

An dhapup paltel

El morral de zapupe

Lengua tének
Estado de Veracruz



Artículo 2º Constitucional

A. Esta Constitución reconoce y garantiza el derecho de los pueblos y las comunidades indígenas a la libre determinación y, en consecuencia, a la autonomía para:

[...]

IV. Preservar y enriquecer sus lenguas, conocimientos y todos los elementos que constituyan su cultura e identidad.

Chabtal tak'ixtalab xi ban dhutsadh tak'ix chalap

A. Je’ an dhutsadh tak’ix chalap in ko’ol in exbadh ani in jalbil nin k’ak’nabil an bitsowtsik ani xi tal ban jidhtal kwentsaltsik, abal kin beletna’ tin ba’ani jaxtam ka jilantsik baba’tsik, abal:

[...]

IV. kin chu’u ani kin pubedha’ nin kawintaltsik, in chalapsik xowa’ejtal in cho’ob ani xon ti tal.

An dhapup paltel

El morral de zapupe

Lengua tének del estado de Veracruz



An dhapup paltel
El morral de zapupe

Coordinación editorial

Patricia Gómez Rivera

Asesoría técnica

José Manuel Idelfonso Cerqueda
Eugenio Juan Ramírez
Bulmaro Bravo Luna

**Texto de la presentación
en lengua tének y validación
técnica y pedagógica**

Erick Argüelles Rodríguez

Traducción

Vicente Moreno Díaz
Alfonso Carrera José
Margarito Francisco Mateo
Francisco José Castillo
David Carrera
Roberto Felipe Mariano
Gilberto Martínez
Juana Ruíz Guadalupe
Agustín Cruz
Eugenia José Juárez

Coordinadores

María Gelacia Santiago del Ángel
María Adalberto Hernández
Bautista

Cuidado de la edición

Ericka Danaé Zaragoza Ambríz

Corrección de estilo

Alejandro Torrecillas González

Elaboración y coordinación de la colección

Mónica González Dillon

Diagramación y adaptación al diseño

Inés Barrera

Ilustración

Josseline Feregrino
Adrián Trejo

D.R. © Secretaría de Educación Pública

Argentina No. 28, col. Centro. C.P. 06029 México, D.F.

ISBN Colección: 978-607-7879-07-7

ISBN Volumen: 978-607-9200-28-2

Primera edición, 2012

Primera reimpresión, 2013

Impreso en México

Distribución gratuita / Prohibida su venta

An dhapup paltel

El morral de zapupe

Lengua tének del estado de Veracruz



Presentación

Alimenticia y fértil como el maíz, así es la palabra. Dulce o salada, tierna, urgente, amarilla o verde, estruendosa o amorosa, a veces amarga; pero siempre útil, nutricia, necesaria... Sin ella no se puede explicar el mundo, no se puede saber o conocer, sólo se ve un pedacito de planeta, un cuadrito de tierra sin agua: la realidad en el pequeño nivel de los animalitos.

Sin la palabra nada tiene nombre, nadie es, sin palabras el mundo no es. Por eso a la palabra hay que sembrarla, hay que regarla, abonarla, cuidarla para que crezca fuerte y sana, para que nos alimente y nos enseñe todos los mundos que existen, más allá de la pequeña parcelita en que nos ha tocado nacer.

Variedad en la unidad y unidad en la variedad de lenguas distinguen a México. La diversidad de lenguas es la base para tener una mayor cantidad de voces que busquen las posibles soluciones a los problemas que nos aquejan. Nadie puede dudar hoy de que la pluralidad es la materia con la que se construye la riqueza. Y es que las palabras tienen su sabor característico, su visión particular, sus propios colores, su sonido diferente, por eso náhuatl, zoque, tepehuano, huichol, mexicano, mixteco, mazateco, zapoteco, ngigua, tének, totonaco, chichimeca y hñähñu son términos llenos de sentido, de recuerdos, de tiempos y culturas antiguas, sabias y poderosas; son la memoria de la grandeza pasada, pero también son la memoria de sus hablantes actuales.

Culturas sobrevivientes, cuyos latidos son las palabras dichas. Culturas y palabras que, como las semillas, tienen una vida que perdura en el tiempo y que florece, por eso sembramos hoy Semillas de Palabras, semillas de rosas y de ecos de las lenguas originarias de México. Dejemos que hablen por sí mismas y a través de las voces puras de los niños de México.

Mtra. Rosalinda Morales Garza
Directora General de Educación Indígena

Tejwa'medhomtalab

Jaich ni k'apuwal ani jaich jelti an iyalab idhidh, anchan an t'ilab. Chi'ik o xib ch'apuw, dhalam, jik'padh, man o xib yaxni', it'ixlom o xib k'anidhaxlom, juntsikil tsa'ik; anchan echek'ij u eynab, abal uluts ani u likedhax.

Max yab i ko'ol yab ne'ech ki ejto ki wila' an kaw ti chabal, yab ne'ech ka cho'obná, yab ne'ech ki exla xata', tokot né'ech ki chu'uj jun pejáts i chabál, xi yab in ko'ol i ja': jelti in chu'tal an ts'itsik ko'neltsik.

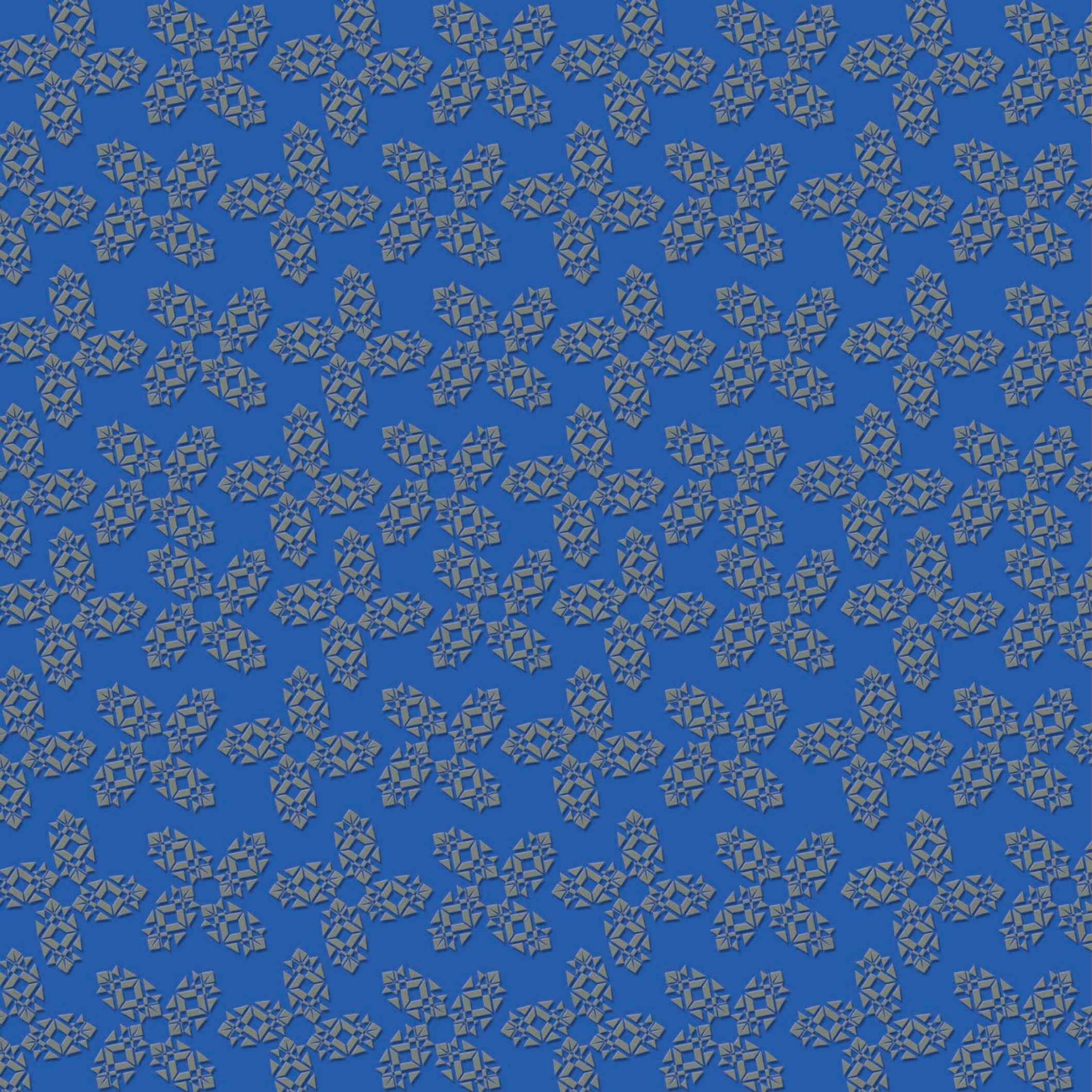
Max yab i ko'ol an t'ilab, yab xata' u cho'obnab, yab xata' ne'ech ki exbay, max xib an t'ilab yab xata' in ko'ol in bij, yab xita', xib an t'ilab yab k'ijid an chabál... jaxtam an t'ilab ko'ol ki t'aya', ko'ol ki pujtsi, ki ak'iy ani ki beletna' abal ka pubey alabel ani likat, abal tu k'apundha' ani tu oltsi ejtil xi wa'ach putal ban chabál ani yab tokot ban ni chabalil xon tu wa'chinek.

Yantom ban junkuntal ani junkudh ban yantom an kawintaláb ne'ech kin olha' an lambtom chabál, in yantal an kawintalab jaich nin tujnem abal ka wa'chin yantom an kaw abal ka wilan an dhuk'etalab xi tu waltsinal. Yab xita' ne'ech tu taxk'antsi abal in yantomil an kawintalab jaich k'al exom ti t'ajnal an ch'ikatalab.

Abal an t'ilab in ko'ol nin wedha'talabil, xan tu telax, nin muklabil, an kaw k'e'et jelti xi wa'ach pil, jaxtam an nahuatl, zoque, tepehuano, huichol, mexicanero, mixteco, mazateco, zapoteco, ngigua, tének, totonaco, chichimeca ani hñähñu jaich i t'ilab xi ach'al tu tsi'dhantsal yan an chalpaxtalab k'al an kawintalab xi chalpadh ani likat abal ki exla juníy abal wawa' i cho'ob k'ibenekich, ani xo' tujech juníy ti eblinal abal in ko'ol in kawintal.

Kwentsaltsik xi bel ejat, ach'at ejat in ko'ol in itsich tam u eynal an t'ilab jelti an iyalab, ejat ech'ek'iy ani u tujel juni an ti wichnal.

Jaxtam ki t'aya xo' an iyalab t'ilab, jetti an wich ani an t'ilab ni pakeltik yab xata ki uluj wawa' ki jila' tokot ka t'ilan k'al nin t'okat kaw an tsitsik kwitoltsik ani an tsidhantsik xi labtomlab.



Índice

Presentación	6
Mi libro	13
Una sonrisa	14
La estación de la primavera	15
Los pericos	16
La flor de muerto	17
El día bonito	18
En tiempos pasados	20

Olnaxtalab

Tejwa'medhomtalab	7
Nu ajumtalabil uj	13
Juni te'enlach	14
An labid k'ij	15
An k'iliktsik	16
An pamdha' wich	17
An alabel k'ij	19
An ti weje' k'ij	21

La Revolución	22
La vivienda de los tének	24
Los animales de monte y de caza	26
La molienda de caña	28
Cómo viven las familias de mi comunidad y su alimentación	32
La siembra de maíz	34
El que conoce los usos de la palma	36
El morral de zapupe	38
La jícama	42
La siembra de sandía	43

An pejextalab	23
In k'imatsik an téneksik	25
An alte'koneltsik ani an ataj ko'neltsik	27
An wat'lach ti pakab	29
Xanti u k'wajil nu kwentsalil ani an k'apnel	33
Xanti u t'aynal an idhidh	35
Xu wit'om k' al an apach'	37
An dhapup paltel	39
An kobén	42
An t'aymach baleya	43



La comida de palmito	44
No tires el agua	46
El corte de la palma	48
No juegues con el cascabelillo	50
Atole de maíz	52
El chiquihuite	54
Cómo se hace el trapiche	
de madera	56
La comida del pascal	60
Juan Cenizo	62

An tsumií te' nel	45
Yab ka kwi'iy an ja	47
T'ojlab k'al an	
kotlach apach'	49
Yab ka ubat'na'an pk'dhots	51
An idhidh yuy	53
An t'oknal	55
Ka cho'obna xan	
tu t'ajnal an te'wat'ib	57
An t'aktsil te'enel	61
Juan joltéy	63



Mi libro

Yo quiero mucho a mi libro
igual que se quiere a una hermana,
cuando él está conmigo,
me siento feliz porque me acompaña.

En sus páginas existe cultura,
ellas me darán los conocimientos,
a veces me quitarán las penas
cuando encuentre palabras bellas.

Yo respeto y quiero a mi libro
porque me dará las enseñanzas,
y también muchas verdades,
por eso siempre lo voy a querer.

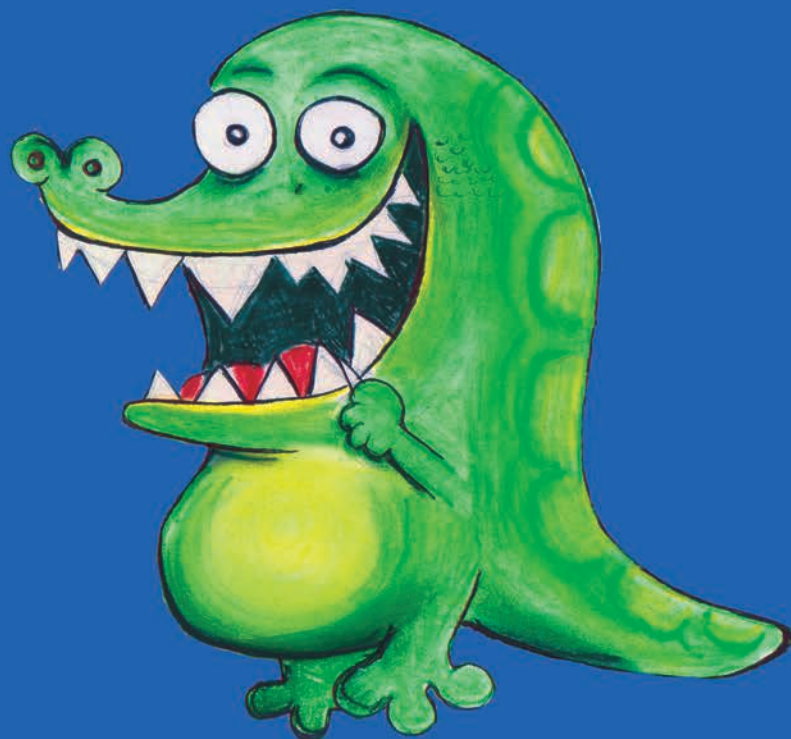
Nu ajumtalabil uj

Nana' u k'anildhalt'a an ajumtalabil uj,
jelti u k'anidhab jun i kidhablab
tam jaja' k`wajat k'al nana'
k'ijidh u ach'al abal tin junkíl.

