

## Contribución al estudio del Maíz y de la Chicha de Maíz

POR LOS DOCTORES

MANUEL A. VELASQUEZ,

Profesor de Química de la Facultad  
de Medicina.

ANGEL MALDONADO

Jefe de Laboratorio (Sección Farmacia)  
de la Facultad de Medicina.

No es nuestro propósito escribir la historia del maíz y de la chicha en América, estudio que demandaría una extensión enorme y en el cual habría de tratarse de manera preferente: el origen botánico del maíz; la importancia del maíz en los antiguos pueblos americanos; las diferentes especies del género *Zea*; las variedades del *Zea mays* L, que se cultivan en el país y su composición química; la manera de confeccionar la chicha de maíz en todo el territorio peruano y la composición química de ésta, etc. etc.

No haremos sino una suscita historia del maíz y estudiaremos la confección y la composición química de algunas chichas peruanas, de las más renombradas.

### LEYENDAS SOBRE EL ORIGEN DEL MAÍZ

El origen del maíz se encuentra en una leyenda quiché, lengua y leyenda de una antigüedad incuestionable, recogida por BARBERENA (1), es una de las más grandes pruebas de que el maíz se cultivó en América desde los más remotos tiempos, dice así: «el gato de monte *yac*; el coyote, *utiu*; el perico *quel*; y el cuervo, *hoh*, cuidaban los jardines de Pan-Paxil y Pan-Cayalá; y como en ellos brotara el *maíz blanco* y *el amarillo*, fueron a contarle a los primeros pobladores del país y les enseñaron el camino».

Los indios de Ottawa «expliquent l'origine du mais par un mythe dans le quel un sorcier combattit et vanquit un petit homme qui avait une petite couronne de plumes. De ces cendres naquit le mais avec sa couronne de feuilles et ses lourds épis» (16).

MICROFOTOGRAFIA N.º 1



Cristales de ácido benzoico

DE CANDOLLE dice que «Une tradition porte que Nahuatl, chef des Nahuas, enseignait la culture du Mais» (119).

#### ORIGEN

Es incuestionable, que desde tiempo inmemorial el maíz es objeto de un cultivo y aprecio particular en el Nuevo Mundo, las pruebas son muchas: las relaciones de los conquistadores; las voces que se encuentran en todas las lenguas americanas para designar esta planta; las leyendas americanas sobre el origen de este cereal; las mazorcas de maíz encontradas en tumbas antiqüísimas; la representación del maíz en la cerámica; la significación que tuvo esta planta en la alimentación y el papel de la chicha en las grandes y pequeñas fiestas de los pueblos americanos. etc.

Cristóbal Colón, citado por MACIAS (124) no menciona el maíz «sino en una de las Lucayas y en los alrededores de Puerto Príncipe, de cuyo último punto tomó seguramente el que llevó a . . . España».

ROMAN y ZAMORA asegura también que Colón llevó el maíz a España (31).

HERNAN CORTES, en su carta segunda a su Majestad el Rey Carlos V de España le decía que en las tierras conquistadas se vendía «Maíz en grano y en pan» (33).

GUEVARA, afirma, que «antes de la llegada de los Españoles a Chile, ya los Araucanos cultivaban . . . el maíz» (18); haciendo idéntica aseveración, JOSE TORIBIO MEDINA (26).

ERCILLA en la Araucana (30) canta el maíz.

En la isla Española se cultivaba el maíz (27); aunque FRAY JERONIMO ROMAN y ZAMORA (31) dice que: «En la Isla Española no tenían maíz, ni los primeros conquistadores lo hallaron» (31).

El padre ACOSTA (95) dice textualmente: «De las iflas de Barlouento, que fon, Cuba, la Española, Iamayca, San Iuan fe que fe vfaffe antiguamente el maíz».

SCHMIDEL, lo menciona como uno de los principales frutos de la tierra, en su viaje al Río de la Plata (108) llamándolo *trigo turco*.

En el antiguo Perú se ha encontrado en los cadáveres extraídos de las huacas que sus cavidades estaban rellenas con «hojas de coca, de maíz o de algodón» y en el cuello de éstos, «granos de maíz . . . suspendidos» (67); además ollas o vasos conteniendo maíz para que (los difuntos) encontrasen alimentos al resucitar» (29); también se encontraron vasos en los que depositaban la chicha de maíz, para que no le faltase su bebida favorita; además se encuentran «saquitos llenos de mazorcas» de maíz; tan bien conservadas que asegura RIVERO y TSCHUDI (29) que «granos de la *Zea rostrata* sacados

de un sepulcro, y por consiguiente de muchos siglos de edad, germinaron en Europa, como el trigo encontrado en las momias egipcias, que cuentan miles de años».

En todas las huacas de los alrededores de Lima, de Ancón, etc., se encuentran mazorcas de maíz bien conservadas, como puede observarse en la figura 1, que procede de las huacas de Ancón.

En la cerámica del antiguo Perú se encuentra con mucha frecuencia ceramios representando el maíz o mazorcas de maíz como ornamentación, en las tumbas se encuentran también objetos de plata y de cobre representando mazorcas de maíz, y además objetos tallados en piedra representando a las mazorcas de maíz, como se ve en un objeto del Museo de Raymondi (figura 2), este objeto es una *Zaramama* (mazorca de piedra) (74) a quien «correspondía multiplicar el maíz y preparar mieses copiosísimas» (62), siendo objeto de particular adoración.

RIVERO y TSCHUDI en su Atlas de Antigüedades Peruanas representan una «Zarapconopa, llevando en las manos dos calabazas (frutas de una especie de *Crescentia*) y mazorcas de maíz; de las espaldas y muslos le salen mazorcas, y en la cabeza se nota una especie de gorro que parece representar tres mazorcas juntas. La cara es expresiva y mide el todo dos pulgadas de largo, siendo de plata sólida» (29).

