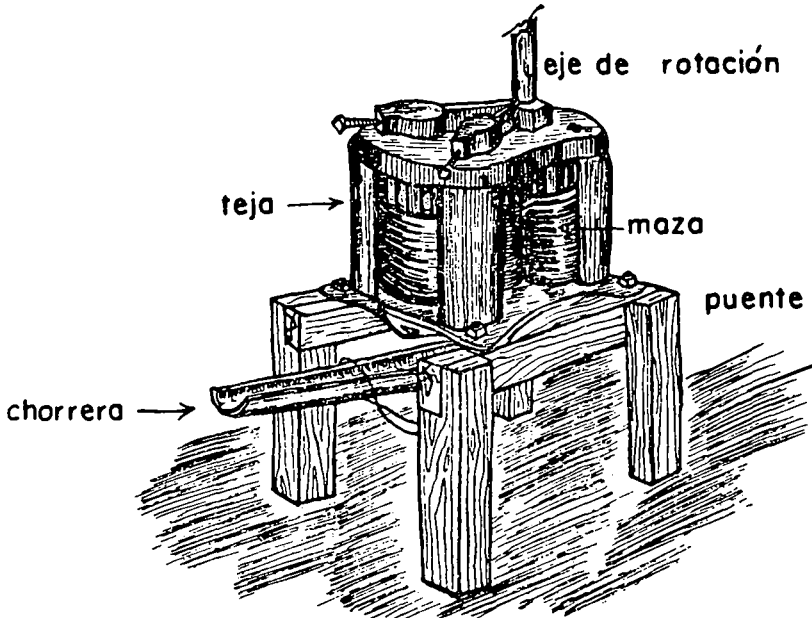
El *matagente* no es trapiche exclusivo del Valle del Cauca; hay trapiches de este mismo tipo en Antioquia y otras zonas de Colombia ⁸.

3. CHATANOGA O TRAPICHE DE MAZAS DE HIERRO.

Este trapiche no es de fabricación casera como los anteriores, sino de fabricación industrial. Es de hierro en casi su totalidad, y por su mayor complejidad técnica rinde un beneficio superior al que puede rendir la *vieja* o el *matagente*.

Consta de tres *masas* de hierro cubiertas por cuatro *tejas* 'planchas' del mismo metal. En uno de sus costados tiene una pequeña lámina de hierro, denominada *raspador* (lám.

⁸ Véase, por ejemplo, FLÓREZ, *op. cit.*, pág. 283.



CHATANOGA
Trapiche de hierro

III, 1), colocada enfrente de una de las mazas, rozándola casi, y cuya finalidad es impedir que el bagazo se adhiera a las mazas y hacer, por consiguiente, que salga del aparato.

En el lado contrario se encuentra otra lámina denominada *pasamano* (lám. III, 2), la cual tiene en su centro una abertura rectangular por donde se introduce la caña que va a ser molida; sirve para proteger la mano del trabajador ⁹.

Este trapiche lleva en su parte superior, unido al eje de rotación de las mazas, un tronco de regular grosor y de una longitud de 6.50 ms., denominado *mijarra* (lám. IV) ¹⁰, el cual lleva en un extremo un tablón unido con

⁹ En Antioquia recibe el nombre, más en consonancia con su oficio, de *guardamano* (id., *ibid.*, pág. 277).

¹⁰ En Antioquia: *mayal* (id., *ibid.*, pág. 277). En Bolívar: *vara 'e tiro*, *mayá*, *mijarra*, *balanza*, *mayar*, *viga*.

tornillos. Sobre este tablón se construye una especie de rectángulo hecho con tres maderos más, unidos entre sí y la mijarra por medio de rejos.

En esta especie de rectángulo es donde se atan las dos bestias que han de poner el trapiche en movimiento. El madero paralelo a la mijarra mide 1.60 ms., y los dos que van en dirección vertical respecto de la mijarra miden 70 cms. La distancia entre la mijarra y el suelo es de 1.30 ms.

Cada *bestia* lleva su *aparejo*, formado por *l'angarilla*¹¹, *el sudadero*, un *rejo* que va de la silla al palo paralelo de la mijarra, y otro rejo denominado *pisador*, que va del freno de la bestia al palo superior o mijarra propiamente tal, en todo su centro.

Según los informantes "las bestias muelen solas, nu hay qui arriarlas, pues ya están enseñadas".

Todo el aparato está colocado sobre un *punte* formado por cuatro gruesos trozos de madera, introducidos en la tierra; sobre cada par de trozos va un madero horizontal.

A este trapiche se le *acondiciona* por su parte inferior un *canalete* de guadua denominado *chorrera*, por donde corre el guarapo hacia una *canoa* o *posuelo* (lám. IX, 2), recipiente hecho de un tronco de árbol. El canaleta se coloca atado con alambres a los dos trozos de madera delanteros del puente.

Esta clase de trapiche, por su mayor rendimiento, no se emplea para satisfacer las necesidades de la casa, como sucedía con la vieja y el matagente, sino con un fin comercial: obtener suficiente guarapo para elaborar panela y venderla en el mercado.

Obreros.

Los obreros encargados de obtener el guarapo en este tipo de trapiche reciben los siguientes nombres:

tayador o *metecaña*: mete la caña en el trapiche¹²;

¹¹ En plural en Antioquia (id., *ibid.*, pág. 276).

¹² En Bolívar: *metedor*, *molendero*, *trapichero*. En Manzanares (Caldas): *maquinero* (José JOAQUÍN MONTES, *Del habla y el folclor en Manzanares*, en BICC, XIII, pág. 179).

arrimadores: llevan la caña del campo al trapiche, en bestias aparejadas y provistas de garabatos;

recibidor: recibe el bagazo que va saliendo del trapiche.

IV. ELABORACION DE PANELA

A) EN TRAPICHES PEQUEÑOS.

Una vez obtenido el guarapo en el trapiche, que siempre está en el mismo lugar en donde se va a elaborar la panela, se traslada de la canoa a los *fondos* o *pailas*, en *latas* (lám. VII, 1) a las cuales se les ha colocado un palito que va de lado a lado y sirve de *agarradero*.

La *horniya* (lám. V) donde van colocados los fondos o pailas de cobre, es de ladrillo y tierra, y lleva en dos costados unos tablones enterrados en el piso, que tienen como finalidad impedir que ésta se abra.

Por uno de los lados opuestos se encuentra el horno en forma de arco, dividido en dos partes: la boca y el lugar en donde cae la ceniza, divididas entre sí por unos rieles o *parriya*, encima de los cuales se coloca el bagazo o combustible, que al convertirse en ceniza cae por entre los espacios que hay entre un riel y otro.

Por el lado paralelo al que se ha descrito se encuentra el *güitrón*, chimenea por donde sale el humo de la hornilla¹⁸. El *güitrón* se encuentra fuera de la *ramada*, en tanto que el trapiche y el resto de la hornilla están bajo ella.

Como combustible se emplea bagazo ("el bagaso sirve pa' *melar* la panela"). *Melar* es hacer que espese la miel por medio del fuego. La *supia* 'bagazo menudito' se emplea también como abono.

Se traslada, pues, el guarapo a los fondos, echando en cada uno de ellos cinco latas. Cuando *herve*, empieza a formarse en su superficie una espuma de color negruzco que luego adquiere consistencia espesa: es la *cachasa*, a la cual

¹⁸ *Buitrón* en Zipaquirá (LUIS FLÓREZ y EDUARDO AMAYA, *Transporte y elaboración de la sal en Zipaquirá*, en BICC, III, pág. 193). En Bolívar: *oído*.

se ayuda a precipitar con cáscaras de cadillo que, unidas en manojo, se introducen en el guarapo para revolverlo.

Cuando se calcula que el guarapo ha soltado toda la cachaza, se *descachasa* con una *susunga* (lám. VII, 2), colador de metal unido a una vara larga.

La cachaza recogida se echa en latas y se lleva a los bebederos de las bestias, a las cuales sirve de alimento.

Una vez que el guarapo, por acción del fuego, empieza a adquirir consistencia de miel, se menea con la *cagüinga* (lám. VII, 3), mecedor de madera de 86 cms. de largo, para que la miel reciba por parejo la acción del fuego e impedir que se quemé.

Cuando la miel hierve, empieza a subir y a botarse de los fondos: entonces, "hay que ventiarla pa'que se aplaque y no se bote".

Esto se realiza con el *remeyón* (lám. VIII, 1), *mate* grande amarrado a una *guadúa* por medio de *guasas* (que pasan por encima de la guadua y por entre unos pequeños huecos abiertos en el mate)¹⁴.

Se ventea, pues, introduciendo el remellón en el fondo y sacándolo lleno de miel, que se deja caer de nuevo al fondo desde lo alto.

Para saber cuándo está en punto la miel y poder pasarla a la batea, se saca un poquito, "lo que coja en un dedo", y se echa en agua para conocer el *punto*. Esta operación se denomina *arrecoger caramelo*¹⁵ (al entrar la miel en contacto con el agua forma una bolita). El punto para la panela se denomina *punto di hoja*, ya que en algunas partes, para conocerlo, lanzan con el remellón desde lo alto un poco de miel, que al caer forma en el aire una especie de hoja o laminilla muy delgada, casi transparente.

Al saber que la miel está a punto, se traslada con el remellón a una *batea* (lám. VIII, 3), donde se bate con la *cagüinga* y se deja *infriar* 'enfriar'.

¹⁴ *Remillón* en Arbeláez y Fusagasugá (FLÓREZ y AMAYA, *art. cit.*, pág. 202).

¹⁵ *Puntiar* en San Juan (Bolívar).

En seguida se echa en los *cocos* (lám. VIII, 2), moldes redondos hechos de guadua, con un pequeño agujero en su parte inferior “pa’que respire la panela y s’infrié”. Dichos cocos se colocan *boc’abajo* en una mesa, para que las panelas acaben de endurecerse. Esta operación se denomina *pesar panela*. En seguida se recoge la panela y se envuelve en hojas secas de plátano.

Una vez obtenida la primera tanda, el volver a echar guarapo en los fondos se denomina *repetir la parada* ¹⁶. Al terminar la *molienda*, que dura todo un día, se les echa agua a los fondos para que no se quemem.

En esta labor, y dado que la hornilla que vimos es pequeña, pues consta de sólo tres fondos, se ocupan dos obreros: el *atisador*, encargado del horno y del transporte del guarapo de la canoa a los fondos ¹⁷, y el *melero*, a quien corresponde *ventiar* la miel, batirla, pasarla de los fondos a la batea, pesarla y envolverla.

Otro individuo, que por lo general es el dueño del trapiche, dirige todo el trabajo. Los obreros le dan el nombre de *patrón*.

En los trapiches cuya producción de panela es mayor, se emplea otro obrero, el *materialero* o *bagacero verde* o *bagacero seco* ¹⁸, que transporta el bagazo de la caña recién molida a las *bagaceras* ¹⁹. Las *bagaceras* son ramadas bajo las cuales se coloca el bagazo a secar.

El *material*, o bagazo seco, sirve como combustible, y se lleva al horno en carretas de madera denominadas *carretas de materialar* (lám. IX, 1).

B) EN TRAPICHES GRANDES.

En este caso el proceso de elaboración de panela es más complejo, debido quizás a que el trapiche visitado se dedica

¹⁶ *Echar la ceba* en Antioquia (FLÓREZ, *Antioquia*, pág. 279). *Cargar* en Tolú, y *cebar* en Simití (Bolívar).

¹⁷ En Vélez: *echafuego* (FLÓREZ y AMAYA, *art. cit.*, pág. 201).

¹⁸ En Tolú (Bolívar): *cargador de bagazo*.

¹⁹ En Simití (Bolívar): *bagazal*.

a producir panela en grande escala y por ello las instalaciones son más completas que en el caso anterior. Así, la hornilla (lám. VI) consta de tres *calderos* y cinco *pailas*, además de una cachacera. Al iniciar la labor encontramos que los calderos y las pailas estaban llenos de agua; una vez que el *atisador* prendió el fuego en el horno, introduciendo el bagazo seco por medio de una *horqueta* (lám. IX, 3), se sacó el agua del primer y segundo calderos y se les echó entonces guarapo en gran cantidad. La horqueta es un palo que remata en dos dientes o púas sobrepuestas de hierro.

El guarapo empieza a calentarse y a soltar la cachaza que el *contrahornero*²⁰ ayuda a *cuajar* con un *arbolito* de cáscaras de *cadillo*. El *cadillo* (*Desmódium* spp.)²¹ es una planta cuya corteza suelta una *baba* que ayuda a limpiar el guarapo.

Las cáscaras de *cadillo* se juntan en un manojó, que se ata a una vara larga, con el cual se revuelve el guarapo hasta que se ve *engruesar* 'espesar' la cachaza.

Si el *cadillo* tiene "buena baba", sirve dos o tres veces; en caso contrario, sólo una.

La cachaza se retira con el remellón y se deposita en la *cachasera*, recipiente colocado al lado del primer caldero, de donde se traslada a los bebederos de las bestias.

Limpio el guarapo, se le añade una mezcla de agua y cal (la medida empleada es un tarrito con capacidad de 80 cms. cúbicos); se le echan tantos tarritos cuantos el *contrahornero* juzgue necesario, con el fin de que *afine* la panela.

