Capítulo II

EL PANAMEÑO ANTE EL HOMBRE

EL PANAMEÑO EN SU VIDA DIARIA.

En el capítulo anterior traté de explicar cómo reacciona el panameño ante la naturaleza y cómo de esa actitud que asume ante ella aparece un conjunto de voces en las que prevalecen ora la imaginación siempre fácil en el hombre del trópico, ora la objetividad y el sentido práctico que suele encontrarse en el fondo de todo ser humano.

Ahora trataré de observar al panameño en su vida diaria y ver cuáles son las causas objetivas o subjetivas que han dado origen a los términos de que se sirve para designar las actitudes, los lugares y aun los objetos que aparecen ante él en su lucha para alcanzar el logro de sus aspiraciones y deseos dentro de la vida cotidiana en que se desliza su existencia.

Como dije en páginas anteriores, establecer una separación entre el vocabulario exclusivamente usado por

los campesinos y el empleado por la gente de la ciudad es bastante difícil. Sin embargo en este capítulo trataré de seleccionar los términos que son netamente campesinos y aquellos que parecen ser exclusivos del léxico urbano. Y es posible hacer aquí esta selección, porque las actividades, las costumbres y aún las cosas que pertenecen al campesino, son naturalmente diversas de las de la ciudad, y por esto, aunque los que habitan en las ciudades de Panamá y Colón o en las ciudades aunque provincianas un tanto alejadas de lo campesino conozcan esos términos y aún los empleen en las ocasiones en que es necesario hacerlo, ellos no forman parte de su lenguaje ordinario; y por otro lado, a pesar de que con la apertura de carreteras y otros medios de comunicación, y con la iniciación de los nuevos trabajos del Canal, existe hoy día una mayor relación entre la ciudad y el campo, no todos los campesinos se han puesto en contacto con la vida activa y agitada que existe en aquéllas; y por lo mismo, si algunas expresiones del léxico urbano son conocidas y a veces empleadas en el campo, otras son, como es natural, completamente desconocidas en él.

Tomaré en cuenta primero los términos particularmente usados por los campesinos, haciendo la salvedad

de que muchos de ellos son conocidos y aun empleados en las ciudades; y después los propios de la ciudad, señalando en el índice que irá al final de este trabajo, los que sean conocidos y usados en ambas regiones.

Comenzaré por aquellos términos que designan los objetos que rodean al campesino en su vida diaria, para pasar inmediatamente a aquellos que se refieren a sus actividades, y después a los que son producto exclusivo de su imaginación, con los cuales indican seres y cosas irreales; pero son nombres que muchas veces llevan envueltos toda una reflexión profunda y todo un sentido católico y creyente, ora son el resultado de antiguas supersticiones y viejas leyendas.

Los términos que emplea el campesino para designar las diferentes cosas que están a su alrededor, mobiliario, instrumentos; los que se refieren a sus comidas, vestidos, actividades, y diversiones, tienen su origen en las cualidades peculiares de los distintos objetos, en el empleo que a ellos se les da; ya son el producto de asociaciones de carácter visual, auditivo, sensitivo; ora son voces venidas de Colombia en los tiempos en que Panamá era uno de sus departamentos, términos a los que muchas veces el panameño ha dado cierto matiz diferente; a

veces son vocablos onomatopéyicos propios de los panameños, cuyo sonido semeja la cosa o actividad que designan; otras veces son palabras indígenas que han llegado a formar parte de su vocabulario, o por último son expresiones que surgen espontáneamente en virtud de estados de ánimo especiales.

EL CAMPESINO

COSTUMBRES DE LOS CAMPESINOS.

El campesino como todo ser viviente, necesita de una habitación, de una casa, para guarecerse, sea ésta una pobre choza hecha de paja y barro, sea una vivienda más cómoda construída con mejores materiales. Pero en uno u otro caso, para edificarla el campesino reúne a sus amigos y vecinos a fin de que lo ayuden en su labor; y es esto lo que se designa con el nombre de *junta*, palabra que ya no sólo expresa la reunión de varias personas para tratar de un asunto, sino la reunión de las mismas para la realización de algo. Sea por necesidad o por cualquier otro motivo, bien han comprendido los campesinos panameños que el trabajo en grupo sin compensación alguna en dinero, ayuda más, y es más importante para el pobre.

La junta es casi una institución nacional en Panamá. No hay lugar de la República en donde no se la practique; a todos es común; indios, blancos y negros. Tal vez sea ésta una costumbre indígena popularizada después, y a la cual no se opusieron los españoles.

Antes de iniciarse la junta, el que la hace, entrega a los distintos grupos de amigos y vecinos que han de ayudarlo, una bandera denominada *la capitana*, porque el que la lleva se convierte de hecho en capitán de la cuadrilla de trabajadores, y entre las cuales, la rivalidad por terminar pronto la faena se traduce en halagüeños resultados para el dueño de la casa. En la *embarra* de la casa, o sea el relleno de las paredes cuya armazón está formada por cañas bravas verticales y horizontales unidas entre sí por fuertes y resistentes bejucos, armazón cuya confección se llama *enjaular* por el parecido que ella tiene con la de las jaulas de los pájaros, el trabajo se distribuye desde los primeros resplandores del alba, y al caer la tarde está todo terminado.

El dueño de la casa provee la alimentación, bebida y esparcimiento de los que acuden a la junta. Alegra el trabajo, el baile, porque el campesino sabe cuán poderoso acicate es el placer para la faena. Durante ésta.

alternan el *chaque-chaque* (voz onomatopéyica indicativa del ruido que hacen los pies en el barro), con el *jupúaa jauuaa,* gritos sinónimos de la alegría y el contento del campesino cuando está entregado a una labor que le es particularmente grata, y el *salomeo,* o sea el canto sin palabras vocalizado en los registros de falsete y de pecho alternativamente y en el cual el campesino expresa toda la ternura y al mismo tiempo toda la arrogancia de su alma.

El término *salomar* (que es el nombre del verbo) puede ser epéntesis de salmar expresión castellana que significa cantar salmos; aunque más bien debe venir de *saloma,* canto rítmico con que acompañan los marineros la faena hecha entre varios, término por otra parte, muy usado también entre nuestros campesinos, porque hay más semejanza entre la manera y el momento en que marineros y campesinos entonan su canto, que es el de la hora del trabajo.

Antes de comenzar la embarra, con la tierra, el agua y la paja, los trabajadores hacen una especie de torta grande que se denomina *pila,* cuyo nombre se debe a su forma. Con este barro se rellenan las paredes, antes de las cuales, se hace el techo que puede ser de zinc o

de *teja* (teja, del latín tegula, pieza de barro cacido que se emplea para techumbres); techo que está asentado sobre fuertes *horcones*, que son maderos gruesos y resistentes fijos en el suelo y en cuya cabeza van colocadas dos vigas formando ángulo, vigas que parecen los dos brazos de una horca. De ahí el nombre.

VIVIENDA Y UTENSILIOS DEL HOGAR.

Regularmente las casas campesinas constan de dos o tres piezas, pero ninguna deja de tener una *cairicio*, que es el tejadillo pequeño o caedizo, y un *jorón*, especie de altillo hecho también de caña brava y que sirve tanto para dormir como para guardar el grano, y al cual se penetra por medio de una escalera de una sola pieza en la que aparecen unos cuantos escalones toscamente labrados.

La palabra cairicio es una transformación o deformación del término caedizo; en cuanto a la voz jorón, ésta, lo mismo que *tula* y *totuma*, son, como muchas palabras, de origen indígena.

