

Sobre vocablos y cosas de Chiloé¹

On Words and Things from Chiloé

MARIO BERNALES L.†^a

^a Universidad Austral de Chile, Chile.

I. INTRODUCCIÓN

0.1. En este trabajo nos proponemos estudiar, en base del método geográfico lingüístico, el léxico rural de Chiloé insular, circunscrito a campos semánticos bien específicos como son la agricultura y la alimentación. De estas áreas hemos escogido solamente las más relevantes, es decir, algunos objetos de la cultura material (el molino y la narria) y dos núcleos de la alimentación popular (el curanto y la papa)².

Enmarcamos nuestro estudio en el área geográfica ya mencionada, porque sospechábamos que por el aislamiento de esta zona tal vez podríamos encontrar materiales tanto lingüísticos como etnográficos más productivos que en otros lugares de nuestro territorio. Y abarcamos exclusivamente el léxico por considerar que es el aspecto lingüístico más directamente vinculado con las cosas u objetos con que se relaciona el hablante del medio rural. Es aquí, donde a nivel del léxico, hemos tenido que resolver varios problemas, tales como los etimológicos, semánticos, lexicogenésicos, etc.

Estimamos que el método geográfico lingüístico posee ya una madurez depurada —conseguida a través de sus múltiples aplicaciones en Europa³— como para ser empleado en cualquier área de Hispano-américa, donde ha tenido escasa difusión, pese a la necesidad urgente de conocer los aspectos dialectales⁴.

¹ Publicado originalmente en *Estudios Filológicos* 3, 1967: 303-347 (Nota del Editor). *In memoriam*.

² Las cuatro unidades seleccionadas forman parte de un trabajo más extenso que fue presentado como Memoria de Prueba ante la Univ. de Chile: *Estudio Lingüístico-Etnográfico de Chiloé: Agricultura y Alimentación*. (Por Mario Bernal L., octubre de 1966). Además, la tesis contó con un material cartográfico extenso y que por razones obvias no incluimos en esta publicación.

³ Tengamos presente que este método se gestó en Europa a fines del siglo pasado y que ha tenido amplia aplicación, especialmente en el dominio de las lenguas romances durante este siglo (Coseriu § 1.1.).

⁴ Sabemos que este método ha sido empleado sólo por Tomás Navarro Tomas en su estudio sobre *El Español de Puerto Rico* y por Buesa Oliver Y Luis Flores en su *Atlas Lingüístico Etnográfico de Colombia* (ALEC). En Chile, específicamente en nuestro Instituto de Filología se han realizado algunas tesis de grado que aprovechan el mismo método: *Geografía Léxica Valdiviana: el campo y la costa*, por Claudio Wagner y *Estudio Lingüístico-Folklórico de Chiloé: mitos y costumbres*, por Constantino Contreras.

0.2. La zona geográfica que abarcamos para este estudio la circunscribimos al territorio de Chiloé insular y prescindimos del continental por ser ésta una región de muy difícil acceso y porque geográfica e históricamente está bastante desvinculada del resto.

Los trece puntos para la encuesta fueron establecidos de acuerdo a la densidad de población (aproximadamente de 7.48 habitantes por Km², según informaciones de la Dirección de Estadística y Censos, año 1960) y para la elección de las localidades se tuvo en cuenta el número de habitantes en cada una de ellas (alrededor de 1.000).

El itinerario que seguimos para recoger los materiales estuvo condicionado por los medios de acceso a las localidades, que en esta zona son muy caprichosos. Esto, unido a la “loca geografía” del territorio, impide la aplicación del sistema geométrico y de la encuesta en zig-zag que aconsejan algunos dialectólogos (Pop, Vol. II: 1150-1151 y 1153).

0.3. Para la elaboración del cuestionario reunimos materiales procedentes de varias fuentes, principalmente del *Atlas Lingüístico Etnográfico de Colombia* (ALEC) (Oliver y Flores 3-171), *Palabras y cosas de Libardón* (Colunga) (Zamora 7-187), publicaciones regionales sobre el habla de Chiloé (Ampuero 5-96; Álvarez 65-171), etc.

El cuestionario sufrió en el terreno algunas alteraciones para adecuarlo convenientemente a las realidades del objeto de estudio. Por otra parte, su amplitud permitió recolectar una gran cantidad de materiales, pero no todos fueron considerados para tratarlos monográficamente por estimar que debíamos atenernos sólo a las unidades más fructíferas.

0.4. Los sujetos utilizados para la encuesta fueron seleccionados según las normas que aconsejan los investigadores, salvo leves alteraciones impuestas por las necesidades inmediatas. Así, por ejemplo, nos vimos forzados a emplear el informador múltiple, en vez del sujeto único (Pop, Vol. II: 1162–1163) y a aceptar personas de más de 60 años como informadores, cuando éstos demostraban vitalidad, agudeza y otras condiciones favorables a nuestros propósitos.

0.5. Las encuestas fueron hechas por un encuestador único. Como elementos auxiliares utilizamos un magnetófono y una máquina fotográfica.

Las entrevistas se realizaron de preferencia en la propia casa del sujeto, que es el lugar más adecuado, según la experiencia de los dialectólogos (Sanchis 68).

0.6. Para la transcripción fonética hemos utilizado los signos que han fijado y difundido varias publicaciones, como la *Revista de Filología Española*, el *Manual de Pronunciación Española*, de Tomás Navarro T. (Navarro 5-336), el ALEC, el *Atlas Lingüístico Etnográfico* (ALBA)⁵, etc. En la redacción de las monografías hemos tenido que adecuar los signos fonéticos a un sistema fonético-fonológico, exigido por circunstancias de carácter técnico.

⁵ Manuel Alvar, con la colaboración de A. Llorente y G. Salvador, *Atlas Lingüístico etnográfico de Andalucía* (ALEA). 2 tomos. Patrocinado por la “Fundación Juan March”. Univ. de Granada. C.S.I.C.; T. I, 1961; T. II, 1963.

II. MONOGRAFÍAS

EL MOLINO. 1.1. Los molinos movidos por la fuerza del agua son abundantes en la provincia de Chiloé y esto es comprensible por la gran cantidad de agua que existe en toda esta zona. No es posible imaginarse una isla en esta región sin este tradicional mecanismo.

Habitualmente tienen un dueño; sin embargo, por lo que alcanzamos a observar, en alguna medida también pertenece al pueblo, puesto que cada vecino puede moler en forma individual, con la sola imposición de dejar en pago una cantidad reducida de harina: la *maquila* [mákila]⁶.

Los molinos movidos por animales no son abundantes y cuando los hay —como en Chaulinec— se deben a la escasez de agua. En el otro extremo de la isla mencionada encontramos uno hidráulico, que funcionaba en pésimas condiciones.

1.2. Pero este mecanismo tan curiosamente concebido para moler el grano, evidentemente no es originario de la Isla. Está estrechamente emparentado, tanto en su estructura como en su terminología, con el molino hispano-portugués, tratado en monografías especializadas de Krüger (Krüger 74 y ss.), o de Concepción Casado (Casado 107 y ss.) sobre el habla del norte de España, o del habla de la población y feligresía de Madeira, Portugal (Brüt 294 y ss).

En esta zona data desde los años de la colonización (segunda mitad del siglo XVI). En efecto, en el año 1550, el conquistador Bartolomé Flores exponía en su información de servicios: “que se había preocupado del adelantado (sic) de la cultura material del país haciendo el primer molino que se haya hecho en esta tierra y...”⁷ (Oroz 1).

El molino hidráulico de rodezno horizontal tampoco es originario de la zona hispano-portuguesa. Sabemos que “la forma más antigua y popular de los molinos hidráulicos” está documentada fuera de Península, por ejemplo, en Rumania, Bulgaria, algunos valles de Suiza, sur de Francia, Irlanda, Noroeste de Asia Menor, el Cáucaso, etc., y las coincidencias, con este tipo de estructura, son realmente asombrosas (Krüger 75).

En algunos *Documentos Lingüísticos de España*, recopilados por don Ramón Menéndez Pidal, hay varias referencias a este mecanismo, y el hecho de haber sido propietario de un molino en aquella época era cosa de mucha distinción. Porque los molinos podían donarse a las iglesias, para remisión de los pecados tanto del dueño como de sus parientes; ponerse en arriendo; rematarlos o echar a otro a la cárcel por robo de aguas, etc. El caso es

⁶ Cuando no se haga mención a variantes de la voz que va en cursiva, significará que evitaré volverla a transcribir.

⁷ Más informaciones acerca de los problemas que surgieron con los molinos hidráulicos durante la Colonia, pueden verse en los *Documentos Inéditos...* de don José Toribio Medina, Tomo IX, pp. 10 y otras. (Cito por la nota del Dr. Oroz). También Valenzuela Rojas en *El horno y su función panificadora* (BIFUCH, Tomo XII, p. 248) nos da algunas noticias, aunque no con mucha exactitud, de que se encontrarían “... desperdigados por el territorio algunos pocos”; y agrega que, en el año 1853, el viajero Gabriel Lafond encontró algunos molinos hidráulicos funcionando, los cuales daban una harina “impura, ennegrecida”.

que en un documento de Burgos del año 1240 se dice que el “Abad de Bugedo da a Gonzálo Pérez una heredad para que haga en ella dos molinos a medias” (Menéndez Pidal, *DLE* § 191). En otro —Murcia, 1272— se hace mención a un arroyo de molinos que sirve de límite a la repartición de una heredad. Dice: “...// arroio que falle dela açequia del moljno y torna drecha-mjente por eft efte arroyo” (Menéndez Pidal, *DLE* § 366), y en un tercero figura un arriendo que hace el convento de Santa Clara a Juan Martín -Alcocer, 1339- por: “...vna cafa de molinos farineros...” (Menéndez Pidal, *DLE* § 225).

1.3. *El molino de agua* [molino ^de_áywa] —también *molino chilote* [...tʃilóte] en Butalcura y Puqueldón— aprovecha *una caída de agua* [una kaída_e_áywa] o *una altura* [... altúra], para que pueda girar con más energía el rodezno de paletas que se encuentra alojado en la parte baja de la casa.

1.4. En el verano o cuando trae poca agua el cauce del río, disminuye naturalmente la corriente e impide el buen funcionamiento del molino. Entonces es necesario almacenarla en pequeñas represas para moler a intervalos, cada una de estas represas es llamada *toma* [tóma] en la parte norte de la Isla y *entoma de agua* [entóma e aywa] en Cailin y Huilad. En Achao usan la expresión metafórica *aguante* [aywánte] para aludir a este mismo objeto.

Normalmente las represas están construidas en terrenos hondos y en la contención de madera ubicada en uno de sus extremos va colocada la *compuerta* [kompwérta] o desagüe [desáywe] que sirve para dar salida al líquido almacenado en ella. En Puqueldón y Achao se conserva el cultismo *ladrón* [laðrón], pero con sentido traslaticio a la compuerta, no al portillo por donde escapa el agua. Luego el agua continúa por el canal [kanál] o chifle [tʃífle], es decir, por un canal que comunica la represa con el rodezno, hasta precipitarse violentamente sobre las palas del mismo (V. Lám. III).

A veces la represa suele tener —a un lado del conducto principal— *un canal de desagüe* [...ðesáywe] para que no se rebase e inunde el terreno cercano a la casa del molino. Variantes: *ladrón de molino* [laðrón ^de molino] en Rauco y *segunda compuerta* [seyúnda...] en Cailin.

En cambio en el molino hispano de Libardón y de algunos lugares cercanos a Asturias, se usa un caz de desviación que va desde el cauce del río hasta un depósito de piedras situado a la espalda del edificio, en forma de “tronco de pirámide invertido” utilizado para embalsar y regular la salida de agua que mediante un orificio estrecho lanza contra las palas del rodezno (Zamora 35).

Por lo tanto —comparativamente y vistas todas estas características— encontrámosle al molino que nos preocupa un acercamiento más estrecho con los mecanismos hallados en el norte y occidente de la Península, especialmente con el de La Cabrera Alta (Casado 107 y ss.) y el de la región de Madeira (provincia de Beira Baja, Portugal) (Brüt 296).

1.5. Hemos dicho que el agua es conducida al interior del artificio por una especie de canal o chifle, hecho de tablas aseguradas por medio de clavos o de algún tronco de árbol

hueco, y adecuado para tal finalidad, el que se instala sobre el rodezno a una altura aproximada de dos a tres metros. Construcción muy similar a la empleada en Madeira (Brüt 296).

Sin embargo, en Rauco, Linao, Cailín, Huildad, Puqueldón y Achao empléase la voz *chifle* para aludir a la parte inclinada del canal, aunque en Cheniao nos manifestó don Andrés Sussi que esta palabra se empleaba antiguamente en la Isla.

La voz *chifle*, propia del occidente peninsular y de Hispanoamérica, tuvo antiguamente la acepción de ‘silbato’ y después la de ‘tubo’, explicables por provenir este vocablo de ‘chiflar’ por ‘silbar’ (< lat. *sibilāre*). Usada “en Chiloé para nominar un ‘canal’ de molino” (Corominas, Vol. II: 48-49)⁸.

1.6. En el espacio que queda bajo la casa del molino —llamado *herido*⁹ [eriðo] en Compu, Rauco y Quicaví y *cárcamo* [kárkamo] por ‘cárcavo’ en Puqueldón—¹⁰ encuentrase alojado todo el sistema giratorio del mismo, el que está formado por el *rodezno* [rodéhno, doréhno] y un eje vertical denominado *palahúso* [palaúso]. Variante: *husillo* [usíyo] en Cucao y Quicaví. La forma *palahúso* también ha sido documentada como “fuso” por Casado en el norte de España (Casado 343) y como “parafuso” en Madeira por Brüt (Brüt 343).

El término *palahúso* es sin duda una variante de la forma castellana “parahúso” (tal vez proveniente de “par a huso” “igual a huso”) que aparece registrada por la Academia con la acepción de “instrumento manual usado por los cerrajeros y otros artífices para taladrar, y que consiste en una barra cilíndrica que recibe el movimiento de rotación de...” (RAE, *Dicc.* 997), y en Corominas con una acepción muy similar (Corominas, vol. III: 654). Nos parece también interesante la documentación portuguesa “parafuso” referida al huso del lagar (Brüt 343)¹¹. El cambio parahúso > palahúso se explicaría por la equivalencia acústica de r=1 (Menéndez Pidal, *Gramática...* §72), que estaría reforzada por una mala percepción de la voz originaria más el influjo de la voz pala, o quizá, palo.

1.7. El rodezno es una rueda hidráulica de madera, compuesta de diez a doce *palas* [pálah] o aletas [alétah]¹², atravesado por un eje vertical de madera en forma de huso. Además, este eje lleva enclavado en la parte superior una pieza de hierro que se mantiene fija mediante dos o tres anillos colocados a presión y que sirve para comunicar el movimiento de rotación a la corredera, gracias a una *clavija* [la^bíxa] o *plancha* [pláñtʃa] horizontal de hierro que encaja matemáticamente en la ranura —el corredera— para tal finalidad. (V. Lám. III).

⁸ Otros datos acerca de esta palabra pueden consultarse en Malaret, *Dicc.* 413. También bajo la voz “chiflón”, artículo 2 en la misma página; Álvarez Sotomayor, *Vocablos...* 158 y Aníbal Echeverría, *Voces usadas en Chile*, 158.

⁹ Chilenismo que significa “zanja para los cimientos” (RAE, *Dicc. Manual*, 818, artículo 2).

¹⁰ En *Madeira* también se le da nombre al espacio libre que queda bajo el molino: se le llama “buraco”, 298.

