

A woman wearing a blue headscarf and a blue floral dress is sitting on a red patterned blanket outdoors. She is looking down at her hands. A blue can with the text 'MEX Y MEDIO' is visible on the ground next to her. The background shows a stone wall and some green plants.

Comida de los Tarahumaras

Cocina Indígena y Popular

7

Comida de los tarahumaras

7

Cocina Indígena y Popular

Comida de los tarahumaras

Ralámuli Nu'tugala Go'ame

Albino Mares Trías

Primera reimpresión, 2003

Primera edición: Don Burgess McGuire, 1982, Chihuahua, Chih.

Primera edición en Cocina Indígena y Popular: 1999

Producción: CONSEJO NACIONAL PARA LA CULTURA
LAS ARTES
Dirección General de Culturas Populares e Indígenas
Dirección General de Publicaciones

D.R. © 1982, Don Burgess McGuire

D.R. © 1999, de la presente edición
Dirección General de Culturas Populares e Indígenas
Av. Revolución 1877, 6º piso
San Ángel, C.P01000
México, D.F.

Derechos Reservados. Esta impresión, el diseño, las semblanzas y las imágenes e ilustraciones han sido creados expresamente y son de uso exclusivo de la colección Cocina Indígena y Popular. Se autoriza su reproducción por medios electrónicos, para uso académico y divulgación, siempre y cuando se otorguen y reconozcan los créditos y se solicite expresamente su uso académico o cultural. En todos los casos queda expresamente prohibida su reproducción con fines comerciales.

ISBN 970-18-3907-2

Impreso y hecho en México

Índice

Jena machiboa e'carúgame

| | |
|---|-----|
| Prólogo | 11 |
| Rejcholi napu 'ligue go'ame go'á | 19 |
| <i>Consejos en cuanto a la comida</i> | |
| Regá go'lé ralámuli 'ya muchígame | 47 |
| <i>Lo que comía la gente de antes</i> | |
| Go'ame echiamé | 57 |
| <i>Comidas que sembramos</i> | |
| Go'ame ihuasí ihuácame | 59 |
| <i>Frutas que se comen maduras</i> | |
| Go'ame sunú matachí rusugá go'ame | 95 |
| <i>Maíces</i> | |
| Go'ame ri'ligó anilime | 127 |
| <i>Trigos</i> | |
| Go'ame muní anilime | 141 |
| <i>Frijoles</i> | |
| Go'ame ra'ibáchame uché bilé go'ame | 167 |
| <i>Comidas que dan sabor a otras</i> | |
| Go'ame bajchí anilime | 179 |
| <i>Calabazas</i> | |
| Go'ame túcuga go'ame | 193 |
| <i>Comidas que se comen tatemadas</i> | |
| Go'ame alué omá anilime | 201 |
| <i>Cañas</i> | |
| Go'ame o'cógame 'ligue romate | 211 |
| <i>Comidas que pican y tomate</i> | |
| Go'ame jami nerúgame | 221 |
| <i>Comidas del campo</i> | |

| | |
|---|-----|
| Go'ame huejcoquí | 223 |
| <i>Hongos</i> | |
| Go'ame hue'cá nahuá | 229 |
| <i>Raíces</i> | |
| Go'ame hue'cá guilibá | 247 |
| <i>Quelites</i> | |
| Go'ame racá jami nerúgame | 277 |
| <i>Frutas del campo</i> | |
| Go'ame hue'cá banahuá racala túcuga go'ame | 341 |
| <i>Frutas de huirotos que se comen tatemadas</i> | |
| Go'ame hue'cá racá huejchégame racá | 349 |
| <i>Frutas que tienen espinas</i> | |
| Balí túcuga go'ame | 378 |
| <i>Quiotes</i> | |
| Hue'cá go'ame huejchégame | 391 |
| <i>Comidas que tienen espinas</i> | |
| Go'ame u'cuchí racá | 419 |
| <i>Semillas chiquitas</i> | |
| Racá go'ame jami nerúgame ihuérichi | 427 |
| <i>Frutas de la sierra</i> | |
| Hue'cá go'ame rojá racala | 439 |
| <i>Bellotas</i> | |
| Go'ame rojá sehuala | 455 |
| <i>Flores de árboles</i> | |
| Gasalá go'ame | 463 |
| <i>Zacates</i> | |
| Hue'cá tábiri basuga bajliame | 474 |
| <i>Bebidas</i> | |
| Ye nohuí go'ame | 489 |
| <i>Gusanos</i> | |
| Comentario acerca de las plantas que comen los Tarahumaras del Oeste | 497 |
| Lista de identificación | 503 |

Ralámuli Nu'tugala Go'ame

Comida De Los Tarahumaras

Autor

Albino Mares Trías

**en tarahumara del oeste de
Bacusínare, Mpio. de Guazapares, Chihuahua
y en español**

Facsimile

Tomado de la edición
de
Don Burgess McGuire
1982

Prólogo

Se incluyen en el presente volumen más de ciento cincuenta descripciones de plantas que los tarahumaras utilizan como alimento. El mismo autor nos da un resumen de su libro en la primera página:

Nosotros los tarahumaras comemos muchas clases de plantas. Algunas de ellas crecen en el campo; otras las sembramos junto a la casa, usando el arado. Otras las sembramos en mahuechi en donde tumbamos y quemamos los encinos. Vamos a ver aquí comidas hechas con raíces, quelites, flores, semillas, frutas — todas las comidas que comemos nosotros los tarahumaras.

El autor es un tarahumara de treinta años de edad. Creció en la parte oeste de la región tarahumara de Chihuahua, cerca del río Chínipas. Asistió a la escuela rural sólo por dieciseis días; así que tuvo que aprender a leer y a escribir solo.

El presente libro es el cuarto que él ha escrito. Los tres primeros: "Hacemos muchas cosas con el mezcal (maguey)", "Cómo cazamos y pescamos" y "Aquí relata la gente de antes lo que pasaba en su tiempo", fueron publicados en tarahumara con su respectiva traducción al español. El primero de los libros mencionados se incluye en el presente, después de haber sido revisado.

Un estudio más amplio de cómo utilizan los tarahumaras el maguey, fue realizado por el autor del presente libro, en colaboración con el botánico Robert Bye y su servidor. Su título es "Ethnobotany of the Western Tarahumara of Chihuahua, México. I. Notes on the Genus Agave, y se encuentra en Botanical Museum Leaflets, Harvard University, Vol. 24 No. 5, June 27, 1975.

El propósito de estos libros es ayudar a conservar la cultura tarahumara y a la vez ser instrumento en la alfabetización de los mismos tarahumaras. Con la presente publicación, que también será hecha en español, esperamos estimular a los tarahumaras a apreciar sus comidas nativas y a seguirlas utilizando, dado que también tienen un alto valor nutritivo.