Tula es el nombre de una grandísima calabaza que se obtiene de una planta parecida a la sandía (Cucumis Citrullus), calabaza que cuando se seca es utilizada en

el campo para acarrear agua o cualquier otro líquido. *Totuma* es la denominación dada a un recipiente que se fabrica cortando por la mitad el fruto del árbol totumo (crescentia cujete) y sacándole la pulpa y las semillas; y así queda convertido en una espléndida vasija útil para diferentes usos.

Este árbol totumo es llamado también calabazo (a pesar de no ser la planta anua rastrera de este nombre) tal vez por la semejanza de forma y de usos entre su fruto y el de la tula que es propiamente una calabacera. Hay *calabazo totumo*, que es aquél de cuyo fruto se fabrican totumas; *calabazo cucharo*, del que se hacen cucharas, y *calabacito;* el nombre éste se debe a la pequeñez del fruto que produce, (para la terminación masculina de cucharo, véase lo dicho para el pato de este nombre, pág. 48).

Otros utensilios que ocupan un lugar importante en toda vivienda campesina son los siguientes:

Pilón: es el aparato en el que se descascara el grano. Es un trozo grueso de madera de más o menos un metro de altura, tallado a la rústica y convenientemente ahuecado, dado el objeto para que es construído. La palabra

pilón se deriva de pila; es, como si dijéramos, una pila grande.

Complemento del pilón son las *manos de pilón*, (dos generalmente; cuando se trata de una se dice mano de pilón) que son dos pedazos de madera adelgazados en el centro y redondeados hacia los extremos, con los cuales golpea el grano hasta descascarlo. La expresión tiene su origen no sólo en que ambos pedazos de madera presentan el aspecto de dos manos cruzadas cuando se colocan inactivos en el pilón, sino también en el hecho de que sin ellos el pilón no podría llenar su cometido. Con las manos nosotros podemos hacer el trabajo que queremos; sin ellas es imposible. El panameño vió la similitud entre el empleo de nuestras manos y el de los complementos del pilón, y de esta semejanza nació el nombre.

Bangaña: es una vasija de regular tamaño y poco pulida que se hace, cortando verticalmente una tula (calabaza), y que se usa para guardar líquidos. El término es un colombianismo introducido en Panamá en los tiempos en que el Istmo pertenecía a Colombia. Sin embargo hoy día los campesinos dicen también *bangaño* a esto que antes era bangaña, y llaman con este nombre a los

recipientes sin pulir que se hacen del fruto del árbol totumo. El empleo de los dos vocablos se hará seguramente para evitar confusiones.

Mecedor: es el utensilio que sirve para revolver. El objeto al cual se destina le dió el nombre.

Batea: significa esta palabra además de bandeja, azafate y artesa, vagón descubierto de bordes muy bajos; seguramente de esta última acepción haya partido el panameño para denominar exclusivamente con este nombre, las bandejas de madera de cualquier tamaño que sean, de bordes muy bajos y que se usan según su tamaño y profundidad en distintos menesteres.

Tinaja, tinajón, cantarón: los tres vocablos designan vasijas de barro cocido de regular tamaño, más grandes las segundas que las primeras, y en las cuales el agua se mantiene siempre fresca. La diferencia que hay entre las vasijas en cuestión no es sólo la relativa al tamaño; la hay también en cuanto a la forma. Para el panameño es sólo tinaja el recipiente más bien bajo que alto y de forma ventruda, mientras que el tinajón es más grande y menos redondo. Con muy buen acierto consideró que al tamaño y redondez de la tinaja correspondía un nombre femenino; y que a la altura y como si dijéramos

falta de vientre o de carnes del tinajón, correspondía uno masculino. En cuanto al cantarón, tal como su denominación lo indica, es un cántaro grande, semejante en forma y tamaño al tinajón. Tinaja viene de tina (del latín tina) y cantarón de cántaro (del latín cantharus).

Tinajeras: es el lugar o más bien el mueble en donde suelen colocarse las tinajas; la palabra es un derivado de tinaja.

Paila: es una vasija grande o pequeña de hierro colado (cargado de carbono) en la que se cuecen determinados alimentos, particularmente arroz. Paila es una voz castellana.

Coco: es una vasija de forma oval hecha del fruto en sazón del cocotero. De ahí la denominación.

Platón: es lo mismo que jofaina, palangana. La palabra es un colombianismo que ha tomado carta de ciudadanía en Panamá.

Cazuela: es una vasija que sirve no para guisar, sino únicamente para asar tortillas. Es de barro, redonda y extendida, con un agujero en el centro y muy especialísima del panameño. El término cazuela es castellano, pero en España sólo tiene la acepción de "vasija que sirve para guisar". (Ver tortilla, pág. 85).

Para medir los líquidos, los campesinos tienen una medida, el *cantarao*. El nombre se debe a que la medida en cuestión hace más o menos un cántaro.

Tacho: este utensilio es en general una vasija grande de metal de fondo redondo que en los distintos países del continente tiene distintas formas y tamaños y se hace de diferentes materiales. En Panamá la vasija de este nombre es de metal y parecida en su forma a una tetera, aunque un poco más ancha y chata que ésta y que sólo se usa para calentar agua. La palabra tacho es un americanismo; en Colombia tiene el significado de escudilla de metal para calentar algunas cosas; de ese país nos ha llegado el término.

Tasajeras: como su nombre lo indica, es el lugar en donde se coloca la carne en tasajo, esto es, cortada en trozos larguísimos, delgados o anchos, para secarla. (Este lugar en donde se colocan los tasajos puede ser varas o cuerdas especiales).

Jarros: son vasijas pequeñas y ventrudas, hechas de greda, de cuellos y boca muy anchos y sin asas; en ellas lo mismo que en las tinajas el agua se conserva muy fresca. *Jarra* en tanto es toda vasija de boca con pico y más angosta que el jarro.

Tal vez el hecho de que a los jarros les faltan las asas, es lo que ha influído para que se les designe con el nombre masculino; y quizá las frases "en jarras" y "de jarras", que significan "con los brazos arqueados y las manos en las caderas" sirvió de pauta al panameño para llamar jarras a las vasijas con asas y jarros a las que carecen de ellas. La voz jarra viene del árabe charra.

MOBILIARIO.

En lo que se refiere al mobiliario, hay una serie de términos que sin duda son los mismos que se emplean en España y en otros países del continente americano, sin embargo ellos parecen tener un cierto matiz de diferenciación en lo que respecta a los objetos que designan, pues en general tales expresiones tienen en Panamá un significado más restringido que en cualquiera otro lugar de América. Tenemos así las voces:

Catre: que designa única y exclusivamente el de lona sostenida por cuatro pies colocados en aspa. Complemento de catre son el *acerico*, la *cobija* y la *estera* o el *petate*.

Los campesinos en general no tienen en su vocabulario la palabra almohada, ni aun como indicativa del col-

choncillo para reclinar la cabeza en la cama; sólo usan *acerico* para todos los casos y para todos los tamaños del objeto. La expresión cobija indica en Panamá no sólo la manta de lana, sino toda la ropa de cama con la que uno se cubre al dormir. Se deriva la expresión del verbo cobijar. En lo que se refiere a estera, ésta es el nombre de un tejido especial hecho con la fibra de la hoja del plátano y la corteza de su tallo, tejido que colocan los campesinos en el suelo o ya en sus camas para hacerlas menos duras. El término es castellano; viene del latín *storea* (tejido de esparto o juncos). Petate es la denominación que tiene una especie de estera de tejido más fino y generalmente de importación extranjera. Debe su nombre a la palma mejicana petate que produce la fibra con la cual se hace.

Bacenilla: designa este vocablo la taza de noche. Se deriva de bacín. Debía ser bacinilla, pero por disimilación se dijo bacenilla.