En seguida el *contrahornero* reparte el guarapo entre el tercer caldero y las pailas, que hasta este momento estaban con agua, a fin de que no se quemaran mientras se limpiaba el guarapo. Este queda repartido en la siguiente forma: el tercer caldero, lleno; en las pailas la cantidad va en forma descendente, de la primera a la quinta, ya que así el guarapo se mela más rápido. Del tercer caldero hasta la quinta paila

²⁰ En Bolívar: *horniyero* y *pailero*.

²¹ ENRIQUE PÉREZ ARBELÁEZ, *Plantas útiles de Colombia*, Bogotá, 1947, pág. 305.

el guarapo ya se denomina miel. Entre tanto, se vuelven a llenar con guarapo los dos primeros calderos para realizar de nuevo la limpieza.

El *puntador* o *melero*, a su vez, calcula cuánto tiempo ha de estar la miel en cada paila. Este tiempo no está fijado, ya que depende de "como esté trabajando el horno". Entonces con el remellón o *pasador* se pasa la miel del tercer caldero a la primera paila, de ésta a la segunda y así sucesivamente hasta la quinta paila. Esto se hace porque estando la quinta paila sometida a un fuego más intenso, en ella la miel está a punto de panela más pronto; por eso se la denomina *paila melera* ²².

Cuando el puntador, por el procedimiento de echar un poco de miel en agua y ver formarse una bolita, encuentra que la miel de la paila melera está ya a punto de panela, la saca con el remellón y la echa en una *batea* (lám. VIII, 3) colocada al lado de la paila. Los *batidores* o *paneleros*, una vez llena la batea, reparten su contenido en otras cuatro, situadas lejos de la hornilla y colocadas sobre burros. En ellas baten la miel con el *meceador* (lám. X, 1) para que cuaje, espese y quede blanca (es decir, para que aclare, pues la panela queda de color amarillo). Logrado esto, la pasan a otra batea colocada sobre un burro que *roda* 'rueda'. La miel se despega de las bateas con una *limpiadora* (lám. X, 2), especie de pala pequeña.

El burro lleva en sus patas unas pequeñas ruedas que le permiten deslizarse a lo largo de las mesas en donde se va a colocar la panela. Es manejado por el *pesador*, quien además de pesar la panela y darle forma con los cocos, la amasa cada vez que empieza a endurecerse, con una *espátula* (lám. X, 3) mojada, de madera, para que la miel o panela quede bien suave cuando se vaya a pesar, y para *quebrarle el terrón* que se forme.

²² En Antioquia: *sacadora*, *fondo dulcero* (FLÓREZ, *op. cit.*, pág. 279).

Sobre el burro rodante, además de la batea con la panela, hay un recipiente de madera, mediano, lleno de agua, en el que se introducen frecuentemente los *cocos* (lám. VIII, 2), para que la panela no se pegue en sus paredes. Con cada coco se pesan unas ocho panelas; luego se cambia, introduciendo en agua el ya utilizado ²³.

La panela que se va pesando se coloca sobre mesas (8.60 ms. de largo, 87 cms. de ancho y 75 cms. de alto), cubiertas con paños de lona. Cuando la panela está fría, el *empacador* la recoge en una carretilla metálica y la lleva a una mesa en donde la empaca en *costales* llenos de hojas secas de plátano, para impedir que la panela se quiebre. Luego se cosen los costales, que son sacos de cabuya, y se pesan en básculas.

Todos los obreros mencionados están bajo la dirección del *cabo de ramada* a quien compete la vigilancia del trabajo y del personal.

La panela que se hace en los trapiches citados es de forma redondeada. Cuando se elabora panela cuadrada, el encargado de dar la forma es denominado *rayador*. Este, con una regla de madera llamada también *rayador*, empareja la miel que se ha echado en las *gaveras* o *gavelas* (lám. XI, 2). Estas son moldes cuadrados de madera, que se ponen sobre mesas cubiertas con una lona o costal fino.

Uno de los informantes anotó que en algunos trapiches empleaban otro obrero denominado *mingo de gavera* o *pie di amigo*, el cual "sabe todos los oficios y remplace a cualquier obrero cuando va a hacer alguna diligencia, o a al-morsar".

V. ELABORACION DE PAN DE AZUCAR

La elaboración de pan de azúcar es un procedimiento que ha desaparecido casi totalmente, debido quizás a la pro-

²³ En Antioquia, *coco* es la vasija hecha de la concha de los frutos del cocotero (id., *ibid.*, pág. 282); en nuestro caso, *coco* es el molde de guadua o de madera.

ducción de azúcar en gran escala en ingenios como La Manuelita, Riopaila, etc., con los que la elaboración de pan de azúcar no podía competir comercialmente.

El proceso que sufría el guarapo para la elaboración de pan de azúcar era muy semejante al de la panela, y por ello sólo anotaremos aquellos detalles en que difieren. Cuando el guarapo empezaba a hervir, se le añadían dos cucharadas de *lejía*. Esta lejía se preparaba echando cal en una horma, un poco más arriba de la mitad, encima una capa de ceniza y luego se le añadía agua para que destilara.

Cuando subía mucho el guarapo en los recipientes, se le echaba un pedacito de sebo para que bajara y no se pegara a los bordes de la paila.

El *temple* o punto es menor para el azúcar que para la panela. Para conocer éste, se echaban unas gotas de miel en agua: si se formaba una bolita estaba a punto. Entonces decían: “está a punto de tomate”.

Entretanto se lavaban las *hormas* (lám. XI, 1), moldes de barro de forma cónica (69 cms. de alto y 40 cms. de diámetro en la boca), que en su vértice llevaban un agujero o *respiradero*. Estas hormas se mantenían en agua. Luego se colocaban en *bancos* (lám. XI, 3) (2.28 ms. de largo y 28 cms. de ancho) que eran tablas con agujeros en los que se introducían las hormas. Los bancos se ponían sobre *burros* (lám. XI, 3).

Luego se sacaba el *templado*, es decir, la miel ya a punto, y se echaba en las hormas, a las cuales previamente se les había tapado el respiradero con un cogollo de caña. Se echaba, pues, el templado en las hormas para el *beneficio de l'azúcar*. Se dejaba enfriar la miel durante 24 horas, al cabo de las cuales se quitaba el cogollo para que la miel *purgara*; salía entonces por el respiradero *miel de purga*, excelente alimento para los animales, la cual se recogía en *trastos* colocados bajo los bancos. Como es natural, el nivel de la miel iba disminuyendo. La miel se dejaba dos días más en estos moldes para que cuajara bien. Luego, dentro

de la misma horma se *picaba* el azúcar con una pala pequeña, hasta encontrar unas costras de panela melcochuda o azucarada, el *panal di azúcar* o *aúnche de l'azúcar*, las que se sacaban.

A continuación se hacía el *picado definitivo*, bien menudito y completamente en polvo, y con la misma pala se iba asentando. Se terminaba de asentar con un *masito* (lám. X, 4) de madera, para que quedara bien ajustada.

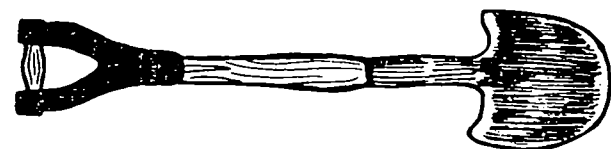
Terminado esto, se le echaba el barro para purificar, *blanquiar* el azúcar, purificación que realizaba *l'agua* que iba soltando el barro. Este se denominaba *barro colado* y se preparaba con tierra negra que no fuera *ceruda* y no tuviera arena. La tierra se echaba en una canoa, agregándole agua y batiendo con una espátula grande hasta que quedara "ni muy blandito ni muy grueso". Para saber cuándo estaba el barro, "había que ver que no tuviera ningún terroncito y que se pudiera dibujar en él".

Para el *blanquimento* del pan, si era verano, el barro se dejaba 3 o 4 días; luego se sacaba desprendiéndolo de los bordes de la horma, cuando ya estaba seco; en seguida se le echaban otros dos barro con el mismo intervalo de tiempo. En invierno cada barro se dejaba 15 días.

Por lo general eran tres tandas de barro, pero había ocasiones en que no se necesitaban las tres, pues el azúcar purificaba pronto.

Cuando era tiempo de quitar el segundo barro, para saber si necesitaba el tercero, se colocaba la uña debajo del respiradero de la horma en espera de que una gota de lo que iba *estilando* cayera en ella: si la gota era rojiza necesitaba el tercer barro; si era de color melado claro, ya se podía *aventar* 'sacar' el azúcar de las hormas. Una vez aventado el pan, se colocaba al sol, en mesas, para que acabara de secarse.

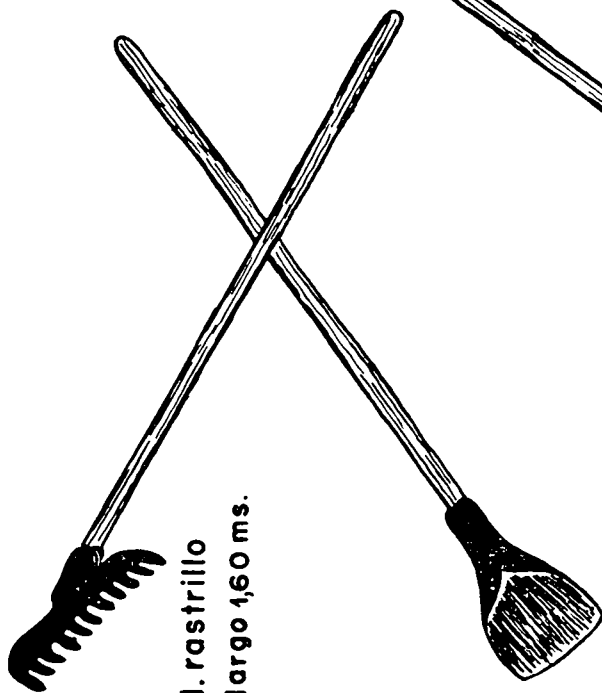
El pan de azúcar era de color moreno.



4. palendra
largo 1 m.



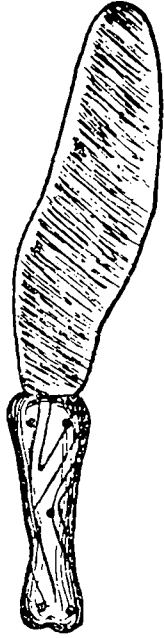
3. azadón
largo 1,50 ms.



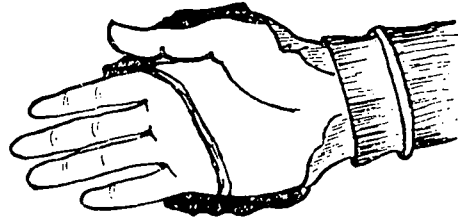
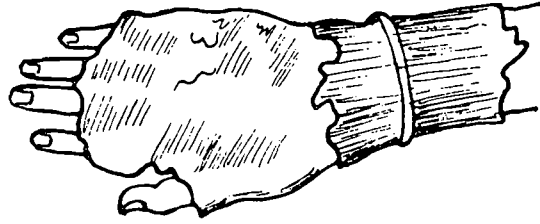
1. rastrillo
largo 1,60 ms.

2. pala
largo 1,97 ms.

LÁMINA I



1 pacora
largo 60 cms



2. manguillos

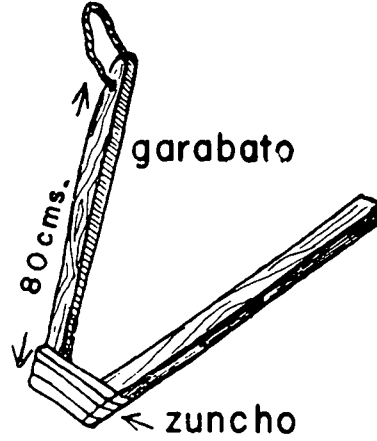
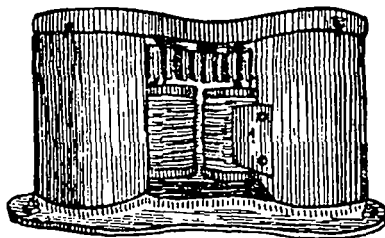
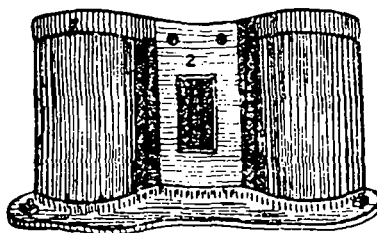


LÁMINA II



1. raspador



2. pasamano

LÁMINA III

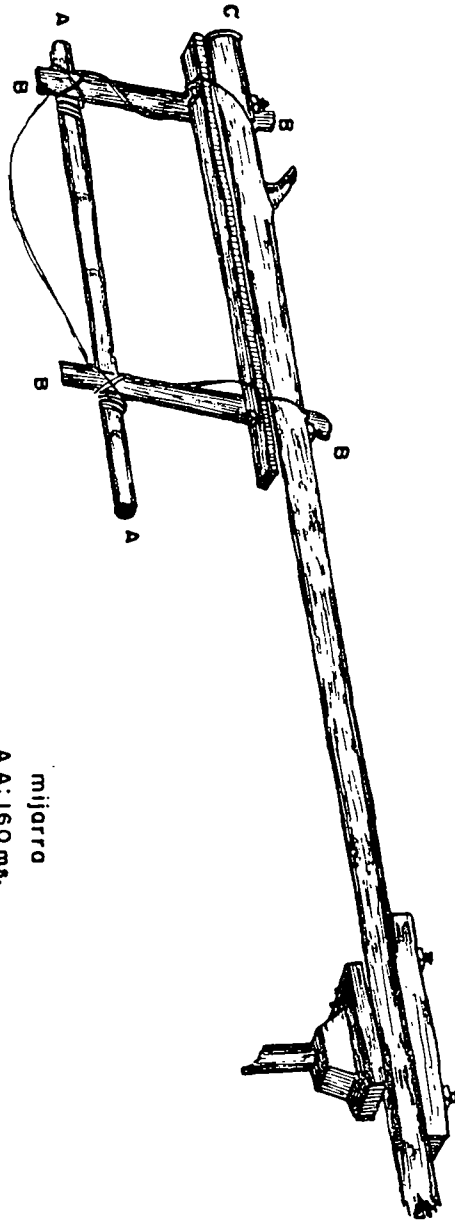


LÁMINA IV

mijarro
A A: 160 ms.
B B: 70 cms.
C C: 650 ms.