No todos los tarahumaras conocen y utilizan todas las plantas que se mencionan en este libro. Mientras una persona desconoce una planta o cómo prepararla, conoce otras que los demás no. Hablando con un mayor número de tarahumaras sería posible encontrar muchas más plantas que se utilizan como alimento. Por ejemplo, un anciano me dijo que la mata **chiná**, tostada y rociada sobre la comida, fue usada antes como sal. Son muy pocos tarahumaras los que recuerdan actualmente esto.

Algunas comidas que se mencionan aquí como tales, no son plantas realmente. El autor incluyó dos tipos de gusanos, puesto que viven en las plantas. Asimismo el **alí**, que es la excreción de un insecto y es comestible, y el **aláhuasi** que es

una agalla (excrecencia redonda) que se encuentra en cierto tipo de encinos y que es considerada como una fruta por los tarahumaras.

Las agrupaciones de las plantas fueron hechas por el autor y varían un poco de la forma en que lo harían otros tarahumaras. Algunos clasifican a **chahuí** y **ri'yéchili** en el grupo **ime** (maguey). De esta manera, la clasificación sería hecha de acuerdo a que la planta pudiera ser tatemada (asada) o no. Sin embargo, el autor no las clasifica de esa manera sino que más bien de acuerdo a las características físicas, o sea de acuerdo a que las orillas de las hojas tengan barbas o no. En este último libro, el autor hace una clasificación más general de plantas con espinas en las que incluye a todas las poseedoras de esa característica.

El autor clasificó además, dos plantas silvestres entre las que se siembran, puesto que se parecen mucho a estas últimas en uso y apariencia.

Incluyó también en el libro al amole, que es un miembro de la familia del maguey. No es comestible pero se usa como jabón.

Ciertas plantas por sus características podrían ser clasificadas en varios grupos diferentes al mismo tiempo. El chile piquín, por ejemplo, se siembra pero también crece en los cerros en forma silvestre. Además el chile piquín tiene otro uso no mencionado por el autor. Es usado para acabar con el poder y el negocio de un hechicero. (En un cuarto

muy pequeño y cerrado se enciende una lumbre y se le echa encima chile piquín. Después se encierra en él al hechicero. Como es muy picante el humo que se desprende de la lumbre, hace que le ardan los ojos muchísimo al hechicero. El mismo humo picante hace salir al demonio que tiene dentro.)

Las descripciones de las carnes que los tarahumaras comen serán el tema de otro libro, aunque el autor ya ha mencionado algunas de ellas en su libro "Cómo cazamos y pescamos". Algunas canciones tarahumaras que hablan de comidas se pueden encontrar en una colección que formé llamada "Canciones de los tarahumaras".

Los nombres de las plantas en español fueron proporcionados por el señor Lencho Rodríguez, mestizo nativo de la región y hablante también del tarahumara.

Muchas de las plantas que los tarahumaras usan como alimento no son fáciles de encontrar ni de preparar. Además, cada día se introducen en la vida del tarahumara nuevos tipos de trabajo y costumbres ajenas que le obligan a dejar las comidas que son difíciles de preparar y utilizar algunas más fáciles y rápidas de preparar. Desafortunadamente, dentro de pocos años muchas comidas tarahumaras de estos días serán entonces mucho menos usadas.

Lo que los tarahumaras comen está muy relacionado con los remedios que usan para curar enfermedades. Por esta razón el autor ha incluido varios remedios en este libro.

Además de los textos escritos por Albino, se incluyen otros que fueron proporcionados en forma oral por otro tarahumara, el Sr. Cruz Valsequillo Tría. Entre ellos se incluyen un sermón o consejos para la Fiesta de la Cosecha y varias descripciones de costumbres en relación a las comidas.

Algunas de las fotografías usadas para ilustrar el libro necesitaron ser retocadas, debido a que los tarahumaras no están acostumbrados a ver representaciones bidimensionales. En algunos casos se delineó la figura principal para hacerla destacar y en otros se eliminó el fondo que pudiera distraer al lector. Esta labor fue realizada por Ed Carstens y Luis Otero.

—Don Burgess McGuire
Investigador Lingüístico.

Aclaraciones sobre el alfabeto tarahumara

Las siguientes aclaraciones son para aquellas personas que ya saben leer el castellano y desean leer adecuadamente el tarahumara del oeste. Casi todas las letras del alfabeto tarahumara representan los mismos sonidos que en castellano; las excepciones se explican a continuación:

En tarahumara, la *l* se pronuncia con la punta de la lengua hacia atrás. La *r* se pronuncia con la punta de la lengua volteada hacia atrás y después soltándola hacia el frente.

Hay un signo en el alfabeto tarahumara que representa un sonido que no existe en el castellano. Este es el saltillo (!), que es un pequeño corte de voz en la pronunciación de la palabra, tal como se encuentra en la palabra **se'huá** 'mosca'. Nótese que es la única diferencia con la palabra **sehuá** 'flor'.

Hue'cá e'carúgame go'ame ju ramué ralámuli. 'Ligue jaré jami nerúgame ju 'lligue alué go'ame. 'Ligue jaré alé galírale echiame ju 'lligue alué go'ame. Pe asaraga echiame ju 'lligue. 'Ligue jaré pe mahueca echiame ju 'lligue alé jami rojárale. Machiboa ye go'ame, nahuá, guilibá, sehuá, racá, ihuasí, alué laquí go'ame ju ramué ralámuli.

Nosotros los tarahumaras comemos muchas clases de comidas. Algunas de las comidas son del campo. No las sembramos. Otras las sembramos junto a la casa. Otras las sembramos usando el arado. Y otras las sembramos donde tumbamos y quemamos los encinos. Vamos a ver aquí comidas hechas con raíces, quelites, flores, semillas, frutas — todas las comidas que comemos nosotros los tarahumaras.

Rejcholi napu 'lligue go'lame go'á.

Consejos en cuanto a la comida





Alaregá ruyame quepa Rebursio 'ya bijí asagá

Ne umúlilaca hue allá ruyame quépue 'ya bijí asagá.

!Oni ejtibrípue ramué, nánaca !mimi quíbiguipue rullasi cólimia. Bi'neli asagaca hue allá ruyame quetu. O'chérame quépue sicaniá.

Rebursio anelíame quépue alué rió. Nalaca achanihue ruyá. Hue o'chérame quetu !ligue, pecha bilé aqueme quétigo ra'íchilia, pe aqueme quetu ra'íchilia. El'huele ra'íchalia !la aqueme quétu'e. Hue allá ruyame quetu alueca. Neca ultá quetu bijí a'ligue.