¹¹ “fufu” en *El habla de Babia y Laciana* (Álvarez Guzmán 296).

¹² En la región de *Madeira* se denominan “álas o péhas” (Brüt 109).

1.8. El rodezno está suspendido (aproximadamente unos tres o cuatro centímetros) mediante un pivote de hierro sobre una fuerte viga de madera, puesta en sentido horizontal a ras del agua. Uno de los extremos de esta viga apóyase en los cimientos de la casa y el otro sobre una palanca vertical, llamada *cuña* [kúɲa], que se prolonga hasta la parte superior de la construcción con el fin de poder regular desde este sitio la mayor o menor abertura entre ambas muelas. Esta —que es regulada por el molinero— permitirá obtener harina fina o gruesa.

La voz *cuña* es empleada extensivamente, puesto que *cuña* son también los trocitos de madera que sirven para fijar el tirante. La actividad desplegada con el tirante se denomina en todo el territorio *subir la cuña* [suʒiɲ la kúɲa] y *bajar la cuña* [baxáɲ la kúɲa]. En Libardón se usa un sistema parecido (Zamora 32)¹³.

La viga horizontal de madera, de que hablábamos anteriormente, es conocida como *punte* [pwénte] del molino en toda la provincia. Hay variantes: *detenedor* [deteneóɲ] en Chaúlneç y *muerto* [mwerto] en Linao (Brüt fig. 7, letras a, e)¹⁴. Al centro de ella va encajada la plancha [plañtʃa] rectangular de hierro en la que descansa el *piñón* [piɲõn], es decir, el punto de apoyo o extremo del árbol.

La voz castiza que alude a esta parte del árbol es peón, por lo cual el trueque de peón por piñón (con la significación mecánica que este último término mantiene) (RAE, *Dicc.* 1030). Es posible que se hubiera verificado a raíz de que peón se usa con otro valor semántico, explicable por el carácter unívoco que mantiene el léxico campesino de nuestro medio.

1.9. La muela superior es conocida por *corredera* [koře^déra], también *cimera* [siméra] o encimera [ensiméra] en Linao, Achao y Cheniao, y está ubicada sobre la solera o piedra fija de molino, llamada, por lo general, *debajera* [de^baxéra] y en otros puntos *solera* [soléra]¹⁵.

Ambas muelas —*las piedras* [la^s pjé^dras] (V. lám. III)— que ya aparecen citadas en la Biblia con función similar, lo cual demuestra la gran antigüedad de ellas¹⁶, se encuentran instaladas en la parte más alta de una especie de *cajón* [kaxón] o *camada* [kamá^da], que permanece abierto por la parte superior, y que sirve para protegerlas. No existen nombres para aludir a las tablas gruesas que forman el cajón.

El suelo del cajón donde van instaladas las muelas del molino consta de dos partes. Una, la parte donde descansan las muelas, es más alta que la otra. La otra, es decir la más baja, sirve para ir almacenando la harina que lanza la *corredera* por efecto de la fuerza centrífuga, mientras *parte* [párte] o *chanca* [tʃáka] el grano¹⁷.

¹³ Datos más novedosos acerca de esta pieza pueden consultarse en la recopilación hecha en las pp. 39-40.

¹⁴ Las piezas encontradas en esta zona son exactamente iguales a las de Chiloé: también se pueden consultar otros datos sobre esta pieza en *El Léxico Rural Asturiano*, 39-40.

¹⁵ Estos nombres han permanecido inalterables. En lo DLE, recopilados por do PMR, § 325, aparece la siguiente cita: “correderas como las forelas...”.

¹⁶ En el Deuteronomio se lee: “No tomarás en prenda muela de molino sea la de arriba o la de abajo, porque el que esto te ofrece...” (XXIV: 6).

¹⁷ Voz proveniente del quechua “chancay” ‘machacar, moler’ (Lenz § 339).

Podemos decir que este cajón es más imperfecto que el registrado por Zamora Vicente en Libardón, puesto que las piedras no alcanzan a ser encerradas totalmente (Zamora 32; Fernández fig. xx). Sin embargo, está más cerca de los molinos hallados en Madeira (Brüt fig. VII, letra a).

1.10. Por lo general, la parte superior de la corredera es más alta en el centro, sitio en el cual está el agujero por donde se introduce el grano, comúnmente designado por *boca de molino* [ˈwóka ˈel molíno] y *boca de la piedra* [...e la pjédra].

Decíamos que la solera, o piedra inferior, está fija y que también posee un agujero en el centro, en el cual se inserta un pequeño trocito de madera en forma cónica —identificado como *chunga* [tʃúnga]— que permite ajustar el eje y obstaculizar la salida del grano. El trocito de madera en forma cónica va fijo en el agujero de la solera. La palabra *chunga* conserva el significado de ‘vasija de madera’; aun cuando su etimología es dudosa, según Lenz (Lenz § 474). También recogimos *barril* [bařil] en Cailín.

1.11. La *tolva* [tólywa] es un verdadero “tronco de cono invertido” como muy bien la llamó Zamora Vicente (Zamora 26), donde se deposita el grano antes de pasar a las muelas. Hay diferentes formas de este objeto, aunque predominan en Chiloé las de líneas rectangulares.

El trigo que ha sido colocado en la tolva, estando todo el sistema giratorio en funcionamiento, cae a una especie de canal que tiene ésta hacia el lado de las piedras y se introduce en el ojo de la corredera para convertirse en harina.

El canalito de madera por donde se desliza el grano para cebar las muelas es conocido por el nombre de *cuchara* [kutʃára]. Pero como nada asegura que el grano corra normalmente por este canal, acostumbran a colocar una *tarabilla* [taraʃiya] de madera que, sujeta al canal, se prolonga hasta la piedra superior, la que al girar produce trepidaciones mediante las cuales se desliza el grano hasta las muelas (V. lám. III para mayor información). Por lo demás esta pieza se encuentra en todos los molinos, tanto en los de Chiloé como en los de la Península Ibérica (Zamora 28)¹⁸.

1.12. Las personas que han terminado de moler, acostumbran retribuir en pago, al dueño del molino, una cantidad de harina llamada *maquila* [mákila] (posiblemente, para el desplazamiento acentual de esta palabra haya influido la acentuación esdrújula de máquina) que equivale a una *raya* [una řája] —dos a tres kilogramos— del almud, de las ocho en que acostumbran dividir esta unidad de medida.

Corominas dice que la voz *maquila* proviene del árabe “makíla” (medida), “muy frecuente en documentos arcaicos, y viva todavía” (Corominas, vol. III: 253). Citada,

¹⁸ También citada y dibujada por Brüt 299 y fig. 7, letra a. Esta pieza solamente llega hasta el eje, pero cumple la misma función; En *La Cabrera Alta*, también se pueden obtener otros datos (Casado 108); Krüger, describe un artefacto similar al nuestro (75).

además en un Documento Lingüístico de La Rioja Alta, año 1199, que dice: “qual hora che fueffe ala que molieffe, dando fue machila” (Menéndez Pidal, *DLE* § 80)¹⁹.

Fuimos informados también que la cantidad de seis almudes recibe el nombre de *chihua* [tʃiɣwa] ‘media fanega’ (< map. “chincúll” que significa ‘tejido de mimbre, tiras de cuero u otro material, armado en una circunferencia ovalada de madera flexible; sirven colgadas para guardar quesos, frutas y otras cosas’ (Lenz §388.) y dos *chihuas* componen una *bolsa* [gól̥sa] ‘saco’.

La harina impura, obtenida del grano que se ha triturado, es cernida —por las mujeres en el hogar— con el *cedazo* [seáso] con el fin de apartar el *afrecho* [afrétʃo].

1.13. Por otra parte, las muelas tienen, en su cara interior, unas estrías sinuosas por las cuales circula el trigo para ser molido. Normalmente, las identifican con la expresión metafórica comederos [kome (d) éro] ‘por comer el trigo’, por moler.

Pero cuando ha pasado mucho tiempo de trabajo y no se han limpiado las muelas, se almacena una capa de harina en los canales —*la costra* [lakohtřa]— provocada especialmente por la humedad existente allí. Entonces, dicen ellos que *se aforra el molino* [seafóřa el ...]

De manera que para picar las piedras es necesario levantar la muela superior mediante un palo que se introduce en el ojo. Una vez afuera, procédese a su limpieza y picado con la ayuda del picador [pika^doɹ], especie de escoda²⁰.

1.14. Dijimos que el molino movido por bestias, llamado *malacate* [malikáte], es único en su género y fue encontrado en la isla de Chaulinec. Tanto el diseño de la obra como la construcción de la misma estuvo a cargo de su dueño, don Manuel Levill (natural del lugar, 47 años de edad) quien basó sus proyectos, especialmente, en construcciones mineras vistas en Chuquicamata, durante su juventud.

Desde luego la obra es ingeniosa, sencilla y está totalmente adaptada a las necesidades y circunstancias de la zona, puesto que de otra manera esta gente no podría moler sus granos. Como se puede ver en la lámina IV, la bestia que gira en la *era* [éra] —especie de redondel— es la que pone en movimiento rotatorio una gran rueda de madera —*la volante* [laʃolánte]— emplazada en la parte superior del *campanario* y suspendida por un gran eje vertical que descansa en un peón de hierro. Por lo tanto, la fuerza ejercida por este animal pone en movimiento el *palahúso* del molino, ubicado en una casa contigua, por medio de dos *correas* [kořeáʃ] de caucho que se mueven en un sistema cambiante de poleas.

1.15. En las localidades de Cailín, Cheniao y Quicavi todavía se mantiene vigente el apadrinamiento del molino, ceremonia que consiste en buscarle un padrino al molino de

¹⁹ Todavía se emplea en el habla de Libardón (44); con el mismo sentido y forma en *El habla de Sistrina* (Fernández 122).

²⁰ Procedimiento muy similar es el que se efectúa en la zona de Asturias, empleando, incluso las mismas herramientas (Zamora 42).

entre los vecinos más pudientes de la región. Este debe *inaugurarlo* [nayuráilo] por medio de una fiesta, al mismo tiempo que suelta el agua para ponerlo en funcionamiento. La harina resultante es lanzada entre los asistentes a puertas cerradas como expresión de satisfacción y contento espontáneo. Cabe hacer notar también, que tanto el constructor de la obra como el padrino están exentos de pagar maquila mientras exista el molino.

El punto culminante de la ceremonia, radica en el momento en que el padrino hace una cruz en la corredera y procede a bautizar el edificio. Durante la visita a Quicaví logramos conocer los molinos *Maria* [maría], *José* [xosé] y el molino *Carolina* [karolína], recientemente inaugurado.

Es posible que también se conserve aquí la creencia que hemos observado en Maullín (provincia de Llanquihue) de que la cruz vaticine siempre —cuando se detiene la corredera— el viento que soplará al día siguiente.

LA NARRIA. 2.1. El primer medio de transporte de que se sirvió el hombre, apunta Krüger siguiendo a Ginzrot, fue una rastra construida de un tronco de árbol bifurcado en forma de horquilla, tallada toscamente con algunos maderos transversales que utilizaban para llevar a la vivienda los productos agrícolas; también —agrega— se usa este tipo de transporte en el noroeste y oeste peninsular, especialmente sur de Galicia, norte de Portugal y Asturias (Krüger 45 y fig. 9, b).

2.2. *Chanhuai* o *birloche* [tʃɲwáj o βilótʃe] es el nombre de la rastra más primitiva de madera, en forma de horquilla, que ocasionalmente suele hallarse en la provincia de Chiloé (V. lám. IV, b). Este vehículo presenta un aspecto sencillo y no pasa de ser un tronco de árbol bifurcado, con algunas traviesas de madera, llamadas *travesaños* [atraβesáno^b] usadas para depositar la carga. Por los lados lleva hasta cuatro estacas verticales —*parantes* [paránte]— con algunos varales gruesos que refuerzan los costados del vehículo y que al mismo tiempo ayudan a asegurar la carga.

En el centro de la parte anterior acostumbran labrar una especie de apéndice que utilizan para colocar la cadena de tracción. Esta parte es conocida por *moño* [móno] y también *perilla* [períya] en casi toda la Isla. Siempre es una yunta de bueyes la que pone en marcha este curioso medio de transporte, que muy a menudo usan para acarrear leña, papas, abono, algas, etc.

El nombre de Chanhuai, dado a este instrumento se aplica por la voz mapuche (<Febrés: “chang-” ‘partes o ramitas’), que según Lenz se refiere al nombre que los “leñadores de Chiloé dan al alerce (Fitzroya Patagónica) cuando la planta forma dos piernas o troncos siendo un solo árbol” (Lenz §345)²¹. Corominas dice que, *birloche* por “birlocho” proviene del italiano “biroccio” que significa ‘carreta de dos ruedas’; esta voz —agrega— no tiene que ver nada con la voz inglesa antigua “whirlicote” ‘especie de carruaje abierto’, según apunta la Academia, “vocablo que había dejado de usarse mucho antes de aparecer ‘birlocho’ en castellano” (Corominas, vol. I: 463).

²¹

Augusta, *Dicc.*, p. 15, menciona “chang” ‘la pierna, la rama, el gancho’.

2.3. Es frecuente encontrar en Chiloé un tipo de rastra más evolucionado que el anterior, llamado comúnmente *trineo* [trinéo], posiblemente por su similitud con el vehículo que sirve para deslizarse sobre la nieve.

Su armazón la constituyen dos maderos paralelos (con dos o tres traviesas) curvados en la parte delantera, con el fin de que puedan desplazarse en los terrenos accidentados o en las playas donde se recolectan las algas (V. lám. IV, c). El piso es mal terminado y está hecho de tablas o maderos labrados; en cambio sus paredes pueden ser de tablas o de *quincho*. El *quincho* [kɪntʃo] chilote (masc. de “quincha” con uso en Bolivia y Chile, según Malaret) (Malaret 695), proviene del quichua “kencha” ‘cerco de palos, estacada’ (Lenz § 1237), es una pared tejida con varillas y ramas de un metro o poco más de altura, según la finalidad que se le quiera dar: ya sea para delimitar las tierras o para mantener cercados los animales y aves de corral; algunas veces los huertos, y muy escasamente los patios y jardines. Por lo general, las paredes van apoyadas en unas varas verticales (las estacas) que encajan en número de tres o cuatro en los maderos paralelos (las varas). En algunos lugares emplean una especie de tarima en la parte posterior para evitar que caiga la carga, pero lo normal es que vayan abiertas por atrás. Este vehículo también se usa para el transporte de algas, abono, etcétera.

2.4. *Piernas* [pjérnah] es la expresión metafórica que usan para designar los dos maderos paralelos que componen la base de la narria. Por otra parte, a estos palos les colocan muy a menudo, en la base unas piezas menores —que es posible cambiar cuando están desgastadas— conocidas con el nombre de *zapata* [sapáta]. Corominas dice que esta voz es de origen vasco, tomada del verbo “zapatu” que significa ‘aplastar, comprimir’ (Corominas, vol. IV: 834). Precisamente este es el sentido que mantiene en la actualidad y la encontramos (en el sur del país) casi siempre haciendo mención a piezas que sirven de base, como son el dental del arado de hierro o el zócalo de los edificios, etc.

En el travesaño anterior que ayuda a fijar los maderos laterales de la caja va colocada la cadena de tracción. Esta traviesa se conoce con el nombre de *fuerza* [xwér̥sa] en todo el territorio. Las demás piezas reciben los mismos nombres que apuntáramos para la rastra primitiva.