Los antiguos peruanos cultivaron además del maíz tipo: *Zeamays* L.; dos otras especies a las que RIVERO y TSCHUDI (29) describen de esta manera: «una cuya mazorca corta tiene granitos cenceños, largos, un poco encorvados a la punta; la otra con la mazorca larga delgada, con granos voluminosos, casi triangulares a la punta, muy inclinados, cubriéndose como tejas de un terrado... Tanto esta especie llamada *Zea rostrata*, por el célebre monografista del maíz BONAFOUS, como la otra pricitada en el día son poco cultivadas».

Según los estudios de BONAFOUS (116), monografista del maíz, este cereal es cultivado en América, China, Egipto, y el Africa desde los más remotos tiempos, fué introducido en Europa por los Arabes y los cruzados; pero a la luz de los documentos históricos y con un juicio crítico como el de ALPH. DE CANDOLLE (119) las afirmaciones de BONAFOUS caen para siempre y se reconoce de manera definitiva que el maíz es indígena de América y que en Europa, Asia y Africa, etc. solamente se le cultiva después del descubrimiento del Nuevo Mundo; señalándose a la China como el primer pueblo que introdujo en sus cultivos esta planta exótica.

Según las ideas de DE CANDOLLE, esta planta debió haber tenido su primer centro de cultivo en la Nueva Granada, de donde se extendió por el Norte y Sur a todas las tierras americanas.

FIG. N. 1

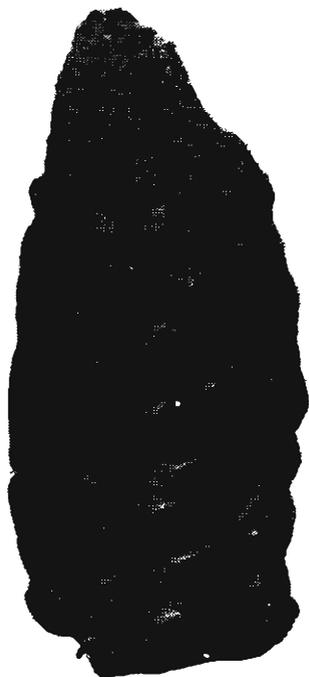
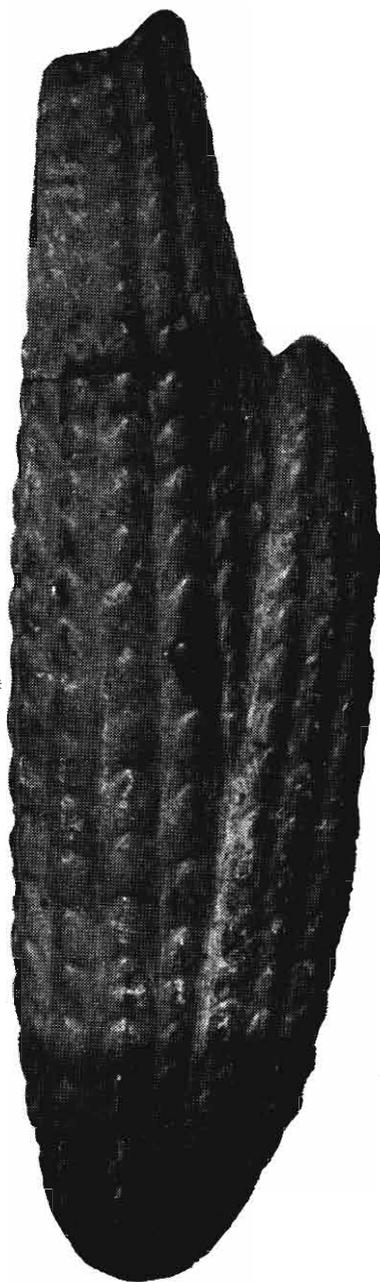


FIG. N. 2



Mazorca de maiz procedente  
de Huacas de Ancón

Mazorca tallada en piedra  
(Museo Raimondi)

La planta al estado salvaje aún no se ha encontrado permaneciendo el origen botánico de esta planta aún desconocido.

#### ETIMOLOGIA

Las palabras maíz y chicha con que se designa a la planta de la familia de las *Gramineas*, llamada *Zea mays* L. y a la bebida alcohólica que de ella se obtiene, son dos voces exóticas en nuestro país y en Sud-América, pues ni los antiguos peruanos, ni los araucanos, etc. de Sud-América las emplearon para designar a este cereal y a la bebida alcohólica que de él se obtiene; no proveniendo pues dichas voces de raíces indígenas Sud-Americanas.

Estas voces las introdujeron los conquistadores Españoles, porque ellos conocían este cereal y esta bebida desde el descubrimiento de Centro y Norte América, en donde el maíz constituía un alimento sustancial, y la chicha una de las bebidas alcohólicas de uso generalizado; de modo que al encontrarse los españoles en el Perú con este cereal y esta bebida fermentada la denominaron con los mismos nombres que ellos aprendieron en Centro y Norte América.

BARBERENA (1) que ha estudiado tan detenidamente la lengua Quiché, opina que la palabra *maíz* tiene su etimología en la lengua de los maya—quichés de las islas del Mar Caribe, significando *sin jugo, enteramente seco*; y afirma que en el quiché, se encuentran voces «especiales para designar los diversos estados porque pasa el fruto . . . y cada una de las partes de la planta. La voz maíz corresponde al estado de completa madurez, cuando ya está enteramente seco y puede entrojarse. Se compone esta voz de *ma*—partícula negativa y *yitz* = «eximismo»; así es que *ma+yitz*, o maíz, significa . . . sin jugo, enteramente seco».

CIRO BAYO (23), es de distinta opinión: para él la palabra maíz se debe a que «pidiendo los soldados de Cortés, forraje para sus caballos, dábanles los indios puntas de las plantas que hoy llamamos maíz, diciendo: «Mahi señor» (toma señor); por lo que los españoles vinieron en llamar maíz» a esta planta.

