

KU'VA CHACHI ÑIVI ÑUU CHIKUA'A, IYO YATIN NDUTA ÑU'UN, ÑUU NDUVA.

LA ALIMENTACIÓN DE LA GENTE DE
JICAYÁN, EN LA COSTA DE OAXACA.

Volumen 1



Josefa Leonarda González Ventura



Organització
de les Nacions Unides
per a l'Educació,
la Ciència i la Cultura



• Càtedra UNESCO
• de Diversitat Lingüística i Cultural
• Barcelona
• Institut d'Estudis Catalans

Título: KU'VA CHACHI ÑIVI ÑUU CHIKUA'A, IYO YATIN NDUTA ÑU'UN, ÑUU NDUVA.

Versión al castellano: LA ALIMENTACIÓN DE LA GENTE DE JICAYÁN, EN LA COSTA DE OAXACA. VOLUMEN I.

Autora y traducción al español: Josefa Leonarda González Ventura.

Corrección en Tu'un Ñuu Chikua'a: Braulio Damián Luna.

Corrección en castellano: Jesús Salinas Pedraza.

Fotografías: Páginas de Facebook Pinotepa Viajero, Internet, Google, Andrés González López y la autora.

Formateo y

Cuidado de la Edición: La Autora.

Derechos Reservados Primera edición 2016

© Josefa Leonarda González Ventura.
legoven@hotmail.com

© Cátedra UNESCO de Diversitat Lingüística i Cultural Barcelona.
Organització de les Nacions Unides per a l'Educació, la Ciència i la Cultura.

© Centro Editorial de Literatura Indígena, A. C.

Che'e kuu itu'un tumani ini chi tandi'i ñivi Ñuu
Chikua'a, ñi ña'a chi'in ra rai ta'an ra, ti nini jaan
kutuni iniyo, kati tu'un yo chi tandi'i ñivi ñu'un ñivi
ku'va janduva'a yo cha tu'va yo chachi chi'in nuni,
tandi'i yuva, chiti vixi kuati, kuñu kiti, kandii maa
cha tu'vayo chachi, ku'va iyo maayo ñuuuyo.

Este es un presente para la gente del Pueblo de Jicayán,
a los hombres y a las mujeres porque es importante
difundir al mundo las distintas formas de preparar
nuestros alimentos con el grano sagrado que a diario
nos da vitalidad que es el maíz así como las verduras, frutas,
carnes y demás como formas tradicionales en nuestra alimentación.

TU'UN KA'AN NUU TUTU IYA

CONTENIDO

PRÓLOGO	6
<i>Introducción.</i>	10
CAPÍTULO I: Tandi'i cha nduva'a chachiyo chi'in nuni - <i>Platillos que se preparan con maíz.</i>	15
CAPÍTULO II: Yuva koko tichi ku'u - <i>Vegetales silvestres.</i>	85
CAPÍTULO III: Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo - <i>Verduras cultivables.</i>	95
CAPÍTULO IV: Chiti vixi iyo tichi ku'u - <i>Frutas silvestres.</i>	149
CAPÍTULO V: Yutun tata tachiyo - <i>Frutas cultivables.</i>	165
CAPÍTULO VI: Ndi'i nuu chiti kuati - <i>Diversas semillas.</i>	205
CAPÍTULO VII: Ndi'i nuu ya'mi - <i>Variedad de camotes.</i>	245
CAPÍTULO VIII: Cha nduasiin - <i>Condimentos.</i>	259
CAPÍTULO IX: Nda'a luma cha kavayo - <i>Hojas para envolver.</i>	269
CAPÍTULO X: Ku'va nduva'a kuñu kiti iyo ndichin ri - <i>Platillos con carne de aves.</i>	275
CAPÍTULO XI: Chachiyo kiti ña'ni ikiri - <i>Alimentos con insectos.</i>	287
CAPÍTULO XII: Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri - <i>Platillos con carne de reptiles.</i>	317

PRÓLOGO

La lengua oral debe ser conservada en forma escrita, para abrir la posibilidad de desarrollarla y enriquecerla. Por otro lado, la lengua escrita, tiene mayor capacidad de abstracción, se adapta a los cambios culturales y sociales, así mismo, la escrituración de un idioma transmite y comunica a través del tiempo y el espacio. Con la introducción de los medios tecnológicos modernos la lengua se vuelve más eficaz, al incorporar elementos científicos y técnicos acelerará el adelanto y su progreso. Socialmente, la relación de la lengua escrita con los medios modernos de comunicación e información, debidamente llevada, debe suscitar una mayor participación en la vida intelectual y cultural, lo que repercutiría en la conservación y difusión del saber de la cosmovisión de los pueblos originarios. Este es un requisito del etnodesarrollo cuyo cumplimiento, sin embargo, de acuerdo a la experiencia histórica, sólo será posible mediante la intervención y la presión del propio pueblo Ñuu Savi, en este caso.

En consecuencia, la condición previa ineludible para el desarrollo de los pueblos originarios es su reforzamiento económico, social, y político, a partir de una toma de conciencia y una voluntad autónoma y explícita, por parte de éstos, de emprender tal proceso. Sólo así estaremos en condiciones de intervenir y presionar, con posibilidades de éxito, evitar en lo posible la idea de ser dominados y reducidos a la condición de minorías étnicas. Los campos de acción prioritarios son: la comunicación, la economía, los niveles de vida y el plano institucional, jurídico y organizativo. En cada uno de estos campos, existen componentes o áreas críticas que, constituyen los estrangulamientos o limitaciones determinadas por características de cada lugar.

Los principios y valores culturales de los pueblos originarios de México, discriminatoriamente los han llamado “indígenas”, cuando que todos y cada uno de ellos tienen su propio nombre original y en su propio idioma –Ñuu Savi, Hñähñu, Binni zá, entre otros. Los pueblos originarios se registran día a día en la historia mediante el uso de la escritura utilizando la tecnología actual, para dejar constancia de su existencia a las nuevas generaciones y el uso adecuado de la naturaleza y de las tierras en donde han podido crecer y desarrollar sus actividades de sobrevivencia; a contracorriente de la discriminación, marginación y el racismo en que se encuentran sumergidos la mayoría de ellos; dentro del intercambio cotidiano con otros semejantes con costumbres diferentes en alimentación e indumentaria. Pero principalmente entre los idiomas de uso cotidiano entre unos u otros.

La lengua materna es la casa propia. Es el lugar seguro; ahí desde donde se nombra, interpela, se invoca, evoca y convoca al mundo y a la gente querida. Ahí donde se tiene cobijo, donde uno se mueve tranquilamente a sus anchas y a su gusto. Ahí donde cada objeto está en el lugar consabido, donde cada espacio es recorrido, habitado día a día, colmado de significados y memoria.

Sin embargo, sucede que muchas y muchos son expulsados a diario de sus casas, despojados de sus lenguas; desterrados y arrojados al total desamparo en mundos totalmente ajenos, lenguas ajenas, lenguas extrañas. La nada.

Hablamos aquí fundamentalmente y sobre todo de lo que acontece aquí, ahora en este país, cada vez que una persona, náhuatl, zoque, rarámuri, maya, hñähñu, seri, chontal, purépecha, popoluca, ñuu savi o de cualquier otra nación, deja su comunidad de origen y arriba por caminos de polvo a la ciudad, cualquier ciudad, grande o pequeña, de este ancho territorio nacional donde se vive bajo el mando lingüístico absoluto del idioma español.

Llegamos y para sobrevivir hemos de morir: debemos despojarnos de nuestros atuendos “*buena presentación*”, rezan los carteles en los comercios que buscan personal –y de nuestros idiomas respectivos, *¿entiende español?* Es la primera pregunta indagatoria, tuteando si ven a alguien de rostro y semblante asustado.

Entonces todos nosotros para poder estudiar, trabajar, sanar, defenderse, para ser mirados a los ojos, de frente, y seguir caminado en una nación, que todavía nos rechaza y excluye, nos obliga a hacer de lado nuestra lengua materna, negarla y sustituirla como podamos por el español, para ellos la lengua del destierro y el desarraigo, más que de la integración. Y de este modo, la lengua de uno, la lengua de una, la lengua propia se convierte en la lengua del susto, la vergüenza y el olvido y no queda más remedio que callarla, que ocultarla, que abandonarla y quedarse así en la indefensión.

De modo que las ciudades crecen y se desarrollan, se edifican, se expanden y se yerguen orgullosas, pero en verdad no son más que cementerios de las lenguas maternas de los pueblos originarios sacrificadas en nombre del progreso y del bien común, como si los más de sesenta y ocho idiomas prehispánicos contabilizados en el país no fueran tan interesantes y dignos de preservarse en todos los espacios, tanto en las comunidades y en las ciudades, en las avenidas, en los parques, en los supermercados, en las escuelas, en los hospitales, en los espacios públicos.

Nos hemos dejado llevar y creer que sólo las historias de los más ricos importan en esta sociedad, lo que sale en las pantallas de televisión y las portadas de las revistas. Casi todo se dedica a la “*gente bonita*”, tenga algún mérito o no, tenga algo que ver que valga la pena conocer o no. Es el espectáculo. Pero de los pueblos originarios, les avergüenza tomarlos en cuenta y menos exhibirlos en las grandes pantallas, salvo cuando es el periodo de elecciones, y esto es, para “reafirmar la democracia” y la igualdad entre toda la población mexicana. No sabemos qué es lo que hicimos o no hicimos, cómo, ni en dónde vivimos, pero nos dicen que somos culpables de nuestra tragedia. Son tantas como personajes encontramos, pero con un factor común: este sistema económico-social se basa en mantener a la mayoría de la población en la pobreza y en la extrema pobreza. Vemos que las estructuras están creadas para no dar oportunidades a los miembros de los pueblos originarios, y para mantener a la mayor parte de la gente en el atraso y en el hambre, para tener más generaciones de niños desnutridos que crecen con desventajas físicas y mentales.

Valoramos, reconocemos y agradecemos con toda sinceridad, el valioso apoyo de algunas instituciones y fundaciones que han erogado recursos de tipo económico para hacer posible, el desarrollo, la preservación y edición de los materiales producidos en nuestro centro. De esta manera, dichas instituciones, toman el papel de difusoras y perpetuadoras de la tradición de los pueblos originarios. Porque de otra manera, las propias normas y valores pierden fuerza al no contar con referentes objetivos escritos.

Por siempre, nuestro agradecimiento para el ***Institut d’ Estudis Catalans, Càtedra UNESCO de Diversidad Lingüística, Cultural Barcelona de la Organización de la Naciones Unidas para la Educación la Ciencia i la Cultura***, por su valioso apoyo para lograr el desarrollo y la edición del libro titulado: ***KU’VA CHACHI ÑIVI ÑUU CHIKUA’A, IYO YATIN NDUTA ÑU’UN ÑUU NDUVA. LA ALIMENTACIÓN DE LA GENTE DE JICAYÁN, EN LA COSTA DE OAXACA. Volumen I.***

Esta obra, ha desarrollado cada tema de la cocina, por capítulos para facilitar su lectura y comprensión. De ser posible su puesta en práctica como recetas de cocina. Cuya autora la profesora Josefa Leonarda González Ventura, fundadora del Centro Editorial de Literatura Indígena, A. C., y Presidenta del Consejo de Vigilancia de la ***Fundación Soo Ndu’u Jicayán A. C.*** en su pueblo, San Pedro Jicayán.

Editar libros en lengua materna; ofrece al público en general, a los estudiantes nacionales y extranjeros, la oportunidad de aprender de las culturas nativas o recopilar datos científicos en

las diferentes lenguas originales, todas tienen algo en común, el valor económico a favor de la gente que habla su lengua materna.

Desde nuestro punto de vista, la codificación del idioma y la cultura por la gente nativa, es un vehículo para el desarrollo económico y social para los pueblos originarios, asegurando que con este proceso las lenguas del mundo se perpetúen y no desaparezcan, ni en el tiempo ni en el espacio.

Jesús Salinas Pedraza.

INTRODUCCIÓN

Con todo mi aprecio y respeto te presento este material titulado **KU'VA CHACHI ÑIVI ÑUU CHIKUA'A, IYO YATIN NDATA ÑU'UN, ÑUU NDUVA.** - LA ALIMENTACIÓN DE LA GENTE DE JICAYÁN, EN LA COSTA DE OAXACA. Volumen I. Este libro fue escrito primeramente en el idioma Ñuu Savi de la variante de Jicayán, Oaxaca, México, pensado en ir rescatando los términos de la cocina local con la preocupación de plasmarlos ya que en la actualidad se están dejando de usar tantos vocablos porque es más fácil usar términos en castellano o combinando los vocablos diciendo una parte en el idioma materno y otra en español, con ello, deformando y empobreciendo el idioma.

Hago extensiva la invitación a mis coterráneos, a los descendientes de este pueblo que se esfuercen en leer, a reaprender la lengua Ñuu Savi, ya que será un ejercicio de mucho placer y comprensión para revitalizar nuestro idioma ancestral y seguir utilizándolo en todos los ámbitos de la vida.

Posteriormente el texto lo iba traduciendo simultáneamente para poderlo dar a leer a diferentes lectores que me hicieron el favor de dar sus sugerencias, correcciones y posteriormente buscar la edición en forma bilingüe como se presenta ahora.

Debo decir que este esfuerzo representa una motivación a los lectores, estudiantes, profesionales y estudiosos del idioma ñuu savi, que mucho tenemos que desarrollar nuestra lengua para dejarles un legado a las generaciones futuras para que en lo posible preserven la identidad cultural por medio de la palabra hablada y escrita.

El libro contiene doce capítulos que se han desarrollado en un lenguaje sencillo, dirigido especialmente a las personas que tal vez no tuvieron la oportunidad de haber degustado esta variedad de guisos que se consumían desde tiempos prehispánicos hasta la actualidad, para todos los hermanos del mundo que de alguna manera puedan asomarse a nuestro pueblo por medio de esta oportunidad que es la lectura.

Sabemos que cada día se van desvaneciendo los conocimientos ancestrales de nuestro pueblo, nuestra cultura va cambiando muy aprisa, la forma de ser, de vivir y sobre todo la manera de preparar los alimentos, que con las nuevas tecnologías, el mercado y los medios masivos de comunicación, la influencia de nuevos productos ha hecho que la manera de alimentarse de las personas hasta de las comunidades muy alejadas se han venido deteriorando.

Se ha mal informado o al menos se tiene el mal concepto de que un refresco embotellado sea mejor que el agua de coco por ejemplo; o que los alimentos enlatados sean mejores que los ejotes recién cortados y hervidos o que el caldo de pescado que científicamente contienen vitaminas y minerales suficientes para nuestro organismo.

Desde la década de los 90's empecé a redactar *Platillos que se preparan con maíz* por ser el elemento sagrado y primordial en la alimentación de la gente ñuu savi, y en general del mexicano. Conforme se iba desarrollando el tema, la emoción de querer platicar más acerca del entorno social y cultural del pueblo una se adentra a narrar las vivencias que de alguna manera te da descanso para que enseguida

pienses en qué otro platillo puedas preparar a tus hijos, padres, esposo, suegros, enfermos y a quien tu desees invitar, tanto en la vida cotidiana como en eventos ceremoniales o festividades.

Me di cuenta que no es posible hablar solamente del maíz, aunque cierto, nada como una tortilla caliente para acompañar el guiso, ya sea una salsa, frijoles, *chepiles*, *yerbamora*, *tichindas*, *chicatanas*, *camarón*, *iguana*, *tortuga*, y tantos platillos tan exquisitos que no podemos dejar de lado, son tan nutritivos, que apreciamos y los tenemos como dieta cotidiana.

Quiero resaltar que este material es un reconocimiento y una promesa a mi madre, hermanas, tías, vecinas, quienes se han distinguido por ser mujeres muy dedicadas en su hogar y sobre todo, porque tienen un sazón especial en la preparación de la comida, el uso de los condimentos adecuados que es tan peculiar, el amor con que se piensa en el menú de cada día, el tiempo de la preparación y el disfrute del mismo.

Debo confesar que aunque quienes guisan saben que aun utilizando las mismas cantidades e ingredientes, nunca un platillo es igual que como lo guisa otra persona, las abuelas dicen que el sazón está en la mano, esa mano sagrada que sirve para acariciar, para medir, para curar, para bendecir y también para castigar cuando el caso lo amerita, siempre en beneficio de conducir para bien.

En el capítulo II se presentan los platillos que se preparan con los diferentes vegetales silvestres, en temporada de lluvias es muy apreciable consumir lo que la madre tierra nos regala como el *yuva chi'u* que solamente una vez por año se consume y siempre esperamos con respeto la llegada de la temporada de lluvia porque sabemos que con ella llega el alimento.

Las verduras cultivables siempre nos asombran porque la gente le pone mucho trabajo, empeño y amor a la preparación de la tierra de riego, a preparar las zanjas, las *tomas* de agua en los arroyos o ríos para llevar el agua hasta donde se sembrarán las verduras, el cuidado hasta transportarlas a la puerta de nuestro hogar. Las niñas con su bandeja yendo casa por casa ofreciendo la mejor comida y que muchas veces no apreciamos lo que tenemos en nuestro pueblo, a veces con tristeza vemos cómo los niños corren por sus fritangas envasadas, con tanta grasa e ingredientes conservadores que a la larga hacen daño; esto aparece en el capítulo III de este libro.

Posteriormente nos enfocamos en las frutas silvestres, con mucha tristeza estamos perdiendo de degustar esos ricos manjares como lo son los frailecillos, el guapinol, la bellota, tejoruco, zapotillo, semilla de parota, y tantas frutas silvestres que nuestros hijos y nietos muy difícilmente los lleguen a degustar, la siembra de pasto para el ganado ha venido mermando el crecimiento de estos árboles, la falta de conciencia nos ha hecho que poco a poco vayamos cortando los frutales que en nuestro pueblo hemos disfrutado.

El capítulo V damos a conocer las frutas cultivables, la mayoría de estas frutas han llegado a nuestro pueblo y por ser una zona muy propicia a su cultivo la gente ha logrado cuidarlas para su consumo y para la venta en el pueblo y en otros lugares circunvecinos, sin embargo, regularmente son plantaciones de traspatio, no son grandes extensiones de terrenos donde se cultivan, por lo que ahora vemos que

regularmente la fruta se compra en el mercado de Pinotepa Nacional o en las ferias de los pueblos cercanos.

Además de las frutas, los árboles y arbustos producen semillas que al secarlas son grandes nutrientes para nuestra alimentación, en el capítulo VI, damos a conocer algunas recetas de cómo se preparan las bebidas y comidas con diferentes *semillas como las de calabaza, el café silvestre, cacao, ajonjolí, el pisle del mamey*, entre otras.

No podía dejar de mencionar en el capítulo VII lo referente a los diferentes camotes, algunos se cultivan, en cambio otros son silvestres, muy nutritivos y que nos agrada consumir en diferentes temporadas.

Ninguna comida se prepara sola, generalmente todas llevan por lo menos dos o más condimentos, eso le da olor y sabor a los guisados ya sean dulces o salados; por consiguiente algunas plantas son curativas o medicinales y que por mucho tiempo la gente las ha usado como remedios, por eso se hizo necesario agregar el capítulo VIII, que refiere a los condimentos.

En el capítulo IX resaltamos las hojas para envolver, esto se refiere que aunque no son condimentos propiamente el uso de las hojas grandes tienen funciones muy importantes en la cocina ñuu savi como *la buchicata*, la hoja de *ko 'yo*, *la yerbasanta*, *el beliján*, entre otras tantas.

Los platillos con carne de animales silvestres nos hacen reflexionar sobre el deterioro de la fauna silvestre, mucha gente joven no probará las succulentas comidas preparadas con las diversas aves que ya están extinguiéndose, el aumento de la población y los hábitos de caza desmedida han venido a contribuir a que solo recordemos aquellos tiempos. Con proyectos productivos como criaderos de aves de traspatio sería de gran beneficio para recuperar esas hermosas aves como la *codorniz, chachalaca, palomas, faisán, pericos, loros, guacamayas* y muchas más.

El capítulo XI está dedicado a los animales más pequeños, tan chiquitos pero que son un manjar, los insectos han sido muy codiciados para la preparación de salsas, moles y tamales. Cada año se esperan a las *chicatanas* con mucha alegría, todos consumimos con agrado este platillo exquisito. De igual manera los *panales* tanto los que contienen larvas como los que dan miel, el *gusanillo* en salsa es un manjar que no podemos despreciar.

Para finalizar se presenta el capítulo XII describiendo las recetas de los alimentos con carne de reptiles, con tanta emoción se desarrolla una literatura del viaje que realizan los hombres hacia las tierras planas, muy cerca de la playa, todo un peregrinar en busca de las iguanas y armadillos. En estos textos se presenta una narrativa extensa en donde se muestra parte de la vida cotidiana del hombre, la valiosa ayuda de la esposa al cuidado de los alimentos para el esposo que se ausenta de su hogar por varios días. Así como todo el trabajo que tendrá la señora cuando vuelve el marido con las iguanas, la forma de sacrificarlas y preparar los sabrosos *platillos, caldo, atole, mole y tamales*.

Así mismo el acompañamiento que hacen los perros cazadores con sus dueños, la ayuda mutua entre los hombres, entre compadres, primos, hermanos, un viaje de placer en busca del alimento para la

sobrevivencia, para el sustento diario o para preparar la comida de los difuntos durante la fiesta de Día de Muertos.

Es así como ahora pongo en tus manos esta obra, no sin antes dar mi reconocimiento y gratitud a mi madre Adelaida Ventura Torres, a mis hermanas Irma y Antonia González Ventura que son diestras en la preparación de todos estos platillos, yo solamente colaboré en plasmar nuestras experiencias vividas en esta obra.

Comprometida de que en este quehacer estamos todos obligados para las generaciones futuras, mi fraterno agradecimiento para los lectores que tuvieron a bien dedicar su tiempo para sugerir sus observaciones al presente, para todos y todas aquellas personas que no se avergüenzan de comer comida aparentemente pobre, pero que son las mejores dietas para una vida saludable, a mis vecinas, amigas y paisanas, ya sea que vivan en el pueblo o que por necesidades del destino estén viviendo en otras latitudes, pero siempre pensando en nuestro pueblo y sus deliciosas comidas, vaya mi saludo a todos.

Mis agradecimientos a los revisores por haber leído este documento y que han sugerido cambios.

San Pedro Jicayán, Oaxaca México, abril de 2016.

La Autora.

Es un trabajo excelente. Está bien redactado y en un lenguaje sencillo, recomendable para investigadores sociales, como antropólogos, sociólogos y lingüistas.

Tiene originalidad, pues es un trabajo basado en la experiencia personal. Contribuye a un mejor conocimiento con los trabajos que se relacionan con el maíz, además de las tendencias sociales que se advierten sobre el cultivo del maíz.

Nefi Fernández Acosta.

Tenek, San Luis Potosí. 29 Febrero 2000.

Me parece un buen trabajo sobre todo porque nos permite conocer la gastronomía ñuu savi de la costa, se nota en el trabajo que la autora tiene conocimiento del tema.

Contiene elementos dignos de conocerse. Es trascendente su trabajo no solo para la nación ñuu savi sino para todos.

Thayrohyadi Bermúdez.

Hñähñu, Estado de México. 21 de julio de 2000.

Es una investigación sobre la preparación de alimentos tomando como base el maíz. Da información general sobre la etnografía del maíz. Este trabajo o monografía de la comida ñuu savi puede resultar de un valor histórico. Es un trabajo original porque existen pocos textos afines.

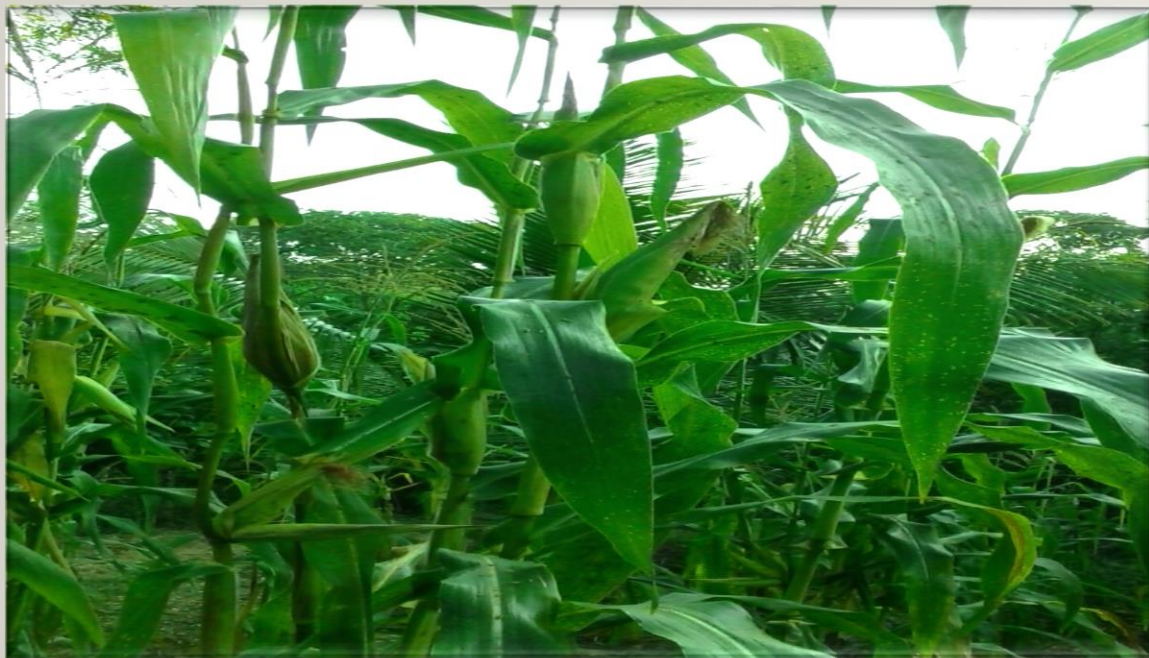
Francisco de la Cruz Jiménez.

Bini Za, Oaxaca. 21 de julio de 2000.

Después de leer detenidamente este libro, me permite conocer sobre la diversidad en la alimentación de las personas de Jicayán. Es una obra escrita de forma bilingüe, completa e interesante que concentra toda la cultura culinaria de este pueblo Ñuu Savi (mixteco). Rescata la cultura de este pueblo, reflejado a través de su comida y las formas diversas de preparar los derivados del maíz. Es un libro muy útil para todos los interesados en aprender a cocinar, y mantener la forma típica de comer. Por último, me gustaría puntualizar, que el uso de la lengua Ñuu Savi (mixteco) en esta obra, le otorga un valor especial porque refleja que la lengua indígena, sigue ocupando espacios de comunicación que permiten una interacción intercultural.

Andrés González López

Ñuu Savi, Oaxaca. Abril de 2016.



CAPÍTULO I

TANDI' I CHA NDUVA'A CHACHIYO CHI'IN NUNI

Platillos que se preparan con maíz

Tandi'i cha nduva'a chachiyo chi'in nuni Platillos que se preparan con maíz

J. Leonarda Glez. Ventura

Nuni

Ña kumani ru nuni ve'eyo, tandi'ini kivi tu'va chachiyo jita a xita ka'an tuku ñivi. Chakan kivi ña tachi ñivi itu, a kuu ti ña kuun Ra Savi, a kuu ti nikuun jaan ra, tivi tuku itu ñivi, ikan kuu nuu kua ya'a ñivi soko, a kuu ti kua ndaa jaan ya'vi nuni.

Kua'a nuu nuni iyo, iyo nuni kuichin, nuni kuaan, nuni ndaa, nuni kua'a. Iyo nuni na'nu nani **nuni tata iki**, ta iyo nuni yati nani **nuni tata kuati**. Uvi cha'a cha koo itu cha in kuiya, tichi savi ta tichi ka'ni.

Ta'an cha kua tachi ñivi tichi ka'ni, yu'u yuta a nuu ndu'va yatin nuu iyo yuta kua koo ituñi, ti ikan kachin ñu'un. Kua ta'vi ñivi ñu'un chi'in jundiki rai *toro*, kuaa java'añi chiti nuu kua tachiñi nuni. Tichi yuta kua kuinu **i'ndi** chi'in yutun, yuu, ñu'un, nda'a luma yutun, vichin kata a nda'a vichin cha'a, ti takan kua'a nduta kua koo tichi i'ndi. Kua kata ñivi in chiti nuu kua kunu nduta i'ndi ndacha kua keta nuu ni tachiñi itu.

Kivi iti chata ti ña'ni tundo'o nde'e ñivi Ñuu Chikua'a ta'an cha kua ka'nda ñivi ku'u nuu kua tachi ñi itu, ti ndaa maa kuni maa ñivi ikan kua ti'i ñivi chiin ni chiko ku'va kua koo itu, chakan cha'a chi kuenda ti cha iyo maara kua ka'nda nuuan, ni maa ya'a kivi tajaan kua ka'nda ñivi ni ka'nu ku'va kua tachira ta'anra, joko yoo ga kua ka'nda ikan. Ti koto ña'ni ndasi kora cha koo takan, ni ru yo'o kaa iñu ña tu'va nde'eyo chi ru ñuuyo.

Tu cha yati kua kuun ra savi cha ñu'u ra rai ta'anra cha ka'ndara ta'anra, kua'an ta'an ña'a ñasi'ira ta'anra, cha ndisoña jita chi'in nduti lu'u a yuva cha kua kachiñi chi ku'u, ta vasi ju'va

Maíz

Nunca hace falta el maíz en los hogares porque todos los días nos alimentamos de tortillas. Por eso cuando no se cosecha, ya sea porque no llovió suficiente o porque fue demasiada lluvia, también echa a perder la siembra, el precio del maíz aumenta, es cuando la gente pasa hambre.

Existe variedad de maíz así como de colores, hay maíz blanco, maíz amarillo, maíz morado, maíz colorado. Existe maíz grande o maizón y hay maíz sapalote o corto. Dos veces al año se acostumbra cosechar, en época de lluvias y en época de sequía.

Para cosechar en tiempo de sequía es en las riberas de los arroyos o ríos, también en tierras planas donde hay humedad. La tierra se prepara, arando con yunta de bueyes para hacer los surcos, se siembra y se riega constantemente. En el río hacen una toma, maroma o poza; ésta se construye cerrando con palos, piedras, tierra, hojas de árboles, buchicata - yuku kata- o de beliján para que el agua se estanque. Se hace una salida del agua que debe correr por gravedad a través de una zanja que previamente han hecho hasta llegar al terreno plano donde tienen la siembra.

Anteriormente la gente de Jicayán no tenía problema para rozar -cortar árboles, plantas, yerbas y quemar, dejar limpio el terreno- y sembrar el maíz, porque todo el terreno era libre, chaponaban -limpiar la hierba con machete- un pedazo alrededor del terreno donde más les parecía, eso significaba que ya nadie podía encerrar ese lugar porque era una señal el haber cortado un poco de hierba, se consideraba apartado, aunque pasaran varios días sin que nadie limpiara, así quedaban los terrenos, libres. No existían corrales, tampoco se conocía el alambrado de púas.

Tandi'i cha nduva'a chachiyo chi'in nuni Platillos que se preparan con maíz

ju'va joko tindee ta'an ñi ña'a, ti ta'an cha cha'nda ñi yutun na'nu ikan kua'an ñi ña'a cha kani'iñi soko yutun cha kua kundasi va'a ni chiko maa nuu kua koo itu ñivi.

Ya'a maa ta in una kivi ta cha naiti va'aru nda'a luma chi'in ru cha'an, takan kua ka'mi ñi chiin, tindee tuku ñi ña'a cha jatotoña tandi'i cha'an, ta cha taa ña ñu'un xuu cha'an, cha na'ani, a cha kuaini kuu, a cha kuaa kua kayu chiin, ti takan ña chinu tati, koto kua ya'a ñu'un, takan ku'va tu'va cha'mi ñi chiin, ka'mi ta'an ñi **nda'a ticha'an**, ti taki xaan itu kua koo ta kua'a nuni kua kani'i ñivi.

Ndaa ni kuuni tu'va kanaru yutun ticha'an, sukunru, kivi cha koo Viko Ka'nu, Ñuu Oko, chi'in ru nda'a gan tu'va cha chasi ñi ve'e nuu cha kindi chito'yo, ta oora kua ki'ira tichi chatun, kani'i maa ñivi nda'a ticha'an, ti cha ni sokoru nduta ii lu'u nuuru java'a sutu.

Ndaa tuun ni nde'eyo chiin cha katio ti ni cha'mi ñi, ikan ta chata ñivi yavi kora nuu kua kuchi nduyu cha kuu kora, chi'in yo'o ku'u tu'va cha chu'ni ñivi yutun ni chiko kora, ku'va ña kua ki'i kiti jana ñivi cha jativiri itu. Joko vitin ti ndaa ni kuu cha ndasi ni'i kora chi'in yo'o kaa iñu.

Tu cha kuun ra savi ikan ta kua tachira ta'anra, kua kaanra ta'anra yavi chi'in yutun nduyu ta ikan kua tachira uni a kumi ta'an nuni, tichi tikoko lu'u cha kunu'ni tichira rai ta'anra, ikan cha indi nuni tata cha kua tachira.

Tu cha iyo ta in oko kivi cha ni tachi ñivi, cha na'nu kuati itu, cha chavi ndiko ra xuu itu cha kutura, chi'in yata cha jatiñu tukura, iyo ñi ña'a va'a jaan jatiñu ta'an ñi, kua'an ta'an ñi ndikun ñi chi iña, ti cha katio ti ña'a chito jatiñu kuuñi,

J. Leonarda Glez. Ventura

Cuando se aproxima la época de lluvias, los hombres se apresuran a rozar tumba y quema, hay quienes los acompaña su esposa, ella es la que lleva el almuerzo que consiste en tortillas calientes, frijoles o verduras cocidas que será lo que consuman en el monte, y aunque sea poco a poco la mujer también ayuda al esposo durante esta labor, cuando el hombre corta árboles grandes, la mujer es la que recoge y amontona los trozos que servirán para cercar el terreno donde se siembra la milpa.

Al paso de ocho días de que se ha hecho la corta o tumba, las ramas de los árboles y arbustos se han secado, es cuando se quema la roza, la mujer es nuevamente quien ayuda a amontonar las ramas y ponerle fuego, la roza se quema muy de mañana, en la tardecita o al anochecer porque a esa hora ya no corre tanto viento y evitar los incendios hacia otros terrenos, en la quema se acostumbra realizar la ceremonia de colocar hojas de "aguacatillo", en el primer montón de ramas que vaya a poner fuego, se realiza esto para que la cosecha sea abundante.

El árbol de aguacatillo nace por dondequiera, es muy frondoso, durante la fiesta de Semana Santa en Pinotepa Nacional, con sus ramas se hace el entoldo donde amarran a un ídolo simulando a Cristo, al momento de pasarlo en su caja o ataúd la gente jala las ramas de aguacatillo ya bendecidas por el sacerdote, para llevarlos y guardarlas en casa.

Las rozas se ven completamente negras cuando se han quemado los restos de árboles y plantas, en ese tiempo se hace el corral, se escarba un hoyo donde se siembran los postes de madera, anteriormente se usaba bejuco que liaban los postes y varas alrededor del terreno, así se hacían los corrales para proteger las siembras de los animales que andaban libremente. En cambio ahora, todos los corrales están cercados con alambre de púas.

Tandi'i cha nduva'a chachiyo chi'in nuni Platillos que se preparan con maíz

ña iyo taxin ñi ve'eñi, jakachin ñi chi se'eñi, chi iñi; ta kua'an ta'an ñi jatiñuñi ti chito jatiñu ta'an ñi ku'u.

Tu'va natu'un ñivi cha'nu ti kivi cha koo kuati, ña kuu jatiñu ñivi chi ku'u, ta siin ti ta'an cha keta ra chavi chi'in kuati ndi'i maa nuniñi, kiti ñi, chi'in tandi'i nda'a tiñu ve'eñi tu'va naa. Chakan kua'a soko ni ya'añi kivi takan.

Tu cha ka'ndi yoko nuu itu ñivi, ikan kua kendañi maani ita itu ta kua sakaru chi'in nuni ta'an cha kua ti'yo cha'a, kua kundi'iru ti takan kua ndukua'a yuchan ñi, ti takan keta jita kachi ñivi.

Inga tuku ti ta'an cha kundi'i yuchan, kua kundi'i ta'an tita to'o, kua kuiso ji'na ru, tita to'o koto kuti va'a chatiñuñi ti rukan ña ndulo'le yuchan, takan tu'va chachi chii cha'nu kivi iti chata, cha kati ña kuvi ñi java'a soko.

Ta'an cha kua'a nuni ni'i ñivi, iyo ru ta'an ru tu'va java'a in yaka nuu kua kindi va'a niñi a nuni; iyo ru ñivi tu'va chakin ñi nuni nuu i'ni ku'va cha ña kua ta'yu yatiru. Ru kiti kuati nani tikixi jativiri nuni. Iyo tuku ñivi ti tu'va jataru ñuti cha kua sakaru chi'in nuni ku'va cha ña kua ki'i kiti nuuru, joko keta xiko chi jita, chakan iyo ñivi ña ta'an ini chatiñuru chi ru.

Kivi vitin tu'va nde'eyo ti kivi ta kivi ña'niaru rai ta'anru ta'an iniru cha jatiñuru chi ku'u. Ta maa ti kua'an ndujuchan ru ta'anru, maa ni ita nde'eyo tichi kora ñivi. Nde'e ta'an yo ti iti nuu kani tu'va kacha'an ru. Ku'u nuu cha jatiñu chii cha'nuru ta'anru ndoo i'ni maachi, yooka tu'va jatiñu. Maani ra jakua'a iyo, a maani ra kua'an iti nuu kani, ikan jaxiniyo ti ña kaa kua kuu ñivi iti nuuga. Tu yooka kua koo ini jatiñu chi ku'u, ta maa ñuu iti nuu kani ti maani cha

J. Leonarda Glez. Ventura

Cuando inician las lluvias se empieza a sembrar, con una vara delgada puntiaguda a manera de estaca se hacen los hoyos para depositar de tres a cuatro semillas de maíz, el hombre lleva un tecomate pequeño lleno con maíz de semilla, amarrado a la cintura de donde las toma cada vez que siembra.

Después de veinte días de siembra, la milpa ya ha crecido como también la yerba, es cuando se inicia la primer limpia, con una coa los hombres hacen la desyerbada en muchos casos las mujeres nuevamente ayudan en este trabajo, porque hay algunas que no les gusta estar desocupadas, después de dar de comer a sus hijos y al esposo; también participan en las labores de la siembra y cosecha del maíz.

Los ancianos platican que durante la Revolución Mexicana casi no podían trabajar en el campo, además, cuando llegaban los combatientes a los pueblos se llevaban el maíz, animales, y otros utensilios de sus pertenencias. Se veían muy afectados; sufrían hambre.

Cuando la milpa reventaba la espiga, despegaban la flor de maíz y la agregaban al maíz cuando cocían el nixtamal, se molía de manera que la masa aumentara, y por consiguiente alcanzaba para alimentarse por más tiempo.

Otra manera de incrementar la masa es con el plátano perón a medio madurar o camote de palo, se pone a cocer y se muele junto con el nixtamal. Así era la alimentación de los abuelos en esa época, para no pasar tanta hambre.

Si la cosecha de maíz es abundante, hay quienes construyen una troja -troje- donde guardan las mazorcas o el maíz, hay quienes acostumbran asolearlo para que se conserve limpio de insectos. El gorgojo es el que afecta más al maíz, lo perfora. Otros

Tandi'i cha nduva'a chachiyo chi'in nuni Platillos que se preparan con maíz

J. Leonarda Glez. Ventura

jatañi tandi'i cha kuniñi. Ta ndaa ra kua jatiñu chi ku'u, a kuu ti ni itu'un ndixi cha tachi maayo kua kachiyo keta kivi.

Inga tuku kuu ti, tuvira ta'an ra tu'va xikora koraru, cha katio ti ke'ne tundo'o chi ñivi, a kuu ti ninijaan chini ñu'un ñi xu'un ta ikan kuu nuu kua naa korañi. Ta ni maa kuniñi cha tachiñi itu, ña ni'ñi ñu'u nuu tachiñi, chakan kuu tundo'o nde'e ñivi nda'vi chi ñuuyo. Joko iti xuu, tu'va nde'eyo ti na'nu ndava'a korara kuka, ta ñivi nda'vi, nda'vigañi.



Yoko itu ta'an cha yatin kua koo ndixi.

Las espigas cuando está próxima a producir elotes.

en cambio, acostumbran comprar conservador químico que lo revuelven con el maíz para protegerlo, pero cuando se hacen las tortillas con el maíz conservado de esa manera el sabor cambia y casi no es apetecible.

Actualmente, hemos visto que hay menos hombres que se dediquen a trabajar sus tierras. Se van distanciando de estos quehaceres, han aumentado los pastizales. Además de que existe mucha migración hacia las grandes ciudades, incluso a los Estados Unidos de Norteamérica. Los terrenos de los padres o abuelos se quedan sin cultivarse, no hay quien se interese por hacerlos producir. La juventud se dedica a estudiar solamente y después se alejan de la comunidad, ahí es donde se pone uno a pensar en lo que pueda suceder más adelante. Si llega el momento en que todos dejen de amar a la tierra, aun cuando se tenga la oportunidad de adquirir las provisiones para vivir. ¿Quiénes serán los que trabajen la tierra?, o será que: ¡Llegará el día que ya no podamos comer un elote cultivado por nosotros mismos?

Otra de las problemáticas que notamos es que, mucha gente vende sus parcelas, ya sea que por tener necesidad económica, por alguna situación que resolver, o por cualquier otra causa se deshace de su único patrimonio. Y entonces, aunque tenga muchos deseos de seguir cultivando la tierra ya no tiene dónde, esa es otra cuestión preocupante para la gente de nuestro pueblo. En cambio, en los bajos _terrenos cerca del mar_ vemos que los encierros de la gente pudiente son interminables, y la gente pobre, cada día se empobrece más.

Ndixi yuta
Elote tierno

J. Leonarda Glez. Ventura



Ndixi yuta

Elote tierno

Ndixi yuta Elote tierno

J. Leonarda Glez. Ventura

a) **Ti'yoru nuu ñu'un:** kua'a ku'va cha kachiyo ndixi iyo, i'ya kua natu'un yo. Kuu kua ti'yoru nuu ñu'un, ndika yamani kua kosoru nuu ñu'un, jandiko kanio chi ru ndacha kua ti'yo va'aru. Kendayo yama ni kayu tajaan chachiyo chi ru, takan tu'vayo chachi ta'an cha kua'an yo ku'u, nu iyo itu.

b) **Ndixi ti'yo yoko:** inga tuku ti kua kuisoru chi'in nduta, kua kendayo yama ru ta jaan ti'yo ru, ki'i ju'va ñii jiniru ti takan nduasiin ru. Iti nuu kani tu'va nde'eyo ti kia'vi ndixi, taañi itu'un yutu lu'u xuu ndixi, ta nuuru kua taañi tikuaya, xa'an mayonesa chi'in yuchan sikui, nuuan kua ti'ñi ya'a kua'a kundi'i, asiin ta'anru takan.

c) **Nuni ndixi ti'yo:** inga tuku cha tu'va kia'vi iti nuu kani, kuuru nuni ndixi ni ti'yo tichi kisi, *eskite* ka'an ñivi siin chi ru. Maani nuni ndixi kua kuiso chi'in ñii chi'in minu chatu, tu cha ti'yoru kua kindiru tichi vasu kuati, kua ki'i tikuaya, xa'an mayonesa, yuchan sikui chi'in ya'a iti kundi'i, takan tu'va jata ñivi siin ta'an ru.

d) **Nuni ndixi ti'yo nuu chiyo:** yaxin lu'u kua taayo ñu'un xuu chiyo, maani nuni ndixi kua taayo nuu chiyo ndacha kua ti'yoru, tichi tako'o kua tavayo ta kua ki'i ju'va lu'u ñii nuuan, takan ni kua kachiyo chi ru.

e) **Tuta vixi:** va'a ta'anru ndixi cha java'ayo tuta, chi'in kuchilu jatayo nuni ndixi, in ju'va nuni kua kuisoru chi'in ju'va nduta, inga ju'va nuni ndixi kua kundi'i va'aru nuu yoso, tu cha kua'an nduvita nuni kuati, kua nunduta nuni ndixi cha kundi'i, kua jakuichin yo chi ru ta kua ki'iru tichi kisi, ki'i ñuti vixi a palela, ku'va nduvixi va'aru, kua ki'i yutun kalela, tani tanini kua ñuuyo kisi ndacha kua ti'yo va'aru.

a) **Asados en la lumbre:** hay diversas maneras de cómo consumir los elotes y aquí las comentaremos. Se pueden asar en la lumbre, con todo el totemoxtle se colocan directo a la lumbre, a cada rato se voltean para que se cuezan parejo. Cuando el totemoxtle de encima está completamente negro, se les quita la envoltura y se consumen, así es como se comen cuando uno va al monte, donde está la milpa.

b) **Herbidos:** otra manera es, hirviéndolos, se les quita el totemoxtle y se ponen a hervir, se les pone una poca de sal para que tomen un sabor agradable. En las ciudades hemos visto la manera de cómo se venden los elotes, colocan un palito al elote, le ponen limón, mayonesa y queso, encima le agregan un poco de chile seco molido, es muy sabroso también.

c) **Esquite:** otra manera de cómo venden el elote en la ciudad es hirviendo los granos de elote. Se desgrana el elote y se ponen a hervir con una rama de epazote y sal, se sirven en vasos de unicel agregando limón, mayonesa, queso y chile seco molido, así es como lo consumen los mestizos.

d) **Granos de elote cocidos en el comal:** sobre el comal a fuego lento se pone el maíz de elote, se mueve para que se cueza lentamente, cuando se quita del comal se coloca en una bandeja y se le rocía una poquita de sal, se comen por puñadas.

e) **Atole:** con el elote se hace atole, se rebanan del elote los granos, en un recipiente se pone a hervir una puñada de elote, mientras que el restante se muele en el metate, se le agrega agua y se cuela. Cuando los granos que están hirviendo están a medio cocer se le agrega el agua de elote molido, se pone azúcar o piloncillo y una raja de canela, a cada momento se mueve para que no se pegue hasta que se cuece.

Ndixi yuta Elote tierno

J. Leonarda Glez. Ventura

f) Tuta vixi chi'in ya'a: asiin ta'an ru tuta ndixi chi'in ya'a, ta ku'va ni ka'an yu chu'va kua java'añi tuta, joko ta'an cha kundi'i nuni kua kundi'i ta'an uvi ta'an ya'a iti, ta ta'an cha chisoru kua ki'i in nuu minu chatu, ki'i ta'an palela, ña kua ki'i yutun kalela.

g) Suvi ndixi vixi: ña kua kumani java'ayo suvi ndixi, suyuu... asiin ndava'aru vei!, chi'in kuchilu kua jatayo ni chiko xuu yama ndixi, ikan kua kee yama cha kua kavayo chi ru, ta in kumi ta'an yama cha in ndixi kua kee, ta ru yama ndoo tichian kua kedayo, kua javiluyo ndixi, kedayo tandi'i yatan indi chata ndixi.

Chi'in kuchilu kua jatayo nuni ndixi ta kua kindiru tichi tako'o. Chi'in nda'ayo kua sakayo nuni ndacha kua kee tandi'i yatan indi chi'in nuni, ña ndi'i jaan kua kundi'i nuni ndixi nuu yoso, ña'ni nduta kua ki'i nuuan. Kua kundi'i ta'an yutun kalela. Tichi tako'o kua kindi nuni ndixi kundi'i ta kua ki'i ñuti vixi –asuka-, iyo ñivi tu'va ti'i ju'va xa'an kini, ta iyo tukuñi ti takan ni kua kachiñi chi ru, ña'ni xa'an kua ki'i, joko ndavaru suvi takan, ta chi'in xa'an ti vita ru, ya'maru, ta asiin ga ru, joko ña'ni kuni kati chakan, ti ku'va kuni maayo kua java'ayo.

Chi'in tikasin kua tiinyo ju'va yuchan ndixi ta kua taayo nuu yama, takan kua kavayo. Vii vii ni kua kindiru tichi kisi cha indi jañii ndixi chi'in yama, ta maa chito lu'u ti takan ña kayu suvi. Ki'i ta'an ju'va nduta, ti chi'in yokoru kua ti'yoru, ikan kua kindi tandi'i suvi ndixi ta kua tisoyo kisi nuu ñu'un, taki kua kayu ñu'u xuu kisi ndacha kua kuiso va'aru.

h) Suvi ndixi chi'in ñii: ta ku'va cha ni ka'an yu iti chata takan kua java'ayo suvi, joko ña kua ki'i yutun kalela chi'in ñuti vixi, maani ñii kua ki'i jiniru. Asiin tu'vayo chachi suvi, chi'in

f) Chileatole: es muy sabroso el atole dulce con chile. El atole se prepara como lo expliqué anteriormente.

Moler los granos del elote con dos chiles secos, poner una rama de epazote, panela al gusto, no se le pone canela.

g) Tamales de elote dulces: nunca van a hacer falta los tamales, Jesús mío... son bien sabrosos verán!, con un cuchillo se rebana alrededor de la parte inferior del elote para quitar el totemoxtle que servirá para envolverlos, como cuatro envolturas salen de cada elote, después el elote se limpia, quitando el totemoxtle y los cabellos que contenga.

Con el cuchillo se rebanan los granos de elote, ponerlos en una bandeja y con las manos húmedas se mueve para quitar los cabellos. En el metate se martaja - no remolido - los granos de elote sin agua y unas rajadas de canela. En el recipiente donde está el elote molido se le agrega azúcar, si desea, puede agregar un poco de manteca de cerdo, algunas personas casi no les gusta con manteca, pero los tamales quedan un poco duros, en cambio con manteca quedan esponjosos y con otro sabor, pero queda al gusto de cada paladar.

Con una cuchara tomar la masa de elote, se deposita en el totemoxtle, se enredan, doblando de modo que no se tire. Con cuidado se van colocando dentro de la olla que previamente se ha puesto una cama de olotes con totemoxtle para que los tamales no se peguen. Se pone un poco de agua, para que los tamales se cuezan con el vapor, la olla se pone al fuego por espacio de una hora aproximadamente.

h) Tamales de elote con sal: el procedimiento de hacer tamales de elote es el mismo, pero no se le pone canela ni azúcar, solamente un poquito de sal. Son muy sabrosos también así, se comen con café, con

Ndixi yuta Elote tierno

kajuee kua kachiyo a chi'in tuta, a takan ni. Iyo tuku ñivi ti tu iyo suvi cha ni nasaa, kua tan yo chi'in sikui jundiki, asiin ta'an ru takan.

i) Ta maa tuta: ñivi iyo iti nuu kani tu'va java'añi ta maa tuta chi'in ru nuni ndixi. Tu cha ti'yo nuni ndixi kua kundi'i va'aru chi'in uvi ta'an nuu axu, chi'in ju'va lu'u sikuin jundiki tajaan kua jakuichin yo chi ru. Tichi **kisi ndaa** kua tisoyo ju'va xa'an mantekiya ta kua kuu kuati ndi'li ju'va tikumi, tu cha kua'an nduvita tikumian, kua ti'yo ru nduta ndixi ni kundi'i, ki'i ñii ku'va chachiyo, kua ñuuyo kisi ndacha kua ti'yoru, asiin ta'an ru takan.

j) Nuni ndixi chi'in ya'a na'nu: nuu ñu'un kua yatan ru ya'a na'nu nani poblano, ta kua ki'iru tichi tindaa ñii ti takan kua nduvita sooru, chi'in nuu nda'ayo kua kedayo sooru, kua kee chitiru ta kua kuu kuatiru, tichi kasela kua taayo ju'va xa'an nani mantekiya, kua ti'yo nuu xa'an ju'va tikumi kuu kuati, kua ki'i ya'a cha kuu kuati chi'in nuu ndixi cha ni ti'yo.

Ta'an cha ti'yo yatan ikin yuta a ita ikin kuu kua ki'i ta'an nuni ndixi cha ni ti'yo, va'a ta'an chachiyo chi ru.

J. Leonarda Glez. Ventura

*atole, o solos. Cuando se hacen muchos tamales, al siguiente día se ponen a calentar en el comal. Algunas personas acostumbran hacer **migada** con leche, en una jícara el tamal se despedaza con las manos y se le agrega la leche.*

i) Crema: *la gente en las ciudades acostumbra preparar crema de elote. Una vez hervidos se muelen los granos de elote con ajo y un poco de leche, después hay que colarlo. En una cazuela sazonar cebolla finamente picada en mantequilla, agregar el elote molido, se pone sal al gusto, a cada momento moverlo para que no se pegue.*

j) Granos de elote con rajas: *el chile poblano se asa en la lumbre, colocarlos dentro de una bolsa de plástico para que se evapore, con los dedos, desprender la cáscara, abrirlos para retirar las semillas y se corta en rajas. En una cacerola poner un poco de mantequilla, freír rodajas de cebolla, agregar las rajas de chile y los granos de elote previamente hervidos.*

También se puede agregar granos de elote a las calabacitas y flores de calabaza cocidas al vapor.

I'vi jini ndixi
Huitlacoche

J. Leonarda Glez. Ventura



I'vi jini ndixi

Huitlacoche

I'vi jini ndixi Huitlacoche

J. Leonarda Glez. Ventura

a) Ti'yo yatan ru: Chi'in nuu nda'ayo a chi'in kuchilu kua jatayo nuuru, iyo cha'a iyo nuni ndixi, jata ta'an yo chi ru. Tichi kisi ndaa kua ti'yo uxu xa'an ta ju'va tikumi kuu kuati, kua kosoru nu ñu'un, kua kindi ta'an i'vi jini ndixi, ki'i ju'va minu chatu chi'in ñii ta kua kasiyo yu'u kisi ti takan ni ti'yoru, ña'ni nduta kua ki'i, tani tanini kua ñuuyo kisi ku'va ña kua kayuchi.

b) Jita tika'nu: Tu cha ni ti'yo yatan i'vi jini ndixi ku'va cha ni ka'anyu iti chata, kunichi ti kua taayo jita, ta nuukan kua kindi ju'va, tika'nuyo jita, ta kua ti'yo va'aru nduvi chiyo.

Ru i'vi jini ndixi asiin va'aru ta ñu'un tundee ini chi ru.

a) Al vapor: *Se desgrana con la mano o con el cuchillo se rebana el huitlacoche del elote, a veces con todo y los granos de elote es bueno ponerlos a cocer. En una cazuela se pone un poquito de grasa y cebolla picada, poner a sazonar, luego se vacía el huitlacoche, se agrega una rama de epazote, sal al gusto y tapar a olla, no poner agua, con el vapor se cuece, a cada rato hay que mover para que no se queme.*

b) Empanada: *Una vez teniendo el huitlacoche cocido se hacen las tortillas, cuando se le pone al comal se le agrega un poco de huitlacoche guisado sobre la mitad de la tortilla, se dobla para hacer una empanada, se cuece muy bien.*

El huitlacoche es sabroso y contiene nutrientes para fortalecer el organismo.

Ndixi kua'an nakucha
Elote Maduro

J. Leonarda Glez. Ventura



Ndixi kua'an nakucha

Elote maduro

Ndixi kua'an nakucha Elote Maduro

J. Leonarda Glez. Ventura

a) **Ndixi yatan:** ta'an cha kua'an **nakucharu** ndixi kua kendayo yama ta kua taayo yatin nuu kayu ñu'un, kua jayatan yo chi ru nu ñu'un, jandiko kanio chi ru ndacha kua ti'yo va'aru, asiin ta'an ru takan.

b) **Jita ndixi:** java'a ta'anyo jita ndixi _jita paan_ ka'an tuku ñivi, ta'an cha kua'an nakucha ndixi, tu cha ndava ju'varu, kua jukun yo nuni ta kua kundi'i va'aru nuu yoso, ndee ndava'a kundi'iru takan. Kivi vitin ti kuu ku'un yo nuu iyo ru kaa kundi'i, ta tanini cha iyo va'a ru ñuti ndixi, ña'nini nduta kua ki'i jiniru, maani ñuti kua kuuru. Nuu yoso kua kundi'i chi'in yutun kalela, kua sakaru chi'in uvi a uni ta'an ndivi tiñuu chi'in xa'an tu kuniyo, chakan ña ki'i nduta jiniru, koto kua ndulo'le jaan ru ta ña kua kuu taayo chi ru.

Ki'i ta'an nduti tuun tichi jita ndixi, kua kuisoru nduti, kua kundi'iru chi'in palela ku'va cha nduvixin va'aru, ta maa yuchan kua kuuru, ña'ni nduta kua ki'i jiniru, chi'in ru palela kua ndulo'le ta'an ru.

Tu cha iyo va'a yuchan, kua kicha'a taayo chi ru, ma'ñu jita kua kindi nduti cha ni kundi'i, jita uni tutun kua java'ayo, ña i'ni jaan ni chiyo koto kua kayu niru, ta ña kua ti'yo va'aru.

Iyo ñivi tu'va chiniñu'u nda'a tutita cha kua taañi jita paan, nuu nda'akan kua ndiko kanio ru jita, ti takan vii kua ti'yoru, ña kua kayuru.

Kua'a ku'va iyo cha janduva'ayo ndixi. Tundo'o ni cha tachiyo nuni, a jatayo chi ru, ti chitoyo ti in cha va'a kua kachiyo.

Ka'an ta'an ru ti ñivi iyo in nuu ka'vi kuñuru, a ñiña'an jaan ni kaku se'e, a vekuati ndo'o kue'e kachiyo, ña kua kachiñi ndixi, ni cha ko'oñi tuta,

a) **Camagua:** cuando el elote está macizo se deshoja, colocándola junto al fogón para que con el rescoldo se ase, hay que ir volteándola a cada rato para que no se quemé de un solo lado, tiene un sabor muy especial.

b) **Memelas de elote:** se preparan también las tortillas de elote _tortilla pan_ se traduce en ñuu savi, cuando los elotes están macizos, los granos del elote están duros, se desgranar y se muele en el metate, es muy difícil moler este maíz. Actualmente es más fácil porque hay molinos, rápido va la gente a hacer la harina de los elotes macizos, no se le agrega agua. En el metate se muele la panela, rajadas de canela, se revuelve el polvo con los 2 o 3 huevos de gallina y manteca de puerco, por eso no se le pone agua a la masa para que no se ponga muy aguada y no puedan hacer las memelitas con facilidad.

Hay que poner frijol negro molido dentro de las memelitas, se hierven los frijoles, después hay que molerlos con piloncillo, se hace una pasta, tampoco se le agrega agua.

Teniendo lista la masa se empieza a hacer las memelas, en medio de la memelita se pone un poquito de frijol, luego se dobla para hacer las memelitas de tres picos, el comal no debe estar muy caliente para que no se chamusquen.

Algunas mujeres acostumbran usar hoja de plátano para cocer las memelitas, sobre un pedazo de hoja se coloca la memelita, se cuece muy bien así porque no se queman y quedan lisitas.

Hay diversas maneras de comer el elote. El trabajo más grande es la siembra y la cosecha, o comprarlos, porque sabemos que los podemos preparar de muchas formas y sabores.

Ndixi kua'an nakucha Elote Maduro

J. Leonarda Glez. Ventura

ti ru ndixi ti vichin ru, jaka'vikaru chi ñivi ku'vi
takan kaa.

Dicen que cuando se tiene una herida, cuando las mujeres están recién paridas, o los niños tienen diarrea no deben comer elotes ni tomar atole, porque el elote es frío, y la herida se inflama más.



Uni tutun ru jita paan a jita ndixi

Las memelas de elote tienen tres picos.

Nuni chaa
Maíz nuevo

J. Leonarda Glez. Ventura



N u n i c h a a

Maíz nuevo

Nuni chaa Maíz nuevo

J. Leonarda Glez. Ventura

-**Ña kaa ti'yo cha'a:** ta'an cha kua ti'yo nuni chaa, kua kuiso ji'na nduta kaka, ta ta'an cha i'ni va'aru kua ti'yo nuni tichian, chi'in yutun tusuun kua ñuuyo chi ru, ña kua'a ni kua ti'yoru, ti tu kua ya'achi, xii jaan kua kuu yuchan ta ña kua kuu taa va'ayo jita, ta tu kua ti'yo vitaru, asiin jaan jita kua kuu, vasi ña'ni ña kuta'an chi'in jita, joko asiin chachiyo.

a) Jita nuni chaa: ña ndi'i kundi'iru cha'a nuni chaa, ndichin nde'eyo soo cha'a iyo cha'a, ña kua'a nduta kua ki'i jini yuchan ti yati jaan ndulo'leru, iti iti kua kundi'iru, ti ni yuta nuni nakatioo.

Ta'an cha taayo nuu chiyo jita nuni chaa, kua'a lu'u oraa ta kua jandiko kanio chi ru, koto ta'nda kuatiru ti vita jaan yuchan, ta maa jita xii kua kuuru ti ndacha kua naaiti ju'va nuuru tanjaan kua ti'yoru inga chio jita.

Ru jitagan ña tu'varu nduya'ma, jita iti ni kuu maaru ni ña ndukasun ru ni'i.

Ta'an cha chachiyo jita nuni chaa, vasi chi'in ñii takan ni, a chi'in ru ñii yu'ma kua kachiyo chi ru ta asiin va'aru, via tu ni'yo ju'va yuchan sikuin jaan ni kee, asiin ga maaru takan, kaxion uvi ta'an ya'a iti ta ña'ni ña inga kuta'an cha kachiyo kuniyo.

b) Tikasun nuni chaa: ña kuu java'ayo tikasun tu yuta jaan nuni, kua kindiru nuu ndii ta in uvi kivi a kua sakaru chi'in cha'a nuni cha'nu ti takan kuu taayo chi ru.

Cha kuu ru tikasun ti ti'yo va'a cha'a kunichi, ku'va cha kua nduxiiru yuchan, ti takan vasi yaxin jita kua kuu, ña kua ta'nda kuatiru.

_El cocimiento del nixtamal: cuando se va a cocer el maíz nuevo, se pone a hervir el agua con cal, si ya empieza a hervir hay que agregar el maíz, moverlo con el bullidor, poco es el tiempo que se le deja cocer para que la masa no esté demasiado pegajosa y se logra tortear delgada, si el cocimiento es bueno, las tortillas nuevas salen con un sabor especial, aunque no se acompañen con ningún guisado, son muy sabrosas.

a) Tortillas de maíz nuevo: la masa de maíz nuevo es difícil de remoler bien, a veces se le ven los pellejos del nixtamal, no se debe poner mucha agua al nixtamal al molerla para que la masa no se aguade mucho, casi seco se muele porque el maíz está tierno todavía.

Cuando se pone la tortilla de maíz nuevo en el comal, se deja por un buen ratito antes de voltearla, cuando se hace rápido a veces se despedaza porque la masa es muy suelta. Se deja resecar un poco como cuando se hacen tortillas tlayudas para luego voltearlas y cocerlas de los dos lados.

Estas tortillas no se esponjan, son tortillas resacas, porque tampoco se tuestan.

Para comer tortilla de maíz nuevo, aunque solamente sal o sal quemada saben exquisitamente. Más aún, si se tiene un pedazo de queso recién hecho, se condimenta mejor haciendo una salsa con chile costeño. No se necesita otro guiso para comer bien.

b) Totopos: no se pueden hacer totopos cuando el maíz está muy tierno, se desgrana y se asolea por dos días o se revuelve con nixtamal de maíz seco para que se pueda tortear.

Nuni chaa

Maíz nuevo

Ña i'ni jaan xuu chiyo kua kuu, kuee kueeni kua kayu ñu'un xuu chiyo, ti takan taki kua ti'yoru, tani tani kua jandiko kanioru ti takan kua ndundasun ru.

Ru tikasun nuni chaa kuu kachiyo chi ru cha takan ni, a chi'in ñii yu'ma, ta'an jaan iniyo ti asiin va'aru.

J. Leonarda Glez. Ventura

El nixtamal para los totopos debe estar bien cocido, para que la tortilla aunque se haga delgada no se rompa, la masa debe estar chicluda.

El comal debe estar a fuego lento, para que los totopos se cuezan despacio, a cada momento se voltea la tortilla para que se vayan dorando los totopos.

Los totopos de maíz nuevo se pueden comer solos, con sal de grano o sal quemada, son muy apreciados, porque tienen un sabor único.

Muni kua'a
Maíz colorado

J. Leonarda Glez. Ventura



Nuni Kua'a

Maíz colorado

Muni kua'a Maíz colorado

J. Leonarda Glez. Ventura

1. Ñuti nuni: Nuu chiyo vixi ndaa kua jayatan yo ju'va nuni, va'a jaan ru nuni kua'a, chi'in jañii kua ñuu nda'ayo chi ru tani tani koto kua kayuru, tu cha ni yatan va'aru kua kundi'iru nuu yoso, kua'a cha'a kua kundi'iru ndacha nde'eyo ti cha yaxin ru tamaa ñuti.

a) Ñuti vixi: Kua kundi'i palela ta kua saka va'aru, ndacha nduvixi va'aru. Takan tu'vayo chachi chi ru.

b) Suvi ikin: Cha katio ti asiin jaan chachiyo suvigan, chakan, i'ya kua natu'un yo ña kaa chinuru, ti iyo ru ñivi yoko, koto kutu'varu java'aru suvigan, ta ndio'o cha kuundo ñivi cha'nu, kuñu'u inindo ti kua keta kivi kua naando ñuu ñivi, chakan ta ni vitin, yamando chi'in rakuati juchan kuati chavi nuundo, ti takan ña naa i'nichi ku'va tu'va chachi ñivi cha'nu.

- **Tandi'i cha chini ñu'uyo:** Kua ndukuyo ikin kua'a ka'nu, nuni kua'a, nduti tuun a nduti kuichin, palela, yutun kalela, xa'an kini chi'in nda'a vichin cha'a. Kuatiñu ta'anyo in kisi ka'nu, yoso, tako'o, yachin, nduta chi'in uxu ñii.

- **Ti'yo ikin:** Chi miti kua ka'nda kuatiyo chi ru, kua nakata va'ayo tichi tako'o chi nduta. Ta'an cha kua kachiyo ikin takan ni kuu kua ki'i chiti kuatiru, ti asiin ta'an ru tu cha ni ti'yoru, joko tu suvi kua kuinu ña'ni kati kua ki'iru. Kua ndukuyo in kisi ka'nu nuu kua ti'yo ikin, vii, vii kua ti'yo ikin cha ni kuu kuati tichi kisi, tanjaan kua ki'i nduta tichian, ndacha kua ti'yo va'aru.

- **Ñuti vixi:** Iyo ru ñivi tu'va ndiko ñuti vixi cha kuu suvi ta in uvi a uni kivi ta cha iyo va'achi,

1. Pinole: *sobre el comal a fuego lento se pone un poco de maíz colorado, con un olote hay que mover a cada momento para que no se queme, cuando está bien tostado, molerlo en el metate, tantas veces como sea posible hasta que el polvo quede como harina.*

a) Pinole dulce: *se muele piloncillo al gusto y se revuelve perfectamente para que se endulce al gusto. El pinole se come como golosina.*

b) Tamales de calabaza: *sabiendo que estos tamales son deliciosos, nos atrevemos a platicar el proceso de elaboración. Porque hay gente joven que aún no conoce el modo de preparación. Invitamos a las ancianas que tienen bajo su responsabilidad a jovencitas, póngalas activas, enséñenles a hacer estos tamales tan sabrosos como los hacen ustedes, porque va a llegar el día en que ya no estén con ellas y sería triste que se perdiera esta deliciosa receta.*

- **Ingredientes:** *para hacerlos se necesita una calabaza colorada, de preferencia maíz colorado, frijol negro o blanco, panela (piloncillo), rajas de canela, manteca de puerco y hojas de beliján. Se requiere de una olla grande, metate, bandejas, jicaras, agua y una poca de sal.*

- **Cocimiento de la calabaza:** *con un machete se corta la calabaza en trozos pequeños, hay que lavarlos bien. Cuando se hierve calabaza para comerla sola siempre se agregan las semillas, pero para hacer tamales no. Se busca una olla grande y con mucho cuidado se van colocando los trozos, se agrega agua y se pone a cocer.*

- **El pinole:** *Hay mujeres que acostumbran tener el pinole dos o tres días antes de preparar los tamales.*

Muni kua'a Maíz colorado

J. Leonarda Glez. Ventura

tanjaan kua ti'yo ikin, ikan ta kua kuinuru, joko iyo ru ñivi yama ndava'añi, ta juuni kivi kua kundi'i nuni ta juuni oragan kua kuinu suvi, via tu iyo chanu lu'uñi, a se'e si'ñi, ñikan ña nani taxin ñi, in too lu'u ta cha iyo va'a cha kua kachi chisoñi, a chiiñi, ti takan jana'a ñivi cha'nu chi se'eñi.

- **Ti'yo nduti:** Ndukuyo inga kisi nuu kua ti'yo nduti, kua'a lu'u nduta kua ki'i nuuru ndacha kua nduvita va'aru ta uxu lu'u ñii kua ki'i jiniru, cha katio ti ru nduti kua nduvixiru, chakan ña kua nduu'va jaan ru. Tu cha ndiko nduti, kua kundi'iru nuu yoso, tumi, tumi kua kundi'iru, kua kundi'i ta'an ju'va palela ku'va kua nduvixi va'aru, ta'an cha kundi'i nduti ña kua ki'i nduta jiniru; tichi kisi, a tichi tako'o lu'u kua kani'in va'añi nduti cha kundi'i tanjaan kua ndikoñi ikin.

- **Kundi'i ikin:** Iyo ru ñivi tu'va nduku ikin **ya'mi**, ti chi'in ndikanii sooru kua kundi'iru, ta iyo tukuñi ti ikin soo kokon iyo chi ñi, kua kenda ji'nañi sooru tanjaan kua ndikoñi chi ru.

Ji'na kua natiin yo chi ru ndacha kua kee ndi'i nduta iyo nuuru. Kua tava chiyoyo kuñu ikin, ta maani soo yaxin kua kundi'iru; joko tu ikin kokon soo kuuru, ña ni'yo ña chi'in java'ayo ti rukan ndava na'naru, ña kuatiñuyo soogan, itu'un ni kuñu ikin kua saka va'aru chi'in ñuti vixi.

- **Kua sakaru:** Tu cha iyo va'a kuñu ikin, chi'in nda'ayo kua saka va'ayo. Tu cha ni kundi'i soo yaxigan kua saka ta'an ru, nuu yoso kua saka va'agaru, kua kundi'i palela chi'in ru yutun kalela jiniru ndacha kua nduvixi va'aru, ta tu kuniyo kuu kua ki'i xa'an kini, ti takan tumi, tumi kua kuu suvi. Ikan ta cha iyo va'a

En cambio hay otras muy livianas para el quehacer y en el mismo día muelen el maíz y hacen los tamales, más cuando tienen alguna nuera recién llegada, o hijas mujeres, nunca están sin hacer nada, son ligeras, muy puntuales dan de comer a su suegra o a la abuela, porque así les han enseñado las madres a sus hijas.

- **Cocimiento del frijol:** *Se busca otra olla donde se ponen a cocer los frijoles, se les agrega una poquita de sal y bastante agua para que se ablanden bien. Como a los frijoles se les agregará dulce por eso no se le pone ningún otro condimento ni mucha sal.*

Una vez cocidos y enfriados los frijoles se muelen, la pasta es cremosa, se muele un poco de panela para endulzarlos, se cuida de no agregar agua, con solo agregar la panela es suficiente; en una olla o bandeja se coloca la pasta de frijoles y se prosigue a moler la calabaza.

- **Se muele la calabaza:** *Hay gente que acostumbra buscar calabaza de cáscara delgada porque también la cáscara se muele, pero cuando se tiene calabaza de cáscara gruesa, se desprende la pulpa de la cáscara antes de molerla.*

Con las manos se exprimen los trozos para que salga toda el agua que contiene. Se coloca en otro recipiente, y solamente la cáscara delgada es la que se muele; cuando la calabaza tiene cáscara gruesa se raspa para desprender solamente la pulpa, que es la que se revuelve con el pinole.

- **Se revuelve:** *Cuando está lista la pulpa de calabaza, con las manos se revuelve muy bien la pasta de calabaza con el pinole. Si se han molido las cáscaras delgadas de la calabaza también se agregan, en el metate se muele panela y canela al gusto hasta*

Muni kua'a Maíz colorado

J. Leonarda Glez. Ventura

yuchan cha kua kuu suvi, kua kani'i va'ayo yuchangan tichi kisi, a tichi tako'o.

- **Ña kaa chinuru:** Nu yoso kua kakin yo ju'va yuchan ikin, va'a, va'a kua kuaxi nda'ayo, ni'i, ni'i kua tisoyo chi ru, ni ka'nu yosoyo, nuuan kua tisoyo in yachin nduti cha ni kundi'i, ta inga tuku kua kakin ndikoyo yuchan ikin, takan, takan kua java'ayo, ndacha keta uni ndoso ikin, ta uvi ndoso nduti. Chi'in in kuchilu, a ña inka cha xaan kua ka'nda kuatiyo ñojo cha kuati a cha na'nu kuni maayo kua kuu suvikan, chi nuu nda'ayo kua jalunduyo chi ru, ta nuuru **nda'a vichin cha'a** ikan kua tika'nuyo chi ru.

Kua ka'nda kuatiyo ru nda'a vichin cha'a cha kuuru suvi, ta in uchi ta'an suvi keeru cha in nda'aru, takan ti'iyu ku'va, joko tu suvi nvaro kua kuinu yati jaan kua ndi'i nda'a vichin cha'a kua java'ando. Ta tu suvi taki lu'u kua java'ando, ku'va cha vilu maando, kua'a lu'u suvi kua kuinu chi'in ru nda'a vichin cha'a.

Ta'an cha ña ni'iyu nda'a vichin cha'a, iyoyo chatiñu ru **yama** cha kuu suvi ikin. Ta iyo tukuñi ti chatiñuñi ru **nda'a ko'yo**, tamaa ti ña va'a, va'aruan, ti ña iti kee suvi, **ndulo'leru** suvi java'aruan, chakan iyo ni ñivi nduku chi ru.

- **Ña kaa ti'yoru:** Tu cha ndi'i suvi ni tika'nuyo, kua ndukuyo in kisi ka'nu nuu kua ti'yoru, tichi kisi kua tisoyo in chito chi yutun kua kee ma'ñu nda'a vichin cha'a, kua ki'i ta in uvi yachin nduta, ta nuu chitoan kua kakin va'ayo tandi'i suvi kua ti'yo. Kua'a lu'u kua kuisoru ndacha kua ti'yo va'aru.

- **Ña chi'in kua kachiyo chi ru:** Ru suvi ikin kuu kachiyo ndaani kuuni oora, joko iyoru

dejar bien dulce la pasta, algunas mujeres acostumbran agregar un poco de manteca de marrano, porque así se cocinarán esponjados. Una vez agregados los condimentos se recoge la pasta y se coloca dentro de una olla o bandeja.

- **Modo de hacerse:** *Teniendo las dos pastas: la de frijol y la calabaza con el pinol. Sobre el metate se hace un tendido _en todo lo que da el metate_ de la pasta de la calabaza, golpeando suavemente con la palma de la mano a manera de tortear, la capa no debe ser tan gruesa, encima se coloca otra de la pasta de frijoles, haciendo la misma operación, hasta lograr tres capas de pasta de calabaza y dos capas de frijoles. Con un cuchillo se cortan los cuadros dependiendo del gusto será el tamaño de los cuadros, luego se toma en las manos un cuadro, se redondea con mucho cuidado y sobre un pedazo de **hoja de beliján** se envuelven los tamales.*

*Cada hoja de beliján se divide por lo menos en diez pedazos para envolver los tamales, al menos eso es lo que yo calculo, pero si ustedes prefieren tamales grandes es seguro que rápidamente terminarán las hojas de beliján. Pero si desean hacer unos tamales **bonitillos**, con una hoja envolverán muchos tamales.*

*Cuando no se consigue la hoja de beliján, también se utiliza el **totomoxtle** _hoja de mazorca_ para envolver los tamales de calabaza. Pero hay otras mujeres que utilizan las hojas de **ko'yo** _tipo de lirio acuático_, pero esta hoja a mi parecer no es tan apropiada porque los tamales no salen secos, sino muy húmedos **aguañosos**, por eso casi muy poco se usa esta hoja.*

- **Cocimiento:** *Una vez que se ha terminado de envolver los tamales se busca una olla grande para cocerlos, dentro de la olla se coloca una tarima (una*

Muni kua'a Maíz colorado

J. Leonarda Glez. Ventura

tu'va chachi cha na'a kuii, chi'in kajuee, a chi'in tuta. Asiin jaan cha kachiyo chi'in tuta nuni kuichin. Ta chitoyo ti tandi'i ñivi ñuuyo tu'vañi chi'i tuta, chakan iti nuu lu'u kua natu'un yo ña kaa chinuru, ti takan kua ko'ondo tuta chi'in suvi ikin.



Asiin ndava'a suvi ikin – son sabrosos los tamales de calabaza.

cama) de palitos, o los mismos tallos de la hoja de beliján, se agregan dos jícara de agua y encima se van colocando con mucho cuidado los tamales. Se colocan al fuego y se dejan cocer.

- **Manera de consumirlos:** *Los tamales de calabaza se comen a cualquier hora, pero por lo regular en el desayuno, acompañándolos con café o atole. Y como es costumbre que toda la gente toma atole, más adelante daremos la receta para que puedan ser acompañados sus tamales.*

Ti'yo cha'a
Conocimiento del nixtamal

J. Leonarda Glez. Ventura



Ti'yo cha'a

Cocimiento del nixtamal

Ti'yo cha'a Conocimiento del nixtamal

J. Leonarda Glez. Ventura

Tichi kisi kua kindi nduta, kua ki'i nuni chi'in kaka ta kua tisoyo nuu ñu'un, ña kua'a ora tanjaan kua ñuuyo chi'in yutun **tusuun**¹, ña va'a cha ti'yo jaan cha'a ti ña kua nduya'ma jita, java'ayo kuenda tu cha nduvita sooru, ikan ta kua januuyo kisi a kedayo ñu'u xuuru.

- **Ña kaa ndoo cha'a:** Tu uxu cha'a kuuru tichi tako'o kua ndooru, kivi iti chata ti tichi tika tu'va ndoo cha'a tichi yuta, takan kacha'an ñiña'a ta'an cha iyo viko matoma, a viko nda'vi, a ña ni tundo'o cha chi'i ñivi, a cha kava itañi. Vitin ti tina kaa ka'nu a ru nda'atiñu ñii chatiñuñi, chi'in uvi nda'añi kua kuvi nda'añi chi ru ndacha kua kee **taña** cha'a, chi'in tako'o lu'u kua kosoñi nduta nuuru, ndaa uvi a uni cha'a kua nakatañi chi ru ndacha kua ndukuichin va'aru, ti takan taki jita kua taañi.

Nuni ndaku, cha'a nachaa: nuni ka'nu, nuni vilu kaa kua ndukuyo tu nuni nachaa kua kuuru, iyo maa nuni ka'nu ndava'a ta ña'nia nuuru, joko ña tu'vayo chatiñu chi ru ñuuyo, nuni tu'va tachi ñivi ñuuyo chatiñuyo, chi'in kaka kua ti'yoru, tu cha ndiko cha'a kua ndooru, u'un a iñu cha'a kua ndooru ndacha kee tandi'i soo cha'a.

a) **Nuni ndaku, cha'a nachaa chi'in kuñu kini:** maani jini **kuchi** tu'va ti'yo chi'in nuni, joko iyo cha'a chatiñu ta'anyo kuñu va'a, iki na'ari a kuñu chatari. Tichi nduta chi'in ñii kua ki'i kuñu kuchi ti takan kua kee tandi'i niñiri tanjaan kua ndoo va'aru chi'in nduta.

Tichi kisi ka'nu kua ki'i kua'a nduta ta kua tisoyo nuu ñu'un, tu cha kicha'a chiso nduta kua ti'yo cha'a cha ni ndoo, kuñu, in jini axu, in tikumi, ju'va yuku ndayu -yuku orega-. Ta'an cha kua'an nachaa nuni kua ki'i ñii chi'in ta in u'un ta'an nda'a yuva ndoo, ña kua ñuuyo

*Al fogón se pone una olla con agua, el maíz y cal, al poco rato con el **bullidor**² se empieza a mover, no se debe dejar cocer mucho al maíz porque las tortillas no se esponjarán, cuando el pellejo se ablanda, la olla se quita del fuego o se le retiran los tizones.*

- **Lavado del nixtamal:** cuando el nixtamal es poco se lava en una bandeja, anteriormente el nixtamal se ponía en chiquihuites – canastos hechos de carrizo - y las mujeres llevaban al pozo a lavar cuando había una mayordomía, boda, cuando un sepelio o levantada de flores. Ahora se lava en tinas de acero o de plástico, con las dos manos se restriega hasta quitar el pellejo y **lejía**³ del nixtamal, con una bandeja se vacía agua sobre el nixtamal, de dos a tres lavadas para que quede completamente limpio, para que las tortillas salgan blancas.

Pozole: para preparar el pozole se busca maíz limpio y grande, en el mercado existe maíz pozolero que es muy grande y desacabezado, pero en el pueblo se utiliza el maíz criollo, se pone a cocer con cal hasta que se cuece, cuando se enfría el nixtamal se lava de cinco a seis veces hasta que no salgan pellejos.

a) **Pozole con carne de puerco:** por lo general se utiliza cabeza de puerco, pero puede ser carne maciza, costilla o lomo. La cabeza de puerco se parte en trozos y se deja en agua de sal durante un rato, luego se lava bien con bastante agua.

Se pone a la lumbre una olla grande con bastante agua, cuando empieza a hervir se pone el nixtamal bien lavado, la carne, una cabeza de ajo, una cebolla mediana, clavo, pimienta y orégano. Cuando el maíz empieza a reventar de cocido se pone sal y unas 5 hojas de yerbasanta, el pozole no se mueve para que no se bata, solamente la carne se voltea para que se cueza bien. Si el agua está disminuyendo, se pone a

Ti'yo cha'a Conocimiento del nixtamal

J. Leonarda Glez. Ventura

kisi koto kua kuu che'eru nuni, itu'un ru kuñu kua jandiko kanio ti takan kua ti'yo va'aru. Tu cha kua'an ndoko nduta, kua nasaa ju'varu ta kua ki'i jiniru, ña kua ti'yo nduta vichin ti ña taki kua ti'yoru, ta kua'aga ora kua kuisoru.

Tu cha ti'yo kuñu, kua tavayo chi ru, kua ndikoru ta kua kuu che'eru, ta ru nuni kua kuiso maaru ndacha kua ti'yo va'aru ta kua nachaaru.

Kua kuu kuati tikumi chi'in ya'a kuu, kua ka'nda kuatiyo tikuaa iya -tikuaa-, ta kua kundi'i ju'va yuku ndayu.

Tichi ko'o to'o kua kindi nuni nachaa ta nuuan kua ki'i kuñu, ya'a, tikumi, tikuaa iya chi'in yuku ndayu, chi'in kajuee tu'vayo chachi chi ru, asiin ndava'aru.

Ru nuni nachaa kivi vitin tu'vayo java'a, iyo maa ta in oko uchi kuiya ña tu'va ñivi Nuu Chikua'a chachi chi ru **-yuu kuchi kuuyu ti kua kachiyu nuni-** tu'va natu'un ñivi, joko vitin ti ta'an cha kava kuruu ñivi chi'i, a ta'an cha keta kuiyañi a cha iyo iniñi tu'va nduva'aru ta tu'vayo chachi chi ru.

Inga tuku ñuu ti tu'va kundi'i ya'a iti chi'in axu, chi tikumi, kua yatan ru ta kua ki'i jini nuni ta'an cha yati kua ti'yoru, ti takan nuni kua'a kua kuuru, inga tuku ñivi ti tu'va chachi ñi nuni nachaa chi'in yuku titi, ya'mi kua'a kuati, chi'in ru nda'a kuichin nani kool cha kuu kuatiru, chi'in tikasun yatan.

b) Nuni ndaku, cha'a nachaa chi'in kuñu tiñuu: Iyo tuku ñivi tu'va chatiñu kuñu tiñuu ta'an cha ña kuu kachiñi kuñu kini, ta ku'va ti'yo jiniri takan kua kuiso ta'an kuñu tiñuu.

calentar un poco y se le agrega, no debe ponerse el agua fría porque se pasma, se cuece disparejo y tarda.

Cuando la carne se ha cocido, se saca, se enfría y se desmenuza (deshebra), mientras que el pozole sigue hirviendo hasta que el maíz se cuece y se revienta.

Se pica cebolla y chile verde, se cortan rodajas de limón y se muele un poco de orégano.

En platos hondos se sirve el pozole y encima se pone una poca de carne desmenuzada, chile verde, cebolla, limón y orégano al gusto, se acompaña con café.

*El pozole es un preparado que hasta hace unos 30 años no se acostumbraba en el pueblo, la gente decía **-no somos marranos para comer maíz-** pero ahora se prepara comúnmente cuando hay un velorio, un cumpleaños o por el placer de saborearlo.*

En otros pueblos se acostumbra moler chile rojo, ajo, cebolla, se fríe y se agrega al pozole cuando está próximo a cocerse, esto hace que tome un color rojo, otras personas acostumbran complementarlo con aguacate, rabanitos, col picados y tostadas.

b) Pozole con carne de gallina: *También se puede poner carne de gallina cuando la carne de puerco no se puede consumir. El procedimiento es igual que cuando se cuece con la cabeza de puerco.*

Ti'yo cha'a Conocimiento del nixtamal

J. Leonarda Glez. Ventura



Nuni nachaa tu'va chachi ñivi ta'an cha kava ita.
Pozole se acostumbra dar a quienes están en la levantada de flores.

NOTAS

1. Ru yutun tusuun ka'an yo i'ya kuu ndukuyo chi ru, kua ka'nda yo in soko yutun ta in uni nuu nda'ayo cha kani, ta cha in nuu nda'a ka'nuyo cha ki'inchi, kuu ka'vindo tutu kuenda NAMA XA'AN.
2. El bullidor es un brazo de árbol, cortado como de 50 centímetros de largo por 3 o 4 cms, de diámetro, ver más explicación y usos en el capítulo de ELABORACIÓN DEL JABÓN DE CEBO.
3. Se le dice lejía al agua donde se cuece el nixtamal, es agua de color amarillo, con sabor estíptico.

Ndi'i nuu tuta nuni
Diferentes atoles de maíz

J. Leonarda Glez. Ventura



Ndi'i nuu tuta nuni

Diferentes atoles de maíz

Ndi'i nuu tuta nuni

Diferentes atoles de maíz

J. Leonarda Glez. Ventura

Tuku jaan ti'yo cha'a ta'an cha kua java'ayo tuta nuni ti chi'in ñaa kua ti'yoru, ña yuu kaka kua ki'i, ti takan kuichin jaan kua ndoo tuta.

Uni cha'a kua ndoo cha'a ti takan ndi'i tañaa kua kee xuuru. Ndaí ndaí kua ta'viyo cha'a, kua kedayo nuuru chi'in soo cha'a, kua ndoo va'aru ta kua kuisoru chi'in nduta.

a) Tuta takan ni: nuu yoso kua kundi'i ju'vaga cha'a, ta kua nundutaru, kua jakuichin yo chi'in in sa'ma yaxin, ta ta'an cha kua'an nduvita cha'a cha kuu kuati kua koyo nduta yuchan, chi'in yutun tusuun kua ñuuyo nduta yuchan ndacha kua kuiso va'aru cha kuu ru tuta.

Ru tuta kuu ko'oyo chi ru cha takan ni. A kuta'an ru chi'in jita cha nduvixin, a suvi ikin, a chi'in chavixi tika'a, asiin ta'an ru.

Iyo cha'a ta'an cha ti'yo ikin tinu, a ikin kua'a chi'in palela, in kua kachiyo ikin ta in chi'yo tuta. Inga tuku, ta'an cha ña'ni ikin ti'yo, iyo ñivi tu'va chi'i tuta chi'in palela, in kua kachiñi palela ta in kua ko'oñi tuta.

Nini jaan ti ña'a tivaa kutu'va java'añi tuta ti ta'an cha tanda'añi kunichi jako'oñi tuta chi chisoñi, ti ikan ni'ñi ku'va, ta tu'va ka'an ñi ti ña'ni *tiñu ña'an* ni kutu'vañi chi'in si'ñi. Chakan, i'ya kua ni'indo ku'va ña'a kuati chika jakua'a, ti ni maa ña'a chito va'a xaan kuundo, joko nini koto ta'an ndo java'ando tiñu ve'endo, ti nimaa ña taa ya'viyo che'e, joko tandi'i kivi nini cha kachiyo.

b) Tuta chi'in palela: ta'an cha kicha'a chiso tuta kua ki'i ju'va palela nuuru, ndacha kua nduvixi va'aru, ta takan kua ko'oñi chi ru.

El nixtamal para preparar el atole blanco se cuece de diferente manera, porque se le pone ceniza en vez de cal, porque así el atole queda muy blanco.

Tres veces se debe lavar el nixtamal para que toda la lejía salga. El nixtamal se desquebraja en el metate, se le quitan los ojos y el pellejo al nixtamal y se lava y se pone a hervir el granillo.

a) Atole blanco: *se muele un poco más de nixtamal con los pellejos y ojos del granillo que se ha puesto a hervir, cuando está bien remolido se bate en agua, se cuele en un trapo delgado y se agrega al granillo cuando está a medio cocer, con el bullidor se mueve a cada momento para que no se pegue, se deja hervir de 10 a 15 minutos hasta que espesa al gusto.*

El atole blanco se puede tomar solo. También se puede acompañar con una tortilla calentada, o con tamales de calabaza, o con un bocadillo -dulce de coco- que también es muy sabroso.

Cuando se cuece calabaza pipiana¹ o calabaza colorada con panela se acompaña con el atole. Se da una mordida a la calabaza y se toma el atole. Otra manera de tomar el atole, cuando no hay calabaza, hay gente que acostumbra tomar el atole con panela, se muerde un pedazo de piloncillo y se toma un poco de atole.

Es necesario enseñar a las jovencitas para que lo preparen a sus suegras cuando lleguen a formar parte de otra familia. Porque dicen que en la forma de preparar el atole está el que las mujeres hayan aprendido los oficios para que sea independiente en los quehaceres de su nuevo hogar. Para aquellas jóvenes que se han dedicado a los estudios y no han tenido tiempo de aprender este oficio, porque aun cuando en la actualidad muchas mujeres se

Ndi'i nuu tuta nuni

Diferentes atoles de maíz

J. Leonarda Glez. Ventura

c) Tuta chi'in ñii: iyo tuku ñivi ti ña ta'an ndee iniñi ko'oñi tuta vixi, ta ta'an cha ni ti'yo tuta, tu cha indiru tichi yachin ikan kua ki'i ju'va ñii, tuta ñii kua ko'oñi, asiin ta'an ru takan, takan tu'va jako'oñi chi ñivi cha'nu, a ñivi ku'vi.

Ru tutagan ña tu'va chi'iru ñivi iyo in tundo'o, tu iyo nu ka'vi nuuru, ti katiñi ti chi'in tutagan jaka'vigaru, koto kua kutu ndakua nuuru, ta ña nda'a yatiru.

d) Tuta chi'in yuku: ta'an cha kundi'i cha'a kua kundi'i ta'an ju'va lu'u yuku cha ni yatan, kua sakaru chi'in nduta, kua kuichin ru ta kua ki'i tichi kisi nu cha kua'an ti'yo nuni ni kuu che'e, kua ki'i palela a **ñuti vixi** asuka, kua ki'i ta'an yutun kalela ti takan nduvixi cha'an ru.

Ru tutagan tu'va jako'oñi chi ñiña'an jaan ni kaku se'e, ti iyo cha'a ña nuu sikuiru, a kuu ti ña keta jakaxin ru chi se'eru, kuu kua ko'oñi chi ru cha takan ni a chi'in paan.

e) Tuta chi'in chiti ndika cha'a: ta'an cha chachiyo ndika cha'a kua kedayo te'e lu'u nuu indi chitiru ta kua kani'i va'ayo, kua naitiru tanjaan kua ta'viyo te'e ndi'vi lu'u ñu'u chataru.

Kua kindiru nuu ndii kua'a kivi ndacha kua naiti va'aru. Ta'an cha kua chini ñu'uyo cha kua java'ayo tuta, kua kuisoru kua'a oraa, ta kua'a kivi, ucha kivi kua kuisoru, tu cha chiso va'aru in kivi, jetayo nduta nuu ni chisoru ta nda inga kivi ki'i ndiko nduta ta kuiso ndikoru, takan, takan, ndacha keta ucha kivi, ti takan kua kedayo cha uvaru.

Kua kenda nduta xuuru, kua kuu che'eru ta kua kundi'i va'aru nuu yoso chi'in yuchan, ta maa si'va kaaru, ta asiin ru.

preocupan por terminar una carrera universitaria, siempre es necesario aprender a preparar los alimentos, porque eso sí, no es posible vivir sin comer.

b) Atole de panela: cuando empieza a hervir se le agrega un pedazo de panela, se endulza al gusto.

c) Atole con sal: hay personas que lo prefieren con sal, esto es, una vez que está servido el atole en la jícara se le agrega una poca de sal y se revuelve, es muy sabroso también, se acostumbra darlo a tomar a los ancianos o a algunos enfermos.

No es recomendable darlo a las personas que tienen alguna herida, es muy enconoso o sea que se inflama la herida, punza, a veces sale pus y no se desinflama rápido.

d) Atole de ajonjolí: cuando se muele el nixtamal se agrega una puñada de ajonjolí tostado, se bate y se agrega la mezcla al granillo cuando está a medio cocer, se agrega piloncillo o azúcar, también unas rajadas de canela para dar un sabor especial.

Este atole se da a tomar a las mujeres que han tenido recientemente a su bebé y que por alguna razón no tienen suficiente leche para amamantar a su hijo, se puede tomar solo o con pan.

e) Atole de pisle: cuando se come zapote mamey se le quita el hueso que protege a la semilla, se pone a secar y se quiebra el hueso para sacar el pisle o semilla del mamey.

Las semillas o pisle se ponen al sol durante varios días hasta que se secan bien. Cuando se les va a utilizar para hacer atole, se ponen a hervir por mucho tiempo, y por varios días, siete días se ponen a hervir, si en un día han hervido bastante, se les tira el agua, al

Ndi'i nuu tuta nuni

Diferentes atoles de maíz

Tu cha ti'yo che'e nuni cha kuuru tuta kua ki'i nduta yuchan chi'in chiti ndika cha'a cha kundi'i, kua ki'i palela, ju'va yutun kalela ta kua kuiso va'aru ndacha ti'yoru, java'ayo kuenda na ndu'varu ku'va kuni maayo.

f) Tuta chi'in si'va: iyo kua'a ku'va cha ko'oyo tuta. Inga ñuu tu'va nde'eyo ti java'añi tuta nuni ku'va cha ni natu'un yo chu'va, joko ta'an cha chisoru ikan ta kua ki'i ju'va *si'va* chi'in palela, chi'in yutun kalela, asiin ndava'aruan, va'a xaan cha ko'oyo chi ru ti tundee ini kuu ta'an ruan.

Inga tuku, ta'an cha ni'iyu *sikui* jundiki, ta tu kua ki'i vasi ju'va, asiin ta'an tuta kua java'ayo. Iyo cha'a vasi *tuta jita* kua java'ayo, joko tu kua ki'i vasi uxu *sikui* ikan ta kua nduasiin va'ayo chi ru, kua ki'i ju'va lu'u *yutun kalela*, ta ju'va cha vixi, ta'an jaan inive kuati chi'i chi ru, ti asiin ru.

J. Leonarda Glez. Ventura

siguiente día se les pone agua limpia y se vuelve a hervir, así, hasta completar los siete días, para quitarles lo amargo.

Se escurren, se cortan en pedacitos y se muele y remuele en el metate hasta tener una pasta la cual se revuelve con un poco de masa de maíz, el color café que desprende el pisle pareciera chocolate.

Cuando está hirviendo el granillo se agrega el agua de masa con pisle a la olla, se agrega panela, una raja de canela y se deja hervir hasta que espesa al gusto.

f) Atole con chocolate: *hay muchas maneras de saborear el atole de maíz. En otros lugares condimentan el atole blanco con un poco de chocolate, piloncillo y una raja de canela, es muy sabroso y nutritivo tomar chocolateatole o champurrado como se le conoce también. Cuando se logra tener una poca de leche de vaca es mucho mejor si agregamos aunque sea un poco al atole, se enriquece mejor y nutre mucho más a los niños. Otras veces con una poca de leche que se le agregue al atole de tortillas, es suficiente para hacerlo más sabroso, una raja de canela y dulce al gusto, es muy bueno darlo de tomar a los pequeños, lo apetecen mucho.*

Ndi'i nuu tuta nuni **Diferentes atoles de maíz**

J. Leonarda Glez. Ventura



Chi'in palela, ñii, yuku joliin, chiti ndika cha'a chi'in si'va kuta'an chi'in tuta.

Con panela, sal, ajonjolí, pisle y chocolate se puede condimentar el atole.

NOTA

1. Esta calabaza tiene cáscara gruesa color negra, de pulpa muy compacta, color negra verdosa, dulce y sabrosa.

Ndi'i nuu chatiñuyo yuchan
Los diferentes usos de la masa

J. Leonarda Glez. Ventura



Ndi'i nuu chatiñuyo yuchan

Los diferentes usos de la masa

Ndi'i nuu chatiñuyo yuchan

Los diferentes usos de la masa

J. Leonarda Glez. Ventura

Kivi iti chata ti kua'a tundo'o nde'e ñivi ña'a, ti chata yuu va'a, yuu ndava a nuu yoso tu'va ta'viñi cha'a. Kivi vitin ti ndisoyo cha'a kua'an yo nuu iyo ru kaa ta'vi cha'a, tia'vinio ta in too lu'u ta cha iyo yuchan ndi'i ndava'a.

a) Tuta nduti: Ta'an cha ni ti'yo va'a nduti tuun kuu kua nduu'varu, kua kundi'i ya'a kua'a chi'in axu, kua kundi'i va'a yuchan tanjaan kua tan yo chi'in ru chi'in uxu nduta, kua ki'i jini nduti, ndacha kua nduu'varu. Kua ki'i nda'a isi a nda'a minu chatu; takan tu'va jakachi chi rakuati ta'an cha cha ndakaru yutun kavio ta'an cha koo matoma. Takan tu'va jakachi chi ñivi ta'an cha kandi ndii, joko vitin ti maani nduti tuun chi'in xa'an tu'va chachiyo. Ka'vindo tutu, nuu ka'an chi kuenda nduti tuun, nuu III.

b) Yuchan kuta'an chi'in ndivi: ta'an cha ña'ni cha kuta'an chi'in jita kua kachiyo, kua saka yuchan chi'in ndivi, tichi ko'o to'o kua saka va'aru, kua ki'i ju'va ñii. Ta'an cha ndi'i taayo jita, ta'an cha ña i'ni jaan nuu chiyo kua kakion ju'va lu'u ñii nuu chiyo ta nuuan kua taayo ndivi chi'in yuchan, ta maa jita kua kuu ta'an ru, tu cha kua'an naiti nuuru kua jandiko kanio chi'in kuchilu ti iyo cha'a tiinru nuu chiyo.

Kua kaxion ya'a iti takan ni ta chi'in jita ndivi kua kachiyo.

c) Yuchan tu'va ki'i jini kalu: ta'an cha chiso kuñu tiñuu a kuñu jundiki, tu ña kuniyo ti maa nduta ndii kua kachiyo, kua kundi'i ya'a iti, axu, tikumi ta kua ki'i nuu kalu. Kua taan yo yuchan chi'in uxu nduta ta kua ki'i jiniru ku'va cha nduu'varu, ku'va cha va'a maaru, ki'i nda'a yuva ndoo ti takan nduasiin va'a kalu.

*En tiempos pasados las mujeres trabajaban mucho, porque en piedras o en metate **quebraban** –molían_ el nixtamal. Ahora es muy favorable porque solamente hay que cargar el nixtamal al molino, se paga y en un momento ya se tiene la masa muy cueste1.*

a) Atole de frijoles: Cuando los frijoles negros están cocidos se pueden guisar moliendo chile seco con ajo, se remuele un poco de masa, se bate con un poco de agua y se agrega para espesarlos. Como condimento se le agrega hojas de aguacate o epazote; este preparado se hacía anteriormente para darlo a comer a los niños que llevaban el **kavi'o2** en la mayordomía. Este guiso se daba a comer a la gente que acompañaba en un velorio o sepelio, porque ahora se da frijol negro guisado con manteca de cerdo, para estos mismos acontecimientos. Leer capítulo III, Vegetales cultivables.

b) Masa revuelta con huevo: cuando no se tiene con qué acompañar la tortilla para comer, en un plato hondo se revuelve un huevo con una poquita de masa y sal. Cuando se ha terminado de cocer las tortillas, el comal está tibio, se pone una poca de sal y encima se coloca la pasta de huevo con masa, como si fuera una tortilla se pone en forma circular, cuando se va secando con la punta del cuchillo se despega y se voltea para que se cueza de los dos lados.

Se puede complementar con una salsa de chiles secos, sal y ajo para tener completa la comida del día.

c) Masa para espesar los guisos: cuando se pone a cocer caldo de res o de gallina, cuando no queremos comer el caldo muy aguado, se muele un poco de chile seco, ajo, cebolla, se cuele y se agrega al caldo. La masa se revuelve en un poquito de agua, se cuele y se agrega al caldo cuando está hirviendo para que espese

Ndi'i nuu chatiñuyo yuchan

Los diferentes usos de la masa

J. Leonarda Glez. Ventura

d) Yuchan cha kuu suvi yuva axin: chi Ñuuyo ña tu'va ñivi java'a suvi yuva axin, joko ta'an cha kua'anyo iti Ñuu Nduva a Ñuu Ko'yo tu'vayo chachi chi ru, ta cha katio ti ña ndee chinuru, ta asiin ru chakan kua ka'an yo i'ya.

Maani nda'a yuva axin kua kedayo, kua ndooru ta kua sakaru chi'in yuchan ña ndi'i jaan, kua ki'i xa'an kini, ju'va ñii chi'in ju'va nduta ku'va cha va'a maa kua sakaru.

Tilundu kuati kua java'ayo ta nuu nda'a yama cha ni nduvita nuu nduta kua kuinuru.

Tichi kisi cha ni nduva'a chito lu'u, kua ki'i nduta ta nuuan kua kindi tandi'i suvi. Kua kuisoru ta in too ka'nu ku'va kua ti'yo va'a yuchan.

Va'a jaan cha kachiyo suvi chi'in kajuee a chi'in tuta si'va a ndacha iyo maa ve'eyo.

e) Yuchan cha kuu suvi li'li: ña ndi'i jaan kua ta'viyo cha'a cha kuuru suvi li'li, kua kundi'i uni ta'an ya'a iti, kua sakaru chi'in nduti yuta, kua ki'i ñii, xa'an kini chi'in yuva ndoo kua kuu kuati, tandi'i chakan kua saka va'aru.

Kua ndukuyo nda'a ndika yo'o, kua ndoo va'aru ta nuuan kua kindiru tilundu yuchan chi'in nduti cha kua kuuru suvi.

Kua kuisoru tichi kisi ku'va cha ni ka'in kuenda **suvi yuva axin**, kua kindi chito lu'uru, ta kua kuiso va'aru.

Chi'in kajuee a chi'in tuta nuni kua kachiyo suvigan, asiin va'aru.

f) Yuchan cha kuu suvi tixinda: Yuchan ndai ni chini ñu'u ta'an yo ta'an cha kua java'a yo

un poco, se le agrega unas hojas de hierbasanta para que le de sabor agradable a la comida.

d) Masa para los tamales de chepiles: *en nuestro pueblo no se acostumbra hacer estos tamales; pero cuando hemos estado en la ciudad de Oaxaca o la ciudad de México los hemos consumido, y como no es difícil prepararlos y por ser muy sabrosos, los invitamos a que los hagan.*

Hay que desprender solamente las hojas del chepil, lavarlos, se revuelven con la masa chañuda -no muy cuete- se le agrega manteca, sal al gusto y un poco de agua para que se revuelva perfectamente.

Se hacen las bolitas de masa que se van colocando sobre las hojas de totemoxtle -envoltura de la mazorca - previamente remojadas y escurridas.

Colocar una camita de palitos y totemoxtle dentro de la olla, poner agua y se van acomodando los tamales. Dejar hervir por unos 40 minutos aproximadamente.

Se consumen con café, atole o champurrado.

e) Masa para suvi li'li: *la masa para tamales siempre será gruesa, se muelen unos tres chiles secos, se revuelve con los granos de frijol tierno, sal al gusto, una poca de manteca y hojas de hierbasanta despedazada.*

Se buscan hojas de zapote cabezón _ver capítulo de frutas silvestres_, se lavan y en ellas se envuelven las bolitas de masa con frijoles.

Se hierven en una olla preparada como se cuecen los tamales de chepiles, se pone una camita, y se dejan cocer.

Ndi'i nuu chatiñuyo yuchan Los diferentes usos de la masa

J. Leonarda Glez. Ventura

suvi tixinda, ti tu ndi'i jaan yuchan, kua'a jaan xa'an kua xitaru, ta ña asiin va'aru suvi takan.

Kua kedayo tandi'i cha ndasi kaa nuuru tixinda, tandi'i nda'yu chi'in cha kuichin ñu'u nuuru tixinda. Kua ndoo va'aru ta kua sakaru chi'in yuchan, ku kundi'i ya'a iti, chi'in axu, kua ki'i ñii, chi'in ju'va xa'an kini, kua kuu kuati ju'va yuva ndoo ta kua saka va'aru.

Tilundu kuati kua java'ayo ta kua kindiru tichi vichin tutita, a nuu nda'a yama cha ni nduvita nuu nduta.

Nuu uvi tuku ti kuu kua nduva'a yuchan chi'in xa'an chi'in ñii, ta nuu nda'a tutita kua katun yo yuchan, ta in jita lu'u, nuuru kua kakion ju'va tixinda chi'in ya'a cha ni kundi'i chi'in axu chi'in yuva ndoo, kua kavayo chi ru ku'va ña kua too ya'a.

Tichi kisi kua ti'yo ta'anru, asiin ndava'aru. Ña kumani ru suvi tixinda chi ñuuyo. Tandi'i maa ñivi Ñuu Chikua'a tu'va chachi chi ru.

g) Yuchan cha kua kuu suvi kuñu: Ta ku'va cha ni ka'in iti chata takan tu'va kundi'i yuchan, yuchan ndai ni kua kuuru, kua ki'i xa'an chi'in ñii, takan tu'va java'a ñi, kua katun yo yuchan lu'u ma'ñu nda'a tutita ta nuuan kua kakion kuñu cha nduva'a chi'in ya'a.

Suvi kuñu kini, suvi titi, suvi tiñuu, suvi chito'o, suvi kolo, suvi kunexu, suvi isu, ña ni iyo maa cha nduva'a. Tandi'i cha ki'i jini kuñu kua natu'un yo nuu ka'an chi iti nuu.

h) Yuchan cha kua kuu suvi vixi: Takan kuu nuu kuu cha java'ayo suvi vixi, juuni yuchan ndai kua kuu ta'an ru, kua ki'i ñuti vixi –asuka-yuku kalela cha ni kundi'i, chi'in xa'an kini, kua

Con café o atole de maíz se acompañan, como cena o desayuno.

f) Masa para tamales de tichinda³: *Masa chañuda es la que se utiliza para los tamales de tichinda - almeja de cáscara negra -, porque cuando la masa está muy remolida se le debe poner mucha manteca y los tamales quedan resecos o duros.*

La almeja se limpia de todo el lodo y puntos blancos que tiene encima de la concha. Se lava y se revuelve con la masa preparada con manteca y sal, se muele un poco de chile seco con ajo, se despedazan unas hojas de hierbasanta y se mezcla perfectamente.

Se hacen las bolas de masa con todos los ingredientes y se van colocando en la hoja de plátano previamente marchitada, o sobre el totemoxtle reblandecido y escurrido.

Una segunda forma de hacer tamales de tichinda es torteando la hoja de plátano con la masa previamente preparada con manteca y sal; el chile se muele con ajo y hierbasanta. La tichinda debe estar limpia, lavada y escurrida. Para envolver los tamales se coloca un poco de almeja y chile sobre la tortilla que se ha elaborado sobre la hoja de plátano y se envuelve bien para que no se tire la salsa.

En una olla se ponen a cocer. Casi nunca faltan los tamales de tichinda en nuestro pueblo. Toda la gente de Jicayán acostumbra hacerlos y disfrutarlos.

g) Masa para tamales con carne: *Como ya he dicho anteriormente la masa se muele de la misma manera, se le agrega manteca y sal, se hacen las memelitas en el centro de la hoja de plátano y sobre ella se coloca la carne preparada con chile.*

Ndi'i nuu chatiñuyo yuchan Los diferentes usos de la masa

J. Leonarda Glez. Ventura

saka nuuyo chi ru chi'in nda'a yo, va'a va'a ndacha kua ndu voxan ru.

Iyuru ñivi tu'va ti'ñi ju'va kalu tiñuu, chi'in ru ñuti tu'va nandaa yuchan, ñuti nani (royal) tichi yuti kaa lu'u kia'vi ve'e ya'vi.

Tichi nda'a yama tu'va cha kindi ju'va yuchan cha kua kuuru suvi vixi.

Iyuru ñivi siin tu'va java'añi suvi vixi chi'in itu'un cha vixi tichiru, kua kuiso ju'va sikui jundiki, kua ki'i ñuti masena, asuka chi'in yutun kalela ta kua kuisoru ndacha kua nduu'va na'naru, ta maa yuchan lu'u kua kuuru, ta chakan kua ki'i ma'ñu yuchan suvi vixi, asiin ndava'aru suvi vixi takan.

i) Yuchan cha kuu nduta vixi cha chi'i ñivi: Ñuu Nduva tu'va nde'eyo ti ve'e ya'vi tu'va cha kunaniñi ña'a kaxiko nduta vichin nani **tejate** asiin na'naru. Tu'va kundi'i yuchan, kundi'i si'va, ita si'va, chi'in chiti ndika cha'a, a tika'a, tandi'i chakan kua kuinu in yuchan ta kua saka va'aru chi'in nduta ndacha kua kuu itu'un cha asiin jaan tu kua ko'oyo chi ru.

Inga tuku ñuu nani Chiapas, chi'in ru Ñuu nani Campeche, Yucatán tu'va cha chi'ñi nduta yuchan takan ni, chi'in chakan kua naa cha i'ni xaan, ti chicha i'ni kuu iyo cha'a, ta maaru ta'an ru ti **pozol** ka'an ru chi cha chi'ñi takan.

j) Tilundu yuchan cha ki'i jini xikayu: ta'an cha java'añi xikayu kua yatan nduti tuun, kua kundi'iru chi'in ya'a iti chi'in nda'a isi, ñuti kua kuuru. Cha nduva'a xikayu kua kuiso nduta ta nuuan kua kindi ñuti nduti, ki'i tikumi chi'in uxu lu'u xa'an. Iyo cha'a kua ki'i tilundu yuchan nuuru, kua ki'i xa'an chi'in ñii nuu yuchan ta kua kuu tilundu ndi'li kuati, ta'an cha chiso va'a

Tamales con carne de puerco, tamales de iguana, tamales de gallina, tamales de gallo, tamales de guajolote, tamales de conejo, tamales de venado, o de la carne que se tenga, se pueden preparar. Los condimentos y modo de hacerse se explican en capítulos posteriores.

h) Masa para tamales dulces: *De igual manera para hacer los tamales dulces, se necesita de masa gruesa, se condimenta con azúcar, canela molida y manteca de puerco, se bate bastante hasta lograr que se esponje.*

Hay quienes acostumbran agregar un poco de caldo de pollo y un poco de royal.

En hojas de totemoxtle se coloca una poca de masa y se envuelven.

*La gente mestiza acostumbra hacer tamales dulces con **manjar** y para ello se pone a hervir una poca de leche, se le agrega maizena, rajas de canela, o maizena de sabor, azúcar y se deja hervir hasta que espesa bastante, al poner la masa sobre la hoja de totemoxtle se le coloca en medio un poco de manjar. También se agregan pasitas, se envuelve el tamal y se ponen a cocer, son muy exquisitos.*

i) Masa para hacer bebidas refrescantes: *En los mercados de la ciudad de Oaxaca encontramos a señoras que se dedican a preparar una bebida refrescante llamada **tejate**, es muy sabrosa. Está hecha a base de masa de maíz, cacao, flor de cacao, pisle –pulpa de la semilla del mamey–, o coco, con todo esto se prepara una pasta que al batirla y agregar agua se obtiene una deliciosa bebida.*

En otras ciudades como Chiapas, Campeche y Yucatán la gente también acostumbra tomar una

Ndi'i nuu chatiñuyo yuchan

Los diferentes usos de la masa

J. Leonarda Glez. Ventura

xikayu kua ti'yo chi ru tilundu yuchan. Asiin jaan tu kua ki'i nda'a isi a nda'a kando'o.

k) Tilundu yuchan cha ki'i jini yo'o te'e ikin: takan kuu nuu kuu chi'in ru yo'o te'e ikin, tu cha chiso va'aru, kua kundi'i ya'a iti chi'in axu, kua jakuichin yo chi ru ta kua ki'i jiniru. Kua taan yo ju'va yuchan ta kua ki'i ta'an ru ku'va kua nduu'varu ju'va chi kalugan. Kua ki'i ju'va xa'an chi'in ñii nuuru yuchan ta kua kuuru tilundu kuati, ta'an cha chiso va'aru kua ti'yo chi ru tichian ndacha kua ti'yo va'aru, asiin jaan yuva chi'in tilundu yuchan.

l) Nduta yuchan cha chi'i kini janayo: Ta'an cha ndi'i taañi jita, a tikasun a tuta, a ñaa cha ni javaañi ni chatiñuñi yoso; nuu ndi'igan kua ndoo va'aru chi'in nduta, ta ru nduta yuchan kua jako'oñi chi kini janañi, chakan kuu ti tandi'i ñivi tu'va cha kumi chi ru, ti ikan kuu nuu kua kuatiñuñi nduta yuchan, chi'in kiti janañi.

bebida a base de masa, es una bebida que refresca bastante por el intenso calor que hace por esos lugares, le denominan pozol.

j) Bolitas de masa para el xikayu4 -frijol molido: *cuando se prepara esta comida que consiste en el polvo de frijol negro tostado y molido con chile seco y hoja de aguacate. Se pone a hervir un poco de agua, se disuelve el polvo de frijol, se agrega sal, manteca, cebolla. Hay quienes ponen bolitas de masa con manteca y sal al frijol molido cuando está hirviendo, es muy sabroso el xikayu. Se le puede agregar hoja de aguacate o unas ramas de kando'o5.*

k) Bolitas de masa en las guías de calabaza: *de igual manera cuando se preparan las guías de calabaza, cuando están hirviendo se muele un poco de chile seco con ajo, se cuele y se agrega a las guías. Se bate una poca de masa, se cuele y se agrega a las guías para que espese un poco. A una poca de masa se le agrega manteca y sal, se hacen las bolitas y cuando está hirviendo se le agregan hasta que se cuecen.*

l) Agua de masa para los marranos: *Cuando las mujeres terminan de hacer las tortillas, los totopos, el atole, o cualquier otro quehacer que hayan ocupado el metate; al terminar se acostumbra lavarlos con bastante agua, el agua de masa que se recoge se le da de tomar a los marranos, por eso es que casi toda la gente tiene por lo menos un animalito para no desperdiciar el agua de masa.*

Ndi'i nuu chatiñuyo yuchan Los diferentes usos de la masa

J. Leonarda Glez. Ventura



**Kuu java'ayo suvi yuva axiin.
Haemos tamales de chepil.**

NOTAS

1. La masa **cueste** es la que está bien remolida, sirve para hacer tortillas y totopos, en cambio la masa **chañuda** o gruesa es cuando está a medio moler y resquebrajada, se ven los trocitos del nixtamal, de ahí proviene la palabra **quebrada** para designar a las tortillas chicas o gorditas. El término **chañe** es para designar al maíz resquebrajado que se les da de comer a los pollos recién nacidos.
2. Se le denomina kavi'o a las varas largas y gruesas que se utilizan para hacer el tapextle, cama o tapanco donde se coloca la carne de res para ahumarla y cocerla.
3. **Tixinda** se le denomina en Tu'un Nuu Savi, idioma del que proviene el término tichinda en castellano para designar a la almeja de cáscara delgada color negro, se reproduce en las raíces de los mangles de la laguna de Corralero.
4. **Xikayu** es un guiso parecido a la crema de frijol negro, previamente tostado y molido. Se condimenta con sal cebolla y hoja de aguacate, epazote o pitiona.
5. **Kando'o** en lengua Nuu Savi, pero la palabra se ha castellanizado en la región, la gente mestiza dice **candó** para designarlas. En otras regiones de México se le conoce como pitiona, es una planta aromática de hoja pequeña redondeada, comúnmente se usa como condimento, pero también como tranquilizante, que se les da de tomar como té a los bebés cuando tienen cólicos o a los niños grandecitos cuando hacen berrinche.

Jita i'ni
Tortillas calientes

J. Leonarda Glez. Ventura



J i t a i ' n i

Tortillas calientes

Jita i'ni Tortillas calientes

J. Leonarda Glez. Ventura

Nuu yoso kua javita va'añi yuchan, ikan kuu nu kua kotoñi tu va'a ni ti'yo cha'a, tu kixin ru, ti tu ña ni ti'yo cha'a, kua taañi in ja'nda kokon ka'nu, kua **ti'yo yuchan ru**, tanini kua ti'yoru ta kua jandiko kanio chi ru, chi'in ju'va yuchan kua saka va'aru ja'nda ni ti'yo ta kua kundi'iru, ikan ta kua saka ndikoru chi tandi'i yuchan iyo maa.

Cha kua kicha'a **kajitañi**, kua jatilunduñi yuchan nu yoso. Chi'in nda'a yoso kua kicha'a ndikoñi ku'a cha kua jatoto ñi yuchan yu'u yoso, tu cha ka'nu lu'u yuku yuchan yu'u yoso kua ka'ndañi tilundu kuati ta kua tisoñi tichi tako'o indi jini yoso.

Tu cha iyo kua'a tilundu cha ni kajitañi, kua kicha'a taañi jita, kua ki'in ñi itu'un ta kua tisoñi nuu nda'añi, kua jandaku ji'nañi in ja'nda nu nda'añi, tu cha chinuru ja'nda. Vitin kua kosoru maa ma'ñu nuu nda'añi, ikan kuu nu kua kicha'a kuañi uvi nuu nda'añi. Ni chiko yu'u yuchan kua'an taañi ta ikan kua'an keta jita, takan kua nduyaxin yuchan ndacha kua kuinuru, kivi iti chata ti na'nu jaan tu'va chinu jita.

Kivi vitin ti tuku xaan chinu jita, ña tuviga ñiña'an chito java'a jita nuu nda'añi. Maa ni tutu ñii tu'va cha'nda ñi ta nuuan tu'va taa tilundu yuchan, chi'in nda'a va'añi tu'va kani chata yuchan, ni chiko maa ndacha kua kuinu jita, yaxin ndava'a tu'va kee jita, joko ña indukuni cha asiin chi.

Iyoru ña'an kivi vitin ti jatañi kaa a vitu nuu kaku jita, kuaxi nda'añi tilundu yuchan ta cha kakuni jita. Ta ña kua'a kuiya cha ni natuviru chi ñuuyo ru kaa java'a jita, nimaa ña ti'yo va'aru joko tuvuru ñivi jata chi ru, ikan nde'eyo

*En el metate se revuelve la masa para que se ablande, ahí es donde se sabe si el nixtamal estuvo a buen cocimiento, si está cocida, porque si la masa está **cruda**, se torteja un **cocido** que consiste en una tortilla gruesa y grande, a medio cocer se voltea y se retira del comal para revolverla con un poco de masa, luego, remoler y mezclar con la totalidad de la masa.*

Para empezar a sacar los tistales², se hace una bola con toda la masa y se coloca en la parte superior del metate. Con las dos manos empuñadas se baja un poco de masa para empezar a molerla con el metlapil o mano del metate, en la parte inferior del metate se va formando un surco con la masa, cuando ya es bastantita masa en el surco se deja de moler y con la mano derecha se van cortando los trozos que al recogerlos toman el nombre de tistales. Se colocan en una bandeja que previamente está pegada al metate del lado inferior.