—Tase go'poca rajtágame remé —aniá a'sá alueca.
—Rulubáchaga go'poca remé rajtágame nísoco. Allico allá huellisi ramega eyenámala mué. Tabilé hue rusume jutu ramé,

Consejos en cuanto a cómo comer

Antes mi abuelo daba muy buenos consejos.

El y yo nos quedamos solos. Mi mamá había ido a pizar duraznos. Cuando estábamos solos me daba muy buenos consejos, aunque era muy viejo.

Mi abuelo se llamaba Tiburcio. A veces lloraba cuando me daba consejos. Era muy viejo y apenas oía cuando le hablaba; hablándole en voz alta oía muy bien. Era muy buen consejero. Yo todavía estaba pequeño en ese tiempo.

—No vayas a comer las tortillas calientes —me decía él sentado—. Antes de comerlas enfríalas, si acaso están calientes. Así vas a tener

Tabilé rajtágame go'aca —anime quetu alueca. 'Yaco hue sulime riógueturu rajtágame go'achi go'ame.

Hue'cá e'carúgame nallóriga go'achi tabilé elame quetu chigó. Ba'huí gui'múlusa go'póara chebilé tábiri go'aca. Saquí cúmisiga banocha, yati rusume cará ramé. Tabilé hue'llí anáchame cará ramé saquí cúmisiga banocha. Gue'hualica 'la bajímiliame jútule banocha, ma ba'huí ro'éregame came alueca.

Alligue muní guesó 'yúriga go'suga abechigó yati rusume cará ramé. Ba'huí gui'múlisa go'póaraguru muní go'sá guesó go'meca. 'Ya ne o'nola, tabilé cho'mé o'chérame quéturu pe o'chérame quéturu, a'má tabilé ramégame quéturu 'lligue. Saquí cúmiguirietu banocha 'ya re'malica bijí.

mucho tiempo tus dientes. No se te van a caer pronto. No comas cosas calientes.

Así decía él. En el principio no se le permitía a la gente comer cosas calientes.

Tampoco se le permitía mezclar muchas comidas. Hay que enjuagarse la boca con agua antes de comer otra comida.

Si se come maíz tostado revuelto con panocha (piloncillo), luego se pudren los dientes. No duran mucho los dientes si se come maíz tostado revuelto con panocha. El esquiate (maíz tostado y molido con agua) se puede tomar junto con panocha porque se hace con agua.

También se pudren los dientes muy pronto comiendo frijoles junto con queso. Hay que enjuagarse la boca con agua después de comer frijoles y luego se come el queso aparte. En aquel tiempo mi papá todavía no era muy viejo, era un poco viejo nada más, pero ya no tenía dientes porque comía pinole (maíz tostado y molido en seco; después para tomarse se mezcla con algún líquido) mezclado con panocha cuando era joven.

Ne ultá cáchica bijí, hue a'llá nahuésame rióguetu l'ligue ralámuli. Hue a'llá bijchigame nílique'e riosi ralicháliala elyé ralicháliala. Jípeco pecha bilé nirame cáruba. Asabé cháriga bajimi riógame jípeco. Ucuchitirique bajime júturu jípeco. 'Yaco tabilé lisensia yalime caratu napurigá bajima cuchítiri bijí. Amí julálime caratu gochínalaga 'la bajimia ca suguí.

O'chéráme hue'cá umuchí tu 'yaco, jipe pecha bilé hue si'tétigo. Jena Ro'colobo bi'lepi ajtituru, ne gumalala Olore. Pe alué cho jutu abé o'chéráme. 'Yaco ya'llá hue'cabé umuchitu abé o'chéranti. Aminabi suhuiba, peca bilé cho'mé o'chérámeque suhuírgo ralámuli jípeco.

Neca a'ligue ruyésiga aba'llá ta'mé hue'cáhuatu ne. Aba'llá nelagá eyena ne bijí abe alué napu umuli rulegue. Aba'llá nelá ne bijí. Alequere aba'llá niraga e'teru ne ralámuli suhuábaga, napurigá a'llá ta'mé hue nayuca resi níliga ilíroma pa ne 'la.

En aquel tiempo, cuando yo era chico todavía había mucha gente vieja. Entonces hacían (daban) muchos sermones muy buenos los hombres. La gente creía la palabra de Dios. Ahora la gente toma mucho. Los pequeños también toman mucho ahora. Antes no les daban permiso de tomar a los pequeños. Los mandaban lejos a dormir a la hora de tomar tesgüino (bebida fermentada).

Antes había muchos viejos. Ahora casi no hay ni uno. Aquí en Rocoroibo nada más hay uno, mi tío Dolores (ya se murió). El es el único viejo. Antes había muchos viejos. Ahora se están muriendo los tarahumaras aunque no estén muy viejos.

Yo no me olvido de lo bueno que me dijo mi abuelo Tiburcio. Yo sigo los consejos que él me dio. Yo todavía me acuerdo. Por eso yo respeto a todos los tarahumaras que encuentro, para que donde quiera que yo vaya, me vaya bien y así no me enferme mucho.



'La repúpua go'ame

Hue a'llá repuca go'póara sunú, tabilé 'luca jami. A'llico 'la nabí raqueme cará, tabilé raqueme cará hue rel'échaga go'á go'ame.

Huijchí huijchisá nalá ajtime cará sunú boichimi huijchisá pabega enàriguichì. Hue a'llá be'nibora sunú e'tésiga boichimi ajtígame. Tabilé rel'échaga go'póara, a'llico 'la nabí raqueme cará sunú.

Muní a'chigóriga, hue a'llá gatega go'póara recó hue'cá raqueso. Ajaré chigó ralámuli achiní. Hue'cá rel'échaga achani muní.

Cóniga go'aca hue a'llá cará, hue nabí raqueme cará 'llico 'la.

Consejo de no jugar con la comida

Hay que cuidar muy bien el maíz, para comer. No se debe tirar nada. Así se puede estar seguro de tener buena cosecha todos los años. Si se juega con el maíz, no va a haber buena cosecha.

Dicen que llora el maíz cuando se cae al suelo. Deben levantarse todos los granos que se han tirado en el suelo. Si no juega con el maíz y si no lo pierde, va a tener buena cosecha cada año.

Es igual con los frijoles. Cuédelos bien para poder comer y darán mucha fruta (fruto). Así decía la gente. Mucha gente juega con los frijoles. Los dejan tirados en el suelo y se pudren. Si le sobran frijoles, debe regalárselos a otros. Así es bueno hacer. Así siempre tendrá bastantes frijoles.

Bajchí a'chigóriga ju. Bajchí hue'cá 'lúsiga siné hue'cá raquesa. Jaré ralámuli hue hue'cá reléchame 'inili bajchí. Jaré jami o'tame ju ihuépaga reléchaga. A'quinana bamí tabilé raqueme cará 'lligue a lolásiga go'ame.