In ko'ol an chalap ban in xekeltsik
Jaja'tsik ne'ech tin pidna' an chalap,
juntsikil ne'ech tin wek'ontsi ti t'epintal
tam ku eltsi an labidh t'ílabsik.

Nana' u k'ak'nal ani u k'anidhal an ajumtalab uj
abal tin pidhal jaja' an exobintalab
ani jeye tin pidhal an tsubaxtalab
jaxtam nana' ech'ek'ij ne'ech tu lena'.

Profr. Higinio Ramos Hernández
Esc. Primaria Dr. Gonzalo Aguirre Beltrán
Potrero Primero Xiloxuchil.



Una sonrisa

Una sonrisa no tiene precio,
brinda muchas satisfacciones.
Quien la recibe siente felicidad,
el que no, se va a empobrecer.

Una sonrisa no se acaba tan pronto,
tardará mucho tiempo en olvidarse,
por eso es bueno estar siempre contentos,
para verse todos felices.

Una sonrisa nos da alegrías,
hace que descanse el corazón,
nos regresa la fuerza perdida.
La sonrisa es lo más bondadoso.

Entonces hay que recibir los días
con una fiel y sincera sonrisa,
una gran alegría sentirá el corazón,
por ello regala siempre una sonrisa.

Juni te'enlach

Jun i te'enla'ch yab in ko'ol in jalbil
tu jitsal yan i k'ijidhtalab,
xin bach'wal u k'ijidhmel
xin bach'wal yab u ch'ontalbel

An te'enlach yab ne'ech ka ok'on junwe',
ne'ech ka oweyt'a kij uk'stij,
jaxtam ech'ek'ij ku k'wajay u kulbel
abal kij chu'uj ejtal kulbel

Jun i te'enlach in pidhnal an kuluwatalab
in t'ajal ka koyoch ni éjatal
nu witsbantsal ni chapni'tal
an te'enlách jaich jun i alwatalab.

Jaxtam ko'ol kü bachu' an kij ,
k'al jun i tsubax te'enlach,
k'ijijil tam ne'ech ka ach'a ban ni itsich,
jaxtam ka ch'ewexna' jun i te'enlach.

Higinio Ramos Hernández
Esc. Prim. Dr. Gonzalo Aguirre Beltrán
Potrero Primero xiloxuchil
Tantoyuca Ver.

La estación de la primavera

Hoy todos los pajaritos
vienen contentos a cantar,
porque la primavera
ha llegado ya.

Hoy todas las florecitas
vienen a bailar,
porque la primavera
ha llegado ya.

Hoy todas las maripositas
vienen a volar,
porque la primavera
ha llegado ya.

Hoy todos los árboles
vienen a festejar,
porque la primavera
ha llegado ya.

An labid k'ij

Xo éjtal an ts'itsik ch'ichin
u kulbel ta'tal ti ajat,
abal an k'ijidh k'ij
jayk'ij té' k'wajat.

Xo' ejtal an ts'itsik wich
ta'tal ti bixnel,
abal an k'ijidh k'ij
jayk'ij te'ich u ulel.

Xo' ejtal an ts'itsik lem
ta'tal ti jumnaitsik
abal an k'ijidh k'ij
jayk'ij té' k'wajat.

Xo' ejtal an te'lomtsik
ta'tal ti ajibaltsik
abal an k'ijidh k'ij
jayk'ij té' k'waja

Higinio Ramos Hernández
Esc. Prim Dr. Gonzalo Aguirre Beltrán
Potrero Primero Xiloxuchil.

Los pericos

La primavera es alegría,
los pericos se amontonan
por todos lados y las ramas
reverdecen en todo el campo.

Es la estación primera
que a los pericos reúne
comiendo frutas, por las tardes
se alejan con ruido de pericos.

Se escuchan en todas partes
los pericos, en fila pasan
y en las alturas lucen,
buscan dónde descansar.

Arriba de los árboles
cuando la fruta madura,
los pericos se multiplican,
alegres se amontonan a comer.

Abundan en las chacas,
todas ellas reverdecen,
abunda alegre su canto,
cantan mientras comen.

A qué le cantará
ese perico huasteco,
quiero entender
su canto huasteco.

An k'iliktsik

K'ijidh an it k'ij
u k'ibaltsik an k'ilik'
tuk'i, tuk'i ban k'we'lek
u yaxk'unal putalk'ij.

Jídhtal je' i k'ij
in júнкуwal i k'ilik',
i walilab in k'apuwal, ka wakley
k'ibal u xalk'anal ti k'ilik'.

K'ibal in ajat xont'ak'ich
an k'ilik', jununul u jumnal
u wat'el walk'ij tin labidh,
u alimtsik xonti ka koyoch.

T'ek'at ban te',
tam u wejel an walilab
an k'ilik'tsik u k'ibal,
k'ijidh ti junkunal ti k'apul.

U k'ibaltsik ban chakaj,
u yaxk'unal putal
u k'ibal in ajat,
lejat u k'apultsik.

Jant'o kwa' in ajtintsal
an tének k'ilik',
u le'ak ku exbantsij
tin tének ajatlabil.

Rodrigo Rivera Antonio.
Escuela Gral. Ignacio Zaragoza.
Ejido Emiliano Zapata, Tantoyuca, Ver.



An pamdha' wich

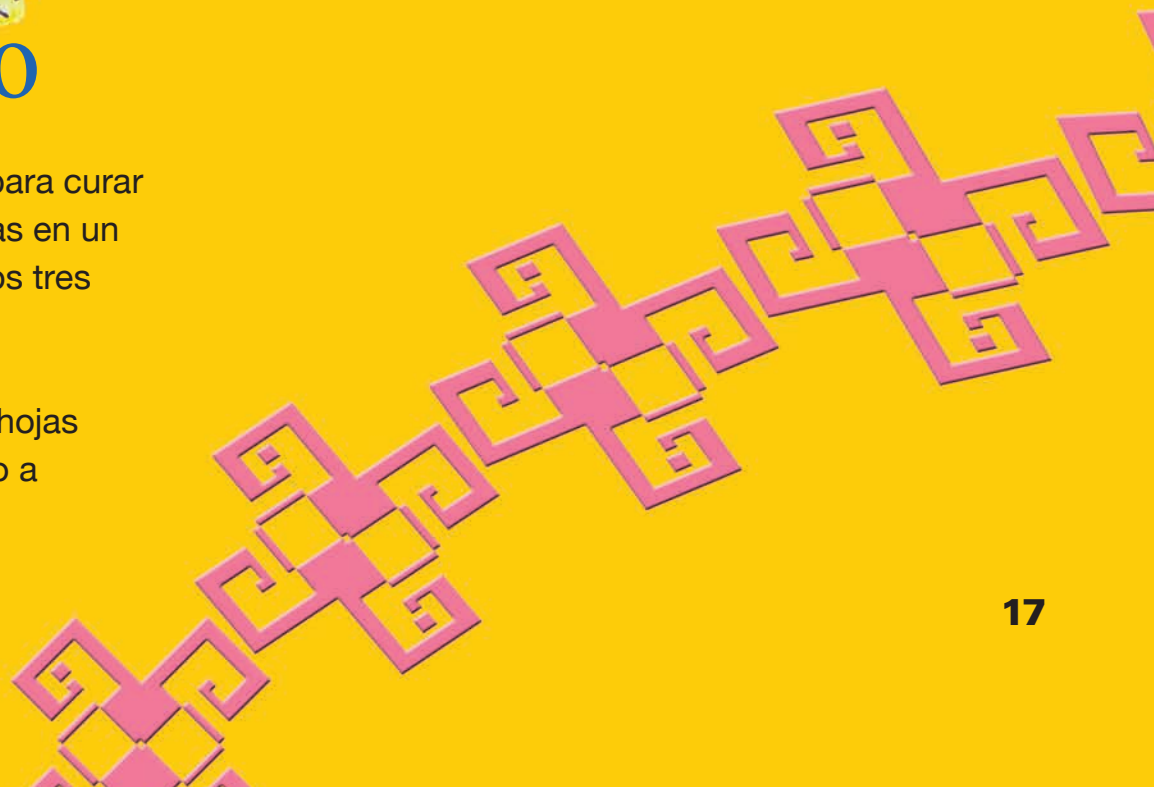
In t'ilal an pulektsik an pamdha wich alwa kwa tam u ya'ul k'al ni wal, tam chakni ne'ech ki tek'dha' alwa' in xekel k'achudh k'al jun litro i ja' tam paxk'unekich alwa' ne'ech ki pa'ba ani tam manunulich tam k'alnek ti alnax ti chemelon o k'alnek ti jolim, alwa' ka atsim k'al nin yaxni xekel an padhma' wich. Abal yab ka wat'bantsi tin yawlach.

Lucía Hernández del Ángel
Lic. Benito Juárez García
Aquichal Laja 2ª, Tantoyuca, Ver.

La flor de muerto

Dicen los abuelos que la flor de muerto sirve para curar el dolor e irritación de ojos. Se hierven las hojas en un litro de agua, se deja entibiar y se lavan los ojos tres veces al día.

Dicen que también es bueno bañarse con las hojas verdes de la flor de muerto, cuando uno ha ido a acompañar a un difunto en el sepelio.



El día bonito

No hay un día más bonito
que el presente.

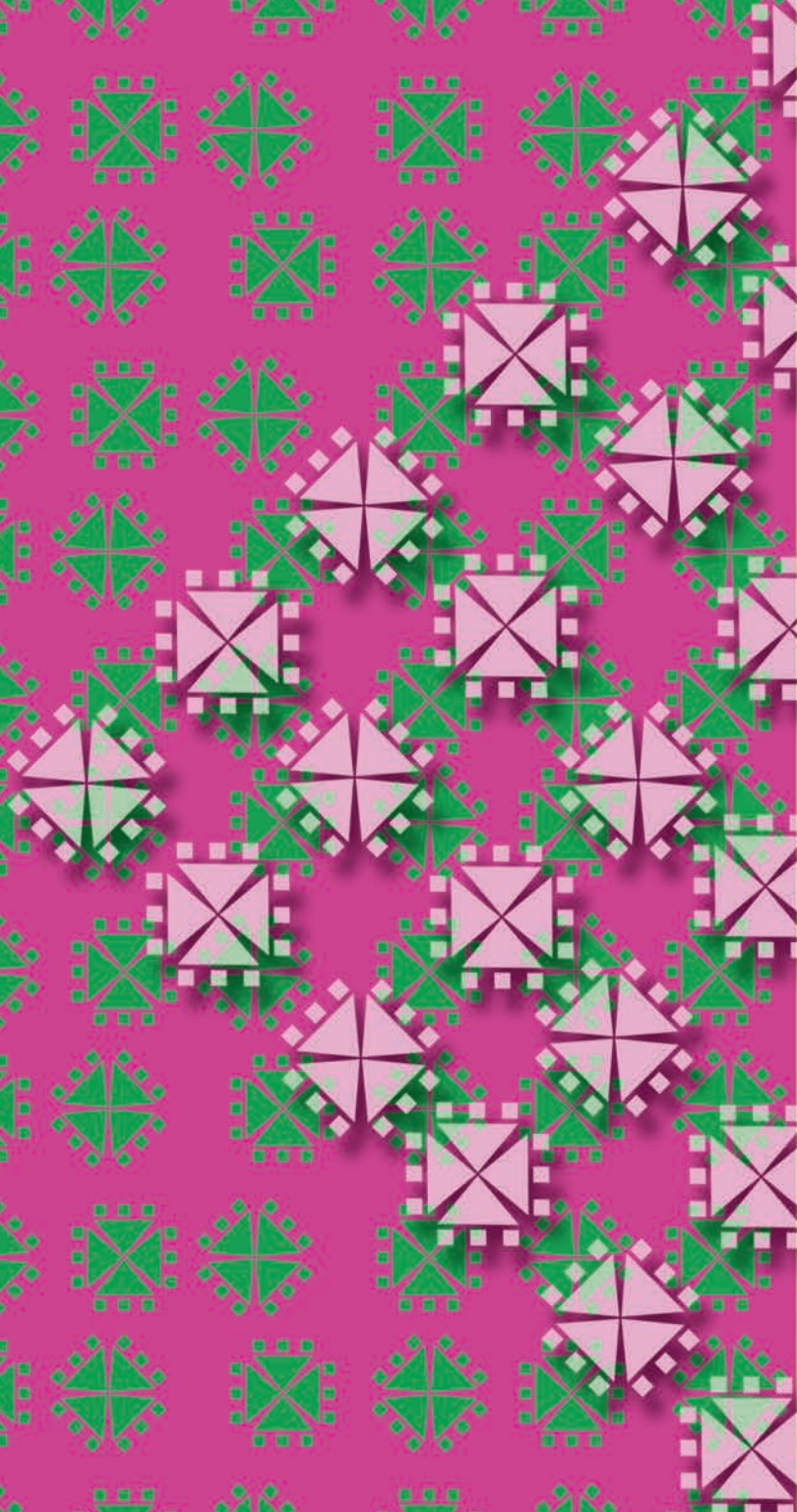
Ya han pasado muchos momentos
que han dejado sonrisas,
también tristeza y felicidad.

El día de ayer ya se fue,
bonito debe haber sido,
pero no veamos lo pasado,
hay que seguir adelante
para que juntos caminemos.

Mañana puede que sea bonito,
es mejor sentir la alegría del día
y gozar la fuerza del Sol,
no pensemos qué es lo que pasará,
sintamos la felicidad de este día.

Este día que hoy está pasando
no va a tardar en irse,
no lo podemos modificar,
no podemos retomararlo,
el mañana será otro día.

Es por eso que exclamo
que hoy yo voy a escuchar,
que hoy dejaré de discutir,
también debo ayudar
y así viviré tranquilamente.



An alabel k'ij

Yab wa'ch juni k'ij
xi wat'ats alabel xi xo'
Yanich wat'enek an k'ijidh k'ij,
Tu jiltsinek an kulbentalab te'enlach
an t'e'pintalab ani an kuluwjtalab.

An k'ij tixi we'el k'alech
Alabel xon jey ti wat'ey
Yabich ki tela'xi wat'enekich
ko'ol ki ontsi ti tamet
Abal jununul ejtal ku beley.

Kalam an k'ij alabel xon ne'ech ka tsich
Alwa' ka k'ijtna' xi xo' an k'ij
Ki k'ak'na' in chapík na k'itsaj
Yab ki chalpay janey ta'tal
Kij ach'ak'ij an kulbetalab xi xo' ta k'itsaj.

Je' na k'itsaj xi xo' ti wat'el
Yab ne'ech ka owey ka k'ale
Yab ne'ech ki ejto ki jalkuy
Ani yab ne'ech ki ejto ki witsba'
Xi kalam k'e'etich jey an k'ij.

Jaxtam xo' tu utsal
Xo ne'ech ki axtsi na kawintal
Ani xo' ne'ech ki konoy kijila' tu utsax
Ka tolmixin ti ba'
Anchan ne'ech kin k'wajay k'ijidh.