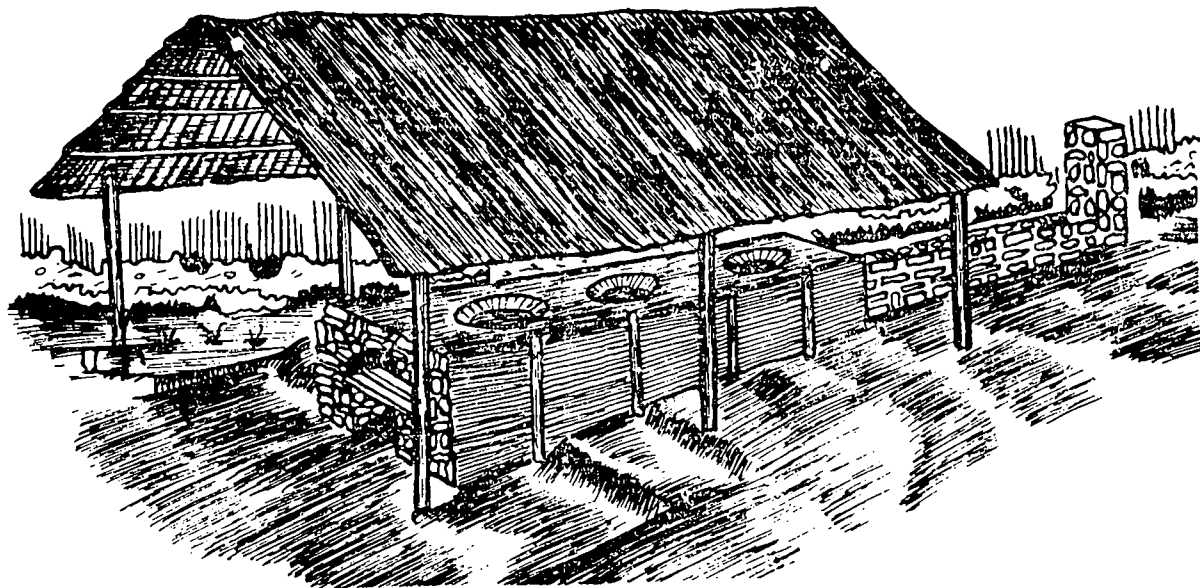


LÁMINA V
Hornilla y ramada

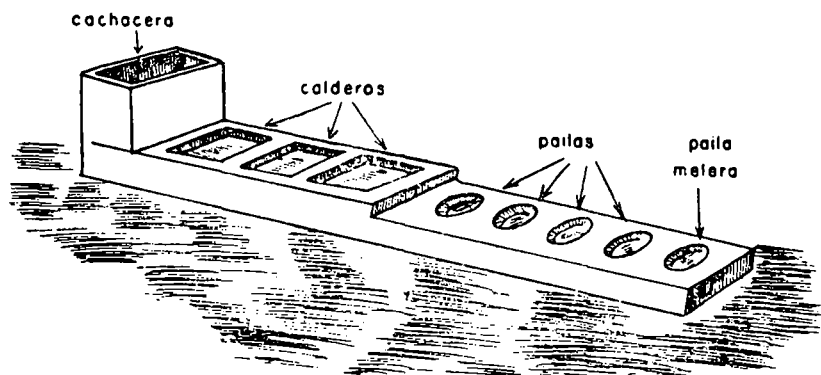


LÁMINA VI
Hornilla esquemática

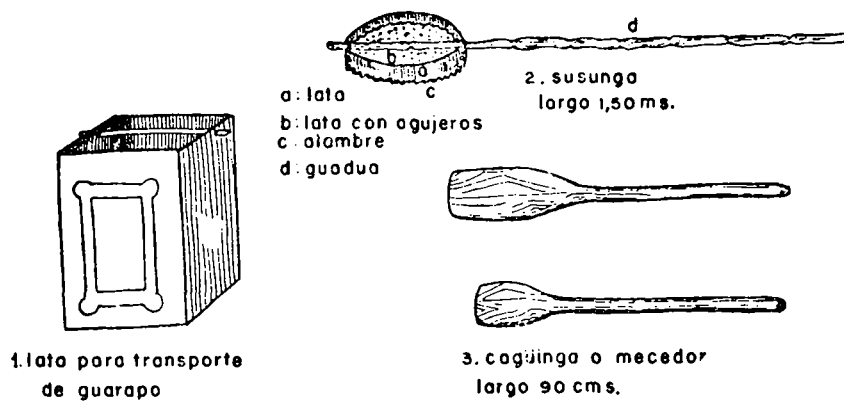


LÁMINA VII

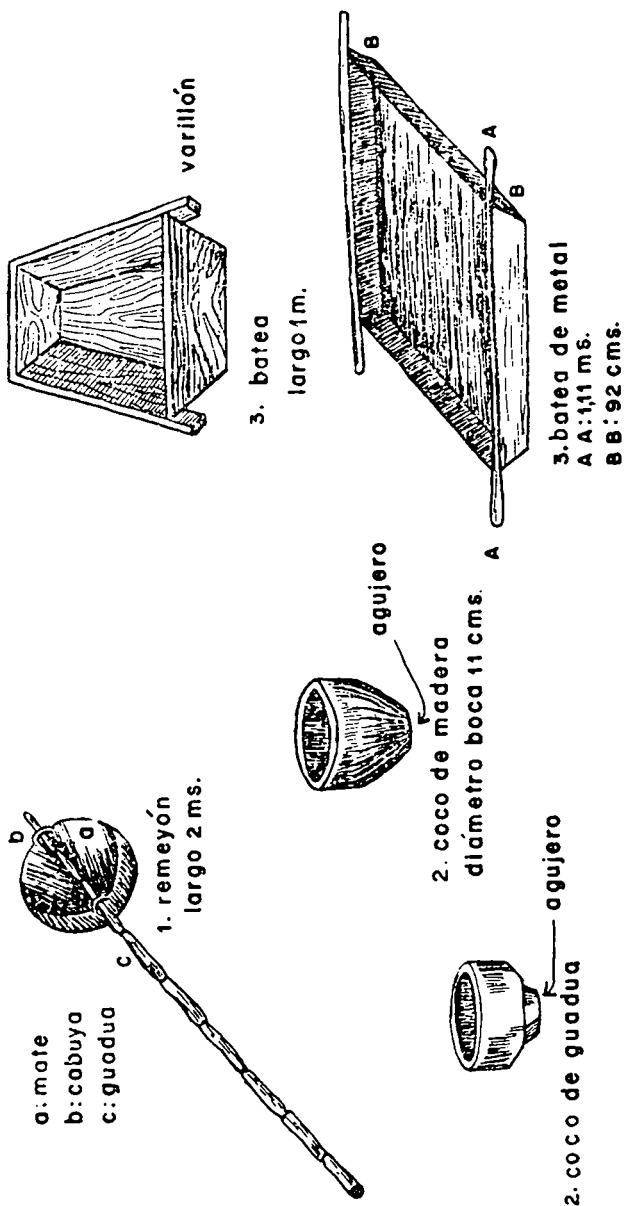


LÁMINA VIII

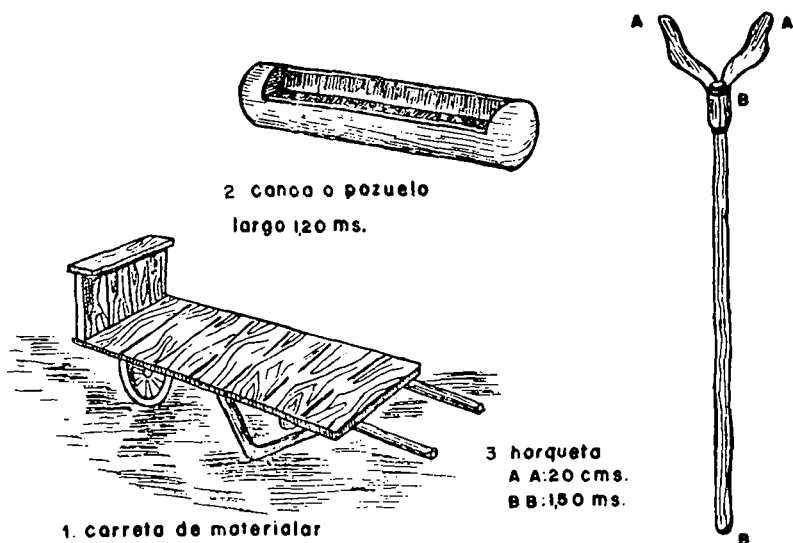


LÁMINA IX

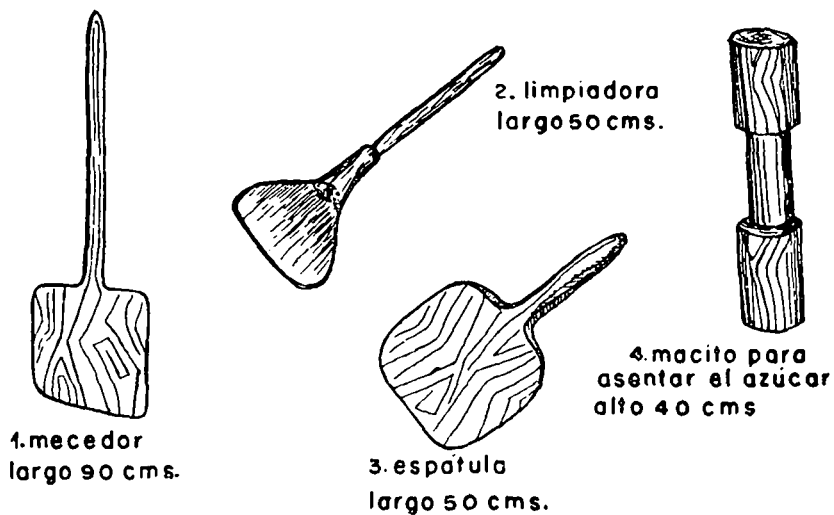
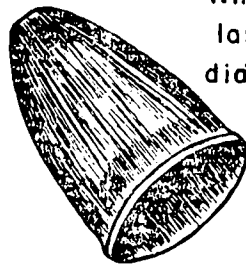
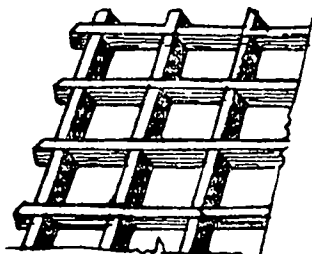


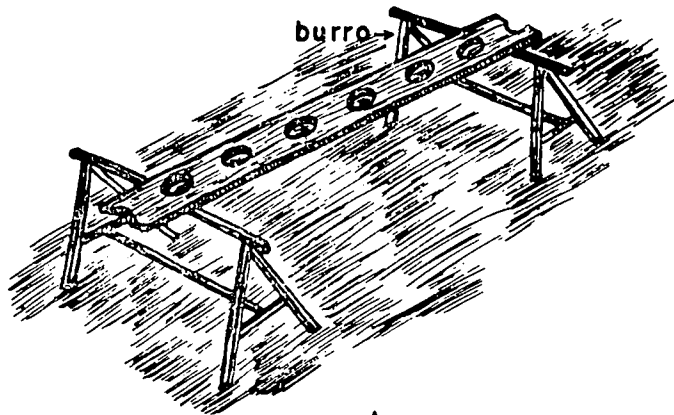
LÁMINA X



1.horma
largo 69 cms.
diámetro boca 40 cms.



2.gavera
cada compartimiento
tiene 10x12 cms



3 banco
largo 2,28 ms
ancho 28 cms
espesor 5 cms

LÁMINA XI

SEGUNDA PARTE

ESTUDIO LINGÜÍSTICO

Los materiales recogidos en la investigación del léxico de la caña de azúcar, aunque pocos, permiten señalar algunos fenómenos del habla popular en los lugares visitados (Palmira, La Cumbre y los alrededores de dichas ciudades).