2.5. Al lado de estas rastras primitivas, comparables con las usadas por los egipcios y otros pueblos de la antigüedad, dice Krüger, existen otras de mayor desarrollo, los carros-trineos, sin ruedas, en los cuales se pasea a los turistas en Sicilia, Italia meridional (Krüger 45), Madeira (Brüt fig. 8, b), y que al mismo tiempo sirven para transportar la cosecha desde el campo. Rohlf s agrega que, dada la gran difusión de los trineos en la Italia meridional, “resulta errónea la opinión de los que buscan la patria del trineo en las regiones nórdicas cubiertas de nieve. En realidad el trineo ha podido surgir dondequiera que se tratase de la necesidad de desplazar cargas en terreno accidentado” (Rohlf s 103; Alvar, *El habla del...* 167).

2.6. Tanto el largo del trineo como la altura de las estacas —varas verticales que van encajadas en los maderos paralelos— dependen del uso a que esté destinado este vehículo. Por esta razón, las narrias que usan en Quicaví para conducir pasto, son largas y de paredes

muy altas (cerradas atrás y adelante con varas horizontales), sobrepasando, incluso, la estatura de un hombre. Además, en el mismo lugar, observamos un trineo bastante largo (aproximadamente de tres metros cincuenta), formado por los dos maderos laterales y tres traviesas que según nos dijeron, utilizaban para transportar *postes* [póhteh] ‘trozos desde la montaña’. Explicable, si pensamos que esta región es poco quebrada y posee caminos medianamente transitables (V. lám. v. a, b).

2.7. En la Isla Chaulinec encontramos un trineo que tenía la forma de una casa de proporciones reducidas (cerca del metro cincuenta de altura) que utilizaban para conducir y resguardar las papas de la lluvia. En algunas ocasiones esta casita también sirve para almacenar la papa durante el invierno junto a la cocina de fogón.

Monja [mónxa]²² es el nombre de esta construcción tan curiosamente concebida. Su armazón es sólida y está totalmente cerrada, sólo posee una abertura en la parte delantera, a modo de puerta, por donde se introducen y sacan las papas (V. lám. v, c).

Posiblemente el nombre de esta construcción se deba a la relación metafórica que han querido ver los campesinos entre este vehículo y la forma de la toca que usan las religiosas de ciertas órdenes.

2.8. En Huildad hallamos un tipo de narria triangular de proporciones mucho mayores que las rastras de que hemos venido hablando, llamada *balsea* [balséra] y *chata* [tjáta] (V. lám. V, ch). Esta última voz también se usa para aludir a una embarcación de poco calado y fondo plano (y según hemos observado correspondería a la chata o chalana española) (Malaret 308; Corominas, Vol. II: 7-8).

Esta nueva modalidad de vehículo sirve particularmente para trasladar grandes cantidades de lamilla y sargazo de una orilla a otra de la bahía. De modo que la necesidad de efectuar esta labor es la que ha llevado a los habitantes del lugar a construir este modelo tan novedoso de balsa-trineo.

Por lo general, están amarradas a un árbol en lugares cercanos a la playa, puesto que su tamaño y su poca consistencia no permitirían trasladarlas por caminos accidentados. Las labores de carga y descarga se efectúan con trineos corrientes.

2.9. Las varas laterales que forman la base del suelo se denominan: *los costados* [loh kohtáoh] y el palo atravesado de la parte posterior, *banco trasero* [bánko tráséro]. Los otros dos travesaños se conocen con el nombre de *bancos centrales* [... sentřaleh]. Además, en la parte central lleva un madero largo que hace las veces de lanza —el *eje central o centro* [éxe sentřál o sentřro]— con un enganche en el extremo anterior para colocar la cadena de tracción. El enganche se denomina *moño*.

²² Hemos observado que este vocablo se usa también en otras provincias (Cautín, Valdivia, Osorno, etc.) como nombre de una casa habitación rodante empleada en las faenas camineras.

2.10. En algunos lugares de Chiloé usan unas carretas sin ruedas, muy parecidas a los botes que Subercaseaux, describió como “artesas de madera de fondo plano y jabonoso [que] se deslizan de los caminos y los lodazales cargadas de papas y otros productos” (Subercaseaux, *Chile o una...* 343).²³

Estos vehículos están hechos de un tronco cavado abierto por atrás con una apéndice en su parte delantera para colocar la cadena de arrastre, los cuales se usan para trasladar estiércol o algas marinas, y sólo ocasionalmente para otros fines. Se conoce con el nombre de *canoas o dornajo* [kanóa o ðornáxo]. Variante: *zambullo* [sambúyo] en Butalcura (V. lám. VI, a).

2.11. Hay otro tipo de rastra —la que también fue recogida por el Dr. Oroz (Oroz 4)— que presenta una estructura muy parecida a la anterior, pero difiere de ella por estar cerrada atrás. Por lo general, tiene las mismas funciones y su nombre es *canoas* [kánwa, kanóa] (V. lám. VI, b).

EL CURANTO. 3.1. En la actualidad existen diversas noticias acerca del origen del curanto, sin embargo, persiste el enigma del mismo.

Los habitantes de Chiloé creen que el curanto es originario de la Isla y que se ha mantenido hasta hoy, en esta zona, como una *costumbre de acá* [kohtúmbre ^{de} aká], según nos informaron en Cailín. En Huiladad recogimos la forma *antiguano* [antiywáno] (derivado de antiguo más el sufijo -ano) para referirse a la antigüedad del curanto. En Puqueldón estiman que el punto de origen estaría un poco más al sur en las islas Guaitecas y que de allí habrían aprendido esta costumbre los pescadores.

Lenz (Lenz §286) y Ampuero (Ampuero 54-55; Malaret 284) coinciden con la primera posición, al sostener que este procedimiento primitivo de cocer los mariscos y algas marinas en un hoyo al calor de las piedras, es propio de la provincia de Chiloé. También hay quienes afirman que su origen podría ser polinésico (Subercaseaux, *Tierra de...* 56).

3.2. El *curanto* [kuráto] (< map. “curanto” ‘pedregal’) (Erize 284) es un guiso hecho con mariscos, carnes y legumbres que se colocan sobre piedras muy calientes en un hoyo de boca y fondo circulares, tapados con hojas de pangue y *champs*. Registramos las variantes *curan* [kurán] y *curanes* [kuráne] en la parte oriental del territorio.

Hay diferentes tipos de curantos. En cada región utilizan distintas clases de mariscos para preparar este guiso. El curanto más común es el que se prepara con *choros* [tʃóroh], especies de almejas comestibles de concha bivalva (*Mytilus chorus*, Gay). Según Lenz esta voz proviene del quechua: “ch’ uru” ‘caracol, concha’ (Lenz § 452). Otro marisco de concha bivalva y de carne muy apreciada que se usa para preparar este guiso es la *taca* [táka]. Su concha es redondeada y presenta algunas estrías amarillentas.

Para Lenz, la voz “chaca”, en vez de *taca* (Venus thaca, Gay), proviene del mapuche “thaca” que significa ‘un marisco muy sabroso’ (Febrés) (Lenz § 305).

²³ El Dr. Oroz también habla acerca de esta rastra (4).

Los *quilmahues* [kilmáyweh] (map. “quilmahue” ‘especie de molusco pequeño’) (Erize § 356) son más pequeños que las *cholgas* [tjólga] y de gusto muy sabroso. En algunos lugares se les suele llamar *conquihuenes* [konkiywéneh]. Probablemente, este término provenga de la voz mapuche “quilquihuén”, que no aparece registrado en los diccionarios especializados (Lenz §1225).

3.3. Otra forma de cocer los mariscos es colocándolos en una olla, a fuego lento y agregándoles manteca de cerdo, arroz y otros condimentos. Pero su sabor es inferior a los cocidos en hoyo.

Este guiso se conoce en todo el territorio con el nombre de *polmay* [polmái]. Variante *quilmay* [kilmái] en Butalcura. La voz *pulmay*, dice Lenz, que es mapuche, pero que “falta en los diccionarios” (Lenz §1150; Ampuero 55).

3.4. El hoyo [óyo], [óio] de boca y fondo circulares donde se depositan las piedras, los mariscos y los demás comestibles, se hace, por lo general, cerca de las matas y de la casa habitación para protegerlo del viento.

El hueco tiene una dimensión aproximada de un metro de diámetro por cincuenta centímetros de profundidad y varía de acuerdo a la cantidad de moluscos que se desea cocer.

3.5. Sobre el hoyo, acostumbran a amontonar la *leña* [léna] seca, con el objeto de calentar las *piedras* [pjé⁸rah] que se sitúan encima de ésta en grandes cantidades (V. lám. VI, c). En todo el territorio prefieren la madera de *luma* y la de *arrayán*²⁴ para realizar esta labor.

Las piedras son del tamaño del “puño cerrado” (Ampuero 55) y están destinadas a mantener el calor de la fogata para poder realizar la cocción de los mariscos y demás aditivos.

Una vez que se ha quemado la leña es preciso quitar las brasas y los tizones. Luego, acomodar las piedras en el fondo del hueco y después vaciar los mariscos. Los mariscos que primero se arrojan son los de concha más dura, como son la *taca* o la *cholga*.

Encima de los mariscos se colocan las papas nuevas o añejas (Cfr. § 4.19), habas y arvejas; después, la longaniza, carne, pescado, *milcao* y *chapaleles* (Cfr. § 4.17). Algunas veces la carne y la longaniza suelen colocarlas en platos o fuentes.

3.6. Por último, todo esto se cubre con hojas de pangué o helecho, por ser grandes, limpias y resistentes. En seguida, sobre estas hojas se coloca una capa de *champas* [tjámpah] ‘tepe’ —o trozos de saco— bien juntas entre sí para evitar que escape el calor.

El tiempo de cocción del curanto fluctúa entre los cuarenta y cinco y sesenta minutos; también, en algunos casos, les sirve de señal una serie de gotitas que se forman encima de los tepes.

24

Familia Mytaceae, especie *Myrceugenella apiculata* (Muñoz 156-157).

3.7. Por otra parte, durante este proceso, acostumbran a gritar incesantemente [o-xoxó ‘o-χoxó...’] en algunos lugares para que el cocimiento sea perfecto.

En Compu, también nos dijeron que, cuando los asistentes a un curanto veían una llama sobre él, significaba que uno de ellos iba a morir prontamente.

3.8. La manera tradicional de servirse un curanto consiste en comerlo junto al mismo hoyo donde se ha preparado. Allí no hay otra comodidad que un asiento rústico de tablas. En ocasiones especiales hacen uso de mesas, sillas o emplean platos y útiles de cortar, pero lo normal es que no los haya.

También suelen acompañar este bocado con algunos aderezos, como el *picante*²⁵ [pikánte], en Huildad, Puqueldón, Achao, Chaulinec y Cheniao y el pebre [péure] en Quetalmahue, Linao y Quicaví.

Para contrarrestar la sed que ocasionan los mariscos, acostumbran en toda la zona a *tomar* [tomár] bastante vino. Variante: *chupar* [tʃupár] en Puqueldón).

3.9. En algunos lugares de Chiloé consideran este guiso como un filtro misterioso contra la esterilidad femenina, por eso, sugieren que, las niñas deben comer bastante curanto antes de casarse.

LA PAPA. 4.1. Sin duda que gran parte del sustento de los chilotes ha descansado hasta ahora, principalmente, en unos tubérculos que se siembran en grandes cantidades, por todos los rincones sin mayor cuidado, llamados comúnmente *papa* [pápa] o poñi [pópi] (< map. Febrés: “poñi” o “poñu” “papas”) (Lenz § 1155).

En Chile, la única provincia que se identifica de inmediato como productora de papas es Chiloé: tanto es así, que en esta zona no existe ninguna *chacra* [tʃákra] (‘tierra pequeña para el cultivo’) (Lenz § 308) en que no sean cultivadas. Prueba de que la papa se siembra desde hace siglos en esta zona, es la gran variedad de clases que se cultivan, más de cien, y de alimentos que se preparan con ella. De ahí que el padre Rosales apuntara con mucha objetividad que: “En Chiloé todo el mantenimiento de los naturales se reduce a unas raíces de la tierra. que llaman papas... y destas se siembran en gran cantidad para coger lo necesario, y sirven de pan” (Medina, *Los aborígenes...* 199).

4.2. Papa es un término quechua (Lenz § 1015), y la designación de “patata” con que identificaron los peninsulares a esta planta parece fundamentada únicamente en su semejanza con otro tubérculo cultivado por ellos, la “batata”. El tubérculo americano fue conocido por los españoles ya en el Imperio Incásico y más tarde encontraron que los indios del sur de Chile también lo cultivaban. El propio Pedro de Valdivia menciona este hecho en sus Cartas al Emperador, cuando dice que “los indios se alimentaban de “papas” que iban a recoger a las colinas” (Gay 75).

²⁵ Cierta guiso que se prepara con abundante ají, cebollas menudas, ajos, perejil y vinagre.

Todo esto hace suponer que desde América fue llevada a Europa, aproximadamente a fines del siglo XVI, aunque no se sabe por quién, tardando más de un siglo en ser conocida en España.

Acerca del origen de este bulbo de tan excelente adaptabilidad y calidad nutritiva, se han suscitado diversas opiniones, según apuntan Gay y Lenz. Por otra parte, estos mismos autores opinan que su origen estaría en Chile, tomando en cuenta el gran número de localidades en que se encuentra repartida esta planta dentro de nuestro territorio.

Sin embargo, parece que el problema ha sido aclarado definitivamente por los resultados idénticos a que han llegado la Academia Lenin de Ciencias Agrícolas (Unión Soviética) y el Imperial Bureau of Plant Breeding and Genetics (Inglaterra)²⁶ al sostener que la papa cultivada hoy día en el mundo occidental no es una derivación de las especies silvestres chilenas, sino que correspondería a la *Solanum tuberosum chilense*, proveniente de los araucanos. Como se ve, la papa que se cultiva actualmente en todos los lugares de la tierra, parece originaria de la domesticación que hicieron los araucanos de una especie cultivada antiguamente por los Lican-Antai o atacameños; descartándose toda posibilidad de que se haya derivado de las especies silvestres chilenas. En la actualidad gran parte de los botánicos afirma lo mismo.

4.3. Aparte de los nombres con que identifican la planta, los campesinos también usan otros para nominar las partes de la *mata* [máta] o *caihue* [káíʷwe] (map. “callhue” ‘mata, brote’) (Erize 69; Valenzuela 768; Lenz § 111; Wagner § 8.1), nombres usados en todo el territorio. Por otro lado, hacen clara distinción entre: la *raíz* [ráih], el *tallo, hueso o caño* [tayo_o kápo], el *gancho* [gántʃo] ‘rama’, la *hoja* [óxa] y la *flor* [flói], donde frecuentemente aparece una bocha [gótʃa] ‘baya’ o semillita, o sea el botoncito de la papa [...usea_el yʷotonsító].

4.4. La plantación de papas se realiza de preferencia durante los meses de agosto y septiembre, cuando es terreno seco, y poco más tarde cuando es húmedo. No necesita mayores cuidados y su fácil adaptabilidad resulta sorprendente.

Por otra parte, existe el convencimiento de que los terrenos arenosos son más aptos para esta planta, porque al mismo tiempo de acelerar el crecimiento preservan de ciertas enfermedades al tubérculo.

Existen diversos procedimientos para *sembrar* [sembráu] esta semilla. En otros puntos, para esta faena se habla de regar [řeyáu] o se usa la expresión metafórica: *colocarlas al tranco del cristiano* [...al trãŋko ʰel krihtjáno].