Cuando hay varios tistales, se empieza a hacer las tortillas, se toma uno y se coloca en las manos, se torteja con los dedos para hacer un círculo. Después se coloca en medio de las manos para empezar a tortearla hasta adelgazar la masa. El movimiento es en forma circular de modo que la masa se convierta en una tortilla, anteriormente las tortillas eran muy grandes y delgadas.

Actualmente es muy diferente de cómo se hacen las tortillas, pocas mujeres hacen tortillas con las manos. Ahora se apoyan de un pedazo de plástico delgado o una bolsa que se recorta en forma circular y sobre ella se coloca la masa para tortearla, con la mano derecha se dan golpes sobre la masa en forma circular hasta formar la tortilla tan delgada como se desee, pero el sabor de estas tortillas es diferente, no se compara con las que son elaboradas con las manos.

Jita i'ni Tortillas calientes

J. Leonarda Glez. Ventura

ti kivi ta kivi kua'an naa i'ni cha taañi jita vita chi'in nda'añi.

- **Chatiñuyo chiyo:** Tu chiyo cha chatiñuyo kuuru, kua vakayo ju'va kaka chi'in nduta nuuru ta kua taayo ñu'u xuuru, iyo ru ña'a ti ji'na kua nasaa chiyo tanjaan kua kicha'a kaxitañi yuchan.

Tu chiyo chaa kua chini ñu'uyo, kua taayo ju'va lu'u **kaka, ñii chi'in tañaa**, uni ta'an nuuan kua taayo nuuru ti takan vii xaan kua kenda jita, a tikasun, ndacha kua taayo.

Tu cha ni nasaa va'a chiyo chi'in ru **ndaku yukun**, kua nati'viñi nuu chiyo, ku'va cha kua koyo ju'va kaka cha ni kosoñi nuuan, ta takan cha kuu chatiñuñi chi chiyo cha kua ti'yo jita, ta cha kicha'a jatilunduyo yuchan cha kua kuuru jita.

Ta'an cha taayo jita vita, yati lu'u ni kua jandiko kaniyo chi ru, ña kua jañayo cha kua naitiru ti takan kua nduxiiru, ta ña kua nduya'ma jita.

Ñiña'a Ñuu Chikua'a ti lu'uñi ta cha kutu'vañi taañi jita. Va'a jaan tu nduya'ma jitañi, ti ikan chitoyo ti va'a kutu'vañi, ti ta'an cha ña taki keta jita, ta maa ti ina kua kachi chakan, yooni ta'an ini kua kachi jitañi ñojo ni kaa.

a) Tutu ñii: Jita i'ni jaan ni kee nuu chiyo kua kuatiñuyo, kua ki'i uxu lu'u ñii chi'in nduta nuu ndoo nda'ayo ta'an cha ndikoyo, kua tika'nu yo ta chi'in nduvi ta'an nda'ayo kua kuaxin yo ndacha kua tiin va'a jita, takan tu'va chachive kuati koto ña'ni nu'uve. Iyo ru ñivi tu'va taa yuchan sikui jundiki, ta asiingan ru takan, ta kua'a tundee ini ñu'u chi ru.

Las mujeres modernas compran utensilios de madera o metal que al colocar la masa entre dos plásticos y aplastarla se extiende la masa haciéndose la tortilla. Finalmente se han instalado dos tortillerías en el pueblo, aunque no estén bien cocidas pero varias gentes las compran, ahí vemos cómo día con día se va perdiendo la costumbre de hacer las tortillas a mano.

- **Preparar el comal:** Cuando el comal es de uso, se le embarra un poco de cal con agua a manera de tintura y se le pone al fuego.

Si el comal que vamos a utilizar es nuevo, hay que curarlo, se le pondrá un poco de cal, sal y lejía, se le ponen esas tres sustancias para que las tortillas, totopos o lo que se cueza se desprendan bien.

Una vez que el comal se ha calentado se limpiará utilizando el barrecomal -escoba pequeña hecha de palma-, cuidando de no quitar totalmente la cal.

Cuando se hacen tortillas blanditas, el comal debe estar bien caliente, una vez que se coloca la tortilla se debe voltear rápido, antes que se seque, para que se esponje.

*Las mujeres de Jicayán desde niñas aprenden a hacer tortillas. Es motivo de alegría cuando sus tortillas se **inflan** o esponjan, significa que ha aprendido el quehacer, porque cuando las tortillas se cuecen **paludas** (que no se esponjan), pareciera que son para que **el perro se las coma**, no se acostumbra ni se apetece cuando no están bien cocidas.*

a) Lulu: Tortilla caliente recién salida del comal se utiliza para hacer un lulu, se le pone una poca de sal y agua del machigüe, que es el agua donde se lavan las manos al moler, se dobla la tortilla y con las dos manos se aprieta de manera que quede consistente,

Jita i'ni

Tortillas calientes

J. Leonarda Glez. Ventura

b) Jita ya'a, chilaraa: Chi'in jita i'ni yaxin chinuru chilara, tu cha iyo va'a jita kua ki'i ya'a cha cha ni chinu va'a, ru muliian.

Kuinu ya'a: ji'na kua yatan ya'a nuu chiyo, ju'va ya'a ñuu cha iti, ju'va ya'a va'a nani guajiyo, ya'a na'nu ta kua kindiru tichi nduta ku'va kua nduvitaru. Chi xa'an kua ti'yo in tita na'nu, chi'in ju'va yuku joliin. Ti'yo tinana chi'in ju'va tikumi, uni nuu axu ta kua kundi'iru nuu yoso, kua kundi'i ta'an ju'va yuku ndayu, kilau chi'in miendaa, kundi'i yuku joliin chi'in tita na'nu, tu cha iyo va'a tinana chi'in tandi'i cha asiin, tichi kisi kasela kua nasaa ju'va xa'an kini, tu cha i'ni va'aru kua ti'yo va'a tinana, kua kundi'i ta'an tandi'i ya'a cha ni nduvita chi'in nduta ta kua ki'i tichi kisi nuu chiso tinana, ki'i ñii, ki'i ju'va paan cha ni kundi'i ku'va cha kua nduu'va mulii, ta ki'i ta'an ju'va si'va ku'va cha ña chatu jaanru kua kuu, takan chinu mulii¹.

Ini mulii ta kua vakayo nuu jita, ta nuuan kua koso ju'va yuchan sikui ta kua tituvio jita, taayo ju'va ya'a nuuan ta ki'i ndiko yuchan sikuin chi'in ju'va tikumi kuu kuati, asiin ta'an chachiyo chi ru.

Ru ña'an xiko chilara Ñuu Oko ti, cha katio ti jita ti'yo nuu kaa ka'nu chatiñuru ta'an ru, chakan ni ña ti'iru ta'an ru tichi muulii koto kua ta'nda kuatiru, chi nda'añi kua tituviñi jita ta kua ki'iru tichi ya'a, ta nuuan kua kosoñi ju'va lu'u yuchan sikui chi'in tikumi kuu kuati.

Ru ñivi siin, jayatan ru jita tichi xa'an i'ni tanjaan kua ti'iru kuñu tiñuu kuu kuati tichian; ta inga tukuñi ti tu'va taañi xa'an kuichin nani *krema* chi'inru yuva nani silandru nuuan, va'a ta'an cha chachiyo chi ru takan.

eso se da de comer a los niños pequeños cuando aún no tienen dientes. Hay quienes acostumbran poner queso, es mucho más sabroso y nutritivo.

b) Enchiladas: Para hacerlas, se necesita tener tortillas delgadas recién hechas y por supuesto, el mole³.

Preparación del mole: primero se tuestan en el comal un poco de chile seco, chile guajillo, chile ancho, jitomate, un pedazo de cebolla, tres dientes de ajo, y se fríe un plátano largo, se muele muy bien en el metate, se le agrega un poco de orégano, clavo y pimienta; cuando está listo el chile y condimentos molidos, en una cazuela se pone a calentar un poco de manteca, cuando está bien caliente se fríe el chile molido hasta que hierve perfectamente, se agrega pan molido para espesar y un poco de chocolate para hacerlo menos picoso. Así es como se prepara el mole común.

El mole debe estar caliente cuando se le pone a la tortilla de los dos lados, se pone un poco de queso y se enrolla, encima se le pone un poco más de mole, queso espolvoreado y rodajas de cebolla.

Las mujeres que venden enchiladas en Pinotepa Nacional, como utilizan tortillas de máquina, con las manos las enrollan y rápidamente hunden el rollito de un lado y otro al mole para que no se despedacen, encima les ponen mole, queso espolvoreado y rodajas de cebolla.

La gente mestiza acostumbra pasar por grasa caliente las tortillas y luego hacer las enchiladas rellenas, colocando un poco de carne de pollo; para darles mejor sabor y de decorado pone un poco de crema, queso y ramas de cilantro.

Jita i'ni Tortillas calientes

J. Leonarda Glez. Ventura

c) Jita chi'in tinana: kua kuiso ya'a kuii chi'in tinana, kua kundi'i ru chi'in axu, yuku ndayu chi'in kilau. Tichi kisi kua ki'i ju'va xa'an ta kua taayo ñu'u xuuru, kua kuu kuati ju'va tikumi ta kua ki'i nuuan, tu cha kua'an kayu chi, kua yatan ru ya'a chi'in tinana cha cha ni kundi'i, ki'i ñii ku'va chachi maayo, tu cha chiso va'aru ikan kua ki'i jita i'ni, kua sakaru chi'in ya'a, kua tika'nuyo in sava ta inga sava tuku, uvi cha'a kua tika'nuru, kua kosoyo ju'va tinana nuuru ta kua koso ta'an ju'va yuchan sikui chi'in tikumi kuu kuati.

Iyo ru ñivi tuku tu'va yatan uvi ta'an ndivi tiñuu ta kua kindiru nuu indiru jita cha ni tika'nu, iyo tukuñi ti sa'an jundiki kua yatan ta kua kachiru, ku'va kuni maayo, ku'va iyo maa chi ve'eyo.

d) Jita chi'in nduti xa'an: Ta ku'va ni ka'an yu iti chata, takan kua tika'nuru jita i'ni.

Tu cha ni ti'yo nduti tuun, kua ki'i ju'va xa'an nuu kisi kasela, kua kuu kuati ju'va tikumi ta kua ki'i nuuan, tu cha kua'an kayuchi kua koyoyo ju'va nduti nuuan, chi'in tikasin yutun kua kaxion chi ru, ta kua kuiso va'aru, ki'i ñii nuuru.

Tu cha iyo va'a nduti, ikan kua ki'i jita i'ni kua tika'nuyo, kua kosoyo yuchan sikui chi'in tikumi kuu kuati nuuan, takan tu'va chachiyo iyo cha'a.

c) Enjitomatadas: Se ponen a hervir los chiles con los jitomates, se muelen con ajo, orégano, clavo y pimienta. En una olla se pone un chorrito de aceite y se le pone al fuego, se pica un poco de cebolla y se vierte a la olla, cuando está bien sazonada, se le vacía el jitomate molido y se agrega sal, cuando ha hervido por más de 5 minutos se meten las tortillas una a una, se remojan en la salsa y se doblan a la mitad, luego a la mitad, de modo que se vean cuatro dobleces, encima se le pone más salsa de jitomate, un poco de queso desmenuzado y rodajas de cebolla.

Hay quienes acostumbran acompañar las enjitomatadas con dos huevos estrellados, a otros les gusta acompañarlas con tasajo frito o asado, todo esto es al gusto y a las posibilidades de cada familia.

d) Enfrijoladas: Como se mencionó anteriormente, así se dobla la tortilla, pero ahora es con frijoles fritos.

Cuando se han hervido frijoles negros, se coloca una cazuela con manteca al fuego, se despedaza una poca de cebolla y se pone a sazonar. Cuando está próximo a quemarse se agregan los frijoles, con una cuchara de palo se machacan los frijoles y se les deja hervir, se agrega sal al gusto.

Si ya se tiene el frijol frito, en él, se meten las tortillas calientes y se doblan en cuatro, se espolvorea un poco de queso y rodajas de cebolla, así es como se come a veces.

Jita i'ni Tortillas calientes

J. Leonarda Glez. Ventura



Maani jita i'ni tu'va chachiyo, lu 'lu chi'in ñii jakachiyo
chi vekuati ndi'li.

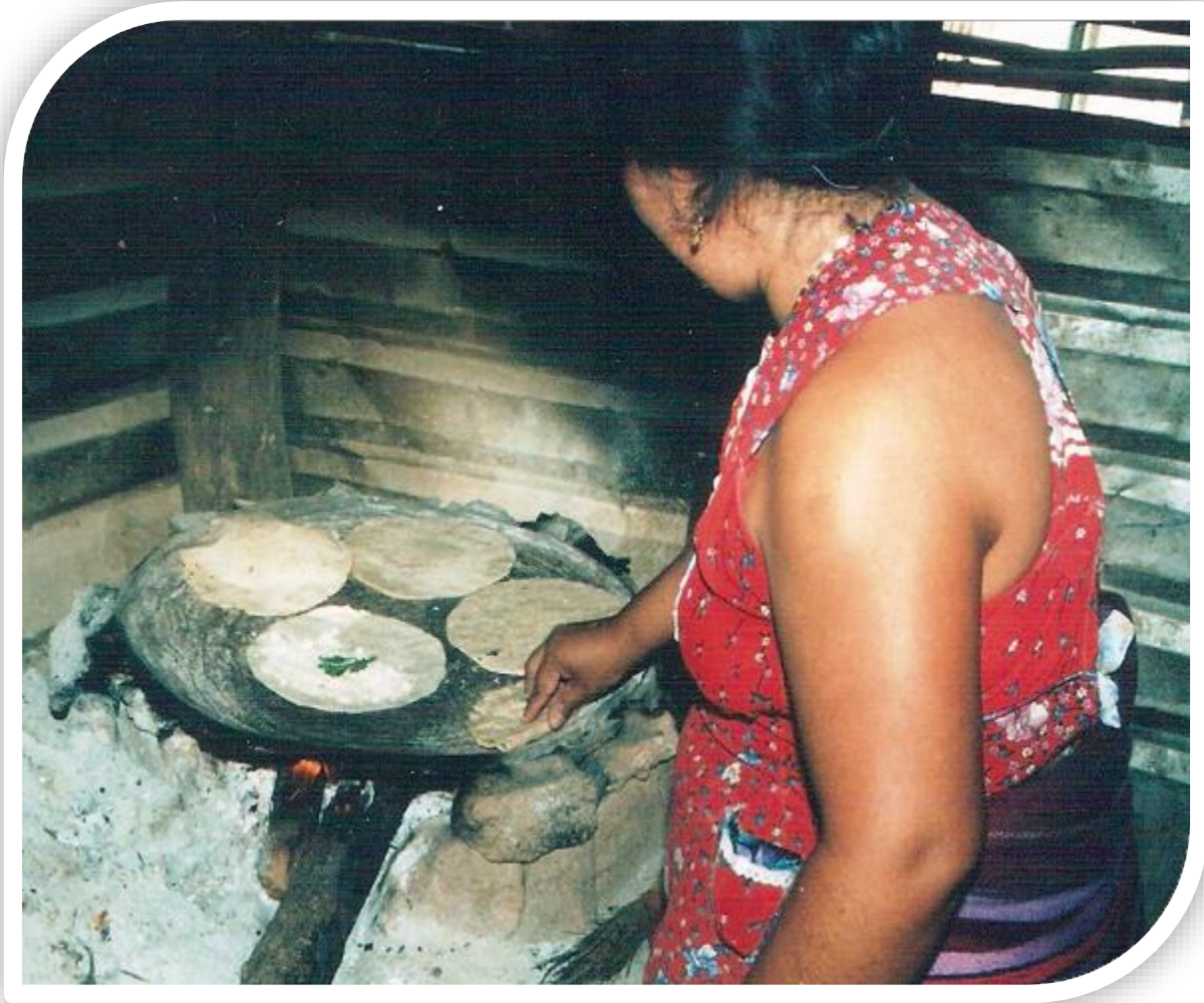
Tortillas calientes se acostumbra comer, a los niños
pequeños se les prepara un lulu con sal.

NOTAS

1. *Iti nuuga kua natu'un yo tandi'i maa ku'va cha java'ayo mulii chi'in ndi'i nuu kuñu.*
2. *Al moler la masa en el metate va resultando un surco, con la mano derecha se van cortando por trocitos y haciendo los bollos, a eso se le llama **tistal**.*
3. *Hay muchas clases de chiles de los cuales se tratan en el capítulo de verduras cultivadas.*

Jita Tika'nu
Empanadas

J. Leonarda Glez. Ventura



Jita tika'nu

Empanadas

Jita Tika'nu Empanadas

J. Leonarda Glez. Ventura

a) Jita tika'nu chi'in yuchan sikui jundiki: kua jandi'yo ju'va yuchan sikui jundiki, kua ndukuyo ju'va minu chatu, tu cha taayo jita, ma'ñu kua tisoyo ju'va yuchan sikui jundiki chi'in minu ta kua tika'nuyo jita, nduvi chiyo kua ti'yo va'aru. Takan tu'va jakachiyo chi ñivi ku'vi, a chi rakuati ta'an cha ndo'oru kue'e chiyo a ña inga kue'e iyo tichive.

b) Jita tika'nu chi'in ita ikin: kua kedayo iñu lu'u xuu ita, kua ndata savayo chi ru ta kua ndoo va'aru, ndukuyo ju'va minu chatu, ta tu iyo yuchan sikui kuu kua ki'i ta'an ru, nduasiin ga ru.

Taayo itu'un jita nuu chiyo, maa sava jita kua tisoyo ju'va ita ikin, chi'in nda'a minu chatu chi'in yuchan sikui jundiki, tu cha nde'eyo ti cha vachi naiti jita, tika'nuyo chi ru; ta chi'in nuu nda'a ka'nuyo kua kuaxin viiyo ni ka'nu nuu jita, jandiko kanio chi ru ndacha kua ti'yo va'aru.

c) Jita tika'nu chi'in chi'i kuañu: kedayo tandi'i cha'an kuati. Ta kua ndoo va'aru chi'i kuañu, kua ndoo nuuru tichi nduta ku'va cha nduvitaru ta kua kundi'iru nuu yoso, ña ndi'i jaan kua kundi'iru, kua ki'i ya'a iti chi'in axu, chi'in ñii, kua ki'i yuva ndoo a kando'o.

Tu cha taayo jita nuu chiyo ikan kua kakion ju'va chi'i cha ni kundi'i ta kua ti'yo va'aru, nduvi chiyo jita tika'nu kua ti'yo va'a, ña chitondo ñojo asiin ru jita chi'i ka'an yu i'ya, ña'ni ña inga kuniyo kachiyo ti chi'in chakan ni tu'vayo chachi jita.

d) Jita tika'nu chi'in chiti tiñuu: ta'an cha cha'niyo in sundu a tiñuu ka'nu, xa'anri, ta iyo cha'a ñu'u ndivi kuati ndi'li. Kua kani'in va'ayo chitiri chi'in ndivi, kua nunayo chitiru, chi'in

a) Quesadilla: desmenuzar un pedazo de queso y buscar unas ramas de epazote, al poner la tortilla en el comal, en medio de ella se coloca el polvo de queso y epazote, cuando la tortilla ya se empieza a secar hay que doblar a la mitad, se voltea de los dos lados para que se cueza bien. Esto se le da de comer a la gente cuando se enferma o a los niños cuando han tenido diarrea u otra enfermedad del estómago.

b) Quesadillas con flor de calabaza: limpiar y abrir la flor de calabaza, luego se lava bien y ponerla a escurrir, se buscan unas ramas de epazote y si hay un poco de queso es mejor para hacerlas más sabrosas.

Poner una tortilla en el comal, a la mitad se le coloca la flor de calabaza una rama de epazote y queso, cuando se está secando la tortilla se dobla a la mitad; con la yema de los dedos se aprieta por toda la orilla de la tortilla para que quede completamente sellada, se voltea de los dos lados hasta que está bien cocida.

c) Empanadas de orejitas: se limpian quitando el carbón o basura al **chi'i kuañu** literalmente **hongo ardilla** porque se dan en los palos semiquemados que quedan en la roza. Se lavan y remojar por un rato, moler en el metate un poco de chile seco, ajo, hierbasanta o candó y sal al gusto, después se martajan las orejitas y se revuelve bien con el chile.

Cuando se pone una tortilla al comal se le pone la pasta de hongos con chile y se le deja cocer a fuego lento, no es necesario comer otro alimento cuando se preparan estas empanadas.

d) Empanadas de menudencias: cuando sacrificamos un pollo o una gallina gorda, es posible que tenga el racimo de huevos. Se recoge, las tripas se

Jita Tika'nu Empanadas

J. Leonarda Glez. Ventura

kuchilu kua ñi'yo ta kua ndoo va'aru chi'in tikuaa iya ta kua kuu kuatiru.

Kua kundi'i va'a ya'a iti chi'in uvi nuu axu, kua saka nuuru chi'in chiti cha ni ndoo va'a, ki'i ñii ñojo va'a chachi maayo, ndukuyo uni ta'an nda'a yuvandoo, kua ndooru chi'in nduta, kuu kuatiru ta kua saka ta'an ru.

lin ni ku'va kua taayo jita ta kua kosoyo chitiri ma'ñu jita, kua tika'nu savaru ta kua ti'yo va'aru, ña naa inindo java'ando chi ru ta'an cha cha'nindo itu'un tiñuu xa'an.

e) Jita kita'nu chi'in yuva ndoo: ta'an cha nda'vi xaan yo, tu ña'ni ña'ni cha kachiyo iyo, kua ndukuyo kua'a nda'a yuva ndoo, kua ndoo va'aru ta kua kuu kuatiru, kua kundi'i ya'a iti ta kua sakaru chi'in ru nda'a yuva ndoo. Takan ta kua kuu jita tika'nu, vasi nda'vini chachiyo, kuni mayo, joko chakan kuu tundee ini.

f) Jita kita'nu chi'in ndiuu chi'in jita cha'ari tiñuu: kua ndoo va'arian ta kua kuu kuati ndi'ili ru. Kua kundi'i ya'a iti chi'in axu ta kua jakuichin chi, kua kindiru nuu cha kuu kuati sa'an kuatigan, ki'i ñii jiniru ta kua kosoru nuu ñu'un, kua kuiso va'aru. Kua ki'i ju'va nduta yuchan cha kua nduu'vachi, kua kuu kuati yuvandoo ta kua ki'i jiniru.

Tu cha iyo va'a ya'agan, kua taayo jita, ta ma'ñuchi kua kedayo ju'va kuñu kuati ta kua tika'nuyo jita, kua ti'yo va'aru nduvi chiyo, va'a jaan chachichi cha takan.

g) Tilundu yuchan yatan chi'in xa'an: iti nuu kani tu'va nde'eyo ku'va nduva'a tilundu kuati yuchan, tichian kua ki'i yuchan sikui jundiki – kesu- a kua ki'i kuñu tiñuu cha ni ti'yo, a chirisu chi'in ya'mi nani papa. Nu u'ni xa'an kua

abren y se limpian raspando con el filo del cuchillo, después, lavar con limón y partir en trocitos.

Moler un poco de chile seco con dos dientes de ajo, se le agrega a las tripas y hueva, poner sal al gusto, lavar tres hojas de hierbasanta, despedazarlas y agregar al chile revolviendo perfectamente. De igual manera, se hace una tortilla, se coloca al comal y se le pone encima una cucharada de esta preparación, se dobla y dejar cocer a fuego lento. No olviden preparar las empanadas de tripas cuando maten una gallina gorda.

e) Empanada de hierbasanta: *cuando se vive pobremente, se escasea con qué comer, se buscan hojas de hierbasanta, se lavan y se despedazan, moler un poco de chile seco con ajo y se revuelve con las hojas. Con esta preparación se hacen las empanadas, pareciera pocos alimentos pero tiene propiedades nutritivas y curativas.*

f) Empanada de hígados y mollejas de pollo: *se lavan muy bien, se cortan en trozos pequeños. Moler chile seco con ajo, colarlo y agregar a las mollejas, se pone sal y se hierve. Se le agrega un poco de masa batida y colada para que espese, se condimenta con hierbasanta cortada en trocitos para dar mejor sabor. Cuando está listo el guisado de mollejas se procede a hacer las tortillas. Cuando se le pone al comal inmediatamente se agrega la pasta el guisado de mollejas y se dobla para hacer la empanada, se cuece a fuego lento para que el cocimiento sea parejo, las empanadas son sabrosísimas.*

g) Molotes: *en las ciudades hemos visto que preparan unas bolitas de masa, dentro les ponen un poco de queso, un poquito de carne de pollo cocido o chorizo con papas. En la manteca caliente se fríen, se voltean para que el cocimiento sea parejo, para*

Jita Tika'nu Empanadas

jayatanyo chi, jandiko kanio chi ru ndacha kua ti'yo va'aru. Tu cha indiru tichi ko'o, kua taayo ju'va yuku titi cha ni kundi'i chi'in ya'a taxin. Iyo cha'a kua nunayo ta tichian kuaa ki'i ya'a jiniru.

h) Jita kita'nu yatan chi'in xa'an: takan kuu nuu kuu chi'in ru jita tika'nu, tu cha java'ayo in jita kua ki'i ña cha kuni maayo tichian tanjaan kua tika'nuyo chi ru, kua kindiru tichi xa'an i'ni ndacha kua ti'yoru nduvi chiyo, asiin ta'an ru, joko kua'a jaan xa'an xitaru, ta ña kuu jakachiyo chi ñivi ku'vi.

i). Ja'nda kuati chi'in nduti tichian: iti nuu kani tu'va nde'eyo ti tu'va taañi ja'nda kuati chi'in nduti xa'an tichian. Kua ti'yoru nuu chiyo. Ta'an cha kua kachiñi chi ru, kua ki'i ju'va ya'a taxin chi'in yuchan sikui jundiki.

j). Jita chi'in kuñu jini jundiki: Ta'an cha cha'niñi jundiki rai ve'e ra matoma a jundiki si'i ta'an cha iyo viko nda'vi, jiniri kua ndoo va'a tanjaan kua taviñi, kua kuuru kalu, kua ki'i axu, ñii, tikumi chi'in yuva ndoo. Cha kuuru musa kua kachiñi kalu jiniri, kuñu kuati jiniri kua kindi nuu jita i'ni ta kua kachiñi chi ru chi'in ya'a iti kundi'i chi'in nda'a isi chi'in axu, chi'in ñii.

J. Leonarda Glez. Ventura

comerlos se les agrega guacamole y un poquito de queso encima, son exquisitos.

h) Quesadillas fritas: *cuando se tiene la tortilla hecha, se le coloca lo que se desea en medio de ella y se dobla, se fríe en grasa caliente hasta que se cuece por los dos lados. Al servirse se pone un poco de guacamole, salsa y queso encima. Algunas veces se abren y se les coloca dentro, son muy sabrosas, solo que contienen mucha grasa y no se les da de comer a la gente cuando está enferma.*

i) Tlacoyos: *en las ciudades hemos visto que hacen las gorditas con frijoles fritos adentro. Se cuecen en el comal, al servirse se le pone un poco de salsa y queso encima.*

j) Tacos de cabeza de res: *Cuando sacrifican res en las mayordomías o vaca en la boda tradicional, la cabeza de la res la limpian y la ponen a hervir con ajo, sal, cebolla y hierbasanta. Por lo regular en el almuerzo cuando dan tacos de cabeza, acompañado con chile seco molido con hoja de aguacate, sal y ajo.*

Ja'nda
Quebradas o gorditas

J. Leonarda Glez. Ventura



J a ' n d a

Quebradas o gorditas

Ja'nda

Quebradas o gorditas

1Ta'an cha ña ndi'i jaan yuchan, tu nuu yoso kua ta'viyo cha'a, kua java'ayo ja'nda, va'a ta'an chachiyo chi ru. Iyo ra ka'an ti ñiña'an juchan kuuñi tu'va taa ja'nda, joko ña ndicha, ti asiin ndava'a tu chachiyo chi ru.

Ndicha ta'an maa ti ru ñivi Ñuu Chikua'a maani jita i'ni, jita yaxin tu'va chachiñi tandi'i ni cha'a, cha kuuru **musa**, cha **kuusama** ta cha **kuuxini**. Ru ja'nda iyo ni cha'a kua taañi chi ru ta'an cha iyo iniñi, a ta'an cha ya'a jaan ora ta cha chisoko jaan ñi, tu'va ka'an yo **kua taayu itu'un ja'nda lu'u kua kachigun**, vii kua ka'an yo nuura ti takan ña kua nduxaan ra, va'a -tu iyo iyo tio-.

Va'a va'a kua ti'yo ja'nda, iyo cha'a kasun kuuru, ta'an cha kedayo chi ru nuu chiyo chi'in nda'ayo kua kanio ni chiko ja'nda ku'va kua nunaru ti takan yatin jaan kua ndikoru, takan tu'va chachiyo chi ru, a chi'in ña ni kuati ju'va cha ni ti'yo cha kua kachiyo.

a) Ja'nda taanyo chi'in nduta: Iyo cha'a kua taan yo ja'nda kuati, tichi yachin kua tisoyo chi ru, ta chi'in nda'ayo kua kuu kuatiru, kua ki'i ju'va nduta chi'in ju'va ñii ku'va cha nduasiin ru, tu'va joko'oñi chi vekuati ndi'li, ta'an cha koto ña'ni nu'uve.

b) Ja'nda taanyo chi'in sikui jundiki: Iyuru ñivi tu'va ti'i sikui jundiki chi'in uxu lu'u ñii ta'an cha kua taan ru ja'nda kuati, asiin ndava'a ru tu chi'in sikui koto ti'yo a sikui "cha kee uvi"¹, joko va'aka cha kua ti'yo ji'naru tanjaan chatiñuyo chi ru, koto kua java'aru kue'e tichiyo.

c) Jita xa'an (Ja'nda cha ketiñi yo): Iyo cha'a, ta'an cha ña'ni ña chi'in kua kachiyo, va'a ndava'a tu ja'nda kuati chi'in xa'an kini kua

J. Leonarda Glez. Ventura

Cuando la masa no está cuete, si el nixtamal se ha molido en el metate es la masa más apropiada para hacer las memelas, son muy sabrosas comerlas así solas. Algunos dicen que la mujer floja es la que hace quebradas ², pero no es cierto, porque este tipo de memela tiene un sabor especial.

*La verdad es que la gente en Jicayán está acostumbrada a comer siempre tortilla blanda y caliente. Cada vez que come hace tortillas, en el almuerzo, comida y cena. Las gorditas a veces son como un antojo, o cuando realmente ya no hay tiempo para remoler bien la masa y ya no se aguanta el hambre, decimos: **te voy a hacer una quebradita**, hasta con cariño para que no se enoje el marido, bueno -cuando se le tiene pues.*

A las memelas se les deja cocer muy bien, de modo que a veces quedan doraditas, al quitarlas del comal se les golpea por los lados para que se abran de en medio y se enfrien rápidamente. Se comen solas, o con el guisado que se tenga preparado para la ocasión.

a) Migada de agua: En ocasiones se hacen **migadas** con las quebraditas, en una jicara se coloca la memela, con la mano se empuña para que se despedace hasta quedar migas. De ahí su nombre, se agrega un poco de agua y sal al gusto; este alimento se le da a los bebés, cuando aún no tienen dientes.

b) Migada de leche: Algunas personas acostumbran poner leche en vez de agua y una pizca de sal a la migada, es sabrosísima con leche cruda o de apoyo³, pero es mejor si la leche se hierve antes.

c) Picaditas: Hay veces, cuando no se tiene ningún guiso para acompañar a la tortilla, es muy bueno preparar las memelitas con grasa de puerco. Cuando están recién salidas del comal, con la uña se les

Ja'nda Quebradas o gorditas

J. Leonarda Glez. Ventura

nduva'a. Tu cha ni ti'yoru kua ketiñiyo nuuru, ni chiko maaru ta ma'ñu ja'nda lu'u kua java'ayo xo'lo kuati ndi'li, kua ki'i ju'va che'e xa'an, a xa'an kini a xa'an kia'vi chi yuti. Kua ki'i ta'an nduti xa'an chi'in ya'a taxin, kua taa ndikoyo nuu chiyo, nanasaa ndikoru, tu cha ni nasaa va'aru, kua ti'yo tichi ko'o ta kua ki'i ju'va yuchan sikui jundiki **kesu**, ju'va tikumi kuu kuati, asiin va'a chachiyo chi ru cha takan ni.

Ve'e ya'vi Ñuu Oko tu'va kia'viru, chavi maa ña'a kuati kaxiko chi ru, iyo cha'a ndaru rakuati rai kaxiko ta'an chi ru, chaviru tichi ñuu cha ndukuru yoo jata chi ru, ti asiin ndava'aru, vi'a tu chisoko na'nayo, iyo ñivi inga ñuu tu'va ka'an chi ru **jita cha'a ina**.

d) Lu'lu xa'an: Ña ndi'i jaan kua kuu yuchan cha kua java'ayo lu'lu xa'an, ku'va cha ni natu'unyo iti chata. Kua ki'i ju'va xa'an chi'in ju'va ñii, tamaa cha kua kuu yuchan suvi kua saka va'aru, ikan ta kua java'ayo ja'nda nani kuati, ñayuu ja'nda kuta kua kuuruan, ta'an cha ti'yoru, chiniyo cha kasun kuu xa'an, va'a va'a kua ti'yoru, ndacha yatanru, takan ni kua kachiyo chi ru, a kuu ti chi'in kajuee, a chi'in tuta kua kachiyo chi ru, takan tu'va chachiyo ta'an cha kava kuruu ndii.

pellizca alrededor de ellas y en el centro, se les embarra un poco de asiento⁴, manteca de puerco o aceite vegetal. Embarrar frijoles fritos y un poco de salsa, colocar al comal nuevamente para que se caliente, cuando se han dorado se retiran y se colocan en un plato, agregar un poco de queso y cebolla picada, son muy sabrosas comerlas así solas.

*En el mercado de Pinotepa Nacional se venden bastante. Andan las niñas ofreciéndolas, a veces también los niños salen a las calles a venderlas, la gente las prefiere porque son muy sabrosas, más aún cuando se tiene mucha hambre, personas de otros pueblos las conocen como **tortillas de pisada de perro**.*

d) Memelitas de manteca: *La masa para hacer las memelitas de manteca no debe estar muy remolida, como lo comentamos anteriormente. Se le agrega un poco de manteca y sal al gusto, se revuelve bien como si fuera masa para tamales, tortear las memelitas en forma ovalada, nunca son redondas, al momento de cocerse se escuchará un ruido característico de la grasa, se deben dejar cocer muy bien de modo que se doren por los dos lados, se comen solas, o acompañadas con un poco de café o atole, así es como se consumen cuando se realiza la levantada de cruz de algún difunto.*

Ja'nda Quebradas o gorditas

J. Leonarda Glez. Ventura



Asiin jaan cha ti'yo chi'in xa'an joko ña kuu jakachiyo chi ñivi ku'vi.

Las comidas con mucha grasa son sabrosas pero no se les puede dar de comer a los enfermos.

NOTAS

1. Ru sikui ka'an yu i'ya kuu ru tu'va tavañi ta'an cha ni kee ji'na, tanjaan kua kaxin ndiko seru cha uwi cha'a, tanjaan kua kee sikuin inga cha'a, nuu uwi cha'a na katiao.

2. Las gorditas son llamadas también como **quebradas** o **memelas** son tortillas de masa solamente. En cambio, cuando se les picotea, se les agrega grasa, frijoles, queso y salsa, les denominamos **picaditas**.

3. Leche de **apoyo** se le dice a la leche que se saca cuando se le amamanta al becerro por segunda ocasión, esta leche es más consistente y tiene un sabor especial.

4. Asiento de la grasa de puerco, en el pueblo decimos **chañe** de los **viuses** o **chicharrón** de puerco.

Jita vichin
Tortillas frías

J. Leonarda Glez. Ventura



Jita vichin

Tortillas frías

Jita vichin Tortillas frías

J. Leonarda Glez. Ventura

Iyo cha'a ndikoñi cha kua'a lu'u, a kuu ti ña kua kuyatiñi taañi nuu nuuni, a kuu ti ña kua'a nduku iyo, ti ta'an cha ndikoñi cha uni cha'a cha in kivi kua'a nduku chatiñuñi takan, chakan iyo cha'a nimaa ña kuniyo joko kua kachiyo jita vichin, kua nasaa ji'naru tanjaan kua kachiyo. Ña tu'va ñivi Ñuu Chikua'a chachi jita vichin. Tu tichi ku'u chikañi, ikan kua jata'an ñi ñu'un ta kua nasaaru jita, tu ve'e ndekuñi, juuni kuu ti a chata titi ñu'un kua nasaaru a nuu chiyo ti takan nduvita ndikoru, iyo cha'a kua ki'i ju'va nduta nuuru ta kua kuta'an uvi ta'an jita tanjaan kua nasaaru nuu chiyo, viijaan ndooru takan, joko iyo kua'aga ku'va kuu chiniñu'uyo jita cha ni ndundava iyo cha'a ta ku'va kua natu'un yo iti nuu lu'uga.

a) Jita yatan chi'in ya'a: Ta'an cha ndoso kua'a jita, kua tisooyo nuu vati ti takan kua naitiru, nimaa kua ndurunguru joko ña kua tiviru, ta kuu kua java'ayo **chilakiles**, kua jache'eyo jita rungu, tichi kisi yu'u ki'in kua kosoyo ju'va xa'an kini a xa'an yuti ta kua jayatan yo jita.

Kua kundi'i ya'a kua'a, tinana chi'in axu, ndika ni i'i, ta'an cha kua'an nduya'a jita kua jakuichin yo ya'a cha ni kundi'i ta kua ki'iru nuu jita yatan, kua ki'i ju'va minu chatu chi'in ñii nuu ru, kua kuiso va'aru, tu cha ni nduvita jita kuu kua kendayo ñu'un xuu kisi.

Kua kosoyo ju'va yuchan sikui jundiki chi'in tikumi kuu kuati nuuru, ta takan kua kachiyo chi ru.

Iyuru ñivi siin ti tu'va yatan ju'va kuñu jundiki, a uvi ta'an ndivi tiñuu ta kua tisoñi nuu ko'o,

A veces, se hace mucha tortilla ya sea porque no se tendrá tiempo para prepararlas en cada comida o para no gastar leña al cocinarlas a cada rato. Por eso, hay ocasiones en que aunque uno no quiera, tiene que consumir tortilla fría, para ello se calientan antes de comerlas. La gente de Jicayán no acostumbra comer tortilla fría. Cuando andan en el campo, se busca leña y se calientan en las brasas, estando en casa, puede ser en las brasas o en el comal. En ocasiones hay que poner unas gotas de agua en la cara de la tortilla y colocarlas en par para calentarlas en el comal de ese modo quedan muy blandas como recién hechas, pero hay otras maneras de cómo utilizar las tortillas frías en diferentes guisos como se verá más adelante.

a) Chilaquiles: Cuando sobra bastante tortilla, se ponen a orear en la sombra, aunque se pongan duras o tiasas pero no se echan a perder y con ellas se pueden preparar los chilaquiles. Las tortillas tiasas se cortan en trozos pequeños, en una cazuela se pone manteca de puerco o aceite vegetal y se frien los trozos de tortillas.

Se muele chile seco, jitomate y ajo, todo en crudo, cuando la tortilla que se está friendo toma un color cafecito se le agrega el chile molido previamente colado, se le ponen unas ramas de epazote, se deja hervir hasta que la tortilla se ablande.

Al servirse se agrega queso y rodajas de cebolla, y así solo se come.

Algunas personas acostumbran acompañarlos con tasaajo de res, o dos huevos estrellados, pero la mayoría de la gente los consume solos.

Jita vichin Tortillas frías

J. Leonarda Glez. Ventura

asiin ta'anru takan, joko iyo tuvio ti takan ni tu'va chachi chi ru.

b) Jita ni yatan: Inga tuku cha kuu kachiyo jita cha ni ndurungu, cha yatan chi'in xa'an, ndika niiru, ña kua kuu kuatiru. Kua vakayo ju'va nduti xa'an nuuru, ju'va yuva nani kol kuu kuati, chi'in ya'a taxin, ju'va yuchan sikui jundiki, asiin ta'an ru jita ni yatan kua kachiyo.

c) Jita yatan chi'in ndivi: Ru ñivi siin tu'va chachi te'en ga, kua yatan in jita, ta nuuan kua ta'viru itu'un ndivi tiñuu, juuni ikan kua ti'yoru, ki'i ju'va ñii nuuan, chi'in tikasin kua ti'iyo xa'an i'ni chata ndivi a jandiko kanio ku'va kua ti'yo va'a ndivi, tu cha indiru tichi ko'o kua ki'i ya'a taxin, asiin va'aru takan kaa.

d) Jita saka chi'in ndivi: Te'en tu'va chachi ru ñivi siin, joko va'a na kutuni iniyo ti ñaii vi'i chinuru ta asiin va'aru, kua kuu che'e jita ta kua yatan ru, nuuan kua ta'viyo itu'un a uvi ta'an ndivi tiñuu, ki'i ñii ta ñuuyo chi ru, takan ni kua kachiyo chi ru.

e) Tuta jita: Kua jache'eyo uvi a uni ta'an jita, kua kuisoru chi'in nduta, tu cha kicha'a chisoru kua ñuuyo chi'in yutun tusun, ndacha kua nduvita va'a jita a kua kuu ndutaru, tichi yachin kua kindi tuta tu cha kua ko'oyo, kua ki'i ju'va ñii nuuru, takan tu'va chi'i ñivi ku'vi, a vekuati ndi'li.

Tu tuta vixi kua kuuru, ta'an cha chisoru kua ki'i ju'va palela nuuru, tu iyo yutun kalela ki'i ta'an ju'va lu'u ku'va cha nduasiin xikoru. Iyo tukuñi ti tu cha chisoru, kua ki'i ju'va sikui jundiki, asiin ta'an ru takan kaa.

b) Tostadas: Otra manera de cómo consumir las tortillas que se han endurecido son, friéndolas enteras, no se despedazan. Se les unta frijoles refritos, un poco de col picada y desinfectada, un poco de salsa al gusto y queso, son muy deliciosas las tostadas.

c) Tortilla frita con huevo estrellado: la gente mestiza es la que acostumbra comer de esta manera. Se fríe una tortilla entera, encima se le pone un huevo estrellado, sal, con una cuchara se le pone aceite caliente sobre la yema o se voltea para que se cueza bien el huevo. Una vez servido en el plato se pone una poca de salsa.

d) Tortillas revueltas con huevo: La gente mestiza es la que acostumbra comer de esta manera, pero es interesante que sepamos prepararlo, es muy rápido y sabroso. Se despedaza una tortilla y se fríe en grasa, encima se le agrega uno o dos huevos de gallina, sal al gusto y se mueve hasta cocerse, se consumen acompañadas con salsa.

e) Atole de tortilla: Poner al fuego un jarro con agua, se despedazan dos o tres tortillas y agregarlas, cuando empieza a hervir se mueve con el bullidor, dejar cocer hasta que los trozos de tortilla se ablandan o se disuelven, para tomarlo se le sirve en una jicara, se agrega una pizca de sal. Este atole se le da de tomar a los enfermos o a los bebés.

Para preparar el atole dulce se le agrega un trozo de panela cuando empieza a hervir, si se tiene canela se le agregan unos trocitos para que tome un aroma sabroso. Hay quienes agregan un poco de leche, le da un sabor especial y se enriquece en nutrientes.

Jita vichin
Tortillas frías

J. Leonarda Glez. Ventura

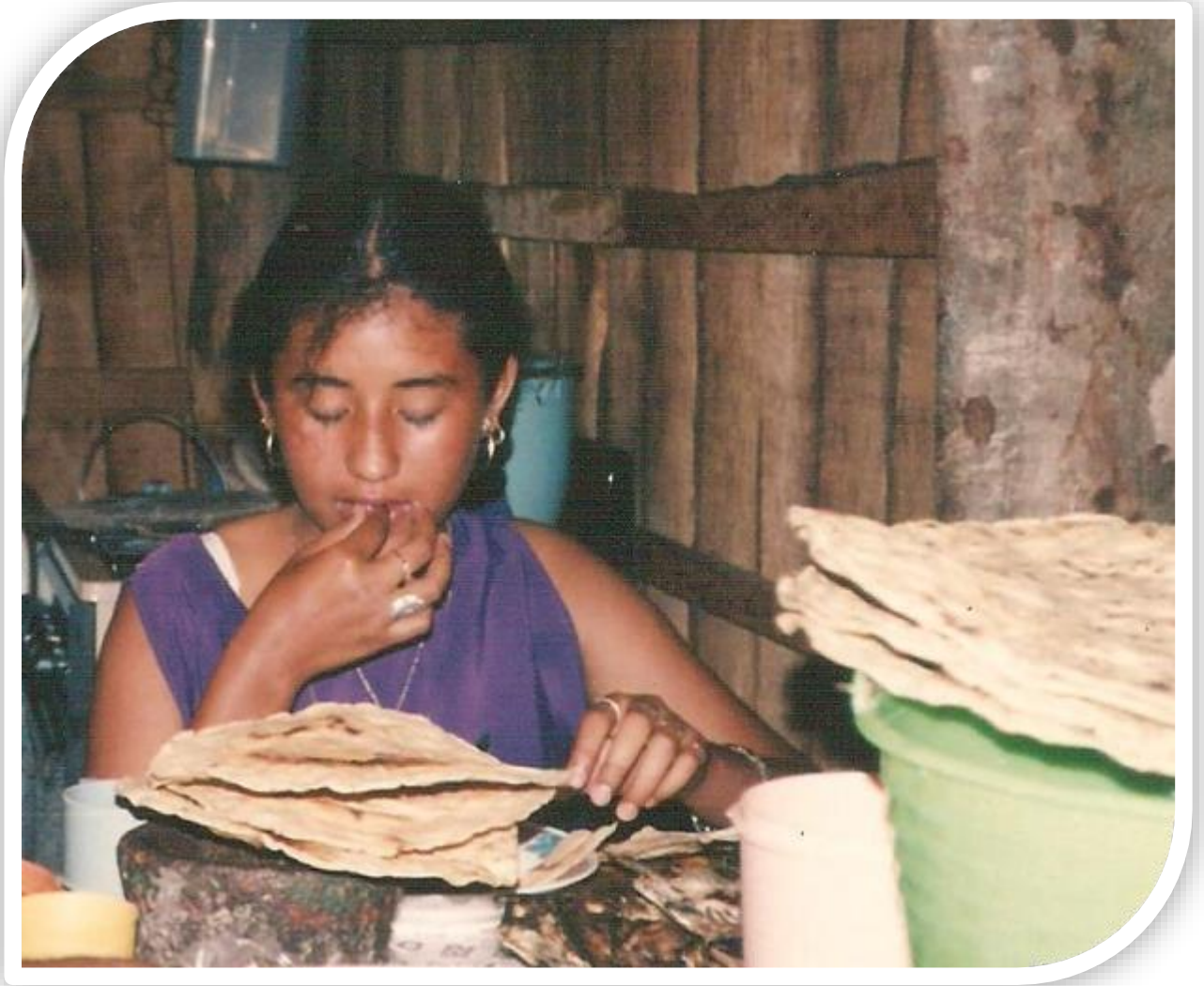


Kua'a ku'va iyo cha chatiñuyo jita vichin.

Diferentes preparados se pueden hacer con las tortillas frías.

Jita xii
Tortilla taliste o tlayuda

J. Leonarda Glez. Ventura



J i t a x i i

Tortilla taliste o tlayuda

Jita xii

Tortilla taliste o tlayuda

J. Leonarda Glez. Ventura

- **Ña kaa ti'yo cha'a:** iyoru nuni ndava jaan, ndacha kuisoru tanjaan kua nduvita soo cha'a, ti'yo va'a cha'a cha kua java'ayo jita xii a tikasun, yuchan kixin kua kuu ta'an cha chiso cha'a, ti takan vasi yaxin ru jita tikasun joko ña ndataru.

- **Ña kaa ndoo cha'a:** Uvi cha'ani kua ndoo cha'a cha kua kuu tikasun a jita xii, ta ku'va cha ni natu'un yo kuenda jita vita, ikan ka'an chi ndi'i ku'va.

- **Na kaa ti'yo jita:** Ña i'ni jaan xuu chiyo kua kuu, ti takan ña kua kayu jita.

Nimaa yaxin jita kua kuu joko ña nduyaxin jaan ru cha katio ti yuchan xii kuuru, ta'an cha ti'yoru nuu chiyo ña kua jandiko kani yatiñi chi ru, ti chakan java'a cha nduxiiru.

Ru jitagan ña kua nduya'maru, takan nimaa kua kuuru, ta ña kua ndundasun ru ni'i, xiiniru kua kuu, jita xii tu'va ndiso rai kua'an iti xuu, ta'an cha kua'an ra kua jatiñura ta'an ra, a kua'an ra cha ndukura titi, a yakuin iti xuu, yatin nduta ñu'un.

Iti Ñuu Nduva ti tu'va java'añi jita xii na'nu ndava'a, tu'va chakañi nuuru ju'va che'e xa'an kini, nduti tuun cha ni ti'yo chi'in xa'an, kua taañi nuu chiyo vixi ndaa, kua taañi yuku kol cha ni ta'nda kuati, yuchan sikui jundiki, a ru nani kesiyu, ju'va ya'a taxin, iyo cha'a tu'va ti'yo kuñu jundiki a ru chirisu, itu'un ni ru kua kachiyo ta cha chitu tichiyo java'aru ti ka'nuru.

- **Cómo se prepara el nixtamal:** existe gran variedad de maíz uno de ellos es muy duro, hasta que hierve los granos de maíz se empiezan a despellejar. Para hacer tlayudas o totopos es mejor dejar hervir el nixtamal un poco, para que la masa se ponga chicluda, y así aunque se torteen delgadas las tlayudas o totopos no se rompen.

- **Lavado del nixtamal:** dos veces se lava el nixtamal para hacer totopos o tortillas tlayudas, como se ha explicado cuando comentamos acerca de la tortilla blanda.

- **Preparación de la tortilla:** el comal no se debe calentar mucho para que las tortillas talistes no se chamusquen.

Aunque se trate de hacer las tortillas muy delgadas casi no se puede porque la masa es muy chicluda, cuando se coloca la tortilla sobre el comal no se voltea rápido, sino que se deja un poco más, de manera que se reseque.

Tampoco se esponja, queda seca, ni se tuesta, solamente queda tlayuda, este tipo de tortilla acostumbra llevar el hombre cuando va a trabajar a los bajos cerca del mar, o cuando va en busca de iguana o armadillo.

En la ciudad de Oaxaca se acostumbra hacer tlayudas de tamaño grande. Se preparan untando asiento _grasa de puerco_, frijoles negros refritos, se colocan al comal, se les agrega col picada, quesillo o queso, salsa, algunas veces se pone tasajo asado o chorizo, con solo comer una tlayuda la gente se satisface.

Tikasun kuichin
Totopos blancos

J. Leonarda Glez. Ventura



Tikasun Kuichin

Totopos blancos

Tikasun kuichin

Totopos blancos

J. Leonarda Glez. Ventura

- **Ña kaa nduva'a yuchan:** ndi'i ndi'i kua kuu yuchan cha kua kuinu tikasun ta siin ti va'a kua ti'yo cha'a ti takan xii ndava'a yuchan kua kee, ti tu ña ni ti'yo va'a cha'a kua ti'yo yuchan ru ti takan ña kua ta'nda kuati tikasun, maani chi'in tutu ñii tu'va chatiñuñi cha kua java'añi tikasun kuta, ti takan yaxin va'aru ta na'nu tikasun kua kuu.

- **Chatiñuyo chiyo:** vakayo kaka chi'in nduta nuu chiyo, ku'va cha ni natu'unyo iti chata, vita vita kua kuu ñu'u xuu chiyo, ña ni'i xaan koto kua kayu tikasun java'añi.

a) **Tikasun takan ni:** ta'an cha taañi jita nuu chiyo kua jandakooñi in too lu'u na naaiti nuu jita tanjaan kua jandiko kaniñi chi ru, takan takan kua jandiko kaniñi chi ru ndacha kua yatanru, ni chiko tikasun tu'va ta'viñi chi ru ti takan va'a xaan yatan ru, kuee jaan ti'yoru, chakan kuu ti kua'a oora cha kundakuñi ña'a tu'va java'a tikasun, ta siin ti nuu i'ni indiñi.

b) **Tikasun u'va:** iyoru ña'a tu'va ti'iru ju'va ñii chi yuchan ta'an cha kua taañi tikasun, ti iyoñi ta'an jaan iniñi cha kachiñi tikasun u'va, ti takan vasi tikasun takan ni kua kachiñi joko asiin ndava'aru, vasi ña'ni ña inga kua kachiñi chi'inru joko va'a xaanru cha takan ni.

c) **Tikasun chi'in xa'an:** iyo savañi, ta'an cha kua java'añi tikasun u'va kua ki'i ju'va xa'an kini chi'in ñii, ti takan nduasiin ga ru, ta taki ndava'a ketaru. Ña yuu itu'un ni tikasun takan ni, a tikasun u'va chi'in tikasun xa'an tu'va chachi ñivi Ñuu Chikua'a, ti iyo ñiña'a tu'va java'a tikasun vixi.

Ña kumani tikasun ve'e ñivi, ti tu'va chachiñi cha na'a kuii chi'in kajuee, a cha kuainikuii,

- **Preparación de la masa:** la masa debe estar bien remolida y chiclosa, cuando el nixtamal no se cuece bien, es necesario poner **cocido** a la masa para que no se rompa la tortilla al momento de estar haciéndola. Ahora casi todas las mujeres utilizan un plástico cortado en círculo donde tortean la masa, con ello aseguran que sean delgados y tan grandes como se desea.

- **Preparar el comal:** para hacer totopos es importante que el comal se prepare con cal como se dijo en el inciso de **tortillas blandas**, pero el fuego debe ser lento, la leña debe ser poca, porque de lo contrario solamente lograríamos tener totopos **chamuscados**.

a) **Totopos simples:** cuando se pone la tortilla sobre el comal se deja resecar un poco. No se voltea rápido como en el caso de las tortillas blanditas, cuando la cara de la tortilla está secándose se voltea, a veces se debe quebrar alrededor del totopo para que se vaya dorando al cocerse. Los totopos se cuecen muy despacio, por eso las mujeres que se dedican a hacerlos invierten mucho tiempo en este quehacer, además de que se exponen al calor de la lumbre.

b) **Totopos con sal:** hay mujeres que acostumbran poner una poca de **sal** a la masa antes de hacer los totopos. A mucha gente les gusta saborearlos así porque aunque no se acompañen con otro alimento, el mismo totopo con sal es suficiente para ahuyentar el hambre.

c) **Totopos con manteca:** otras en cambio, cuando ponen sal a la masa también agregan un chorrito de manteca. De ese modo los totopos toman un sabor muy especial. No solamente los totopos blancos, de sal o de manteca acostumbran hacer las mujeres de

Tikasun kuichin Totopos blancos

kua kukuatiru tichi yachin kajuee, a cha kua java'añi tuta chi ñivi cha'nu a chi ñivi ku'vi.

Ndi'i ni kivi iyo tikasun ve'eñi ti tu kua keta ñivi va'a iniñi, kua jakachiñi tikasun tu ña'ni jita i'ni.

Kua jamaniñi tikasun indi tichi jamanda'a chi ñivi va'a iniñi keta ve'eñi, tu ña kuniñi kachiñi.

Tikasun taki indi tichi jamanda'a kua ku'un ve'e jutu nduta a jinduta, va'a kuniñi jinduta cha kua kachiñi tikasun se'e ndutañi.

Ndisoñi tikasun ta'an cha kua'an ñi kua kakanuuñi inga ñuu, ti takan ña ya'añi soko iti kua'an ñi.

Ta'an cha kacha'an ra rai ta'an ra iti xuu, cha ku'an ra kua jatiñura ta'an ra, a in vita, a uvi vita, tu'va ta'anra ndiso yono tikasun chi'in jamanda'a, ndisora ñii takan ni, a ñii yu'ma, kua'an ta'an ya'a kundi'i chi'in nda'a isi, iyo ru tu'va naa kuñu jundiki ni yatan, a kesu iti, ti takan ña ya'ara soko, ti ka'an ta'an ra ti ña ni'ira ta'an ra jita i'ni kachira ta'an ra iti xuu.

Iyo ra ndiso tikasun nuni kuichin, a tikasun nuni kuaan, a tikasun nuni cha'a, tikasun takan ni, a tikasun u'va, a tikasun chi'in xa'an ta'an cha kacha'an ra ta'anra cha nandukura titi iti xuu, tu cha yati viko ka'nu, ti takan iyo ndiviri titian.

Tu cha yatin viko ndii, kacha'an ra rai ta'an ra cha nandukura yakuin, ti suvi yakuin a muli yakuin, a yakuin ti'yo chitun tu'va chachi ndii.

Kua'an ta'an ra cha nandukura ta'an ra isu, kivi kachu chiin iti xuu, takan ketari isu, cha kati cha

J. Leonarda Glez. Ventura

Jicayán; sino que también una variedad de totopos dulces.

Nunca faltan los totopos en los hogares, se comen a manera de desayuno con café, a manera de merienda, remojados en la jícara con café, o para hacer atole a algún anciano o enfermo.

Se tiene totopos por si llega alguna visita, se le invita de cenar con totopos cuando no hay tortillas calientes.

Envueltos en una servilleta se le regala a la visita cuando no acepta comer o cenar.

Es un presente para los padrinos o madrinas, cuando se va a visitarlos se les lleva envueltos en una servilleta, quienes los reciben con mucho agrado por saber que los ha elaborado su ahijada.

Al viajar a lugares lejanos siempre se lleva totopos para mitigar el hambre durante el trayecto.

Cuando los hombres van a trabajar durante una o dos semanas a los bajos –lugares planos cerca de la playa- siempre los llevan envueltos en servilleta dentro del morral, van acompañados de sal granulada, sal quemada _piedra de sal_, chile seco molido con hoja de aguacate, pedazos de carne de res asada o queso seco –en el mejor de los casos_, porque se dice que allá es muy difícil conseguir tortillas calientes.

También llevan totopos de maíz blanco, de maíz amarillo o de maíz morado, pueden ser simples, con sal o con manteca cuando van a los bajos de cacería, en busca de iguanas antes de la fiesta de Semana Santa, porque en esa época tienen huevos.

En busca de armadillos antes de la fiesta de Día de Muertos que es lo que se pone de ofrenda, ya sea en tamales o mole.

Tikasun kuichin Totopos blancos

J. Leonarda Glez. Ventura

i'ni, kee ri kua'an ri nandukuri nduta ko'ori chi yuta.

Takan kuu cha ni nde'eyo ta'an cha kacha'an ra rai ta'anra cha nandukura kiti kuati tichi ku'u, kiti cha kua kachiñi chi'in ñiviñi, yuu cha kua xikoñi, ña'ni cha kia'vi takan, joko vitin nde'eyo ti maani cha ya'vi xikoñi titi a yakuin a kuñu isu, ta ña nani'ira ta'an ra vitin, ti cha kua'an naari kiti kuatian, chakan java'a cha ña'nia ndatu cha ka'niñi kiti kuatian, kumiyo chirian ti koto kua naaru ñuuñivi, ta ña va'a tuku takan, ti kiti va'a kuurian, koo ta'an ru kunichi.

También van en busca de venados en la temporada que están quemando las rosas –tumba y quema durante los meses de abril o mayo, porque con el calor de la lumbre, salen en busca de agua.

Así es que veíamos a los hombres ir en busca de comida, solo para la familia, no para vender, en cambio ahora la gente sigue cazando estos animales para comerciar, para ganar dinero y eso hace que ya se estén acabando y por consiguiente las autoridades han hecho leyes que prohíben la caza de estos animales que están en peligro de extinción.

Tikasun vixi
Totopos dulces

J. Leonarda Glez. Ventura



Tikasun vixi

Totopos dulces

Tikasun vixi Totopos dulces

a) **Tikasun palela:** indukuni kua ti'yo cha'a, ku'va cha ni natu'un yo kuenda ru tikasun takan ni, yaxin lu'u kua kuu ñu'u xuu chiyo, ta maa ti tikasun u'va kua java'a ñi.

Kua kundi'i ju'va yutun kalela, chi'in palela ta kua saka va'aru chi'in yuchan, tanjaan kua java'añi tikasun kuta ka'nu, ña i'ni jaan ñu'un xuu chiyo ti takan va'a kua ti'yoru, ku'va cha yatan va'aru.

b) **Tikasun chinu jini yoso:** yu'u yoso tu'va kaxitañi chi ru chakan naniru takan kaa. Itu'un ru ñiña'an iyo iti Nduyu'u, ñiña'a siin an chito java'a tikasun vixi.

- **Ña kaa ti'yo cha'a:** kuee kuee kua ti'yo cha'a, ña ni'i jaan kua kuu ñu'u xuu kisi, tani tani kua ñuuyo kisi, nimaa koto ti'yo va'aru, joko tu cha kenda sooru, chakan cha'a chi kuenda ti cha ni ti'yoru ta numi xaan kua januuñi kisi cha'a, iyo cha'a kua tisoñi cha'a tichi inga kisi a tichi tako'o ku'va cha ña kua ndoyoru.

Ña va'a cha kixin jaan yuchan ti ña va'a kua keeru, ña yaxin kua kee tikasun ta siin ti ña kua'aru kua kee ta chakan ña'ni cha kua jakanaañi chi cha kua kia'viru.

Chakan ku ti ta'an cha kua taañi tikasun vixi, kunichi ti ña'ni ña inga tiñu kua java'añi ti, itu'un chakan ni kua java'añi nduvi ti ndee xaan chinuru, ta kuee ti'yoru ni'i.

- **Ña kaa nduva'a yuchan:** itu'un nimaa ru cha'a kua kundi'i, ña kua ki'i nduta, nuu yoso tu'va ta'viñi cha'a kuiya iti chata, iti, iti kua ta'viru, ta in kumi a u'un cha'a kua ndikoñi chi ru ndacha kua kundi'iru.

J. Leonarda Glez. Ventura

a) **Totopos con panela:** *el nixtamal debe tener el mismo cocimiento como para hacer los totopos blancos, como se explicó anteriormente, los totopos dulces se cuecen a fuego lento.*

Se remuele un poco de canela, panela y se revuelve perfectamente con la masa, se tортаea como si fueran totopos blancos, redondos del tamaño que se desea, se cuecen a fuego lento para que se doren.

b) **Totopos de cabeza de metate:** *se denominan así porque en el filo del metate es donde se hacen. Solamente las mujeres que viven en la Cuadrilla, por la carretera que conduce a Pinotepa de Don Luis son quienes saben hacer este tipo de totopo.*

- **Cocimiento del nixtamal:** *el nixtamal se cuece a fuego lento, recién puesto el maíz, agua y cal se empieza a mover con el bullidor, aunque no esté cocido. Cuando empieza a despellejarse inmediatamente se baja la olla del fogón; en ocasiones se debe cambiar el nixtamal a otra olla o bandeja con tal de que no se cueza y se ponga chicludo.*

La masa no debe estar chiclosa porque los totopos no quedarían delgados, además de que no rendiría la masa y por consiguiente no es costearable.

Por eso es que cuando las mujeres deciden hacer los totopos dulces, solamente se dedican a ello durante una jornada y no hacen otros quehaceres, porque es muy tardado cocinarlos.

- **Cómo se prepara la masa:** *el nixtamal solo se muele, no se le pone agua, anteriormente en el metate se acostumbraba moler el nixtamal, seco, seco, se molía, de cuatro a cinco remolidas se le daba al polvo del nixtamal para que quedara bien remolido.*

Tikasun vixi Totopos dulces

Nu ya'a kuiya ni chito ta'an ru ti nu ya'vi Ñuu Oko iyo ru kaa kuati ta'vi cha'a, ru kavañi chi'in nda'añi, tu cha ni ta'vi cha'a chi'in ru kaa lu'ugan, nuu yoso kua kundi'igaru ta in uvi cha'aga, ti takan ndi'i keta yuchan.

Kua'a kuiya ta ni natuvi chi ñuuyo ru kaa na'nu, ru ni'i xaan tu'va katin, ña kua'a kuiya ni jatiñuruan ta ni ketaru kaa jatiñu chi'in ñu'un, ru iyo ndaani ndaa vitin, chakan, sii ndava'a kuniyo ñiña'an vitin, ti ñandee jaan ta taayo jita, ikan ni kua'an yo chi'in cha'a ta cha taa tukuyo jita i'ni, joko iyo cha'a keta in tundo'o lu'u, ta'an cha kua'an ñu'un, ña ndiko tukuru, ikan kuu nuu nde'eyo tundo'o, chakan ka'an ñi chitan cha'nu, ti ru kaagan vachi jandujuchan chi ñiña'an, vasi ki ña ndicha ni'!

Tu itu'un **makila**¹ nuni kua taañi tikasun vixi, chiniñu'un ñi: kumi yu'u palela (kuu ru uvi jini), iñu ndivi, in sukun lu'u yutun kalela, ta in ju'va xa'an kini, ku'va cha taki keeru.

Tu cha iyo va'a yuchan, ji'na, ji'na kua kundi'i ru yutun kalela, ta'an cha iti yoso, ndi'i, ndi'i kua kundi'iru, tanjaan kua sakaru chi yuchan.

Kua kuche'e ji'naru tanjaan kua kundi'iru palela, ta'an cha kundi'iru palela nde'eyo ti kua kicha'a ndutaru nuu yoso ta takan takan kua kicha'a sakaru chi'in yuchan, nu ndi'i kua kundi'iru palela kua saka va'ayo chi tandi'i yuchan.

Mañu yuchan kua java'añi ta in xo'lo lu'u, ta tichian kua ki'i xa'an, chi'in cha kuaan nuu ndivi, ña kua ki'i cha kuichin nuu ndivi ti vita jaan kua kuu yuchan ta ña kua ku taañi chi ru.

- **Na kaa chinuru:** ta'an cha kua taañi tikasun vixi takanni, itu'un ni ñiña'a kua java'a chi ru,

J. Leonarda Glez. Ventura

Al paso de los años se enteraron que en el mercado de Pinotepa Nacional empezaron a aparecer los molinos de mano, cuando lograron adquirirlo ya solamente dos veces remolían la masa para que quedara bien.

Muchos años pasaron para que a nuestro pueblo llegaran los molinos de motor, un poco después, surgieron los molinos que trabajan con energía eléctrica, son los que hay hasta ahora, por eso ahora las mujeres nos sentimos más contentas porque es más rápido hacer las tortillas, apenas va uno con el nixtamal y al momento ya están las tortillas calientitas, pero solo hay un pequeño problema, cuando no hay energía eléctrica el molino no se mueve, ahí es donde hay contratiempo, por eso, dicen las abuelas que eso hace que ahora las mujeres seamos más flojas, ¡tal vez, es cierto!.

*Si una **maquila**² de maíz se va a preparar de totopos dulces se utilizan las siguientes cantidades: cuatro caras de piloncillo -dos cabezas-, seis huevos, un manojito de canela, manteca de puerco al gusto.*

Si ya se tiene lista la masa, primeramente se muelen los trozos de canela hasta que está bien remolida, cuando el metate está seco y se revuelve con la masa.

La panela se despedaza y después se muele, veremos que se va disolviendo de modo que iremos agregando la harina del nixtamal hasta hacer una pasta, al terminar de moler toda la panela se revuelve muy bien con toda la masa.

A la masa que se tiene en el metate se le hace una posita en el centro donde se deposita la manteca derretida con las yemas de los huevos, las claras se dejan sin mezclarse, para que la masa no quede muy blanda.

Tikasun vixi Totopos dulces

ti tikasun kuta kuuru; joko tu tikasun vixi chinu **jini yosoan**, ii xaan chinuru, uni ta'an ñiña'a kunichi, ti itu'unña kua kaxita, ingaña kua tinaa jamanda'a lu'u yu'u yoso, ta inga tukuña kua java'aña kuenda na yatan va'a tikasun.

Vilu ndava'a kaa nuu yoso kua chini ñu'un ñi, indukuni ta xaan, xaan yu'uru, ti takan va'a kua ka'ndaru yuchan. Ti tu yoso ñojo nikaa kua chini ñu'uñi, ña'ni tiñu kua keta, tikasun kokon kua kee ta ña kua yatan va'aru.

Kua'a cha'a kua kaxita ñiña'an ndiko nuu yoso, ta ikan kua'an natuvi yuchan ta maa in yuvi lu'u kua kuuru, ndi'vi nuuru chiyo chataru, ta chiyo iti nuuru nde'eyo ti ñu'u cha ndoo kuati nuuan, che'e cha'achi ku'va ti ta'an cha ndikoñi yuchan, ta'an cha tavañi tikasun nuu yoso ikan kuu nu kee nuuru takan.

Ru ña'an **kani'i** tikasun tu'va cha kunaniña iti nuu yoso, ti ta'an cha vachi keta tikasun, maaña kua kani'i, ku'va cha ña kua ndataru.

Kumi cha'a kua tika'nuña in jamanda'a vilu kaa, kua ndukuñi in chatun vitu lu'u cha ki'in ku'va yu'u yoso, nuuru vituan, kua kakin ñi jamanda'a ta kua tisoñi yatin lu'u nuu yoso, kua tiso ñi chi ru ikan ti ta'an cha vachi kee tikasun nuuru jamanda'a indi nuu vitu kua kundiru, ñiña'an ndaku chi cha kua kani'iña tikasun ndukuña ku'va ta vi, vi kua xitaña vitu nuu oso yuchan tikasun ti takan ña kua ta'ndaru.

Ru ña'an kaxita, ru tava tikasun nuu yoso, tu nde'eña ti cha ka'nu tikasun kee, ta iin too, a ñojo cha ka'nu kuni maañi, ikan kua ka'ndañi tikasun, juuni chi'in nda'a yoso, ndaa nuu ndi'i yu'u yoso, ta ikan kua xitaña nda'a yoso iti nuu, ta ikan cha ta'ndaru; ikan kua kee tatuña uxu lu'u.

J. Leonarda Glez. Ventura

- **Cómo se hacen:** *para hacer totopos dulces comunes, solamente una persona puede hacerlos, porque son redondos; pero para preparar los totopos de cabeza de metate, son difíciles, porque se necesitan tres personas para prepararlos, una es quien muele la masa, la otra es quien la recoge con una servilleta delante del metate y la tercera es quien tiene a cargo de cocerlos y dorarlos en el comal.*

El metate debe estar bien parejito de encima, la orilla delantera bien filosa, porque así cortará bien la masa. De lo contrario, los totopos quedarán gruesos y no se tostarán bien.

Para sacar un totopo la mujer muele varias veces la masa, donde va apareciendo la masa como si fuera un petatito, por el lado de abajo la masa está lisa, por el lado de encima se ven unas rayitas, cada una de ellas es una molida y por eso queda de esa manera la parte de encima.

La mujer que recoge los totopos se sienta frente al metate, porque cuando viene saliendo el totopo, ella es quien lo va tomando con las manos para que no se rompa.

En cuatro partes se dobla la servilleta, se busca un cajoncito de madera del tamaño de la cabeza del metate, encima del cajón, se coloca la servilleta doblada encima y pegadita a la cabeza del metate. Se coloca ahí para que al momento que el totopo vaya saliendo se va jalando cuando ya se ha colocado sobre la servilleta, con mucho cuidado se va jalando el cajoncito donde está el totopo para que no se rompa.

Quien está moliendo la masa, la que saca el totopo del metate, cuando ve que el tamaño es considerable, de un gemo³, a su gusto, es cuando corta el totopo, hasta el filo de la parte delantera, jalando la mano del metate hacia adentro con fuerza, es cuando se

Tikasun vixi Totopos dulces

Ña'a ndiso tiñu cha kani'iña tikasun nuu jamanda'a, kua tiin ru tikasun ta kua jaya'aru chi ña'an java'a kuenda nuu chiyo, maaña kua kakin ña nuu chiyo ta kua java'a va'aña kuenda na yatan va'aru.

c) Tikasun chi'in yuku: ku'va va'a maa kua ti'yo cha'a cha kua java'ayo tikasun yuku.

Tañu, tañu kua ki'i yuku chi'in cha'a ta'an cha kua ta'viyo chi ru, ti takan cha kua'an ru chi yuchan.

Kua kundi'i yutun kalela, kua kuu kuatiru ta kua kundi'i palela, va'a va'a kua sakaru chi'in yuchan, ta kua kicha'a java'añi tikasun kuta ka'nu ku'va kuni maañi.

Ju'va ju'vani ñu'un xuu chiyo, koto kua kayu tikasun, ti'yo ru tamaa tikasun kuichin takan ni, ku'va cha yatan va'aru.

d) Tikasun chi'in tika'a ñu'un: ta ku'va ti'yo cha'a cha kua kuu tikasun takanni kua ti'yoru. Kua kuu che'eru tika'a ñu'un ta kua kundi'iru tañu tañu chi'in cha'a, iti iti kua kundi'i ta'an ru ti ta'an cha kua ki'i palela kua ndulo'leru, ña kua ki'i xa'an ti maani xa'an kuuru tika'a ñu'un.

Ña i'nini kua nasaa chiyo, tikasun kuta tu'va java'añi chi ru, chakan itu'un ni ña'a tu'va java'a chi ru, ña nini cha uviñi.

Iyoniru ña'an tu'va java'a tikasun chi'in tika'a ñu'un, joko tu'va jatayo chi ru ta'an cha iyo viko, ta'an cha vachi ndikoñi iti ve'eñi, ta'an cha ni cha'anñi viko Lakuchisio, a viko Ñuu Jini Titi, a viko Ñuu Kasando'o a ñaa inga ñuu tu'va cha'an ñi cha kaka nuuñi.

J. Leonarda Glez. Ventura

corta la masa; hasta entonces es cuando descansa la que muele el totopo.

La mujer que recoge el totopo, lo toma y lo pasa a la mujer que está colocándolo en el comal, es quien los voltea para que se cuezan bien y se tuesten.

c) Totopos con ajonjolí: *el nixtamal se cuece normalmente, como para totopos comunes.*

Desde que empieza a moler el nixtamal, se va agregando poco a poco el ajonjolí, para que así se revuelva con la harina del nixtamal.

Se muele la canela, se despedaza y se muele la panela, se revuelve muy bien con la masa, y se empieza a tortear los totopos en forma circular del tamaño que se desee.

El comal debe estar a fuego lento para que los totopos no se chamusquen, se cuecen como los totopos blancos, cuidando que se tuesten muy bien.

d) Totopos con coquillo: *el nixtamal se cuece como para hacer totopos blancos. El coquillo se despedaza y se muele revuelto con el nixtamal. Se muele en seco porque cuando se agrega el piloncillo se reblandece, no se le pone manteca porque el coquillo contiene grasa.*

A fuego lento se calienta el comal y los totopos son en forma circular, por lo que solamente una mujer puede hacerlos sin ayuda de otra persona.

Pocas mujeres hacen estos totopos, pero se consiguen en las ferias, la gente los compra para comerlos durante el viaje de regreso a casa. Cuando han ido a visitar algún santuario como el de Juquila, Huaxpaltepec, Jamiltepec y otros pueblos de la región.

Tikasun vixi Totopos dulces

Che'e kuu uvi ta'an ku'va cha nduva'a cha kachiyo, joko chitoyo ti ta in ta in yo ndukuyo ku'va cha nduasiin cha jakachiyo chi ñiviyo, nimaa induku kuiti kua java'ayo, joko ña induku ketaru.

Takan kuu cha tandi'i ñiña'an jatiñu cha kua java'añi jitañi, kua kumiñi nuniñi, ndacha kua jakachiñi chi ñivi ve'eñi, chito maañi ña'a ñojo kua keta kachiñi tandi'iñi, ndee ndava'a cha jatiñuñi chi'in cha kua jakachiñi, ti kunichi va'a iniñi, vii kua jatiñuñi ti takan, asiin kua keta cha kua kachi ñiviñi.

Nda ni kua tachiñi itu, ru ña'a kuuña kua java'a kuendagan, kua kumiña nuni tata cha kua tachiñi nda inga kuiya, kua jatindeña chi iña –tu iyoru chi'inña- ta'an cha kua tachiñi itu, cha kua kutuñi, cha kua kani'iñi nuni, ta juuni maaña kua nduva'a cha kua jakachiña chi ñivi iyo ve'eñian.

Ta'an cha ña'an itu'un ña kuuña, a kuu ti ña'an nda'vi kuuña, a kuu ti rai ni jaña chi ña, kua ndukuña yoo kua ku'un tatu chi'in ña, cha kua tachiña itu, nimaa sikiga kua janaaña xu'un, joko va'a ti kua koo ndixi chi'in nuni chaa cha kua kachiña kivi kuni maaña, ta ña kua jataña nuni, ta chitoña ti nuni va'a kua kachiña.

Kivi vitin ti, ña tuvi ñivi tu'va chatiñuñi nuniñi cha tachi maañi ta'an ñi, tuvi rayoko kacha'an ra ta'an ra iti nuu kani cha ndukura tiñu ta'an ra, ku'va cha kua koo va'ara ta'an ra, tu'va kia'vi ti'yora, inga tukura ti tachira ta'an ra ita cha kachi kiti janara ta'an ra, iyo ra ta'an ra ti tuku tiñu java'ara ta chakan java'a cha yooga rai jatiñu tichi ku'u.

Ta'an jaan iniñi jatañi nuni ve'e **conasupo** – Ve'e nuu kia'vi nda'atiñu kuenda ra

J. Leonarda Glez. Ventura

Estas son algunas recetas, pero sabemos que cada mujer tiene sazón diferente, aunque utilice los mismos ingredientes, pero dependiendo de las maneras distintas de hacer la preparación así es de sabroso el platillo.

Así es como las mujeres trabajaban para hacer sus tortillas, desde cuidar el maíz hasta dar los alimentos a su familia. Es la que debe tener cuidado de que alcance para todos. El trabajo de la cocina es muy pesado, porque se necesita dedicación y gusto para hacer bien la comida.

Desde la siembra del maíz, la mujer está presente, ha cuidado la semilla durante un año, ayuda al esposo – si es que lo tiene- en la siembra, en la limpia, en la cosecha, hasta la preparación de la dieta diaria.

Cuando la mujer es sola, viuda o abandonada, pide ayuda pagando el jornal a los hombres para que le siembren sus terrenos, aunque la inversión es a veces más cara que si comprara el maíz, pero tiene la oportunidad de comer los elotes y maíz nuevo cuando ella lo desea, sin andar comprándolos donde han cultivado, además, sabe que lo que consume es limpio.

Actualmente, muy pocas familias consumen tortillas de maíz que han cosechado en sus parcelas. Muchos jóvenes prefieren migrar, viajan a las ciudades o a otros países en busca de mejorar su condición económica. Venden sus terrenos, otros porque prefieren tener pastizales para el ganado, hay quienes se han dedicado al comercio o a otros oficios o trabajos y eso hace que poco a poco los campos se dejan de cultivar.

*Prefieren comprar maíz de la **conasupo** (Comisión Nacional de Subsistencias Populares) que es más económico, o a particulares que elevan más el precio, consumiendo granos que no sabemos la cantidad de*

Tikasun vixi Totopos dulces

ndakaña'a- ti ka'aga kia'vi ikan, iyo cha'a jatañi nuni chi ñivi ñuu joko ya'vi lu'uga ti ndee jatiñuñi ku'u, ni'iyoy nuni vachi inga ñuu, joko ña chitoyo ñojo vi'i nduta xaan chatiñuñi chi'in itu.

Chitoyo ti cha xaan ki'i chi nuni ti na'nuru, xii ndava'aru, kuee ti'yoru, ta kundeeru, ña ta'yu na'aru, ru nunian chatiñuñi nuu iyo kaa java'a jita, ta kivi vitin ti, tandi'iyoy tu'va chachi jitagán.

Kivi iti chata ti maani cha va'a tu'va chachi ñivi, ti maani cha tachiñi chachiñi, ña tu'vañi jata nuni cha vachi kia'vi inka chiyo, ta vitin nde'eyoy ti tandi'i maa kua'an yo kua jatayoy inga chiyo, iyo itu'un cha ña va'a cha chachiyo kivi vitin, ti nde'eyoy ti kua'a kue'e xaan vachi natuvi chi maayoy, chakan kunichi ti jaxiniyoy ta ki'in ndikoyoy kuenda ku'va cha natu'un jutuyoy, chii cha'nuyoy, ñivi cha'nu ti ñaa ki'i kachiñi cha kia'vi ve'e ya'vi, nda'a tiñu kee inga chiyo, ta'an jaan iniru cha kachiñi cha cha koo maa ñuuñi.

Vitin, ta'an chi chi maayoy, taa ya'viyoy, taa so'oyoy chinituni cha natu'un ñivi cha'nu, ti cha yatin kua keta kivi ti kua kumani cha kachiyo, ti ña tuviga ru rai jatiñu cha tachiñi ituñi, ti ndee ndava'a tiñuan, ta ru tu'va tachi ti nduku ta'anru meri xaan, ru cha'ni ita, juuni maara ta'an ra jata'an kue'era chi ra ta'an ra chi'in cha xaan xiko keta chi kuñura ta'an ra, joko chatiñura meeri ti takan ña kutugañi nuu tachiñi, joko cha chatiñuru ta'anru tatan gan jativira ta'an ra ñu'un, cha'ni ta'an ru tundee ini chi ñu'un, tandi'i xiko ki'i tichi yo'oru itu, ta chakan kua kachiyo, juuni maayoy jativiyoy chiyo chi'in cha xaan.

J. Leonarda Glez. Ventura

herbicidas o pesticidas que hayan utilizado al producirlos.

Se nota porque el tipo de maíz es grande, muy resistente al cocimiento y no lo come el gorgojo, puede durar mucho tiempo sin que se dañe. Es ese maíz que utilizan en las tortillerías y que ahora se consume comúnmente.

Antes la gente comía saludablemente, porque solo consumía lo que producía, casi no tenía necesidad de comprar alimentos en otro lado, pero ahora vemos que todo se compra fuera. Algo está pasando con lo que comemos, porque se ha notado que hay muchas enfermedades que antes no se veían ni se conocían, por eso sería muy importante que otra vez volviéramos a retomar los consejos de la gente grande. Ellos, casi no consumen alimentos industrializados, prefieren lo natural, porque ahí está el secreto de una vida sana.

Nos toca a nosotros prestar atención a los consejos, porque se acerca el día en que se escasean los alimentos porque ya pocos son los que todavía cultivan el maíz. Porque implica mucho desgaste, los pocos campesinos que se dedican a sus terrenos buscan la ayuda de los herbicidas, para que no crezca la malva, prefieren fumigar - sin ninguna protección- para disminuir el trabajo de la limpia. Al usar esos líquidos, estamos envenenando la tierra, pierde los nutrientes, cada vez necesita más abonos químicos para que produzca, al cosechar y comer esos alimentos también estamos consumiendo parte de esos pesticidas.

¿No será que eso hace que mucha gente tenga enfermedades graves como cánceres, diabetes, problemas en los riñones, entre otras?, pero ojalá volvamos nuestros ojos a nuestros padres, abuelos que vivieron más sanamente consumiendo lo que

Tikasun vixi Totopos dulces

J. Leonarda Glez. Ventura

A yuu chakan java'a ti kua'a ñivi ndo'o kue'e xaan vi, joko nde'eyo tu ña kua ki'inyo kuenda ku'va cha natu'un chii cha'nuyo, ti maara ta'an ra ti maani cha va'a chachiñi ta ña'ni kue'e ndo'oñi, ta ña naa inio ti juuni maayo kua'an jativiyo ñu'un nuu iyoyo, juni maayo kua'an jativiyo, ta kua'an naa iniyo chi ñu'un, ti si'iyoy kuuña, ti cha'aña cha kachiyo.

cultivaban y no olvidarnos de nuestra madre que nos da de comer, la Madre Tierra!!.



**Kuee jaan ti'yo tikasun yuku.
Los totopos con ajonjolí se cuecen lentamente.**

NOTAS

1. *Ka'an yo maakiila chi itu'un chatun yutun cha tiku'vayo nuni, ya'a, nduti, a ña cha kaxikoyo. Java'ando kuenda ti ndaa ni kuu, tiku'añi tandi'i cha kua xiko ñi chi'in ru chatun yutun kuati, nduku ñi nu chinuru ta chi'in chakan ni tiku'vañi takan; ta vitin, joko kaa ndoo chatiñuñi.*
2. *Decimos maquila a un cajón de madera que contiene 5 kilogramos de semillas, recipiente que ha servido para medir maíz, chile, frijol, o lo que vendan. Anteriormente solamente con la maquila se hacían las mediciones, actualmente por lo regular se usa el litro que consiste en un recipiente de lámina de la misma capacidad de la maquila.*
3. *El gеме es la medida entre el dedo índice y el pulgar extendidos.*



CAPÍTULO I I

YUVA KOKO TICHI KU'U

Vegetales silvestres

Yuva koko tichi ku'u

Vegetales silvestres

J. Leonarda Glez. Ventura

YUVA

Va'a jaan cha kachiyo yuva. Ndaa ni kuu tu'va cha kooruan, iyoru tachi va'ayo chi ru, ta iyoru kana maaru tichi ku'u, ta'an cha tachiyo itu, a ve'eyo kivi kuun Ra Savi. Tichi ka'ni tu'va kana ta'an ru nuu kachin ñu'un, tundo'o cha kuminiyo chi chi, cha ña kachi kitini chi ru. Chitoyo ti tundee ini ka'nu jaan kuuru tu kua nduva'a kua kachiyo chi ru.

Yuva i'i: ru yuva yuta, va'a jaan ru tu kachiyo ndika ni i'ru, chi'in nduta kua ndoo va'aru, kua ki'i nduta kua ka'ni kiti ndi'li jaan, ki'i ñii, ju'va tikuaa iya, tanjaan kua kachiyo chi ru, asiin jaan ru cha takan ni.

Ti'yo yokoru: Iyo cha'a, kuu ti'yo yokoru a ti'yoru chi'in nduta, a ña inga ku'va kuni maayo kua kachiyo chi ru, chakan i'ya kua natu'un yo tandi'i cha kuu ru yuva ta ña kaa nduva'aru ta kachiyo chi ru.

1. Yuva axiin: kivi kuun savi kua ni'iyu chi ru, joko tu tachi va'ayo chi ru vasi tichi ka'ni kua koo ta'an ru, iyoru ñivi tu'va naki'in va'a chi ru, vasi cha itiru, juuni va'aru. Kuta nda'a kuatiru, joko iyo ingaru kuati jaan ga nda'a kuatiru, iyoru kuu taku kuii, ta iyoru kuu taku tixinda, nuu yutaniru kua kachiyo. Ta'an cha cha'nuru cha koo ita kuaan kuati nuuru, chachi ta'an yo chiruan iyo cha'a, ta nuu koyo itaru keta nditi kuati nuu indi chitiru, ta ta'an cha kuun savi inga kuiya natuvi ndikoru yuva.

Ti'yo ru chi'in nduta: tisoyo nduta nuu ñu'un, ta ti'yo itu'un nu'un axu, tu cha chiso nduta i'ni kua ti'yo yuva, ti'yo ju'va ñii, ya'a kuii, java'ayo kuenda koto kua ndoyo jaan ru, ta ña asiin ru takan. Tu cha ti'yoru, tavayo tichi

VEGETALES

Es muy importante consumir verduras. En cualquier parte se consiguen, algunas son cultivables, en cambio otras, nacen solas, cuando se siembra la milpa, o en nuestro solar en el pueblo, durante la temporada de lluvias. En tiempo de secas, en la tierra de riego, en lugares húmedos, el único trabajo es de cuidarlas, que los animales no se las coman. Sabemos que las verduras contienen gran valor nutritivo y es necesario prepararlas de distintas maneras para consumirlas.

Ensaladas: las verduras tiernas y frescas son muy buenas y sabrosas consumirlas crudas, se deben lavar muy bien con bastante agua, cortar en trozos pequeños, se dejan un rato dentro de un poco de agua con gotas para desinfectarlas y sal, podemos agregar un poco de limón para darle sabor y así consumirlas.

Al vapor: se hierven en agua, o de alguna otra forma antes de consumirlas, por eso aquí vamos a platicar de cada una de las verduras y de algunas maneras de prepararlas antes de consumirlas.

1. Chepiles: en temporada de lluvias se consiguen bastante, pero si tenemos cuidado de regarlas en tiempo de sequía también tendremos, hay gente que guarda los chepiles, aunque ya secos están buenos para cocinarlos. Sus hojas son redonditas y menuditas, pero hay otros chepiles de hojas muy pequeñas,

Yuva koko tichi ku'u

Vegetales silvestres

J. Leonarda Glez. Ventura

ko'o ta koyoyo ju'va kalu jinian, ta'viyo ya'a kuii nuu ko'oyo ta kuu ta'an kachiyo chi'in ya'a kua'a taxin tichi ko'o, takan kua kachiyo.

Suvi yuva axiin: iyoru ñivi inga ñuu tu'va java'añi suvi yuva, kua kundi'i ju'va yuchan ndai, ña ndi'i jaan, kua ki'i xa'an kini chi'in ñii. Ikan kua sakanuu nda'a kuation yuva, kua java'ayo tilundu kuati, ta kua kavayo chi'in yama cha ni nduvita chi'in nduta tanjaan kua ti'yo tichi kisi cha indi nduta chi'in chito yutun kuati. Ña kua'a jaan ora kua ti'yoru, ti yuchan ni kuuruan, ta in sava oraa kua ti'yoru.

2. Yuva uva: nuu cha koo itu ka'ni kuu nuu va'a xaan cha kooru yuva uva, joko tichi savi ndani kuuni iyoru. Na'nu ju'va nuu nda'aru, kuiiru. Nu yuta ni kua kachiyo, ta ta'an cha cha'nuru kana ita kuichin kuati nuuru chi'in chiti kuati.

Ti'yoru chi'in nduta: kua kendayo chiti kuation chi'in itaru, ta kua ti'yoru chi'in nduta, kua ki'i ñii, itu'un nu'un axu chi'in ya'a kuii, java'ayo kuenda na ndoyo va'aru ti takan va'a chachiru. Tu cha ndo'yoru kua tavayo, tichi ko'o ta jakoyoyo ju'va kaluan jinian, ta'viyo itu'un ya'a kuii nuu ko'oyo, ta kuu ta'an kachiyo chi'in ya'a kua'a taxin tichi ko'o.

Yuva uva chi'in xa'an: iyoru ñivi java'aru chi'in xa'an kini, ji'naga kua ti'yoru tichi nduta i'ni takan tanjaan kua ti'yo yuva tichi kisi nuu indi xa'an, jakuatiyo tikumi, chi'in uvi tinana ta koyoyo jinian, ti'yo ñii.

Yuva uva chi'in ndivi: inga tu kuniyo, tu cha yatan yuva chi'in tinana chi'in tikumi kuu kuati, kua ta'viyo uvi ndivi tiñuu nuuan ta sakanuuyo va'a va'a, ti'yo ju'va nduta yuva

hay de color verde y morados, se consumen solamente las ramas tiernas. Cuando son macizos dan flores amarillas que también son comestibles, después dan pequeñas vainitas con semillas que al caer al suelo germinan nuevamente al siguiente año durante el tiempo de lluvias.

Hervidos: se pone al fuego un poco de agua, un diente de ajo y cuando está hirviendo hay que agregar los chepiles lavados, poner sal al gusto y chiles verdes, se les prueba de manera que no se pasen de cocimiento. Se les saca de la olla para que no se **apozolen**, para servirse se colocan en un plato hondo y luego se agrega el caldo que queda de color verde, con el dedo o cuchara se destripa el chile verde, también se puede acompañar con salsa de chile seco.

Tamales de chepiles: otras personas acostumbran hacer tamales, se muele un poco de nixtamal un poco gruesa, no remolida, se le agrega sal y manteca de puerco. Después se agregan las hojas de chepiles y se revuelve perfectamente, hacer las bolitas de masa que se envuelven en hojas de totemoxtle previamente remojadas y limpias, colocarlos en una olla que se le ha puesto agua y una cama de varitas y hojas de totemoxtle. El tiempo de cocimiento es por espacio de entre media hora a una hora porque solamente es la masa la que se tiene que cocer.

2. Hierbamora: en las tierras de chagüe - riego - es donde muy bien crece la

Yuva koko tichi ku'u Vegetales silvestres

J. Leonarda Glez. Ventura

ku'va cha kuiso va'aru.



Yuva uva chi'in ndivi – hierbamora con huevo.

3. Yuva ndikin: chakooru tichi savi ta tichi ka'ni nuu kachin ñu'un. Iyuru kuu ta iyuru ixinda, ruu kuu kuu kachiyo, iyo iñuru, nda'aru chi'in nuu yuta kuationu kuu kachiyo, tu cha chicha jaan nuuru, kee tamaa yokoru ta yooga chachi chi ru.

Ti'yoru chi'in nduta: kua ndoo va'aru chi'in nduta ta kua ti'yoru chi'in nduta, ñii chi'in axu, iyuru ñivi tu'va chaxin ya'a kua'a, ta kua ki'i tichi ko'o nuu indi yuva ndikin cha ni ti'yo.

Ti'yo yokoru: va'a jaan chachiyo chi ru tu kua ti'yo yokoru, kua ndoo va'aru ta kua kindiru tichi kisi chi'in uxu lu'u xa'an kini a xa'an yuti, kua ka'nda kuatiyo ju'va tikumi, ndukuyo ña chi'in kua kasiyo yu'u kisi, ta takan ni kua ti'yo

hierbamora, pero en tiempo de lluvias, entre la milpa es donde nace. Sus hojas son anchas, de color verde macizo. Se consumen las ramas tiernas, cuando están macizando les brota florecitas blancas acompañadas de semillas redonditas que al madurar son de color azulado casi morado.

Hervidos: se limpian quitando las flores y los racimitos de semillas, hay que lavarlas y hervirlas en agua, agregar sal al gusto, un diente de ajo y chiles verdes, voltearlas para que se cuezan bien. Una vez cocidas sacarlas del agua hirviendo para que no se amarguen, servir las con el caldo y destripándole un chile verde o comerlas con salsa roja.

Hierbamora frita: hay gente que las guisa fritas, una vez cocidas, se fríen en manteca de puerco, se les agrega un poco de cebolla y jitomate picados.

Hierbamora con huevo: ya fritas con el jitomate y cebolla, agregar dos huevos batidos, revolver bien, se agrega sal y un poco de agua para que se cuezan.

3. Bledos –Quintoniles_: en temporada de lluvia y en tierra de riego. Hay de color verde y morados, tienen espinas, las hojas y el cogollo de los bledos verdes son los comestibles, cuando están macizos les nace una espiga en la punta y así ya nadie las corta para comer.

Hervidos: se lavan bien y se hierven como la hierbamora, se pueden consumir solos con chile verde o acompañándolos con salsa de chile seco.

Yuva koko tichi ku'u

Vegetales silvestres

J. Leonarda Glez. Ventura

maaru, ña ti'iyu nduta, chi'in tikasin kua ñuuyo nuuru koto kua kayuru.

Ti'yoru nuu chiyo: tu ña kuniyo kachiyo chi'in xa'an, kua ndoo va'aru tanjaan taayo nuu chiyo, ki'i ñii ta chi'in in ko'o ñu'un kua kasiyo nuuru, in too lu'u ta jandiko kanio chi ru ta kasi ndikoyo chi'in ko'o ndacha kua ti'yo va'aru.

4. Yuva xikitun: nuu iyo itu ka'ni kuu nuu va'a xaan cha kooru yuva xikitun, joko kivi kuun savi ndani kuuni iyoru. Kuta kuati nuu nda'aru, kuiiru, tu'unyo chi ru ta'an cha nde'eyo ti cha taki va'aru, ña tu'vayo chachi chi ru tu cha kana ita kuati nuuru, ti chakan kuni kati ti cha chicha jaan ru ta ña asiian ru.

Ti'yo yokoru: tu'un yo yo'oru, kua ka'nda kuatiyo soko kuatiru, kua ndoo va'aru, ta kua ti'yo yokoru, ña'ni ni nduta kua ki'i nuuru, ju'va xa'an chi'in ñii, chi'in tikumi kuu kuati, kua kasiyo yu'u kisi, ta takan ni kua ti'yoru.

Chi'in kuñu kini: iyo ru ñivi tu'va jayatan ru kuñu kini, tu cha ni ti'yo va'aru ikan kua koyoñi nda'a yuva xikitu cha ni ndoo va'a, chi'in ru xa'an nuu ni ti'yo kuñu ikan kua ti'yo ta'an ru yuva, tu cha vachi ti'yo va'aru kua ki'i ya'a kuii cha ni taxin. Ki'i ñii ku'va cha nduasin va'a, tu iyo yuku ndayu -yuku orega- ki'i ju'va nuuru.

Chi'in kuñu tiñuu: indukuni ku'va ni yatan kuñu kini, takan kua yatan ta'an kuñu tiñuu, tanjaan kua koyoñi nda'a xikitun, ki'i ya'a kuii a ya'a kua'a cha ni chiso ta ni kundi'i, chi'in tinana ku'va ña chatu jaan ru kua kuu.

5. Yuva chi'u: itu'un ni kivi savi cha kooru, ta'an cha kicha'a kuun Ra Savi, yati jaan

Al vapor: son exquisitos cocidos al vapor, se lavan perfectamente, colocarlos en una cazuela, se agrega un chorrito de aceite o manteca de puerco, poner un poco de cebolla picada, sal al gusto y se tapa la cazuela, a cada rato hay que moverlos para que no se quemem, no se agrega agua, solamente con el vapor se cuecen.

En el comal: si no queremos comerlos con grasa, una vez limpios y lavados, se colocan en el comal, agregar sal y con un plato de barro taparlos, al poco rato se voltean los quelites y colocar nuevamente el plato hasta que se cuecen bien.

4. Verdolagas: en tierra de riego es donde muy bien se reproduce la verdolaga, en tiempo de lluvia nace por todos lados. Sus hojitas redondas de color verde, sus ramas son quebradizas, cuando están a punto de florear se arrancan, no se consumen cuando han floreado, porque están macizas y tienen otro sabor.

Al vapor: desprendiendo las raíces solamente se cortan sus ramas, lavar bien con bastante agua y se ponen a cocer al vapor, con cebolla y sal, como se guisan los bledos.

Con carne de puerco: algunas personas acostumbran guisar las verdolagas con carne de puerco, costilla o carne maciza de puerco, se pone a freír en una cacerola, cuando está bien cocida se le agregan las verdolagas lavadas, se tapa la olla y con el vapor se van cociendo,

Yuva koko tichi ku'u

Vegetales silvestres

J. Leonarda Glez. Ventura

kanaru, ru ñivi chika tichi ku'u cha java'aru kuenda ndaa maa kanaru ta ikan kua ku'un ñi ku ndukuñi chi ru, yooni tu'va tachi chi ru yuvagan, cha'a yuu tu'va kanaru, sukun tu'va kokoru, ta kaa nda'a tupa'a kaa nuu nda'aru, yaxin ru, iyo sikuiru ta'an cha ka'ndayo nuu nda'aru, tu'va cha koo ita kuichin nuuru, ta nu ndi'i kua kana ita kua koo chiti kuatiru.

Kua kundi'iru: kua ndoo va'a nda'a yuva ta kua kundi'iru nu yoso, ta in uvi cha'a, ta'an cha kundi'iru yuva nde'eyo ti kua'a nduta too nuuru. Kua natiin yo chi'in nda'ayo ndacha kua kee nduta kuu, kua kundi'i ñii, axu, chi'in ya'a iti, ya'a kua'a ta kua sakaru chi'in ru yuva, tu cha ni saka va'aru. Kua ti'iyoy tichi kisi ndaa ta kua kosoru nu ñu'un ti takan kua ti'yoru yuva; ta'an cha vachi ti'yoru, asiin jaan vachi keta xikoru, tu cha nde'eyo ti cha ni naaiti va'a nduta nuuru, chi yutun tusun kua kicha'a ñuuyo yuva ti takan ña kua kayuru.

Tu cha ni ti'yoru, kuu kachiyo cha ndika i'niniru, ta ku kachiyo cha vichin ru, ña'ni java'a ti nduvi ku'va kuu kua kachiyo chi ru, kundeeru uvi a uni kivi, ta jasaayo chi ru ta kuu kua kachi ndikoyo chi ru. Tandii' ñivi tu'va chachi chi ru, ta'an xaan ini ñivi kachiñi chi ru, in cha'a cha in kuiya kua kachiñi chi ru, ña yuu tandii' kivi tu'va nani'iñi chi ru, ta tu cha cha'nu nuu nda'aru yooa ñivi chachi chi ru ti ña asiin ga ru.

6. Ita iñu sa'vi (nduti sa'vi): ndaa ni kuuni tu'va nde'eyo ru yutun iñu sa'vi a nduti nda'vi ka'an tukuru, yutun cha'a kora ñivi kuu nuu iyo jaan ru, sukun ru. Ta'an cha kana itaru, kua'aru, ta maa miti kuati kaa itaru, nuu ndi'i kana itaru tu'va kana chiti kua'a, tamaa nduti kuu chitiru, joko kua'a ta'an ru. Ña ndi'i ni ñivi tu'va chahi

cuando están a medio cocer se les agrega salsa verde de chile y tomate verde previamente cocidos- o de chiles secos. Se agrega sal al gusto y un poco de orégano, se le deja hervir hasta que la carne se ablanda.

Con carne de pollo: igual como se fríe la carne de puerco, así también la carne de pollo o gallina, agregar la verdolaga, ya fritas vaciar la salsa de chile verde o salsa de chile colorado, previamente hervidos y molidos, se puede agregar jitomate para que no esté muy picoso el guisado.

5. Yuva chi'u: solamente en época de lluvias es cuando se consume **yuva chi'u**, en las primeras lluvias las plantas empiezan a crecer, la gente que va al campo conoce los lugares dónde han germinado y es donde va a cortar las hojas cuando están listas para guisarse. Son silvestres y sobre todo casi nacen entre las piedras, las plantas crecen altas. Sus hojas son parecidas a las del palo de bolsa, son delgadas, al cortarlas les sale la resina, dan unas flores blancas y después producen semillas.

Se muele: se lavan muy bien las hojas y se muelen en el metate como dos veces, veremos que al molerlas escurre bastante agua de color verde, con las manos se toma la masa, exprimir hasta lograr una pasta compacta, agregar sal, ajo, y moler chile seco, revolver bien. La masa se coloca en una cazuela y ponerla al fuego, a cada rato mover con un bullidor -palo como de 60 cms. de largo y como de 3 cms. de diámetro-; cuando se va cocinando desprende un aroma

Yuva koko tichi ku'u

Vegetales silvestres

J. Leonarda Glez. Ventura

chi ru, ti iyo cha'a nimaa iyo itu'un cha kuu kachiyo, joko tu ña chitoyo ti cha kachiyo kuu chi, ña tu'vayo nduku chi ru.

Ti'yoru chi'in xa'an: kua ndukuyo ru miti kuati koto nuna, ti rukan ña uvaru, kua kua kendayo ti'lu lu'uru –tisa kuatiru, ka'an tukuru- ndooru chi'in nduta ta kua ti'yoru chi'in nduta, kua ki'i ñii ta ki'i in nu'un axu. Tu cha ni ti'yo va'aru kua keeru nuu nduta, ndukuyo in kisi ndaa ta kua jayatan ru ita iñu sa'vi cha ni ti'yo, kua ki'i tikumi kuu kuati, kua saka nuuyo uvi ta'an ndivi tiñuu ta kua ki'i nuuan, tani tani kua ñuuyo, ku'va cha ña kua kayuru.

7. Yuva ndata: ndaa ni kuu tu'va nde'eyo yutun yuva ndata, iyoru yuva ndata kuu, ta iyo tukuru ndaa ndaa, nduvi ta'an ru tu'va chachi ñivi, joko ru ñivi ñuuyo ta'an jaan iniru kachiru yuva ndata kuu. Ta maa miti kuati kaa nuu indi chiti kuatiru.

Takan ni chachiyo chi ru: tu cha kaxion ya'a, kua ndatayo chi ru ta kua kachiyo chiti kuatiru, iyoru ñivi tu'va ti'i chiti kuati tichi ko'o ndai nuu indi ya'a taxin, ta takan kua kachiñi chi ru.

8. Ya'mi ñu'un: kivi kuun Ra Savi tu'va kanaru ya'mi ñu'u, nuu chiin ñivi tu'va nde'eyo yo'oru, kaaru ta kaa ya'mi china joko lu'uga nuu nda'aru ta ya'a nuu yo'oru. Yoo kuu una tu'va tava ñivi chi ru lachiru takan. Ta yoo kuu uni a kumi kivi takan va'a kaaru, ti na'nuru. Chi'in kaa iyo yu'u kua katayo ñu'un nuu indi yo'oru, ndacha kua ketayo nuu indi ya'mi.

Ti'yoru chi'in nduta: kua ndoo va'aru chi'in nduta ta kua kuisoru chi'in ñii chi'in ju'va ñaa, chi'in nda'a tutita a nda'a tikava ta kua kasiyo yu'u kisi ta kua kuisoru. Ki'i ñaa ti takan ña kata

agradable. Está listo para consumirlo cuando el líquido se ha secado bien, esta comida es preferida.

Se le puede comer al momento que se cocina, calentito, pero también se puede guardar por dos o tres días, se puede comer en frío o se vuelve a calentar al gusto. Toda la gente acostumbra comer el yuva chi'u, nos gusta mucho porque solamente una vez al año se consiguen las hojas tiernas. Cuando las hojas han macizado ya nadie las consume.

6. Flor de colorín: el árbol de colorín se le ve mucho como postería _ cerca - de los corrales, crecen altos. Sus flores son vainas pequeñas en forma de machetito, de color rojo, cuando termina de florear la vaina se llena de semillas que al madurar son de color rojo también. En el pueblo no se acostumbra consumir la flor de colorín pero como en otras partes la gente las come es nuestra obligación informar que es alimento, porque en ocasiones aunque pisamos la comida no la consumimos por desconocimiento.

Fritos: se consiguen las vainas que aún no han abierto, una vez abiertas amargan y ya no se utilizan como alimento, se lavan y se ponen a cocer con sal y ajo. Cuando están cocidos se ponen a escurrir y en una cazuela se les fríe agregando un poco de manteca o aceite, poner cebolla picada, batir dos huevos y se agregan a la olla cuando ya está sazónada la cebolla, con una cuchara mover hasta que se cuece bien el huevo.

Yuva koko tichi ku'u

Vegetales silvestres

J. Leonarda Glez. Ventura

yu'uuyo ta'an cha kua kachiyo chi ru, kua'a ora kua kuisoru, tu cha ni ti'yoru kua kedayo sooru ta kua kachiyo chi ru takan ni, ta kuu kua kachiyo chi'in ya'a iti cha ni taxin.

9. Chi'i kua'a: ka'an ta'an ru ti kivi iti chata kua'a jaan ru kuu chi'i kua'a cha koo ñuuyo ri, chakan nani ru Ñuu Chikua'a, takan kati ñivi cha'nu ñuuyo, nuu cha'an cha'a yutun tute'e cha koo jaan ru ta'an cha kuun savi, kivi vitin iyonia nuu iyoru, tamaa tuxini lu'u kaaru, kutaru.

a) Tuta: kua ti'yoru chi'in nduta; kundi'i ya'a kua'a chi'in axu, ta kua yatan ru ya'a, ta ikan kua kindi chi'i cha ni ti'yo, tu cha chiso va'aru kua ki'i ju'va nduta yuchan ti takan kua nduu'varu, ki'i nda'a minu chatu, tamaa tuta lu'u kua kuuru.

b) Chi'in ya'a kua'a: kua kundi'i ya'a chi'in axu, vasi ña kua yatan ya'a, kua ki'iru tichi kisi nuu chiso chi'i, kua ki'i nda'a minu chatu, asiin ta'an ru takan.

10. Chi'i kuañu: ru'va ndicha ña kumaniru ñuuyo, cha koo kua'aru ta'an cha kuun Ra Savi, chata yutun ni kayu ta'an cha kayu chiin kuu nuu tu'varu cha koo. Ta maa so'oyo kaaru joko lu'uru, kuichin ru chi'i kuañu, so'o kuati ka'an maa ñivi siin chi ru. Vasi cha iti va'aru kumiyo chi ru, kundee maaru vasi in kuiya.

a) Jita ktika'nu: kua ka'ndayo xuuru ti iyo cha'a iyo kuñu yutun nuu cha kooru, kua ndoo va'aru ta kua ndooru ju'va lu'u ora tichi nduta, kua kundi'i ya'a iti chi'in axu nu yoso, chi'in kando'o, ikan ta kua kundi'i ta'an ru chi'i kuañu, ña ndi' jaan kundi'iruan, cha cha iyo va'a chi'i chi'in ya'a ta kua kicha'a taayo jita, ku'va ni

7. Guaje: los guajes son silvestres, en donde quiera se les ve, anteriormente nadie los compraba, ahora se ven las niñas ofreciéndolos en las casas, hay de color verde y morado de los que se dicen que son *machos* y tienen un sabor más picante, por eso la gente prefiere los de color verde. Son vainas como de 20 a 25 centímetros de largo.

Se comen solos: se comen sin guisarlos, se acompañan con la tortilla y salsa de chiles secos, se abren por la punta y al momento que las semillas van saliendo las va uno comiendo, otras veces se vacían a la chirmolera con salsa, se revuelven y así se comen.

8. Camote vaquero: en tiempo de lluvia es cuando se le ve crecer la guía, sobre todo en donde hay roza. Su guía es parecida a la del camote de china pero más menuda y de color café. En los meses de agosto acostumbra sacarlos pero son **güeros** muy tiernos, es cuando empiezan a crecer. Durante los meses de marzo, abril es cuando el bejuco está seco pero los camotes están crecidos y de buen sabor. Con una barreta se escarba el suelo, cerca de donde se localiza la guía es donde se les busca con mucho cuidado.

Hervidos: se lavan bien y se les pone a hervir en agua, agregar sal y un poco de ceniza. Se agregan hojas de plátano u hojas de ciruela y tapar la olla. Se le agrega ceniza para que al comerlos no de comezón en la boca, se deja hervir por espacio de una hora y media, ya cocidos se les quita la cáscara y se

Yuva koko tichi ku'u Vegetales silvestres

J. Leonarda Glez. Ventura

ka'an yu kuenda nuni.

b) Mulii chi'i kuañu: kua yatan ya'a iti, tinana, axu chi'in tikumi, kua nduvita ya'a tichi nduta tanjaan kua kundi'iru chi'in ju'va nduta. Tu cha iyo va'a ya'a kua ti'yoru chi'in xa'an, tu cha chiso ya'a kua ki'i chi'i kuañu cha vilu kaa.

c) Tuta chi'i kuañu: kuu ta'an java'ayo tuta lu'u, chi'in yuchan, ku'va natu'un yo kuenda chi'i kua'a, kuu kua ki'i minu chatu a kando'o, ku'va kuni maayo.



Yuva axin – chepiles.

11. Chi'i kuaan: iyo nuu iyoru, ta ku'varu chi'i kua'a kaaru joko kuaan ru. Iti nuu kani tu'va kia'viru tandi'i ni kivi, tachi va'aru ta'an ru chi ru.

comen solos o acompañándolos con salsa de chile seco.

9. Hongos colorados: dicen que anteriormente había mucho hongo colorado en nuestro pueblo, tanto que por eso se llama Ñuu Chikua'a, así dice la gente anciana, en el abono de los árboles de hoja dura –es una especie de hoja parecida a lija- es donde nacían en tiempo de lluvia, ahora es muy escaso pero hay. Tienen un tallo, son como sombreritos.

a) En atole: se cuecen en agua; se muele chile costeño seco con ajo, se fríe en grasa y cuando está hirviendo se le agregan los hongos, se le pone un poquito de masa para que espese y de olor se le pone una rama de epazote.

b) Guisados con chile: se muele chile y ajo, aunque no se fría, solamente se le agrega a los hongos cuando están hirviendo, se le agrega una rama de epazote, también son sabrosos así.

10. Orejitas: en idioma Ñuu Savi el término **chi'i kuañu** significa hongo ardilla, este tipo de hongo nunca falta en nuestro pueblo, se le encuentra en los troncos que se queman durante la roza y quema. Con la humedad en tiempo de lluvias es donde nacen por montones. Tienen parecido a orejas de color cenizo, por eso en castellano se le denomina **orejitas**. Secas se les puede guardar hasta un año y no se descomponen.

a). Empanada: se les quita la puntita donde estaban pegadas al tronco para

Yuva koko tichi ku'u

Vegetales silvestres

J. Leonarda Glez. Ventura

a). Tuta: kuu nduva'aru ta maa tuta, ta ku'va ni ka'an yu kuenda ru chi'i kua'a, nuu ka'an chi kuenda nuni.



Yuva uva – hierbamora.

quitar parte de madera, se lavan y se dejan remojando; se muele chile seco, ajo y candó en el metate, se agregan las orejitas y se martajan, no se remuelen mucho. Cuando ya se tiene molidas las orejitas se empieza a hacer las tortillas, como se describe en el capítulo 1, acerca del maíz.

b) Mole de orejitas: los chiles secos, jitomate, ajo y cebolla se tuestan en el comal, ponerlos en agua para que se ablanden y se muelen. La salsa se fríe en manteca o aceite y cuando está hirviendo agregar las orejitas limpias y lavadas.

c) Atole de orejitas: se preparan en atolito, espesado con masa, como se describe en los hongos colorados. Se le puede poner epazote o pitiona.

11. Hongos amarillos: en algunos lugares se les encuentra, son parecidos a los hongos blancos, solo su color cambia.

a) En atole: se pueden preparar en atolito, como se describe en los hongos colorados.

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo
Verduras cultivables

J. Leonarda Glez. Ventura



CAPÍTULO III

NDI'I YUVA TA YUKU CHA TACHIYO

Verduras cultivables

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

Cha yuta

Kua'a yuva tu'va tachi ñivi tu'vayo chachi. Maa ñivi tichi ñuu i'ya maani ti'yo ji'na tanjaan kua kachiyo chi ru, joko iyoru ñivi tu'va chachi yuva ndikani i'i.

Ta'an cha kua'an yo inga ñuu ka'nu, iti nuu kani tikan, tu'va nde'eyo ta kutu'va ta'an yo cha chachio takan nimaa, ña kua ti'yoru. Kua ndoo va'aru chi'in nduta va'a, kua ki'i tatan cha kua kuvi tandi'i kiti kuati ñu'u chi yuvagan, kua ka'nda kuatiyo chi chi tanjaan kua kachiyo chi ru.

Joko maayo cha ñivi ñuu i'ya kuuyo ti tuku jaan chachiyo, chakan, cha katio ti ña tandi'iyoy kua kundee ku'un inga chiyo, inga ñuu, kua kaka nuuyo, chakan, vasi kua ka'viniyo i'ya ku'va chachi maayo, ñuuyo ta ñakaa chachi ñivi tuku, nimaa iini yuva kuuru joko tuku tuku nduva'achi ta chachiyo chi ru, kuu jitini chi'in cha kua ka'viyo tutu i'ya ta kutuni iniyo, ku'va iyoru ta'anru.

Ta tu keta kivi kua'an yo ve'e ñivi tuku, ña kua jaxiniyo cha ndava'ani, ti ta'an cha ni nde'endi ti takan chachiñi, jaxinindi ti ña kua ki'i kachindi, joko kivi vitin, chitondi ti asiin ta'an cha kachiyo yuva i'i, asiin cha chachiyo chi ru cha takan ni.

I.- Ikin: ña kumani ru ikin ve'eyo, tandi'i ñivi Ñuu Chikua'a tu'va chachi chi ru, yooni chito

J. Leonarda Glez. Ventura

Verduras

Existe gran variedad de verduras cultivables que la gente acostumbra consumir. Nosotros en el pueblo generalmente comemos las verduras cocidas, pero existen algunas que las consumen crudas.

Cuando vamos a otros pueblos o viajamos a las grandes ciudades, hemos visto y aprendido a comer las verduras crudas. Se lavan perfectamente con bastante agua, se desinfectan, se cortan en trozos pequeños para poder consumirlos.

Aquí en Jicayán es distinto, por eso, como no todos tendremos la oportunidad de viajar o vivir en otras ciudades, por lo menos podremos conocer por medio de este documento, algunas maneras distintas de cómo nosotros aquí en el pueblo y en otros acostumbramos preparar las mismas verduras, pero en forma diferente, con distinto sabor.

Si algún día tenemos la oportunidad de convivir con otras personas, no nos sorprenderá su forma de preparar sus alimentos, porque igualmente nos ha pasado, cuando conocimos otras maneras de guisar los alimentos, pensábamos que no lo podríamos comer, pero con el paso del tiempo hemos aprendido a consumir las verduras crudas, porque son exquisitamente deliciosas.

I.- Calabaza: nunca faltan las calabazas en nuestros hogares, toda la gente de Jicayán acostumbramos comerlas, nadie sabe

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

ndaa kivi iti chata vachi tachiñi ta chachi ñivi ñuuyo ikin, chakan kua natu'un yo i'ya ku'va tu'va chachiyo chi ru.

1. Yo'o te'e ikin: kivi kuun ra savi, nuu iyo chiin, ikan tu'va maa ñivi tachi ikin, ta'an cha kua'an kokoru ikan kua'an yo'oru, kuiiru, nuu kua'an cha'nuru kua kana ita kuaan nuuru, ta nuu kua koyo ita ikan kua kana ikin lu'u.

a) Ti'yo ru: yo'o te'e nuu yuta kuu nuu tu'vayo chachi, ka'nda kuatiyo chi ru ta kua ñi'iyoy ixi iyo nuuru, na'niyo chi ru, kedayo xayu kuati, kua ndoo va'aru chi'in nduta ta kua ti'yoru, kua ki'i ñii chi'in axu, tu iyo ya'a kuii, ki'i ta'an; iyo tuku ñivi tu'va chaxin ya'a kua'a a ya'a kuii, ta kua ki'i tichi ko'o nuu indi yo'o te'e ikin cha ni ti'yo.

b) Tuta: Va'a jaan chachiyo chi ru tu kua kundi'i ya'a kua'a chi'in axu, kua ki'i jiniru ta'an cha chisoru, kua taanyo yuchan, kua jakuichin yo chi ru tanjaan kua ki'i jiniru, ku'va kua nduu'varu ju'va lu'u.

c) Chi'in tilundu yuchan: iyo tukuru ñivi tu'va java'a tilundu yuchan kuati chi'in xa'an chi'in ñii, ta ta'an cha chisoru yo'o te'e chi'in ya'a kua'a, ikan kua ti'ñi ru tilundu kuati.

2. Ita ikin: ru ita ikin kanaru tu cha iyo in yoo cha cha ni tachiñi chitiru, kuaan ru, ma'ñu ita iyo ñuti kuaan lu'u, ikan tu'va cha

J. *Leonarda Glez. Ventura*

desde cuándo se ha venido cultivando y consumiendo la calabaza, por ser uno de los principales alimentos vamos a platicar las formas de prepararla.

1. Guías de calabaza: en época de lluvia, donde se ha preparado la roza, la gente acostumbra sembrar calabazas, al ir creciendo las plantas van aumentando sus guías de color verde, después empiezan a brotar sus flores de color amarillo, al secarse éstas, es donde brotan las bolitas que son las calabacitas.

a) Herbidas: las guías tiernas son las que se consumen, se cortan en pedazos pequeños y se limpian quitándoles la envoltura donde están los vellitos, también los anillitos que cuelgan se desprenden, se lavan muy bien y se ponen a cocer en agua, se le agrega sal y ajo, si se tiene chile verde se cuecen también; algunas mujeres acostumbran hacer salsa de chile seco o de chile verde y se le agrega a las guías cuando están ya servidas.

b) En atole: es delicioso también si se muele chile seco con ajo, se le agregan a las guías cuando están hirviendo, batir y colar un poco de agua de masa y se le agrega un poco para que espese.

c) Con bolitas de masa: otras personas acostumbran hacer bolitas de masa con manteca y sal, cuando están hirviendo las guías con chile se le agregan las bolitas de masa.