Higinio Ramos Hernández
Esc. Prim. Dr. Gonzalo Aguirre Beltrán
Potrero Primero Xiloxuchil



En tiempos pasados

Hace mucho tiempo, en el año de 1953, en La Tinaja San Gabriel hubo carestía de comida. Mucha gente murió por el hambre, ya no hallaba qué comer, hasta el agua se acabó, y la gente empezó a buscar frutas de los árboles. Igual que las ardillas se trepaban en los árboles. En ese tiempo comieron hasta lo que no comían: semillas de orejón, que doraban en el comal, luego las molían, las revolvían con masa y hacían bocolitos. A otros árboles como el chote le cortaban las frutas sazones, las sancochaban y masticaban para comer su pulpa. También vino gente de todas partes lejanas a buscar frutas de chote, se llevaban costales llenos con su fruta. Al árbol pichijumo le cortaban las vainas para llevárselas.

En la temporada del ojite la gente cortaba su fruta, la hervían y molían y hacían bocolitos que se cocían verdes, como si fueran hojas de plátano. Empezaron a sacar la raíz del plátano, después de lavarla la picaban en pedacitos y la molían en una piedra plana que les servía de metate, la revolvían con un poco de masa y la hacían tortillas que salían muy blancas y con sabor a plátano. Luego empezaron a tumbar los palmitones por todos lados para sacarles el palmito, prepararlo en caldito, complementar la comida y así pasar el día.



An ti weje' k'ij

Tam ti weje' i k'ij, tam an tamub 1953, ba kwentsal La Tinaja San Gabriel, tam xowak'ich wa'chin i kajbintalab ani an k'a'inab ani wa'chint'aj ti kwentsal i chemlaj, taley an k'apnel, yab wa'chin i ja', an bitsow in tuju kin aliy in walil i te' abal kin k'apuj, jelti i tukum xe'chintsik ti pununul t'ek'at ba te'tsik, tam jachan an k'ij wa'chin t'aj xant'oj ki k'apuj ani junich'aj i k'apuwal i exla', k'e'eticht'aj, janti ki uluj in walil an chote' tek'at ani ch'awdh, tam jachan an k'ij u tsi'el i iniktsik pilk'ij, pilk'ij kin aliy in walil an chote' jachantsik in junal yandha' ba costaltsik, aniy k'ee'tsik i te' janti utsal an k'uch'e', tam jey in bajaw an k'ij ka walin an ojoj, pitan ani in kaja' tam in che'yal ani in pak'al ti bok'ol ani ú kalel yaxuxul jelti xeklek, tam jey in laktemil an it'adh in panial in mu'wal ani tam in che'yal ba i lemat t'ujub xuk'udh k'al wetsik i k'oyej tamich in pak'altsik ani dhaknitsik u tek'el i bakan an apach' aniy jey kwajla tuk'ij, tuk'ij ábal ka to'tsin ti tsumil tsudhey ka tsudhey abal ka lejkiyat ti te'nel ja'lilidh abal kin k'ank'umiy i bakan ani kin wat'a'tsik a k'itsaj.

Benigno Pecero Antonio.

Esc. Gral. Ignacio Zaragoza.

Ejido Emiliano Zapata, Tantoyuca, Ver.

La Revolución

Me contaron mis padres que hace muchísimos años, cuando pasó la Revolución Mexicana en estos lugares, aquí en la comunidad de Potrero Primero, llegaban soldados de todas partes para buscar gente y llevarlos a la guerra, sobre todo a los jóvenes y a los señores que sabían leer un poco y medio hablar español o entenderlo. Para protegerse, los habitantes fueron a esconderse a donde viven los náhuas. Dicen que aquellos que se quedaron y fueron encontrados por los soldados, fueron llevados a la guerra. Allá los golpeaban, los espantaban y si alguno lograba esconderse en el monte no podía hacer nada, ni trabajar, ni preparar la comida, únicamente estaban alertas por si aparecían los soldados. Dicen que fue una vida difícil.

Aquí en estos lugares pasaron los carrancistas y los villistas, lo que hacían era llevarse a los niños con ellos, dicen que los mataban, si encontraban jóvenes o señores los ahorcaban. Por esta razón los hombre se ponían vestidos y rebozos de mujeres y se rasuraban el bigote, así iban a comprar a la ciudad para que no los reconocieran.

Esto es lo que contaron a sus hijos quienes sobrevivieron. Por eso pienso que no debe haber guerras, porque debemos queremos y vivir todos tranquilos.





An pejextalab

Tin t'iltsij nu pakelil abal tam ti an weje' k'ij, tam ti wat'ey an pejextalab, teche' ban jidhtal kwentsal palwich, ulich an chemdhaxtsik xontik'ij ti taltsik, in aliyal i bitsow abal kin juna' al an pejextalab, in le'nal an kwitoltsik ani an pakel xi in cho'ob ti ajum ani ti we' kaw ejek o in exbayal, jaxtam an atiklabtsik abal ka lo'ey k'al an pejextabab, k'alej ti chink'onol xon tu kw'ajil an dhaktsamtsik u usnal xi jilk'on teche' ban kwentsal ani elan k'al an chemdhax junaj a lan pejextalab, taja' u cha'wabtsik, u jik'edhabtsik, taltsik likey adhlach an ti chink'onol ban pakdha' te'lom.

Xi jilk'on teche' ban kwentsal yab in ejtoj k'in t'aja' xata', nibal ti t'ojnal, nibal ti lejki x k'apnel, tokot in chu'chum max ka kale tu ti bel an chemdhax inik, anchan lej tin wat'am teche' an bitsowtsik, an k'ak'adh k'ij.

Teche' ban chabaltsik, wat'ey xin palnal na carranza xin palkon na villa, jachantsik, in aliyam ani in junal an chakam kwitoltsik ani in chemdhaltsik, anchan an kwitoltsik k'al an iniktsik, u junab ti k'uch'edhab. Jaxtam teche'ban chabal, an iniktsik, u belan k'al in xeket an uxumtsik ani ka'l in bol abal yab ka exlaj, tam ka k'al ti ch'aum al bitsow ani jey in kotial nin idhim, anchana' in t'ilal xi lo'eytsik k'al an pejextalab.

Jaxtam xo' u chalpayal, abal yaibich ka wa'chin an pejextalab abal ku k'wajay k'ijidh teche' ban ni kwentsalil.

Félix del Ángel Agustín
Escuela Dr. Gonzalo Aguirre Beltrán
Potrero Primero Xiloxuchil, Tantoyuca, Ver.

La vivienda de los tének

Los tének viven en los municipios de Tantoyuca, Tempoal y Tampico Chontla en el estado de Veracruz. Cada uno de los municipios está dividido en congregaciones, que a su vez se dividen en rancherías o parajes donde las familias viven unidas, cada una en su propia vivienda.

En un principio los tének hacían sus viviendas en forma redonda, su techo era de palma con zacate colorado, en la cúspide le colocaban una cazuela de barro con la boca hacia abajo que señalaba que habían terminado de techar. Para sostener el techado en la parte de abajo, se colocaban de seis a ocho horcones resistentes, cercaban las paredes con varillas que posteriormente enjarraban con un barro especial revuelto con zacate colorado, para que se pegara y no se cuarteara, la alisaban con la mano o con una tablita especial para que quedara bonito, también le hacían su tapanco en donde guardaban sus utensilios, mazorcas y el pilón cuando se daban las siembras y se cosechaba.

Las casas de antes no tenían ventanas, solamente una puerta para entrar y salir, el piso era de tierra, lo emparejaban y pisoneaban; la parte de adentro era amplia, de una sola pieza, ahí estaban el dormitorio y la cocina. Cuando se iban dormir o a descansar, tendían su petate tejido con palma, al levantarse lo enrollaban y lo recargaban en la pared, otras persona hacían su cama con otates, y los niños se acostaban en su cuna de bejuco con hilo de zapupe, la colgaban en una viga y lo mecían para que se durmiera.

Para sentarse tenían sus sillas tejidas con palma, sus banquitos de tres patas y sus mesas sencillas; en la cocina había un fogón, ahí cocían sus alimentos y colocaban las cazuelas de barro, el comal, los platos de barro, su cajetes y otros trastes. Al lado del fogón estaba su molendero para moler el nixtamal y obtener la masa para las tortillas. Así eran las casas de los tének, en la actualidad han cambiado bastante sus viviendas, aunque se siguen usando los horcones, los otates y las varas, la forma de la casa es rectangular con paredes alisadas y pintadas con cal, cuentan con ventanas y puertas de madera barnizadas, el techo está construido con palma o lámina de zinc; las piezas ya cuentan con divisiones, están el dormitorio, la sala y la cocina. Algunas viviendas de los tének son de concreto, es decir están construidas con bloc, ladrillo, cemento y otros materiales como grava y arena, para que aguante más la casa.

In k'imatsik an téneksik

An téneksik u k'wajil ban bitsowtsik Tant'uyik, Tempoal, Tancoco ani Chontla teche' ban peje' Labtom Chabal xi Veracruz, an kwentasitsik buk'udh wililil ban bitsow in bij ti pakdha kwentsal jeche' jey in ko'ol i ts'itsik kwentsal, anchan ti k'wa an kwentsal tének, xon tu k'wajil ko'ol nin padhelil, ututul ti k'wajatsik abal kin t'aja an kwentsalab.

Tam ti owenek an atajtsik xin tajal an téneksik kwetsotsol jujudh k'al i apach' ani k'al inik tom, ban pam'ok' in k'wabantsal jun i paxudh pats ja'ich in olnal oknekich ti juhyab, abal kin dhaya' an jujuxtalab u k'wabantsab tin toxk'il u umtsinal akaktsik o waxiktsik ti akanlab u mapiab k'al I bolitsik lujat te'tsik, max tayil ne'ech ka pa'chiyat k'al i k'ut xuk'udh k'al i inik tom, abal ka ch'atey ani yab ka pok'chon an jen tayil, u badhiyab k'al i k'ubak o k'al juni okche' xi jaich tu eynab, abal jilkon alabel, u t'ajsinal tin ok'leklil abal ta'ja wi'ik ib ta'pal nin eyamtal, an way' ani an t'inom tam wi'ik u label an t'ayablab xin t'ajal an tenéksik, an k'imadhtsik wi'ik xin t'ajal yab in k'wabatsal tin telomtal, jun tokot i wi'leb in t'atsal xon tu ochel ani xon tu kalel, an chabal altaj lem'ak'adh ani to'o'odh, an altaj wejat ani juni altaj wi'ik in ko'ol taja'u wayal, taja' i lejkiyal an k'apnel, tam ne'ech ti koyol o ne'chich ti wayal in eynal i tat' t'ajadh k'al i apach, tam ka ch'akay in tuliya in jedhkal ban jen, ke'etsik in t'ajal nin waytal k'al i chajib ani an chakamtsik u kwachbab ba jun i ch'epal t'ajadh k'al i ch'a jipadh k'al i tolidk dhapup ani u palnal ban pelok' tam u nikwyab abal ka wayich.

Abal ka buxkan in ko'yam an laktem dhipadh k'al i apach' ani in ko'yam an laktem ox akan an lemat aknidh okche', ban xon tin lejkiyal an k'apnel in k'oyam an tut, t'ajadh k'al i chajib o k'al t'i'badh t'ujub taja', in k'wajbal in eyamtal jelti pats, takab, ch'ajib ani yan an balixtalab xin eynal, tin wál an tut in t'ajal in chey xonti ka che'yat an chabal abal kin kaldha' an k'oye abal kin t'aja an bakan.

Anchan wi'ik nin k'ima'tsik an téneksik ti owenek, xo' je' ti k'ij wat'ats ti jalk'unek in k'ima an téneksik belk'ij u eynab an akanlabtsik, an chajib an bolitsik te', an ataj yabich' kwetsotsól xo' che'ich in wal in ko'ol xo' an jen badhits ababel ani mukudh k'al i tay', in ko'olich xo' nin telomtal in ko'olich chabtsik an wi'leb majudh k'al an muklab xi ch'axixil, an pam' ok' jujudh k'al apach, k'al an lemat pat'al, an altaj in ko'olich xo' pil xon ti wayal, an aytsixtalab ani lejkiyal an k'apnel ani in ok'nel ne'ech ku uluj, wa'chich'xo' juntsik an atajtsik lekidh k'al an blok, tabique ani an cemento ani in eynal jeye' mu'kax t'ujub ani an kidhib abal kin kuxuy max nin k'ima.

Higinio Ramos Hernández
Potrero Primero Xiloxuchil
Tantoyuca, Ver.

Los animales de monte y de casa

En este relato daré a conocer lo que los hombres de ayer me contaron cuando era niño. Decían que en aquellos años había muchos árboles altos y frondosos, en ellos había muchos animalitos bonitos. Todo era alegría, porque era parte de la vida silvestre. Hubo tigres, changos, guajolotes de monte, puerco espín; animales que volaban como la paloma morada, la primavera y el tucán; también estaban los animales que el hombre ha domesticado, como la gallina, el guajolote, el pato, el gato, el perro, el cerdo, el caballo y el burro. Por eso aquellos años fueron abundantes, además no se acababa la comida. Ahora es muy diferente, porque ya no hay tantos animales de monte, pues se han ido a otros lugares. Debido a que la gente ha tumbado los grandes árboles, ya no se oyen los cantos de los pájaros ni el grito de los animales; además, el agua se ha ido también, ¡qué triste es por aquí! Por eso quiero decirles este pensamiento mío, que en este tiempo, y de acuerdo con los saberes de los antepasados, ya no hay que tumbiar más árboles y montes, hay que sembrar nuevas plantas en la orilla de los solares, caminos y parcelas. Hay que sembrar todos los árboles que den madera y fruta, para que los animales de monte tengan qué comer como nosotros, porque todos tenemos derecho a la vida en esta tierra. Por eso debemos ayudarnos todos por igual en el andar en esta tierra, y procurar que no se extingan los animales silvestres, y si cortamos un árbol, plantemos otros para que no se sigan acabando.





An alte'koneltsik ani an ataj ko'neltsik

Ne'ech tu xalk'antsij in kawintal an pakeltsik, xowa' tin t'iltsam tam ti nana' in chipil, ti weje' wa'acht'aw'i'ik an pakdha alte' ko'nel, tam ti jachan an k'ij yab u chemdhab, ejtal in k'ak'naltsik abal kwa' u tolmix kin jununul an k'ij, wa'achinek xu jumnal ani xi u belal eb chabal, ani ejtal kwa' ti labidhtsik'aj, xanti jilnek k'al ni ajatik, wa'chinek an padhum, an alte' oloman ich'amal, an alte' kwita' an udhu', an alte' palach, an k'idhad olom, an jumnal chíchín wa'chinenk jeyt'a jelti: belbem, wewoy; ekwet, chataljodh ant'ok'tok' ani yan in bijsik an ataj ko'neltsik beletnamal na nin k'ima xi xo' wa'ach.