Suhuábaga tábiri alarigá cará, 'la gatega go'póara, raqueso go'ame. Alaregá rigá utuí ralámuli 'ya muchígame o'chérame, ma'chigá o'chéralelequeba aluécaba.

La calabaza es igual. Algunas personas, cuando tienen buena cosecha de calabaza, tiran algunas solamente para verlas quebrarse. Esa gente no tendrá buena cosecha el año próximo.

Así es con la comida. Cuando tenga mucha comida debe cuidarla bien.

Así dicen los viejos. Dicen así porque son sabios.

Bilé rió e'luícame

Boichimi e'luica enásiga, 'la ballá cará go'lame go'lá recó tabilé bo'né nila nírigue, napurigá bosasa enahua cherapé bohuésia. A'bé huallú na'isá, gusica cuhuará pachí nerúgachi, alarigaca tabilé resiti cará. Pe bosasa simiaca chéchigo rajpé, napurigá sebahua 'lmi napu simiboa. Tabilé chigó o'tobóararigo hue'cá ca bilé gotensia niraga ca. Hue'cá a'périlia tabilé allá cará, chigóliame cará a'llico. Pe bosasa enárica 'lla cará. Mahuechi 'lmi abajá na'isá. Cusica go'sá enáhuara cherajpé bohuesia. Recó nolínigue alué echágame.

Tabilé chelámara 'lá 'llico, hue'cá ahuega go'sá enáhuogo bosasa —animela nolíniga echágame alé mahuechi.

Cuando se tiene hambre en el camino

Cuando ande en el camino y tenga hambre, dicen que no hay nada malo en que coma de la cosecha (siembra) de otra persona. Haga una lumbre ahí mismo y tateme (ase) algunos elotes de maíz. Esto no es pecado. Cuando se llene, puede seguir su viaje.

Pero no hay que llevarse nada de elotes con usted. Ni una bolsa chiquita de elotes se debe llevar. Si se los lleva entonces ya es ladrón. Nada más hay que llenarse y seguir su camino. Ponga la lumbre ahí mismo entre la siembra para que sepa el dueño lo que hizo.

No le hace si el dueño llega cuando esté comiendo. El va a decir: "Coma más para que se llene y para que pueda seguir con su viaje".

Eso es lo que va a decir el dueño si llega ahí.



Ralá naculiga

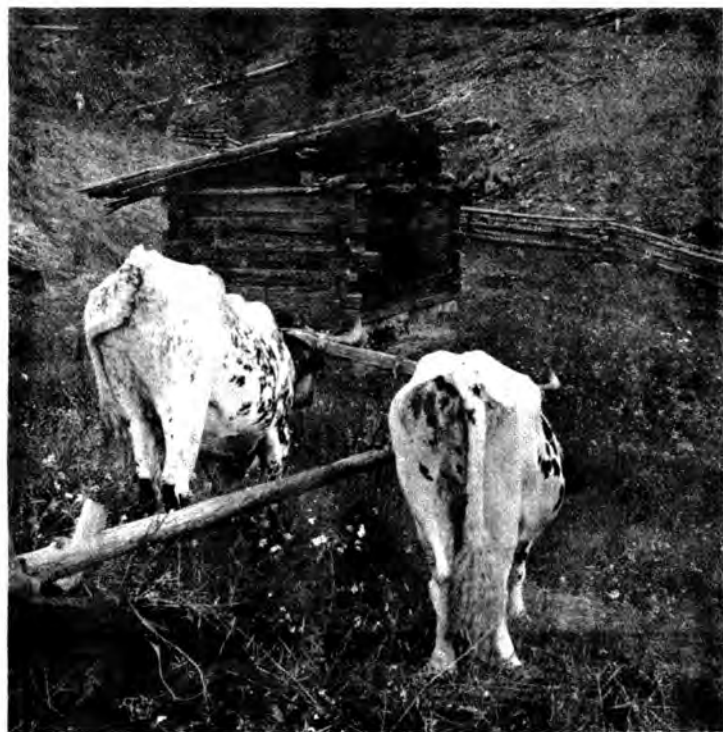
Talmé a'llá cará bilé rijimá enomite raliguilia sunú, pe najtécami ralinehua. Bilé rijimá, bilé nana, pe tábiri naculilia 'lla cará, chibá alieti, ajágame, gohuí, alieti naculiliaca 'lla cará bilé rijimá, bilé ompali, tabilé 'lla cará chigó napurigá hue najtécame 'lyahua bilé go'ame. Napu tabiri, muni, suhuábaga tábili, tase 'lme natécame 'lyáhuara bilé ompali.

Tábili naculilia 'lla cará, chiní 'lyúriga, aliética 'lla, talmé bejtégame caráguru. Enomí hue bejtégame caráguru. Napu a'ligue mucurú alahuá tabilé umame caráguru re'pá moyena rehuagachi. Bilé roló bujuélisiga oisí tabilé enomí bujéhuara chigó. Pe suguica 'lla cará bajilia alieti tábiri go'ame chiní. Alieti a'llá cará enomí hue bejtégame cará, enomí hue e'huega nepuá, hue resú iquime cará alahuá atquinana napu a'ligue mucupa.

Cambios y compras

No es bueno que un tarahumara venda maíz a un pariente. Debe hacer un cambio. Puede cambiar un chivo, un marrano u otro animal. Y se debe cambiar igual (justo). No es bueno ganar a quien es tarahumara como usted. Especialmente las comidas como los frijoles, se deben cambiar de una manera justa.

También se puede cambiar tela. Tal cosa no pesa mucho. El dinero pesa mucho. Cuando se muera, su alma no va a poder llevar dinero al cielo. Es demasiado pesado. Usted no necesita dinero si tiene un buey o vaca; puede usar éstos para cambiarlos. Tesguino (bebida que se hace con maíz), comida, tela y ropa, todos son buenos para cambiar. El dinero es muy pesado. Cuando se muera, el dinero hace muy pobre su alma.



Bilé oisi bujqúgame, bilé bulito a'chigóliga cará, bilé bulito tanésiga, ralámuli enomí bujelía tabilé allá cará chigó ralámuli nírica, ramué a'boé ralámuli nírica. Yolica aballá cará enomí bujelía, yolica napuguite cha enomírame came. Aluéca tabilé cheréquele napuguite hue najtécachi nejime ju curú alueca napu a'ligue bilé tábiri nejisa. A'boé ralámuli nírica tabilé allá cará, e'huega nejpuá, aballá natamápura alueca abe, napuguite ralámuli nírigame, hue cóniame nírigame a'boé ralámuli nírica 'la. Allá niraga etéhuara ralámulica na'tamaca a'bopi ralámuli níriga billepe riosi ranala nírigame ramueca a'boécoba.