2. Flores de calabaza: las flores de la calabaza por lo regular empiezan a verse al

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

kindi kiti kuati ndi'li. Ta'an cha chaaru ita kuu cha va'a maa kua ka'ndayo cha kua kachiyo chi ru, ti takan koto ña'ni ikin kaku, ndacha kua naaitiru ikan kuu nuu cha nde'eyo ti cha vachi chaaru tilundu lu'u.

a) Ti'yo yokoru: kua kedayo ru pi'lu kuati iyo cha'a ita, ta kua ka'ndayo uviru, kua ndooru chi'in nduta. Kua tisoyo ita ikin tichi kisi ndaa, kua ki'i ju'va xa'an kini a xa'an yuti tichi kisi, ki'i in tikumi kukuati chi'in ñii ta kua kasiyo yu'u kisi. Chi'in tikasin kua ñuuyo tichi kisi ku'va ña kua tiinru ta kasi ndikoyo yu'uru, takan ni kua ti'yoru, ña'ni ni nduta kua ki'i, ti chi'in yoko tichi kisi, tani ni kua ti'yo va'a ru.

b) Jita tika'nu: asiin ndava'aru ita ikin ta'an cha kua ti'yo jita tika'nu, tu cha taayo jita, cha iyo va'aru ita ikin cha ni ndoo va'a, ndukuyo ju'va minu chatu, ta tu iyo yuchan sikui kuu kua ki'i ta'an ru, nduasiin ga ru. Taayo itu'un jita ta tisoyo nuu chiyo, maa sava jita kua tisoyo ju'va ita ikin, chi'in nda'a minu chatu chi'in yuchan sikui jundiki, tu cha nde'eyo ti cha vachi naaiti jita, tika'nuyo chi ru, ta chi'in nuu nda'a ka'nuyo kua kuaxin viiyo ni ka'nu nuu jita, jandiko kanio chi ru ndacha kua ti'yo va'aru, va'a jaan jakachiyo chi ñivi ku'vi, ti ña ikaru.

3. Ikin yuta: ta ku'va ni natu'un yo iti chata ti ru ikin tachiyo chi ru, ta ru ikin yuta ti iyo cha'a iyo kua'a ru nuu itu'ni, joko ti ña tuvi ñivi tu'va chachi cha yutaru, ti va'aga tu cha

J. Leonarda Glez. Ventura

mes de haberlas sembrado, son amarillas, en el centro, donde está su polen a veces tienen muchos insectos. En la etapa de floración es cuando se deben cortar algunas flores para consumirlas, porque es cuando todavía no se ven las calabacitas, cuando se secan las flores, aparecen las bolitas verdes que serán las calabacitas tiernas.

a) Al vapor: se cortan los sépalos que están al pie de la flor, cortar en dos pedazos la flor, lavar con bastante agua y escurrirlas. Las flores se colocan en una cazuela, agregar cebolla picada, sal al gusto y un poco de aceite o manteca y tapar la cacerola. Con una cuchara hay que mover constantemente para que no se peguen o vayan a quemarse, sin agua, solamente con el vapor se cuecen muy rápido.

b) Quesadillas: la flor de calabaza en quesadillas es muy sabrosa, cuando se están haciendo las tortillas debemos tener las flores de calabaza limpias y lavadas, ramas de epazote, y si se tiene a la mano un poco de queso es mejor todavía, le da más sabor. Se hace una tortilla y se pone al comal, a la mitad de ella se van colocando un poco de flor, epazote y el queso, cuando vemos que ya se está secando la tortilla se dobla a la mitad, y con las yemas de los dedos aplastar la orilla de la tortilla, se voltea varias veces hasta que esté bien cocida, estas quesadillas se les da de comer a los enfermos, es parte de una dieta.

3. Calabacitas tiernas: como decíamos anteriormente, mucho se cultiva la calabaza, pero no es costumbre

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

chicharu, tu cha chiti va'aru. Iyoni ru ñivi cha kua'an kutu'va chachi chi ru. Tilundu kuu ru, kuii ru, ta'an cha kua'an chiti ru ti ndukuaan ru a ndutuun ru tu ikin tinu kuu ru.

a) Ti'yo yokoru: kua ndoo va'aru ta kua ka'nda kuatiyo chi ru, ndukuyo in kisi, kua ki'i ju'va xa'an, kua ki'i ikin kukuati, tikumi kukuati, axu, ñii, chi'in tinana. Kasiyo yu'u kisi ku'va cha kua ti'yo va'aru, tani tani kua ñuuyo tichi kisi koto kua tiin ru, ta'an cha yati kua ti'yoru, kuu kua ki'i ju'va yuku ndayu nuuru, ku'va kua nduasiin chi.

b) Kalu: va'a jaan ru ikin yuta tu kua ki'i nuu ti'yo kuñu tiñuu, a kuñu jundiki, nduasiin chi ta kua'a tundee ini iyo chi ru.

4. Ikin chiti va'a

a) Ru ti'yo ve'e ñu'un:

001. Ta'an cha kua sama ra vika ve'e ñu'un kuu kivi kua ti'yo ikin. Kivi uni kua kuu maa chi, ña kua sama kivi, cha'un kivi cha cha ni kuu viko cha ni kaku se'e Ndioo, takan ta kua sama ta'an tandi'ira kuu tiñu kuenda ve'e ñu'un.

002. Na'ani kua kuta'an ru kuu vika, ta kua natu'un ta'an ra, kua ko'o ra ju'va ndixi xaan ti cha ni keta kivi kua kee tatun ra cha nu kuuru tiñu ve'e ñu'un.

J. Leonarda Glez. Ventura

consumirlas tiernas, se prefiere dejarlas crecer, hasta que maduran. Pocas personas empiezan a comerlas hoy día. Son redonditas, de color verde, cuando van madurando se ponen de color amarillo o negras si es que son calabazas pipianas.

a) Al vapor. Las calabacitas se lavan, cortarlas en pedazos pequeños, poner al fuego una cacerola con tapa, agregamos un poco de grasa, ponemos las calabacitas, ajo, cebolla y jitomate picados, sal al gusto, tapar la olla para que con el vapor se cuezan, a cada momento moverlas para que no se peguen, cuando ya están próximas a cocerse, agregar un poquito de orégano, para darle mejor sabor.

b) Caldo: las calabacitas son muy sabrosas poniéndolas en el caldo de pollo o de res, además del sabor, el caldo se enriquece en vitaminas.

4. Calabaza madura

a) La que se prepara en la iglesia:

01. El día en que se hace el cambio de los fiscales en el templo católico, es el día en que se cuece la calabaza. Debe ser un día miércoles, nunca se cambia este día, a los quince días de que ha pasado la fiesta del nacimiento del Hijo de Dios, ese día es cuando se cambian todas las autoridades de la iglesia católica.

002. Muy temprano se reúnen los fiscales, van a tomar acuerdos, entre que están platicando se van tomando su aguardiente para convivir con todos los que han prestado su servicio en la iglesia.

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

J. Leonarda Glez. Ventura

003. Juuni kua jachara ta'an ra ikin cha cha ni ti'yo. Kuaini, tu cha ni ndi'i jachara ikin, ikan ta kua ketara tata kale chi'in tandi'i ra kuu tatun. Kua keta ta'an tandi'i ra kuu matoma, kua keta ra kuu vika cha'nu, tandi'i ra kua kuta'an ve'e ñu'un.

004. Tu cha ni ketara kua kuu vika chaa, ikan ta kua keta tiñu yoo kua kuta'an chi'in ra vika ta kua ku'un tiñu nuura, tu kua ku'unra nuu kana tiñu chi ra, kuni kati ti kua ndoora tiñu, ta tu ña kua kandara ku'un ra, tuku cha'a kua ku'un tiñu nuu ingara, takan, takan kua kuu ndacha kua nani'ira ta'an ra chi'in ra kua kuu vika kua kuta'an chi'in ra vika chaa.

005. Ru ikin kua'a tu'va ti'yo chi'in kua'a nduta ta chi'in tusun kua ñuu ñivi tichi kisi, ndacha kua kuuru tamaa tuta, ru ikin ti'yo takan tu'va jachara kuu mayoo, chi'in ra vika ve'e ñu'un, kivi uni, cha'un kivi cha cha ni kaku se'e Ndioo.

006. Uvi vita cha kua kuu viko cha kua kaku se'e Ndioo, nuu kua ndi'i kuiya, takan tu'va ra matoma, ra mayoo, ra tatun, ra vika ve'e ñu'un tu'va chikara nika'nu tichi ñuu, kachikan ñi ikin, nduti, palela, nduku, ya'a, ndivi, nuni, tita, a ña kuati ju'va iyo maa ve'eñi; iyo kuiya kua'a ndava'a ikin kua ni'ira ta'an ra, ta iyo kuiya nda'vi jaan cha koo savi, ta ña cha koo va'a ikin.

003. También van a repartir la calabaza que se ha hervido. En la tarde, cuando han terminado la calabaza, llegará el alcalde con todos sus topiles. Se reúnen también todos los mayordomos, estará el fiscal que va a entregar el cargo, todos ellos se reúnen para tratar el cambio de los nuevos fiscales.

004. Una vez nombrado el fiscal principal, ahí declarará quién será el que lo acompañe en esta misión; va uno de los topiles a dejar el mensaje a quien haya sido nombrado, si se presenta al llamado significa que acepta el cargo, pero si no acude o no se le encuentra en su casa, es razón de negativa, y nuevamente tomarán acuerdos para enviar a traer a otra persona, así, así están toda la tarde, hasta que finalmente logran nombrar al que acompañe en las actividades al fiscal principal.

005. La calabaza se cuece con bastante agua, con un bullidor se mueve a cada rato hasta que se bata a manera de atole, esta bebida acostumbra repartir los mayores y fiscales de la iglesia, un día miércoles, quince días después del nacimiento del niño Jesús.

006. Dos semanas antes de la noche buena, los fiscales, los mayores, los mayordomos, y los topiles de la iglesia visitan a toda la gente, en sus casas para solicitar algunos alimentos como calabaza, frijol, piloncillo, leña, chile, huevos, maíz, plátano o lo que hayan cosechado; en algunos años la calabaza se produce bastante y en otras temporadas, cuando las lluvias no son muy abundantes, se escasea la calabaza.

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo Verduras cultivables

J. Leonarda Glez. Ventura



*Ma'a Ximuna xikoña tinana, nduti, ndivi.
Doña Simona vendiendo tomate, ejotes, huevos.*

007. Jamani ñivi ndaa cha iyo ve'eñi ti nuu kua kaku se'e chito'yo ikan kua tisoñi tandi'i cha kua jacha ñivi. Ka'anñi ti va'a cha kua tindee ta'an yo ña chi'in iyo maa ve'eyo ti takan inga kuiya kua'a vi'iga kua koo nuni, nduti, ya'a, a ña inga cha tachiyo, chakan tandi'i ñivi, vasi ju'vani joko kua jamani ta'an maañi, ti nuura chito'yo kua ku'ungan.

008. Ikan kua nduva'a, tichi ve'e ñu'un kua kuinu in tia'va lu'u ta ikan kua nduvilu chi'in chito'yo, ta ma'ñuan kuu nuu kua kakinñi chi ra chito'yo rai, jutu ra Jesuu, chi'in ña Maria, in xiñi lu'u kua jatatora ta'an ra tandi'i ikin, ikan kua tiso ta'an ra nuni, ndivi, nduti, ta tandi'i cha ni ni'ira ta'an ra.

007. La gente se complace en regalar parte de sus productos porque estarán adornando el altar. La gente dice que es bueno aportar esos productos porque es como una reliquia u ofrenda en el altar del *nacimiento*, que así la producción se acrecenta, por eso algunas personas aunque en menor cantidad pero todos participan.

008. El altar se levanta a manera de casa de **una agua**, el techo se arregla con palos y hojas de beliján o plátano, en el suelo casi en medio de la casa son colocadas las imágenes que representan a San José y la virgen María, alrededor de ellos se colocan todas las ofrendas, montones de maíz, frijol, chile, calabazas, huevos, plátanos, entre otros, todo lo que han recolectado es depositado en el altar.

009. Cuando ha culminado la fiesta del nacimiento del niño Jesús, después de ocho días, es cuando se prepara la calabaza, en el atrio de la iglesia, por el lado sur, a la sombra de los árboles de frutillo es donde se colocan las autoridades de la iglesia para realizar este festejo. Las calabazas son quitadas del altar y son llevadas afuera. Los mayores, mayordomos y todos quienes han ido a recolectar las ofrendas son los que buscan prestadas de tres a cuatro ollas de barro grandes, buscan las piedras que servirán de tenamaxtle, prenden el fuego, acarrear el agua y empiezan a cortar las calabazas.

010. Este día es especial, porque todas las viudas llegan a ayudar en este preparativo,

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

J. Leonarda Glez. Ventura

009. Ta'an cha ya'a viko kaku se'e Ndioo ka'an yo i'ya, tu cha iyo cha'un kivi, takan kua ti'yo ikin, chata ve'e ñu'un kua ku'un tandi'i ikin cha ni jamani ñivi ti ikan kua ti'yoru. Ra mayoo, ra matoma, chi'in tandi'ira ni cha'an tichi ñuu, kua ndukura a uni a kumi ta'an kisi ka'nu ndava'a, kua ndukura yuu cha kua kuu chiti ñu'un, kua jatiin ra nduku, kua nakuisora ta'an ra nduta ta kua ka'nda kuatira ta'an ra tandi'i ikin.

010. Kivi takan kua tu'va ta'an ñiña'an nda'vi cha kua tindeeñi nuu kua nduva'a ikin, tichi tako'o chi'in nduta kua nakatañi ta kua ti'iñi ikin tichi kisi, kua ndoo va'a chiti ikin ta kua ti'i ta'an ñi tichi kisi chi'in palela. Ndaani na'a ndava'a cha chiso kisi, ti takan yati kua jachañi chi ru. Kivigan cha chito tandi'i ñivi ñuu ti kua koo ikin ve'e ñu'un, tandi'i rakuati, a ñi ña'a cha'nu kua ku'un ñi ve'e ñu'un ku ki'inñi ikin, ta ra tatun ve'e ñu'un ndiso ta'an ra tako'o ikin cha kua ndakara ve'e matoma, a ve'eru ta'an ru.

011. Ña xe'e nde'eyo ta'an cha kua'an, vachi ñivi chi'in tako'oñi, a chi'in yachin ñi, ndisoñi iti ve'eñi, vasi kua'a ikin kua ti'yo joko ndi'ichi kua jachan ñi. Maa ñiña'an nda'vi kuuñi kua jacha chi tandi'i ñivi kua keta ve'e ñu'un chi'in nda'atiñu nuu kua kindi chi. Ta'an cha tuvi ñivi kua kuiso ikin, ta tu kuiya ña ni cha koo va'an ru, ta ña kua'a ikin ni ti'yo, iyo cha'a ni maara ni jatiñu ve'e ñu'un ña kua ko'oñi ikin. Ta ta'an cha kua'a ikin kua ti'yo, vasi ndaa uvi a uni cha'a ku'un yo ku ki'in yo ikin ni'i ta'an maayo.

son las que lavan los pedazos de calabaza y los colocan dentro de las ollas, lavan las semillas y las agregan junto con las caras de piloncillo. Con ayuda de los hombres suben las ollas sobre los tenamxtles, agregan agua hasta que los trozos de calabaza se cubren. Como a las seis de la mañana debe estar hirviendo la calabaza de modo que temprano se reparta. Toda la gente sabemos que ese día, mujeres, hombres, niños, niñas van a la iglesia con una jícara o bandeja para traer su calabaza, los topiles son los encargados de llevar las bandejas de calabaza batida a casa de los mayordomos, los principales del pueblo y a su propia familia.

011. Es emotivo ver cómo va y viene la gente con sus bandejas con calabaza, con qué delicadeza la cargan, aún cuando este preparado es bastante, debe terminarse de repartir. Las viudas son las que sirven la calabaza a la gente que llega, ellas son las encargadas especiales para realizar este trabajo. Cuando no se junta mucha calabaza y es poco el preparado, mucha gente y sobre todo las autoridades de la iglesia son los que ni siquiera la prueban, pero cuando la cosecha es copiosa, a veces hay que ir por dos o tres veces por el preparado, con tal de que se termine y no se eche a perder.

012. Dice la gente que el sacerdote y las **madres** o monjas son los que consumen los huevos, frijol, maíz y todas las demás ofrendas, cuando ellos no se encuentran en el pueblo, es el mayor de la iglesia quien las reparte equitativamente a todos los que participaron en la recolección.

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

012. Ka'an ñivi ti ra sutu, a maa ña'an sutu tu'va chachi ndivi, nduti, chi'in ñaa ni kuati ju'va nini'i ta'an ra mayoo kivi nicha'an ra ta'an ra tichi ñuu, ta ta'an cha ña yooni sutu keta ñuuyo, ra mayoo kua jacha chi tandi'ira chika chi'in ra ve'e ñu'un.

b) Ikin kuu kuati: a ikin tinu a ikin kua'a kua kuu kuatiru ta kua ndoo ru chi'in nduta, kua ti'iyoy tichi kisi tuu ka'nu, kua ndoo ta'an chiti ikin ta kua kindi ta'an ru tichi kisi, ki'i nduta, ki'i palela ta kua kuiso va'aru, tan in uvi ora.

Ru ikin kuu kachiyo takan ni, a kuu kachiyo chi'in tuta nuni kuichin cha na'a kuii.

Iyo tuku ñivi ti tu'va chi'i ikin chi'in tikasun cha na'a kuii.

c) Taanyo ikin chi'in sikui jundiki: nduvi ta'an ikin tu'va tachi ñivi ñuuyo kuu kua taan yo chi'in sikui jundiki, joko asiin ga ru ikin tinu.

Tu cha ni ti'yoru kua kedayo soo ru ikin, ta ru ikin kua kindiru tichi yachin, kua ki'i sikui ta chi'in nda'ayo kua taan yo ta kua ko'oyo chi ru.

d) Chavixi ikin: ta'an cha iyo viko ka'nu tu'va nde'eyo chi ru ñivi siin ti xikoñi ndi'i nuu chavixi, ikan kuu nuu chitoyo ti kuu

J. Leonarda Glez. Ventura

b) Calabaza en trozos: la calabaza pipiana o calabaza colorada se parte en trozos regulares, se lava y se coloca dentro de una olla de boca angosta, también se lavan las semillas y se agregan, cubrir con agua la calabaza, poner panela o piloncillo. Se cuece por dos horas aproximadamente.

La calabaza se come sola, como un postre, también se acompaña con atole de maíz blanco a manera de desayuno.

Hay otras personas que toman la calabaza batida con totopos, también por las mañanas.

c) Migada de calabaza: los dos tipos de calabaza que mayormente se cultivan en el pueblo se pueden hacer en migada, pero la más sabrosa es la pipiana o negra.

Se desprende la pulpa de la cáscara y se coloca en la jícara, se le agrega leche y con la mano se **miga**, se disuelven los grumos a manera de licuado.

d) Dulce de calabaza: cuando hay ferias en los pueblos vecinos vemos que gentes mestizas venden diferentes dulces, entre ellos, los de calabaza.

La calabaza a medio madurar se le quita la cáscara, se corta en trozos y se pone en agua de cal durante un rato, lavarlos y dejarlos orear por uno o dos días.

La calabaza **pasmada** se cuece en miel de azúcar, canela y anís, se deja enfriar para que queden sólidos los pedazos, en las

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

ta'an java'añi chavixi ikin.

Ikin koto kuti va'a kua jatañi sooru, kua kuu kuatiru ta kua kindiru tichi nduta kaka ju'va ora, kua ndoo ru chi'in nduta ta kua naiti ndikoru, ikan kua ndooru uvi kivi.

Kua ti'yoru chi'in nduxi ñuti vixi -asuka-, kua ki'in kalela chi'in ani, tu cha ti'yo va'aru kua nduvichin ru ti takan kua kia'viru nuu iyo viko.

e) Suvi ikin: takan tu'va chachi ta'an yo ikin, cha kua java'ayo suvi, chatiñuyo ñuti nuni kua'a, nuu tutu ka'anchi kuenda **Tandi'i cha nduva'a chachiyo chi'in nuni**, ikan cha ni cha'ayu kuenda ña kaa java'ayo suvi ikin.

001. Ru nda'a vichin cha'a chatiñuyo cha java'ayo suvi ikin. Ru nda'agan ni chatiñu jaan ñivi ñuuyo cha kindi jini ve'eru kivi iti chata, kivi kuun ra savi, kotoyo ku'va cha koo ve'e ñivi kivi takan, maa ve'e yutun, takan ta ni natuvi ve'e ndo'o i'i chi'in tiyo cha ndasi jini ve'e, ta vitin ti maa ni ve'e ndo'o kayu, chi'in kaa na'nu indi jiniru maa ni simendu kuuru vitin.

002. Ta'an cha kuun ra savi kuati, ni ña kee ñivi ku'un ru tichi ku'u, iyoru ta'an ru ndi'i nduku cha ti'yo nduti a yuva lu'u, ti rukan ña kumaniru tu cha kicha'a kuun ra savi, kuu ndava'aru, yutaru, ta asiin ru; tichi kisi a kasitu kua ti'yo nduta, tu cha chisoru kua ki'i

J. Leonarda Glez. Ventura

fiestas se venden como golosinas.

e) Tamales de calabaza: otra manera como consumimos la calabaza es haciendo los tamales con pinole de maíz colorado, está explicado detalladamente en el capítulo 1 **Platillos que se preparan con maíz.**

001. La hoja de beliján se usa para envolver los tamales de calabaza. Esta hoja se utilizaba mucho para techar las casas durante el tiempo de lluvia, por eso no se debe olvidar, era muy importante en la vida cotidiana de nuestro pueblo, conocer cómo eran las construcciones, entonces no había casas de adobe, menos de tabiques, como ahora se ven, eran de palos, con techos de varas y hojas, posteriormente se usó la teja y ahora las paredes son de tabicón y techos de lozas de cemento.

002. La gente sufría mucho cuando había tepaquiagüe o temporal, casi no salía al campo, hay quienes se quedaban sin leña, ni siquiera para cocer chepiles menos para cocinar frijoles; los chepiles nunca faltan cuando ha iniciado la temporada de lluvia, de color verde, de hojas crecidas redondeadas, son muy sabrosos; en un jarro u olla se pone a hervir un poco de agua, cuando está hirviendo se agregan los chepiles con una poca de sal y un diente de ajo. Hay quienes acostumbran agregar chiles tikuxi o de bolita, porque nadie come los alimentos sin chile.

003. Cuando la lluvia no cesa, obliga a los hombres a ir al campo a traer aunque sea leña húmeda. El problema es para la mujer quien trata de orearla hasta lograr dar de

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

axu jiniru. Tu'va ki'i ya'a tikuxi, nuuan, ti takan nduasiin cha kachiyo, ti yooni ñivi kua kachi tu ña'ni ya'a kua ki'i nuu jita.

003. Ta tu ña'niga nduku, kua janiniru ku'un ru vasi chi'in savi, nduku vixa kua kichi. Ña'ni kuniru rai ta'anru ti na nde'e maa ñasi'ira ña kaa kua java'aña ta kua naaiti nduku cha ni cha ndukura tichi ku'u, ña'ni ña kaa kuniruan, na ku'vaña cha kachira ti cha nikundee kuisora nduku vixa, ta ru'kan ti veegarú, vasi ja'nda lu'u chi ya'a kachi yatira, tundo'o tu ti'yoniru chi'in nduku vixagan; chakan iyo ñivi ti chi'in kivi kua jatotoñi kua'a nduku ta kua kasiñi chi'in nda'a vichin cha'a a chi'in ru nda'a tutu, ti takan ru ña'agan ña kua nduxaan ña chi'in nduku vixa, ta ñaa kua kumani jita i'ni, vasi ni'i kua kuun ra savi.

004. Ta'an cha ni'i jaan ya'a tati, ru ñivi cha'nu tu'va kutañuñi ti chitoñi ti ru yutun vati ka'nu ña kundeeru, tu'va nduvaru. Chakan iyo itu'un cha tu'va java'añi cha'nu ñuu chi ra tati, i'ya kua ka'anyu ña kaa tu'va java'añi:

005. Ndukuyo chi ra rai, a ñi ña'an ni kaku nuu ndi'i, ru **lee**, ru xatun, rukan kua kundaru nuu ke'e, kua ndukuñi iin miti ta kua kunaaru chi nda'a va'aru, chi'in miti kua kicha'a ka'ndaru kumi ta'an kuruu ka'nu chi tati, in kuruu chio kee nikandi, inga kua ka'ndaru chio chiso nikandi, inga tuku iti xuu, ta nuu ndi'i iti siki. Nuu ndi'i chakan,

J. *Leonarda Glez. Ventura*

comer a su familia; por eso mucha gente previene estos sufrimientos y antes de que llueva, pone sus tareas o pilas de leña junto a la cocina, cuidando de que encima de éstas esté cubierto con hojas de beliján o alguna lámina de cartón, creo que es la mejor manera de no hacer enojar a la mujer cuando le pidan de comer.

004. En época de ventarrones, la gente se preocupa mucho por temor a que los árboles frondosos lleguen a caer o derramarse. Por eso hay algunas personas que realizan ceremonias para que el Señor Viento se apasigüe y es la siguiente:

005. Se busca a una persona, hombre o mujer que haya nacido al final de todos los hermanos, el chocoyote, se colocará en el patio, empuñará un machete con la mano derecha y con él iniciará a hacer cruces en el aire, hacia los cuatro puntos cardinales hará lo mismo, iniciará la primer cruz hacia el lado donde sale el sol (Este), luego hacia donde se oculta el sol (Oeste), después hacia el lado de abajo (Sur) y al final hacia el lado de arriba (Norte). Cuando termina, encajará la punta del machete en el lugar donde estuvo parada la persona, luego se tendrá que esperar a que cese el ventarrón, esta es una de las creencias y participación de las personas chocoyotas para asustar al viento cuando está muy enojado.

006. Otras personas comentan que, cualquiera puede hacer esta ceremonia, no precisamente debe ser gente chocoyota quien debe clavar el machete en el patio, porque de repente el ventarrón es tan

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

kua kaanru miti ma'ñu nuu cha kundaru, maa nuu cha kundaru, ikan kua ndooru miti, kua ki'iru tichi ve'e, ta kua kuaturu ta'anru ndaa oora kua kutaxin tati, tu kutaxinru, ta tu ña kutaxinru takan nika.

006. Ingaru ka'an ti, ndaa ni kuu ni ñivi kua kaan miti nuu ke'e vasi ña yuu ra xatun, ta iyo cha'a tu ña va'a kaanru, kundee tati jake'ne miti nu ñu'un. Tukururu ka'an ti tu cha kendaru miti nuu ke'e ta cha ndisoru ñaa, chi nda'aru kua kicha'a kaniru ñaa chio vachi tati, ti takan kua ndasi nuuru tati, ta taxini kua naa tati ri. Inga ñi tu'va taa ramuu tu'va nani'iñi kivi viko matoma ramuu jini ve'eñi, ti ramuu ii kuuru.

007. Ta'an cha kicha'a kuun ra savi sii xaan kuni rakuati, tu'va sikiru nuu ke'e ta'an cha kuunra, chitiru chi'in nduta savi, iyo ingaru ta'an ru, vasi ña kuniru kutiru joko tu kua'anru ku'u ta kua kuun savi iti vachiru ndi'iru kua tii. Ña'ni ndichan kua kindi cha'aru, chika maaru chi'in cha'a ndii, chikaru nuu nda'yu, chakan iyo cha'a tu'va kana kue'e jiniru, a cha'aru, tu'va kana ndi'i ta'yu jini rakuati, inga cha'a tu'va kee tila'yu cha'añi. Ta'an cha kana ndi'i jini chi'in tila'yu cha'ayo, kata xaan ru, viaru tila'yu ni'in xaan ndukata cha'ayo java'aru, ni ña kundeeyo iyo cha'a.

008. Ru tu'va kee tila'yu ndaa niñi tu'va kana cha'aru, ni'in xaan ketiñiru ta'an ru, iyoñi tu'va taa nduta kayu, ñii, ta iyo ingañi

J. *Leonarda Glez. Ventura*

fuerte que avienta el machete. Hay quienes dicen que después de haberlo colocado en el suelo debe tener un poco de ceniza que será aventada con la mano hacia el lugar de donde viene el aire, se hace esto para que se le empañe la vista al viento y ya no llegue tan fuerte, haciendo esta ceremonia cesa. Otra de las costumbres es que en la parte posterior de la puerta de la casa, se debe colocar un ramo de palma, de los que se bendicen cuando es la fiesta de mayordomía de San Ramón.

007. Cuando inicia la temporada de lluvias lo niños se alegran mucho, porque salen al patio para recibir las primeras gotas, se bañan con el agua de la lluvia, hay otros que aunque no quieran bañarse, cuando los sorprende en el camino a casa. Después de la jornada de trabajo en el campo, la lluvia los empapa, algunos acostumbran caminar descalzos para no resbalarse con el lodo, a veces eso les afecta porque en los pliegues de los dedos de los pies les sale tila'yu - tindayu- dicen en castellano que es un tipo de hongos, también en la cabeza les nacen granos. Estas infecciones son muy molestas, dan mucha comezón, sobre todo los tila'yu, al rascarse dan ganas de seguir rascando hasta desangrar la piel, son insoportables.

008. Se acostumbran diversos remedios para tranquilizar el escozor de los dedos de los pies cuando se contrae el tila'yu, algunos usan petróleo untado, otros sal, y unos más usan las hojas de una planta llamada **chian**, esta malva nace en época de lluvia, despide un aroma muy penetrante, casi picoso; se buscan de tres a cuatro

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

tu'va chatiñuru nda'a **ku'u axin**, ru ku'uan tu'va kana maaru tichi ku'u tu cha kicha'a kuun ra savi, xaan ju'va xikoru tu kua ta'niyo chi nda'a lu'uan; kua ndukuñi uni a kumi ta'an nda'aru, chi'in nuu nda'añi kua kuvi nda'añi, kua kosoñi ju'va lu'u ñii, ta kua taañi chi ru nu iyo tila'yu, va'a xaan nda'a lu'ugan cha nduva'añi.

009. Tu'va kanañi tila'yu ti ta'an cha kuun ra savi tu'va kuinari koo ndi'li iyo tichi ñu'un, ru nani tila'yu, ta rukan java'a cha jata'yu cha'a ñivi, ru tindaku cha'aru kue'e cha'añi.

010. Tu kuniyo ti kukuita cha kata cha'ayo ta'an cha kana tila'yu chi maayo, va'a jaan ti tichi nduta i'ni kua ki'i cha'ayo java'ayo, ñoso cha i'ni kundee maa cha'ayo; kua'a lu'u nduta kua jakuisoyo, kua ki'i ñii ku'va kua nduu'vagan, tanjaan kua kindi cha'ayo tichi nduta; uvi a uni kivi kua java'ayo ru tatangan.

5.- Ikin tu'va chachi kiti: ta'an cha kua'a jaan ikin cha koo tichi ituñi, yooga kuni kachi ikin ve'eñi, kua jamaniñi chi ñiviñi a ñivi va'a iniñi. Iyo cha'a yatin jaan kua ndi'i ita kua kachi kiti janañi, ta ikan kuu nuu kua nduku nuuñi kora nuu kua kachi jundiki, ikan chachiri itu cha naaiti chi'in ikin kua'a soo vita cha ni ndoso nuu ituñi.

Ru ñivi xuuchii jundikian kua ka'ndañi ikin ta kua jakachin ñi chi jundiki janaru.

J. Leonarda Glez. Ventura

hojitas y con las yemas de los dedos se restriega, se agrega un poco de sal y se coloca la pasta en el lugar afectado. Es bastante bueno este remedio porque alivia la comezón, cicatriza las heridas y desaparece este padecimiento.

009. La gente se enferma constantemente de tila'yu porque camina descalza, al llover tanto, en el lodo se reproducen las lombrices de tierra que al poner sus huevecillos producen la infección en los pies.

010. Cuando no se tiene **chian** a la mano, es de mucho alivio el agua caliente, en una olla se pone un poco de agua a calentar casi a hervir y se le agrega sal, el agua caliente se coloca en una bandeja donde se meterá el pie, el agua debe ser tan caliente como aguante la persona, de dos a tres días seguidos repitiendo este remedio se cura el tila'yu.

5.- Calabaza como alimento para el ganado: cuando la producción de la calabaza es abundante, casi ya nadie quiere consumirla, se regala a la familia o a las amistades. Cuando hay escasez de pastura, los guamiles son rentados para que el ganado tenga alimentos, en ellos queda el rastrojo y calabazas coloradas de cáscara blandita.

Los dueños del ganado, corta las calabazas en pedazos pequeños y se los da de comer a las reses.

También se dan a comer a los marranos, les gusta mucho porque son dulces.

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

J. Leonarda Glez. Ventura

Cha'a ta'an ñi ikin chi kini janañi, asiin chachirian chi ru ti vixiru.

6.- Chiti ikin: ta'an cha kua ka'ndañi ikin, tandi'i chitiru kua kani'i va'añi, kua ndooru chi'in nduta. Iyo cha'a kua kuiso ta'an ru chi'in ikin kua kachiyo. Tu ikin kua kachi kiti janañi, tandi'i chitiru kua ndoo chi'in nduta, kua ki'i ju'va ñii nuuru ta kua kindiru nuu yuvi ta'nda, kua kakin ñi nuu ke'e ti takan kua naiti va'aru, kua'a kivi kua kindiru nuu ndii, ndacha kua naaitiru ta kua kani'i va'añi, vasi in kuiya joko ña tiviruan.

a) Chiti ikin yatan: nuu chiyo kua yatan chiti ikin cha kua kachiyo, tu cha ndi'i taañi jita, ikan kua ti'yoru, kua ñuuyo chi'in nda'ayo a chi'in ru ndaku yukun ku'va kua ti'yo va'aru, koto kua kayuru.

Takan ni kua kachiyo chi ru, kua kendayo sooru, ta iyo cha'a, ta'an cha yaxin lu'u kaa sooriru ndikanii sooru kua kachi ta'an yo.

b) Ya'a taxin: tu cha ni ti'yoru chiti ikin, kuu kua yatan ta'an ya'a iti, kua kundi'iru nuu yoso, kua ki'i axu chi'in kando'o, ki'i ju'va ñii, kuva nduasiin chi.

c) Chiti ikin chi'in kuñu: kua kundi'iru chiti ikin chi'in ya'a kua'a, ya'a na'nu cha ni yatan ta nduvidaru nuu nduta, kua ki'i nda'a kando'o. Ru kuñu kini a kuñu tiñuu kua yatan ru chi'in xa'an, tu cha ndasun ru, kua ki'i ya'a jiniru, ta kua kuiso va'aru ndacha



Asiin ti'yo ve'e ñu'un.

Sabrosa la calabaza que cuecen en la iglesia.

6.- Semillas de calabaza: cuando parten una calabaza, las semillas se sacan para lavarlas. Algunas veces se les pone a hervir junto con los trozos. Si las calabazas se les da de comer a los animales, las semillas son lavadas, le ponen una poca de sal, luego son colocadas sobre un petate que es expuesto en el patio para que se sequen durante varios días. Una vez que las semillas estén completamente secas ya se pueden guardar hasta por un año.

a) Semillas de calabaza tostadas: para cocer las semillas es en el comal, cuando han terminado de hacer las tortillas, se colocan y con la mano o el barrecomal se

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

kua nduvita sa'an, tu nde'eyo ti kua'an ndoko ya'a, kua ti'iyu ju'va nduta, ti takan kua kuiso va'aru.

II. Nduti:

1. Yo'o nduti: kua'a ñivi tu'va tachi nduti, nuu iyo itu ka'ni, a ta'an cha kuun ra savi, joko ña tuvi ñivi tu'va chachi yo'o nduti, ta cha nde'eyo ti ñivi inga ñuu tu'va chachi chi ru, chakan jakotoyu i'ya, ti takan kutuni iniyo ta ndukuyo ku'va nduva'ayo chi ru ta kachi ta'an yo, ti tundee ini kuu ta'anru.

a) Tuta: nuu yuta kua ka'ndayo, kua ndooru chi'in nduta ta kua ti'yoru tamaa yo'o te'e ikin, kua kundi'i ya'a kua'a chi'in axu, chi'in yuchan, kua kuiso va'achi, tuta lu'u kua kuuru.

2. Nduti vita: ñivi ñuuyo tu'va tachiñi nduti vita, in yoo susava cha ni tachiñi ta cha tu'va chaa ita kuichin nuuru, ta cha nachaa nduti, ta in nuu nda'ayo cha naniru nduti, ña kuii jaan ru, asuru, rakuati ña'a tu'va cha xiko chi ru, ve'e ñivi tu'va kacha'an ñi, kuenda kaa a kuenda tako'o tu'va kia'viru, takan cha iyo maa ku'va xikoñi chi ru. Kivi iti chata ti samañi tako'o nduti vita chi'in ndivi a chi'in nuni, ña cha iyo maa ve'e ñivi, ti takan ña chatiñuñi xu'un, maani cha kasamañi nda'a tiñuñi.

a) Ti'yo ru: kua ndooru ta kua ti'yoru chi'in nduta, kua ki'i ñii chi'in axu, tu cha ni ti'yoru,

J. Leonarda Glez. Ventura

mueven para que se tuesten y no se quemem.

Las semillas se comen solas, se les quita la cáscara y solo la pulpa se consume, cuando la cáscara es delgadita se pueden comer con todo y la cáscara.

b) En salsa: una vez tostadas las semillas se muelen en el metate, con chile seco asado, ajo y una rama de candó o pitiona, se pone sal al gusto.

c) Pipián con carne: para hacerlo es con semillas de calabaza tostadas, chile guajillo y chile costeño tostados y remojados, se agregan ramas de pitiona o candó y ajo, todo esto se muele hasta tener una pasta. La carne de puerco o de pollo se fríe, cuando está tostada se le agrega la salsa de semillas de calabaza, se deja hervir lo suficiente hasta que la carne se ablanda, si vemos que el molito se va secando, hay que agregar un poco más de agua para que logre cocinarse.

II. Frijol:

1. Guías de frijol: Mucha gente acostumbra sembrar frijol, cuando siembran milpa en terrenos de humedad, o en tiempo de lluvia crecen muy bonitas las guías, pero poca es la gente del pueblo que acostumbra guisarlas, sin embargo es un platillo nutritivo y por eso lo comentamos aquí, porque es una posibilidad de alimentación.

a) Atole: las guías tiernas se cortan, se lavan, se cuezen como las guías de calabaza, moler chile seco y ajo, agregarlo a las guías, se le pone masa para que espese.

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

takan ni kua kachiyo chi ru, itu'un ni ru yakua kua jetayo, tandi'i maa nduti chi'in sooru kua kachiyo, ki'i ya'a kua'a cha ni taxin, a ya'a tikuxi.

b) Chi'in ya'a kua'a: iyoru ñivi tu'va kundi'i ya'a kua'a chi'in axu ta kua ki'i jiniru, asiin ta'an ru cha takan.

c) Kalu: ta'an cha chiso kuñu jundiki, kuu kua ki'i ju'va nduti vita, ta asiin ta'an ru cha takan.

3. Nduti kuata: yo'o kuu cha'aru, kuu jaan nuu nda'aru, ita kuichin kuati tu'va chaa nuuru, ta ta'an cha kana nduti nani ndava'aru, iyo nuu va'a jaan ñu'un joko keta maa ta in sava sokoyo cha naniru nduti kuata, chakan kuu siviru takan kaa. Ta'an cha yutaru kuiiru ta kuiñiniru. Kuenda sukun tu'va xiko ñivi ve'e ya'vi a ve'e ta ve'e ñivi kua'an kaxiko rakuati chi ru.

a) Ti'yoru: kua kuu kuationu, kua kuisoru chi'in nduta, chi'in ñii chi'in axu, cha latini tu'va chachi rakuati. Joko tu ka'vi tundo'o iyo chi ñivi, ña tu'va jakachiñi, koto nduka'vigañi, ti vichinru nduti i'ya.

b) Kalu: ta'an cha ti'yo kuñu jundiki a kuñu tiñuu kua ki'i ju'va nduti kuata ta chicha ndusiin cha kua kachiyo.

J. Leonarda Glez. Ventura

2. Ejote morado: la gente acostumbran sembrar el frijol blando, al mes y medio que lo han sembrado empieza a florear, sus flores de color blanco. Después empiezan a brotar los ejotitos, crecen del tamaño del largo de la mano, son de color morado, las niñas acostumbran ir casa por casa a ofrecerlos, las cubetas o bandejas las utilizan como medidas para llevar a venderlos. Antes intercambiaban las bandejas de ejotes con huevo, maíz, o algún otro producto que tenían, casi no se utilizaba el dinero, se practicaba más el trueque de los alimentos.

a) Hervidos: se lavan y se ponen a hervir en agua, se agrega sal y ajo, cuando se han cocido se les puede consumir así solamente. Se quita la yakua -hilos que tiene a los lados el ejote-, los frijoles con todo y cáscara se comen porque se ablandan muy bien, se les puede agregar salsa roja, o chiles de bolita.

b) Guisados: algunas mujeres los guisan, el chile seco y ajo se muele, se cuele y se agrega a los ejotes cuando están hirviendo, de esta manera toma otro sabor.

c) Caldo: Cuando se cuece carne de res, se le agregan ejotes y se guisa en rojo, mucho más sabrosos.

3. Ejotes de cuarta: es una planta trepadora, sus hojas son de color verde, da flores color blanco, cuando crecen sus ejotes son muy largos, donde la tierra está bien abonada los ejotes alcanzan a medir media brazada, casi tres cuartas de la mano, de ahí su nombre. Cuando están tiernos son

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables



Nduti vita - ejote morado

c) Chi'in ndivi: tu cha ti'yoru cha takan ni kuu kua yatan ru chi'in xa'an, kua ki'i tikumi kuu kuati, kua saka nuuyo uvi ta'an ndivi tiñuu ta kua sakaru chi'in nduti cha ni yatan, asiin ta'an ru cha kachiyo chi ru takan.

4. Nduti kuiya -Letun-: va'a ta'an ru nduti kuiya a nduti letun ka'an maa ñivi ñuuyo, ña nani jaan ru nduti i'ya joko taki chachiyo chi ru, ta'an cha kua'an chitiru ti ndi'i nuu cha ka'yu ñu'un chi ru, cha kua'a, cha kuii, cha cha'a.

a) Ti'yoru: kua kedayo cha pi'lu yu'uru ta

J. Leonarda Glez. Ventura

de color verde y delgaditos. Por manojos se venden en el mercado o las niñas van de casa en casa a ofrecerlos.

a) Hervidos: cuando se cortan los ejotes se despedazan en trozos pequeños, se ponen a cocer en agua, sal y ajo, sin guisarlos -en blanco- se les da de comer a los niños. Pero cuando tienen alguna enfermedad que les impide comerlos no los recomiendan, porque se consideran fríos.

b) Caldo: cuando se hierve carne de res o de pollo se le puede agregar ejote de cuarta para enriquecerlo.

c) Con Huevo: cuando los ejotes ya están cocidos se pueden cocinar con un poco de grasa, se agrega cebolla picada, si ya está sazonada se agregan dos huevos batidos, se mueve hasta que se cocina el huevo, son muy sabrosos estos ejotes.

4: Nduti kuiya -Letun-: este ejote se nombra así porque en castellano no tiene una traducción exacta, pero se deduce que porque cuando va madurando se pigmenta de color verde, azul, morado, la palabra **letun** significa *listón*.

a) Hervidos: se les quita la puntita y se lavan, en una olla se ponen a hervir con agua, sal y ajo, se consumen con salsa de chile seco o se les machaca chile de bolita.

b) En caldo: se acostumbra agregar al caldo de res, cuando la carne está a medio cocer, se le agregan los ejotes ya limpios.

5. Frijol negro: en el volumen uno del

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

kua ndooru chi'in nduta, kua ti'yoru chi'in axu, chi'in ñii ku'va va'a kua kachiyo chi ru, tu cha ni ti'yoru, kua kaxion ya'a kua'a, a ya'a tikuxi, ña kaa kuni maayo kachi chi ru.

b) Kalu: va'a ta'anru cha ki'i jini kalu jundiki, tu cha kua'an ti'yo kuñuan tanjaan kua ki'i nduti tichi kisi kalu, koto kua ndoyoru, ña kua'a kuisoru.

5. Nduti tuun: nuu tutu nani **Ña kaa iyo yo chi Ñuu Chikua'a**, nuu itu'un, ni natu'un yo kuenda tu'un **Ta'an cha iyo ndii**, nuu nda'a tutu ucha xiko in 141, ikan ka'an chi ti nduti tuun tu'vañi jakachi chi ñivi keta ve'e nuu kandi ndii, joko ña ni ka'an yu ña kaa nduva'a ndutigan, chakan nini jaan vitin ti kua ku'vayo kuenda ta cha katio ti ta'an cha kava kuruu una kivi, ikan kuu nuu ña kumani nduti tuun ti'yo chi'in xa'an cha kua jakachiñi chi ñivi va'a iniñi, vachi tu'va nde'eñi tundo'o chi'inñi, chakan nini ta'an kua kotoyo ñakaa iyo tundo'o ve'e ñivi nuu cha kava ita una kivi.

Kua naiti nduti nuu yo'oru tu kuniyo kachiyo nduti tuun, kua ka'ndayo nditi kuati nduti ta kua kosoru nuu yuvi ta'nda, kua tisoyo nuu ndii ta in uvi a uni kivi ndacha kua naaiti va'aru. Iyoru ñivi tu'va kani chi'in yutun kuati ku'va kua kee nduti tichi nditi. Iyo tuku ñivi ti chi'in nda'aru kua jukunñi nduti, tichi tako'o kua kani'i va'añi nduti, ta chañi nduti kua kindiru nuu ke'e, ikan kua jatotoñi chi ru, va'aru cha kua ka'miru xuu

J. Leonarda Glez. Ventura

título **Vida Cotidiana de Jicayán**, de la misma autora, en la página 87 explicamos el tema **Cuando una persona fallece**, en el párrafo 411 hicimos mención de que en ese acontecimiento solo se da de comer frijoles negros guisados, pero no mencionamos el procedimiento, además, cuando se levanta la cruz de los ocho días, es donde nunca faltan los frijoles negros fritos que es lo que se da de comer a las amistades, los que vienen a acompañar a los dolientes, por eso es necesario comentar acerca del festejo de la levantada de las flores de los ocho días.

Para obtener el frijol negro, se deja secar el ejote en las plantas, desprenderlos y colocarlos sobre petates viejos y se deja secar por dos o tres días. Algunas personas acostumbran golpear con palos de manera que se abran las vainas y los granos de frijol se desprendan. Otros en cambio prefieren despigar con las manos cada una de las vainas secas y van juntando los granos de frijol en una bandeja y las cáscaras se amontonan en el patio, las cuales sirven para usarlo en la cocina para avivar el fuego o como forraje para el ganado vacuno, la paja de frijol las ponen en redes o costales de ixtle para transportarlos.

a) Hervidos: para cocer el frijol negro se procede a limpiarlos de la basura o algunas piedrecillas, se lava y se pone a cocer a fuego lento en olla de barro de boca pequeña. Se les pone suficiente agua, ajo y cebolla; cuando están a medio cocer se les agrega la sal y epazote, cuando los granos de frijol se han abierto, se baja la olla del fuego, algunas personas acostumbran comerlos así, agregando chile verde picado

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

kisi, ta va'a ta'anru cha jakachi ñivi chi jundiki janaru, kua kindi va'aru tichi yono a tichi tindaa, ti takan kua kuiso ñivi chi ru.

a) Ti'yoru: cha kua ti'yo nduti kunichi ti kua javiluyo chi ru, kua kendayo cha'an a yuu kuati ñu'un chi ru iyo cha'a, kua ndoo va'aru chi'in nduta, kua kuisoru, vita vita ñu'u xuu kisi tuu, ti takan taki kua ti'yo nduti. Kua'a lu'u nduta kua ti'yo chi kisi, axu chi'in tikumi, tu cha kua'an ti'yoru nduti kua ki'i ñii chi'in minu chatu, tu cha ndata nduti kuni ka'an ti cha nindoyo va'aru, kuu kua kachiyo chi ru, ki'i ya'a kuii kukuati a ya'a iti cha ni yatan nuu chiyo.

b) Ti'yo chi xa'an: tu cha ti'yo va'a nduti kua kundi'iru chi'in yuu chaxin ya'a, a chi'in tikasin yutun. Kua koso in kisi ndaa nuu ñu'un, tu cha saa kisian kua ti'yo xa'an kini a xa'an yuti, kua ti'yo tikumi ndika na'nu, tu cha yatan tikumi kua ti'yo nduti cha ni kundi'i, kua ñuuyo nduti ndacha kua kuiso va'aru. Chi'in ya'a taxin kua kachiyo nduti, a ya'a kuii a ya'a kua'a.

Ña kua kumani nduti tuun ta'an cha kandi ndii, joko ta'an cha kava ita una kivi jakachi ta'anñi chi ru, ta cha kati ti nini jaan kunichi kotoyo ku'va kava kuruu una kivi chakan jaxiniyu ti va'a ti kua natu'unyo ju'va ku'va kuu tundo'ogan, chakan ka'an yu i'ya.

T'an cha chakava ita ñivi ni chi'i

001. Ta'an cha kandi ndii, ve'era kua

J. *Leonarda Glez. Ventura*
o chile seco asado al comal.

b) Fritos: cuando el frijol negro ya está cocido se martaja con la piedra para hacer salsa o con una cuchara de madera. Se coloca al fuego una cazuela, manteca o aceite, se ponen rodajas de cebolla, cuando ya se han dorado, se vacía el frijol martajado y se sigue remoliendo hasta que los granos de frijol se han desbaratado. Se mueven constantemente hasta que hierven. Los frijoles fritos se acompañan con salsa de chiles secos, chiles asados al comal, o salsa de chile verde.

El frijol negro nunca falta cuando aguien fallece, pero también en la ceremonia de la levantada de cruz de los nueve días y como la comida es tan importante que se ofrece a la gente que acompaña a los dolientes, por eso ahora comentaremos cómo se realiza el novenario o levantamiento de la "sombra" del difunto.

Quando se tienden las flores de un difunto

001. Cuando alguna persona fallece, su cuerpo se tiende en su casa, se le coloca sobre un petate, éste se pone sobre una mesa de la iglesia o sobre una cama. Se le sepulta con un petate ya sea dentro de la caja, o enrollado a un lado de la caja dentro de la bóveda. Una vez que lo sacan de casa para llevarlo a sepultar, dejan en el patio la cama o mesa, y en su lugar, en el suelo se hace una cruz con ceniza, adornar con flores y velas o veladoras prendidas, esta señal se sigue adorando como si estuviera tendido el cuerpo.

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

kavachi, nuu yuvi kua kundira, chata vitu ve'e ñu'un a nuu chito. Chi'in yuvi kua kuchi ndii, a kua ki'i tichi chatun, a xiñichi, joko kua ku'un chi tichi ve'e ndii. Tu cha kua'an ndii kamasandu, kua kee nuu ke'e vitu nuu ni kandira, ta nuu ñu'u, xuu chito a xuu vitu nuu cha kandira ndii, chi'in ñaa kua taañi in kuruu, kua kakin ta'an ñi ita ta kua taañi tima chi'in tima indi tichi vasu kuati, ti chakan cha'achi kuenda ti ikan cha kandira ndii.

002. Juuni kivi kua kuchi ndii, cha kuaini kuii, ta in kaa u'un a kaa iñu cha kuaini kua kicha'a nakuatu jinira ndii; juunira ni nakuatu kivi ni ndoyo ñu'ura kua nakuatu tandi'i kivi ndacha kua kukava itara, kua nduku ta'anñi chi ñiña'an tu'va nakuatu ti ku'un ta'an ñi. Iin kivi cha cha ni chuchira tanjaan kua kukava itara ndii, tu ñivi cha'nu nich'i, joko tu vekuati ndoyo ñu'un, una kivi ta cha kava itaru, ti sandu lu'u kuuve, tu'va nakuatu ñivi jinira ti takan kuiti jaan kua keta inira -animara- nuu ra ndioo ri.

003. Ru xuuve'e nuu ni chi'i ndii, kua ndukuñi ña cha kua ku'va kachi ñivi kua keta ndi'ini una kivi cha kua nakuatuñi, kua ndukuñi kajuee, paan, nduta vixi, suvi, ja'nda xa'an a ñaa cha iyo maa ve'eñi.

004. Kua'a jaan kunichi ta'an cha kua kukava itara ndii, ñivira kua nduku tandi'i nda'atiñu kua chini ñu'uchi ta ku'varu: **nuni, kaka, nduti tuun, ñuti** cha kua kuinu

J. Leonarda Glez. Ventura

002. Se acostumbra rezar durante todas las tardes a partir del día en que se da sepultura al cadáver, algunas personas prefieren en las noches, otras como a las cinco o seis de la tarde; por lo regular se contrata al mismo rezandero que acompañó al cuerpo a darle sepultura y se va a invitar a las mujeres que lo acompañan, quienes se encargarán de realizar los rezos hasta que se levanten las flores a los nueve días. Nueve días deben completar cuando se trata de una levantada de cruz de adulto, pero cuando es niño, solamente se rezan ocho días porque son angelitos, dicen que ellos no tienen pecados; los rezos se realizan para ayudar a que el alma del difunto llegue pronto ante Dios.

003. Durante los días que va la gente a rezar, los dolientes se esmeran en preparar una merienda que consiste en café, pan, refresco, tamales, memelitas de manteca o alguna cena, según sus posibilidades.

004. Son muchas las provisiones que se tienen que conseguir para realizar esta ceremonia, a veces los familiares, compadres o ahijados participan con algunas despensas y lo que haga falta lo consiguen los dolientes o familiar directo de quien ha fallecido, algunos ingredientes son los siguientes: **maíz, frijol negro, cal, leña, harina para hacer el pan, huevos, canela, sal, chile, café, chocolate, piloncillo, aguardiente, refrescos, cervezas, manojos de tabaco, cigarrillos, papel, velas, manteca, flores y carne.**

005. Anteriormente y sobre todo la gente de escasos recursos solamente ofrecía

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

paan, ndivi, kalela, ñii, ya'a, kajuee, si'va, palela, ndixi xaan, nduta vixi, nduta uva, sukun inu, xanu tutu, tima, xa'an, ita, chi'in kuñu.

005. Kivi iti chata ti, maani nduti xa'an tu'va jakachiñi ti nda'vi jaan cha koo ñivi ñuuyo, joko vitin ti cha'niñi kini, a tiñuu, ta iyoru ñivi kuka tu'va cha'ni a tixu'u a jundiki, ti takan keta ndayu kua kachi tandi'i ñivi kua kuta'an chi'in ñivira ndii.

006. Tu'va ndukura ta'an ra chi ra **mandoni**, ra kua kuu yu'u ñivira ndii, ra kua ku'va kuenda tandi'i cha kua ndukura xuu ve'e nda nuu kivi ke'ne tundo'o ndacha kua kukava ita una kivi.

007. Ta'an cha kumani in kivi cha kua kukava ita, kua kicha'a keta ñivi ve'era ndii, kua ku'un tumani ini chi'in ñi, a kuu ti kua kuisoñi in makila nduti, a nuni, a itu'un a uvi tiñuu, a yuti ndixi, a xu'un, chi'in in sukun ita chi'in tima, ku'va iyo iniñi tindee ta'anru.

Tia'va:

008. Ndaani na'a kivigan kua keta ñivi, ikan ta kua kicha'a jatiñuñian, ñiña'an kua kicha'a ndikoñi cha kua kachi tandi'i ñivi vachi tu'va, ti kivigan kua kuinu tia'va nuu kua kuteku ñiña'an, nuu kua nduva'a cha kua kachi ñivi; ra rai ta'anra kua ku'un ra chichi ku'u, kua ndukura ta'anra tandi'i si'in, yutun nani, in sukun yo'o ku'u chi'in ru nda'a luma kua koso jini tia'va, a kuu ti chi'in

J. *Leonarda Glez. Ventura*

frijoles guisados, hoy día, se acostumbra sacrificar puercos, gallinas y quienes tienen suficientes recursos matan chivos o res, porque de esa manera la comida alcanza para toda la gente que acompaña a los dolientes.

006. Los familiares buscan el apoyo del **tata mandoni** quien es la voz y el que organiza toda la ceremonia, desde que fallece una persona y continúa hasta la levantada de cruz.

007. Las amistades más cercanas llegan un día antes de la levantada de cruz para ayudar en los quehaceres, para participar en esta ceremonia se acostumbra llevar **limosna**, que consiste en una maquila de frijol, maíz, chile, una o dos gallinas, medias o garrafones de aguardiente, dinero y/o manojos de flores y velas, de acuerdo a como puedan dar la ayuda mutua.

La enramada:

008. Muy de madrugada se reúne la gente para iniciar con los quehaceres, las mujeres se encargan de preparar el almuerzo para los hombres que hacen una enramada que se utilizará como cocina; ellos desde la madrugada se juntan para ir al campo por los horcones, varas largas, rollos de bejuco y las ramas de árboles para colocar de techo, ya sea con palapas -hojas de palma de coco- y en ocasiones con ramas de **cuatololote** -es un árbol frondoso que da flores blancas pequeñas, para después dar semillas en forma de higo pero muy duras-, esa es la tarea en el día de la víspera de la levantada de cruz.

009. En estos compromisos son múltiples

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

nda'a tika'a, a kuu ti chi'inru nda'a **yutun tiku'u** - yutun ka'nu kuuruan, tu'va keta ita kuichin kuati, tu'va cha koo chiti ndava, tilundu kuati-, kua kasi jini tia'va, chakan tiñu kua java'ara rai ta'an ra.

009. Iyo ñivi tu'va jayatanñi kajuee, nuu yoso kua ndikoñi chi ru, kua ki'i ju'va yutun kalela, cha kua ndu'va kajuee kua kuiso nduta tichi kisi, tu cha chiso nduta kua koyo ñuti kajuee cha cha nikundi'i, kua ki'i palela a ñuti vixi nuuan ta kua jako'oñi chi tandi'i ñivi.

010. Ta'an cha kua kundi'i si'va, ndee ndava'a cha chinuruan ti xa'anru, chakan ndava ndava'a ta'an cha kundi'iru nuu yoso; ji'na kua yatan ta'anru nuu chiyo, vita vita ni ñu'un xuu chiyo ti takan ña kua kayuru, tu cha yatan ru tanjaan kua kundi'iru nuu yoso, ndi'i ndava'a kua kundi'iru, kua ki'i ñuti vixi chi'in ru yutun kalela tanjaan kua java'añi cha kuta kuati, chi nuu nda'añi kua kaniñi nuuan ndacha kua kana xa'an nuuru tanjaan kua kakin nuu tutu, ikan kua ndoo nuuru ndacha kua ndundavaru.

011. Juuni kivigan, cha kuaini kua ti'yo cha'a, kua ti'yo nduti ti chakan kua kachiñi cha na'ani inga kivi.

012. Ta'an cha kua kuvi jundiki, a tiñuu, a kini juuni kivigan cha iyoru kiti ve'e ndii, ndaani na'a ndava'a, ta in kaa uvi, a kaa uni cha na'a inga kivi kua kuvirian. Chi'in kivi

J. Leonarda Glez. Ventura

las tareas, hay mujeres que tuestan café, se muele en el metate agregando unos trozos de canela, para prepararlo se hierva el agua a la que se le pone panela y el café que se ha molido.

010. Otras veces se prepara chocolate, cuando se muele café no cuesta mucho, pero cuando se trata de moler el cacao es un trabajo más complicado, se tuesta en el comal a fuego lento, para que no se quemé, una vez tostado, en el metate se empieza a moler, como es grasoso, es muy consistente y pegajoso; la pasta debe estar bien remolida, se le agrega azúcar y canela para después hacer las **tablillas** que consisten en hacer unos círculos como del tamaño de la palma de la mano, dando golpes con las yemas de los dedos sobre la tablilla, se procura sacar la grasa al chocolate para que quede compacto, luego se colocan sobre un papel estraza para que se sequen.

011. Ese mismo día se **pone el nixtamal** - se cuece el maíz- y se hierven los frijoles, porque ese será el almuerzo del siguiente día.

012. Cuando se va a sacrificar una res, gallinas o **cucho** -marrano- en ese mismo día, en la víspera, ya deben estar amarrados, para que **alta la madrugada** - dos o tres de la mañana- del mero día se matarán. El matancero estará avisado con días de anticipación para realizar esta tarea, pero cuando se matan gallinas, solamente las mujeres son las encargadas de prepararlas; aún cuando son los hombres quienes se encargan de sacrificar y destazar la res o puerco, las mujeres serán

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

kua ndukuñi chi ra chito cha'ni jundiki a kini; ta tu tiñuu kua kuvi, ñiña'an kua nde'egan; ta tu ndayu jundiki kua nduva'a, inni ku'va ti ñiña'an kua jatiñu ta kua jakachiñi chi tandi'i ñivi kua keta nuu kua kukava ita.

013. A kuu ti kua ki'iri chitun, a kuu ti kua ti'yo kuñu chi nduta ta kua ki'i ya'a jinian, cha kuuru kalu, takan tu'va nduva'a kuñu jundiki; ta'an cha kua kachiñi tiñuu, ti kua kuisoru chi nduta, ta kua kundi'i ya'a, kua kuu ru muuli a kalu; ta tu kini kua kuvi, kua java'añi muli a pasoli, chakan tu'va chachi ñivi ta'an cha chakava ita ru ndii ta'an ru.

014. Ru ñivi kua keta kivi kua kukava ita, kua kuisoñi ita, ndisoñi tima, a kua kuisoñi ita chi'in xu'un, takan kua ketañi; cha katio ti kua'a ita cha ndaka ñivi, iyoru ña'an tu'va nakuatu tu'va java'añi tivi ita, maa ñiña'an chi'in ra kandori kua jakuturu, taki ndava'a tu'va nduvilu nuu cha kavara ndii, ma'ñu ve'e, ndaa siki cha'ñu ve'e kua kunu'ni in tivi ita ka'nu, ikan ta kua taañi tandi'i ita nuu ñu'un.

015. Kua kuinu in kuruu yutun ta kua kukuturu chi'in **ita ndi'i** -nuu kachin ñu'un cha kooruan, iyo cha kuii, ta iyo cha cha'a-kua nduvilu ji'na iti jiniru ndacha kua keta ndaa nuu cha'aru, tanjaan kua kukutu nduvi chio nda'aru. Cha kua kunu'ni ita ndi'i kua ndukuñi yakua yutun tupa'a, kua ki'iru tichi nduta ti takan nduvitaru, ikan ta kua

J. *Leonarda Glez. Ventura*

las que se encargarán de preparar los alimentos para toda la gente que acompaña durante la levantada de cruz.

013. Es posible preparar **barbacoa**, o solamente **caldo** de res guisado con chile seco -colorado-, son las dos maneras en que se prepara la carne de res para ese compromiso; pero cuando se matan gallinas, éstas se les guisan en **caldo** o **mole**, y cuando se sacrifica puerco se prepara en **mole** y **pozole**, se puede decir que cualquiera de estos guisos son los acostumbrados para la levantada de cruz.

014. La gente que se congrega para esta celebración, llevan flores, algunas velas o flores con una limosna -dinero-, así es como se acompaña. Por lo regular, en la levantada de cruz es cuando más flores se juntan, por eso las mujeres que son invitadas para rezar son las encargadas de hacer las **coronas**, el cantor y las rezanderas son quienes tienen el cargo de arreglar el altar, para realizar esto, siempre se colocará una corona grande, la mejor elaborada, en la pared, en el centro y en lo más alto de la cabeza de la casa, luego en forma simétrica le seguirán las menos grandes hasta terminar colocando las demás flores en el suelo.

015. También se hace una cruz de madera maciza de macuil o parota, se adorna con **siempreviva** - planta de hojas pequeñas, de color verde y otras de color morado, se dan en lugares húmedos-, se van colocando de la cabeza a los pies, luego de un brazo hacia el otro. Para amarrar la siempreviva se buscan **yacuas** - corteza delgada y

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

ndataru ta chi'in chakan kua kavañi ita chata kuruu yutun, takan, takan ndacha kua ketaru ndaa cha'aru, ta ndaa takan, ndaa cha'a kuruu kua kunu'ni yakua. Ta'an cha ña ni'iñi ita ndi'i kua kukuturu chi'in nda'a tutita, ta iyo cha'a kua ki'i ta'an ita kuichin, a ita kua'a ma'ñu, tamaa ti chakan kuu animaru ñivi ni chi'i.

016. Chi'in ñi ña'an ndiko jita, ndekuñi nduva'a cha kua kachi ñivi, ikan ndeku ta'an ñi cha'nu to'o, ña'an kuu nuu, ñikan kuuñi kua kunumi chi tandi'i ñi ña'an jatiñu ikan, kunumiñi ti kua jakachiñi cha kuuru musa, ta in kaa una cha na'a kua kachiñi jita i'ni chi'in nduti, a chi'in kalu tiñuu. Ña kua naa iniñi jaku'un ñi kajuee chi'in paan chi tandi'i ñiñanakuatu chi'inra kandori ndi'i cha kuaini, kua ku'un ta'an nduti lu'u chi'in jita i'ni chi jinduta, ni maa cha naniñi nuu chakava ita, joko kua jaku'un ñi cha kua kachiñi ve'eñi.

017. Nuu jamanda'a kono kua kindi va'a jita stila -paan- chi'in si'va, tuku jamanda'a nuu kua kindi jita i'ni ta tichi yono -kivi vitin ti marali ñii tu'va chini ñu'uchi- kua kindi uvi ta'an jamanda'agan. Tichi kisi ñu'un, a tichi kaa kua kindi nduti xa'an a kaluu tiñuu, ta itu'unra rai kua kunaa nuu tava tiñuñi cha'nu to'o, ña tu'vañi ña'an cha ndaka cha kachiñi iti ve'e ñivi, itu'unni tu cha ndi'i tiñu java'aña, a ku ti kua ku'unña kua jakachiña chi se'e kuatiña, takan kuu cha ndisoña ko'o lu'u cha cha ni ni'iña.

J. Leonarda Glez. Ventura

resistente de algunos arbustos o árboles-, éstas se ponen a remojar para que se puedan deshebrar, se toman de cuatro a cinco ramas de siempreviva, se colocan a manera de ir cubriendo la madera y con la yacua se va **liando**, dando vuelta al contorno de la madera hasta llegar al final de la cruz que es cuando se amarra la yacua. Cuando no se encuentra la siempreviva, solamente se envuelve hoja de plátano tierna, de la más delgada. En otras ocasiones se entreveran flores blancas o rojas en el centro entre los brazos de la cruz, representando el corazón de la persona que ha fallecido.

016. En la cocina se congregan las mujeres que se acomiden a hacer las tortillas y las guisanderas. En el grupo de las guisanderas se encuentran **ñi cha'nu to'o**, - mujeres principales- que bajo su responsabilidad está el que los alimentos sean suficientes y a la hora que se necesiten, por ello que las principales exigen a las mujeres que la labor la realicen con esmero, de modo que el almuerzo que consiste en tortillas calientes y frijoles negros guisados o caldo de gallina se hagan con mucha responsabilidad. Es costumbre que muy de mañanita se envía café y panes a las rezanderas y el cantor -rezandero- quienes han ido diariamente a rezar a la casa del finado; se envía también el almuerzo a los padrinos, aun cuando se encuentren en la casa del finado ayudando en las tareas. Es costumbre que a todos se les envía los platillos a sus casas.

017. En una servilleta tejida en telar de cintura se envuelven de ocho a diez panes y

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

018. Takan kua jatiñu ndikoñi tu cha keta oraa kua kachiñi, jita i'ni chi'in nduti tuun, a mulii kini, a kalu a mulii tiñuu, kuñu jundiki ki'i chitun, arru, takan tu'va nduva'a cha kua kachi tandi'i ñivi, ti ni matu'un ra jatiñu kua ndoo i'ni, chachiñi ve'e nuu chakava kuruu, ta kua ku'un cha kua kachiñi ve'eñi.



**Ta'an cha kava ita una kivi.
Levantada de las flores de nueve días.**

019. Ta'an cha ndi'i jakutuñi, ra kandori chi'in ñi ña'an nakuatu kua kanañi chi ñivi xuu ve'e, ti kua ku'vañi kuenda ti cha ndi'i jakutuñi. Tu'un va'a kua ka'anra, kua ka'an ra tu'un kuenda sutu maniyo, chi'in si'i maniyo, ti cha'ara ku'va ti cha ndi'i iyo va'a. Tu iyo ra Tata Mandoni maara kua kani'i

J. Leonarda Glez. Ventura

tablillas de chocolate, en otra se ponen las tortillas calientes, ambas servilletas se colocan en una red de ixtle -ahora se utilizan morralillas fabricadas de hilo comercial de plástico-; los frijoles guisados o caldo de gallina se lleva en una olla de barro, y solamente los hombres llevan los alimentos a donde **ñi cha'nu to'o** los envía. Las mujeres por estar dedicadas a la cocina no son enviadas, sólo cuando han terminado su labor o porque tienen que ir a casa a dar de comer a sus hijos, son ellas las que llevan la comida que se les ha repartido.

018. Los quehaceres en la cocina se repiten a la hora de la comida que consisten en hacer tortillas calientes con frijoles guisados o mole de puerco, caldo o mole de gallina o barbacoa de res y/o arroz, son los platillos predilectos, todos los acompañantes son atendidos, nadie se queda sin comer, además de que se les lleva a casa otra porción de esos alimentos.

019. Terminando de hacer el arreglo del altar, el rezandero y las mujeres que ayudaron llaman a los dolientes para hacer entrega de los adornos realizados, es una ceremonia muy especial. Con mucho respeto, toma la palabra para expresar que han terminado con esa parte del arreglo, invocando a Dios y los santos, hacen entrega de una parte de su trabajo, esperando que sea del agrado de la familia. El Tata Mandoni -cuando se le solicita, o el doliente recibe y da las gracias por sus palabras y adornos que han realizado. Después de esa ceremonia, pasan a la mesa a tomar sus alimentos, se les da de comer.

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

tu'un, tu itu'un ni ru ñivi xuu ve'e indi, maara kuu nuu kua ka'an tu'un tumani ini, kua ku'vara tia'vi ndioo chi ñi nde'e tundo'o ta ni nduva'a ita ra ndii. Nuun di'igan kua ya'añi nuu vitu ti kua kachiñi in jita lu'u. Iyo ñiña'an tu cha kua'anñi iti ve'eñi cha ndisoñi ko'o chi'in cha kua kachiñi chi'in se'e kuatiñi, kua ku'unñi yuta, chitiñi, jakachiñi chi kiti kuati iyo ve'eñi, tanjaan ndaa ya'a oraa cha kua'an ndikoñi iti nuu kukava ita, iyoñi niñu niñu kua ndooñi, nduvi kua nakuatuñi, kachachiñi, chi'iñi ndixi, cha'miñi xanu, joko yooni kixi cha kuaagan.

020. Cha kuaa, chachi ndikoñi cha kuu xini, chachira kandori, ñiña'an nakuatu, ra mesu, ra to'o mandoni chi'in ñiña'an to'o, ta tu keta ñivi kee tuku ñuu kua kachi ta'anñian. Juuni cha ni chachiñi cha oraa kua jakachiñi cha kuaini, cha iyo ta'an jita xa'an a jita stila, paan chi'in kajuee kua kachiñi, ta ñivi kuka a ñivi siin ti tu'va jako'oñi si'va chi'in sikui jundiki, a si'va chi'in paan va'a.

021. Tu cha ni nakuatuñi in cha'a, cha kua jakachiñi chi tandi'i ñivi a uvi a uni ta'an cha'a tu'va nakuatu ra kandori. Ta na'ani, ta in kaa u'un a kaa iñu kua jakachiñi nuni nachaa chi'in kuñu tiñuu a kuñu kini chi'in kajuee, kivi vitin ti tuvi ñivi cha ni kutu'va java'añi pasoli, ta tu kunindo kutu'va ta'anndo kuu ka'vindo nuu tutu I, nuu ka'an chi kuenda nuni.

022. Tu in makilaa nuni -u'un kiluu- kua ti'yo, keta maa ndikani jiniri, kua ki'i ñii, in

J. Leonarda Glez. Ventura

Algunas mujeres regresan a sus casas llevando sus platos u ollas con comida para comer con sus hijos; realizan sus quehaceres, van por agua, se bañan, dan de comer a sus animales, para luego volver al velorio. Algunas familias permanecen durante toda la noche, para velar la cruz, noche en que nadie duerme, algunos rezando, comiendo, bebiendo, fumando, pero nadie descansa, de esa manera se vela la cruz.

020. Por la noche, se le da de cenar a la gente que va llegando, sobre todo al rezandero, las que acompañan a rezar, a los músicos, a **ra to'o**, a **ñi cha'nu to'o**. La cena puede ser el guiso que se preparó para la comida, otras veces, solamente se da la merienda que consiste en memelitas de manteca o pan con café, y la gente de más recursos económicos da pan de yema con chocolate de agua o de leche.

021. Algunas veces la merienda se da después de realizar el primer rezo, porque durante la noche se hacen de dos a tres. Al amanecer, como a las 5 o 6 de la mañana, se da café con pan o pozole de carne de gallina o carne y -cabeza- de puerco, ahora mucha gente sabe hacer pozole, y para quienes quieren aprender, en el Capítulo I de este libro encontrará la receta.

022. Para preparar una maquila -5 kilogramos aproximadamente- de maíz, es suficiente acompañar una cabeza de **cucho**, se condimenta con **sal**, una **cebolla** grande entera, dos cabezas de **ajo**, un poco de **orégano**, se debe tapar la boca de la olla para que el cocimiento sea más rápido y de

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

tikumi ka'nu, ta in uvi ta'an jini axu, kua ki'i in ju'va yuku ndayu, kua kasiyo yu'uru kisi ta kua jani'iyoy ñu'un xuu kisi ti ndee ti'yoru; java'ayo kuenda koto kua ndoko nduta nuuru, tu nde'eyo ti cha vachi ndoko nduta, tuku nuu kua nasaa nduta tanjaan koyoyo tichi kisi nuu ti'yo nuni, tu nde'eyo ti cha nindoyo kuñu kua tavayo chi ru, ta itu'un ni maaru nuni kua kuiso va'aru ndacha kua ndata nuni, ikan cha'achi ku'va ti cha ti'yo va'aru.

023. Koto kua ñuuyo chi ru nunian ti kua jativiyo chi ru, kuu kua ki'i tikasin tichi kisi ta'an cha kua nde'eyo tu cha ni ti'yo kuñu; tu cha yatin kua ti'yo kuñu kua ki'i kua'a nda'a yuvandoo, ti chi'in ru yuvagan kua nduasiin ga ru; tu cha ni ndiko kuñu, kua kuu kuatiru, ru tikumi chi'in ru ya'a kuui kua ka'nda kuati ndi'lichi, ta ru tikuaya kua ka'nda sava chi, ti chakan kua ki'i jini nuni cha ni ti'yo; takan tu'va chachiñi chi ru ndaa ni na'a kivi kua ku'un ita ta'an cha ndoyo ñu'u ñiviyo.

024. Kua'a kuiya iti chata, kuiya 1960 ña tu'va ndee chachi ñivi ñuu ru kuu naña a nuni nachaa -pasoli-, tu'va ka'an ta'an ñi ti ... yuu kini kuuyo ti kachi so'oyo nuni, ñivi siin tu'va chachi chi ru kivi takan, joko vitin ti tuvi jaan ñiña'an chito java'a chi ru, ta'an cha chakava kuruu, ta iyo ñi ti tu'va nduva'a chi cha kia'viru, kua kati tu'un ru chi'in kaa, ta ikan cha kutuni inio ndaa maa kia'viru.

025. Ru ñivi kundee chi'in xu'un kua ndukuñi yaa kutu, kua tiviñi yaa nduvi chi'in

J. Leonarda Glez. Ventura

un sabor concentrado, se debe vigilar que no se seque el agua, conforme se va consumiendo el agua se debe agregar agua caliente, no se debe agregar agua fría porque se **pasma** el maíz -no se cuece parejo-; cuando la carne se ha cocido hay que sacarla para que no se **bata** y solamente el maíz seguirá cociéndose hasta que los granos se revienten, esta es la señal de que el pozole está listo.

023. No se debe mover el pozole para que se cueza entero, se usa la cuchara solamente para voltear la carne o sacar un pedazo para probar su grado de cocimiento, pero con mucho cuidado, un poco antes de que esté cocido se le agregan hojas de **yerbasanta**, porque esta hoja le da un olor muy sabroso; una vez que la carne se ha enfriado se **desmenuza** -deshebra-, la cebolla y los chiles verdes se pican finamente, los limones se parten a la mitad porque esto es lo que se agrega cuando se sirve; así se prepara este platillo que se consume en la madrugada cuando se vela la cruz de los nueve días del fallecimiento de alguna persona.

024. Hace tiempo, por los años 60's casi no se acostumbraba el pozole en el pueblo, decían **...no somos cuques para comer maíz**, es uno de los platillos que acostumbraba la gente mestiza, pero actualmente se ha generalizado, algunas personas lo preparan durante la ceremonia de levantada de cruz, aunque también hay señoras que lo preparan para la venta en cualquier día, haciendo la invitación por medio de aparato de sonido.

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

niñu ndacha kua ku'un ita nuu ñaña ra ndii, joko tu ita vekuati ndi'li kava, ra mesu kua javaku ndiuli.

026. Ta in kaa kumi a kaa u'un cha na'ani inga kivi nakuatu ndikoñi, kua keta tandi'i ñivi ru ndii, kua kuiñi chitiñi nuu kandi kuruu yutun ni kukutu ti kua ka'an ña'añi, kunpaara kua tinaa kuruu tu ñivi cha'nu ni chi'i, ta jinduta kua tinaa kuruu vekuati. Kua kumi ndaañi kuruu, kua ko'oñi animañi, ti'i tuni nuuñi, iyoñi ni'i jaan tu'va chakuñi, iyo cha'a tu'va natu'un ñi tamaa ti nditora ndii, tu'va ka'an ñi "_ va'a jaa, nde'e ta'an yo, ña nakani iniun, nde'e maayu ña kaa kua ya'ayu kiviuyu, joko keta kivi kunu'u ta'in...".

027. Takan kua ya'a tandi'i ñiviru tanjaan kua ya'a ñivi va'a iniru ndiigan, nuu ndi'igan kua kicha'a natani nuu ni kukutuñi, kua januuñi tivi chi'in ita ta kua ku'vañi chi ñivi, tukuñi kua jacha tima chi'in ita, ti chakan kua kunaa iti kua'an ñi kamasandu.

028. Ta'an cha ndisoñi ita vekuati ndi'li ña kua naa iniñi cha kua jaka'ndiñi, nuu nuuni kua ka'ndi ti takan koto ñivi ti cha kua'an ita, takan kuu nuu kuu ta'an cha kua'anñi iti kamasandu; tandi'i nuu kua ya'añi nuu inda kuruu yutun kua jandakooñi in tivi jukun kuruu, kua ndoo ita chi'in tima ve'e ñu'un ni'i, java'añi takan ti ka'an ta'anru ti ru kuruu kua nakuatu jiniru ni ndoyo ñu'un.

029. Kua ya'a tukuñi ve'e ñu'un, ikan kua nakuatuñi, tu'va jandakooñi ita chi'in tima

J. Leonarda Glez. Ventura

025. La gente que tiene recursos económicos contrata a los músicos de instrumentos de viento para que toquen durante el tiempo que se vela la cruz, o solamente durante la noche hasta que se llevan las flores a la sepultura, pero cuando se trata de la cruz de un niño los músicos de instrumentos de cuerda son los que amenizan la ceremonia.

026. Como a las cuatro o cinco de la mañana se realiza el último rezo para levantar la cruz, es el momento en que los familiares del finado van delante de la cruz de madera que fue adornada para **despedirse**, alguno de los compadres es quien levanta la cruz cuando se trata de un adulto y el padrino si el finado era un niño. Los familiares se hincan, besan el corazón de la cruz, se persignan, lloran, algunos acostumbra decir algún mensaje como si estuvieran platicando con el difunto, porque se piensa que la cruz, es la representación del cuerpo de quien ha perdido la vida, se despiden diciendo: "**_ está bien amigo, nos veremos, no pienses, hallaré cómo pasar los días, pero en cualquier rato viajaré también...**

027. Así es como pasan todos los familiares y amigos a despedirse de la cruz. Una vez que han terminado de despedirse, se inicia a quitar los arreglos, primero la corona principal, para continuar conforme se hizo el arreglo, las coronas, flores y velas se reparten a los acompañantes para que las carguen al panteón.

028. Cuando se llevan las flores de un niño, no se olvida tronar cohetes y cohetones, constantemente se truenan para dar aviso

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

kayu ñu'un tichi ve'e ñu'un. Ru tivi ka'nu kua kosoñi nuu kuruu iyo nuu ke'e ve'e ñu'un, ra kuu sikirita kua kani kaa, ti cha'achi kuenda ti cha kua'an anima ra ndii, ikan ta kua ketañi nuu ñañaru ndii, tandi'i ita kua taañi chata ñaña, tamaa nuu kuu jiniru kua kuchiñi kuruu yutun ni kukutu, cha'a kuruan kua taañi tima, kua ki'i nduta ii ni ka'nu ñaña, kua nakuatu ndikora kuu kandori, tu kua'an yaa jiniru, nda'vi jaan tivira ta'an ra, ikan ta kua ndi'ichi, takan kuu tandi'i tiñu ya'añi chi'in cha kavañi **kuruu ndii**.

c) Nduti tuun chi'in kuñu jundiki: tu cha kua'an ndoyo nduti kua ki'i kuñu iti jundiki kuu kuati, kua ndooru chi'in nduta, ña kua'a ñii kua ki'i jiniru, kua ki'i ju'va minu chatu, axu chi'in tikumi kuu kuati.

d) Nduti tuun chi'in ñii chata kuchi: tu cha kua'an nduvita nduti kua ki'i ñii chata kuchi cha ni yatan- charoni-, kua kuu kuatiru, kua ki'i nda'a minu chatu.

e) Xikayu: Nuu chiyo kua yatan nduti tuun, chi'in nda'ayo a chi'in tikasin kua ñuuyo ku'va kua ti'yo va'aru.

Tu cha ndikoru kua kundi'iru nuu yoso, ta in kumi cha'a kua kundi'iru ndacha kua kuu ru ñuti.

Cha kua taviyo kua tisoyo kisi ndaa chi'in nduta, kua ki'i tikumi kuu kuati chi'in ñii.

J. Leonarda Glez. Ventura

a la gente que ya se llevan las flores, sobre el camino de la casa al panteón se van visitando las cruces de madera que hay en el pueblo, en cada una se le va colocando una corona a manera de collar. También en la iglesia se deja otra y algunos ramos de flores y veladora encendida, se hace esto para que las cruces y los santos hagan rogaciones por el difunto.

029. Se entra a la iglesia, se realizan otras alabanzas y se dejan ramos de flores y una veladora encendida en el altar mayor. A veces, la corona grande se le coloca a la cruz que se localiza en el atrio, las campanas son nuevamente repicadas en señal de despedida, al llegar al panteón todas las flores son depositadas sobre la sepultura, la cruz de madera adornada se entierra a la cabeza de la tumba, esto es para recordar que en este lugar se encuentra la cabeza del finado, junto al pie de cruz se enciende una vela, el rezandero rocía agua bendita a las flores, realiza otro responso -es un rezo en latín que no entendemos-; si los músicos están presentes, éstos tocarán marchas muy tristes y para terminar tocan el *Dios Nunca Muere*, así es como termina el compromiso de los **nueve días**.

c) Frijol negro con carne de res: cuando están a medio cocer los frijoles se les agrega la carne de res seca previamente lavada y cortada en trozos, se le pone poca sal porque la carne ya la contiene, agregando varias ramas de epazote, ajo y cebolla.

d) Frijol negro con chicharrón: cuando están a medio cocer los frijoles se les agrega los trozos de chicharrón y epazote.

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

Tichi yachin kua taanyo ñuti nduti chi'in nduta, ta tu cha chiso nduta ikan kua ti'yo nduti cha ni taan, kua ki'i kando'o a nda'a isi. Ju'va lu'u ora kua kuisoru, ku'va u'va kuni maayo.

f) Xikayu tiaka nduta: kua kedayo ixi yu'uri tiaka nduta, kua ndoo ru chi'in nduta ta kua kuisoru, tu cha kua'an ndoyoru kua ki'i ñuti nduti cha ni taan yo, kua ñuuyo kisi, ki'i minu chatu jiniru, ña kua'a ñii kua ki'i nuuru koto kua nduu'va jaan ru, ta ña kua kuuga kachiyo chi ru.

g) Xikayu chi'in tiaka michi: kua tisoyo in kisi ndaa chi'in nduta na kuisoru, tichi yachin kua taan yo ñuti nduti chi'in nduta, kua ti'yo tichi kisi, kua ki'i tiaka michi tichian a ña inga tiaka cha ni kuu kuati, ta ni kindiru tichi nduta, ti takan kua kee ju'va ñii indi nuuru, kua ki'i minu chatu.

h) Xikayu tixinda: tuun soo ru tixinda, nuu yo'oru yutun iyo tichi mini iyo yatin nduta ñu'un kuu nu iyorian, ña kumaniru tixinda ñuuyo, tu'va keta maa ñivi kaxiko chi ru, chi'in nda'yu vachichi ti takan ña tiviru java'a cha i'ni tichi ñuuyo.

Kua kedayo nda'yu chi'in yuu kuati ñu'u chata sooru, kua'a cha'a kua ndooru chi'in nduta ta kua kuiso chi'in kua'a lu'u nduta.

Tu cha kua'an ti'yoru, tu cha ndika yu'u tixinda, kua ti'yo ñuti nduti cha ni taanyo

J. Leonarda Glez. Ventura

e) Frijol molido: El frijol negro se pone al comal a fuego lento, a cada momento se mueve con la mano o con una cuchara para que se tueste parejo.

Cuando está frío se muele en el metate, más de 4 veces se remuele para que quede finamente la harina.

Para guisarlos, se pone una cacerola con agua, cebolla, un chorrito de grasa y sal. En otro recipiente se bate la harina de frijol con un poco de agua hasta desbaratar los grumos, se vacía esta mezcla al agua que está hirviendo, sazonar con hojas de aguacate o candó. Hervir por espacio de 10 minutos, se deja espesar al gusto.

f) Frijol molido con camarón: se limpian los camarones quitándoles las barbas, se lavan y se ponen a hervir, si ya están a medio cocer se le agrega el frijol molido previamente mezclado en agua, se agrega una rama de epazote, no se le pone sal, los camarones ya contienen.

g) Frijol molido con sacamiche: se pone agua a hervir, en otro traste se disuelve el frijol molido y se vacía, cuando está hirviendo se le agrega los sacamiches – pescado pequeño de buen sabor- o pedazos de cualquier otro pescado previamente lavado y remojado para quitar un poco de sal que contiene, se agrega una rama de epazote.

h) Frijol molido con tichinda: la tichinda es una almeja de concha negra que se da en las raíces de los mangles en las lagunas, en

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

chi'in nduta, kua ñuuyo tichi kisi ku'va ña kua tiinru xuu kisi, kua ki'i nda'a isi ti chakan nduasiin, kua ki'i ñii ku'va chachi maayo.

i) Xikayu chi'in tilundu yuchan: kua ki'i xa'an chi'in ñii chi yuchan, kua java'ayo tilundu kuati ndi'li, ta ta'an cha chiso ru xikayu ikan kua ti'yo tilundu yuchan, kua kuiso va'aru, kua ki'i nda'a isi a kando'o, ku'va kuni maayo, kua ki'i ñii, ku'va va'a kua kachiyo chi xikayuan.

6. Nduti kuichin: ña tuvi ñivi tu'va tachi nduti kuichin, indukuni ku'va tachiñi nduti tuun takan ni'i ta'anñi nduti kuichin.

a) Ti'yoru: kua ti'yoru chi'in nduta, ki'i axu chi'in ñii, tu cha ni ti'yoru kuu kua kachiñi chi ru chi'in ya'a taxin a chi'in ya'a ti'yo nuu chiyo.

b) Chi'in xa'an: tu cha ti'yo nduti kuichin kua ti'yoru chi'in xa'an, tu cha i'ni xa'an tichi kisi ndaa, kua ki'i tikumi kuu kuati, tu cha ti'yoru kua ki'i nduti cha ni kuu che'eru chi'in yuu taxin ya'a a chi'in nda'ayo. Ñuuyo chi ru, kua ki'i yuva ndoo jiniru, tu cha ti'yo va'aru kua januuyo kisi, kuu kachiyo chi'in ya'a taxin a cha latini.

c) Suvi ikin: cha java'añi suvi ikin chatiñu ñivi maani nduti kuichin, joko iyo cha'a ña nani'iñi chi ru ta kua kuatiñuñi nduti tuun, va'aga ru nduti kuichin ti tumi tumi

J. Leonarda Glez. Ventura

el pueblo siempre la llevan a vender, está pegada al desperdicio de raíz y lodo, así la transportan para que no se descomponga por el clima caluroso de la costa.

Para limpiarlas hay que desprenderlas, quitarle las piedritas plancas que se han acumulado en la concha, se lavan varias veces y se ponen a hervir con suficiente agua.

Cuando están a medio cocer, si la almeja se abre, se agrega el frijol molido disuelto en agua, se mueve constantemente, hasta que espesa, se condimenta con hoja de aguacate, esto le da un sabor agradable y sal al gusto.

i) Frijol molido con bolitas de masa: la masa se revuelve con sal y manteca, se hacen las bolitas pequeñas, como el tamaño de una canica, cuando está hirviendo el frijol molido se agregan las bolitas de masa, se condimenta con hoja de aguacate o candó, se pone sal al gusto.

6. Frijol blanco: poca gente acostumbra sembrar frijol blanco, de la misma manera como se siembra el frijol negro así se cultiva el blanco.

a) Hervidos: Se limpian, ponerlos a cocer con agua, ajo y sal al gusto, una vez cocidos se pueden consumir con salsa o chiles asados.

b) Fritos: cuando ya los frijoles están cocidos se fríen, en una cacerola se pone aceite o manteca de cerdo, poner cebolla picada hasta que está dorada se vacía el

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

chachiyo suvi.

Nuu tutu ka'anchi 1, **Tandi'i cha nduva'a chachiyo chi'in nuni** ikan ka'an yo kuenda ru suvi ikin.

7. Nduti ya'a: ña tuvi ñivi tu'va tachi chichi ñuuyo ru nduti ya'a, joko iyoru ñivi tu'va jata chi ru. Kuiya iti chata, ta'an cha jakachiñi chi rakuati jakua'a kivi takan, ti maa maa ni nduti ya'a ti'yo chi'in xa'an, chi'in sikui chi'in si'va, chi'in paan kuichin, joko asiin ndava'a ni chachindi kivi chikandi ve'e jakua'a.

a) Ti'yoru: chi'in nduta kua ti'yoru, kua ki'i tikumi, axu chi'in ñii, tu cha ti'yoru, chi'in ya'a kua kachi ñivi chi ru.

b) Chi'in xa'an: Ta ku'va ti'yoru nduti tuun, takan kua ti'yo ta'an ru nduti ya'a ka'anyo i'ya, iyo ru ñivi inga ñuu, tu'va ki'i chirisu jini ndutigan.

8.- Nduti titi nuu nvee: ru nduti ka'anyo i'ya kaaru ta maa titi nuu nvee, chakan siviru takan kaa, ya'aru ta iyo in yu'va tuun lu'u ma'ñu nduti, ña tuvi ñivi tu'va tachi chi ru tichi ku'u, joko iyo ru ñivi xiko chi ru.

a) Ti'yoru: Uvi ku'va tu'va chachiyo chiruan, ti'yoru chi'in axu, ki'i ñii chi'in minu chatu, takan nian.

b) Chi'in xa'an: ku'va ni ka'anyu kuenda

J. Leonarda Glez. Ventura

frijol blanco martajado con la piedra de la salsa o con la mano. Moverlo a cada momento, se condimenta con hojas de yerbasanta, se comen solos o con salsa.



Xikayu - frijol molido

c) Tamales de calabaza: para hacer estos tamales se acostumbra regularmente el frijol blanco, aunque cuando no se le tiene usan el negro, pero es más sabroso el blanco porque es más dulce y más esponjoso. Se detalla el proceso en el Capítulo 1 *Platillos que se preparan con maíz*.

7. Frijol vallo: este tipo de frijol casi no se siembra en el pueblo, pero algunas personas lo compra. En la época en que en las escuelas se daban desayunos escolares solamente este frijol guisado se daba con el chocolate y un bolillo, era muy delicioso.

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

nduti tuun, takan kua ti'yo ta'an ru.

9. Nduti pa'la: kivi iti chata ti tuvi ñivi tachi chi ru nduti pa'la, ve'e ya'vi Ñuu Oko kuu nuu tu'va nde'eyo cha kia'viru kuenda yachin a kuenda tako'o, na'nu ru ndutian, ndi'i nuu cha taku ñu'u nuuru, cha tuun, cha kuichin, cha ya'a.

a) Ti'yoru: ti'yo chi'in nduta, ñii chi'in minu chatu.

b) Tuta: tu cha ni ti'yo nduti kua kundi'i ya'a kua'a chi'in axu, kua jakuichin ru ta kua ki'i jini nduti, kua taan yo yuchan ta kua ki'i ta'an ku'va kua nduu'varu ju'va.

10. Nduti kuii kuati: ru nduti kuati nani – chicharo- ka'an maa ñivi siin, kua natu'un yo i'ya, ña'niru ñuuyo, joko cha katio ti nini xaan kunichi nakotoyo chi ru chakan kua ka'anyo i'ya. Kuatiniru, ñuu vichin tu'va cha koo jaan ru, kuichin kaa itaru, ta ikan nachaa nduti kuati, tamaa miti kuati kuu nuu chaa ndutiru, tu kua nunayo ikan nde'eyo ti tilundu kuati kaa chitiru, kuiiru.

a) Chi'in arru: va'a jaan cha kachiyo chi ru tu ti'yoru nuu ti'yo aruu kuichin.

b) Chi'in tinana: asiin ta'an ru tu kua ti'yoru chi'in tinana, kua ti'yo tinana chi'in ya'a, kua kundi'iru chi'in axu. Kua yatan tikumi kuu kuati chi xa'an ta kua ki'i tinana, kua ki'i uxu yuchan taanyo ku'va kua

J. Leonarda Glez. Ventura

a) Hervidos: se cuecen con agua, cebolla, ajo y sal, se acompañan con salsa o chile verde.

b) Fritos: se guisan igual que los frijoles negros, algunas personas de otros lugares le agregan chorizo.

8. Frijol ojo de cabra: este frijol es de color café y con una rayita negra, muy parecido al ojo de cabra, de ahí su nombre, en el pueblo casi no se cultiva, pocas personas lo venden.

a) Hervidos: de dos maneras se acostumbra comerlo, hervidos con ajo, sal y epazote.

b) Fritos: se fríen en grasa como se explicó en los frijoles negros.

9. Frijolón: anteriormente se veía mucho que la gente cultivaba este frijol, cada día se ve menos, sin embargo se le encuentra en el mercado de Pinotepa Nacional, por jícaras o bandejas se vende, es muy grande y de varios colores, negros, blancos y vayo.

a) Hervidos: se hierven con agua, ajo, sal y epazote.

b) En atole: cuando están cocidos se les agrega chile con ajo molido y se espesan con masa.

10. Chicharo: este tipo de frijol no existe en nuestro pueblo, pero es importante que la gente lo conozca por eso lo comentamos aquí. Es muy pequeño, en tierra de clima frío es donde se cultiva. Sus florecitas son

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

nduu'varu, ikan ta kua ki'i tilundu kuati nuuan, tu cha chiso va'aru kua ki'i ju'va lu'u yuku ndayu a minu chatu.

c) Ti'yo yatan: ta'an cha yuta va'aru, ndikanii chi'in sooru kua yatanru chi'in tikumi, ta tu cha kua'an naiti sooru, ikan ta kua tavayo chiti kuu kuatiru ta kua ti'yo ji'naru chi'in nduta, ikan ta kua yatan ru chi'i tikumi kua kuukuati.

d) Kundi'i ru: kua kundi'iru chi'in axu tu cha ni ti'yo ji'naru, kua ki'i ju'va sikui jundiki, nuu xa'an kua yatan ju'va tikumi kuukuati, tu cha kua'an ti'yo tikumi kua ti'yo ru nduti kuati cha ni kundi'i, ñuuyo chi chi, ki'i ju'va nduta ku'va cha taki nduu'vachi.

11. Nduti na'nu: ña'ni ta'an ru nduti i'ya tichi ñuuyo, ña sukun jaan cha'aru, tamaa kaa kuichin kuati ka ita chaa nuuru, ikan tu'va chaa nduti na'nu nani avaa, kuiiru, ta maa miti kaaru, kuu ta'an cha yuta, ta kuaan ru tu cha iti ru.

a) Ti'yo ru chi'in kuñu kini: tichi kisi ndaa kua jayatan yo kuñu kini. Kua kuiso ya'a chi'in tinana kuu, kua kundi'iru ya'a, tinana, axu chi'in tikumi chi'in nduta va'a -ña kua kuatiñuyo nduta nu ni ti'yoru ti iyaru-, tu cha iyo va'a chakan kua ki'i jini kuñu cha ni yatan, kua ki'i ta'an ru nduti na'nu nani avaa cha cha ni kedayo sooru, ki'i ñii ku'va va'a kua kachiyo chi ru, kua kasiyo yu'u kisi

J. Leonarda Glez. Ventura

de color blanco, ahí es donde brotan los ejotes, en forma de machetes, al abrir el ejote contienen una semillas redondas de color verde.

a) En el arroz: Es muy sabroso cuando se le agrega al arroz blanco.

b) En caldillo: se ponen a hervir en agua, se le agrega sal y ajo. Cocer jitomates y chile verde, luego molerlos con un diente de ajo. Se sazona cebolla, agregar el jitomate, espesarlo con un poquito de masa batida y colada, cuando está hirviendo se agregan los chícharos y un poquito de orégano o epazote.

c) Al vapor: cuando los chícharos están tiernos con todo y cáscara se cuecen al vapor con un poco de cebolla en rodajas y cuando están macizos se sacan las semillas y se ponen a hervir antes de cocerlos al vapor con cebolla.

d) Crema: los chícharos se muelen con ajo y un poquito de leche una vez que están hervidos, en mantequilla o cualquier otra grasa se sazona un poco de cebolla finamente picada, cuando se está amarillando se le agrega los chícharos molidos, se mueve para que no se queme, el espesor es de acuerdo al gusto.

11. Habas: este tipo de frijol tampoco hay en el pueblo, son plantas muy pequeñas, como campanitas de color blanco son sus flores, de ahí brotan las vainas conteniendo las habas, son de color verde cuando están tiernas y amarillas cuando se secan.

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

ku'va kua kuiso va'aru, tu cha nduvita nduti chi'in kuñu kua ki'i ju'va yuku ndayu nuuan.

b) Tuta: ta'an cha iti va'a ru kua ti'yoru chi'in nduta, chi'in axu, chi'in ñii, ndacha kua kundi'i va'aru cha cha ni ti'yoru, kua ki'i tikumi, tinana, axu, ñii ju'va lu'u xa'an, ta maa tuta kua kuuru, ta kua kachiyo chi ru, asiin ta'an ru.

c) Chi'in kuñu vichin: ru ñivi iyo chi ñuu ka'nu tu'va jata kuñu vichin nani salchicha, chi'in ru kuñu nani jamoon chi'in tosino, kua kuu kuatiru ta kua ki'i jiniru nduti na'nu tu cha ti'yo va'agan, asiin ta'an ru takan.

d) Chi'in kuñu tiñuu: kuu ta'an nduva'a nduti na'nu ta'an cha yutaru, chi'in kuñu tiñuu, indukuni ku'va cha ni ka'in kuenda kuñu kini, takan nduva'a ta'anru chi kuñu sundu.

III. Ya'a

1. Ya'a kuii ñuuyo: ña'ni ni maa cha kua kachiyo tu ña'ni ya'a kua ki'i, yooni ñivi kuu kachi cha lati, itu'un ru ñivi ku'vi a vekuati ndi'li chachiñi cha takanni, joko maayo cha cha'nuyo, vasi ya'a kuii cha takanni kua kachi yatio, joko ña kumaniru kuu ya'agan. Ña ka'nu jaan cha'aru, ita kuichin kuati chaa nuuru, ikan kuu nu kua chaa ya'a kuii.

a) Ndika nii ru: ya'a i'i tu'va ki'i jini yuva a jini nduti, kua kuaxin nda'ayo chi ru tichi

J. Leonarda Glez. Ventura

a) Con carne de puerco: la carne de puerco se fríe hasta que queda dorada. Los chiles y tomates verdes se hierven, moler con ajo y cebolla, evitando usar el agua donde se hirvieron porque es muy ácida; se agrega la salsa a la carne, se les quita la cáscara a las habas verdes, se pone sal al gusto, tapar la olla para que hierva y se cueza la carne y habas, cuando están casi bien cocidas se le agrega un poco de orégano.

b) Herbidas: cuando están secas se ponen a hervir en agua hasta que se deshacen, se agrega ajo, cebolla, jitomate, sal y un chorrito de grasa, es muy sabrosa la haba así.

c) Con carnes frías: la gente que vive en las ciudades donde se puede comprar carnes frías acostumbra condimentar las habas una vez cocidas con trocitos de salchicha, jamón o tocino.

d) Con carne de pollo: también se pueden guisar las habas tiernas con carne de pollo o gallina, es el mismo procedimiento como se prepara con carne de puerco.

III. Chile

1. Chile verde costeño: no hay alimento que no lleve chile, nadie está acostumbrado a comer comidas en blanco, solamente los niños y los enfermos, por lo regular aunque sea chile verde a mordidas, pero nunca falta. Las plantas son pequeñas, sus flores son de color blanco, al secarse la flor deja las bolitas donde van creciendo los chiles verdes.

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

ko'o ta kua kachiyo.

b) Ya'a taxin ya'a ti'yo: kua ti'yo ji'naru, nuu titi ñu'un a nuu chiyo a kua kuisoru chi'in nduta, asiin ta'an ya'a taxin takan ni, kua kaxion chi ru chi ko'o ndai.

c) Chi'in tinana: iyo tuku ru ya'a taxin cha kua ki'i tinana cha ni ti'yo, ki'i ñii chi'in axu.

d) Taxin ya'a i'i: iyo tukuru ñivi tu'va chaxiru ya'a ndika i'i ni, tuku jaan chachiyo ya'a, joko va'a ta'an ru takan kaa.

e) Ya'a kuu kuati: iyo tukuru ñivi ti tu'va cha'nda kuati ya'a, tinana chi'in tikumi ndi'i chakan kua sakaru chi'in ñii, chi'in tu'un sa'an siin ka'an ta'an ru *te'e yu'u chito'o*, asiin ta'an ru ya'agan.

2. Ya'a iti: ru ya'a iti ñuuyo, ña kumaniru ve'eyo, ña tuviga ñivi tachi chi ru kivi vitin, joko iti chata ti ndaani kuuni tu'va nde'eyo ti ndukua'a niaru ya'a tu cha kua'an chitiru, kua'a ndava'aru ya'a va'a, iyo tukuru ya'a kuaan, iyo tukuru ti nda'varu, iyo nuu va'a ketaru, ta iyo nuu cha nda'vi lu'u, ti iyo cha'a kana kiti kuati ta jativiru ya'a.

a) Ya'a taxin: ku'va cha ni ka'an yo chi'in ya'a kuiian, kuu kua ti'yoru a nuu titi ñu'un, a nuu chiyo a kua kuisoru, tanjaan kua kaxion chi ru tichi ko'o ndai, ki'i ñii chi'in axu.

J. Leonarda Glez. Ventura

a) Enteros: chile verde crudo se acostumbra poner a las verduras o a los frijoles cuando están servidos, con el dedo se restriega para que los condimente y así se come.

b) Salsa de chiles cocidos: los chiles se cuecen ya sea en las brazas, el comal o se hierven en agua, la salsa hecha así es muy sabrosa, en el molcajete se muelen los chiles, ajo y sal.

c) Con jitomate: también se hace salsa agregando jitomate cocido, ya sea asado en brazas, comal o hervido, se muele con el chile verde, ajo y sal al gusto.

d) Salsa de chiles crudos: hay quienes acostumbran hacer salsa de chiles crudos, ajo y sal, tiene un sabor diferente, pero muy picante.

e) Salsa de chiles picados: algunas personas acostumbran picar los chiles, jitomate y cebolla, se revuelve, se le agrega sal al gusto, a esta salsa se le denomina *pico de gallo*.

2. Chile seco: nunca hace falta en los hogares el chile seco, poca gente lo cultiva en este tiempo, pero antes, por dondequiera coloreaba el suelo donde el chile ya se estaba madurando, el chile de primera toma un color rojo encendido, hay chiles anaranjados, otros de color pálido, en los lugares bien abonados la producción es abundante, los chiles crecen de buen tamaño, en cambio en otros lugares crecen poco porque a veces les cae plaga a las plantas.

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

J. Leonarda Glez. Ventura



Ya'a ñuuyo – chile costeño

b) Chi'in tinana: ru ya'a iti chi'in tinana kua'a kua ti'yoru nuu chiyo a kua kuisoru tanjaan kua kaxion chi ru chichi ko'o ndai, kua ki'i axu, chi'in ñii.

c) Chi'in tinana kuii: iyo ru ñivi tu'va chaxin ya'a kua'a chi'in tinana kuii, ti'yoru nuu chiyo a kuisoru tanjaan kua kaxinru chichi ko'o ndai, ya'a ya'a kua nde'eyo chi ru ti sakanuuru.

d) Kalu: ya'a iti i'i kua tavayo chitiru, kua kindiru tichi nduta ta kua kundi'iru chi'in axu, kua jakuichin yo chi ru ta kua ki'i jini kalu tiñuu a kalu jundiki, tu cha kua'an nduvita kuñu.

a) Salsa de chiles asados: como comentamos con los chiles verdes, también los chiles secos se cuecen, en las brazas, en el comal o se hierven, luego se muelen en el molcajete con ajo y sal.

b) Salsa con jitomate: los chiles secos con los jitomates se cuecen, ya sea en el comal o se hierven, luego molerlos en el molcajete, se va agrega ajo y sal.

c) Salsa con tomate verde: hay quienes les gusta hacer salsa de chile seco con tomate verde, se asan en el comal o se hierven, se muelen en el molcajete con ajo y sal, su color es cafecito por la combinación de los colores rojo y verde.

d) Caldo: el chile seco crudo se utiliza para condimentar caldo de res o de pollo, se quitan las semillas y se pone a remojar, moler en el metate con ajo, colarlo antes de vaciarlo al caldo cuando la carne está a medio cocer.

e) Para hacer chileajo: el chile seco crudo se quitan las semillas, remojarlo unos minutos y molerlo en el metate con ajo y jitomate, se fríe en un poco de grasa para hacer un chileajo de pancita de res, espinazo de puerco, patitas de puerco o tamales de carne de puerco o pollo.

f) Para barbacoa: el chile seco crudo se le quitan las semillas, se remoja para luego molerlo con ajo y cebolla. Bañar la carne de pollo, chivo o res con la salsa para hacer barbacoa.

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

e) Ya'a chi'in kuñu: kua kendayo chitiru ya'a iti i'i, kua nduvtaru tichi nduta, kundi'iru chi'in axu chi'in tinana kua'a, kua yatan ru chi'in xa'an ta ikan kua ki'i iki chata kuchi, a chitiri jundiki, a cha'a kini, a suvi kuñu tiñuu a suvi kuñu kini.

f) Kuñu ti'yo chitun: kua kindi ya'a iti i'i tichi nduta, ku'va kua nduvtaru ta kua kundi'iru chi'in axu, chi'in tikumi ta kua vakayo ya'agan nuu kuñu tiñuu, a kuñu jundiki, a kuñu tixu'u cha kua ti'yo chitun.

g) muli: ru ya'a kua'a chi'in ndi'i nuu ya'a kua yatan nuu chiyo, kua kundi'iru chi'in kua'a cha kua nduasiin, ti'yoru chi'in xa'an cha kua kuuru muli tiñuu, muli kini, muli kolo a cha kua java'añi jita chilara.

h) Ya'a yatan jini nduti: tu'va nde'eyo ti tu cha iyo nduti xa'an, kua jayatan yo ya'a kua'a ta kua kuu kuati jini ko'o nduti.

3. Ya'a tikuxi: ndaa ni kuu ni tu'va kanaru ya'a tikuxi vasi ve'eyo kuu tachiyo chi ru ti takan ña kua kumaniru tandi'ini kivi, ña sukun jaan cha'aru ta kicha'a chaa ita kuichin kuati ndi'li, ikan chaa ta'an tilundu kuati, cha kuuru ya'a tikuxi, ndukua'aru tu cha kua'an naitiru.

a) Kua'a ku'va iyo: va'a jaan cha ki'i jini yuva, jini nduti a jini kalu lati, kuu kua kaxion ta ku'va ni ka'an yu nuu ka'vi iti chata, joko kotondo ti chatu ndava'aru

J. Leonarda Glez. Ventura

g) Para mole: el chile seco con otros chiles se asan en el comal, después se muelen con muchos condimentos, se fríe en grasa para preparar el mole de pollo, de puerco, de guajolote o para enchiladas.

h) Asados para acompañar el frijol: es muy común ver que el frijol frito es acompañado de chiles secos asados en el comal. Se despedazan encima del frijol.

3. Chile de bolita: donde quiera crece la planta de este chile, en el patio de nuestra casa lo podemos sembrar para que no falte todo el tiempo, no crece muy alta y da flores color blanco, cuando se seca va quedando la bolita de color verde, cuando maduran se ponen de color rojo.

a) De diferentes formas: es sabroso ponerlo a las verduras cocidas, se preparan diversas salsas como las que se explicaron en el punto anterior, pero deben saber que este chile es muy picoso.

4. Chile serrano: este chile no se cultiva en el pueblo, se compra en el mercado, es de color verde, no es muy largo y es picoso.

a) Salsas: se puede hacer diversas salsas, como lo comentamos en el apartado de chile costeño.

b) Picado: es utilizado para el pozole de cabeza de puerco o de gallina, para el caldo de gallina o de res en blanco.

5. Chile jalapeño: este chile es más grande que el serrano, no se cultiva en el pueblo, se compra en el mercado.

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

ya'agan.

4. Ya'a kuii: ña'ni ru ya'a chi ñuu yo, jata yo chi ru, kuii ru ya'agan, ña nani jaan ru, chatu ta'an ru.

a) Kaxion chi ru: ya'a taxin ndi'i nuu ku'va cha ni natu'un yo kuenda ya'a ñuuyo.

b) Kuu kuati: tu'va ru kuu kuati ta kua ki'i nuu nuni ndaku -cha'a nachaa- pasolii kuñu jini kuchi a chi'in kuñu tiñuu, ki'i ta'an jini kalu tiñuu a kalu jundiki.

5. Ya'a kuii na'nu: ka'nu kuati kaa ru ya'agan, kia'vi ta'an ru ya'agan, ña'ni ru chichi ñuuyo.

a) Ya'a taxin: kua'a ku'va cha kuu ru ya'a taxin, nde'endo nuu ka'anchi kuenda ya'a ñuuyo.

b) Ti'yoru chi'in xa'an: iyo ru ñivi tu'va ti'yo chi ru ya'a chi'in xa'an, kua ki'i tikuaya chi'in ñii ta takan kua kachi ru ta'an ru.

c) Chi'in ndivi: kua kuu kuati ru ta kua ti'yo ru chi'in xa'an, kuu kuati tikumi ta kua ti'yo ta'an ru, ikan kua saka nuuyo uvi ta'an ndivi tiñuu ta kua sakaru, ñuuyo chi'in tikasin ndacha kua ti'yo va'a ndivi, asiin ta'an ru takan.

6. Ya'a nduta: Ñuu Nduva kuu nuu iyo jaan ru ya'agan, nani ju'va ru, kuii nda'va ru,

J. Leonarda Glez. Ventura

a) Salsas: se pueden hacer diversas salsas, como se explicó anteriormente.

b) Frito: hay quienes acostumbran freirlo en grasa, después se pone un poco de limón y sal, es muy sabroso así.

c) Con huevo: otros en cambio, los cortan en rajitas y se fríen en manteca, se despedaza un poco de cebolla y se agrega, se baten dos huevos y se agregan a los chiles, con una cuchara se mueve hasta que se cuece bien el huevo.

6. Chile de agua: en la ciudad de Oaxaca y pueblos del valle es donde cultivan este tipo de chile, es largo, de color verde cuando está tierno, cuando se van secando toman un color amarillento.

a) Asados: se asan en la lumbre, quitar la cáscara, se corta en rajitas agregando limón y sal.

b) Rellenos de queso: hay quienes acostumbran rellenarlos con queso, se asan para quitar el pellejo, abrir un poco para retirar las semillas, el queso o quesillo se corta en pedazos y se rellenan. En un plato se baten tres huevos hasta que se tiene mucha espuma, los chiles se bañan en harina de trigo, se meten en la espuma del huevo y se fríen.

Hay personas que no pueden comer mucha grasa, solamente se rellenan y se cuecen al vapor o en salsa.

Se pueden comer solos o acompañados con frijoles. También se puede hacer una salsa.

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

ta'an cha vachi naitiru ndukua'a ru.

a) Ti'yoru nu ñu'un: kua ti'yoru nuu ñu'un, tu nde'eyo ti cha kayuru kua kedayo sooru, kuu kua kachiyo cha takan ni, kuu ki'i ju'va tikuaya chi'in ñii.

b) Kua ki'i yuchan sikuin: iyo tuku ñivi ti tu'va cha ti'iru yuchan sikui, a ru kesu xii nani kesiyo tichiru, kua ti'yo ji'naru ndacha kua kedayo tandi'i sooru, kua nunayo uxu lu'u ta kua tavayo chitiru, ndukuyo yuchan sikui jundiki -kesuu- ta kua ki'i tichiru. Tichi ko'o kua ta'viyo uni ta'an ndivi, va'a kua saka nuuyo ndacha nduiñuru, ndukuyo ju'va ñuti paan ta kua taayo nuu ya'a, tu cha ndukuichin ru kua ti'yo tichi iñu ndivi ta kua yatan ru tichi xa'an.

Iyo ñivi iyo ika cha ña kuu kachiru xa'an, ña kua ti'yo nuu xa'an, tu cha indi kesu tichiru takan ta ka ti'yo tichi tinana, a ti'yo yokoniru.

Kuu kua kachiyo cha takan ni a chi'in nduti. Iyo tuku ñivi ti tu'va kundi'i tinana, chi'in tikumi chi'in axu, kua yatan ru, ta ta'an cha chisoru kua kindi ya'a cha yatan tichian, kua kuiso va'aru tanjaan kua kachiyo chi ru.

c) Kua ki'i kuñu sundu: ta ku'va cha ni ka'an yu iti chata, kuu kua ki'i kuñu sundu, kua ti'yoru ta kua kuu che'eru, kua ti'yoru chi xa'an, kua ki'i tinana, tikumi, axu, kilau, mienda chi'in ñii ku'va kuni maayo, iyo ru tu'va ti'i chiti nani "pasitas", chi'in nda'a

J. Leonarda Glez. Ventura

Se hierven los jitomates, se muelen con cebolla y ajo; se fríe y cuando está hirviendo se le agregan los chiles, se deja hervir por unos cinco minutos.

c) Rellenos de carne de pollo: siguiendo el mismo procedimiento, se pueden rellenar de carne de pollo, se cuece la carne, se deshebra. Se fríe con jitomate, cebolla y ajo finamente picados, clavo, pimienta y sal al gusto. Se puede agregar pasitas, hojas de laurel, una vez teniendo la carne preparada se rellenan los chiles. Se fríen bañados con huevo.

d) Rellenos de picadillo: para hacer el picadillo se compra carne molida de res y/o puerco, la carne se sazona con jitomate, ajo y cebolla finamente picados, clavo, pimienta y sal al gusto, se pueden agregar pasitas, hojas de laurel y se rellenan como se indica en el inciso b).

7. Chile poblano: este chile es de color verde, grande, carnudo y no es picoso.

a) Relleno de queso: es muy sabroso cuando se rellena de queso o quesillo, como se ha descrito en el inciso b) referente a los chiles de agua.

b) Rellenos de pollo: Igualmente, leer párrafo c) de chiles de agua, solo que el chile poblano hay que colocar palillos para cerrar el chile porque a veces se abre y se tira el relleno.

c) Relleno de atún: se compra las latitas de atún, se abren y se escurre el aceite o agua, solamente la carne es con que se rellena, después se fríe el chile como se indica en el

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

nani "laurel", tu cha iyo va'a kuñu kua ki'i tichi ya'a na'nugan.

d) Kua ki'i kuñu jundiki: kua jatayo kuñu jundiki a kuñu kini cha kundi'i, kua ti'yo ru tichi xa'an chi'in tinana, tikumi, axu, kilau, mienda chi'in ñii ku'va kuni maayo, iyo ru tu'va ti'i chiti nani pasitas, chi'in nda'a nani laurel, tu cha iyo va'a kuñu kua ki'i tichi ya'a ku'va ka'an chi kuenda ya'a nduta.

7. Ya'a kuii na'nu: kuii ru ta ka'nu jaan ru ya'a, koko kuñu ru ta ña chatu jaan ru.

a) Ki'i yuchan sikuin: va'a jaan ru cha kua kindi tichi ru yuchan sikui jundiki –kesuu-, a ru kesu xii nani kesiyo, ku'va cha ni ka'anyu iti chata.

b) Ki'i kuñu sundu: ku'va cha ka'an yo iti chata.

c) Ki'i tiaka vachi tichi kaa: ru tiaka vachi tichi kaa lu'u nani ru atun, kua nunayo yu'u ru ta kua jetayo nduta lu'u, kuñu iti kua ki'i tichiru, ta kua yatan ru ku'va ka'an yo iti chata.

d) Ki'i kuñu jundiki: ta ku'va ka'anyo chu'va, nuu d) kuneda ru ya'a nduta.

e) Chi'in ndivi: kua kayu ji'naru, kua na'nio sooru tanjaan kua ka'nda kuatiyo chi ru, kua ti'yo ru tichi xa'an, kua ki'i tikumi kuu kuati, ta'an cha kua'an ti'yoru kua saka nuuyo uni

J. Leonarda Glez. Ventura
inciso b) de chile de agua.



*Ya'a kuii kuati ta ya'a na'nu.
Chiles serranos y poblano.*

d) Relleno de picadillo: Como se indica en el d) de chiles de agua.

e) Rajas con huevo: se asan para quitar el pellejo, se retiran las semillas y se cortan en rajitas, se fríen con cebolla picada, luego se baten de tres a cuatro huevos y se mezcla, se mueve hasta cocerse el huevo.

f) Rajas con elote: como comentamos en el inciso anterior, en vez de huevo se le ponen granos de elote previamente hervidos. Si se tiene crema se le pone al momento de servirlos.

8. Chile guajillo: este tipo de chile no se cultiva en el pueblo, se compra mucho porque no es picoso, da color al guiso.

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

a kumi ndivi, ñuuyo chi ru ndacha kua ti'yo va'a ndivi.

f) Chi'in ndixi: ta ku'va ka'anyu nuu tu'un e) joko ña kua ki'i ndivi, nuni ndixi cha ni ti'yo kua ti'yo, asiin va'a ru, tu iyo ru xa'an sikuin nani krema ki'i jini ru.

8. Ya'a nani guajiyo: ru ya'a i'ya ña tu'va ñivi ñuuyo tachi chi ru, tu'va jatayo chi ru ti va'a jaan ru ti ña chaturu ta ndukua'a ru tu ñaa cha kua nduva'a kachiyo.

a) Kalu: kua nduvidaru chi'in nduta, kua kundi'iru tanjaan kua jakuichinyo tichi kisi nuu ni ti'yo kuñu tiñuu, a kalu jundiki, ña'ni tinana kua kuatiñuyo.

b) Ya'a chi'in kuñu: chatiñuyo chi ru ya'a na'nu ti ndukua'aru ta'an cha kua ki'i jini sa'an kuchi, sa'an tiñuu a jini tiaka. Kua sakaru chi'in ya'a ñuu, ki'i axu chi'in tikumi, takan kua java'ayo ku'va ka'anchi nuu natu'unyo ñaa kaa janduva'ayo kuñu.

c) Muli: ña kua kumaniru ya'a vixi i'ya kua kuta'an ru chi'in ya'a ñuuyo chi'in ya'a na'nu ta kua nduva'a muli ta'an cha iyo viko tichi ñuuyo. A kuu ti tiñuu, a kolo a kuchi kua kivi, a kuu ti muli cha kuinu chilara takan kua chatiñuñi ya'a.

d) Kuñu ti'yo chitun: ña kua'a jaan ya'a i'ya kua kuatiñuñi, cha kua ndukua'achi, ti maani ya'a ñuuyo kua ki'i jini kuñu ti takan

J. Leonarda Glez. Ventura

a) Caldo: se remoja, se muele con ajo, cebolla y hierbas de olor para condimentar los caldos de pollo o res, no es necesario poner jitomate.

b) Chileajo: se le usa mucho para hacer crecer y darle color al chileajo de carne de puerco, de pollo o pescado. Junto con el chile costeño, ajo y cebolla se prepara este guiso como se describe en el capítulo de carnes.

c) Mole: nunca hace falta este chile para juntarlo con el chile costeño, chile ancho para preparar el rico mole que se hace en las fiestas. Ya sea de pollo, de guajolote, de puerco o solamente el mole para enchiladas, el chile guajillo nunca hará falta.

d) Barbacoa: en menor cantidad es usado el chile guajillo para la barbacoa, solo para dar color, porque regularmente es el chile costeño o chile criollo el que más se utiliza.