An kwita', an palach an patux, an olom, an mixtu, an pik'o, an kech', an bitsim, jaxtam tan ti jachan an k'ij, wat'ats tin ko'yamal abal jey yabtam u ok'nal an k'apnel, xo' xi wa'ach ti e'b yabich xo', i chu'tal, wa'ach an alte' k'onel k'alnekich xo' pil chabál in jilamal teche' ti k'wajil,abal wat'ats ti kwajladh an pakelom te', ti t'ojom alelab, in k'ima', jaxtan xo k'ibenekich teche' ti kwentsal an alte' ko'nel yabich xo' i chu'tal yabich i ach'al u dhajnal ani ti ajat.

Jaxtam xo' ne'ech tu wiltsiy an tsubaxtalab abal xita ne'ech xo' je'an k'ij, yabich xo' ki ontsij ki k'ipdha' an te'lom abal an alte' ko'nel ka xe'chin teche' utat, kin ko'oy in k'apuwal, ani' xi jelti wawa' u pidhnenek ti k'ij ku xe'chin teche' ti chabál.

Abal an alte'ko' neltsik yab ka kibey tam ka kwajla' jun i te' ka t'aya' it abal yab ka k'ipchon.

Cristina Hernández Pecero
Tantoyuca, Ver.

La molienda de caña

Ahora les presento uno de los saberes sobre el trabajo de la molienda de caña en esta tierra de los huastecos. Desde muy pequeño conocí cómo se realiza este hermoso trabajo, cómo se realizaba en tiempo de los abuelos, cuando la molienda se hacía de verdad. Se los relato porque en la actualidad la gente ha dejado de sembrar la caña.

Este trabajo se lleva a cabo de la siguiente manera: primero se limpia el terreno, para esto se debe saber cuánto se va a sembrar, un cuartillo, dos o más si se puede. Una vez que esté limpio el terreno se busca la semilla de caña. Esto es por el mes de septiembre, cuando los botones de la caña crecen. Se siembra una caña morada con rayas, también la blanca que es más blandita, si se consigue se siembra la caña de azúcar.

Antes de sembrar se cortan pedazos que tengan dos rodillos, luego se traza un surco con hilo y se hace un hoyo profundo que tape el pedazo de caña; la distancia entre surco y surco debe ser de un metro. Se hace este procedimiento hasta terminar de sembrar. Luego que nazcan las plantas se cuidan y se deja que crezcan, se quitan las hierbas y los retoños que salgan alrededor. Deben pasar dieciséis meses para que estén sazones las plantas, se puedan cortar y comenzar la molienda.

Ahora describiré cómo se hace la molienda. Primero se busca un lugar bueno para hacer el horno, se escarba el primer hueco y se hacen dos más, uno para meter la leña y otro para que el humo escape; luego se construye un jacal grande y techado con palma, para que dé sombra al horno y a otras cosas; después se arregla el lugar donde quedará el trapiche, se empareja, se labra, se arreglan dos chijoles: uno para los cureños y otro para el banco de los trapiches. Se necesitan tres palos gruesos de mora, pues son los buenos, dos deben ser de tamaño mediano y uno grande, al que le llaman el mayor; los dientes se hacen de la misma madera para que pueda girar, deben estar separados para que entre el pedazo de caña. También se busca un palo largo llamado ichilte, y se atraviesa al palo mayor para que se le haga girar.





An wat'lach ti pakab

Xo' ne'ech tix u oltsij jun i chalaptabal xan tu t'ajnal an wat'lach pakab,teche' tin chabalil an ténéksik, tam tin chipil u exla' xan tu t'ajnal je' an t'ojlab xan tin t'ajal an pulektalabtsik ti tu' an k'ij o an tamub, tam lej tu t'ajnal an wat'lach ti tsubax xo' jeche' an k'ij an it kidhablab in jilamix xo' ti om pakab.

Jaxtam ne' ech tu t'iltsij xan tu t'ajnal: ok'ox u,wewyab an chabal xay in pubil ne'ech kin t'aytsij, jun cuartiy, chab cuartiy o jun almudh, max u likel, tamxo' t'okatich, an atiklab ne'ech kin aliy an iyalab pakab tam na ich' septiembre, tam lejwa' junpubel nin tsum, xu t'aynal ja'ich an milin pakab, an nok' pakab, an paluj pakab ani an martin pakab (caña de azucar), tam in elamch ne'ech kin mu'uj peje' ti chab in mulik' tam ne'ech kin jina' i ilo tin nakil an chabal, in t'ajal i jol in nakil an peje' pakab ani in ch'ikwel jun lejab metro, anchan ne'ech kin ontsij as tam kin ok'oy ti om. Tayil tam ka ixk'an ne'ech kin wejoy o ak'iy, in jilal ka nakey tam ka yejey in kuxyal laju akak na ich' an jidhtal iyalab tam yejnekich u tujelch an wat' lach.

Ne'ech ti xu t'iltsij xan tu t'ajnal an wat'lach, u aliab jun i chabál xi alwa' abal kin t'aja' an orno u cholk'ab an chabál, u t'ajtsinal chab in choláx, jun xon tu baltsinal an ti dhi' ani jun xon ti ne'ech ka kalej an paw, tam in kubal jun i púlek padhel, jujudh k'al i apach' abal ti chalam, xo k'ool kix lejkiy xon ti ne'ech kin kuba' an wat'ib, ne kin lejkiy chab i kureño ti ch'ijol ne kin pat'aj an jun in puntal an wat'ib, jachan u eynal an te' chichiy, ox u eynab chab t'sitsik ani jun pulek u t'ajtsinal tin kamab abal ka chawiwilach, ani we' owdha' abal ka ochich an pakab, ani jey u xaptsab jun i nakat k'uch'ul ichilte' ban xi púlek taja' u pajk'iyab an tam u wililich.



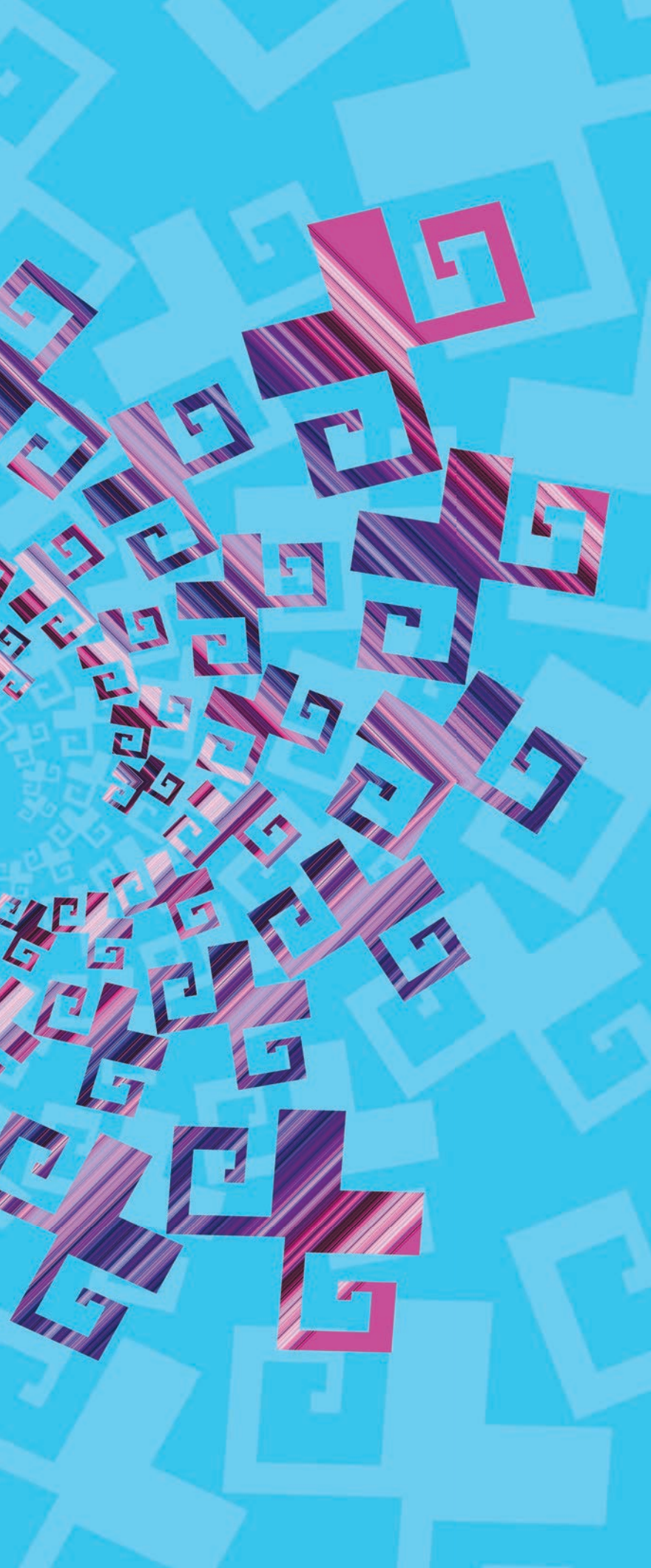
Para hacer este trabajo se necesita el siguiente material:

- 1 paila de cobre de 9 o 12 latas
- 100 moldes medianos
- 2 cubetas
- 1 copa hecha con manta
- 1 rodeador de madera
- 2 paletas de madera
- 1 m de manta para colar
- Varios huacales de guaje
- 2 caballos

Procedimiento

Una vez listo todo lo necesario, el dueño manda a preparar una comida, invita a los trabajadores, amigos y a un catequista para que rece un rosario y bendiga el lugar y las cosas que se utilizarán; después de la bendición, se sirve la comida y se comienza a moler la caña y a tomar agua.

Durante este procedimiento debe haber dos cortadores de caña, dos trapicheros, un arreador de caballos y un pailero, que se encarga de cuidar que hierva el agua de caña hasta el punto en que se pueda obtener el pilón. De aquí se obtiene agua de caña, cachaza, agua miel, miel corrida, miel de dedo y pilón.



Xin yejat teche' ban t'ojlab ja'ich an: jun y payla xi beleju o laju chab i lata in ak'nal, jun xeklek in yanil an lejan, chab i kubeta, jun i kopa lejkidh k'al i manta k'udhk'um, jun i xaluxtal chab i wetoxtal ti te', yan i tu' ani chab i bitsim.

Tam u tujel an wat'lach, an ko' t'ojlab, in t'ajal an k'apnel ani tam in kaniyal an t'ojnal ani in exlowal, ka juniknaj abal ne'ech kin pujay je' xi t'ojlab, kal i katekista tam u ok'nal ejtal ne'ech ti k'apul ani tam u tujelich an ti wat'il pakab.

An t'ojlab enche' tu t'ajnal: chab i kotal pakab, chab i xu wat'il, jun xu ajal bitsim, ani xi max chalpadh u jilnal ti belkol ka tek'ech an chi'im abal ka kalej an t'inom, xu kalel ban pakab jaich an: chi'im, i dhujal, i chi'ik, ja', i chi'ik, i wich'iy chi'ik ani an t'inom.

Profr. Severiano Pérez Cortés.
Tepatlán, Tantoyuca

Cómo viven las familias de mi comunidad y su alimentación

Sus casas son construidas de madera con horcones cercados de otates, techo de palma, algunos de lámina de zinc y piso de tierra.

Se alimentan de los cultivos del campo como el maíz, frijol, chile, calabaza y plátano. Cuando el maíz está tiernito o en jilotes, se hace mole con masa o con cuiches; cuando está endureciendo se hacen tortillas y bocoles.

El frijol lo aprovechan para alimentarse, cuando está tiernito, que le llaman habichuela, lo cortan lo limpian y lo hierven; cuando las vainas están secas las arrancan, las barrean, las limpian y guardan el frijol para consumir durante una época. Este producto se consume en diferentes modos: hervido, guisado, molido y en tamales.

El chile es una planta que se cultiva, lo aprovechan para condimentar sus alimentos, otra parte la venden para comprar lo necesario en la casa.

La calabaza es una planta que se siembra junto con el maíz. Este producto es para consumo familiar, lo preparan hervido, guisado y en atole dulce.

El plátano es un alimento que consumen las familias de mi comunidad, también lo venden. Las hojas de plátano se aprovechan para envolver tamales.





Xanti u k'wajil nu kwentsalil ani an k'apnel

An atajsik' t'ajadh kali oxche' ani an akanlab mapudh k'al i chajib jujudh k'al i apach' koy lemadh pat'al, altaj i chabal.

In k'apual xin t'ayal bin alelabil an idhidh tam dhalam k'ok'och u k'waltsi yab u t'ajnal an kwíts tam yejnekich u t'ajnal ti bakan, bokol.

An chanakw' u eynab abal ka k'apuch tam dhalam pejchul u pitnal u pitsinal tin tsum ani u kajnal tam waynekich nin ot'ol u pu'yab ani tam u kwadhna ani u jutsyab u t'apab abal ki k'apu abal ejtal an k'ij je' an k'apnel u t'ajnal xowak'ich kajadh o lekidh che'edh, ani u t'ajnal ti t'u'udh chanakw'.

An ich t'ayablab, ani u k'apnal abal kij umtsi an k'apnel ani u nuwab abal kij ch'a'ay xi yejat ban ataj.

An k'alam jaich juni i t'ayablab xu t'aynal ejtal an téneksik nin chakamil ani in k'apal kajadh lejkidh ti yuj ani ti chi'madh k'alam,

An it'adh jaich juni k'apnel xin k'apal an téneksik kwental u nuwab ani in xekel u eynab abal kin boliy an t'u'udh.

Gregorio Mendo del Ángel
Escuela Adolfo López Mateos
El Cerro Chila Pérez

La siembra de maíz

Primero se limpia el terreno donde se piensa sembrar el maíz, después se quema la basura que sale de los árboles o de las hierbas que se tumban, se recoge la leña y las barañas que se quedaron; el terreno debe quedar limpio. Este trabajo se hace durante los meses de abril y mayo hasta junio.

Después de limpiar, se escogen las semillas buenas de maíz, se miden en cuartillo o litros, según la cantidad que se pretenda sembrar. Una vez que cayeron las primeras lluvias se remoja la semilla de maíz, esto debe hacerse un día antes de la siembra, para que se humedezcan y germinen más rápido. A la hora de sembrar se echa un poco de fumigante o petróleo, para que las hormigas no se coman el maíz.

Lo siguiente es invitar a algunas personas para que ayuden a sembrar. Al iniciar la siembra el dueño se forma primero con las semilla en el morral, quienes lo ayudan se forman detrás de él. Pide al Todopoderoso que bendiga a la semilla y le dé buena cosecha, así inicia la siembra. Cada quien toma un surco y hace un hoyito de unos cinco centímetros de hondo en el que depositan tres o cuatro semillas. Así se hace hasta que terminan la siembra.