PRONUNCIACION

A. VOCALISMO.

1. Trueque de *e* en *i*:
infriar 'enfriar'. CUERVO (§ 805) explica el trueque por el influjo de la *yod*.
2. Reducción de dos vocales iguales, a una sola:
 - a) *a* + *a*:
la + sustantivo y verbo: *l'agua*, *l'angarilla*, *l'azúcar*, *l'hace*;
 sustantivo + adjetivo: *boc'abajo*;
 verbo + formas verbales y preposiciones: *h'abandonado*, *está_a punto*, *remplasa_a cualquier obrero*.
 - b) *e* + *e*: *qu'es*, *porqu'es*.
3. Pérdida o relajación de vocal inacentuada final de palabra, cuando va seguida de otra inicial de vocablo:
 - a) *e* + *i*: *s'infrié* 'se enfrié'.
 - b) *e* + *a*, *e* + *o*, *e* + *u*. La *e* se cierra en *i*:
no li_hace, *si_asemeja*, *si_ha*, *si_hace*, *qui_arriarlas*, *qui_hay*, *di_amigo*, *di_azúcar*, *di_hoja*, *di_una*.
 - c) *o* + *a*. La *o* se cierra en *u*: *nu_hay*.
 - d) *a* + *a* + *a*. Se contraen en una sola: *v'hacer* 'va a hacer'.
4. Diptongos.
 Algunas formas presentan diptongación respecto del castellano literario: *engruesar* 'engrosar' (este cambio

se debe probablemente al influjo de *grueso*); *asuerbe* 'absorbe'.

En *roda* y *blanquimento* faltan los diptongos de las formas generales: *rueda*, *blanqueamiento*.

La terminación *-ear* de los infinitivos se pronuncia *-iar*: *blanquiar*, *ventiar*. Este fenómeno se da abundantemente en el habla popular de España y de América, y en esta última hasta en la pronunciación de las personas cultas²⁴.

5. Aféresis de *a*:

Floja 'afloja'; *porcar* 'aporcar', *porcadora* 'aporcadora'.

Registradas para otras zonas de Colombia se encuentran, entre otras, las siguientes formas: *cequia*, *horcar*, *hora* 'ahora', *cera* 'acera', *maneció*, *tarraya*, *ullar*²⁵.

6. Prótesis de *a*:

Arrecoger. En Bogotá y Antioquia se da también este fenómeno: *arrempujar*, *arremangar*, *arremedar*²⁶.

B. CONSONANTISMO.

1. Pérdida de la *b* de *ab*.

En el grupo *ab* se pierde la *b*: *asuerbe* 'absorbe'. En Bogotá se oyen *asurdo*, *asolver*, *asoluto*²⁷, etc.

2. Trueque de *b* en *g*.

Este fenómeno está bastante extendido en Colombia, como lo demuestran los numerosos ejemp'os que cita FLÓREZ (*Pronunciación*, 141-142). En nuestros informes oímos *güitrón* 'buitrón', que puede deberse a equivalencia acústica por punto de articulación.

3. Pérdida de la *d*.

a) Después de palabra que termina en vocal, se pierde la *d* de la preposición *de*: *palo 'e monte*, *cuchara 'e palo*.

²⁴ NAVARRO, *Manual*, 68; id., *Puerto Rico*, 55.

²⁵ FLÓREZ, *Pronunciación*, 278-280; SUNDHEIM, 149. En Aragón encontramos 'flojar' (BORAO, 233).

²⁶ FLÓREZ, *Pronunciación*, 276-277; id., *Antioquia*, 130.

²⁷ FLÓREZ, *Pronunciación*, 140.

El fenómeno es general en el español de todas partes²⁸.

b) *d-* se pierde con frecuencia, sobre todo en voces que empiezan por *des-*: *estilando*. Registradas para varias zonas de Colombia se encuentran: *escolorío*, *escalabrar*, *esatar*²⁹, etc.

4. Pérdida de *g* intervocálica:

baaso 'bagazo'. En el Sinú y sabanas de Bolívar: *Maangué* 'Magangué'³⁰.

5. *s* final de sílaba:

Se aspira suavemente: *dehyerbar*. En el Chocó y la Costa Atlántica de Colombia es normal este fenómeno: *mihmo*, *dieh peso*³¹, etc.

6. Grupo *-sc-*.

Se pronuncia ordinariamente como una simple *s*: *floresensia* 'florescencia'. Lo mismo ocurre en el habla bogotana: *dosientos*, *condisípulo*³², etc.

7. *Z* y *c*.

En nuestros informantes no encontramos ningún caso de pronunciación de la *z* y la *c* (ante *e*, *i*) con el sonido interdental fricativo castellano. Lo corriente es la pronunciación con el mismo sonido de la *s*: *asadón*, *atisador*, *bagasero*, *plasa*, *asequia*, *bagaso*.

El fenómeno es general en el español de Hispanoamérica, Andalucía, Valencia, Mallorca, Cataluña y Vasconia³³.

8. Trueques de *r*:

a) final de sílaba, ante consonante: *apolcar*, *apolcadora*³⁴.

²⁸ CUERVO, § 770.

²⁹ FLÓREZ, *Pronunciación*, 147; CUERVO, § 770. Para Santo Domingo encontramos 'estilar' (HENRÍQUEZ, 79).

³⁰ FLÓREZ, *Pronunciación*, 155.

³¹ Id., *ibid.*, pág. 189.

³² Id., *ibid.*, pág. 198.

³³ NAVARRO, *Manual*, 93-94.

³⁴ Registrada para Andalucía encontramos *apolcar* (ALCALÁ, 51).

Este fenómeno ocurre con frecuencia en Colombia, a juzgar por los numerosos ejemplos que recoge FLÓREZ (*Pronunciación*, 201-202);

b) intervocálica: *gavela* 'gavera'. Este trueque puede deberse a equivalencia acústica, o a un posible influjo de *gabela*, término del castellano general que en Colombia se emplea en el sentido de 'ventaja, partido'.

9. La ll.

En nuestros informantes no oímos ningún caso de articulación a la manera castellana sino, comúnmente, como y fricativa.

Es un fenómeno bastante extendido en el español de todas partes, pero no general, porque el lleísmo se presenta también en zonas consideradas yeístas ³⁵.

Apócope.

La preposición *para* se reduce generalmente a *pa* en la pronunciación espontánea de toda clase de personas: *pa'que*, *pa'melar*, *pa'las*, *pa'tapar*, *pa'trabajarle*, etc. Es un fenómeno general en el habla popular de España y de América ³⁶.

Acento.

Guadúa 'guadua': hay desplazamiento del acento.

S'infrié 'se enfríe': se reduce el hiato *ie*, pasando el acento a la vocal más abierta: *ié*.

GRAMATICA

A. ARTÍCULO.

Reducción del artículo ante nombres que empiezan por *a*: *l'agua*, *l'azúcar*. El proceso histórico de esta reducción es el siguiente: *ella*, *ela* + *a* > *el*, *l* (*ella alma* > *ell alma* > *el alma* > *l'alma*, como en francés *l'âme* y en italiano

³⁵ NAVARRO, *Manual*, 135.

³⁶ Id., *ibid.*, pág. 119; BATTINI, 191.

l'anima). Este *l < ella* + vocal coincide con *l < el* + vocal como *l' ojo, l' hija*, etc.

B. GÉNERO.

La riega (por *el riego*) se da cuando el complemento es femenino: "*la riega* de la semilla".

Macollo: es el término masculino formado probablemente por influjo de *retoño, hijo*, que significan lo mismo: 'conjunto de vástagos, flores o espigas que nacen de un mismo pie'. El término académico es *macolla*.

C. VERBOS.

La mayoría de los verbos recogidos pertenecen al castellano general; en consecuencia, sólo destacaremos los que presentan alguna particularidad o son de nueva formación:

Descornar (de un probable *cuerno* 'parte de la cepa de la caña que se extiende fuera del surco'. *Cuerno* se podría explicar como resultado de una asociación con los cuernos del ganado vacuno, ya que presenta, más o menos, la misma forma): 'cortar las partes de la cepa que se extienden fuera del surco'.

Despajar (de *paja* 'hojas'): 'colocar las hojas de la caña en los espacios entre surco y surco'.

Encallar (de *calle* 'espacio entre surco y surco'): 'colocar las hojas de la caña en las calles'.

Herver 'hervir'. Arcaísmo explicable porque el paso de verbos de la segunda a la tercera conjugación se ha verificado en la lengua literaria³⁷. En el castellano general se da el caso de que verbos que eran de la segunda conjugación pasaron a la tercera: *cerner* 'cernir', *herver* 'hervir'; pero hay otros casos, *hender* por ejemplo, en los que no se verifica el paso. En Antioquia (CADAVID, 179) se usa comúnmente *herver*. La Acad. refiere el uso de *herver* a León y México.

³⁷ RUFINO JOSÉ CUERVO, *Disquisiciones sobre filología castellana*, (Publicaciones del Instituto Caro y Cuervo, IV), Bogotá, 1950, pág. 375.

Materialar (de *material* 'bagazo'): 'transportar el bagazo a las bagaceras'.

Pangar (del quechua *ppánkay* 'fiambrar' ³⁸). (Véase Léxico).

D. FORMACIÓN NOMINAL.

Sufijos.

a) Sufijo *-ado, -ada.*

El tema es verbal en los tres casos observados:

El templado (de *templar*, 3ª acep. ACAD.): 'melado en punto de azúcar'.

El picado (de *picar*, 20ª acep. ACAD.): 'acción y efecto de desmenuzar los terrones de azúcar'.

La encallada (de *encallar*, véase Verbos): 'acción y efecto de encallar'.

b) Sufijo *-al.*

Se agrega al sustantivo y denota lugar en donde abunda el primitivo: *cañal* 'cañamelar'.

c) Sufijo *-aje.*

Despaje (de *despajar*, véase Verbos): 'acción y efecto de despajar'.

Destaje (de *tajar* 'cortar'): 'corte oblicuo que se hace a la caña para introducirla en el trapiche'.

Despaje y *destaje* son postverbales de *despajar* y *destajar* respectivamente.

d) Sufijo *-dor, -dora.*

Indica oficio u ocupación, y objetos:

Oficio:

Arrimador (de *arrimar*): 'obrero que lleva la caña del campo al trapiche'.

Alzador (de *alzar*): 'obrero que levanta la caña y la coloca en el aparato que la va a llevar al trapiche'.

³⁸ LEONARDO TASCÓN, *Quechuismos usados en Colombia*, Bogotá, 1934, pág. 118.

Atizador (de *atizar*): 'obrero encargado del fuego de la hornilla'.

Batidor (de *batir*): 'obrero que bate la miel'.

Cultivador (de *cultivar*).

Despajador (de *despajar*, véase Verbos): 'obrero encargado de colocar las hojas de la caña en las calles'.

Empacador (de *empacar*).

Pesador (de *pesar* 'determinar el peso de una cosa por medio de una balanza o de otro instrumento equivalente'. Los moldes que se emplean en la elaboración de panela hacen una libra) 'obrero que pesa y da forma a la panela'.

Puntador (de un posible *puntear* 'dar el punto o grado de concentración a la miel para elaborar panela o azúcar'): 'obrero que cuida del punto de la miel en la elaboración de azúcar o de panela'.

Rayador (de un posible *rayar* 'igualar o rasar la miel vertida en los moldes'): 'obrero encargado de igualar la miel vertida en los moldes'.

Resiembrador (de *resembrar*): 'obrero encargado de la resiembra'.

Regador (de *regar*): 'obrero encargado del riego del campo de cultivo y de la limpieza de las acequias'.

Recibidor (de *recibir*): 'obrero que recibe el bagazo que va saliendo del trapiche'.

Tallador: no hemos encontrado una explicación satisfactoria para este término. Conocemos dos acepciones del verbo *tallar*, que podrían servir para un intento de explicación: en el Valle del Cauca conocemos este verbo con el valor de 'adelgazarse una persona' y en el Tolima es a veces 'pasarse un animal por una parte estrecha, adelgazándose' (informe oral de Luis Flórez). Como la caña al ser introducida entre las mazas se adelgaza, podría haber un influjo de dichas acepciones para la denominación del obrero encargado de introducirla en el trapiche.

Otra posibilidad sería la de que el verbo *tallar*, tomado probablemente del italiano *tagliare* 'cortar' (COROMINAS, *Dicc.*, IV, s.v.), se sintiera o conservara con la significación de su primitivo. Como a la caña, cuando está muy gruesa se le

hace un tajo o corte oblicuo para facilitar su introducción entre las mazas, no es improbable que por esto al que hace dicho tajo se le denomine *tallador*.

Objetos:

Cultivadora (de *cultivar*): 'aparato de fabricación industrial empleado en el cultivo de la caña'.

Descornador (de *descornar*, véase Verbos): 'aparato de fabricación industrial'.

Limpiadora (de *limpiar* 'quitar la panela adherida a la batea'): 'especie de pala pequeña'.

Mecedor (de *mecer* 'menear y mover un líquido de una parte a otra, para que se mezcle'): 'instrumento de madera que sirve para mecer las mieles'.

Pisador (de *pisar*, véase Léxico).

Raspador (de *raspar* 'raer ligeramente una cosa, quitándole alguna parte superficial'): 'lámina pequeña, de metal, que quita a una de las mazas del trapiche los trozos de bagazo que se le adhieren'.