Indispensable es el alumbrado en toda casa; también lo tiene el campesino. En sus viviendas como sucede en la de los pobres, se alumbran con lo que se llama la *guaricha*, especie de candileja con una mecha alimentada con petróleo. A veces se le da ese nombre no sólo a esta

especie de candil, sino a cualquiera lámpara, incluso a una vela. El término es de procedencia indígena, *cumanagota*; significa hembra-mujer-bruta. (Ver Guaricha, pág. 235).

Chinchorro: indica el término, una hamaca de red. En España, esta palabra significa "red pequeña semejante a la jábega", y por lo mismo no ha habido dificultad alguna para que el panameño llame a su hamaca de este tejido y que siempre es pequeña, con tal nombre.

En el patio o huerto de las casas campesinas no faltan nunca las *barbacoas* especie de emparrados que sostienen las enredaderas. El término barbacoa es corriente en América, pero sólo en Costa Rica y Ecuador tiene la misma acepción que en Panamá.

Para sentarse, los campesinos suelen tener *banquetas*. Con esta palabra se designa un asiento sin respaldo formado por dos tablitas que se unen por uno de sus bordes presentando la forma de un ángulo obtuso invertido. La palabra es castellana. También son comunes los tucos, que tienen el mismo objeto que las banquetas. Son trozos de madera que se acondicionan para que sirvan de asientos. (Ver Tuco, pág. 43).

ALIMENTOS.

I

Pasando ahora a los alimentos, párrafo en el que por razones de orden y claridad colocaré las comidas, dulces y bebidas comunes a toda la República, tenemos comenzando por el arroz que es el plato fundamental del campesino y en general de todo panameño, los términos que van a continuación:

Churú: esta palabra se aplica al arroz que después de pilado ha continuado cubierto por la cáscara. El término es de procedencia indígena. Derivado de churú existe la voz *churúa*, esto es, con churúes, término que se emplea figuradamente como sinónimo de sucio, sucia.

Gallo-pinto: se designa con esta expresión cierto plato hecho de arroz con fríjoles colorados, aderezado con pollo (hoy se le pone cualquiera clase de carnes); por esto, y por su color que aparece jaspeado de blanco y rojo ha merecido tal nombre.

Arroz con cabo de tabaco: pintoresca denominación del arroz adobado con trocitos de carne que parecen puntas de tabaco. (Ver Tabaco, pág. 203).

Arroz con cacao: con este nombre se designa un arroz

que se deja con la consistencia del guacho (ver guacho, página 82) y al que en lugar de agua se le agrega leche y cacao. Para diferenciarlo del *arroz con leche* al cual no se le pone cacao, se le llamó con el nombre de este ingrediente que es el que lo caracteriza.

Arroz con coco: como el nombre lo indica, se trata de un arroz aderezado con coco pero no con el afrecho del mismo, sino con la leche, que hace las veces de la manteca o del aceite que suele ponérsele al arroz corriente.

Arroz con dulce: así llamado por el sabor dulce que le da la raspadura (ver Raspadura, página 90).

Arroz fututiao: es el nombre indígena de un alimento al cual se le pone arroz nuevo previamente zancochado y tostado. De ahí que se llame *fututiar*, someter el arroz nuevo a la acción del fuego en la forma antes descrita.

En cuanto a la *sopa*, hay diversas clases que naturalmente llevan también nombres distintos. Éstos son:

Zancocho: (pron. sancocho) que designa el plato más sustancioso y más estimado de la cocina panameña. La yuca, el ñame, el otoe, el ñanpi (raíces comestibles), el plátano, el ají, el tomate, junto con trozos de carne de ave, de res, o de bosque convenientemente ade-

rezado todo esto, son los ingredientes del tan conocido plato. Primitivamente se le ponía con preferencia una pierna o zanco de animal, y como todo ha de ser cocido o cocho, como se decía antiguamente, de ahí el nombre de zancocho (o zanco cocido).

Guacho: término que designa un plato que lleva el mismo condimento que el zancocho, pero mayor cantidad de arroz, lo cual le da mayor consistencia. Hay que ponerle sin embargo, más agua que al arroz corriente, y por esto, para distinguirlo de éste, se le llamó con el nombre de guacho, que es una palabra derivada de aguachar o enguachar, esto es, llenar de agua. Puede también ser guacho una voz onomatopéyica, ya que al revolver el alimento, se produce un ruido especial *guach-guach*, y de ahí a guacho no hay más que un paso. Tal vez de este vocablo guacho haya tomado aguachar en Panamá un cierto sentido distinto al del primitivo aguachar, ya que aquí esta voz significa dar consistencia de guacho.

Guachito caldeado: (pron. caldeao) se le llama a aquel que con más arroz que el zancocho y menos que el guacho, tiene la consistencia de una sopa espesa, sin llegar a la del guacho verdadero; y de esta peculiaridad lleva el nombre de caldeado, palabra que se deriva de caldo.

Chupe: es el nombre de una sopa muy espesa hecha a base de ñame y carne de res o pescado. El término y el plato en cuestión son colombianismos, pero de mucha aceptación en Panamá.

Cochifrito: es el denominativo de un guiso de cerdo cocido y frito. La palabra cochifrito parece ser formada de coche (cochino-cerdo) término que según unos procede del romance y según otros del aimará, y que a mí me parece más bien una voz onomatopéyica indicativa del ruido que hace el cerdo para expresar su satisfacción cuando toma el alimento; y como el cerdo vive comiendo, ha pasado a ser tal vocablo significativo del animal mismo, y frito. Cochifrito puede también venir de cocho (cocido) y frito.

Guisado: como lo indica su nombre, es un guiso; se compone de carne, plátano, huevos y un buen *refrito*. Refrito es el nombre de una salsa hecha con cebollas, ají, tomate y achiote, ingredientes que se fríen y refríen hasta que queden bien fritos. De ahí el vocablo.

Ropa vieja: indica esta expresión una carne aderezada y desflecada; la forma de su presentación es igual a la de la ropa después de un largo y continuado uso. Por eso la denominación.

Carne en pelota: la frase se debe a que la carne se adereza y se presenta en forma de pelotas.

Tamal: es el nombre indígena de una especie de pastel hecho de masa de maíz medio cocido, y aderezada con carne de gallina, cerdo o vaca; pasas, aceitunas, alcaparras y otros ingredientes; masa que se envuelve en hojas de plátano y se cuece en baño maría.

Cafongo: lo mismo que la anterior, esta palabra es un término indígena. Con ella se indican los bolas o bolitas asadas o sancochadas hechas de masa de maíz nuevo.

Niños desnudos: expresión empleada para designar los bollitos de maíz rellenos de carne que se cocinan al vapor; por la forma de su presentación han tenido tal nombre, mientras que los *niños envueltos*, otro plato de la cocina panameña, debe su denominación a que el relleno se presenta envuelto en hojas de repollo, relleno que hace el papel de criatura, y el repollo de envoltura de la misma.

Bollos: este vocablo no es sinónimo de bolas ni panecillos, sino de un alimento presentado en forma especial (a manera de cilindro) y hecho de una masa de maíz pilado (el maíz se pila en el pilón), a la que se pone un poquito de sal y se cuece hasta que esté a punto. Es-

tos bollos pueden tener queso desmenuzado o carne, recibiendo en el primer caso el nombre de *bollos de queso,* por ser este producto de la leche lo que los caracteriza; y en el segundo el de bollos *preñados.* Si al bollo se le pone coco, se llama *bollo de coco.* Estos mismos bollos cuando son hechos de maíz tierno son llamados *changos,* voz indígena que con terminación femenina, esto es, *changas,* sirve de nombre a las arepas o tortillas de maíz nuevo, las cuales son llamadas *tortillas,* cuando son de maíz viejo. El nombre se debe a su forma parecida a la de una torta. La palabra tortilla se deriva de torta, y se emplea tal vez, para no confundir el alimento que designa, con las tortas ni con las changas.