Antes se escardaban las hierbas y bejucos que salían alrededor del maíz, se hacía una o dos veces, actualmente ya cambiaron los modos de trabajar, ahora dicen que para ahorrar tiempo y dinero debe fumigarse con herbicida, pues es más rápido. Cuando comienzan a darse los elotes se cortan para hacer cuiches, elote hervido y atole, más tarde se deja que se sequen bien para la cosecha. Es muy importante cosechar cuando haya luna llena, así las mazorcas no se picarán pronto. Así se hace el trabajo de la siembra del maíz.

Xanti u t'aynal an idhidh

Ok'ox u kwajlab an te'lom xonti ne'ech ka t'ayan an idhidh tayil u tsiknal an amul xi kalnek ban kwajladh te'lom, tam u junkuwab an dhi' o an t'ijax te' abal ka jilk'on wejojol an chabal kotelab, jeche' an t'ojlab u t'ajnal tam na ich' abril, mayo o junio.

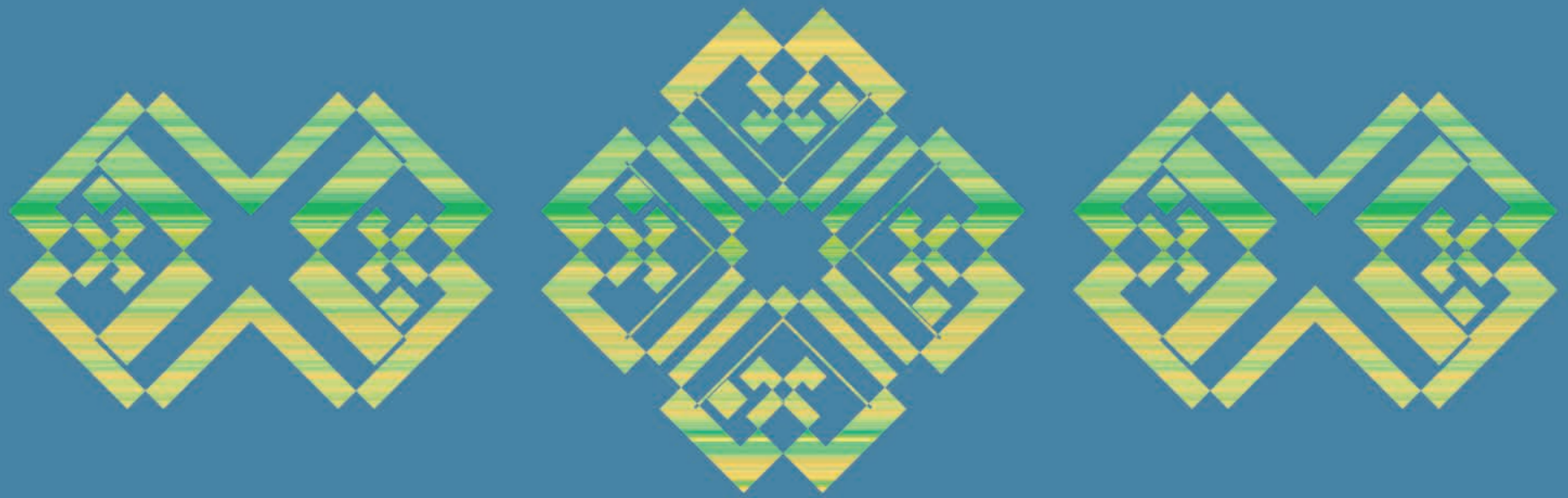
Tam ne'ech ka tujeý an t'aymach, ok'ox u takwyab an iyalab idhidh, tam u lejbayab ti kuary o ti litro, xowa' xin yejentsal tam ulnekich an jidhtal ablom, juna' k'itsaj ok'ox ne'ech ka chabyat an iyalab abal ka palmej, ani ka ixk'an adhik, tam ne'echich ka tujeý ti om, u kwajbantsab ti yajtsik ilal o we' y gas, abal ka niubej ani yab ka k'apan k'al an dhanich.

Tam xo in kaniyal taltsik i tolmix abal kin t'aya' ejtil an iyalab, tam ne'ech kin tujuj ejtil ne ka ta'eytsik jununul, xin k'an an alelab in kontsal nin ajatik abal ka pujiyat an iyalab abal ka labey junt'aj, tujech tam ejtil an ti om, ne'ech in t'ajal xin kujub bo' i leja in owtsik, taja' in baliyal ox o che' an iyalab idhidh, ast kin ok'oy.

Ti ok'ox tokot u ak'yabk'ij xi it an pudhul ani an ch'aj xu kalel abal ka pubey labidh an em, junil o chabil in t'ajal, tam xo' je' an k'ij jalk'unekt'aj, xo' in eyenal an ts'aik ilal ani in xuk'ial k'al an ja', ka'l in wak'yal, abal kwa' adhik, junt'a ani in pakwal

we' an tumin ani we' an t' ojnai xin eyenal. Tam xo' ka tujeý ka wa'chin an ajan u k'alel kin ik'i abal kin t'aja' an kwits, an kajadh ajan, an yuj, ani tam ka yejeý ko'ol kin tela' na ich', max yejneý tam ko'ol kin k'ojo an way' abal yab ka k'achey jik'at. Anchan tu t'ajnal an omach idhidh.

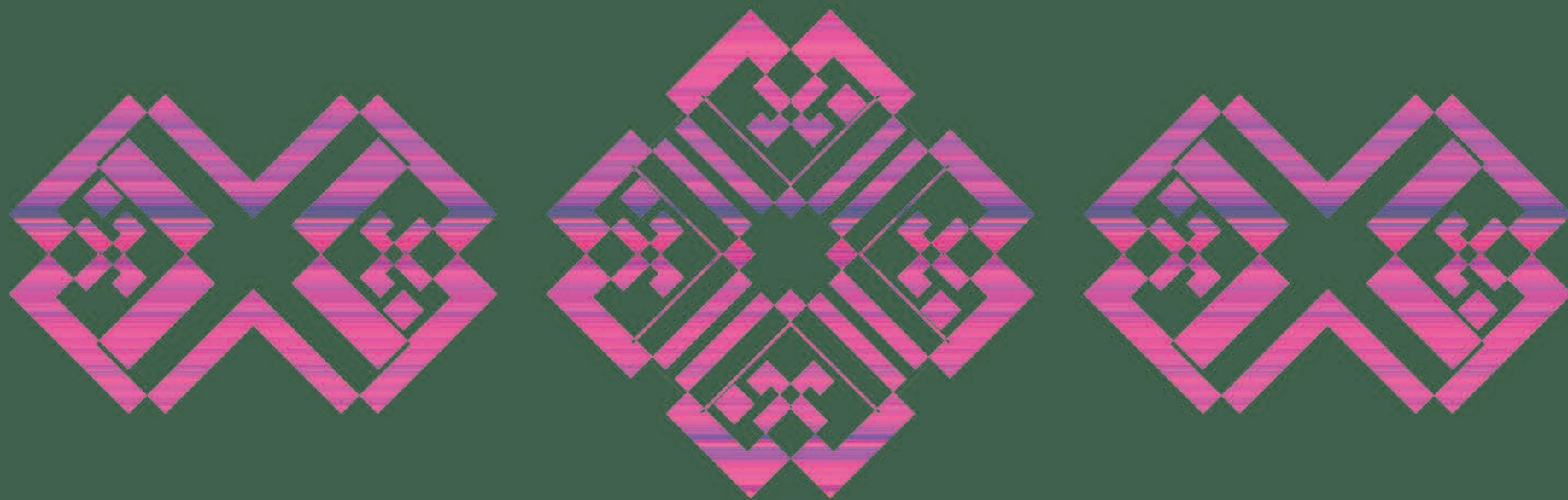
Darwin Orlando Gonzaga Reyes
Esc. Adolfo López Mateos
Chiquero Xiloxuchil



El que conoce los usos de la palma

Mi viejo hermano sabe mucho sobre el uso de la palma, por eso busca cómo usarla muy bien. Ya que lo sabe, corta el cogollo de la palma, la lleva a su casa y ahí la raja; cuando termina pone el cogollo afuera de su casa para que se seque, luego le quita las venas, sólo deja lo más blandito, entonces se pone a hacer sombreros, petates, cunas, canastos, abanicos, tejido de sillas o escobas. La palma también sirve para empajar la casa. Esto debe hacerse cuando hay luna llena para que no se agusane. La palma se debe dejar secar un poco en el lugar donde se cortó, así no pesará mucho y se ablandará.

Cuando se va a construir y a techar una casa, todos trabajan y ayudan para que salga bien y rápido. No hay que tener miedo ni vergüenza, dicen los hermanos viejos que para hacerlo no es necesario haber ido a la escuela, tal como se hace en este tiempo. Ahora no se enseña el uso de la palma, así que hay que explicar a las nuevas generaciones cómo se trabaja, decirles que deben sembrarlas para que no se acaben, y hacerles saber que debemos hablar tének, porque éstas son nuestras raíces.



Xu wit'om k' al an apach'

Nu wej'e at kidhab junt'a tu awil k'al an chalap xi u eynal ti weje', in aliyam xanti kin eyna' ti alwa' an apach' , ani in chu'uj abal in ko'ol yan in eynab anchan tam in aliy an bolol tam kin kotoy in junal tin k'ima', taja' in xilal tam in tak'yal eleb ka wayey k'ak an k'ak'al, tam xo waynekich, u k'wajil kin xila' in wixk'antsal nin anuch, exatk'ij in jilal xi paluj abal ne'ech kin dhipa' nin kojal, nin waytal an, tat ch'epal, in balib an k'udhk'um, na wa'uxtal, o in dhipal an laktem, lejay in t'ajal an k' wet.

Jayeck'ij max a le' ka jujuxna' ta padhelil o na k'ima', tan ne'ech ka aytsij ka yeje' na ich' abal yab ka dhuman ani kin kuxuy an ataj.

Tam ki t'aja' jeche' an t'ojlab, yab wa'ach an tidheltalab, ejtil u tolmix abal ka t'ajan chapik an padhel, jaxtam an weje' pakel junt'aj tu wit'om kal an chalap, xo pe in oltsal an it atiklab.

An t'sitsik xaney u lejkiyab ani u t'iltsinal abal kin kawna' tu xon tu k'alel ban ataj exobintalab xan tu eynab an apach', ani ko'ol kin cho'obna xanti kin beletna, ani kin t'aya' max abal yab ka k'ibey xo' jaxtam i buk'wal xe an chalap, yab ki tidhena' kix kawin tének abal ki cho'obna' tsubax ki kawin alwa' ta tének kom teche' tu jiltsinek kal ni ibil tének.

Francisco García López.
Esc. Adolfo López Mateos

El morral de zapupe

El morral es una de las artesanías que más se elaboran en las comunidades como Chote, Laja Primera, Laja Segunda, San Lorenzo Tametate, Tecomate, Tepatlan y Xiloxuchil; estas comunidades pertenecen al municipio de Tantoyuca, Veracruz.

Para elaborar un morral se requiere la participación de todos los integrantes de la familia, los niños, la mamá, el papá y los abuelos; así quedará bien hecho.

En su elaboración se necesitan varios utensilios como el hilador, para que hile, el zapupe que se obtiene del ixtle estándar, del ixtle chaparro, del ixtle blanco y del ixtle verdoso. El zapupe lo obtienen al hacer un raspado, que consiste en un tronco de palo resistente al que se le hace una mosca, para ello se le colocan dos varas, se amarran y se comienza a sacar el zapupe, cuando se obtiene mucho se amarra por rollitos, se pintan de varios colores comprados como verde, rojo, amarillo, morado; para decorar el morral también se utilizan colores naturales obtenidos de las plantas.





An dhapup paltel

An paltel ja'ich in t'ojomtal an kwentsaltsik tének u t'ajnal ban kwentsal, Chote', Laja Primera, Laja segunda, San Lorenzo, Tametate Tecomate, Tepatlan i Xiloxuchil, je'an kwentsaltsik u tak'iab ejtal ban bitsow Tant'uyik' Veracruz.

An t'ojomtalab paltel wat'ats yan i t'olab in junal abal ka ok'yat ka t'ajan, in ko'ol ka t'ojon ejtal xu k'wajil baj jun i ataj jelti an chakamtsik, an nána'lab, táta'lab ani an pulektalabtsik abal ka lejkiyat an paltel.

Abal ka t'ajan yejat an yan xata' ki ko'oy an koktsik abal ka jinan an dhapup xu kaldhab ban lej wey, mulu' wey, yax wej, ani an dhak wey, ne'ech ka jidhan ba jidhomtalab tam ne'ech ka jinan ban kok. An jidhab jaich jun i kubat k'otsol te' oymantsab u wik'tsinal chab i bolitsik te' xi takudh taja' ne'ech ka kaldha' an dhapup.

Tam u kaldhab yan an dhapup u wik'nal ti wi'ke ti wik'e, ne'ech ka mukyat k'al an muklab xi ch'a'idh xi yaxni' chakni' man, morado, u eynab jey in xich'al an ch'ojoltsik abal kin kaldha' an muklab k'al an paltel.



Cuando se haya pintado el zapupe entonces se hila en el hilador, que es un talón que tiene dos, tres o cuatro hoyos en los que se colocan dos varas de buena medida, entonces se empieza a hilar el zapupe. El hilado tiene que cruzarse, de lo contrario de nada servirá el trabajo. Para poder sacar el hilado y tejer, se colocan dos varas macizas enredadas con hilo y con el telar hilado que posteriormente será tejido. Cuando ya se va a tejer en el tejedor, que consiste en un tronco de palo resistente, se tienen que utilizar varias herramientas como los machetes de diversos tamaños y medidas, una vara derecha por donde pasará el pabilo para el entrecruce del tejido y la mecapala para sostener el tejido.

Cuando se haya terminado de tejer el hilado de zapupe, se procede a realizar el cosido para formar el morral, para ello se usa una aguja de acero y el zapupe escogido, al que se le colocan las hebras para poder cargarlo cuando sea necesario.

De esta manera se hace un morral, luego se va a vender al mercado de Tantoyuca, si es que se hicieron bastantes; lo más seguro es que sí, ya que las familias los elaboran para venderlos y con el dinero obtenido compran lo que le hace falta en su hogar.



Tam mukudhich an dhapup ne'echtam ka jinan bal kok, an kok jaich an lekidh cholk'adk okche' u ta'jtsinal chab, ox o che' an cholk'axtalab tam ne'ech ka xaptsiyat an bolitsik te' alwa' lejkid, ne'ech tam ka jinan an dhapup, an jinlach ko'ol kin jalixiy an jinlab max yab ka t'ajan anchan jolatk'ij an t'ojlab tam ts'utsat ne'ech dhut'u abal ka dhut'wat ne'ech ka eyna' an bolitsik te' ani dhut'lab je' jaich an tolidh t'ilil dhapup, abal ka ejtowat ka chajyat.

Tam ne'ech ka dut'wat' ani ne'chixtam ka chajyat ban chajumtalab ani k'al chaymach yan i eyamtalab u eynab jelti an chataltsik, an momoch te', momoch pat', je an momoch pat' yejat junt'a abal ka jalixin an chaylab ani an ok'nab,abal ka ejtowel ka chajyat.

