



“Glosario”

p. 239-244

Teresa Lozano Armendares

El chinguirito vindicado

El contrabando de aguardiente de caña y la política colonial

Segunda edición

México

Universidad Nacional Autónoma de México
Instituto de Investigaciones Históricas

2005

358 p.

(Serie Historia Novohispana, 51)

ISBN 970-32-2956-5

Formato: PDF

Publicado en línea: 13 de diciembre de 2019

Disponible en:

http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/305/chinguirito_vindicado.html

D. R. © 2019, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Históricas. Se autoriza la reproducción sin fines lucrativos, siempre y cuando no se mutile o altere; se debe citar la fuente completa y su dirección electrónica. De otra forma, se requiere permiso previo por escrito de la institución. Dirección: Circuito Mtro. Mario de la Cueva s/n, Ciudad Universitaria, Coyoacán, 04510. Ciudad de México

GLOSARIO

Alambique. Aparato de metal, vidrio u otra materia, para extraer al fuego, y por destilación, el espíritu o esencia de cualquier sustancia líquida. Se compone de dos cuerpos: el inferior o caldera, y el superior o cabeza, que sirve de tapa y refrigerante, del cual arranca un cañón, vuelto hacia abajo, donde se enchufa el tubo que da salida a la destilación. Algunos alambiques tienen sobre la cabeza un depósito exterior que se llena de agua.

Alquitara. Del árabe *al-quitara*. La que destila el alambique.

Alumbre. Sulfato doble de alúmina y potasa: sal blanca y astringente que se halla en varias rocas y tierras, de las cuales se extrae por disolución y cristalización. Se emplea para aclarar las aguas turbias; sirve de mordiente en tintorería y de cáustico en medicina después de calcinado.

Anclote. Ancla pequeña.

Arrope. Del árabe *ar-rubb*, el jugo de frutas cocido. Mosto cocido hasta que toma consistencia de jarabe, y en el cual suelen echarse trozos de calabaza u otra fruta.

Barcina. Carga o haz grande de paja.

Bergantín. Buque de dos palos y vela cuadra o redonda. // *Goleta*. El que usa aparejo de goleta en el palo mayor.

Biznaga. Planta de México, de la familia de las cactáceas, notable por consistir sólo en un tallo muy corto, casi cilíndrico y sin hojas. Es propia de tierras más que templadas y crece sin cultivo en terrenos áridos. Hay de ella varias especies.

Bombona. Vasija de vidrio o loza, de boca estrecha, muy barriguda y de bastante capacidad, que se usa para el transporte de ciertos líquidos.

Cabecear. Echar un poco de vino añejo en las cubas o tinajas del nuevo para darle más fuerza. // En la vinicultura jerezana, formar de varias clases de vinos uno solo.

Canina. Excremento de perro.

Castaña. Vasija o frasco de figura semejante a la de la castaña. Sirve para contener líquidos. Barril pequeño.

Coime. El que cuida del garito y presta con usura a los jugadores. // Mozo de billar. // Señor de casa.

Corambre (o colambre). Conjunto de cueros o pellejos, curtidos o sin curtir, de algunos animales, y con particularidad de toro, vaca, buey o macho cabrío.

Coyol. Palmera de las tierras cálidas de la América intertropical. Echa grandes racimos de una frutita esférica, como un cascabel grande, compuesta de una cáscara delgada, lisa, lustrosa, quebradiza y correosa; verde cuando tierna la fruta y amarilla en la madurez; una pulpa amarillenta, pegajosa y dulzona, muy apetecida del ganado y animales montaraces, comestible, por lo común en dulce muy rico, y un cuesco negro, durísimo, del cual se hacen anillos y botones y que solo algunos roedores, como la ardilla, destruyen con los dientes. De la almendra se extrae aceite. // En algunas partes de México, bebida fermentada que se prepara con el fruto del mismo nombre.

Cuarterola. Barril que hace la cuarta parte de un tonel. // Medida para líquidos, que hace la cuarta parte de la bota.