9. Chile ancho: este chile no se produce en el pueblo, se usa muy poco, de color negro y muy dulce. Regularmente lo utilizan para hacer el mole.

10. Chile pasilla: tampoco este chile se siembra en el pueblo, es color rojo ovalado y de tamaño regular, hemos visto que en las ciudades lo ocupan para rellenarlo de quesillo, de picadillo de res o de pollo.

11. Chile puya: no se cultiva en la comunidad, pero lo compran porque es más barato que el chile costeño, sin embargo a mucha gente no le gusta porque

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

asiin kuaa keeru.

9. Ya'a na'nu: ña tu'va ñivi ñuuyo tachi chi ru ya'a, ña ndi'i jaan chatiñuru ta'an ru chi ru, tuun ru ta vixiru. Ta'an cha java'añi muli kuu nuu ndukuñi chi ru.

10. Ya'a pasiya: Ni ru ya'a i'ya ña tachi ñivi ñuuyo chi ru, kua'aru, ña ka'nu jaan ru, iti ñuu ka'nu chatiñuru cha ti'iru yuchan sikui tichiru, a kuñu tiñuu a kuñu jundiki.

11. Ya'a puya: ña tachiñi chi ru, iyo ru ñivi jata chi ru ti ka'aru, joko ña asiin va'aru, uvaru ju'va ru.

IV. Tinana:

1. Tinana saa: ndi'li kuta kuati kuu ru tinana saa, kua'a ru, vixi ru, kuati ni kaa cha'a ru, kuii ndava'a nuu nda'a ru.

a) Ndika ni i'i: iyo ru ñivi tu'va chachi chi ru cha takan ni.

b) Chaxin yo chi'in ya'a: asiin ndava'a tu kua kaxin yo ya'a ta kua ki'i tinana saa kuati.

2. Tinana kua'a na'nu: ka'nu kuati kaa cha'a ru tinana kua'a ka'nu, kuaan kuati kaa ita ru, ta'an cha chaa tinana tu'va cha kunda yutun si'in kuati ti vee ru tinana.

a) Ndika ni i'i: va'a jaan ru cha kachiyo cha takan ni, saka yo ndi'i nuu cha kuii, ta ku'va

J. Leonarda Glez. Ventura
tiene un sabor amargoso.

IV. Jitomate:

1. Jitomate de pajarito: los tomates de pajarito son pequeños, del tamaño de una canica, son muy dulces, las matas no crecen mucho, sus hojas son menuditas de color verde.

a) Crudos: hay gente que cuando va al campo y los encuentra se los come porque son muy dulces, los niños los comen como fruta.

b) En salsa: es muy sabrosa la salsa con este tipo de tomate, porque es muy dulce.

2. Jitomate de bola: la planta crece grande, sus flores son de color amarillo, cuando van desarrollando los tomates se acostumbra ayudar a la planta poniendo horquetas para levantar las ramas que por el peso caen al suelo.

a) Crudos: es muy bueno consumirlos crudos, junto con varias verduras crudas, como la lechuga, aguacate, cebolla; las ensaladas son muy sabrosas.

b) Salsa: los jitomates se cuecen ya sea en el comal, en las brazas o se hierven para hacer salsas.

c) Mole: el jitomate nunca falta cuando se preparan los distintos moles, esto hace que baje un poco lo picoso.

3. Jitomate de bule: las matas no crecen muy altas, después que caen las flores color amarillo empiezan a brotar los tomates en

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

ru nda'a lechuga, chi'in ru yuku titi, chi'in tikumi kuu kuati, asiin ndava'a ru cha kachiyo takan ni.

b) Kaxion: va'a ta'an ru cha taxin nuu ya'a, kua ti'yo ji'naru tanjaan kua ki'i jini ya'a ta'an cha ni kaxin yo ya'a.

c) Mulii: ña kua kumani ru ta'an cha kua java'a ñi nda ni kuu ni mulii, ti takan ña chatu jaan ru.

3. Tinana tilundu: ña ka'nu jaan cha'a ru tinana tilundu ta kicha'a chaa ita kuaan kuati, ikan chaa ta'an ru tilundu kuati cha kuu ru tinana.

a) Ndi'i nuu ku'va: ta ku'va cha ni natu'un yo kuenda ru tinana kua'a ka'nu.

4. Tinana kuii: kuii ndava'a kuu nda'aru tinana soo ka'an inga ñivi, ta'an cha kua'an chaa tinana itu'un ni sooru tu'va nde'eyo, kua'an nduka'nu ta'an ru, ta'an cha chitiru kua'an nduya'aru, takan tu'va naki'in yo.

a) Kaxin yo: kedayo sooru, a ndika ni i'i ru a kua ti'yoru a nuu ñu'un, nuu chiyo a kuisoru chi'in nduta, va'a ta'an ru cha ki'i ru ta'an cha kaxion ya'a iti a ya'a kuii.

b) Chi kuñu kini: kua yatan kuñu kini, kundi'i tinana soo cha ni ti'yo chi'in ya'a kuii a ya'a iti, chi'in axu ta kua ki'i jini kuñu cha ni yatan, kuiso va'aru, nu cha kua'an nduvita kuñu ki'i yuku ndayu.

J. Leonarda Glez. Ventura

forma de bulitos.

a) Distintas maneras: este tomate es utilizado al igual que el tomate de bola.

4. Tomate verde: tanto las hojas como el tomate son de color verde, miltomate o tomate de cáscara se le denomina, solo las bolsitas de color verde se ven cuando los tomatitos van creciendo, cuando dejan de crecer la cáscara se llena, se pone color café cuando van madurando.

a) Salsas: se quita la cáscara, crudo o se pone a cocer en la braza, en el comal o hervido, se muele en el molcajete junto con el chile verde o seco, la salsa queda muy sabrosa.

b) En carne de puerco: se fríe la carne de puerco, el tomate verde se hierve con los chiles verdes, se muele con ajo en el metate o licuadora, agregar a la carne y se deja hervir, cuando la carne está a punto de cocerse se le agrega un poco de orégano.

V. Elote: dos veces al año se acostumbra sembrar milpa, en época de lluvia, y en la época de sequía, donde hay tierra de humedad o de riego, al mes y medio de que se siembra empieza la milpa a espigar, de ahí que nazcan los elotes, al cumplir dos meses o dos meses y medio ya se pueden consumir los elotes, los granos del elote son blancos cuando están tiernos.

Las diferentes formas de consumirlos, se ha dicho ya en el Capítulo I.

a) En el mole de olla: la gente de otros

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

V. Ndixi: uvi cha'a cha in kuiya tu'va tachi ñivi itu, kivi kuun Ra Savi, ta tachi ñi chi itu ka'ni, ta in yoo susava cha tachi ñi nuni kicha'a kana yoko itu, ikan ta kua chaa ndixi kuati, nuu keta uvi yoo a uvi yoo susava cha kuu kachiyo ndixi, kuichin kaa ru ndixi ti yuta nuni.

Tandi'i ku'va tu'va chachiyo ndixi, cha ni cha'ayu kuenda nuu ka'anchi kuenda I, ndaa nuu kicha'a tutu i'ya.

a) Ndixi tichi kalu jundiki: ñivi iyo inga ñuu ka'nu tu'va chachiñi kalu jundiki chi'in kua'a yuku, ta ki'i ta'an ndixi yuta kuu kuati.

VI. I'vi jini ndixi: cha ni ka'an ta'anyu kuenda che'e, nuu kicha'a tutuu, kuenda I.

VII. Vi'nda: iyo nuu iyo maa ru vi'nda chi ku'u, joko tu kuniyo ti kua kooru ve'eyo, kua tachiyo chi ru, ña xii ru, yati jaan ndotoru, iyo ru na'nu jaan nuu nda'aru, iyo tukuru kuati ni ru, iyoru kua'a jaan iñu ñu'un nuu ru, ta iyo tukuru ti ña'ni ni maa ñu'un nuu ru, nda'a yuta ni tu'va chachiyo. Ta'an cha cha'nu ru vi'nda tu'va kana ita kua'a nuu ru tanjaan kua kana chiti kuati nuu ru, chachi ta'an ñi chi ru, chi ñuuyo ña'niru cha kua'a, chakan ña chitoyo chachi chi ru.

a) Chi'in ndivi: chi'in kuchilu kua ka'nda yo iñu kuati ta kua kuu kuati ru, kuisoru chi'in nduta, ki'in ñii, chi'in axu; kua jetayo nduta nuu ni ti'yoru ti lekuen ru, yatan ru chi'in

J. Leonarda Glez. Ventura

lugares o ciudades, acostumbra hacer el caldo de res guisado con chile guajillo con verduras, entre ellas le agrega pedazos de elote.

VI. Huitlacoche: leer el Capítulo I, ahí se describen las recetas.

VII. Nopal: en muy pocos lugares se ve el nopal en el campo, pero es muy fácil cultivarlo en el patio de nuestra casa, no es rogón, luego **pega**, hay nopales que dan sus hojas muy grandes, otros son pequeños, algunos tienen muchas espinas, otros en cambio casi no tienen. Las hojas tiernas son mejores para comer. Cuando el nopal es macizo da flores de color rojo y después las tunas, algunas de color verde y otras rojas, en nuestro pueblo casi no se les conoce por eso no se consumen.

a) Con huevo: con cuchillo hay que cortar las espinas y cortarlos en trocitos, se hierven agregando sal y ajo; cuando están hervidos, ponerlos a escurrir para ponerlos a freir con cebolla picada, cuando se sazona se le agregan dos huevos batidos y sal al gusto, se mueve hasta que se cuece el huevo.

b) Con frijol: cuando los frijoles están a medio cocer se agregan los nopales cortados en trocitos, una rama de epazote, ajo y sal al gusto. Algunas mujeres acostubran poner chile seco y masa molidos como atolito.

c) Al vapor: el nopal y cebolla se cortan en trocitos, se ponen al vapor con un poquito de grasa, sal y una hoja de hierbasanta, se

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

xa'an, tikumi kuu kuati, ikan ta kua ki'i uvi ta'an ndivi, ñuuyo chi ru ndacha kua ti'yo va'a ru.

b) Chi'in nduti: tu cha kua'an ti'yo nduti tuun, kuu kuati ru vi'nda ta kua ki'i jini ru, ki'i minu chatu, axu chi'in ñii ku'va asiin chi. Iyo ñi ña'a tu'va kundi'i ya'a kua'a chi'in yuchan ta kua ki'i jini, ta maa tuta lu'u.

c) Yatan: kuu kuati ru vi'nda chi'in tikumi ta yatan ru chi xa'an, ta uvi ta'an nda'a yuva ndoo, chi'in ñii, kasiyo yu'u kisi ti takan yati ti'yo ru, tanini tanini ñuuyo chi ru koto kua kayuru; asiin ta'an ru chi'in yuku ndayu.

d) Chi'in tiaka ndi'li kuati: kua kuu kuati ru vi'nda ta kua kuisoru chi'in nduta, chi'in axu, kua jakuichin yo chi ru. Kundi'i ya'a ñuu chi'in ya'a na'nu chi'in axu. Kua yatan ya'a ta ti'yo vi'nda chi'in tiaka kuati ndi'li chi'in minu chatu.

e) Chi'in tiaka nduta: kua nduvilu tiaka nduta ta kua kuisoru, tu cha yati kua ti'yoru kua ki'i vi'nda cha ni ti'yo. Kua kundi'i ya'a na'nu chi'in ya'a ñuu chi'in axu, kua jakuichin yo ta kua ki'i jiniru, taan yo yuchan ku'va kua nduu'varu, ki'i minu chatu chi'in ñii, ku'va kuni maayo. Iyo ñivi tu'va yatan ya'a tanjaan ti'iru vi'nda chi'in tiaka nduta cha ni ti'yo.

f) Saka nuuru: kua kuu kuati vi'nda ta kua kuisoru, kua kuu kuati tinana chi'in tikumi

J. Leonarda Glez. Ventura

tapa la olla para que se cuezan rápido, a cada momento se mueven para que no se peguen; también es muy sabroso con orégano.



*Va'a jaan cha kachio vi'nda.
Saludable comer nopales.*

d) Con charales: se cuecen los nopales en trocitos y se ponen a escurrir. Moler chile guajillo, chile costeño y ajo. Se fríe la salsa, cuando está hirviendo se ponen los nopales, después los charales, para condimentarlos se agrega una rama de epazote.

e) Con camarón: los camarones se limpian y se ponen a hervir, cuando están a medio cocer se les agrega los nopales cocidos y escurridos. Moler chile guajillo, chile costeño con ajo, se cuele y se agrega a los

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

ta kua saka nuuyo chi ru, ki'i ñii ta ki'i ju'va yuku ndayu ni kundi'i.

VIII. Yuku titi: ña kua'a nuu yutun yuku titi iyo tichi ñuuyo, kuii tuun nde'eyo nuu nda'aru, sukun jaan tu'va kokoru yutun, iyo ru yutun vixi jaan xiko nuu nda'aru, tilundu kuati kaa ru yuku titi, tuun sooru ta'an cha chiti va'aru, iyo ru yuku titi koko jaan sooru, ta iyo tukuru ti yaxin ru ta ndika nii sooru tu'va yo chachi. Ka'an ta'an ñi ti ika jaan cha kachiyo yuku titi tu chi'iyó tisi'i, ñi ña'a jaan ni kaku se'e ña kuu kachi ta'an ru, ti vichin ru.

a) Takan ni: kuu kachiyo chi ru cha takan ni, ka'nda yo chi ru ta taayo nuu jita, ki'i ñii chi'in ya'a ta kachiyo chi ru.

b) Kundi'i ru: kundi'i ya'a kuii, tinana soo, kuñu ru yuku titi, ki'i axu chi'in ru yuku nani silantro, tamaa tuta lu'u kua kuu ru, asiin ta'an cha chachiyo chi ru takan, ki'i nduta tikuaya a jandakoo yo chiti ru tichi ko'o ndai ti takan ña ndutuun ru.

c) Chitiru: kua kuu che'e ru chiti yuku titi, kua ti'iyó tichi yuti ndixi a nduta arkol, kua ndoo ru ju'va kivi ta kua vakayo jini chitiyo ta'an cha ku'viru a ndaa ru iyo cha'a.

IX. Naña: yo'o kuu cha'aru naña, ta maa ya'mi china kaa nuu nda'a ru, kuiiru, nuu yo'oru tu'va chaa ita kuichin kuati ndi'li, ta ikan kuu nuu tu'va kana ru naña –chayote-

J. Leonarda Glez. Ventura

nopales, se espesa con una poquita de masa batida, poner una rama de epazote y sal al gusto. Algunas personas fríen la salsa y ahí ponen los nopales y camarones ya cocidos.

f) En ensalada: los nopales se cuecen en trocitos y se escurren, se pica cebolla y jitomate, se revuelve poniendo sal al gusto y orégano molido.

VIII. Aguacate: son pocos los árboles de aguacate que hay en el pueblo, sus hojas son de color verde seco, crecen muy altos, algunos tienen hojas muy olorosas, algunos aguacates tienen forma de bule, otros son redondos, cuando se maduran su cáscara se pone de color renegrido, algunos son de cáscara gruesa, otros la tienen muy delgadita que hasta se come con todo y ella. Dicen que no es bueno comer aguacate cuando se hace coraje, las mujeres recién paridas tampoco deben comerlos porque se les considera fríos.

a) Solos: se comen solos, se cortan y se le agrega a la tortilla, sal y chile.

b) Guacamole: se muele en el molcajete chile verde, a veces tomate verde, aguacate, ajo, sal y cilantro, la pasta queda como salsa, es muy sabroso preparado de esta manera; se debe agregar gotas de limón o dejar la semilla dentro del molcajete para que no se oxide o se ponga negro.

c) La semilla: se acostumbra macerar la semilla de aguacate y ponerla en un poco de alcohol o aguardiente, dejarlo reposar y ponerlo caliente en las rodillas cuando duelen o se inflaman.

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

ka'an maa ñivi siin chi ru, kaa ru tamaa tia'a lu'u, iyo ru kuu nda'va, ta iyo tuku ru kuu ndava'a, iyo ru ñu'un iñu chata ru, ta iyo tuku ru ti ndi'vi soo ru.

a) Ti'yo ru: tu cha chiti va'aru, kua jatayo iñu nuuru ta kua kuu kuatiru, kua kuisoru chi'in nduta, ki'i axu chi'in ñii ta takan ni kuu kachiyo chi ru, cha lati ni, va'a jaan cha jakachiyo chi ñivi ku'vi.

b) Tuta: kua kuu kuatiru ta kua kuisoru chi nduta, kua kundi'i ya'a kua'a, tinana, axu chi'in ju'va lu'u yuchan ta kua ki'i jini ru, ki'i uvi ta'an nda'a minu chatu. Ta'an cha kua jakachiyo chi vekuati a ñivi ku'vi ña kua ki'i ya'a, maa ni tinana kua kundi'i jini ru

c) Chi'in kalu: ta'an cha yutaru, chi'in iñu ñu'un nuuru kua kuu kuatiru ta kua ki'i nuu chiso kuñu jundiki a kuñu tiñuu cha kua kuu ru kalu.

d) Yatan ru: tu cha ni ti'yoru chi'in nduta, kuu kua yatan ru, chi'in xa'an kini a ru xa'an nani -mantekiya-, kua ki'i tikumi cha kuu kuati, ta kua ñuuyo tichi kisi ku'va cha ña kua kayu chi, asiin ndava'a ru cha takan.

e) Kundi'i ru: kua ti'yo ji'naru tanjaan kua kundi'i ru chi'in axu, tu iyo sikui jundiki ki'i ju'va lu'u. Chi'in xa'an nani mantekiya kua yatan tikumi kuu kuati, ti'yo naña cha ni kundi'i, ta maa tuta lu'u kua kuu ru. Tuku jaan chachi ru itu'un ru ta ingaru, ru kuu nda'va ñu'u jaan nduta nuuru, ta ru kuu

J. Leonarda Glez. Ventura

IX. Chayote: la planta de chayote es trepadora o bejuco, sus hojas son parecidas al camote de china, verdes. En el bejuco van apareciendo las florecitas blancas que al secarse van quedando los chayotes en forma de bulitos, hay de color verde pálido y otros son de un verde oscuro, algunos están cubiertos de espinas y otros son lisos.

a) Herbidos: si están macizos se pelan para quitar las espinas y se cortan en trozos pequeños, se hierven con ajo y sal, se pueden comer en blanco, esto es muy bueno para darlo a comer cuando se enferma uno del estómago.

b) Atole: se cortan en pedacitos y se hierven, se muele chile, jitomate, ajo y un poquito de masa y se le pone a la olla donde están hirviendo los pedazos de chayote, se le agregan unas ramas de epazote. A veces solamente jitomate se muele sin el chile para que no pique, puede dársele a los niños o enfermos.

c) En caldo: cuando están tiernos, con todo y espinas se pueden poner a cocer, se cortan en trocitos y se agregan donde está a medio cocer la carne de res o de pollo, para preparar un delicioso caldo.

d) Al vapor: una vez hervidos se sazonan en mantequilla o manteca, se le agrega cebolla picada, se mueve para que no se peguen.

e) Crema: ya cocidos los trocitos de chayote se muelen con ajo y un poco de leche. En mantequilla se fríe cebolla finamente picada, se vacía el chayote

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

ndava'a ti tumi tumi chachiyo chi ru.



Va'a kachiyo naña – Hay que comer chayote.

X. Chi'i kuichin: tilundu kuati kaa jini ru, itu'un ni cha'a lu'uru, kivi vitin ti ru ñivi jakua'a tu'va tachi chi ru tichi in ve'e ka'nu nuu ndasi va'a ti takan tu'va chaa ru.

a) Chi'in ndivi: kua kuu kuatiru, kua yatan ru chi'in xa'an nani mantekiya, kua ki'i tikumi kuu kuati, ñuuyo ku'va cha ña kua kayuru, tu cha kua'an ti'yo ru, kuu saka nuuyo uvi ta'an ndivi, ñuuyo ndacha kua ti'yo va'a ru.

b) Yatan ru: kuu kuatiru chi'in tikumi ta yatan ru chi'in xa'an.

J. Leonarda Glez. Ventura

molido y se deja hervir. El sabor del chayote verde pálido es diferente al verde encendio, porque contiene más líquido, en cambio el otro está más compacta su pulpa.

X. Champiñones: es un tipo de hongo en forma de bolita, en la actualidad los estudiosos han encontrado maneras de reproducirlos en cantidades grandes.

a) Con huevo: se cortan en pedacitos, se cuecen al vapor con cebolla picada y mantequilla, se mueve a cada momento para que no se pegue, cuando está a medio cocer se le agregan dos huevos batidos, se sigue moviendo hasta que se cuece el huevo.

b) Al vapor: se pican con la cebolla y se ponen a cocer al vapor.

c) En vinagre: en el mercado se venden enlatados en vinagre.

d) Ensalada: se lavan, desinfectan y se rebana para juntarlos con otras verduras y comerlos crudos.

XI. Pepino: tampoco se cultiva en el pueblo, lo encontramos en el mercado de Pinotepa Nacional, es de color verde, su cáscara es parecida a la sandía, como del tamaño del plátano, es blanco por dentro, sus semillas son parecidas a las del meloncito amarillo.

a) Solo: con un cuchillo se rebana la cáscara, se corta en pedacitos, se le pone sal y limón, se puede comer solo.

b) Ensalada: se agrega a las demás

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

c) Chi'in nduta iya: tichi kaa kuati chi'in nduta iya kia'vi ru, ve'e ya'vi ka'nu iyoru.

d) Saka nuuru: kua ndooru chi'in nduta, ki'i nduta cha'ni kiti kuati ndi'li, kuu kuati ru ta kua saka nuuru chi'in inga yuva ndika ni i'i, ta takan kua kachiyo chi ru.

XI. Pepino: ña'ni ru chi ñuuyo, kia'vi ru ve'e ya'vi Ñuu Oko, kui ru, naniru, tamaa peru kaa chata ru, joko yaxin ru, kuiñi ru ta maa tita na'nu, kuichin tichiru, iyo chiti kuati ru ta maa miloni kuaan kuati.

a) Takan ni: chi'in kuchilu kua jatayo sooru ta kua kuu kuatiru, ki'i tikuaya chi'in ñii ta kuu kachiyo chi ru cha takan ni.

b) Kua saka ru: tu'va kuta'an chi'in tikumi kuu kuati, yuku titi, tinana kua'a, yuku nani lechuga, ndi'i chakan kua saka chi, ki'i tikuaa iya, ju'va lu'u ñii, ndika ni i'i kua kachi ñivi chi ru; tu iyo ju'va lu'u kuñu jundiki, a kuñu kini, ku yatan ru ta kua kuta'an chi'in ru yuva.

c) Nduta vichin: kua ndoo va'aru chi'in nduta ta kua kundi'i ru, jakuichin yo chi ru ta kua ki'i ru tichi nduta va'a, ki'i nduta uni ta'an tikuaya, ki'i ju'va asuka tanjaan kua ko'o yo chi ru.

XII. Yuva nda'a nani: ña'ni ta'an ru ñuuyo, ti nuu vichin tu'va cha koo ruan, iyo cha nani

J. Leonarda Glez. Ventura

verduras como cebolla picada, aguacate, jitomate, lechuga, se revuelve agregando sal y limón; se puede servir con un pedazo de carne de res o de puerco, asado o frito.

c) Agua fresca: con o sin cáscara se corta en pedazos y se muele, se cuele, agregar más agua limpia, exprimir tres limones, se pone azúcar al gusto.

XII. Lechuga: tampoco se cultiva en nuestro pueblo, porque es de clima frío, algunas son de hojas largas, parecidas a los manojos de tabaco, otras son redonditas, que les dicen *romanitas*, son de color verde, las plantas son solamente hojas, crecen muy pegaditas al suelo, su tallo queda contra el suelo.

a) Ensalada: las hojas se lavan perfectamente, con las manos se pueden cortar las hojas largas de lechuga y con un cuchillo se pica finamente la lechuga romanita, se ponen en una olla o bandeja, se le pone agua con líquido para desinfectarlas por espacio de 20 minutos, después se escurren y se agrega cebolla en rodajas, jitomate, champiñones, jugo de limón, queso, al momento de servirlo se puede agregar aguacate.

XIII. Coliflor: no se cultiva en el pueblo, es en forma redonda, sus hojas y flores muy pequeñas como racimos.

a) Ensalada: hay quienes la consumen cruda, se corta en pedacitos, se lava, se desinfecta, revuelven con la lechuga, jitomate y todas las verduras que se desee.

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

nuu nda'a ru, tamaa nuu nda'a inu si kaa ru, ta iyo cha tilundu kuati, kuii ru, maa ni nda'a kuu ru, nuu ñu'un ni koko ru, ña sukun cha'a ru.

a) Kua saka ru: kua ndoo va'a nuu nda'a ru, a chi'in nda'ayo kua ka'nda kuatio tu lechuga nda'a nani kuu ru, a kuu ti chi'in kuchilu kua ka'nda kuatio chi ru, ndi'li ndi'li kua kuu ru, kua kindi ru tichi tako'o a tichi kisi, kindi nduta chi'in ju'a ñii, kua jandakooyo in too ka'nu, ta jaan kua katio nduta xuu ru, kuta'an tikumi, tinana, iyo cha'a ki'i ta'an chi'i kuichin kuati, ki'i nduta tikuaya ti takan kua nduasiin chi, tu iyo yuchan sikui ki'i ta'an ru, ki'i yuku titi maa oraa cha kua kachi yo chi ru, ti rukan ndutuun ru.

XIII. Tilundu ita kuichin kuati: ña'ni ru ñuuyo, tilundu kuichin ka'nu kuu ru, iyo nuu nda'a kuiñi lu'u ru, maa ita ru kuu cha na'nu ndava'a.

a) Kua saka ru: iyo ru ñivi tu'va chachi chi ru takan ni, kuu kuatiru ta kindi ta'an ru chi'in lechuga, chi'in tinana, chi'in tandi'i yuva cha ni ka'anyu iti chata.

b) Chi'in ndivi: kuu kuati ru ta ti'yo ji'na ru, kuaxi nda'ayo na kee nduta xuuru tanjaan kua yatan ru chi'in tikumi, saka ru chi'in uvi ta'an ndivi, kua ñuuyo ndacha kua ti'yo ndivi.

J. Leonarda Glez. Ventura

b) Con huevo: cortar en pedacitos y se pone a hervir, se exprime con las manos para sacar el agua. Freir cebolla picada con la coliflor, agregar dos huevos batidos y se mueve hasta cocerse.

c) Capeadas: se cuecen, se exprimen para quitar la mayor cantidad de agua, se forma una tortita redondeada colocando un poco de queso en el centro.

En un plato se ponen dos huevos y se baten hasta tener bastante espuma, las tortitas se sumergen en huevo y se colocan en la cazuela con aceite caliente, se fríen de los dos lados.

Se pueden comer solas o preparar un caldillo, moliendo jitomate, ajo, cebolla. Se fríe la salsa y cuando está hirviendo se le agregan las tortitas ya cocidas.

XIV. Brócoli: tampoco esta verdura se cultiva en el pueblo, pero aquí la conoceremos. La planta no crece muy alta, sus brazos son muy gruesos, las flores de color verde es lo que se come.

a) Ensalada: se consume crudo, hay que lavar perfectamente y cortarlo en trocitos, se desinfecta y agregar a las demás verduras como se dijo anteriormente.

b) Al vapor: en una olla se pone un poco de agua, se coloca una camita de varitas u otro material, para ahí colocar los trozos de brócoli con unas rodajas de cebolla, se agrega sal y se deja cocer.

XV. Col: las hojas se enrollan en forma

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

c) Yatan: kua ti'yo ru, kua kuaxi nda'a ñi ndacha kua kee tandi'i nduta xuuru, kua java'a ñi ta maa in ja'nda lu'u ta tichian kua ki'i yuchan sikui –kesu-.

Tichi ko'o kua kindi uvi ta'an ndivi tiñuu ta kua saka nuuyo ndacha kua nduiñu ru, tu cha iyo va'a ja'nda kuati ndi'li kua ki'i ru tichi ndivi ta juuni tisoyo tichi kisi ndaa indi xa'an i'ni, ikan kua yatan ru, ndiokanio chi ru na ti'yo va'a ru.

Takan ni kuu kachiyo chi ru, tu kuniyo kuu kundi'i ju'va tinana, ya'a, axu, chi'in tikumi, siin nuu kua ti'yo ru chi xa'an, ta'an cha chiso va'a ru kua kindi ja'nda kuati cha ni ti'yo tichian, asiin ndava'a kachiyo chi ru takan.

XIV. Ita kuii kuati: ña'ni ta'an ru ñuuyo, ña sukun jaan kokon cha'a ru, joko ka'nu nuu soko ru, maa ita kuati kuu nuu ru, lu'u ni nuu nda'a ru, kuii ru.

a) Saka ru: kua ndoo va'a ru chi'in nduta, ndika ni i'i kua kachi chi ru, kua saka ru chi'in inga yuva ku'va cha ni natu'un yo iti chata.

b) Ti'yo yoko: tichi kisi kua kindi ju'va nduta, java'a yo in chito lu'u ta ikan kua kundi ru chi'in tikumi kuu kuati, ki'i ñii, asiin ta'an ru takan.

XV. Tilundu nda'a kuichin: in tilundu ka'nu kuu ta'an ru, tamaa ru lechuga kaa

J. Leonarda Glez. Ventura

circular, parecida a la lechuga romanita, pero sus hojas son blanquecinas.

a) Ensaladas: se consume cruda, se corta finamente, se lava y poner gotitas para desinfectarla, poner un poco de sal y limón, a veces agregan otras verduras, en la preparación de tostadas es donde se le utiliza mucho.

b) Al vapor: se corta finamente, en una olla con un poco de grasa, sal, y cebolla se pone a cocer al vapor.

XVI. Germinados: las semillas de perejil y soya se cultivan en un lugar oscuro, se agrega humedad para que nazcan las semillas.

a) Ensalada: algunas personas los consumen crudos, se lavan y se agregan a las demás verduras.

b) Al vapor: en muy poco tiempo se cocinan al vapor, se le agrega cebolla picada, sal, un chorrito de grasa y sal al gusto.

Ndi'i yuva ta yuku cha tachiyo

Verduras cultivables

J. Leonarda Glez. Ventura

ta'an ru, joko kuichin ju'va nuu nda'a ru.

a) Kua saka ru: ndika ni i'i tu'va chachi ñivi chi ru, kua ndoo va'aru, kua ka'nda kuati ndi'li ru, kua kindiru chi'in nduta ñii, chi'in nduta cha'ni kiti ndi'li kuati, ki'i tikuaa iya, ta tu'va chachi ñvii takan ni maa, nuu kia'vi tikasun kuati ikan cha kindi nuu ru.

b) Yatan ru: kua kuu kuati ru ta kua ti'yo ru chi'in xa'an, ki'i tikumi kuu kuati.

XVI. Chiti kuati kua'an chaa: chiti kuati ndi'li yuku nani –perejil-, chi'in yuku nani –soya- ta maa nduti lu'u kuu ruan, kua kindi ru nuu naa, kua ki'i nduta ku'va kua chaa ru chiti kuati gan.

a) Kua saka ru: iyo ru ñivi tu'va chachi chi ru takan ni, kua ndoo va'a ru, saka ru chi'in tandi'i yuva ku'va cha ninatu'un yo iti chata.

b) Yatan ru: tani ni kua yatan ru, ki'i tikumi kuu kuati, ju'va xa'an, chi'in ñii, va'a ta'an ru takan.



Tinana ñuu – tomate criollo.



Asiin nduti vita – Sabrosos los ejotes morados.



CAPÍTULO IV

CHITI VIXI IYO TICHI KU'U

Frutas silvestres

Chiti vixi iyo tichi ku'u

Frutas silvestres

J. Leonarda Glez. Ventura

Ru chiti kuati vixi tu'va nani'iyoy chi ru ta'an cha chikayo tichi ku'u, iyoru vixi ta iyoru iya, tandi'iru tu'va chachiyo chi ru cha takan ni.

1. Ndiakua: nuu kua jetayo chitiru, ikan tu'va kanaru, chakan yooni ñivi tachi va'a chi ru, sukun jaan kokoru yutun, kuii ndava'a nuu nda'aru. Cha kuichin kuu itaru, nuu ndi'i chaa itaru kua kana in vena ta in uvi nuu nda'ayo cha nanichi, tamaa miti, ta tichian kuu nuu indi chiti kuii ta nuuan iyo kati kuichin tamaa sa'ma lu'u.

Ña kaa chachiyo: ta'an cha ni'iyoy ndiakua, kua ndatayo chi ru ta kua tavayo chitiru, ikan kua kedayo tamaa sa'ma kuichin lu'u kuuru, joko vixi va'aru, chakan kuu cha tu'vayo chachi takan ni, nuu ndi'i kua kachiyo cha kuichin kua ndoo maaniru chiti kuii, rukan kuu kua ti'yoru chi'in nduta ta kua ki'i ju'va ñii, ta'an cha ti'yo va'aru kuu kua kachiyo chi'in ya'a taxin a takan ni.

2. Chiti tundiutun: yatin yu'u yuvi, yatin yu'u yuta tu'va nde'eyo yutun tundiutun, sukun ta'an ru yutunru, joko kuati nda'a kuatiru. Ita kuichin chaa nuuru, ta kee ta'an vena lu'u, tamaa miti lu'u kaaru.

Ña kaa chachiyo: takan ni kua kachi yatio chi ru, ta'an cha indiyo tichi yuta, tu tiaka cha ndukuyo a cha'anyo cha nakatayo sa'ma ta kua nani'iyoy ru chiti tundiutun; va'a jaan kua kachiyo chi ru, vixi ta'anru, joko lu'ugaru kati kuichin vixi, ta chitiru ti ña tu'vayo chachi chi ru.

Las frutas las encontramos cuando viajamos al campo, hay dulces, agrídulces y ácidas, todas se consumen solas.

1. Cuajinicuil: las plantas nacen donde se tiran las semillas, nadie los siembra, crecen muy altos estos árboles, son frondosos y sus ramas son muy verdes. Dan flores de color blanco, al terminar de florear aparecen las vainas como de dos manos de largas, de color verde, a manera de machete, dentro de ella están las semillas verdes envueltas con una tela blanca como si fuera terciopelo.

Cómo se consumen: cuando encontramos cuajinicuil, se abren las vainas y se sacan las semillas, con los dientes se desprende la envoltura blanca. Al ir quitando lo dulce, solamente se van dejando las semillas verdes que están envueltas. Las semillas se les hierve con agua y un poco de sal, se comen acompañándolas con salsa roja, o solas.



Chiti tundiutun – Cuajinicuil de río

Chiti vixi iyo tichi ku'u **Frutas silvestres**

J. Leonarda Glez. Ventura



Yutun ndakucha'a – Árbol de nanche.

3. Ndakucha'a ku'u: kivi ta kivi kua'an naaru yutun tundakucha'a, ti cha katio ti kivi vitin ndaani kuuni iyo kora, chakan iyo cha'a ta'an cha kua'an yo ku'u nde'eyo ru yutun ndakucha'a cha kuuru kora, a vasi tichi kora indaru joko ikan tu'va maa ñivi cha kaya chi ru, ta'an cha chitiru ta koyoru. Iyo ru ndakucha'a kuii ta iyo ndakucha'a kuaan, vixi va'aru, ta siin ti vixi ndava'a xikoru, kua'a ita kuaan kuati tu'va chaa ji'na tanjaan kua kana cha kuta kuati ta xuuru iyo uni ta'an ixi kuati, cha kuu ru ndakucha'a, chakan ikan ni kaku itu'un tu'un cha jaxiniyo ta ka'an yo ña cha kuuchi: **Lu'lu,**

2. Cuajinicuil de río: cerca de donde corre el arroyo, a veces dentro del río se les encuentra los árboles de cuajinicuil, son muy altos, sus hojas son angostas y chicas. También dan flores blancas y sus vainas parecen machetes pero más pequeños.

Cómo se consumen: cuando se está en el río, lavando o pescando y se les encuentra; es una gran alegría porque se les consume inmediatamente, son muy dulces, pero más pequeños que los cuajinicuales de **tierra**, sus semillas casi no se les consume porque son más pequeñas, se les tira al consumir la envoltura.

3. Nanche de monte: cada día se van extinguiendo los árboles de nanche de monte o silvestres, porque ahora por dondequiera se ven los montes encerrados, tienen corrales. Cuando uno va hacia el campo vemos que los árboles de nanche sirven como postes o están encerrados, pero aún así la gente entra a los encierros y recoge los nanches maduros cuando están tirados en el suelo. Hay nanches verdes y amarillos, son muy dulces, algunos son agrídulces, tienen un sabor y aroma especial, como a monte; amarillean los árboles de nanche en temporada de floración de ahí nacen los racimitos de nanches que son redonditos y en la parte de abajo tiene tres vellitos, de ahí la adivinanza que dice:

“Lulu, lulu un viejito con tres pelitos en el culo”.

Cómo se consumen: nadie puede esperar cuando los encuentra maduros y tirados en el suelo. En el mes de agosto, en temporada de lluvias, es cuando hay bastantes en el campo, los recoge y se los lleva a la boca. En ocasiones

Chiti vixi iyo tichi ku'u Frutas silvestres

J. Leonarda Glez. Ventura

lu'u, in ra cha'nu xaan chi'in uni ta'an ixi xuu ru.

Ña kaa chachiyo: ña kumatuyo tu cha nde'eyo ti kandi i'ni maa ndakucha'a chiti, yoo kuu una, kivi kuun Ra Savi, kivi takan kuu cha iyo kua'a maaru tichi ku'u, kayayo chi ru ta kachiyo, iyo cha'a chavi maa tindaku tuun kuati chataru ndakucha'a, joko ña'ni cha kuu chakan ti cha kati ti asiin ndava'aru ndakucha'a, chachiniyo chi ru.

4. Miloni ixi: kuatiru, kuiiru ta'an cha koto kuti va'aru, tu cha kuaanru kua jukun yo ta kua kachiyo chi ru.

Ña kaa chachiyo: takan ni kachiyo chi ru, ta'an cha ni'yo chi ru tichi ku'u, ta'an cha ta'viyo chi ru tamaa tindaku kua kuu sooru. Sii kuniru rakuati ti kua taaru nuu nda'aru tamaa xe'e kua kuu sooru.

5. Tikuayu kunexu: ta'an cha kua'an yo ku'u tu'va nde'eyo yutun tikuayu, ka'an ñivi tikuayu kunexu ti ikan tu'va keta kiti kunexu cha kachiri tikuayu, lu'uniru tikuayu, joko vixiru, iyo tikuayu kuaan kuati ta tikuayu kua'a.

Ña kaa chachiyo: takan ni tu'va chachiyo chi ru.

6. Tita ndaa –pasarú ndaa-: sukun jaan ru yutun tita ndaa a pasarú ndaa, maa nuu kachin ñu'un, a nuu iyo yuta tu'va kanaru. Kuu jaan nuu nda'aru, kuiya ta kuiya tu'va chaa itaru, kuichin ru, vixi xikoru, nuu kua naaiti ita kua kana tilundu kuii kuati. Chi'in kivi kua nduka'nuru ta kua ndutuunru, kivi takan kua koyonia maaru, cha chiti va'aru, iyo ru kua ndataru nuu kua koyoru.

los gusanos y ciempiés son los encargados de acompañarlos cuando están solitarios en el suelo, pero nada tiene que ver eso, porque no se desperdician cuando uno los encuentra.

4. Melón peludo: son muy pequeños, de color verde cuando están tiernos, cuando ya han madurado se ponen de color amarillo anaranjado, es entonces cuando se cortan para comerlos.

Cómo se consumen: se consumen solos, cuando se les encuentra en el campo, se les abre y la cáscara se enrosca a manera de gusano. A los niños les gusta colocarlos alrededor del dedo simulando tener un anillo.

5. Guayaba de conejo: cuando viajamos al campo encontramos árboles de guayabo, le dicen de conejo porque ahí llegan los conejos a comerlas, son pequeñas, hay amarillas y coloradas, pero son muy dulces.

Cómo se consumen: Se comen solas.

6. Zapote negro: es muy frondoso este árbol, en la humedad o cerca de los arroyos es donde crecen muy bien. Sus hojas son de color verde encendido, una vez al año florecen, son de color blancas y muy olorosas, cuando se secan sus flores brotan las bolitas que son los frutos que van creciendo poco a poco. Cuando se maduran toman un color verde renegrido, la envoltura de los zapotes es muy delgada como piel, por eso cuando se caen de maduros algunos se revientan.

Cómo se consumen: Cuando están bien maduros son muy blandos, se pueden consumir solos, pero hay quienes acostumbran hacer agua fresca, se quita la cáscara, con la

Chiti vixi iyo tichi ku'u Frutas silvestres

J. Leonarda Glez. Ventura

Ña kaa chachiyo: tu cha chiti va'aru vitaru, kuu kua kachiyo cha takan ni, joko iyoru ñivi tu'va java'a nduta vixi chi'inru, kua kedayo sooru, ta chi'in nda'ayo kua kuu che'e, kua sakaru chi'in nduta, ki'i ju'va ñuti vixi -asukatanjaan kua ko'oyo chi ru. Iyo tuku ñi tu'va java'a yuu nduta vixi pasaru ndaa -voli-

Ta'an cha yutaru pasaru ndaa tu'va chatiñu ñivi cha kuuru tatan. Ta'an cha kana yaa chata ina, kua kundi'iru ta kua taañi chata ina, nuu ka'vi, takan ta nduva'arian.

7. Ndika yo'o: Tichi xa'va tu'va kokoruan, ti nuu kua jetayo chitiru ikan kua kana ndikoru ta'an cha kuun Ra Savi, sukun ta'anru yutun tundika yo'o, nani ju'va nda'aru. Ka'nu jaan kuuru chiti tundika yo'o, ya'a kaa chataru, kuaan ru iti chichiru ta vixi cha'anru.

Ña kaa chachiyo: koyo maaru tu cha chitiru, vitaru, takanni tu'va chahiyo chi ru, iyo cha'a na'nio sooru a chi'in kuchilu tu'va jatayo nuuru, tanjaan kua kachiyo chi ru, inga cha'a ti chi'in nu'uoyo kua kachiyo nuuru.

Cha kavayo suvi li'li va'a jaan nda'aru ndika yo'o ka'vindo nda'a tutu nu ka'anchi kuenda yuchan, nuu I.

8. Tu ndika saka ñii: sukun ndava'aru yutun tundika saka ñii, kaaru tamaa yutun vati, kua'a nuu nda'aru, lu'uniru, ta kuii va'aru, tu'va chaa itaru, kuichin itaru, ta kuaan chitiru tu cha chiti va'aru.

Ña kaa chachiyo: takan ni kua kachiyo chi ru, ta'an cha chitiru, vixi ndava'a xikoru, tumi tumi chachiyo chi ru, vixiru. Ta'an jaan iniyo kachiyo chiti yutun tundika saka ñii ti in cha'a cha in kuiya tu'va chakooru. Ndi'iru kua'an naa

mano se **miga** y se van quitando las semillas, se revuelve en un poco de agua, se agrega azúcar al gusto y se sirve. Otras personas acostumbran hacer helados o paletas.



Tita ndaa – zapote negro

Cuando el zapote negro está verde se le utiliza como medicamento. Es bueno para curar a los perros cuando tienen zarna, se muele muy bien hasta tener una pasta y se le unta en la parte afectada, poco a poco se va secando y se quita la enfermedad.

7. Zapote cabezón: en las barrancas es donde se le ve crecer, donde se tira la semilla durante la temporada de lluvia nace, es muy frondoso este árbol, sus hojas son alargadas. La semilla del zapote cabezón es muy grande de ahí su nombre, su envoltura es color ceniza, la pulpa es de color salmón y tiene un aroma agradable.

Cómo se consumen: cuando están maduros caen al suelo, por lo que a veces los marranos son los que los aprovechan, para comerlos se

Chiti vixi iyo tichi ku'u **Frutas silvestres**

J. Leonarda Glez. Ventura

kivi vitin, ti yooga kumi chi ru, rakuati iyo vitin ña nakotoru yutun ni ña kua kachiga ru chiti kuatiru.



1 Chiti tusi'vi - tejoruco

9. Chiti tusi'vi: sukun jaan yutun, ña kua'a ni nuu nda'aru, ñaa ñaa kaa chata nuu nda'aru, ita kuichin kuu itaru, tilundu kuati kuu chitiru, ta'an cha kua'an chitiru ndi'i nuu nda'aru kua koyo, maani soko yutun chi'in chitiru kua nde'eyo kivigan.

Ña kaa chachiyo: takan ni tu'va chachiyo chi ru, vixi ndava'aru, iyo xikoru chiti kuatian.

10. Ñaña: ta maa vichin kaa cha'aru, iñu iñu nuu nda'aru. Kivi ka'ni kuu cha tu'va cha kooru ñaña, tamaa tita kuati kaaru, cha nda'va kaa sooru, vii ka'ndayo chi ru ti iyo kuañi nuuru.

busca un cuchillo para rebanar su pulpa, a veces con los dientes se va mordiendo y comiendo poco a poco hasta dejar solamente la semilla.

Las hojas de zapote cabezón se utilizan para envolver los *suvi li'li* -tamales de frijol tierno- Ver: **Usos de la masa, Cap. I.**

8. Frailesillo: los árboles de frailesillo crecen muy frondosos, se parecen a los árboles de toronjil, sus hojas son verde oscuro y menudas, en la época de floración da flores blancas, posteriormente crecen sus semillas que al ir madurando se van poniendo de color amarillo.

Cómo se consumen: cuando están maduros los frutos del frailesillo se siente esponjoso al morder la pulpa que envuelve la semilla, tiene un aroma agradable y son muy dulces. La gente goza de disfrutar el frailesillo porque solamente una vez al año se les consigue, actualmente es muy escaso, no se ha tenido cuidado de cuidarlos, muchos niños ya no conocen este árbol y por consiguiente sus frutos deliciosos.

9. Tejoruco: este árbol crece muy alto, sus hojas son menuditas y de un color cenizo igual que su tallo, da flores blancas, en la época en que da sus frutos se le caen las hojas, solo las ramas con las semillas en forma de higo se ven, al madurar se ponen de color gris.

Cómo se consumen: se consumen solos, tienen un aroma penetrante, son muy dulces.

10. Piñuela: la planta es parecida a la de la piña, podríamos decir que es la piña silvestre en forma de plátano. Sus hojas son alargaditas con espinas alrededor. En época de sequía es

Chiti vixi iyo tichi ku'u

Frutas silvestres

J. Leonarda Glez. Ventura

Ña kaa chachiyo: takan ni kua kachiyo chi ru, kua na'niyo sooriru, ta'an cha na'niyo sooru tamaa tita kaaru, joko tuun tilundu kuati chitiru, ta'an cha chachiyo chi ru, kua jetayo chitiru, itu'un cha vixi ni kua ko'oyo. Tu cha ndi'i ndikoñi jita, xuu chiyo kua ti'yoru ñaña ti takan vixigaru kua kuu.



Ñaña - piñuela

11. Tika'a ñu'un: sukun jaan kokoru tika'a ñu'u. Ñuu kuati yatin Ñuu Ñuta ikan iyo kua'aru, ta'an cha kua'anyo iti Ñuu Chito'yo iyo ta'anru, ñu'un iñu nani chi ru tika'agan, tu'va kana yokoru tanjaan kua kaku tilundu kuati cha kua kuuru tika'a ñu'u ka'an yo. Kuaan ru, ka'nu ju'varu, tamaa ndivi kolo cha ka'nuru, koko jaan soori ru.

Ña kaa chachiyo: ta'an cha kua kachiyo chi ru kua ndukuyo in yuu ti kua kaniyo chataru, ndacha kua nduvita sooru tanjaan kua kedayo chi ru. Kua kachiyo chi ru xa'an lu'u indi ma'ñuan. Kuaan ru, ta vixiru. Tu cha ndi'i chachiyo kuñuru kua ta'viyo chitiru, ta ikan

cuando produce la piñuela que tiene una envoltura lisa, corriosa de color rosa, para cortarlas hay que tener cuidado porque tiene agüate –espinas diminutas-.

Cómo se consumen: se consumen solas, se desprende la cáscara. Por dentro veremos que tienen surcos de semillas diminutas de color negro, al comer el platanito se expulsan las semillas y sólo se chupa la pulpa que tiene un sabor agrídulce, comerlas en el campo es un alivio para la sed. Algunas personas las asan en el rescoldo del comal cuando han terminado de cocinar las tortillas, las piñuelas asadas pierden lo ácido y son más dulces y blandas.

11. Corozo: la palma de corozo crece muy alta. En los pueblos aledaños a San Pedro Atoyac es donde más se produce, también cuando viajamos a Juquila hemos visto cómo crecen las palmeras por esos terrenos; se diferencia de la palma de coco porque la de corozo tiene espinas muy largas, la palma produce un racimo muy grande, el cual se llena de flores que después van saliendo los granitos que al crecer son los corozos. Son grandes en forma de un huevo de guajolota, la pulpa es de color anaranjado y en el centro tiene un hueso muy resistente que cubre el coquillo.

Cómo se consume: para comer la pulpa anaranjada del corozo se busca una piedra para golpear la cáscara, cuando se ablanda o se parte se va quitando con las manos o los dientes. Después se va mordiendo la grasa que es deliciosa y dulce. Cuando terminamos de comer la pulpa anaranjada se parte el hueso del cual se obtiene el coquillo, del que platicaremos más adelante.

Chiti vixi iyo tichi ku'u

Frutas silvestres

J. Leonarda Glez. Ventura

kua kee chiti tika'a ñu'u kua natu'unyo iti nuu.

12. Chiti tika'a ñu'un: ru ñivi tu'va ta'vi chiti tika'a ñu'un tu'va xikoru inga ñuu, tu'va jatayo chi ru iyo cha'a ti ñuuyo i'ya ña'niru cha kua'a, iyonu nuu iyoru, joko ña kia'viru, tilundu kuati kuuru chitigan, xa'an ndava'aru, ti tika'a lu'u kuuru, ya'aru.

Ña kaa chachiyo: kuu kua kachiyo chi ru cha takan ni, ta'an cha chachiyo chi ru ndoo maa soo taama tika'a tichi yu'uyo. Iyoru ñivi tu'va tava xa'an –asiete- chi ru tika'a, kua kundi'iru tanjaan kua yatan ru, ikan kua kee xa'an ru, chatiñuñi chi ru cha jako'oñi chi ru ñivi ku'vi, va'a jaan ru cha ndoo tichiñi, ti chi'in chakan kua chiyoni.

Inga tuku cha va'a jaan ru chiti tika'a ñu'un kuu ta'an cha java'ayo tikasun, kua kundi'iru, kua ki'i palela, chi'in yutun kalela ku'va kua nduasiin ru, tanjann kua taayo tikasun, asiin ndava'aru.

13. Tika'a chiti: sukun yutun tika'a chiti, iyo maaru chichi ku'u, iyoru rakuati tu'va xiko chi ru tichi ñuu, kana ta'an yokoru tanjaan kua kana chiti kuta kuati, ta'an cha chitiru ndukuaan sooru, ta tichian indi kuñu kuaan lu'uru, ta tichigan iyo inga iki tuun ta tu ta'viyo chi ru indi chiti tika'a lu'u.

Ña kaa chachiyo: chi'in nu'uyo tu'va ta'viyo sooru, ti kasun ru, kuñuru tu'va chachiyo takan ni, ta'an cha chachiyo chi ru lakuan ru joko vixiru.

Iyo cha'a tu'va java'ayo chavixiru, kua kuisoru chi'in nduta, kua ki'i palela, ki'i uvi ta'an yutun kalela cha kua nduasiin ru, kua'a ora kua kuisoru ndacha kua nduvita va'aru, kua

12. Coquillo: la gente que se dedica a sacar el coquillo lo vende en diferentes lugares, algunas veces lo hemos comprado porque en el pueblo casi no hay, en algunos terrenos hay de una a dos palmas pero lo tienen para el gasto de la familia, no es para comercialarlo. El coquillo es de forma ovalada, su envoltura es de color café, contiene mucha grasa aunque el coco es pequeño.

Cómo se consume: algunas veces se consume solo, al masticarlo en la boca quedan los residuos de coco, éstos se tiran. Algunas personas acostumbran sacar aceite del coquillo: rallan el coquillo y se pone en una cacerola a freir, al desprender la grasa es el aceite que se utiliza para darlo a tomar como purga cuando se enferman del estómago. El coquillo también es utilizado para preparar totopos, se muele, se agrega panela, canela al gusto para darle sabor, después se hacen las tortillas grandes que se dejan dorar para obtener totopos dulces con coquillo.

13. Coyul –coyol-: esta palma crece muy alta, quienes tienen terreno donde ha nacido alguna palma la cuidan. Los niños acostumbran ir ofreciendo los coyules en las casas de los vecinos, a la palma le crece un racimo grande donde penden las flores blancas, después se llena el racimo de coyules, cuando van madurando se va poniendo la cáscara de color amarilla quemada, al igual que el corozo tiene una pulpa amarilla y en el centro un coquito envuelto en un hueso muy resistente.

Cómo se consume: para quitar la cáscara del coyul se muerde con los dientes, cuando están maduros son muy dulces y chiclosos, la cáscara es quebradiza y fácilmente se puede despegar con los dientes, cuando se termina de

Chiti vixi iyo tichi ku'u

Frutas silvestres

J. Leonarda Glez. Ventura

ndutuun ru chi'in cha kua ki'i palela, nuu ndi'i kua kachiyo chi ru kua ta'viyo chiti tuun ta ikan kua kee kuñu tika'a lu'u, tuku jaan chachiyo chi ru ti cha katio ti cha ni ti'yoru.

14. Tulunvi: sukun ndava'a kuuru yutun tulunvi, va'a jaanru yutun cha kuuru vitu, ta'an cha kana chitiru, tamaa vena kaaru, ya'a chata sooru joko ndavaru, tu'va nduku rakuati chi ru, ta'an jaan iniru chachi chi ru, ta'an cha kua'an ñivi iti ku'u, chika ina chatañi ta tu'va chachi ta'an ri chi ru, katiñi ti ña va'a kachiri chi ru ti koto kua kayuri.

Ña kaa chachiyo: takan ni tu'va chachiyo chi ru, kua ta'viyo ta kua kee chitiru, tilundu kuuru, tamaa ñuti kuuru cha iyo chataru, kuaan ru, ta rukan kuuru cha tu'vayo chachi.

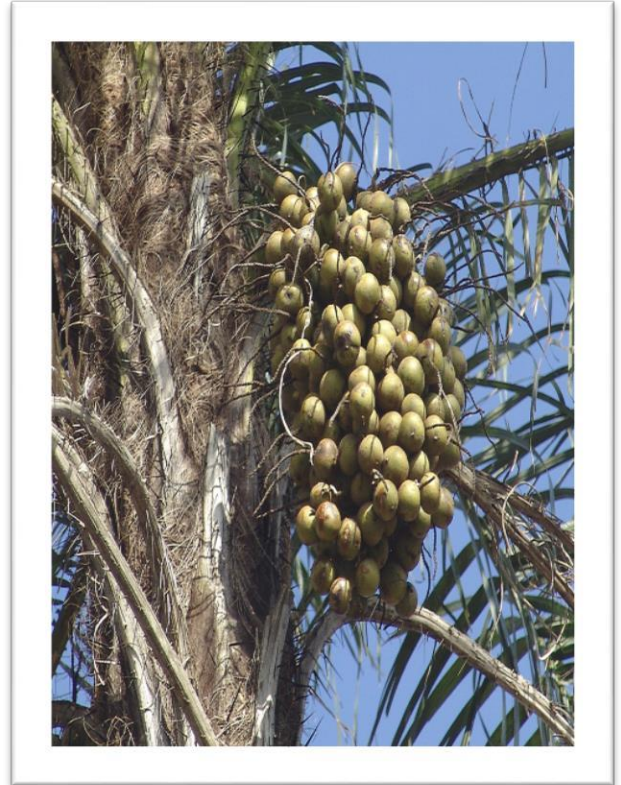
15. Chiti takua naa –Takua lakuan: ña sukun jaan yutun takua naa, na'nu ju'va nda'aru, kua'a sokoru iyo, kuii jaan nuu nda'aru, vati jaanru yutun takua lakuan, ita kuichin tu'va kana nuuru, ña'ni xikoru, ndoko chiti kuati tu'va kana, ta'an cha chitiru ndukuichin ru.

Ña kaa chachiyo: takan ni tu'va chachiyo chi ru, vixi jaanru, vita jaan chiti kuati, lakuanru, ta'an cha chikayo ku'u tu naiti iniyo, tu kua kachiyo chiti takua va'a jaan kuniyo.

Ru nduta takua naa tu'va chatiñu rakuati cha jatiin ta'anru tutu kuati, ta'an cha ña kuu jatayo sikui kixin, kuu kua kuatiñuyo cha iyo maa chichi ku'u.

16. Tia'a tiñi: kivi kuun ra savi tu'va kanaru, yo'o kuu cha'aru, ndaani kuuni kanaru, nuu yutun sukun tu'va ndaaru, chakan ta'an cha kua'anyo tichi ku'u ndaani kuu nde'eyo tilundu,

chupar el coyul se parte con una piedra la envoltura de la semilla para sacarla y comerla, sabe a coco, es muy pequeña, casi del tamaño de una canica.



Tika'a ñu'un - corozo

También se prepara dulce de coyul, se pelan - quitar la cáscara-, se ponen a cocer con un poco de agua, panela y canela, se cuecen de 2 a 3 horas aproximadamente hasta que la panela espesa a manera de miel. Después de chupar la pulpa se parten los coquillos que están dentro del hueso, tienen un sabor diferente con el cocimiento se han ablandado.

14. Guapinol: son muy altos estos árboles, produce una madera muy apreciable por durable, da flores de color blanca, que al caer van brotando las vainas, la cáscara es gruesa de

Chiti vixi iyo tichi ku'u

Frutas silvestres

J. Leonarda Glez. Ventura

kuaan ru ta'an cha chitiru, ndava sooru, ta iyo cha'a iyo cha tuun nuuru, ta tichiru indi kua'a chiti kuati tamaa chiti miloni kaaru.

Ña kaa chachiyo: ña kuu kachiyo cha takan ni chi ru ti uvaru, kua ta'viyo sooru, ta tichian kua nde'eyo ti ñu'un chiti kuatiru, chi'in nda'ayo kua tavayo tandi'i chitiru ta kua ndoo va'aru chi'in nduta, kua'a cha'a kua nakatayo chi ru ndacha kua kee cha uva nuuru, kua kakion nuu ke'e na naiti va'aru.

Va'a jaan ru chiti kuati cha java'ayo nduta vixi, kua ti'yoru nuu chiyo vixi ndaa, kua kundi'i va'aru chi'in yutun kalela, kua sakaru chi'in nduta ta ki'i ju'va ñuti vixi, takan ta kua ko'oyo chi ru, asiin va'aru.



Tulunvi - Guapinol.

color café, los niños les gusta recogerlas, para comerlas porque son muy sabrosas sus semillas, cuando van al monte con sus perros también las comen pero algunos no los dejan porque les da tos.

Cómo se consumen: se comen solas. Con una piedra se quiebra la cáscara y se chupan las semillas de color amarillo, la semilla es seca está envuelta por un polvo que es el que se come.

15. Bellota: los árboles de bellota no crecen muy altos, son frondosos con hojas en forma de mano color verde tierno, es muy rameado, sus flores blancas sin olor, luego salen los racimos de semillas de color verde a manera de uvas, cuando se maduran se ponen de color blanco y lisas.

Cómo se consumen: se comen solas, son muy dulces, lisas y llenas de jugo medio pegajoso. Cuando va uno al campo las encuentra colgadas de las ramas, las corta y las come, muy sabrosas.

Anteriormente los niños acostumbraban utilizar el líquido de la bellota para pegar papel porque no había pegamento comercial.

16. Chicayote: en época de lluvia nacen las semillas, por ser planta enredadera se le ve sobre los árboles muy altos, por eso cuando vamos al campo vemos cómo penden los frutos redondos de cáscara gruesa y color verde del chicayote, cuando van madurando se pone de color amarillo, algunos con rayas negras. Dentro tienen la pulpa con bastantes semillas como las del melón.

Cómo se consumen: no se pueden comer solos porque la pulpa es amarga, para sacar las

Chiti vixi iyo tichi ku'u

Frutas silvestres

J. Leonarda Glez. Ventura

17. Miloni saa: yo'o ku'u kaaru nuu ndita kaa milonii saa kuati, kuaan ru, lu'uru, iyo cha pi'lu kuati chataru, vitaru, chi'in nuu nda'ayo kua ta'viyo chi ru, iti tichiru ñu'un chiti kua'a kuati, vixiru.

Ña kaa chachiyo: takan ni tu'va chachi rakuati chi ru, ta'an jaan iniru ta'an ru chachi chi ru ti vixiru.

18. Miloni kuaan kuati: kivi kuun ra savi tu'va kana yo'o milonii kuaan kuati, tilundu kuati kaaru, ndukuaan ru ta vixi xikoru ta'an cha chitiru, vita sooru, kuu kua ka'ndayo chi'in nda'ayo a chi'in kuchilu.

Ña kaa chachiyo: kua ka'ndayo chi ru ta kua kachiyo takan ni, ña'ni ña inga ku'va.

19. Tita sikui: yutun kuati kuuru, tichi ku'u iyo maaruan, yaxin kaa nda'aru, tamaa nda'a kajuee kaaru, ta'an cha kana chiti kuatiru, kaaru tamaa tilundu, ikan ta kua nunayo ta kua kee chitiru, tamaa kajuee kaaru.

Ña kaa chachiyo: kua nunayo tilundu kuati ta tichian kua kee chitiru, kua kachiyo chi ru, tu cha ni chi'yo chavixi chiti kuati, kua jetayo chitiru ti ña chachiyo chi ru.

20. Chiti yutun vati: sukun ta'an ru yutun vati, kua'a jaan nda'aru iyo, kuii ndava'a nda'aru, vati va'a ja'aru yutuan, maa ni ita kuichin ndi'li tu'va chaa nuuru, vixi xikoru, chakan ta'an ndaa kuichin nia kaaru kivi iyo itaru, ikan kuu nuu kua kana chiti kuatiru, tilundu kuati kuu chitiru, ndukua'a chitiru tu cha chiti va'aru.

Ña kaa chachiyo: takan ni tu'va chachiyo chi ru, ñu'un chiti ndi'li kuati tichiru, jetayo

semillas se rompe la cáscara, que separa la pulpa de las semillas, luego se lavan perfectamente con bastante agua hasta que se quita lo amargo, después se colocan en un recipiente plano para que se sequen con el sol.

Cuando las semillas están secas se les puede utilizar para preparar agua fresca, hay que tostarlas en un comal a fuego lento, molerlas perfectamente con unas rajadas de canela, agregar agua suficiente, colar y endulzar al gusto, es refrescante.

17. Melón de pajarito: esta planta es enredadera, su hoja es delgadita y en forma de mano, después de dar flores rojas nacen los circulitos de color verde, cuando se van madurando se ponen de color anaranjado y su cáscara quebradiza con piquitos, con las yemas de los dedos se aplasta y son fáciles de abrir, dentro tienen jugo y semillas rojas.

Cómo se consumen: a los niños les gusta mucho saborearlos, al abrirlos se chupan las semillas, son muy dulces.

18. Melón amarillo: en época de lluvias es cuando nacen las plantas del melón amarillo, son redondos y pequeños, cuando están maduros despiden un aroma agradable, su cáscara es lisa, delgadita y es muy fácil abrirlos con los dedos.

Cómo se consumen: con las manos se abren y se comen, cuando se les encuentra en el campo, se consumen de inmediato.

19. Zapotillo: este árbol no crece muy alto, sus hojas son delgadas y menudas, muy parecidas a las del café, da flores blancas y cuando nacen sus semillas son de color verde, redondas,

Chiti vixi iyo tichi ku'u

Frutas silvestres

J. Leonarda Glez. Ventura

chakan, ru pilu tu'va chachi va'a chi ru, ikan tu'va kixiri, chakan ta'an cha iyo chitiru, vaania kuuri pilu ta'an cha ketari tu cha ndunaa.

21. Chiti yutun tutakua: vati ta'anru yutun tutakua, joko ña sukun jaan kokoru, kua'a jaan sokoru iyo, vati ta'anru, na'nu kuati nda'aru, chaa ita kuichin nuuru, kee chiti kuii kuati, ta'an cha chitiru ti tuun ru ta vixi ndava'aru.

Ña kaa chachiyo: ta'an cha chiti va'a chitiru tu'vayo chachi chi ru cha takanni, vixiru. Tu'va taañi nda'a luma yuta chata vekuati cha tavañi tikuxi chive. Tu'va kundi'iru ta jako'oñi chi jundiki ta'an cha ña kuu katiri, iyo cha'a chachiri in cha ña va'a ta ndasi xuuri, ikan kuu nuu va'a jaan ru nduta nda'a tutakua ti lakuanru.

22. Tikua'ndi: ndaani kuu tu'va nde'eyo ru yutun tikua'ndi, sukun jaan kokoru, ta'an cha chaa itaru, ni ka'nuru ndukuichin, tamaa ita xi'lu joko kuati ndi'li itaru, nu ndi'i kua naiti itaru kua kituvi tikua'ndi, ta'an cha chitiru kua ndukua'aru, tu kua ndatayo in tikua'ndi kua nde'eyo ti kuichin kaa kuñu tu'vayo chachi, ta tichian indi in chiti tuun lu'u.

Ña kaa chachiyo: takan ni tu'vayo chachi chi ru, joko iyo cha'a, ta'an cha ña chiti va'aru, kedayo sooru ta kua ti'yoru nuu chiyo, nduvidaru, tamaa xa'an kana ta'an cha ti'yoru. Iyoru rakuati ña'a kasikiru chi'in chiti tuun kuati, tu'va java'añi sikiñi.

23. Tikava kua'a: ña vixi va'aru tikavagan, joko tu naiti iniyo cha ko'oyo nduta ta ña ni'yo iti kua'anyo, chi'in cha kua kachiyo uvi ta'an tikavagan taxini kua naa cha kuniyo ko'oyo nduta. Isu tu'va chika cha'a tikava ta'an cha iyoru, kivi ka'ni ti takan i'ni xaan.

cuando maduran se ponen color café que al abrirlas parecen cafetos.

Cómo se consumen: cuando están maduros están blanditos y son muy fáciles de abrirlas con los dedos, las semillas y jugo se chupan. Cuando se ha tomado lo dulce las semillas se tiran.

20. Semillas de toronjil: los árboles de toronjil crecen muy altos y frondosos; sus hojas son de color verde bandera, gruesas y alargaditas, cuando florecen, los árboles se tupen de flores aromáticas de color blanco, al caer las flores los árboles se llenan de racimos de semillas menuditas que al madurar se tornan anaranjadas.

Cómo se consumen: se comen chupando su jugo, al quedar las semillas sin el dulce se tiran. Donde hay árboles de toronjil llegan los zanates a dormir, ellos se alimentan de estas semillas, es agradable escuchar los trinos de esas aves cuando llegan a regocijarse en las ramas al atardecer.

21. Semillas de cuailote: este árbol es frondoso, no crece tan alto pero abre muchas ramas, sus hojas son grandes en forma de mano, sus flores son de color blanco, al secarse sus flores quedan los botoncitos color verde que crecen del tamaño de una canica, cuando se secan las semillas toman el color negro con puntitos alrededor y muy resistentes.

Cómo se consumen: las semillas se pueden consumir cuando están de color negro; se comen solas, son dulces. Las hojas tiernas del cuailote, las usan para tallar la espalda de los recién nacidos para quitar el **tikuxi**, es una especie de picazón en el cuerpo. Se usan

Chiti vixi iyo tichi ku'u

Frutas silvestres

J. Leonarda Glez. Ventura

Ña kaa chachiyo: takan ni tu'vayo chachi chi ru, joko iyoru rakuati ya'a xaan ku'varu, tichi yachin lu'u tu'va tavaru nduta tikavagan, ta kua ki'i ita ñaa tichi, taki kua kuisoru ta kua ko'oru, ka'anru ti vixi ndava'a tu'varu chi'i chakan.

24. Tikava kuaan: ta ku'varu tikava kua'a, cha koo ta'anru kivi ka'ni, ta'an cha kua'anyo ku'u tu'va nani'iyoy chi ru, ndaa tiviru tikava ti ña ndi'i ñivi chachi chi ru ti iyaru.

Ña kaa chachiyo: takan ni tu'va chachiyo chi ru, naa cha kuniyo ko'oyo nduta, ru isu tu'va chachi ta'an chi ru.

325. Chiti tuta'an: sukun ta vati jaan kaaru yutun tuta'an, va'a jaan yutun cha kuuru vitu, cha chinu ve'e, tamaa yutun yuva ndata kaa nda'aru, ta'an cha iyo chitiru koyo nda'aru, itu'un ni chitiru tu'vayo nde'e, ya'a soo nuu indi chitiru. Tu'va chinu te'e nuu kiti, te'e nuu ñivi cha chiniñu'u ru ñivi chañi yaa, ta'an cha iyo viko ta'nu. Chakan iyo cha'a nde'eyo ti ru tuta'an kua'an naitiru, ta kua'an naaru.

Ña kaa chachiyo: ta'an cha va'aru tu'va koyo maaru, joko chitoyo ti cha va'aru ta'an cha chiniyo ti kasun kuuru, ti cha kua'an naitiru, kua jukunyo chi ru ta kua tavayo chitiru, ndavaru ju'va, tilundu kuati kaa chitiru, ta'an cha ndi'i taañi jita, nuu i'ni ñaa kua kindiru, ta'an cha ka'ndiru ikan chitoyo ti cha ni ti'yoru, kua tavayo chi ru ta kua kachiyo, takan ni tu'va chachiyo chi ru.

26. Chiti tu ndika sakan: sukun ta vati jaan kaaru yutun tu ndika sakan.

Ña kaa chachiyo: ta'an cha va'aru tu'va koyo maaru, ta'an cha chachiyo chi ru ndukuaan

molidas con agua, se da a tomar a las reses cuando no pueden obrar, cuando comen alguna hierba que las extriñe o **las tapa** es cuando dan de tomar el cuailote porque es laxante.

22. Guamúchil: los árboles de guamúchil se les puede encontrar por dondequiera, crecen muy altos, su tallo está cubierto de espinas, en época de floración se llena de florecitas blancas en forma de itayata – flor con bastantes filamentos que se desboran-, cuando las flores se van secando van apareciendo las vainas curvadas conteniendo el fruto, cuando van madurando la cáscara se pone color rojo, al abrir la vaina la pulpa es de color blanco y en el centro tiene una semilla negra.

Cómo se consumen: se consumen así solos, pero en ocasiones, cuando no están bien maduros, se les quita la cáscara y se ponen a cocer al comal, ya reblandecidos y grasosos toman un agradable sabor. Las niñas juegan con las semillitas negras del guamúchil, las utilizan para hacer collares.

23. Ciruela colorada: esta ciruela no es muy dulce, pero cuando se tiene sed y no se encuentra agua cerca, con algunas que se chupen es suficiente para calmar la sed. A los venados les gusta mucho sestiar –descansar– en los ciruelos en la temporada de calor.

Cómo se consumen: se comen solas, pero hay niños que les gusta experimentar, dentro de una jicarita se saca el jugo de las ciruelas, se le agrega la flor de ceniza, cuando empieza a hervir se lo toman, con la ceniza sabe más dulce y sabroso.

24. Ciruela amarilla: al igual que la ciruela colorada se da en tiempo de sequía, cuando

Chiti vixi iyo tichi ku'u

Frutas silvestres

J. Leonarda Glez. Ventura

nu'uyo ti tamaa ñuti kaa chitian.

27. Tuñu'u nuni: ka'nu jaan ru yutun tuñu'u nuni, kuta kuati kaa nda'aru, ta tu'va kee sikuiru tu'va chachiyo tama jucha.

Ña kaa nduva'achi: ta'an cha kuatindi naku'un iniyu ku'va java'andi jucha, ndukuyo nda'a iti tuñu'u nuni ta kua kachindi chi ru, chi'in yuu kua ta'vindi cha'a tuñu'u ku'va kua kee sikuiru, ru nda'a cha ni kundi'i tichi yu'undi kua taandi nuu kee sikui ta kua kachi ndikondi chi ru, takan takan ndacha kua kuu ru jucha, chachi javi'indi chakan joko ña chi'indi siindi, kua jetayo siindi, ña'ni ña kaa kaa ru, ni ña vixiru, joko chachi maandi chi ru ta maa jucha.



Chiti tuta'an – semilla de parota

28. Tuchi iñu: ña ka'nu jaan kokoru tuchi iñu, tamaa ximandu kaa nuu nda'aru, ka'nuru ta kuañi nuu nda'aru.

uno va al campo es cuando se las encuentra, hasta se echan a perder estas ciruelas porque casi nadie las consume por ser muy ácidas.

Cómo se consumen: se comen solas, para calmar la sed son especiales, los venados gustan mucho comerlas.

25. Semillas de parota: los árboles de parota son muy frondosos, muy altos, su madera es fina, con ella fabrican muebles y casas, sus ramas son parecidas a las del guaje. Cuando florea y da sus frutos empieza a tirar las hojas, por eso en una temporada vemos al árbol solamente con sus pencas color café con semillas, redondeadas y lisas. De su raíz fabrican máscaras de animales que utilizan los danzantes diversos, por eso de repente se ven los árboles secos, eso hace que se estén acabando, ojalá que los fabricantes de máscaras tuvieran más cuidado de seguir sembrando estos árboles para que no les haga falta en su arte de elaboración de máscaras diversas.

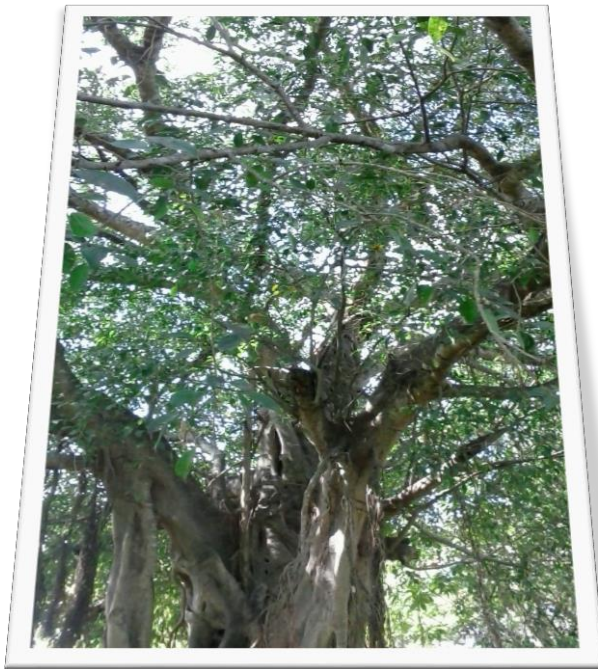
Cómo se consumen: cuando ya están maduras caen solas las pencas, pero sabemos que están buenas para consumirlas, cuando escuchamos un chasquido al moverlas, es cuando ya se están secando, se cortan las pencas y se abren para sacar las semillas, al terminar de hacer las tortillas, en el rescoldo, donde ha quedado la ceniza caliente es donde se colocan para que se cuezan, cuando empiezan a reventar se sacan de la ceniza para que no se quemem, se les quita la cáscara y se comen solas.

26. Huicón: los árboles de huicón son muy frondosos, sus frutos son ovalados de color amarillo.

Chiti vixi iyo tichi ku'u Frutas silvestres

J. Leonarda Glez. Ventura

Ña kaa nduva'achi: maa ni rakuati tu'va nduku chi ru nda'a tuchi iñu cha kuu ru jucha. Chi'in yuu kua ta'viñi cha'ru ti takan kua kana sikuiru, vii viini kua ndukuru ku'va ti kua'a jaan kuañi ñu'un chataru yutun, chata nda'a luma kua kani'i rakuati ru sikui, kua kosoñi ju'va ndutu ku'va kua ndundavaru jucha. Kua ndukuñi uvi ta'an yuu kuati ta kua kani javi'iñi ku'va kua kee sikuiru ti takan ña ndukata yaayo ta'an cha chachiyo chi ru.



Yutun tuñu'un nuni – Árbol de frutillo

Ña va'a ndee kuniyo java'achi ti kivi vitin ña tu'vayo nde'e ni ña chachi ndeeyo chiti vixi kuati cha koo tichi ku'u, t'an cha kua'an yo tichi ku'u, ña nani'igayo chiti kuati kachiyo,

Cómo se consumen: al madurar caen solas, cuando se les come los dientes se amarillan porque su pulpa es polvosa, como si fuera polen.

27. Frutillo: el frutillo es un árbol que crece muy grande, sus hojas son ovaladas y chicas. De su tronco sale una resina que se utilizaba como goma de mascar.

Cómo se prepara: de niñas recuerdo que hacíamos chicle mascando las hojas secas del frutillo, cuando estaban bien mascadas, con una piedra con filo golpeábamos el tallo del frutillo para sacar la resina, las hojas masticadas las humedecíamos con la resina para luego volverlas a mascar, luego otras hojas y más resina hasta tener una bola de goma de mascar a manera de chicle, al masticarlo escupíamos la saliva, al cansarnos de masticar la goma la tirábamos porque no tenía ningún sabor.

28. Malva de chicle: esta planta es muy parecida a la higuera, sus hojas son anchas con mucho aguate –espinas muy finas-.

Modo de prepararlo: regularmente los niños son los que buscan esta planta para hacer una goma de mascar. Con una piedra golpean el tallo de la planta con mucho cuidado, para que salga la savia, en una hoja se recibe la resina lechosa, se le agrega unas gotas de agua para que endurezca. Se buscan dos piedras planas y se golpea la goma para que toda la leche salga y al masticarla no de comezón en la boca.

Es de mucha preocupación de que actualmente casi no se ven ni se consumen estos frutos silvestres, cuando se va al campo hay pocas posibilidades de consumir las frutas silvestres,

Chiti vixi iyo tichi ku'u **Frutas silvestres**

J. Leonarda Glez. Ventura

cha kati nda'a ñivi, tu'va cha'ndañi chi ru, yooni kumiga chi ru yutun, vasiki kua keta kivi cha maayo cha ni chachiyo chitigan ti chitoyo ti asiin chi kua nde'eyo ta kua jaxiniyo uxu lu'u ta jatiñu ndikoyo ta kua ndoto ndiko tu'un kuenda ru yutun, tachi ndikoyo chi ru, ti takan kua kachi ndiko se'eyo a se'e si'iyoy, se'e yaniyo, ta tandi'i ñivi ñuuyo ti takan ña naachi ti cha va'a ti maa si'iyoy, ñu'un cha'a cha kachiyo.

porque la mano del hombre ha sido muy indiferente y poco se procura protegerlos, ojalá que esta apreciación y quienes cominos de estos delicados y sabrosos frutos podamos emprender alguna campaña para revitalizar su cultivo y que nuestros hijos, nietos y demás personas de nuestro pueblo algún día puedan degustar estas maravillas de la madre naturaleza.

Ya'mi ñu'un – Camote vaquero



Yuva chi'u - Yuvachio





CAPÍTULO V

YUTUN TATA TACHIYO

Frutas cultivables

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

1. Ikin: ta'an cha yutaru a kana itaru, kuu nduva'a ru cha kachiyo chi'in jita. Joko tu cha chiti va'a ru ikin, vixiru kua kuu, kua kuisoru chi'in palela, chi'in kalela, ta kua kachiyo chi ru takan ni, a kua kuu ru tamaa ikin tu'va cha koo ve'e ñu'un, a kua taanyo chi'in sikui jundiki, ku'va ni cha'ayu kuenda nuu ka'anchi III. Tu suvi kua java'ayo kua ka'viyo nuu tutu ka'an chi I.

2. Ikin tilundu: tuku kaa ru ikin tu'va cha koo ñuu vichin, iti Ñuu Nduva tu'va cha kooruan, ikin tilundu kuuru, ka'nuru, kokon sooru, chataru ñu'un **taku** kuati, chavixi tu'va java'añi.

a) Nduta vichin: kua kuiso ji'naru chi'in nduta, kalela, palela, kua ki'in chitiru, na'nu ta'an ru ta tuun ru; tu cha ti'yoru kua ndikoru, kua kedayo sooru, ta chi'in nduta kua sakaru, ki'i yuu nduta vichin, ki'i ñuti vixi, ku'va va'a kua ko'oyo chi ru, kua ki'i ta'an soo tikuaa iya ti takan nduasiin chi, va'a ko'oyo nduta ikin tilundu ta'an cha i'ni xaan.

Taki chi'iyoy ndutagan a nduta arru a ñaa ni inga nduta vichin kia'vi ve'e ya'vi, joko iyo in kivi tu'va jachan ñivi nduta vichin ta'an cha kuu viko ka'nu Ñuu Jini Titi, ta'an cha kuu viko vita kumi viko su'un, ku'va ka'an chi nuu

J. Leonarda Glez. Ventura

1. Calabaza: a la calabaza se le considera como verdura cuando está tierna o cuando florea, se guisan de diferentes maneras. Cuando la calabaza se madura toma un sabor dulce, se degusta como una fruta porque se prepara con panela; para cocerla en trozos, batida, como la que se regala en la iglesia, preparada con leche, como se describe en el capítulo III. Cuando se prepara en tamales, está dicho en el Capítulo I.

2. Chilacayota: es un tipo de calabaza grande, ovalada, de cáscara gruesa, con rayas a lo largo, se le ve mucho en lugares de clima frío, en la ciudad de Oaxaca se le prepara en dulce y agua fresca.

a) Agua fresca: se le cuece con piloncillo y canela, le agregan las semillas, que son grandes, de color negro; cuando se enfría se retira la cáscara y se bate con bastante agua y azúcar, se le pueden agregar rayadura o trocitos de la cáscara de limón, hielo y se disfruta en temporada de calor.

Es muy común tomar agua de chilacayota, horchata y otros sabores en los mercados, sobre todo, es costumbre que durante el Cuarto Viernes de Cuaresma, recordando a la Samaritana, del pasaje bíblico, en la mayoría de negocios se regala agua a la gente que les visita.

3. Plátano: todos conocemos diferentes tipos de plátanos, utilizamos sus hojas para envolver los tamales, hojas secas para preparar la cama para golpear o majar el algodón, se usa también para arreglar el

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

tutu kuenda ra sutu maniyo.

3. Tutita: tandi'i yo nakoto tutita, ña kumaniru ñuuyo, chatiñuyo nda'aru ta'an cha chinu suvi, nda'a iti tutita chatiñuñi ta'an cha ndo'o kati cha kua taviñi chi ru, chatiñu ta'anñi chi ru nu cha kindi tiñuu ta'an cha chatiri ndivi, a ta'an kua ta'viri ndivi, chi'i soo iti tutita tu'va java'añi tika nu kua kati tiñuu.

Chatiñuyo cha'aru ta'an cha taayo tima muu ru, ta'an cha kandi ndii, a ta'an cha kava ita una kivi, a kua kava ita kuiya.

Tu cha nachaa pa'aru, kana ita kuati nuuru, ikan kua kana tita kuati, ndi'i nuu tita tu'va yo chachi.

Ru tutita kani ni kee ru an, inga chiyo nduta ñu'u ni kichi naa ru ñivi lachi ni keta ñuu yo kivi iti chata.

Tuvi ñivi tu'va tachi tutita ti iyo kua'aru ñuuyo, ndi'i nuu ru iyo.

a) Tita to'o: ru kuu tita to'o kuu cha iyo jaan maa, ta'an jaan iniyo chachi chi ru, vasi ki cha ninu lu'u ya'vi ru, kokon jaan soo ru, ta'an cha chiti va'a ru, vita jaan ru, ta ndukuaan ru.

Tuta: cha java'ayo tuta, kua kuiso ru tita koto kuti, kua kundi'iru nuu yoso

J. Leonarda Glez. Ventura

ponedero de las gallinas, o donde van a empollar, porque la hoja es fresca.



Ikin tilundu - Chilacayota

Los tallos se usan a manera de candeleros, para colocar las velas cuando se vela el cuerpo de un difunto o cuando se tienden las flores de los nueve días.

Cuando va creciendo el racimo, brotan las flores que una vez que se secan van quedando los platanitos, que tardan meses para crecer y madurar.

La variedad de plátanos fueron traídos desde tiempo de la colonia a nuestro pueblo, pero ahora hay una variedad de ellos, que mucha gente los cultiva.

a) Plátano Perón: en el idioma ñuu savi **to'o** significa –mestizo-, es uno de los que siembran con frecuencia, a todos nos gusta mucho comerlos –tal vez porque son mas baratos- su cáscara es gruesa, cuando está bien maduro se reblandece y se pone color amarillo.

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

ta kua, ta kua kuisoru chi'in nduta, ki'i ju'va yutun kalela chi'in palela ku'va asiin va'a.

Ti'yoru: ta'an cha koto kuti va'aru tita kua kuu kuatiru ta kua kuisoru chi'in nduta, chi'in uxu ñii. Tu cha ti'yo kua kachiyo chi'in ya'a taxin.



*Tita na'nu chi'in tita siñura.
Plátano macho y plátano Tabasco.*

Sakaru chi'in yuchan: kivi cha koo kuati, mani jaan nuni, chakan tu'va nudukuñi tita to'o koto kuti va'a, kua kuisoru ta kua kundi'iru chi'in cha'a, takan ta kua keta jita kua jakachin ñi chi ñiviru.

J. Leonarda Glez. Ventura

Atole: para elaborar el atole, hay que hervir los plátanos casi verdes, cuando se cuecen se quita la cáscara y se muele en el metate, se revuelve con agua suficiente para que hierva, se pone canela y panela al gusto.

Hervido: cuando el plátano está a medio madurar o *sazón* se le corta por rebanadas con todo y cáscara y se pone a hervir en agua y un poco de sal. Cuando está cocido se come con salsa roja.

Para tortillas: en la época de la revolución, la gente pasó mucha hambre, entonces se ponía a cocer y se molía junto con el poco nixtamal para acrecentar la masa y que las tortillas alcanzaran para la alimentación de la familia.

Asados: Si los plátanos están maduros se ponen a cocer en la ceniza caliente, en el rescaldo del comal, cuando han terminado de hacer las tortillas.

Con frijoles: Al estar a medio cocerse los frijoles se les agrega trozos de plátano perón sazones, sin cáscara.

Conserva: los plátanos a medio madurar hay que quitar la cáscara, se cortan las rebanadas y se ponen a hervir con piloncillo, canela y poca agua, se deja hervir hasta que se ablanda y la miel se espesa.

Sámpale garrote: a los plátanos verdes se les quita la cáscara, se cortan por rebanadas y se ponen a hervir. En el molcajete se muele chile seco asado, se agregan los trozos de plátanos hervidos y se agrega manteca de puerco y sal, se machacan con el tejolote –piedra de hacer sala-, se consumen con tortillas o solos.

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

Ti'yoru xuu chiyo: tu cha chiti va'a tita kua kindiru xuu chiyo, nuu ñaa tu cha ndi'i taañi jita.

Chi'in nduti: tu cha kua'an ti'yo nduti kua ti'yo tita koto kuti va'a, kua na'niyo sooru ta kua kuu kuatiru, takan kua kuiso va'aru.

Chavixi: ru tita koto kuti va'a kua na'niyo sooru ta kua kuu kuatiru, kua kuisoru chi'in uxu lu'u nduta, ki'i palela chi'in kalela, ndacha kua nduvitaru tita, ta kua nduu'va nduxi.

Chi'in xa'an: kua na'niyo soo tita, kua kuu kuatiru ta kua kuisoru. Tichi ko'o ndai kua taxin ya'a kua'a cha ni ti'yo, kua taxin ta'an ru tita cha ni ti'yo, ki'i xa'an kini chi'in ñii, kua kachiñi chi'in jita a takan ni.

b) Tita masanaa: ta'an cha chiti va'aru tu'va jakachi ñi chi vekuati ndi'li, ka'an ta'an ru ti va'a jakachiyo chi ru ti takan kua kee tikuxi tichive, ti iyo cha'a chaku jaan ve lee ti ru kiti kuati chachi tichive.

Chi'in tikasin lu'u kua na'niñi tita ta kua jakachin ñiña'an chi velu'ugan.

Kendayo sooru ta kua kachiyo tu ñivi cha'nu cha kuu yo.

J. Leonarda Glez. Ventura

b) Plátano manzano: cuando está maduro se les da a comer a los bebés, se dice que es bueno para sacar los **tikuxi** o gusanos de leche diminutos que les da mucha picazón en el cuerpo del bebé.

Se raspa con una cucharita y se les da por probaditas, hasta que ya lo tolera bien.

Los adultos lo comemos retirando la cáscara.

c) Plátano tabasco: este plátano es muy común en el pueblo, también se le encuentra en el mercado.

En las ciudades se le utiliza para preparar licuados con leche, azúcar y canela en polvo.

d) Plátano largo o macho: poca gente en el pueblo lo siembra, regularmente se compra en el mercado, es muy sabroso, su pulpa es maciza.

Migada: cuando está maduro se corta en rebanadas con su cáscara y se pone a hervir con una poquita de sal. Al enfriarse se quita la cáscara y se colocan los trozos en una jícara, con la mano se desbarata o desmenuza agregando un poco de leche de vaca, cuando el plátano está dulce, ya no se le pone dulce. Es delicioso tomarlo como una golosina o entrecomidas.

Frito: se quita la cáscara, cortarlo en dos pedazos y se rebana la pulpa, en una sartén se pone a calentar aceite y se fríe el plátano, se voltea y se pone a escurrir de la grasa, para comerlo se le espolvorea azúcar o se pone un chorro de leche *la lechera*.

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

c) Tita ndikin: tuvi ñivi tachi chi ru tichi ku'u, iyo ta'an ru ve'e ya'vi.

Iti nuu kani tu'va kundi'iru chi'in sikui jundiki chi'in ñuti vixi, ñuti kalela.

d) Tita na'nu: tita ndiki toro ña tuvi ñivi ñuuyo tu'va tachi chi ru tita i'ya, tu'va jatañi ve'e ya'vi ti ikan iyo kua'aru, vixiru ta ka'nu kuñuru.

Taan yo chi'in sikui jundiki: tu cha chiti va'aru kua kuu kuatiru chi'in ndikanii sooru, kuiso ru chi'in nduta chi'in uxu lu'u ñii. Tu cha ndikoru kua na'niyo sooru ta kua ti'yo tichi yachin, chi'in nda'ayo kua taan yo chi'in sikui jundiki, tu vixi va'aru tita ña'nia ñuti vixi kua ki'i. Asiin ndava'aru tu ko'oyo chi ru.

Ti'yo chi'in xa'an: kedayo sooru, kua ka'ndayo sava ta kua tavayo yaxin yaxin kuñuru, tichi kisi ndaa kua nasaa xa'an ta ikan kua ti'yoru, tu cha ti'yoru kua kindiru nuu tutu ku'va kua kee xa'an nuuru, ta'an cha ndikoru kua ki'i ñuti vixi chataru a ru sikui vixi vachi tichi kaa kuati nani ru *lechera*.

Cha ki'i jini muli: kua ti'yoru chi'in xa'an tanjaan kua kundi'iru chi'in ya'a cha kua kuu ru muli.

J. Leonarda Glez. Ventura

Para el mole: se le utiliza como condimento para el mole, se fríe y se agrega a los chiles para molerlos junto y hacer la pasta.

e) Plátano Costa Rica: cuando madura su cáscara es color amarillo, parecido al plátano perón, por dentro su pulpa es color rosadito.

f) Plátano Colorado: cuando maduran los plátanos se ponen colorados, tanto la pulpa como la cáscara.

g) Plátano miloni: su cáscara es color verde y su pulpa toma un color anaranjado cuando se madura.

4. Guayabas: la gente acostumbra tener sus árboles de guayaba en sus patios, hay guayabas amarillas, blancas y coloradas, todas son muy dulces.

Solas: algunas personas les gusta comerlas *sazonas* cuando empiezan a madurar, otras, cuando ya están madurando porque son mas dulces.

Conserva: cuando hay mucha guayaba se les pone a hervir con agua, bastante azúcar y rajas de canela, para hacerla en jarabe.

Agua fresca: Se muele, se cuele y se agrega suficiente agua y azúcar.

Cogollo: son muy buenos los cogollos de guayabo para tomarlo como té cuando se tiene diarrea, a los niños se les da de tomar, junto con hierbabuena, canela y cogollos de granada.

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

e) Tita siñura: ta'an cha chiti va'a ru tita i'ya ndukuaan sooru, kaa ru tamaa tita to'o, joko iti tichiru ndukua'aru.

f) Tita kua'a: ta'an cha kua'an kutiru tita, ndukua'a ni ka'nu vaturu, ta iti tichiru ndukua'a ta'an ru.

g) Tita miloni: ni maa cha chiti va'aru joko kuii kaa sooru, ta tichiru tita ndukuaan ru.

4. Tikuayu: iyo ru ñivi tu'va tachi yutun tikuayu yatin ve'eñi, iyo tikuayu kuaan, tikuayu kuichin chi'in tikuayu kua'a, tandi'iru vixiru.

Takan ni: iyo cha'a tu'vayo chachi ta'an cha kua'a kutiru, ndavaru ju'va, inga cha'a ta'an cha vitaru ti takan vixi va'aru.

Chavixi: ta'an cha iyo kua'a tikava va'a cha java'ayo chavixiru, kua kuisoru chi'in nduta ta kua ki'i ñuti vixi, ki'i yutun kalela.

Nduta vichin: kua kundi'iru tikuayu, jakuichin yo chi ru, ki'i ju'va nduta chi'in ñuti vixi.

Nda'a yuta kuatiru: va'a jaan cha ko'oyo chi ru tu chiyoyo, kua kuiso ru chi'in minu tila, kalela chi'in nda'a

J. Leonarda Glez. Ventura

5. Naranjas: mucha gente acostumbra tener sus árboles de naranjas en sus patios o en sus terrenos en el campo, de donde traen la fruta a casa para el consumo de la familia y para la venta. Hay naranjas de cáscara gruesa y de cáscara blandita. Sus azahares de color blanco son de un aroma agradable.



Tikuaa lima -lima.

Gajos: Con las manos se quita la cáscara, se consume quitando y abriendo los gajos. Otras veces, con un cuchillo se rebana la cáscara y se corta a la mitad para chuparla.

Jugo: las naranjas se lavan se cortan a la mitad con todo y cáscaras, se exprime el jugo para tomarlo, hacer agua fresca o pastel.

Agua fresca: se exprime el jugo, se agrega agua suficiente y azúcar al gusto.

Té: poner a hervir un poco de agua, se le agregan algunas hojas, o azahares, se deja hervir unos 3 minutos y se deben sacar las

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

yuta kuati ru kanaraa, chakan tu'va jako'oyo chi ve kuati tu chiyove.

5. Tikuaa china: tuvi ñivi tu'va tachi yutun tikuaa china yatin ve'eñi a tichi ku'u, ta'an cha iyo tikuaa kua kuisoñi iti ve'eñi cha kua kachi ñiviñi a cha kua kia'viru ve'e ñivi. Iyo ru tikuaa china soo na'nu, ta iyo tukuru tikuaa soo vita. Kuichin kaa itaru ta vixi xikoru.

Kachi kuatiyo: chi'in nda'ayo kua na'niyo sooru, nunayo chi ru ta kua kuu kuatiru, takan kua kachiyo chi ru. Inga cha'a ti chi'in kuchilu kua jatayo sooru ta kua ka'nda savayo chi ru, takan kua ko'oyo chi ru.

Ndutaru: kua ndoo va'aru ta kua ka'nda savaru chi'in ndika nii sooru, kua tavayo ndutaru, cha kua kuu nduta vichin a paan va'a.

Nduta vichin: tu cha iyo va'a nduta tikuaa china, kua sakaru chi'in ju'va nduta va'a, kua ki'i ñuti vixi ku'va kuni maayo, takan kua ko'oyo chi ru.

Nduta i'ni: kua kuiso nduta, kua ndukuyo ju'va nda'a tikuaa china va'a ta'an itaru, kua ndoo ru chi'in nduta ta kua kuiso ru ju'va lu'u, yati lu'u kua tavayo nda'aru a itaru -ti takan ña kua nduu'varu- kua ki'i ñuti vixi,

J. Leonarda Glez. Ventura

hojas o las flores para que el té no amargue, endulzar al gusto.

Para baños: las hojas de naranjo se hierven, se deja enfriar y con esa agua se bañan a los enfermos de calentura o gripa.

6. Limón dulce: el árbol de limón dulce tiene las hojas más largas que el naranjo, de un color verde tierno. La cáscara de los limones dulces es más lisa que la naranja. Es muy fácil de quitar la cáscara porque es suave y comerlo por gajos, no se debe comer la envoltura blanca porque amarga.

7. Limas: los árboles son muy rameados y no crecen muy altos. Las limas son frutos más pequeños que las naranjas y tienen una chichita lo que las hace distintas a los demás cítricos de esta familia.

Las limas se limpian con cuchillo y se comen los gajos.

8. Toronja: los árboles crecen muy altos, tienen sus hojas anchas y de color verde tierno, sus frutos son grandes y la cáscara es como esponja, cuando maduran se ponen de color anaranjado.

Al quitar la cáscara con cuchillo es de color anaranjada y los gajos también, el sabor es más agrio que la naranja.

En Dulce: con la envoltura blanca se prepara en dulce, hirviendo con panela y canela.

9. Limón: los árboles son pequeños y sus hojas menuditas y de color verde

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

takan kua ko'oyo chi ru.

Kua kutiyo: ru nda'a tikuaa china kua kuiso ru, tu cha ndikoru ju'va, kua jakutiyo chi ñivi ku'vi sayu, a kue'e tiin chi'in ñi.

6. Tikuaa vixi: nani ju'va nda'a yutun tikuaa vixi, kuii nda'va nuu nda'aru. Ndi'vi kaa sooru. Chi'in tiñi nda'ayo kua kendayo sooru ta kua kachiyo chi ru, ña kua kachiyo soo kuichin ti uvaru.

7. Tikuaa kima: kua'a soko yutun ru yutun tikuaa lima ta ña ka'nu jaan koko tukuruan. Kuatini chitiru ta iyo in ndika lu'u ma'ñu. Chi'in kuchilu kua jatayo sooru ta kua kachiyo chi ru.

8. Tikuaa ya'ma: sukun jaan koko ru yutun, ka'nu nuu nda'aru ta kuii nda'va kaaru, ka'nuru ta ya'maru tikuaagan, tu cha chiti va'aru ndukuaan ru.

Tu kua jatayo sooru chi'in kuchilu kuaan ru ta ña vixi va'aru, iyaru ju'va.

Chavixi: tu kua jatayo soo ru, kua kendayo cha kuichin, cha ya'magan ta kua kuiso ru chi'in palela, chi'in kalela.

J. Leonarda Glez. Ventura

encendido. Sus azahares de color blanco de aroma agradable, los limones se cultivan en el patio.

En terrenos planos de gran superficie han plantado limonar, en temporada de cosecha transportan el limón a Acapulco y otras ciudades. Han puesto una maquinaria donde extraen el jugo para diversos usos: refrescos, jabones, perfumes, entre otros.



Tikuaa vixi - limón dulce

Agua fresca: en el pueblo usamos el limón para hacer agua fresca. Se endulza el agua y se exprimen los limones al gusto. Otras veces, se muelen los limones tiernos, se cuela. Cuando no hay limones, se muelen las hojas de limón para preparar el agua.

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

9. Tikuaa iya: lu'uniru yutun tikuaa iya -tikuaya-, kuiñi lu'u nuu nda'aru ta kuii va'aru. Vixi xikoru ita kuichin kuatiru, chata ve'e tu'vayo tachi.

Kua'a yutun tikuaa iya tu'va tachi ñivi iyo ti'yo nuu ndu'va yatin nduta ñu'un, ta'an cha iyo tikuaya tu'va kaxiko ñivi chi ru iti Ñuu Kapulku a iti nuu kani. Iyo itu'un kaa na'nu nuu tu'va tava ñivi nduta tikuaa iya ti tu'va chinu nduta vixi, nama, nduta nduvixi nuuyo, ta kua'aga nuu chatiñu ru tikuaa iya.

Nduta vixi: chatiñuyo tikuaa iya cha chinu nduta vixi, ki'i ñuti vixi tichi nduta ta kuaxin yo uni ta'an tikuaa iya ku'va kuni maayo. Inga cha'a, kua kundi'i tikuaa iya yuta, kua jakuichin yo tanjaan kua sakaru chi'in nduta. Ta'an cha ña'ni tikuaa iya, kua kundi'i nuu nda'aru ta kua nduva'a nduta tikuaa iya chi'in ñuti vixi.

Soo ru: ta'an cha nduva'a paan va'a, tu'va chatiñuñi sooru tikuaa iya, a kua jatayo chata tikuaa iya ta kua ki'i tichi nduta arru.

Nduta i'ni: ru nda'a tikuaa iya a itaru kua kuiso chi'in nduta, ki'i ñuti vixi ta kua ko'oyo.

J. Leonarda Glez. Ventura

Rayadura: se utiliza para preparar pasteles o para poner la cáscara cortada en trozos muy pequeños al agua de horchata de arroz.

Té: las hojas de limón o los azahares se hierven y se pone dulce al gusto.

Baño: se hierven las hojas de limón para y cuando el agua está tibia se bañan a quienes han enfermado de gripa o calentura.

Condimentar los platillos: se ponen gotas del jugo de limón al pozole, al caldo de pollo, de res y de pescado.

Lavar los trastos: se diluye en agua para enjuagar los trastes para quitar el olor de xuquía, xoquiaque - olor a huevo-.

En la ropa: para quitar el olor del jabón de pasta, la ropa queda suave, principalmente la ropa interior o la de cama.

Enjuague: al terminar de bañarse, se pone el jugo de un limón diluido en una bandeja con agua y se enjuaga el cabello, para evitar la caída, no cae la orzuela en la punta del cabello -se abre-, también se previene la caspa del cuero cabelludo.

Peinado: se usa el jugo para peinar el cabello rebelde a manera de gel, sin desprender residuos y como desodorante.

10. Tamarindo: el árbol crece con muchas ramas, tronco y brazos macizos que no es fácil de romperse, dicen que es *tlayudo*, las hojas y flores menuditas, el

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

Cha kutiyo: kua ti'yo nda'a tikuaa iya, tu cha vixi ndaa nduta kua jakutiyo chi ñivi ku'vi sayu a kue'e tiin chi ñi.

Ki'i jini cha kua kachiyo: tu kua kachiyo nuni nachaa, kalu tiñuu, kalu jundiki chi'in, kalu tiaka.

Cha nakatayo nada'a tiñuyo: kua ka'ndayo tikuaa iya ta kua ti'iyoy tichi tako'o nduta, ikan kua ndoo nda'a tiñuyo cha kua kedayo xiko ayo a xiko ndivi.

Chata sa'ma: cha kua kedayo xiko nama chi'in sa'ma tu cha ni ndooru, cha ndukuichin sa'ma kono, vita kua ndooru chatu chi'in koton.

Cha ki'i jiniyo: tu cha ndi'i chitiyo kua ki'i nduta tikuaa iya tichi tako'o nduta, ta kua ndoo jiniyo, va'aru cha ña kua koyo ixi jiniyo, ña keta tilaxin jiniyo, ta ña kana soo te'e jiniyo.

Cha java'ayo lasun jiniyo: nduta tikuaa iya kua taayo jiniyo tu kuniyo ti vilu kua java'ayo lasun jiniyo, ndundavaru ini jiniyo, ta ña'ni soori kua kana jiniyo.

Cha kuu tatan: tikuaa iya kuati tu'va jako'o ñivi cha'nu chi ñivi ña'an ña kuniñi natuvi se'eñi, joko ika jaan ru, ti tu cha ni natuviru, koto kua ke'neve.

J. Leonarda Glez. Ventura

fruto lo da en una vaina enroscada con dos o tres semillas y pulpa color café.

En los brazos del tamarindo los niños se mecen. Sus ramas o *bejucos* son buenos acompañantes de las madres cuando quieren corregir en la disciplina de los hijos, no se diga en los salones de clases también se les daba uso.



Tikuva - tamarindo

Cuando los frutos están listos para cosecharse empiezan a caer al suelo o sacudiendo las ramas, se recogen y se dejan secar sobre petates en el patio.

Agua fresca: con los dedos se rompe la cáscara color café muy delgada, en una jícara o jarra con agua se ponen a remojar durante unas dos o tres horas, se agrega un trozo de panela, luego, con la mano se *miga* se disuelve la pulpa, sacando las semillas que son duras.

Se cuele y se agrega más agua y dulce al gusto, colocando hielos si se desea.

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

10. Tikuva: ka'nu jaan tu'va koko yutun tikuva, xii ndava'a sokoru, ña ta'nuru, ndi'li kaa nda'aru chi'in itaru, nani kaa chiti kuatiru, ta nda uvi a uni ta'an chitiru indi tichi.

Iyo cha'a, chata yutun tikuva tu'va ndaa rakuati kasikuru. Soko yutun tikuva tu'va chatiñu ñiña'an ta'an cha nduxaan ñi chi'in se'eve, ti rakuati iyo cha'a ña ki'in ru tiñu, a rakuati ña taa ya'vi cha ka'an ñivi cha'nu, takan kuu nuu kuu chi'in ra jakua'a, ti juuni ru rakuati tu'va cha nduku soko yutun tikuva tichi xa'va, ti takan yati jaan kua kutu'va rakuati.

Tu cha kua'an chiti tikuva kua kicha'a koyoru, ikan ta kua nakisi ra ta'an ra yutun ta kua kani'iñi chi ru, chata yuvi ta'anda kua kindiru nuu ndii, ndacha kua naiti va'aru.

Nduta vichin: chi'in nuu nda'ayo kua kedayo sooru tikuva, tichi yachin nduta kua kindiru na nduvitaru, kua ki'i palela tanjaan kua taan yo ndacha kua kee chitiru.

Kua jakuichin yo, kua'a lu'u nduta kua ti'iyoyo ta ki'i ta'an ju'va cha vixi ku'va kuni maayo.

Kivi iti chata tu'va keta ñivi siin iti nuu kani cha jataru chi'in kivi tikuva

J. Leonarda Glez. Ventura

Anteriormente al pueblo llegaban personas de las ciudades a comprar *al tiempo*, pago por adelantado de la cosecha de tamarindo, maíz o ajonjolí.

El costo se abarata por la necesidad de hacer la limpia, el chaponado de la cosecha, tomaban ese compromiso sin saber si el cultivo iba a ser abundante.

Pulpa: La gente que junta mucho tamarindo a veces le quita la cáscara y semillas, solamente la pulpa la hace bola y la vende en el mercado para hacer más fácil el trabajo a quienes venden agua fresca.

Pulpa con azúcar: otras personas hacen pulpa poniendo azúcar, las bolitas pequeñas a manera de dulce que a los niños les gusta comer, también les ponen chile.

Bolis: la gente que tiene refrigerador acostumbra hacer *bolis* –bolsitas de plástico con agua de tamarindo que ponen a congelar- .

Paletas: a la gente le gusta mucho saborear las ricas paletas de hielo de tamarindo porque el clima es cálido.

Curado: al aguardiente se le agrega pulpa de tamarindo hervido con azúcar, cuando se enfría se cuela y se deja fermentar por algún tiempo para hacer los famosos *curados*.

Con ceniza: a los niños les gusta comerlos, poniendo flor de ceniza a los tamarindos

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

a nuni a yuku joliin.

Cha ka'a tu'va xikoñi nda'atiñu ñivi cha katio ti chiniñu'un ñivi xu'un cha kua kutuñi itu, chi'in kivi cha ndisoñi tundo'o chatañi, ta ni chitoñi tu va'a kua koo ituñi, a tikuva, a yuku joliin.

Tilundu tikuva: ru ñivi iyo kua'a tikuva tu'va na'niñi sooru, kendañi chitiru, ta java'añi in tilundu tikuva cha kua xikoñi ve'e ya'vi, ti takan ñaa iiga cha kua kuinu nduta vichin.

Tilundu tikuva chi'in ñuti vixi: iyo tuku ñivi kua java'añi tilundu tikuva chi'in ñuti vixi, kuati tilundu java'añi cha kua xikoñi chi rakuati, iyo ru tu'va taañi ya'a iti chataru.

Voli: iyo ru ñivi kumi kaa nuu nduvichin, ikan kua kindi tindaa ñii kuati -vosa- chi'in nduta tikuva, kua'a lu'u ora ta kua kuu ru yuu vichin nduta tikuva.

Yuu vichin nduta tikuva: paleta ka'an maa ñivi siin, va'a kuni ñivi chachi yuu vichin nduta tikuva ti i'ni jaan maa kaa ñuuyo.

Ndixi chi'in tikuva: tichi yuti ndixi kua ki'i ju'va tikuva cha ni chiso va'a chi'in ñuti vixi, tu cha ndiko va'aru kua jakuichin chi ta kua ki'i ju'va tichi

J. Leonarda Glez. Ventura

blanditos.

11. NANCHES: los árboles no crecen muy frondosos, sus hojas son menudas y brillantes, las flores de color amarillo.

El nanche se come solo, como golosina, en los patios la gente acostumbra sembrar por lo menos un arbolito porque muy rápido produce los frutos dulces.

Con chile: algunas personas comen el nanche con limón y chile. Otras personas, los comen curtidos en vinagre.

Agua fresca: se acostumbra hacer agua fresca de nanche, migándolos con la mano o en la licuadora pero solo por unos segundos se enciende y se apaga para que no se muelan las semillas porque son muy resistentes, se agrega azúcar al gusto.



Ndakucha'a – Nanche.

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

yuti, ikan kua kindiru kua'a kivi ndacha kua tiin va'a xikoru.

Chi'in ñaa: rakuati tu'va chachi tikuva vita chi'in ita ñaa, ti takan vixiga ru.

11. Ndakucha'a: ña sukun jaan tu'va kokoru yutun ndakucha'a, lu'u ni nuu nda'a ru, ta ndi'vi nda'a kuiiru, ita kuaan kuati tu'va chaa.

Nuu ke'e tu'va tachi ñivi yutu ndaku cha'a ti yati jaan tu'va cha koo chiti vixi kuatiru, ta'an jaan ini rakuati chachi chi ru ti vixiru.

Chi'in ya'a: iyo ru ñivi tu'va chachi ndaku cha'a chi'in tikuaa iya chi'in ya'a. Iyo tuku ñivi tu'va ti'ñi ndaku cha'a tichi yuti chi'in nduta iya ta nuu ya'a kivi takan kua kachiñi.

Nduta vichin: tu'va ñivi java'a nduta ndaku cha'a, chi'in nda'ayo kua taan yo, a chi'in ru kaa kundi'i, joko tani tani kua nda'varu, ti takan ña kua kundi'i chitiru ti chicha ndavaruan, ki'i ñuti vixi ku'va taki kua ko'oyo.

Yuu vichin nduta ndaku cha'a: ku'va ni cha'ayu kuenda tikuva, takan nduva'a ta'an ru chi'in ndakucha'a, a kuu volian a kuu paletagan.

J. Leonarda Glez. Ventura

Paletas: al igual que el tamarindo, el nanche también se utiliza para hacer bolis o congeladas caseras o paletas.

Curado: en Pinotepa de Don Luis se ha establecido una pequeña industria de bebidas preparadas con diferentes frutas, uno de los preferidos es el de nanche.

12. Mangos: en el pueblo hay una variedad de mangos, pero el preferido es el criollo por su sabor. Los árboles crecen muy frondosos, sus hojas son largas puntiagudas y brillantes.

Sazón: se come con sal y chile, cortado en tiritas o trocitos.

Conserva: al mango sazón se le quita la cáscara con un cuchillo, se dejan reposar en una bandeja con agua con cal, luego se lavan y se pone a hervir con bastante panela y canela hasta que se ablandan.

Maduro: se le desprende la cáscara y se chupa, es muy dulce.

Asado: cuando está maduro se le coloca en el rescoldo del comal, cuando han terminado de haer tortillas, la cáscara queda negra, pero el mango por dentro está muy sabroso.

Agua fresca: al mango maduro se le quita la cáscara, la pulpa con agua se muele, se le agrega agua y azúcar al gusto.

Bolis y paletas: al igual que el tamarindo, así se preparan también las congeladas y paletas de hielo.

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

Ndixi ndaku cha'a: Ñuu Nduyu'u kuu nuu iyo itu'un ve'e nuu java'añi ta kia'viru ndixi xaan chi'in ndi'i nuu chiti vixi kuati, ta ru ndixi ndaku cha'a ti taki chi'ichi.

12. Mangu: ndi'i nuu yutun tumangu iyo tichi ñuuyo, joko asiin ga maa ru mangu ñuu, vasi lu'uru joko vixi va'aru. Sukun jaan koko ru yutun tu mangu, nani kaa nuu nda'aru ta ndi'viru.

Koto kuti va'a: chi'in ñii chi'in ya'a tu'va chachiyo chi ru, kua kuu kuatiru.

Cha vixi: ru mangu koto kuti va'a kua jatayo sooru chi'in kuchilu, tichi tako'o chi'in nduta kaka kua kindiru ju'va ora, ikan ta kua ndoo va'aru chi'in nduta, kuisoru chi'in nduta, chi'in kua'a palela, chi'in yutun kalela, ndacha kua nduvita va'aru.

Ti'yo ru xuu chiyo: tu cha chiti va'aru kua kindiru xuu chiyo, tu cha ndi'i taayo jita, nda tuun nia kua kuu chataru, joko asiin jaan tu cha ti'yoru.

Nduta vichin: tu chiti va'a mangu kua na'niyo sooru, kua kundi'i kuñu mangu chi'in nduta ta kua kuu ru nduta, ki'i ñuti vixi ku'va kuni maayo.

J. Leonarda Glez. Ventura

Mango meñique: estos mangos son muy pequeñitos y con un sabor muy agradable, no hay en el pueblo, pero los venden en el mercado.

Mango petacón: hace algún tiempo han iniciado en la siembra de este tipo de mango, a mucha gente no le gusta porque tiene mucha agua, se come solo, en agua, bolis y paletas.

Mango manila: también tiene poco tiempo que se cultiva, es un mango amarillo larguito, es de color amarillo, se debe comer cuando está bien maduro, porque si está sazón la leche da mucha comezón en la lengua.

13. Papaya: la mata de papaya nace donde sea, solo hay que regarla y crece fácilmente. En los terrenos de los bajos – cerca del mar- hemos visto que grandes extensiones acostumbra cosecharlas. El tallo es muy frágil, hueco por dentro y de hojas muy anchas.

Da flores blancas, luego se vuelven amarillas. La fruta crece alargada de color verde, cuando va madurando se pone color amarillo. Cuando la papaya está sazón se debe *ralear*, con la punta del cuchillo se hacen unas líneas a lo largo para que secrete la resina.

La papaya se consume sola por rebanadas.

Agua fresca: se quita la cáscara, se muele, se agrega agua y azúcar al gusto.

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

J. Leonarda Glez. Ventura

Yuu vichin nduta mangu: ku'va ni ka'an yo kuenda tikuva, takan chinu ta'an ru kuu voli chi'in paleta.

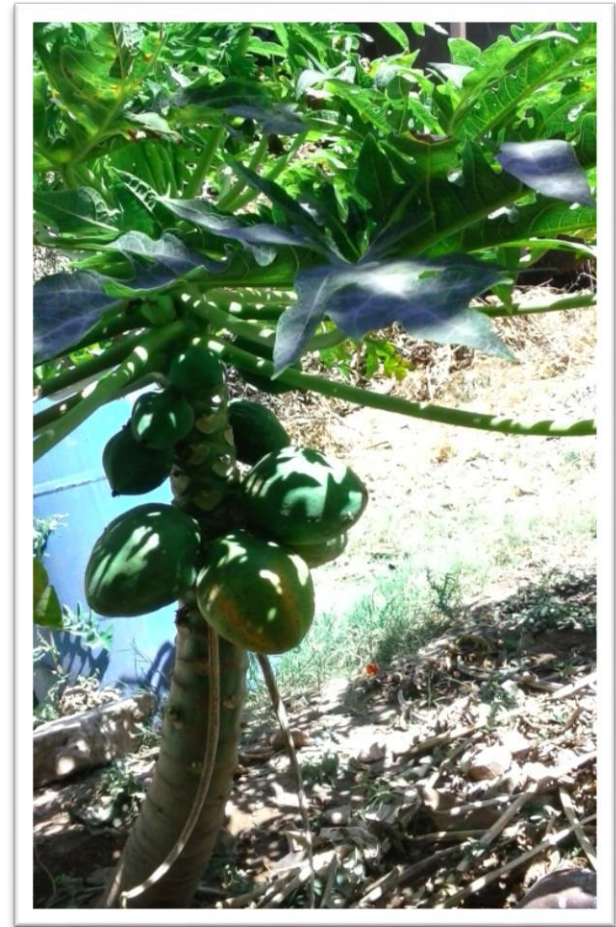
Mangu kuati ndi'li: mangu kuati ndi'li ña'niru ñuuyo, joko asiin jaan ru, kia'viru ve'e ya'vi.

Mangu na'nu: ña kua'a kuiya ni kicha'a tachi ñivi ru mangu na'nu ndava'a, iyo ru ñivi ña ta'an ini chi ru ti kua'a nduta ñu'u xuu ru, takan ni chachiyo chi ru, chi'in nduta vichin a chi'in yuu nduta vichin.

Mangu kuaan: ña kua'a kuiya kicha'a tachi ñivi chi ru mangu i'ya, kuaan ru ta nani ju'varu, ndacha chiti va'aru kua kachiyo koto kua kana sikuiru yu'uyo ta java'aru kue'e, ndukata yu'uyo java'aru.

13. Paya: ndaa ni kuu ni tu'va kaku tupaya kuati, tundo'o ni cha kosoyo nduta cha'aru. Iti xuu, yatin nduta ñu'un tu'va cha tachi ñivi kua'a tupaya. Vita jaan cha'aru, ñu'u yavi iti tichi cha'aru tupaya, ka'nu nuu nda'aru.

Tu'va chaa ita kuichin tanjaan kua ndukuaan ru. Nani kaa chitiru, kuiiru tu cha kua'an kutiru ndukuaan ta'an ru. Tu cha kua'an kuti paya, chi'in yu'u kuchilu kua **ka'nda i'iniyo**



Tupaya - Papaya

Conserva: la papaya sazona se quita la cáscara con un cuchillo, se sacan los gajos, en una bandeja con agua y cal se dejan sazonar por unas dos horas. Se sacan, se lavan y se dejan orear en el sol.

En una olla se coloca un poco de agua y suficiente panela y canela, cuando está la miel hirviendo se agregan los gajos de papaya sazónada en agua de cal, se agrega anís al final para darle un sabor agradable.

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

chataru ti takan kua kee sikuin ru.

Takan ni kua kachiyo paya, ka'ndayo ku'va kuni maayo kachiyo.

Nduta vichin: paya koto kuti va'a kua ndukuyo, chi'in kuchilu kua jatayo soo ru, kundi'iru ta sakaru chi'in nduta chi'in ñuti vixi.

Cha vixi: chi'in kuchilu kua jatayo sooru ta kua kuu kuatiru, tichi tako'o nduta kaka kua kindiru ju'va ora. Kua ndoo ru chi'in nduta ta kua ndoo nuuru na naiti ndikoru.

Tichi kisi kua kuiso ju'va nduta chi'in palela chi'in yutun kalela, tu cha chiso va'a nduxi, kua ki'i paya kuu kuati, tu cha kua'an nduvita, kua ki'i ju'va anii ti takan nduasiin va'a chi.

14. Ndoko iñu: ta'an jaan ini ñivi ñuuyo tachi yutun tata, ndi'i nuu chiti vixi ta ku'va ru ndoko iñu, sukun ru yutun, xiñu kaa nda'a kuui va'aru, na'nu ndoko tu'va cha koo, ñu'u iñu kuati chata sooru, chakan kuu sivi ru takan kaa.

Takan ni chachiyo chi ru: tu cha chiti va'a ru, kua ndatayo chi ru, yaxin jaan soo ru, kuñu kuichin kua kachiyo, chicha vixichi, ñu'un chiti tuun kuati cha jetayo kuu chakan.