Tam ok'odhjich ti chajyab an jinlab ne'echich tam ka tsukyat k'al an t'idhab xu eynab ti tsukuxtalab k'al je' an paltel ne'ech ka paltsin tin polch'ol je ne'ech ka eyna' an dhipchixtalab abal ka ejtowat ka jalna'.

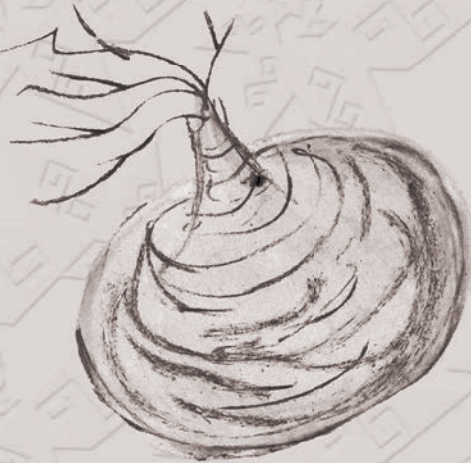
Ok'onixtam ti t'ajnal an paltel, ne'ech tam ka juna' ti nujnal ban bitsow Tant'uyik' max yan an paltel t'ajnek, anchan xon ko'ol kin t'aja yan abal kin nuju' an tumin xin bach'wal in eynal kin ch'aixna' tin kapuwal abal tin k'imá.

Lourdes Ramos Santos
Esc. Dr. Gonzalo Aguirre Beltrán

La jícama

La jícama es un alimento que se siembra en las comunidades de los tének. Se siembra en los primeros días del mes de agosto, para ello debe tenerse un terreno para sembrar y buscar las mejores semillas. La semillas se siembran una por una con un palo con punta, no se siembra hondo, se coloca casi encima del suelo con una distancia de una cuarta y media, de esta manera, la jícama no se robará los nutrimentos del suelo, y nacerá y crecerá de manera rápida y será un fruto grande.

Para que la jícama se dé, se necesita mantener limpio de yerbas. Se debe esperar cuatro meses para sacar del suelo los tubérculos redondos y blancos que estarán listos para comer. La jícama es bien sabrosa y jugosa. Los tének que siembran bastante jícama la llevan a vender al mercado de Tantoyuca, pero si la siembra es poca, solamente es para consumo familiar de los papás con los hijos. Es por eso que nosotros los tének no debemos dejar que se pierdan las siembras que nos dejaron nuestros antepasados. Enseñémonos a cultivar todo lo que es de México para todos.



An kobén

An kobén ja'ich an t'ayablab ch'ojol xu t'aynal ban kwentsaltsik tének, je' an t'aylab u t'aynal in tujnem nin waxiktal na ich' tamub u alyab an iyalab xi alwatsik u t'ojoyab an chabal xonti ne'ech ka t'ayan an t'ayablab.

U t'aynal jun ti jun k'al jun i ch'upidh te', yab lej owtsik ne'ech ka balyat tin eblink'il, in owil jun i ts'uts k'al ch'ejel, abal yab ka kwe'tsixin tin k'apnelil xi wa'ach ban chabál, abal ka ixkan, ka pakey alwatsik ani ka labey xi wetsik.

Abal ka labey ejtal xatakich an t'aynel ko'ol kij ak'iy jelti an kobén ko'ol kij aytsi che' a ich' tam ne'ech ka paniyat an iblab xi k'otsenek mululul an walilab dhakni tam ka kapat wedhat'a ani jalidh.

An ténektsik xin t'ayal yan an kobén in junaltsik kin nuju' xonti wa'ach an nujnel tu' Tan-t'uyik' max we' in t'ayam in k'apalk'ij k'al in k'imadhtsik ani in chakamiltsik

Jaxtam wawa' tu tének yab kij walka' ka k'ipey an t'ayablabtsik xi ti jiltsamal an weje' pakeltsik.

Laura Antonio Gonzaga
Escuela Lic. Adolfo López Mateos
Chiquero Xiloxuchil, Tantoyuca, Ver.

La siembra de sandía

Los huastecos siembran muchas plantas comestibles en sus milpas, por ello si las lluvias caen a tiempo viven bien. Cuando llega la temporada de siembra, la milpa debe estar limpia de maleza; se remueve la tierra con la coa, se abona bien y luego se siembra la semilla de la sandía.

En estos lugares, en el mes de noviembre, año con año se siembra sandía. Las semillas se plantan una por una en hoyos no muy hondos, con una distancia de un metro entre mata y mata; se cuida durante cuatro meses para que se tienda bien en el suelo, florezca bien y empiece a haber sandías. Cuando cumpla los cuatro meses en el mes de marzo, se empiezan a cortar las primeras frutas para que comience la segunda floración, este segundo corte es el de mejor calidad, después viene el tercero que ya no crece mucho, es el último corte.

Luego de este proceso, se escoge la semilla buena para secarla, también se escogen las que se van a sembrar cuando llegue otra vez la temporada de siembra.

An t'aymach baleya

Yan xowa' i k'apnel in labedhal bin alej an téneksik, max ka aban k'al i k'ij, k'ijidh u k'wajil. Tam kin bajaw in k'ijil an t'aymach, tam jayk'ich wejojol an alelab in jobal an chabal k'al an lójob, ani u k'wajbantsab tin ilalib an chabál, tam u t'aynalich an baleya.

Tam kin bajuch na laju jun na ich' noviembre tamub ti tamub, u t'aynal an baleya juntsik ti juntsik i iyalab, yab lej owtsik, in owdha' jun lejab metro, ne'ech kin aytsi in che'lab a ich' lejat ka nuk'ey alwa', ka wichin ani ka p'aley an walilab, tam kin kidhpiy in che'lab a ich',xin oxtal a ich' ti it tamub marzo, tam xalits yejnekich yéjat ka pitan xi ok'ox abal kin pala' tin chabtsil in walil, ja'ich xu pubel wat'ats pakdhatsik, tayil ne'ech ka paley tin oxil in walim, yabich tam in bajwal ka pubey, mapal tsitsik in ok'nemich tam. Ne'ech tam ka wayedha it an iyalab junil, xi ne' kin eyna' tam kin bajaw in k'ijil an owmach junil.

Rubén del Ángel Martínez
Escuela Lic. Adolfo López Mateos
Chiquero Xiloxuchil, Tantoyuca, Ver.



La comida de palmito

Hoy te voy a dar a conocer una comida típica de los huastecos, la llamamos comida de palmito. Aprenderás cómo se prepara, primero tienes que ir a comprar cuatro kilos de aguja de res, luego tienes que sacar o comprar tres palmitos del cogollo más tierno de la palma. Ya que tengas todo esto, empieza a picar la carne de res en pedacitos pequeños, luego ponla en una cazuela u olla en la lumbre, nosotros usamos la leña, le echas suficiente agua y empiezas a atizar a fuego normal. Cuando la carne está medio cocida, pica lo más tierno del palmito y lo agregas para que se cuezan juntos. Cuando esté cocido lo pruebas para saber si está bien de sal, rebanas dos cebollas grandes en gajos y se las echas.

Para que quede muy bien esta comida se muele, ya sea en molcajete o licuadora, un puño de chile seco, un puño chico de comino, tres dientes de ajo grandes, un poco de orégano, cuatro piezas de clavo y pimienta. Todo se muele muy bien, se agrega agua suficiente, se cuele y se le incorpora a la comida que está en la lumbre para que sepa sabrosa. Para que se complemente y quede mejor y muy sabroso, se baten dos kilos de masa hasta que quede a punto de atole, se cuele y se echa a la comida, se agita poco a poco hasta que se cueza, luego se baja de la lumbre.



Esta comida se sirve caliente, antes se servía en platos de barro, ahora en diferentes platos. Debes recordar que la cantidad de carne y de palmito, así como de los ingredientes que lleva, alcanzan para quince personas y en servicio doble para que se llenen bien.

La comida de palmito es un platillo típico de los tének, se cocina por gusto, para una fiesta, una boda o cuando se siembra maíz. Te invito a que le digas a tu mamá que no se le olvide preparar esta comida, porque es muy sabrosa y es una de las comidas típicas.





An tsumií te' nel

Xo' ne'ech tu xalk'antsij abal ka exla' jun nin k'apuwal an ténektsik', jeche' an k'apnel in bij tsumil te'nel.

Ka cho'obna'tey xan tu lejkiyab, jeche': ko'ol ka cha'a'ay che' kilo an kuxbeklek an pamal beklek, ani ne'ech ka kaldhá' ox in tsumil an apach' xi lejwal, max kidhenekich xo' ne'ech ka mu'uj t'sitsik peje' an t'u'lek beklek, tam ka punuj ban k'amal ba juni pats an ka joltsij ch'ejel ti ja', xo' ka ta'itsy, tam jai'k'ij u dhujel tek'el, ne'ech tam ka mu'uj an tsumil exat xi dhalam tam ka mujtsij abal junax ka tek'ech.

Max jayk'ij tek'atich, ko'ol ka. leka' max alwa' nin ch'apuj, ne'ech ka xek'a chab i pakdha' ceboy ani ka k'wajbantsij.

Abal ka, lejkin alwa' je' an k'apnel, xo ko'ol ka che'ey ban ch'ajib o ban che'ex pat'al, jun boye' i chak ich, jun boye' i komino, ox kamab i ajo, we' i oregano, ani che' ok' i clavo, i pimienta jey, xo' ne ka che' ey alwa', tam in ok' nenekich ko'ol ka dhika' ani ka joltsij tam an te'nel abal ka wedha'mej.

Abal ka kidhey nin alwa'tal ka xo'kantsij jun kilo i k'oyej tam ka joltsij ejtil ban te'nel, ko'ol ka xaluj ti k'ayum abal ka chu'uj u tam u paxk'unal, tam ne'ech ka pa'bich tam.

Je' an tsumil te'nel u k'apnal ti k'ak' u lejbayab ban talab plato tam ti owenekich, xo' je an k' ij u eynab xowa'kich i balixtalab.

Ka cho'obna xi je' in yanil an tsumil k'apnel, in bajwal ka k'apuch laju bo i atiklab ani u lejnantsab chabil abal ka ajwey ti alwa'.

An tsumil te'nel ja'ich in k'apuwaltsik an tének atiklab, ani' in t'ajal tam u kulbel, u ajiblom, tam ne'ech ti om idhidh ani yan in lejkiyal tam ne'ech ti tomkinal u tomkix ti t'ojnal.

Jaich je' tu utsal abal yab kin uk'tsij kin t'aja' je an k'apnel tsumil te'nel, abal ja'ich xi junt'a alwa' in cho'obna kin exla' an atiklab ténektsik.

Profr. Severiano Pérez Cortés
Tepatlán, Tantoyuca



No tires el agua

Dicen que en tiempos pasados hubo un hecho, cuando un personaje no respetó los dichos que hablaban los abuelos, sino que los menospreció porque le gustaba jugar tirando piedras dentro del agua a donde quiera que andaba y con el paso del tiempo vio que el agua se secó, parecía que la había espantado.

Cuando este personaje se murió, llegó al Cielo y le preguntó a Dios que por qué tenía que pagar por todo lo que había hecho en su vida, entonces le dijeron que no lo iban a recibir en el Cielo, que tenía que regresar a la tierra a sacar todas las piedras que había tirado al agua. Cuando el hombre regresó a la tierra fue a levantar las piedras, pero no pudo hacerlo porque ya se habían hecho grandes y no las podía empujar a la orilla del lago. Una vez que vio que no podía hacer lo que le dijeron, se puso triste, luego pensó en qué le iba a pasar a su corazón.

Por eso todos debemos aprender y respetar los dichos de los antepasados, y a donde sea que haya agua no debemos tirar piedras. Es necesario que entre todos cuidemos el agua, para que no nos suceda lo que se cuenta en esta historia.

Yab ka kwi'iy an ja'

U t'ilnal ti weje' an k'ij wa'chinek jun i tamnel abal jun i atiklab in ch'ik'at t'aja' an kau xin ulal an pakélom, kon in kulbetnal an ti kwi'lom ti ja' xontakich kin ela', tam ti wat'ey an k'ij in chu'u wayey tam, jelti max i ajámal.

Tam xo' ti chemech an atiklab xin walamal an ti kwi'lom ja', konyat janey in walam teche' ti chabal abal tam ne'ech tam tin tamtem an pulek ajatik utsantam abal yab ne'ech ka bach'wat, ok'ox ka witsiy kin kaldha' an t'ujub xin kwi'nam al an ja'.

K'ale tam kin kaldha' in tuju kin dhaya' yab tam in ejtuj kin yo'iy in chu'u'tam pákenek an t'ujub yab tam in ejtuj kin nixk'a xon ti ek'pam, in chu'uj abal yab in ejtuj, tujeý tam ti t'e'pinal ani in chalpay tam janti ne'ech kin wat'a nin ejatal.

Xo an t'ilab in ulab abal xontak'ij ka chu'uj an ja', yab ka waltsij, jaxtam , yejat ejtaltsik tin ba' ko'ol kin beletna' tin pubil an chabal, abal jab ka tamuj jachan an tamnel.

Profr. Severiano Pérez Cortés
Tepatlán, Tantoyuca

El corte de la palma

En mi comunidad de Potrero Primero, Xiloxuchil, el trabajo del corte de la palma es de la siguiente manera: primeramente hay que afilar el machete, se arregla una escalera para subir a los palmitones altos y cortar la palma. Cuando todo está listo, se busca el lugar para cortar la palma; dos personas tienen que ir: uno para cortar las palmas, y otro para juntarlas y cortarle las checheves de unos treinta centímetros, a fin de que quede encima del uil, se van acomodando de cuatro en cuatro hojas, que es lo que llamamos “mano”, cuando se juntan cuarenta hojas se forman diez manos, que son un cuarto de carga, veinte manos de palma son ochenta hojas, o sea dos cuartos, y cuatro cuartos de palma son 160 hojas de palma, que equivalen a una carga completa.

En mi comunidad ya no hay palmas porque no las sembramos; tampoco llueve. La semilla llamada otomal necesita que la tierra esté húmeda para que germine, además, los campesinos tumban los palmitones grandes, porque hacen sombra a los sembradíos y porque el palmito tierno sirve para alimento. El palmito se saca del cogollo de la palma. Yo pienso que es importante sembrar los otomales para que no se pierda este producto, ya que quedan muy pocos, además sirve para techar las casas, pues resisten los vientos.

T'ojlab k'al an kotlach apach'

Ba nu kwentsal jidhtal palwich, xon ti in k'wajil, an t'ojlab k'al an kotlach apach' u tujnal enche': ne'ech tux t'iltsitsik abal ok'ox ko'ol ka wi'yat an kotoxtalab machet, ka lejkiyat jun i nakat k'oyob abal ka k'adhiy ban nakdha' apach' ani kin ejtuj kin kotoy.