Torta, es una palabra que se usa únicamente para indicar una masa de huevos, carne, plátano o cualquiera otra cosa, de figura circular y muy rica al paladar. Su nombre se debe a su forma.

Pesá: designa esta palabra, una especie de maizena hecha de maíz nuevo y jugo de nance, piña, jobo, ciruela o leche de coco, a la que se le pone buen punto de azúcar y bastante queso. El nombre no se debe a que el plato en referencia sea pesado al estómago, sino a que como consistencia es mayor que la de una mazamorra co-

rriente, es por lo mismo más pesada o menos liviana que ésta. Esa cualidad le dió la denominación.

Topetones: es el nombre que se le da a ciertas cosas de alimento que se ponen en la comida en combinación con lo principal que constituye el plato, por encontrarse o tropezarse con ellas a medida que se come.

Cuando faltan la carne y el arroz en un hogar campesino, hacen con verduras y un buen refrito un plato que denominan *peor es nada.*

Rancho de fríjoles: llámase así un guiso hecho a base de fríjoles, trocitos de carne y granitos de arroz, y que tiene la consistencia del guachito caldeado.

Angú: voz indígena expresiva de un cocido de guineo verde que se maja con el *machaca-angú*, utensilio de cocina que sirve para majar o machacar. "Guayabita del Pirú, que se come con angú" expresa un dístico muy conocido. Pirú es el antiguo Perú; y la tal guayaba es una especie distinta de las corrientes por su tamaño y su sabor (es pequeñita y más bien ácida); es el fruto de una pequeña planta silvestre.

Patacones: así se llama a las tajadas de plátano verde cortados en forma circular y fritas. El origen del nombre está en cierta semejanza que hay entre la forma

de las tajadas así presentadas y la de los pesos fuertes antaño llamados patacones.

Entre los campesinos nunca falta el *sustanciador* que es la tibia o tuétano (tútano, dice la gente de campo) o pata de res, que después de usada por primera vez la gelatina que la cubre y que tanto alimenta, puede usarse varias veces para dar sustancia y sabor a la comida, sobre todo a los fríjoles; se conserva admirablemente sin romperla colgada sobre el fogón, expuesta a la acción del humo que tiene el raro poder de conservarle el sabor original. De su empleo se deriva el nombre.

Con plátano o guineo majado, jengibre y leche de coco se hace un plato exquisito denominado *chocao*, que lo mismo que guacho parece ser una voz onomatopéyica.

Empanada: es por excelencia en Panamá la masa de maíz viejo que rodea un compuesto de carne desmenuzada, huevo, ají, tomate y otros condimentos, frita en manteca.

Empanada es una palabra castellana y se deriva de empanar, envolver en pan o masa.

Tamal de olla o *serén blanco*: es el nombre de un alimento hecho de maíz nuevo o viejo aderezado en la misma forma que el tamal corriente (ver Tamal, pág-

na 84), el cual se cuece no en baño maría sino en una olla y sin la envoltura de las hojas de plátano. De ahí el nombre de tamal de olla.

Carimañola: pastel de masa de yuca relleno de carne; las carimañolas se comen fritas y calientes.

II

Entre los dulces pueden merecer interés expresiones como éstas:

Bien me sabe: nombre que designa bien a las claras que se trata de algo muy agradable al paladar; y en efecto, este dulce hecho de leche, raspadura y un poco de maizena es tan exquisito que merece tal denominación.

Manjar blanco: el término tiene su origen en el color amarillo claro de este dulce hecho de leche, azúcar y maizena.

Cabellito de ángel: denominación de un dulce de papaya, la cual se corta en tiritas delgadas que figuran hebras de cabello. Por eso y por su color dorado el imaginativo panameño le dió el calificativo.

Cocada: esta palabra indica un dulce hecho de coco y raspadura. Si en vez de ésta, se le pone azúcar, la cocada recibe el nombre de *blanca* por su color. Y se lla-

ma *nevada* aquella que se hace con la leche del coco y raspadura. El nombre se debe a que cuando esta mezcla hierve, forma una espuma blanca que no aparece en las otras cocadas y que a la fantasía del panameño se presenta como un nevado copo. De *ajonjolí*, es la que lleva unos cuantos granos de esta planta (ajonjolí, sesámea de la India cuya simiente oleaginosa se usa como condimento. Nombre científico Sesamum orientale).

Mojón de perro: es el nombre que se le da al tan conocido alfajor, pasta hecha de maíz tostado, miel y jengibre, y cuya forma característica ha despertado en el panameño reminiscencias caninas, hasta el punto de que ellas son la causa del nombre.

Gollerías: con este vocablo se indica otro dulce consistente en trocitos menudos de plátano verde y frito, que se mezclan con miel. Gollería es el nombre de una golosina, y al mismo tiempo significa delicadeza, superfluidad; y tal vez por esta razón el panameño dió la misma denominación a este postre exquisito y delicado creado por él.

Bizcochuelos: esta expresión se emplea para designar ciertos dulces a manera de bizcochos hechos de huevo, azúcar y harina, que se cuecen al horno. La palabra

bizcochuelo se deriva de bizcocho, que a su vez viene de bis (dos veces) y coctis (cocho-cocido).

Chiricano: es el nombre que recibe una masa hecha de maíz y raspadura que se asa en el horno y se presenta en forma de bollos que aparecen de un hermoso color dorado. El nombre de chiricano se debe seguramente a que son dulces típicos de la provincia de Chiriquí; pero a esta palabra chiricano se agrega otra que indica la materia de que están hechos los referidos dulces, y así los llamados de *harina*, tienen como base este ingrediente. En el habla corriente de Panamá ha quedado la palabra *chiricano*, como sinónimo de color tostado, color que se nota en las personas blancas que se exponen demasiado a los rayos del sol.

Suripico: voz onomatopéyica que recuerda el ruido que hacen al abrirse las burbujas del dulce de leche cortada y raspadura, cuando puestos al fuego tales ingredientes, comienzan a coger consistencia.

Melcocha: palabra formada de miel y cocha, esto es, miel cocida, y por lo mismo indica la miel cocida hasta adquirir cierto espesor.

Raspadura: es el nombre del azúcar panela o sea el azúcar mascabado en panes cónicos y atados por lo co-

mún por pares. Esta palabra raspadura debe haberse originado en el hecho de que para endulzar con ella el café o cualquier otro líquido, hay necesidad de rasparla con cuchillo. Lo que se raspa de una cosa es raspadura, y de ahí el término pasó a señalar la cosa misma, pues el panameño tomó el efecto por la causa.

Las raspaduras se conocen con distintas denominaciones las cuales indican alguna particularidad característica de aquéllas. Hay así, *raspadura de machete*, cuyo nombre se debe a que se deja tan subida de punto, que es necesario un machete para partirla. *Raspadura de leche, de ajonjolí, de canela, de limón, de coco* son designaciones que expresan distintivos de las raspaduras, los cuales son el nuevo ingrediente que se les ha agregado.

