



Dessalinização: a solução para a escassez de água potável?

Assista ao vídeo



A crise hídrica é realidade no Brasil e em outras partes do mundo. Falta água potável. Dessalinizar a água salgada dos oceanos parece uma opção. A técnica, em si, é conhecida há milhares de anos. A questão é: como implantar usinas dessalinizadoras que operem com o menor impacto ambiental possível? Daria para a maior parte das pessoas terem acesso ao benefício da tecnologia, ou somente moradores de nações mais ricas? É o que debatemos neste vídeo do Futurando.

Assista ao vídeo: <https://youtu.be/leQJljqhY4>

PARA DEBATER!

1. O que mais chamou sua atenção do vídeo? Já tinha conhecimento sobre a dessalinização?
2. De acordo com o vídeo, quais são os pontos positivos e negativos da dessalinização? Que outros pontos você adicionaria?
3. Na sua opinião, que métodos podem ser colocados em prática para evitar o desperdício de água?
4. Conhece algum lugar em seu país ou região que sofre com a falta de água? Que estratégias o governo implementa para fornecer uma solução?
5. O que você faz para evitar o desperdício de água? Acha que os resultados são os esperados?
6. Pesquise na internet sobre os países que conseguiram implantar usinas de dessalinização com menor impacto ambiental. Compartilhe suas impressões.

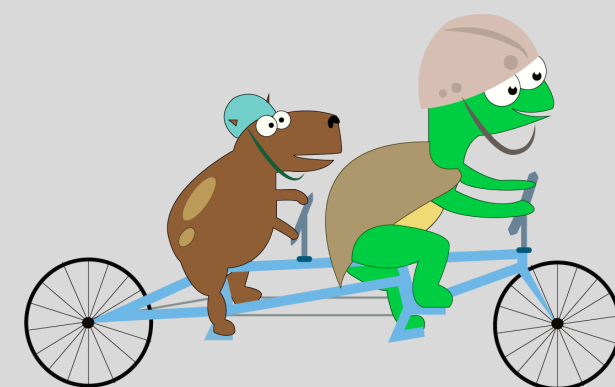
Refletindo sobre a nossa língua...

Você sabia que...

- **salada** é “ensalada” e **salgada** é “salada”?

Gosto de comer salada todos os dias / A carne ficou um pouco salgada

Pronuncie em voz alta: *oceano, posso e poço*. Depois, comente as diferenças de pronúncia e significado em comparação com o espanhol.





La palabra más linda que el náhuatl le regaló al español (y otras que se usan de forma cotidiana en España y América Latina)

Hay quien la ha llamado "la palabra más bonita del idioma español". Es "apapacho", una voz de origen náhuatl que la RAE define como "palmadita cariñosa o abrazo". Los mexicanos, sin embargo, tienen una definición mucho más poética del acto de apapachar: "abrazar o acariciar con el alma". Y es que el término —especialmente común en México y Centroamérica, pero también empleado en otros países de América Latina— refiere a algo que va más allá del contacto físico.

El apapacho es cariño, es consuelo, es mimo, es ternura... De hecho, aunque lo diga la RAE, nadie en la región vincularía la idea de un apapacho a unas simples palmaditas (por más cariñosas que sean). Etimológicamente, *apapacho* deriva de la voz náhuatl *patzoa*, la que puede traducirse como apretar y algunos autores también vinculan con la palabra *apachurrar* (que la RAE incluye en su diccionario como sinónimo de *despachurrar*). Y esta última palabra puede ser útil si uno quiere preparar guacamole, pues para preparar este platillo es indispensable destripar algunos aguacates. Y tanto el plato como la fruta también tienen sabor a náhuatl.

Efectivamente, la palabra guacamole proviene de una combinación de las palabras *ahuacatl* y *mulli*. La segunda significa "salsa", lo que explica la cantidad de moles diferentes que existen en la deliciosa cocina mexicana. Mientras que la palabra *ahuacatl* se utilizaba tanto para referirse a la fruta del árbol del mismo nombre como a los testículos.

Con el náhuatl en los labios

Por lo demás, el aguacate no es la única fruta natural de Mesoamérica que enriqueció tanto a nuestra cocina como a nuestro léxico. La región —y el náhuatl— también nos regalaron (entre otras delicias) el chile, el tomate, los cacahuates y el cacao. Y, con el cacao, el chocolate, de xoco (amargo) y atl (agua), pues originalmente el xocolatl era una bebida amarga y picante, bastante diferente del popular dulce que conocemos hoy.