ROBELO (115) opina porque la palabra maíz viene de la voz *haitiana Mhaiz*, y según el mismo autor un diccionario cubano dice: *Maíz* es contracción de *Mahizo* que también cuasi macizo, y «que este derivado de maza, como también mazorca, de cuya voz existenejemplos en sentido de raíz» (115).

Para CLAVIGERO (92) «Los Españoles de España y de América le han dado el nombre de maíz palabra de la lengua Haitiana, que era la que se hablaba en la isla de Santo Domingo».

Según FRAY BARTOLOME DE LAS CASAS, a este cereal en la Isla

Española se le llamaba *mahiz* «y desta Isla salió este nombre» (106).

Para FRAY GREGORIO GARCIA, los nombres de *maíz* y *chicha*, los aprendieron los Españoles en la Isla Española «que fué la primera de Indias, que se descubrió, de donde pusieron nombres comunes a otras cosas que hallaron de aquella manera, y especie en las demás Tierras de las Indias» (35). Para GARCILAZO (72), la palabra *maíz* fué usada por los «mexicanos y barloventanos».

En cuanto a la ortografía de la palabra *maíz*, según BACH, citado por JOSE MIGUEL MACIAS (124) esta palabra se ha escrito de las siguientes maneras: *Mahiz*, *maíz*, *maize*, *maci*, *maiji*, *mayz* y *maici*.

No debe olvidarse que algunos filólogos, hayan pretendido encontrar la etimología de la palabra *maíz*, en las lenguas orientales habiéndose «pretendido derivarla del vocablo chino *may-tsée*, trigo; o de *maisse*, pan en celta y livonio».

En la lengua azteca se encuentra la voz *Tlaxcalli* (86), con que se denominaba al «pan de maíz;» y según SAVERIO CLAVIGERO, citado por ROBELO (86) los del reino de Tlaxcala dieron a su capital, «por la abundancia de maíz» que en ella se cultivaba, el «nombre de Tlaxcallan, esto es, tierra del pan».

«Tlaxcala.—(*Tlaxcal-lan*: *tlaxcalli*, pan; *lan*, junto a: junto al pan» (86).

La voz *maichka*, empleada en el Ecuador, para designar a la harina de maíz tostado, es Quiché, según la opinión de BARBERENA (1) componiéndose dicha voz» de tres raíces quichés:

*ma*— no  
*yitz* — esprimir, sacar jugo  
*ca*— moler».

«De modo que *mayitzca*, o *maichka* — maíz molido».

La palabra *cancha*, con que se designa entre nosotros, el maíz tostado, según BARBERENA (1) se compone de dos voces quichés «*can*, (forma verbal de *ca* — *moler*) que equivale a *molido*, *polvo*, *harina* y de *chah*, raíz de *chahir* — *quemar*, *reducir a ceniza*».

La voz Keshua *cherchi*, que según MARKHAM (55), significa maíz asado; se compone según la opinión de BARBERENA (1) de dos raíces quichés «*cher* — engordar y *chib* — comida».

La planta del maíz así como sus diferentes estados de desarrollo, sus diferentes partes, y las diversas aplicaciones que daban al maíz, tienen denominaciones propias en las lenguas americanas; teniendo también nombres particulares en lenguas orientales; las denominaciones americanas prueban que desde la antigüedad se cultiva y utiliza la planta del maíz.

## KESHUA

- Sara*.—Mais (21) (100)  
*Acchallcu*.—Cabellos de la mazorca (55).  
*Añucchi*.—granos de maíz pequeños (55).  
*Api*.—Mazamorra de maíz. (55)  
*Camcha*.—Maíz tostado (55)  
*Capia*.—Maíz blanca. (55)  
*Culli-sara*.—Maíz rojo. (55)  
*Chullpi*.—Especie de maíz. (55)  
*Hamcca*.—Maíz tostado. (55)  
*Hatupa*.—Maíz negro. (55)  
*Hipi*.—Maíz asado (55)  
*Muccu*.—Maíz mascado. (55)  
*Murir*.—Mazorca seca de la maíz. (55)  
*Sara-mama*.—Mazorcas dobles que adoraban los antiguos peruanos. (55)  
*Cherchi*.—Maíz asado (55)  
*Ccaspa*.—Maíz tostado. (55)  
*Hara*.—grano de maíz. (66)  
*Achallcuntin, p̄p̄ancantin chochlo*.—la mazorca envuelta en sus cabellos y telas. (66)  
*Curushta, curunta*.—Corazón de mazorca de la maíz. (66)  
*Cuscu*.—una clase de maíz. (66)  
*Cutisara, tuscusara*.—maíz nacido al-revez, boca abajo el grano (66)  
*Chuchuk*.—maíz cocido y secado al sol, es como arroz. (66)  
*Chumal*.—Pastel de chochlo, envuelto en hojas del mismo. (66)  
*Chhoclo*.—Mazorca verde de maíz. (66)  
*Sara*.—Maíz dulce, arrugado de suyo. (66)  
*Tocos*.—Papas, maíz podrido al agua y secados al sol, es alimento estomacal, pero muy pestífero. (66)  
*Tongo*.—Unos pasteles o bollicos de maíz. (66)  
*Ttanta*.—pan de maíz, tortilla o bollos. (66)  
*Pitu sonko Choclo*.—dos mazorcas en una, nacidas juntas que dicen aguero. (66)  
*Patafcamutti*.—Mote rebentado muy cozido (107)  
*Tupa cocau*.—El viático real, la comida que daua el Rey a los que embiaua, que era vna talega de mayz pequeña que por fer del Rey era de gran fultento porque vn grano quitaua la hambre y comian vn grano al dia y hauian de boluer fin acabarfe el viatico (107).  
*Hank'a*.—Maíz tostado. (Cuzco) (109).