J. Leonarda Glez. Ventura

14. Guanábana: a la gente le gusta tener sus arbolitos de frutas, en el campo siembran diferentes árboles, entre ellos los de guanábana, crecen altos, sus hojas verdes brillantes, sus frutos son alargados con unas espinas alrededor.

Se come sola: cuando está madura se abre, la cáscara es muy delgadita, la pulpa de color blanca muy dulce, las semillas negras se desechan, no se consumen.

Agua fresca: la pulpa se *miga* con las manos para quitar las semillas, se le agrega agua y dulce al gusto.

Bolis y paletas: también hacen bolis y paletas de hielo.



Ndoko iñu – guanábana

15. Anonas: Los árboles de anonas son frondosos, sus hojas son color ceniza un poco redondeadas. Sus frutos son redondos con bordecitos encima.

Se comen solas: La cáscara de la anona es de color ceniza y gruesa, la pulpa de color

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

Nduta vichin: kua kendayo chiti kuati ru ta kua taan yo chi ru, kua sakaru chi'in nduta ta ki'i ñuti vixi, ku'va kuni maayo.

Yuu nduta vichin: tu'va java'añi voli chi'in yuu vichin nduta ndoko iñu, ru kuu voli chi'in paleta ka'an maa ñivi siin.

15. Ndoko kuichin: Sukun jaan tu'va koko yutun ndoko kuichin, ñaa ñaa ta kuta kaa nuu nda'a ru. Kuta ta'an chiti ru, ta ñu'u tilundu kuati chata ru.

Takan ni chachiyo: Kokon ta ñaa kaa soo ndoko kuichin, ta maa ñaka lu'u kaa ru tu cha chachiyo chi ru, ta ña vixi va'aru ta maa ru ndoko iñu.

Nda'aru: Tatan kuu ruan, tu rakuati ku'vi sayu ta tanaru ta'an ru, ña kuu ta'ni va'aru, ndukuyo nda'a yuta ndoko ta kua taayo uxu lu'u xa'an puruu, nasaayo chata titi ñu'un, ta kua taayo iki na'aru ta iti chata ve lu'u ku'vi, chi'in sa'ma lu'u kavayo ku'va ña kuaa koyo tatan lu'u java'ayo chi ñivi ku'vi, takan kua kusuve, nda inga kivi kua kendayo chi ru, ta ña kua kuu jakutiyo chi ve, ndacha ya'a in kivi.

16. Ndoko kua'a: Ka'nu jaan kokoru yutun ndoko kua'a ta ku'va ru ndoko kuichin, joko kua'a nde'eyo nuu

J. Leonarda Glez. Ventura

blanca se siente como que tuviera arenita y no es tan dulce como la guanábana.

Las hojas: Son curativas, cuando los niños se enferman de gripa y les ataca el ancia, que tienen dificultad para respirar, a las hojas tiernas de anona se les unta un poquito de vaporub y en la braza se calientan y se les coloca en el pecho y la espaldita, luego con un trapo se le amarra para que queden sujetas a su cuerpecito, al otro día se les quita y el enfermo no debe bañarse, sino al siguiente día.

16. Chirimoya colorada: Crecen muy altos estos árboles al igual que las anonas, solo que las hojas son de color moradas y más anchas.

Hay chirimoyas amarillas también, su cáscara no es tan gruesa como la anona y tiene bordecitos encima.

La pulpa es de color rosada, pero hay otras muy encendidas, así como también color amarillo, dulces y cremosas, las semillas son color café claro.

No se hace agua fresca, ni paletas.

La gente de Santa María Jicaltepec, acostumbra mucho ir a venderlas al mercado de Pinotepa Nacional, a veces durante el trayecto ya las van vendiendo porque la gente las aprecia mucho por su sabor.

Cada día se van terminando los árboles de chirimoya, el crecimiento de la población hace que se corten los árboles para

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

nda'aru ta na'nuga ru.

Iyo ta'an ndoko kuaan, ña koko jaan kaa sooru, ta iyo ta'an tilundu kuati chataru, ta ku'va ru ndoko kuichin.

Iyo ru ndoko kua'a ndava'aru, ta iyo tuku ru ti nda'va lu'uru, ta iyo ta'an ru kuaan ru, joko vixi va'aru, tumi tumi chachiyo chi ru, ñu'un chiti ya'a kuatiru.

Na tu'va ñivi java'a nduta vichin, ni yuu nduta vichin.

Ru ñivi Ñuu Kaan tu'va cha'an cha xiko chi ru ve'e ya'vi Ñuu Oko, iti kua'an ru ta'an ru ta cha kia'viniru ti tuvi ñivi ta'an jaan ini chi ru.

Kivi ta kivi kua'an nde'eyo ti ndi'iru yutun tundoko kua'a kua'an naa, cha katio ti tu'va cha'ndaru ta'an ru tu ve'e kua java'a ru.

17. Ndika cha'a: Chicha jaan kokon ru yutun ndika cha'a, nani kaa nda'a ru ta kuii ru, kivi iti chata ti tichi ñuuyo tu'va maa cha kooru, ta vitin ti maani tichi ku'u, nuu iyo koraru ñivi ikan kuu nuu iyo ru, ndi'iru kua'a naiti a kuu ti juuni ñivi tu'va cha'nda chi ru, ti tu'va tiviru java'a kiti kuati chataru, a kuu ti ve'e kua java'añi ta cha'nda ñi chi ru, ta ikan kuu nuu ña

J. Leonarda Glez. Ventura
construir alguna vivienda.

17. Zapote mamey: Estos árboles crecen muy altos, sus hojas alargadas de color verde, anteriormente estos árboles se veían dentro del pueblo, ahora solamente en los encierros o corrales en el campo es que se ven crecer, se han secado o se les va cortando porque les ha caído alguna plaga o para construir casas. Se pierden la oportunidad de saborear sabrosos zapotes anualmente.

Las ramas aunque son gruesas pero son quebradizas, por eso da mucho temor subir a estos árboles, solamente amarrándose con lazos para asegurar de no caerse.



Ndika ñuñu - chicozapote

Hay una temporada en que estos árboles se quedan sin hojas y solamente se ven los botones que poco a poco van creciendo los mameyes, su producción es cada año.

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

ni'igayo kachiyo ndika cha'a.

Ni maa ka'nu sokoru joko ñaa xii ru yutun, chakan ika jaan tu'va ndaa ñivi chataru, iyo cha'a cha kunu'ni ñi chi'in yo'o ti takan ña ke'neru ta'an ru.

Iyo kivi ndi'i nda'aru tu'va koyo, itu'un ru tilundu kuati nde'eyo, kivi ta kivi kua'an nduka'nuru ndacha kua koo va'a ndika cha'a, ti ndaa kuiya tu'varu cha koo.

Tu cha koyo ndika cha'a chitoyo ti cha kua'an chitiru, ikan kua ndukuyo ndaa ra kua ndaa chata yutun ta kua jukun ru, vii jaan kua kuu chakan ti tu kua ke'neru nu ñu'un ndi'iru kua ndata kuati, ta tiviru takan.

Tu ndi'i ndika cha'a ni koyo kua kindi va'aru tichi yono a tichi kisi ka'nu ti takan kua kuti va'aru. Tu cha vitaru kua nunayo ta nde'eyo ti kua'aru, vixi ru ta tumi tumi chachiyo chi ru, tichian ñu'un a itu'un a uvi ta'an chiti ya'a, ndava soo chitiru.

Takan ni kua kachiyo ndika cha'a joko iti nuu kani tu'va nde'eyo ti kund'iru chi'in sikui jundiki, asiin ru takan kaa.

Kani va'ayo chiti ndika cha'a, kindiru nuu ndii, ta'viyo soo ru ta itu'un ru chiti indi tichian kua naaiti va'aru ta

J. Leonarda Glez. Ventura

Cuando empiezan a caer se da uno cuenta que ya están madurando, por lo que se busca a una persona que sube al árbol a cortarlos con mucho cuidado para que no se abran al caer al suelo.

Cuando se baja la fruta, se selecciona y se guarda en costales u ollas para que se maduren. Al abrir la fruta su pulpa es de color anaranjada, dulce y cremosa, en el centro tiene de una a dos semillas ovaladas con cáscara dura y más adentro tiene una semilla que le denominamos **pisle**.

El mamey se come solo, pero en las ciudades preparan licuados con leche, es muy sabroso.

El pisle se guarda, se le quita el hueso y se deja secar por muchos días, se utiliza para preparar atole, en el Capítulo I, referente al maíz, describimos la manera de prepararlo.

18. Chicozapote: Estos árboles no son muy grandes pero si muy rameados de muchas hojas menuditas.

Cuando la cosecha es buena se llenan de frutos redondos de color café que cada año producen.

Los chicozapotes tienen una envoltura delgada, fáciles de abrir, es jugoso y tienen de 4 a 5 semillas negras.

Deben estar bien maduros para comerlos, porque segregan una leche que quema la lengua.

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

kua chini ñu'uyo cha kua java'ayo tuta, ku'va ni ka'an yu Nuu I kuenda nuni.

18. Ndika ñuñu: Ña sukun jaan kokon ru yutun joko kua'a soko yutun ru cha koo, ta kua'a nda'a luma ru cha koo ta'an.

Iyo kuiya ti va'a jaan cha koo ndika ñuñu, ta ni ka'nu maa soko yutun chitu ni'i tilundu ya'a kuati, ti ndaa in kuiya tu'va cha koo ruan.

Vita kaa sooru ndika ñuñu kuati, ña ndee nunayo ta chachiyo chi ru, ta in kumi a u'un ta'an chiti kuati ñu'un tichiru.

Tu cha vitaru, tu cha chiti va'aru kua kachiyo chi ru ti koto kua kayu yu'uyo sikuin ru.

Ña tu'vayo java'a nduta vichin ni yuu vichin ndutaru.

19. Ndo: Yatin nuu iyo yuta a nuu kachin ñu'un tu'va tachi ñivi ndoo, iyo ndoo vita, ta iyo ndoo ndaa, ta rukan ti ndava jaan sooru.

Kua'a palela tu'va java'a ñivi ñuuyo kivi iti chata, cha koo uvi ta'an ñivi tu'va jatiñu chi'in palela, ju'va cha chatiñu maañi ta ju'va cha kia'vi tichi

J. Leonarda Glez. Ventura

No acostumbramos hacer agua ni congeladas.

19. Caña: A la orilla de los arroyos y en tierras húmedas acostumbraban sembrar caña, tanto la verde que es de cáscara blandita como la caña morada que es más dura la cáscara.

En el pueblo se elaboraba mucha panela con la caña. Hace poco ya dejaron de producir las últimas dos personas que todavía la hacían para su consumo y la venta en pequeña escala porque es poco el terreno donde la cultivaban, pero ahora ya nadie trabaja en la elaboración de la panela.



Tavañi nduxi ndoo - Sacando jugo de caña.

En San Juan Colorado es donde hay varias personas que todavía se dedican a este oficio y son los que traen a vender la panela al pueblo y a los pueblos vecinos, sobre todo cuando hay ferias o fiestas

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

ñuuyo, ti ña kua'a ndoo tachiñi, joko vitin, yooga ñivi kuni jatiñu cha java'añi palela.

Ñivi Ñuu Yo'o Kua'a kuu nuu tu'va nde'eyo ti tuvi ñivi jatiñu chi'in cha tavañi palela, tu'va kichiñi cha xikoñi ñuuyo, ta ni chiko maa ñuu ta'an cha iyo viko ka'nu ñuuan.

Ña ii cha tachiyo ndoo, kua ka'ndayo katun kuati, ndoo nuu ru nuu kachin ñu'un ikan kua nde'eyo ti kana yo'oru, tachiyo chi ru nuu kachin ñu'un a kosoyo nduta cha'aru, ti takan taki kua kokoru.

Takan ni chachiyo chi ru: Tu nde'eyo ti cha chicharu ndoo kua kee **yokoru** ndaa siki, ka'ndayo chi ru, kedayo yokoru ti ndaa siki ndoo ña vixi va'aga ru.

Chi'in nu'uyo a chi'in kuchilu kua na'niyo sooru, ka'nda kuatiyo ndoo ta kua kachiyo chi ru.

Ña ta'an va'a iniyo kachi ndoo ndaa ti ndava jaan sooru, rukan kuu ru va'aga cha chinu palela.

Nduta ndoo: Kua'a ndoo kua tachi ñivi tu'va jatiñu chi'in palela, ti takan nde'eñi xu'un ñi, ti ndee kuu tiñuan, kua'a kivi kua kindiñi chi'in chakan.

J. Leonarda Glez. Ventura
patronales.

La caña es muy fácil de sembrarla, se cortan los canutos y se ponen en lugares húmedos para que empiece a salir la raíz, luego se siembra en lugar húmedo o se riega constantemente.

Se come sola: Cuando la caña ha crecido lo suficiente le sale una espiga, es cuando se corta quitando la espiga y la parte más tierna que es muy simple.

Con los dientes o con un cuchillo se quita la cáscara y se mascan los trocitos.

La caña morada muy poca gente la come sola porque su cáscara es más dura, regularmente es la que más se utiliza para elaborar la panela.

Jugo: La gente que hace panela siembra bastante caña para que le reditúe porque lleva mucho trabajo y varios días en su preparación.

Cerca de su sembradío de caña es donde debe tener una enramada o un bajareque, donde guarda los cazos, la leña, los moldes.

También un trapiche, -instrumento de madera con poleas- que al hacerse girar se meten las varas de caña y se exprimen para sacar el jugo.

Debe contar o alquilar un caballo para que sea quien haga girar el trapiche.

Elaboración de panela: El jugo se coloca en una tina de latón y se pone a hervir

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

Yatin nuu tachiñi ndoo cha koo ta'an in ve'e lu'u a tia'va nuu tu'va kindi va'a nda'a tiñu, ta maa kisi kaa, nduku, chi'in ru **yutun ko'o** nuu kaku maa palelagan.

Kua koo ta'an yutun **kaata** -nda'a tiñu vitu nuu kua kava kiti janañi ta kua kaku nduta ndoo.

Tu iyo kiti janañi a kua nduku nuu ñivi in kuayu ti rikan kua kava ni chiko maa yutun kaata, ti cha maa ñivini, ña kundeeñi.

Tavañi palela: Ru nduta ndoo kua kani'in va'añi tichi kisi kaa ka'nu, kua ki'i ñu'un xuu kisi niñu niñu, kua ndukuñi in yutun tusuun nani, ti tani tani kua ñuuñi tichi kisi, koto kua tiin nduxi xuu kisi ta kua kayuru.

Tu cha iyo va'achi, tu cha u'varu kua ki'i uxu lu'u nduxi tichi yachin nduta ta ikan ni'iñi ku'va, tu cha java'aru tilundu kuu ti cha iyo va'achi, tu vitachi, kua jani'iñi kuisogaru.

Rakuati tu'va tindee ta'an nuu tavañi palelea, sii kuniru ti chicha chavixi kua kachiru ta'an ru. Naku'un iniyu ti ru si'iyu tu'va java'a ta maa lasu lu'u chi'in nduxi ta ndudavaru tu cha ndikoru nduxian.

J. Leonarda Glez. Ventura

durante toda la noche, se busca un palo largo para prepararlo como bullidor con el cual se estará moviendo el jugo para que no se queme.

Estando en su punto, ya espeso se va probando sacando un poco y se vierte en una jícara con agua para ver si se solidifica.

Los niños que acompañan en la elaboración tienen la oportunidad de comer *melaza* o *melcocha* a manera de dulce. Recuerdo como mi madre hacía una trenza con la melcocha y al secarse se ponía dura.

Cuando está lista la panela se vacía en otra olla para que se enfríe, después se van llenando los moldes de madera y se deja enfriar totalmente por otro día.

Del bagazo de la caña se doblan para que cubran las cabezas -un par- de panela, regularmente le ponen 4 cabezas, o sea 8 caras de panela.

Con una yacua - corteza- de árbol, se amarra el bagazo de panela y así se transporta a la casa y luego al mercado del pueblo o a otros lugares de la región.

Día de Muertos: La gente regularmente siembra su caña en su patio, donde corre el agua donde se bañan o lavan los trastos de cocina o en sus terrenos fuera del pueblo, cuando es la festividad de Día de Muertos se le corta por trocitos y se ponen en el altar, que de allí se toma la caña y se les regala a los niños o a los adultos que visitan a la familia durante esos días.

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

Tu cha iyo va'a nduxi kua samara nduxi tichi inga kisi, ti takan yati kua ndikoru, tu cha vixi ndaaru, kua jakutuñi yutun ko'o ta ikan kua ndoo inga kivi ndacha kua ndiko va'aru.

Chi'in ru soo ndoo cha ni kee nduta ndoo kua tika'nuru cha kua kindi va'a jini palela -uvi nuuru kuu itu'un jiniru-, kumi ta'an jiniru kuu una ta'an nuu palela.

Chi'in yakua -soo yutun- kua kunu'ni ru soo ndoo ku'va kua kani'in va'añi ta kua ku'un ru iti ve'eñi a iti ve'e ya'vi a inga ñuu nuu kua kia'viru palela.

Kivi Viko Ndi: Tuvi ñivi tu'va tachi ndoo yatin ve'eñi, nuu chinu nduta chitiñi a nuu ndoo ko'o a tichi korañi, ta'an cha iyo viko ndii kua ka'ndañi ndoo kuenda katun kuati ta kua kosoru chata vitu nuu kayu ñu'un ndii, ta'an cha keta rakuati kaya ndii, kua jachañi ndoo kua kachi ndii kuati chika tichi ñuuyo a ñivi cha'nu chika nuu ve'e ñivi va'a iniñi.

Ti'yo ndoo chi'in chiti vixi: Ta'an cha iyo viko Kaku Se'e Ndioo a Viko Kuiya Chaa tu'va jakuiso ñivi siin chi ru ndoo chi'in ndi'i nuu chiti kuati, Tichi kisi ka'nu kua kuiso nduta, ki'i masana kuu kuati, chiti nani pasita, tikuayu na'nu cha ni naiti, nasana lee kuati, tikuayu, yuku kua'a, kalela,

J. Leonarda Glez. Ventura

Ponche: Durante las festividades de Navidad y Año Nuevo se acostumbra hacer *ponche*, una bebida a base de frutas: manzanas, pasitas, ciruela pasa, tejocote, guayabas, jamaica, canela, naranjas, piloncillo y caña en trocitos.



Viko Ndi - Día de Muertos

20. Cocos: En el pueblo hay muchas palmas de coco, pero en los pueblos cercanos a la playa hay plantaciones extensas de palmeras.

Regularmente a los cinco años de sembradas las palmas empiezan a dar sus frutos. Los cocos son grandes, hay redondos, ovalados, cuando están tiernos

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

tikuaa china, palela chi'in ru ndoo kuu kuati.

Kua kuiso va'aru, ndacha kua nduvita tandi'i chitian ta i'ni i'ni kua ko'oyo ta kua kachiyo chiti kuati ni ti'yo.

20. Tika'a: Kua'a lu'u yutun tutika'a tu'va nde'eyo tichi ñuuyo, joko kua'a ndava'aru tu'va nde'eyo iti ñuu iyo yatin nduta ñu'un.

Ndacha ya'a u'un kuiya cha ni tachiñi ta kua koo tika'a kuati. Na'nu tika'a, iyoru kuta ta iyo ru nani ju'va, ta'an cha yutaru kuiiru, joko tu cha ni naitiru nduya'aru.

Kokon ndava'a sooru chakan va'a cha ña ndataru ta kua kati nduta tu kua koyoru nuu ñu'un, tichi ru indi nduta chi'in kuñuru, ndasi ni'iru chi'in soo ndava ta maa iki kaaru.

Ñivi xuuchii yutun tika'a tu nde'eru ti cha na'nuru tika'a cha nini kua januuñi chi ru, kua ndukuru chi rakuati a ra yoko a ñivi cha'nu chito ndaa chata yutun tika'a, ti ña tandi'i ra rai ta'an ra tu'va ndaa.

Ka'an ta'an ru ti ika cha ndaaruu chata yutun tika'a, ru ñivi tu'va ndaa chataru, ji'na kua chikan ru ndatu chi yutun, kua nakuaturu chi ra Sutu

J. Leonarda Glez. Ventura

son de color verdes, cuando están secos se ponen de color café.

Su cáscara gruesa le sirve como protección para que al caer no se rompa y se vierta el agua, la pulpa y el agua está protegida de una envoltura dura a manera de hueso.

Cuando los dueños de las palmas ven que los cocos ya están listos para bajarse, deben ir a buscar a los niños, jóvenes o señores grandes que saben subir a las palmas, no cualquiera puede hacerlo.

Dicen que es muy peligroso subirse a un cocotero, quienes lo hacen, piden permiso a la palma, oran primero, invocan a Dios para que no vaya a tener ningún percance; deben estar libres de malos pensamientos para poder subirse, a veces estando arriba se marean, porque las palmas son muy altas.

A veces hay alacrán, tarántula o chicacola -insectos que al picar son mortales- entre las palapas secas; en otras ocasiones hay panales de avispa que se tienen que auyentar con el humo al quemar totomoxtle - envoltura de la mazorca-.

Las personas que se suben a ellas deben amarrarse con una reata larga de su cintura al tallo de la palma, en la punta del otro extremo está amarrado el machete que jalará al llegar y posesionarse sobre las palapas de la palma.

Quienes suben a las palmas de coco es porque cortan las palapas para el techado

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

maniyo, ti takan ña'ni tundo'o kua nde'eru cha kua jukun ru tika'a, ña'ni cha ndava'ani kua jaxiniru ta'an ru, iyo cha'a tu cha ketaru ndaa siki kuni naa iniru ta'an ru, a kuni nduso'o jiniru, ti iyo ru yutun tika'a chicha sukun ru.

Iyo cha'a ñu'un tisu'ma, a xindu'va a ru **tioko lapi**-xaan ru kiti tu kua taa ru chi ñivi, kuu ka'niru- chata nda'a iti yutun tika'a; inga cha'a tuku ñu'u ru tioko, ta chi'in yu'ma yama kua jakunuñi chi rian.

Tu'va kunu'ni chi'in yo'o nani ru rai kua ndaa chata yutun tika'a, inga chiyo nuu yo'o kua kunu'ni miti, tu cha naniru chata nda'a tika'a kua xitaru yo'o ndacha kua tiin ru miti.

Ru rai tu'va ndaa nuu tika'a ti nda'a tika'a kua kindi jini tia'va kua ka'ndaru, a tika'a kua januuru, jane'ne ta'an ru nda'a tika'a iti ti va'aru cha ka'miru xuu chiyo.

Xitaru yo'o ta tiin ru miti, ndachiru ta kua tisoru chata vatu tika'a; ru yo'o kua kavaru nuu nda'a tika'a, kua kunu'niru vatu tika'a ta kua ka'ndaru.

Ña kua ndachi ñivi jundi nuu tika'a, ni'i kua tinaa ru chi'in in nda'aru, ti ta'an cha ka'nda kuiti ru vatu tika'a ni'i jaan kua kisiru yutun, koto kua

J. Leonarda Glez. Ventura

de las enramadas –ramadas- o para cortar los cocos, también se aprovecha para tirar las palapas secas que sirven para avivar el fuego.

Jala el mecate para tomar el machete, lo desata y lo coloca sobre el racimo que va a cortar; la punta de la reata la enreda, la amarra en una palapa, luego, amarra el racimo de cocos y lo corta.

Al cortar completamente el racimo, se desliza hacia el vacío, eso hace que la palma se cimbre, por eso la persona que lo corta debe permanecer amarrado de la palma y agarrado de la palapa, cuidando que no le vaya a golpear el racimo.

Con mucho cuidado desata la reata y poco a poco va bajando el racimo de cocos hasta que llega al suelo, otras personas ayudan a desatar el racimo y nuevamente jala la reata para seguir cortando los demás racimos de coco.

Cuando hay cocos socatos o secos, los deja caer de uno en uno, aunque se partan al caer al suelo no hay problema, porque ya están secos y su agua está simple y ya no se toma.

Terminando, baja el machete amarrado al lazo, luego se baja con mucho cuidado, amarrado, porque estando sobre la palma es cansado, sobre todo de las piernas porque debe estar sujeto todo el tiempo.

Agua de coco: Cuando baja el cortador de cocos, hace nuevamente oración para dar gracias por el éxito, luego, parte un coco,

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

koyoru, kua java'aru kuenda, koto kua kaniru nuuru.

Vii vii kua ndachiru yo'o ta kua javitaru ku'va kua keta tika'a nda nuu ñu'un, ru ñivi cha tekuru ndaturu tika'a kua ndachiru vatu, kua xita ndikoru yo'o, takan, takan ndacha kua ndi'i tiñuan.

Tu ñu'u tika'a iti, ndi'i ru kua koyo, ni maa kua ta'viru ña'ni kuni kati ti ña'niga nduta vixi ñu'un tichiru

Tu cha ndi'i, kua januu ru miti nu'ni chi'in yo'o, kua nuu ta'an ru rai nu'ni, cha chitatu ru ti ndee vachi ndikoru iti nuu ñu'un, ti chi'in cha'aru tiin ru ni chiko chata yutun tika'a.

Nduta tika'a: Tu cha indaru nuu ñu'un cha'a ndikora tia'vi ndioo chi yutun ti ña'ni tundo'o nde'era ta ni nuu ndikora, ikan kua ta'vi ra in tika'a, kua katira uxu nduta nuu ñu'un tanjaan kua ko'oru ndutagan, java'aru takan kaa ti va'a kunira ti ña'ni tundo'o ni nde'era nuu ni jatiñuru siki yutun tika'a.

Ikan ta tandi'i maa ñivi indi ve'egan kua ko'oñi nduta, kua kachiñi kuñu yuta, a kuñu iti tika'a, ku'va kuni maa ñivi, a ku'va iyo maa tika'a.

J. Leonarda Glez. Ventura

tira unas gotas en el suelo en señal de reverencia y toma el agua del primer coco, como una forma de agradecimiento por haber subido y bajado sin novedad de la palma.



Yutun tika'a - Palma de cocos

Después toda la familia disfruta del agua y la pulpa tierna o maciza de los cocos.

El agua de coco es muy buena para ayudar a no deshidratarse cuando tienen diarrea. También es bueno darla en ayunas a los niños para desparasitar su estómago.

La gente acostumbra hacer agua fresca de coco, moliendo la pulpa tierna, agregar agua, azúcar y hielo.

Cocos socatos: Casi no tienen agua y si tienen es muy simple, nadie la toma, solamente la pulpa que es muy gruesa y dura. Nos gusta comerla porque tiene mucha grasa.

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

Va'a jaan cha jako'oyo nduta tika'a chi ñivi ku'vi kue'e chiyo, va'a ta'an ru tu jako'oyo cha na'a kuiini chi rakuati ñu'u koo tichive.

Iyo ru ñivi tu'va nduva'a nduta vichin tika'a, kua kundi'i kuñu yuta a kuñu ndava tika'a, kua jakuichin ru, sakaru chi'in nduta, ki'i ñuti vixi ku'va kuni maa ñivi kua ko'o chi ru.

Kua ti'yo nuu chiyo: Cha nduvita kuñu tika'a iti va'a cha ti'yo ru nuu chiyo, tu cha ndi'i ti'yo jita, ikan ta kua kosoru nuu chiyo, asiin chachiru cha takan ni a chi'in ju'va palela.

Chavixi tika'a: ru tika'a chiti va'a kua kuu che'eru, tichi kisi kua kuiso kua'a palela, tu cha chiso va'agan kua ti'yo ru tika'a kuu che'e, kua ñuuyo tichi kisi ku'va ña kua tiin ru, tu cha iyo va'a chi, tu cha nduvita tika'a kua koyoru tichi vitu, kua ndoo nuuru, ndacha kua ndiko va'aru, tu cha ndavaru kua ka'nda kuati ru, kua kani va'añi ta kua kia'viru.

Xa'an tika'a: Ru tika'a kua kuu che'eru, tichi kisi kaa kua ki'iru ta kua yatan ru, tu iti jaan ru, kua ki'i uxu lu'u nduta ku'va kua kicha'a yatan ru, kua ñuuyo tani tanini, taki xikoru kua kee tu cha ti'yo va'aru, nduya'aru che'e tika'a tu cha ni yatan va'aru, iyo ru

J. Leonarda Glez. Ventura

Asados en el comal: Para reblandecer la pulpa del coco socato, se coloca sobre el comal cuando han terminado de hacer las tortillas, se puede comer solo o acompañándolo con un pedazo de panela.

Bocadillo o jamoncillo: El coco socato se raya, luego se pone a hervir la panela suficiente, se vacía el coco rayado y se revuelve, se deja cocer bien, después se coloca en marcos grandes, se deja enfriar, al solidificarse se van cortando en forma rectangular, se guardan y los llevan a vender.



Chavixi tika'a - Bocadillo o jamoncillo

Aceite de coco: El coco se raya, en una cacerola ponerlo a freír a fuego lento, se le agrega un chorrito de agua en tanto empieza a freírse, hay que mover constantemente, desprende un aroma agradable cuando está listo. El coco queda cafecito de que se ha cocido bien, es el bagazo que queda y que la gente lo come, pero hay que tener cuidado porque contiene mucha grasa, luego da sed, y si se

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

ñivi tu'va chachi chi ru ti asiin chi, joko java'ayo kuenda koto kua chiyoyo java'aru tu kua ko'oyo nduta, ti naaiti iniyo java'aru.

Tichi yuti kua kindi va'a xa'an tika'a, va'a ru cha jako'oyo chi ñivi iyo tundo'o tichiñi, ti kua chiyoni, va'a ta'an ru **cha natiin yo** ni ka'nu iki kuñuyo tu u'viyo, va'a ta'an ru cha jukun yo ixi jiniyo cha java'a yo lasun, cha javiluyo jiniyo.

Tika'a iti: Tu cha kua'a kivi cha kandi i'ni tika'a iti, cha kua'an kaku ya'ma tika'a iti tichiru, kuichin ru, ñu'un nduta vixi lu'u chataru.

Tu ña kua nunayo tika'a ta kua ndooru kua'aga kivi nuu kachin ñu'un, ikan kua nde'eyo ti cha kua kana **xitu** tika'a lu'u iti siki, rukan cha va'a maaru cha kua tachi ndiko ñivi, u'un kuiya kua kuatuñi ta kua kachi ñi tika'a.

Ru ñivi cha'nu tu'va nde'e ta tu'va kumi tandi'i yutun chiti vixi, ti cha'aru kuenda na ña naa i'nichi, ti takan kua nde'e maa se'e yanive a se'e si'ive, ni'ive cha kua kachive kivi iti nuu. Takan iyo maa si'iyu, te'en ni ka'an ña **...kua tachiyo tika'a kuati i'ya ti takan kua kachi se'e yaniyu chi'in se'e si'iyu tu yu'u ta ña kua**

J. Leonarda Glez. Ventura

toma bastante agua puede dar diarrea.

El aceite se guarda en botellas de cristal, es bueno para darlo a tomar como purgante y hacer limpieza de estómago e intestinos, también se utiliza para dar masajes al cuerpo y para peinarse.

Cocos secos: Cuando los cocos tienen mucho tiempo de estar secos, por dentro se forma la manzana, es de color blanca, como esponja muy dulce y con mucho jugo.

A los cocos que no se les quita la manzana, dejándolo más tiempo en algún lugar húmedo, empezará a germinar, creciendo una palmita en la parte de arriba del coco, que estará listo para volverlo a sembrar y esperar cinco años para degustar de sus frutos.

La gente adulta siempre anda viendo y cuidando de los árboles frutales, es una enseñanza y manera de garantizar que sus descendientes tengan qué frutas disfrutar. Mi madre dijo un día *...voy a sembrar estas palmitas para que coman cocos mis nietos si es que yo ya no vivo*, gracias a Dios por su fortaleza, fue la primera que los cortó y tomó agua de coco, porque la palma a los 3 años de que la sembró empezó a producir sus frutos.

21. Almendras: Los árboles de almendros son muy frondosos, tienen hojas anchas, y sus ramas hacen que su sombra sea circular. Las flores pequeñas de color blanco. Cuando empiezan a madurar sus frutos los murciélagos llegan mucho a posarse.

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

nde'egayu tika'agan, ka'nu kuu ra Sutu maniyo tin ni nde'eña, ji'naña ni jukun ña ta ni chi'i ña nduta tika'a ni tachiña, uni kuiya cha ni tachiña tika'a lu'ugan ta cha koo tika'a chi ru.



Yutun lamendra - Almendra

21. Yutun lamendra: Vati jaan ru yutun lamendra, na'nu nuu nda'aru ta kua'a soko yutun ru chakan taki vati ni chiko yutun java'aru. Kuati ita kuichin tu'va chaa. Ta'an cha iyo chitiru tu'va nde'eyo ti chavi kiti pali kuti chataru.

Iyaru chiti kuati, iyo ru lamendra kua'a, iyo cha kuichin ta iyo cha kuaan.

Tu cha ndi'i chachiyo kuñuru kua

J. Leonarda Glez. Ventura

Las almendras cuando maduran son agridulces, hay rojas, blancas y amarillas.

Al terminar de comer la pulpa de la almendra, hay que partir la cáscara con una piedra, sale la almendra y se come sola. No es costumbre comer la almendra seca.

Las hojas del almendro se utilizan para colocar los quesos uno encima del otro para transportarlos para la venta, porque a veces no consiguen hoja de buchicata.

22. Marañoa: La marañoa es una fruta agridulce que casi no se siembra en el pueblo, pero en otros lugares si se cultiva.

Se le ve en el mercado de Pinotepa Nacional, donde se ven los montones que la gente compra porque son sabrosas.

Se comen solas, al final de la fruta tiene la semilla a manera de pico de loro que es comestible.

23. Manzanas: Las manzanas son frutos que se producen en climas fríos, al pueblo la traen a vender los hermanos mixtecos de la región de Tlaxiaco, en el mercado de Pinotepa viene la manzana de Puebla, pero es de otro sabor.

Hay de color verde, amarilla y roja, hay grandes y chicas, pero el sabor de la manzana criolla es más sabrosa.

La manzana se come sola, a los niños se les da raspando con cuchara por probaditas. En el mercado existen jugos enlatados o en

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

ta'viyo chitiru chi'in yuu, ta tichian indi itu'un chiti kuichin lu'u tu'vayo chachi takan ni.

Ña tu'vayo chachi chiti lamendra tu cha itiru.

Nda'a lamendra tu'va chatiñu ñiña'an kaxiko kesu, ti kuu jatotoru tichi tako'o ka'nu, ti iyo cha'a ña nani'i ta'an ru nda'a vichin kata.

22. Marañoa: Ña vixi va'aru chiti lu'u i'ya, iyaru ta vixiru ju'va, yooni tachi chi ru tichi ñuuyo.

Natu'un yo kuendaru ti ve'e ya'vi Ñuu Oko tu'va nde'eyo chi ru, kuenda mondo tu'va kia'viru ti asiin chachi ñivi chi ru.

Takan ni tu'va chachi ñi kuñuru, iti jiniru tu'va kana in chiti lu'u tamaa yu'u liku kaa ru, ta chachi ñivi chi ru.

23. Masana: Ru kuu masana cha koo iti ñuu vichin, ru kuu to'o ñuu kani tu'va kichi cha xiko chi ru, iti Ñuu Ndichin (Tlaxiaco), tu'va kaxiko tandi'i ñuu kuati, ta nuu ya'vi Ñuu Oko tu'va kaxiko ta'an ru masana tu'va keta iti Puebla, Ñuu ka'nu, iti nuu kani, joko tuku chachiyo chi ruan.

Takan ni tu'va chachiyo chi ru, chi'in

J. Leonarda Glez. Ventura

frascos para darlo a tomar a los bebés, pero no sabemos cuánto tiempo están en esos recipientes que si no leemos la fecha puede ser que le produzca daño a nuestro organismo.

24. Duraznos: También esta fruta se produce en lugares de climas fríos, durante los meses de julio y agosto, por eso cuando los vienen a vender a las ferias de los pueblos de la costa, son muy apreciados, porque por temporadas se pueden consumir.

Solamente yendo al mercado a Pinotepa es que se les consigue de los que traen de otros mercados, pero el durazno criollo que es más pequeño tiene un sabor concentrado porque se cultiva con abono orgánico, libre de insecticidas.

A los duraznos también se les ve enlatados, en jugos, en mermeladas que están envasados en botellas de cristal, pero con mucho tiempo y con el clima caliente da temor consumirlos.

Pero ahora, la gente se ha visto muy influenciada por lo que ven en la televisión, algunos, piensan que es bueno, sin embargo, se ve que contienen mucho dulce e ingredientes que hace que no se descomponga, químicos que a la larga hacen efectos negativos en nuestro organismo.

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

J. Leonarda Glez. Ventura

tikasin tu'va na'niyo nasana ta tu'vayo jakachi chi ve kuati ti takan kutu'vave kachi ta'an chi ru.

Ve'e ya'vi tu'va nde'eyo ti kia'vi ru nduta vixi tichi kaa, a masana cha ni kundi'i tichi yuti kuati cha jakachiyo chi rakuati, joko java'yo kuenda chi ru kunichi, ti maayo ña chitoyo ñojo ta'an kuiya cha indiru tichi kaagan, ta kuu java'aru kue'e tichiyo.

24. Nda'ya -Maratu-: Ru chiti i'ya cha koo ta'an ru ñuu vichin, yoo ucha chi'in yoo kuu una, takan tu'va keta maa ñivi to'o kaxiko chi ru ñuu iyo yatin nduta ñu'un, chakan va'a kuniyo jatayo ti kua'a kivi ta koo ndikoru.

Itu'un ve'e ya'vi Ñuu Oko kuu nuu iyoru tandi'i ni kivi, ti tu'va ketaru iti Ñuu kani, iti Puebla ka'an ñi, joko asiin ga ru nda'ya tu'va kaxiko ra to'o ti ña'ni xiko nduta cha'ni ku'u chatiñu chi'in yutun tata, maani cha'an ku'u kuu cha tu'va kindi cha'a ru yutun.

Tu'va nde'e ta'an yo ti ru nda'ya tu'va cha kindiru tichi kaa, tu'va cha kindiru tichi yuti, chavixi tichi yuti, joko chitoyo ti kua'a kivi cha ñu'uru tichian, ta ñuuyo ti i'ni jaan, ta iyo cha'a jativiru tichiyo chakan.



Nda'ya - Durazno

25. Ciruelas: Los árboles de ciruelas son muy rameados, hay una temporada que se llenan de hojas pequeñas de color verde encendido, después de florear, van quedando solamente las ciruelas que crecen hasta madurar.

Es peligroso subirse a los árboles de ciruela porque son muy vidriosos, se rompen fácilmente. En temporada de ciruelas se les baja con una vara, desde el suelo se sacude la rama o personas adultas suben con mucho cuidado para sacudir las ramas y que la fruta caiga.

A los niños les gusta recogerlas y las van colocando en las bandejas o en cubetas, unas van a la bandeja y otras a la boca, porque no se puede uno esperar más sin

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

Joko tu'va nde'eyo ti ru ñivi taa ya'viru cha nde'eru nuu nda'atiñu nuu kaku ñivi -telegan-, ta ikan kui'na ti va'a cha ko'oyo nduta indi tichi kaa, a tichi yuti, ta ikan kua'an ta'an yo, juni maayo jativiyo chi kuñuyo, ti kua'a cha vixi ñu'u ikan ta chi'i javi'iyoy chi ru, ta indi ta'an cha xaan, ku'va kundeeru kua'a kuiya, kua'a cha xaan chi'iyoy ta juuni chakan java'aru kue'e kuñuyo.

25. Tikava: Kua'a jaan soko yutun ru tutikava iyo, iyo kivi kua'a nda'a luma kuii kuati ru cha koo, ikan ta kua koo ita kuichin kuatiru, nuu ndi'igan kua kana tilundu kuatiru ta kua kokoru ndacha kua kutiru tikava.

Ika jaan cha ndaayo chata yutun tikava ti ndasun jaan yutun ru. Chi'in yutun kua kaniyo chata tikava tu cha chiti va'aru, kua nakisiyo soko yutun ru, a ñivi cha'nu kua ndaa chata yutun ta ni'i kua nakisiru ku'va kua koyoy tandi'i tikava cha ni chiti va'a.

Ta'an jaan ini rakuati kani'i chi ru ta tichi tako'o a tichi kaa kua ki'i va'aru, ju'va kua'an tichi kaa ta inga kua'an tichi yu'uru ti ña kua kuatuyo tu cha chiti va'a tikava.

Iyo tikava kuaan, kua'a ta iyo ru tikava yu'ma, kuii ru, tu cha kua'an

J. Leonarda Glez. Ventura
probar las ciruelas maduras.

Hay ciruelas amarillas, coloradas y ahumadas, que son verdes y cuando maduran se ponen cafecitas.

La pulpa y la cáscara delgada de las ciruelas se consumen, en el centro tienen una semilla que al quitar la pulpa se deshecha.



Tikava -Ciruela

Para que las ciruelas se conserven, se hierven en agua, luego se ponen a secar sobre un petate o costal, asolearlas durante dos o tres días hasta que se deshidratan. De esa manera se pueden guardar hasta un año.

Conserva de ciruela: En una olla se pone a hervir la panela con un poco de agua, se le agregan las ciruelas ahumadas ya

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

kutiru nduya'aru.

Tu'va chachiyo kuñuru chi'in sooru ti yaxin ru, ma'ñu ñu'un itu'un chiti ndava, cha jetayo tu cha ndi'i chachiyo chi ru.

Tu kuniyo ti kua kani'in va'ayo tikava kua jakuisoyo chi ru, kua kakin yo nuu yuvi a nuu tindaa ta'anda, ta kua tisoyo nuu ndii uvi a uni kivi, ndacha kua naaiti va'aru. Takan kuu kani'in va'ayo chi ru vasi in kuiya.

Nduxi tikava: Tichi kisi kua kuiso palela chi'in nduta, kua kindi tikava cha ni naiti, kua kuiso va'aru ndacha kua nduvita tikava, ki'i kalela jiniru ku'va kua nduasiin xikoru.

Chi'in nduta iya: Ñuu Nduva tu'va nde'eyo ti kia'viru tikava tichi nduta iya, kua kindi tikava koto kuti va'a, ndacha kua ndaaruu tikava cha kati ti kua'a kivi indiru tichian.

Tu'va ti'ñi ya'a kua'a kuu kuati chi'in tikumi kuu kuati ti takan asiin xikoru kua kuu.

26. Tikava na'nu: Tuun ru ta na'nuru tikavagan, nuu ya'vi tu'va kia'viru, tikava naaiti ta vixi va'aru.

J. Leonarda Glez. Ventura

deshidratadas, se les deja hervir hasta que se ablandan, agregar canela para que tome un agradable aroma.

En vinagre: hemos visto en la ciudad de Oaxaca que en los vitroleros se pone vinagre con agua, ahí depositan las ciruelas ahumadas que se dejan curtir, hasta se ven inflamadas por el vinagre.

Le ponen rajadas de chiles secos y cebolla para que tome un agradable sabor.

26. Ciruela pasa: Esta ciruela es muy grande, en el mercado las venden disecadas, de color negro y muy dulces.

Ponche: Se le agrega las ciruelas pasas al ponche, bebida de frutas, que se toma durante las fiestas de navidad y año nuevo.

Como laxante: La ciruela pasa es buena consumirla cuando la gente se estriñe mucho del estómago.

27. Sandía: La sandía es una planta rastrera, la gente la acostumbra sembrar en las tierras planas de riego.

Sus ramas se extienden en el suelo, luego que florea va creciendo la bolita verde que va creciendo en forma ovalada o redondas, hasta que la fruta se madura.

La sandía es muy fresca y a la gente le gusta mucho saborearla sola. La cáscara de color verde muy frágil. Por dentro tiene la cáscara color blanco y la pulpa es color rojo con semillas pequeñas color negro.

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

Nduta chiti vixi: Nuú chiso tandi'i chiti vixi kua kindi ta'an tikava na'nu, tu'vayo chi'i chi ru ta'an cha iyo viko kaku se'e Sutu maniyo a nuu ndi'i kuiya.

Cha nduvita tichiyo: va'a cha kachiyo chi ru tikava na'nu tu ndava jaan chatiyo, nduvita tichiyo java'aru.

27. Peru: Nuú ñu'un tu'va chinuru yo'o te'e peru, nuu iyo ñu'un kachin tu'va tachi ñivi chi ru.

Ndakuinia nuu ñu'un tu cha chicharu peru, kana itaru ikan ta kua koko tilundu peru na'nu, ndacha kua kuti va'aru.

Vichin jaan ru peru, ta'an jaan ini ñivi chachi chi ru cha takan ni. Kuu kaa sooru, kokoru yati ndataru tu kua jake'neyo chi ru, tichiru kuichin sooru, ta ma'ñu indi kuñuru, kua'aru chi'in chiti tuun kuati ru.

Nduta vichin: Vixi va'aru peru ta kua'a nduta ñu'uru, kua kedayo sooru ta kua kundi'iru a kua taan yo chi ru ta kua kuuru nduta vichin, kua ki'i ñuti vixi ku'va kuni mayo.

Yuu nduta: Tu cha iyo va'a nduta vichin kuu kua kindi va'aru tichi kaa kuati cha kua kuu ru paleta a tichi

J. Leonarda Glez. Ventura

Agua fresca: La sandía es muy dulce y contiene mucha agua, se cortan los pedazos y se muele la pulpa en licuadora, se agrega agua y azúcar al gusto.

Paletas: Una vez teniendo el agua de sandía se coloca en los envases de paletas o en bolsitas de plástico para hacer bolis.



Peru - Sandía

Cocteles: Se cortan los trozos de sandía, melón, pepino y se hacen los cocteles de frutas. Algunos le ponen chile y limón.

28. Melón: El melón se cultiva igual que la sandía, es una planta rastrera y los melones son más pequeños que la sandía, tienen cáscara color anaranjado claro, por dentro la fruta tiene semillas y la pulpa anaranjada.

El melón es muy dulce y contiene mucha agua, se puede comer solo, con sal, con

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

tindaa ñii kuati cha kua kuu ru voli.

Kuu kuatiru: Kua kuu kuatiru chi'in miloni, chi'in ru kuu pepinuan ta tu'va kia'viru. Iyuru ñivi ta'an jaan ini chachi chi ru chi'in ya'a chi'in tikuaa iya.

28. Miloni: Ku'va tachi ñivi peru, takan tachi ta'an ñi milonian, nuu ñu'un chikaru joko lu'uga ru miloni, yaxin sooru, ta kuaan ru iti chataru ta iti tichiru ni'i, ñu'u chiti kuichin kuatiru.

Vixi jaan ru miloni, kua'a nduta ñu'un tichi kuñuru, takan ni tu'va chachiyo chi ru, a chi'in ñii, chi'in ya'a ta chi'in tikuaa iya.

Nduta vichin: Kua kundi'i kuñuru, kua ki'i nduta chi'in ñuti vixi ku'va kuni maa ñivi kua ko'o.

Miloni kuu kuati ndi'li kua ki'i jini nduta arru, ti takan asiin ga ru.

Kuu kuatiru: Tu cha kuu kuatiru kua ki'i ñii, tikuaa iya chi'in ya'a nuuan.

29. Yuku kua'a: Tuvi ñivi tu'va tachi chi ru, tamaa yuku ndaku kaa ru, kua'a ñuu iyo yatin nduta ñu'un tu'va tachi chi ru, tixinda kaa itaru, ndaa cha'aru yutun kuati kaa ru takan kaa.

J. Leonarda Glez. Ventura

chile y limón.

Agua fresca: Se muele la pulpa y se revuelve con agua y azúcar.

El melón en trocitos se le agrega al agua de horchata de arroz para darle un mejor sabor.

En coctel: Se parten los trocitos y se le agrega sal, limón y chile.

29. Jamaica: Esta planta se siembra mucho en pueblo y en toda la costa es muy apreciada, las plantas crecen como malva de escoba, de color guinda y la flor es la que se pone de color guinda muy encendida y ácida.

Agua fresca: La flor se pone a remojar por dos horas, otras personas acostumbran hervirla, una vez que se enfría se cuele, se le agrega agua, azúcar y hielo al gusto.

Paletas: Cuando ya está lista el agua se envasa en los moldes o en bolsitas de plástico para colocarlos en el congelador para hacer bolis.

30. Jícama: Las plantas de jícama son muy parecidas a las de frijol, no crecen muy altas, tienen guías, la señal de que ya el tubérculo está listo para sacarse es que después de florear, les crecen una vainas parecidos al frijol.

Con mucho cuidado se debe escarbar la raíz de la planta para poder sacar la jícama, se lavan para quitar la tierra y con los dedos se quita muy fácilmente la cáscara color blanca.

La jícama es dulce y contiene mucha agua, se come sola, se corta en trozos con sal, chile y limón.

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

Nduta vichin: Tichi yachin nduta kua kindi ju'va yuku kua'a ta in uvi ora, iyo tuku ñivi tu'va jakuiso chi ru, tu cha vixi ndaaruu kua jakuichin ru, kua ki'i ju'vaga nduta, ñuti vixi chi'in yuu vichin ku'va kuni maa ñivi kua ko'o chi ru.

Yuu nduta: Tu cha iyo va'a nduta yuku kua'a kua kindiru tichi kaa kuati nu kua kaku paleta a tichi tindaa ñii kuati, kua kindiru tichi kaa javichin, cha kua kuu ru voli.

30. Xikama: Ru nda'a xikama kaa ru tamaa nduti, ña ka'nu jaan kokoruan, yo'o kaa nuu nda'aru, tu cha va'a maa xikama cha tavayo kua nde'eyo ti tu cha ni chaa itaru, ta cha iyo chitiru.

Vii kua ta'viñi cha'aru ta kua kee xikama, kua ndoo ru chi'in nduta na koyo ñaka chataru, chi'in tiñi nda'ayo kuu kua na'niyo soo kuichin chataru ti yaxin ru.

Vixiru xikama ta kua'a nduta ñu'u tichi kuñuru, takan ni kua kachiyo chi ru, kua kuu kuatiru ta kua ki'i ñii, ya'a chi'in tikuaa iya.

31. Kanara lakuan -Ndivi sa'va-: Ña'niru ñuuyo, joko tu'va keta to'o kaxiko chi ru ta'an cha iyo viko, ta'an cha kua'an ñivi iti Ñuu Chito'yo tu'va

J. Leonarda Glez. Ventura

31. Granada de moco: No hay en el pueblo, pero es muy apreciada cuando la traen a vender los comerciantes de la zona fría durante las ferias, cuando la gente va de visita a Juquila también se le consigue por allá.

Es muy sabrosa, agridulce, de cáscara delgada que se rompe fácilmente, se abre un orificio por el que se succiona las semillas de color negro, envueltas en su jugo que es agridulce.



Ita kua'a - Jamaica.

También hay granadas de castilla, la cáscara es quebradiza y dentro tiene panalitos de semillas color roja, es agridulce y es muy sabrosa, solo se consigue cuando uno va a las ciudades.

En la cocina poblana se utiliza para adornar los chiles rellenos con nueces.

En la Sierra hemos visto también las granadillas, son redondas, pequeñas y por dentro tiene semillas con jugo color amarillo.

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

jatañi chi ru.

Asiin ru, iyaru ta vixiru, yaxin kaa sooru, chi'in nda'ayo nunayo yu'uru ta chi'iyoy tuun chiti lu'uru chi'in nduta lu'uru, tamaa ndivi sa'va kaa ru chakan ikan ki'in ru siviru.

Iyo ta'an ru **kanara kua'a**, ñuu vichin kuu nuu tu'va cha kooruan, ndasun kaa sooru, ta tichiru ñu'un chiti kua'a lu'uru.

Iyo ru ñivi tu'va java'a ya'a kuii na'nu chi'in chiti kanaragan, ki'i nuee tichiru.

Ñuu vichin iyo ta'an ru kanara ndi'li, kuta kuatiru, chiti kuaan kuati kuu ta'an ru.

Marakuyaa: kanara kuu ta'an ruan, sukun koko yo'oru, kutaru kanara kuaan kuati, ta tichiru ñu'un nduta kuaan ta'an ru ta vixiru, va'aru cha java'ayo nduta vichin ko'oyo.

32. Xikima: Nani jaan yo'oru yuma, tu yatin nuu iyo yutun sukun ikan kua ku'un yo'oru, kuii va'a nuu nda'aru ta takan kaa ta'an chitiru, tilundu kuu ru ta kuii ta'an ru.

Ña kuu kachiyo chi ru cha takan ni, kua kuisoru a kua ti'yoru xuu chiyo,

J. Leonarda Glez. Ventura

La Maracuyá, también es un tipo de granada, la planta es trepadora, las frutas son redondas con semillas color amarillo y un jugo anaranjado, muy sabrosas, se preparan en agua fresca.

32. Chiquiñuma: Es una planta trepadora, de hojas color verde encendido y la fruta también es de ese color, algunas tienen unos puntitos blancos.

Para limpiarlas hay que hervirlas o cocerlas en el rescoldo del comal, la cáscara delgada es resistente.

Cuando se abre la pulpa adentro tiene un manojito de semillas que están pegadas a unos hilitos muy finos.

Las semillas se comen, son muy sabrosas.

Dulce de chiquiñuma: Una vez cocidas y peladas la pulpa se corta y se pone a hervir en miel de panela, se deja reblandecer hasta que la miel se espese, se le agrega canela.



Mangu – Mangos.

Yutun tata tachiyo

Frutas cultivables

J. Leonarda Glez. Ventura

takan kua kuu na'niyo sooru ti xii ndava'aru.

Cha kua nunayo tichian indi chiti ndi'li kuatiru, inda naaru chi'in yu'va kuati.

Asiin ta'an chitiru tu cha chachiyo chiru.

Nduxi xikima: Tu cha iyo va'a xikima kua kuu kuatiru ta kua kuisoru chi'in palela, kua ti'yo va'aru ndacha kua nduvita kuñuru, u'va va'aru kua kuu nduxi, kua ki'i ju'va yutun kalela, ku'va asiin kua koo xikoru.



Xikima –Chiquiñuma.

Ndi'i nuu chiti kuati
Diversas semillas

J. Leonarda Glez. Ventura



CAPÍTULO VI

NDI'I NUU CHITI KUATI

Diversas semillas

Ndi'i nuu chiti kuati Diversas semillas

J. Leonarda Glez. Ventura

1. Chiti ikin: Ndi'i nuu chiti ikin iyo, ta ku'va ru ikin ti kua'a nuuru iyo ñuuyo, ti iyo ru ikin tinu, ikin kua'a, ikin soo vita, ta iyo tuku ru soo ndava. Kuichin ru ta yaxin chitiru.

a) Ti'yo chi'in ikin: Ta'an cha ti'yo ikin kua ki'i ta'an chitiru, kua ki'i palela, iyo cha'a ña kua'a nduta kua ki'i jiniru, iti iti kua ti'yoru, takan tu'va chachiyo chi ru chi'in tuta nuni kuichin.

b) Ti'yo ru chi'in nduta: Iyo cha'a kua'a nduta kua ki'i chi ikin, kua ki'i chitiru, palela ta kua ñuuyo chi ru ndacha kua kuu ru tamaa tuta, takan tu'va kuu ikin ve'e ñu'un, kivi iñu ndaa yoo kuu ji'na, ta'an cha kicha'a kuiya chaa, chi'in yachin kua ko'oyo chi ru, asiin na'na ru. Kuu kua ko'o ta'an yo ikin chi'in tikasun.

c) Yatan ru: Ta'an cha kee siin chiti ru kua ki'i ju'va ñii nuuru, kua kindi ru nuu ndii, ndacha naiti va'a ru, kundee ru kua'a kuiya tu indi va'a ru. Nuu chiyo saa kua yatan ru, kuu kachiyo chi ru cha takan ni.

d) Chi'in ya'a taxin: Inga ku'va kuu cha kua yatan ji'na ru chi'in

1. Semilla de calabaza: hay una variedad de semillas de calabazas, como calabazas hay, en nuestro pueblo se cultiva la calabaza pipiana, calabaza colorada, calabaza de cáscara blanda, y calabaza de cáscara gruesa. Las semillas son blancas y delgadas.

a) Hervidas con la calabaza: cuando se pone a hervir la calabaza se le agregan las semillas, se le endulza con panela, poca agua para que la calabaza quede seca, así se comen los pedazos de calabaza acompañándolo con el atole de maíz blanco.

b) En calabaza batida: a veces se le pone bastante agua, agregar las semillas, panela, y con un bullidor se mueve hasta que la calabaza se bate a manera de atole, así es como se prepara la calabaza en la iglesia el día 6 de enero de cada año, la calabaza se toma en jícaras, es muy sabrosa. También se puede tomar la calabaza con totopos.

c) Tostadas: cuando las semillas se quitan a la calabaza se les agrega un poquito de sal, se ponen a secar al sol, hasta que se secan completamente, así duran por mucho tiempo. Se tuestan sobre el comal, se comen solas, como una golosina.

d) En salsa: otra manera de consumirlas es tostándolas con kando'o o pitona y chile seco, en el metate se muele con ajo y un poco de agua, es muy sabrosa la salsa comiéndola así.

Ndi'i nuu chiti kuati

Diversas semillas

J. Leonarda Glez. Ventura

nda'a kando'o, chi'in ya'a iti, nuu yoso kua kundi'i ru chi'in axu, ju'va nduta ni kua ki'i jini ru, asiin jaan cha kachiyo chi ru takan.



Chiti ikin - Semillas de calabaza

e) Cha kuu ru muuli: Iyo ru ñivi tu'va java'a muli, kua yatan ya'a iti, ya'a vixi, axu, tikumi, chi'in ru chiti ikin, kua kundi'i ru ta kua ti'yo nuu xa'an, asiin ta'an ru takan, kuu kachiyo chi ru takan ni, tu kuniyo kua ki'i kuñu tiñuu a kuñu kini cha ni yatan ta'an.

f) Cha kuu ru chavixi: Kua yatan ru nuu chiyo, kua kenda ñi soo ru, tichi kisi kua kuiso ju'va palela a ñuti vixi, tu cha chiso ru kua kindi

e) En pipián: hay quienes acostumbran preparar el pipián con las semillas de calabaza, se tuesta chile costeño, chile ancho, ajo y cebolla, se muele y la pasta se fríe, se le puede comer solo o agregar carne de pollo o puerco previamente frita.

f) En dulce: las semillas se tuestan en el comal, se les quita la cáscara, en una cazuela se pone a hervir panela o azúcar, se le agregan las semillas, se mueve para que no se pegue y sobre el metate húmedo se coloca la mezcla para que se endurezca, con un cuchillo se cortan los trozos al gusto.

2. Pisle: una vez al año se come el zapote mamey, es de color anarnajado, muy dulce, en el centro de la pulpa tiene una semilla de color café muy dura, al quitar la cáscara tiene una pulpa que se le llama pisle.

a) Para hacer atole: el pisle no se acostumbra comer solo porque es estíptico. Por muchos días se le pone a secar al sol, una vez seco se hierve en agua, siete días consecutivos, cambiándole el agua cada día, después se hace el atole.

Cuando se le ha quitado lo estíptico se muele en el metate, se revuelve con la masa de maíz blanco para que luego se cuele y se le agrega al granillo, agregar piloncillo y rajas de canela, es muy sabroso el atole de pisle, tiene un

Ndi'i nuu chiti kuati Diversas semillas

chiti ikin, kua ñuuyo kisi ta kua kundi ru nuu yoso vixa ku'va kua ndundavaru, chi'in kuchilu kua kuu kuatiru ta kua kachiyo chi ru.

2. Chiti ndika cha'a: In cha'a cha in kuiya tu'vayo chachi ndika cha'a, kuaan va'aru kuñuru ndika cha'a, vixiru, tichi kuñuru iyo itu'un tilundu ya'a, ndava ndava'a iki lu'ugan, ta tichian indi kuñu kuaan lu'u cha kuu chiti ru. Ta'viyo iki lu'ugan ta kua tavayo chitiru.

a) Cha kuu ru tuta: Ña tu'vayo chachi chi ru cha takan ni ti **atu** ru. Kua'a kivi kua kundi ru nuu ndii, ndacha kua naiti va'aru, kua kuisoru chi'in nduta ucha kivi ta kua jetayo nduta nuuru tanjaan kua kuu kuatiñuyo cha kuu ru tuta.

Tu ña atugaru kua kundi'i ru nuu yoso, kua sakaru chi'in yuchan nuni ta kua kuuru tuta, kua ki'i palela chi'in yutun kalela, asiin ta'an ru tuta chiti ndika cha'a kua kuu, nuu ka'anchi I, ikan ka'an yu ñaa kaa nduva'achi, asiin xikoru tamaa si'va.

b) Cha tava ñi xa'an: Iyo ru ñivi chito tava xa'an chi'in ru, tu cha

J. Leonarda Glez. Ventura

aroma a chocolate, ver el procedimiento en el Capítulo I.

b) Aceite: hay gente que ha aprendido a sacar el aceite de pisle, cuando están secos se rayan y fríen en una olla de peltre o aluminio, se mueve para que no se pegue o se queme, con el calor empieza a desprender el aceite y solamente quedan los residuos del pisle.

El aceite es muy bueno ponerlo en la moyera de los niños recién nacidos cuando se les acaba de bañar para que no se pasmen. También es bueno ponerlo calentito en los párpados cuando se tiene mucha comezón.

c) Para el tejate: en la ciudad de Oaxaca algunas mujeres del valle acostumbran hacer una bebida refrescante a base de masa, cacao y pisle llamada **tejate**, se le sirve en jícaras coloradas, es muy sabroso saborear el tejate sobre todo en tiempo de calor, cuando visiten Oaxaca no se pierdan la oportunidad de disfrutar esta bebida tan exquisita.

3. Ajonjolí: el ajonjolí se siembra entreverado con la milpa, cuando tiene un mes de sembrada la milpa, cuando se empieza a doblar la milpa es cuando el ajonjolí empieza a florear, sus flores a manera de campana color blanco, tiene aroma muy suave, pero casi nadie la huele porque adentro tiene muchos mosquitos diminutos color negro, las flores son muy delgaditas

Ndi'i nuu chiti kuati Diversas semillas

naaiti va'a ru, kua kuu che'eru ta kua koso ru tichi kisi kaa lu'u, ta kua yatan ru, ta'an cha kua'an chisoru kua kee xa'an ru, kua ñuu ñi tichi kisi nuu nuu ni koto kua tiin ru ta kua kayu ru.

Va'a jaan ru xa'an cha kua taa yo jini ve kuati ndi'li ta'an cha jakutiyo chi ve. Va'a ta'an ru ta'an cha kata jaan titi nuuyo, i'ni lu'u kua taayo nuuyo ta taxin ni kua naa cha ndukata titi nuuyo.

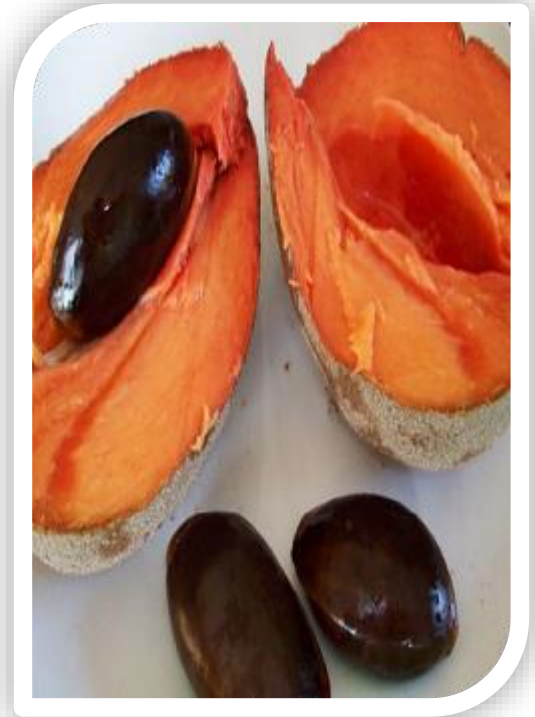
c) Cha kuu ru nduta yuchan vixi: Ñuu Nduva tu'va nde'e yo ñi ña'an tu'va janduva'a ta xiko ñi tichi yachin kua'a kuati itu'un ru nduta yuchan vixi nani **tejate**, kua'a tiñu kuu cha nduva'a ru nduta, tu keta kivi kua ku'undo Ñuu Nduva, ña naa inindo kua ko'ondo ju'va nduta yuchan vixin ti asiin ndava'a ru.

3. Yuku joliin: Nuu tachi ñi itu tu'va tachi ta'an ñi yuku, ta'an cha iyo in yoo cha tachi ñi itu, ta'an cha tika'nu ñi itu, takan cha kua'an chaa ita kuichin nuu ru, vixi xiko ru ita, ña kuu ta'niyo ti kua'a kiti tuun kuati kañu'u tichi ita, vita vita ita lu'u, tamaa kaa kuati kaa ita ru, ikan indi chiti kuati ndi'li, cha kuu ru yuku.

J. Leonarda Glez. Ventura

aterciopeladas, ahí crecen los panecitos donde se desarrollan las semillas del ajonjolí.

Cuando empiezan a amarillar las ramas es cuando las cortan con todo el tallo, en un lugar plano se siembran dos horcones chicos y sobre ellos una vara larga, de cada lado paran los manojos de tallos de ajonjolí para que se sequen durante dos semanas.



Chiti ndika cha'a - Pisle

Cuando se van a sacudir los manojos secos se llevan varios petates o trapos grandes que se colocan en el suelo y encima se sacuden golpeando con una vara los manojos de ajonjolí, cuando toda la semilla ha salido de los

Ndi'i nuu chiti kuati

Diversas semillas

J. Leonarda Glez. Ventura

Tu cha kua'an ndukuaan soko ru, ikan chitoñi ti cha va'a kua ka'nda ñi, kua kunda uvi ta'an si'in kuati, ta nuuan kua kindi itu'un yutun nani, nduvi chiyo yutun an kua kuteku sukun yuku, ikan kua kindiru ta in uvi vita ndacha kua naiti va'aru.

Ta'an cha kua nakisi ñi yuku ndiso ñi yuvi a sa'ma ka'nu cha kua kakin ñi nuu ñu'un ta ikan kua kundiru sukun yuku ta kua kani ni'i ñi chi'in soko yutun, tu cha ndi'i yuku ni kikoyo kua kee siin sukun yuku ta chiti yuku nia kua ndoo nuu yuvi ta kua kani'in va'a ñi tichi tindaa.

a) Tuta yuku: Ku'va cha ni natu'un yo kuenda tuta nuni kuichin, ikan ka'an chi ñaa kaa kua nduva'a ru, va'a jaan cha ko'o ñi ña'an jaan ni kaku se'e, katiñi ti va'a jaan cha kua kutu ndikañi.

b) Chavixi: ndi'i cha'an indi nuu ru kua kee, kua yatan ru nuu chiyo vixi ndaa, ndukuyo itu'un kisi lu'u nuu kua kindi ju'va palela ta kua koso ru nu ñu'un, ta'an cha chiso va'a palela kua koyoyo ju'va yuku, chi'in yutun tusun lu'u kua ñuuyo kisi, tu cha ya'a in too lu'u cha chiso chi, ikan ta kua tavayo ju'va

panecillos, se van quitando los manojos de paja y el ajonjolí que queda en el petate se recoge en los costales.

a) Atole de ajonjolí: como se ha explicado en el tema del atole de maíz blanco, ahí se dice cómo hacer el atole de ajonjolí, es muy bueno darlo a tomar a las mujeres recién paridas, para tener suficiente leche.

b) Alegría o dulce de ajonjolí: se quita toda la basurita que tenga el ajonjolí, se tuesta en el comal a fuego lento, se busca una ollita chica que no esté quemada, se pone un poco de panela y se le pone al fuego, cuando la panela está hirviendo se le agrega el ajonjolí tostado, con el bullidor se mueve, después de unos tres minutos se prueba para ver si ya está de buen cocimiento, en una jícara con agua se vierte unas dos gotitas con el bullidor, si se endurece significa que está bien de cocimiento, si está blandito hay que dejar que siga hirviendo.

El metate se lava perfectamente y se deja húmedo, cuando está listo el dulce se vacía el contenido de la olla sobre el metate, con el bullidor se tiende haciendo una capa parejita, cuando empieza a orearse se va endureciendo, con un cuchillo se cortan los cuadros del tamaño que se desee, se desprenden del metate y se colocan en un plato, es muy sabrosa la alegría de ajonjolí.

c) Para el mole: es muy bueno tostarlo o freirlo, se muele con todos los chiles

Ndi'i nuu chiti kuati Diversas semillas

lu'u ta kua koyoru tichi yachin nduta, tu kua ndundava ru, ka'an chi ti cha va'a ni ti'yo ru, tu vita ru, kua kuiso ru ju'va ga.

Vilu ndava'a kua ndoo yoso, nuu yoso vixa kua kakin yo ru nduxi yuku, chi'in yutun tusun kua kundi va'a ru nduxi, tu cha kua'an ndundava ru, chi'in nuu kuchilu kua ka'nda yo kuati kuati, ku'va kuni maayo kachiyo, asiin ndava'a ru chavixi yuku.

c) Cha kuu ru muuli: Va'a ta'an ru cha kua yatan nuu chiyo a nuu xa'an ta kua kundi'i ru chi'in ya'a cha kua kuu ru muli.

d) Cha ki'i nuu paan: Iyo ru ñivi tu'va taa yuku nuu paan, ta'an cha kuu viko ndii, takan java'a ñi paan ndii, va'a ta'an chachiyo chi ru.

e) Cha kuu ru xa'an yuti: Tandii yuku tachi ñivi ñuu tu'va kia'vi ru Ñuu Oko, ikan tu'va keta in chatun ñu'un ka'nu cha kani'i tindaa yuku, ti iti nuu kani iyo ru kaa jakundi'i chi ru ta java'a ñi xa'an yuti -asieete- ka'an tuku ñi, xa'an kia'vi ndiko tichi yuti ñii.

4. Kajuee ku'u: Kivi iti chata yooni tachi chi ru, kana itu'un ni

J. Leonarda Glez. Ventura

para condimentar el mole.

d) Para el pan: hay personas que ponen ajonjolí sobre el pan, durante la fiesta de día de muertos, hacen el pan de muerto y agregan el ajonjolí.

e) Para hacer aceite: todo el ajonjolí que se produce en la costa la gente lo lleva a vender a los comerciantes de Pinotepa Nacional Ñuu Oko (Ñoko), ahí llegan los camiones torton para llevar los cientos de costales repletos de ajonjolí, porque en las ciudades de Acapulco y México existe la maquinaria donde procesan el aceite, que después regresa embotellado al Mercado.



Yuku joliin - Ajonjolí

4. Café silvestre o de mazorca: Es un tipo de café silvestre, pero ahora la

Ndi'i nuu chiti kuati Diversas semillas

maaru tichi ku'u, joko vitin tachi ñivi chi ru ti ndi'i ru kua'an naa i'ni vitin, tuvi ñivi ta'an jaan ini ko'o chi ru ti vita vita xikoru.

Ndaa ni kuuni kuu tachi ñivi chi ru, nuu nde'e nikandi, sukun koko cha'aru, na'nu nda'a lumaru, taama niñi lu'u kuu nu indi chiti ya'a kuati ndi'li.

Tu cha kua'an chitiru niñi lu'u kajueean ndukuaan ru, nuna yu'uru, kua kayayo ta kua kindiru nuu ndii, nunayo chi ru ti takan kua jukunyo tandi'i chiti kuatiru, ta nuu yuvi ta'nda lu'u kua kindi ru nuu ndii ti takan kua kani'in va'ayo chi ru.

Kua yatan ru nuu chiyo vixi ndaa, kua kundi'iru nuu yoso, iyo ru ñivi tu'va kundi'i yutun kalela jiniru ti takan vixi xikoru kua kuu.

Tukuñi, ti ta'an cha chiso nduta kua ki'i yutun kalela, tu cha chiso nduta kua ki'i kajuee cha ni kundi'i, ki'i palela a ñuti vixi ku'va kuni maa ñivi kua ko'o.

5. Kajuee: kua'a nuu kajuee iyo, nuu vati ta nuu kachin ñu'un kuu nuu va'a jaan tu'va koko ru, kuii ndava'a ta xiñu nuu nda'a lu'uru,

J. Leonarda Glez. Ventura

gente empieza a cultivarlo porque está en peligro de extinción, a mucha gente le gusta porque tiene un sabor más suave que el café.

Se planta directamente en lugares donde le de el sol, su tallo crece alto, tiene hojas grandes y el café se da en unas mazorcas que por dentro tiene panales donde están los granos de café.

Cuando la mazorca empieza a tomar el color amarillo o se abre, hay que desprenderla del tallo, ponerla a secar, hay que abrirla y sacar los granos de color gris, colocarlos en un pedazo de petate y se le pone al sol para que se sequen perfectamente y se pueda guardar la cosecha.

El café se tuesta en el comal para después molerlo en el metate, algunas personas muelen unas rajadas de canela para que tome un aroma especial.

Otras, en cambio, al hervir el agua se le ponen rajadas de canela, luego ponen el café molido y se endulza para tomarlo al gusto.

5. Café: hay gran variedad de café, las plantas crecen en la sombra y donde la tierra está húmeda, jugosa, sus ramas son de color verde, sus hojas son brillosas como si se le pusiera grasa, después de florear sus semillas son redondas, cuando empiezan a madurar se van poniendo color rojo. Una vez al año se cosecha el café. En el pueblo de Jicayán casi no se cosecha el café, la

Ndi'i nuu chiti kuati Diversas semillas

J. Leonarda Glez. Ventura

tamaa ti xa'an ñu'un nuuru, kuta kuati chiti ru, kuui ru, ta ndukua'a ru ta'an cha kua'an chiti ru kajueean. In cha'a cha in kuiya tu'va chaa chitiru. Ña tu'va ñivi Ñuu Chikua'a tachi chi ru, ru ñivi Ñuu Ñuta -Yuta- tu'va keta kaxiko tichi ñuuyo.

Kua'a ku'va jatiñu ñi chi ru tanjaan kua nduvilu chiti kuati kia'vi, kua kenda sooru, kua ndoo va'a ru ta kua kindi ru nuu ndii, ikan ta kua kenda ndiko inga soo lu'u iyo nuu chiti kuati, iyo tuku ñi ti ndikanii chi'in soogan kua kundi'i ru, ta cha va'a maa ti vilu kaa kajuee tanjaan kua kundi'i ru.

a) Ti'yo: cha kua kundi'i ru ti ji'na kua yatan ru nuu chiyo, tani tani kua ñuu ñi chi'in nda'a ñi a chi'in jañii, ndacha kua ti'yo va'a ru.

b) Kundi'i ru: Kua kundi'i ru takan ni, ña'ni ni nduta kua ki'i nuu ru, iyo tuku ñi ti tu'va ti'i ñi yutun kalela, ti takan nduasiin chi, nduvi ni chiyo va'a ru.

c) Ña kaa nduva'a ru: Tu cha ni kundi'i ru, ñuti kuu ru, cha kua ko'o yo, kua kuiso ji'na ju'va nduta, ta ta'an cha chiso ru kua kindi ju'va ñuti kajuee, ki'i ñuti vixi a

gente de San Pedro Atoyac son quienes lo cultivan y lo vienen a vender al pueblo.

El proceso de limpia del café es muy laborioso, se le quita la cáscara, se lava y se pone a secar al sol, de ahí se le quita la otra cáscara más delgada que cubre los granos de café, hay quienes acostumbran moler el café con todo y cáscara, pero lo mejor es que esté bien limpio el café para que se muele bien.

a) Tostado: Para molerlo, primero se tuesta en el comal, a fuego lento se tiende el café y se mueve a cada momento con un olote para que no se queme, hasta que se tuesta perfectamente.

b) Molido: Se muele solo, sin agua, hay quienes acostumbran moler unas rajadas de canela, para que tome un sabor agradable, de las dos maneras el café es sabroso.

c) Preparación: Si ya se ha molido, ya está listo el polvo, ya podremos prepararlo, vamos a hervir un poco de agua, cuando empieza a hervir se le pone un poco de polvo de café, se le agrega azúcar o panela como se desee.

Hay otras que ponen a hervir el agua, la panela y el café molido, todo junto hierve, de las dos formas es bueno.

No hace falta el café con pan cuando hay un velorio de difuntos, o cuando se levantan las flores de los nueve días,

Ndi'i nuu chiti kuati Diversas semillas

palela ku'va kuni maayo.

Iyo tuku ñi ti koso ñi nduta ta kindi ta'an palela chi'in kajuee na kuiso ru in ka'nu ni, nduvi ku'a va'a maa.

Ña kua kumani ru kajuee chi'in paan ta'an cha kandi ndii, a kua kava ita ñi, ta'an cha chachiyo nuni nachaa -pasolii-, va'a ta'an ru ta'an cha chachiyo suvi, cha na'a ni a cha kuaa, va'a maa ru, joko ña tu'va yo ko'o chi ru cha maa ora, ti i'ni ru.

Kati ñi ti ña va'a jako'o yo kajuee chi ve kuati, ti ndundava jini ru, ña kua kutu'va yati ru.

d) Nuukavi: Iyo ñivi chatiñu ñuti kajuee ta'an cha cha'nda ñi a nuu nda'añi a cha'añi, nuu ka'vi kua kindi in too ti takan kua kasiñi nuu chati niñiru. Ni'i jaan kua tiin ru ta iyo cha'a jaka'vigaru, chakan va'aga na ndukuyo tatan ve'e tatan.

e) Chando tichiyo: Iyo ru ñivi tatan tu'va chatiñuru ñuti kajuee cha kua kuisoru chi'in nduta ta kua kindiru tichi chitiru ñivi ta'an cha ku'viru cha ña kuu kative, a ta'an cha tivi ñi tichiñi.

J. Leonarda Glez. Ventura

cuando se come pozole, es sabroso también acompañarlo con los tamales, en la mañana o en la noche, es muy bueno, pero no se acostumbra tomarlo al medio día, porque es caliente.



Kajuee ku'u - Café silvestre

Dicen que no es bueno dar de tomar café a los niños, porque se les endurece la cabeza, aprenden muy lentos en la escuela.

d) Para las heridas: Hay personas que utilizan el café molido para colocarlo en las heridas en las manos o pies, se coloca un montón sobre la herida para que ya no sangre. Eso hace que se pegue el polvo de café con la sangre, se endurece y provoca infección, por eso es

Ndi'i nuu chiti kuati Diversas semillas

J. Leonarda Glez. Ventura

6. Si'va: Kivi iti chata ti tuvi ñivi ñuuyo tu'va tachi chi ru, kivi vitin ti ñuu Chiapas chi'in ru Ñuu Tabasco, tikan tu'va tachi jaan ñivi chi ru, ña sukun jaan kokon ru, joko nani nuu nda'a ru, kuii nda'vi ni nuu nda'a ru. Vixi jaan xiko nuu ita kuati ru, ta'an cha chaa chiti ru tamaa in niñi lu'u kuu nuu ñu'un chiti tilundu kokon kuati, cha kuu si'vagan.

Ña kaa nduva'a ru: Ta'an cha iti va'a niñi lu'ugan, kua tavayo chitiru ta kua naiti va'a ta'an ru. Kua yatan ru nuu chiyo, vixi ndaa nuu chiyo, tani tani kua ñuuyo chi ru ti takan ña kua kayuru.

Tu cha ni ti'yo va'a ru, kua kundi'i ru nuu yoso, kivi iti chata ti ndee ndava'a kundi'i ru nuu yoso, vitin ti nuu iyo ru kaa ta'vi cha'a ikan kundi'i ta'an ru si'va, ki'i kalela, chi'in ñuti vixi, uni nuuan ta kua kundi'i va'a ru, ña'ni nduta kua ki'i nuuan, lo'le yuchan kua kuu ti xa'an ru. Iti nuu kani ti tu'va ti'i ta'an ru chiti lamendra, va'a ta'an ru takan.

Tu cha kundi'i va'a ru, chi'in nda'a yo kua kundakuyo a tilundu kuati, a kua java'ayo ta in ja'nda kuati, ni'i ni'i tu'va kani nda'a ñi nuu

mejor llevar al herido a la clínica médica.

e) Para lavativas: Hay curanderas que utilizan el polvo de café para hervirlo y el agua se usa para lavativas para los intestinos para descargarlos y hacer limpieza por algún malestar en el estómago.

6. Cacao: En tiempos pasados mucha gente en el pueblo lo cultivaba, en cambio ahora, de Chiapas o de Tabasco viene la producción, los sembradíos son extensos por allá, las plantas no crecen muy altas, sus hojas son largas, de color verde tiernas. Sus flores son olorosas, de tamaño pequeño, cuando vienen creciendo las semillas parecen mazorcas de forma ovaladas, dentro están las semillas gruesas de buen tamaño, ese es el cacao.

Modo de prepararse: Se dejan secar las mazorcas, sacar las semillas y se dejan secar bien. Se tuestan en el comal, con lumbre tenue, a cada momento se mueven para que no se quemem.

Una vez cocidas las semillas de cacao, se muele en el metate, en tiempos pasados era mucho trabajo molerlo en el metate, ahora solamente hay que llevarlo a moler donde hay molinos de motor, se le pone canela, azúcar, esos tres ingredientes y se muele muy bien, no se le agrega agua, pero por la grasa se pone aguada la masa. En otros lugares hemos visto que le agregan almendras para darle mejor sabor.

Ndi'i nuu chiti kuati Diversas semillas

J. Leonarda Glez. Ventura

si'va ti takan kua kana xa'an si'va nuuan, tu cha chinu ru kua tiso ñi nuu tutu ya'a chata vitu, ti takan kua naaiti ru, ikan kua ndoo ru ta in kivi ndacha kua naaiti va'a ru tanjaan kua kindi va'a ru.

a) Si'va chi'in nduta: Kua kuiso nduta, kua kindi a uni a kumi ta'an tilundu si'va, ñojo kuni maayo, tu cha nduta si'va, chi'in ru yutun tusun va'a kua kava ndicha kuu ñi ndacha kua kana iñu nuu ru, takan ta kua ko'o ñi, kivi iti chata ti tichi yachin tu'va chi'iñi.

b) Si'va chi'in sikui jundiki: Inga tuku ti kua kuiso sikui jundiki, kua ki'i si'va, juuni chi'in yutun tusun va'a kua kavañi ndacha kua nduiñu va'a ru, takan ta kua ko'oyo chi ru, taki chi'iru takan.

c) Si'va tichi tuta: Ta'an cha chinu tuta nuni, ki'i ju'va si'va, yutun kalela, chi'in ñuti vixi a chi'in ju'va palela, va'a jaan chi'i ru takan.

7. Chiti iñu ndikin va'a: ñivi ñuu yo ña tu'va ndee ñi tachi chi ru, joko ru ñivi Ñuu Kaan, kivi iti chata ti kua'a ndava'a yukuan tu'va tachi ñi kivi takan.

a) Tuta: va'a ndava'a ru cha kuinu



Si'va - Cacao

Una vez molido, con las manos se hacen bolitas o tablillas, golpeando con fuerza las manos para integrar bien los ingredientes y quede compacta la tablilla, además que sale su grasa por encima, sobre la mesa se coloca un pedazo de papel estraza y encima se van colocando, se quedan ahí como un día hasta que se sequen y de ahí se guardarán.

a) Chocolate de agua: Se pone a hervir un poco de agua, se le agregan de tres a cuatro tablillas o bolas de chocolate, dependiendo de la cantidad de agua y lo espeso que se desee, cuando se desbarata el chocolate con el molinillo se agita hasta sacar la espuma y se sirve en tazas, antes era en jícaras.

b) Chocolate de leche: Cuando la leche empieza a hervir se le agrega el

Ndi'i nuu chiti kuati Diversas semillas

tuta, tamaa tuta yuku takan chi'i ta'an ru kuu yukuan.

b) Jita: Kua sakaru chi'in cha'a ta kua kundi'i ru cha kuu ru yuchan, cha kuu ru jita, vita vita jita kua kuu.

c) Chavixi: Va'a ta'an ru cha kuinu chavixi, kua yatan, yaxin lu'u ñu'un kua ki'i xuu chiyo, kua kuiso ju'va ñuti vixi a palela, ta ikan kua kindiru yukuan cha ni yatan, ta ku'va java'a yo ru chavixi yuku takan kuu ta'an ru yukuan.

8. Nduti ñu'un: Iyo ni ñivi tu'va tachi chi ru, kivi kuun Ra Savi tu'va nde'eyo, tichi ñu'un kokon ru nduti ñu'un, kuu ndava'a nuu nda'a ru, kuta kuati ru, uni yoo cha ni tachi ñi chi ru ta cha va'a ru kua kee.

Chi'in kaa kua ta'vi ñi ñu'un ta chi'in nda'a ñi kua tu'un ñi yo'oru, kua naaiti va'a ru nuu ndii.

a) Yatan ru: Nuu chiyo kua yatan ru, ña i'ni jaan ni, koto kua kayu ru, chi'in jañii a chi'in nda'ayo kua ñuuyo ndacha kua ti'yo va'a ru. Chachiyo chi ru cha takan ni, tamaa cha in cha vixi kua kachiyo.

J. Leonarda Glez. Ventura

chocolate, se mueve hasta que se disuelve el chocolate, con el molinillo se bate hasta que sale espuma y se sirve.

c) Champurrado: Cuando se prepara el atole de maíz, se le agrega unas tablillas de chocolate, unas rajitas de canela, un poco de azúcar o panela para endulzar al gusto.

7. Amaranto: La gente del pueblo no acostumbra sembrarlo, pero la gente de Santa María Jicaltepec han tenido por costumbre realizar ese cultivo en años pasados.

a) Atole: es muy bueno para preparar atole, muy parecido al atole de ajonjolí.

b) Para las tortillas: Se puede revolver con el nixtamal para preparar la masa, luego hacer las tortillas.

c) Dulce o alegría: es mayormente conocido en las alegrías o dulces elaborados con amaranto, se tuesta en el comal a fuego lento, se pone a hervir un poco de miel de azúcar o de panela, se vacía el amaranto y se revuelve bien, cuando está bien cocido se extiende en el metate húmedo, se deja enfriar y con el cuchillo se cortan los trozos.

8. Cacahuete: Hay pocas personas que se dedican a cultivarlo, durante el tiempo de lluvia es cuando se siembra, dentro de la tierra crecen los frutos del cacahuete, sus hojas son de color verde encendido, redondeadas, al mes que se siembra ya se pueden cosechar.

Ndi'i nuu chiti kuati

Diversas semillas

Kati ñivi ti ña kua ko'o yatiyo nduta tu nduti ñu'un jaan ni chachiyo, ti koto kua chiyoyo, ti xa'an kuu ru nduti ñu'un, ta ña kua'a kua kachiyo koto kua kayuyo java'a ru ni'i, ti i'ni ru.

9. Nduti nani lenteja: Tuku ñuu tu'va tachi ñi ru nduti lu'u ka'an yu i'ya, tamaa yuu kuati kaaru, ya'a ru, ndukundo chi ru ta jakachindo chi rakuati se'endo, ti va'a jaan cha kuu ru tundee ini.

a) Ti'yoru: Kua javilu yo chi ru, kee tandi'i cha'an kuati ndeku nuuru, kua ndoo ru chi'in nduta ta kua kuiso ru, ki'i axu, tikumi, chi'in ñii, va'a cha kachiyo chi ru takan ni.

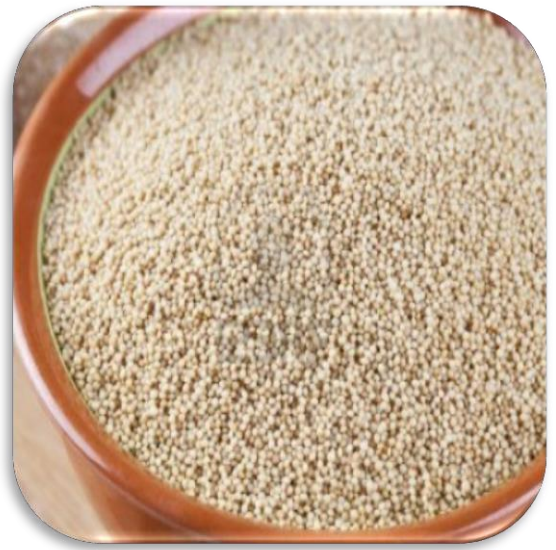
b) Chi'in kuñu kuati: Tu kuniyo kua ki'i kuñu kuati nuu ru, kuñu jundiki a kuñu kia'vi nani –jamon-a ru nani –salchicha- kua kuu kuati ru ta kua ki'i jini ru, kua kuu kuati tinana ta ki'i ta'an, ya'a kuii tu kuniyo.

10. Trigu: Ña tu'va tachi ñivi chi ru tichi ñuuyo, joko tamaa arru kaa nuu nda'a ru, nuu yoko ru ikan kana chiti kuati ru.

a) Tuta: Va'a ndava'a cha chinu

J. Leonarda Glez. Ventura

Con la barreta se afloja la tierra y se van arrancando las plantas y en la raíz penden las semilla, se arrancan, se lavan y se ponen a secar en el sol.



Chiti iñu ndikin va'a - Amaranto

a) Asados en el comal: en el comal tibio se colocan para que se cuezan lentamente, mover constantemente para que no se vaya a quemar. Se consumen solos, como una golosina.

Cuando se come mucho cacahuete no se debe tomar mucha agua porque da sed, eso puede provocar diarrea, porque contiene mucha grasa, tampoco es bueno comer mucho, puede dar tos, porque es caliente.

9. Lenteja: En otros pueblos acostumbran cosechar la lenteja, las semillas son diminutas, si no se tiene cuidado se le confunde con piedritas, son de color café, es muy nutritiva por

Ndi'i nuu chiti kuati Diversas semillas

J. Leonarda Glez. Ventura

tuta, kua yatan ru nuu chiyo, kindiru tichi nduta kua'a lu'u ora ti ndava jaan ru, kua kundi'i ru nuu yoso, kua nduta ru ta kua jakuichin yo.

Kua kindi ru tichi kisi ta kua kuiso ru, chi'in yutun tusuun kua ñuuyo tichi kisi, kua ki'i palela, ju'va yutun kalela, ku'va kua nduasiin chi, java'a yo kuenda ti tu kua nduu'va jaan ru, ki'i ju'vaga nduta nuuru, ku'va cha va'a maa kua ko'oyo chi ru.

b) Jita: Ru ñivi Ñuu To'o tu'va java'a jita chi'in ru, kua ti'yo ru ta kua saka ru chi'in cha'a nuni, kua kundi'i ru ta kua taañi jita na'nu, asiin ta'an ru takan, ta'an cha nduvichin ru ndurungu jita, joko tu javixin yo, va'a chachiyo chi ru.

c) Jita stila – paan-: Chi'in ñuti ru triguu tu'va java'a ñivi paan, ve'e ya'vi Ñuu Oko kuu nu tu'va jatañi chi ru, tichi tindaa sa'ma vachiru kuenda ruva ka'an ñivi iti chata, 11.400 kilu ndakaru in ruva.

Nuu kua'an chinu kuiya uvi xiko - 40-, ni kicha'a jatiñu itu'un ña'a nani Chana Roja, cha java'aña jita stila –paan- cha koo itu'un chitun ñu'un chi'in tandi'i nda'atiñuña,

eso es importante conocerla y darla de comer a los niños.

a) Hervida: Se limpia de toda basurita que tenga, se lava con bastante agua y se pone a hervir, se le agrega ajo, cebolla y sal al gusto, es sabrosa comerla solamente así.

b) Guisada con carne: cuando se desea se puede agregar carne de res, jamón o salchicha, se cortan en pedacitos y se agrega a la lenteja cuando está hirviendo, se pica cebolla, jitomate y chile verde.

10. Trigo: En el pueblo no siembran el trigo, pero se cultiva como el arroz, en la espiga es donde se producen las semillas.



Nduti ñu'un – Cacahuate

a) Atole: Es muy bueno hacer atole, se tuesta en el comal, se remoja por varias horas porque es muy resistente, luego se muele en el metate, se revuelve con

Ndi'i nuu chiti kuati Diversas semillas

J. Leonarda Glez. Ventura

chi'in se'eña nani Juana Kusali, chi'in se'e si'iña Suriraa Kusali – Cha ni chi'i ña, kua'a paan java'a ñian kivi takan, ta rakuati se'e si'iñian ru nani Ima chi'in ña nani Sejua chika ñi xiko paan tichi ñuu.

Jiniñian ndisoñi tako'o ka'nu chi'in paan, chitan ñi ka'viña paan ta tiso va'aña tichi jamanda'a taki kikun chi'in ndi'i nuu yu'va, kasi va'a ñi ti takan ña tiviru iti nuu kua'an rakuati kua xiko chi ru.

Ve'e ta ve'e kua'an ñi kua xikoñi chi ru, cha oko jandau ya'viru takan, nu ña'ni xu'un kua samañi chi'in ndivi, nuni, nduti a ya'a iti; joko tu kua'a paan chini ñu'un ñivi ikan ta kua samañi chi'in chito'o a chi'in tiñuu.

Cha java'añi paan nini jaan kua ndukuñi yuchan iya jakaku paan chi'in nduta chi'in palela. Iyo cha'a tu'va cha jatañi chi'in ñivi Nduyu'u, ti ikan cha iyo ta'an ñivi java'a paan.

Nda ni na'a ndava'a chitan cha'nuyu tu'va ndakooña, ta kicha'a jatiñuña chi'in ñuti paan, kua sakaña chi'in xa'an kini, ju'va nduta, kalela cha ni kund'i, uxu lu'u ñii, ñuti asuka chi'in ndivi

agua y se cuele.

Se pone a hervir y con el bullidor se mueve constantemente, se le arega panela, rajas de canela, hay que tener cuidado de que no espese mucho, sino que esté bueno para tomarlo.

b) Tortillas: La gente de la mixteca alta son quienes hacen las tortillas de trigo, se hierve y se revuelve con el nixtamal, se muele y se hacen las tortillas grandes, son muy sabrosas, cuando se enfrían se ponen tiesas, por eso hay que calentarlas para que se ablanden.

c) Pan: Con harina de trigo se hace el pan, se vende en el comercio de Pinotepa Nacional, por bolsas de manta están embasadas y pesadas por una arroba -11.400 kilogramos-.

A finales de los años 40's, inició una panadera en el pueblo, doña Susana Rojas (EPD) tenía su horno de leña y sus materiales respectivos que junto con su hija Juana y su nieta Soledad –ya finada- hacían suficiente pan, que los vendían sus nietas Irma y Josefa dentro del pueblo.

Ellas llevaban una bandeja sobre su cabeza, donde la abuela ponía el pan envuelto en servilletas de manta bordadas, el pan se cubría, no se dejaba al aire libre para conservarlo en absoluta higiene.

Iban de casa en casa ofreciendo el pan

Ndi'i nuu chiti kuati Diversas semillas

tiñuu.

Kua'a tundee ini kunichi ta kua saka va'aru ñuti ndacha kua kuu ru yuchan, ikan ta kua ndoo nuu ru ju'va ora ti takan kua nduya'maru.

Kua kicha'a ka'ndaru yuchan ta kua kua kuu ru tilundu kuati, kua kosoru nuu lata cha ni nduvilu chi'in xa'an; kua kicha'a java'a ñi ku'va kuni maañi java'a paan: a cha kuta, a cha nani, a tamaa ñivi rai a ñivi ña'an kivi kua koo viko ndii.

Ñuuta ti tu'va java'a ñi paan uni tutun –paan piku- kati maa ñivi siin, ki'i palela ch'in xa'an kini, joko asiin ndava'a kee ta'an ru paan, ndi'i nuu iyo viko ñuu iyo yatin tu'va cha kia'viruan.

Ñuu Yuta I'ndi tu'va java'a ñi paan va'a jaan, paan yema kati maayo ti kua'a ndivi tu'va ti'iñi chi yuchan, kuaan ndava'aru.

Tu'va java'añi paan vida kati maa ñivi siin, tichi kaa kuati nuu kia'vi tiaka nani atuun, ikan ti'yoru, chakan ña kutaru, nani ru, asiin va'aru ta ya'maru.

Iyo ru java'a paan tu'va ti'i asuka a

J. Leonarda Glez. Ventura

que costaba .20 centavos o intercambiaban por huevo, maíz, frijol y chile, regularmente; pero cuando necesitaban pan en cantidades mas elevadas el trueque se hacía con pollos y gallinas.



Jita stila uni tutun –pan de tres picos.

Para hacer el pan se debería tener levadura preparada con el bollo de harina que se fermentaba con panela y agua. A veces la levadura se compraba en Pinotepa de Don Luis, donde otras panaderas.

De madrugada la abuela empezaba a revolver la harina con manteca, levadura, agua, azúcar, canela molida, una pizca de sal y huevos de gallina.

Con mucha fuerza se amasaba la harina con todos los ingredientes y se dejaba reposar para que *subiera*, o sea que la masa empieza a fermentar.

Ndi'i nuu chiti kuati Diversas semillas

J. Leonarda Glez. Ventura

ñuti chata paan, sakaru cha kuaan ndivi chi'in ñuti asuka ti takan nduasiin ga ru paan, java'aru.

Maani ñivi ña'an tu'va nde'eyo ti jatiñuru chi'in cha java'añi paan, ru rai ta'an ru ti jatindeeru chi ñasi'iru cha taaru ñu'un xuu chitun, cha nati'iviru tichian, joko ña tu'varu saka ñuti paan ch'in tandi'i cha ki'i jiniru, joko tichi ñuu ka'nu tu'va nde'eyo ti ru rai kuu ru jatiñu chi'in chakan.

Nuu kua'an kuiya uni xiko uchi - 70-, cha koo itu'un ru rai tu'va jatiñu chi'in cha java'aru paan, ti tindee ru chi cha'nu ñasi'ira, ti cha kua'an kua'nuña, ta maara ti cha ni kutu'varu, jatiñura chi'in cha java'aru paan ti asiin paan java'ara.

Yati ni kua nduva'a chitun, kua ki'i nduku ta kua kayuru, chi'in itu'un yutun iyo yu'u ru kua tava chiyoru titi ñu'un, chi'in ndaku nda'a luma nani "cha'a nvee" kua nati'viru chitun ta kua kicha'a ti'ñi lata kuati chi'in paan kua ti'yo.

Kua kasiñi yu'u chitun ti takan yatini kua ti'yo paan ta ña kua nduvichin ru, ikan ta kua ndiko kaniñi lata na ti'yo va'a paan kuati.

Luego se van cortando los trozos para hacer los bollos, que se colocan en las latas previamente limpias y untadas con manteca; se aplastan poniendo la figura que se desea: alargadas, redondas o en forma de cuerpo humano de hombre o de mujer, en tiempo de fiesta de día de muertos.

En San Pedro Atoyac preparan el *pan de pico* en forma triangular, endulzado con panela, es muy sabroso y muy común en las fiestas patronales de los pueblos circunvecinos.

En Santa María Huazolotitlán se han destacado las mujeres haciendo el pan de yema, toma el color amarillo por la cantidad considerable que le ponen a la harina.

También hacen el *pan de vida* horneado en las latas de sardina, por lo que toman una forma ovalada, esponjado, de sabor agradable.

Algunas panaderas acostumbran poner *betún* sobre el pan, esto se hace a base de harina con yema de huevos y azúcar suficiente.

Regularmente son mujeres las panaderas, el hombre solamente puede ayudar a poner fuego al horno o limpiarlo, pero no es común que intervenga en el trabajo de amasar; en cambio en las ciudades hay panaderos.

Por los años 70's, en el pueblo conocimos a un señor que ayudaba a su

Ndi'i nuu chiti kuati Diversas semillas

Kua kee kaa nuu indi paan cha ni yatan ta kua ndikoru, ikan ta kua kicha'a kindi va'aru tichi tika na'nu a tichi tako'o cha kua ku'un chi cha kua kia'viru inga ñuu a ve'e ta ve'e tichi ñuuyo.

d) Tilundu chi'in palela: Ru ñuti paan kua sakaru chi'in ju'va nduta, uxu lu'u ñii, chi'in xa'an kini.

Kua saka va'aru ndacha kua nduvita yuchan tanjaan kua java'añi tilundu kuati, kua ti'yo chitun; tu cha ndikoru cha iyo va'a nduxi palela, kua kuiso ru chi'in uxu nduta.

Ni ka'nuru kua ki'i nduxi ta kua ku'un rakuati kua xiko chi ru.

Ta'an jaan ini rakuati chichi chi ru ti vixi va'aru.

e) Jita tika'nu: Va'a chachiyo chi ru jita tika'nu kuati, ñuti paan kua sakaru chi'in nduta, uxu xa'an, uxu lu'u ñii, ñuti vixi chi'in ndivi.

Chi'in sikui kua nduva'a nduxi, kua ki'i ñuti masena, ñuti vixi chi'in kalela. Kua kuiso va'aru ndacha kua nduu'varu, kua ndoo nuuru ndacha kua ndikoru ti takan kua ki'i ma'ñu jita kua tika'nu.

J. Leonarda Glez. Ventura

esposa -de avanzada edad- a hacer el pan, se convirtió en un panadero prestigiado, porque era el único que hacía pan con muy buen sabor.

El horno se prepara con anticipación metiendo suficiente leña y prendiendo fuego, con una pala de madera se aparta la braza a un lado del horno, luego con una escoba hecha de ramas de pie de cabra, con mango largo se barre el horno y se empieza a colocar las latas llenas de panes.



Paan chi'in chavixi -Pan y suspiros.

Se cierra el horno, luego se voltean las latas para que el cocimiento del pan sea completo.

Al sacar las latas con el pan cocido, se van dejando enfriar para luego ir colocando el pan dentro del chiquihuite o canastos para que se

Ndi'i nuu chiti kuati Diversas semillas

Iyo cha'a kua java'ayo chi'in masena kuaan, a masena tika'a, a chi'in kalela ni.

Cha kua kuinu jita tika'nu kua java'ayo jita lu'u chi'in itu'un yutun a chi'in yuti, ma'ñu kua kakion nduxi cha ndiko ta chi'in nuu nda'ayo kua kasi ni'iyu yu'u jita koto kua koyo cha kua ki'i tichian.

Iyo ru ñivi tu'va jayatan ru tichi chitun tu cha ti'yo paan, ti ña i'ni jaan ta kua yatan ta'an ru. Iyo tukuñi ti tichi xa'an i'ni tu'va jayatan ru, tu cha keeru tichi xa'an kua ki'i ñuti vixi chataru.

f) Paan ndasun: Juuni yuchan cha chinu paan tu'va java'añi paan ndasun, iyoru cha kuta kuati ta kua ka'nda savañi, iyo tukuñi ti chi'in yuti kua java'aru cha yaxin ni ta nani ju'varu, tu cha ti'yoru kua ki'in ñuti vixi chataru.

g) Tikasun yaxin: Cha in kilu ñuti paan kua ki'i ju'va nduta saa, uxu lu'u ñii chi'in xa'an kini, tu kuniyo kuu kua ki'i uvi ta'an ndivi tiñuu; kua saka va'aru na nduvita ru ta kua ndoo nuu ru in too.
Kua ka'ndañi ju'va ju'va yuchan ta chi'in in yutun a chi'in yuti kua

J. Leonarda Glez. Ventura

guarde o se transporte al mercado o la venta de casa en casa.

d) Muéganos: La harina se amasa con agua, una pizca de sal, poca levadura y muy poca manteca.

Se resoba para ablandar un poco la masa y después se hacen los bollos muy pequeños, se hornean, cuando se sacan del horno, ya se tiene la miel a base de panela que se ha hervido con una poca de agua.

Se bañan de miel de panela espesa y se dejan enfriar para luego irlos a vender.

A los niños les gusta mucho porque son pequeños, se les come como golosina.

e) Empanadas: Las empanadas son muy sabrosas, la masa se prepara a base de harina, un poco de levadura, agua, manteca, una pizca de sal, azúcar suficiente y huevos.

Con leche se prepara el manjar, se le agrega maicena, azúcar y canela. Se hierve bastante hasta dejar una pasta espesa, se deja enfriar para poder rellenar las empanadas.

A veces se hace de maicena de sabor a vainilla, coco o lechecilla.

Para hacer las empanadas se corta un bollo, con un rodillo se aplana a manera de tortilla, se le agrega el manjar y se dobla apretando con el dedo las orillas para que no se tire el relleno.

Ndi'i nuu chiti kuati

Diversas semillas

nakuaxiñi tamaa jita, joko yaxin ndava'a, cha kuta kuati, tamaa jita.

Kua tiso nuuyo chata jamanda'a na naaiti va'aru, tichi xa'an i'ni kua yatan ru, kasun ru kua kuu, ta kua kindi va'aru tichi tako'o ka'nu.

Kuu kachiyo cha takan ni a kuu java'ayo nduxi chi'in palela, yutun kalela chi'in chiti kuati nani ani.

Kua kuu kuatiru ta kua kindiru tichi ko'o, kua kosoyo nduxi nuuan ta kua kachiyo chi'in tikasin.

Tu'va java'ayo tikasun yaxin ta'an cha iyo viko se'e Ndioo chi'in viko Kuiya chaa.

Ñuu Nduva ti na'nu ndava'a tu'va java'añi tikasun yaxin, tamaa jita xii, na'nu jaan, kua kindiru tichi ko'o ñu'u i'i, tu cha ndi'i chachiyo chi ru, kua jeta i'niyo ko'o ndacha kua ta'viru nuu ñu'un, takan iyo maa ku'va, chito ña kuenda.

h) Paan palela: Kua sakaru ñuti paan chi'in ju'va xa'an, nduta, uxu lu'u ñii, chi'in palela, chakan kua kuu ru yuchan ya'a ya'a.

Tu cha iyo va'a yuchan paan ku kindiru ni ka'nu lata nuu kua

J. Leonarda Glez. Ventura

Hay quienes las hornean después de haber cocido el pan, porque no requiere de mucho calor. Otras prefieren freírlas en manteca o aceite, después les rocían azúcar sobre las empanadas recién fritas.

f) Tostadas: De la masa para hacer pan la gente procura hacer panes ovalados, cuando están cocidos se cortan a la mitad, otras, con el rodillo hacen el pan muy delgados de forma ovalada, cuando están cocidas les ponen azúcar.



Tilundu chi'in palela - Muéganos

g) Buñuelos: A un kilogramo de harina se le pone un poco de agua tibia, una pizca de sal y manteca, si se desea se puede poner uno o dos huevos; se revuelve y se amasa hasta que la mezcla queda bien lisa y se deja reposar.

Luego se cortan los bollitos pequeños y con un rodillo o botella se aplana la masa hasta que se estira muy delgada

Ndi'i nuu chiti kuati Diversas semillas

ti'yoru, kua sakaru ndivi chi'in ñuti vixi ta kua taañi nuuru paan, tu cha ni ti'yoru, chi'in kuchilu kua kuu kuatiru.

i) Cha kua ki'i chata ya'a kua yatan: ta'an cha kua kindi kuñu tichi ya'a na'nu, kua vakayo ju'va ñuti paan chataru tanjaan kua ki'i ndivi ta kua yatan ru tichi xa'an i'ni.

Iyo ru ñivi tu'va sakaru ñuti paan chi'in ndivi ta chi'in chakan kua vakaru ni ka'nu tiaka kuu kuati ta kua yatan ru chi'in xa'an i'ni.

j) Cha ndu'uva cha kachiyo: Chi'in yuchan tu'va maayo cha ndu'uva ña ni kua kachiyo, joko tu ña'nichi kuu chiniñu'uyo ñuti paan ta kua taan yo chi'in nduta, va'a ta'an ru.

k) Patel chi'in kayetaa: Chi'in ñuti paan tu'va java'añi cha kuu ru paan na'nu chi'in ru kayeta kuati, ndi'i nuu iyo chakan, ru ñivi siin tu'va java'a chakan. Ña kumaniru ta'an cha iyo viko kuiya chi'in viko tanda'a, maaru rakuati tanda'a kua kuu kuati ru ta kua jacharu chi ñivi indi viko chi'in ñian.

l) Tuta: Iyo ru ñuti paan cha kuu

J. Leonarda Glez. Ventura

la masa para hacerla en forma redonda.

Se van colocando sobre servilletas de tela para que se seque, después se fríen en aceite o manteca, deben quedar doraditos y se van acomodando en una bandeja para que enfríen.

Se pueden comer solos o también preparando la miel a base de panela, canela y anís.

El buñuelo se coloca por pedazos en un plato y se bañan con la miel, se come con una cuchara.

Generalmente los buñuelos se hacen para disfrutar durante la Nochebuena o Año Nuevo.

En la ciudad de Oaxaca se hacen los buñuelos muy grandes, del tamaño de una tlayuda, se sirven en platos de barro crudo, que al terminar de comerlos, el plato se debe tirar al suelo hasta romperse.

h) Empanochadas: La harina se revuelve con manteca, agua, pizca de sal y piloncillo en lugar de azúcar, de modo que la masa queda color cafecita.

La masa se coloca en toda la lata, encima se le pone betún, cuando se ha cocido se corta con un cuchillo los pedazos en forma de cuadros.

i) Para empanizar: Cuando se hacen chiles rellenos o se van a capear otras comidas, se usa la harina para que se

Ndi'i nuu chiti kuati Diversas semillas

tuta vekuati ndi'li, va'a ndava'a jako'oyo chi ve, ta'an cha chiyo ve, kunichi ti jako'o yo tuta ti takan koo tundee ini chi ve.

11. Arru: Kivi iti chata ti cha koo ñivi ñuu yo tachi chi ru, nuu ndaa, yatin Yuta Ndu'va, ta'an cha chika yo iti ka'nu tu'va nde'eyo ti tachi ñi, a cha'nda ñi chi ru, nuu kachin ñu'un.

Tamaa ita kaa cha'a ru, ta siki tu'va kana yoko ru, ikan kuu nuu kua kana chiti ru, ru kuu arru an, kuichin ru, kua'a tundo'o javiluñi chi ru, ti iyo in soo lu'u ni chiko chiti lu'u.

a) Tuta kuichin chi'in arru: Tu ña kuniyo ta'viyo cha'a, kua javilu yo arru ta kua ndoo va'a ru chi'in nduta, ta jaan kua jakuiso yo ju'va lu'u.

Nuuan kua ki'i nduta yuchan cha kuu ru tuta kuichin, kuu ko'oyo chi'in ju'va ñii tu kuniyo.

Ki'i palela chi'in yutun kalela ta kuu ru tuta vixi.

Tu iyo sikui jundiki, kuu kua ki'i ta'an ru ta kuu ru tuta sikui chi'in palela a ñuti vixi, ki'i yutun kalela

J. Leonarda Glez. Ventura

pegue bien el huevo batido y se ponen a freir.

También se acostumbra revolver harina con el huevo para que de esa manera se cubre el pescado y se fríe.

j) Para espesar: Generalmente los guisos se espesan con masa, pero en algunas ocasiones que no se consigue, se puede utilizar harina que se bate con un poco de agua y se le agrega al guiso.

k) Pasteles y galletas: Con harina se hacen todos los pasteles y galletas con muchos ingredientes dependiendo del sabor que se desea. En todas las fiestas de cumpleaños o bodas vemos que siempre hay pastel que la familia o los novios cortan y reparten a sus invitados.

l) Atole: También venden la harina para hacer atole para los niños, sobre todo cuando tienen diarrea, es bueno darles de tomar por lo menos atole para que se restablezcan de la deshidratación.

11. Arroz: El arroz se llegó a sembrar en el pueblo, hasta los años 70's se vieron los sembradíos en el plan, cerca de Yuta Ndu'va, cuando viajábamos por ahí se veía a la gente trabajar en el cultivo del arroz en los terrenos de mucha humedad, casi pantanoso.

La planta parece zacate o pasto y en la parte alta da la espiga donde están los

Ndi'i nuu chiti kuati Diversas semillas

ku'va kuni maayo.



Nduyatan arru - Friendo el arroz.

Chito yo ti ta'an cha chiso arru a che'e nuni ña kua ñuuyo kisi, joko tu cha ni ti'i yo nduta yuchan, ikan kua kicha'a ñuuyo tani tanini, koto kua tiin ru ta kua kayuru.

b) Tuta arru: Kua nduvilu arru, kua ndooru ta kua kuisoru chi'in nduta, tu cha kua'an ndoyoru kua ti'iyu ju'va sikui jundiki, kua taan yo ju'va yuchan ta kua ti'iyu ti takan kua ndu'uvaru, ki'i kalela chi'in palela.

c) Arru chi'in sikui jundiki: Inga ku'va kuu ti kua ndoo va'a arru ta kua kuiso ru chi'in maa ni sikui jundiki, tu cha kua'an ndoyoru kua

J. Leonarda Glez. Ventura

granos de arroz, el arroz es blanco, y es mucho trabajo para limpiarlo, porque hay que quitar la cáscara que envuelve el grano.

a) Atole blanco con arroz: Cuando no se quiere preparar el granillo de nixtamal, se puede reemplazar por un poco de arroz, hay que limpiarlo y lavarlo, luego se pone a hervir con un poco de agua.

Se le vacía el agua de masa batida y se mueve constantemente con el bullidor hasta que hierva y se cueza para tener un atole blanco.

Se le puede agregar panela y rajas de canela para hacer atole dulce.

Si se tiene leche de vaca se le puede agregar con unos trozos de canela y panela para endulzarlo al gusto.

Cuando se pone a hervir el arroz o granillo para hacer el atole no se debe mover, una vez vaciando el agua de masa entonces sí hay que moverlo constantemente para que no se pegue y se vaya a quemar.

b) Atolillo: El arroz se limpia, se lava y se pone a cocer en agua, cuando está a medio cocer se le agrega leche y se espesa con un poco de masa, se le agrega canela y panela, no debe espesar mucho, para que se tome como atole.

Ndi'i nuu chiti kuati Diversas semillas

ki'i kalela, palela a ñuti vixi, iti iti chachiyo chi ru.

d) Arru kuichin: Javiluyo, kua ndoo ru chi'in nduta, kua jakuichin yo ta tichi kasela chi'in xa'an a asietee kua yatan ru, tani tani kua ñuuyo, ta'an cha kasun ru, koto ña'ni nduya'a ru, takan kua ti'yo axu chi'in tikumi cha ni kundi'i, ki'i ñii, ta ki'i ta'an ya'mi kuaan kuu kuati, a nduti kuata kuu kuati, a ru tilundu kuati nani chicharo. Kua ti'yo nduta ndacha kua kuiso va'aru, ta ña kua ñuuyo koto kua kuu che'eru.

e) Arru kua'a: Kua yatan arru chi'in xa'an ndacha nde'eyo ti cha nduya'aru, kua kundi'i tinana, chi'in axu chi'in tikumi, a nuu yoso a chi'in ru kaa kundi'i, ta kua ki'i jini ru arru, ñuuyo chi ru, ki'i ñii, ki'i ya'mi kuaan -sanaoriaa- a ikin yuta, kuu kuati ta'an ru ta ki'i jini ru

f) Arru chi'in tiaka nduta: Kua kedayo jiniri tiaka nduta ta kua kindiru tichi nduta.

Kua kundi'i tinana, axu, tikumi chi'in jiniri tiaka nduta.

Nduvilu arru, kua ndooru chi'in

J. Leonarda Glez. Ventura

c) Arroz con leche: El arroz limpio y lavado se pone a cocer con leche, se le agrega rajas de canela, panela o azúcar, se deja espesar solo con la leche, sin agua, queda espeso.

d) Arroz blanco: El arroz una vez limpio y lavado se fríe en aceite en una cacerola, cuando toma un color cafecito se le agrega ajo y cebolla molida, se pone sal y verduras al gusto, como chícharos, zanahorias, ejotes cortados en trocitos. Se le vierte agua hasta que se cuece perfectamente y no se mueve para que no se bata.

Se agrega más agua para que se ablande, se consume con frijoles, mole u otro guisado.

e) Arroz colorado: El arroz se fríe hasta que se ve cafecito, se le vacía el jitomate, ajo y cebolla molido, ya sea en el metate o en licuadora, se mueve, se pone sal al gusto, podemos agregar zanahoria o calabacitas finamente picadas, cocer a fuego lento.

f) Arroz con camarones: Los camarones secos se descabezan y se ponen a remojar.

El jitomate se muele con ajo, cebolla y las cabezas de los camarones.

El arroz limpio y lavado se fríe en aceite, cuando está tomando el color cafecito se le vacía el jitomate molido.

Se cuece a fuego lento, agregar los

Ndi'i nuu chiti kuati Diversas semillas

nduta ta kua yatan ru chi'in xa'an,
tu cha kua'an nduya'a ru ki'i tinana
cha ni kundi'i.

Vita vita kua kayu ñu'un xuu kisi,
ki'i tiaka nduta tichi arru, kua ki'i
ju'va ga nduta ti takan kua kuiso
va'aru, ta ña kua ñuuyo kisi.

**g) Arru chi'in kuñu sundu a
tiñuu:** Ta'an cha cha'ni yo sundu a
tiñuu, ta tu arru kua kuinu ki'i
kuñu a cha'a ri, a ndiuu chi'in jita
cha'a ri.

h) Arru kuii: Iyo ñivi tu'va java'a
aruu kuii, kua kundi'iru tinana
kuii, nda'a yuva ndoo, axu, chi'in
tikumi.

i) Arru chi'in ndivi: Tu cha ni ki'i
tinana jini arru, kua ki'i ndivi tiñuu
cha ni ndoo va'a, ta ikan kua kuiso
ta'an ru, tu cha ti'yoru kua tavayo
chi ru ta kua kedayo sooru, kua
kachiyo arru chi'in ndivi.

Iyo ru ñivi tu'va jakuiso ndivi tichi
inga kisi, tu cha ti'yoru kua na'niñi
sooru ta kua kuta'an ru chi'in arru
cha ni ti'yo.

Nuu jita i'ni kua kosoñi arru,
nuuan kua kindi ndivi cha kuu
kuati chi'in ya'a taxin.

J. Leonarda Glez. Ventura

camarones descabezados y suficiente
agua, no se debe mover el arroz.

g) Arroz con pollo: Cuando se
sacrifica un pollo o gallina, si queremos
hacer arroz podemos agregarle
algunas piezas de pollo, regularmente
patitas, hígado y molleja.

h) Arroz verde: Hay personas que
acostumbran hacer arroz verde, para
que tome este color se muele
miltomate, yerba santa, ajo y cebolla.

i) Arroz con huevo duro: Cuando se le
pone el jitomate al arroz, se le agregan
los huevos lavados, cuando el arroz se
cuece, se sacan los huevos y se les quita
la cáscara para agregarlos cuando se
sirve el arroz.

Algunas personas acostumbran hervir
los huevos en otro recipiente, se les
quita la cáscara y se agregan al arroz.

Se hacen tacos con tortilla caliente,
poniendo arroz, huevo duro partido y
salsa.

j) Arroz con caldo de pollo: El arroz se
lava perfectamente, se cuece solamente
con el caldo de pollo, se agrega sal al
gusto, este arroz no contiene grasa,
solamente la del caldo, sin condimentos
tampoco, porque el caldo ya tiene ajo y
cebolla.

k) Arroz blanco sin freir: En la olla se
frie con poquito aceite la cebolla, ajo y
chile morrón finamente picados.

Ndi'i nuu chiti kuati Diversas semillas

J. Leonarda Glez. Ventura

j) Arru chi'in kalu tiñuu: Vii kua ndoo ru arru, kua kuiso chi'in kalu tiñuu takan ni, kua ki'i ñii ku'va asiin chi, ña'ni xa'an ki'i jiniru, itu'un ni xa'an tiñuu ni, ña'ni ña inga yuku kua ki'i ti cha iyo maa axu chi'in tikumi jinni kalu ta'an cha ni chiso kuñu tiñuu.

k) Arru kuichin takan ni: Chi'in uxu lu'u xa'an kua yatan tikumi, axu chi'in ya'a kuu vixi kuu kuati ndi'li.

Va'a va'a kua ndoo arru, tu cha yatan tikumi kua kindi arru, nduta, ñii ta kua kasiyo yu'u ru kisi, vita vita ñu'un kua kindi xuu kisi.

l) Nduta arru: Kua javilu yo arru, kua ndoo ru chi'in nduta ta kua jandakoo nuuyo chi ru chi'in nduta na nduvita ru. Nu yoso a tichi ru kaa kundi'i, kua kundi'i ta'an yutun kalela, kua jandutayo chi ru tamaa nduta yuchan kua kuu ru, kua ki'i ñuti vixi.

Kua jatayo ndi'li kuati soo tikuaya, tu iyo yuu nduta vichin ki'i ta'an, iyo ñi tu'va ti'i in kaa lu'u sikui kia'vi nuu ya'vi, sikui klavel naniruan, nduasiin ta'an ru, joko tu ña'ni ru takan ni maa va'a ru.