Regáriga jutuiru o'chéráme 'ya muchigame.

Cuando un tarahumara necesita un buey o un burro, no le cobre dinero. Pero si un mestizo quiere usar su burro, puede cobrarle lo que quiera y no se preocupe por cobrarle mucho. Ellos nos cobran mucho cuando nos rentan algo. Pero entre los tarahumaras, no hay que hacer esto. Tenga cuidado de no cobrarle mucho. Somos tarahumaras. Siendo tarahumara convidamos la comida unos a otros. Hay que respetar a los compañeros tarahumaras. Cuidense unos con otros. Somos hijos del único Dios.

Así es como me dicen los ancianos.



Bilé rió re'malí nila rejcholi

Ne o'nólaca, hue a'llá ruyame quétule chigó bijí asagaca.

Sinéchigo Gualalúpichi omégachi, la hual'lú rió quetu ne 'lligue, hual'lú rioca bajitu neca suguí. Hue téguli rióguichi nahuatu ne, na'colígana Basibochi anilichi, alé asáleturu o'noca hue rijculí. Rapacónala alí mo'liguitu alueca nánatiri o'nótiri. Neca melénala belá simiguetu. U'cabi muchiriguitu yahuiyá, yahuiyachi nachuatu ne alé. 'Yati cha'yégali buléru tu ne 'lligue.

Abaristote anelime rió hue rabilelo quépue 'lligue. Alué rió Ulalia gunálaque 'lligue napu Ro'colobo ajtigare jipe, José María Morillo upila. Abaristo anelime quetu Rosalina o'nola, alué bijtélachi nacatu yahuiyá. Alueca rasiriga cóniga aní suguí a'lligue ne nahuaso alé. Neca tabilé tábiri 'me bajínale neca, bajitu ne pe'taco. A'lligue arigá o'nó lisensia tánicuru

Consejos en cuanto a tomar tesgüino

Mi papá me daba muy buenos consejos cuando vivía.

El día de Guadalupe fue cuando por primera vez tomé tesgüino. Yo ya era hombre. Cuando llegué a la fiesta, las gentes ya estaban borrachas. La fiesta fue al otro lado del faldeo (ladera de un cerro) en Basigochí. Mi papá era borracho. El y mi mamá se habían ido un día antes. Yo me fui un día después que ellos en la mañana. Cuando llegué, unas cuantas personas estaban bailando.

Luego, luego, me amarraron sonajas en los tobillos para que bailara el pascole (baile tarahumara). Yo siempre lo bailaba cuando iba a una fiesta. Abaurista era el que las amarraba. El era muy bueno para tocar el violín. La fiesta era en la casa de él.

a'lligue Abarístoca napurigá cóguiga bajima ne'chi suguí. Chalyégali buléraca ne, hue bascola que ne oliá, hue yahuime quetu ne panáparimi yahuiyachi. A'lligue arigá o'noca aníre'le a'lligue:

—Narepogo —aní o'noca. —'A lisensia nejima neba —aniru o'nó a'lligue, nánatiri —napurigá bajímala mué suguí —aníru'le 'lligue. —'A hua'llú rió came mué. A'llá hue 'la 'nátaga bajíhuago elagá ta'mé recuca —aníre'le.

—Hue ená 'línilimpue, pe culí siné bajilia suguí, ta'chó siné bajime níriga, ta'chó siné recuca bajilia. 'La quili bajíhuago, tase nejcoga. 'La 'nátaga bajíhuaca, hue recúsiga panápari bolírirume 'línilimpue, tabilé ihuérirume 'línilimpue boichimi enáriga. Hue a'llá 'nátaga bajíhuago elagá 'la quili, tase cho'nogá bilé rió. Ajaré chigó ejtamali asríriga jobátgame 'línili suguí bajisa. Neca hue o'porúgame quépue 'ya re'mali caca, tabilé chigó oyérohuago ne'chí.

—A'llá júque'le. Ya a'llá 'natámaleque ne abe hua'llú rió came ne —aniru neca chigó 'lico 'la ruilica.

El estaba convidando tesgüino y animando a la gente para que tomara cuando llegué. Yo no quise tomar. Esto es lo que me dijo mi papá: "Recíbelo. Yo ya te doy permiso de tomar".

Mi mamá dijo igual. Entonces dijo mi papá "Tú ya eres hombre grande, pero hay que tomar con mucho cuidado. No te emborraches mucho. Te vas a sentir muy mal después de la primera vez que tomes. Hasta ahora no has tomado tesgüino. Nunca has sido borracho. Toma en silencio y no pelees. Ten cuidado cuando tomes para que no te andes cayendo. Te caes dondequiera cuando estás borracho. Es difícil quedarse parado cuando uno anda borracho en el camino. Piensa bien cuando tomes. Toma en silencio. No le pegues a nadie. Algunos jóvenes pelean cuando toman. Yo era muy bravo y peleaba mucho cuando era joven. Pero no hagas lo que yo hice".

'La hue a'llá 'nátaca ne abe, ya ballá quilí bajime jutu ne jipe pecha siné nejcogo ne 'la ihuégame, pecha siné cho'nago ne pagótigame bilé ricolí a'llá nelagaca. Enachoraru ne hue rijculí caca tabilé ne lagaca. A'llá nelame caca tabilé siné che olame ca ne ralámuli téguli. Jaré chigó rió nolí pe téguli cho'nagá u'chútire'le jame, ta rejcharúgamecaba.

—Bueno, —dije yo—. Voy a pensar bien. Ya soy hombre grande.

Mi papá me dio buen consejo y yo siempre lo he seguido. Yo tomo en silencio. Nunca peleó muy duro. Nunca le pego a una persona borracha, por lo menos si todavía puedo pensar bien. Si le pego a alguien, la gente me dice después. Cuando estoy muy borracho, no puedo recordar nada. Mientras que puedo pensar bien nunca le pego a un tarahumara borracho. Algunos hombres siempre andan pegandoles a los borrachos. Ese tipo de hombres no piensa bien.



Majtá rusuame

!Ligue bilé majtá o'tosuga bilena chebilena galírale, !ligue ma sebasá !ligue alé napu o'toboli ju alué majtá, !ligue alé recagá !ligue alué ba'huí ro'ilíame jutu !ligue alé amoba bochíguimi. !Ligue alué ralámuli napu majtórole alué abiena ro'eme jutu !ligue alué ba'huí majtá alé amoba. !Ligue alué bo'né ralámuli abiena ro'ilime jutu !ligue bochíguimi alé rejpopa. !Ligue ta ba'huí ro'ésica !ligue bo'né tabilé !la cará !ligue. !Ligue a'quinana ma'chíname cará !ligue bilé nayulí hue enátiri !ligue.