Cabanga: es el nombre de un dulce de papaya, coco, guayaba, raspadura y canela, el que comido en exceso, tal vez debió producir trastornos digestivos lo suficientemente grandes para descomponer también el ánimo. Y quizá por estas trasposiciones de significado que ocurren entre dos ideas fuertemente ligadas, pasó cabanga a ser sinónimo de molestia, pena; y como ésta es corriente sentirla cuando nos separamos de las personas o de

los lugares amados, por extensión se aplicó el término a la nostalgia producida por el alejamiento de los seres o de las cosas que queremos. Y así cuando alguien está triste por la ausencia de un ser por el que siente especial cariño, se dice de él que *está con cabanga* o *comiendo cabanga.*

Buñuelos pícaros: exquisito postre así llamado por la sorpresa que da al comerlo pues a pesar de su apariencia desmedrada, es delicioso al paladar.

Sopas borrachas: esta expresión no indica como parece unas sopas, sino que denota unos dulces que por tradición se sirven en toda boda panameña. Son bizcochuelos empapados en almíbar y cierto vino dulce especial que se deslizan en el paladar tan suavemente como una cucharada de sopa. Esa característica les ha dado el nombre. En cuanto a lo de borrachas, débese a la cantidad de vino que estos esponjosos dulces absorben.

Huevitos de faltriquera: es la denominación que se le ha dado por su forma y su tamaño a un dulce hecho de masa de maíz, más anís, pimienta y miel.

Guineo o plátano paso o pasao: se llama así al guineo o plátano que lo mismo que las uvas se ponen a secar al sol quedando como éstas completamente arrugados.

En Panamá no sería posible hablar de pasado refiriéndose a estos guineos o a estos plátanos; pues la costumbre ha hecho que otra expresión diversa a pasao o paso parezca cursi y afectada.

Gladiolas: con este vocablo se conocen unas riquísimas pastillas de leche parecidas a las calugas chilenas (a las de mejor clase) por la forma y el sabor; deben su nombre no a que tengan el perfume de la flor así llamada, sino al amor paternal del dueño de la fábrica, quien en honor a su hija y como testimonio de su cariño, dió a las pastillas en referencia tal denominación. Su hija tiene como nombre Gladys.

III

En lo que respecta a las bebidas, aparecen las voces que van a continuación:

Chicheme y *chilate*: una y otra palabra son de origen indígena. La primera indica la bebida refrescante hecha de maíz pilado y cocido al cual se agrega agua o leche convirtiéndose en algo muy grato para los panameños. El segundo término designa una preparación de chicheme con leche. Chilate es una palabra de origen guaymí de uso común entre los indios de Chiriquí. Co-

nocidísimo era en Panamá el pregón: "Al chichemito fresco".

Chicha: voz indicativa de una bebida alcohólica hecha a base de maíz. La chicha según su estado toma diferentes nombres: *chicha dulce*, es aquella en la que no ha comenzado el proceso de la fermentación y mantiene su sabor dulce. *Chicha hervetona* es la chicha en la que el proceso antes nombrado comienza a desarrollarse, y como entonces se forman las burbujas características de los líquidos que hierven, esta particularidad le ha dado el nombre. *Chicha fuerte*: en ésta ha cesado ya el hervor que se nota en la chicha hervetona; pero al tomarse se siente tan seca, tan fuerte, por decirlo así, que no hay ninguna otra palabra que pueda expresar mejor que ésta la sensación que produce. El residuo que queda al colar la chicha se denomina *colao* (no colado), palabra que es un derivado de colar.

Atolito: término indígena significativo de otra bebida hecha de maíz pilado y desmenuzado. El maíz tostado cuyo nombre indígena es *pinolillo*, con azúcar, agua o leche, constituye también una agradable bebida.

Un refresco de cebada y arroz de gusto exquisito y tan suave al paladar que se desliza por el gaznate casi

sin darse uno cuenta, ha merecido por esta cualidad el denominativo de *resbaladera,* que más bien debió ser resbalosa; pero aquí como en otros términos, ha prevalecido la tendencia innata en el panameño a formar sustantivos en era; tal vez le parecen más enfáticos más expresivos y más armoniosos.

Dejando a un lado todo lo que se relaciona con los nombres de las comidas y bebidas panameñas, en los que como anoté más arriba, he tomado en cuenta no sólo los conocidos y empleados por la gente del campo, sino también los pertenecientes al vocabulario corriente en toda la República, pasaré ahora a mencionar los vocablos expresivos de los aperos, instrumentos, actividades, vestidos y diversiones campesinas.

APEROS.

Aquí tenemos voces como *motete*: palabra indígena significativa de una especie de cesto grande hecho de bejucos tejidos por los mismos campesinos, y que llevan a la espalda cargados con toda clase de cosas. Por su forma y por la posición que toma el hombre que va cargado con su motete, esta palabra es empleada por todo panameño como sinónima de joroba.

Mochila o *chácara*: nombres de la bolsa tejida a manera de res que presta los mismos servicios que el motete. Para la voz muchila véase lo dicho en página 47. En cuanto a chácara, esta palabra ha llegado a Panamá procedente de Colombia.

Cebaera: vocablo expresivo de la bolsa tejida de fibras vegetales que usan principalmente los campesinos para llevar la pipa, el tabaco y la chuspa. El término se deriva de cebar; y tiene su origen en que el objeto que designa, sirve para llevar todo lo necesario para cebar o preparar la pipa, a la que tan afectos son nuestros nombres del campo. *Chuspa*, designa la cartera o guarniel rústico que se hace de la piel de la iguana.

Zurrón: es una voz castellana que en Panamá como en España se emplea para designar cierta bolsa grande de pellejo, que usan en ese país los pastores, y en Panamá todos los campesinos para llevar su comida. El término viene según parece de zurra del árabe zoar: pelo.

Churuco: es la denominación que tiene cierta especie de jaba tejida de fibras vegetales en la que se da alimento a los caballos, y por lo mismo, su forma está completamente adecuada al objeto a que se destina. La palabra churuco parece ser de procedencia indígena.

Cutarras: es el nombre de las sandalias de cuero duro con correas para sujetarlas a las piernas y que le sirven a los campesinos para librarse de las espinas y guijarros del camino.

Sembraera: (debiera ser sembradera) es el denominativo de una vasija hecha de fruto pequeño de la tula (calabacera) y que se usa para depositar los granos que se utilizan en la siembra; de este empleo que se le da al objeto se deriva el nombre.

Cachimba: es una palabra tan usada como pipa. Su procedencia tal vez sea africana. El campesino usa sin embargo la frase pipá a pipá y no cachimbá a cachimbá (pipada a pipada; cachimbada a cachimbada) como indicativa de momento a momento.

Chocontana: es el término con el que se designa la montura de procedencia extranjera y la nacional que tiene la forma de aquélla. Tal vez las mejores y las más usadas en tiempos pasados cuando Panamá pertenecía a Colombia, eran las venidas de Chocontá, una de las provincias de este país.

La mayoría de los campesinos poseen un buen caballo. El paso de éstos es denominado *término,* el cual

puede ser malo o bueno. La palabra término está bien empleada pues su significado es el de punto o tono, de modo que al decir que un caballo tiene buen término, es indicar que sus movimientos son acompasados. Para impedir que la silla moleste al animal tiene lo que se llama *galápago*, que es una especie de cojín muy suave relleno con lana o crin, labrado en la parte superior y que se coloca sobre el fuerte de la silla de montar. La primitiva aceptación de galápago, esto es, silla ligera, fué tal vez degenerando en Panamá hasta convertirse en la denominación de un componente de la silla.

Otro accesorio de la silla son los *tientos*. Con esta palabra se indica las tiras de cuero curtido que penden de la montura y que se usan para amarrar cosas pequeñas. Tal vez la palabra la haya suministrado la zoología, en donde aparece con el significado de tentáculos, es decir apéndices que sirven a los animales como órganos de tacto y prehensión. Quizá la forma de los tientos de la silla y el uso que se les da, ha influído en el nombre.