- Hamka*.—Maíz tostado (Ayacucho) (109) (66)  
*Ancassa'jala, Camchi*.—Maíz tostado (Junín) (109)  
*Ancassga-jara*.—Maíz tostado (Ancasch). (109)  
*K'ucuma*.—Mazorca de maíz (Cuzco). (109)  
*Cusascca-sara*. *Cusascca-choccllo, aspascca-choccllo*.—Mazorca de maíz (Ayacucho) (119).  
*Ancaussu, Cancassachullu, Cancassa-jala*.—Mazorca de maíz (Junín) (109).  
*Pituchokllo*.—Dos chocllos en vno nacidos juntos que llaman atichokllo, aguero. (107)  
 Grano de maíz—*Hucsara* (81).  
 Maíz blanco.—*Paracaysara* (81).  
 Maíz duse.—*Mifquisara, chulpisara* (81).  
 Maíz cozido.—*Muti* (81). (99)  
 Mais toftado.—*Hamca, Camcha* (81).  
 Maiz naudo.—Para hacer chicha.—*Viñapusara* (81)  
 Maíz blando.—*Capia* (81).  
 Maíz duro.—*Muruchu* (81) (99)  
*Cussasgra-sara*.—Mazorca de maíz (Ancach) (109)  
*Kcoronta* (Cuzco); *Sara caspa* (Ayacucho); *Caspa, Jala caspa* (Junín); *Jara caspa* (Ancach).—Mazorca de maíz. (109)  
*Sara*.—Maíz (Cuzco) (109)  
*Urquillos-sara*.—Maíz de lá. clase (Cuzo). (109)  
*Paraccay-sara*.—Maíz blanco (Cuzco). (109)  
*Uhuina, Kquello, Chullpi, Paru*.—Maíz amarillo. (Cuzco) (109)  
*Saksa-sara*.—Maíz colorado (Cuzco). (109)  
*Culli-sara*.—Maíz negro. (Cuzco) (109)  
*Chokllo*.—Maíz en mazorca (Cuzco). (109)  
*Mutti, Mutti-phata*.—Maíz sancochado (Cuzco). (109)  
*Muruchu*.—Maíz duro. (Cuzco). (109)  
*Kcoronta*.—Marlo de la mazorca del maíz. (Cuzco). (109)  
*Achallco*.—Cabello de la mazorca. (Cuzco). (109) (66)  
*Pancca*.—Hoja de la mazorca. (Cuzco) (109)  
*Cchalla*.—Hoja y caña seca del maíz. (Cuzco) (109)  
*Parhua*.—Flor del maíz (Cuzco). (109)  
*Corumta*.—Maslo de mayz (81)  
*Chochocca*.—Maíz sancochado y seco (Cuzco). (109)

## AYMARA

- Mazorca de mayz fi es verde: *Kello, fi seco: Chokhillo* (79).  
 Bollo de maiz.—*Tonco ttantta* (79).  
 Cabellos de la ma'orca de maíz.—*Toncona phuñupa* (79).

Ma orca de mayz cozido, y feco al fol.—*Chochoca* (79)

Maíz negro.—*Colli tonco, Hañakaa* (79).

Maíz duro.—*Morochi. Ccma* (79)

Maíz que no da mazorca.—*Sumo* (79).

Maíz amarillo.—*Churi, Chiuuta* (79).

Maíz muy blanco.—*Paracaa*, (79)

Maíz colorado y blanco.—*Miffa, Puco* (79).

*Safiri ccapaca*: El hermano del Inga, que tenia de costumbre comer tantos granos de mayz como ay en la hilera de vna maorca y no mas, todas las vezes que el Inga mataua algún numero de gente en las batallas, y en muriendo este hermano, le fucedia otro en este oficio (79).

*Thulu*: El coraon de la maorca, donde estan encaxados los granos de mayz (79).

Maorca.—*choclo* (105).

Maiz.—*tonco* (105) (79)

*Chhalla*.—Hoja de la mazorca (109).

*Uiru*.—Hoja y caña seca del maíz (109).

*Parhuayo, Phuñi*.—Flor del maíz (109)

*Jamppi-tonko*.—Maíz tostado (109).

*Thuhulu*.—Mazorca de maíz. (109)

*Thulu, Toncco laura*.—Mazorca de maíz (109).

*Toncco*.—Maíz (109).

*Suma-toncco*.—Maíz de 1ra. clase (109).

*Jancco toncco*.—Maíz blanco (109).

*Kquellu toncco*.—Maíz amarillo. (109).

*Uila toncco*.—Maíz colorado (109).

*Culli toncco*.—Maíz negro (109).

*Chhojllu*.—Maíz en mazorca (109).

*Chhojlu-phuti*.—Maíz sancochado(109).

*Mutti*.—Maiz sancochado y seco (109).

*Jamppi toncco*.—Maíz tostado (109).

*Uaña toncco*.—Maíz duro (109)

*Thulu*.—Marlo de la mazorca (109).

*Phuñi*.—Cabello de la mazorca de maíz (109).

## DENOMINACION DEL MAIZ EN ALGUNAS LENGUAS AMERICANAS

*Pilys*.—Lule y Tonocote (2).

*Hal*.—Quiche. (1)

*Centli*.—Nahuatl (1).