Jena rumera alué nayulí alieri machínameca !ligue a'quinana rahué cachi. Regá cará alué nayulí.

Bilé rió nasípasi mucugá bo'lime cará !ligue, napusí ronégare alé alé si o'huécana mucugá bo'líame cará !ligue alué rió alué nayulí chuquesa. !La mucugá bo'lime carache

Metate para moler

Cuando lleves un metate de un lugar a otro y llegues a la casa donde vas a dejar el metate y lo pongas en el suelo, hay que echarle agua a la piedra por todos lados. También el hombre que lo llevó cargando tiene que enjuagarse la cabeza y la espalda. Dicen que es malo no hacer ésto, porque después sale una enfermedad muy mala y fea.

Aquí cuento cómo es la enfermedad que sale después, esto es, mira: un hombre se queda muerto de la mitad del cuerpo, de la cintura para abajo; pero bien muerto se queda. No se puede mover

alué alé sí. Tabilé pe'tá gayéname carache 'lligue nocá alué ronola. 'Ligue alé muyálachisi o'hueti ajagá rijpime cará 'lligue bilé ralámuli. Hué a'llá ra'ichame caráche 'lligue caca, 'lligue aminami hue a'llá nocame carache 'lligue alué secálaca, 'lligue hue a'llá ihuíame cará 'lligue aminami 'lligue. Pe elegá alué go'lame alé ropachí ajtígame tabilé gayéname ju alué rió. 'Ligue aminami isía tabilé gayéname carache 'lligue chigó. 'Ligue aminami alué go'lame tabilé go'yame cará 'lligue, 'lligue tabilé ba'huitiri bajime cará 'lligue. 'Ligue ba'huí bajiriaca pe u'tá bajime cará pe nasípasi guchala, 'lligue alué go'lame pe'tá go'yame cará chigó 'lligue.

'Ligue alué ronola mucúgame ma rasá bicá bo'ime cará 'lligue, 'lla hue'cabé rahué anachásaca alué ralámuli 'llarigá bo'igá. 'Ligue 'lla hue'llí anáchame cará 'lligue 'llarigá bo'igá alué ralámuli, ocá mechami cherapemi alarigá bo'igá ma mucugá alué ronola. 'Ligue alué ralámuli alé muchígame alué repuca alué nayume, 'lligue tabilé anáchame ju 'lligue aminabi cha juca bo'iméame 'lligue alué sa'pala rasame alué nayume rió.

nada, nada, de los pies. Y dicen que se queda viva la persona de la cintura para arriba. Puede estar platicando muy bien, también puede mover los brazos y respirar bien. Pero no puede ir al baño; no puede hacer ni orinar. Tampoco puede comer comida ni puede tomar agua. Cuando toma, toma poquita, como media cucharadita y sólo puede comer un pedacito de tortilla.

Y las piernas que están muertas, pueden pudrirse si duran varios días muertas las piernas de la persona. Dicen que esa persona con las piernas muertas puede aguantar como dos meses o más. Pero la persona que la está cuidando no aguanta más porque la persona que

'Ligue napurigá yati mucumela 'ligue alué nayume 'ligue alué majtá aicaná ujchaláme cará 'ligue. 'Ligue alué majtá renabúsica, 'ligue alué nayume ralámuli 'ligue yati mucume cará 'ligue. Tabilé hue'lisi anáchame cará 'ligue alué nayume. 'Ligue abé hue'li anáchariaca 'ligue pe maligui minuto anáchame cará 'ligue.

'Ligue sinéchigo quetu, 'ligue alué ne a'tela alé napu ne bejté alé a'bé bejtégame quetu 'ligue alué rió. 'Ligue alué rió mucutu 'ligue alué alieri nayulí ujchábaga. 'Ligue pe yati niraga chuquíbaque'e 'ligue alué nayulí, 'ligue be'á bellico 'la asísileque'e 'ligue alué rió. 'Ligue pe abé rahueca amulí rahuilchica, ya'má huijchí bolíbagara 'ligue alué rió tabilé gayénara 'ligue asisia alué rió. 'Ligue 'larigá boligá hue'lisi bolíleque'e 'ligue alué rió alarigá mucugá alé ronola, tabilé asisiga boligueta 'ligue alué rió. 'Ligue bilé mechá rasgame bolíleque'e 'ligue alé 'larigá alué rió 'ligue. 'Ligue ma bilé mechá rasgame bolisá 'ligue ma mucutu 'ligue alué rió 'ligue. 'Ligue alué majtá napu nerule alé, ma acaná ujcháque'e 'ligue napurigá mucumela 'ligue alué rió. 'Ligue

se está pudriendo huele feo. Y para que se muera pronto ese enfermo, la persona que está cuidándolo puede poner el metate boca abajo y haciéndolo así, la persona que está enferma se muere pronto. No puede vivir más horas, ni una más; lo más que puede durar son unos cinco minutos.

Una vez, ahí cerca de donde yo vivo, vivía uno de mis sobrinos. Este hombre murió así con esta enfermedad; de repente le llegó. En la mañana estaba bien cuando amaneció y como para las diez ya estaba en el suelo; ya no se podía levantar y no podía comer mucho.

alué majtá acaná ujchásica 'lligue pe yatí mucugáranu 'lligue
alué nayume. 'Ligue alué ronola alué mucúgame ma bicáratu
'lligue, alequere acaná ujcháleque'le 'lligue alué majtá alé
nerúgame.

Después de un mes se murió. También tuvieron que voltear el
metate que tenían ahí, para que el hombre muriera pronto, pues sus
piernas ya se estaban pudriendo; por eso voltearon pronto el metate.

Ra'ichili nahuésili

Huabé ihuérísigoba.

'Emi pagótigame, equírísi baníbaricuruba alué rió santo angel santo chígopá jena huichí amoba onorúgame ra'pélachi, napurigá resí e'cali sí oláhuaba jena, napurigá resí cherapé tahua ba'huítiri. Ta'chó 'me sébali jupa, ta'chó 'me raqué munítiri, 'Ile ulimí hua'lú rocarecuru bijí ba'huí. Semáriga si sebasá a'llá nima 'lígúimi ta'mé equégame ta'mé resí, u'cusa 'llá nima bilé resísitiri, napurigá 'Ia raquema muní.

Semáriga chigopa napurigá resí tánihua ye onerúgame eyerúgame re'pá rehuagachí ajtígame guicháona sí rehuagachí a'sá ráraru onerúgamecaba. A'chaníruba ol'chérame 'Iya muchígame.

Sermón para la madurez de la siembra

Ya llegamos al día.