El arroz se lava muy bien, cuando se ha sazonado la cebolla se vacía el arroz y el agua, se pone sal al gusto y se tapa la olla, se cuece a fuego lento.

l) Agua de arroz: El arroz se limpia, lavar lo y dejarlo remojar en suficiente agua. En el metate o licuadora se muele el arroz con unas rajadas de canela, se le agrega suficiente agua y azúcar.

Se rebanan en trozos pequeños la cáscara de un limón, si se tiene hielo se le ponen unos pedazos, hay personas que acostumbran poner una lata de leche clavel, pero si no se tiene, el agua es muy buena tomarla.

m) Suero de arroz: Cuando los niños o personas adultas les da diarrea, es bueno hervir un poco de arroz en suficiente agua, agregar azúcar y un poquito de sal para preparar el suero, hay que darlo a cada momento para que no se deshidrate quien se ha enfermado del estómago, pero no olviden que si la diarrea persiste, llevar inmediatamente a la clínica médica al niño o la persona con diarrea.

12. Cebada: Es muy parecido al grano de arroz, pero más grande y la cáscara es muy difícil de desprenderla, es amarga.

Para remedio: Las curanderas del pueblo acostumbran utilizar la cebada para cuando alguna persona le da temperatura alta, dicen que se da de tomar el té de cebada.

Ndi'i nuu chiti kuati Diversas semillas

J. Leonarda Glez. Ventura

m) Nduta arru ti'yo: Ta'an cha chiyo ve kuati a ndaa ñivi cha'nu, va'a jaan tu kua kuiso ju'va arru, kua'a nduta, ki'i uxu ñuti vixi, chi'in ju'va lu'u ñii, va'a ndava'a cha kua jako'o yo chi ve ku'vi kue'e chiyo, ti takan ña kua nduvita jaan ru, joko ña naa inindo ti tu cha ña cha'a chi ku'va numini ku ndakando chi ve ku'vi ve'e tatan, ña kuatundo ti kuu ka'ni ru kue'e chiyo chi ve kuati.

12. Yuku sevara: tamaa arru kaa ru, ña kenda maa soo ru, ti ni'i indi ru chi'in chiti ru, uva ru.

Cha kuu tatan: Ru ñivi ñuuyo tu'va cha nduku chi ru ta'an cha tiin kue'e ka'ni chi ñivi ñi, va'a jaan cha kua kuiso ru ta ndutagan kua jako'o ñi ti vichin ru.

Inga ñuu ti chatiñu ñi chi ru cha kuu nduta vixi, ta ta'an cha ña ni'i ñi nuni kua saka ru chi'in nuni ta kua kuu ru jita.

Va'a jaan ru sevara cha jakachi ñi chi kiti jana ñi, chi kiti kuayu a jundiki.

Kotondo ti sevara kuu cha chinu nduta uva tu'va chi'i ñivi ta'an cha chi'i ñi tisi'i -sirivesaa-. Ta'an cha

Otras personas utilizan la cebada para hacer agua fresca, en otros casos, se usa para revolver con el maíz y hacer tortillas.

También en otros lugares utilizan la cebada para darle de comer a los animales, al ganado equino y vacuno.

La cebada es utilizada también en la industria cervecera, la gente acostumbra tomar una cerveza cuando hace corajes muy fuertes. Cuando hay fiestas, es muy refrescante cuando hace calor y se le toma bien fría.

13. Avena: No se cultiva en la costa, pero si se consume regularmente, se vende en el mercado por bolsas o botes ya industrializada.

a) Atole: Se hierva el agua con unas rajadas de canela, se le agrega la avena y se mueve, endulzar al gusto con azúcar o panela, se deja hervir poco tiempo porque es muy suave la avena.

b) Agua fresca: Se remoja un poco de avena, se muele con canela, hay que agregar suficiente agua y endulzar al gusto. Se le puede agregar hielo.

c) Para espesar la comida: la avena se muele con una poquita de agua y se vacía a la comida que se quiera espesar.

d) Para empanizar: la avena molida se le puede usar para empanizar carne de res, de puerco o pescado.

Ndi'i nuu chiti kuati

Diversas semillas

iyo in viko, tu'va chi'iyoy chi ru, asiin va'a ru tu vichin ru.

13. Avena: Ña tu'va tachi ñivi ñuuyo, joko tuvi ñivi tu'va chi'i chi ru kivi vitin, ve'e ya'vi ni'iyoy chi ru, kuenda tindaa ñii kuati tu'va kia'viru.

a) Tuta: Kua kuiso nduta chi'in yutun kalela, kua ki'i ju'va avena nuuan ta kua nduvixi chi'in ñuti vixi a chi'in palela, ku'va kuni maayo, ñaa kua'a kuiso ta cha iyo va'a.

b) Nduta vichin: Kua ndoo nuu ru tichi nduta va'a, kua kundi'iru chi'in yutun kalela, ki'i ju'vaga nduta, ki'i ñuti vixi, kua sakaru, ki'in yuu nduta vichin tu iyo chi.

c) Cha kua ndu'uva cha kachiyo: Kua kundi'iru chi'in ju'va nduta ta kua ti'iyoy jini kalu kuniyo na ndu'uvaru, ku'va ña kuniyo kachiyo nduta ndii.

d) Cha kua vakayoy chata kuñu: Kua kundi'iru takan ni, ta kua vakayoy chata kuñu jundiki, kuñu kini a tiaka, tanjaan kua yatan ru tichi xa'an i'ni.

e) Chata chiti vixi kuu kuati:

J. Leonarda Glez. Ventura

e) Para ponerle a la fruta: La avena también se usa para espolvorear sobre la fruta picada.



Titi nuu isu - ojo de venado

14. Ojo de venado: Esta semilla no es comestible, pero por su importancia en el uso y creencia que la gente le tiene se describe aquí.

Es silvestre, se le encuentra cuando la gente va al campo, pero se guarda muy bien porque se le utiliza cuando se tiene algún bebé en casa.

La semilla es color gris con una línea negra alrededor, de ahí su nombre, porque parece un ojo.

Con la lezna le hacen un agujero en la parte más delgada, se le pasa un hilo colorado y se le amarra en la muñeca del lado derecho del bebé.

Las madres procuran ponerlo a sus bebés porque dicen que es una

Ndi'i nuu chiti kuati

Diversas semillas

J. Leonarda Glez. Ventura

Va'a jaan cha taayo ju'va lu'u avena chata chiti vixi cha kuu kuati.

14. Titi nuu isu: Yooni chachi chi ru chiti i'ya, joko nini jaan natu'un ta'an yo kuendaru ti chatiñu jaan ñivi chi ru.

Tichi ku'u tu'va nani'iñi chi ru, joko kumi va'añi chi ru ti ta'an cha iyo lee ve'eñi ikan kuu nuu kua kuatiñuñi.

Kuta kaa ru chiti lu'ugan, ñaa ru ta ñu'un in cha ka'yu tuun ni chiko chitigan, tamaa titi nuu kiti kaaru.

Chi'in kaa lu'u kua java'añi in yavi lu'u ta ikan kua kindi yu'va kua'a lu'u ta kua jakunu'niñi nda'a va'ave lee lu'uan.

Maa si'ive lee tu'va cha kunu'ni chive ti takan ña'ni cha ndava'ani kua keta nuuve, va'aru kuenda tati ndava'ani, ti takan ña kua yu'vive lu'uan, taxi taxi kua kusuve.

Ta'an cha nde'e ñivi xaan ini, a ñivi chika kuu tichi ñuu ña'ni cha kua ta'an ve lu'uan.

Ta tu ña'ni chakan kua kindi nda'a lu'uve ka'an ñivi cha'nu ti tu'va

protección contra el mal aire, para que el bebé no se asuste y su sueño sea tranquilo.

También para que cuando lo miren personas que tienen la mirada muy fuerte no le haga ningún daño.

Cuando por alguna razón no le ponen esa protección, dicen que los niños lloran mucho, cuando duermen brincan en señal de que se asustan, o se enferman de mal de ojo, que consiste en que sus ojos se ponen chiquitos y con mucha lagaña.

También chillan mucho y no concilian el sueño en las noches, están intranquilos y eso hace que busquen curaciones de personas que saben sacar el susto y el mal de ojo.

15. Nuez moscada: No existe en la región, pero se le utiliza mucho en las curaciones por eso vamos a comentar sus usos.

Es redonda, de color café y tiene un polvo blanco, no es muy dura, es muy fácil de despedazarla.

Cuando la gente se amuina -pasa enojos muy fuertes-, a veces, le da parálisis facial, la mandíbula se le va hacia un lado, es cuando se le utiliza.

Se le pone en la boca y se hacen ejercicios bucales, se le puede comer unos pedacitos. También se le hierve con otros remedios de coraje para

Ndi'i nuu chiti kuati Diversas semillas

J. Leonarda Glez. Ventura

chaku jaan ve kuati, ndavaru ta'an cha kixive, a kua ta'an ve kue'e nuu, kua kana lakuan titi nuuve ta kua ndulu'u titi nuuru.

Chaku jaan ve cha kuaa, ña ki'i kusuve, ña ndoo taxin ve, ta chakan java'a cha kua ndukuñi ndaa ru kua nakana chi ve kuati.

15. Nuvee: Ña'ni ru ñuuyo, joko kua'a nuu chini ñu'u maayo, chakan kua ka'an yo i'ya ña kuenda va'aru.

Kutaru, ya'aru ta ñu'un cha kuichin lu'u nii ka'nuru, vitaru ju'va, yati jaan kuu che'eru.

Ta'an cha chi'iyó tisi'i, cha nduxaan chichayo iyo cha'a, keta kue'e cha **nduyakua** yu'uyo in chiyo, ikan kuu nuu va'aru kuu nuvee.

Kua kindiru yu'uyo, kua kachiyo ju'va. Kua kuisoru chi'in kua'aga yuku tisi'i, kua ko'oyo chi ru chi'in itu'un a uvi tikasin kuati asiete livu, ta in uni cha'a kua ko'oyo chakan nda ni na'a, koto ña'ni chachiyo jita.

Chi'in che'eru yuku ni chi'iyó kua kuun yo ni ka'nu nuuyo, jiniyo, iki

darlos de tomar como té, agregando una o dos cucharadas de aceite de oliva, se dan como tres tomas en ayunas.

Con los residuos de las yerbas que se hirvieron se soba al enfermo, poniendo un poco de aceite se dan los masajes en la cara, la cabeza, en la mandíbula, haciendo que retorne a su lugar; con una sábana o rebozo se cubre la cabeza y cara para que se evapore, no salir al aire fresco, esos masajes se deben dar por lo menos cuatro veces al día.

16. Jícaras: Los árboles de jícaras si existen en el pueblo, de ahí que una de las acepciones del nombre del pueblo significa *Lugar de las jícaras coloradas*, una de las variedades de las jícaras, como se describe en **Vida Cotidiana de Jicayán, Vol I**. La gente los siembra porque mucho se usan los frutos.

Después de que se secan las flores amarillas salen unos círculos color verde que son las jícaras, van creciendo de diferentes tamaños, que cuando van tomando un color amarillento, es cuando se les corta para que no se rompa al caer.

Para limpiarlas, con un cuchillo o con una segueta se abre a la mitad para sacar dos recipientes, se ponen a hervir para limpiarlas y queden blancas.

Se sacan las semillas y se dejan secar, para luego lavarlas con arena y limón para quitar el sabor amargo que tienen.

Ndi'i nuu chiti kuati Diversas semillas

J. Leonarda Glez. Ventura

yu'uyo, naa keta ndikoru ku'va iyo maayo cha va'a, kua kasiyo nuuyo chi'in sa'ma a xikun, ta ña kua keeyo nuu ke'e, java'añi takan ti takan nasaa ndiko nuuyo, ta in uni a kumi cha'a kuun yo nuuyo cha in kivi.

16. Yachin: Iyo maa tichi ñuuyo ru yutun tuyachin, chakan ka'an maa ñivi cha'nu ti kuenda chakan kuu cha nani ñuuyo Jicayan, ñuu nuu iyo yachin kua'a, ku'va ka'an yu nuu tutu nani **Ñaa kaa iyoyo chi Ñuu Chikua'a**, Nuu itu'un. Tu'va tachi ñivi chi ru ti kua'a nuu chatiñuyo chi ru.

Tu cha ni naaiti ita kuaan kuati ikan kana tilundu kuu kuati cha kuu ru yachin, kua'an nduka'nuru, ta ta'an cha chiti ru kua jukun ru chi ru koto kua ke'neru ta kua ndata kuatiru.

Cha kua nduviluru, chi'n kuchilu a chi'in kaa iyo nu'u kuati kua ka'nda savachi, kua kuiso va'aru ti takan kua ndukuichin ru.

Kua kee chitiru ta kua naaitiru, kuaa ndoo va'aru chi'in ñuti chi'in tikuaa iya, ti takan kenda cha u'va.

Kua'a nuu chatiñuyo yachin tichi ve'e nuu chachiyo, cha ko'oyo



Yachin - júcaras

Las júcaras se usan en la cocina, para tomar agua, atole, chocolate, café, leche, en fin, todos los líquidos.

También es parte de la indumentaria, se colocaba en la cabeza, por una parte para cubrirse de los rayos solares, pero lo primordial es que se usa para tomar agua cuando se viaja a otros lugares.

Se utilizan como medida, para hacer el intercambio o préstamos de semillas como maíz, frijol, ajonjolí, chile, jitomate, entre otros.

Nunca debe faltar para cubrir la boca del cántaro que contiene el agua fría. Las júcaras pequeñas las utilizan para fabricar las sonajas como juguetes de los niños. Las júcaras medianas las preparan como sonajas de los

Ndi'i nuu chiti kuati Diversas semillas

nduta, tuta, si'va, kajuee, sikui,
tandi'i maa cha kua ko'oyo.

Tu'va maa chatiñuñi yachin cha
kindi jini ñi ña'an, ta'an cha kua'an
ña ku'u a inga ñuu ti takan ña i'ni
jaan kua kani nikandi jiniña, ta
chatiñu ta'an ña chi ru ta'an cha
kua ko'o ña nduta iti kua'an ña.

Chatiñu ta'an yo cha kua tiku'vayo,
ta'an cha kua samayo a cha kua
ku'va nuuyo a nuni, nduti, yuku
joliin, ya'a, tinana, a ñaa ni kunichi.

Ña kua kumaniru cha kua kindiru
yu'u kii nuu iyo nduta va'a ko'oyo.
Ru yachin lee kuati kua kuu ru cha
laxin kua siki ve kuati. Ta ru yachin
na'nu kuati kua kuu cha laxin
kuenda ru ta'nu, kivi kua kuañiru
yaa kuiya ta kuiya.

Iyo ru rai ta'an ru tu'va cha ta'viru
chata yachin, jatakuru kiti ku'u
kuati, ndi'i nuu saa, ku'va vachi chi
jiniru ta'an ru.

Tandi'i kuenda yachin kuu
ka'vindo tutu nani **Ña kaa iyoyo
chi Ñuu Chikua'a**, Nuu itu'un, cha
ni taayu kuiya iti chata.

17. Tia'a: Ta'an jaan iniru ñivi
tachi chiti ru tia'a, taki kokoru nuu

J. Leonarda Glez. Ventura

danzantes *Los tejorones* durante el
carnaval cada año en el pueblo.

Hay personas que han logrado el arte
del labrado de jícaras, haciendo
diseños de animales salvajes, pájaros
diversos, plantas, en fin, plasman
verdaderas obras de su imaginación.

Todo lo relacionado a este tema lo
puedes encontrar en el libro *Vida
Cotidiana de Jicayán*, Tomo 1, de mi
autoría.

17. Bules: La gente del pueblo le gusta
mucho sembrar las semillas de bules, la
planta crece sobre el suelo, como las
calabazas, son rastreras las plantas, dan
flores amarillas, después empieza a
crecer el bule.

Algunos crecen muy pequeños que se
les utiliza para que los bebés jueguen a
manera de sonajas.

Los más grandes se dejan madurar,
cuando están amarillos, se dice que
están macizos y se cortan para luego
abrir un círculo en la parte donde
tienen la guía, con mucho cuidado
meten madera o alambre para remover
las semillas y bagazo para limpiar los
bules.

Son recipientes muy codiciados para
llevar agua para que tomen los
hombres que van al campo a trabajar,
con un pedazo de olote se cierra el
orificio para que no se vierta el líquido,
el agua se conserva muy fresca.

Ndi'i nuu chiti kuati Diversas semillas

J. Leonarda Glez. Ventura

ñu'un, ta maa ikin kaaru, tu'va chaa ita kuaan lu'u, ta ikan kua kana tia'a kuati.

Iyo ru tia'a kuati ndi'li, ta chakan kuu cha kua siki ve lee kuati, ta maa cha laxin.

Tu cha na'nuru, tu cha kua'an chitiru, ndukuaan ru, kua ka'nda ñi chi ru ta kua nuna ru yu'u ru, in cha kuta ta kua ki'i a kaa a vitu lu'u ta kua kee tandi'i chiti ru ku'va vilu kua ndoo tia'a.

Ta'an jaan iniru ñivi ti ikan tu'va cha kindi nduta kua ko'o ru rai jatiñu tichi ku'u, chi'in jañii kua kasiyo yu'uru ti takan ña kua kati nduta tichiru, vichin nduta kua kindi tichiru tia'agan.

Takan tu'va chatiñu kivi iti chata ru rai tu'va cha nduku titi iti xuu, ñuu iyo yatin nduta ñu'un, ndiso ra ta'anra tia'a nduta.

Iyo ru tia'a tu'va koko nani nani, ña kua kuu ru tia'a, kua kuu tikasin nani cha kua kuatiñu ñi ña'an chi'in kalu yu'ma.

18. Tikoko: Ta kaa ru tia'a takan koko ta'an ru tikoko, nuu ñu'un, kutaru ta ka'nuga ru tikoko.



Tia'a - bules

Los hombres que iban en busca de iguanas, de armadillos o los que iban a trabajar a los *bajos*, tierras planas cerca de la playa, llevaban sus bules con agua para el viaje.

Algunos bules crecen muy alargados, de modo que la gente los corta y sacan cucharas largas que son utilizadas para guisar el caldo de cabío.

18: Tecomates: Los tecomates al igual que los bules son plantas rastreras, los tecomates son redondos y más grandes que los bules.

Para limpiarlos se les corta un círculo a medida que entre bien la mano para poder retirar las semillas y bagazo.

Se lavan con arena y limón para quitar

Ndi'i nuu chiti kuati Diversas semillas

Cha kuta kua nuna yu'uru, ku'va ki'i va'a nda'ayo tichi ru, takan nduviluru, kua kee chitiru.

Kua ndoo ru chi'in ñuti chi'in tikuaa iya, ti takan kenda xikoru.

Nuu vati kua naaitiru ti takan ña ndataru.

Ru tikoko chini ñu'uyo cha kindi va'a jita, ikan ña nduvichin yati jita, jita i'ni kua kachi iiyo chi'in se'e kuatiyo.

Ña kua kumani tikoko ve'eyo, ti ikan kuu nuu va'a jaan kua kindi jitayo, yu'u tikoko kua kindi in jamanda'a kono a jamanda'a ni kikun va'a, kua tika'nuyo cha kumi tutun ta kua kindiru yu'u tikoko ti takan ña nduvichin jita.

19. Tako'o: Nuu tu'va tachiñi itu ikan tachi ta'an ñi chiti tako'o, tamaa yo'o ikin kaa ta'an ru, nuu ñu'un chaaru, tilundu kaa tako'o tu cha kua'an cha ru.

Ta'an cha kua'an kuti ru tako'o kicha'a ndukuaan ru, kua ka'ndañi yo'oru ta kua kuiso ñi iti ve'eñi ti kua nduvilu ru.

Chi'in miti a chi'in kaa iyo nu'u kuati kua ka'nda savachi, uvi ta'an

J. Leonarda Glez. Ventura

el sabor y olor.

Se dejan secar en la sombra para que no se abran.

Se utilizan para guardar las tortillas recién hechas, son recipientes térmicos que guardan el calor por mucho tiempo, las tortillas se conservan calientes a la hora que el esposo y los hijos van a comer.

Nunca faltan los tecomates en una cocina, porque es la mejor manera de guardar las tortillas, en la boca del tecomate se le coloca una servilleta tejida de telar de cintura o finamente bordada, doblada en cuatro partes para no dejar salir el calor de las tortillas.

19. Bandejas: Regularmente en los terrenos donde han sembrado maíz, también siembran las semillas de bandejas, la planta es muy parecida a la calabaza, es rastrera, los frutos son redondos y muy grandes.

Cuando la bandeja empieza a madurar se cortan y se llevan con mucho cuidado a casa para limpiarlas.

Se abren con machete o segueta a la mitad para sacar dos recipientes.

Las bandejas se lavan muy bien y se dejan secar en la sombra para que no se abra su corteza.

Es uno de los utensilios que tiene

Ndi'i nuu chiti kuati Diversas semillas

tako'o kua kee.

Va'a va'a kua ndoo tako'o ta kua kindiru nuu vati ndacha kua naaiti va'aru, ti takan ña kua ndataru.

Ru kuu tako'o kua'a nuu chini ñu'uyo chi ru tichi ñuuyo.

Ru kuu ñi ña'an kuu cha chatiñuñi tako'o ta'an cha java'añi cha kachi ñivi, ta'an cha ña'ni tikoko nuu kindi jita, kua ndukuñi vasi in tako'o chi'in jamanda'a ta ikan kua kasi jitañi.

Chi'in tako'o kua ki'in ñi nduta cha kua ndoo nda'añi, cha kua ndoo cha'a. Chatiñuyo cha kua kindi nduta nuu kua ndoo nda'ayo tu kua ndiko cha'a a kua java'ayo jita.

In tako'o cha ka'nu lu'u kua kindi jini yoso, nuu kua ke'ne yuchan tu cha ndikoyo, a nuu kua kindi yuchan kuati kua kuu ru jita.

Ru tako'o ka'nu chini ñu'uyo cha kua kuisoyo sa'ma nda'yu kua ku'un yo yuta kua nakatayo chi ru.

Iyo ta'an in tako'o ña chicha jaan nuu indi nama cha kua ku'un yo kukutiyo tichi yuta.

J. Leonarda Glez. Ventura

varidas utilidades en el pueblo.



Tikoko jita - tecomate con tortillas.

Las mujeres son las que más las utilizan en el quehacer de la cocina, cuando por alguna razón no se tiene tecomate para guardar las tortillas, se usa una bandeja y con una servilleta se van juntando.

Con ellas se agarra el agua para lavarse las manos, para lavar el nixtamal. Se usa para poner el *machigüe* -agua donde se lavan las manos- cuando se muele el nixtamal o se hacen las tortillas.

Se usa una bandeja regular en la cabeza

Ndi'i nuu chiti kuati Diversas semillas

J. Leonarda Glez. Ventura

Kivi iti chata, ta in cha'un kuiya, ta'an cha iyo viko nda'vi a viko matoma, tu'va nde'eyo ti tandi'i ñivi ña'an ndisoñi tako'o tu viko matoma kua'an ñi, ti vachi cha'a cha kua ndikoñi jita ta kua ku'un ndiko chi ve'e matoma ti takan ni'i ñi kalu yu'ma kua kachiñi chi'in se'eñi ve'eñi.

Ta'an cha iyo viko ti ru xuu ve'e kua ndukuñi tandi'i nda'a tiñuñi, ndi'i nuu tako'o cha kua chatiñu ñivi, tako'o nuu kua kindi kalu yu'ma cha kua jachañi chi ñivi kua keta ve'e matoma, a ñivi kua kichi ndaka xu'un a ña ni tumani ini ni jatindee ñi chi matoma.

Nuu ka'an yu kuenda Kuñu, ikan ka'an yu ña kaa nduva'a kalu yu'ma, joko i'ya ka'an yu ña kaa chatiñu ñivi iti chata ru kuu tako'o ñuuyo, ti vitin, vachi nde'eyo ti maa maa ru kaa chi'in tako'o ñii, tu'va jata ñivi ta yooga jata tako'o tachi ñivi ñuuyo, ikan kua'an sama jaan yo chi'in kivi.

Ru tako'o ka'in cha kua chini ñu'u chi kalu yu'ma ndaka ru ta in kumi a u'un ta'an litru, ru kaluu chi'in kuñu jundiki kua kindi tichi tako'o ta kua jaku'un ñi chi ra kua ka'an maa cha'nu to'o, maa ña kuu kua

del metate, para retener la masa cuando se muele, los tistales cuando se van a hacer las tortillas.

En bandejas grandes se lleva la ropa sucia al pozo, para lavarla.

También se tiene una bandeja especial, mediana que lleva uno cuando se va a bañar al pozo.

Anteriormente, hasta hace unos quince años aproximadamente, cuando hay fiesta de bodas o mayordomía, veíamos que las mujeres llevaban su bandeja a la mayordomía para traer el nixtamal, regresar con las tortillas o traer el Caldo de Cabío.

En esas fiestas es variado su uso, los anfitriones deben conseguir de difentes tamaños, pero son más útiles las bandejas regulares que son en las que se transporta el *Caldo de Cabío* o *Caldo ahumado* a todas las personas que acompañan o a las que envían su limosna o regalos a los mayordomos.

En el Capítulo referente a Carnes, se describe acerca del caldo de cabío, pero aquí se detalla cómo se le utilizaba antes, porque ahora cada vez más es la compra y uso de las bandejas de plástico, dejando a un lado los materiales naturales que la gente sigue cultivando en baja escala.

Las bandejas que se usan para llevar el caldo les cabe de 4 a 5 litros, el caldo guisado con carne de res se sirve en la bandeja y ésta es llevada por alguno de

Ndi'i nuu chiti kuati Diversas semillas

tava tiñu chi ra musu, ra'a kua kuiso nuu nda'a va'a ra; xuu tako'o kua koso maa nuu nda'ara ta takan kua ku'un ra iti ve'e nu ni tava tiñu chi ra.

Tu ña kani jaan nu kua'an ra, yati kua keta ra nuu iyo viko ta ku'un ndiko ra tuku ve'e; joko tu cha kani lu'u nuu kua'an ra, vasi ki kua chitatu ra ta ikan kuu nuu kua kuiso ra chi'in nda'a chupan ra, ti vee ndisora ta'an ra, ta iyo cha'a chichin nda'ara java'a kaluan, via tu cha ju'va sa'an kua'an tichi tako'o.

Kua ka'an ña'aru tu cha ketaru ve'e ñivi, kua kee taturu ju'va lu'u, ku'va kua kani'iñi kalu, kua ndoo tako'o; iyo ru ñivi va'a ini kua jamaniru in nduta vichin, a in nduta uva a itu'un yu'u ndixi xaan, ti takan kua kooga tundee ini chi ra ndiso kalu.

Chakan kuu ti iyo cha'a nde'eyo chi ra kua'an chi'in kalu ti ñaa viia chikara, ti'ya ta tikan kua'an ra, tundo'o tu ña kua koyo tako'o kalu va'a.

Ru kaluu yu'ma ka'an yu asiin ndava'a ru, ru ñivi ñuu ta ñivi inga ñuu tu'va kichi kaka nuu chi Ñuu

J. Leonarda Glez. Ventura

los hombres que están comisionados para hacer los entregos, los cargadores de caldo con mucho cuidado cargan la bandeja en la palma de la mano derecha hasta llegar a donde han sido enviados.



Chatiñuyo tako'o - Usamos bandejas.

Cuando el lugar de entrega no es muy lejos regresan muy rápido e inmediatamente son enviados a otros domicilios; pero cuando la casa a donde lleva el caldo es lejos se tardan, es muy cansado y durante el trayecto cambian de mano, pasando la bandeja a la mano izquierda para ir descansando sus manos que a veces hasta se les entume de lo pesado del caldo y más cuando lleva bastante carne.

Ndi'i nuu chiti kuati
Diversas semillas

Chikua'a tu'va chachi kaluu yu'ma
ta ka'an ñi ti ta'an jaan ini ñi cha
kachi ñi chi ru ti kaluu tu'va chachi
maa ñivi ñuu cha na'a kuu ru,
chakan asiin chi. Nuu tutu II kua
natu'un yo kuenda ru kalu yu'ma.

J. Leonarda Glez. Ventura

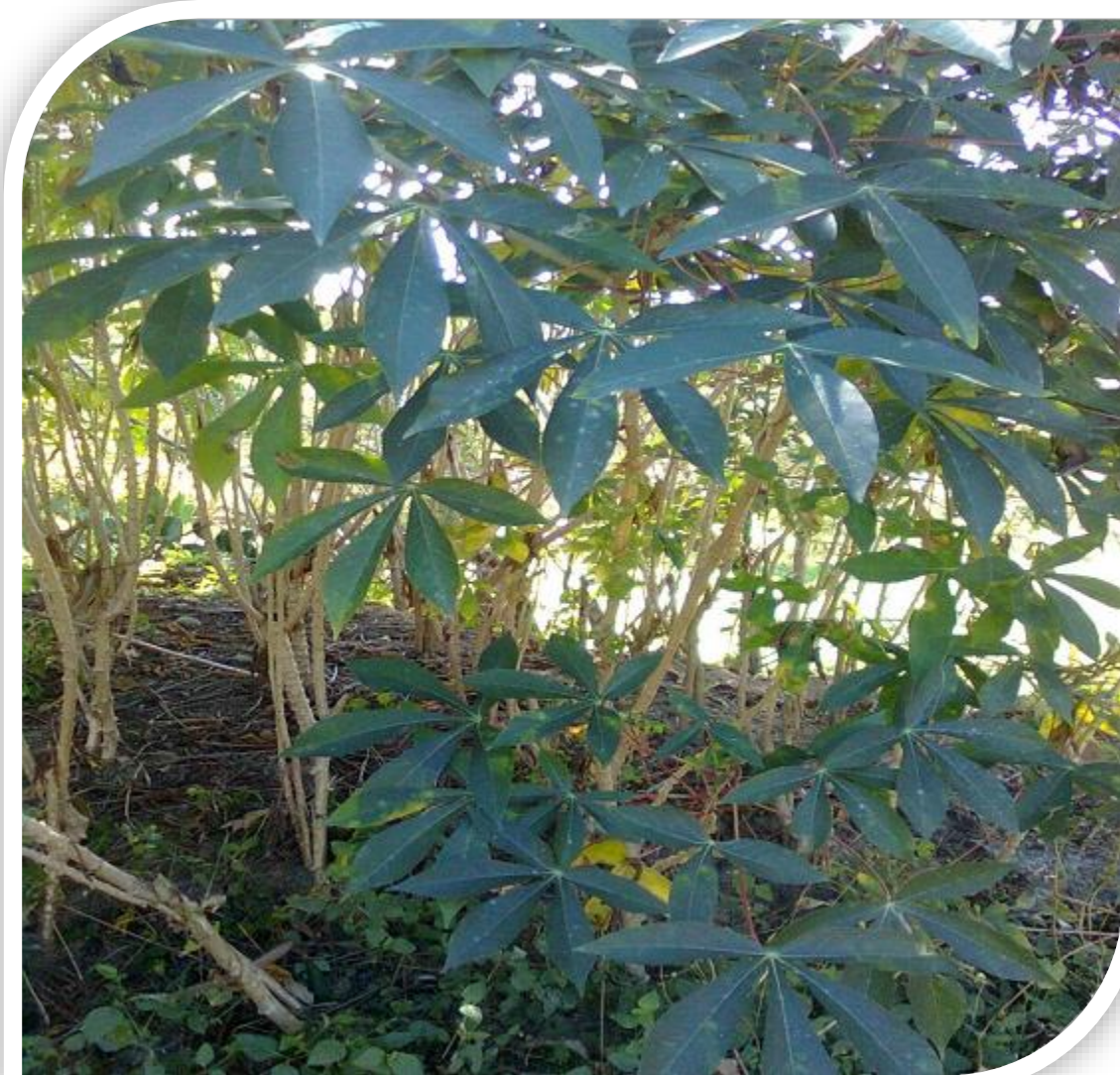
Cuando llegan a donde van a entregar el caldo saludan, los invitan a sentarse en lo que reciben el caldo y lavan la bandeja; hay gente que mientras espera la bandeja se le invita un refresco, una cerveza o un *trago* de aguardiente de caña, para que tenga fuerzas de seguir llevando el caldo a otros domicilios.

Por eso a veces vemos a los cargadores de caldo que se tambalean, con el temor de que no vayan a tirar la bandeja de caldo.

El caldo de Cabío que menciono es muy sabroso, la gente del pueblo así como de otros pueblos han venido exclusivamente para saborear este platillo porque es único, es uno de los guisados que se han conservado desde la época remota. En el volumen II, estaremos describiendo este platillo.

Ndi'i nuu ya'mi
Variedad de camotes

J. Leonarda Glez. Ventura



CAPÍTULO VII

NDI'I NUU YA'MI

Variedad de camotes

Ndi'i nuu ya'mi Variedad de camotes

J. Leonarda Glez. Ventura

Ya'mi: Ña yuu itu'un chiti ru yutun tu'va chachiyo, ku'va ni natu'un yo iti chata, ti iyo cha'a nuu nda'a ru yutun kua kachiyo, tuku cha'a ti itaru, a chitiru, joko iyo tuku ru ti maa yo'o ru kua nduka'nu ta kua kuu ya'mi tu'va chachiyo. I'ya kua ka'an yo ku'va chachi maayo ñuuyo, ta iyo tuku ru ña tu'va cha kooru ñuuyo joko nini kunichi kotoyo ti ta'an cha kua'an yo kua kaka nuuyo inga ñuu, va'a ti cha chitoyo ña kaa kua kachiyo tikan.

1. Tikuiti: Tikuiti kuu sivi maa ru, cha ña tu'vayo tachi chakan ña kutuni iniyo siviru, joko ru ñivi iyo ñuu vichin, chito ru siviru, lu'u ni cha'a ru, tamaa nda'a tinana kaa nuu nda'a ru, joko kuii nda'va ni kaa nuu nda'aru, chitoyo ti cha va'a maa kua katayo cha'aru tikuiti ta'an cha nde'eyo ti cha kana chiti kuati nuu ru, tilundu kuati kuu chiti ru, iyo cha kua'a ta iyo cha kuaan ru.

Tu kua katayo cha'a ru, kua'a tilundu kuati kua nani'iyoy, rukan kuu ru tikuiti a -papa- ka'an maaa ñivi siin ta'an ru.

a) Tichi kalu: Va'a jaan cha kachiyo chi ru jini kalu sundu a tiñuu, a kalu jundiki. Kua ndoo va'a ru ta kua ti'iyoy

Camotes: No solamente las frutas de los árboles se comen, como ya hemos explicado antes, porque en algunos casos consumimos las hojas, las guías, otras veces sus flores, sus semillas, pero hay otras plantas o arbustos que son sus raíces las que crecen para convertirse en camotes y que son comestibles. Aquí vamos a comentar cómo se preparan para consumirse en el pueblo, hay otros camotes que no se cultivan en el pueblo pero es importante conocerlos porque cuando viajamos a otras comunidades o ciudades, sepamos que también son comestibles.

1. Papa: Tikuiti es el nombre en lengua ñuu savi, solo que como la gente del pueblo no acostumbra sembrarla, no se le conoce con ese nombre, pero la gente de la mixteca alta si la siembra, el tallo de la planta de papa es pequeña, sus hojas son muy parecidas a las del jitomate, de color verde tierno, cuando las papas afloran sobre el suelo es cuando se escarba con mucho cuidado para sacarlas, son redondas, algunas son coloradas y otras de color amarillo.

En cada planta de papa se encuentran muchas semillas que con mucho cuidado se cosechan.

a) En el caldo: Es muy bueno poner papas en el caldo de pollo, gallina o caldo de res. Se lavan y se agregan al caldo cuando la carne ya está a medio cocer, se le agregan enteras si son pequeñas y en pedazos si son grandes.

Ndi'i nuu ya'mi Variedad de camotes

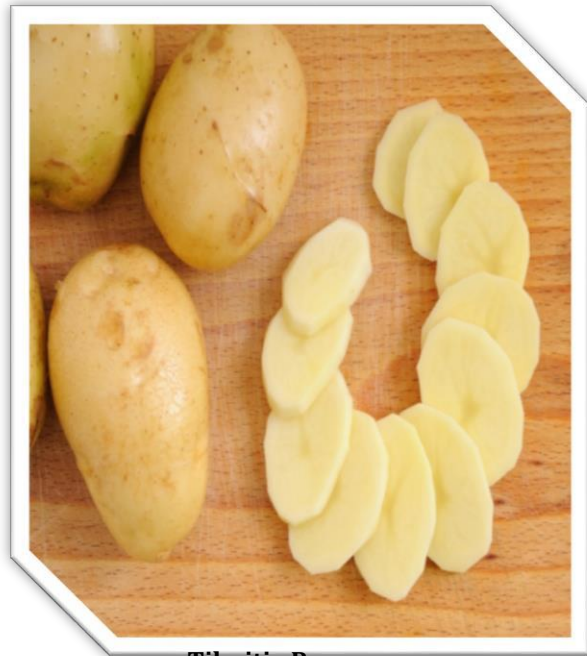
tichi kalu tu cha ku'an ndoyo kuñu, ndika nii ru tu lu'uru, ta kua ka'anda kuatiyo chi ru tu na'nuru.

b) Tikuiti kundi'i: Tuku ku'va ti kuiso ru chi'in nduta, kua na'niyo soo lu'u ru, kua kundi'i ru tichi koo ya'a, kua ki'i ju'va sikui jundiki, axu chi'in ñii, tu iyo ju'va xa'an nani – mantekiya- ki'i ta'an ru, ki'i ju'va mienda kundi'i, takan ni kuu kachiyo chi'in ñaa ni kuñu lu'u iyo maa ve'eyo.

c) Ja'nda tikuiti: Ku'va ni ka'anyu iti chata, takan kua kundi'i tikuiti chi'in tandi'i kuati ju'va, joko ña kua'a sikui jundiki kua ki'i, ku'va u'va va'aru, tu cha ni saka nuu ru, chi'in chakan kua java'a yo tilundu kuati, ta maa ja'nda lu'u, ta kua yatan ru chi'in xa'an.

d) Ja'nda chi'in yuchan sikui: Tu cha iyo va'a tikuiti ku'va cha ni ka'anyo iti chata, ti cha kua java'ayo ja'nda lu'u, ma'ñuchi kua ti'iyoyu ju'va yuchan sikui jundiki –kesu- a su yuchan -kesiyo- kua ki'i ju'va ma'ñu ta kua yatan ru chi'in xa'an kini, va'a va'a kua ti'yo ru nduvi chiyo, tava yo chi ru ta kua tisoyo nuu tutu ya'a ti takan kua kee xa'a nuu ru, takan kua kachiyo chi ru.

J. Leonarda Glez. Ventura



Tikuiti - Papas

b) Puré de papas: De otra manera es hirviendo en agua las papas, ya cocidas se les quita la cáscara y se muelen en el molcajete con ajo y sal, si se tiene mantequilla, leche, una pizca de pimienta molida, se sirve con algún pedazo de carne que se tenga.

c) Tortas de papas: Como se dijo anteriormente, la papa molida con todos los ingredientes, se le pone poca leche para que esté la pasta espesa, se hacen las tortitas y se fríen en aceite o manteca de puerco.

d) Tortas de papas con queso: Una vez lista la pasta de papas con los ingredientes antes señalados, se hacen las tortitas

Ndi'i nuu ya'mi

Variedad de camotes

e) Ja'nda tikuiti chi'in tiaka: Iyo tuku ñi ti ru tiaka vachi tichi kaa, ru nani atuun, rukan kua ki'i ma'ñu ja'nda tikuiti, asiin ta'an ru takan.

f) Tuta tikuiti: Tu cha ni ti'yo tikuiti, kua kundi'i ru chi'in axu, ñii, sikui jundiki, ta kua kuu ru tamaa tuta, tichi kisi kua jayatan ji'nayo ju'va tikumi kuu kuati, kua koyo tikuiti cha ni kundi'i, ki'i ñii ku'va kuni maayo, takan kua ko'oyo chi ru, va'a jaan cha jakachiyo chi ve kuati se'eyo a ñivi ku'vi.

g) Tikuiti yatan: Kuu kuati ru, a cha kuta a cha nani lu'u ta kua yatan ru chi'in xa'an, takan va'a jakachiyo chi rakuati, va'aga takan, ta ña yuu cha jatayo chi ru cha vachi ru tichi tutu ñii, ti rukan cha ndisoru cha xaan tichian ta ya'vi jaan jatayo chi ru.

h) Tikuiti chi'in ndivi: Va'a ta'an ru tu kua kuu kuati ru, kua yatan ru chi'in uxu xa'an, tu cha vitaru kua ta'viyo uvi ta'an ndivi nuuan, kua sakayo ku'va kua ti'yo va'aru, ki'i ju'va lu'u ñii nuuan, ta cha iyo va'a kua kachiyo chi'in jita.

i) Tikuiti chi'in chirisu: Chi'in nduta kua ti'yo tikuiti, na'niyo sooru ta kua kuu kuati ru. Tichi kisi kua yatan ju'va chirisu kini, tu cha ti'yoru, kua

J. Leonarda Glez. Ventura

rellenándolas con queso o quesillo, luego se fríen en grasa, una vez fritas se sacan y dejar escurrir sobre papel.

e) Tortas de papas con atún: Hay quienes acostumbran rellenar las tortitas con atún que se compra enlatado, también es sabroso.

f) Crema de papa: Las papas cocidas y peladas se muelen con ajo, sal y un poco de leche, en una olla se fríe un poco de cebolla finamente picada, y se vacía la pasta de papas, se le agrega un poco de sal y se deja hervir por muy pocos minutos. La crema de papas es muy bueno para darlo a tomar a los niños o a los enfermos.

g) Papas fritas: Se cortan, ya sea redondas o a lo largo y se fríen en grasa, es mejor que en casa de preparen las papas fritas y no comprar las que se venden en bolsas de plástico porque traen componentes químicos que hacen daño al organismo.

h) Papas con huevo: Podemos preparar las papas en trocitos, se fríe en un poquito de grasa, cuando ya están a medio cocer se le agrega huevo batido, se revuelve para que su cocimiento sea parejo, se le agrega sal al gusto y esto es suficiente para hacer un buen desayuno.

i) Papas con chorizo: En agua se ponen a hervir las papas, se les quita la cáscara y se cortan en cuadritos. En una cacerola se fríe el chorizo de puerco, cuando está cocido se le agregan los cuadritos de papas y se revuelve para que se cueza bien, se agrega sal al gusto.

Ndi'i nuu ya'mi

Variedad de camotes

ki'i tikuiti kuu kuati, ñuuyo chi ru na ti'yo va'aru ta cha iyo va'a kua kachiyo chi'in se'e kuatiyo.

j) Tikuiti ti'yo nuu titi ñu'un: Kua'a ku'va kachiyo tikuiti iyo, ndukuyo ku'va kunichi. Kua ndoo va'aru tikuiti kuta, kua kava nuuyo chi'in ru tutu kaa kuichin, kua kedayo chata titi ñu'un, ndacha kua ti'yo va'aru. Tu cha ni ti'yo ru kua nunayo ta kua ka'nda kuatiyo ki'i ñii chi'in ru xa'an mantekiya ka'an maa ñivi siin, asiin va'aru takan.

2. Ya'mi kua'a kuati -Ravano-: Yooni tachi chi ru ñuuyo, maa rakuati jakua'a tu'va tachi chiti kuati ve'e jakua'a, kuii nuu nda'a ru, kuati ni ru, tu cha kua'an chaa ru nuu ñu'un ikan kua tu'un ru kua kunu'ni sukun kuati, ta maa rakuati kua ku'un ku xiko ve'e ta ve'e ñivi.

Ña kaa chachiyo chi ru: kua ndoo ru ta kua ka'nda yo nuu nda'a ru, chi'in yo'o lu'u iyo ndaa xuu ru, kua kuu kuati ru ta kua kachiyo chi ru, kuu kuta'an ru chi'in ru nda'a lechuga ka'an yo, asiin jaan ru cha kachiyo chi ru cha takan ni, chatu ju'va ru.

Kua kuu kuatiru ta kua kosoyo jinni nuni nachaa.

J. Leonarda Glez. Ventura

j) Papas cocidas en brasas: Hay muchas maneras de preparar las papas, solo hay que tener imaginación para prepararlas. Se lavan bien las papas redondas, en un pedazo de papel aluminio se envuelve cada una y se ponen sobre las brasas a cocinarse. Ya cocidas se les quita el papel y se cortan en cuatro pedazos, agregar sal y un poco de mantequilla.



Ya'mi kua'a kuati - rábanos

2. Rábanos: En el pueblo no se acostumbra sembrarlos, generalmente en los huertos escolares es que hacen los experimentos de producirlos, sus hojas

Ndi'i nuu ya'mi

Variedad de camotes

3. Ya'mi kuaan nani: Yooni tachi chi ru ñuuyo, joko tu'va jatayo chi ru ve'e ya'vi. Nani ndava'a ru kuu sanaoriaa, kuaan ru, ta nuu nda'a ru ti kuii ndava'a ru, nani ju'va nuu nda'a ru, iti ñuu vichin tu'va cha koo ru.

a) Kua kachi i'yo chi ru: Kuu kachiyo chi ru cha takan ni, kua ndoo va'a ru chi'in nduta ta kua kuu kuati ru, yaxin lu'u ni, ki'i ñii, chi'in tikuaa, chi'in ya'a kundi'i ta takan kuu kachiyo chi ru.

b) Kuta'an ru chi'in yuva: Iyo cha'a kuta'an ru chi'in ru kuu lechuga, chi'in ru ya'mi kua'a, a ru yuku titi, takan ni kua kachiyo chi ru, inga tuku ti tu'va ki'i xa'an sikui, ru vachi tichi yuti kuati, asiin ta'an ru takan.

c) Tichi kalu: Kuu kuati ru ta ki'i jini kalu sundu, kalu tiñuu, a kalu jundiki, asiin va'a ru takan.

d) Cha vixi: Inga tuku ti kuu kuiso ru chi'in sikui jundiki ta kachiyo chi ru tamaa in cha vixi, ti vixi ru.

e) Chi'in arru: Kuu kuati ndi'li ru ta kua ki'i jini arru ta'an cha chiso ru.

f) Chi'in ndivi: Kuu kuati ru ta kua yatan ru chi'in ru kuu tikuiti chi'in xa'an, tu cha kua'an ti'yo ru kua ki'i

J. Leonarda Glez. Ventura

son verdes y al cabo de dos o tres meses ya los camotitos se dejan ver sobre la tierra, es cuando los arrancan y por manojitos los alumnos van a venderlos de casa en casa.

Preparación: Se corta el rabo y el hilo de su raíz, hay que lavarlos perfectamente y se cortan en trocitos, se comen revolviendo con otras verduras como lechuga a manera de ensaladas.

También se acostumbra poner rábanos en trocitos sobre el pozole.

3. Zanahorias: Esta verdura tampoco se siembra en el pueblo, pero se compran en el mercado. Las zanahorias son largas de color naranja, de hojas verdes, en clima frío es donde se cultiva.

a) Rallada: Se puede consumir sola, cruda, se raya o se cortan los trocitos muy delgaditos, se le agrega sal, limón y chile molido, así se consume.

b) En ensaladas: Es muy bueno poner la zanahoria rallada o en trozos muy pequeños en la ensalada, junto con la lechuga, rábanos y aguacate, se revuelve bien, algunas personas le agregan aderezo para darle sabor agradable.

c) En el caldo: Se cortan en pedazos chicos y se agrega al caldo de pollo, de gallina, o res. Cuando la carne ya está a medio cocer se agrega la zanahoria.

d) Dulce: Otra manera de comer la zanahoria es cortarla en pedacitos, hervirla con un poco de leche.

Ndi'i nuu ya'mi

Variedad de camotes

ndivi tiñuu saka nuu, ki'i ñii ta ñuuyo chi ru ndacha kua ti'yo va'a ru.

g) Tuta: Iyo ru ñivi tu'va java'a tuta, kua ndoo ru, kua kuisoru chi'in ju'va ñii, kundi'i va'a chi'in axu chi'in sikui jundiki.

Kua yatan tikumi kuu kuati ta nuuan kua koyo ya'mi kuaan ni kundi'i.

h) Nduta ya'mi kuaan: Kua ndoo va'aru ta kua kuu kuatiru, kua kundi'iru, kua jakuichin yo chi ru, ikan kua kee maa nduta ni ru, takan kua ko'oyo chi ru, joko iyo ru ñivi tu'va chi'i chi ru chi'in ndika nii sooru, va'a ndava'a tu kua kuta'an chi'in nduta tikuaa china, asiin jaan ru, ta siin ti kua'a tundee ini ñu'u chi ru, va'a jaan cha jako'oyo chi rakuati.

4. Ya'mi yutun: Nani ndava'a tu'va koko cha'a ru, tamaa nuu nda'ayo kaa nuu nda'a ru, kua'a nuu nda'a ru ta'an cha yuta ru, ndukuii ru tu cha kua'an kuti ru, maa soko ru tu'va chaa ndiko. Tu tachiyo chi ru, yoo kuu viko ndii tu'va cha koo kua'a ru, kua ta'viyo ñu'un yatin nuu ni tachiyo chi ru ikan kua nani'i yo ti maa ni ya'mi ka'nu iyo, ta'an cha va'a ñu'un.

a) Ti'yo ru chi'in ñii: Chi'in kuchilu kua ka'ndayo in iti lu'u takan ta chi'in

J. Leonarda Glez. Ventura

e) Con arroz: Se cortan en cuadritos pequeños y se agrega al arroz cuando empieza a hervir.



Ya'mi kuaan - zanahoria

f) Con huevo: Se cortan en cuadritos y junto con papas se fríe en grasa, cuando se han ablandado se le agrega huevo batido, se pone sal al gusto y se mueve para que el cocimiento sea completamente.

g) Crema: Hay personas que acostumbran preparar la crema de zanahoria, se lavan, cortar en pedazos regulares y poner a hervir con un poco de sal, después se muele con ajo y leche.

Se fríe la cebolla picada finamente y se vacía la zanahoria molida, agregar sal al gusto.

Ndi'i nuu ya'mi

Variedad de camotes

nuu nda'a yo kua na'niyo soo ru, vita ru, uvi soo ru iyo, itu'un cha yaxin lu'u, cha ya'a, ta inga ru cha indi tichi ru, kuichin ru, joko va'a cha na'niyo chi ru ti takan kua ti'yo va'a ru.

Kua kuiso ru chi'in nduta, chi'in ju'va lu'u ñii.

b) Ti'yo chi'in palela: Ta tu kuniyo ya'mi yutun chi'in cha vixi, kua ki'i palela jini ru chi'in yutun kalela, asiin ndava'a chachiyo chi ru cha takan.

c) Tichi kalu jundiki: Ka'an ñi ti va'a jaan ru ya'mi cha ki'i jini kalu jundiki, nduasiin chi ru, joko maayo ña tu'va yo chachi takan kaa, chi'in ru ya'mi java'a cha ndu u'va kalu.

d) Sakayo chi'in yuchan: Ka'an tuku ñi ti kivi cha koo kuati, ta'an cha ña ni'i ndee ñi nuni, kua saka ru ya'mi yutun chi'in yuchan ta takan kua java'a ñi jita, asiin ta'an ru takan.

5. Ya'mi vixi: Yo'o kuu cha'a ru, ka'nu lu'u nuu nda'a ru, kuii ru, ña'ni ña kaa ru, ta tu cha keta uni yoo cha cha ni tachiyo chi ru kuu kua kata yo cha'a ru, ikan kua nani'iyoy maa ni ya'mi ka'nu y kuati, ku'va va'a ñu'un nuu ni tachiyo chi ru.

Iyo ya'mi vixi kua'a, ya'mi vixi

J. Leonarda Glez. Ventura

h) Jugo: Las zanahorias se lavan perfectamente, cortar en pedazos y molerlos, algunas personas cuelan para tomar solamente el jugo, otras personas lo toman con todo y el bagazo, porque eso hace que la digestión sea mejor. Otras personas toman el jugo de zanahoria con el jugo de naranja, es muy bueno darlo de tomar a los niños por su alto valor nutritivo.

4. Camote de palo o yuca: Crece muy alto el tallo de este camote, sus hojas parecen manos humanas, de color verde, cuando el camote ha crecido el tallo y las hojas se van poniendo amarillos, es cuando se corta el tallo y cada canuto se puede volver a sembrar. Regularmente se sacan durante la fiesta de Día de Muertos, crecen muy grandes y bastantes, sobre todo donde la tierra está bien abonada.

a) Hervidos con sal: Con el cuchillo se abre un camino a lo largo del camote, luego con los dedos se va desprendiendo la cáscara doble, la de encima es como una piel de color café y luego tiene una capa un poco más gruesa de color blanco, se retira para que el camote se cueza bien.

Se cuecen con agua y un poco de sal, cuando ya están cocidos los camotes se abren.

b) Hervidos con panela: También podemos consumirlos dulces, al hervirlos se les pone suficiente panela y unas rajadas de canela.

Ndi'i nuu ya'mi

Variedad de camotes

kuichin, chi'in ya'mi vixi kuaan, ndi uni ta'an ru vixi ndava'aru.

a) Nduxi ya'mi vixi: Kua ndoo va'a ru ta kua kuiso ru chi'in nduta, kua ki'i ju'va palela ti takan nduvixi va'a ga ru, ti cha vixi maa ru, chakan ju'va ni kuni chi, ki'i yutu kalela, ta'an cha kuiso va'a ru ndata ru, ta nde'e yo ti kua'a ru.

Ru ya'mi vixi kuaan a kuichin ndaa ni sooru chi'in kuñu ru takan kaa ru, tumi tumi chachiyo chi ru, tu cha ndataru ya'mi.

6. Ya'mi tioko: Tamaa vichin kata kaa nuu nda'aru, joko kuati ni ru, takan kaa ru ya'mi tioko ka'an yo i'ya, kuati ni cha'a ru, kuii yuta ni kuu nuu nda'a ru.

a) Ti'yo ru chi'in ñii: Kua ta'viyo ñu'un yatin ni nuu inda cha'a ru, ikan ta kua nani'i yo maa ni tilundu kuati, rukan kuu ru ya'mi tioko.

Kua ndoo va'aru ta kua kuiso ru chi'in nduta, kua ki'i ñaa chi'in ñii jini ru, kua ki'i ta'an nda'a tikava, ti takan ña kua ndukata yu'u yo ta'an cha kua kachiyo chi ru. Takan ni kua kachiyo chi ru.

J. Leonarda Glez. Ventura

c) En el caldo de res: Hay quienes dicen que es muy sabroso en el caldo de res, cuando la carne está a medio cocer se le agregan los pedazos de camote y eso hace que el caldo se espese.



Ya'mi yutun - Camote de palo o yuca

d) Revuelto con la masa: Dicen que durante la época de la revolución, el maíz se escaseaba, entonces el camote se revolvía con la masa para acrecentar las tortillas.

5. Camote dulce: La planta es un bejuco, que crece sobre la tierra, las hojas redondeadas de color verde, en tres meses ya se puede escarbar para sacar los camotes grandes, regulares y chicos, dependiendo del abono de la tierra.

Hay camotes dulces colorados, blancos y amarillos, los tres son dulces.

a) Conserva de camotes dulces: Se lavan perfectamente y se ponen a cocer con

Ndi'i nuu ya'mi

Variedad de camotes

7. Ya'mi china: Ka'nu jaan nuu yo'o ru kua chaa, kuu nda'va kaa nuu nda'a ru.

Maa nuu cha'a ru yo'o kua kata ñi ta kua tavañi ya'mi china, kuta na'nu ru kuu ya'migan.

a) Ti'yoru chi'in ñii: Asiin ndava'a ru tu kua kuiso ru chi'in nduta, ki'i ta'an ñaa, chi'in ñii, tu ka'nu jaan ru kua kuu kuati ru tanjaan kua kuiso ru. Iyo cha'a takan ni kua kuiso ru, ta tu cha ni ti'yo ru takan ta kua kuu kuati ru, ku'va kuni maayo, asiin jaan ru tu kua kachiyo chi'in ya'a iti cha taxin.

8. Xikama kua'a: Tamaa xikama kaa ru, joko kua'a ru, ndaa nuu nda'a ru kua'a ta'an, ñuu vichin tu'a cha koo ru.

a) Nduta: Kua ndoo va'a ru ta kua kuu kuatiru ta kundi'i ru, kua kuichin ru ta maa ni nduta ru kua ko'o yo, kuu saka ru chi'in nduta tikuaa a nduta ya'mi kuaan, va'a jaan ru cha kuu tundee ini ñivi.

b) Nduta vichin: Kua ki'i ju'vaga nduta, ki'i cha vixi nuu ru, cha kuu ru nduta vichin cha ko'o yo.

J. Leonarda Glez. Ventura

agua, se le agrega poca panela porque ese tipo de camote ya de sí es dulce, también se agregan unas rajadas de canela, cuando están cocidos los camotes se abren.

Los camotes blancos y amarillos tanto la cáscara como la pulpa es de ese color, al comerlos se siente esponjoso de bien cocidos.

6. Ya'mi tioco: Las hojas del ya'mi tioco es muy parecida a la bichicata –planta cuya hoja sirve para envolver los quesos- pero es más pequeña y de color verde tierno.

a) Hervidos con sal: Al escarbar para sacarlos encontraremos la raíz llena de pequeñas bolitas, como racimos de ya'mi tioco.

Se lavan muy bien para quitar la tierra y se ponen a cocer con agua suficiente, se agrega sal, ceniza y hojas de ciruelo, porque así no sentiremos comezón en la lengua al comerlos. Se comen solos, como golosina, tienen un sabor muy agradable.

7. Camote de china: Las ramas de este camote son muy extendidas, es una planta trepadora, de hojas redondeadas y anchas.

Cuando se escarba el pie de la planta para sacar el camote hay que hacerlo con cuidado, porque crece muy grande.

a) Hervido con sal: Es muy apreciado este camote, se hierva en agua, se le agrega sal y ceniza para quitar la picazón en la boca cuando se consume, si es muy grande el camote se parte en trozos más pequeños

Ndi'i nuu ya'mi

Variedad de camotes

c) Ti'yo ru: Kuu kuati ru ta kuiso ru chi'in uxu lu'u nduta, a ti'yo yoko ni ru, va'a jaan ru cha kachiyo chi ru cha takan ni.

9. Ya'mi yuku kata: Tichi yuta a nuu kachin ñu'un tu'va cha koo ru yuku kata, na'nu nuu nda'aru, iyo sikui ru, ña kuu ke'eyo ti ndukata nda'ayo java'aruan.

Kua katañi cha'aru, ta ikan nani'iñi ya'mi kuichin.

a) Sakaru chi'in yuchan: Natu'un ñivi cha'nu ti kivi cha koo kuati, ru ya'mian tu'va chiso chi'in ñaa ti takan kenda sikui ndukata yu'uyo, kua kundi'iru ta kua sakaru chi'in yuchan cha kuu jita.

Kivi vitin ti yooga ñivi chachi chi ru.

10. Ya'mi naña: Tu cha iyo kua'a kivi cha iyo ru yuku naña, iyo cha'a naiti yo'oru, vasi ña'ni nduta kua koso cha'aru, ndaa inga kuiya chaa ndikoru chi'in savi.

Iyo ru ñivi tu'va chata cha'aru yo'o ta ikan kua nani'iyoyo ya'miru.

a) Ti'yo chi'in ñii: Kuichin ru, ka'nuru, kua ndoo ru ta kua kuisoru chi'in nduta chi'in ñii. Tamaa ya'mi

J. Leonarda Glez. Ventura

para que se cueza bien. Cuando son pequeños se cuecen enteros y después se cortan en pedazos de acuerdo a lo que cada quien va a consumir, se puede acompañar con salsa de chiles secos.



Ya'mi vixi - Camote dulce

8. Betabel: Muy parecida a la jícama, pero de color rojo encendido, así también sus hojas, en clima frío es donde se cultiva.

a) Jugo: Se lava, cortarlo en trozos pequeños y moler con un poco de agua, se cuela y se toma el jugo, se puede combinar con jugo de naranja o zanahoria, es muy dulce, es bueno darlo de tomar a los niños por sus nutrientes.

b) Agua fresca: Se le agrega un poco más de agua al jugo que se tenga, poner dulce al gusto.

c) Hervido: Se lava y cortar en trozos, se puede hervir con poca agua o al vapor para no perder los nutrientes.

Ndi'i nuu ya'mi

Variedad de camotes

china takan chachi ta'an yo chi ru.

11. Xikama: Tamaa nduti kaa yo'oru xikama, tu'va tachi maa ñivi ñuuyo, ndacha kua chaa chitiru kuni kati ti cha va'a kua katañi ta kua tavañi xikama.

Kuichin ru xikama, iyo cha kuati ta iyo cha na'nu, yaxin sooru, chi'in tiñiyo kuu na'niyo chi ru ta kua kachiyo chi ru.

a) **Takan ni chachiyo chi ru:** Vixiru, kuu kuatiru, ki'i tikuaa iya, ju'va ñii chi'in ya'a kundi'i, asiin jaan takan kaa. Cha ni ka'an yu ju'va Nuu V, Yutun tata tachiyo.

12. Ya'mi ñu'un: Kivi kuun ra savi tu'va chaa tichi ku'u, kivi cha'miñi chiin ikan kuu nuu yati jaan kua koko yo'oru. Tu cha nani yo'oru ikan ta kua katayo cha'aru ta kua tava ñivi chi ru. Ya'aru, nani ru.

a) **Ti'yo ru chi'in ñii:** Kua ndoo va'aru, kua kuisoru chi'in ñii chi'in ñaa, ki'i nda'a tikava ti takan ña kua ndukata yu'uyo java'aru.

Cha ni ka'an yu kuendaru Nuu II, Yuva koko tichi ku'u.

J. Leonarda Glez. Ventura

9. Camote de buchicata: A la orilla de los arroyos o en los lugares húmedos es donde crecen estas buchicatas, tienes hojas muy grandes, al cortarlas desprenden una resina que al tocar la piel da mucha picazón.

Al escarbar su raíz se encontrará con un camote color blanco.

a) **Se revuelve con la masa:** Platica la gente grande que en tiempos de revolución, sacaban el camote, lo cocían con ceniza y se molía con el nixtamal para acrecentar la masa para las tortillas.

10. Camote de chayote: Cuando ya tiene mucho tiempo el chayote que está dando sus frutos, a veces se seca el bejuco, aunque no se riegue la planta, cuando empieza el tiempo de lluvias empieza a retoñar.

Pero cuando ya no se quiere tener la planta, se escarba la raíz y ahí sacamos el camote de chayote.

a) **Hervido con sal:** Es color blanco, muy grande, se lava perfectamente y se pone a hervir con una poca de sal.

Es muy parecido al camote de china, hasta en su sabor.

11. Jícama: Las ramas de la jícama es muy parecido al frijol, la gente del pueblo acostumbra sembrar la jícama, cuando empieza a llenarse de semillas es cuando se escarba la raíz de las jícamas para sacarlas.

Ndi'i nuu ya'mi Variedad de camotes



Xikama - Jicama.

J. Leonarda Glez. Ventura

Es de color blanca de diferentes tamaños, la cáscara es blanca y muy delgada, con las uñas podemos desprenderla y consumirla.

a) Se consume sola: Es muy dulce, se corta en pedazos pequeños, se le pone limón, sal y chile molido, es muy sabrosa la jícama de esta manera. En Capítulo V, Frutales cultivables se describe más ampliamente.

12. Camote vaquero: En tiempo de lluvias es cuando nace este tipo de camote, sobre todo en los lugares preparados para la siembra del maíz.

Cuando su guía ha crecido es cuando la gente escarba la raíz para sacar los camotes. Son de color cenizo, muy largos.

a) Hervidos con sal: Se lavan muy bien, se hierven con suficiente agua y sal. Se les agrega hoja de ciruela para que no de comezón en la boca al comerlos.

Se describió más ampliamente acerca de este camote en el Capítulo II, Vegetales silvestres.



CAPÍTULO VIII

CHA NDUASIIN

Condimentos

Cha nduasiin Condimentos

J. Leonarda Glez. Ventura

1. Yuva ndoo: nani jaan cha'aru yutun yuva ndoo, na'nu nuu nda'aru, ta'an cha cha'nuru kana yoko kuichin kuati, asiin xikoru.

a) Chi kalu: asiin ndava'a cha kua ki'i chi kalu jini jundiki, a chi kalu iki jundiki, va'a ta'an chi tu kua ki'i chi v'nda ti'yo yoko, ña kua kumaniru jini kalu yu'ma, nduasiin va'aru, cha ti'yo ndivi nuu chiyo, a kua kavayo nuu kuñu tiaka ta kua ti'yo yokoru nu chiyo.

2. Minu chatu: ndaa ni kuu ni tu'va nachaaru, kuiiru, tu'va kana chiti kuatiru, asiin xikoru.

a) Chi kalu: asiin jaan ru tu kua ki'i jini kalu tiaka, kalu tiñuu, a ta'an cha java'añi jita tika'nu chi'in yuchan sikuin. Kua ti'yoru chi'in nduta ta kua jako'oñi chi ve kuati ku'vi tichive java'a koo.

3. Nda'a isi: ka'nu jaan kokoru yutun yuku titi, nda'a yutun iyo xiko kuuru nda'a isi ka'an yo, vasi cha naiti ru joko ña naa xikoru.

a) Chi xikayu: va'a jaan cha kua ki'i jini xikayu, ta'an cha chisoru; ki'i ta'an jini suvi isu, a nuu kalu ti'oo, va'a ta'an cha kua ki'i jini tiñuu ti'yo chitun. Ti'yo nda'a isi chi'in ucha nuu nduti tuun ta jako'oñi chi ñivi ña'an ta'an cha u'vi tokoñi java'a cha ku'vi chatañi.

4. Kando'o: nani ju'va soko yutun kando'o, lu'u jaan nuu nda'aru, tu'va chaa ita cha'a nuuru, taki xikoru.

a) Chi xikayu: va'a jaan cha kua ki'i chi xikayu, ta'an cha chiso tixinda, a jini chi'i kuañu, va'a jaan kua kee ru takan, cha ki'i jini xindoko ni'i.

b) Kuenda tisi'i: kua kuiso ju'va lu'u ta kua jako'oñi chi vekuati chi'i tisi'i, ta'an cha ku'vi tichive.

1. Hierbasanta: los tallos son muy largos, las hojas son verdes y anchas, da unas espigas pequeñas de color blanco, tiene un aroma muy agradable.

a) En caldo: es muy sabrosa para condimentar el caldo de cabeza de res, o en caldo de retazo de res, cuando se cuecen nopales al vapor les da un sabor especial, nunca falta la hierbasanta en el caldo de cabío, porque es lo que le da el sabor, para cocer huevo sobre el comal, para envolver filete de pescado y asarlo en el comal.

2. Epazote: en dondequiera nacen las plantas de epazote, es de color verde, cuando está macizo le nacen semillas.

a) En caldo: es muy sabroso para condimentar el caldo de pescado, caldo de pollo o para las quesadillas. Dan de tomar té de epazote a los niños cuando les duele la barriga o tienen lombrices.

3. Hoja de aguacate: los árboles de aguacate crecen muy altos, las hojas olorosas son las que se utilizan para condimentar algunos alimentos, aunque las hojas estén secas pero no pierden su aroma.

a) En xikayu: es muy sabroso el frijol molido guisado con hoja de aguacate, cuando está hirviendo se le agregan algunas hojas; también se le pone a los tamales de venado, al caldo de cangrejo o a la barbacoa de pollo. También se hace té de hojas de aguacate con siete frijoles negros y se toma calentito cuando se tiene mucho dolor del vientre, por el periodo menstrual.

4. Candó: las ramas del candó son largas, sus hojas menuditas, da flores moradas pequeñas, algunas personas lo conocen como "pitiona",

Cha nduasiin Condimentos

J. Leonarda Glez. Ventura



Kando'o - Pitonia

5. Axu: ña tuv'a cha kooru tichi ñuuyo, ru ñivi ñuu vichin tu'va tachi chi ru ta cha xikoñi chi ru tichi ñuuyo, a ta'an cha iyo viko, tilundu kuati kaaru axu, kua'a nuuru iyo, nuu tachi ta'an ru ti tamaa ita kaaru, ta tichi ñu'un cha kooru axu.

a) Kua'a ku'va chachiyo: ña'ni nuu kumaniru axu, nuu ya'a taxin, nuu yuva, nuu kalu tiñuu, kalu jundiki, a ña inga kuati ju'va ki'i, ti chakan kuu cha nduasiin tandi'i cha chachiyo.

b) Nuu taa tisu'ma: chatiñu ta'anyo ta'an cha taaru tisu'ma, va'a ndava'aru, kua ka'ndayo ju'va lu'u ta kua taayo nuu ni taaru kiti lu'ugan.

c) Kuenda tati: katiñi ti va'a jaan cha kua ko'oyo in nuu axu tandi'ini kivi, tu ñu'un tati jinichitiyo. Tan'an cha kayuyo ni'i, kua kuiso uni ta'an nuuru ta kua ko'oyo nduta lu'uan.

tiene un olor muy agradable.

a) En xikayu: se acostumbra poner como condimento en el frijol molido, cuando se guisan las tichindas -almejas negras-, o cuando se preparan las empanadas de las orejitas -hongo- y para guisar las chicanas.

b) Para coraje: se hierve un poco y se da a tomar a los niños cuando están berrinchudos, a veces se les da un poquito de sal para que vomiten las flemas que les provoca dolor en el estómago.

5. Ajo: no se cultiva en nuestro pueblo, los vecinos de tierras frías es que siembran y llevan a vender el ajo a nuestro pueblo, o cuando hay fiesta, las cabezas de ajo son redondas, tiene muchos dientes, donde hay sembradíos de ajo solamente se ven las plantas como si fuera zacate, dentro de la tierra es que crecen los ajos.

a) En muchas comidas: casi nunca hace falta el uso del ajo, en las salsas, en las verduras cocidas, en caldos de pollo, de res, o en cualquier otro guiso se pone ajo, porque es lo que le da mucho sabor.

b) En las picaduras de alacrán: se le utiliza también como remedio, cuando pica el alacrán, se corta un pedazo y se frota en la picadura.

c) Reumas: dicen que hace muy bien consumir un diente de ajo todos los días, ayuda mucho para aliviar los dolores de las coyunturas, -rodillas-. Para la tos ayuda mucho tomar té de tres dientes de ajo.

6. Cebolla: la cebolla se cultiva en tierras frías, sus hojas son largas como de zacate, existen cebollas blancas y moradas.

Cha nduasiin Condimentos

J. Leonarda Glez. Ventura

6. Tikumi: nuu vichin tu'va tachiñi tikumi, nani nuu nda'aru, tamaa ita chachi jundiki kaa nuu nda'aru, iyo tikumi kuichin ta tikumi tixindaa.

a) Kua'a ku'va chachiyo: indukumiru chi'in axu, ña kumani ta'an ru cha nduasiin cha chachiyo, tu kua ti'yo yoko sa'an a kua ti'yoru chi'in xa'an, tu'va chachiyo ndikani i'iru, tu'va sakaru chi'in inga yuva kuati, a kund'i ru chi'in ya'a taxin, a ñaani kua kachiyo.

b) Ta'an cha chi'i lairu ñivi: va'a ta'an ru tikumi ta'an cha chi'i lairu ñivi, kua ka'ndañi in ju'va ta kua tañi jitin ve, ikan ta kua nata'vi iniñi ruchi'i laian, cha kati ti ni'i jaan xikoru chakan java'a cha nduva'a ndiko kumiñi.

c) Ta'an cha kayu yo: kua kuiso ju'va tikumi cha'a a tikumi tixindaa, kua ki'i ju'va nduxi ta kua jako'oñi chi ñivi kayu.

7. Yuku ndayu -orega-: lu'uni kaa nuu nda'aru, kuiiru, tu'va kana ita kuati nuuru.

a) Kua'a nuu chachiyo: kua'a nuu chini ñu'un yo chi ru, ta'an cha yatan kuñu, a yuva, ta'an cha kuuru muli a tichi nuni ndaya.

8. Kilau: ni'i jaan xikoru, tuun ru, tamaa nduyu lu'u kaa ru, yutum ka'nu kuu nuu nachaaruan.

a) Kua'a nuu chachiyo: kua'a nuu chini ñu'un yo chi ru, chi kalu, chi muli.

b) Ta'an cha ku'vi nu'uyo: ta'an cha ku'vi yu'uyo, tu iyo yavi chata nu'uyo, ikan kua ki'i ju'va lu'u kilau ta kua nduvita cha ku'viru, joko tu ña nduva'ayo chi'in chakan, ndacha kua kaan yo a kua kee nu'u ta'yuyo, ku'un yo nuuru to'o tatan.

9. Pimienda: yutum ka'nu kuuru yutum cha'a chiti kuati nani pimienda, tuun ru, taki xikoru.

a) En muchas comidas: al igual que el ajo, la cebolla casi nunca falta en los guisos, en las comidas al vapor o cuando se fríen, también se consume cruda, como en las ensaladas, salsas y otras.

b) Para desmayo: cuando la gente se desmaya -priva-, las reviven poniendo un pedazo de cebolla en la nariz, por el zumo que es fuerte hace que quien se desmaya, reaccione.

c) Para la tos: la cebolla morada se pone a hervir con miel y se da a tomar cuando se tiene mucha tos.

7. Orégano: sus hojas son muy chicas, color verde, cuando está macizo da florecitas moradas.

a) En muchas comidas: en muchos guisados se le utiliza, cuando se fríe carne, verduras, o cuando se hace mole o pozole.

8. Clavo: tiene aroma muy penetrante, de color fuerte, tiene forma de bastoncito.

a) En muchas comidas: al igual que el orégano, el clavo se utiliza en bastantes guisados, en caldo o en mole.

b) Para dolor de muelas: cuando se tiene mucho dolor de alguna muela, si está picada, se coloca un pedacito y calma un poco el dolor, pero no lo cura, es necesario consultar al dentista.

9. Pimienta: el árbol crece muy alto, las semillas son de color negro cuando se secan, con un aroma agradable.

a) En muchas comidas: en muchos guisos se le utiliza a la pimienta, cuando se fríen carnes, en

Cha nduasiin Condimentos

J. Leonarda Glez. Ventura

a) Kua'a nuu chachiyo: iyo kua'a nuu chatiñuyo chi ru, ta'an cha yatan, chi muli, chi kalu.



Minu tila - Hierbabuena

10. Minu tila: kuati jaan kaa nuu nda'aru yuva nani minu tila, kuiiru, nu iyo kua'a nduta yuta jaan kokoru.

a) Chi niñi kini: asiin jaan kua kachiyo niñi kini cha kua ki'i minu tila jiniru.

b) Chi kuñu jundiki: kua kundi'i kuñu jundiki ta kua ki'i minu tila chi'in tikumi kuu kuati, kua java'ayo ta maa ja'nda kuati ta kua ti'yoru nuu chiyo, asiin jaan ru.

c) Chi tilundu kuñu jundiki: va'a ta'an tu kua java'ayo tilundu kuati ta kua ti'yoru tichi ya'a kua'a chi'in tinana cha ni kundi'i, asiin ndava'aru.

mole o caldo.

10. Yerbabuena: es muy pequeña la planta de yerbabuena, color verde, es una planta que crece muy bien donde hay humedad.

a) En sangre de puerco: es muy sabrosa la sangre de puerco condimentada con yerbabuena, se pica y se agrega donde se está cocinando.

b) En carne de res: la carne de res se muele, se agrega yerbabuena y cebolla picada, sal al gusto, luego se hacen tortitas y se asan en el comal o sartén.

c) En albóndigas: la yerbabuena picada se agrega a la carne molida para hacer albóndigas, se muele chile, jitomate y ajo y se fríe, cuando está hirviendo se agregan las bolitas de carne, hasta que se cuece bien.

d) Para diarrea: se hierve con unas rajadas de canela y cogollos de guayabo, se da a tomar como té cuando se tiene diarrea.

e) Cuando se descomponen del estómago: a veces se toma con un poco de flor de ceniza, el estómago se descompone cuando se duerme después de tomar los alimentos -se acedan-.

f) Cuando salen postemillas: en las encías aparecen una bolitas con pus, se busca una hojita de yerbabuena se pone un poco de flor de ceniza y se talla sobre la postemilla, a veces sale la pus y baja la inflamación.

11. Cilantro: las plantitas son pequeñas, de color verde, tiene un olor fuerte.

a) En salsas: se corta finamente y se le agrega a la salsa de chile verde o de chile seco.

Cha nduasiin Condimentos

J. Leonarda Glez. Ventura

d) Ta'an cha chati ve kuati: tuv'a kuisoru chi'in yutun kalela chi'in nda'a yuta tikuayu ta jako'oñi chi ñivi ta'an cha chiyove.

e) Ta'an cha tivi tichiñi: iyoñi tu'va chi'i chi ru chi'in ñaa, ta'an cha tivi tichiñi, cha chachi jaan ñi ta yati jaan kixiñi.

f) Ta'an cha iyo ka'vi yu'u ñi: iyo cha'a kana tilundu ñu'un ndakua tichi yu'uñi, ikan kua vakañi chi'in ju'va itañaa, chi'in chakan kua nda'a yu'uñi.

11. Silandru: lu'u jaan kaaru yuva kuatian, kuii ndava'a, ni'i jaan kuu xikoru.

a) Chi ya'a taxin: kua kukuatiru ta kua ki'i nuu ni chaxin yo ya'a kuii a ya'a iti.

b) Nuu kundi'i yuku titi: in sukun yuva kua kundi'i ta'an nuu kundi'i yuku titi chi'in ya'a kuii a ya'a kua'a.

c) Chi kalvu: tu'a ki'i jini kalu tiñuu, a kalu jundiki, takan tu'va chachi maa ñivi inga ñuu. Ki'i ta'an tichi taku kuati cha kia'vi.

12. Perejil: tamaa ru yuku silandru kaa ta'an ru, joko ña ni'i jaan xikoru.

a) Nuu arru: tu'va cha kindi nuu arru ta'an cha ti'yoru.

b) Chi kalu: ta'an cha chiso kalu tiñuu, a kalu jundiki tu'va cha ki'i ta'an.

13. Nda'a tikava: lu'umi nuu nda'aru, ta kuii ndava'aru, iyaru tu kua kachiyo chi ru, joko ña tu'vayo chachi chi ru.

a) Cha ti'yo ya'mi ñu'un: kua ka'ndayo in soko yutun ru ta kua ki'i tichi kisi nuu kua kuiso ya'mi

b) En el guacamole: se muele un manojito junto con el aguacate y los chiles verdes o colorados cuando se prepara el guacamole.

c) En caldo: se le agrega al caldo de pollo o caldo de res, es uno de los condimentos que acostumbra la gente de otros pueblos. También se utiliza en los tacos.

12. Perejil: es muy parecido al cilantro, pero su aroma es más suave.

a) en arroz: se acostumbra poner unas hojas cuando está a punto de cocerse el arroz.

b) En caldo: cuando se pone a hervir caldo de pollo o de res se le agregan unas ramas.

13. Hojas de ciruelo: las hojas del ciruelo son pequeñas y ovaladas, son de color verde encendidas, al masticarlas tienen un sabor agrio.

a) Para hervir camote vaquero: se le pone a la olla cuando se hierven los camotes vaquero y el ya'mi tioko para cortarles la leche que hace que de comezón al comerlos. Se ponen ramas de ciruelo cuando se cuecen los huevos de tortuga para darles un color café a la envoltura. Se restriega en las manos con sal y se aplica en el cuerpo cuando aparece el sarpullido por el calor, también se le unta a los bebés recién nacidos para quitarles el tikuxi.

14. Hojas de naranjo: son de color verde encendido, puntiagudas y de olor agradable.

a) Para té: se ponen a hervir en agua, se agrega azúcar o piloncillo para endulzar al gusto, cuando deja de hervir hay que sacar las hojas de la olla para que no se amargue el té, se da a tomar a los enfermos, es muy bueno para hidratar cuando se tiene diarrea o gripa. Sus

Cha nduasiin Condimentos

ñu'un a nuu ti'yo ya'mi tioko, ti chi'in chakan kua naa sikuiru, ti takan ña kua kata yu'uyo ta'an cha kua kachiyo chi ru. Va'a ta'an ru ta'an cha chiso ndivi tiondo, ti nduya'achi sooru. Kua kuche'echi nunda'aru, kua ki'i ñii ta kua taañi chata vekuati ta'an cha kua'an kanaru ndi'i kuati cha i'ni, a ru kiti kuati nani tikuxi xuu ru ta'an cha jaan ni kaku ve kuati lee.

14. Nda'a tikuaa: kuii ndava'aru, nani lu'uru ta vixi cha'anru, kuichin itaru ta vixi jaan xikoru.

a) Cha ko'o yo: kua kuisoru chi'in nduta, kua ki'i asuka a palela, tu cha chisoaru kua tavayo nunda'a tikuaa ti takan ña kua nduvaru, va'a jaan cha jako'oyo chi ñivi ku'vi, nuu nuu kua jako'oyo chi ñivi ku'vi kue'e chiyo, a ru ku'vi sayu. Ti'yo ta'an ita lu'uru ta jako'oñi chi ñivi ña ki'i kusufi.

b) Cha kumu'ni tichi ñivi: kua kuu kuati nuu nda'aru, kua ki'i ju'va ndixi a alkol, nuu sa'ma kua kindiru ta kua kumu'ni tichi ñivi ku'vi kue'e chiyo, ti takan ku'aru tundeeni. Tu'va kumu'ni jinive tu ku'vi jinive cha'nu.

15. Ita limu: tamaa ita kaaru, kuiiru ta vixi ndava'a xikoru.

a) Cha ko'oyo: kua ka'ndayo in sukun lu'u ta kua kuisoru chi'in nduta, kua ki'i asuka a palela ku'va va'a kua ko'oyo. Va'a cha ko'oyo cha takan ni, cha ña'ni cha vixi chi ru ti takan nakataru ndutiyo ri.

16. Yuku rura: Lu'uni nuu nda'a kuatiru, xaan xikoru tu kua ke'eyo chi ru, tu'va keta ita kuaan kuatichi, iyonu nu iyoru, ti ika jaan ru, yuu ndaa ni kuu ni ñivi kuu tachi chi ru.

a) Cha ko'oyo: va'a jaan cha kua jako'oyo chi ve kuati ndi'li ta'an cha chaku jaan ve, tu ku'vi

J. Leonarda Glez. Ventura

azahares también se hierven para hacer té para cuando se sufre de insomnio.

b) Como fomento: se despedazan y se pone un poco de aguardiente o alcohol, en un trapo se colocan y se amarran en el estómago cuando se siente debilidad por la diarrea. También se amarran en la frente cuando se tiene dolor de cabeza.

15. Telimón: es un zacate de color verde con un aroma muy agradable.

a) Para té: se cortan varias ramas y se ponen a hervir, se agrega azúcar o piloncillo al gusto. Se toma simple, sin endulzar para limpiar los riñones.



Ita limu - Telimón

16. Ruda: Sus hojas son pequeñas, tiene un aroma muy fuerte al tocarla, tiene flores amarillas muy pequeñas, no toda la gente la siembra porque no a

Cha nduasiin Condimentos

tichive, kua kuisoru chi'in uxu nduta ta kua ko'ove, yati jaan kua kana inive, ta kua nduva'ave.

b) Cha kuu ru tatan: Ika jaan ve kuati lee ta'an cha nde'e ñivi chi'i tisi'i chi ve, chaku jaan ve java'aru, ikan ta kua kuun ñivi chi'in nda'a rura, iyo cha'a kuun ta'an ñi chi'in ndivi tiñuu, in ka'nu iki kuñuve kua kuun ru lu'uan, ta kua kundee nduva'ave.

c) Chi'in ndixi xaan: Va'a ta'an ru nda'a rura kua ki'i tichi yuti ndixi xaan, ikan kua kindiru kua'a kivi, ta ta'an cha chi'iyoy tisi'i, a ku'vi tokoyo, a ku'vi tichiyo, va'a jaan ru cha kua ko'oyo uxu lu'u ta kua nduva'a ndiko kuniyo.



Inu cha kuuru tatan – Tabaco para remedio.

17. Inu: Kivi iti chata ti tuvi ñivi tu'va tachi inu nuu kachin ñu'un, kivi vitin ti maani cha jata ñivi chi ru ta'an cha iyo in viko, a in tundo'o ve'eñi, ti iyo ru rai, ta nda ru ñivi ña'an tu'va ka'mi chi

J. Leonarda Glez. Ventura

cualquiera le pega, dicen que es una planta muy rogoná.

a) Para té: Es muy bueno darlo a tomar a los bebés cuando lloran mucho, si tienen cólicos, se hierve una ramita en agua y se da de tomar, van a eructar y se tranquilizará.

b) Para curaciones: Los bebés son delicados cuando los ve alguna persona que haya hecho mucho coraje, lloran mucho, es cuando se les unta o se le limpia todo su cuerpo con ramas de ruda, a veces usan huevo de gallina, hacen esto para que se tranquilice y se cure.

c) En el aguardiente: Es muy bueno poner ramas de ruda en la botella de aguardiente de caña, se les deja por varios días, cuando la gente hace coraje, le duele el estómago o el vientre, es bueno tomar un trago para aliviar el malestar.

17. Tabaco: En tiempos pasados mucha gente acostumbraba sembrarlo en las tierras fértiles, ahora se compra cuando se tiene alguna fiesta en casa o algún compromiso, porque hay hombres y mujeres que acostumbran fumar puros de tabaco. Las hojas de tabaco son largas y tienen un olor penetrante cuando se va secando.

a) Para fumar: Hay ancianas y abuelos que acostumbrar fumar para hacer huir a los zancudos, también porque están acostumbrados a fumar y les place, pero sabemos que el tabaco es muy fuerte y hace daño a los pulmones. Cuando hay bodas o algún velorio por muerte o levantada de cruz, los dolientes regalan las hojas de tabaco para que hagan sus puros, fumen y soporten el desvelo de la noche.

b) Para sahumar: Las ancianas acostumbran sahumar con puro de tabaco cuando los niños están muy llorones y no pueden dormir, cuando los bebés son vistos por personas que tienen mucho coraje les afecta, lloran durante las noches, es cuando se les sahumá con tabaco. Se acostumbra sahumar a las mujeres cuando están embarazadas, cuando tiene

Cha nduasiin Condimentos

ru. Nani jaan nuu nda'aru inu, ta xaan sikoru tu cha kua'an naaiti nuu nda'aru.

a) Ka'mi ñivi: Iyo ru ma'a cha'nu a chii cha'nu tu'va ka'mi chi ru ti takan ña keta tikuañi ve'eñi, a kuu ti va'a kumiñi ti cha chito ka'mi maañi, joko chitoyo ti ru xanuan xaan ru, jativi ta'an ru ya'mayo tu kua'a kua ka'mi ñivi chi ru. Ta'an cha iyo viko nda'vi, a ta'an cha kandi ndii tu'va jacha ñivi in nda'a inu ti java'añi xanu cha kua ka'miñi ta kundeeñi nditoñi niñu, niñu cha kuaa.

b) Cha tiyu'ma: Ru ñivi cha'nu chito ti va'a jaan ru yu'ma xanu cha ti'i yu'ma chi rakuati ta'an cha chaku jaan ve, tu ñivi chi'i tisi'i nde'e chi rakuati lee, chicha kua vakuve cha kuaa, ikan kuu nuu va'a jaan ru yu'ma xanu xaan. Va'a ta'an cha ti'i yu'mañi tichi ñivi ña'an ta'an cha ñu'un se'eñi, iyo cha'a ña kundeeñi cha u'vi ku'vi, ta'vichi tichiñi, a ta'an cha kua kaku se'eñi, tu'va cha java'a ñivi jakaku se'e takan kaa, ti takan yati jaan kua kaku se'eñi.

c) Cha ko'o rakuati: Iyo ru rakuati xaan jaan ru ta'an ru, ña ki'in ru tiñu cha ka'an si'ive a jutuve, ikan kuu nu kua kuiso inu chi'in uxu nduta ta kua jako'oñi chi ru chi'in uxu lu'u siete livu, uxu lu'u ñii, ta chi'in chakan kua nduchan ve maani lakuan, ti chakan cha'achi tundo'o animave.

18. Ita kindi: Vixi xikoru, kuui ta ndi'vi nu nda'aru, nachaa ita kuichin kuatiru, iyo ru kuui ta iyo ru ndaa.

a) Cha kuuru tatan: Iyo ru ñivi chatiñu chi ru cha nakuun ru chi ñivi ku'vi, ta'an cha nakana ta'an ru chi rakuati ku'vi cha yu'vi, a ta'an cha chaku jaan ve. Va'a ta'an ru cha vakayo nda'a lumaru jiniyo, ta'an cha ku'vi ta'vi jiniyo, va'a ta'an cha kunu'niyo nda'a lumaru chi'in pañitu, kua kendayo chi ru ndacha ni naaitiru ti takan

J. Leonarda Glez. Ventura

muchos dolores en su cuerpo por el embarazo se les sahúma, también cuando están en trabajo de parto se les pone humo de tabaco o se les unta tabaco con aguardiente para que nazca rápido el bebé.

c) Té para los niños: Cuando los niños son muy berrinchudos, o desobedientes con sus padres, es cuando hierven un poquito de tabaco y dan de tomar con un poco de aceite de olivo, una pizca de sal, con eso les provoca el vómito expulsando las flemas.

18. Albahaca – albahacar-: Esta planta es aromática, sus hojas son brillantes y lisas, sus flores son menuditas de color blanco, hay albahaca verde y morada.

a) Para remedio: Hay personas que las utilizan para hacer curaciones, para limpiar a quienes se enferman, sobre todo a los niños que se enferman de espanto o cuando están muy llorones. También se usa para tallarla en la cabeza cuando se tiene dolor o se amarran las ramas con un pañuelo grande, hasta que las ramas se secan se quitan y el dolor desaparece.

b) Cuando alguien fallece: Todos usamos las ramas de albahaca para llevarlo cuando una persona ha fallecido, se lleva vela con flores. De igual manera cuando se velan las flores de los nueve días, o la velación del aniversario de muerto. Cuando se visita la iglesia se lleva albahaca con una vela. Durante la procesión de alguna imagen se hacen acompañar de una vela con las ramas de albahaca.

La gente del pueblo no la utiliza para aromatizar las comidas, pero sabemos que en otros lugares la usan como condimentos en sopas y otros guisos por su aroma y sabor.

19 Copal: En el campo se ven los árboles de copalillo silvestre, pero esa resina es muy suave, no se ocupa para remedio; el copal bueno es el que van a vender los comerciantes mixtecos de Tlaxiaco.

Cha nduasiin Condimentos

kua naa cha u'vi jiniyo java'aru.

b) Nu kandi ndii: Tandi'iyoy chatiñu ita kindi ta'an cha chitoyo ti kandi ndii, ikan kua'an tima chi'in ita va'a. Takan kuu un kuu ta'an cha kava ita una kivi, a ta'an cha kava kuru kuiya. Tu kua'anyo ve'e ñu'un ndiso ta'an yo ita kindi chi'in tima. Tu kua'an yukun chito'yo, ikan kua'an ta'an tima chi'in ita kindi.

Ñivi ñuuyo ña tu'va chatiñu chi'in cha kachiyo, joko iyo ñuu nuu tu'vañi ti'i jini kalu yuva kuati, ta asiin ta'an ru takan.

19. Kutu: Tichi ku'u tu'va nde'eyo yutun kutu ku'u, joko ña va'a sikuiru, ña vixi va'a xikoru, joko iti ñuu vichin kuu nuu iyo ru yutun kutu va'a, ru to'o Nundichin tu'va xiko chi ru tichi ñuuyo.

a) Cha tiyu'ma: Va'a jaan ru kutu cha tiyu'ma ru kandii chito'yo inda tichi ve'e ñu'un, ikan kua'a matoma cha tiyu'maru kivi ta'anchi ni ka'nu in kuiya. Tu'va tiyu'ma ta'an ru ta'an cha kandi ndii, a ta'an cha nakuatu ñi kuru una kivi.

b) Cha kuu tatan: Va'a ta'an kutu cha kua taa ñi chi'in sa'ma kuta kuati maa nduvi chiyo jini ñivi ta'an cha ku'vi jiniñi. Tu ku'vi iki chatañi a iki na'a ñivi tu'va taañi sa'ma chi'in kutu i'ni lu'u, kati ñivi ti va'a jaan cha xitaru tati ta naa cha u'viyo java'aru.

J. Leonarda Glez. Ventura

a) Para sahumar: Es muy aromático cuando se usa para sahumar a las imágenes en la iglesia, ahí van los mayordomos durante un año a quemar copal. Se sahúma el cuerpo de quien ha fallecido, también las flores cuando se reza durante la novena.

b) Para remedio: Es muy bueno el copal para hacer chiquiadores, se recorta tela en forma de círculo se le pone copal caliente en las sienes cuando duele mucho la cabeza. Cuando sienten mucho dolor en la espalda o en el pecho acostumbran poner parches de copal caliente, dice la gente que es muy bueno para quitar los dolores producidos por el aire.



Vixi xikoru ita kindi - Es muy aromática la albahaca.

Nda'a luma cha kavayo
Hojas para envolver

J. Leonarda Glez. Ventura



CAPÍTULO IX

NDA'A LUMA CHA KAVAYO

Hojas para envolver

Nda'a luma cha kavayo

Hojas para envolver

J. Leonarda Glez. Ventura

Kua'a jaan nda'a luma, a nda'a yutun tu'va chatiñuyo ta'an cha kua java'a yo in cha kua kachiyo, tu'vayo chatiñu chi ru ti chakan cha'a chi cha nduasiin cha kachiyo.

1. Nda'a tuchi'yo: ndi'i nuu nda'a ru, ña sukun jaan kokon yutun, ita kua'a nachaa nuu ru, ña'ni kiti chachi chi ru.

Ña kuenda va'a ru: ta'an cha kua ti'yo kuñu tixu'u, tu kua ti'yo chitun, cha katio ti tichi ñu'un kua kindi ru, va'a xaan cha kua kasiyo yu'u kisi a yu'u kaa ka'nu chi'in ru soko yutun tuchi'yo, asiin ndava'a kuñu tixu'u kua ti'yo.

2. Nda'a ko'yo: tichi yuta tu'va cha koo ru, na'nu nuu nda'a ru, ndi'vi ru, koko ju'va ru, ita tixinda tu'va chaa nuuru.

Ña kuenda va'a ru: va'a jaan ru cha kua kava yo yuchan ikin cha kua kuu ru suvi ikin, asiin ta'an ru suvi kua kuu.

3. Vichin cha'a: nani va'a ru nda'a vichin cha'a, tamaa nda'a tutita kaa ru, joko ñaa ru iti chata ru, xii ru nuu nda'agan.

Ña kuenda va'a ru: va'a ta'an ru cha kava yo suvi ikin, ta'an jaan ini ru ñivi nduku ru nda'a vichin cha'a ti iti iti kee ru suvi ikin. Va'a jaan ru cha kindi ru jini ve'e, jini tia'va a jini yaka nu kindi nuni. Vasi ka'nu savi kuun ra, joko ña ki'i nduta tichi ve'eyo, ta vii ke'ne savi jini ve'egan, ña kasun kuu jini ve'e vichin cha'a, vii koyo savi chi ve'egan, tundo'o chi'in tita'ya, chi'in tisu'ma ti ikan tu'va maari chinarian.

Existen infinidad de hojas, algunas hojas de árboles o plantas que sirven para envolver los alimentos al cocinarse, al usarlas o ponerlas a cocer da un sabor especial o exquisito a la comida.

1. Hoja de capulín: sus hojas son menuditas, el árbol no crece muy alto, sus florecitas de color rojo las da por racimos, a los animales casi no les gusta sus hojas.

Pará que sirve: cuando se prepara la carne de chivo en barbacoa, por lo regular se entierra para cocerla, con estas hojas se tapan las tinas de aluminio o las ollas donde se ha colocado la carne enchilada, le da un sabor especial a la carne de chivo hecha en barbacoa.

2. Hojas de ko'yo –lirio acuático-: estas plantas se reproducen en el agua, sus hojas anchas de color verde encendido, lisas y gruesas, sus flores son bellas de color morado.

Para que se utilizan: estas hojas son especiales para envolver tamales de calabaza, los tamales envueltos con esta hoja salen muy sabrosos.

3. Hoja de beliján: son muy largas estas hojas, parecidas a las hojas de plátano, pero por la parte de atrás de la hoja está ceniza, es muy resistente.

Para qué se utiliza: se utiliza para envolver los tamales de calabaza, a mucha gente le gusta envolverlos con esta hoja porque los tamales salen secos. Es especial para techar las casas,

Nda'a luma cha kavayo

Hojas para envolver

J. Leonarda Glez. Ventura



Ko'yo - Lirio acuático

4. Vichin kata: nu iyo yuta tu'va kana ru, ya'mi lu'u kuu cha chaa tuku ru, itu'un ni maa ru nachaa, yooni tachi chi ru, iyo nuu va'a kokon ru, ta ka'nu ndava'a nuu nda'a ru, kuii ru, ta ta'an cha cha'nda yo chi ru kee sikui ru, tu kua kana nuu nda'a yo kua ndukata nda'ayo chakan kuu sivi ru vichin kata, cha kata ru, ta tu kua kana nuu sa'ma ña kua ndooga sa'ma yo java'a ru.

Ña kuenda va'a ru: ta'an cha kua'an yo ku'u tu kuniyo ko'oyo nduta tichi soko, chi'in ru vichin kata kua java'a yo in tamaa yachin, ta chi'in chakan kua ko'oyo nduta. Ta'an cha kuun Ra Savi, ka'nda yo itu'un a uvi ta'an ta kua taayo jiniyo ku'va cha ña kua tii yo, a chata yono nuu indi nuni a nduti, ti takan ña tii ru. Chatiñuñi cha kua kindi va'a tioo a chulu kuati tu ni'iñi tichi yuta. Va'a ndava'a cha kua kava yo yuchan sikui jundiki, va'a jaan nduasiinchi. Kivi cha koo kuati, ta'an cha ña kua'a nuni iyo chi ñivi, tu'va tavañi ya'mi vichin kata, jati'yoñi ta sakaru chi'in yuchan cha taañi jita, ti kivi takan kua'a tundo'o cha nde'eñi cha ña'ni cha kachiñi.

enramadas o trojes –donde se guarda el maíz-. En tiempo de lluvia, por más fuertes que sean las lluvias aguantan muy bien, además el ruido del techo es suave, se puede decir que hasta es agradable porque no aturde el golpe de la lluvia, lo que sí es que es lugar muy agradable para la cría de los insectos, como cucarachas y alacranes.

4. Hoja de buchicata¹: a la orilla de los ríos se les ve crecer, se reproducen por camotes, son silvestres, donde se reproducen bien crecen muy grandes sus hojas de color verde encendido, cuando se le corta desprende su savia que es lechosa, si cae en la piel da mucha comezón, de ahí su nombre, al caer en la ropa la mancha dejando un color café.

Para qué sirve: cuando anda uno en el campo y quiere tomar agua de algún pozo o del río, se corta una hoja de buchicata y se recoge hasta formar un recipiente a manera de jícara y con ella se toma el agua. En tiempo de lluvia, se cortas dos o tres y se colocan en la cabeza para cubrirse del agua, se colocan también sobre la red con mazorcas o frijol, para que no se moje. Se utilizan para guardar los cangrejos o potes que se pescan en los arroyos o el río. Son especiales para envolver los quesos recién preparados, al quedarse envueltos por varios días les da un sabor y consistencia muy agradable. En tiempos de la revolución la gente sacaba el camote de esta planta, la cocía y se complementaba con la masa del poco maíz para completar la dieta.

5. Hojas de zapote cabezón: son de color verde, alargaditas, anteriormente comentamos acerca de sus frutos, pero ahora nos ocuparemos de explicar acerca de sus hojas.

Para qué sirven: para envolver la masa

Nda'a luma cha kavayo

Hojas para envolver

5. Nda'a ndika yo'o: kuii ru, nani kuati kaa nuu nda'a ru, cha ni natu'un yo iti chata ñaa kaa chiti ru, joko nuu nda'a ru kua chatiñuyo i'ya.

Ña kuenda va'a ru: cha kua kava yo yuchan chi'in nduti kuichin cha kuu ru suvi li'li, va'a ndava'a kua nduasiin chi.

6. Vichin tutita: Ka'nuru ta naniru nda'a tutita, kuiiru, iyo tukuru ndukuaan ru tu kua'an kutiru vichin, ma'ñu nuu nda'akan iyo katun ru cha chatiñu ta'an yo chi ru.

Ña kuenda va'a ru: kua'a nuu chatiñuyo ru vichin tutita, tu ña ndataru java'a tati, ti takan kuu kua kukuatiru ta kua chatiñuyo chi ru. Cha kuu suvi ndi'i nuu kuñu kua kuatiñuyo, chi miti kua ka'andayo nunda'aru, kua kindiru nuu ndii ju'va ora tanjaan kua kuukuatiru, ta tu ña ndichin nikandi, kuu kua kuiso nduta ta kua ti'yoru ku'va kua nduvidaru, koto kua ndataru ta'an cha kua tika'nuyo suvi. Va'a ta'an cha kasiyo yu'u kisi nu ti'yo ndayu, ti takan yati kua ti'yoru ta asiin kua ti'yoru. Ta'an cha iyo viko matoma a viko nda'vi chatiñuñi chi ru ta'an cha cha'niñi jundiki, ti chata vichin kua kakiñi sa'an tu cha ni kuyu'machi.

7. Yama: kuichin ru yama tu cha ni naitiru niñi, xii ru yama, ta'an cha kuu ru ndixi ti kuiiru yama ta vitaru.

Ña kuenda va'aru: Ru yama chatiñuyo cha kuu suvi ikin, cha kuu suvi vixi, va'a ta'an ru cha ti'yo ñii, cha kuu ñiikayu, ru yama chatiñuñi ña'an cha nakatañi sa'ma nda'yu, va'a ta'an ru cha ndoo kisi ndasikaa; iyo ru ñivi jakachi chi ru chi jundiki janaru, kuayu a urru a tixu'u ta'an cha kuu kivi ka'ni, cha ña'ni ita chachi kiti. Ru yama ndixi chatiñuñi cha kuu suvi ndixi, chachi ta'an ru kiti, jundiki, kuayu, urru, kuchi, ti vixiru.

J. Leonarda Glez. Ventura

preparada con frijoles tiernos, los llamados suvi li'li, es un condimento bastante importante en esta receta, en el Capítulo I.



Vichi kata - Buchicata

6. Hojas de plátano: las hojas son largas y amplias, de tonalidades verde tierno, verde seco, otras amarillentas según se va madurando la hoja, en medio de la hoja hay una vena gruesa.

Para qué sirven: en diversos guisos es utilizada la hoja, sobre todo las que no las ha roto el viento. Para hacer tamales de carne, con el machete se cortan las hojas, se dejan que el sol las marchite y se van cortando en pedazos regulares, en días nublados, se cortan las hojas y en agua hirviendo se meten para reblandecerlas con el calor, de modo que al doblarlas no se rompan. Se usan también para poner en la boca de la olla cuando se cuece

Nda'a luma cha kavayo

Hojas para envolver

2

8. Nda'a yuva ndoo: na'nu nuu nda'aru, kuiiru, vixi jaan xikoru, tu cha kua cha'nuru chaa miti kuichin kuariru.

Ña kuenda va'aru: Ndi'i nuu va'a chatiñuyo chi ru, ki'i jini kalu tiñuu, kalu jundiki, jini nduti kuichin, chi suvi tiñuu, suvi li'li, jini chi'i kuañu. Va'a ta'an cha kavayo kuñu tiaka i'i ta kua ti'yo yokoru nuu chiyo, va'a jaan cha jakachiyo chi ñivi ku'vi, ru ña kuu kachi xa'an.



Nda'a tutita – Hojas de plátano

NOTA

1. Buchicata o Yucucata, son palabras castellanizadas de términos en Ñuu Savi –mixteco- de **vichin** que significa hoja o planta y **kata** que significa comezón, por tanto, yuku kata, planta que da comezón.

J. Leonarda Glez. Ventura

barbacoa para darle sabor y el cocimiento es rápido. Durante las fiestas de mayordomía o boda tradicional, se usan para colocar la carne de res ahumada.

7. Totomoxtle: es de color blanco el totomoxtle cuando ya está seco, es resistente. De color verde y blando cuando el elote está tierno.

Para qué sirve: se usa para envolver tamales de calabaza, tamales dulces, también sirve para envolver la sal que se cuece, sal quemada, cuando se va a lavar ropa muy percutida se usa a manera de tallador, se les da de comer a las reses, caballos, burros y chivos en tiempo de sequía y que no hay pasto verde qué comer. El totomoxtle del elote se usa para envolver los tamales de elote, también se les da de comer a las reses, caballos, burros, marranos y chivos porque es dulce.

8. Hojas de hierbasanta: es de color verde y amplia, tiene un aroma agradable, cuando la planta es grande le nacen como pistilos de color blanco a manera de **aretitos**.

Para qué sirve: mucho se utiliza esta hoja, en el caldo de pollo, de res, en frijol blanco, en los tamales de pollo, en los tamales de frijol tierno, en los hongos *orejitas*. También se usa para envolver el filete de pescado que se cuece en el comal, este alimento es bueno darlo a comer a personas que no deben consumir grasas.

Ku'va nduva'a kuñu kiti iyo ndichin ri
Platillos con carne de aves

J. Leonarda Glez. Ventura



CAPÍTULO X

KU'VA NDUVA'A KUÑU KITI IYO NDICHIN RI

Platillos con carne de aves

Ku'va nduva'a kuñu kiti iyo ndichin ri **Platillos con carne de aves**

J. Leonarda Glez. Ventura

I. Kiti iyo ndichin ri: Ru kiti i'ya iyo ndichin ri, ni ka'nuru ñu'u tumi ndi'i nuu cha ka'yu, iyo uvi cha'ari, iyo te'e yu'uri xaan.

Tichi ndivi kakuri, iti siki nuu yutun tu'va cha koo taka nuu chinari, ikan chatiri ndivi ru saa si'i ta'an ri, ikan kua ta'viri ndivi ta kua kaku se'eri; chiti kuati a chiti vixi tu'va chachirian, chi yuta a nuu iyo soko tu'va cha'an ri cha ko'ori nduta.

Tichi ku'u chicha tu'va cha koori, nuu iyo kua'a yutun vati, chakan kuu ti kivi vitin tandi'iru saa kuati kua'an naa, ti kua'a yutun kua'an cha'nda ñivi, via nuu iyo kiti janañi, maani ita cha kachirian tu'va tachi ñi ta ña'niga yutun vati na'nu iyo.

Inga tuku cha ndi'i saa kua'an naa i'ni kuu ti vitin ndaa ni kuu ni iyo iti ka'nu, ta tandi'i yutun na'nu ni cha'nda ñivi a ru kaa ka'nu ni tu'un chi ru; tuvi ñivi chika kuu vitin, iyo ru ñivi tu'va jata chi kiti kuati ta kaxiko ndikoru chakan kuu ti ndi'iru saa taki cha koo ñuuyo, tandi'i ri kua'an naa.

Kivi ni kicha'a cha koo tuchii takan ni jani'iñi cha cha'ni ñi saa kuati, chakan kuu ti yatin jaan kua'an ri naa.

Kivi iti chata ti ndi'i nuu saa tu'va

I. Aves: Las aves son animales con alas, su cuerpo está cubierto de plumas de diferentes colores muy vistosos, tienen un pico y dos patas.

Se reproducen por huevos, tienen sus nidos en árboles donde las hembras ponen sus huevos y posteriormente nacen sus polluelos; todas se alimentan de semillas y frutas, bajan al río o a los arroyos a beber agua.

Viven en los montes espesos, donde hay mucha vegetación, es una de las razones por las que se están acabando, los montes se han talado inmoderadamente, dando prioridad al ganado vacuno, se han sembrado pastizales y los árboles grandes han desaparecido.

Otro factor muy importante es que se han construido muchas carreteras, eso hace que los montes se vayan terminando, con la facilidad de viajar, los comerciantes de pájaros se han dedicado a comercializarlos y también es otra causa muy poderosa por lo que se han extinguido.

El uso de las armas de fuego es también causante de la extinción de las aves, porque como deporte o como para practicar la puntería empezaron a matarlas.

Anteriormente veíamos las parvadas de diferentes aves silvestres, viajaban por las alturas, nos regocijábamos con sus

Ku'va nduva'a kuñu kiti iyo ndichin ri **Platillos con carne de aves**

J. Leonarda Glez. Ventura

ndavari tichi ñuuyo, ta'an cha kua'an yo tichi ku'u, ndavari iti siki, siinia kuniyo cha chiniyo chakuri, chitari yaa, tamaa cha ka'an niaru; sii kuniyo cha nde'eyo ndi'i nuu cha ka'yu tumiri, kua'a yaka nuu chitari se'eri chata yutun.

Iyo kua'ari kivi takan, tandi'i ñivi ni'i ñi cha kachiñi, tu cha kua'an ñi tichi ku'u a vasi ve'eñi tu'va tisoñi in ve'e yutun kuati nuu kua tiin ñi chi ri, tu kua keta kiti ndi'li jaan, yooni kua kachi chi ri, jaku'un ndikoñi chi ri na nduka'nu ji'nari, maa ni kiti na'nu kua tiin ñi cha kua kachi ñi.

Ru ñivi cha'nu naku'un ini tandi'i saa taki jaan cha koo iti chata, ta kaa ru kolo ku'u, loro, ndachan, tivako, kolo va'a, loto cha'a kua'a, loto kuichin ta kua'aga. Kivi vitin ti ni ru tachii ña tuviri nde'ega yo chi ri, ti juuni maayo kua'an janaa i'ni chi ri, kiti taki ndicha kuii, ta vitin maani nuu tutu kua nakoto rakuati se'e yaniyo.

Ña tandi'i ri saa tu'va chachiyo chi ri, i'ya kua natu'un yo ndaa ri saa ni chachi ñivi ñuuyo kivi takan.

1. Ndachan: Taki ru kiti lu'u i'ya, taki ta ni'i ndicha kuii chitari yaa, vasi kani chaviri joko chiniyo nda iti iyorian; ya'a ya'a kaa tumiri, nani ju'mari, ña

gorjeos, cánticos y onomatopeyas; era de mucha alegría ver sus colores, sus nidos colgar sobre las ramas de los árboles.

Había suficiente para que la gente comiera de esas aves, se hacían trampas con madera para atraparlas, solamente las aves más grandes se consumían, se dejaban libres a las más pequeñas, porque no se tenía que desperdiciar, solamente se atrapaba la necesaria para pasar el día.

En ese tiempo nadie vendía aves, ni para comer ni para llevarlas de ornato a sus casas, todo era libre, porque decían los abuelos que nadie debe tener encerrados a los pajaritos, porque ellos son criaturas que buscan su alimento en diferentes lugares.

La gente grande recuerda que existieron muchas aves de preciosas plumas, como el faisán, loro, chachalacas, guacamayas, el pavo real, garzas coloradas, garzas blancas entre otros. Actualmente hasta los zopilotes son escasos verlos, porque nosotros mismos estamos terminando con esos animales tan preciosos y que solo en fotografías las podrán conocer nuestros nietos.

No todas las aves sirven para comer, aquí platicamos de las que la gente de este pueblo alguna vez consumió.

1. Chachalaca: Esta es una ave muy bonita por su canto, es muy fuerte, desde lejos se escucha por dónde anda; es de color café,

Ku'va nduva'a kuñu kiti iyo ndichin ri **Platillos con carne de aves**

J. Leonarda Glez. Ventura

ka'nu jaan ri, iiyo ndava'ari, ña ni'iyochi ri ti kani ndavarian, kindi xe'eri tichi ku'u na'nu.

a) Yatan: Kivi ni'i ñi chi ri, chi'in kuenda kua ka'niñi chi ri ti xaan ri, ni'i jaan yu'uri, kuu kaan ri sokoyo, chakan kua java'ayo kuenda chi ri. Tichi nduta i'ni kua ki'iri ti takan kua kedayo tumiri, kua kundi'i axu chi'in ñii ta kua vakayo ni ka'nu kuñuri. Kua ndukuyo in yutun, kua jaxaan yo ku'va kua ki'iri tichiri ta kua kosoru nuu titi ñu'un.

b) Chi'in ya'a: Kua kundi'i ya'a iti chi'in axu ta kua taayo ni ka'nu kuñuri ti takan kua nduasiin, ti ka'an ñivi ti ru saa i'ya vichin ru, kua'a ya'a kua ki'i jiniri ti takan ña ku'vi tichiyo

c) Tuta: Kua kuiso kuñuri ta kua kundi'i ya'a iti chi'in axu, kua tan yo ju'va yuchan ti takan nduu'va ru, ki'inda'a yuva ndoo.

2. Ndivi ñu'un: Lu'u ni ru joko veeri, ñaa ñaa kaa tumiri, tumi kua'a kuati kuu jukun ri, tuvi ri tu'va chika, ta'an cha tisoñi ve'e lu'u nuu tiin ñivi chirian tuviri kua kindi ve'e.

a) Yatan ri: Kua kava ñi jukun ri ta kua kuviri, kua tu'un ñi tumiri, xiñu xiñu kaa tumirian, ta kua yatan ru

tiene una cola larga, es delgadita y muy difícil de capturar porque vuela distancias muy largas y se esconde en el follaje.

a) Asada: Cuando se le conseguía, se tenía mucho cuidado para sacrificarla, porque tiene un pico muy potente, se defiende picoteando los brazos de las personas, por eso se le tiene respeto a esta ave. Se metía en agua caliente para quitarle las plumas, moler ajo con sal y se le ponía en todo el cuerpo. Hay que ensartar un palo de lado a lado para ponerla a asar en la lumbre o las brasas.

b) Enchilada: Se muele chile seco con ajo y con eso se embadurna _unta- para que tome buen sazón, porque dicen que esta ave tiene una carne fría, hay que comerla con suficiente chile para que no duela el estómago.

c) Atolito: La carne se hierve y se guisa con chile seco molido con ajo, se espesa con un poquito de masa, agregar hojas de hierbasanta para darle sabor agradable.

2. Paloma colorada: Esta ave es pequeña pero es muy pesada, tiene plumas grises y el pecho plumas coloradas, siempre andan varias, de modo que cuando les ponen trampas, varias son prisioneras.

a) Asada: Se les sacrifica torciendo el pescuezo, se retiran las plumas brillantes, y se ponen a cocer en las brasas.

b) Enchilada: Ya limpias se muele chile, ajo, orégano y sal, se condimenta toda y se

Ku'va nduva'a kuñu kiti iyo ndichin ri Platillos con carne de aves

J. Leonarda Glez. Ventura

nuu titi ñu'un.

b) Chi'in ya'a: Tu cha vilu kaa ru, kua kundi'i ya'a, axu, yuku ndayu chi'in ñi, kua taa ñi chatari ta kua yatan ru nuu titi ñu'un, kavayo chi ri ti takan kua ti'yo va'ari.

c) Cha siki ve kuati: Iyo ru ñivi kua kani va'a ñi tumiri saa lu'ugan ti kua java'añi in cha laxin kua siki ve lee.

3. Kuto'o: Tamaa ndivi ñu'un kaa ru saa lu'u i'ya, joko kua'a cha'ari, tixinda kaa tumi xiñu kuatiru, ta'an cha chakuri ka'an ri **kuu, kuto'oooo**.



Kaa ñu'un - Codorniz

a) Yatan ru chi'in ya'a: Ku'va ni ka'an yu iti chata takan kuu kachi

pone al fuego o en las brasas, procurando darle vuelta para que el cocimiento sea parejo.

c) Juguetes: Algunas personas cuidan las plumas de las palomas para hacer juguetes de los niños.

3. Paloma patas coloradas: Al igual que la paloma colorada, esta tiene plumas moradas muy brillantes, se distingue porque sus patitas son coloradas, su onomatopeya es muy agradable escucharla, dice: *kuu kuto'ooo*.

a) Asada o enchilada: Como se describió anteriormente, así mismo se consumen las palomas de patas coloradas.

4. Codorniz: Las codornices son aves pequeñas, andan en parvadas muy numerosas, tienen plumas abadas, color negro con blanco, las plumas de la cola son pequeñas, por eso se ven redondeadas.

Les gusta mucho comer ajonjolí, recuerdo que en una ocasión nos asustaron, veníamos con mi hermana caminando por un guamil -coamil- lugar donde ya habían recogido la cosecha de maíz y ajonjolí, pero como en el suelo se quedó bastante semilla regada, estas aves estaban tan entretenidas comiendo que no se percataron que estábamos llegando junto a ellas, en eso, todas, al mismo tiempo, volaron como en remolino, fue tanto el ruido que hicieron que nos asustamos demasiado, empezamos a gritar, corrimos

Ku'va nduva'a kuñu kiti iyo ndichin ri **Platillos con carne de aves**

J. Leonarda Glez. Ventura

ta'an yo chirian.

4. Kaa ñu'un: Lu'u ni ri saa kuati i'ya, tuvi chavi, tuun chi'in ya'a kaa tumiri, ña nani ju'mari, tumi kuati ndi'ili xuuri.

Ta'an jaan iniri kachiri yuku joliin, naku'un iniyu itu'un cha'a ni jayu'viru chi'in ndi, chi'in ru ña'an ta'an yu vachindi iti ve'endi, tichi ku'u, iti nuu ni tachi ñi yuku, ndi'i nuni chi'in joliin cha ni kani'ini, joko ndoo maa nuu chita kuatiru, ikan chavi maa saa nandukuri chachiri, ta ña ni nde'eri ti vachindi, ora ni ketandi nuu ñu'un rian, joko induku kuiti maari kicha'a ndavari, chicha ni kana chaandi, chinundi java'arian chi'in ndi, ta'an cha nde'e chiondi ndi'iri cha ñu'un ndiko nuu ñu'un chachi ndikori.

a) Yatan ri: Vasi kuati ni ru, joko vee ru, kua'a kuñu ñu'uri, asiin jaan rian, chi'in axu chi'in ñii takan ni kua yatan a nuu titi ñu'un a nuu chiyo.

b) Chi'in ya'a: Ta ku'va ti'yo ndivi ñu'un kuu ki'i ya'a kua'a kundi'i ta yatan ta'an ru.

c) Ti'yo chitun ru: Tu cha ni ki'i ya'a iti kundi'i ni ka'nu kuñuri kua koso ru tichi kisi, ki'i ju'va nduta ta kua kuiso chitun ru, asiin ta'an ru takan ti xa'an

y cuando volteamos a verlas, ya estaban otra vez en el suelo saboreando su ajonjolí.

a) Asadas: Aunque se ven pequeñas son muy pesadas, tienen una carne muy sabrosa, solo con ajo y sal se ponen a cocer en la brasa o sobre el comal.

b) Enchiladas: Al igual que las palomas también se pueden enchilar y asarlas.

c) Barbacoa: Se les puede enchilar y se pone en olla a cocerlas al vapor, de modo que el jugo de la carne y su grasa se concentra en la olla.

5. Cucucha -Tortolita-: Es una de las aves más pequeñas y muy apegadas a la casa, les gusta mucho llegar a comer junto al metate, comen masa, piedritas, semillas de toronjil, aparentemente son mansas, pero cuando uno quiere alcanzarlas vuelan de prisa.

Las ancianas dicen que viendo a las tortolitas ahí aprendieron a bailar, porque los pies siempre los tienen juntos y se mueven hacia atrás de una manera cadenciosa.

Cuando canta hace una onomatopeya que de ahí se le nombra **kuruku** en el idioma ñuu savi.

a) Asada y enchilada: Como se ha descrito anteriormente, por su tamaño tan pequeño se pueden cocer muy bien en el comal o en la brasa.

Ku'va nduva'a kuñu kiti iyo ndichin ri **Platillos con carne de aves**

J. Leonarda Glez. Ventura

ru kua nodoo ndaa xuu kisi.

5. Kuruku: Lu'u xaan ru saa nani kuruku, yatin ni ve'eyo tu'va chikarian, iyo cha'a ketari ndukuri kachiri nuu iyo yoso, kachiri yuchan kuati, yuu kuati, chiti yutun vati, ta maa ti ña iiri, joko tu kuniyo tiin yo chi ri, yatin jaan kua ndavari.

Tu'va natu'un chitan cha'nu ti ta'an cha nde'eni chi ru kuruku ikan ni ni'i ñi ku'va cha chita cha'a ñi, vii jaan kua'an cha'añi iti chata ta iti nuu ku'va chika kuruku.

Ta'an cha chakuri ka'an ri "ku, kuruku", chakan ikan kee siviri.

a) Yatan ru a chi'in ya'a: Ku'va ni ka'an yu iti chata, cha katio ti lu'uri kuu yatan ru vasi nuu chiyo a chata titi ñu'un.