<i>Bachi</i>	Cahita (3).
<i>Yomo</i>	Sáliba (4).
<i>Eba</i>	Tunebo (5).
<i>Ip</i>	Térrabia (6).
<i>Shooba</i>	Zapoteco. (7).
<i>Yooba</i>	Papabuco (7).
<i>Ninu</i>	Cuicateco (8).
<i>Insucrác</i>	Juquila (9).
<i>Maritchi</i>	Arrouague (121).
<i>Kariako</i>	Motilonos (122).
<i>Ajkuá</i>	Chimila (122).
<i>Zucuá</i>	Zezontepcc (9).
<i>Yucu</i>	Teojomulco (9).
<i>Nuñi</i>	Tututepec (9).
<i>Yop</i>	San Gabriel Mixtepec (9).
<i>Centl</i>	Niquiran (10).
<i>Taiolli</i>	Jaliscience (10).
<i>Tlaolli</i>	Mexicano (10). (92).
<i>Zentli</i>	Mexicano (10).
<i>Zunu</i>	Tarahumar (10).
<i>June</i>	Tepehua (10).
<i>June</i>	Pima (10).
<i>Junut</i>	Eudeve (10).
<i>Xunut</i>	Opata (10).
<i>Zitati</i>	Cora (10).
<i>Juna</i>	Pápago (10).
<i>Junu</i>	Pima (10).
<i>Terdich</i>	Cuchanes (10).
<i>Terditz</i>	Cocomaricopas (10).
<i>Terdicha</i>	Mojaves (10).
<i>I-ku</i>	Huichola (10).
<i>Oss</i>	Huabe (10).
<i>Ahtziri</i>	Tarasco (10).
<i>Nuni</i>	Mixteco (10).
<i>Noua</i>	Popolou (11).
<i>Kuíane</i>	Koggaba (11).
<i>Ana</i>	Caxinauás do Rio Ibuacu (12).
<i>Ay-i</i>	Atacameño (13).
<i>Huá</i>	Pampa (15).
<i>Huá</i>	Guaraní (15).
<i>Getcha</i>	Goahiva (17).
<i>Nojeu</i>	Chérentes (Prov. Goyaz) (19).
<i>Couecacrainki</i>	Apínagés (19).

<i>Oseor</i>	Chiquitos (19).
<i>Sinki</i>	Antis du revers oriental des Andes (19).
<i>Schequi</i>	Panos (19).
<i>Enai</i>	Roucouyenne (121):
<i>Hetsa</i>	Guahiba
<i>Cana</i>	Puinavi
<i>Sili</i>	Yuracare (123).
<i>Itacoli</i>	Guaycurus (19).
<i>Majei</i>	Guatos (Río Paraguay) (19).
<i>Centli</i>	Mexicano (20) (10).
<i>Po-outi</i>	Carahos (19).
<i>Ak Ixim</i>	(Maíz verde) Maya (22).
<i>Camáu</i>	(Grüner Maíz).—Motocintleca (54).
<i>Ajan</i>	„ „ Jacalteca (54).
<i>Ij</i>	„ „ Tacaná (54).
<i>Chij</i>	(Trockener Maíz). Motocintleca (54):
<i>Tura</i>	Uro (57).
<i>Turu</i>	Uro (57).
<i>Neocamo</i>	Guaraouna
<i>Ana</i>	Caxinauas (23).
<i>Mac-canatzí</i>	Lenguajes Rio negro (24).
<i>Mac-cai</i>	Indostano (24).
<i>Mayí</i>	Uareca (24).
<i>Cahana</i>	Yabitero (24).
<i>Maccanashi</i>	Mandauaca (24).
<i>Canac</i>	Carúzana (24).
<i>Mayi</i>	Baria (24).
<i>Sinqui</i>	Antis (24).
<i>Sequi</i>	Conobo (24).
<i>Siji</i>	Chontaquiro (24).
<i>Onnona</i>	Otomaco (24).
<i>Aouachi</i>	Cariniaca
<i>Etacoligi</i>	Mbaya o Uaicuru (24).
<i>Seponi</i>	Moxo o Mojo (24).
<i>Abati</i>	Guaraní (24) (101) (63).
<i>Auati</i>	Tupi (24).
<i>Auati</i>	Omáua (24).
<i>Yamo</i>	Sál-líba (24).
<i>Ccanai</i>	Piapoco (24).
<i>Getza</i>	Uajibo (24)
<i>Ccan</i>	Puinabe (24).
<i>Namó</i>	Piaroa (24).
<i>Detha</i>	Otomi (115).

<i>Chinqui</i>	Campa (37).
<i>Ojonai</i>	Mapoyo (24).
<i>Abashi</i>	Caribe (24).
<i>Enac</i>	Maquiritare (24).
<i>Nacchi</i>	Yabarana (24).
<i>Póe</i>	Yaruro (24).
<i>Neucamo</i>	Uarao (24).
<i>Chijsjak</i>	Marripuyes (24).
<i>Marike</i>	Guagiro (24)
<i>Erepa</i>	Cumanagotas (24).
<i>Acnache</i>	Tamanaco (24).
<i>Anai</i>	Macusi (24).
<i>Pechato</i>	Huitoto (25).
<i>Oós</i>	Huavi (43).
<i>Tillat</i>	Cahuillo, de la Baja California (48).
<i>Cux</i>	Tepehua-estado de Hidalgo (127).
<i>Quitza</i>	" " " " (127).
<i>Detda</i>	Tepehua de Huayacocotla (127).
<i>Duxchi</i>	Cuitlateca de Totolapani. Estado de Guerrero (127).
<i>Thoo</i>	(Atole de maíz).—Popoloca Chocha o Chuchona (50).
<i>Dathxihí</i>	(caña de maíz).—Popoloca Chocha o Chuchona (50).
<i>Nuhá</i>	(maíz).—Popoloca Chocha, o Chuchona (50).
<i>Nuaa</i>	(maíz).—Popoloca Chocha o Chuchona (50).
<i>Boc</i>	Popoloca (50).
<i>Moojc</i>	Popoloca (50),
<i>Mogke</i>	(50).
<i>Trop. Romuchin</i>	Amueixa (37).
<i>Ihá</i>	(mazorca) Tlapaneca (50).
<i>Seponino</i>	(Mazorca de maíz).—Moxa (88).
<i>Seponi</i>	Moxa (88).
<i>Is</i>	Ynapari (64).
<i>Pishu</i>	Cayapa (73).
<i>Ehnaye</i>	Ouayana (78).
<i>Ochinacé</i>	Aparai (78).
<i>Aouassi</i>	Oyampi (78).
<i>Pilis</i>	Lula (24).
<i>Anapeyé</i>	Vileta (24).
<i>Sepo.</i> —Sipibo	
<i>Siji.</i> —Piros (58).	
<i>Requi.</i> —Conibos y Sipibos (58).	