Rayador (de un posible *rayar*, véase el artículo anterior de *rayador*): 'regla de madera con que se empareja la miel vertida en los moldes'.

e) Sufijo *-ero*, *-era*.

Indica oficio u ocupación, y objetos:

Oficio:

Bagacero (de *bagazo*, véase Léxico).

Cortero (de *corte* 'lugar en donde se corta la caña'): 'obrero que corta la caña'.

Contrahornero (de *contra* 'junto a' y *horno*, véase Léxico).

Materialero (de *material* 'bagazo'): 'obrero encargado del transporte del bagazo a las bagaceras'.

Melero (de *miel*): 'obrero que vigila el cocimiento de las mieles'.

Palero (de *pala*, véase Léxico).

Panelero (de *panela*): 'obrero que bate la miel para que espese y se convierta en panela'.

Objetos:

Bagacera (de *bagazo*): 'lugar en donde se pone a secar el bagazo'.

Cachacera (de *cachaza*, véase Léxico).

Mulera (de *mula*): 'especie de manta pequeña, más larga que ancha; sirve para tapar los ojos de las mulas al cargarlas, y para otros usos'.

f) Sufijo *-dero*.

Sudadero (de *sudar*): 'jerga de bejuco que se pone a las cabalgaduras bajo la silla o aparejo'.

E. NOMBRES COMPUESTOS.

a) Verbo + sustantivo:

Metecaña, *pasamano*, *matamalezas*, *matagente* (véase Léxico).

b) Preposición + sustantivo: *contrahornero* (véase Léxico).

F. DIMINUTIVOS.

a) Sufijo *-ito*. Es el más usual:

Hijito (de *hijo* 'retoño o renuevo de las plantas').

Cañadita (de *cañada*): 'estría que se hace en la madera de un trapiche antiguo, para que por allí corra el guarapo'.

Cafecito (de *café*).

Lucecita (de *luz*, véase Léxico).

Piquito (de *pico* 'punta acanalada que tienen en el borde algunas vasijas para que se vierta con facilidad el líquido que contengan').

Tallito (de *tallo*): 'cañuto'.

Macito (de *mazo*): 'maza pequeña, de dos cabezas y un mango que las une, y sirve para desmenuzar y asentar el azúcar en las hormas'.

Mesita (de *mesa*): 'parte de un trapiche antiguo'.

Arbolito (de *árbol*): 'manejo de cáscaras de cadillo atadas a una vara larga'.

Con menos frecuencia se usan también otros sufijos, pero no siempre su empleo tiene sentido diminutivo:

b) Sufijo *-illo*:

Manguillos (de *manga*): 'especie de guantes que cubren solo el dorso de la mano'.

Hornilla (de *horno*): 'úsase por horno'.

Rastrillo (de *rastro*).

c) Sufijos *-in*, *-ino*, *-elo*, *-endra*, *-ete*:

Chulquín (de *chulco* 'retoño, vástago', Tascón, 104): 'retoño, renuevo de la caña'.

Colino (de *col*, véase Léxico).

Pozuelo (de *pozo*): 'vasija empotrada en tierra para recoger algún líquido'.

Palendra (de *pala*, véase Léxico).

Canalete (de *canal* 'conducto por donde corre un líquido, véase Léxico).

G. ADJETIVOS.

a) Sufijo *-uda*: *ceruda* 'cerosa'. *Chulquinuda* (de *chulquín*): 'caña cuya cepa tiene tallos primarios, secundarios y terciarios'.

b) Sufijo *-ada*: *guachada* (de *guache* 'flor de la caña'): 'dícese de la caña cuando ha florecido'.

Hijada (de *hijear* 'retoñar'): 'caña cuya cepa ha echado retoños'. En Costa Rica se presenta un verbo *hijear* 'ahijar, echar retoños la planta' (GAGINI, 157).

c) Sufijo *-era*: *melera*, de *miel*, véase Léxico.

d) Sufijo *-dora*: *reventadora* (de *reventar*): 'dícese de la caña que revienta a la menor presión'.

LEXICO

Vamos a considerar algunos términos de nuestro trabajo, que no están en el Diccionario de la Academia, o figuran con otro significado. (Los marcados aquí con un asterisco no están en el *Dicc. Acad.*).

A

ACONDICIONAR 'disponer una cosa en forma adecuada para algún fin'. ALVARADO, II, 33, registra para Venezuela: 'preparar, adiestrar un gallo de combate'. Comp. ACAD. (2ª acep.): 'con los adverbios *bien*, *mal*, etc., disponer o preparar una cosa de manera adecuada a determinado fin, o al contrario'.

ANGARILLA 'especie de silla de dos cabezas que sirve para carguío'. Para Cuba, MALARET la registra con la siguiente acep.: 'la piedra atada a un cordel para arrojarla a la cuerda de una cometa y apoderarse de ella'. Compárense estas acepciones: 'artefacto de varetas de tarahe y red de ramal para llevar la paja entre dos personas' (ALCALÁ, 46), y 'armazón para cargar y transportar en caballerías algunas cosas, formando dos o cuatro cestos o cavidades para cargar botijas o barriles de agua' (PICHARDO, 38). El *Dicc. ACAD.* trae como segunda acep. 'armazón de cuatro palos [...] de los cuales penden unas como bolsas grandes de redes [...] que sirve para transportar en cabalgaduras cosas delicadas. Tórmase alguna vez en singular por cada una de estas bolsas'.

*AÚNCHE 'residuo de panela melcochuda que se forma en las hormas al hacer el pan de azúcar'. Para Boyacá y Cundinamarca, TOBÓN, 144, lo registra con la escritura *hunche* y con el significado de 'afrecho'. Como colombiano lo registra MALARET en la acep. de 'anchi, residuo'. En la Argentina, *aunchi* es 'cáscara y arista que se desprende del maíz cuando se muele' (GARZÓN, 39). En Arequipa, *anchi* es 'el afrecho de la jora, esto es, del maíz, germinado exprofeso o malta que ha servido para preparar la chicha, y en Lima, *anche* es cualquier sedimento farináceo' (ARONA, 75). SANTAMARÍA, I, *s.v.*, en la 4ª acep. trae: 'aúnche: por extensión, residuo, desecho, sobrante, exceso'.

AVENTAR 'sacar el pan de azúcar de las hormas y exponerlo al aire y al sol'. MALARET lo registra para Cuba y Méxi-

co, y el *Dicc. Acad.* lo trae como cubanismo. En Oseja de Sajambre (España) *aventar* es 'desmandarse el ganado' ³⁹.

B

*BAGACERO 'trabajador que en los trapiches se ocupa de llevar el bagazo a las bagaceras. Se denomina *bagacero seco* cuando trae el bagazo de las bagaceras al horno, y *bagacero verde* cuando lo lleva a las bagaceras'.

BANCO 'madero que se coloca sobre burros (véase BURRO) y que lleva agujeros en donde se colocaban las hormas'. TOBÓN, 42, dice: 'asiento para una sola persona'. Otra acep. para esta palabra, en Antioquia, es la que trae URIBE, 33: 'asiento de madera, con respaldo o sin él, en que pueden sentarse a un tiempo varias personas'. *Comp. Acad.* (3ª acep.): 'madero grueso escuadrado que se coloca horizontalmente sobre cuatro pies y sirve como de mesa para muchas labores de los carpinteros, cerrajeros y otros artesanos'. MORÍNIGO, 193, registra para el Paraguay: 'taburete, por lo común redondo. Pupitre y banco de madera unidos formando un solo mueble usado en escuelas y colegios. Escaño de iglesia'. Para Andalucía, ALCALÁ, 78, registra 'taller de herrador. Corte de paja en un almiar'. Como venezolanismo lo registra ALVARADO, I, 69: 'prominencia aislada, más o menos extensa, de greda o caliza compacta, cuatro o cinco pies más alta que el resto de una llanura'. En Quintanillabón (Burgos): 'especie de mesa inclinada donde se colocan las honcellas (moldes de barro para fabricar quesos) para que corra el suero que desprenden y pueda ser recogido' ⁴⁰.

BATEA 'utensilio de madera, generalmente, pero que también puede ser de metal, medianamente hondo, y de

³⁹ ANGEL R. FERNÁNDEZ F. M. S., *El habla y la cultura popular de Oseja de Sajambre*, Instituto de Estudios Asturianos, Oviedo, 1959, pág. 204.

⁴⁰ FERNANDO GONZÁLEZ, *El habla de Quintanillabón (Burgos)*, en *RDTF* (Madrid), Tomo IX (1953), pág. 28.

fondo plano y forma rectangular; sirve para contener la miel que se va a batir para convertirla en panela'. Hay otra especie de batea, de madera, forma ovalada y poco fondo, que se emplea para sobar la miel al hacer caramelos; pero no es la que encontramos en nuestra investigación del léxico de la industria de la caña. Con esta última acep. está registrada la voz para Venezuela por ALVARADO, I, 41. En la Costa Atlántica colombiana es 'especie de artesa grande de madera labrada casi siempre de una pieza, redonda u ovalada, a modo de cono truncado. Sirve de baño y también para lavar la ropa' (SUNDHEIM, 77). En Oseja de Sajambre es 'cubo ancho y bajo' ⁴¹. Para Venezuela, CALCAÑO, 337, registra 'utensilio de madera, toscamente labrado, redondo u ovalado y hondo y plano'. MALARET (*Puerto Rico*, 99) la registra como americanismo: 'vasija plana, circular o no, de madera, con reborde a manera de lebrillo, artesa'. En Lima es 'pieza de madera circular alta como una artesa, obra de tonelería hecha de duelas y aros de hierro y que sirve exclusivamente para el lavado de la ropa sucia' (ARONA, 97). ACAD.: 'bandeja o azafate de diferentes hechuras y tamaños, de madera pintada o con pajas sentadas sobre la madera. 5. Vagón descubierto, con los bordes muy bajos'.

*BICHE 'caña que no está madura'. En REVOLLO, 278, encontramos para la Costa Atlántica de Colombia: '*viche*: dicese de la fruta, grano o planta que no ha llegado a su desarrollo; menos que verde'. URIBE, 37, dice: 'en frutas o plantas: inmaturo, en cierne, en leche'. Como colombianismo lo registra MALARET: dicese de lo que no ha llegado a su completo desarrollo, como plantas, animales, etc.'. También TASCÓN, 47. Con referencia a Antioquia, CADAVID, 44, dice: 'para nuestro pueblo es lo que está verde y sólo se lo aplicamos a frutas'.

BOTAR 'dar más rendimiento un trapiche, en comparación a otro'. Para Santo Domingo: 'tirar cosas inútiles. De-

⁴¹ FERNÁNDEZ, *op. cit.*, pág. 209.

rrochar dinero. Echar a una persona de un empleo' (HENRÍQUEZ, 223). En Oseja de Sajambre *botar* significa 'subir una pendiente, un monte. Salir corriendo' ⁴². COROMINAS dice: 'Con mucha mayor extensión semántica que en el uso castellano general (echar al agua un barco, lanzar con fuerza la pelota, dirigir el timón) se emplea o se ha empleado en toda América en todas las acepciones de arrojar, tirar y echar, con inclusión de las figuradas sin que en ninguna parte se perciba el matiz literario de hacerlo con violencia. *Botar* tiene igual extensión semántica que en América, en Galicia y otras regiones españolas' ⁴³.

BURRO 'caballete que sirve para diferentes usos'. La Academia denomina *caballete* lo que nosotros llamamos *burro*, pero limitando su uso (véase ACAD., *s.v. caballete*, 5^a acep.). Para la Costa Atlántica colombiana, REVOLLO, 38, dice: 'medida de capacidad de la leña en las empresas de vapores'. MALARET, 110, registra para Puerto Rico, Cuba y México: 'escalera de tijera'. Para Venezuela encontramos: 'soporte dispuesto en los trapiches cerca de las masas para amontonar la caña que se va a moler' (ALVARADO, II, 92). En Segovia: 'banquillo que usan los zapateros para componer el calzado' ⁴⁴. ACAD. (2^a acep.): 'armazón compuesta de dos brazos que forman ángulo y un travesaño que se puede colocar a diferentes alturas por medio de clavijas'.

C

CABO DE RAMADA 'capataz de la cuadrilla de obreros encargados de elaborar la panela'. ACAD.: 'cabo de maestranza: capataz de una brigada de obreros'.

⁴² Id., *ibid.*, pág. 214.

⁴³ JUAN COROMINAS, *Indianorrománica*, en la *Revista de Filología Hispánica* (Buenos Aires), VI (1944), págs. 167-168.

⁴⁴ GABRIEL M. VERGARA, *Voces segovianas*, en *RDTP* (Madrid), tomo II (1946), pág. 603.