Uno de los sistemas más antiguos —y que fue reemplazado por la introducción del arado (Ampuero 36)— practicado hasta hace poco para sembrar la papa era la *voltea a luma* [boltéa_a lúma]. Esta actividad consistía en sembrar las papas en huecos hechos a propósito en un terreno sin labrar (Contreras §§ 12.1 y ss.; Medina 210-211; Ampuero 36 y 39).

²⁶ Para mayores datos véanse las observaciones que hace el profesor de sociología Carlos Keller en la Introducción a *Los aborígenes de Chile* de don José Toribio Medina, pp. LII y LIII.

El *picado o casilla* [pikáo _o kasiya] —variante: *picado a hualato* [...a^swaláto] en Achao y Cheniao— es una actividad mejorada que ha derivado de la anterior, y que se practica en zonas preferentemente aisladas, como Cailín, Chaulinec, Cheniao y Quicavi. Consiste en sepultar la semilla aprovechando el corte hecho en la tierra con el *hualato*.

Estos cortes los realiza el picador [pika^dór] a una distancia aproximada de ocho a diez pulgadas, siguiendo la línea recta que le indica una *cuerda* [kwerda] colocada para tal fin, manteniendo un *anchor* [apt^for] cercano a los cincuenta centímetros. Inmediatamente después, vienen el *sembrador* [sembra^dór] *regando la papa* [řeándola...]; el *tapador* [tapa^dor], volviendo a su sitio el tepe desprendido, y el *abonador* [ayona^dór] o *huanero* [^swanéro] que va *huanando* [^swanjándo] el abono.

Finalmente, entre ambas amelgas roturan el terreno con un arado especial de madera, más conocido por *arado chilote* [... řilóte], o uno de hierro con vertedera movable, los que permiten cubrir más aún el producto plantado.

El predio que se destina a este tipo de plantación debe reunir ciertas condiciones previas, tales como la limpieza y la fertilización. Anticipadamente, los campesinos deben esparcir en la tierra algas marinas, estiércol de animales u otras materias orgánicas para que alcancen a descomponerse y sirvan de abono, las que además de ser absorbidas terminan por ablandar considerablemente el suelo. Habitualmente, a esta operación la designan con el nombre de *estangue* [entaŋge] o *entangar* [entaŋgár]. Este vocablo es difícil de encontrar en los diccionarios con el significado aludido. Malaret dice que en Venezuela se usa “entangarse”, con el sentido de ‘arrollarse o envolverse’ (Malaret 395). Álvarez Sotomayor documenta “tangué” como ‘conjunto de ramas colocadas en el fondo de la embarcación a fin de impedir que se moje la carga’ (Álvarez 169). Es probable que la significación de esta palabra tenga alguna relación remota con la voz que a nosotros nos interesa, por aquella actividad de echar algo en una superficie.²⁷

En la actualidad, el sistema más practicado es la *siembra en melga* [...enmélga], que en Achao se llama *sucado* [surkáo] y al pelo [al pélo]. Esta operación, que requiere un cultivo anticipado, consiste en hacer surcos a una distancia aproximada de sesenta centímetros, en los cuales ha de depositarse la simiente y el abono. Cabe recordar también que el surco se hace con *arado chilote* [... řilóte] o *americano* [amerikáno] y el sembrador va detrás del arado colocando la semilla cada cuarenta o cincuenta centímetros. Más atrás va el *huamero*²⁸. Con la *voltea con arado* [goltéa kon-ará^do] se da por terminada la siembra (procedimiento similar, este último, al que veíamos anteriormente en el *picado o casilla*)

²⁷ La actividad de esparcir materias orgánicas en el suelo para abonar los terrenos, no solo se acostumbra en Chiloé, sino también en la Península Ibérica. Por ejemplo, en Libardon (norte de España) encontramos que llaman “estru” al ‘revoltijo de hojas, helecho, paja, caña de maíz, árgomas, broza en general, que se destina a hacer la cama de los animales y “estrar” a la actividad de llenar con “estru” el suelo del corral, desparramar algo suelo’. Además, en Alto Minho (Portugal) podemos que para aludir a estas mismas actividades se usan: “strar” ‘cobrir as bosteiras nas cortes do grado’ y “strume” ‘mato que se mete nas cortes do gado para ihes servir de cama e se transformar en adubo para asterras’. Zamora Vicente dice que “todas estas formas se relacionan con ‘strare” (73-74).

²⁸ Cfr. a Wagner §§ 8.3 y 8.4 para ver la similitud de este tipo de siembra con el de la provincia de Valdivia.

Otro tipo de plantación era el *terraplén* [teṛaplén], desgraciadamente, no logramos recoger explicaciones convincentes acerca de este sistema.

Las distintas materias orgánicas depositadas afianzar el buen crecimiento de los tubérculos, hemos dicho que las denominan abono en todo el territorio. La naturaleza de los abonos es bastante heterogénea y variada.

El más empleado en Chiloé y el que mejor rendimiento ha demostrado, tanto en el interior de la Isla como en la zona costera, es el preparado en el *galpón* [galpón] ‘establo’ donde alojan los animales. La bosta de éstos cubrenla periódicamente con ramas, hojas, pasto, *pangue* [pange] (< map. “panque”: planta del sur de Chile con grandes hojas) (Lenz § 1009) formando verdaderas capas, las que pasado un tiempo, se descomponen y dan origen a una excelente masa fertilizante, llamada *abono de galpón* [...^swalpón] en Butalcura, Quetalmahue y Huildad, *abono de vacuno* [...^sakuno] en Compu y *abono de pesebrera* [...peseβréra] en Rauco, Linao, Achao y Chaulinec. Variantes: yegüerizo [ye^sweríso] en Compu y *ovejuno* [o^bexúno] en Cucao.

La abundancia de algas marinas arrojadas por el mar, especialmente la *lamilla* [lamiya] y el *sargazo* [sargáso], prestan gran utilidad y economía a los campesinos costeros. Estas algas se depositan sobre los terrenos y no requieren de cuidados posteriores para contribuir a reforzar la fertilización de las tierras.

El estiércol de las aves de corral como el abono de fábrica se emplea en menor escala en toda la provincia.

4.5. La *aporcadura* [aporkaúra] o *levante de tierra* [le^bánte^de tjé^a] es la faena final en el cultivo de las papas, pasado uno o dos meses después de la siembra. Esta labor consiste, principalmente, en cubrir con tierra el tallo de la planta para que se ponga tierno. En Huildad recogimos la variante: *aforrar la papa* [afoṛár la pápa].

El *arado aporcador* [...aporka^dor] y el *hualato* son los instrumentos más usados para efectuar esta operación en el papal [papál].

4.6. La recolección de la papa *-la cosecha* [la kosétja]- hasta no hace mucho, comenzaba con la *súplica* [súprika] a los vecinos por los meses de abril o mayo; para reunirse con el fin de cosechar la a los vecinos por papa con el *hualato* y las manos. Durante la *minga* [mínga] ‘reunión de gente’ los asistentes recibían atenciones culinarias especiales y podían llevarse al final de la jornada, como medida de retribución hasta tres almudes de papas grandes, que llamaban aito [aitu].

Según Lenz, esta voz proviene del mapuche, “ayüntun” que significa ‘querer mucho’ (Febrés: “ayun” ‘querer, amar’ o “ayuntun” significa ‘tener afición y voluntad’. Es decir ‘papa preferida’) (Lenz §12). En la actualidad cada propietario realiza en forma individual la recolección de estos tubérculos.

La clasificación de los bulbos se lleva a cabo unos días más tarde, en base al tamaño. Así tenemos que la más grande es la papa de *consumo* [konsúmo]; después, una pequeña, la *semilla* [semiya], y la más pequeñita es la *chanchera* [tjantjé^a] o *cuchipoñi* [kuṭʃipó^{ñi}], que está destinada a la alimentación de los chanchos* [tjántjos].

Cuchipoñi es un vocablo híbrido, formado por “cuchi” o “cochi”, abreviado de “cochino” (seguramente, influido por la onomatopeya del gruñido de este animal) y por “poñi” que en mapuche significa ‘papa’, recogido por Febrés como: “poñi o punù” con la misma significación (Lenz § 253)²⁹.

4.7. Las variedades de papas cultivadas en la zona eran numerosísimas. Por otra parte, los diccionarios especializados dan noticias de una buena cantidad de variedades que cultivaban en esta provincia hasta no hace mucho. Entre éstos, podemos citar el diccionario de Lenz (Lenz § 1015) que recoge en gran parte lo dicho por A. Cañas, C. Gay y R. Maldonado y recientemente el de Erize (Erize 333). Gunckel, también da algunos nombres (Gunckel 324).

Basándonos en lo que ha dicho Lenz -que más de la mitad de los nombres de la papa son modernos, y que ellos se deberían al lugar de origen, al del introductor, a una cualidad especial o simplemente a un nombre de ascendencia indígenas (Lenz § 1015) -hemos querido intentar una clasificación parecida, pero al resultarnos insuficiente, preferiremos la que dice relación con la forma y el color de la papa, aun cuando tampoco sea totalmente convincente, debido a que existe un pequeño número de variedades extinguidas desde hace años y que solamente se recuerda el nombre.

De acuerdo a estas observaciones estableceremos cuatro grupos: a) color y forma alargada; b) color y forma redondeada; c) color y forma no consignada, y d) sin forma ni color consignados. Sólo nos fue posible obtener el nombre.

4.8. Dentro del primer grupo³⁰ tenemos los siguientes nombres: la papa *hwaruna* [ɛwarúna), cuyo nombre, según apunta Lenz, posiblemente es mapuche (Lenz § 594). Por lo menos lo es la partícula “un” que significa ‘ir, irse’ (Erize 392), de donde resultaría algo así como: ‘alguna cosa o papa proveniente de’. Armengol sostiene que el nombre de este tubérculo se debería probablemente al de la Isla de Huar³¹.

En nombre de la papa *coraila* [koraíla] ha sido recogida por Lenz como de etimología incierta (Lenz § 234); Valenzuela ha interpretado esta palabra como una posible corrupción del nombre español Carolina, por lo de coloradas, o quizá, como dice Cavada, éste se deba al nombre de Servando Corail, que fue quien la introdujo en Chile (Valenzuela § 1744).

²⁹ Es evidente, dice, que los conquistadores usaron “cochino” y ¡cochil!, ¡coche!, ¡cuchil!, para aludir a los puercos, por lo tanto, la palabra entró en las lenguas indias con este valor, pero cuando se perdió el uso entre los castellanos, los misioneros la apuntaron como india.

³⁰ El color de los tubérculos que se citan más adelante puede consultarse en la lámina 1, según pertenezcan a los de forma alargada, redondeada, no consignada o varias.

³¹ La Isla San Felipe de Huar está ubicada en el centro del seno de Reloncaví y se denomina con este nombre por cédula real del 31 de julio de 1713, según afirma Astaburuaga (*Dicc. Geográfico...* 300).

La variedad de las *quilas* [kílah] (< del map. “cüla”, que puede significar ‘tres’, numeral o el nombre de una ‘gramínea’ de tallos alargados que se parecen a la papa en el color y la forma) (Erize 356; Lenz § 1217) es una de las más ricas en sabor, pero muy difícil de cultivar. Después tenemos la papa *micuña* [mikúña], cuyo nombre seguramente es mapuche, de “michuñ”; se puede relacionar también con Febrés: “mùchuy” “tizón” o “mulchuln” ‘atizar, hurgar la lumbre’ (Lenz § 880; Erize 334; Valenzuela § 5878).

Encontramos una serie de voces que solamente aparecen mencionadas en los diccionarios especializados. Por lo general, los nombres que le dan los campesinos están de acuerdo con alguna característica especial de este tubérculo. En este grupo tenemos: la papa alemana [alemána]; la *biscocha* [bihkótʃa]; la *soldada* [soldá:]; la *seda* (sé^a) y la *toltena* [tolténa], originaria del lugar de Toltén (prov. de Cautín) (Lenz § 1015; para la papa toltena; Erize 334), según nos informaron. La papa *llille* [yíye] (Lenz § 1015; Erize 334); la *lline* [yíneh] (voz seguramente mapuche, tal vez sea una variante de papa lingue, según Lenz) (Lenz § 768; Erize 334); la *nerehue* [neréʃwe] (< map. “gùrehue” ‘el telar o almacón con que tejen’), el nombre de esta papa posiblemente se deba al parecido que han querido ver entre ésta y la tablita de madera en forma de cuchilla que sirve para apretar el tejido en los telares primitivos (Lenz § 957); *las cachos* [lahkátʃoh], tal vez provenga de la voz map. “cachiru” que significa ‘una variedad de papa silvestre de la pampa argentina’ (Erize 61), por su parte los informadores opinan que le han dado este nombre, por ser arqueadas en los extremos, como los cuernos de los animales; la *quelmenboca* [keyenṇʷáka], quizá el nombre de este tubérculo provenga del mapuche “quelmen” o “quelmenvuca” que significa ‘clase de papa’ (Erize 334); aunque Lenz afirma que parece tratarse de una formación híbrida de mapuche “cúlman” ‘lamer’ más el nombre castellano ‘boca’, de donde resultaría una formación mapuche “cullmauún” (uún ‘boca’) (Lenz § 1201). Por último, mencionaremos la papa *oca* [óka] (Lenz § 973; Erize 334).

Además existe un grupo de tubérculos cuyos nombres no aparecen documentados por ningún autor. Entre éstos tenemos la papa *clavela* [kla^béla]; *carmela* [karméla]; *dulce* [dúlse]; *cóndor* [kóndor]; *pedan* [pe^dán]; *bastonesa* [bahtonésa]; *palmeta* [palméta] (de introducción reciente); *ñocha* [nótʃa] y *medialuna* [medjalúna].

4.9. En el segundo grupo, es decir en el de las papas de color y forma redondeada, están, primeramente, las que no fue posible documentar en los diccionarios que se refieren a estas materias, como el de Lenz o el de Erize. Por ejemplo: la papa *osornilla* [osoɾníya] ‘de Osorno’, *temprana* [temprána]; *huevo* [ʃwé^bo]; blanca [blánka]; *clavela* [kla^béla], tratada también en el capítulo anterior; *bonita* [boníta]; *california* [kalifórnja]; *zapatona* [sapatóna] (antiguamente se usaba de pan y en la actualidad casi no se conoce); *mata baja* [mata-βáha]; *cochamó* [kontʃámó] (del lugar de Cochamó³²) y papa *murta* [múrta].

³² Lugar ubicado junto a la bahía del mismo nombre en la parte norte del estero de Reloncaví (Riso-Patrón, *Dicc. Geográfico*, 224).

Después anotamos una papa de color rojo, más conocida por *notra* [nótɾa] en todo el territorio. Al parecer, su nombre fue tomado del arbolito de flores rojas, llamado “nochru”³³. También existe una variedad de color azul que es poco cultivada en Chiloé y que llaman papa *camota* [kamóta].

La Academia dice que esta voz es de uso general en América y que provendría del mexicano “camotli” ‘papa’ (RAE, *Dicc.* 240).

Otras clases que existen en la provincia y de las cuales tuvimos noticias son: la papa *siete semanas* [sjéte semána]; *alemana* [alemána] (Lenz § 1015) y *fora* [fóra], ‘tubérculo venido de afuera’, según las noticias dadas por los sujetos, lo que nos estaría dando la pista, pues, es posible que esta voz anticuada sea una adjetivación del adverbio castellano del latín antiguo “fora” que significa ‘de afuera’ o ‘fuera de’ (RAE, *Dicc.* 631). La papa *americana* [amerikána] (Lenz § 1015); la *francesa blanca* [fransésa blánka] y la *francesa negra* [...néɣra] (Lenz § 1015); la *chilena* [tʃiléna] (Lenz § 1015) y la *cauchao* [kautʃáo]. La voz *cauchao* probablemente viene del map. *Cauchahue* que significa fruto comestible del árbol de la luma y es posible que el nombre de este bulbo se deba al parecido que existe entre éste y el fruto (Lenz § 159; Erize 74).