Tam jayk'ij lejkidh ejtal, u aliab xonti ne'ech kin kotoy an apach' taja' ne'ech chab y atiklab, jun xi ne'ech an ti kotal ani jun xi u junkul ani in kotsal an checheb alwa' in nakil ka punch'un ba jun an wil, ne'ech in t'i'al che' ti che', y xeklek ja'ich xu bijyab jun k'ubak, tam in ko'olch laju y k'ubak in bajwal chab inik xeklek, o jun che' y k'ital, in bijyal jun pam, chab pam ja'ich ch'ejel kital, ani che' pam ja'ich xi jun kital, max an apach' ne'ech ka nujwat u junkuwab ti kital ani jayechk'ij ne'ech ka t'ajan max ne'ech ta jujux ataj.

Ba nu kwentsal yabich wa'ach an apach', abal ti yab i t'ayal, kom yab u ulel i ab: in its'ich u bijyab ti otomal in le' i chabal xi ach'ich'il abal ka ixk'an, aniy abal juntsikil an t'ojnaltsik in kwajlal an pakdha' apach', abal kij wat'ats tu chalmix ban t'ayablabtsik, ani alwa' ti k'apnel xi u bijyab alk'idh apach' tsumil.

Nana' u chalpayal wat'ats xon ti yejat ki t'aya' an otomaltsik abal yab ka k'ibey jeche' an t'ayablab, tokot u jilk'onulich we' ani alwa' abal ka jujyat an ataj ani kuxudht'aj.

Teresa Hernández Pascasio
Potrero Primero Xiloxuchil



No juegues con el cascabelillo

Les voy a contar los conocimientos de los hermanos antepasados, cuando ellos eran muy pequeños se iban a jugar al monte; como en aquellos tiempos no había juguetes, pero sí muchas frutas, iban a cortarlas para hacer una especie de juguete. Cortaban de un arbolito unos frutos parecidos a las manzanas, pero éstos maduran como amarillos, cuando los rompes no tienen pulpa, están huecos, sólo presentaba muchas semillas, y cuando ya están secos, suenan como sonaja, por eso les gustaba cortarlos. Los abuelos no tenían que ver que cortaban esos frutos, pues los regañaban porque decían que si los niños jugaban con ellos, cuando fueran grandes no les iba a alcanzar el dinero y toda su vida serían pobres; también regañaban a las niñas si veían que jugaban con esos frutos, decían que cuando la muchacha fuera a moler su nixtamal en el metate, no le alcanzaría, y por más que echara y moliera nixtamal, iba a salir muy poca masa.

Por ello tienen que entender los conocimientos de los abuelitos, aprender a utilizarlos y no menospreciarlos. Los abuelos decían que no habían ido a la escuela, que todo lo que sabían lo habían aprendido platicando. Antes de terminar mi relato les aconsejo que no olviden lo que han aprendido de los abuelitos, deben creerlo y valorarlo, pues les servirá para que vivan bien con sus hermanos, toda la vida aquí en la Tierra.

Yab ka ubat'na an' pok'dhots

Ne'ech tu t'iltsiy jun i kaw xin belal ni at kidhab xi owenekich.

Tam tu wawa' u chakam u k'alel tu ubat' na alte', tam ti jachan' a k'ij wa'acht'aj an walilabtsik, ta'tsik in kulbetnal ani in pital abal in chu'tal labidh, in t'ilal tam ti weje'ich, yab tam wa'ach an nujul ti ubat'lab jaxtam tam tu chakam i kulbetnal ki pita' an walilab xu bijyab ti pok'dhots, abal labidh jelti an manzana, (manu'tsik) an tam ka pok'oj yab tu'udh an tam ka wayey un chilchil, jaxtam ti kulbetnal ki ubat'na' ani ja'ich in eynal tam ne'ech al an ajib, ani max ti chu'uj na pulektsik, ne'ech ti k'wiya' abal in ulal yab kwa' alwa' ki ubat'na' in t'ilal max kwa' i kwitol kin ubat'na' yabkwa' ne'ech ka yaney nin tuminal tam jaja' ka pubey, ech'e'kwa mapats nin balixtal ban nin pat'eb, ech'ekwa' ne'ech an ti ch'ojontal nakel an k'ij.

Xo' max i tsidhan kin ubat'na' u k'wiynal jay abal tam kin che'ey an chabal yab kwa' ne'ech kin bajaw an k'oye tam kin muluj eb an cha', eche'ek'ijkwa' ne'ech ka kalej we' an k'oye.

Jaxtam ko'ol ka exbal nin t'ilabil an pakeltsik, ko'ol ka pena' jachan xi chalap; yab ka ch'ik'at'aja, yab ka k'antsi, jelti ulal yabtsik k'alnek ti exobal ban ataj exobintalab, anik'ij u wat'bantsix ti kaw anchan jey tin exobnam.

Xo' tin ok'nem tu t'iltsal abal ka exobna' nin chalapil an pakeltsik, yab ka uk'tsij, ka beltsij xi u exlamal ney abal ki k'wajay tey k'ijidh k'al na at kidhab tin pubil an chabal.

Profr. Severiano Pérez Cortés
Tepatlán, Tantoyuca

Atole de maíz

Para hacer el atole de maíz primero se desgrana aproximadamente un cuartillo de maíz, o sea cinco litros, después se pone a remojar en agua fría. Cuando el maíz se ponga agrio, se muele en el molino y ya sale la masa; entonces se pone de nuevo a remojar con agua durante una tarde, ya en la noche se muele otra vez, esto se hace para no repasarla en el metate. Se busca un morralito para colar el maíz, procurando que no salgan granitos quebrados; después se ponen una cacerola con poca agua y se le agrega el atole ya preparado. Una persona tiene que estar moviendo el atole durante media hora para que no se queme y se pegue, se deja hervir y está listo para servir a las visitas que lleguen. Se les sirve un vasito de atole caliente, si la visita quiere dulce de atole, entonces se pone otra olla en la lumbre y se agrega un pilón al atole, éste quedará delicioso.



An idhidh yuy

Tamkwa' ki t'aja an idhidh yuj in ixyal an idhidh jun kuartiyo i idhidh bo' i litro; tamkwa' in kwajbal ki ach'edha' k'al i chamay ja' an idhidh jayk'i jiliyich, tamkwa' i che'yal ani jun i wakal, ani jun i dhamul, ani u k'wajil ti chawil ban molino tam juni abal yabich kin yut'iy ban cha in aliyal jun i kaserola k'al ch'awe i ja' tam in dhikál idhid pejetsik ban paltel abal yab ka wat'ey, tayil u jolwab ban kaserola u punwab ban k'amal, xo ko'ol kin xaluj abal yab ka ch'at'ey o ka t'a'ay, u owel ka tek'ech ch'ejel hora, tam ka ulik jun i belal in pidhalich jun i lejab ka'l an yuj, an yuj idhidh u lejkiyab chi'ik jey pil ban kaserola, tam juni ko'ol ki umtsi an t'inom u jilk'onah wedha'.

Lucía Hernández del Ángel
Escuela Lic. Benito Juárez García
Aquichal Laja 2ª, Tantoyuca, Ver.



El chiquihuite

Una de las artesanías más antiguas que se teje con el bejuco que tiene espinas es el llamado chiquihuite. Se elabora cuando dicho bejuco está medio seco, si está muy seco se quiebra.

El chiquihuite se puede hacer de varios tamaños, un ejemplo es la medida que se utiliza para algunas semillas, sobre todo el maíz y el frijol.

Cuando el chiquihuite está hecho no se pinta, se deja de manera natural. Tiene muchos usos, sirve para traer plátanos, mazorcas, chile seco, jícama, yuca, hasta para acarrear la tierra.

Otro de sus usos más importantes es para echar el pan cuando el joven va a pedir la mano de su novia. Para el pedimento se organizan la familia y los compadres, se preparan para hacer la visita con respeto a casa de la novia, llevan consigo regalos.

Ahora les voy a contar lo que saben los abuelitos y que también debemos conocer, dicen que los niños no deben jugar ni meterse en el chiquihuite, porque cuando salen a andar lo ven pinto con el perro, y lo pueden morder. Por eso es necesario decirle a los niños que no jueguen ni se metan en el chiquihuite, pues los pueden morder los perros. Así termino de contar este conocimiento de los antepasados.

The background of the page is decorated with stylized illustrations of chili peppers. In the top left, there is a large red pepper and a green one. In the bottom right, there are two more peppers, one red and one green. The peppers are drawn with thick black outlines and filled with a textured, painterly style. The red peppers have a vibrant red color, while the green ones are a bright, slightly yellowish-green. The stems of the peppers are brown and detailed.

An t'oknal

Ti weje' an k'ij in t'ilal an pulektalabtsik abal xi jun an eylab u t'ajnal k'al i ch'aj, an t'oknal ch'aj, ja'ich xi k'idhadh, u eynab ka t'ajan ti t'oknal, jeche' an eylab u lejkiyab tam an ch'aj we' waynekich, abal yab ka pejkan, u t'ajnal yan tin pakdha', u eynab ti lejab taja' u lejbayab an idhidh, an chanawk',

Jeche' an eylab yab u mukyab, anchan u eynab xanti lejkin, u eynab abal ki baliy an it'adh, way', ti waynek ich, ti koben, ti t'intse', aniy u eynab abal ka ik'tat ti mu'udh chabal.

Xo' ne'ech tu utsa' xi uluts tu eynab je an t'oknal, taja' u baltsinal ti pan, tam ne'ech an kwitol ti cha'bix, ne'ech kin alna' abal kin kontsij tin k'ubak an tsidhan, abal ka tomkin tayil.

Ejtil an atiklabtsik ut'ojojol, an táta'lab, an kumpalelab, u k'aleltsik tam an ti cha'bix, k'al i alwa'talab, ani in junal yan an ch'ejwaxtalab, taja'ich tam tu eynal an t'oknal.

Xo' ne'ech ti xu t'iltsij xin exlal an pakeltsik, abal jey ki cho'obna', in ulal abal yab ki walka' chakamtsik ti ubat' o ka ochich ban t'oknal, abal tam ka kalej ti belal, ani kin tamuj jun an pik'o', ne'echkwa' ka chu'tat milim, tam ne echkwa' ka k'at'waj tam. Tajíchtam tam u tujel an dhuk'eltalab.

Jaxtam u ulal abal yejích ki tak'iy an chakamtsik, yab ka ubat'in ban t'oknal , abal yab kin tamuj jun i tamnel ka'l an pik'o' anchan u ok'yal jeche an exobintalab xin jilam an pakeltsik.

Severiano Pérez Cortés
Tepatlán, Tantoyuca

Cómo se hace el trapiche de madera

Les voy a describir cómo se hace el trapiche de madera para moler la caña, quien lo va a hacer debe conocer muy bien el árbol que servirá para tal fin, se trata del palo de mora o guayal de tronco grueso; además tiene que saber que al momento de hacer el trapiche debe haber luna llena. El árbol puede ser propio o comprado, primero se troza en tres piezas, la primera de 1.20 m, la segunda de 1 m y la otra de 1.5 m, a ésta le llaman la mayor, porque va en el centro.

El siguiente paso es desconcharlo y quitarle la pulpa, hasta que queden redondos los tres trozos, al trozo menor se le miden veinte centímetros de lado a lado y se le corta alrededor dejando un cilindro de quince centímetros de diámetro, se le marcan otros veinte centímetros en el lado de arriba, ahí se le hacen tres filas de seis huecos y se le incrustan pedazos de madera como dientes. Lo mismo se le hace al trozo mayor en la parte de arriba, además del cilindro, lo que sobra se labra en forma de prisma rectangular y en medio se le hace un hueco de forma rectangular.

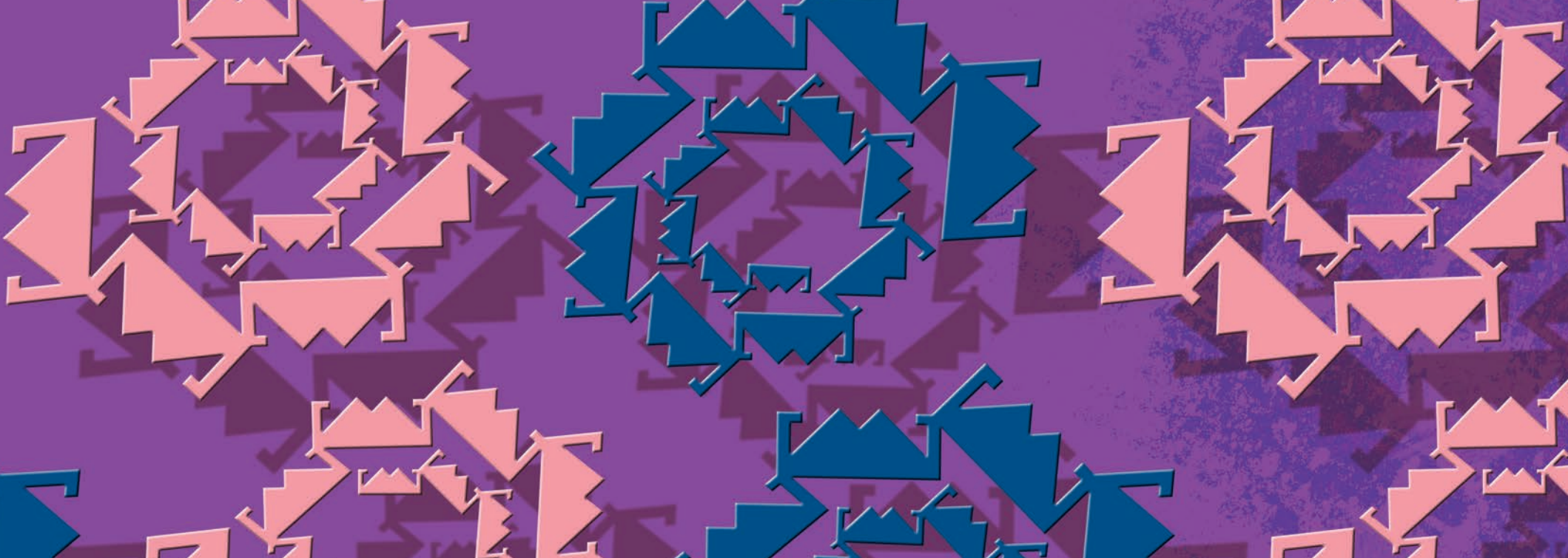
Para seguir este trabajo se buscan cuatro chijos gruesos que tengan corazón, los dos primeros se labran en forma de prisma de 3.5 m de largo, se marca 1.10 m, donde va enterrado y la distancia entre uno y otro debe ser de 2 m. A un metro del suelo se le hacen huecos a ambos trozos, los dos restantes también van labrados en la misma forma, si es ancho va una pieza, y si no con dos. Se empatan y a partir del centro se hacen tres círculos de 20 cm de diámetro, en ellos se colocarán los tres trapiches, del lado de arriba se ponen dos piezas, el hueco de abajo se coloca en la mosca del cureño, al que se le pone un pasador de madera o se le amarra para que quede más seguro.