6. Paloma kuichin: Ta ku'va ru ndivi ñu'un takan cha na'nu kuatiru, joko kuichin xiñu tumiri.

a) Yatan ta chi'in ya'a: Indukuni chi'in ru ndivi ñu'un takan kua yatan ri a kua ki'i ya'a kua'a ni ka'nu kuñuri ta kua ti'yoru.

7. Liku: Vii xaan kaa ru saa kuati i'ya, tuvi ri chika, ndi'i nuu cha kuii tumiri,



Kuruku - Tórtola

6. Paloma blanca: Al igual que la paloma colorada es del mismo tamaño, pero el plumaje es blanco brillante.

a) Asada y enchilada: al igual que las palomas coloradas se puede cocinar de esa manera.

7. Perico: Los pericos son aves muy agradables, siempre andan en parvadas, su plumaje es de color verde en diferentes tonalidades, en la cabeza tienen plumas rojas y amarillas, un pico bien desarrollado y sus patas muy fuertes.

Cuando los pericos hembras van a empollar entran en sus nidos de color negro en los troncos de árboles muy grandes, el nido es muy fuerte de modo que ahí no los pueden atrapar los

Ku'va nduva'a kuñu kiti iyo ndichin ri **Platillos con carne de aves**

J. Leonarda Glez. Ventura

jiniri tu'va kana tumi kuaan a tumi kuaan kuati, ni'i xaan yu'uri chi'in cha'ari.

Ta'an cha kua koo se'eri liku si'i kua kindiri tichi va'u tuun, chata yutun sukun tu'va cha koo ru va'u ti takan ña kua kachi tasu chi se'e kuati ri.

Ni'i jaan tu'va chakuri liku ta'an cha ndavari kua'an ri a ta'an cha ñu'un ri chata yutun.

Cha iyo kuiya tu'va nde'eyo ti ñivi inga ñuu tu'va keta tichi ñuuyo cha ndukuri saa kuati, ta ku'va ru liku ti kaxiko ndikori chi ri tichi ñuu ka'nu, ti iyo ru ñivi tu'va cha kumi chi ri tichi ve'e kaa kuati, joko chitondo ti chakan java'a chaña nde'egayo chi ri, ta kivi ta kivi kua'an naa ru ñuu ñivi.

Nditi ri kuu likuan tin yati kutu'vari natu'un ri tamaa ñivi, chakan ta'an jaan ini chi rakuati ta ndamaa ñivi cha'nu.

Iyo ru ñivi jana'a chi ri likuan maani tu'un ndava'ani a tu'un sii.

a) Yatan ru ta ki'i ya'a kua'a: Iyo ru ñivi tu'va chachi chi ri a cha yatan ru a ki'i ya'a iti ni ka'nu kuñu ri ta ti'yo ru, ña kua'a kuñuri iyo joko asiin ri.

gavilanes a sus polluelos.

Los pericos tienen un canto muy fuerte cuando vuelan o cuando están sobre las ramas de los árboles.

Hace ya varios años que la gente de otros pueblos han viajado a la costa para comprar aves, principalmente a los pericos porque la gente de las ciudades les gusta tenerlos de adorno enjaulados en sus casas, pero deben saber que ello contribuyó para que la especie esté en peligro de extinción.

Al perico se le doma muy bien, que al cabo de algunos días empieza a hablar, eso le gusta mucho a los niños y a adultos también.

La gente les enseña a decir groserías o frases graciosas.

a) Asados o enchilados: Algunas personas cuando los consiguen los come asados o enchilados en el comal o en la brasa, realmente tienen poca carne, solamente es el sabor lo que les agrada.

8. Loro: Igual que el perico, crece de un tamaño grande, es muy codiciado por la gente, les gusta tenerlo en casa como mascota, por eso este animal casi ya no se le ve en la costa. En algunos lugares, donde existen árboles muy grandes es donde se les ha visto pero muy escasos.

El loro tiene su plumaje igualmente

Ku'va nduva'a kuñu kiti iyo ndichin ri Platillos con carne de aves

J. Leonarda Glez. Ventura



Liku - Pericos

8. Loro: Ta ku'va ri liku, ka'nuri, ta'an jaan ini ñivi chi ri, cha koo ve'e ñivi, chakan ña'niga ru nde'eyo tichi ku'u. Nu u iyo yuku ka'nu kuu nuu iyo uvi uniri.

Ru kuu loroan, taki jaan tuniri, cha kuu xiñu, jiniri tu'va cha koo tumi kua'a chi'in tumi kuaan.

a) Yatan ri: Kivi ni'i ñivi chi ri, kua tu'un ñi tumiri ta kua kaan ñi in yutun ku'va kua kindiru chata ñu'un a siki titi ñu'u ta kua yatan ri.

b) Chi'in ya'a iti: Kua kundi'i ya'a iti chi'in axu chi'in yuku ndayu ta kua ki'i ni ka'nu kuñuri ta kua yatan.

vistoso en color verde de diferentes tonalidades, la cabeza con plumas amarillas o coloradas muy brillantes.

a) Asados: Al igual que los pericos se comen asados, se les ensarta un palo de lado a lado y se pone a cocer en la flama o las brasas.

b) Enchilado: También se puede poner chile seco molido con ajo y orégano y así se pone a cocer en el rescoldo de las brasas.

9. Cotorro: Esta ave es muy parecido al loro pero es más pequeño que el loro y más grande que el perico.

El plumaje de su cuerpo es de color verde, la cabeza y las alas tiene plumas coloradas.

a) Asado y enchilado: al igual que el loro y regularmente de todas las aves silvestres por ser chicas se cuecen de este modo.

10. Guacamayas: Estas aves son muy vistosas, su cuerpo tiene plumas brillantes de color rojo, azul y le adorna una cola larga de bellas plumas.

a) Asada: Se le pone sal y ajo, colocarla en el rescoldo de las brasas, como las palomas.

b) Uso de plumas: Las usaban para hacer juguetes a los niños y fabricar bonitos penachos.

11. Pichones: Son aves un poquito más

Ku'va nduva'a kuñu kiti iyo ndichin ri **Platillos con carne de aves**

J. Leonarda Glez. Ventura

9. Tindika: Tama loro kaa ta'an ri tindika joko lu'ugari, ti ru liku lu'u jaan rian.

Tumi kuu taki kuu iki kuñuri, ta jiniri chi'in ndichin ri ñu'un tumi kua'a.

a) Yatan ta ki'i ya'a kua'a: Indukuni ku'va ni ka'an yu kuenda tandi'i ri saa kuati ka'anyo i'ya.

10. Tindika ka'nu: Taki xaan ru kuu tindika, xiñu ndava'a tumi kua'a, cha cha'a, ta chicha nani tumi ju'mari.

a) Yatan: Axu kundi'i chi'in ñii kua ki'i ni ka'nu kuñuri ta kua yatan ri nuu titi ñu'un, ta maa ru kaa ñu'un.

b) Chatiñu tumiri: Ta'an cha nani'i ñivi chi ri kiti tindika tu'va kani'in va'a tumiri, cha java'a ñi cha kindi jiniñi.

11. Paloma ya'a: Ru saa ya'a i'ya kaa ru tamaa kuruku joko ka'nugari.

a) Yatan: Kua kundi'i axu chi'in ñii ta kua ki'i ni ka'nu iki kuñuri ta kua yatan nuu chiyo a nuu titi ñu'un.

12. Kolo ku'u: Ru saa ka'an yo i'ya ña nde'ega yo chi ri, cha ña'niga yutun na'nu ni ku'u chicha, ta cha katio ti ñivi cha'ni chirian, chakan yooga

grandes que las tortolitas, son de color gris y cafecitas.

a) Asadas: Se muele ajo y sal para ponerles en todo el cuerpo, en el comal o en la brasa.

12. Faisán: El faisán o guajolote silvestre es otra de las aves que se ha extinguido, la falta de árboles grandes, de follaje, pero sobre todo la cacería de ellos, ha hecho que muchos de los jóvenes ya no lo haya conocido.

Es de tamaño más chico que el guajolote doméstico, de color negro, muy ligero en su caminar, vuela distancias muy largas.

a) Mole: Para preparar el faisán se hace en mole, porque su carne es fría. Se tuestan los chiles costeño, ancho y guajillo, cebolla y ajo.

Se muelen los chiles con clavo, orégano y cebolla asada.

Se fríe la pasta con los jitomates asados y se agrega la carne ya hervida.

13. Gallina montés: Esta ave muy parecida a las gallinas finas, chica, redondeada, bien gorditas, con una cola regular, color abada, son escandalosas porque hacen mucho ruido, parecido a la chachalaca.

a) Caldo: La carne se hierve con ajo, cebolla y sal, guisar con chile seco molido

Ku'va nduva'a kuñu kiti iyo ndichin ri **Platillos con carne de aves**

J. Leonarda Glez. Ventura

rakuati yoko nakoto chiri.

Ta maa kolo kaa ru joko lu'uga ri, tumi tuun, ni'i chikari, kani tu'va ndavari.

a) Muli: Maa ni muli tu'va java'a ñivi ta'an cha ni ni'ñi chi ri, ti vichin kuñuri. Kua yatan ya'a iti, ya'a vixi, chi'in ya'a va'a, tikumi chi'in axu.

Kua kundi'i ru chi'in kilau, yuku ndayu chi'in tikumi cha ni ti'yo.

Nuu xa'an i'ni kua yatan ya'a cha ni kundi'i chi'in tinana kundi'i, tu cha chiso va'aru kua ki'i kuñu kolo ku'u cha ni ti'yo.

13. Tiñuu ku'u: Ru saa ka'an yu i'ya kaa ru tamaa ru tiñuu va'a, lu'uri, kutari ti xa'an ri, nani ju'va tumi ju'mari, pinduru, yati jaan chitoyo ti ñu'uri ti chakuri ta maa ndachan.

a) Kalu: Kua kuiso kuñu ri chi'in axu, ñii chi'in tikumi, kua ki'i ya'a iti cha ni kundi'i chi'in axu, ki'i yuva ndoo ti takan asiin kua kachiyo kaluri.

b) Muli: Ku'va ni ka'an yu kuendari kolo ku'u, takan kua nduva'a ta'an ru muli tiñuu ku'u.

14. Tachii: Yooni chachi tachii, joko

con ajo, se le agregan hojas de hierbasanta para darle un buen sabor.

b) Mole: Al igual que el faisán, así se guisa el mole para la gallina montés.



Kolo ku'u - Faisán

14. Zopilote: Este animal no se come, pero mucha gente dice que es medicinal, por eso lo describimos aquí.

Es un pájaro grande, con amplias alas que vuela muy alto, su aspecto es feo, da mucho miedo verlo porque tiene cabeza colorada, garras muy fuertes, patas largas.

Es muy vistoso cuando anda planeando o buscando animales muertos para comer la carroña.

Dicen las abuelas que no es bueno que el

Ku'va nduva'a kuñu kiti iyo ndichin ri **Platillos con carne de aves**

J. Leonarda Glez. Ventura

tuvi ñivi tu'va natu'un ti va'a jaan ru cha kuu ru tatan, chakan kua natu'un yo i'ya.

Ka'nu jaan ru tachii, chicha ndichin ri, chakan ndavari nda iti siki, ndasi kaari, yu'viyo nde'eyo chi ri ti kua'a jiniri, chicha tiñi nda'ari ta xaan ri.

Vasi kani ndavari joko nde'eyo chi ri ti ka'nuri, vasi itu'un ri tu'va chavi cha nandukiri nuu kandi kiti ni chi'i ti chakan chachirian.

Tu'va natu'un chitan cha'nu ti ña va'a cha kua ya'a tachii jiniyo, kasiyo jiniyo, koto kua koyo yaa jiniyo, ti rikan ndiso kue'ega ri.

a) Tatan: Ka'an ñivi ti va'a jaan kalu tachii kua kachi ñivi tu iyo ru kue'e xaan nani kancer, va'a ta'an ru tu iyo in nuu ka'vi ta ña kuni nda'achi, chi'in chakan ta nduva'a ndiko ñivi.

zopilote pase cerca de tu cabeza, debemos cuidar porque si pasa junto a uno puede depositar la enfermedad de la tiña, a este animal se le atribuye esa enfermedad.

a) Medicinal: Dicen que es bueno el caldo de zopilote para curar el cáncer o para cicatrizar heridas muy profundas.



Tiñuu ku'u - Gallina montés.



CAPÍTULO XI

CHACHIYO KITI ÑA'NI IKIRI

Alimentos con insectos

Chachiyo kiti ña'ni ikiri

Alimentos con insectos

Kiti ña'ni ikiri: Ru kiti í'ya, ní'i maayo chi ru takan ni, joko nini jaan kunichi kumiyo chi ri, ta'an cha nde'eyo ti iyo ve'eri, java'ayo kuenda na ñaa kua taayo nduta xaan chataru, ti kuiya ta kuiya ní'yo cha kachiyo chi rian, ti asiin chachiyo chi ri.

Kivi vitin ti iyo ya'virian, siki xaan jatayo chi ri, ta cha kua'an naa ta'an ri. Kumiyo ku'uyo, ña kuatiñuyo meri xaan, ti cha'ni va'ayo chi ri, ta kua keta kivi ña'niaru kua kachiyo.

1.- Xindoko

Ku'va ní'yo chi ri:

001. Sii ndava'a kuniyo ti ka'nu xaan kuu Ra Tata Savi ti kuiya ta kuiya vachi kosora nu ñu'un, savi java'a ta ní'yo cha kachiyo, tu tachiyo nuni, tachiyo nduti, tachiyo ya'a ní'yo ndi'i nuu ndi'i nuu yuva cha kachiyo, ta nimaa ña tachiyo ní'yo yuva uva, yuva axin, yuva ndikin, chi'i, ndi'i nuu yuva tu'va kana nuñu'un, ti Si'yo kuu Ñu'un ti jakachiru chiyo. Vitin kua natu'un yo kuenda inga cha tu'vayo chachi ta'an cha kicha'a kuun ra savi, tichi ñu'un kee ta'an rian joko ña yuu yuva kuuru, ti kiti kuati ña'ni iki kuurian.

002. Cha kua natu'un yo kuuru kiti kuati tu'va cha koori tichi ñu'un, tichi yavi nu tu'va kee **ndisu'u**, ikan kuu nu tu'va cha koori in kuiya, ta nu kua kicha'a kuun ra savi, takan kua keeri ta takan kua tiin ñivi chi ri, ru kiti lu'ugan nani ru **xindoko**; iyo

J. Leonarda Glez. Ventura

Insectos: Estos animales se les consigue libremente, pero sí hay que cuidarlos, sobre todo, cuando vemos que hay criaderos de arrieras, no debemos poner veneno sobre ellas, porque cada año nos dan estos apreciados animalitos con que preparamos ricos platillos.

Ahora es muy apreciada la chicatana, las venden muy caras y cada día hay menos. Debemos cuidar los campos, deben estar libres de insecticidas, pesticidas porque de esa manera aseguramos seguir disfrutando estos manjares.

1.- Chicatanas

Cómo se les encuentra:

001. Nos alegra bastante porque año con año el Padre Lluvia llega a regar la tierra, esto hace que tengamos alimentos, con la siembra de maíz, frijol, chile, también una variedad de plantas silvestres que abundan en el campo como chepiles, hierbamora, quelites, hongos y otras verduras que nos proporciona nuestra Madre **Tierra**, porque nos da vida. Ahora vamos a platicar de otro alimento que solamente se consigue cuando recién han iniciado las lluvias, también de la tierra nacen pero no son plantas, sino insectos.

002. De los animales que les estoy hablando son los que comparten su vida con las hormigas negras grandes llamadas **arrieras**, dentro de la tierra viven durante un año, cuando han iniciado las lluvias es el tiempo en que salen y es la única

Chachiyo kiti ña'ni ikiri

Alimentos con insectos

J. Leonarda Glez. Ventura

ru ka'an ti ru xindoko se'e ndisu'u kuuri, ti iin ni nu iyori, maa tichi ñu'un nu tuv'a keeri ndisu'u ikan kuu nu kee ta'an ri. Tu cha iyo uvi a uni kivi cha chicha savi kua kuun ra, ta tu nuuma savi, takan tu'va keeri, ru ñivi chito va'aru maa kivi kua keeri ta cha java'a ru kuenda, cha iyo va'a tandi'i nda'atiñu cha kua chini ñu'un ru ta'an cha kua tiin ñi chi ri.

003. Iyo itu'un cha cha'a chi kuenda ta'an cha kua keeri xindoko, ti kua'a jaan **tisuun** ndavari cha kuaini, yaxin ndava'a ndichin ri chakan ndavari, ndaa kuichin nian nde'eyo ta'an cha ndavarian. Kiti kuati kuuru tisuun, tu'va keeri ve'eru kiti kuati nani **ndiki'ndi**. Ru kuu ndiki'ndi tu'va cha koori tichi yutun ta'yu ta chachiri kuñu yutun iti, yutun ta'yu, ña xe'e kaa yutun nu iyoru ndiki'ndi ti java'ari iti nu chikari, chi'in kuñu yutun; tu'va java'aru iti lu'u nu chikari chichi ñu'un, tu'va nde'eyo nuu iyo ve'e ndo'o i'i ikan tu'va jatiñu ta'an ru chichi ñu'un.

004. Tu'va nde'eyo tichi ri chi ku'u nu iyo yutun ka'nu, tu'va java'aru **va'u**, in cha kuta ka'nu kuuru va'u, tuun ru, ta ndava ndava'aru ti chi'in kuñu yutun chinuru, ru **liku** kuuru tuv'a chatiñu va'u ti ikan kua kuitari, ikan ku nuu kua keta liku si'i ta'an cha kua kicha'a katiri ndivi, chi'in te'e yu'uri kua kaanri yavi chata va'u, nuu kua nunari yu'u ve'e ikan kuu nuu kua ki'iri ta kua keeri ku'unri kundukuri cha kachiri.

ocasión para atraparlas, les denominamos **xindoko** en el idioma, y en castellano **chicatanas**; hay quienes dicen que son hijas de las arrieras por compartir el mismo nido. Salen cuando llueve durante dos o tres días consecutivos, la gente está alerta cuando se ha despejado la lluvia porque sabe que está próximo el momento de recogerlas, con tiempo la gente prepara los utensilios que necesitará para ese trabajo.

003. Hay una señal muy importante cuando se aproxima el día en que van a salir las chicatanas, salen muchas **palomillas** al atardecer, son pequeñas con alas delgaditas, hasta blanquea el patio donde andan volando. Las palomillas salen del **comején**. El comején vive en los trozos de leña fofa, se alimenta de la madera seca, es conocido donde hay comején porque sobre los palos secos se ve un caminito donde transitan, este camino a manera de tubería la fabrican con madera; también en las casas con paredes de adobe es donde se observa su camino construido con tierra.

004. También se les encuentra en el campo, sobre los árboles frondosos, fabrican **nidos** muy grandes sobre las ramas, son de color negro en forma de círculos y muy resistentes porque están elaborados a base de madera, los que aprovechan de esta construcción son los **pericos**, les sirve de nidos durante la época de reproducción, la perica busca un nido vacío, con el pico le hace un agujero

Chachiyo kiti ña'ni ikiri Alimentos con insectos

J. Leonarda Glez. Ventura

005. Ikan kuu nu tu'va ñivi nani'i liku iyo cha'a, chakan ta'an cha kua'an ñi tichi ku'u iyoru rakuati java'aru kuenda nuu iyo va'u ti ikan kuu nuu china liku.

por dónde entrar para cuando va a poner sus huevos, éste lugar será el nuevo hogar de los futuros hijos.

005. En esos nidos es donde algunas personas cazan a los pericos, los niños cuando viajan al monte son muy cuidadosos de observar los nidos, porque exclusivamente los pericos gustan mucho vivir en ellos.



Te'en ndoo xo'lo tu cha kee xindoko - Así quedan los nidos cuando ya salen las chicanas.

006. Cha kati tisuun, ru ñivi kua ti'iru ku'va cha kua tiin ru xindoko, tu'va keeri ndaani na'an, ta in kaa uvi a kaa uni cha ni na'an, chakan ru ñivi tu'va nanduku chí'in kivi tandi'i nda'atiñu ta ku'va, nduta kayu, yutun titi, yutun kee ñu'u, kii nu kua kindi xindoko -vasi kii ta'vi-, kii chí'in nduta, takan nda'atiñu tu'va ndiso ta'an cha kacha'an ñi cha tiin xindoko.

006. Las palomillas son determinantes cuando van a salir las chicanas, de madrugada, como a las dos o tres de la mañana empiezan a salir, por eso la gente con anticipación prepara los materiales como son: petróleo, rajas de ocote, cerillos, cántaro vacío -aunque sea roto- y cántaro con agua, estos son los elementos importantes que nunca faltan para un

Chachiyo kiti ña'ni ikiri

Alimentos con insectos

J. Leonarda Glez. Ventura

007. Kua kuisoñi titi chí'in yutun kee ñu'un ti kua tiin ñu'un nuu titi ta kua kuu nde'eñi nu iyo ve'e ndisu'u, nu kua kee xindoko, iyoñi tu'va jata'an ñu'u chí'in nduku nu kua ketañi ve'e ndisu'u. Iyo ingañi ta'an cha nde'eñi ve'e ndisu'u chichi ku'u, chí'in kivi kua nduva'a, kua kutuñi ti kivi kua kee xindoko ña'ni tundo'o kua nde'eñi nuu kua kundeku ñi.

008. Iyoñi ndiso kaa cha chata ñi ñu'un, a yata cha kua ja'añi xo'lo nu kua kindi nduta ta kua kunda cha'añi. Java'añi takan ti nimaa kua'a ndisu'u chavi ni chiko yavi nuu keeri xindoko joko ña'ni cha kua kachi cha'aru ñivi tiin chi ri.

009. Xiñi lu'u ve'e ndisu'u kua java'añi xo'lo nu kua kundañi ta cha inda tu'va kii nduta ti tu ndoko nduta tichi xo'lo vii, vii kua ti'igañi.

010. Chí'in kivi tu'va java'añi xo'lo ti tu cha vachi kee xindoko ña kuuga ti chí'in cha kua katin ñu'un ña kua keegari, oora kua ketañi nu kua kee xindoko kua koyoñi nduta ta cha iyo va'a. Iyo ingañi tu ña numiñi kua ku'un iti nu kua keeri vasi ki ta'an cha kua ketañi cha ni kicha'a kee xindoko ta vasiki ña kua jakutuñi kii ndisoñi. Ru titi ñu'un tu cha kayuru kuu

buen atrapador de chicanas.

007. Las rajadas de ocote se prenden para alumbrar el nido de las arrieras, donde salen las chicanas, hay quienes prefieren prender fuego con la leña muy cerca de los nidos de las arrieras. Otras personas, cuando encuentran los nidos en el campo, con días de anticipación deshieren alrededor para que cuando vayan a atraparlas no estén incómodos.

008. Hay quienes llevan barreta para escarbar, o coa para hacer unos pequeños hoyos que se llenan con agua donde mete los pies la persona. Se hace esto porque bastantes arrieras salen alrededor del nido, como cuidando a las chicanas, al meter los pies en agua no suben ni *muerden* los pies de la gente.

009. Los agujeros donde se para la persona que recoge las chicanas deben estar próximos del nido, a un ladito se coloca el cántaro con agua porque cuando se va secando el agua donde están los pies, con mucho cuidado se vacía conforme se va necesitando.

010. Los agujeros también se hacen con anticipación, nunca en el momento que salen las chicanas, no se debe hacer ningún ruido cerca del nido, mucho menos hacer retumbar la tierra porque no salen, al llegar al nido solamente se vacía el agua y a recogerlas conforme van saliendo. Hay gente que por descuido no se levanta temprano y cuando llega al

Chachiyo kiti ña'ni ikiri

Alimentos con insectos

J. Leonarda Glez. Ventura

kua kaanru nu ñu'un, yatin nu kua ndundichin nde'eñi xindoko. Ta'an cha vachi kundichin, **tati ri ñu'u**, ndavari ta katun ndichinri.

nido ya han salido, con mucha tristeza pero es seguro que no llenará el cántaro. El ocote encendido se encaja en la tierra a un lado del agujero de las arrieras para alumbrar bien y solamente recoger chicatanas y no arrieras. Cuando va amaneciendo las chicatanas empiezan a volar, como si salieran desesperadas del nido, hacen mucho ruido con sus alas, porque vuelan y caen de inmediato al suelo.

011. Tu cha ni ketañi nu kua kee xindoko kua java'añi kuenda tu koto keeri. Tu'va nde'eyo ti ji'naru ndisu'u kua kee, chakan nini xaan kua koso ñi nduta tichi xo'lo nu kua kundañi tiin xindoko ti ru ndisu'u ni'in xaan chachiri, tu ñi ña'an kua tiin xindoko kua kani'iñi soo namiñi ndaa iti siki, takan kunukuu chi ra rai ta'an ra, chatu ku'lu va'a xaan cha ndichin ra, ti tu chatu nani ndichin ra kuu kua tiin ndisu'u, ta ni ña kua kuu tiin ra xindoko cha numi.

011. Cuando se llega a la casa de las chicatanas se revisa si aún no han salido. Las arrieras son las primeras en salir, como si inspeccionaran el lugar, por eso nunca falta el cántaro con agua para asegurar que las arrieras no muerdan, cuando las mujeres son las que recogen las chicatanas se recogen hasta la rodilla su pozahuanco, los hombres solamente llevan un calzón corto o se lo enrollan, de lo contrario, cuando alguna arriera logra subir al cuerpo pican muy fuerte, arde bastante.

012. Iyo inga ku'va tu'va tiin ñivi xindoko ta ña'ni ndisu'u kua kachi cha'añi. Kua jata'an ñi ñu'un chí'in nduku cha chika lu'u nu iyo ve'e ndisu'u, kua'a nduku kua ka'miñi ti kua ndundichin va'a, ta ikan kua keta maari, ta ña'ni tundo'o, in kua jataka kua jataka ñi chi ri.

012. Existe otra manera de atrapar las chicatanas con menos esfuerzo sin estar cuidándose tanto de las arrieras. No muy cerca de los nidos se prende fuego a la leña, se le sopla bien hasta que alumbre bastante, cuando las chicatanas salen, solitas llegan caminando hasta donde está la lumbre y solamente hay que recogerlas.

013. Cha kua ketari nu iyo ñu'un kachikari kueeni, kuenda cha ndichin ñu'un kuugan, ta cha kua kundichin kui

013. Como si alguien las llamara, despacito desfilan hacia la luz, pero al amanecer, todas empiezan a volar que al

Chachiyo kiti ña'ni ikiri

Alimentos con insectos

ndi'iri kua ndava, kua tatiri ñu'un, ta ikan ña'ni tundo'o kua tiinñi chiri.

014. Iyo itu'un cha ña va'a ta'an cha kua tiin ñi xindoko, ña'ni kati ku'un ñi iyo uvi **cha'ñu jini**, ti nimaa va'a va'a vachi kee xindoko joko ndi'iri kua kindi xe'e ndiko, ta ni luxu ña kuakeegari.

015. Inga tuku cha ña va'a, ña kua katun cha'ayo ni maa chachiru ndisu'u cha'ayo, ti ru xindoko ña kuniri cha jakatin ñi nu ñu'un, ndi'iri kindi xe'e ndiko chichi ve'eri.

016. Tu cha vachi keeri a cha ni jakayañi xindoko kua kani'iñi tichi kii, cha ndisoñi in sa'ma ta'nda cha kua kasi yu'u kii, chí'in nda'añi kua tiin ñi xindoko. Ru kiti kuati í'ya iyo ndichin ri, chakan kuu ti ta'an cha vachi keeri yati kua tiin ñi chi ri ti tu ju'va kua kakari ta kua ndavari, ru xindoko cha kuaa tu'va keeri, ta ta'an cha yooni kua tiin chi ru tu'va ndavari tu cha ni kundichin, tu cha ni kee nikandi cha ndavari ti'ya tikan ta ru saa kua kachi chiri, ru tiñuu, ru kolo ta iyo cha'a ndaa ru milu tu'va chachi chi ri.

017. Tu'va nde'eyo ti rakuati tu'varu kikunu ti'ya tikan ta'an cha ndava xindoko tichi ñuu, tu'va nde'eyo ti chaviru chí'in in

J. Leonarda Glez. Ventura

escucharlas al caer al suelo es más fácil atraparlas, porque ya no se cuida uno de las arrieras.

014. Es importante saber los secretos para llenar el cántaro de chicanas, se debe tener en cuenta de no invitar a atrapar chicanas a las personas que tienen **dos remolinos** en la cabeza, porque con solo ver el nido, las chicanas dejan de salir y no hay modo de sacarlas.

015. Otra cosa que no es bueno hacer es, cuando por descuido alguna arriera pica las piernas, no azotar el pie en el suelo, porque eso hace retumbar el nido y tampoco salen, se esconden.

016. Cuando se recogen las chicanas se van echando dentro del cántaro, con un pedazo de trapo se mete a manera de tapón sobre la boca del cántaro, con los dedos a la altura de la panza se atrapan. Estos animales tienen alas que cubren todo su cuerpo y cuando vuelan se van muy alto, por eso la gente asegura atrapándolas en la madrugada en su nido y no correr el riesgo de dejarlas volar, cuando nadie las atrapa en sus nidos, al amanecer andan volando por todas partes, las aves son las que las atrapan en el vuelo, cuando caen al suelo, las gallinas, los guajolotes y hasta los gatos son muy buenos cazadores, ellos se las comen.

017. Hemos visto cómo los niños corren de un lado para el otro atrapando las chicanas por la mañana en el pueblo,

Chachiyo kiti ña'ni ikiri

Alimentos con insectos

J. Leonarda Glez. Ventura

sa'ma nuu nda'aru, ti nuu kua'an ri ndavari iti siki ikan kua ndo'ori chi'in sa'ma, kua tiinru tu cha kandi i'niri nuu ñu'un, kani va'añi nuu nda'añi a tichi tindaa ñii, takan kua tiin ñi xindoko ru ñivi ña tu'va cha'an nuu iyo ve'e xindoko, ndacha keta va'a maari kiti lu'u ndaa ve'e maa ñivi takan ta kua ni'ñi chi ri. Inga nu tu'va ketari kuu nuu iyo ñu'un xiñu, ru xindoko tu'va ndukuri nuu ndichin ñu'un, chakan iyo sava ñi, maa ve'eñi tu'va tiin ñi chi ri.

Senvulu

018. Ta ku'va inga kiti kuati ti iyo senvulu, ru **xindoko** iyo ta'an ru, ri'a iyo senvulu lu'uru:

019. *Ka'an ñivi tin, ikan, ta'an cha keeri, kua tatiri ñu'un, ta kua kandavari, kua ku'unri iti sukun, ta kati ñivi cha'nu tin, kua kati tu'unri nuu ra Ndioo, cha ni tii va'a nu ñu'un, cha kuun ra savi, ikan, tanjaan tandi'i ra ñivi kua tachi itu kivi kuun ra savi, takan ka' an tiñu.*

acostumbran traer un trapo en la mano y con él golpean a las chicatanas cuando pasan volando sobre sus cabezas, cuando caen al suelo las recogen y las van empuñando o depositando en una bolsa de plástico, así es como llegan las chicatanas al pueblo para que la gente que no puede ir hasta el nido las pueda atrapar en su propia casa. Acostumbran llegar donde hay mucha luz, sobre todo donde quedan los focos encendidos, algunas personas tienen tanta suerte que despiertan al ruido de sus vuelos, y solamente se agachan para recogerlas.

Cuento

018. Así como de otros animales se dicen algunos cuentos, la gente también platica uno de las **chicatanas**:

019. Se dice que, cuando es la temporada en que salen, mueven tanto sus alas como queriendo apagar la luz, vuelan hacia lo alto, y dice la gente anciana que: van a dar aviso a Dios, que la humedad ya ha penetrado al suelo, que dan aviso para que la gente inicie con la siembra.

Chachiyo kiti ña'ni ikiri

Alimentos con insectos

J. Leonarda Glez. Ventura



Ña kaa nduva'a xindoko

020. Cha katio ti asiin xaan ru xindoko ta tandi'i ñivi ñuu tu'va chachi chi ri, ta ndaaru ñivi siin inga ñuu tu'va chachi ta'an chiri; ru xindoko kuu kachiyo chi ri takan ni tu cha yatan ru, taxin ru chi'in ya'a kua'a, ti'yo ru chi'in xa'an, nduva'a muli tiñuu chi'in muli sa'an kini, java'a ta'an yo suvi kuñu i'i tiñuu chi'in kini, suvi muli kini chi'in suvi muli tiñuu, uchi uvi nuu ku'va kuu kachiyo. Ta i'ya kua ka'an yu ña kaa nduva'a rian.

021. Tu cha vachi ndiko iti ve'e ru ñivi kacha'an cha tiin xindoko, cha vachiñi chi'in

Cómo se preparan las chichatanas

020. En el pueblo y en la región son muy conocidos los diversos guisos de las chichatanas, son exquisitos, actualmente las personas que viven en las grandes ciudades las comen; se pueden consumir de doce maneras diferentes: asadas, en salsa con chile seco, salsa frita, en mole de pollo y puerco, también en tamales de carne cruda de pollo, puerco así como tamales de mole de pollo y puerco. Por eso aquí describimos las maneras de prepararlas.

021. Cuando regresan a casa las personas que han ido a agarrar chichatanas a los nidos, traen

Chachiyo kiti ña'ni ikiri

Alimentos con insectos

kii a chi'in kisi, kua nasaa chiyo ta ikan kua tisoñi chi ri, cha katio ti nditori xindoko ta'an cha kua kosoñi nu chiyo chakan chi'in nda'añi kua ñuu nda'añi chi ri; ta'an cha vachi ti'yoru, cha kasun kuu nu chiyo, ta tandi'i ndichin ru cha vachi koyo, cha'ari chi'in nda'ari koyo ta'an ru chi'in cha i'ni chiyo, siin xikoru ta'an cha vachi ti'yo ru nu chiyo. Ndaa inga ñivi chitoñi yoo kua kachi xindoko a ndaarun ni ni'in chi ri; tiviyo tati nuu chiyo ti takan vilu kua ndooru xindoko, tu cha ndi'i ni ti'yoru kua kani'in va'añi chi tako'o ta tu ña kua kachiñi cha yati kua ki'i ju'va ñii jiniri ta ku kua ndooru ndaa cha'un kivi ndaa in yoo kuu kua kani'in va'añi ta ña tiviri.

022. Vachi cha naku'un iniyu itu'un cha ni natu'un itu'un ru ña'an chi'in yu'u, ti katiña ti kivi ni kee xindoko ni cha'an ra itu'un ra cha tiin chirian, ta cha katio ti na'a jaan tu'va keerian, ta ra cha'nugan ti juchan ra cha tiin ra chirian, chakan ni jaxinira ti va'aga cha kua taa yatiyu yu'uru kii maa nuu kua kee xindoko, ti takan kuu jandakoyu kii ta ku'un ndikoyu kundiyu chi'in ñasi'iyu, takan katira, tanjuun takan ni java'ara.

023. Cha ni kundichin va'a ta ni ndakoora kua'an ra cha kani'i ndikora kii, cha ndisora in sa'ma cha kua kasira yu'u kii; chasira kii ta ndisora vachi ndikora iti ve'era, sii ndava'a vachira ti chicha vee kii ndisora, va'a kunira ti ña'ni tundo'o nde'era ta chicha xindoko ni ni'ira kuni maara ja'achi.

J. Leonarda Glez. Ventura

consigo el cántaro u olla. El comal se calienta a fuego regular, se vacía el contenido sobre el comal, como las chicatanas están vivas, con la mano se procura moverlas constantemente de manera que no se caigan del comal y el cocimiento sea parejo; cuando se van asando se quedan sin alas y el ruido que se escucha al moverlas es como más sordo, dejan de caminar porque sus patas se desprenden por el calor del comal. Los vecinos se enteran cuando alguien ha encontrado o va a comer chicatanas porque desprenden un aroma sabroso; con un soplador de palma se avienta aire sobre el comal para que las chicatanas queden limpias de patas y alas, una vez cocidas se recogen en una bandeja, pero si se desea guardar se les rocía un poco de sal que sirve para conservarlas por meses.

022. Ahora recuerdo lo que una señora me comentó de lo que pasó hace tiempo, en época de lluvias, cuando iban a salir las chicatanas. Un señor se apresuraba para ir a agarrarlas, pero como debe ser durante la madrugada, este hombre estuvo pensando cómo realizar esta tarea sin que perdiera tanto tiempo en estar atrapándolas una por una en el nido, se dijo: *Es mejor que lleve el cántaro, lo embroco sobre el nido de las chicatanas y después regreso por él, porque con este frío mejor me regreso a acostarme con mi mujer otro ratito.* Y así como lo pensó, así lo hizo.

023. Al amanecer, se levantó y fue por el cántaro, llevaba un pedazo de trapo para tapar la boca del cántaro; llegó y rápidamente desvolteó el cántaro al mismo tiempo que puso el trapo sobre la boca, lo cargó en el hombro y regresó a casa, venía muy contento porque el cántaro pesaba, pensando que sin tanto trabajo traía lleno el cántaro de chicatanas, al menos eso creía.

Chachiyo kiti ña'ni ikiri

Alimentos con insectos

J. Leonarda Glez. Ventura

024. Cha cha ni ketara ve'era, cha saa chiyo java'a ñasi'ira, juuni maara ni ndiokani kii nuu chiyo, ikan nde'era ti uvi ta'an xindoko kuati ni ke'ne nuu chiyo, ta ru kii ti veeru, ikan ta ña va'a kunira, ni nakisi ni'ira kii, ikan ta ni kee itu'un koo tuun, chicha ndava'a, ni ña ni chitora ta ni jetaru i'niru kii ndaa sava, chicha ni yu'viru ta'an ru.

024. Al llegar a casa, la esposa ya tenía el comal caliente, se acercó a él y vació el contenido del cántaro en el comal, cuál fue su sorpresa que unas cuántas chicatanas cayeron, pero el cántaro pesaba, estaban desconcertados, entonces lo sacudió con fuerza, cuando de repente salió una culebra lechera grande. ¡Ni supo cómo votó el cántaro al suelo, fue mucha la sorpresa que pasaron!



Ya'a xindoko – Salsa de chicatanas.

025. Cha'a chakan ka'an ta'an ru ti se'e koo tuun kuu ru xindokogan ri, chito tu ndicha, joko cha ndicha kuuchi ti asiin na'naru kiti kuati tu cha ni nduva'aru. Joko ndio'o ña nakani inindo, va'a

025. Por eso mucha gente dice que las chicatanas son hijas de las culebras lecheras, quien sabe si es cierto, lo que sí es cierto es que las chicatanas guisadas son muy sabrosas. Pero

Chachiyo kiti ña'ni ikiri

Alimentos con insectos

ti ña chitoyo tu ndicha a ña ndicha, ti koto nde'yo chakan, ta siin ti ña tu'va nde'eyo tu ru koo iyo tuku kiti cha kuu se'eri.

a) Cha yatan:

026. Ru xindoko kuu kachiyo cha takan ni, tu cha ndi'i ni yatan nu chiyo, ki'i ñii nuuan ta kuu kachi ta'an yo chi'in jita.

B) Ya'a taxin chi'in xindoko:

027. Nuu chiyo kua yatan ya'a kua'a chi'in ju'va nda'a kando'o, chi'in uvi nuu axu. Nuu yoso kua kundi'i ya'a, ndi'i ndava'a kua kundi'iru tanjaan kua kundi'i ta'an ru xindoko cha ni yatan, kua ki'i ñii, nda'a kando'o chi'in axu cha ni yatan, ndi'i ndava'a kua ndikoñi chi ru, tichi ko'o a tichi kisi lu'u kua kani'i va'añi tanjaan kua kachiñi chi ru. Iyuru ñivi chatiñuru ko'o ndai cha taxin ya'a chi'in xindoko. Ta kivi vitin ti ru ña'a iyo iti nu kani chi'in ru kaa ndiko ya'a ikan kua kundi'i xindoko.

c) Ti'yo chi'in xa'an:

028. Iyo ingañi, tu cha ni kundi'i ya'a xindoko kua tisoñi in kisi ndaa nu ñu'un, kua ki'i ju'va xa'an tu cha ni nasaaru xa'an kua ti'iñi ya'a xindoko, chi yutun tusuun kua ñuuñi kisi ndacha kuisoru, takan ta kua kachiñi; asiin ta'an ru takan.

d) Muli xindoko chi'in kuñu kini yatan:

029. Inga ku'va cha nduva'aru xindoko kuu chi'in kuñu kini, i'ya kua natu'unyo ñaa kaa nduva'arian. Kua nduku ñi kuñu kini, iki chatari, iki na'ari, a maa kuñuni; kua ka'nda kuatiru, kua kosoru nu ñu'un chichi kisi, kua kuiso ru chi'in uxu lu'u nduta ta ju'va ñii ku'va

J. Leonarda Glez. Ventura

ustedes no se alarmen, porque no se puede creer que las culebras tengan un animal distinto como hijas.

a) Tostadas:

026. Las chicatanas se pueden comer solas, una vez que se han tostado en el comal, se les agrega un poco de sal, también se pueden comer con tortillas.

b) Salsa de chicatanas:

027. En el comal se tuestan los chiles secos, unas ramas de **kando'o** –pitona-, dos dientes de ajo y las chicatanas. En el metate se muelen los chiles y el ajo, cuando estén bien remolidos se van agregando las chicatanas por poquito hasta molerlas todas, luego las ramas de kando'o y sal, se remuele de tres a cuatro veces hasta que la pasta está bien remolida y se coloca en un plato hondo. Hay quienes hacen esta salsa en molcajete. Hoy día las mujeres que viven en las ciudades usan la licuadora para molerlas.

c) Salsa frita:

028. Una vez moliendo la salsa de chicatanas, colocan una cazuela al fuego, agregan un poco de manteca o aceite en el que fríen la salsa, con un bullidor o cuchara se mueve la pasta hasta que hierve bien; de esta manera es muy delicioso.

d) Mole de chicatanas con carne frita de puerco:

029. Otra de las formas de preparar las chicatanas es con carne de puerco, aquí seguiremos platicando sobre este guiso: se busca la carne de marrano que puede ser espinazo, costilla o maciza; se corta en trocitos,

Chachiyo kiti ña'ni ikiri

Alimentos con insectos

kuni maa ñivi kua kachi, tu kua ndoko nduta ki'i uxu lu'u xa'an ku'va kua yatan ru, ndacha kua ti'yo va'aru.

030. Nu chiyo kua yatan ju'va ya'a ñuu, ya'a nani guajiyo, tinana, sava tikumi, kumi nuu axu, nda'a **kando'o** chi'in xindoko, ucha nuuan kua yatan. Tichi kisi chi'in nduta kua tisoñi ya'a cha ni yatan ti takan kua nduvitaru ta vii xaan kua kundi'iru.

031. Tu cha vita ya'a kua kicha'a kundi'iru nu yoso, tandi'i cha ni yatan kua kundi'i ta kua kundi'i ta'an yuku ndayu, uvi ta'an miendaa chi kilauu, takan kua kundi'i va'aru ndacha kua kuuru ta maa yuchan; cha katio ti ru xindoko xa'anri, ta'an cha ndata tichiri kua nde'yo ti ñu'un sikuiru, ta ta'an cha ti'yori tamaa yuchan lu'u kua kuuru, chakan tu cha vachi kundi'iri tamaa yuchan kua kuuru, ta ñu'un cha tuun kuati nu yuchagan.

J. Leonarda Glez. Ventura

se lava, se coloca en una cazuela y se pone al fuego, se le pone sal, se agrega un poquito de agua, cuando se seca el agua se le agrega un chorrito de aceite o manteca para que no se quemé; se fríe hasta que la carne está bien cocida o dorada.

030. En el comal se cuecen medio cuarto de kilogramo de chile costeño, un cuarto de kilogramo de chile guajillo, medio kilogramo de jitomate, una cebolla, cuatro dientes de ajo un manojo de **kando'o** y las chicatanas. En una olla con agua se ponen los chiles a remojar para que sea más fácil molerlos.

031. Cuando están blandos se muelen en el metate, se van agregando los condimentos, un poco de orégano, dos clavos de olor y dos pimientas, se remuelen varias veces en el metate hasta que la pasta queda bien remolida; después se muelen las chicatanas, se siente esponjoso, su grasa es de color blanco, y al incorporarse al chile se ven los puntitos negros.

Chachiyo kiti ña'ni ikiri

Alimentos con insectos

J. Leonarda Glez. Ventura



Muli xindoko chi'in kuñu kini – Mole de chicanas con carne de puerco.

032. Ru ya'a cha ni kundi'i kua koyo nu ni yatan kuñu kini, chi'in tikasin kaa kua ñuuñi tichi kisi ti takan ña kua kayu ya'a, vita, vita ñu'un kua ti'yochi ku'va ña kua kayuru; tu u'va jaan ya'a, kuu kua ki'i ju'va nduta, kua java'añi kuenda tu asiin ru, tu ña kumani ñii jiniru, tu cha chiso va'aru, takan ta kua kuu kua kachiñi chi ru muulii xindoko. Takan ka'an tu'un.

e) Muli xindoko chi'in kuñu i'i:

033. Iyo inga ku'va kua java'añi muli xindoko chi'in kuñu kini, kua ku kuati chi, kua ndoo chi, tu cha ni kundi'i ya'a ku'va cha ni natu'un yo iti chata, tichi kisi ndaa kua tisoyo kuñu i'i ta kua sakaru chi'in ya'a xindoko ta kua kuisochi, kua'a lu'u ora kua kuisoru ndacha kua nduvita kuñu, kua ki'i ñii na nduasiin chi.

032. Se vacía la pasta a la carne dorada, con la cuchara se mueve la pasta para que el cocimiento sea parejo, cuando está hirviendo se le baja el fuego, para que el cocimiento sea lento hasta que se ablanda la carne; si vemos que está muy espeso, agregamos un poco de agua, se agrega sal al gusto.

e) Mole de chicanas con carne cruda:

033. También se puede hacer este mismo mole con carne de puerco, los trozos se lavan, se colocan en la cazuela y sobre ellos se pone la pasta de los chiles cocidos con todos los condimentos que se dijeron anteriormente, el tiempo de cocimiento será de una hora por lo que la carne es cruda, poner sal al gusto.

Chachiyó kiti ña'ni ikiri

Alimentos con insectos

J. Leonarda Glez. Ventura

f) Muli xindoko chi'in kuñu tiñuu:

034. Kua ka'niyo in tiñuu a sundu, chi'in nduta i'ni kua kindiru ku'va kua tu'un yo tumiri, kua ka'mi yo ixi ndi'li ni ka'nuru, chi'in nama kua ndoo ru chi'in nduta, kua kuu kuati kuñuri, ki'i tikuaa iya ku'va kua ka'nda xiko ayo nuu ru, takan ta kua kuisoru chi'in nduta, tikumi, axu chi'in ñii.

035. Nuu chiyo kua yatan ru ya'a ñuu, ya'a na'nu, tikumi, axu, xindoko chi'in kando'o. Tichi nduta kua kindiru ya'a ku'va yati kua nduvitaru, chi'in kalu nuu ni ti'yo tiñuu kua kundi'iru ya'a chi'in kandii maa cha kua nduasiin chi chi'in xindoko cha cha ni yatan ta'an.

036. Tichi kisi ndaa kua ki'i xa'an ta ikan kua ti'iyo ya'a chi'in xindoko, tu cha chiso va'aru kua ki'i sa'an tiñuu cha ni ti'yo, tu u'va jaan ya'a kua ki'i ju'vaga kalu tiñuu ku'va va'a kua ketaru, in too ka'nu lu'u kua kuiso va'aru muliiian.

g) Muli xindoko chi'in kuñu i'i:

037. Kuu ta'an java'ayo muli xindoko chi'in sa'an i'i tiñuu a sundu, kua nduva'a ya'a ku'va ni ka'an yu iti chata, tu cha ni kundi'iru kua ti'iyo chata kuñu i'i ta kua kuisoru ndacha kua ti'yo va'aru kuñu, ña kua ti'yoru muli chi'in xa'an ti cha xa'an va'a maa ru ya'a java'a xindoko.

f) Mole de chicanas con carne de gallina:

034. Se sacrifica la gallina o pollo, con agua caliente se remoja para que se pueda arrancar fácilmente la pluma, se pasa por el fuego para que los vellos se quemen, con jabón y agua se lava perfectamente para que quede limpia, luego se cortan las piezas y se agrega jugo de limón para cortar el olor de la carne, se enjuaga y se pone a cocer en agua con ajo, cebolla y sal.

035. En un comal se cuecen los chiles guajillos, chile costeño, cebolla, ajo, pitona y las chicanas. Se ponen a remojar los chiles, con el caldo donde se coció el pollo se muelen los chiles con todos los condimentos y las chicanas previamente tostadas.

036. En una cacerola se fríe el chile de chicanas, cuando el mole ya está hirviendo se le agregan los trozos de carne de pollo ya cocidos y se deja cocer de 15 a 20 minutos, si espesa mucho hay que agregar más caldo.

g) Mole de chicanas con carne cruda:

037. Se puede hacer el mole de chicanas con la carne cruda de gallina o pollo, el chile se prepara como se dijo anteriormente, una vez teniendo la pasta de chiles, chicanas y condimentos se vacía sobre los trozos de carne cruda y se pone a cocer, no es necesario freír la pasta del mole porque las chicanas contienen mucha grasa.

Chachiyo kiti ña'ni ikiri
Alimentos con insectos

J. Leonarda Glez. Ventura



h) Suvi xindoko chi'in kuñu kini:

038. Tu suvi kua java'añi kua'aga nda'a
 tiñu chiniñ u'u chi, joko va'a ti asiinga kua
 kachiñi; cha chinu suvi chini ñu'uñi nda'a
 tutita, xindoko, yuchan, kuñu kini, xa'an
 kini, ñii, axu, tikumi, tinana, ya'a iti,
 kando'o, yuku ndayu, miendaa, kilaau,
 takan ta kua nduasiin cha kuu ru suvi
 xindokoan.

039. Ru nda'a tutita kua kundukuñi chi ru
 ta kua ka'nda savañi, kua nduva'aru ku'va
 ka'in nuu tutu nu cha'a chi kuenda **suvi**

h) Tamales de chicanas con carne de puerco:

038. Para preparar tamales se requiere de
 más ingredientes pero vale la pena porque
 es un manjar saborear las chicanas
 preparadas de este modo; para envolver
 los tamales se necesita de hoja s de plátano,
 chicanas, masa, carne y manteca de
 puerco, sal, ajo, cebolla, jito mates, chiles
 costeño, ramas de piton a, orégano,
 pimienta y clavo.

039. Las hojas de plátanos se cortan a la
 mitad y después se limpian como se

Chachiyo kiti ña'ni ikiri

Alimentos con insectos

titi, takan nduva'a ta'an ru.

040. Kua ndukuñi kuñu va'a, a iki chatari a iki na'ari, ña kaa ta'an ini maayo, kuu kuatiru sa'an, kua ndooru chi'in nduta.

041. Kua kee chitiru ya'a iti, chi'in ya'a nani, kua yatan ru nu chiyo, kindiru tichi nduta na nduvidaru; kua yatan ta'an tandi'i cha kua nduasiin, yatan xindoko, kua kundi'i va'aru chi'in ya'a cha ni nduvita, ki'i jini kuñu cha iyo va'a, ki'i ñii ta kua ndoo ru ju'va ora ti takan kua tiin va'a xikochi.

042. Ru kuñu ndika i'i takan kua sakaru chi'in ya'a, ña kua kuisoru, chi'in kuñu i'i kua kuinu ru ti takan tandi'i cha asiin kua ndoo tichi suvi ta takan va'a xaan chachiru.

043. Cha kua nduva'a yuchan kua ki'i xa'an kini chi'in ñii, kua nduvidaru chi'in ju'va nduta. Kua java'ayo in jita lu'u ma'ñu nda'a tutita ta ma'ñu kua tisoyo in sa'an chi'in ya'a xindoko ta kua kavayo nda'a tutita.

044. Ndukuyo in kisi tuu ka'nu, kua kindi in chito lu'u chi'in yutun kuati, ki'i nduta tichian, ta nuuan kua kindi va'a suvi, kasiyo yu'u kisi chi'in nda'a tutita ta'nda, ta kindi in kaa ku'va ña kee yoko ru kisi tu cha chiso va'aru.

045. Ta in uvi ora kua kuiso ru, joko java'ayo kuenda tu chiso nduta, ti iyo cha'a ndoko nduta ta kuu kayuru.

J. Leonarda Glez. Ventura

explica en el apartado **tamales de iguana**.

040. Para preparar los tamales de chileajo se agrega carne maciza, espinazo o costilla de puerco, esto es al gusto de quien los va a comer, cortarla en pedazos y se lavan.

041. Se quitan las semillas al chile costeño y chile guajillo, se asan y se ponen a remojar por unos 20 minutos. Los condimentos y las chicatanas, se asan y se muelen con los chiles, esta pasta se agrega a la carne y se deja reposar.

042. A estos tamales también se les denomina **de carne cruda**, de modo que todo el jugo de la carne se concentra en el tamal, cuando es cocinado, de ahí que el sabor es especial.

043. La masa se prepara poniendo manteca de puerco y sal, se revuelve bien para que esté uniforme y blandita. Se torteja la hoja de plátano y sobre ella se coloca un pedazo de carne y el chile de chicatanas y se envuelve.

044. En una olla grande, se le arregla una camita con palitos, poner agua suficiente, se colocan los tamales y tapar con las hojas de plátano que han sobrado, después se coloca la tapa en la boca de la olla para que el vapor no se fugue.

045. Como dos horas tarda en cocerse, hay que tener cuidado de escuchar que el agua hierve, de lo contrario, puede secarse y por consiguiente los tamales se queman.

Chachiyo kiti ña'ni ikiri

Alimentos con insectos

J. Leonarda Glez. Ventura

i) Suvi xindoko chí'in kuñu í'i tiñuu:

046. Induku kuiti ku'va chinu suvi xindoko chí'in kuñu í'i kini, takan chinu ta'an suvi chí'in kuñu tiñuu a sundu.

047. Java'ayo kuenda kunichi ta'an cha kua tí'yo ru ti ru kuñu tiñuu ta in ora kua tí'yo ru, ta ru sundu ti ña keta in ora ti ni yuta kuñuru, ta ña kua'a ñu'un kua kí'i xuu kisi.

048. Tu cha kua'a ora chiso kisi, tavayo in suvi ta nde'eyo tu cha tí'yo kuñu. Januuyo kisi koto kua kayu suvi.

049. Ru ñivi ñuuyo tu'va chachi suvi chí'in jita í'ni, kuu kua kachiyo cha kuu ru musa, cha kuu xini a cha kuu cha kuaini kuii, ndaa ora iyo maa suvi.

j) Suvi muli xindoko chí'in kuñu tiñuu:

050. Ru sa'an tiñuu a sundu kua kuisoru chí'in nduta, axu, tikumi, ñii. Tu cha vichin ru kua kuu che'eru, ndi'i iki kua kee chiyo. Tandí'i nda'a tiñu kua chini ñu'u chi cha kua nduva'a muli cha kua kuinu suvi kua yatan ru: ya'a kua'a, yaá nani guajiyo, tikumi, axu, kando'o chí'in xindoko.

051. Ru tinana kua tí'yoru chí'in nduta. Tandí'i cha yatan a ni tí'yo kua kundi'iru nu yoso, kua ndiko ta'an ñi kilaa, yuku

i) Tamales de chicanas con carne cruda de gallina:

046. De igual manera como se preparan los tamales de chicanas con carne cruda de puerco, así mismo se preparan pero con carne de gallina o pollo.

047. Para el cocimiento hay que tener cuidado porque la carne de gallina tarda como una hora, pero la de pollo tarda como 45 minutos hirviendo a fuego regular.

048. Hay que sacar un tamal y probar el cocimiento de la carne. Luego hay que bajar la olla de la lumbre para que no se quemem.

049. La gente acostumbra comer los tamales con tortillas calientes, pueden ser para el almuerzo, la comida o la cena, dependiendo a la hora que estén cocidos.

j) Tamales de mole con chicanas y carne de gallina :

050. La carne de gallina o de pollo se pone a cocer con agua, ajo, cebolla y sal. Cuando se enfría la carne se deshebra, quitando los huesos. Para hacer los tamales de mole todos los ingredientes se deben de tostar: los chiles costeño y guajillo, cebolla, ajo, las ramas de kando'o o pitona y las chicanas.

051. El jitomate se hierve. Todos los ingredientes se muelen muy bien en el

Chachiyo kiti ña'ni ikiri

Alimentos con insectos

J. Leonarda Glez. Ventura

ndayu, mienda. Tu cha ni kundi'i va'aru kua ti'yoru chí'in xa'an, tu cha chisoru mulian, ikan kua kindi kuñu sundu a tiñuu cha cha ni ti'yo ta cha ni ku che'eru, kua kasiyo yu'u kisi ta kua kuiso va'aru, ti takan ña kee xiko xindoko.

metate, se agrega orégano, clavo, pimienta. La pasta se fríe, luego agregar la carne de pollo o gallina cocida y deshebrada, se tapa y se deja recocer por unos diez minutos, de modo que tome sabor y el olor de la chicatana penetre a la carne.



Chixi Rosa java'aña suvi xindoko – Tía Rosa haciendo tamales de chicatanas.

052. Tu cha ti'yo va'aru kua ndoo nuuru, na ndikoru ya'agan. Vitin kua nduva'a yuchan, ña ndi'i jaan kua ta'viyo cha'a,

052. En lo que el mole se deja enfriar, se debe preparar la masa. No deberá remolerse mucho sino estará gruesa, se

Chachiyo kiti ña'ni ikiri

Alimentos con insectos

yuchan ndai kunichi, kua ki'i xa'an kini chí'in ñii. Tu cha iyo va'a nda'a tutita kua kicha'a katuñi yuchan tamaa itu'un jita kuta lu'u ma'ñu nda'a tutita, ñojo ta'an kuni maañi, tu kua'a kuñu kuuru, tu suvi na'nu kua kuinu a kuati kuatini.

053. Tu cha ndi'i nda'a tu tita ni katunñi yuchan kua koso ñi ju'va muli xindoko chí'in kuñu ta vii kua tika'nuñi nda'a tutita, ku'va ña kua ta'nuru, ta ña kua koyo ya'a chata suvian, takan kua java'añi chi tandi'i kuñu.

054. Kisi ka'nu nu kua kuisoru kua ki'i nduta chí'in chito yutu nda'a tutita, nu chito lu'u kua tisoñi tandi'i suvi cha ni chinu, vii kua kosoñi chi ru ta nuuru kua kasiñi chí'in nda'a tutita ta'nda, va'a kua kasiñi yu'u kisi chi inga kisi ndaa ta kua kosoru nuñu'u, ta in oora kua kuisoru.

k) Suvi muli chí'in xindoko chí'in kuñu kini:

055. Cha kua java'ayo suvi ka'anyo i'ya kunichi jatayo kuñu va'a, a kuñu sí'in ri a kuñu chatari kini, kua kuisoru chí'in nduta, ki'i axu, tikumi chí'in ñii; tu cha ni ti'yo ru kua nasaru ta kua kuu che'eru, ta'an cha chiso muli kua ki'i kuñu kuu che'e ta kua kuisoru ju'va lu'uga. Tandi'i ku'va cha kua java'ayo suvi cha ni ka'an yu iti chata lu'u nuu tutu i'ya.

l) Suvi xindoko ndika nii:

056. Tu'va nde'yo ti iyo ñivi tu'va java'a suvi xindoko cha ña'ni kuñu kini ni kuñu

J. Leonarda Glez. Ventura

agrega sal, agua y manteca al gusto. Si las hojas de plátano están listas se comienza a **tortear** la masa sobre la hoja de plátano, la cantidad de hojas que se tortean son en relación a la cantidad de mole con carne que se le quiere poner a los tamales.

053. Una vez que se ha terminado de tortear la masa sobre las hojas de plátano se coloca un poco de carne con mole de chicatana a la mitad de la tortilla, y se envuelven los tamales.

054. La olla para cocerlos se prepara poniendo un poco de agua, luego se coloca una cama con las venas de la hoja de plátano, colocar con mucho cuidado los tamales, al final se tapan con los desperdicios de las hojas de plátano, con otra cazuela se cubre la boca de la olla, de modo que el vapor no salga. Se dejan cocer por espacio de una hora.

k) Tamales de mole con chicatanas y carne de puerco:

055. Para hacer estos tamales se necesita comprar carne maciza de pierna o lomo de puerco, se pone a cocer con agua, ajo, cebolla y sal; ya cocida y tibia se deshebra, cuando el mole está hirviendo se pone la carne y dejarla hervir un poco más. Todo el procedimiento se describió en el inciso anterior.

l) Tamales con chicatanas enteras:

056. Hay quienes no acostumbran agregar carne de puerco o de gallina a las

Chachiyo kiti ña'ni ikiri

Alimentos con insectos

J. Leonarda Glez. Ventura

tiñuu. Maani xindoko tu'vañi tisoñi ma'ñu suviñi, ru ya'a kua'a, kua kundi'iru chí'in uxu xindoko, axu chí'in nda'a kando'o, ta ma'ñu suvi kua tisoñi uni a kumi ta'an xindoko ndika nii, xindoko ña kundi'i, ta asiin ta'an ru joko ña chachiru ta ku'varu suvi ñu'un sa'an.

057. Ñivi java'a suvi xindoko takan ni tu'vañi cha kachi chi ru takan ti iyo cha'a ña keta xu'un ñi cha jata ñi kuñu a ña tu'vañi kachi kuñu kini ti iyo ñi ika ñi ña kuu kachiñi xa'an.

058. Takan tu'va chachi ñivi iyo yu'unduta ñu'un, ñivi Ñuu Chikua'a. Kivi vitin ti ña yuu itu'un ñivi ñuu chachi takan, ti ndaarú ñivi siin cha vachi kutu'va ta'anru cha kachiñi takan, ndaarú ñivi lachi inga ñuu chachi ta'anru ti asiin ndava'a ru xindoko.

059. Iyo kua'aga ku'va chachi ñivi, joko ni natu'unyo kuenda xindoko ti kiti lu'uan tu'va tiinyo kivi kicha'a kuun ra savi, ta cha katio ti in cha'a ni kua keeri chakan ni taayo kuendari, ta tu savi ña kuun ra ña'ni kiti kuati kua kachiyo, sii kuniyo ta'an cha kua kicha'a kuun ra savi, ti ra'a kua ku'va cha kachiyo, tu iyo ñu'un kua tachi ñivi ituñi, ya'añi a ña inga kuni maa ñivi ti ña kua ndooru takan ni, ti va'a jaan ñu'un, kachin ñu'un, chakan chatiñuñi.

060. Vitin cha chitoyo ti iyo kua'a cha

chicatanas para hacer estos tamales. Solamente se colocan varias chicatanas enteras en el centro de la memelita y la salsa preparada con chile costeño, chicatanas, ajo y candó o pitona, también son sabrosos, pero no como los que se le agrega carne, porque ésta es la que les da mucho sabor.

057. Quienes no agregan carne es porque no acostumbran comer mucha grasa, otras porque no siempre tienen dinero para comprarla.

058. Así es como la gente de la costa prepara estos platillos tan delicados. En estos tiempos no solamente la gente nativa de Jicayán place de esta comida, las personas mestizas de otros pueblos ha aprendido a saborearlas y es posible que gente extranjera ha probado alguna vez las sabrosas chicatanas.

059. Existe variedad de comidas, pero hemos comentado acerca de las chicatanas por ser que es un alimento que solamente cuando inicia el tiempo de lluvias es que se consume, una vez al año salen, nos alegramos cuando ya se acerca la temporada de lluvia, nos traerá el alimento, si se siembra maíz, chile o lo que la gente desee, la producción es abundante, la gente que tiene un pedazo de terreno, no lo deja sin cosechar, porque la tierra es fértil, hay que aprovecharla siempre.

060. Ahora ya sabemos que en temporada

Chachiyo kiti ña'ni ikiri

Alimentos con insectos

kachiyo ta'an cha kuun ra savi, yuva, ndixi, chí'i, takan ta'an ru xindoko, joko kuni maachi ti ña naa iniyo taa ya'viyo chi si'i maniyo ñu'un ñuuñivi, kumiyo ñu'un yo, ta tachiyo chichi, ti ikan ni'iyoy cha kachiyo ta nditoyo ñuuñivi, ña jativiyo chí'in kandii tatan kí'i ti tandí'i xikogan jativiru ta cha'a ru kue'e chi ñivi.

2.- Ya'ma tioko:

Ru ya'ma tioko tu'va ndita kaa soko yutun na'nu, iyo cha'a ve'eyo tu'va cha koo ta'an ru, iyo tioko avispa tuun, cha kuaan, ta iyo iyo ru kuati ta iyo ru na'nu.

J. Leonarda Glez. Ventura

de lluvias se encuentran muchos alimentos tanto verduras, elotes, hongos, así como las esperadas chicanas, por eso es importante el respeto y cuidado hacia la madre tierra, de no contaminarla con productos dañinos para que nuestros hijos y nietos puedan disfrutar también de estos alimentos.

2.- Panales:

Los panales se ven en las ramas de los árboles, a veces en las casas, hay panales de avispas negras, amarillas, algunas chicas y otras muy grandes.



Ya'ma tioko tuun - Panal de avispa negra.

Chachiyo kiti ña'ni ikiri
Alimentos con insectos

J. Leonarda Glez. Ventura

Ta'an cha kua'an yo tichi ku'u, tu nde'eyo ti ndita kaa in tioko nuu soko yutun, sii kuniyo ti chitoyo ti cha kachiyo kuu chakan.

Ndi'i nuu tioko iyo, iyo ru na'nu jaan, ñu'un tioko kuaan na'nu, yooni ñivi chachi chi ru ti xaan ri tioko ñu'un tichi ru.

Kotoyo ndaa kivi va'a cha kua januuyo in tioko, ti ña kuu jukun yo chi ru nda ni kuu ni kivi, tu va'a yoo ti takan yuta se'eri tioko, ti tu ña va'a kivi kua jukun yo maani tioko kua taa chata yo kua nani'i yo, ta ña'ni kati ti kua jativiyo chi ru.

Chi'in in soko yutun a chi'in yuu kua kaniyo chataru ta kua koyo java'ayo, kuantu nuuyo na ku'un ji'na tioko chavi chata ru tanjaan kua kani'iyo chi ru, kuu kuatiru ta'an cha koyo ru nu ñu'un.

a) Ndika nii i'i: Ta'an jaan ini chi rakuati kachi ru ndika nii i'ichi, ta'an cha chachiyo chi ru nda kasun nia kuu yu'uyo.

b) Yatan ru nu chiyo: Ta'an cha ñu'un se'eri tioko kua yatan ru nu chiyo ña i'ni jaan, ta'an cha ndi'i ndiko ñi jita. Nduvi chiyo kua yatan ndacha kua nduya'aru. Iyo ru ñivi a rakuati ti

Cuando vamos al campo y vemos que cuelga un panal de alguna rama de árbol nos alegramos porque sabemos que hemos encontrado comida, los de avispa negra pequeña son los buenos para comer.

Hay de diferentes panales, unos muy grandes, tienen avispas amarillas, esos casi no los come la gente porque son muy bravas esas avispas.

Para bajar un panal hay que saber el tiempo, porque no siempre tienen larvas, hay que saber las fases de la luna para que cuando lo bajemos no vayamos a encontrar panal con puras avispas que nos piquen y solamente lo vamos a desperdiciar, porque no servirá de nada.

Con una vara, con piedra se baja el panal, esperar que las pocas avispas salgan para poderlo recoger, a veces se despedaza al caer, pero las larvas se mantienen dentro del panalito.

a) Crudo: A los niños les gusta comer las larvas crudas, son sabrosas, al masticarlas se rompen haciendo un chasquido.

b) Tostado en el comal: Cuando el panal tiene larvas se le pone a cocer en el comal cuando está tibio, después de hacer las tortillas. Se cuece de los dos lados hasta que queda de color café. Algunas personas y los niños sobre todo lo comen así, sin otro condimento.

**Chachiyo kiti ña'ni ikiri
Alimentos con insectos**

J. Leonarda Glez. Ventura

takan ni kua kachi yatiru.

c) Taxin ru chi'in ya'a: Ru tioko chi'in kumi ta'an ya'a iti kua yatan nu chiyo, tichi ko'o ndai kua kund'i ya'a chi'in in nuu axu, tu cha kund'i va'aru kua kund'i tioko yatan chi'in ñii ku'va va'a kua kachiyo chi ru.

Kivi iti chata, ti itu'un ru ya'a taxin chi'in tioko kua kachin ñivi nda'vi, ña'ni ña inga kua kuta'an chi'in jita.

3. Ñuñu yutun:

Ta'an cha kua'an yo tichi ku'u, ru rai jatiñu ku'u tu'va nani'i ra ta'an ra tioko tichi yutu na'nu.

Tu'va nde'e ñi ti ñu'un tioko nduxi ti ñu'un yavi ma'ñu yutun, ikan tu'va kee tioko tuun kuati, ña xaan ru joko tu tuvi ru chavi, ndaa tuun nia nde'eyo chi ri.

Chi'in miti a chi'in acha kua ka'nda ñi cha'a yutun ta kua tavañi tioko chi'in nduxi, ñu'un yuma ni ka'nu nu indi nduxi.

Tuun kaa ru nduxi, ta'an jaan ini ñivi chi'i chi ru ti vixi ru ta iya ru, uvi nuu ndisoru.

c) En salsa: El panal y cuatro chiles secos se asan en el comal, en el molcajete se muelen los chiles y un diente de ajo, cuando está remolido se le agrega el panal tostadito y sal al gusto.

En tiempos pasados esta salsa era suficiente para hacer un almuerzo porque había suficientes panales, ahora son escasos.

3. Panal de miel en árboles:

Cuando se viaja al campo, los campesinos han encontrado panales de miel en los troncos de los árboles grandes.

Se dan cuenta que existe ese panal porque en las aberturas de los troncos ven que salen los **cucos**, mosquitos negros, no pican pero empiezan a volar alrededor del cuerpo.

Con machete o hacha cortan el tronco donde está el panal y lo llevan a casa para sacar la miel y la cera negra que es lo que protege al panal.

La miel que sale es color negrita pero muy codiciada por la gente porque tiene un sabor agridulce.

a) Esta miel se come sola, como golosina.

b) Se come con tortilla también, se le unta y se come como taco.

Chachiyo kiti ña'ni ikiri
Alimentos con insectos

J. Leonarda Glez. Ventura

a) Itu'un ni maa ru tu'va ko'oyo chi ru.

b) Kuu kachi ta'an yo chi ru chi'in jita, vakayo nuu jita ta takan kua kachiyo.

4. Ñuñu ñu'un:

Ni'i ta'an yo chi ru ya'ma nduxi tichi ñu'un, tioko tuun kuati kuu ta'an ru, nuu vita ñu'un ikan tu'va kuinari, iyo cha'a iyo yavi kuati tichi ñu'un ta ikan tu'va kee tioko, chakan cha'a chi kuenda ti ñu'un ri ikan.

Chi'in kaa tu'va ta'viru ñu'un ta ikan kua kee tioko nduxi.

Tu vii kua kee ru ikan kua nde'eyo ti ni chiko tioko ñu'un yuma, ta chakan java'a cha ña tivi ru nduxi.

Induku ta'an ru nduxi tichi ñu'un ti tuun ru, joko asiin va'a ru.

a) Takan kua kachiyo chi ru.

b) Kuta'an ru chi'in jita a taayo nuu jita stila -paan-.

5. Ñuñu yuma:

Iyo cha'a ve'eyo tu'va kana ru tioko nduxi.

Iyo ru tioko tu'va cha ñu'un nduxi, tu

4. Panal de miel de tierra:

También en la tierra se le encuentran a los panales de **cucos** negros, donde la tierra es fofa, a veces hay agujeros por donde salen los mosquitos negros que son los que dan señales de que hay panal dentro de la tierra.

Con barreta escarban para sacar el panal que se encuentra enterrado.

Al sacarlo está protegido por una capa de cera que hace que no se ensucie de tierra la miel.

Esta miel al igual que la de árbol, es negrita pero muy sabrosa.

a) Se consume sola como golosina.

b) Se come con tortilla o con un pedazo de pan.

5. Panal de miel de abejita negra:

En las casas a veces las avispas negras hacen sus nidos.

Algunos panales tienen miel, si no tienen larvas pero se chupan los panalitos, hasta se mastica la cascarita y se tira una vez exprimido todo el dulce.

En las palapas de las palmas de coco también les gusta mucho hacer sus nidos.

Cuando se les baja, están llenos de miel que se toma masticando los panalitos y

Chachiyo kiti ña'ni ikiri Alimentos con insectos

ña'ni se'eri kuu ko'oyon chavixi lu'u ñu'un tichiru, chachiyo sooru ndacha ña'nia nduxi kua jandakoo yo.

Tuku cha'a ti nuu iyo yutun tika'a tu'va chaa tioko.

Tu cha januu yo chi ru kua nde'eyo ti maani nduxi ñu'u tichiru, kua kachiyo chi ru ta ikan kee nduxiru ta ñu'un yuma ta'an ru.

6. Ya'ma tiuma va'a:

Kivi vitin iyo ru ñivi tu'va jatiñu chi'in ru nduxi va'a, tu'va tiso ru vitu kuati nuu kaku nduxi uvi chiyo iti ka'nu ta'an cha kua'an yo iti Ñuu Oko tu'va nde'eyo ti ikan chavi tiuma.

Iyo ve'e ka'nu nuu jatiñu ta'an ru cha xiko ru nduxi ta jaku'un ru iti nuu kani.

Va'a jaan ru nduxi, ya'vi jaan kia'vi ru kivi vitin.

Vachi nde'eyo ti kivi vitin ndi'i ru vitu kuati nuu kaku nduxi, kua'an naaru, ña kua'aga nde'eyo chi ru vitin, ti ndi'i yutun na'nu cha koo iti chata, ndi'iru cha ni cha'ndaru ta'an ru, cha katio ti maa ni ita cha chachi kiti jana ñivi kuka tu'va tachi ñivi, chakan ni ru tiuma ña kuu koo ru vitin, ti ña'niga

J. Leonarda Glez. Ventura

desechando los trocitos de cera.

6. Panal de miel de abeja:

Actualmente algunas personas se dedican a colocar sus cajas con colmenas de abejas a los lados de la carretera, las cuales son supervisadas por los encargados y también recogen la miel cuando ya hay producción.

Existen organizaciones que se dedican al cultivo y venta de miel, enviándola a las ciudades.

La miel de abeja es muy apreciada, se vende a costos muy altos.

Poco a poco también estas cajas empiezan a desaparecer, la vegetación que había hace años ahora se ha convertido más en pastizales para el ganado, por lo que las abejas también están desapareciendo.

a) Se come sola: La miel de abeja se come como golosina.

b) Pan: Se le coloca al pan tostado para el desayuno o merienda.

c) Tos: Es muy buena la miel poniendo jugo de limón, para hacer el jarabe y tomarlo para la tos o ardor de garganta.

d) Remedio: Algunas personas la utilizan para ponerla en alguna herida. También las mujeres hacen mascarillas para la cara.

Chachiyo kiti ña'ni ikiri
Alimentos con insectos

J. Leonarda Glez. Ventura

nduxi chi'iri nuu ita kuati.

a) Takan ni: Itu'un ni maa ru nduxi va'a tu'va ko'oyo.

b) Ch'in paan: Tu'va taayo nduxi chata paan ni yatan.

c) Cha kayuyo: Va'a jaan ru nduxi kua sakaru chi'in tikuaa iya, kua ko'oyo tu kayuyo a chatu yutun jukun yo.

d) Tatan: Iyo ru ñivi tu'va chatiñu chi ru ta'an cha iyo nuu ka'vi, kua taa ñi uxu nuuan ta kua nda'a. Ru ña'an tu'va chatiñu ta'an cha taa ru nuu ru ti va'a jaan ru cha ña nducha'nuñi.



Tindi'i - Gusanillo

7. Tindi'i:

Ru tindi'i tu'va kuinari tichi yutun

7. Gusanillo:

Los gusanillos se encuentran dentro del tronco de los árboles de *gusanillo*, probablemente porque son los únicos árboles que los albergan en su seno.

Cuando se camina en el campo se observan estos árboles que tienen agujeros pequeños en su tallo, esos son los nidos de los gusanillos.

El árbol de gusanillo da unas flores blancas, son altos. Para sacar a los gusanillos se necesitan llevar agua y buscar un palito para jalarlos cuando están mareados por el agua que se les sopla.

Es muy complicado encontrar buena ración para la salsa.

a) Tostados: En el comal tibio se tuestan los gusanillos, para que no se quemem.

b) Salsa: Se asan chiles secos y los gusanillos, en el molcajete se muelen los chiles con ajo, luego se agregan los gusanillos tostados, se le pone agua y sal al gusto.

8. Cuetla:

Las cuetlas son gusanos de color negro, grandes, tienen vellitos en su cuerpo, viven sobre el tronco de los árboles de flores **palo de rosa** y en los árboles de cuailote.

Chachiyo kiti ña'ni ikiri
Alimentos con insectos

tundi'i, ikan ki'in chi sivi ru tindaku kuati kua ka'an yo i'ya.

Ta'an cha kua'an yo tichi ku'u tu'va nani'i ñivi chi ru, ti ñu'u yavi kuati kuati chata yutun, ikan kuu nuu kuinari tindi'i kuati.

Ru yutun **tindi'i** sukun jaan ru, tu'va chaa ita kuichin nuu ru. Chiniñu'u chi nduta chi'in yutun lu'u pi'lu nuuan ti takan kua kuu tava ñivi chi ru tindaku kuati tichi kuñu yutun, kua tiviñi nduta nuu iyo yavi kuati ta chi'in yutun kua xitañi chi ru tu cha ni ni'i ñivi chi rian, takan kua ni'i ñivi chi ri.

Ndee ni'i ñivi chi ri kiti kuatian, ta kua kundee kachi ñivi chi rian.

a) Yatan: Nuu chiyo kua yatan ru, vixi ndaa chiyo ti takan ña kayu ru.

b) Taxin ya'a: Kua yatan ya'a kua'a chi'in tindi'i, kua kundi'i ru ta chi'in axu.

8. Tindaku takua -isu miru-:

Ru tindaku takua a tindaku isu miru nduvi sivi ru, tuun ru, ka'nu ru, tu'va cha koo ru chata yutun ita so'o a chata yutun tutakua, ikan ki'in ru suviru.

Ta'an cha kua'an yo ku'u nda tuun nia

J. Leonarda Glez. Ventura

Cuando vamos al campo vemos que los troncos de esos árboles están negros de que las cuetlas están bien ordenaditas en el tallo.

Hay personas que no les da miedo verlas, con mucha facilidad las recoge con un palito y las va colocando en su morral para llevarlas a casa.

a) Tostadas: Con los dedos le soban la panza para sacar las tripas y estiércol, así es como las cuetlas se mueren. Sobre el comal tibio se rocía un poco de sal y se van colocando para que se tuesten.

b) Salsa: Se asan varios chiles que se muelen en el metate con ajo, luego agregan las cuetlas tostadas y se muelen, se agrega agua y sal. Esa era una salsa suficiente para un buen almuerzo, sin necesidad de otro guiso.

Actualmente casi ya no se ven las cuetlas, se han exterminado, pero la gente de San Juanito es a quien le gusta mucho este platillo.

9. Chapulines:

En la costa regularmente no se come el chapulín, pero cuando viajamos a la ciudad de Oaxaca vemos que en el mercado se vende en grandes cantidades.

Los chapulines son de diferentes tamaños, desde los más pequeñitos hasta los que se les ven las patas largas y el cuerpo muy macizo.

Chachiyo kiti ña'ni ikiri
Alimentos con insectos

J. Leonarda Glez. Ventura

nde'eyo chata yutun ti kua'a ru ñu'un.

Iyo ru ñivi ña yu'vi nde'e chi rian, chi'in yutun lu'u kua kendaru chata yutu ta kua kindiru tichi yono ru.

a) Yatan ru: Vii kua kee chitiru chi'in i'viru, takan kua kuviri. Nuu chiyo vixi ndaa kua kindi ju'va ñii ta nuuan kua kindiru, kua yatan va'a ru.

b) Ya'a taxin: Kua yatan uni ta'an ya'a iti, kua kundi'i chi'in in nuu axu, kua kundi'i ta'an ru tindaku takua a isu miru, ki'i ñii chi'in nduta, ku'va va'a maa. Chi'in chakan kua kachi maa ñivi, ña'ni ña inga ku ndukuñi kachiñi.

Kivi vitin ti ña nde'egayo chi ru tindaku na'nuan, joko ru ñivi Ñuu Ndu'va tu'va jaan maa chachi chi rian.

9. Tika:

Tichi ñuu yo ña chachi mayo ru kuu tika, joko ta'an cha kua'an yo kaka nuuyo iti Ñuu Nduva ikan nde'eyo ti kua'a ndava'aru kia'vi ve'e ya'vi.

Ndi'i nuu tika kia'vi, cha ndi'li kuati ta iyo ru cha na'nu, nde'eyo ti nani cha'ari, cha cha'nuri ña yutagari.

Ka'an maa ñivi ti kivi kua tiin ñi chi ri

Para cazarlos la gente usa sábanas blancas que al ir espantándolos y van cayendo sobre el trapo y ahí se les atrapa.



Tika - Chapulines.

a) Hervidos: Para sacrificarlos se meten en agua hirviendo para que desechen sus orines.

b) Tostados: Una vez que se mueren se dejan secar y se tuestan en el comal, agregando sal.

Chachiyo kiti ña'ni ikiri
Alimentos con insectos

J. Leonarda Glez. Ventura

ndisoñi sa'ma kuichin, ta ikan kua jata'an ru chi ri ndacha kua kindiru tichi sa'ma ta kua kindi va'arian.

a) Ti'yo ru: Tichi nduta chiso kua kindiri ta kua kuvirian, takan kee xiko chaxarian ri.

b) Yatan ru: Tu cha ni chi'iri kua ndoo nuuru nuu ndii, takan ta kua yatan ru nuu chiyo chi'in ñii.

c) Chi'in axu: Tichi kisi ndaa kua ti'yo ru chi'in xa'an kua ki'i kua'a axu nuu ru, kua ñuu ni kisi ku'va ña kua kayuri.

d) Chi'in ya'a: Tichi kisi ndaa kua ti'yo chi'in xa'an ru tika chi'in ya'a kua'a kundi'i a ya'a ndika nii.

Iyo ru ñivi tu'va chachi tika chi'in jita a takan ni maa, asiin ta'an ru, joko cha ña chitoyo chachi chakan ña ki'i ru kachiyo iyo cha'a.

c) Al mojo de ajo: En una cacerola se fríe ajo y se pone un poco de chapulines, se mueve para que no se quemem.

d) Con chile: En una cacerola se fríen con un poco de chile de árbol molido o enteros.

Regularmente se comen con tortillas, pero también se comen como botana, pero cuando no estamos acostumbrados pensamos que no los toleramos.

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri
Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura



CAPÍTULO XII

CHACHIYO KUÑU KITI CHIKA CHAKA TICHIRI

Platillos con carne de reptiles

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

Kiti chika chaka tichiri:

I'ya kua natu'un yo ku'va tu'va yo chachi ndi'i kiti kuati chika tichi ku'u, ru kiti chika chaka tichiri.

Ta'an cha kua'an yo tichi ku'u ña xe'e kotoyo ti chavi kiti kuati a kuu ru titi, a kuu ru yakuin a kuu ru tiondo, chavi ta'an koo, vasi ña tu'vayo chachi chi ri, joko kua natu'un ta'an yo kuenda ri i'ya, ti tatan kuu ru, ta iyo cha'a java'a ta'an ru kue'e kua kua taa ru cha'ayo, xaan ri, kundee ka'niru chi ñivi tu ña nduku yatiñi tatan ko'o ru a jaku'un yo chi ñiviyo nuu ru to'o tatan na kaan ru, ta nduva'a ndiko ñiviyo.

Ña kaa ni'i ñivi titi

001. Iti chata ni ka'anyu chi'in ndo ti rurai ta'anra tu'varu cha chisora **tia'a** nduta ta'an cha kua'an ra cha nduku ra **titi, yakuin, a tiao** iti xuu, i'ya kua natu'un yo ñakaa tu'va cha'an ra, vachira, ta ñakaa tu'va cha kachiyo titi.

002. Ta'an cha kacha'an ra rai cha nandukura titi ña yuu itu'un ra kua ku'un, a uvi a uni ta'anra kua ku'un, ta iyo cha'a tuvira kua ku'un, ti kani xaan kua'an ra, iyo cha'a kua'an ta'an se'e kuation ta'an ra, ru cha kundee kaka -rakuati una a uchi kuiya-ti tindeeru cha kuisoru titi, a vasi yono ndii.

003. Ñasi'i ra kua ku'un chata titi chi'in kivi cha java'a kueña **tikasun**, kua kavaña chi'in jamanda'a tanjaan kua kindi va'aru tichi yono chi'in **ñii yu'ma, ya'a iti**, a ña inga cha kua kachi iña kua ku'un iti xuu.

Animales que se arrastran:

Aquí platicaremos de todos los platillos que consumimos con carne de animales silvestres que se arrastran.

Cuando vamos al campo es muy notorio observar diversos animales silvestres, entre ellos a la iguana, armadillos, tortugas de tierra, vemos culebras, aunque ésta no es comestible pero por su uso medicinal lo explicaremos, también los daños que produce su picadura que si no se atiende a tiempo puede ser mortal.

En busca de iguanas

01. Ya había comentado antes que los hombres llevan su bule con agua cuando viajan a los bajos en busca de iguanas, armadillos o cangrejos, por lo que ahora platicaremos cómo realizan ese recorrido, cómo van y cómo regresan, además de describir la preparación de la iguana.

002. Cuando el hombre va en busca de iguanas casi no va solo, van dos, tres o varios hombres se acompañan para hacer el viaje, porque la distancia es larga, a veces van los hijos también, porque dicen que así les ayudarán a cargar las iguanas o por lo menos las redes vacías.

003. La esposa de quien va ir tras las iguanas, con anticipación hace los totopos –tortillas tostadas-, los guarda en una servilleta y los pone en una red con sal quemada, chile seco u otra comida que llevará el marido que irá a los bajos

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

004. Ñivi Ñuu Chikua'a ta tandi'i inga ñuu iyo yatin tu'va chachiyo tikasun, asiin ndava'a chachiyo chi ru, ña tu'va kumani tikasun ve'e ñivi, ti ta'an cha numi kua keera ta'an ra iti xuu, a ta'an cha ña keta jita vita cha kachi ñivi kua ki'in ñi tikasun ta kua kachiñi, chachi ta'an ñi tikasun ta'an cha iyo iniñi ti asiin ru.

005. Tandi'i ku'va java'a ñivi tikasun cha ni ka'anyu nuu I, nu ni ka'an yu kuenda nuni, ikan kua kotondo ku'va jatiñu nivi ña'a Ñuu Chikua'a.

006. Iyo ru ña'a ñasi'ira kua ku'un iti xuu kua ndukuña ya'a iti, kua yatan ru nuu chiyo, numi xaan kua ti'yoru ya'a ta'an cha i'ni jaan chiyo.

007. Chitoyo ti, iyora ta'an ra, ña ndisora ña inga cha kua kachira nu kua'an ra, ti ya'vi jaan ndaa nu ñu'un ñivi vitin, ña ni'iñi xu'un cha jatañi ña inga ku'un nuu tikasun.

008. Ru rai ta'an ra ta'an cha kua'an ra ku ndukura titi, yakuin a tioo, ña kua naa inira ta'an ra kuisora yono, chi'in tikasun, cha'a sokoru ndisora yono, chi'in tia'a nduta kua ko'ora ta'an ra, ndiso ta'an ra miti, iyora chiso miti vena, ñivi kuka tu'va chiso miti takan, tu'va nde'eyo ti yaa ndava'a nde'era ndiso miti takan, ikan cha'a chi ku'va, ti ra iyo xu'un kuu rakan; ti ñivi nda'vi ni maa kunira ta'an ra jatara chi ru, joko niniga cha nduku cha kachira, ña yuu cha chavi yaara tichi ñuu, ta ve'era kumani cha kachira, tuvi rai ta'an ra tu'va chiso miti nuu nda'a va'ara, ta iyo tukura, tu'va chiso ra chi'in cha'a xe'era, chiyo chupan ra; inga tukura, umindaaru chi ru.

– tierras planas cerca del mar-.

004. La gente de Jicayán y de todos los pueblos aledaños acontumbramos comer totopos, son muy sabrosos, por eso nunca faltan en los hogares, porque cuando salen a los bajos de pronto necesitan llevarlos para consumirlos durante su viaje, cuando las tortillas blandas no alcanzan se sustituye por los totopos o se les consume por puro placer.

005. En el Capítulo I relacionado con el maíz, se describió todo el proceso de elaboración de los totopos, ahí podrán saber acerca de esta labor que realiza la mujer jicayanense.

006. La esposa del hombre que va a realizar el viaje a los bajos va a hacer los preparativos, asará en el comal chiles secos.

007. Sabemos que hay quienes no llevan suficientes alimentos para su viaje, porque todo se ha encarecido pero los totopos nunca faltan.

008. Los hombres cuando van en busca de iguanas, armadillos o cangrejos, nunca olvidarán llevar su red con sus totopos, en el hombro la llevan, así como el bule con agua que tomarán durante el trayecto, llevan también su machete, quienes tienen posibilidades de comprar la funda o cubierta ahí llevan su machete que al ponerlo en el hombro se ven ostentosos, porque solamente los ricos pueden comprarla; porque los que no pueden adquirirla aunque quisieran

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

009. Ka'an yo ti ta'an cha kua'an ra iti xuu, cha ndukura titi, ña xe'e nde'eyo chi ra ta'an ra ti sa'ma cha'nu ndichin ra ta'an ra. Tuxini cha'nu kua kundasi jinira. Kua'an ta'an ina janara, iyo ra rai ta'an ra ndiso uvi, a uni ta'an **ina va'a**, ina ndusun, ina chito tiin titi, iyoru ñivi nakoto ndaaruu ina va'a xaan tiin titi. Ña xe'e nde'eyo chi ina juchan, ina ña chito nduku titi, ta ta'an cha kua ku'un ra iti xuu, ru ina juchan ña kua tandikun ru chi chito'oru, maa ina va'a kua ku'un. Ndiso ta'an ra ta in uni ta'an ja'nda cha kua kachi ina janaru ta'an ru, ni iti nu kua'an ru jake'neru in che'e lu'u, in che'e lu'u, ku'va cha ndikunri chi ru, ti tu kua'a kua kachiri, ña kua kundeeri kakari, ta kua ndoo i'niri.

010. Iyora tu'va kumi ina ña chito tiin titi, chakan kuu ti iyo cha'a, kua ndukura ndaa ru ñivi kumi ina ta kua xikora chi ri, a kua samara, a kua jamanira chi ri, joko kua ku'vara kuenda ti ina ña chito tiin titi kuuri, ti takan ña jandavi ña'ara chi yani ta'an ra; ña'ni ya'vi ndaari ina juchan, ja'nda ni kokoruan.

011. Ka'an ru chito, ru nakoto ndaaruu ina va'a cha tiin titi, ti iyo ina ña xe'e nde'eri ti chito java'ari tiñu lu'u cha tiinri titi, ti ndaani lu'uri, cha ndukuri ku'va jakunuri chi cholo, ta'an cha ndikun ri xuu cholo, chito'oru kua ka'an tu'un ku'va cha kua jani'igari, kua ndikun ri ndacha kua tiin ri cholo. Iyo inga cha'a, ta'an cha kua'an ra ku'u, kua ka'an ta'an ra tu'un ku'va cha kua ndikun ri xuu kiti iyomaa tichi ku'u, ti takan kua kotori ina kuati tiin titi, takan ta kua kutu'vari tiñu titi a tiñu yakuin.

portarla es mejor tener para la compra de la comida para la familia, la mayoría de los hombres llevan su machete en la mano derecha, hay otros quienes lo llevan bajo la axila izquierda y otro más, lo llevan abrazado pegado al lado izquierdo.

009. Es muy conocido cuando los hombres viajan a los bajos en busca de iguanas porque llevan ropas muy gastadas. En la cabeza llevan sombreros viejos. Los acompañan también los perros, hay quienes llevan dos o tres perros *buenos* para atrapar las iguanas, hay quienes conocen qué perros tienen instinto de cacería. También son muy conocidos los perros *flojos*, porque no siguen a su dueño cuando sale de casa. Llevan con ellos unas cuantas quebradas -tortillas gruesas- que les irán tirando pedazos por todo el camino para que sigan a sus amos, no se les da mucha tortilla, porque al llenarse se regresan a casa.

010. Quienes tienen perros que no sirven para la caza de iguanas prefieren venderlos, intercambiarlos o los regala pero siempre dirá el motivo por lo que se deshace de ellos, pero no puede engañar a sus amigos, porque los perros que no son *iguaneros* dicen que son **memeleros**, no los aprecian como los que ayudan en la caza.

011. Los que saben y conocen a los perros dicen que luego se ven los que sirven para ayudar en la caza de iguanas, desde pequeños, dan indicios corriendo a las lagartijas, el dueño le

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

012. Ta'an cha kua'an ra ta'an ra kundukura titi, cha katio ti rikan na'nuri, ña pe'eri ta kaaru cholo ñaa chavi tichi ñuu, yati xaan nakatora ta'an ra chi ri, joko rikan liisturi ti ta'an cha nde'eri chi ñivi, a chi ina, numi xaan kua ndukuri a nuu yutun, a tañu yuu, kua kindi xe'eri. Joko tu cha vachi ina va'a, ri'ya ta'an cha chiniri tu'un ka'an chito'ori, chi'in xikori kua nani'iri chi ri, numi kua ndikun ri xuuri, ndaa nuu kua ki'iri, tu tichi yavi kua ku'un ri, chi nda'ari kua kicha'a ñañuri ñu'un ndacha kua keta chito'ori, ta ndukura ku'va kua tavara chi ri.

013. Tand'i titi ndukuri ku'va cha kindi xe'eri, a tichi yavi, a tañu yuu, ikan kuu nuu kua jatiñu tandi'iru rai chavi. Tu tichi yavi ki'iri, kua ndukura ta'an ra in yutun nani, ta kua jaxaan ra nuuru, chi'in chakan kua katara ta'an ra, ndacha kua tiin ra chi ri. Ta'an cha tañu yuu kua ki'iri, kua ti'i ru yu'ma ya'a iti, ta chi'in cha xaan yu'ma, kua keeri, ku'un ri, ta ikan kua jata'an ina ta kua tiin ri chi ri, ta tu ña kua na'ni ja'ari ina kuatigan, kuantu xaan kua ku'un titi; ikan ta ña kua kunda taxiri, ti'ya ta tikan kua kunuri, ndukuri xikori, iyo cha'a ndaa taxi iniri cha ña kee, ña kee titi java'ari.

014. Nda'viri titi lu'u indi xe'egan, ti kuni maari ti cha ni kakuri; joko ta'an cha keta xiko yu'ma, a chiniri ti nda'yu ina, ikan ku nu cha'nda ini ta'an maari, ti nima kua ndukuri ku'va chinu ndikori, joko ña kua kuuga, ti ndaa chiyo nduku ku'un ri, cha iyo listuura kacha'an cha nanduku chi ri.

015. Ikan kuu cha kutuni inira ta'an ra ndaa ina va'a xaan cha tiin titi, ta ndaaru ina ña chito. Iyora ta'an ra tu'va nani'i titi tichi

entusiasmará diciéndole palabras para que continúe y las atrape. Otras veces, cuando van al campo le ayuda para que atrape otros animales, para que vayan aprendiendo a cazar iguanas o armadillos.

012. Cuando van en busca de las iguanas, como son grandes no como las lagartijas delgaditas y largas que andan en el pueblo; entonces los perros se sorprenden al verlas, las iguanas al ver a los perros o a las personas se esconden ya sea que suben a los árboles o se meten en las cuevas en medio de las piedras. Cuando van los perros iguaneros y escuchan a sus amos que les ayudan, van olfateando tras las iguanas, cuando se meten a alguna cueva, con sus garras empiezan a jalar la tierra, señalando el lugar donde se han escondido, después los hombres buscan la manera de escarbar.

013. Todas las iguanas buscan un escondite, ahí es donde los hombres trabajan para atraparlas, cuando se meten en los hoyos en la tierra, buscan unas varas largas con punta y escarban hasta encontrarlas. Cuando las iguanas se esconden en medio de las piedras o en cuevas les ponen humo de chile seco, con lo fuerte del humo salen corriendo pero los perros las persiguen hasta que las encuentran y las atrapan.

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

ku'u, ta'an cha kua'an ra kua jatiñu, a ta'an cha kua kaka nuura tichi ku'u, a chata kiti janara ta'an ra. Ta nikuu, cha koo kua'ari, joko vitin, cha kua'an ndi'iri, cha'a chakan tu'va kacha'an ra iti xuu, Ñuu tuun, ti ka'an ra ta'anra, ti ndakan iyo kua'ari. Tu'va nde'era ta'an ra chi ri, ti chata yuu kandiri cha na'ani, ti ndaturi nikandi, na kani nikandi chi ri; ta'an cha ma'ñu kani nikandi, takan i'ni xaan, kua'an ri chata yutun vati, ikan osori, kachachiri nda'a luma, a ita kuati nuu yutun.

016. Ta'an cha kua nde'era ta'an ra titi chata yutun, kua jakisiru, ndacha kua ke'neri, ikan cha teku va'a ina, chakan nini xaan chini ñu'uñi ina va'a, ti ikan ku nu kua java'ari kuenda ndaa ora kua ke'ne titi nu ñu'un ta kua kaanri chi ri. Joko iyo cha'a ña koyori, ndacha kua ndaa itu'un ra, ta kua jakisi ni'ira nuu osori titian; iyo cha'a, chi'in ñii naxita tu'va tuchira yuu chatari, kua ke'neri titi ta ikan kua kaan ina chi ri.

017. Ta'an cha ke'neri titi nuu ñu'un, ina kua tiin chi ri, chatari a jiniri kua tiin ri, ti tu ña kua tiin va'a jukun ri, iyo cha'a, chachi i'iri titi chi ina ta ikan ku nuu kua jaña nda'ari chi ri. Chakan kuu ti ta'an cha kua'an ina va'a xaan, ña'ni tundo'o cha tiin ri titi, ikan ta kua kunu'niri.

018. Cha kati ti ni'i xaan tuñuri titian, chakan kua java'ara kuenda ta'an cha kua jakunu'nira chi ri, ti ña'ni kati kani kacha'an ra ta'anra, ta cha kati ti ña va'a kua kunu'niri kua jaku'un va'a maara ta'an ra.

019. In ra kua kenda titi chi ina, chi itu'un nda'ara tiinra jukun ri, ta chi inga nda'ara



Nda'a luma chachi titi - Las iguanas comiendo hojas.

014. Pobres iguanas, al esconderse buscan siempre no ser atrapadas, pero con el humo de chile y los ladridos de los perros no se escapan.

015. Ahí es donde se cala a los perros buenos para las iguanas y de los que no sirven para ello. Hay hombres que tienen mucha suerte de encontrar iguanas cuando van a trabajar o van al campo a cuidar su ganado. Anteriormente había muchas iguanas en el monte pero ahora casi se están extinguiendo, por eso los hombres hacían los viajes a los bajos porque es donde todavía se encuentran. Se les ve sobre las piedras durante las

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

tiin ra cha'a ju'mari, ta ingara kua ku'ni cha'ari, nda'ari chi'in yu'uri.

020. Ta'an cha kua kunu'ni titi, kuni chi ti java'a ra ta'an ra kuenda, ti tu kua jaña nda'ara, joo nda'vira chi ra, ti kua kachi i'iri chi ra, ta ña kua jañari nda'ara; ti iyoru ka'an ti ndacha kua nda'yu urru takan ta kua jaña nda'ara, ndaa kua ni'i ta'an ra kitian, maa ora kachi i'i titi nuu nda'ara ta'an ra.

021. Chi'in miti, cha'ndara tiñi nuu nda'a ma'ñu titian, kua xitara ta'an ra tuti lu'u nuu nda'ari, ti chi'in chakan kua kunu'nichi. Iti chatari kua kunu'ni cha'ari chi nda'ari, ta chi'in yakua lu'u, a chi'in yo'o lu'u kua kunu'ni yu'uri.

022. Va'a xaan kua ku'nira ta'an ra yu'uri ti xaan jaan ri titi tu cha ni tiin ñi chi ri, chi yutun xaan kua kaan ñi yu'uri, nduvi chiyo, iti siki ta iti ninu, takan ta kunu'nichi. Nuu kokon cha'a ju'mari, ikan kua kunu'nichi yo'o ta kua java'ara in xayu ta kuita kaa cha'a sokora ta'an ra.

023. Takan kua kunu'ni tandi'i titi kua nani'ira ta'an ra. Kua kuñu'u inindo ti yoo cha vachi ta'an Viko Ka'nu Ñuu Oko, takan xa'an ri, ti takan ñu'u ndiviri, ta tuvi jaan ñivi nduku chi ri, ti asiin ndava'aru, tumi, tumi chachiyo chi ru.

024. Takan kuu cha nde'era tundo'o ta'an cha ndukura ta'an ra titi iti xuu, ta'an cha vachi ndikora ta'an ra iti ve'era cha ndisora titi, vee ndisora ta'an ra, iyo cha'a iti vachira ta'an ra, ya'ara chi ñuu kuati, keta ñivi chikan ru tumani ini na xikora ta'an ra titi, iyo cha'a kana inira cha kia'viri, ta iyo tuku

mañanas asoleándose, al medio día se suben a la sombra de los árboles a comer hojas o frutos.

016. Cuando los hombres descubren a las iguanas en las ramas de los árboles sacuden el árbol para que caigan al suelo, ahí ya esperan los perros, por eso es importante que lleven perros diestros en la captura de iguanas. A veces no caen y es cuando algún hombre sube hasta la rama donde está la iguana y con mucha fuerza la sacude, a veces con el charpe o resortera les avientan piedras para asustarlas y se dejan caer, ahí es donde los perros deben estar listos dónde cae la iguana y la puedan atrapar.

017. Si acaso la iguana logra caer al suelo los perros la retienen de la cabeza o de la espalda, pero cuando no logran apretar bien su pescuezo, la iguana es quien muerde al perro y éste la suelta, de ahí la importancia de hacerse acompañar de perros buenos para las iguanas.

018. Las iguanas se mueven mucho cuando se les atrapa, por eso deben saber amarrarlas, porque de nada sirve ir muy lejos en busca de ellas para que al no poder amarrarlas se les suelten en el camino.

019. Uno es quien quita la iguana a los perros, con una mano le agarra del pescuezo y con la otra el tronco de la cola, otro es quien va a amarrarla de las manos, las patas y la trompa.

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

ti ña xikora ta'an ra chi ri ti cha kua kachi ñivira, a kua jamanira chi ñivi va'a inira, a kua koo tumani ini chi ra ni cha'a nuu ina tu ni nduku nuura chi rian.

025. Asiin jaan cha kachiyo titi, chakan tandi'i ñivi nduku chi ri, a jatañi, ti cha katio ti kua'a ku'va iyo cha nduva'aru ta kachiyo, chakan iti nuu lu'uga kua natu'un yo ña kaa tu'va cha nduva'a ri.

026. Inga kuu ti ña yuu itu'un ri titi si'i tu'va chachiyo, tu'va chachi ta'an yo titi rai, ta rikan na'nugari, ta iti chatari iyo in yukun lu'u, tamaa nu'un kuka, ikan kuu nu kutuni iniyo ti titi rai kuuri.

027. Tu cha ni keta ve'era chi'in titi kua kunu'niri nuu vati, ikan kua ndoori uvi ta'an kivi, cha kati ti nu'niri, ña kuu tuñuri, ni ña kuu kachiri, ti ru kiti lu'u kundee maari vasi uchi kivi cha ña kachiri ta ña kuviri.

028. Iyo ru ñivi tu'va jandakoo titi ta in uni, a kumi ta'an kivi, cha nu'niri, ka'an ñi ti va'a na kunu'ni maari kua'a kivi ti takan tandi'i cha ni chachiri kua katiri, ti iyo cha'a tu'va kachachiri cha ndava'ani, ta iyo inga cha'a tu'va kachisori chi'in tuku kiti xaan iyo tichi ku'u, ta chakan ña va'a kachi na'ayo chi ri.

029. Iyo ru tu'va natu'un ti ña va'a cha kachiyo titi juuni kivi nani'iru ta'anru chi ri, ti iyo cha'a, a ku'viri, a ni tiin kiti xaan chi ri, ta iyo kue'e tichi kuñuri.

030. Kua'a xaan ni kuu in cha'a, kivi ni keta tu'un, ti iti xuu ni chi'i ñivi cha'a cha ni kachachiru ta'an ru titi, jaxiniñi ti vasiki ru titi ku'viri, a kiti xaan ni tiin chi ri, ta kivi ni

020. Cuando se van a amarrar las iguanas deben de tener mucho cuidado, porque si no, pobre de ellos si se les va de las manos, o les muerde el dedo, porque dicen que cuando muerde la iguana no suelta, hasta que el burro rebuzna, pero dónde van a encontrar al burro y además que rebuzne a esa hora y en el monte.

021. Con el machete se le corta la uña del dedo medio de sus patas, se les jala el cartílago para que con ello se amarre. Hacia atrás, sobre el lomo se les amarra sus manos y sus pies, con yacua o con mecatito se le amarra su trompa.

022. Aseguran que se le amarre bien la trompa, porque las iguanas se enojan cuando se les atrapa, con un palito con punta se les abre un agujero de los dos lados de la mandíbula, arriba y abajo y luego con el mecatito se les amarra. En el tronco de la cola se les amarra un lazo el cual se coloca en el hombro para transportarlas.

023. Así van a amarrar todas las iguanas que encuentran, por lo regular en la temporada cercana a la fiesta de Semana Santa en Pinotepa Nacional es cuando las iguanas están gordas y tienen huevo y mucha gente las busca porque sus huevos son sabrosos, esponjosos.

024. Sufren los hombres cuando van a los bajos en busca de las iguanas, cuando vienen de regreso a casa ya las traen cargando, son pesadas, durante el trayecto pasan pueblos y hay gente que

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

nani'iru chi ri, juuni kivi kachachiru chi ri, chakan kuu cha ni kundee ka'niru chi ñivi ni nde'e tundo'o takan.

031. Chakan kuu ti ru ñivi tu'va jandakoo uvi, uni, ndaa kumi kivi, tanjaan kua ka'niru chi ri, ta kua nduva'aru ña kaa kuni maa ñivi kua kachi.

032. Takan kuu cha tu'va ta'an ra kacha'an ra iti xuu, ta'an cha ndukura ta'an ra titi, kua'a tundo'o ya'ara ta'an ra, ti iyo cha'a kua'a lu'u kivi kua ku'un ra, tundo'o cha kachira ta'an ra, ti maa ni tikasun kua'an tichi yonora ta'an ra, chi'in tia'a nu kua'an nduta kua ko'ora ta'an ra.

033. Kua'a titi cha koo tichi Ñuu Chikua'a, chata Ve'e Ñu'un ni cha koo jaan ri, tu'va cha kindi ta'an ri nuu iyo yuu, ta ta'an cha i'ni, chata yutun tu mangu, tundika cha'a, a chata tikuva, tu'va cha kosori, cha ndukuri cha chachiri, a nda'a luma, a chiti lu'u, ikan kuu nuu tu'va nde'e ñivi chi ri.

034. Yooni ñivi tu'va tiin chi ri, ti ka'an ru ta'an ru ti titi nduvi kuu ri. Titi Ndosó kumi Ve'e Ñu'un kuu ru ri, chakan kuu ti nimaa kuni ka'niñi chi ri, ti na'nuri, xa'an ri, joko yooni ke'e chi ri, chavi maari tichi ñuu, cha nde'e ta'an ru chi ri.

035. Tukuñi ka'an ti ña kuu kachiñi titi chavi Ve'e Ñu'un ti cha ndasi kaa chachiri, tu'va cha kachiri i'vi ñivi, i'vi kini, a ye've ina, chakan ku cha yooni cha'ni chi ri, ti kiti ndasi kaa kuurian ri.

piden de favor que se les vendan, a veces si venden algunas, en otras ocasiones se niegan hacerlo porque es para alimentar a su familia, para regalar a sus amistades o para llevarle al dueño de los perros si es que los han conseguido prestados.

025. La iguana es muy sabrosa, por eso toda la gente la busca o la compra, porque hay una variedad de guisos cómo consumirla que a continuación comentaremos.

026. No solamente las iguanas hembras acostumbramos comer, también consumimos los garrobos, son más grandes y en la espalda tienen una cresta a manera de peine, en eso se distingue la iguana hembra del macho.

028. Hay gente que acostumbra dejar amarradas las iguanas por tres o cuatro días, es bueno para que durante ese tiempo expulsen las toxinas o veneno, porque a veces comen suciedades o se cruzan con animales ponzoñosos, por eso no es bueno consumirlas después de ser cazadas.

029. Dicen que no es bueno comerlas pronto porque a veces están enfermas o les han mordido animales venenosos y su carne está contaminada.

030. Así es como pasó hace tiempo, platican que en un pueblo de los bajos falleció la familia completa por haber comido carne de iguana, se piensa que tal vez la iguana estaba envenenada y probablemente el mismo día que la

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura



Ve'e ñu'un cha'nu – Iglesia del siglo XVI

036. Takan kuu cha ni cha kooru titi Ve'e Ñu'un, kua'a kuiya cha ni cha koori ikan, takan ni ya'a kivi ta vitin yooni chito ña kuenda kuu cha ni naari, ti ña'nigari vitin, ña chito tu ni kana ini ñivi chachi chi ri, a ni chi'i maari takan ni, joko yooni chito ñaa kaa ni ndi'irian.

037. Vitin cha ni natu'unyo ña kaa tu'vara ta'an ra nduku titi, ta'an cha kacha'an ra iti xuu, vitin kua natu'un yo ña kaa tu'va cha nduva'a cha kachiñi kiti.

Ñaa kaa nduva'a titi

038. Ndi'i nuu, ndi'i nuu tu'va cha nduva'a titi, ku nduva'a kaluu, tuta, muulii, xikayu, suvi; takan tu'va chachi ñivi chi ri, ti cha katio ti asiin xaan ru titi si'i, a titi rai, induku ni maari, tu cha nduva'ari cha kachiyo chi ri, chakan i'ya kua natu'un yo ña kaa tu'va cha nduva'ari.

atraparon la consumieron, por eso pasó esa tragedia.

031. Por eso la gente deja dos, tres y hasta cuatro días las iguanas antes de sacrificarlas y prepararlas como mejor les guste.

032. Así es como iban los hombres en busca de las iguanas, sufrían porque iban varios días, sufrían por los alimentos porque solamente llevaban totopos y su bule con agua.

033. En el pueblo de Jicayán había muchas iguanas, atrás de la iglesia era donde se les veía, en los montones de piedras, y cuando hacía calor se subían al árbol de mango, del árbol de zapote mamey o sobre los árboles de tamarindo se posaban, ahí buscaban su alimento, hojas y frutos, siempre se les veía ahí.

034. Nadie las agarraba porque decían que eran iguanas nahuales. Que son iguanas Ndosó que cuidaban la iglesia, por eso aunque daban ganas de matarlas porque estaban gordas y grandes pero nadie las tocaba, andaban en el pueblo muy tranquilamente, nadie les hacía daño.

035. Otros dicen que no se deben comer las iguanas que andan en la iglesia porque están sucias, comen suciedad de marranos o de perro y no es bueno consumirlas.

036. Así es como vivieron por muchos años las iguanas en la iglesia. Ahora ya no se ven, nadie sabe cómo es que se

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

039. Kua natu'un yo ña kaa tu'va cha'niñi chi ri, ji'na kua ka'niyo chi ri, takan ta kua ka'nda kuatiyo chi ri, ta ndaa takan kua kuisoru.

040. Ta'an cha cha'niñi titi, kuni chi ti **ka'nu animaru kuu** ti nda'vi xaan kuniyo ta'an cha vachi kuviri titi, ti tu'va cha'niñi chi ri chi'in ñu'un, nuu i'ni tu'va chi'iri, chakan kuu ti kunichi ndukuyo ndaañi iyo tundee ini kua ka'ni chi ri, taru tu'va cha'ni titi kuu maaña xuu ve'e, maa ñiña'a.

041. Ru ña'an tu'va cha'ni titi, juuni maaña tu'va kua ka'nda kuati chi ri, ta maaña kua janduva'a, ru rai ta'an ra, ña'ni ña inga kua java'ara, ti ndee cha ni cha'an ra cha ndukura titi tichi ku'u, a iti xuu, vitin kua kuantu nuura ndacha kua ti'yo kaluu, a suvi, ndaa takan kua tu'vara ti kua kachira.

042. Ñivi ña'an kua jata'an ñu'un, kua'a lu'u nduku chini ñu'uchi, ta'an cha taki kayu ñu'un takan ka'an yo ti cha iyo va'a nuu kua kayu ñiiri titi.

043. Kua kundachiñi titi nuu nu'niri, kua tisoñi nu ñu'un, kua ndukuñi in yutun a in nduku ti chi'in ru kua tisoñi chata titi ta'an cha jundi nuuru nuu ñu'un, nuu i'ni.

044. Chi'in nda'a chupan ñi kua tiin ñi titi maa tichiri, ta chi nda'a va'añi kua tiin ñi yutun a nduku, kua tiso jiniri ti takan ña kua tuñuri ta'an cha jundi ri nu i'ni.

045. Ndee xaan cha ka'niyo titi, ti cha katio ti i'ni xaan nuu kua kundiri, chakan ni'i kua tinaayo nduku jiniri, ti takan ña kua kunuri.

acabaron, nadie supo que alguien las atrapara para comerlas o se murieron porque ya no se les ve por ahí.

037. Ya hemos comentado cómo van a conseguir las iguanas, cuando viajan a los pueblos de los bajos, en la Costa, ahora platicaremos las maneras de prepararlas.

Cómo se sacrifica la iguana

038. Hay diferentes platillos para preparar la iguana, en caldo, en atole, mole, con frijol molido y en tamales; así es como se acostumbra comerla, porque es igualmente sabrosa tanto la iguana como el garrobo y aquí describiremos las recetas.

039. Cuando se tiene una iguana en casa, se le sacrifica, después se destaza y finalmente se cocina.

040. Para matar a la iguana **hay que tener un corazón muy fuerte**, porque es muy triste su agonía, ya que es sobre la lumbre donde se sacrifica, quien hace este trabajo debe tener mucha fuerza y siempre es la ama de casa, la mujer.

041. La mujer es quien la mata, la destaza y hace el guiso, el hombre ya no mete mano para estos quehaceres, porque ya sufrió en la ida a buscar ya sea en el campo o a los pueblos lejanos, ahora solo tendrá que esperar a que su mujer la prepare en caldo o tamales y cuando estén, será llamado para que coma.

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

046. Ñivi tu'va cha'ni titi ka'an, ti ndasi xaan ja'ari ta'an cha kua'an chi'iri, ti tuñu xaan ri, tamaa koo java'ari, javikun javi'iri ju'mari, ta tu ña kua java'añi kuenda, vasi ti kundee kaniri chi ñivi cha'ni chi ri chi'in ju'mari, ru kiti lu'u ta'an cha kayuri ndaa chaxari kee ti nuu i'ni kandiri, chakan ni'i xaan tuñuri, ti ndukuri nu ku'un ri, ni'i jaan kee xikori ta'an cha kayu ñiiri.

047. Tu cha kua'an kayu ñiiri, cha kua'an na'niñi chi ri, ti takan cha kua'an nduvilu kuñuri, tu cha ndi'i ni kayu jiniri, chi'in jukun ri, chi'in tichiri, takan ta kua jandiko kaniñi chi ri chiyo chatari chi'in ju'mari, chi'in cha'ari, joko ña kua tisoñi nuu ñu'un takan ni, ti chi'in yutun ni'i kua tinaañi nuu ñu'un, ku'va ña kua tuñu jaan ri, ti ru titi na'a xaan chi'iri, ni maa ndi'i ñiiri cha ni kayu joko ña kua kuvi yatiri, ndaa kua'a ora ta kua kuviri.

048. Tu cha ni kayu tandi'i ñiiri, kua kendañi chi ri tu indiru nuu i'ni, chi nda'añi kua kicha'a na'niñi ñii cha ni kayu, iyo cha'a ña koyo va'a ñii cha'a xe'e, ta i'ya kuu nuu kua chini ñu'uñi in cha xaan, a kuchiluu, ña ni'i jaan kua na'niñi chi ri, koto kua ndata kuñuri.

049. Iyo cha'a ña kuu kua kenda va'a ñii, ta tu cha ni java'añi chi'in kuchilu ta ni takan ña kendaru, takan ta kua koso ndikori nuu ñu'un ndacha kua nduvita ñii ta kua na'niri, ti ndaa takan kua ndooru ta kua ka'nda kuatiñi chi ri.

050. Ndee java'añi tiñu cha cha'niñi titian, ri'a nduxaan ri ta'an cha kua'an chi'iri, chakan kuu ti iyo ndee ta'an cha ka'niñi titi,

042. La mujer prende el fuego en el fogón, con bastante leña para que el fuego esté avivado y sea propicio para chamuscar la piel de la iguana.

043. Se desata de donde está amarrada la iguana, se coloca en la lumbre, con un palo o un leño se le pone con fuerza sobre ella para que no se mueva.

044. Con la mano izquierda se agarra de la barriga a la iguana, con la derecha se le aplasta al fuego con el leño, primero se le debe quemar la cabeza para que deje de moverse.

045. Es muy deprimente matar a una iguana, porque es una muerte cruel, y con mucha fuerza se le debe sostener porque es peligroso, puede soltarse de las manos.

046. Las mujeres que han sacrificado las iguanas platican que la iguana sufre mucho cuando está muriendo, se mueve bastante, con mucha fuerza, como si fuera una culebra, mueve la cola en forma ondulatoria, de no tener cuidado puede golpear con la cola a quien la está quemando, orinan con el calor de que se les está quemando y sale un olor fuerte de su piel cuando se está chamuscando.

047. Cuando se va quemando la piel, ya se le va raspando para irla limpiando, cuando ya se ha quemado la cabeza, el pescuezo y la barriga, se le voltea hacia la espalda y la cola, finalmente las patas, pero nunca se les deja sin el leño encima, para que no se mueva, porque tarda mucho en morir, aunque esté

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

koto kua ya'añi cha sii chi'in titi ku'va ni ya'aña itu'un ña'a kua'an kutu'va tiñu i'ya.

051. Ka'an ñi ti in cha'a, in ña'a cha'nu kumiña chi jachin lu'uve, ta ra lee lu'u ku'vive takan, chakan ni keeña ve'eña, kua'an ña iti nuu iyo ru ña'an tatan, in ña'an chito janduva'a chi lee kuati ta'an cha ku'vive, ru ña'an tatan cha koo ña iti Nduyu'u, yatin lu'u nuu ni cha koo ñivi cha na'a.

052. Ña'an chava'a ndisoña chi jachin lu'uve, ti ña kundeeve kakave, ti ta in uni kuiyave, takan kua'an ña ta ketaña ve'e ña'a tatan, ni ka'an ña'aña, ta cha kati ti ña'an xuu ve'e nakoto chi ña chava'a ndiso leegan, chakan numi xaan cha'aña in yuvi nuu kua kakin ña chi lee ku'vikan.

053. Iti nuuve ni chakiña chi lee lu'u, kixinive ku'vi, ta maaña cha'nu ti chitatu ndava'aña, ti cha kani lu'u ni chisoña chi ralu'u, kendaña sa'ma lu'u ndasi nuuve, takan cha kunani ta'an ña nuu yuvi, cha katio ti i'ni jaan oragan, tiso xikun ña nuu yuvi ta chi'in tutun ru xikun ni kicha'a javikun ña nuuña, ku'va cha jaya'aña tati nuuña, ku'va cha ndikoña cha i'ni xaan chikaña iti, naniña ti ndatuña ndacha kua kichi ña'a chito tatan, kua nde'e ña chi luku lu'u ku'vi.

054. Ru ña'a chito tatan ña kuyatiña nde'eña chi luku ku'vi ti tiñu ndakuña, chakan ni kicha'a cha natu'un ji'nañi ta'an ñi, ña kuenda ku cha ku'vi lee lu'u jachin ña, ti maaña, ñaa kuu kichi nde'eña chi ra lu'u ti maa oragan ni'i kayu ñu'un ti titi kua ka'niña, cha iyo kivi cha nu'niri kiti lu'u, ta

chamuscada no muere rápido.