4.10. En el tercer grupo clasificaremos los bulbos de forma no consignada, pero con color. Entre ellos tenemos la papa *cielo* [sjélo] que no aparece documentada en los diccionarios especializados; después, las *caballeras* [ka^bayéras]; *amarilla* [amariya]; *francesilla* [fransesiya]; *huapa* [ɣwápa] y *huinca* [gwinka] que también es posible encontrar en Lenz (Lenz § 1015). Luego estarían: la *golera* [goléra] -probablemente esta variedad de papas tiene una forma redondeada (semejante a una ‘bola’), de ahí su nombre de *goleras* por ‘boleras’-, *huade* [gwá^de] (< map. “huanda”, aun cuando Lenz la da como probable) (Lenz § 574; Erize 333) y la *vaporina* [βaporína] (Lenz § 1015).

4.11. Finalmente analizaremos el cuarto grupo. En esta categoría se encuentran los tubérculos, a los cuales no fue posible averiguarles la forma ni el color; sólo conocimos su nombre. Tenemos: la papa *chonchina* [tʃontʃina]; *valdiviana* [balði^bjána]; *africana* [afrikána]; *genética* [xinétika]; *sedafén* [se^dafén] y la *papa lago* [papaláyo] (probablemente la que vino de la región de los lagos). Estas voces no aparecen en los diccionarios de Lenz o de Erize. En cambio, la papa *costa* [kóhta] y la *palde* [pálde] se encuentran anotadas (Lenz § 1015).

Antiguamente, la palabra *palde* (< map. “pal” ‘un palo mediano con que se suele hacer hoyos’) (Lenz § 994) se empleaba para referirse a un ‘palo punteagudo’ que usaban los chilotos para mariscar o para sacar papas. Pero el hecho de usarla con este nuevo sentido, se podría deber a un desplazamiento semántico o a alguna apariencia con este objeto.

33

Perteneciente a la familia Proteáceas-Orquidáceas (Baeza 157; Erize 227; Armengol § 6460).

4.12. Las variedades tardías de papas se denominan *postreras* [pohtřérah] en todo el territorio. También recogimos las variantes *huillil* [ʰwiyl] en Compu e *iñales* [iñáleh] en Cucao. Probablemente, esta última voz provenga de “iñaln” que significa ‘postergar, atrasar, aplazar’, según apunta Erize (Erize 205).

Es posible que el término *huillil* usado en Compu, provenga del mapuche “huillipicun”, que tiene el significado de: una clase de papas que crece en Chiloé (Lenz § 645). Pero también, podría provenir del verbo mapuche “willilen, mn” ‘estar vacío, evacuado’ (Augusta, *Dicc. Araucano-Español* 251), debido a que esta clase de papas crece en lugares vacíos, es decir, en sitios donde ya se ha efectuado la cosecha.

4.13. Las plantas que crecen de las semillas olvidadas en el papal, pasado un tiempo de la cosecha, se llaman *pilcahues* [pilkáʰweh] toda la zona (< map. “púlcan” ‘resbalar’ y “hue” el efecto del verbo que correspondería a ‘resbaladura’, porque ‘se resbalaron en la tierra’, dice A. Valenzuela) (Valenzuela §7350)³⁴.

También existe en Quetalmahue una clase denominada *huochena* [gwotféná], proveniente del mapuche “vuchegn” que significa ‘papas, trigo... que salen sin sembrarlo’ (Lenz § 1464).

4.14. La papa reunida en la cosecha es rápidamente envasada en *bolsas* [gólsah] ‘saco’ y trasladada en carreta hasta los sitios de almacenamiento. Esta actividad se conoce en la provincia por *carretear* [kařétjár] o *acarrear* [akařjár] la papa.

Los depósitos más comúnmente usados en el territorio son los *hurones* [uróneh]. En Compu, Quetalmahue, Linao, Puqueldón y Quicaví recogimos la voz *bodega* [bo^déywa] y en Cucao y Rauco *troja* [tróha]. Este último nombre coincide con el significado académico (RAE, *Dicc.* 1296).

El *hurón* es un espacio encajonado, hecho de tablas, en el interior de la cocina de fogón y algunas veces en la casa habitación, usado para guardar las papas y poderlas preservar de la humedad. Corominas trata este nombre bajo la palabra “hurto” y dice que proviene del latín tardío “fūro, -ōnis”, derivado de “fūr” “ladrón”, pero que la voz “fūr” con valor de un ladrón cualquiera se opuso más tarde a “latro” ‘ladrón de cuadrilla, bandido’ y tendió a permanecer en castellano con la idea de ‘secreto’ (Corominas, Vol. II: 982). Por su parte Monlau agrega que esta voz se usa en Aragón con la significación de ‘ocultar intencionalmente alguna cosa con el ánimo de quedarse con ella’ (Monlau 723). Precisamente este sentido de ‘guardar en secreto’ es el que se mantiene vigente en Chiloé, cuando se alude al ‘espacio encajonado donde se almacenan las papas’.

4.15. Los bulbos almacenados durante los meses de invierno comienzan a echar unos tallos de color blanco, conocidos con el nombre de tallos [tayoh] en todo el territorio. En Huilad recogimos la variante *colvio* [kolβio], que según Valenzuela es “corbio” (<map.

³⁴

Erize 340, cita “púlcayün, -nguen” con el significado de ser resbaloso, ser resbaladizo.

“corbio” formada por: “carù” verde” y “vùu” “hilo”) que significa una ‘variedad de papas de Chiloé que se ha vuelto verde por efecto del sol’ (Valenzuela § 1745)³⁵.

Al proceso de que le crezcan los tallos a los tubérculos almacenados se les llama *entallando* [entayándo] y a la tarea de arrancárselos: *destallar* [dehtayáɪ].

4.16. También nos informaron que las papas eran atacadas periódicamente por algunas plagas, tales como el *tizón* [tisón] y el *pie negro* [pje-néyro]; y otras veces, por las primeras heladas de octubre o noviembre, llamadas *escarcha* [ehkártʃa] en toda la provincia. Variante: *escarchilla* [ehkartʃiya] en Quetalmahue.

Además, la *cuncunilla* [kunkuniya] ‘especie de gusano’ y el *pilme* [pílme]* (<map.: “púlmi” ‘unos moscones negros, venenosos, como avechuchos’, según Febrés) (Lenz § 1085) suelen ocasionar grandes estragos si no se toman a tiempo algunas providencias.

4.17. El número de alimentos preparados con papas es abundante en todo el territorio chilote, especialmente en todas las regiones más apartadas y aisladas de los centros urbanos, como se muestra en la lámina II.

Primeramente nos vamos a referir al grupo de alimentos que se prepara con papa mondada, rallada y exprimida. Luego a las comidas que se hacen con la fécula de estos bulbos y por último a los alimentos de papa ahumada.

La actividad de mondar, es decir, de cortar la corteza a los tubérculos, se conoce con el nombre de *pelar* [pelár] en toda la provincia, y lo que resulta de esta actividad: *cáscara* [káhkara] y *cuero* [kwéro]. También recogimos las variantes: *raspa* [ráhpa] y *corteza* [kortésa] en Puqueldón.

El milcao [milkáo] es uno de los alimentos que más se prepara en todos los hogares campesinos. Actualmente, en las regiones más apartadas ha pasado a reemplazar el pan, durante gran parte del año, hecho que no es nada de alentador como podemos observar. La masa resultante de la papa rallada y exprimida se prepara en forma de pequeños pancitos redondos o alargados y que una vez cocidos resultan ser muy resbalosos. En algunas ocasiones suelen llevar chicharrones para que tengan mayor sabor. Hay diversos modos de cocinarlos: fritos, hervidos y al horno.

Según Lenz, esta voz es seguramente mapuche (Febrés: “mulcayún” “melcayún” ‘resbalar’ o “melcagen” que significa ‘ser o estar resbaloso’ (Lenz § 882). Por su parte, Erize (Erize 260) y Valenzuela (Valenzuela §5881) también dan esta palabra como mapuche.

El *deche* [détʃe] o *regño* [réño] (probablemente del map. “nguelov” que significa ‘masa, pasta, amasijo’) (Erize 268) es un alimento muy complejo para prepararlo. Con la papa rallada y exprimida —pero esta vez sin quitar la corteza— forman una bola que se deja secar al humo, en el soberado de la cocina de fogón. Pasados unos seis meses —algunas veces uno o más años— hay que quitar el hollín y machacarla insistentemente hasta convertirla en pedazos. Luego, estos trozos se llevan al molino hidráulico y se les muele con trigo. Con la harina que resulta de esta faena se hacen unos pancitos o tortillas que se cocinan en el horno o en la ceniza.

35

Coleóptero negro que come las hojas de la papa y de la alfalfa.

Dentro de este mismo grupo, clasificaremos una serie de alimentos que se preparan mezclados con harina. Entre éstos tenemos: los *chapaleles* [tʃapaléh]; la *chochoca* [tʃotʃóka]; los *picarones* [pikaróneh]; la *sema* [séma] y la *mazamorra* [masamóřa], esta última voz, ha sido citada como palabra propia de Hispanomérica por Malaret (Malaret 551)³⁶.

Los *chapaleles* (<map. “chapüd” ‘aplastado, chato’ y la terminación “-len” ‘quedar en tal estado’, según Meyer-Rusca) (Meyer-Rusca 31; Erize 108) son una mezcla de papa rallada con harina en forma de tortilla que se cuece en agua o al calor de las piedras del curanto. También estos pancitos resultan ser muy resbaladizos, al igual que los *milcaos*.

La *chochoca*, como se conoce en todo el territorio, es el nombre de un alimento hecho con una mezcla de *milcao* y papa cocida. Este alimento se cocina revistiendo un palo redondo y colocándolo, posteriormente, al calor de las brasas, donde luego se acostumbra a echar manteca de cerdo para que no se queme.

Posiblemente la palabra *chochoca* proviene del mapuche “trotroca”, y ésta de “thovthovcan” que significa ‘hacer estallar’; además, dice Lenz, que esta voz se usa en el sur y significa una comida originaria de la isla de Chiloé (Lenz § 1398).

Otra manera de preparar los tubérculos consiste en envolver una porción de papa rallada y estrujada en una masa de harina y asarla revestida en hojas de *pangue*, enterrada en la ceniza. A este tipo de alimento lo designan con el nombre de *picarones* en toda la provincia.

Probablemente el nombre de esta comida, por alguna similitud advertida en la preparación, lo tomaron del que se usa en el resto del país para referirse: ‘a unas roscas que se comen fritas en sartén’ voz que ha recogido Malaret como un americanismo usado en Chile y Perú (Malaret 650). Por otra parte, es posible que los picarones estén emparentados con un alimento, hecho de maíz, que se prepara en algunas regiones colombianas —el *chócolo niño*— el cual se hace en forma parecida. También se cocina en la ceniza envuelto en hojas de plátano o “pangas” (Rodríguez 63).

Finalmente nos referiremos a una variedad de *picarones*: la *sema*. Se distingue de la comida anterior, únicamente por llevar carne. Casi siempre prefieren la carne de pollo. En algunas regiones de Colombia también se prepara un alimento parecido de maíz, que llaman “tamales” (Rodríguez 67). Además, fuimos informados que en la parte norte de la provincia de Valdivia, llaman “tamales”, a una pasta de maíz tierno rallado envuelto en hojas de coles que se cuece en agua.

4.18. En el segundo grupo clasificaremos los alimentos que se preparan con la fécula de la papa. En Chiloé, a la fécula de estos bulbos, se le llama *chuño* [tʃuno] (<quechua “Ch’unu” ‘la papa helada y secada al sol’) (Lenz § 476; RAE, *Dicc.* 419) y lío [lío]. Esta última voz, probablemente provenga del adjetivo mapuche “liu” ‘blanco, claro’ (Lenz 222), por la analogía existente con el color blanco del *chuño*.

³⁶ En algunas regiones de Colombia recibe el mismo nombre, pero se prepara con maíz (L. Rodríguez, *Léxico de...*, Rev. Thesavrus, tomo XIX, N° 1, 1964).

El *chopón* [tʰopón]; los *vaemes* [ʙaémeh] y la *mella* [méya] son las comidas que componen este segundo grupo.

El *chopón* es una bola de chuño (aproximadamente de unos veinte centímetros de diámetro) que se cocina asada al calor de las brasas, donde se va dando vueltas para que se cueza pareja. Como es de suponer, las capas [lah kápah] que se van desprendiendo por efecto del calor son las mismas que sirven en un plato con un poco de azúcar o manteca de cerdo.

La posible etimología mapuche que da Lenz —cuando cita a Febrés: “thopumn” ‘disparar’ < “thovn” ‘dispararse, hacer estruendo o estallido, aplicase a bocas de fuego, volcanes, truenos u otros estallidos’ (Lenz § 1398; Álvarez 147)— básase especialmente en el hecho de que el revestimiento de sal que colocan a la bola cada vez que se retira una capa, emite estallidos continuados al ponerse en contacto con el fuego.

Por otra parte, creen que cuando en la noche de San Juan baila la bola sobre las brasas, lanzando chispas a los asistentes, es para anunciar buenos augurios a los dueños de casa.

El *vaeme* (probablemente del mapuche, Febrés: “vaimn” ‘hervir active o hacer hervir’) (Lenz § 1438)³⁷ es una especie de pan preparado con fécula que se come cocido en agua. En Rauco, también se le suele decir colado [koláo], aun cuando este nombre se usa en el resto de la provincia para aludir al proceso de la preparación del chuño. A menudo sírvese en las *mingas* o en reuniones importantes.

Mella (de posible etimología mapuche, según Lenz) (Lenz § 854) es el nombre más extendido de una especie de pan, preparado con los tubérculos —evidentemente, rallados y exprimidos— que crecen en el papal después de realizada la cosecha. Por lo general, se cuece en la ceniza envuelto en hojas de *pangue*, al igual que la *sema* y los *picarones*.

En Rauco y Puqueldón recogimos la variante *huminta* [umínta] (< quechua “huminta” ‘bollo de maíz tierno triturado con sal o con azúcar’) (Valenzuela § 10089) y en Cailín *huaiqueme* [gwaikéme], por “builquemes”, según Álvarez es voz mapuche (Álvarez 132).

4.19. Finalmente nos referiremos al tercer grupo de alimentos que se preparan con papas ahumadas o *añejas* [anéhah]. El nombre de esta comida es *mallo de papa* [mayo de ...] en todo el territorio (< map. “mallo, -um” ‘guiso de papas cocidas...’, según Lenz) (Lenz § 808) y alude al conjunto de papas ahumadas -puestas al humo en el soberado de la cocina- que se cuecen en agua y se sirven en las comidas a modo de pan.

III. BREVE RESEÑA DE LAS LOCALIDADES

1. Compu [kóm^mpu]. Lugar ubicado en la parte suroriental de la Isla Grande, junto al estuario del mismo nombre. Posee escuela pública e iglesia. Actualmente pasa por esta localidad la carretera panamericana.

³⁷ Erize, agrega que su nombre es “vaime” ‘bollo de masas de papas hervidas’, 411.

La escasa población que habita en este lugar se dedica de preferencia a la agricultura y a la explotación de la madera.