- *CACHACERA 'recipiente en donde se deposita la cachaza, colocado cerca de la hornilla'. SANDOVAL, I, 142, dice para Guatemala: '*cachacero*, -a: nombre que se da a la persona dueña de un ingenio o de una hacienda de caña de azúcar'.
- *CAGÜINGA 'mecedor'. Para el Valle, TASCÓN, 58, dice 'del quichua *kahuyna* = mecedor. Vocablo que solemos usar en esti'o jocoso para designar el instrumento de madera llamado mecedor'. Para nosotros actualmente el vocablo nada tiene de jocoso y alterna en el uso con *mecedor*. SANTAMARÍA, I, s.v., registra este término como colombianismo con el significado de 'balancín', 'sillón mecedor'. Para el Ecuador, TOSCANO, 412, citando a ORTIZ, dice: 'En Esmeraldas: instrumento rústico parecido a una cernidera, que sirve para quitar la cachaza de las mieles'.
- CALCETA 'parte de la hoja de la caña de azúcar, cercana al tallo y que lo cubre parcialmente'. El *Dicc. Acad.* no lo registra con este sentido. Como colombianismo lo registra MALARET con el significado de 'bohordo grueso de plátano que sirve para hacer balsas'. En Argentina: 'dícese de las gallinas o palomas que tienen abundantes plumas en las patas' (BATTINI, 358), y 'conjunto de plumas que cubren el tarso y los dedos de cierta variedad de palomas domésticas' (GARZÓN, 82). Para Venezuela, ALVARADO, III, 43, consigna: 'calzado, paticalzado, hablando de aves que así tienen los tarsos'. En Santo Domingo: 'zapatilla o zapato bajo de mujer' (HENRÍQUEZ, 216). En Andalucía: 'media sin pie, o sea de trabillas' (ALCALÁ, 115).
- CALLE 'espacio entre surco y surco de cultivo'. El *Dicc. Acad.* lo refiere exclusivamente a 'camino entre dos hileras de árboles, plantadas paralelamente'.
- CANALETE 'pieza de madera unida al trapiche, por donde corre el guarapo'. Como colombianismo lo registra SANTAMARÍA, I, s.v., así: 'nombre vulgar que en Colombia se da al árbol del bojón, planta borragínea'. Para el Valle, TASCÓN, 57, dice: 'pieza de madera que sirve para mover

el café y otros granos cuando los tuestan'. En la Costa Atlántica de Colombia: 'árbol. Espátula' (SUNDHEIM, 125), y 'especie de remo corto y ancho' (REVOLLO, 49). Con la acep. de *remo* lo registran ACAD. y ALVARADO, II, 107. En Aragón: '*canaleta*: pieza de madera unida a la tolva por donde pasa el grano a la muela' (BORAO, 187). En la Argentina: '*canaleta*: canal pequeño y artificial construído con cualquier clase de fábrica y hasta de madera por donde se conduce el agua u otro líquido' (GARZÓN, 88).

CANDELA 'fuego'. Con esta misma acep. se usa en el Perú (ARONA, 116), Cuba y Puerto Rico (SANTAMARÍA, I, s.v.). En la Costa Atlántica colombiana: 'lumbre' (REVOLLO, 50), y '*meter candela* por pegar fuego' (SUNDHEIM, 127). Para Andalucía, ALCALÁ, 122, registra 'fuego del cigarro'. En Guatemala: 'invitación. Participación en un asunto' (SANDOVAL, I, 157). En Santo Domingo: 'fuego de la cocina' (HENRÍQUEZ, 59). En Berrocal de Huebra (Salamanca): 'hoguera que se hace en el campo' ⁴⁵. En Galicia: 'flor masculina del maíz' ⁴⁶. ACAD. (4^a acep.): 'lumbre', y *lumbre* 'carbón, leña u otra materia combustible encendida'.

CANOA 'recipiente hecho de un tronco de árbol, y en donde se deposita el guarapo'. Para la Costa Atlántica de Colombia lo registra REVOLLO, 51, como 'embarcación grande o pequeña'. URIBE, 49, dice 'cajón de madera o guadua para conducir el agua por alto'. En Venezuela: 'embarcación de remos, larga, sin popa, proa ni quilla' (CALCAÑO, 433), y 'caja o nicho del pesebre, y por extensión, cuadra, caballeriza' (ALVARADO, I, 71). Para Guatemala lo registra SANDOVAL, I, 159, con la acep. de 'pesebre donde comen las bestias'. En el Perú es 'cauce aéreo hecho de palos de sauce y champa' (ARONA, 119).

⁴⁵ LUIS L. CORTÉS Y VÁZQUEZ, *Ganadería y pastoreo en Berrocal de Huebra (Salamanca)*, en RDTP (Madrid), tomo VIII (1952), pág. 572.

⁴⁶ ARMANDO COTARELO Y VALLEDOR, *El castellano en Galicia*, Madrid, 1927, pág. 33.

En Andalucía: 'Miner. Vagón' (ALCALÁ, 124). ACAD. (7ª acep.): 'Chile, especie de artesa o cajón de forma oblonga que sirve para dar de comer a los animales y otros usos'.

CAÑADITA 'estría que se hace en una parte determinada de un trapiche antiguo, y por donde corre el guarapo'. *Cañada* está registrada por MALARET para las Antillas, Riohacha (Colombia), México, Venezuela y Perú con el significado de 'arroyo o cauce de agua muy pobre y reducido'. ACAD.: 'espacio de tierra entre dos alturas poco distantes entre sí'.

CAÑAL 'cañamelar'. Igual significado en Costa Rica (GAGINI, 85) y Guatemala (SANDOVAL, I, 160). En León: 'callejón estrecho entre dos casas' ⁴⁷. ACAD.: 'cañaverál' y *cañaverál* 'plantío de cañas'.

CARRETA. Usase por 'carretilla'. En este mismo sentido la registra para el Valle, TASCÓN, 70.

*CERUDA 'cerosa': *tierra ceruda*. Con este mismo sentido la registran, para el Valle, TASCÓN, 76, y para Antioquia, CADAVID, 76.

COCO 'molde de guadua o de madera empleado para dar forma a la panela'. En la Costa Atlántica: 'vasija de origen vegetal, de forma esférico-cilíndrica, hecha generalmente de calabazo' (REVOLLO, 67). En Antioquia: 'sombbrero hongo' (CADAVID, 78). Para Antioquia y Caldas: 'medida de capacidad' (ROBLEDO, 36). URIBE, 62, dice 'vasija hecha con el fruto de este nombre o de totuma, que los zambullidores llevan colgado de la cintura para depositar en ella la arena aurífera que sacan en la zambullida'. Como americanismo lo registra MALARET con la acep. de 'taza o vasija hecha con la cáscara interior y durísima del coco', y lo registra para Puerto Rico con el significado de 'vasija hecha de la higuera (*crescentia cujete*)' (*Puerto Rico*, 130). Para el Perú, ARONA, 133, dice 'lo

⁴⁷ P. FERNANDO RUBIO ALVAREZ, O. S. A., *Vocabulario dialectal del Valle Gordo (León)*, en RDTP (Madrid), tomo XII (1956), pág. 242.

que nos es más familiar con el nombre de cocos, son los coquitos de Chile, fruto de una palmera indígena de esa república'. En Venezuela: 'fruto del cocotero' (CALCAÑO, 383), y 'vaso hecho de la cáscara interior del coco' (ALVARADO, I, 104). Para Cuba lo registra PICHARDO, 189, con el significado de 'la planta y el fruto del mismo nombre'. Con igual acepción lo registra la Academia. En Guatemala: 'la cabeza de una persona' (SANDOVAL, I, 190). En Galicia: 'agalla, excrescencia de figura redonda que se forma en el roble, alcornoque y otros árboles semejantes' ⁴⁸.

COGOLLO 'punta de la caña de azúcar'. Con igual sentido en las Antillas, Ecuador, México, Perú y Venezuela (MALARET). En URIBE, 62, leemos: 'lo interior y más apretado de la lechuga y otras hortalizas; renuevos o retoños de los árboles'. En Venezuela: 'aplícase por excelencia a las hojas terminales o cogollo de la caña de azúcar, que de ordinario se usa como forraje o para hacer sombreros' (ALVARADO, II, 141). En el Paraguay: 'lo interior y más apretado de la lechuga, berza y otras hortalizas' (MORÍNIGO, 401). En la Argentina: 'chicharra grande, de canto con gorgoritos, aunque seco como el de la chicharra común' (GARZÓN, 113). ACAD. (3ª acep.): 'parte alta de la copa del pino, que se corta y deseca al aprovechar el árbol para madera'.

COLINO 'parte superior de la caña de azúcar, que sirve de semilla'. En el Valle está registrado 'planta tierna de plátano o de tabaco' (TASCÓN, 81). Con igual significado lo registra MALARET para Colombia. CUERVO (§ 536) y TOBÓN, 71, lo registran con la acep. de 'planta pequeña del plátano'. En Antioquia: 'planta tierna de caña o tabaco; vástago del guineo, especie de plátano' (CADAVID, 80). Como colombianismo lo registra MONTROYA con el significado de 'planta tierna que, cuando ha crecido algo

⁴⁸ COTARELO, *op. cit.*, pág. 35.

en la era, es trasplantada' ⁴⁹. ACAD. 'colina 2º artículo, primera acep.' y *colina* 'simiente de coles y berzas'.

*CONTRAHORNERO 'obrero encargado de manejar el guarapo'.

CORTE 'lugar del cañamelar en donde se está realizando la labor de cortar cañas con destino a la molienda'. El *Dicc.* ACAD. no lo registra con este sentido. TOBÓN, 76, trae 'acción y efecto de motilar'. En Antioquia y Caldas: 'lugar donde se trabaja, especialmente refiriéndose a la roza, la deshierba, o el beneficio de la caña de azúcar' (ROBLEDO, 155). CADAVID, 88, dice 'el corte es el sitio del trabajo diario del campesino'. En Tabasco: 'lugar donde se corta madera, caña, árboles o plantas, sistemática o metódicamente' (SANTAMARÍA, I, *s.v.*). En Chile: 'servicio o diligencia corta que se encomienda a otro, y por la cual se da algún pago' (MALARET). Como americanismo lo registra MALARET (*Puerto Rico*, 137) con el significado de 'tribunal de justicia'. En la Rioja (España): 'pocilga' ⁵⁰. Para Tierra de Campos (España) está registrada con la acep. de 'sitio donde se llega en el trabajo empezado en las tierras' ⁵¹. En Asturias: 'cuadra' ⁵².

*CORTERO 'obrero que corta la caña destinada a la molienda'. Como colombianismo lo registra MALARET con la acep. de 'peón que trabaja en el corte', pero no trae *corte* en el sentido que hemos visto (véase CORTE).

*CUCARRÓN 'coleóptero que destruye la caña de azúcar'. CUERVO, § 886 y TOBÓN, 79, lo registran como colombianismo con la acep. de 'escarabajo y otros coleópteros'. SANTAMARÍA, I, *s.v.*, dice: 'en Colombia, escarabajo'.

⁴⁹ WENCESLAO MONTAYA, *Colombianismos*, en *Universidad de Antioquia* (Medellín), tomo XXI (1947), pág. 402.

⁵⁰ JOSÉ MAGAÑA, *Contribución al estudio del vocabulario de la Rioja*, en *RDTP* (Madrid), tomo IV (1948), pág. 279.

⁵¹ SARA GARCÍA BERMEJO, *Contribución al vocabulario de Tierra de Campos*, en *RDTP* (Madrid), tomo II (1946), pág. 477.

⁵² ALFREDO GARCÍA SUÁREZ, *Contribución al léxico del asturiano occidental*, en *RDTP* (Madrid), tomo VI (1950), pág. 292.

- *CUMBAMBA ‘nombre que se da a una parte determinada del trapiche denominado *vieja*, por ser más o menos semejante a la parte de la cara que está debajo de la boca y que los vallecaucanos llamamos *cumbamba*’. Para el Valle la registra TASCÓN, 91, con la acep. de ‘quijada’. Con igual significado la registra MALARET como colombiano.

CH

- CHATANOGA ‘nombre que se da a cierto tipo de trapiche que fabrican en Chattanooga (Estados Unidos)’.
- CHORRERA ‘pieza de madera unida al trapiche, por donde corre el guarapo’. ACAD.: ‘paraje por donde cae una corta porción de líquido o de agua’. En Venezuela: ‘curso acelerado de un río en menor grado que el raudal y sin los múltiples obstáculos opuestos por los peñascos’, y ‘columna de personas, o serie de cosas de la misma apariencia’ (ALVARADO, II, 181). GAGINI, 118, la registra para Costa Rica con el significado de ‘chorro, partida, multitud’.
- *CHULQUÍN ‘retoño, renuevo de la caña’. Para el Valle está registrado con la acep. de ‘retoño, vástago hablando de los árboles silvestres; también se da este nombre a los tallos tiernos de la cañabrava que venden cocidos para encurtirlos’ (TASCÓN, 104). Como colombiano lo registra MALARET con el significado de ‘tallo tierno de la cañabrava’.
- *CHULQUINUDA ‘caña cuya cepa tiene tallos primarios, secundarios y terciarios’.

D

- DESCORNAR ‘cortar las partes de la cepa de la caña de azúcar que se extienden fuera del surco’. Para Andalucía, ALCALÁ, 219, dice: ‘aserrar los cuernos a un carnero’. ACAD.: ‘quitar, arrancar los cuernos a un animal’.

DESCORNADOR 'aparato de fabricación industrial que se emplea para cortar las partes de la cepa que se extienden fuera del surco'.

*DESPAJE 'acción y efecto de despajar' (véase Verbos). ACAD.: *despajadura* 'acción y efecto de despajar', y *despajar* 'apartar la paja del grano'. Para el Valle, TASCÓN, 118: '*despajar*: quitar a la caña dulce las hojas secas y los renuevos inútiles'. Con igual significado y como colombiano lo registra SANTAMARÍA, I, s.v.