La señora Santa Angel los trajo a ustedes los bautizados aquí para que le pidan perdón, para que Dios nos dé más comida y más lluvia. Todavía no ha caído suficiente lluvia. Los frijoles todavía no están maduros en la barranca. Hay mucha falta de agua. Que vengan bonitas las lluvias, sin viento ni granizo, para que los frijoles den mucho. Así, muy bonito vamos a pedirles al padre Dios y a la Madre Diosa. Ellos están arriba en el séptimo nivel del cielo. Así es como decían los ancianos que vivían antes.

Sígan bailando. Amanezcan bailando. Y no sean flojos para bailar el matachín (baile Tarahumara). Haciendo esto ganaremos más vida.



Huabé ihuérogoba 'yahuiyá, che'lebáhuaca 'yahuiyá o'maca hueraca, matachíntiri tabilé nasínagaba. Onerúgame rahueli si me'tá chigopá, gallabé semáriga si nejisa 'Ia nimalaba be'li anihuítiri riosi elaso. Semáriga chigopá, tabilé nasíniga, ramué tabilé siné nasínalia chigopá, nabírissi nolína bilé ra'ósali paca, ramí nelesia chigopá. 'La semáriga resí niraga etehua onerúgame, eyerúgame. 'La bichíguihua ye onerúgame ra'lichálila, e'yé ra'lichálila. Jaré ta bijchigia umuchí repucué.

'La culusírasa gochiboa 'mi galírale cu sebasacaba, semárigaba napurigá ta'mé resí onochama rel'é ajtígame remónasi anilime, hue resiti rió cará alué chigopá. Onochásaba asíriga cháriga recútume 'línilira jami suguí bajílichimiba yahuiyáchimiba.

Gulusírisa gochiboa 'Ia nabí alí chigopá, napurigá 'Ia tabilé

Que Dios nos dé más vida, así será bueno, mañana o el día después hasta que él quiera. Que nos dé bonito. Por eso no sean flojos. La Madre Diosa nunca es floja con nosotros. Siempre nos recuerda y nos manda sus rayos (el sol). Entonces cuando ustedes vean al padre Dios (la luna) y a la Madre Diosa (el sol) respétenlos bonito. Crean en las palabras del Padre Dios y de la Madre Diosa. Hay algunos sentados aquí que no las creen.

Cuando ustedes regresen a sus casas hagan bonita la señal de la cruz, para que ese de abajo, que se llama diablo y que es muy malo, no los tienta. Cuando lo tienta en una fiesta, usted se emborracha. Cada tarde, haga la señal de la cruz cuando se va a dormir, para que no le pase nada, para que no le toque una enfermedad. Así será bonito. Dicen que también se debe hacer la señal de la cruz en la mañana cuando sale el sol. Debe quitarse el sombrero cuando sale el sol. Sea usted una persona buena y completa que hace caso a Dios. Y sea así todo el tiempo.

resí iquiboa, ta'mé chucobama bilé nahuilí, semáriga chigopá. Be'á be'li rayénali ma'chínachi paca gulusírilime cará chigopá. Go'yápalime cará rayénali ma'chínachiba. A'llá sébali e'nágame rió níricoba. Huabé alarigá resí muchirisigoba 'emi pagótigame.

Semáriga resí narétalicoba onerúgame eyerúgameba napu a'lligue resí 'yalía go'ame chigopá. Jipe 'a raqué curuba go'ameba. Semáriga si naresa 'la curubá onerúgame eyerúgame chigopá. 'Mi bamí a'chigóriga nejisa a'llá nímepe cherapé chigopá semárigaba abé quebilé si abé muégame si napabúsiga a'llá níme-curuba go'ame.

Tabilé tábiri equégame sebase a'llá que ba'huí 'léguimi ulí chigopá. Hue equégame u'cusá asíriga a'naminale echíchigopa tabilé tábiri atagueru chigopá a'lligüeba. Abé i'libesi u'cusá 'la

Cuando les damos comida al Padre Dios y a la Madre Diosa, la reciben bonito. Este año hubo buena cosecha. Que reciban bonita la comida que les ofrecemos a ellos. Y que nos den más comida cuando cosechemos. Así será bueno. Que no venga mucho viento cuando llueva en la barranca. Cuando hay mucho viento, se tumban (se caen) todas las matas y no dan nada. Que llueva más. Así será bonito.

Es todo lo que voy a decir. Que se sienten todos y descansen. El Padre Dios y la Madre Diosa nos oyeron. Que se suba todo esto al cielo: la música del violín y de la guitarra, este sermón, el sonido de la sonaja y los cantos. Así será bueno. Que se suban bonito arriba donde están los más grandes, el Padre Dios y la Madre Diosa. Que se suban bonito y que no sean interrumpidos por el de abajo. Que ayude bonito el señor Santo San Miguel. El está parado con su espada en la mano para tumbar este (al) de abajo. Dicen que el diablo es nuestro tío, pero siempre es un hombre malo. Puesto que es así, no vamos a seguirle aunque sea nuestro tío.

níme curuba basiba. Sa Migélichí sico abe ma atagué ruba
suhuábagaba semáregaba.

Echilubi repa, Muchiga resibúsiba marúgameca
pagótigameba. Aquélicaba onerúgame e'yerúgame.

Mientras que están aquí, estén mirando hacia arriba donde están
el Padre Dios y la Madre Diosa. Así será bonito.

Es todo lo que voy a decirles. El Padre Dios y la Madre Diosa nos
oyeron. Siéntense todos y descansen. Gracias.

Gracias a usted (responde la gente). Siéntese usted y descanse.

Que los bendiga el Padre Dios y la Madre Diosa (dice el que da el
sermón).

Regá go'lé ralámuli 'ya muchígame

Lo que comía la gente de antes



'Ya nerúgame ral'íchili

Hue lyaco ye ralámuli jemi ejperégame napu ne bejté, 'ligue tabilé oná go'yame caratu 'ligue alué ralámuli a'ligue ejperégame, pecha oná i'téliga ya a'lico oliá. 'Ligue alué oná go'yoria pe alué racú bachagola go'yame caratu 'ligue.

'Ligue alué ralámuli tabilé galírale ejperégame caratu 'ligue. Pé alé reso chí alé ejperégame caratu 'ligue alué ralámuli. 'Ligue tabilé rehuégame caratu 'ligue alué ralámuli, tase napurigá jipe riógame. 'Ligue alué ralámuli alué go'ame echá, napuirgá alué sunú muní hue'cá chejaré napu alué ralámuli echame nile. Pe panápuri echame caratu 'ligue alué ralámuli go'ame. Pe pe'cabi rojá na'míname caraé 'ligue alué ralámuli alué go'ame echimea alé.