2. *Cucao* [kukáo]. Localidad pintoresca situada en la costa occidental de la Isla Grande, junto al lago del mismo nombre. Cuenta con iglesia y escuela pública. Es de difícil acceso, sólo se puede llegar a ella partiendo en lancha desde un caserío que está al este del lago *Huillinco* [ʰwiɣínko] (lago comunicado con el anterior mediante un estrecho). La mayor parte de la población es indígena y se dedica a la agricultura, ganadería, venta de maderas, etc. Viven de los productos del mar y de un pequeño lavadero de oro. El fenómeno lingüístico más marcado de sus pobladores es la aspiración de la consonante [x].

3. *Rauco* [řauko]; 4. *Butalcura* [βutalkúra) y 5. *Quetalmahue* [ketalmáywe] son pequeñas y modestas localidades de la Isla Grande que no presentan nada en particular. Todas poseen escuela e iglesia.

6. *Linao* [lináo]. Pueblo pequeño ubicado en la parte noreste de la isla de Chiloé y al sur de la bahía del mismo nombre. Posee iglesia, servicio de correos, grupo escolar, carabineros, etc. En los alrededores existe una pequeña fábrica de cal, perteneciente a un señor español. Los pobladores viven de la agricultura y de la explotación de maderas. Las comunicaciones son buenas y hay microbús diario hasta Ancud.

7. *Cailin* [kailín]; 8. *Huildad* [ʰwildá]. Son aldeas pequeñas ubicadas en la parte sur de la Isla Grande. Sus pobladores se dedican a la caza de lobos marinos en las islas Guaitecas. Ambas localidades se pueden visitar desde el puerto de Quellón.

9. *Puqueldón* [pukeldón]; 10. *Achao* [atʃáo]; 11. *Chaulinec* [tʃaulinék] y 12. *Cheniao* [tʃenjáo] son pueblos y puertos pequeños de la provincia de Chiloé. Por lo general, sus habitantes se dedican a la pesca y a la agricultura. Al igual que todas las localidades visitadas, éstas también poseen iglesia y escuela pública.

13. *Quicavi* [kikaβí]. Caserío y puerto situado al noreste de la Isla Grande, frente a las islas Chauques. Quicaví fue habilitado como puerto menor el 7 de julio de 1886. Cuenta con iglesia, escuela pública, servicio de correos, etc. Tiene comunicación únicamente por vía marítima. Sus habitantes viven de la agricultura y de la ganadería.

IV. NÓMINA DE INFORMACIONES POR LOCALIDADES

Se anotan en cursiva los informadores principales.

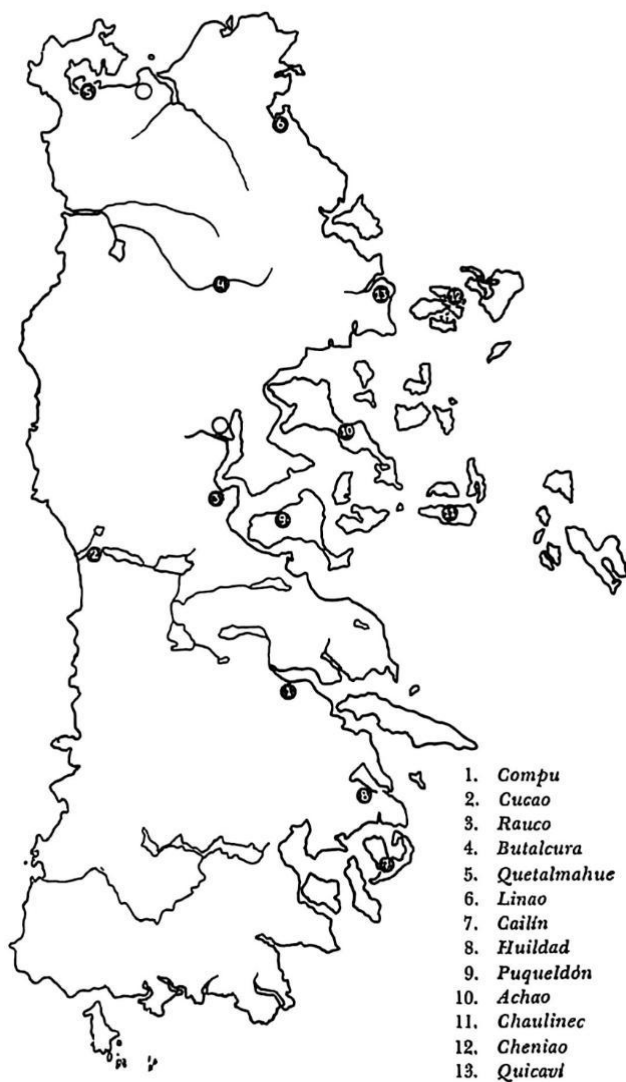
Los sujetos fueron seleccionados según las características generales que aconsejan los investigadores. Las alteraciones más comunes pueden verse en el párrafo 0.4 de la Introducción.

	LUGAR		NOMBRE	AÑOS DE EDAD
1.	Compu	:	<i>Domingo Nauto Teca</i>	77
			Ana Llantureo Mañao	40
2.	Cucao	:	<i>Liburio Millacura Chodimán</i>	60
			Benedicto Millacura Chodimán	63
			María Dolores Vera vda. De Vera	72
3.	Rauco	:	<i>Tomás Oyarzún Andrade</i>	67
			Luzmira Alvarado Gallarde	41
4.	Butalcura	:	<i>Horacio Ojeda Cárdenas</i>	35
			Antonio Torres Barrientos	40
5.	Quetalmahue	:	<i>Manuel Galindo Ampuero</i>	49
			Antonio Ríos Burgos	40
6.	Linao	:	<i>Manuel Hernández Huenchur</i>	56
			Enrique Andrades Andrades	78
			Ventura Segundo Quidiante Coileo	80
7.	Cailín	:	<i>Virginio Chihual Chihual</i>	54
			Esteban Caribuney Lepío	57
8.	Huildad	:	<i>Juan Caín Vargas</i>	50
			Pedro Montiel Velazquez	54
9.	Puqueldón	:	<i>Pedro Remolcai Huaiquín</i>	73
			Herminia Ojeda Ojeda	65
			José Dolores Mansilla Torres	55
			Pedro Barría Barría	65
10.	Achao	:	<i>Dolorindo Cárdenas Bustamante</i>	67
			Manuel Santana Mansilla	70
			Juan Bautista Vivar B.	68
11.	Chaulinec	:	<i>Efraín Alvarado Cárdenas</i>	70
			Manuel Levill L.	46
			Blastemia Elgueta Santana	55
12.	Cheniaio	:	<i>Andrés Sussi Torres</i>	64
			David Aguilante Gallarde	30
13.	Quicaví	:	<i>Manuel Barría Mansilla</i>	49
			Juan Canipani Pinto	53
			José Gil Muñoz Cárdenas	80

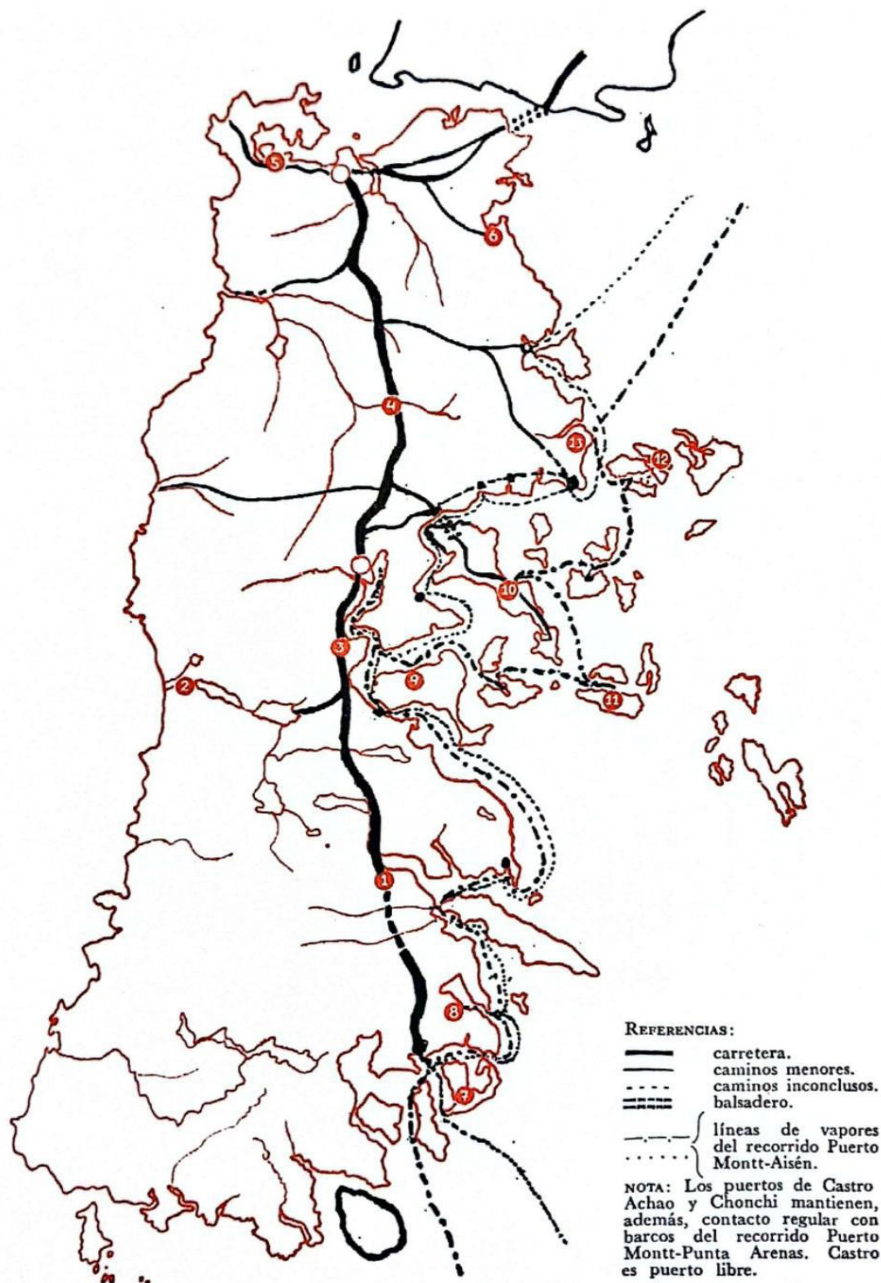
V. MAPAS INFORMATIVOS

CHILOE

LOCALIDADES ELEGIDAS PARA LA ENCUESTA



CHIL OÉ
VÍAS DE COMUNICACIÓN
(Para la ubicación de los puntos cf. Mapa anterior)



LAMINA I

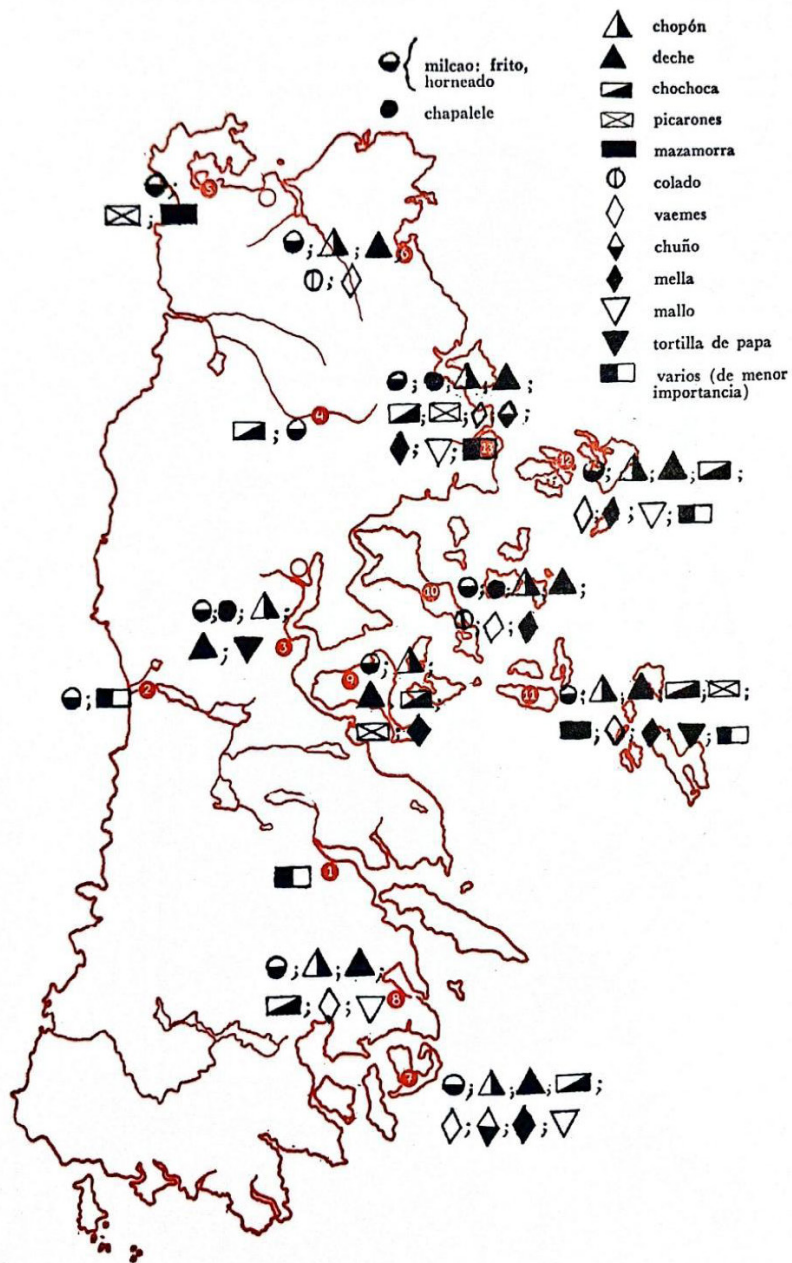
CLASIFICACION DE LA PAPA EN BASE A LA
FORMA Y AL COLOR

ALARGADAS	REDONDEADAS	FORMA NO CONSIGNADA	VARIAS
klaβéla	nótra	gwíŋka	tʃontʃína
ywarúna	osouníya	kaβayéras	baldíβjana
koralla	kamotiya	amariya	afrikána
kilah	kamóta	fransesiya	kóhta
mikúnah	sjéte semána	sjélo	xinétika
séða	alemána	goléra o *wápa	seðafén
karméla	la-temprána	gwáðe	pálde
alemána	ywéβo	baporína	papaláyo
bihkótʃa	bláŋka		
dúlse	klaβéla		
la soldá	fóra		
kóndoi	amerikána		
tolténa	fransésa bláŋka		
yíye	fransésa néyra		
yíneh	tʃiléna		
peréywe	kaŋtʃáo		
óka	bonita		
lahkátʃo	kalifórnia		
keyengwáka	sapatóna		
peðán	mataβáha		
bahtonésa	koytʃamó		
palméta	múta		
pimpinéla			
medjalúna			

Para la comprensión de esta lámina debe tenerse en cuenta las siguientes observaciones:
(r) roja; (b) blanca; (a) amarilla; (az) azul y (n) negra.

LAMINA II

DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS DE PAPA



1. Corredera.
2. Solera.
3. Tolva.
4. Canaleta.
5. Tarabilla.
6. Cajón.
7. Ojo.
8. Eje.
9. Clavija.
10. Rodezno.
11. Palas.
12. Puente.
13. Pivote.
14. Caz.
15. Regulador.
16. Represa.
17. Compuerta.