048. Al terminar de quemar la piel, con las manos o con un cuchillo se va desprendiendo hasta que quede bien limpia, en los pliegues de las manos y brazos es donde cuesta más.

049. Cuando quedan espacios donde no se desprende la piel, se debe volver a colocar en la lumbre hasta quitarla totalmente antes de lavarla y cortar los pedazos.

050. Es muy laborioso y triste matar una iguana, porque se enoja, sufre mucho cuando está muriendo, quien la sacrifica debe estar alerta para que no le pase lo que a una persona cuando estaba aprendiendo a sacrificar iguana.

051. Dicen que en una ocasión, una mujer de avanzada edad cuidaba a su sobrinito, en eso el niño se enfermó y no sabiendo qué hacer con él, salió en busca de la curandera, mujer sabia que se dedicaba a sanar a los bebés, quien vivía hacia la salida a Pinotepa de Don Luis, muy cerca del pueblo viejo.

052. La mujer llevaba cargando a su sobrino, porque el niño ya no aguantaba a caminar, tenía como tres años, así es como llegó a la casa de la curandera, saludó al llegar, como la casera conocía muy bien a la señora que llegaba con el nene, ella amablemente sacó un petate en el cual acostó al niño enfermo.

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

takan ni iyo ndatu cha kua koori ñuu ñivi.



Chamuscando a la iguana - Kayu titi.

055. Ta'an cha natu'un ña xuu ve'e, ikan ta cha ki'in ña titi ta kichiña nuu kayu ñu'un, ti ikan kuu nu kua ka'niña chi ri, takan ta kicha'a cha kayu titi, cha keta va'a xiko cha'an cha kayu ñii kitigan, ta cha katio ti ta'an cha vachi kayu nda'ari, chi cha'ari, ri'a vachi ndachiri, chakan kuu ti ikan kuu nuu kua java'aña kuenda, koto ña ni kuu kua ku'un ri, joko cha katio ti indi yutun jiniri titi, itu'un nimaari, tu kundeeri kunuri, tu kundeeri kendari yutun jiniri.

056. Ña'a chava'a xuu ve'e ña java'aña kuenda ti natu'un ña chi ña'an ni keta ve'eña, ijuela, ikan ta ni jaña nda'aña chi titi, ta ru kiti lu'uan, ni kicha'a chiko kuuru, numi ni ke'neru nuu ñu'un ta kee kua'an ri, nimaa ña nde'ekari, ti ndi'i titi nuuri cha ni

053. Lo colocó boca arriba y se quedó dormido, mientras que la señora llegó muy cansada, por haberlo cargado durante un tramo lejano, le quitó el trapo con que iba cobijado, ella se sentó sobre el petate para descansar porque hacía bastante calor, puso su huipil sobre el petate y con una punta se empezó a soplar la cara para refrescarse, ahí, sentada estaba esperando a la curandera que se desocupara y atendiera a su sobrinito enfermo.

054. La curandera estaba muy apurada y no podía en ese momento atender al niño, pero estaban platicando acerca del padecimiento de su sobrinito, porque había prendido la lumbre y no podía desperdiciarla iba a matar una iguana, ya tenía varios días de estar amarrada y se le había llegado el día de dejar de existir.

055. En lo que platicaba la casera fue a desamarrar a la iguana y volvió al fogón donde la lumbre ya la esperaba. Empezó por quemarla, luego se propagó el olor a piel quemada, cuando le iba chamuscando las patas y las manos, los ligamentos se quemaron y quedó desatada la iguana, era el momento de que ella debía de sujetarla mejor, con más fuerza, sin embargo la señora se confió.

056. La curandera ya no tenía mayor cuidado con la iguana porque la plática se hacía cada vez más interesante, híjole, en eso la iguana se le safó de las manos, empezó a dar vueltas, se cayó al suelo y empezó a correr, aunque ya no

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

kayu, joko ni'iri iti kua'an ri, ya'ari maa nuu kandi taxin ru vee lu'u, nuu naniñi nduku tatan, ta'an cha ni kutuni inive ti ni ya'ari tichive, ni kicha'a ka chakuve, ta chixive, ni ña ni chitoña ñaa kaa ni kicha'a kana chaña, Ai iii, titi vei, titi vei..., numi xaan ni cha kundaña, ta nduvi ta'an ñi cha'nu kicha'añi kikunuve chata titi.

057. Kua'a xaan ni kuu oragan, ti chicha ni kanachaa ta'an ñi, via ru lee lu'u kanachaa ta'an ve, ñi ña'an ndiso chi ve lu'u ndaa ninaa cha chitatuña, ta ru ña'a xuu ve'e chini tuni cha'ari titi, ti takan va'a kua java'aña kuenda ti chitoña ti tu ña kua nani'igaña chi titi, ña chitoña ñaa kaa kua ka'an ña chi ñiviru ti titi cha vachi ndoyo ñu'un, ta ni jaku'un va'a maaña chi ri.

058. Nu ni nani'iñi titi, sii nia vachi ndiko chixive lu'u, ni kicha'a naku'vaña nuuru velu'u ti ni oso ñaa nuu ni ya'ari titi, ka'an va'aña chi ve, ni chisoña chi ve ku'va cha ña vakugave, tandi'ini natu'un ve ku'va cha ni ya'ari titi nuuve, sii xaan, sii xaan ni kuu kivia, tuvi ñivi cha ni chito ña kaa ni ya'añi ta'an ñi, sii xaan natu'un ñi kuendagan. Vasiki cha i'ni cha ni ya'a titi tichive ni nduva'ave

059. Takan kuu ti ta'an cha kua ka'niñi titi kua java'a va'añi kuenda, ti koto ñani kuu kua jaku'un ñi chi ri, ta ña'ni cha kua kachigañi.

060. Ña itu'un ni ku'va iyo cha ka'niyo titi, inga ku'va ka'ni ñi titi ta ña'ni tundo'o cha'ari, ña kua'a kuni chi ta kuviri, kua ndukuyo uvi ta'an yutun kuati, ta ku'va ru tu'va tavayo yuchan nu'uyo, kuu chini

veía porque su cabeza ya se le había chamuscado pero ella seguía corriendo, en eso pasó sobre el niño enfermito, junto a la señora que buscaba curación, mero en la barriga del niño le pasó la iguana, cuando se dio cuenta o sintió el calor que le pasó en su cuerpo empezó a llorar, la tía empezó a gritar **Aaaay, la iguana, la iguana!**, rapidísimo se levantó y empezaron a correr las dos mujeres detrás de la iguana.

057. Fue un gran bullicio en ese momento, porque gritaban y corrían de un lado para el otro, el niño también lloraba, la tía del niño hasta el cansancio se le quitó, la mujer que estaba matando la iguana se llevó una gran lección, porque si se le hubiera ido cómo iba a decirle a la familia que chamuscada se le fue de las manos y que ya no comerían iguana.

058. Cuando alcanzaron y pudieron agarrar a la iguana volvieron contentas las mujeres, la tía empezó a limpiarle la ceniza que tenía en la barriguita del niño, lo cargó, se sentía confortado, estaba contento, ellas seguían entre risas y carcajadas comentando el suceso, hasta los vecinos se divertían. Tal vez por lo caliente de la ceniza en la barriga, pero el niño sanó.

059. Por eso no es bueno confiarse cuando se sacrifica una iguana, porque pueden perderla y quedarse sin saborear tan delicioso platillo.

060. No es la única manera de matar a la iguana, hay otra forma menos dramática,

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

ñu'uyo yutun ndaku, a yutun ña inga joko cha pi'luru, yutun xaan nuuru.

061. Tu cha ni ni'iyoy uvi ta'an yutun kuati kua kaan yo tichi yavi kuati jitin ri, ta kua nde'eyo ti yati xaan kua kuviri, ta'an cha ki'i yutun kuati jitin ri, kua nde'eyo ti ndaa niñi kua kana, ikan ta ña kua kuuga ni'iri tati, ta ta'an cha kua kakin ñi nuu i'ni, ña'ni nuu kua kuu tuñugari, ti cha ni chi'iri.

062. Tu cha ni chi'i ri titi, vii kandiri, vitari, ña tuñugari kua na'niñi chi ri, kua nduvilu chatari. Ta'an cha ni na'ni ñi tandi'i ñii cha cha ni kayu, kua nde'eyo ti indukuni ku'va kaaru titi takan kaa ñiiri, joko ñii cha ni kayu, ñii ndava kuuru, ta ñii lu'u ni indi chatari kuu kachiyo, ti ta'an cha ti'yoru kua nduvitaru ta chachiyo chi ri.

063. Kua nakatañi chi ri, chi'in itu'un ndaa lu'u, kua vakañi ñaa, chi'in nama chi'in nduta, ti takan ña kua ndoo cha ayo xikori, tamaa ndivi cha'an ri, tu ña kua ndoo va'ari, takan cha kua ka'nda kuati ñi.

064. Cha kua ka'nda kuati ñi titi kua kicha'a ka'ndañi cha'ari chi'in nda'ari, maa nuu xe'eri kua ka'nda kuta, kuati kuati kua ka'nda ju'mari, nu ndi'igan kua ka'ndañi cha'a jukun ri, kua koyo jiniri, ikan ta kua nuna tichiri.

065. Ta'an cha kua ka'ndañi tichiri, vii kua ka'ndañi jita cha'ari ta kua tisoñi tichi kisi nuu indi tandi'i kuñu titi, ta chitiri chi'in kaari kua jetañi nuu ke'e, chachi maa ina a milu chi ru ti uva ndava'aru tu kua kana chata kuñu.

pero igualmente violenta, buscando dos palillos, o palitos delgados como de escoba de barrer el patio, se cortan y se les hace punta de un lado.

061. Por el lado de la punta se encajan en las fosas nasales de la iguana, mueren pronto, dejan de respirar y algunas sangran, cuando se les coloca en la lumbre para chamuscarlas ya no se mueven.

062. La iguana cuando deja de existir se queda quietecita, al tocarla se siente suelta, se le chamusca para limpiarle la piel. Aún cuando se le quita la piel quemada, el color es igual, pero más limpia, esa es la piel que se puede comer estando cocinada.

063. Se le lava con un estropajo con ceniza, jabón y agua, se le lava así para que no quede el olor a choquía - choquiaque-, olor a huevo, después se le destaza.

064. Para empezar a cortar la iguana se le quitan las piernas y los brazos a la altura de sus axilas, después los trozos de la cola, luego se corta la cabeza, después se abre de la barriga.

065. Al abrir la panza se corta el hígado con mucho cuidado y se coloca en la olla donde están los demás pedazos de carne, las tripas y la hiel se tiran al patio para que los coma el perro o el gato, porque si cae sobre la carne se amarga.

066. Cerca de su ano está la vejiga, no se come, pero hay quienes la quitan con

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

066. Yatin nuu pa'ave indi ñii lu'u nuu indi chaxaru, ña tu'va kachiñi chi ri joko iyo ñi tu'va kenda chi ri ti va'aru cha java'a ñi in cha kua chini ñu'uñi ta'an cha kua ndukuñi isu tichi ku'u.

067. Kua ka'ndañi in ju'va tuyoo, ta in uvi ta'an nuu nda'ayo, cha katio ti chichiru iyo yavi, kua taayo ñii lu'u -nvoxan chaxa- nuu nuna yavi lu'u tuyooogan, va'a va'a kua kasio nuu ru, ta chi'in yu'va a chi'in yakua kua kunu'niñi ni chiko tuyoo ku'va cha ña kua ki'i tati tichi yavi, inga chiyo nu ni cha kunu'ni ñii ikan kuu nu kua kosoñi yu'u ñi ta kua tiviñi.

068. Ka'an ñivi ti ru tuyoo chi'in -ñii chaxa-va'a cha tiviñi ta'an cha ndukuñi isu tichi ku'u, ti ta'an cha tiviñi chi ru tamaa se'e isu si'i cha'nu ta chiniri ti chaku, kua kuni maari ti se'eri chaku ta kua ketari yati nuu indi xe'e se'e ri.

069. Cha katio ti ru nduku isu cha indi xe'e va'aru nu ña kua nde'e isu chi ru ta'an ru, ta'an cha kua keta isu cha'nu ikan ta kua kuu ka'niru chi ri, chakan kuu ti ta'an cha cha'niñi titi kua kani'in va'añi ñii nuu indi chaxa ti iyo nuu chini ñu'uñi ta'an cha ndukuñi isu.

070. Nuu ndi'i kua ka'nda kuati iki chatari titi, chi'in kuñu tichiri. Tu'va chachiyo titi ta'an cha yati ta'an chi viko ka'nu Ñuu Oko ti kivi su'un kuuru, xa'an jaan ri takan, ñu'un ndiviri, tuvi ñivi nduku chi ri takan, ta'an cha cha'niñi titi si'i, tu cha ndata tichiri, ikan kua nundichin nde'eñi ti tichi chiti nani ñu'u tilundu kuati tamaa yuu kuati, rukan kuu ndiviri.

mucho cuidado para hacer un artefacto que se usa cuando van en busca de venados al campo.

067. Se corta un pedazo de carrizo como de dos manos de largo, como el carrizo está hueco, por un lado se amarra con un hilo o con yacua la vejiga de la iguana, bien apretado se amarra para que no entre aire por el tubo del carrizo, al otro lado donde se amarró la vejiga, es por donde se va a colocar la boca y se va a soplar.

068. Dicen que es muy bueno el carrizo con la vejiga de iguana para soplar cuando van en busca de venados al monte, porque al soplarle produce un ruido como que si el hijo de la venada estuviera llorando, al escucharlo la venada llegará cerca de donde ha dejado escondida a su cría.

069. Como los que van de cacería de venados ya se han escondido donde la venada no los vea y puedan cazarla, por eso guardan la vejiga de la iguana porque les servirá para hacer el instrumento para engañar a la venada cuando vayan en su búsqueda.

070. Para terminar, se cortan los pedazos de la espalda y de la barriga de la iguana. Cuando se acerca la fiesta de Semana Santa en Pinotepa Nacional, es cuando la gente acostumbra comer iguana, porque son días de guardar o de cuaresma, en ese tiempo las iguanas están gordas y tienen huevos, cuando se mata una iguana con huevo al abrir su barriga tienen una tripa larga donde

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

071. Iyo ru titi si'i ñu'un ri ndaa uvi xiko a kumi xiko ndivi, iyori kua'a ndivi ñu'un ri ta iyori ña kua'a ni ndiviri, ti iyo titi ka'nu ta iyo titi kuati, iyo ñivi ka'an ti ru titi tuun kuuri ñu'uga ndivi ta ña yuuru titi kuii, ta siin ti ka'an ta'an ñi ti ru titi kuii ña asiin va'aru ta vichin ru chakan tuku xaan kua ti'yo ru.

a) Titi kuyu'ma:

072. Ru titi kuii ta'an cha cha'niñi chi ri tu cha ni tavañi tandi'i chitiri chi'in kaari, chi'in nvoxan chaxaru, kua kaan ñi in yutun nani ta kua kosoru nuu ñu'un, nu i'ni kua kosori ti takan kua kuyu'maru, joko ña kuu kachiñi cha takan ni ti koto ti'yo va'ari, ndacha kua nduva'ari inga ku'va takan tanjaan kua kuu kachiñi chi ri.

073. Tuku xaan kua kuisoru titi tuun, tu cha ndi'i chitiri ni kee kua ka'nda kuatiñi, kua ka'nda iki chatari, jiniri ta iki xuuri, ña tu'va kuyu'mari titi tuun.

074. Takan kua ka'nda kuati ta'an ñi ru titi kuii tu cha ni kuyu'mari, ta ndaa takan kua ti'yo kuñuri.

075. Cha katio ti asiin ndava'a cha kachiyo titi, chakan i'ya kua natu'unyo ña kaa tu'va chachiyo titi ñivi Ñuu Chikua'a.

b) Kalu titi:

076. Cha kuuru kalu titi kua tisoñi kisi nuu ñu'un chi'in nduta, tu cha i'ni nduta kua ti'iñi sa'an titi cha ni ta'nda kuati, kua ki'i uvi nu'un axu, chi'in ñii, ñojo kuni maa kua kachi, ti iyo ñivi chachi cha u'va, ta iyo tukuru ti chachiru cha lati, kua kuiso va'aru

están los huevos en flor.

071. Hay iguanas que tienen de cuarenta a ochenta huevos, porque son iguanas de distinto tamaño, hay grandes y chicas, dice la gente que la iguana negra es la que tiene más huevos y de mejor sabor, en cambio, la iguana verde, además de que su carne es desabrida, también su carne es fría por eso su cocimiento es diferente.

a) Iguana ahumada:

072. Cuando se sacrifica una iguana verde se le sacan los intestinos, la hiel, la vejiga y se le ensarta un palo a manera de estaca a lo largo y se pone a ahumar a fuego lento, pero esa carne no se consume así porque no logra cocerse bien sino hasta que se cocine hirviendo y guisando la carne de la iguana verde.

073. La iguana negra es diferente su cocimiento, no se ahuma su carne; después de destazarla se pone directamente a hervir.

074. La iguana verde se destaza su carne una vez que se ha ahumado, después se pone a hervir.

075. Como la iguana es sabrosa y toda la gente de Jicayán y de la costa acostumbramos comerla por eso aquí diremos cómo se guisa.

b) Caldo de iguana:

076. Para hacer el caldo de iguana se pone una olla con agua a la lumbre,

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

ndacha kua nduvita ñiiri chi'in kuñuri.

077. Tu cha kua'an ti'yo sa'an ta tu titi si'i ni cha'niñi ña naa inindo ti ndiviri ña kuu kuisoru cha kua'a xaan ora, ti numi xaan nduvitaru, chakan kua kuisoru ju'vani.

078. Ka'an ta'an ñi ti tu kua'a ti'yoru vasi ki kua ndata ñii lu'u nu indi maa ndivi, kua kuita kuatiru, ta takan ña'ni cha asiin kua kachiñi, chakan ju'vani kua kuisoru.

079. Tu cha ni ti'yo ndivi ña xe'e nde'eyo chi ru ti tilundu kuati kuuru, tamaa yuu kuati. Ta'an cha chachiyo chi ru kua ka'nda ji'nayoru ñii lu'u ta takan kua xitayo chi'in yu'uyoru yuchan lu'u ndivi titi.

080. Tu cha ti'yo sa'an, kua ki'i ya'a, nuu yoso kua kundi'i uchi a uchi uvi ta'an ya'a kua'a, uvi nuu axu, uvi ta'an nda'a kando'o; iyo cha'a ña kua kundi'i kando'o, kua ki'i takan ni ndacha kua ti'iñi ya'a tichi kisi takan ta kua ki'iru nda'a kando'o, ku'va kuni maañi, kuu kua kundi'i tinana ku'va cha ña chatu xaan kua kuu kalu.

081. Tu cha ni ti'iñi ya'a tichi kisi, kua jani'i ñi ñu'un xuu kisi ndacha kua kuiso va'aru ya'a, takan tu'va chachi ñivi chi ru ti cha ni ki'i cha asiin nuu ru.

cuando ya está caliente se agregan los pedazos de carne, dos dientes de ajo y sal al gusto porque hay gente que come salado y otros muy simple, se deja hervir hasta que la piel y la carne esté blanda.

077. Los huevos de la iguana se ponen a cocer cuando la carne está a medio cocimiento, no olvidemos que los huevos se ablandan rápido, por lo que no debemos dejarlos mucho tiempo.

078. Si se dejan cocer por mucho tiempo, se rompe la envoltura del huevo, se desbaratan y ya no se podrán saborear.

079. Cuando se cuecen los huevos de iguana quedan flotando las bolitas encima del caldo, para comerlos se les abre la pielecita y se succiona la yema, está esponjosa, muy sabrosa.

080. Cuando la carne se ha cocido, se le guisa con chile. En el metate se muelen de diez a doce chiles secos, dos dientes de ajo, dos ramas de kando'o, -pitiona-, a veces no se muele, solo se ponen las ramas enteras al caldo cuando ya se ha echado el chile colorado, también hay quienes le muelen jitomate al chile para que no quede muy picoso el caldo.

081. Una vez puesto el chile rojo se deja hervir un poco más para que se concentre el chile, así es como se consume el caldo de iguana.

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

c) Tuta titi:

082. Ta ku'va cha ni ka'anyu ti kuu java'ayo kalu titi kuu kachi ta'an yo **tuta titi**, kua nduasiin chí'in ya'a kua'a, kua kundi'i ru chí'in axu.

083. Kua kundi'i ju'va cha'a nuu yoso, yuchan ndi'i kua kundi'i ta kua taan yo yuchan, kua jakuichin yo chí'in sa'ma a tichi kaa kuati tu'va xiko to'o, kua ti'iyó tichi kisi kalu, chí'in tikasin kua ñuuyo koto kua kuu ru tilundu kuati a kua tiin ru.

084. Java'ayo kuenda ku'va va'a kua kuu tuta, ku'va u'va va'aru, yuu nduta ndii jaan ru kua kuuru, nuu ndi'i kua ti'iyó uvi ta'an yutun kando'o, ti chakan kua nduasiin tuta titi.

d) Muli titi:

085. Cha kua java'ayo muli kua'a xaan cha chini ñu'uchi, ndi'i nuu yuku asiin kua ki'i jiniru, ru ñivi ñuuyo tu'va java'a chi ru joko ña ndi'i nda'a tiñu ndukuñi, ti iyo cha'a ña'nichi tichi ñuuyo, a kuu ti xu'un ña keta jatañi tandi'i cha kunichi, ña'ni ja'a, va'a ti kuñu titi kua ku'va cha nduasiin chi.

c) Atole de iguana:

082. Así como ya comenté que la iguana se puede comer en caldo, también se prepara en atole, se guisa moliendo chile seco y agregando ajo.

083. En el metate se muele un poquito de nixtamal, se remuele varias veces hasta que la masa está cuate, luego hay que batirla con agua, con un trapo se cuela y vaciarla al caldo, con la cuchara se mueve para que no se hagan grumos o se pegue a la olla.

084. Se deja hervir y hay que ver el espesor del atole, que no quede el caldo **chirrio** o caldo aguado, se le agregan dos ramas de kando'o o pitona para que le buen sabor.

d) Mole de iguana:

085. Se necesitan muchos ingredientes para hacer un mole, la gente del pueblo a veces no le pone todos los condimentos, en ocasiones porque no se les consigue en el pueblo, otras, porque sale muy costoso, no importa, pero el mole tendrá un buen sabor por la carne de iguana.

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

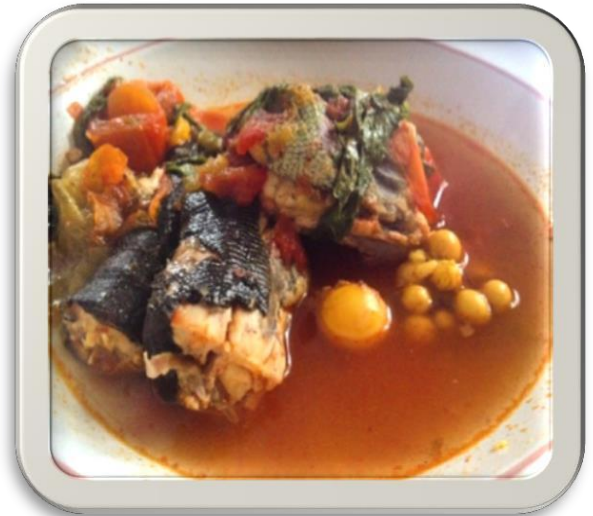
J. Leonarda Glez. Ventura

086. Ku'va cha ni ka'anyo iti chata, nuu kicha'a ka'anyu kuenda titi, ña kaa cha'niñi chi ri, ku'va kua ti'yo kuñuri, tu cha iyo va'a kuñuri, vitin kua ndukuyo ku'va kua kuinu ya'a.

087. Kua ndukuyo ju'va ya'a ñuu, ya'a va'a –guajiyo-, uni ta'an ya'a tuun na'nu, sava tikumi, kumi nu'un axu, iñu ta'an *tinana*, *kando'o*, ju'va *yuku joliin*, *in paan*, ju'va *si'va*, *uvi ta'an tita na'nu*, ju'va *yuku ndayu*, *uvi kilaau* kuati, uni ta'an *mienda*, *ñii* ku'va kuni maa ñivi kua kachi.

088. Tandi'i ya'a kua tava ñi chiti ru, ta kua koyo cha'a ru, kua ka'nda sava ñi tikumi, kua nduvilu axu, vasi ña kedayo sooriru, ti ka'an ru chito, ti ikan kuu nu iyo tundee ini, tandi'i chakan kua yatan ru nuu chiyo, java'a va'ayo kuenda koto kua kayuru, chi'in tikasin a chi'in nda'ayo kua ñuuyo ya'a, ndacha kua ti'yo va'aru, kua kindiru tichi nduta na nduvitaru tanjaan kua kundi'iru nuu yoso.

089. Tichi xa'an i'ni kua yatan yuku joliin, chi'in paan, chi'in tita na'nu – tu iyochi- ta'an cha ti'yoru yuku kasun kuuru.



Kalu titi – Caldo de iguana

086. Como se dijo anteriormente, cuando empezamos a platicar de la iguana, cómo se destaza, la forma de cocerla, una vez teniendo la carne cocida se procede a hacer el mole.

087. Se consigue un poco de chile costeño, chile guajillo, tres chiles anchos, media cebolla, cuatro dientes de ajo, seis tomates, hojas de kando'o o pitona, un poco de ajonjolí, un pan, una tablilla de chocolate, dos plátanos macho, orégano, clavo, pimienta y sal al gusto.

088. Se desemillan los chiles, quitar el pie, se parte la cebolla, y los dientes de ajo se dejan con todo y cáscara, porque

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

090. Nuú chiyo kua tí'yo tinana, chí'in axu, chí'in tikumi, chí'in kua'a lu'u nda'a kando'o, java'ayo kuenda, kua jandiko kaniyo chi ru, na tí'yo va'aru.

091. Iyo ñivi tu'va jati'yo tandi'i ya'a chi xa'an í'ni tanjaan kua kindiru tichi nduta na nduvaru, joko xa'an jaan kua keeru muli takan.

092. Ña tandi'i muli kua keta va'aru, ti iyo cha'a ña tandi'i cha kunichi kua kí'i jiniru, joko kuu jiti ti kuni ta'anyo kachiyo muli titi.

093. Tu cha vita ya'a kua kndi'iru nuu yoso, yuku joliin, tikumi, axu, yuku ndayu, kilau, mienda, tita, kando'o, ta in kumi a u'un cha'a kua ndikoñi chi ru, ndacha ndi'i ndava'a kua kuu ya'agan.

094. Siin kua kundi'i tinana, juuni ti kua'a cha'a kua ndikoñi chi ru ndacha ña nde'eyo chitiru. Tu cha iyo va'a tinana, kua tisoyo nuu ñu'un in kisi ndaa, tí'yo xa'an, tu cha saa xa'an kua tí'yo tinana cha ni kundi'i, kua ñuuyo chí'in tikasin yutun ndacha kua kuiso va'aru.

095. Tu cha chiso va'a tinana, kua tí'yo ya'a cha ni kundi'i chí'in tandi'i cha nduasiin ya'a, kua ñuuyo ku'va ña kua

dicen los estudiosos que en la cáscara de las semillas y frutas están los nutrientes, todo esto se pone a cocer en el comal, moviendo de manera que no se quemem, con la mano o una cuchara se mueven a cada momento, una vez cocidos se ponen a remojar en agua para después molerlos en el metate.

089. En grasa caliente se fríe el ajonjolí, el pan y los plátanos macho, cuidar el ajonjolí, cuando se fríe trueno y puede quemarse.

090. En el comal se cuecen los tomates, el ajo, la cebolla y bastantitas hojas de kando'o, se voltean para que se cuezan bien.

091. Hay personas que acostumbran freir los chiles en la grasa y después se ponen en agua para reblandecerlos, pero el mole sale muy grasoso.

092. No todos los moles salen sabrosos, porque no siempre se les pone todos los condimentos, pero siempre se esmeran en guisar sabroso el mole de iguana.

093. Si el chile ya está blandito se muele en el metate, el ajonjolí, la

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

tiin xuu kisi, tu u'va jaan ya'a kua ki'i kalu nuu ni ti'yo kuñu titi, tu cha chiso va'aru, kua ti'yo kandii kuñu titi na kuiso ta'an ru tichi ya'a, ki'i ñii ku'va va'a kua kachiyo.

096. Tu ni'i xaan chisoru kisi kua kendayo titi ñu'u xuuru, ti takan ña ndava jaan muulii iti siki ta kuu kayuyo java'aru. Tu nde'eyo ti nduta jaan kaa ya'a, kua ti'yo ju'va paan ni kuu che'e, ti chi'in chakan kua nduu'varu, ta tu chatu xaan ya'a kua ki'i ju'va si'va na nduvixiru ju'va, joko iyo ru ñivi ña ta'an iniru kachiru ya'a vixi.

097. Ndicha ti ña ndi'i ñivi tu'va java'a muli takan kaa, ti ku'va cha ni ka'an yu chu'va, ya'vi jaan kee tandi'i nda'a tiñu kua chini ñu'uchi, chakan kuu ti iyo ñivi tu'va java'a chi ru joko ña tandi'i chakan kua ki'i jini ru.

e) Suvi titi:

098. Vitin kua ku'vayu kuenda ña kaa tu'va java'a ñivi suvi titi, ña tandi'i ñivi ña'a indukuni tu'va java'añi suvi, joko tu cha ni ti'yoru ña katio ti ña kua kachiyo chi ru, chakan nini jaan kotoyo tandi'i ku'va ta takan ni'yo ku'va java'a ta'an yo chi ru.

cebolla, ajos, orégano, clavo, pimienta, plátanos y el kando'o, de cuatro a cinco repasadas hasta que quede bien remolido el chile.

094. Por separado se muele el jitomate, bien remolido hasta que no se vean las semillas. Una vez molido el jitomate, se coloca una cazuela con grasa, cuando ya está caliente se fríe el tomate, se mueve constantemente hasta que se cueza bien.

095. Una vez bien frito el tomate se agrega el chile con todos los condimentos, se sigue moviendo para que no se pegue en el asiento de la olla o se queme, si está muy espeso el mole se le agrega un poco de caldo donde se coció la carne de la iguana, al final se le agrega la carne cocida, dejando hervir un poco para que tome sabor, se agrega sal al gusto.

096. Bajar la lumbre a fuego lento para que el mole no brinque y nos queme al moverlo. Si vemos que el mole no está espeso, agregaremos un poco de pan molido, si está pasado de picoso, se agregará una tablilla de chocolate, pero hay personas que no les gusta el mole dulce.

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

099. Uvi ku'va iyo ya java'ayo chi ru, a suvi titi chí'in kuñu i'i a suvi titi chí'in muli. Ta kunichi nde'eyo tu chí'in *nda'a tutita* a chí'in *yama* kua kavayo chi ru.

Ña kaa nduva'a nda'a tutita:

100. Tu *nda'a tutita* kua chini ñu'uyo, chí'in kivi kua ku'un yo ku ndukuyo chi ru tichi ku'u, a tichi ñuu. Chí'in miti a chí'in kuchilu kua ka'ndañi chi ru, joko java'a ji'nando kuenda ti, yuu ndaani kuu *nda'a tutita* chini ñu'uchi cha java'a ñi suvi.

101. Ru *nda'a tutita to'o* va'a xaan cha kuuru suvi ti ña kokon xaan *nda'aru*, iyoru *tutita* taki xaan *nda'aru* joko kokon ta yati xaan ndataru, chakan kuu cha ña chiniñu'uñi *nda'aru* cha kuinu suvi.

102. Ka'an ta'an ñi ti ru *nda'a tutita ndikin, siñura, masana*, ña va'aru cha java'añi suvi ti uvaru, ta jativiru suvi tu cha kundakuyo chí'in ru.

103. Chakan ru kua java'a suvi kua java'aru kuenda, ndaaru *nda'a tutita* kua ní'iru, ti tu kua chini ñu'un ru ndaani kuuni *nda'a tutita* vasi ki tuku xaan kua kee suvi, ña asiin va'aru kua kachiñi chi ru

097. Es cierto que no toda la gente acostumbra hacer el mole de esta forma, como dije antes, es costoso comprar todos los ingredientes, pero sí, lo hacen con algunos solamente.

e) Tamales de iguana:

098. Ahora procedo a decirles cómo se hacen los tamales de iguana, no todas las mujeres tenemos el mismo sazón pero cuando los tamales de iguana están cocidos, nadie se resiste a probarlos, por eso aquí damos la receta para que todas las mujeres aprendan a elaborarlos.

099. Hay dos maneras de hacerlos, tamales de iguana con carne cruda o de mole. También ver si se van a envolver con hoja de plátano o con totemoxtle.

Cómo se arreglan las hojas de plátano:

100. Cuando se van a utilizar las hojas de plátano, con tiempo hay que ir las a buscar al monte, o en el pueblo. Con el machete o cuchillo se cortan, hay que tener cuidado qué hojas se utilizarán porque no de cualquier plátano se usan para los tamales.

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

104. Ru kua ka'nda nda'a tutita to'o cha kuuru suvi, kua java'aru kuenda cha ña ndataru nda'a, ti ta'an cha iyo jaan tati tu'va ta'ndaru, ta'an cha kuu yoo kicha'a kuiya chaa, tu'va ya'a jaan tati, tundo'o xaan cha nani'yo nda'a tutita taki, nda'a tutita ndikanii.

105. Ndikanii nda'a tutita kua ka'ndañi, nuu kicha'a nda'aru, ña'ni tundo'o cha ka'ndañi chi ru, ti ña ndavaru tutita.

106. Tu cha ni cha'ndañi nda'a tutita, kua ka'ndañi uvi ta'an tutun ru ta ru'va kua xitañi, kua kunda nda'a tutita iti nuu ñu'un, ta chi'in nda'añi kua xitañi iti xuu, kua xita ñi inga tutun ru, ta nu ndi'igan, itu'un niru katun nda'a tutita kua ndoo, chiniñu'un ta'anchi ta'an cha kua nduva'a kisi, nuu kua ti'iñi suvi.

107. Ru nda'a tutita cha ni kee katun, kua koso va'aru ta kua tika'nuru, kua kunu'niru chi'in yakuaa tutita, ru katun kua ka'nda kuatiñi, ta kua kunu'ni ta'an ñi, uvi sukun lu'u kua kuisoñi takan.

108. Ñivi kua ka'nda nda'a tutita kua java'aru kuenda na ñaa kua kana sikui tutita nuu sa'maru ti ña kendagaru, nimaa kua nakata va'añi sa'magan, joko kua ndoo cha ka'yu, tamaa niñi takan kua tiin ru nuu sa'ma.

101. Las hojas de plátano de perón son las que se utilizan porque no son muy gruesas, hay hojas muy grandes pero son gruesas, fácilmente se abren y casi nadie las busca para envolver tamales.

102. Dicen que las hojas de plátano tabasco, colorado y de manzano no sirven para los tamales porque amarga y toman el sabor de la hoja.

103. Por eso quien va a hacer tamales deberá tener cuidado, saber qué hoja de plátano va a buscar, porque si por error usa hojas inapropiadas sus tamales tendrán otro sabor.

104. Quien vaya a cortar las hojas de plátano, tendrá cuidado de no romperlas, cuando hay mucho viento las hojas se abren, en los meses de enero y febrero corre mucho aire y es cuando se escasea la hoja, porque todas se rompen.

105. Las hojas de plátano se cortan completas, donde empieza su brazo, es fácil trozarlas porque no son duras.

106. Si ya han cortado las hojas de plátano, se desprenderán de los dos lados, jalándola de cada lado, se coloca la pata de la hoja en el suelo, con una

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

109. Tu cha ni ketañi ve'eñi chí'in nda'a tutita, ikan ta kua kakin ñi nu i'ni, nu ke'e, nuu nde'e nikandi chi ru; tu'va cha kakin ñi nu yuvi, a jini ve'e, ku'va ña kua ndasi kaaru, tu'va java'añi takan ti chí'in cha i'ni kua nduvidaru, ta ña kua ta'nda kuatiru ta'an cha kua tika'nuru cha kuu ru suvi.

110. Tu cha ni naxii nda'a tutita, kua kani'iñi chi ru ta kua kicha'a ka'nda kuatiñi chi ru, a cha kuati, a cha na'nu, ñojo kuni maañi kua java'a suvi, a suvi na'nu a suvi kuatini kua java'añi, takan ta kua ka'ndañi nda'a tutita, nuu vitu a nuu ñu'un kua kakin ñi in yuvi ta ikan kua nduva'a nda'a tutita.

111. Ta'an cha cha'nda kuatiñi nda'a tutita, kua jatotoñi chi ru, iti chataru, ti takan kua chiniñu'uñi chi ru, chi sa'ma lu'u chí'in nduta kua naku'vañi nuuru ku'va cha kendañi cha ndasikaa nuuru.

112. Tu na'a kuiini, a cha kuaini, a cha kuaa, a kivi kuun savi kuniyo java'ayo suvi ta ña ndichinga nikandi, nuu chiyo kua nasaaru nda'a tutita, a tichi nduta i'ni kua ti'yoru.

113. Tu cha iyo va'a nda'a tutita, kua jani'iyu vitin, kua javitayo *yuchan*.

mano se jala hacia abajo, después se jala la otra parte, hasta que solamente queda la vena de en medio de la hoja, la cual se usa para ponerle a la olla donde se pondrán a cocer los tamales.

107. Las hojas se acomodan una tira sobre la otra, se doblan y se amarran con una yacua del tallo de la mata de plátano, se cortan los tramos de la vena y se amarran.

108. Las personas que cortan las hojas de plátano tienen cuidado de no mancharse con la savia que desprende, porque no se quita cuando le cae a la ropa, aunque se lave queda la marca como la mancha de sangre.

109. Cuando llegan a casa con las hojas de plátano, se les coloca en el calor, en el patio, que les de el sol, a veces sobre el petate o en el techo para que no se ensucien, se colocan en el calor para que la hoja se marchite, se ablande y al envolver el tamal no se rompa la hoja.

110. Si ya están marchitas las hojas de plátano, se les recoge y se van cortando de acuerdo al tamaño que se necesite, sobre una mesa o en el suelo se coloca un petate y sobre él se van cortando los tramos que se necesiten.

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri **Platillos con carne de reptiles**

J. Leonarda Glez. Ventura

114. Yuchan ndai kua chiniñu'un chi cha java'ayo suvi, nuu yoso kua ta'viñi cha'a, tichi kisi kua ti'iyoyuchan, kua ti'iñi xa'an kini chi'in ñii, ñojo kuni maañi, ti iyo ñivi tu'va chachi chi'in kua'a xa'an, ta iyo ingañi ña kua'a xa'an tu'va chachiñi.

115. Ta'an cha ta'viñi cha'a, ña kua ki'i kua'a nduta koto kua ndulo'la jaan ru, ju'vani nduta kua kosoñi ti chi'in xa'an kua nduvidaru.

f) Suvi muli titi:

116. Cha iyo va'a nda'a tutita, yuchan, vitin kuni chi na java'ayo kuenda tu cha ni nduva'a muli, cha ni ka'anyu chu'va, nuu ka'viyo 085.

117. Ji'naru muli kua java'ayo tanjaan kua ndukuyo tandi'i cha kunichi cha kua java'ayo suvi, ti ru muli kuuru cha'aga tundo'o, ti kutañu ju'vayo chi'in ru.

118. Kua katun yo yuchan ma'ñu nda'a tutita, cha kuta lu'u, ña kokon xaan kua katun yo, joko iyo ñivi ta'an xaan iniñi java'añi cha kokon lu'u, ti takan na'nu suvi kua kuinu. Ta iyo tuku ñivi ti yaxin xaan kua kuinu jita lu'ugan.

111. Cuando se han cortado los pedazos de hoja de plátano se amontonan hacia la parte interna, con un trapo húmedo se limpian para quitar el polvo o basura.

112. Si por la mañana, en la tarde, en la noche o durante la época de lluvia se quiere hacer tamales y como el sol no calienta, en el comal se pueden reblandecer las hojas o metiéndolas en agua hirviendo.

113. Teniendo listas las hojas de plátano, se procede a preparar la masa.

114. Para hacer tamales se necesita de masa gruesa, en el metate se muele el nixtamal y se da una repasada; se coloca en una olla, agregar la manteca de cerdo al gusto, porque hay quienes comen poca grasa, se pone sal al gusto y se revuelve.

115. Cuando se muele el nixtamal se procura no poner mucha agua, para que al revolver la grasa no quede muy aguada.

f) Tamales de mole de iguana:

116. Teniendo las hojas, la masa preparada, ver si el mole también ya

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

119. Tu cha ndi'i nuu nda'a tutita cha ni katun ñi yuchan, ma'ñuan kua tisoñi muulii chi'in kuñu titi, ñojo sa'an kuni maañi.

120. Kua tika'nuyo suvi, kua jata'an yo tutun ru nda'a tutita, ji'na kua tika'nuyo uvi ta'an ru, tanjaan kua tika'nuyo inga uvi ta'angaru, kua java'ayo kuenda, vii kua kavayo suvi koto kua kati muli, ti iyo cha'a tu ña va'a ni nasaaru nda'a tutita, kua ndata ru ta kua kati muulii.

121. Tu cha ndi'i suvi iyo va'a kua ndukuñi in kisi tuu ka'nu tu cha ju'va suvi ni java'añi.

122. Tichi kisi kua tisoyo in chito chi'in yutun nda'a vichin tutita nuu kua kundi suvi, kua kuu kuatiru, ku'va va'a maa ki'i xuu kisi.

123. Kua ti'iyu ju'va nduta, a uvi a uni ta'an yachin nduta tichi kisi, ti takan kua kuiso suvi ta ña kua kayuru, ta'an cha ña java'añi kuenda, ta'an cha ndoko nduta kua kicha'a kayuru katun, joko ña kayu suvi, chakan nini xaan java'ayo kuenda ti cha ju'va nduta kua ti'iñi tichi kisi, ku'va cha ña kua jativiyu suvi.

124. Nu ru yutun nda'a vichin kua kakion nda'a vichin ta'nda cha ni ndoo,

está listo como comentamos en el párrafo 085.

117. Primero preparamos el mole, porque se le invierte más tiempo y trabajo, continuamos con las hojas y masa.

118. Se tortea la masa sobre el centro de la hoja de plátano, de tamaño regular no tan delgada, pero hay personas que les gusta tortear mucha masa para que salgan los tamales más grandes. En cambio, otras, que les gusta tortear muy delgadita la masa.

119. Terminando de tortear las hojas, en el centro se coloca el mole y el pedazo de carne de iguana al gusto de la persona que los está envolviendo.

120. Se envuelve el tamal, se juntan las partes paralelas de la hoja y se dobla, luego los otros lados paralelos y se dobla, se tiene cuidado de que el mole no se vierta, por eso es necesario marchitar la hoja de plátano para que no se abra a la hora de envolverlos.

121. Se busca la olla de acuerdo a la cantidad de tamales que se han hecho, donde quepan todos.

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

cha ña ni chiniñu'uyo, ta nuuru kua tisoyo suvi, vi kua kindiru ku'va ña kua ndoo ru ti'a tikan, vilu xaan tu'va cha ti'i va'ayo ti takan vii xaan kua ti'yo ru.

125. Tu cha ni ti'yo suvi tichi kisi, vitin kua taayo ju'vaga nda'a vichin ta'nda chata suvi, tu'vayo cha kasi va'a yu'u kisi ti takan ña kua kee yokoru ta'an cha kicha'a kuisoru kisi.

126. Iyo ñivi tu'va tiso uvi ta'an ya'a kua'a chata suvi, in kuruu lu'u ti ka'an ta'an ñi ti takan taki xaan kua ti'yoru, ña kua ki'i ñuukuii chi ru.

127. Inga tu'un tu'va natu'un ñivi ña'a, ti ta'an cha kua ti'i va'añi chito tichi kisi, itu'un ni ñivi ña'a kua ti'i nda'a tichi kisi, juuni maaña kua ti'i va'a tandi'i suvi, ti tu uviñi kua ti'i nda'a kua jativiñi suvi.

128. Tivi suvi ta'an cha ña ti'yo va'aru, ñuukuii jativi chi ru, ni maa kua'a kua kuisoru joko ña ti'yoru, kua ti'yo sava ru, ña induku ti'yoru, tu kua nunayo itu'un suvi kua nde'eyo ti in chiyo ti'yo va'a, ta inga chiyo maani yuchan kuuru.

129. Chi'in kisi ndaa kua kasiyo yu'u kisi, kua koso kisi nuu ñu'un, kua jani'yo ñu'u xuuru, ndacha kua kuiso va'aru, ru suvi muuliigan, ña kua'a jaan ta ti'yoru

122. Dentro de la olla colocaremos una camita con los canutos de la vena del centro de la hoja de plátano, donde se colocarán los tamales.

123. Se le pone un poco de agua, de dos a tres jícaras, para que tengan suficiente para que hiervan y no se vayan a quemar, cuando no se tiene cuidado se les seca el agua pero la cama le protege a los tamales y no se echan a perder.

124. Sobre la parrilla se van colocando los pedazos de hojas de plátanos, luego se pondrán los tamales con mucho cuidado y uniformemente.

125. Cuando se ha terminado de colocarlos dentro de la olla, se pone otra capa de hojas de plátano para cubrirlos lo más que se pueda, para que no escape el calor y el vapor cuando se estén cocinando.

126. Hay personas que colocan dos chiles secos en cruz sobre los tamales, dicen que así se cuecen parejo, no les entra el *zorro* –cuando quedan crudos los tamales-.

127. Otro cuidado que tienen las mujeres es que quien coloca la cama

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

ti cha ti'yo kuñu, chakan itu'un yuchan
kua ti'yo ta suvi cha iyo va'a.

g) Suvi muli titi chi'in yama:

130. Takan tu'va cha java'ayo suvi muli
titi, joko iyo inga ku'va cha tu'vayo
java'a suvi titi chi'in yama. Ta'an cha ña
nani'iyo nda'a tutita, tu'vayo java'a suvi
titi chi'in yama, ru ña'a tu'va java'a suvi
cha xikoñi chiniñu'un jaan yama, ndi'i ni
kivi tu'va kia'viru Ñuu Oko.

131. Ta'an cha chiniñu'un yo yama tichi
nduta kua kindiru in too lu'u, a tichi
tako'o, a tichi kaa ti takan kua
nduvitaru.

132. Tu cha vita yama kua kicha'a xitayo
nda'aru nuu inda ta'an ru, tandi'iru kua
kendayo ta nakatayo.

133. Nuuru yama cha iyo va'a kua
katunyo yuchan, ku'va chinuru suvi
nda'a tutita, takan kua java'a ta'an yo.

h) Suvi titi chi'in kuñu i'i:

134. Ñivi ñuuyo tu'va java'añi *suvi titi
chi'in kuñu i'i*, chi'in ya'a ñuu, takan ni,
ta i'ya kua ku'vayo kuenda chi ndio'o
rakuati yoko.

dentro de la olla, es la misma que pone
el agua, los tamales hasta que los tapa,
solo una persona y nadie más podrá
intervenir, porque si una segunda
persona quiere ayudar metiendo la
mano, los tamales se *dañan*.

128. Los tamales se echan a perder
cuando no se cuecen de manera
uniforme, el *zorro* los daña decimos,
aunque se les deja hervir por mucho
tiempo pero no se empareja el
cocimiento, cuando abres un tamal
vemos que la mitad del tamal está
cocido y la otra mitad es masa cruda.

129. Con una cazuela se tapa la boca de
la olla y se pone al fuego, se coloca leña
suficiente para que la lumbre esté
pareja y los tamales de mole se cuezan
pronto, como la carne del mole ya está
cocida, solamente el cocimiento de la
masa se necesita.

g) Tamales de iguana con totomoxtle:

130. Así es como se preparan los
tamales de mole de iguana, pero hay
otra manera de hacerlos con
totomoxtle, las mujeres que se dedican
a hacer tamales para vender son
quienes buscan mucho el totomoxtle,
todos los días los venden en Pinotepa.

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

135. Tu cha ni cha'nda kuatiñi titi, kua kundi'i *ya'a kua'a, tinana, axu chi'in kando'o*. Ru *ya'a kua'a kua kendañi cha'aru chi'in chiti ru, chi'in nduta kua nduvidaru tanjaan kua kundi'i ru nuu yoso, ndi'i kua kundi'iru, kua kundi'i ta'an uni ta'an nu'un axu, chi'in nda'a kando'o, tu kuniñi, ta tu iyo chi, kua kundi'i tinana ti takan ña chatu xaan suvi kua kuu.*

136. Nu ndi'i kua kundi'i *ya'a kua sakaru chi'in sa'an titi cha ni kuu kuati, ndikanii i'i, chi'in tikasin kua ñuuñi nuuru, kua ki'i ñii ku'va va'a, ta kua ndoo nuuru.*

137. Nduva'a yuchan *ku'va ni ka'anyu iti chata lu'u, nu ka'vichi* 114. *Iyuru ñivi ña'ni xu'un cha jatañi xa'an, ña kua'a kua ki'i chi yuchan, joko asiin ta'an ru, ti tu ru titi ta xa'an ri, ikan kua kee cha asiin ta'an ru suvigan.*

138. Tu cha ndi'i katon yo yuchan tichi yama a nuu *nda'a tutita, kua tisoyo ju'va sa'an chi'in ya'a, ta chi tutun ru yama kua kasiyo sa'an, tika'nu yo yama ku'va ña kua koyo ya'a. Tu kua ndoo ya'a chi'in yuchan kuu java'ayo suvi yuchan chi'in ya'a, a suvi yuchan takan ni, takan ña chita kuatiyo yuchan ta siin ti asiin xaan cha kachiyo suvi yuchan, ta kuu jakachiyo chi vekuati ndi'li.*

131. Cuando se utiliza el totemoxtle se coloca por un rato en una bandeja o en una cubeta con agua para ablandarlos.

132. Si el totemoxtle ya está blando arrancaremos las hojas de donde están pegadas, todas se desprenden y se lavan.

133. Dentro de las hojas de totemoxtle que ya están limpias torteamos la masa en el centro como lo hicimos con las hojas de plátano.

h) Tamales de iguana con carne cruda:

134. La gente del pueblo acostumbra hacer tamales de iguana de carne cruda, con chile seco, así que aquí diremos la forma de hacerlos.

135. Si la iguana ya está destazada, se muele chile colorado, jitomate, ajo y *kando'o* o *pitona*. Se le quita las semillas y pie a los chiles colorados, se ponen en agua para reblandecerlos para después molerlos en el metate, se muelen tres dientes de ajo y ramas de *kando'o*, se agregan dos o tres tomates para que la salsa no quede muy picosa.

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

139. Kuu nduva'a chito lu'u tichi kisi chí'in yutun ndaku, kua ti'iyó nduta, kindi yama nuuan, ta juuni yama kua kasi va'a yu'uru, ti takan yati xaan kua ti'yo ru. Ku'va cha ni ka'anyu chu'va, ti kua java'ayo kuenda koto kua kayu suvi. Joko tu ta'an yo tundo'ogan, numi xaan kua januuyo kisi, xiñi lu'u kisi kua ti'iyó in yachin nduta, ta kua taayo in jamanda'a vixa yu'u kisi suvi, chí'in chakan kua naa xikoru.

140. Uvi ku'va tu'va cha java'ayo suvi titi, vitin cha chitondo ña kaa tu'va cha java'añi suvi titi ñivi Ñuu Chikua'a, tu kua nani'indo titi, ndukundo ku'va ñojo kuni maando kachindo titi, ti chitoyu ti in cha asiin ndava'a kuu suvi titi. Ña naa inindo ti tu titi si'i kua kuinu suvi, ru'va vasi ki ñu'uri ndivi, ta kua ti'i ta'an yo chí'in sa'an nuu chinu suvi.

141. Ñuu Ñoko tu'va nde'eyo ti ya'vigaru suvi titi si'i ñu'un ndivi, ta ru suvi titi rai, ninuga ya'viru, vasi ki cha ña'ni ndiviri, ta ru ñivi ti ta'anga iniru ta'an ru kachiru suvi titi ñu'un ndivi, ti asiin xaan ru.

142. Takan tu'va java'ayo suvi titi, joko iyo kua'a ku'va cha kua nduva'a titi, maando cha ka'vindo tutu i'ya, tu iyo ña inga ku'va tu'va java'ando suvi, kuu kua

136. Si ya se tiene el chile molido se revuelve con los pedazos de carne cruda de iguana, con una cuchara se mueve bien para que toda la carne se impregne del chile, condimentar con sal al gusto y se deja reposar.

137. Se prepara la masa como se dijo en el párrafo 114. Hay gente de escasos recursos económicos y no puede comprar manteca, se le pondrá poca grasa a la masa, pero igualmente saldrán sabrosos esos tamales.

138. Si ya hemos torteado la masa en las hojas de totemoxtle o en las hojas de plátano, pondremos un pedazo de carne con chile, se dobla el totemoxtle de manera que no se tire la salsa. Si sobrara masa o chile se pueden hacer tamales de masa con chile o tamales de masa solamente, así no se desperdicia y podemos saborearlos o darlos de comer a los niños.

139. Se acomoda la tarima dentro de la olla con pedazos de palitos de escoba, se le vacía agua, encima se ponen unos totemoxtles y con ellos se tapa la boca de la olla para que pronto se cuezan. Como dije anteriormente que se debe tener cuidado para que los tamales no se quemem, pero si acaso eso

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

taando nuu tutu ti takan kutuni iniyo tandi'iyó ñivi ñuu, ta kuu kua java'a ta'an yo, ti iyo cha'a, vasi kani iyoyo, joko tu kua kotoyo ti inga ñivi ta'an yo tu'va chachi kiti lu'uan, ta tu kotoyo ña inga ku'va nduva'a chi, kuu kua nduku ta'an yo ku'va ta kua java'ayo chi ru takan. Joko ñivi ñuu Chikua'a ti iyo ku'va chitoñi nduva'a cha kachiñi titi, ta i'ya kua natu'unyo.

i) Xikayu titi:

143. Tuku xaan tu'va cha nduva'a cha kachiyo *xikayu titi*, asiin xaan kachiyo xikayu, ta tu kua ki'i sa'an titi asiingarú.

144. Cha java'ayo xikayu, chini ñu'un chi: *nduti tuun, ya'a kua'a, kando'o a nda'a isi*. Kendayo tandi'i cha ndasi kaa cha ñu'un nuuru nduti, ti iyo cha'a ndisoru cha'an, a yuu kuati, a sakaru chí'in nduti ta'yu.

145. Nuú chiyo kua yatan nduti, ta'an cha ndi'i taayo jita, ta'an cha vixi ndaaru, takan ña kua kayu nduti, chí'in nda'ayo, a chí'in in jañii kua ñuuyo chi ru, tu cha vachi ti'yo nduti, kasun kuuru, taki kee xikoru, chakan cha'achi ku'va ti cha yatan ru.

sucediera, se baja del fogón rápidamente la olla, a un ladito se le pone un poco de agua y colocaremos una servilleta húmeda en la boca de la olla, con eso se quitará el olor a quemado.

140. Dos maneras de elaborar los tamales de iguana. Ahora ya saben cómo los prepara la gente de Jicayán y de otros pueblos costeros, cuando encuentren iguana ya tienen aquí las maneras de cómo quieren guisarla, porque los tamales de iguana son deliciosos. No olviden que si los tamales los va a hacer de iguana y si tiene huevos no olvide colocar uno junto con la carne.

141. En Pinotepa hemos visto que los tamales de iguana con huevo son más caros que los de garrobo, y la gente prefiere comprar los que tienen huevos porque son más sabrosos.

142. Así es como se preparan los tamales, pero la iguana se le puede comer de distintas maneras, pero si ustedes la han guisado de otra forma es bueno que escribamos nuestras recetas porque así las podemos compartir, aunque vivamos lejos pero podemos tener esa oportunidad de

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura



Muli titi – Mole de iguana

146. Kua ki'inyo uni ta'an nduti cha yatan ta kua jakundi'iyu nuu yoso, tu cha yatan va'aru kua nde'eyo ti cha ya'aru nduti, ña kuichin ru.

147. Kua yatan ta'an u'un, a ucha ta'an ya'a kua'a chi'in kando'o, a nda'a isi. Nuu yoso kua kundi'i nduti yatan, a u'un, a iñu cha'a kua kundi'iru nduti, tamaa ñuti kua ndooru, ndi'i ndava'a kua ndikoyo nduti cha kuu ru xikayu ti takan ña kua nde'eyo sooriru ndaa siki xikayu.

148. Kua kundi'i ta'an ya'a kua'a chi'in nda'a kando'o, tu xikayu titi kua java'ayo, ta tu xikayu takan ni kuu kundi'i nda'a isi.

149. Tu cha kundi'i nduti kua ti'iyu tichi

saborear distintos platillos. Pero la gente de Jicayán sabe preparar la iguana de otra manera y aquí la vamos a comentar.

i) Xikayu de iguana:

143. Es muy diferente preparar el xikayu de iguana, es delicioso y mejor todavía con carne de iguana.

144. Para hacer el xikayu se necesita: frijol negro, chile seco, kando'o u hoja de aguacate. Los frijoles se limpian de toda basura, piedrecillas o frijol podrido.

145. En el comal se tuesta el frijol, cuando se ha terminado de cocer las tortillas, si el comal está tibio, así no se quema el frijol, con la mano o con un olote se mueve constantemente. Cuando el frijol ya está cocido suena y desprende un olor agradable.

146. Para probar que ya está cocido, se toman tres frijoles y se muelen en el metate, si ya no está de color blanco, o toma un color café está listo.

147. Se tuestan también de cinco a siete chiles secos, unas ramas de kando'o o pitiona u hojas de aguacate.

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

kisi lu'u ta chí'in kalu titi kua jandutayo, chí'in nda'ayo kua taan yo ndacha kua ndulo'laru.

150. Tu cha ni tí'yo titi, tavayo kuñuri, ta tichi kalu tu cha chisoru ikan kua tí'yo nduti cha saka chí'in kalu titi, chí'in tikasin a chí'in tusuun kua ñuuyo, koto kua java'aru tilundu.

151. Tu cha chiso va'aru nde'eyo ti cha kua'an nduu'varu, java'ayo kuenda ku'va va'a kua ndooru, ki'i nduta tu ni ya'a jaan ku'va ni tí'yo nduti cha ni kundí'i.

152. Kua tí'yo ñii jiniru, ta tu cha kua'a lu'u chiso xikayu, kua ki'i kuñu cha ni tí'yo, vii xaan kua ñuuyo tichi kisi, uxu lu'uga kua kuisoru ta januuyo kisi, a kua kenda yo ñu'un xuuru.

153. Takan tu'va chachiyo xikayu titi, ta ta'an cha ña'ni titi, a ña inga, vasi xikayu takan ni kua nduva'a.

j) Xikayu takan ni:

154. Tu cha iyo ñuti nduti, ku'va cha ni ka'anyu iti chata, tisoyo nuu ñu'un in kisi ndaa chí'in nduta.

En el metate se muele el frijol tostado, de cinco a seis repasadas se le da hasta que queda como harina, se debe de moler muy bien para que cuando se guise no suban las cáscaras encima del guisado.

148. Se muelen también los chiles secos y el kando'o si es que vamos a guisar el xikayu con iguana, pero cuando se hace el xikayu sin carne se le muelen las hojas de aguacate.

149. Si ya tenemos la harina de frijol se coloca en una ollita y con el caldo de iguana se bate, con los dedos se miga el frijol hasta obtener una pasta uniforme.

150. Si ya está hervida la carne de iguana, se le saca del caldo. Sobre el que está hirviendo se le vacía la pasta de frijol, con una cuchara o con el bullidor se mueve para que no se hagan grumos.

151. Cuando ya está hirviendo se va espesando, se le agrega agua si vemos que está muy espeso.

152. Se le pone sal al gusto, si ya ha hervido bien, se le agrega la carne de iguana ya cocida, con mucho cuidado

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

155. Tu cha chiso nduta, kua taan yo ñuti nduti ta kua ti'iyoy tichi kisi, kua ñuuyo tani, tani koto kua tiin ru xuu kisi.

156. Kua ti'iyoy ju'va tikumi kuu kuati, chi'in ñii, ta uxu lu'u xa'an kini a xa'an yuti.

157. Ña naa iniyo ñuuyo tichi kisi, java'ayo kuenda na ña u'va jaan ru kua kuu, tu ña ni kundi'i nda'a isi ta'an cha ni kundi'i nduti, kua ti'iyoy kumii ta'an nda'a isi jiniru, ta tu ña ni kundi'i ya'a iti, kuu kua ti'iyoy ya'a kuii jiniru, java'ayo kuenda, koto kua kachi vekuati kua java'ayo.

158. Iyo ñivi tu'va ti'iñi *tilundu yuchan kuati*, chi'in xa'an, chi'in ñii, tu cha ti'yo xikayu, chakan cha'a chi cha asiin nuuru.

159. Takan tu'vayoy java'a xikayu takan ni, joko iyo ndi'i nuu, ndi'i nuu ku'va tu'vayoy kachi xikayu, tu'vayoy java'a *xikayu tioo, xikayu tiaka nduta, xikayu tiaka, xikayu tixinda*, joko kua ka'vindo kuenda kiti iyo tichi nduta, iti nuu.

Ña kaa ndukura ta'an ra yakuin

160. Cha katio ti tundo'o xaan nde'era ta'an ra ta'an cha kacha'an ra cha nandukura titi, ta ku'vara kacha'an cha

se mueve el frijol, se le deja hervir por tres minutos más y se baja la olla o se le quita el fuego.

153. Así es como se hace la iguana en xikayu. Cuando no hay iguana u otra cosa que agregarle al frijol molido se puede preparar solo.

j) Frijol molido:

154. Si ya tenemos la harina de frijol, como se dijo anteriormente, se pone una cacerola con agua al fuego.

155. En un poquito de agua se bate un poco de frijol y se agrega al agua cuando empieza a hervir, se mueve a cada momento para que no se pegue.

156. Se le agrega unas rodajas de cebolla, sal y una poquita de manteca o aceite.

157. No olvidar mover el xikayu, poner cuidado de que no se espese mucho, si no se molieron las hojas de aguacate se le pueden colocar cuatro hojas, si no se le molió el chile seco, se pueden poner chiles verdes, tener cuidado al servirlo a los niños.

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

nduku yakuin, takan kua ku'un ta'an ra, kua kuiso ra ta'an ra *yono tikasun, tia'a nduta, ñii yu'ma, ya'a iti, ja'nda chi'in ina*. Takan kua ku'un ra ta'an ra ta'an cha kua'an ra chata yakuin. Cha katio ti tandi'i ñivi tu'va chachi chirian, chakan i'ya kua natu'unyo ñakaa tu'vara ta'an ra nanduku chi ri.



Yakuin - Armadillo

161. Ku'va cha kacha'an ñi iti xuu cha ndukura ta'an ra titi takan tu'va kacha'an ra cha nduku yakuin. Tuvi ta'an ra kua ku'un, kua ku'un ina va'a chi'in ra ta'an ra, ndisora tikasun, a jita xii, ñii yu'ma, yutun ñu'un, chi'in kaa ñu'un, cha katio ti tuvi ñivi chito tiñu cha ndukura ta'an ra yakuin, chakan kua natu'un yo i'ya ña kaa tu'vara ta'an ra kacha'an chata kiti kuatigan.

158. Hay quienes ponen bolitas de masa con manteca y sal a los frijoles molidos, eso le da mucho sabor.

159. Así es como comemos el xikayu solo, pero hay con diferente acompañamiento, podemos comer xikayu con cangrejo, xikayu con camarón, xikayu con pescado, xikayu con tichinda, para ello pueden leer las recetas del capítulo de animales acuáticos.

Cómo van en busca de armadillos

160. Hemos visto cómo sufren los hombres que viajan lejos en busca de iguanas, al igual que quienes van a cazar armadillos, así van también, llevando su red con totopos, bule con agua, sal quemada, chile seco, quebradas y perros. Así es como van tras los armadillos. Como sabemos, toda la gente del pueblo acostumbra consumirlos, por eso aquí vamos a explicar su trayectoria.

161. Así como viajan a los bajos para ir en busca de iguanas así van también para cazar los armadillos. Se acompañan entre varios, también no olvidan llevar los perros buenos para la cacería, llevan totopos o tortillas

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

162. Ta'an cha yatin **viko ndii** kuu kivi tu'va kacha'an ra ta'an ra, takan kivi ti nini xaan ndukuyo cha kua kachi ndii kivi kua ketara ta'an ra, ta siin ti kivi takan kuu ti xa'an ri, yakuin xa'an tu'va chachi ndii, ta ndi'i nuu, ndi'i nuu cha kachiyo kua nduva'a, ti takan kua kichi ñiviyo cha ni chi'i. Chakan jaxini ñivi, vasi ki va'a cha kuviñi, ti ta'an cha vachiñi kivi viko ndii cha xa'an tu'va jakachi ñiviñi.

163. Ru yakuin tu'va cha nani'ira ta'an ra cha kuaa, ta'an cha kua'an ra cha ndukura chi ri tu'va cha kuisora ta'an ra *inu*, cha kuinu *xanu*, ti iyora tu'va cha'mi xanu xaan, ta siin ti iti xuu kua'a xaan *tikuañi* iyo, chakan iyo ra tu'va ndiso xanu, ti ta'an cha ka'mira, chi'in *yu'ma xanu* ña tu'vagai tikuañi.

164. Ta'an cha kua'a kivi kua kindira ta'an ra iti xuu, nuu kua kusura ta'an ra, kua taara ñu'u chata i'vi jundiki cha ni naaiti, ta'an cha vachi kayu i'vigan, kua kee *yu'ma*, ta chi'in xiko *yu'ma* i'vi ña kua tu'vari tikuañi, ta kua kusu va'ara ta'an ra, takan ña kua ka'ni ñuma'na chi'in ra ta'an ra.

165. Inga tuku ti xaan jaan ru kuu tikuañigan, cha'ari kue'e, ñivi tu'va tiin kue'e ka'ni, ta kua tiin cha vichin chi ru

tlayudas, sal quemada, cerillos, lámparas, la mayoría de los hombres hacen este recorrido para ir en busca de estos animalitos.

162. Cuando se acerca la fiesta de **Día de Muertos** es cuando realizan este viaje, es necesario porque de eso depende el buen platillo para los *muertitos* que visitarán el altar, además que en esa temporada están gordos y el guiso saldrá muy nutrido para la familia que ya ha fallecido. Por eso algunas personas piensan que es mejor estar muertos porque la familia los espera con buenos platillos.

163. A los armadillos se les encuentra durante la noche, cuando los hombres van en su búsqueda, llevan tabaco para hacer su *puro* o cigarro porque hay quienes les gusta fumar un cigarro de la hoja de tabaco, además de que en los pueblos de los bajos se reproducen muchos zancudos, por eso no olvidan acompañarse del tabaco que lo usan como un repelente.

164. Cuando van a tardar por varios días en los bajos, donde tienen su dormitorio a veces le prenden fuego a las plastas secas de estiércol de res, con el humo y su olor tampoco se acercan

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

ta'an ru, kuni kati ti tikuañi taa chi ru ta'an ru, ndacha kua ndukuru tatan *to'o lakuna*, ndaa takan ta kua nduva'aru ta'an ru. Tu'va kee niñi nuu nda'aru tanjaan kua jaku'un ru Ñuu Ñoko, ti ikan kua nde'eru ta'an ru ndaa kue'e ndo'o ñivi ku'vi takan kaa, ikan ta kua ketaru *to'o lakunagan*, kua ku'varu tatan, kua'a kivi kua kuuru tatan ta nduva'a ndikoru ta'an ru, nini kuni chi ti ta'an cha tiin kue'e ka'ni chi ñiviyo, nini kuni chi ti kua jako'oyo nduta ti'yo, a nduta nda'a tikuaa, a tuta lu'u, ti chi'in kue'e naaiti jaan iniyo, numi kua ku'un yo nuuru *to'o tatan* tu kue'e ka'ni chi cha vichin ku'viyo, via cha i'ni xaan kuu Ñuuyo, kua'a tikuañi tu'va chinari, ta rikan tu'va jaya'aru kue'e. Tu kuni kotondo ju'vaga kuenda ru kue'egan, ka'vindo tutu nani *KUENDA ÑI NDITO, kuenda Unicef*, ni jaya'ayu chi'in tu'un ñuu savi.

166. Iyora ta'an ra ta'an cha kua'an ra iti xuu tu'va chisora yutun *titi* cha kua jata'an ru ñu'un nuu kua ndukura yakuin cha kuaa.

167. Nu iyo *kava*, tu'va nani'ira ta'an ra yakuin, ti tichi ñu'un tu'va cha java'ari yavi nuu tu'va cha kindiri. Cha kuaa tu'va keeri, tu'va ndukuri cha kachiri, tu'va chachiri yutun ta'yu, chachiri nda'a luma, chachiri kiti kuati, tikoso,

los zancudos, la gente duerme bien y no se desvelan espantando a los moscos.

165. A los zancudos se les tiene mucho cuidado, porque sus picaduras producen enfermedad, fiebre, dolor de cabeza y escalofríos, cuando la gente se enferma va a la clínica en busca de las pastillas que dan los trabajadores del programa del paludismo. De un dedo se les toma una muestra de sangre para analizarla en el laboratorio de Pinotepa Nacional, después, si han encontrado ese padecimiento, van a sus domicilios para llevarles el tratamiento completo, por eso es bueno poner atención a la familia cuando se enferma, si sube la temperatura, hay que dar suficientes líquidos, agua hervida, té de hojas de naranjo o atole, para que no se deshidrate, porque en nuestro pueblo hace mucho calor, por consiguiente se reproducen muchos zancudos, por eso es urgente llevar a la persona enferma al médico de la clínica médica, para mayor información de algunas enfermedades leer *PARA LA VIDA*, editado por la Unicef, traducido por la autora.

166. Cuando van a los bajos llevan también ocote para juntar la lumbre

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

tila'yu, chi'i ri nduta.

168. Taki xaan kaari kiti lu'ugan, ti te'e ndasi chatari, ndava ndava'a te'e chatari, ti ta'an cha nde'eri chi ñivi a chi kiti xaan tu'vari cha kindi xe'eri tichi te'e chatari, vii xaan java'ari ta'an cha kindi xe'eri ta'an cha yu'viri, tu nde'eri in cha xaan. Kua ki'iri tichi te'e ndasi chatari, ni ña kua ndundichin nde'eyo nuuri.

169. Takan kuu nuu kuu ta'an cha nde'eri chi ñivi, a chi ina, numi xaan kua kindi xe'eri ta kua kicha'a chiko tuviri ta tu ña numiru ta'an ru, ña kua tiin ru chi ri, kundee maari ku'un ri, ti in too lu'u ta kua ku'un ri; tichi yavi kua kindi xe'eri, ti yavi kuu ve'eri, cha chito maari ndaa iti kua kunuri ta kua kindiru ku'va cha yooga kua kanaini kua jatañu chi ri, chakan jaxini maari vi.

170. Taki kaa chatari, ñu'un cha kuta chatari, ka'nu xaan cha'ari ta nani ndava'a tiñi nuu nda'ari chi'in cha'ari, tu kua jandiko kanio chi ri kua nde'eyo iti nuuru ti ixi jaan cha'ari chi nda'ari, kua'a ixi nani iyo nuu ikina'an ri, ndichin nde'eyo ndika lu'uve, tamaa iki na'an kini janayo.

171. Ta'an cha nde'eru ta'an ru yakuin tichi ku'u, vii xaan tu'va chakuri, ta tu

donde van a sacar los armadillos.

167. En las cuevas es donde a veces encuentran a los armadillos, en la tierra es donde hacen sus escondites. En las noches salen a buscar alimentos, buscan palos secos, hojas, insectos como grillos, lombrices y van en busca de agua para beber.

168. El armadillo es muy bonito, tiene una capa muy dura que le cubre y protege su cuerpo, porque cuando ve a las personas o a animales ponzoñosos escondiéndose en su caparazón se defiende de ellos. Se esconde y se rueda para huir de quien pretende cazarlo.

169. Así es también cuando ve a la gente o a los perros, se asusta, se enconcha y se va revolcando, y si no se ponen listos los que van en su busca se les escapa, se esconde en su cueva, para que ya nadie lo encuentre.

170. Su caparazón está muy bonita, tiene círculos de color negro, sus piernas están muy gordas, sus uñas de piernas y manos muy largas, si lo volteamos vemos en su barriga, sus piernas y brazos muchos vellos, muy parecido a los marranos domésticos.

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

cha kindi xe'eri tichi yavi, tundo'o kua ku'vari cha tavaru ta'an ru chi ri, chakan nini xaan kua ku'un ta'an ina va'a, rikan kua tindee tiin ri yakuin.

172. Tu **ina ndusun** kua'an, xaan rian, chi'in xiko yakuin ni ta kua kundikun ri chi ri, ta cha chaviri ti'ya tikan, ndacha kua ni'iri chi ri, tundo'o xaan nde'eri ina ti cha katio ti numi kua ki'i xe'eri tichi te'e chatari, chakan nimaa nduku tiin ina chi ri, ña kua kuu ja'ari ti ña'ni ndaa maa kua tiin ri chi ri.

173. Tu numi kua kundikun ru chito'oru vasi ki yati kua nani'iru ta'an ru yakuin, joko tu ña kua kundee kunuru ndaa maa chavi ina janaru, vasi ki kua jaku'un ri yakuin ta tundo'o xaan cha kua tava ndikoru tichi yavi tu cha ni indi xe'eri.

174. Ru yakuin, tu cha kua'an chinuri, chi'in tiñi nuu nda'ari kua kicha'a katari yavi, tani lu'u ta kua katari nuu kua kindi xe'eri, tu ña numi kua ketaru ta'an ru ta kua tiin ru chi ri, vasi ki kua kindi xe'eri tichi yavi, ta ikan ndicha, ti kua'a kua jatiñu ndikoru ta'an ru ta kua ni'i ndikoru chi ri.

175. Ru nduku yakuin, tu nde'era ta'an ra ndaa maa ni ki'iri yakuin, a cha chavi ina cha nañu ta'an ri nuu niki'iri yakuin,

171. Los que han visto a los armadillos en el campo dicen que lloran muy bonito, cuando los alcanzan a ver donde se han escondido se les dificulta mucho volverlos a sacar, por eso deben llevar perros buenos para su caza.

172. Cuando andan los perros cazadores son muy listos, con el solo olor de armadillo empiezan a buscarlos, por aquí y por allá andan olfateando hasta encontrarlos, el problema para ellos es que no pueden morderlos por la capa gruesa de su espalda, pero sí ayudan mucho porque dan aviso donde van escapándose.

173. Si la gente va rápido a encontrar a los perros que van ladrándole es posible que lo atrapen y si ya no logra llegar antes de que se meta al agujero, ahí es donde tendrán mucho trabajo de sacarlos donde se han escondido.

174. El armadillo en su huída, con sus uñas fuertes empieza a rascar para hacer un agujero, rápidamente hace su escondite, si no logran llegar y atraparlo es seguro que se les esconderá, se meterá en el hoyo y ahí sí, tendrán que trabajar mucho para encontrarlo.

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

ikan ta kua kicha'ara ta'an ra chatara yavi chi yutun iyo nuu, a chi'in miti, a chi'in ña inga cha xaan ndisora ta'an ra, iyo cha'a numi xaan kua nani'ira yakuin.

176. Iyo cha'a, ta'an cha kono xaan cha kindi xe'eri, tichi yavi, kua jata'an ñi ñu'un ta kua kicha'a ti'i yu'ma tichi yavi na nduleten ru ta takan kua keeri nuu ñu'uri.

177. Chi'in ya'a iti, a chi'in xanu kua java'aru yu'ma ti xaan jaan ru, tu ña ndiso ñi ya'a iti a xanu, kua jata'an ñi nduku a kua kayu ta chi'in cha i'ni kua ki'i tichi yavi takan kua nduku keeri nuu indi xe'eri.

178. Takan tu'va cha nani'iñi yakuin, tundo'o xaan cha ndukuñi kiti lu'u, cha kati ti asiin xaan kuñuri chakan tuvi ñivi nduku chi ri, vasi niñu kua kakañi cha ndukuñi chi ri ndacha kua nani'iñi chi ri.

179. Tu cha ni ni'iñi yakuin kua kunu'ni cha'ari ta ku'va cha kunu'ni kini, iyo ru yakuin tu'va ketiñiri tu ña kua kumindaa va'añi chi ri, chi'in yo'o a chi'in yakuaa kua ku'niñi toko xuu ri, nu ndi'i te'e chatari, ta kua ku'ni nduvi ta'an cha'ari, ti takan ña kua kuu a kakari.

175. Los buscadores de armadillo si logran ver dónde se ha escondido, o si el perro ya está rascando donde se ha metido, ahí es donde los hombres van a seguir escarbando con los palos con punta, el machete o cualquier otro instrumento con punta que carguen, a veces muy pronto los encuentran.

176. Otras veces, cuando está muy hondo el hoyo donde se ha escondido, van a encender lumbre, y ponen humo en la entrada para que se desmaye y así logra salir del agujero.

177. Chile seco o tabaco quemado en la entrada de la cueva, pero si no llevan nada de eso, solamente encienden lumbre en la entrada de su escondite y con el calor logra salir.

178. Así es como capturan a los armadillos, con mucho trabajo porque la gente gusta mucho saborear sus guisos por eso siguen buscándolos, aunque tarden toda la noche escarbando donde se han escondido.

179. Cuando logran agarrar un armadillo le amarran la trompa, también las patas como amarran a los marranos, deben tener mucho cuidado al abrazarlos porque con sus uñas

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

180. Kua ku'niñi in xayu ku'va cha kua ku kuisoñi chi ri, ta ku'va chiso ñi titi, takan kua kuiso ta'an ñi chi yakuin, chata soko ñi kua kuiso ñi chi kiti kuati.

rasguñan muy fuerte, con mecate o con yacuas amarran su trompa, sus patas, también alrededor de la barriga donde termina su caparazón.

181. Iyo ñivi iyo ndaturu, tu'va nani'iru ndaa uni, kumi, ndaa iñu, ucha ta'an yakuin tu'va cha ndisoru, tu kuni ndioo ta tu kua nani'iru cha tuvi lu'u, ikan ta kua jacharu chi tandi'i kacha'an cha nduku chi ri.

180. Se amarra una gasa en la barriga para que de ahí se les pueda cargar, se cuelgan en el hombro para transportarlos.

182. Takan kua ketaru iti ve'eru, iyo ñivi tu'va chikaru chi'in chatun ñu'un - karru-, ti kani xaan ni kacha'an ta'an ru cha ndukuri chi yakuin ta siin ti ru kiti kuati vee ndava'ari ti xa'an ri chakan ndee xaan cha kuisoru chi ri.

181. Hay gente que tiene mucha suerte, encuentran tres, cuatro y hasta seis o siete armadillos. Si Dios les ayuda a encontrar varios, se los reparten entre todos los que van en su busca.

183. Vachi ta'an ina janaru, iyo cha'a ru kava jini karru kua ku'varu ndatu na ndaarú chi'in ina janaru, ta iyo ingaru ña tu'varu chiso ina.

182. Así es como llegan de regreso a casa, hay quienes viajan en camionetas porque es muy lejos donde han ido a buscarlos, además de que esos animales son muy pesados porque están gordos, por eso es muy cansado cargarlos.

184. Ta'an cha ña cha'aru ndatu na ndaa ina chichi karru, iyo itu'un ra kua kaka chi'in cha'aru ndacha kua ketaru ndaa ñuu.

183. Vienen también los perros, a veces los choferes dan permiso de que suban también los perros, pero hay otros que no permiten eso.

185. Tu kua ndaa ina chichi karru, kua kunu'niru nu vitu xiñi karru, ti cha nu'ni jukun ri iti nuu vachiri, cha katio ti ni'i xaan chakuru karru ta tuñu xaan ru,

185. Si los perros suben a las camionetas sus dueños los amarran a la redila, porque ellos ya traen un mecate en el pescuezo, con el ruido y el

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

chakan iyo cha'a kicha'a kachaku ina, tuñu ta'an ri ta kicha'a ndukuri nuu ndavari iti nuu ñu'un, joko cha katio ti cha nu'niri, ni maa ndukuri iti ku'un ri ña kuu, iyo cha'a, vasi ki cha yu'viri ina cha koto ña'ni tu'va kaka nuuri tichi karru.

186. Tu cha keta ve'eñi chi'in yakuin, tandi'i ñiviñi sii kuniñi ti ni'iñi cha kua kachi ñivi cha ni chi'i, ti ru yakuin asiin ndava'aru, ndaa ñivi kuka tu'va chachi chi ri, tu kua nde'e ñi ti vachiñi chi'in yakuin kua jatañi ñojo chikan ñi cha nduku yakuin ti ru ñivi siin tu'va chachi tu kua ti'yo chitunru –varkoa-.

187. Ya'vi xaan xikoñi yakuin, via tu ka'nu ri, tu'va chikan ñi -uni siendu-, iyo ya'virian ti uni ta'an sa'an ndiso ri yakuin, kuñu kini, kuñu tiñuu, ta kuñu maa yakuin.

188. Ta'an cha tuviñi kacha'an iti xuu cha ndukuñi yakuin, ta tu ña'ni xu'un ñi cha kichiñi chi'in karru, chi cha'añi kua keta ndikoñi iti ve'eñi, chata itu'un ra vachi ingara, ta chata ravachi ingara, takan takan vachiñi, iyo cha'a vachiñi ndaa u'un a iñu ta'an ra, ta tandi'ira ndiso yakuin, taki xaan nde'eyo chi ñi vachi chi'in yakuin ti tu'va cha kunu'niñi chatañi, tamaa tu'va cha kuisoñi nduku,

movimiento del carro, los perros se asustan, empiezan a llorar y a moverse bastante, buscando dejarse caer del carro, pero como van bien amarrados, por más que busque por dónde irse no pueden, les da miedo porque nunca antes conocían viajar en camioneta.

186. Cuando han llegado a casa con los armadillos, toda la familia los recibe muy contentos, porque tendrán bastante comida para celebrar la fiesta de los muertitos, porque son muy sabrosos, hasta la gente pudiente los consume, cuando ven que se les transporta buscan comprarlos al precio que sea, porque es delicioso prepararlos en barbacoa.

187. El armadillo se cotiza muy caro ahora, más cuando están grandes, piden hasta -trescientos pesos-, dicen que es caro porque contiene de tres tipos de carne, carne de pollo, carne de puerco y carne de armadillo.

188. Cuando son muchos los que se acompañan para ir en busca de los armadillos, por lo regular no tienen dinero para pagar el pasaje y viajar en camionetas, por lo que caminando vuelven a casa, uno atrás del otro, así vienen por toda la carretera, a veces

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri **Platillos con carne de reptiles**

J. Leonarda Glez. Ventura

takan tu'va cha ndiso ta'an ñi chi yakuin, chata yakuin tu'va cha ndoo iti chatara ndiso chi ri, iti siki tu'va ndoo jiniri ta iti xuu tu'va cha ndoo cha'a lu'uri yakuin, chakan taki xaan nde'eyo chi ri ti tamaa lee kuati tu'va ndiso ta'an ñi yakuin ta'an cha vachi iti chatara ni ni'i chi ri.

189. Vitin kua ka'an yu ñakaa tu'va cha ka'niñi chi ri, ña kaa nduva'ari cha kachiyo.

vienen cinco o seis hombres en una sola fila cargando sus armadillos, se ve muy bonita la estampa porque todos los llevan en la espalda, como si fueran cargando leña, así es como vienen alineados los armadillos, la espalda de los armadillos quedan en la espalda de los hombres, la cabeza del armadillo quedan del lado de arriba y abajo cuelgan sus patas y su cola, por eso se ven como si vinieran cargando a sus hijos, pero son los armadillos que han cazado.

189. Ahora platicaremos cómo se les sacrifica, cómo se prepara la carne de armadillo.

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

Ku'va kachiyo yakuin

190. Cha chitoyo ña kaa tu'va ñivi chachi titi, vitin kua natu'un yo ña kaa tu'va nduva'a cha kachiñi yakuin.

191. Ru yakuin tu'va cha nduva'a chi'in kalu, muli, suvi, ta iyo ru ñivi kuka a ñivi siin tu'va chachi chi ru cha kua ti'yo chitun -varkoa- ka'an ta'an ñi, ta i'ya kua ka'an yu ña kaa tu'va cha nduva'a ñi, ku'va cha tu'va kachi ñi chi ñuuyo.

192. Ña'ni tundo'o kotoyo ta'an cha kua kachi ñi yakuin ti vasi kani kua'an yo joko keta maa xiko cha'an yakuin nuu iti kua'an yo.

193. Ta'an cha kua nduva'a yakuin, kuni chi ti ji'na kua ka'ni ñi chi ri ta takan kua nduva'a ru ñojo kuni maa ñi chakan i'ya kua kicha'a kua natu'un yo ña kaa tu'va cha'ni ñi yakuin tichi Ñuu Chikua'a.

194. Ta'an cha kua ka'ni ñi yakuin kua kakin ñi in yuvi ta'nda a nda'a luma nu ñu'un, ta ikan kua kundiru yakuin. Chi'in yakua a chi'in yo'o kua ku'niñi cha'ari chi'in nda'ari, itu'un ra kua ka'ni chi ri ta inga ra kua tiin cha'ari, iyo cha'a maa rakuati tu'va cha tiin cha'ari a maa ña'a cha va'a ñasi'lira, uvi ta'an ñi chini ñu'un chi ta'an cha kua ka'niñi yakuin.

195. Tu cha kandi yakuin nu ñu'un, kua nduku ñi in kuchilu ka'nu, kuchilu xaan ta kua kaan ñi jukun ri, ta ku'va tu'va cha'ni ñi chi kini, maa nu iyo tuti jukun ri ikan kua kaan ñi ndaa cha kua kuviri.

Cómo se prepara el armadillo

190. Hemos conocido la manera de preparar la iguana, ahora platicaremos las maneras de preparar el armadillo.

191. La carne de armadillo se acostumbra preparar en caldo, mole, tamales y la gente rica o mestiza acostumbra guisarla en barbacoa, por lo que vamos a describir las maneras cómo la consume la gente de nuestro pueblo.

192. El olor de la carne de armadillo es muy penetrante, a veces, solamente pasando por el camino, desde lejos, llega el aroma.

193. Para preparar el armadillo, primero hay que sacrificarlo, después hacer los guisos que se desean, para ello, aquí platicaremos la forma en que la gente de Jicayán acostumbra matar al armadillo.

194. Quienes van a quitarle la vida a un armadillo buscan un pedazo de petate usado para colocarlo en el suelo, otros buscan un poco de hojas de árboles y las colocan para que sobre ellas ponen al animalito. Con yacuas o mecate se le amarran las patas y las manos, una persona es quien lo sacrifica y otro lo detendrá con fuerza, también ayudan los niños o la esposa es quien tendrá que ayudar al esposo, uno solo no es

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

196. Iyo inga ñivi tu'va cha'ni chi ri chi'in itu'un yutun jukun ri, ni'i kua kaniñi chi ri ndacha kua nduso'o jinive ta kua kundee kuviri.

197. Tu cha ni chi'iri takan ta cha ni jata'an ñi ñu'un, nu i'ni kua kayuri, nu ñu'un kua kakin ñi chi ri ta kua kayu tandi'i ixi cha'ari chi'in ixi nda'ari chi'in jukun ri, ti takan vilu kua ndoori.

198. Ta'an cha kicha'a kayuri, keta maa cha'an xikoru, ta iyo cha'a ndaa xa'an lu'u tu'va kana maa nuu si'in ri ti cha katio ti kiti xa'an kuu ru. Tu cha ni kayuri, vitin kua kicha'a kenda ñi te'e chata ri, chi'in kuchilu kua kicha'a ka'nda ñi cha'a kuñuru maa nuu nata'an ru chi'in te'e chataru, tu cha ni kenda ñi te'egan, kua kicha'a ka'nda ñi si'in ri, nda'ari, chi'in jukun ri, kua ka'nda ta'an ñi jiniri.

199. Ta'an cha kenda ñi te'e chatari, kua nde'eyo chi ri tamaa tako'o ti kuta ru, joko iyo maa cha'an ri chakan ña tu'va ñi cha chini ñu'un chi ri, iyo ñivi tu'va cha ti'i va'a jini ve'eñi, ti takan kotoñi ti ni chachiñi yakuin.

200. Tu'va nde'eyo iti nuu kani, ti tu'va java'a ñi tindaa kuati chi'in te'e yakuin, ta nuu chasi ñi yu'u tu'va cha tiso ñi jini lu'u yakuin, sii kaa ve ti tamaa ti yakuin ndiso ñi ta'an cha ndiso ñi tindaa.

201. Tu cha ni cha'nda ñi jiniri, kua nuna ñi tichiri, ta ikan kua kicha'a ka'nda ñi jita cha'ari, animari. Kua ka'nda ta'an ñi chitiri chi'in kaari ta kua jetañi ti chakan ña tu'va ñi chachi ñi chi ri.

posible hacerlo porque el armadillo se mueve con mucha fuerza.

195. Estando en el suelo el armadillo, se le encaja el cuchillo con mucho filo en el pescuezo, como si se sacrificara un marrano, buscando la vena de la yugular para que muera rápidamente.

196. Hay otras personas que los sacrifican dando golpes en su cabeza con un palo grueso.

197. Cuando ya ha muerto se enciende la lumbre, con bastante leña se hace la fogata para pasarlo por el fuego, esto se hace para que los vellos de sus piernas, brazos y barriga se chamusquen y la piel quede limpia.

198. Cuando empieza a quemarse, sale un olor muy fuerte, a veces hasta la grasa empieza a chorrear sobre todo de las piernas, por ser un animal muy grasoso. Si ya se ha quemado bien la piel se procede a desprender la piel del caparazón de su espalda del armadillo, con un cuchillo filoso se irá raspando hasta quitarlo completamente, después se destazarán las piernas, los brazuelos, la cola y su cabeza.

199. Cuando se ha quitado el caparazón se hace ovalado como si fuera una bandeja, pero por el olor que desprende casi nadie la utiliza, la

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

202. Maa nu iki chata ri, iti tichi yakuin kua nde'e ñi in tilundu lu'u tamaa yuu lu'u kaa chi, nini xaan kua java'a ñi kuenda chi ri ta kua ka'nda ñi chi ri, kua kee chiyo chi, koto kua ti'yo ru chi'in sa'an, ti rukan kuu ru cha jativi ru chi kuñu yakuin, ti ayo ndava'a cha'an ri, chakan java'a jaan ñi kuenda koto kua jativiñi kuñu.



**Ndi'i nuu ku'va chachiyo yakuin.
De varias maneras se guisa el armadillo.**

203. Iyo ñi ña'an ña tu'va cha kenda chi rian ta kua ti'yo ru, tu kua kachi ñi chi ri, ña kua naa yati cha ayo cha'an ru, nima kua nakata va'a ñi nda'a ñi ña kenda xiko ru, ta ta'an cha ke'eñi yachin ta'an cha chi'i ñi nduta kua jativi ru chi ru, tandi'i maa cha kua ke'eñi kua tiin cha ayo xiko yakuin.

204. Chakan kuu ti ta'an cha cha'nda kuati ñi chi yakuin ña kua naa ini ñi cha kua ka'nda ñi tilundu lu'u ka'in.

205. Ta'an cha vachi ka'nda kuati ñi sa'an yakuin nde'eyo ti ndi'i nuu sa'an ndiso ru yakuin, ka'an ta'an ñi ti ndaa uni ta'an

gente acostumbra colocarlo en la viga de sus casas, como una muestra de que han disfrutado la comida de armadillo.

200. Hemos visto que en las ciudades se usa el caparazón de armadillo para fabricar bolsos, en la cerradura colocan la cabeza del armadillo disecada, es muy llamativa, quienes portan esa bolsa es como si llevaran cargando a un armadillo.

201. Si ya han cortado la cabeza, abren la barriga del armadillo para sacar las vísceras, se corta el hígado y corazón. Se corta y se tiran las tripas, hiel, pulmones porque no se consume nada de eso.

202. Por dentro de su espina dorsal se encuentran unas bolitas de grasa, deben de saber que se retiran de la carne que se guise, es muy importante encontrarlas y quitarlas porque si por error se dejan y se cocinan, eso echa a perder el guiso, porque esa grasa da un olor muy penetrante.

203. Hay mujeres que no saben o no logran quitar esa grasa de la carne del armadillo, hacen su guiso, pero cuando la consumen les queda ese olor, ya muy difícilmente se quita, aunque se laven las manos con agua y jabón no se quita el olor a armadillo, si usan la jícara para tomar agua se impregna el olor, todo lo que toquen se va quedando ese mal olor.

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

sa'an kiti ndiso ru; tu'va ka'an ñi ti kuñu chata ri ndiso ru kuñu kini; kuñu cha'a ru ndiso ru kuñu tiñuu, ta ndiso ta'an ru kuñu maa yakuin, chakan ta'an cha nduva'a ri, tamaa ti kuñu tiñuu chachiyo, a kuñu kuni, ña ni'i yo va'a ku'va ti cha kati ti asiin ndava'a ru tu cha nduva'a ru cha kuu ru cha kachiyo.

206. Tandi'i sa'an cha ni cha'nda kuati kua koso ñi tichi kisi kua nduku ñi ta in u'un a una ta'an tikuaa iya, kua ka'nda sava ñi ta kua ki'i nduta ru nuu sa'an, maani nduta tikuaa iya kua ki'i ji'na tichi kuñu ti takan kua naa va'a xiko ru.

207. Chi'in nduta tikuaa iya kua ndooru ju'va lu'u oora ta kua nakata ñi chi'in nduta, nu ndi'i nakata ñi chi ru kua koso ru ñu'un na kuisoru, a ña kaa jaxini ñi ti kua kachi ñi chi ri.

208. Takan kuu cha tu'va ñi cha cha'ni chi ru kiti lu'u. Kua natu'un yo vitin ña kaa tu'va ñi cha nduva'a chi ri.

204. Por eso se tiene cuidado, quien destaza al armadillo debe saber quitar a tiempo esa grasa que da el mal olor a la carne.

205. Cuando se va destazando el armadillo vemos que en su carne se encuentran tres tipos de carne de otros animales; la gente dice que en la carne de la espalda es la carne de Puerco, la carne de las piernas son como la carne de gallina y también contiene la carne del propio animal, cuando se guisa el armadillo es como si estuviéramos comiendo carne de puerco, de gallina y de armadillo, no se le encuentra realmente qué tipo de carne se come.

206. Si se tiene toda la carne destazada se le coloca en una olla grande, se buscan de cinco a seis limones agrios y se les exprime el jugo y se deja un rato para que quite el olor fuerte de la carne.

207. Un vez que le ha penetrado el limón a la carne, se enjuaga con bastante agua, se deja escurrir y se puede usar para preparar el platillo deseado.

208. Así es como se acostumbra matar a esos animalitos. Ahora platicaremos los diferentes guisos que se preparan.

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri **Platillos con carne de reptiles**

J. Leonarda Glez. Ventura

a) Kalu yakuin:

209. Cha kuu ru kaluu kua nduku ñi in kisi ka'nu ta kua kosoru sa'an chi'in nduta, ki'i ñii ku'va kuni maa ñi kua kachi chi ru, kua ki'i uvi nu'un axu, ta kua kuiso ru ndacha kua nduvita sa'an.

210. Tu cha vachi ti'yo ru kua kund'i'i ya'a kua'a cha cha ni nduvita tichi nduta, kua kund'i'i uvi nu'un axu, jakuichin yo chi ru ta kua koyoru nu chiso kuñu, kua ki'i nda'a yuva ndoo ta kua kuiso ru ju'vaga ndacha nde'eyo ti cha ni ti'yo va'a sa'an chi'in ya'a.

211. Takan tu'va cha nduva'a cha kuu ru kalu joko ña itu'un takan ni tu'va cha chachi ñivi, tu'va cha nduva'a muli, ta i'ya kua ka'an yu ña kaa kua nduva'a ru.

b) Muli kuñu ti'yo:

212. Kua yatan ya'a ñuu, ya'a vixi, tinana, axu chi'in tikumi nu chiyo ña i'ni jaan, ku'va ni cha'an yu kuenda muli titi, joko ña kua ki'i nda'a kando'o chi ru muli kua ki'i yuku ndayu, kilau chi'in mienda.

213. Kua ti'yo tichi xa'an ru ya'a cha ni kund'i'i, kua ki'i kuñu yakuin cha ni

a) Caldo de armadillo:

209. En una olla grande se le pone agua, la carne, dos dientes de ajo y sal al gusto, colocarla al fuego y cocerla hasta que se ablande.

210. Cuando está a medio cocerse la carne, se muelen varios chiles secos -previamente ablandados en agua- con dos dientes de ajo, se cuele y se agrega a la carne, pone hojas de hierbasanta y dejarla cocinar otros minutos para que la carne tome el sabor del chile.

211. Así es como se guisa el caldo, pero no solamente así se consume el armadillo, también se cocina en mole, y aquí comentaremos cómo se prepara.

b) Mole con carne hervida:

212. Se tuesta el chile costeño, chile guajillo, jitomate, ajo y cebolla en el comal a fuego lento, como se describió en el mole de iguana, pero no se le pone pitona sino que orégano, clavo y pimienta.

213. Se fríe en un poco de grasa el chile molido, cuando está hirviendo se le agrega la carne hervida, si el mole está muy espeso, se le agrega un poco más de caldo hasta que queda de buen espesor.

c) Mole de carne deshebrada:

214. Cuando la carne ya está cocida se deshebra, se le quitan los huesos de la carne, solamente la carne se utilizará. Cuando ya está hirviendo el chile que se ha molido y se ha frito

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

ti'yo, tu u'va jaan ya'a kua ki'i ju'va kalu.

c) Muli kuñu ti'yo kuu che'e:

214. Tu cha ti'yo kuñu kua kuu che'eru, ndi'i ikiru kua kee chiyo, maani sa'an kua kuatiñuyo. Tu cha chiso ya'a kua ki'i tandi'i kuñu cha ni kuu che'e ta kua kuiso ru uxu lu'uga.

d) Muli kuñu yatan:

215. Tu cha ni kuu kuati kuñu yakuin, kua ki'i ñii ta kua ti'yo ru tichi kisi ndaa, ki'i uxu xa'an chi'in ju'va nduta, kua java'ayo kuenda na ti'yo va'a ru. Tu cha iyo va'a kuñu yatan kuu kua kindi va'a ru, kundee ru kumiyo chi ru vasi kua'a kivi, nda cha'un kivi ta ña tivi ru ti cha ñu'un ñii jiniru ta cha ti'yo va'a ru.

216. Tu cha kundi'i ya'a chi'in tinana chi'in tandi'i cha asiin kua ti'yoru tichi xa'an i'ni, ta'an cha i'ni, tu cha chiso va'a ya'a kua ki'i kuñu yatan, ta kua kuiso ru ndacha kua nduvita kuñu.

217. Tu cha kani'in va'a ñi kuñu yatan, ndaa kivi kuni maa ñivi kua ja'a ñi muli a suvi, ña nini cha ja'a ñi muli juuni kivi ni ti'yo sa'an.

J. Leonarda Glez. Ventura

se le agrega la carne deshebrada y se deja hervir un poco más.



Suvi yakuin – Tamales de armadillo.

d) Mole con carne frita:

215. Los trozos de carne de armadillo se cortan en pedazos pequeños, se les pone sal, colocarlos en una cacerola a fuego lento con una poca de agua y grasa, se mueve la carne constantemente para que se dore totalmente. Dorada se le puede guardar por varios días, incluso unos quince días, porque con sal y cocida resiste varios días aún sin refrigerar.

216. Cuando ya se tienen los chiles asados con los demás condimentos se muelen y se fríe el mole, cuando ya ha empezado a hervir se le agregan los trozos de carne frita, se deja cocer hasta que la carne está completamente cocida.

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

218. Xuu kisi kua nde'eyo ti ni ndoo xa'an, ru xa'an yakuin kuu kua kani va'a ñi ti asiin ta'an ru, iyo xiko ru tamaa xiko cha'an xa'an kini takan kaa ru, chakan iyo ñivi tu'va cha chini ñu'un ru ta'an cha kua ti'yo ndivi, chi xa'an yakuin tu'va ñi cha chachi ndivi.

219. Ru ñivi nda'vi ndicha kuii, tu'va chatiñu xa'an yakuin cha kua taa ñi jini se'e kuati ve, kua nduvilu jiniñi, vasi iyo cha'an ru, joko ña java'ayo ta kuni nduvilu jini ru.

e) Suvi muli yakuin:

220. Ta ku'va cha ni ka'an yu iti chata, ku'va cha java'a ñi suvi titi, takan tu'va ñi cha java'a suvi yakuin, chi'in nda'a tutita tu'va ñi java'a chi ru.

221. Cha kua kuinu suvi muli ti, ji'na kua kuinu muli tanjaan kua kuinuru chi'in nda'a tutita.

222. Ru sa'an yakuin kua ti'yo ji'na ru tamaa ti kaluu kua nduva'a, ta'an cha vita sa'an kua tava ñi ta kua koso ñi tichi kisi na ndiko ru, chi'in nda'a ñi kua kicha'a **kanañi** sa'an, kua kenda ñi tandi'i iki ñu'un tichi kuñu, ta ta'an cha chiso ya'a takan ta kua koyo ñi sa'an cha ni kana,

217. Cuando se guarda carne frita, el día que se decide se puede hacer mole o tamales, no es necesario preparar el mole o tamales el mismo día que la carne se fríe.

218. En la cacerola veremos que ha quedado la manteca o grasa de la carne frita, esa grasa de la carne de armadillo se guarda porque también es sabrosa, huele como si fuera grasa de carne de puerco, por eso la gente la guarda porque es utilizada para freír huevos, con esa grasa se pueden hacer otros guisos.

219. La gente recortada de recursos económicos la usa para el peinado, aunque tenga olor a carne pero el cabello se asienta muy bien cuando se le aplica, se peina y se les hace trenzas a sus hijas.

e) Tamales de mole de armadillo:

220. Como lo mencioné anteriormente, el procedimiento de hacer tamales de iguana, así mismo se preparan los tamales de armadillo, con hojas de plátano se envuelven los tamales.

221. Para preparar los tamales de mole primeramente se necesita tener hecho el mole y posteriormente se envuelven los tamales.

222. La carne de armadillo se hervirá primeramente como si fuera para hacer caldo, una vez cocida la carne se saca y se le coloca en una olla para que se enfríe, con los dedos se deshebra la carne, quitando los huesos que contiene, cuando el mole está hirviendo se le agrega la carne deshebrada, se mueve para que no se queme hasta que hierva bien.

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri **Platillos con carne de reptiles**

J. Leonarda Glez. Ventura

kua ñuu ñi kisi ndacha kua ti'yo va'a ru.

223. Ta'an cha java'a ñi suvi muli asiin xaan cha chachiyo chi ru, ti tamaa suvi tiñuu takan cha asiin ru, iyo ñi ka'an ti ña tu'va ñi chachi yakuin joko tu cha nduva'a suvi ta kua ku'va ñi cha kachi ñi ni ña kua koto ñi ndaa suvi kachachi ñi ndaa kua chikan inga chi, ta nundi'i chachi ñi kua koto ru ti cha ni chachi ru suvi yakuin.

f) Suvi muli chi'in kuñu yatan:

224. Iyo inga ku'va cha nduva'a suvi yakuin. Kua yatan sa'an kuu kuati. Tu cha ni yatan ya'a chi'in tandi'i cha nduasiin nuuru kua kundi'iru, kua yatan ru chi'in xa'an, ta ta'an cha chisoru kua ki'i sa'an cha yatan, kua kuisoru ju'va tanjaan kua kuinu suvi.

225. Chi'in nda'a tutita kua java'ayo, kua kuinu jita lu'u chata nda'a tutita, ma'ñuan kua kindi ya'a chi'in kuñu, asiin va'aru suvi yakuin.

g) Kuñu yakuin ti'yo chitun:

226. Ñivi siin tu'va ka'an varkoa chi'in sa'an chi'in ya'a ta kua ti'yo tichi ñu'un, ña tandi'i ñivi tu'va cha nduva'a chi ru, ru ñivi kuka a ñivi siin

223. Cuando se cocinan los tamales de mole con carne de armadillo son muy sabrosos porque parecieran tamales de gallina, hay personas que dicen que no acostumbran comer el armadillo, pero cuando la carne está preparada de esta manera ni cuenta se dan y consumen los tamales.

f) Tamales de mole con carne frita:

224. Hay otra manera de preparar los tamales de armadillo. Se fríe la carne en trozos pequeños. Una vez tostados los chiles y condimentos se muelen y se fríen en grasa, cuando el mole está hirviendo se le agrega la carne frita y se deja ablandar la carne, después se envuelven los tamales.

225. Con hojas de plátano se envuelven, se torteja una memelita en el centro de la hoja, luego se agrega la carne con mole en el centro de la tortillita de masa, se envuelven y se ponen a cocer los tamales.

g) Barbacoa de armadillo:

226. La gente mestiza acostumbra preparar la barbacoa dentro de horno en la tierra, no todos saben cómo prepararla, regularmente la gente pudiente o los mestizos encargan los armadillos o son quienes los compran cuando los hombres que los cazan vienen cargándolos en el camino, porque es muy preciado este platillo.

227. Cuando se sacrifica un armadillo se le abre por la barriga pero no se destaza, casi entero se le pone a cocer, pero hay quienes lo destazan para que cuando se sirvan las

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

tu'va cha nduva'a chi ru, chakan ta'an cha nde'e ñi ti chavi ñi chi yakuin kua nduku ñi cha jata ñi chi ri ti asiin xaan cha nduva'a varkoa.

227. Tu cha ni cha'ni ñi yakuin, kua nuna ñi tichi ri joko ña kua ta'nda kuati ru, ndika nii takan kua ti'yo ru, joko iyo ñi tu'va cha ka'nda kuati ti takan ta'an cha ti'yo ru ña'ni tundo'o cha ka'nda kuati ru; kua ki'i tikuaa iya nuu ru ti takan kua kenda **xiko ayoru**, kua nakata ñi tikuaa iya chi nduta ta kua ndoo ru ju'va tichi nduta ñii ti takan kua tiin cha u'va.

228. Cha nduva'a in yakuin kua kunichi in tako'o lu'u ya'a iti, ya'a kua'a, ya'a kua'a na'nu tu'va kia'vi nuu ya'vi, in jini axu, yuku ndayu, kilau, mienda, ju'va lu'u nduta iya, ñii, nda'a isi. Kua kenda ñi chiti ru chi'in cha'a ya'a ta kua kindiru tichi nduta na nduvita ru, kua kund'i'i ru chi'in tandi'i yuku ni ka'an yu ti takan kua tiin cha taki cha'an ru, ndi'i ndava'a kua ndiko ñi ya'a, nuu yoso kua kund'i'i ru, ña kua ki'i nduta jini ya'a, takan ni kua kund'i ru.

229. Nu ndi'i ni kund'i'i ya'a, kua kani va'a ñi tichi kisi ta ikan kua koyo ju'va nduta iya, kua koso ñi ju'va ñii ku'va cha nduasiin ya'a. Kua tava ñi sa'an yakuin nu indi ru tichi nduta ñii

raciones no cueste estar cortando las piezas una vez cocido; a la carne se le pone limón para que se le quite el mal olor a xoquiaque u olor a huevo, luego se lava el limón y se deja en agua de sal para que tome buen sabor.

228. Para preparar un armadillo se necesita una bandejita con chile seco, chile colorado, chile guajillo, una cabeza de ajos, orégano, clavo, pimienta, un poco de vinagre, sal y hoja de aguacate. A los chiles se les quita la semilla y el palito para ponerlos a remojar por un rato, se muelen con todos los ingredientes que se dijeron anteriormente para que tome buen sazón, el chile debe estar bien remolido, en el metate hasta que queda una pasta compacta, no debe ponerle agua cuando se muele el chile.

229. Cuando se tiene lista la pasta de chile molido se le pone en una cacerola, ahí se le vacía un poco de vinagre y sal al gusto. La carne de armadillo se saca del agua de sal donde está depositada, se lava y se escurre. Con las manos se embarra el chile a toda la carne, cuando está llena completamente se le coloca en la cacerola.

230. En ocasiones se utiliza una cacerola para hacer barbacoa de armadillo. Se le ponen dos jícaras con agua a la olla, luego se hace una tarimita con palitos de capulín o de venas de hojas de plátano, luego se coloca encima la carne enchilada, se cubre bien con hojas de capulín o de plátano para que no salga el vapor, después se pone una tapa a la olla, si no se tiene tapa, por lo menos se embroca otra olla de boca ancha procurando que se cueza rápido impidiendo que el vapor salga.

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

ta kua nakata ndiko ñi chi nduta. Chi'in nda'a ñi kua kicha'a vaka ñi ya'a chi kuñu yakuin, ni ka'nu maa kuñu kua jakutu ñi chi'in ya'a cha ni kund'i, iti tichi ru ta iti chata ru kua tiin va'a ya'a ta kua koso ru tichi kisi ndaa.

230. Iyo cha'a tichi kisi ndaa cha kua kuiso chitun kuñu yakuin. Kua koso ñi ju'va nduta, uvi ta'an yachin nduta, ta nuuan kua tiso ñi in chito yutun kuati chi'in ru nda'a **tuchi'yo**, ta'an cha ña nani'i ñi nda'agan kua chini ñu'u ñi nda'a tutita, va'a va'a kua kakin ñi nda'a ta nuu ru kua tiso ñi sa'an yakuin chi ya'a, kua kasi ndiko ru sa'an juuni ru chi'in nda'a tuchi'yo a nda'a tutita; kua'a nda'a tutita kua kasi ñi yu'u ru, tu iyo in kaa kuta na'nu, chi'in chakan kua kasi ñi yu'u ru kisi, ta tu ña'ni kaa vasi inga kisi ka'nu kua kasi ñi yu'u ru.

231. Ta'an cha kuniñi java'añi chitun, nuu ke'e kua ta'vi ñi in yavi kuta ka'nu, cha kono lu'u kua ta'vi ñi yavi, ta in metru sava, in yavi cha kumi tutun ru, tichi yavi kua ti'i ñi nduku, nduku ndava kua kayu, ña chini ñu'un chi nduku ya'ma ti yati xaan kayu ru, nduku **tuñata** a nduku **tutioko** kua kayu tichi yavi, ta'an cha kayu nduku kua jake'ne ñi a uni a kumi ta'an yuu, yuu yuta ti ndavaru

231. Cuando quieren hacer el horno para la barbacoa, en el patio escarban un hoyo en la tierra, como de un metro y medio de hondo, en forma cuadrangular, cuando está listo se le pone leña maciza, se le prende fuego, no se debe poner cualquier leña que sea liviana porque no calentará bien el horno, debe ser leña de hormiguillo o de espino porque es maciza esa leña, cuando está quemándose la leña, juntamente se pondrán de tres a cuatro piedras de río, grandes para que también se calienten con la lumbre, hasta se ponen coloradas de tanto calor. Cuando se ha terminado de quemar la leña, con un palo largo se acomodan las brasas y las piedras en el centro que es donde se colocará la olla con la carne enchilada.

232. Cuando la barbacoa se va a enterrar, se procura colocar la carne enchilada dentro de olla de aluminio o latón regularmente no se utiliza la olla de barro porque puede quebrarse y desperdiciar la carne. Con mucho cuidado se mete la olla al horno, a veces usan mecates para amarrarla y bajarla a la brasas con mucho cuidado porque el horno es muy caliente, una vez puesta la olla sobre las piedras, proceden a tapar la boca de la olla con pedazos de petates usados, después, se coloca toda la tierra que sacaron cuando hicieron el hoyo, así se tapa nuevamente el horno y se deja cocer la barbacoa.

233. Ahí se deja por un lapso de tres horas y cuando se ha llegado la hora de la comida, es cuando empiezan a quitar la tierra nuevamente, cuando todo está listo es cuando empiezan a destapar el hoyo para sacar la barbacoa.

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

ti chi'in cha i'ni cha kayu nduku, kua kayu ta'an ru yuu, ndaa cha kua nde'eyo ti cha ndukua'a ru. Tu cha ndi'i kayu nduku cha ni ndoo maa ni titi ñu'un ta chi yutun nani kua kakin va'a ñi titi ñu'un ni ka'nu yavi, kua jakavii ta'an ñi yuu ti ikan kua koso kisi chi'in sa'an.

232. Ta'an cha ti'yo chitun kuñu yakuin, tichi kisi kaa kua kindi kuñu chi'in ya'a, ti ika jaan ru kisi ñu'un, koto kua ta'viru ta kua ndoyo ñu'un kuñu. Vii vii kua ki'i kisi tichi yavi nu ni kayu nduku, iyo cha'a chi'in yo'o kua januu ñi chi ru ti i'ni xaan tichi yavi, tu cha indi kisi tichi yavi kua kicha'a kasi ñi yu'u ru kisi chi'in yuvi ta'nda kua kasi ñi chi ru ta nuuan kua tiso ñi ñaka, ru ñu'un cha ni kee ta'an cha ni chata yavi nuu cha kindi kisi kua ti'yo chitun.

233. Takan kua ndoo ru kisi tichi yavi ta in uni ora, ta tu cha yatin kua kachi ñi, takan ta kua tava ñi chi ru, ña tu'va ñi tava ñi chi ru ndaa ni ora kuuni ti koto nduvichin ru, chakan ta'an cha yatin lu'u kua kachi ñi takan ta kua kicha'a tava ñi kisi.

234. Kua kicha'a kenda ñi tandi'i ñaka indi nuu ni chuchi ñi kisi, vi xaan kua kenda ñi ñaka chi'in kaa pala, koto kua ki'iru tichi kisi indi

234. Van a empezar a quitar toda la tierra que tiene encima el horno donde enterraron la olla, con la pala van ir aventando la tierra a un lado, para que no vaya a entrar suciedad a la olla, cuando han llegado a descubrir el petate, con una escoba van barriendo la tierra para hacerla a un lado y quede limpio el petate. Luego se quita hacia un lado y ya descubierta la olla con la barbacoa entre dos personas la sacan del horno. Con trapos secos se agarran las asas de la olla para que no se tire el jugo de la carne, al destapar la olla, ésta seguirá hirviendo porque el horno guarda mucho calor.

235. Así es como se consume la carne de armadillo en barbacoa, ya guisada de esta manera casi nadie se da cuenta de qué carne es porque queda muy jugosa y apetecible. Una vez servido en el plato y con mucha hambre este platillo es delicioso.

VÍBORA DE CASCABEL

236. Nadie consume carne de víbora de cascabel, pero la gente que cría su ganado vacuno conoce que es muy buena darla a comer en la sal a sus animales.

237. La carne de la víbora de cascabel se revuelve con la sal que se les da a comer al ganado.

238. La gente mucho la usa porque saben que les protege de enfermedades mortales a su ganado.

239. Cuando encuentran una culebra de cascabel en el campo, con mucho cuidado la

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

tichian, tu cha ndichin nde'e ñi yuvi ta'nda vi xaan kua nati'viñi chi'in ndaku lu'u ti takan kua kenda ta'an ñi tandi'i ñaka. Kua tava chiyoni yuvian, ta nu cha nde'eñi kisi uvi ta'an ñivi kua tava kisi indi tichi yavi, sa'ma ta'nda kua nduku ñi ta kua kuiso ñi kisi, ti cha kati ti tichi yavi i'ni xaan ru, tu kua nuna ñi yu'u kisi kua nde'e ñi ti ni chiso ndava'a tichian.

235. Takan tu'va cha kachi ta'an ñi chi ru yakuin, tu cha kuu ru varkoa ni ña kutuni iniyo tu yakuin kuu cha chachiyo ti asiin ndava'a tu cha indi ru tichi ko'o. Takan kuu cha tu'va ñi chachi chi kiti lu'u.

KOO KAA

236. Yooni tu'va chichi koo kaa, joko ru ñivi kumi kiti janañi chitora ta'an ra ti va'a cha jakachi ru ñii chi kiti janañi.

237. Ru sa'an koo kaa va'a jaan cha kua sakaru chi'in ñii ta kua kachi jundiki janara ta'an ra.

238. Katiñi ti va'a jaan ru ti takan ña kua **kati'i** kue'e xaan kiti janaru.

239. Ta'an cha nde'eñi koo tichi ku'u, vii vii kua ka'ndañi jiniri, ña va'a cha kua jaxaan yo chi rian ti koto

J. Leonarda Glez. Ventura

cazan, cortando de un solo machetazo en la cabeza del animal, no es bueno que se le haga enojar a la serpiente para que no desprenda el veneno en todo su cuerpo, cuando la culebra se enoja y después se le sacrifica ya no se debe usar esa carne, porque ha regado el veneno.

240. Cuando la culebra ya está muerta se le quita la piel y solamente la carne con sus huesos se utilizan, se le pone mucha sal en todo su cuerpo y se pone al sol por varios días hasta que se seca perfectamente.

241. Se cortan los pedazos pequeños, se quita la carne de los huesos y se muele en el metate, se le agrega un poco más de sal para que sea suficiente para darle de comer a los animales.



Koo kaa – Víbora de cascabel.

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

kua tavaru cha xaan tichi kuñuri ta takan jativiru kuñuri, ta ña va'aga chatiñuyo kuñuan ri.

240. Tu cha chi'i ri koo kua na'niñi ñiiri, maani iki kuñuri kua chini ñu'uchi, kua ki'i kua'a ñii chataru ta kua kindiru nuu ndii, kua'a kivi ndacha kua naaiti va'aru.

241. Kua kuu kuatiru ta kua kundi'iru nuu yoso chi'in ju'vaga ñii, chakan kua jakachi ñi chi kiti janaru.

242. Ka'an maa ñivi cha'nu ti vasi ña kua kaan ri jundiki janara ta'an ra joko ña'ni kue'e kua ta'an ru jundikian.

243. Tu'va natu'un ñivi ti va'a ta'an ru sa'an koo kaa cha kua kachi ñivi tu ku'viru kue'e xaan tichiru, kua naa tundo'o chi'in sa'an koo kaa ri

TIONDO

Ri tiondo tu'va chinari tichi ku'u, nuu iyo cha'an, nuu iyo yuu tu'va cha koo ve'eri, java'ari yavi ta ikan cha kindi xe'eri. Ya'a kaa te'e chatari, chakan ña ndichin nde'eyo chi ri iyo cha'a.

Tu'va maa ñivi nani'i tiondo ta'an cha kacha'an ra rai ta'an ra cha

J. Leonarda Glez. Ventura

242. La gente grande dice que aunque el ganado no se vacune de las enfermedades mortales, cuando se les da a comer sal con carne de víbora de cascabel no sufren ninguna pérdida.

243. También dicen que la gente que ha enfermado de problemas graves en el estómago, infecciones mortales, buscan la carne de este animal y dan de comer el caldo con carne sin sal de la víbora de cascabel y que les ayuda bastante.

TORTUGA

Las tortugas se reproducen en el campo, donde hay basura de las hojas secas de los árboles, donde hay piedras hacen sus nidos, donde se esconden. Su caparazón en de color de la tierra y eso hace que no se les vea fácilmente.

A las tortugas se les encuentra cuando los hombres van al campo a cortar la maleza, generalmente cuando hacen la tumba y quema del campo, al preparar sus terrenos para la siembra. Al quemar la basura es que salen las tortugas chamuscadas por que por ahí está su nido, otras, no logran salir y se encuentran quemadas.

Atolito: A las tortugas se les corta el pescuezo para sacrificarlas, después se va quitando el caparazón y finalmente se destaza.

Se pone a hervir, cuando está la carne a medio cocimiento, se muelen chiles secos con ajo y se le agrega al caldo, luego con masa se espesa el guiso, se ponen hojas de kando'o para dar

Chachiyo kuñu kiti chika chaka tichiri Platillos con carne de reptiles

J. Leonarda Glez. Ventura

cha'nda ra ku'u, ta'an cha kua tachi ñivi itu, kivi takan tu'va kayu cha'an ta ikan kuu nuu tu'va kee ri, ti cha i'ni java'a cha ña kua kundeeri, iyo ru tu'va kayu java'a ñu'un, tu cha kayu chiin.

Cha kua ka'niñi tiondo tu'va ka'ndañi jukun ri, kua kendañi te'e chatari tanjaan kua kuu kuati sa'an lu'u.

Tuta: Chi'in nduta chi'in ñii chi'in uvi nu'un axu kua kuisoru, tu cha nde'eyo ti cha ti'yo kuñu kua kundi'i ya'a kua'a chi'in axu ta kua ki'i tichi kisi, kua taan yo yuchan ta kua ki'i ta'an, ki'i kando'o jinian ku'va kua nduasiin.

buen olor al guiso.



Tiondo ñu'un – Tortuga de tierra.