Grupera: no es en Panamá el nombre de la almohadilla de la silla de montar que se coloca en el barrén trasero de la misma, para llevar maletas u otros efectos, sino la correa que pasa por debajo de la cola del caballo

para sostener la silla y que por su posición lleva tal nombre. Grupera es una palabra derivada de grupa.

INSTRUMENTOS.

Para sus faenas agrícolas, los campesinos usan los instrumentos cuyos nombres aparecen de inmediato:

Coa: se le llama así a un instrumento de agricultura a manera de pala pequeña o de espátula, el cual se pone en un palo y se utiliza para hacer hoyos en la tierra. Es el instrumento que con el mismo nombre usaban los indios para sus labores agrícolas, con la diferencia de que esa coa era de madera y la que usan nuestros campesinos es de hierro.

Perica: con este nombre designa el campesino el machete (especie de sable corto). El vocablo tal vez ha venido de Colombia, en donde significa una especie de navaja grande. Sin embargo el hecho de que el machete lo lleva al hombro el campesino puede haber influído en el nombre, pues tanto al perico como a la perica se les lleva en este lugar. En cuanto a *colin*, palabra que también sirve para designar el machete, se debe a que una de las mejores fábricas de esos instrumentos y que aun todavía goza de fama en Colombia, era la Collins,

término que aparece escrito en los machetes, como marca de fábrica. La marca dió el nombre a la cosa marcada (metonimia).

Puya: señala este vocablo un instrumento parecido al machete, pero de hoja más ancha y recta que termina en una punta acerada, de ahí el nombre. Por esta misma cualidad llama el campesino *punta* al sable. Y tal vez por el parecido con la lanza o pica de nombre *chuzo,* se ha llamado de igual manera al palo terminado en una punta de hierro o de metal, y por extensión a todo lo que es muy puntiagudo.

Tajona: es el denominativo del garrote liso y delgado con un agujero en el extremo menos grueso por donde pasa el látigo. Se usa para castigar a los animales, constituyendo además un arma defensiva y ofensiva. A esta misma tajona suele designársele con el nombre de *garrotillo,* palabra derivada de garrote.

Quizá originada en cortar tenemos la expresión *cutacha,* expresiva de un cuchillo grande y puntiagudo. Pero sea que se trate de un machete, una puya o una cutacha, todos van metidos en la *vaina,* la cual es el estuche en que se enfundan las armas. Sin embargo tanto la gente del campo como la de la ciudad ha traspasado el signi-

ficado primitivo de esta palabra al de cosa despreciable, seguramente por el hecho de que en la mayoría de las legumbres que forman el plato fuerte para el panameño, sobre todo para los campesinos, como son los fríjoles por ejemplo, la vaina en que están los mismos no se utiliza sino el contenido de ella. Se bota pues por inservible, de ahí que se diga: "Tú eres una vaina"; "Qué vaina es ésa".

Capacete: sirve de nombre al forro de cuero con el que se cubre la parte superior de la empuñadura del machete. El campesino usó la expresión por la semejanza que encontró entre el objeto que con ella ha designado y el capacete, pieza de la armadura que servía para cubrir la cabeza. Es verdad que ahora no se trata de la cabeza humana, pero de todos modos es la parte superior o cabeza del machete.

Rejo: indica este vocablo una punta de hierro para pinchar o pegar con él. En Panamá los campesinos han dado ese nombre a todo aquello que sirve para pegar o azotar a otro (una cuerda, una correa, un bejuco, todo esto puede ser un rejo). En Colombia esta palabra tiene también este significado: con ella se designa el azote o látigo y además el cuero sin curtir, segunda acep-

ción de la palabra que también se emplea en Panamá; por esto, hay que pensar que el término en referencia es otro recuerdo que tenemos de Colombia. Es corriente esta expresión: "Te daré una rejera", es decir, "Te pegaré con el rejo"; y también, "necesito sogas de rejo", esto es, sogas de cuero sin curtir.

Garabato: expresión denominativa de un trozo de madera en forma de gancho que usan los campesinos en la mano izquierda en la deshierba de los campos, y también de los ángulos hechos de madera que tienen un lado más corto que otro y que pareados se colocan en la enjalma, en el caballo, para cargar leña y otras cosas. La palabra se emplea en tal sentido por la semejanza de forma que se encuentra entre el garabato o gancho de hierro y los objetos antes citados. Y por esta misma razón se llama garabato a los ganchos y letras deformes que hace la persona que está aprendiendo a escribir.

Una especie de bastón flexible hecho del cuero de la res, es llamado *chirrión;* el ruido o chirrido que deja oír al manipularse le ha dado la denominación. En cambio el *mulero*, látigo o foete debe su nombre a que era usado sobre todo para arrear las caballerías.

Pata hinchada: es una expresión sinónima de esco-

peta. En lugar de pie, el campesino dice pata; y como la escopeta presenta el extremo por donde se sostiene mucho más ancho que el otro, esa particularidad creó el nombre.

ACTIVIDADES.

En lo que se refiere a las actividades, hay algunos términos que sólo aparecerán con su significado por haberme sido absolutamente imposible indicar siquiera someramente su origen; sin embargo no he vacilado en consignarlos aquí, por referirse este trabajo principalmente al vocabulario, en el cual ellos tienen también su importancia.

Los campesinos panameños son muy activos, y cuando no se dedican a la limpia o siembra de sus heredades, salen de caza con sus perros a los que suelen indicar la persecución de los venados, conejos e iguanas, por medio de expresivas interjecciones, y esto es lo que se llama *atojar*. Otras veces tratan de excitar a los perros por medio de la interjección *jup*, que parece ser una voz imitativa del ruido o grito que deja escapar el perro cuando va a lanzarse sobre su presa. De este jup, existe como derivado el verbo *jupiar*, significativo de jalear,

animar a los perros a la caza, y el substantivo *jupia,* que indica el salomeo imitativo del aullido de los perros.

Los campesinos llevan también sus animales al *comedero,* esto es al lugar en donde pastan y comen los animales. La palabra se deriva del verbo comer, así como *trabajadero,* significativo del lugar o sitio apropiado para las labores agrícolas, tiene su origen en trabajar.

Montaera: es otro término que como los anteriores viene de un verbo que en este caso es montar; denota el acto de montar al ganado.

Los animales a veces son *verriondos* y otras *rabeadores.* La expresión verriondo es sinónima de verraco, esto es animal receloso y astuto, mientras que rabeador, es un adjetivo derivado de rabo y que se aplica a los animales que dan golpes con aquél. Pero por bravos que sean los animales, no es difícil al hombre del campo avezado a las más duras faenas, amarrarlos por el rabo, es decir, *arrebiatarlos,* como dicen los campesinos empleando un barbarismo, por rebiatarlos. Siempre hay en el panameño la tendencia a anteponer la partícula *a* a ciertos verbos por parecerles así más enfáticos y más expresivos de acción.

Los dueños de ganado suelen también llevar sus reses a *sestear*, es decir, conducirlas al *sesteadero*. Esta palabra es indicativa del lugar en donde los animales pacen y descansan y es sinónima de comedero.

Todavía hay en Panamá la costumbre de quemar los potreros antes de iniciar la siembra; por eso con la palabra *quema*, se designa el incendio que no es tragedia. Y por lo mismo tener *mano de quemón* se dice del individuo que con su tea encendida prende tan bien la parte que le corresponde, que el fuego arde precisamente por el lado que debe hacerlo y sin salirse de la raya marcada para el efecto. Pero *quemón*, en cambio, se llama a quien comete adulterio, tal vez porque para el hombre panameño lleno de pasiones ardientes, no hay otra palabra que exprese mejor el daño, la herida que se hace al honor, herida que en el plano espiritual es tan fuerte y dolorosa como una quemadura con fuego para el cuerpo. *Querendón*, esto es, que quiere mucho, se aplica al individuo que quiere muchas muchachas al mismo tiempo. El término se deriva de querer.