Cuartillo. Medida de capacidad para áridos, cuarta parte de un celemín, equivalente a 1.156 mililitros. // Medida de líquidos, cuarta parte de un azumbre, equivalente a 504 mililitros. // Moneda de vellón ligada con plata, que mandó labrar el rey Enrique IV de Castilla, y valía la cuarta parte de un real, o sea ocho maravedís y medio.

Culantro. Cilantro.

Charanda. Nombre que se da a un licor o aguardiente de caña de uso muy popular.

Charape. En México, bebida fermentada de pulque con dulce de piloncillo. Más genéricamente, tepache.

Chiquihuite. Del azteca *chiquihuitl*. En México y Centro América, cesto de tiras de carrizo entretejidas, o de bejuco.

Damajuana. Bombona.

Entorcarse. Caerse el ganado en una sima de donde no puede salir. // Atascarse un carro o coche en un bache.

Fletamento. Es un contrato que se hace entre el dueño, capitán o maestre de un navío y la persona o personas que interesan cargar mercaderías y otras cosas en él para su conducción de unos puertos a otros, pagando por el alquiler la cantidad o cantidades en que se convinieren.

Fragata. Buque de tres palos, con cofas y vergas en todos ellos. La de guerra tenía sólo una batería corrida entre los puentes, además de la de

cubierta, a diferencia de los navíos, que, aparte de éstas de cubierta, tenían dos o tres corridas entre los puentes.

Frasco. Vaso de cuello recogido, que se hace de vidrio, plata, cobre, estaño u otra materia, y sirve comúnmente para tener y conservar líquidos.

Frasquera. Caja hecha con diferentes divisiones, en que se guardan ajustados los frascos para llevarlos de una parte a otra sin que se maltraten.

Gálico. Sífilis.

Garnacha. Tortilla grande con chile. // Especie de uva roja que tira a morada, los racimos no grandes, los granos bastante separados, muy delicada, de muy buen gusto y muy dulce, de la cual hacen un vino especial. // Género de bebida a modo de carraspada.

Goleta. Embarcación fina, de bordas poco elevadas, con dos palos, y a veces tres, y un cangrejo en cada uno. V. *bergantín goleta*.

Jabeque. Embarcación costanera de tres palos, con velas latinas, que también suele navegar a remo.

Madre. Materia más crasa o heces del mosto, vino o vinagre que se sientan en el fondo de la cuba, tinaja, etc.

Malvasía. Uva muy dulce y fragante, producida por una variedad de vid cuyos sarmientos transportaron los catalanes desde la isla de Quíno en tiempo de las Cruzadas, y prevalece en varias partes de España, especialmente en Sitjes. // Vino que se hace de esta uva.

Marquesote. (Chiapas, Honduras y Nicaragua). Torta de figura de rombo, hecha de harina de arroz o de maíz, con huevo, azúcar, etc., y cocida al horno.

Melado. En la fabricación del azúcar de caña, jarabe que se obtiene por evaporación del jugo purificado de la caña antes de concentrarlo al punto de cristalización en los tachos.

Memela. Tortilla delgada de maíz. Tortilla de masa de maíz con cuajada y dulce, cocida en hojas frescas de plátano.

Mezquite. Árbol de América, de la familia de las mimosáceas, parecido a la acacia, que produce una goma, y de cuyas hojas se saca un extracto que se emplea en las oftalmías, lo mismo que el zumo de la planta.

Miel. *De caña.* Licor espeso que destila el zumo de las cañas dulces cuando se echa en las formas o bocoyes para cuajar los pilones de azúcar. *Miel de caras.* La última que destila el azúcar después de seco el barro. *Miel de claros.* La que se hace cociendo de nuevo las espumas del azúcar. *Miel de furos.* Melaza que escurre el azúcar por la abertura que tienen en la parte inferior los moldes de los pilones.

Mosto. Zumo exprimido de la uva, antes de fermentar y hacerse vino.

Obo. Forma vulgarísima de decir a veces *jobo*; nombre de una planta (*Spondias*) y su fruto.