- Cocavi* (maíz).—Paez (59).  
*Zuth* (maíz tierno o choclo) (59).—Paez.  
*Xsipi* (maíz tierno cocido, choclos cocidos).—Paez (59).  
*Abzye* (cabellos de la mazorca de maíz).—Chibcha (60).  
*Aba*.—(maíz). Chibcha (60).  
*Abtyba* (maíz amarillo). Chibcha (60).  
*Fuquie pquyhyza* (maíz blanco) Chibcha (60)  
*Sasamuy* (sasamy) (maíz colorado) Chibcha (60)  
*Fusuamuy* (maíz no tan colorado) Chibcha (60).  
*Hichuanmuy* (maíz de arroz) Chibcha (60).  
*Chiscamuy* (maíz negro) Chibcha (60).  
*Phochuba* (maíz rojo blando) Chibcha (60).  
*Secqui*.—Pano  
*Absun* (simiente de maíz) (60).  
*Oceo-si*—Chiquitos (61).  
*Centli* (mazorca de maíz) Aztequismo (51)  
*Aouassi*.—Emérillon (78).  
*Shinki*.—Campa (80).  
*Schigi*: Piro (89).  
*Zequi*:—Shipibo (90)  
*Hunturtchari*(El pelo que sale de la mazorca de maíz).—Lengua Atacameña (102).  
*Hua* (maíz) Araucano (26).  
*Coven* (maíz tostado) Araucano (26).  
*Chedcan* (mazamorra de maíz con agua caliente) Araucano (26).  
*Ulpúd* (mazamorra de maíz con agua fría) „ (26).  
*Múldú* (maíz preparado como pan) „ (26).  
*Muti* o mote (maíz hervido con lejía y lavado) „ (18).  
*Musque* (maíz hecho harina). „ (18).  
*Pidcu* (maíz mezclado con frejoles cocidos) „ (18).

## OTRAS LENGUAS

- Blat de moro*.—Catalán (124).  
*Yu-chu-chu*.—Chino (1).  
*Blat de las Indias*.—Mallorquines (124)  
*Yu-my*.—Chino (1).  
*Namban-kibi*.—Japonés (1).  
*Sjo-kuzo*.—Japonés (1).  
*Too-kibbi*.—Japonés (1).  
*Aikha-chuchu*.—Mandchue (1).

- Javanala*.—Sancsrito (1).  
*Jagang*.—Malayo (1).  
*Jarung*.—Archipiélago indico (119).

## OTRAS DENOMINACIONES CON QUE SE CONOCE

### EL MAIZ

- Trigo turco*, de Reulius (1) (108).  
*Trigo de Roma*, de los loreneses (1).  
*Trigo de Sicilia*, de los toscanos (1).  
*Trigo de la India*, de los sicilianos (1).  
*Trigo de España*, de los pirinaicos (1).  
*Trigo de Guinea*, de los provenzales (1).  
*Trigo de las Indias* (28) (95).  
*Trigo de Berberia*, de los provenzales (1).  
*Trigo de Egipto*, de los turcos (1).  
*Dourah de Siria*, de los egipcios (1).

La palabra *chicha*, es una voz genérica de muchas bebidas fermentadas: así se dice *chicha* de piña, *chicha* de quinua, etc. a las bebidas fermentadas preparadas con los frutos de la piña, de la quinua, etc.; el empleo de esta voz está generalizada en todos los pueblos americanos de habla castellana.

La voz *chicha*, según opinión de BARBERENA (1) está compuesta de dos raíces quichés «*chi* = con y *chal* = gargajo; así es que *chi* + *chal* = *chicha* = con gargajo; expresivo, aunque repugnante modo de expresar el procedimiento de que se valían los aborígenes de estos países para preparar esa especie de aloja». Para IZA (1) la voz *chicha* deriva de la voz «*chichilia* = fermentar y de *atl* = agua... *chichilia* + *atl*, o *chichiatl* o *chicha*, equivale a «agua fermentada»; haciendo notar con justa razón BARBERENA, que cita a IZA, que estas raíces son también quichés y que esta opinión es «muy plausible».

Para el autor de los Nahuatlismos de Costa Rica (128), «la voz *chicha* «significa en Nahuatl escupir; y sin duda se tomó de la manera rudimentaria y primitiva que tienen las indias de hacer esa bebida mascando el maíz.»

Se ha pretendido también encontrar en la lengua quiché la etimología de la voz *keshua Azua* = *Chicha* de maíz, la que dicen se deriva de las voces:

*at* o *ah* = agua y  
*zu* = chupar, y jícara

que juntas significan: «agua o líquido que se chupa» (1) y también de la voz *Acca* o *Akka*, que en keshua significa también chicha de maíz, voz que para BARBERENA (1) «proviene del quiché *ac* = *jícara blanca*, tomando el continente por el contenido».

Para LEONARDO VILLAR, citado por BARBERENA (1), la voz *Akka* = chicha de maíz «es imitación del sonido *Ak* que se produce en la faringe al acabar de beber una cantidad de este líquido»; no deja de ser curioso y raro el origen que se atribuye a esta voz keshua. Siendo más extraño aún el origen que le atribuye don VICENTE LOPEZ (*Les races aryennes du Perou*) citado por BARBERENA haciendo venir la voz *Acca* o *Akka* de las voces *ac* o *ak*, que en Sanscrito significan *penetrar*.

Según *Tschudi* (110) la voz chicha (*tsitsa*), la oyeron los conquistadores españoles «por primera vez en las Antillas».

En el Keshua y en el Aymará, se encuentran voces para designar a la chicha de maíz, a las diferentes fases de su elaboración, a los utensilios de su fabricación, etc.; voces indígenas que prueban lo remoto de la preparación, empleo y abuso de la chicha de maíz.