Las mujeres campesinas suelen también ocuparse en diversos menesteres, pero una de sus actividades más importantes es la de la *pilaera* (el término debería ser

piladera). La palabra se deriva del verbo pilar y significa la reunión de mujeres que se ocupan de pilar el grano.

Realizando alguna actividad manual pueden ellas y ellos *desmotarse* los dedos (también dicen esmotarse). Este vocablo significa golpearse los dedos con pérdida de la uña o de la piel. Sin embargo esta misma palabra sirve muchas veces como indicativa de desprenderse una persona desde un lugar elevado, y también de desprenderse de las manos algo que se tiene cogido por el canto. "Fulano se desmotó del palo de ciruelo". "Se me desmotó la olla de la mano", son expresiones muy usadas.

El término desmotarse o esmotarse debe ser una corrupción de desmontar, palabra que envuelve siempre la idea de quitar algo de alguna parte, bien sea el monte que se corta, el montón de tierra o broza que se deshace, el terreno que se rebaja para arreglar la línea de un camino, las piezas que se separan o se desunen de un objeto, el edificio que se derriba, lo cual sucede también al golpearse los dedos y perder algo de la carne o la uña. Y como desmontarse es también apearse de alguna cosa, bien podía servir como expresivo de bajarse de un lugar aun cuando fuera en una forma violenta e intem-

pestiva. Pero como el verbo desmontarse es usado en el campo sólo como sinónimo de cortar las malezas de un terreno y apearse de una caballería, para evitar confusiones el campesino prefirió emplear una expresión que tuviera cierta diferencia en la forma con aquella en la cual se originó, pero al mismo tiempo cierta semejanza indicativa de la relación que había entre las dos ideas expresadas por ambas palabras.

En medio del trabajo puede haber una *soscaída*, esto es, un descanso ligero de la peonada bajo la sombra. El verdadero significado de esta palabra es casi caída, pero se usó la expresión para referirse sin duda a la posición que toman los trabajadores para descansar, o sea, semicaídos en tierra; como el descanso es pequeño, de ahí la partícula *so*, que significa casi, tal como aparece en somatarse que significa casi matarse, y soasada que significa casi asada.

En el campo las personas no se arrojan desde una altura, ni tiran al suelo a otra persona o alguna cosa. Todas estas acciones se expresan con la voz *jundear* (pron. jundiar) que es una corrupción de hondear, que a su vez proviene de honda, palabra indicativa del instrumento compuesto por un pedazo de cuero y una co-

rrea que servía para arrojar piedras. Con la tendencia del campesino y en general del panameño a convertir la *h* en aspirada, se dijo en vez de hondear *Jondear* y *jundear.*

En general los campesinos son trabajadores, pero naturalmente hay algunos a quienes no les gusta el trabajo. Tales personas son designadas con el término *mogollones* cuando la flojera es demasiado grande y *mogollas* cuando se trata de personas tontas o pazguatas. Ambas palabras se derivan de mogo. (Ver página 53).

VESTIDOS.

En lo que se refiere a las prendas de vestir, éstas son varias y llevan nombres diferentes. Las camisas de los hombres son hechas generalmente en telares rústicos del país; otras se confeccionan con una tela de hilo que venía en piezas de tres yardas, con pintas en forma de flores y que era llamada *bretaña.* El nombre débese al lugar de su procedencia (metonimia).

Los campesinos usan la *camisilla,* que es una camisa en forma de saco con el cuello cerrado y hecha de una tela muy delgada. A esta última particularidad debe su

nombre, ya que las camisas corrientes son mucho más gruesas.

Otra prenda importante del vestido de los hombres es el *coleto,* que es la camisa de género grueso a la que también se le llama *coleta* y que se usa con la falda por fuera. La denominación coleto para esta prenda es muy propia, pues el coleto es casi una verdadera piel que se ajusta al cuerpo a modo de chaqueta. Lo de coleta se dirá para hacerlo concordar con camisa que es un substantivo de terminación femenina, y que es la prenda que nombra.

También tiene su importancia el *cotón* o la *cotona,* que son los nombres de una camisa de género fuerte de falda larga terminada en flecos. Hay una tela muy resistente de algodón llamada cotón de donde tomaron el nombre tanto las camisas confeccionadas con ella, como de otra tela en iguales condiciones.

Chino: es la expresión con que se designa el pantalón azul oscuro y de género muy fuerte. Los jornaleros y trabajadores chinos usan en su tierra precisamente pantalones de tal tela y de tal color; de ahí el nombre que a los suyos que tienen esas mismas características, ha dado el campesino. Y por razones de forma llama

con el nombre de *funda*, al pantalón muy ancho y corto y sin braguetas, con dos bolsillos al frente, que usa para el trabajo.

Para librarse del polvo y del agua usa el campesino lo que designa con el nombre de *ruana*, especie de capote de monte hecho de tela gruesa de algodón. La palabra ruana es castellana.

En cuanto a las mujeres ellas tienen también su traje típico, que es el llamado *pollera*, y que por otra parte, es el traje nacional panameño. Consta de dos piezas, una denominada *camisa*, tal vez por su forma larga y recta en la parte inferior semejante a la que usan los hombres. El escote es amplio, redondo y muy adornado con arandelas y cintas. La otra es el *pollerín*, falda de gran amplitud y a la que tal vez no se le llama pollera para evitar confusiones con el traje mismo, que es el que lleva tal denominativo.

El origen de la palabra pollera puede deberse según algunos a que seguramente una vendedora de pollos (pollera), se habría hecho famosa más que por sus pollos, por su baile, el que ejecutaría ataviada de esa manera. Caídos en gracia su traje y su vestido, todas las mujeres ambicionarían ir vestidas de pollera o como la

pollera, tanto que pasó el vestido en referencia a ser característico del Istmo. Por otra parte la palabra pollera designa también el artificio de mimbres de figura de campana que se pone a los niños para que aprendan a andar; y como la amplitud de la falda o del pollerín de la pollera es tal que contrasta grandemente con la parte superior del vestido, esta forma de campana que presenta el cuerpo de la mujer cubierta con esta prenda, puede haber motivado el nombre. La palabra pollera designa también el guardainfante, falda ahuecada y muy ancha usada antiguamente, y por extensión se usó en otros países americanos como significativa de falda. Pero como en Panamá sólo el pollerín de la pollera tiene una amplitud extraordinaria, sólo al tal se le llamaría pollera; y como esa característica es fundamental en nuestro traje nacional (la amplitud de la falda), se le dió a éste el nombre de esa parte del mismo, que la tenía esencialmente; y luego para evitar confusiones se crearía el término pollerín, como significativa de esa misma pieza del vestido que le diera a éste el nombre.

Naturalmente, el uso de la pollera como traje diario ha ido desapareciendo y sólo se ve en determinadas oca-

siones. Sin embargo algunas viejas campesinas y las indias de las montañas usan ese atavío.

Debajo del pollerín va la *enagua*, otra especie de falda muy ancha y muy adornada con encajes, trencillas y letines, que llega como el pollerín hasta los pies y como éste, se ata a la cintura. La palabra enagua viene del mejicano naguas (falda). En cuanto a las *joyas*, que son complemento obligado del traje, éstas son las más importantes:

Botones de oro chocuano o *chocontanas:* con ellos se ata el pollerín a la cintura. La palabra chocontana es oriunda de Colombia, en donde es famosa por sus minas de oro la región de Chocontá (Departamento de Cundinamarca). Las monedas de oro eran llamadas por eso chocontanas, y como eran arregladas en forma de botones para las polleras, de ahí el nombre que se le dió a éstos.