DESPAJADOR 'obrero encargado de colocar las hojas de la caña en las calles o espacios entre surco y surco'. Una acep. de este término en minería: 'quien criba a mano tierras y desechos para obtener las partes de mineral que hay en ellas'⁵³. ACAD.: 'persona que despaja (aparta la paja del grano)'.

*DESTAJE 'corte oblicuo que se hace a la caña de azúcar para introducirla más fácilmente en el trapiche'.

E

ENCALLADA 'acción y efecto de colocar las hojas de la caña en las calles o espacios entre surco y surco'. En Guatemala: 'acción de encallarse'; *encallarse*: 'criar callos en los pies, en las manos, etc.' (SANDOVAL, I, 463).

ESPÁTULA 'instrumento de madera, con pala ancha y mango corto, usado para amasar la panela antes de darle forma'. —ACAD.: 'paleta generalmente pequeña, con bordes afilados y mango largo, de que se sirven los farmacéuticos y los pintores para hacer ciertas mezclas, usada también en otros oficios'.

F

FONDO 'caldera en que se limpia el guarapo'. En Costa Rica: 'lugar adonde se llevan los animales que andan sueltos'

⁵³ CONGRESO DE ESTUDIOS SOCIALES, *Vocabulario de oficios y profesiones*, Madrid, Escuela Social de Madrid, 1946, pág. 139.

por las calles o haciendo daños en las sementeras' (GAGINI, 141). ACAD.: 'Cuba, caldera usada en los ingenios'.

G

GARABATO 'instrumento de madera, con dos brazos en ángulo más o menos agudo; en uno de ellos va una argolla de cuero, que se inserta en la cabeza de la silla de la cabalgadura. Sirve para transportar la caña cortada, del campo al trapiche'. En Antioquia, figuradamente: 'mujer fea y vieja' (CADAVID, 164). Para Colombia, Cuba, Chile, Ecuador, Panamá y Puerto Rico lo registra MALARET (*Puerto Rico*, 178) con la acep. de 'horca, horqueta o vara larga que remata en dos puntas'. En Guatemala: 'piececita de hierro, encorvada a manera de anzuelo y que se coloca en uno de los extremos de la cincha de reata. También se hace de madera, utilizando solamente el nudo o unión de dos ramas' (SANDOVAL, I, 577). En Asturias: 'pala de dientes' ⁵⁴. En Andalucía: 'garfio de hierro. Pedazo de la rama de un árbol unida con una o varias accesorias del mismo plano y cortadas a los veinte o treinta cms. para colgar jarras, caza, etc. Caña abierta en un extremo para alcanzar la fruta de un árbol' (ALCALÁ, 293-294). En Oseja de Sajambre: 'rastrillo de madera' ⁵⁵. ACAD. (10ª acep.): 'palo de madera dura que forma gancho en un extremo'.

GUACHE 'flor de la caña'. Para el Valle encontramos: 'bohordo de la caña', en TASCÓN, 159. Para Colombia y Venezuela lo registra MALARET con el significado de 'bohordo, especie de arundo muy liviano y fuerte'. En Antioquia y Caldas: 'instrumento rústico. Planta de la familia de las leguminosas. Vagabundo' (ROBLEDO, 70-71). En la Costa Atlántica: 'instrumento esférico (música). Hombre despreciable' (SUNDHEIM, 338). URIBE, 142, dice:

⁵⁴ GARCÍA SUÁREZ, *op. cit.*, pág. 275.

⁵⁵ FERNÁNDEZ, *op. cit.*, pág. 274.

'bohordo, flecha, saeta'. ACAD.: 'Colombia y Venezuela. Hombre de la hez, villano, bajo, canalla'. En Puerto Rico la flor de la caña es llamada *guajana* (NAVARRO, *Puerto Rico*, 160).

*GUACHADA. Dícese de la caña que ha florecido.

GUIÓN. Aplícase al 'trabajador que guía los bueyes o las mulas que aporcan las matas de caña'. Para el Valle, TASCÓN, 163, dice: 'muchacho que montando en el caballo cebadero va guiando las recuas'. URIBE, 340 (nota 157), dice: 'caballería que en las recuas va adelante'. En Guatemala: 'guía de los bueyes que aran' (SANDOVAL, I, 599). Para Andalucía lo registra ALCALÁ, 309, con la acep. de 'caballería que en el tiro de un carro va delante'. ACAD. (9ª acep.): 'el que va delante, enseña y amaestra a alguno'.

GÜITRÓN (*buitrón*) 'chimenea'. En Honduras: 'entre mineros, agujero contiguo a los vasos de copelar plata, en el cual se alimenta la llama que comunica con el horno' (SANTAMARÍA, II, *s.v.*). ACAD. (3ª acep.): 'horno de manga usado en América para fundir minerales argentíferos', y (5ª acep.): 'cenicero del hogar en los hornos metalúrgicos'.

H

*HIJADA 'caña cuya cepa tiene tallos primarios, secundarios y terciarios'. En Guatemala: 'acción de hijear o de retoñar las plantas' (SANDOVAL, I, 631). Con igual significado se da en Costa Rica (GAGINI, 157).

HORMA 'vasija de barro en que se elabora el pan de azúcar; tiene figura cónica y un agujero en el vértice'. La Academia lo registra para Cuba y el Perú.

HORNILLA. Usase por horno.

J

*JECHA (*hecha*) 'madura'. En la Costa Atlántica de Colombia: 'en sazón, a medio madurar' (REVOLLO, 141).

L

- LIMPIADORA 'especie de pala, pequeña y de mango corto, que sirve para desprender la panela adherida a la batea'.
- LOTE 'extensión de tierra más o menos grande'. Para Antioquia y Caldas lo registra ROBLEDO, 86, con el significado de 'trago grande de licor'. En Paraguay: 'parcela de tierra de pocas dimensiones' (MORÍNIGO, 191). Comp. ACAD.: 'cada una de las partes en que se divide un todo que se ha de distribuir entre varias personas'.
- LUCECITA 'espacio pequeño que queda entre las dos mazas o cilindros del trapiche *matagente*'.

M

- MACANA 'palo manual, que se emplea como palanca para presionar la caña de azúcar y obtener guarapo en cierta clase de trapiches antiguos'. Probablemente lo llamen así porque lo sacan de una especie de palmera de madera durísima. URIBE, 346 (nota 177) dice: 'madera'. Para Antioquia lo registra CADAVID, 199, con el significado de 'vara delgada, corta y recta, extraída de una especie de palma, con la cual se construyen las barandillas de nuestras casas'. En la Costa Atlántica colombiana: 'tronco de una palmera de clasificación dudosa' (REVOLLO, 158). Como colombianismo lo registra MALLET con la acep. de 'palmera cuya madera es muy fina y resistente'. Comp. ACAD. (2ª acep.): 'Cuba, garrote grueso de madera dura y pesada'. En Guatemala: 'palo rollizo y manuable, con punta en uno de sus extremos' (SANDOVAL, II, 43). Para Venezuela lo registra ALVARADO, I, 223, con el significado de 'clava, maza'. En Costa Rica: 'instrumento de agricultura usado para abrir hoyos algo profundos' (GAGINI, 172). En Andalucía: 'en el comercio, objeto pasado de moda o deteriorado, cuya venta es difícil' (ALCALÁ, 371). En la Argentina: 'arma ofensiva a manera de machete, hecha

con madera dura y filo de pedernales, que usaban los indios americanos' (GARZÓN, 290).

MACITO 'maza pequeña, de dos cabezas y un mango que las une; sirve para desmenuzar y asentar el azúcar en las hormas'.

MACHUCAR 'machacar'. Para la Costa Atlántica de Colombia lo registra REVOLLO, 159, con el significado de 'magullar'. Para Cuba, PICHARDO, 442, dice: 'por antonomasia lavar mal la ropa'. En Puerto Rico: 'fatigar a un caballo corriéndolo mucho' (MALARET, *Puerto Rico*, 207). ACAD.: 'herir, golpear una cosa maltratándola con alguna contusión'.

*MANGUILLOS 'especie de guantes de cuero o de fieltro que cubren sólo el dorso de la mano; lo emplean los corteros y los alzadores de caña para protegerse de la pelusa'. En Cuba: 'cada una de las dos piezas de cuero que a manera de manga cuelgan de las ancas del caballo para pasar por dentro de ellos las tiraderas del Quitrín o Volante, que van a asegurarse a la silla' (PICHARDO, 460).

MATA 'planta de caña de azúcar'. Como colombianismo lo registra MALARET con la acep. de 'isloote de bosque en la llanura'. En el Paraguay: 'planta. Tronco. Lado. Pie' (MORÍNICO, 406). En la Argentina: 'cualquier planta herbácea' (GARZÓN, 301). En Andalucía: 'porción de monte poblado de árboles' (ALCALÁ, 392). En Venezuela: 'soto o bosque circunscrito, que se halla en medio de una sabana' (ALVARADO, II, 307). ACAD.: 'planta que vive varios años y tiene tallo bajo, ramificado y leñoso'.

*MATAGENTE 'nombre que se da a cierto tipo de trapiche de fabricación manual'. TOBÓN, 168, dice: 'trapiche especial'. Como colombianismo lo registra SANTAMARÍA, II, *s.v.*, con el significado de 'planta del condurango'.

MATAMALEZAS 'compuesto químico, líquido, que sirve para destruir las hierbas que puedan impedir el crecimiento de la caña de azúcar'. Es un nombre popular genérico,

pues a dicho compuesto lo llaman comercialmente *premergente*.

MATERIAL 'bagazo'. En Antioquia, CADAVID, 211: 'caballo andón. Dícese de las edificaciones hechas con adobe y mampostería'. Con el significado de 'construcciones de adobe' lo registran para la Argentina (GARZÓN, 303), y para Puerto Rico (SANTAMARÍA, II, *s.v.*). En Venezuela: 'minucioso, prolijo, circunstanciado' (ALVARADO, II, 308). En Guatemala: 'dícese de la persona terca, caprichuda para hacer sus cosas' (SANDOVAL, II, 68). Comp. ACAD. (7ª acep.): 'cualquiera de las materias que se necesitan para una obra'.

***MATERIALAR** 'transportar el material (bagazo) a las bagaceras'.

***MATERIALERO** 'obrero que transporta el bagazo a las bagaceras'.

MAYORDOMO 'jefe de una cuadrilla de trabajadores rurales'. ACAD.: 'criado principal a cuyo cargo está el gobierno económico de una casa o hacienda'.

MAZA 'cada uno de los cilindros (de madera o de hierro) que llevan los trapiches para exprimir la caña'. Con la significación de 'cubo de la rueda' lo registran: en la Argentina (GARZÓN, 305), en el Paraguay (MORÍNICO, 245), en Guatemala (SANDOVAL, II, 70). En Aragón: 'pértiga' (BORAO, 265). Comp. ACAD. (4ª acep.): 'instrumento de madera dura que sirve para machacar el esparto y el lino y para otros usos'; y (6ª acep.): 'pieza de madera o hierro que en el martinete sirve para golpear sobre las cabezas de los pilotes'.

MESITA 'plano principal del trapiche denominado *vieja*; sobre ella se coloca la caña que se va a exprimir'. ACAD. (8ª acep.): '*mesa*: plano principal del labrado de las piedras preciosas y que al engastarlas ocupa la parte más visible'.

***METECAÑA** 'obrero que introduce la caña en el trapiche'. Con el mismo significado lo registra TOBÓN, 171, para Antioquia y Caldas.

MIEL DE PURGA 'la que sale del pan de azúcar después de puesto el barro para blanquearlo'. Es lo que la Academia llama 'miel de barrillos'.

*MIJARRA 'palo horizontal inserto en el eje giratorio del trapiche; en uno de sus extremos se atan las bestias que mueven el trapiche; el otro extremo queda libre'. En Puerto Rico: 'en los trapiches, palo inclinado que entra por un extremo en la parte superior del eje y por el otro extremo se ata a la bestia y hace girar las mazas que muelen la caña' (MALARET, *Puerto Rico*, 220). En Venezuela: 'almijarra de la tahona' (SANTAMARÍA, II, s.v.). En Andalucía: 'almijarra: mayal, palo del cual tira la caballería en molinos, tahonas, norias o malacates' (ALCALÁ, 38). En Cuba la mijarra es *manjarria* (PICHARDO, 462).

MINGO DE GAVERA 'obrero que sabe o conoce todas las operaciones de la elaboración de panela, y que puede reemplazar a cualquiera de los obreros especializados'. En Antioquia: '*mingo*: persona tenida como objeto de burla o para soportar cargas' (ROBLEDO, 95, y CADAVID, 216). En la Costa Atlántica de Colombia: 'persona a quien todos le pegan o le tiran' (REVOLLO, 174). Como colombiano lo registra MALARET con el sentido de 'gallo que sirve solamente para que los otros se ejerciten a su costa'. En Cuba: 'coger a uno de mingo, para significar tomarlo en poco, tenerlo por bobo o mentecato, principalmente en el trato' (PICHARDO, 482). Con el significado de 'persona que es objeto de molestias continuas, de persecución constante y que se convierte en blanco de burlas y pullas', lo registra para Costa Rica, GAGINI, 82, y para Guatemala, SANDOVAL (II, 92). Como aféresis del nombre *Domingo* encontramos *mingo* registrado para Andalucía (ALCALÁ, 403) y Galicia ⁵⁶.