## KESHUA

- Acca*.—Chicha. (Cuzco) (109).  
*Upi-acca*.—Chicha mosta. (Cuzco) (109).  
*Acca-huasi*.—Chichería (Cuzco) (109).  
*Huiñapu*.—*Huiñapu*.—(Cuzco) (109).  
*Sora*.—*Huiñapu*.—(Cuzco) (109).  
*Muk'uy*.—Mascar maíz para chicha (Cuzco) (109).  
*Pata*.—Poyo (Cuzco, Ayacucho y Junín) (109).  
*Asua*.—Chicha (Junín) (109).  
*Hamchi*.—Alfrehos del afsiento de la chicha fecos (107).  
*Muccuni*.—Hazer el muccu mafcado del mayz tostado (107).  
*Muccu*.—Es la maffa mafcada de que fe haze la leuadura para el azua (107).  
*Muccupucuni*.—Mazcar maiz para hazer chicha por paga (107).  
*Mucupuccuk*.—Los que fe alquilan para mafcar (107).  
*Mucucta*, o *muccufcacta puchcuchini*.—Hazer la leuadura de la chicha (107).  
*Acca, azuhua*.—Chicha (99).  
*Aka*.—El azua o chicha (107).  
*Akatimpun*, o *loccocuo*.—Heruir al fuego (107).  
*Aka caffyan* o *caffñin*.—Heruir como el mofto ya fria (107).  
*Aka chayan*.—Eftar bien cozida (107).  
*Ppocun*.—Eftar acabada de hazer (107).

- Culli aka*:—Azua tinta o colorada. (107).  
*Chumpi aka*:—Bermeja (107).  
*Chhuya aka*:—Affentada o clara (107).  
*Qquello aka*:—La amarilla (107).  
*Puccheco aka*:—Auinagrada (107).  
*Caymafcca*:—La defabrida (107).  
*Vpi aka cafiyakrac mana poccofca*:—Azua no acabada (107).  
*Hanco aka chauyanufcca*:—Azua mal cocida (107).  
*Ppoccofcca*:—Bien fazonada (107).  
*Viñapu aka, o fora*:—Hecha de maiz nazido (107).  
*Akap hanchin*:—El afsiento del mucu o mayz (107).  
*Huañuy alli vinoyallikaka*:—La azua mejor que vino (107).  
*Aka vino yupa, o pacta, o pachallan*:—Azua tan buena como vino (107).  
*Acap llocllon*:—La grafa de la azua (107).  
*Llocllo aka, o ñautiyoc*:—Azua azeytofa (107).  
*Asuha* —Chicha (55).  
*Pecca*.—Masa de maiz para chicha (55).  
*Khusa*.—Chicha de maiz (Kol,a,s) (110).  
*Akap chayafcan, o akap tiufcan*:—Enfermo de beuer que mueren dello locos (107).  
*Akap tiufcancani*:—Enfermar afsi (107).  
*Akha o Asiva*.—Chicha de maíz (Khetsuas) (110).  
*Asiva*.—Chicha de maiz (Tsintsaysuyus) (110).

## AYMARA

- Chicha colorada*: *Kami Kufa, vel Vila Kufa, vel Vila capi Kufa* 79  
 „ amarilla o roxa: *Yuu* (79).  
 „ blanca: *Ppifque* (79).  
 „ encarnada: *Cullcu* (79).  
 „ amarilla también: *Churi* (79).  
 „ Fraylefca: *Coyto* (79).  
 „ Villamonte: Vna manera de chicha fuerte que enfeño a hazer, fegun dizen vn mestizo llamado Villamonte, o por mejor dezir el Demonio pues tanto daño ha hecho y haze a las almas y cuerpos deftos indios (79).  
*Chicha que no tiene aun fu punto, o mofto de chicha*:—*Vpi Kufa* (79).  
*Chicha beuida de indios*:— *Kufa* (79).  
*Concho*:—afiento, hez del vino (79).  
*Cutita Kufa*:—Chicha dañada tocada, o bien cozida dos o tres veces que la tienen por mejor. (79).

*Haccatha*:—Echar de la boca lo que mastican para chicha (79).

*Llokhillo*:—Azeite que fale encima de la chicha. (79).

*Mokhcchi*:—Maíz masticado (79).

*Phakhcha*:—Es también un instrumento de madera con que beuen chicha por paffatiempo, corriendo encañada (79).

*Ppufco*:—La leuadura del pan, o chicha (79).

*Sufuna*:—Qualquiera cofa con que se cierne o cuela, o paffa las fufo dichas cofas como, fedazo, harnero y qualquiera cofa de lienzo (79).

*Villcaparo*:—Maíz de que fuelen hazer chicha muy fuerte (79).

*Kcusa*.—Huiñapu (109).

*Mukcuña*.—Mascar maíz para chicha (109).

*Patta*.—Poyo (109).

*Kcusa*.—Chicha (109).

*Upi Kcusa*.—Chicha mosto (109).

*Kcusa uta*.—Chichería (109).

## LOS DIOS DEL MAÍZ Y LAS FIESTAS QUE SE HACIAN EN LAS SIEMBRAS Y COSECHAS

Los antiguos mejicanos y los antiguos peruanos, consagraron al maíz dioses particulares y como era el principal sustento, el pan de estos pueblos, debían rendirle tributo y realizar fiestas en su honor. Pueblos esencialmente agricultores, debían con solemnes y grandes fiestas exteriorizar sus sentimientos a los frutos de la tierra, y a la tierra misma que los miraba con ojos piadosos dándoles abundantes cosechas. El terror por las pérdida de las cosechas fué grande y grandes también fueron las fiestas, las invocaciones y los conjuros que se hicieron para obtenerlas copiosas.

El régimen alimenticio fué esencialmente vegetariano, no había en América, ovejas, ni vacas, ni caballos; etc. el bienestar bucólico de estos pueblos estaba en razón directa de su producción vegetal; explicando esto la necesidad de crear dioses de las sementeras y de los frutos de la tierra, las supersticiones que esos pobladores primitivos y sencillos tuvieron y todo aquel conjunto de ceremonias que realizaban en la siembra, durante el crecimiento y en la cosecha de este cereal.