Ololiuque (¿ololinque?). Del azteca *ololinhuqui*, *ololoa*, cubrir. Nombre que dan en México a una planta de la familia de las convolvuláceas, cuya semilla contiene un narcótico que emborracha y enloquece, produciendo efectos semejantes a los del peyote. También se llama así una solanácea (*Datura meteloides*), de análogas propiedades narcóticas. (La convolvulácea es el *xtabentún* yucateco; *aguinaldo*, *pascua*, o *campanilla*, en Tabasco; *piule*, en otras partes de México. Con sus flores, que contienen miel de rico sabor y olor, fabrican en Yucatán un licor típico).

Orujo (borujo). Hollejo de la uva, después de exprimida y sacada toda la substancia. // Residuo de la aceituna molida y prensada, del cual se saca aceite de calidad inferior.

Panocha. En México, chancaca o chincate; raspadura o zurrapas de azúcar; especie de mascabado o melcocha prieta, miel no clarificada, que se prepara sólida en segmentos cónicos. Es una variedad del piloncillo o la panela, o estos mismos, algo más corriente.

Paquebote. Embarcación que lleva la correspondencia pública, y generalmente pasajeros también, de un puerto a otro.

Pipa. Tonel o candiota que sirve para transportar o guardar vino u otros licores.

Pisaje. Vulgarismo de la costa sur de México, esencialmente de Guerrero, por derecho de piso, pago por razón del lugar o sitio ocupado por ganado.

Polacra. Buque de cruz, de dos o tres palos enterizos y sin cofas.

Quintal. Peso de cien libras, o sea de cuatro arrobas, equivalente en Castilla a 46 kilogramos. // *Métrico.* Peso de cien kilogramos.

Quintaleño. Capaz de un quintal o que lo contiene.

Rancho. Comida que se hace para muchos en común y que generalmente se reduce a un solo guisado; como la que se da a los soldados y los presos. // Provisión de comida que embarca el comandante o los individuos que forman *rancho* o están arranchados.

Sábulo. Arena gruesa y pesada.

Sabuloso. Que tiene arena o está mezclado con ella.

Soasar. Medio asar o asar ligeramente.

- Timbiriche.** Nombre vulgar que se da en México a una planta bromeliácea de fruto comestible, que también se conoce por *piñuela*, *jocuistle*, *aguava*, *ananás brava*. Los frutos se usan como antiescorbúticos y antihelmínticos. En regiones de México, distintas del sureste, bebida hecha con la fruta del mismo nombre, machacada y puesta a fermentar en agua. Es embriagante y muy común entre las clases pobres.
- Timbre.** Nombre vulgar que en casi todo México se da a la planta leguminosa llamada *piche* en el sureste (*Acacia angustissima*).
- Traqueado** (de traquetear). Mover o agitar una cosa de una parte a otra. Se usa especialmente hablando de los líquidos.
- Trasegar.** Mudar las cosas de un lugar a otro, y en especial un líquido de una vasija a otra.
- Truco.** Juego de destreza y habilidad que se ejecuta en una mesa dispuesta a este fin con tablillas, troneras, barras y bolillo. De ordinario juegan dos personas, cada una con su taco de madera y bola de marfil de proporcionado tamaño.
- Tuba.** Licor filipino suave y algo viscoso que por destilación se obtiene de la nipa, el coco y el burí y también de otras palmeras, cortando el extremo superior de la espata antes de que se abran las flores. Reciente, es grato refresco; poco después de la fermentación sólo sirve para hacer vinagre o fabricar aguardiente.
- Xixique** (¿chichiquelite?). Voz de origen azteca. Nombre vulgar que también se da en México a la *yerbamora* (*Solanum nigrum*), y a veces a la *lantana* (*Lantana camara*). *Xix*. Voz maya. Común en el lenguaje popular de Tabasco a Yucatán, por residuos o sedimentos de líquido, especialmente de la bebida del pozol. *Xix-ci*. Vocablo de la lengua maya que en el lenguaje vulgar de Yucatán se usa como nombre de un magueyito (*Agave ixlli*) de hojas como de 50 cm, llamado también *pita-ci*. *Xic-ché*. Voz maya. En Yucatán, nombre vulgar de una planta rutácea muy usada en la medicina casera como sudorífico. Llámase en otras partes de México *palomulato*.