Ka cho'obna' xan tu t'ajnal an te' wat'ib

Ne' ech ti u xalk'antsij nu exobintal xantij u t'ajnal an te' wat'ib abal ki wat'iy an pakab, jaxtam xi ne'ech kin t'aja' ko'ol kin exla' junt'aj ti alwa' an te' xi kin, eyna' abal ti wat'ib. Ja'ich xu usnal ti chichiy o i wayal te' xi k'otsol, kin kotoy tam ts'utsat na ich' jaja' in k'al o ch'a'idhk'ij, 'tam kin kwaj' la' ne kin kotoy chab i peje' in nakil 1.20 metros ani jun in' nakil 1.50 metros in bij pulek abal ne'ech junax ch'ejel.

Xin ontsal xo' ja' ich ne'ech ti pikol tin ot'ol k' al nin t'u'ul xi dhakni' abal kin jlla' kwetsotsol oxlam, xi chab. Tsitsik in lejbal 20 centimetros tin waltsik ne kin jiltsij junax ch'ejel kwetsotsol xi 15 centimetros. In chikwel, tam junij in lejbayal 30 centimetros junil taja' ne'ech kin cholk'antsij ox i bel wililil ti akak, in cholax tam taja' ne'ech kin pajk' i'y nin te' kamab, aniy ne'ech kin t'ajtsij an pulek te', ne'ech kin kwetsoy xi 20 centimetros ani xi u jilk'onat ne'ech, kin pat'a' lememeljey ani ne'ech kin cholk'a' junax ch'ejel.

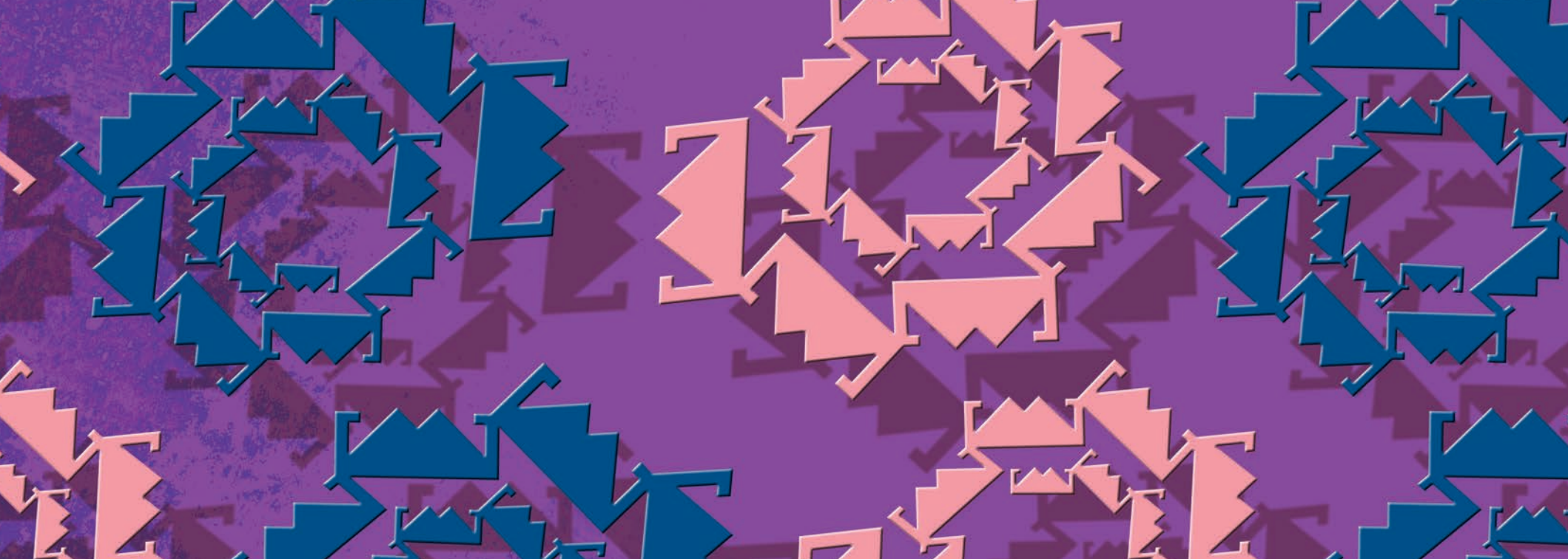
Abal kin ontsij je' an. T'ojlabi xo' ne'ech kin aliy che' i ch'ijol k'otsol ani, ijtisidh xi chab ok'ox ne'ech kin lejkiy jelti prisma nakakal xi 3.5 metros in nakil, jun lejab metro ne'ech kin jolij al chabal, in owil jun ani jun chab metro, tam. Kubatich ne'ech kin t'ajtsij jun metro in t'ekil in cholk'al chablamich, xi chab jilk'onek ani jey ne'ech ka pat'an chab max t'ijax ani. Jun max ch'i kwat, tam ne'ech ka junkuwat an taja' junax ch'ejel in lejkinsij ox in choltal kwutsotso xi 20 centimetros in ch'ikwel tam in ch'atsal xi ne'ech t'ek'at xi chab peje' ne'ech kin punuj eb an cureño xi tin waltsix ne'ech pajk'idh k'al y pasador te', o wik'ats abal kin yak'wa' oxlam an wat'ib.



Por último se busca un palo roiz de unos 5 m de largo, a este palo se le conoce como espega, debe ser de un árbol llamado ibte. Se coloca en el palo mayor para que haga girar a los tres palos. El trapiche se termina cuando se construye una canoa de madera de 1. 20 m de largo por 60 cm de ancho y 50 m de alto, la cual servirá para almacenar el agua caña durante la molienda.

Actualmente ya no hay moliendas de caña en esta zona de los tének, sólo unas cuantas, esto se debe a que como los jóvenes estudian, buscan trabajo en las ciudades, con ello se abandona esta actividad tan original.

También hay trapiches de hierro, que se elaboran más rápido, pero el sabor del agua caña no es igual al que se obtiene con el de madera, porque del lado de arriba se le engrasa para que no se desgaste. Los invito a que cuando vayan a un lugar donde haya una molienda, pongan mucha atención en este trabajo, pues es muy bonito y agradable.



Tam junij ne'ech kin aliy jun y ibte' xi bo' metro in nakil ja'ich xu uxnal ti espega, abal ne'ech kin xata' xi pulek ban wat'ib, taja'itam k'al ne'ech kin wuilindha' oxlam an te'.

Tin ok'tal ne'ech kin lejkiy jun i tan xi 1.20 metros in nakil, 60 centimetros in ch'ikwel ani 50 cm in owtsik, taja' xon ti ne'ech kin tolkoy an chi'im xin wat'iyal.

Xo' je an k'ij yabich xo' wa'ach an wat'lach pakab, teche' ban kwental tének, taltsik' ilkij, abal an kuitoltsik xo' kom exoblamadhich xi xo' u k'alel an ti alim t'ojlab ban bitsowtsik jaxtamich tin jilam je' an jidhtal t'ojlab.

Je'ti k'ij wa'ach jay an pat'al wat'ib maxja adhik u wat'il, yab jayech'k'ij in wedha' an chi'im pakab, abal tin ebal in mawtsal ti k'anlab abal yab ka taley an pat'al.

Tix u kanyal abal ka chu'uj tey alwa' je' an t'ojlab, wat'ats ti alabel ani alwa' xon ti wa'ach jun an wat'lach.

Severiano Pérez Cortés.
Tepatlán, Tantoyuca

La comida del pascal

En la comunidad de Aquichal Laja Segunda, municipio de Tantoyuca, Veracruz, los vecinos y las familias acostumbran hacer una comida tradicional que se llama pascal, esta comida es de antaño, nadie sabe cuántos años tiene, ni cómo se creó y apareció. El pascal se hace de pollo y ajonjolí, para preparar esta comida se escoge un pollo o gallina gorda; después se pone agua a hervir en una cazuela, ya que hirvió se mata al ave, se vacía el agua en una cubeta y se sumerge el pollo para que se ablande, se pueda pelar y arrancarle las plumas con facilidad.

Ya que está desplumada el ave, se lava bien con agua y jabón para que la carne quede limpia; posteriormente se corta por piezas y en pedacitos, se lava con limón para que la carne esté limpia y salga sabrosa la comida, se le agrega sal. En una cazuela se pone agua y se agrega la carne, se espera a que hierva bien. Debe cuidarse la carne para que se cueza bien, luego se le echa ajonjolí dorado en comal y molido en metate o molino, previamente se amasa y se exprime el ajonjolí para sacarle la grasa o aceite rojizo. Posteriormente se agrega chile cascabel y chiltepín molidos en molino, se mezclan los condimentos: ajonjolí, chile cascabel y chiltepín, se agregan al pollo en la cazuela, se espera aproximadamente una hora y media y se prueba para saber si ya sabe bien y se puede servir.

Se acostumbra servir esta comida tradicional en actos sociales como quince años, bodas, cumpleaños, y en las cosechas, escarda de milpa, siembra de maíz, frijol y cuando se recibe a una visita familiar.





An t'aktsil te'nel

Teche al an kwentsal chab lemat tujub, tu abnab municipio de Tamt'uyic, Veracruz. An atiklabtsik ani in exlomlabtsik, in ujnamsik kin t'aja juni kapnel in bij t'aktsil, je' an k'apnel weje'icht' ajat tu t'ajnal yabtsik in cho'ob jay i tamub tam ti tujei kin t'aja, jeche' an k'apnel yabtsik in cho'ob xon ti kale, ani janti tujei.

An t'aktsil te'nel u t'ajnal k'al i kwita' i dakpen. Okox ne'ech ka takwyat an poyox i kuita xi k'otsol abal ka kale'alwa an t'aktsil tenel, tam i ko'olich an ko'onel xi ne'ech ki chemdha, ne'ech ok'ox ki punuj' jun i pats k'al i ja' abal ka paxkun, tam kwa' ka paxkunich an ja', ne'ech tam ki chemdha k'al jun i balixtalab, taja' ne'ech ki ju'u an kwita' xi chemdham abal ki ejtoj kwa' ki pu'tsi tin jujulsik an ko'onel.

Tayil tam yabich in ko'ol in jujul an kwita', ne'ech ki t'aka alwa' k'al i ja' ani jey an jabon abal ka t'okat ka jilk'on nin t'u'ul an k'onel.

Tam ne'ech ki k'otoy pejetsik ani tsitsiktsik. Tam mu'udich ti kwa ejtal, ne'ech kwa' jun i, ki t'aka alwa' i ja' ani i lemox, abal alwa ka kale an t'aktsil k'apnel.

Lejekidhich alwa' an t'u'lek, k'al an at'em, punuatic tam kal juni pats, uj joltsinal ti ja' junax k'al an t'u'lek, tam ki aytsi ka paxk'un alwa' abal ka tek'ech, ne'ech ka koknab abal ka kale alwa i wedha, tam tek'enekich an t'ulek, tam ne'ech ki joltsi an che'edh dhakpen xi t'ilidh ban takab, an dakpen tan che'edhich alwa' kal an cha', ne'ech kin axdha' we' abal ki kaldhantsi tin xich'al chakni t'ajat ani tajax, an chak ich, kal an ch'ololo' ich ani chakam ich, che'edh k'al an cha' i k'al an Molino, junkudh k'al an dhakpen, chakam ich, ne'ech tam ka joltsin an t'aktsil te'nel.

Tayil ki aitsi ch'eel k'i ka paxk'unich jun'i tam'ki chu'u alwa'ich ti k'wa abal ki jotiy an t'aktsilte'nel, uj jot'yabich xo abal ka kapun. Je' an k'apnel u kulbetnabt'aj ka t'ajan ka wa'chin an tsidhantsik in ko'oyal laju bo' i tamub, tomkineltsik, kidhbayal i tamub an chakamtsik, tsidhantsik i kwitoltsik. An t'aktsil te'nel uj pidnab jey tam ne'echtsik ti k'ojol, chixil, omlach, ti em, chanakw, chixil aniy tam u ulel ti toneltsik tin k'ima ani in exlowaltsik.

Felipe Reyes Pérez

Juan Cenizo

Un señor que se llama Juan Cenizo tenía un burro que utilizaba para cargar leña. Todos los días trabajaba. Un día se le olvidó, para quitarse la preocupación salió a cumplir su tarea, entonces tomó al burro y se fue a traer troncos. Llegó al lugar donde estaba la leña, amarró a su burro y empezó a sacar y a despedazar la leña. Sacó, sacó y sacó mucha leña, el burro miraba a cada rato el montón que se formaba y se imaginaba la cantidad de tercios, le preocupaba lo pesado que iban a estar y que los tendría que cargar en su lomo, entonces le preguntó a su amo que si toda esa leña la iba a cargar, el hombre exclamó: “¡El burro habló!”, y se echó a correr, el perro que iba con él se fue tras su amo mientras decía que tampoco había escuchado hablar a un burro, el hombre se sorprendió más al oír al perro, casi se desmaya del susto; poco a poco se fue calmando. Al regresar a su casa platicó lo sucedido y nadie le creyó, desde entonces ya no abusa del burrito que le ayuda a traer leña.





Juan Joltéy

Juni inik in bij ta Juan Joltéy in ko'yam kwa' juni kech', k'al an t'ojnal an dhi'tsudhey ka tsudey yab in jilal ni jun a k'itsa je' an t'ojlab.

Tam jun i k'ij in uk'tsi max ne'ech ti ik'tom dhi' ani k'itsamej abal yab ka k'wajay ti chalpax belk'ij k'ale kin iki' an dhi abal kin t'aja an t'ojlab xin bach'um, tam tin ik'i an kech' ani k'alech tam we' k'itsajich, ulich xon tin ko'ol an dhi' ani an kech' in wika' ani jaja' in tuju anti mu'ul dhi' ani an kech' in telal owk'ij.

In ontsi ti kaldhom dhi' an kech' in telal abal yanich t'aj ani in chalpayal abal yan i wik'a ani in chalpayal abal altsikt'aj ne'ech kin ach'a ban nin kux tam ka kitayat ani in ulu tam enche ¿Ne'ech xi pe ku dhaya ejtal an dhi xa a muum?

An inik k'ale in uluj kawin lej an kech' ani kale adhik ti adhik taja' tin ko'ol jun i pik'o xu junkil , k'ale jey tin kux nin inik chab tin eb ti adhlach an pik'o jey in ulu nananey yab jaik'ij u ach'am ti t'ilom juni kech', an inik max in lama' nin wal abal in ach'a jey an pik'o kawin jelti an kech', we' ti we' ti cha'ey nin chalap , witsiy tam tin k'ima, in t'ila xin tamum ani yab beltsin k'al jun xita' tam yabich' in wat'pintsal an kitalab an kech' in k'ak'nalich xo'

Marisela Hernández del Ángel
Escuela Lic. Benito Juárez García
Aquichal Laja 2ª, Tantoyuca, Ver.

An dhapup paltel

El morral de zapupe,

de la colección Semilla de Palabras,
se imprimió por encargo de la Comisión Nacional
de Libros de Texto Gratuitos, en los talleres de

En su formación se utilizaron las familias tipográficas:

Helvética Neue y Minion Pro.

El tiraje fue de 33,000 ejemplares.