En el antiguo Méjico, a la diosa de la tierra y del maíz se la llamaba *Centeotl* y también *Tonacayohua* « es decir la que nos sustenta ». (92).

Además se la conocía con los nombres de *Tzinteotl* (46) (diosa

original 92) y los de « *Jilonen, Yztacacenteotl, y Tlatlahuicenteotl*, mudando el nombre según el estado» (92) de desarrollo del maíz.

Además figura *Cinteucyohua*, como señor del maíz (49); la diosa *Xilone* (46) o «dueño de los Xilotes, que son las mazorcas tier-nas del maíz no bien granadas», a la que se hacía una fiesta muy so-lemne en el séptimo mes del calendario mejicano; y la diosa *Chico-mecoatl* a quien se le ofrecía «maíz tierno... del año anterior... para conservación de la cosecha» (47).

En las recias tempestades se azotaban los campos de maíz, a fin de conjurar el daño que podían causar, atinaban a «sembrar ceniza por el patio de su casa, y con esto, decían, se remediava». (46)

Y como era su principal sustento y le tenían especial veneración era preciso antes de echarlo a cocer «insuflar primero, y reso-llar sobre él, como dándole ánimo, para que no temiese el fuego» (46). Y aquel que encontrara granos de maíz derramados en el suelo se sentía obligado a recogerlos para no ser castigado por el «Dios Tzinteotl, que es el Dios del maíz» pues suponían que el maíz se quejaba a este Dios y le pedía «que no le diese cosecha otro año, porque lo auia menospreciado». (46), (47).

Supieron seleccionar las mejores mazorcas de maíz para mejo-rar la producción que debía ser la preocupación constante de estos pueblos; las mazorcas de maíz seleccionadas las conservaban ente-ras y adheridas a su propio tallo y colgadas, hasta la siguiente siem-bra. Llegada esta desgranaban estas mazorcas escojidas, las deposi-taban en una especie de talega debajo del brazo, de la que sacan la semilla para la siembra y antes de enterrar las semillas por medio de conjuros la bendecían; para que germinase, y diese abundante cosecha. (46).

Entre las muchas supersticiones que con el maíz se hicieron «El Padre MOTOLINIA refiere esta: «Para saber si la gente enferma viviría, tomaban un puñado de maíz del más grueso... y lo arro-jaban al suelo; si uno de los granos quedaba parado, tenían por cier-to que la persona viviría. Si se perdía algo, hacían algunas hechice-rías con unos granos de maíz y miraban en una vasija llena de agua, y decían que en ella veían al que lo tenía y la cosa donde esta-ba». (53)

Tal fué la veneración que los antiguos mexicanos tuvieron por el maíz, que como dice ACOSTA (95) usaron una suerte de comunión con una masa de maíz. Dicha comunión tenía lugar en el mes de ma-yo con motivo de la fiesta del dios *Vitzilipúzli*, que era el princi-pal ídolo mexicano, con gran ceremonial; «dos días antes de la fiesta aquellas mozas... que guardauan recogimiento en el templo, y eran como monjas, molían gran cantidad de femilla de bledos jun-

to con mayz tostado, y despues de molido amaffauanlo con miel, y hazian de aquella maffa vn Idolo tñ grande como era el de maderá: y poníanle por ojos vnas cuentas verdes, o azules, o blancas, y por dientes vnos granos de mayz. . . Llegada la mañana de la fiesta vna hora antes de amanecer falian todas estas donzellas vestidas de blanco. . . Venían coronadas con guirnaldas de mayz tostado y rebentado, que parece azahar, y a los cuellos grueffos fartales de lo mismo que les venian por debaxo del brazo izquierdo. . . En este dia del idolo *Vitzilipúzli* era precepto muy guardado en toda la tierra, que no se auia de comer otra comida fino de aquella maffa con miel, de que el ydolo era hecho y este manjar se auia de comer luego en amaneciendo y que no se auia de beuer agua, ni otra cosa alguna sobre ella, hafta pasado medio dia, y lo contrario tenian por gran agujero. . . Concluydas las ceremonias, bayles y sacrificios. . . tomauan el ydolo de maffa, y desnudauanle de aquellos aderezos que tenian y así a él como a los trozos que estauan confagrados los hazian muchos pedazos, y comenzando desde los mayores repartianlos, y dauanlos a modo de comunión a todo el pueblo chicos, y grandes, hombres y mugeres: y recibianlo con tanta reuerencia, temor, y lágrimas diziendo, que comian la carne y hueffos de dios». (95).

En el ceremonial que precedía a los «sacrificios horribles de hobres, que usaron los Mexicanos. . . Salia. . . un Sacerdote. . . con un ydolo de hecho maffa de bledos y mayz amaffado con miel, que tenia los ojos de vnas cuentas verdes, y los dientes de granos de mayz. . . yua mostrando aquel ydolo a cada uno en particular, y diziendoles: Este es vuestro Dios. . . .». (95).

Los mexicanos celebraban también con gran solemnidad en el mes de mayo (Toxcolt), la fiesta del ídolo llamado *Tezcatlipuca*, en la que después de muchas y variadas ceremonias «Salian los mozos y mozas recogidas del. . . templo, con vna foga grueffa torcida de fartales de mayz tostado y rodeando todas las andas con ella, ponían luego vna farta de lo mismo al cuello del ydolo, y en la cabeza vna guirnalda: llamase la foga Toxcatl, denotando la sequedad y esterilidad del tiempo. Salían los mozos rodeados con vnas cortinas de red, y con guirnaldas y fartales de mayz tostado; las mozas salían vestidas nuevos atavíos y aderezos, con fartales de lo mismo a los cuellos, y en las cabezas lleuauan vnas tiaras hechas de varillas todas cubiertas de aquel mayz. . . Sacauan así mismo muchos fartales deste maíz tostado y ponianfelos los principales en las cabezas y cuellos. . . » (95).

(Continuará)