En las orejas las mujeres llevan primorosas argollas, ya *mosquetas* de perlas, de rubíes, de esmeraldas o de brillantes, engarzadas en oro, ya vistosos aretes de filigrana denominados *dormilonas.* Las mosquetas deben su nombre a su forma muy semejante al de las florecillas blancas de ese nombre (Tibouchina longifolia).

Un adorno de la cabeza son las *peinetas de balcón,* llamadas así porque son a manera de peines altos en los que las piedras finas que en ellos aparecen, están colocadas en el borde superior semejando un balcón. Contribuye a prestar encanto y donosura a las *empolleradas, los tembleques,* que son flores hechas de cuentas de colores y alambres dorados o plateados en los que juegan las luces lanzando mil destellos, y que orgullosas del papel que desempeñan tiemblan de placer al menor movimiento de cabeza de sus dueñas. Esta particularidad ha dado origen al vocablo.

Los blancos o morenos cuellos de las mujeres del trópico, se adornan con valiosas cadenas que según su forma, reciben diferentes nombres; así tenemos, la *cadena chata,* formada por chapitas alargadas de oro y unidas entre sí por ambos extremos. La *pepita de melón,* formada como la anterior por chapitas de oro, pero figurando éstas pepitas de aquella fruta; la *pajuela,* de cuyos extremos penden escarbadientes y limpia oídos de oro; la *media naranja,* cuyos eslabones simulan naranjitas muy pequeñas partidas por mitad; la de *guachapalí* y la llamada *cabestrillo.* Guachapalí es el nombre de un barrio de Calidonia, lugar en donde habitan en Pana-

má (la ciudad) los negros antillanos. Debió su denominación a que allí había una capilla blanca, expresión que es en inglés white chapel (juai chapl); esta expresión castellanizada resultó guachapalí. Tal vez los negros de ese lugar acostumbrarían a usar esa clase de joyas, las que por eso se llamaron con ese nombre; pero bien puede haber sucedido que en alguna joyería que tuviera ese denominativo se hubieran fabricado las alhajas en cuestión, las que desde entonces tomarían ese apelativo. En cuanto a cabestrillo, es ésta una palabra castellana que significa cadenilla y se deriva de cabestro.

Era y es todavía bastante corriente sobre todo entre la gente vieja, buscar alivio a los dolores de cabeza con parches generalmente de caraña (resina proveniente de una planta terebintácea), los cuales se colocan en las sienes; con el vestido, de pollera todo luces y colores, tales parches resultaban altamente antiestéticos; para obviar la dificultad discurrieron cubrirlos con una laminita de oro, en la que se engarzaba una perla o una piedra preciosa; de ahí nacieron los *parches*, joya, adorno que trae recuerdos orientales, ya que es corriente entre las mujeres de aquel hemisferio incrustar piedras finas en su tez.

Como último complemento de la pollera tenemos los zapatos de *pana* de vistosos colores y los *gallos* o *gallardetes;* estos últimos son las cintas que colocadas en la cintura, penden por delante y por detrás del vestido. Deben su nombre seguramente a su forma parecida al gallardete de dos puntas que flamea al viento y que sirve de adorno y de señal. Gallardete viene del francés gaillardet. Pana es una voz castellana con la que se designa la tela gruesa de algodón parecida al terciopelo.

FIESTAS Y DIVERSIONES.

Engalanados con sus mejores trajes, los campesinos suelen asistir a las fiestas y diversiones entre las que pueden mencionarse el *pindín.* Esta palabra designa para algunos una reunión, una fiesta. Para otros, es un baile tocado con acordeón o violón y tambor, *guacharaca* o *triángulo,* que se efectúa casi a oscuras; esto es lo que significa la expresión en la provincia de Chiriquí, lugar de donde es oriunda. Quizá ésa fué la primera acepción de la palabra, pero luego por extensión se dió tal nombre a todas las fiestas y reuniones.

El término pindín parece ser una voz onomatopéyica imitativa del sonido del triángulo; pindín-pindín.

La guacharaca o sonajero es un instrumento compuesto por una calabaza hueca con algunas piedrecitas en su interior y perforaciones en la parte exterior. La palabra guachara es un vocablo onomatopéyico significativo del ruido que hace el instrumento en cuestión.

El triángulo, como su nombre lo dice es un instrumento de esta forma hecho de metal, y en el cual se golpea con dos trozos de hierro.

Otro baile favorito del campesino es el *tamborito*, nuestro baile nacional, admirado y alabado por todos los extranjeros que visitan nuestro país, no sólo por la gracia y la armonía de los movimientos de la mujer y del hombre, sino también por la melodía y el verso que a él acompaña y que se refiere casi siempre al muy trillado pero siempre interesante tema del amor. El baile mismo no es más que el coqueteo estudiado de la mujer que rechaza y acepta al hombre que quiere.

El término tamborito se deriva de *tambor*, nombre del instrumento de mayor importancia en este baile. El tambor está formado por un cilindro de madera en forma de cono truncado como de cincuenta o sesenta centímetros de largo, el cual está cerrado en la parte superior con piel de venado muy tensa. Hay diversas cla-

de cuerda denota la expresión, ese mismo baile cuando a su instrumentación de tambores se añade otra de cuerda, constitutiva de violín, flauta y contrabajo. Y a propósito puede decirse aquí, que los campesinos denominan a los bailes de parejas enlazadas, *bailes apersogados*, por analogía con la persoga o persogo, soga de cuerdas trenzadas.

Tambor en tuna, es el denominativo del tambor que se baila recorriendo las calles en procesión. Cuando esta tuna se detiene en alguna casa y las personas bailan allí unas cuantas *levadas*, se dice del dueño de la casa, que *le llevaron una tuna*. Generalmente esta tuna se realiza en la madrugada. La palabra tuna significa vida holgazana y pícara; y el término tunar, vivir holgazanamente y vagando; de ahí que no tenga nada de particular que popularizado el significado de la palabra, el panameño la haya tomado para expresar esta diversión popular en que lo característico es el recorrer o vagar por las calles en grupos de personas, entregándose a las más ruidosas manifestaciones de alegría.

Generalmente en las tunas los hombres y las mujeres van cogidos de las manos, y por lo común cada uno de los primeros lleva atada cada una de sus muñecas a la

de una muchacha; esto le hace sentirse tan orondo y satisfecho cual una gallina clueca, de ahí que se le llame *culeco*, y se añada "a tomar ceniza", si la tuna se realiza en la madrugada del miércoles indicativo del comienzo de la Cuaresma.

La mujer que en el tamborito dirige el canto es llamada *cantadora adelante* (dic. cantaora alante). Su actitud da origen a la expresión.

Levada: (dic. levá) es el tiempo empleado para que bailen todas o la mayoría de las mujeres de la rueda del tamborito. Tal vez venga la palabra de leva, en el sentido de reclutamiento de soldados, pues aquí también, si no a soldados, por lo menos se escoge un grupo numeroso de mujeres para que bailen en ese tiempo que dura la levá.

Tomar o dar el tono en el tamborito, así como también los cantos que en él se cantan, se denominan *tonada*, palabra que viene de entonar; también son llamados *tamboritos*, por ser tales cantos característicos de ese baile.

Una tonada (dic. toná) sería la siguiente:

"Tengo un gallo gallina
Mi gallina puso un huevo
Ajé mi gallo gallina".