LÁMINA III

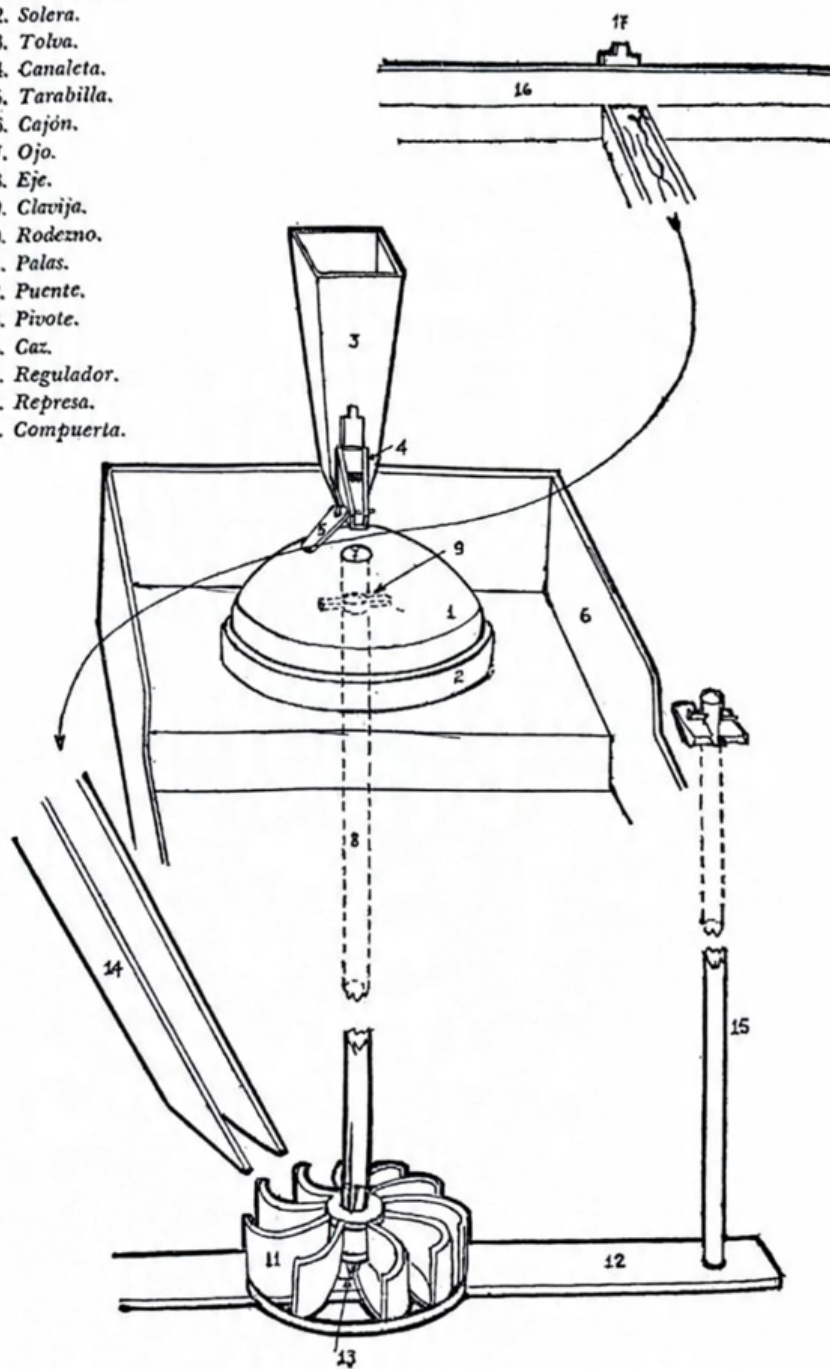


LÁMINA IV

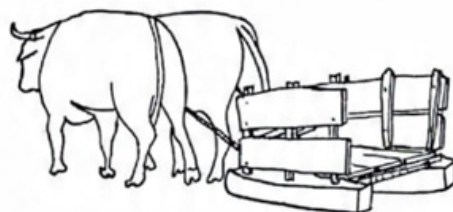
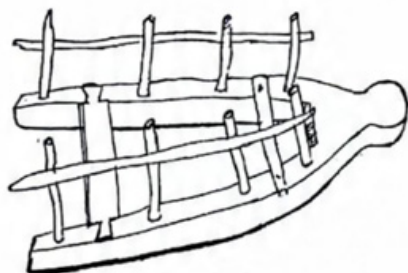
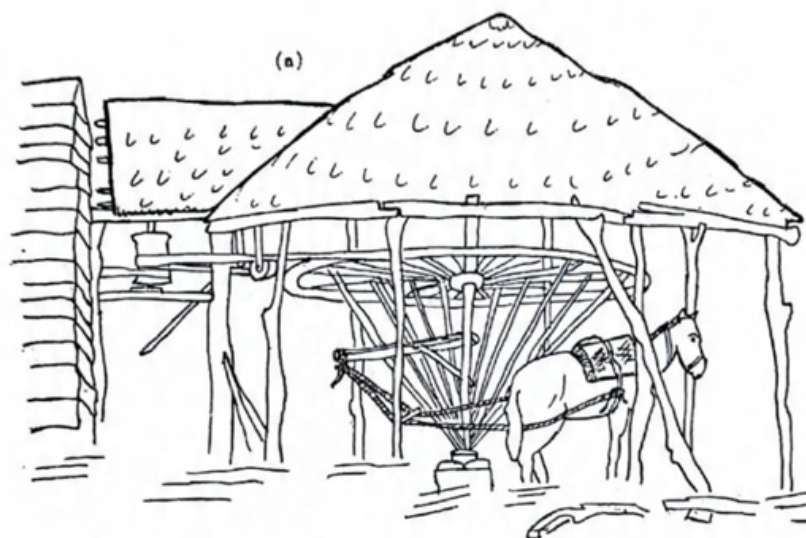
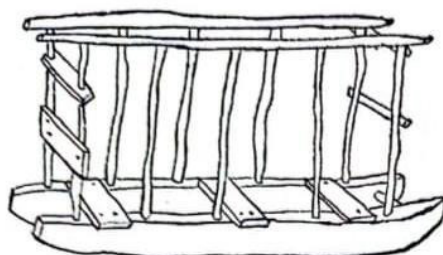
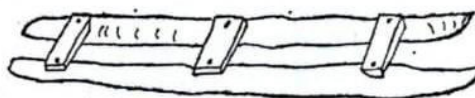


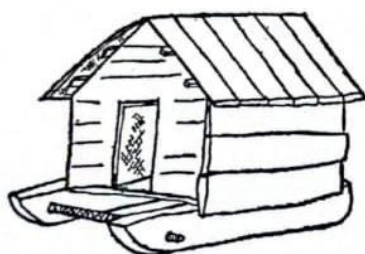
LÁMINA V



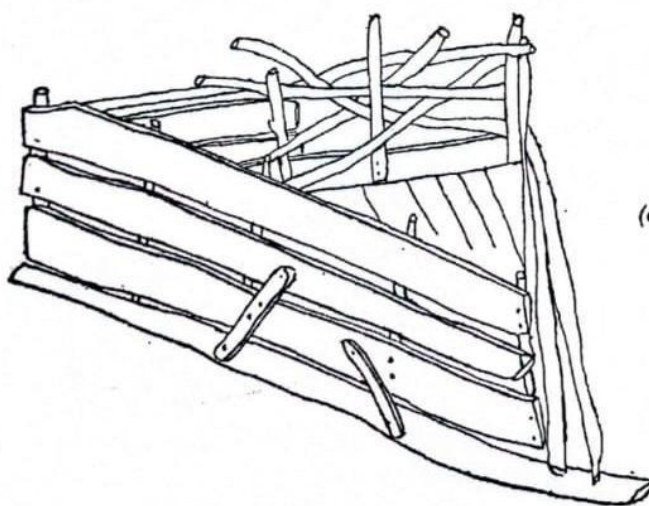
(a)



(b)

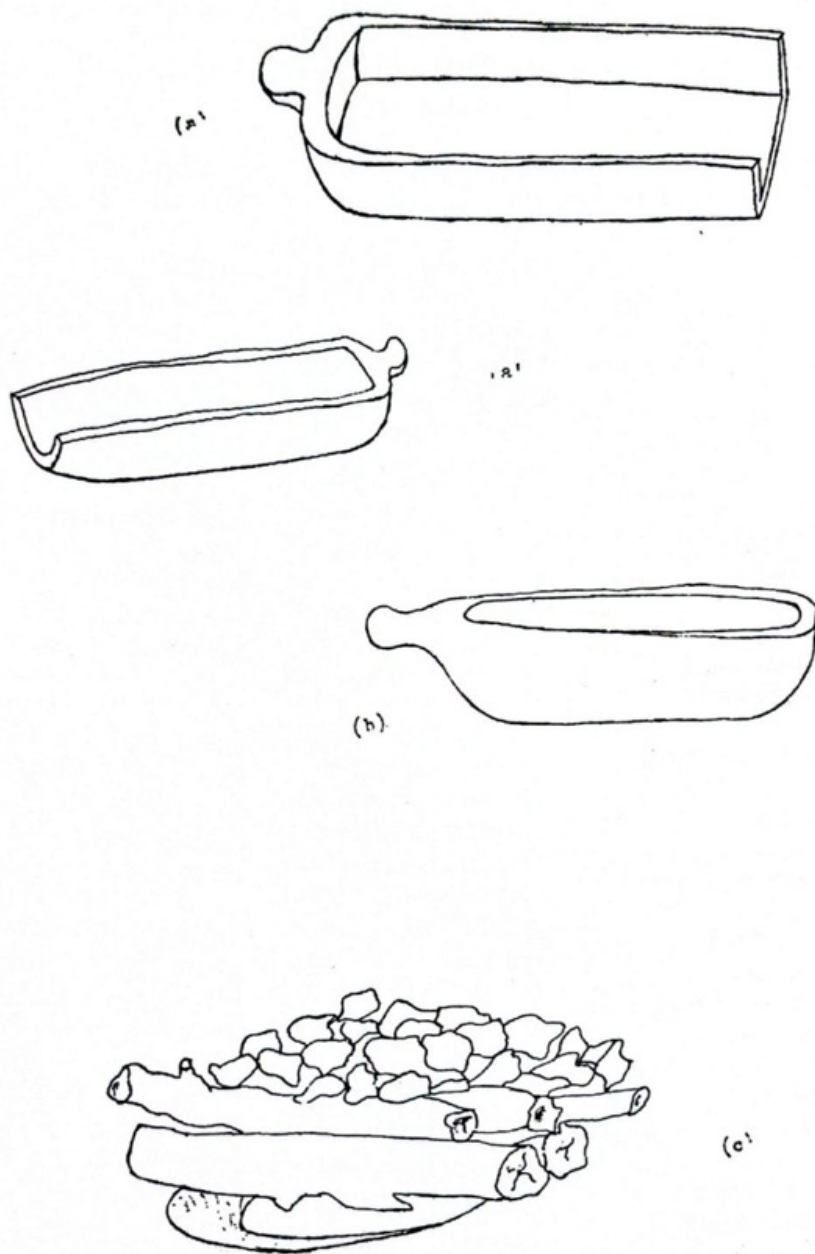


(c)



(d)

LÁMINA VI



VI. GLOSARIO

Los signos [] de la transcripción fonética fueron eliminados para mayor claridad. Entre paréntesis se indica la significación de los sintagmas de comprensión más difícil.

Los números hacen referencia a los párrafos y páginas donde se registró cada una de las formas.

atfáo, p. 332	blánka, § 4.9	ehkáıtfá, § 4.16
afoıaı la pápa, § 4.5	bo ^e ıwa, § 4.14	chkaıtfıya, § 4.16
afrétfo, § 1.12	boltéa a lúma, § 4.4	e la pjéđra, § 1.10
afrikána, § 4.11	butalkúra, p. 332	en méłga, § 4.4
ayona ^o ı, § 4.4		ensiméra, § 1.9
a ^w aláto, § 4.4	t ^f ákra, § 4.1	entangáı, § 4.4 (cu-
aywánte, § 1.4	t ^f ámpah, § 3.2; § 3.6	brir los terrenos con
aitu, § 4.6	t ^f ant ^f éıa, § 4.6	algas marinas para
akaıjájı, § 4.14	t ^f ájııto ^o , § 4.6	fertilizarlos)
alemana, § 4.8; § 4.9	t ^f anywájı o ııırlótse,	entánge, § 4.4
alétah, § 1.7	§ 2.2	entayándo, § 4.15
al pélo, § 4.4	t ^f ánka, § 1.9	entóma ^e ıııwa, §
altúra, § 1.3	t ^f apaléleh, § 4.17	1.4
al tránko ^e el krihtjá-	t ^f áta, § 2.8	éra, § 1.14
no, § 4.4	ıııaılınék, p. 332	erıđo, § 1.6
amarıya, § 4.10	t ^f enjáı, p. 332	éıe sentıal o sentııo, §
amerikána, § 4.9	t ^f ıfle, § 1.4; § 1.5	2.9
amerikáo, § 4.4	t ^f ııya, § 1.12	
ant ^f óı, § 4.4	t ^f ılıéna, § 4.9	fóra, § 4.9
antiwáo, § 3.1	t ^f ılıóte, § 1.3; § 4.4	flóı, § 4.3
anéxah, § 4.19	t ^f ot ^f óka, § 4.17	fransésa blánka, § 4.9
aporka ^o ı, § 4.5	t ^f ólgah, § 3.2; § 3.5	fransésa néıya, § 4.9
apoıkaúra, § 4.5	t ^f opt ^f ıına, § 4.11	fransesıya, § 4.10
atraıesájıı ^o , § 2.2	t ^f opón, § 4.18	
	t ^f óroh, § 3.2	galpón, § 4.4
ııáémeh, § 4.18 (ali-	t ^f únga, § 1.10	gáıtfıo, § 4.3
mento de papa)	t ^f úııo, § 4.18	gótfa, § 4.3
bahtonésa, § 4.8	t ^f ıpáı, § 3.8	goléra, § 4.10
ııakúno, § 4.4		gólıa, § 1.12
balđııjána, § 4.11	de ^w axera, § 1.9	goltéa kon-ará ^o , § 4.4
balséra, § 2.8	détse, § 4.17	gwá ^e , § 4.10
bánko trăséro, § 2.9	dehtayáı, § 4.15	^w waıkéme, § 4.18
baporına, § 4.10	doréhno, § 1.6	^w waláto, § 4.4; § 4.6
baııl, § 1.10	desáywe, § 1.4	^w walpón, § 4.4
baxáı la kúıa, § 1.8	deteneóı, § 1.8	^w wanéıo, § 4.4
bıhkótfa, § 4.8	dúlse, § 4.8	^w wanjáıdo, § 4.4