MORRO 'lomo del machete llamado *pacóra*'. En URIBE, 191, encontramos: 'monte o peñasco pequeño, redondo y es-

⁵⁶ COTARELO, *op. cit.*, pág. 48.

carpado; no cerro, altura'. SANTAMARÍA, II, *s.v.*, dice: 'vulgarismo colombiano por romo, sin filo'. En Andalucía: 'animal modorro o amodorrado' (ALCALÁ, 416). Para Santo Domingo lo registra HENRÍQUEZ, 217, con el significado de 'vasija'. En México es 'burla, mofa' (MALARET). En Aragón: 'enfado, berrinche' (BORAO, 272). En Puerto Rico se da el nombre de *boto* al lomo del machete (NAVARRO, *Puerto Rico*, 153).

MOSAICO 'cierta enfermedad de la caña de azúcar'. ROBLEDO, 98, registra el vocablo con el mismo significado para Antioquia y Caldas. El *Dicc. ACAD.* no lo recoge en este sentido.

*MULERA 'especie de manta pequeña, más larga que ancha, con la cual se tapan los ojos de las mulas al cargarlas; sirve también para otros usos'. Con el mismo significado lo registra, para Antioquia y Caldas, TOBÓN, 177.

O

OJO 'yema o brote de la caña en cada nudo'. *Comp. ACAD.* (2ª acep.): 'punto oscuro que se presenta en el centro de los nudos de las maderas y que suele ser indicio de la existencia de la hupe'.

OSPEDÓN 'pedazo grande de tierra que el arado saca al arar un campo'. Para el Valle lo registra TOBÓN, 264, con la escritura *zospedón* y el significado de 'césped, tepe'.

P

*PACORA 'especie de machete más bien corto, con dos filos, que sirve para cortar la caña'. Para la Costa Atlántica colombiana está registrado con el significado de 'cuchillo muy ancho y corto que usan especialmente los pescadores para descamar y sajar los peces' (REVOLLO, 193); con igual significación lo trae MALARET para Colombia.

PAILA MELERA 'paila en la que la miel, por estar sometida a un fuego más intenso que en las otras, se acerca más

al punto de panela'. Con el mismo significado trae MALARET *paila meladora* para Cuba y Puerto Rico.

*PALENDRA 'pala de mango corto'. Para el Valle, TASCÓN, 211, la registra con el significado de 'azada'.

PALERO 'obrero que con una pala limpia el campo sembrado de cañas de azúcar'. SANTAMARÍA, II, *s.v.*, dice: 'paleador, el que trabaja con la pala'. Comp. ACAD. (2ª acep.): 'el que ejerce el arte u oficio de la palería'. En Andalucía: 'el que apalea o acumula el grano o la aceituna. El que maneja la pala en los hornos de pan' (ALCALÁ, 444).

PANAL DE AZÚCAR 'residuo de panela melcochuda que se forma en las hormas al hacer el pan de azúcar'.

PANELERO 'obrero que bate la miel para que espese y se convierta en panela'. Como colombianismo lo registra MALARET con el significado de 'zalamero'.

*PANGAR 'moler a mano algunas cañas, para encontrar el grado de concentración que tenga el guarapo'. Para el Valle lo registra TASCÓN, 213, con la acep. de 'sacar el meollo o tuétano de los huesos, golpeándolos contra una piedra'. SUNDHEIM, 486, dice: 'en Riohacha, machucar'. Como colombianismo lo registra MALARET con el significado de 'desmeollar o extraer el meollo de los huesos'.

PASADOR 'utensilio compuesto de un mate atado a una vara larga, que sirve para pasar el guarapo de los fondos a las pailas, y para ventear la miel'. ACAD. (9ª acep.): 'utensilio generalmente cónico y de hojalata, con fondo agujereado de la misma materia o de tela metálica y que se usa para colar'.

PASAMANO 'pieza de los trapiches, con forma rectangular, por donde se introduce la caña que va a ser molida'. En Chile: 'correa que va pendiente en los tranvías para que de ella se asgan los pasajeros' (MALARET). Comp. ACAD. (2ª acep.): 'barandal'.

PESADOR 'obrero que pesa y da forma a la panela'. Para el Valle está registrado como 'carnicero proveedor de carne' (TASCÓN, 223), y con el mismo significado para Santander (TOBÓN, 199). También en Venezuela se conoce con este significado (ALVARADO, II, 378).

PICAR 'desmenuzar'. Para la Costa Atlántica colombiana, REVOLLO, 209, dice: 'hacer con el hacha un corte en el tronco de un árbol para que caiga por su propio peso. Cortar en pedazos la leña'. En el Paraguay: 'dividir en trozos de un jeme de largo las ramas tiernas de la mandioca para plantarlas luego, separadamente' (MORÍNIGO, 203). En Aragón: 'machacar, desmenuzar' (BORAO, 286). *Comp. Acad.* (4^a acep.): 'cortar o dividir en trozos muy menudos', y 20^a acep.: 'Murcia, moler o desmenuzar una cosa'.

PIE DE AMIGO 'obrero que sabe o conoce todas las operaciones de la elaboración de panela, y que puede reemplazar a cualquiera de los obreros especializados'. Para la Costa Atlántica de Colombia lo registra REVOLLO, 210, con la acep. de 'madero que sirve para sostener o afianzar'. Para Venezuela, ALVARADO, II, 381, citando a PICÓN-FEBRES, dice: 'especie de peña o de repisa que se clava a la pared para colocar distintas cosas'. En Andalucía: 'machón o rodrigón de pared' (ALCALÁ, 481). *ACAD.*: 'todo aquello que sirve para afirmar o fortalecer una cosa'.

***PISADOR** 'rejo que va del freno de la bestia a la mijarra'. Como colombianismo lo registra MALARET con el significado de 'cabestro, ronزال'. En la Argentina: 'los dos palos que en el telar rústico sirven de pedales' (BATTINI, 299).

PLAZA 'medida de superficie'. Está registrada con la acep. de 'mercado' para el Paraguay (MORÍNIGO, 191) y para Guatemala (SANDOVAL, II, 253). *Comp. Acad.* (5^a acep.): 'espacio, sitio o lugar'.

PUNTIADOR 'obrero que cuida del punto de la miel en la elaboración de azúcar o de panela'. Para Guatemala,

SANDOVAL (II, 296) trae *puntero* con el mismo significado.

PUNTO DE HOJA 'dícese del grado de concentración que se da a la miel para convertirla en panela'.

PUNTO DE TOMATE 'dícese del grado de concentración que se da a la miel para convertirla en azúcar'.

Q

QUIJADA 'nombre que se daba a cierto trapiche'. En Venezuela: '*chacachaca*: aparato de madera fijado en el suelo y destinado en los campos para moler a mano caña de azúcar a favor de una palanca que se articula al efecto. Llámase también *quijada*' (ALVARADO, III, 77). La Academia registra este término con la acep. de 'cada una de las dos mandíbulas de los vertebrados que tienen dientes'. En Andalucía: 'parte saliente o punta de una cosa' (ALCALÁ, 516).

R

RASPADOR 'lámina pequeña, de metal, con que se quita a las mazas del trapiche los trozos de bagazo que se le adhieren'.

RAYADOR 'obrero encargado de igualar la cantidad de miel vertida en los moldes'. En Andalucía: 'operario que en los destajos de recolección de aceituna tiene el cargo de rayar en una caña o palo las medias fanegas que coge cada vara' (ALCALÁ, 526). Para México lo registra MALLARET con la acep. de 'pagador, el que paga la raya o jornal'. || 2. 'regla de madera con que se empareja la miel vertida en los moldes'. Para Antioquia y Caldas encontramos: '*raya*: regla de madera que sirve para rasar las medidas de granos. *Rasero*. *Rasqueta*' (ROBLEDO, 122). En el Ecuador: '*arrayador*: rasero, instrumento que sirve para igualar las medidas de granos' (TOSCANO, 396).

REGADOR 'obrero que cuida del riego y de la limpieza de las acequias'. En Aragón quien cumple tales funciones es denominado 'cabecequia' (BORAO, 183).

REGUÍO 'riego'.

REJO 'cuerda de cuero'. Para Cuba lo registra PICHARDO, 585, con el significado de 'soga de unos cuatro ms. de largo, con una gasa en uno de sus extremos, con que se enreja al ternero para que no mame mientras se ordeña a la madre'. Con parecido significado lo registra SANDOVAL (II, 344) para Guatemala.

REMELLÓN 'totuma o mate amarrado al extremo de una vara larga, que sirve para pasar el guarapo de unas pailas a otras'. Para Antioquia encontramos: '*remellón*: totuma agujereada ordenadamente y amarrada al extremo de una vara más o menos larga' (FLÓREZ, *Antioquia*, 279), y 'palustre' (ROBLEDO, 123). Para la Costa Atlántica lo registra REVOLLO, 233 (con la escritura *remillón*): 'utensilio consistente 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'. La vasija de totumo o de metal sujeta al extremo de una vara larga que la atraviesa por sus bordes, es denominada *remellón* en el Líbano, en Armero (Tolima), en fincas del Quindío (Caldas) y en Girardota⁵⁷. SANTA-MARÍA, III, *s.v.*, dice: '*remellón*: vulgarmente en Colombia, palustre'. Con la escritura *remillón* y el significado de 'cazo de madera para trasladar el guarapo' lo registra para Puerto Rico, NAVARRO (*Puerto Rico*, 161). Para Venezuela, ALVARADO, III, 223, dice: '*remillón*: especie de cazo o cucharón para sacar agua de una tinaja, de un río infestado de caimanes, etc.'. Comp. ACAD. '*remellón*: adj. remellado', y *remellado*: 'que tiene mella', y *mella*: 'rotura o hendedura en el filo de una arma o herramienta, o en el borde o en cualquier ángulo saliente de otro objeto, de resultas de un golpe o por otra causa'.

⁵⁷ LUIS FLÓREZ y EDUARDO AMAYA, *Transporte y elaboración de la sal en Zipaquirá*, en BICC, III, pág. 201.

REPETIR LA PARADA 'poner nueva cantidad de guarapo en los fondos una vez sacada la primera tanda de panela'.
Comp. ACAD.: '*parada*: ant. número, porción o cantidad dispuesta o prevenida para un fin'.

ROMPER FILO 'sacar filo'.

S

*SUIPIA 'bagazo menudo'. SANTAMARÍA, III, *s.v.*, dice: 'en Bolivia, nombre de un aguardiente de mala calidad'. Para Venezuela, ALVARADO, II, 488, trae *zupia* con el significado de 'último producto extraído en la destilación del aguardiente'. En Andalucía: '*sipia*: orujo' (ALCALÁ, 578); (*orujo* es: 'hollejo de la uva después de exprimida y sacada toda la substancia. Residuo de la aceituna molida y prensada').

*SUSUNGA 'colador de metal unido a una vara larga'. Para el Ecuador, TOSCANO, 413, lo registra con el significado de 'mate preparado en forma de cernidera o arnero'. TOBÓN, 235, dice: 'cedazo hecho del fruto de la calabaza'. En Guatemala: '*pichacha*: barco o tol agujereado, a semejanza de criba o arnero, y que se afianza a un palo manual, para limpiar el guarapo mientras se está cociendo' (SANDOVAL, II, 238).

T

TALLADOR 'obrero que introduce la caña en el trapiche'. En Valencia: 'operari que senyala el guiatge en el plantar' ⁵⁸. Para Yucatán lo registra SANTAMARÍA, III, *s.v.*, con el significado de 'persona cuyo oficio es el de raspar o tallar henequén'. Comp. ACAD.: 'grabador en hueco o de medallas'.

⁵⁸ FERMI CORTÉS i LLUIS GRANELL, *Vocabulari valencià del conreu, molinatge i comerç de l'arròs*, en *Revista Valenciana de Filologia* (Valencia), tomo II (1952), pág. 94.

TALLITO 'cañuto'.

TEJA 'pieza de hierro, un poco cóncava, que cubre las mazas o cilindros del trapiche'. La Academia no lo registra en este sentido. En Andalucía: 'reja o cuchilla del arado' (ALCALÁ, 600).

TEMPLADO 'melado en punto de azúcar'. Para Venezuela lo registra ALVARADO, II, 446, con el significado de 'recio, enérgico, hablando de personas; fuerte, hablando de cosas'. En Cuba y Puerto Rico: '*templa*: porción de guarapo contenida en un tacho' (MALARET, *Puerto Rico*, 275). En la Argentina: 'enamorado' (BATTINI, 328). ACAD. (3ª acep.): 'que no está ni frío ni caliente, sino en término medio'.

TIPO 'individuo, persona'. URIBE, 273, dice: 'carácter singular y raro, figura estrafalaria'. En Argentina: 'sujeto ridículo, o que en su modo y porte se hace reparable' (GARZÓN, 475). Comp. ACAD. (7ª acep.): 'persona extraña y singular'.

V

VIEJA 'nombre que se daba a cierto trapiche elemental y rústico fijado en tierra, y en el cual se exprimía la caña manualmente con ayuda de una palanca' (lo llamaban también *quijada*).

JENNIE FIGUEROA L.

Instituto Caro y Cuervo.