De la palabra *chile*, por su parte, no hay mucho que explicar, pues *chilli* era simplemente el nombre que los aztecas le daban a esa picosa fruta. Mientras que *tomatl* vendría a significar "cosa gorda" y *tlalcacahuatl* "cacao de tierra", de *tlalli*, tierra, y *cacahuatl*, cacao. (Lo que explica por qué, en América Latina, se dice cacahuete y no cacahuete, como llaman al maní en España).

De los jalapeños al mezclar, la lista de frutas, alimentos y bebidas con nombres de origen náhuatl es extensa. Pero otra para destacar es la palabra *tamal* (de tamalli, envuelto), usada en casi todo el continente para describir alguna variedad de esta "especie de empanada de masa de harina de maíz, envuelta en hojas" (a pesar de la existencia de bollos, humitas y hayacas). Y, lejos de la comida, la fauna mesoamericana también ha ayudado a la popularización de otras palabras náhuatl, como *coyote* o *quetzal*. Esta última palabra —presente también en el nombre del dios azteca Quetzalcoátl, "la serpiente emplumada"— puede traducirse como "plumaje hermoso". Y esa descripción ciertamente le hace justicia al ave nacional de Guatemala.

Caja de sorpresas

Otra herencia náhuatl, menos conocida, es el *chicle*, pues *tzictli* ("cosa pegajosa") era el nombre de la resina del árbol de chicozapote que los antiguos habitantes de Mesoamérica empleaban como goma de mascar. Y la palabra *tiza* también proviene del náhuatl, donde *yeso* se dice *tizatl*.

En España también puede sorprender que *chapapote* —la palabra empleada para referirse a la sustancia negra y viscosa que en 2002 contaminó las playas de Galicia luego del hundimiento del petrolero Prestige— tenga origen mesoamericano. Aunque tal vez no tanto como el uso de la palabra *cipote* en ciertas zonas de Centroamérica, donde no describe al miembro viril sino que significa niño pequeño, también por herencia del náhuatl. (Y, como con los cacahuates, en el caso del chapapote los españoles también le cambiaron una letra a la palabra original, como demuestra que en México se diga *chapopote* para referirse al asfalto o el alquitrán).

Otras palabras de origen náhuatl de uso común en varios países hispanohablantes son *hule* (de ulli, "caucho o goma elástica", en la primera acepción de la RAE) y *petaca* (que describe tanto a baúles y maletas como a las botellas de bolsillo que se usan para llevar bebidas alcohólicas). Pero algunas de las más lindas y sonoras —como *achichinle*, *papalote* o *pepenar*, por poner algunos ejemplos— están más confinadas geográficamente a México y algunos países de Centroamérica. *Achichinle*, (literalmente, "que chupa agua") se puede traducir como *subalterno*, aunque tiene una connotación algo más peyorativa, pues implica cierto servilismo. Mientras que *papalote* (originalmente la voz náhuatl para mariposa) hoy en día describe sobre todo a las cometas de papel con los que los niños juegan en el viento, y *pepenar* describe el acto de recoger cosas del suelo.

Disponible en: <https://www.bbc.com/mundo/noticias-america-latina-43701070>

¡A DEBATIR!

1. ¿Qué fue lo que más te llamó la atención del texto? ¿Conocías el origen de la palabra “apapacho”?
2. Haz una lista con las palabras mencionadas en el texto que te resultan desconocidas o que sueles usar pero con algunas variaciones. Comparte con tu compañero(a).
3. ¿Crees que es importante enseñar y conocer las influencias lingüísticas que nos han dejado las comunidades indígenas? ¿Por qué?
4. ¿Cuáles son las influencias lingüísticas, culturales y/o gastronómicas que han aportado las comunidades indígenas en tu país y/o región?
5. *Apapacho*, es considerada como la palabra más bonita del idioma español. ¿Qué otras palabras del español y/o portugués también pueden ser consideradas de la misma forma?
6. Realiza una pequeña consulta sobre el Náhuatl y comenta tus impresiones.

Reflexionando sobre nuestra lengua...

¿Sabías que...

- *mole* es una salsa espesa preparada con diferente chiles y otros ingredientes? ¿Y en portugués?

Traduce al portugués el siguiente fragmento y comenta las semejanzas y diferencias entre los dos idiomas. ¡Ojo con lo que está en **negrita**!

*Y esta última palabra puede ser útil si **uno** quiere preparar guacamole, pues para preparar este **platillo** es indispensable **destripar** algunos aguacates. Y tanto el plato como la fruta también tienen sabor **a** náhuatl.*