- *wápa, § 4.10
 *warúna, § 4.8 (clase de papa)
 *wé^o, § 4.9
 *wiŋka, § 4.10
 gwildá, p. 332
 *wiyil, § 4.12
 gwiŋko, p. 331
 *wotjéna, § 4.13
 *wóka ^eel molino, § 1.10
 ináleh, § 4.12
 ka^ayéra*, § 4.10
 káhkara, § 4.17
 kái^{we}, § 4.3
 kajlín, p. 332
 kalifórŋja, § 4.9
 kamá^a, § 1.9
 kamóta, § 4.9
 kampanárjo, § 1.14
 kanál, § 1.4
 kanóa_o ðornáxo, § 2.10
 kanóa, § 2.11
 kánwa, § 2.11
 kaŋetjáŋ, § 4.14
 káŋkamo, § 1.6
 karolína, § 1.15
 karméla, § 4.8
 kaŋtjáŋ, § 4.9
 kaxón, § 1.9
 keyeŋ^{wáka}, § 4.8
 ketalmá^{we}, p. 332
 kilmáyweh, § 3.2
 kikaŋí, p. 332
 kŋlah, § 4.8
 kilmáj, § 3.3
 kíŋtjo, § 2.3
 kla^{éla}, § 4.8; § 4.9
 kóhta, § 4.11
 kohtúmbre ^eaká, § 3.1
 kolá^o, § 4.18
 kolŋío, § 4.15
 kome^(a)éro, § 1.13
 kómpu, p. 331
 kompwéŋta, § 1.4
 koŋtjamó, § 4.9
 kóndoŋ, § 4.8
 koŋkiywéneh, § 3.2
 koráŋla, § 4.8
 koŋeá*, § 1.14
 koŋe^aéra, § 1.19
 kortésa, § 4.17
 konsúmo, § 4.6
 kuŋfára, § 1.11
 kuŋŋipóni, § 4.6
 kukáo, p. 331
 kuŋkuniya, § 4.16
 kúŋa, § 1.8
 kurán, § 3.2
 kuráneŋ, § 3.2
 kuránto, § 3.2
 kwéŋda, § 4.4
 kwéro, § 4.17
 la^{íxa}, § 1.7
 laŋolánte, § 1.14
 laðrón, § 1.4
 laðrón ^eel molino, § 1.4
 lah-kaŋtfoŋ, § 4.8
 lahkápah, § 4.18
 lah kóhtŋa, § 1.13
 la kosétŋa, § 4.6
 lamíya, § 4.4
 la^a pje^ara*, § 1.9
 le^aánte ^eel tjeŋa, § 4.5
 léŋa, § 3.5
 líŋo, § 4.18 (fécula de la papa)
 lináo, p. 332
 loh kohtáoh, § 2.9
 lúma, § 3.5
 mákila, § 1.1; § 1.12
 malikáte, § 1.14
 maría, § 1.15
 masamóŋa, § 4.17
 máta, § 4.3
 mataŋáha, § 4.9
 máyo ^e, § 4.19
 meðjalúna, § 4.8
 méya, § 4.18
 mikúŋa, § 4.8
 milkáo, § 4.17
 milkáo_i tŋapaléle, § 3.5
 míŋga, § 4.6; § 4.18
 molino ^eaywa, § 1.3
 móŋxa, § 2.7
 móŋo, § 2.2; § 2.9
 múŋta, § 4.9
 mwéŋto, § 1.8
 naŋuráŋlo, § 1.15 (inauguración)
 nóŋŋa, § 4.9
 ŋeré^{we}, § 4.8
 ŋóŋŋa, § 4.8
 o^{exúno}, § 4.4
 óŋo, § 3.4
 óka, § 4.8
 osoŋniya, § 4.9 (clase de papa)
 óxa, § 4.3
 o-xoxó^{xoxó}, § 3.7
 óyo, § 3.4
 pálah, § 1.7
 palaúso, § 1.6
 páŋde, § 4.11
 palméta, § 4.8
 páŋge, § 4.4; § 4.17
 pápa, § 4.1
 papál, § 4.5
 papaláyo, § 4.11
 paránteŋ, § 2.2
 páŋte, § 1.9
 peðán, § 4.8
 peláŋ, § 4.17
 períya, § 2.2

peseβréra, § 4.4	sakáo, § 1.7	taraβíya, § 1.11
péyre, § 3.8	sambúyo, § 2.10	táyoh, § 4.15
pika ⁴ ói, § 1.13; § 4.4	sapáta, § 2.4	táyo_o káño, § 4.3
pikánte, § 3.8	sapatóna, § 4.9	temprána, § 4.9
pikáo_kasiya, § 4.4	sargáso, § 4.4	teřaplén, § 4.4
pikaróneh, § 4.17	seafóřa_el, § 1.13	tisón, § 4.16
pilkágweh, § 4.13 (pa- pa tardía)	seáso, § 1.12	tólywa, § 1.11
pílme, § 4.16	seáda, § 4.8	tolténa, § 4.8
pijón, § 1.8	se ⁴ afén, § 4.11	tóma, § 1.4
pje ⁴ rah, § 3.5	seyúnda kompweíta, § 1.4	tomái, § 3.8
pje-négro, § 4.16	sema, § 4.17 (alimen- to de papa)	trinéo, § 2.3
pjeína, § 2.4	sembra ⁴ ói, § 4.4	tróha, § 4.14
plájtfa, § 1.7; § 1.8	sembrái, § 4.4	
póhteh, § 2.6	semiya, § 4.6	umínta, § 4.18 (ali- mento de papa)
pohtrérah, § 4.12	sentráleh, § 2.9	una kaf:đa_c_áywa, § 1.3
polmáj, § 3.3	siméra, § 1.9	una řája, § 1.12
póni, § 4.1	sjélo, § 4.10	uróneh, § 4.14
pukeldón, p. 332		uséa_el y ⁴ otonsító, § 4.3
pwénte, § 1.8	sjéte semána, § 4.9	usiyo, § 1.6
řáhpa, § 4.17	soldái, § 4.8 (clase de papa)	
řařh, § 4.3	soléra, § 1.9	xinétika, § 4.11
řáuko, p. 332	suβíla kúřa, § 1.8	xosé, § 1.15
řeándola, § 4.4 (regar)	súprika, § 4.6	xwéisa, § 2.4
řeyái, § 4.4	surkáo, § 4.4	
řéřño, § 4.17 (alimen- to de papa)	táka, § 3.2; § 3.5	ye ⁴ weríso, § 4.4
řođéhno, § 1.6	tapa ⁴ ói, § 4.4	yíneh, § 4.8
		yíye, § 4.8

OBRAS CITADAS

- Alemaný Bolufer, Manuel. 1920. *Tratado de formación de Palabras en la Lengua Castellana*. La derivación y la composición. Estudio de los sufijos y prefijos empleados en una obra. Librería General de Victoriano Suárez. Madrid.
- Alvar, Manuel. 1951. *Historia y metodología lingüísticas. A propósito del Atlas de Rumanía*. Salamanca.
- . 1960. *Los nuevos Atlas lingüísticos de la Romania*. Universidad de Granada. Granada.
- . 1948. *El habla del campo de Jaca*. C.S.I.C., Premio Menéndez Pelayo. Salamanca.
- . 1963. *Atlas Lingüístico Etnográfico de Andalucía*. 2 tomos. Con la colaboración de A. Llorente y G. Salvador. Patrocinado por la "Fundación Juan March". C.S.I.C.; tomo I, 1961; tomo II.
- Álvarez, Guzmán. 1949. *El habla de Babia y Laciana*. C.S.I.C.; Madrid.
- Álvarez Sotomayor, Agustín. 1949. *Vocablos y modismos del lenguaje de Chiloé*. Prensas de la Univ. de Chile. Anales de la Universidad de Chile, N°s 65 y 66. Santiago de Chile.
- Ampuero, Galvarino. 1952. *Repertorio folklórico de Chiloé*. Editorial Universitaria. Anales de la Universidad de Chile, N°s 85 y 86. Santiago de Chile.
- Armengol Valenzuela, Pedro. 1918. *Glosario etimológico de nombres de hombres, animales, plantas, ríos y lugares y de vocablos incorporados en el lenguaje vulgar, aborígenes de Chile, y de algún otro país americano*. Tomos I y II. Imprenta Universitaria. Santiago de Chile.
- Augusta, Félix José De. 1916. *Diccionario Araucano-Español y Español-Araucano*. Tomo I. Imprenta Universitaria, Bandera 130. Santiago de Chile.
- Baeza R., Víctor Manuel. 1930. *Los nombres vulgares de las plantas silvestres de Chile y su concordancia con los nombres científicos*. Imprenta "El Globo". Segunda edición aumentada. Santiago de Chile.
- Barrientos Díaz, Pedro J. 1949. *Historia de Chiloé*. Imprenta "La Cruz del Sur". Segunda edición. Ancud.
- Brüt, Käte. 1938. *Madeira*. (Apud. *Del Boletim de Filología*). Tomo V, fascículo 3-4. Imprenta Nacional de Lisboa.
- Buesa Oliver, Tomás y Flórez, Luis. 1954. *El atlas lingüístico etnográfico de Colombia* (ALEC). Cuestionario preliminar. Instituto Caro y Cuervo. Bogotá.
- Casado Lobato, María Concepción. 1948. *El habla de La Cabrera Alta*. Revista de Filología Española. C.S.I.C. Anejo XLI.
- Contreras O., Constantino. 1965. *Estudio lingüístico-folklórico de Chiloé: mitos y costumbres*. Memoria de prueba presentada a la Universidad Austral de Chile, Valdivia.
- Corominas, J. 1954. *Diccionario Crítico Etimológico de la lengua castellana*. BRH. V. Dictionarios etimológicos, 4 vols. Editorial Gredos. Madrid.
- Coseriu, Eugenio. 1955. *La geografía lingüística*. Revista de la Facultad de Humanidades y Ciencias, N° 14. Montevideo.

- Echeverría y Reyes, Aníbal. 1900. *Voces usadas en Chile. Anexo a los AUCH*. Imprenta Elzeviriana, Santiago de Chile.
- EUI: *Enciclopedia Universal Ilustrada*. Europeo- Americana. Tomo V. Editorial Espasa- Calpe, S. A. Madrid, Ríos de Rosas, 26.
- Erize, Esteban. 1960. *Diccionario comentado Mapuche- Español*. Araucano, pehuenche, pampa, picunche, rancülche, huilliche. Editorial Yepun. Bahía Blanca. Buenos Aires.
- Fernández, Joseph. 1960. *El habla de Sisterna*. C.S.I.C. Revista de Filología Española. Anejo LXXIV. Madrid.
- Gay, Claudio. MDCCCXLIX. *Historia física y política de Chile*. París en casa del autor. Imprenta de Thunot y Cía. Chile en el Museo de Historia Natural de Santiago. Tomo IV, Botánica.
- Gunckel, Hugo. 1960. *Nombres indígenas de plantas chilenas*. Universidad de Chile. Santiago.
- Koller, Elba. 1958. *El cultivo del arroz en la provincia de Ñuble y su terminología*. Boletín de Filología. T. IX, Universidad de Chile, Santiago.
- Krüger, Fritz. 1947. *El léxico rural del noreste ibérico*. C.S.I.C. Revista de Filología Española. Anejo XXXVI. Traducción de Emilio Lorenzo y Criado. Madrid.
- Lenz, Rodolfo. 1905-1910. *Diccionario etimológico de las voces chilenas derivadas de lenguas indígenas americanas*. Publicado como anexo a los *Anales de la Universidad De Chile*. Imprenta Cervantes. Bandera 50. Santiago de Chile.
- Malaret, Augusto. 1946. *Diccionario de americanismos*. Emecé Editoriales, S. A., tercera edición. Buenos Aires.
- Medina, José Toribio. 1952. *Los aborígenes de Chile*. Introducción de Carlos Keller R. Fondo Histórico y Bibliográfico José T. Medina. Imprenta Universitaria. Santiago de Chile.
- _____. 1928. *Chilenísimos*. Apuntes Lexicográficos por J. T. Medina. Soc. Imp. Y Lit. Universo. Ahumasa 32. Santiago de Chile.
- Menéndez Pidal, Ramón. 1919. *Documentos Lingüísticos de España*. (I. Reino de Castilla). Imprenta de los sucesores de Hernando. Junta para ampliación de estudios e investigaciones científicas. Centro de estudios Históricos. Con índice cronológico de los documentos. Madrid.
- _____. 1958. *Manual de Gramática Histórica Española*. Espasa-Calpe, S. A., décima edición. Madrid.
- Meyer Rusca, Walterio y Ernesto Wilhem De Moesbach. 1955. *Diccionario geográfico etimológico indígena de la provincia de Valdivia, Osorno y Llanquihue*. Imprenta San Francisco. Padre Las Casas-Temuco.
- Meyer Rusca, Walterio. 1952. 550 *Chilenismos*. Editorial San Francisco. Padre Las Casas. Temuco.
- Moesbash, Ernesto Wilhem De. 1944. *Voz de Arauco*. Padre Las Casas-Temuco.
- Monlau, Pedro Felipe. 1946. *Diccionario etimológico de la lengua castellana precedido de unos rudimentos de etimología*. Joaquín Gil, editor, tercera Edición ampliada. Buenos Aires.

- Muñoz Pizarro, Carlos. 1959. *Sinopsis de la flora chilena*. Claves para la identificación de familias y géneros, Ediciones de la Universidad De Chile, Santiago.
- Navarro, Tomás. 1957. *Manual de Pronunciación española*. Hafner Publishing Company. Quinta edición corregida. Nueva York.
- Oroz, Rodolfo. 1955. *La carreta chilena sureña*. Instituto de Filología de la Universidad de Chile. Tirada aparte de Anales de la Universidad de Chile. Santiago.
- Pop, Sever. 1950. *La Dialectologie. Aperçu historique et méthodes d'enquêtes linguistiques*. Lovania, Tomos I y II.
- Real Academia Española (RAE). 1956. *Diccionario de la Lengua Española*. Editorial Espasa-Calpe, S. A., decimoctava edición, Madrid.
- _____. 1950. *Diccionario Manual e Ilustrativo de la Lengua Española*. Editorial Espasa-Calpe, S. A., segunda edición, Madrid.
- Rodríguez, María Luisa. 1964. *Léxico de la alimentación popular en algunas regiones de Colombia*. Boletín del Instituto Caro y Cuervo. Revista Thesavrvs, Tomo XIX, enero-abril, Nº1. Bogotá.
- Rohlf, Gerhard. 1952. *Estudios sobre Geografía Lingüística de Italia*. Colección Filología, IV. Prólogo de M. Alvar. Universidad de Granada.
- Sanchís Guarner, Manuel. 1953. *La cartografía Lingüística de la actualidad y el Atlas de la Península Ibérica*. C.S.I.C. Monografías De Ciencia Moderna 43, 1. Instituto Miguel de Cervantes. Palma de Mallorca.
- Subercaseaux, Benjamín. 1961. *Chile, o una Loca Geografía*. Editorial Ercilla, duodécima edición. Santiago de Chile.
- _____. 1951. *Tierra de Océano. La epopeya marítima de un pueblo terrestre*. Editorial Ercilla, tercera Edición. Santiago de Chile.
- Valdivia, Pedro de. 1955. *Cartas*. Introducción de Jaime Eyzaguirre. Editorial del Pacífico. Santiago de Chile.
- Valenzuela Rojas, Bernardo. 1962. *El honor campesino y su función panificadora*. Estudio etnográfico del anexo A de la vivienda campesina del valle central de Chile. Boletín de Filología, tomo XIII, Universidad de Chile. Santiago.
- Violant y Simorra, Ramón. 1958. *El arado y el yugo tradicionales en Cataluña*. Revista de Dialectología y Tradiciones Populares, C.S.I.S., T. XIV. Cuadernos 3º y 4º.
- Wagner Rosas, Claudio. 1963. *Geografía léxica valdiviana: el campo y la costa*. Memoria de prueba presentada a la Universidad Austral de Chile, Valdivia.
- Weber, Walfried. 1957. *Silvicultura chilena actual*. Imprenta "Hucke". Temuco.
- Zamora Vicente, Alonso. 1953. *Léxico rural asturiano*. Palabras y cosas de Libardón (Colunga). Colección Filológica, VI. Univ. De Granada.



Puente a la Isla Aucar de las almas navegantes, Chiloé. ©Javier Mansilla.