Alué ralámuli tabilé cherigá na'míname níleque'te 'ligue alué rojá, pecha nígame níliga 'ligue alué macheta napurigá

Así comía la gente de antes

Hace mucho tiempo, las gentes que vivían aquí, cerca de donde yo vivo, decían que no comían sal porque no había sal en ese tiempo. En lugar de comer sal comían cañajote de palma. Y esa gente no acostumbraba vivir en casas, sino que vivía en cuevas. Y no tenía nombre esa gente, como ahora. Y para sembrar, lo hacían en cualquier lugar, nada más tumbaban unos cuantos árboles. Esa gente casi no podía tumbiar muchos árboles porque no tenían machetes para cortar un leño; lo hacían con una piedra filosa. Así es como podía trabajar esa gente, cortando con piedras. Y por eso no vivía en casas, porque no tenía herramientas para hacer casas.

na'minama alué rojá. 'Ligue alué igú me'téeca pe alué rejete me'teme caratu 'ligue, alué rejé 'Ia olanti nisa. Pe alarigá 'Ia nóchame níleque'e 'ligue alué ralámuli, pe alué rejete me'teca alué rojá. 'Ligue alequere tabilé galírale ejperégame níleque'e 'ligue alué ralámuli, pecha nígame níliga 'ligue alué ralámuli alué macheta napurigá nehuahua alué galí.

'Ligue napu go'ame echame nile alué ralámuli, 'ligue hue 'lyati raquerime carae 'ligue alué ralámuli. 'Ligue pe melénalo, 'ligue ma che'lame carae 'ligue amulí muleme alué echí. 'Ligue ocá rahué nijubapi echisuga, 'ligue ma che'lame carae raqueme. 'Ligue baquiá rahué cachi 'ligue ma behuárigame raquégame che'lame carae 'ligue alué sunú. 'Ligue naó rahué cachi 'ligue ma i:uaquígame che'lame carae 'ligue alué sunú, 'ligue a'huime níleque'e 'ligue alué ralámuli alué sunú.

'Ligue ya a'ligue ya'má muchíleque'e 'ligue alué ajágame chibá 'ligue acasí 'ligue bulito 'ligue chomalí alué alieti e'carúgame ajágame. 'Ligue alué go'ame echá 'yeca echame nílique' alué ralámuli.

Dicen que la comida que sembraba esa gente se daba muy rápido. El primer día, después de sembrarla amanecía queriendo espigar, y dos días después amanecía queriendo jilotear, y tres días después amanecía con maíz duro, y cuatro días después amanecía con maíz seco y entonces esa gente ya podía pizar.

Yo creo que ya había animales: chivas, vacas, burros, venados y otros animales, porque para hacer una siembra tenían que cercar; ahora todavía se ve que esas gentes hicieron cercas y trincheras donde sembraba esa gente. En muchos lugares se ve todavía el trabajo que hicieron esas gentes.

'Ligue jipe abiena ma'chí neretu 'ligue alué Iya muchígame ralámuli Iyerila, napu echame nílague alué ralámuli. 'Ligue hue'caná neretu 'ligue alué napu nóchale alué ralámuli ya muchígame alé jami resochemi.

'Ligue alué a'bopi me'ame caratu 'ligue alué sa'pá go'mea. 'Ligue bilé abé sa'péganti nísaca, 'ligue hue yati me'ame caratu 'ligue alué ralámuli go'mea. 'Ligue alué rejté rijpigate me'ame caratu 'ligue.

'Ligue arigá suhuíleque'e 'ligue alué ralámuli a'quinana huelcá rahué cachi. 'Ligue alué ralámuli rajagá suhuíleque'e 'ligue. Alarigá ruyá achiní alué ralámuli jipe ejperégame, rayénalite rajagá suhuílegara alué ralámuli. 'Ligue alué ralámuli rajá 'ligue alué rayénalite. 'Ligue alé resoquí mo'íleque'e 'ligue napurigá ta suhuimela alué rayénalite. 'Ligue tabilé neyúsileque'e 'ligue alué reyénili Iyuga, apiguiti alué rayénalica cha rajtágame nílague 'ligue. 'Ligue alué ralámuli suhuábaga suhuíleque'e 'ligue. 'Ligue jipe abiena ma'chí muchitu 'ligue alué o'chí alemí hue'caná resoquí. 'Ligue jarénami alué

Y también ellos mismos se mataban unos a otros para comer carne, (caníbales). Dicen que se mataban con un cuchillo de piedra.

También comía muchas clases de raíces, esa gente que vivió hace muchos años. Para cortar las raíces tenían que cortarlas con una piedra.

Y al fin se murieron esas gentes. Yo creo que se murieron quemadas por el sol, porque así platican, que esas gentes murieron quemadas por el sol. Cuando estaban quemándose se metieron en las cuevas para protegerse del calor del sol; pero no escaparon, porque era un sol muy fuerte, muy caliente. Así es que esa gente murió toda.

o'páchala muchitu 'lligue napu o'páchigame hílligue alué ralámuli, 'lligue alué guemátiri, 'lligue golosali, 'lligue alué bejtoli, 'lligue batea, 'lligue alué alabá, 'lligue alué sicolí, 'lligue alué majtá, 'lligue alué péra, alué laquí tabiri. 'Ligue hue'cá níllique'e 'lligue alué ralámuli, hue'cá cúchigame, hue'cá muchiche alé resoquí alué o'chí, bilé eliá rasígame.

'Ligue alué go'ame gatela nehuáletu 'lligue alué recoa alé resoquí. 'Ligue alué recoa jipe abiena jahuitu 'lligue. 'La hue a'cá jahuitu 'lligue jarénami alué recoa napu nehuale alué ralámuli. 'Ligue jarenami ma gajúletu 'lligue alué recoa.

'Ligue napu 'lligue alué ralámuli ejpereligue, ya'má hue'cá bamílegue hue'cá mili bamí.

Ahorita todavía se ven en muchas cuevas partes de vestidos, cobijas, collares, trastos que usaban ellos, bandejas, huejas (jícaras), ollas, metates y petates. Parece que había muchos niños en las familias porque en una cueva hay muchos huesos, más de veinte.

Para alzar la comida y otras cosas, hicieron graneros dentro de las cuevas. Partes de esos graneros todavía se ven muy bien. Yo creo que fue hace muchos miles de años cuando vivía esa gente.

Ocá umuguí.

'Ligue alué ralámuli hijí muchíguichi, 'ligue tabilé i'téleque'e 'ligue alué oná. Alequere alué rajcú bachagola go'lléque'e 'ligue alué ralámuli. 'Ligue alué racú bachagola ajcágame n'ligame 'ligue oliá, 'ligue alequere go'lléque'e 'ligue alué rajcú bachagola.

'Ligue a'ligue ajtigaratu 'ligue bilé muquí hue benégame go'ame nehuagá, hue ra'ligame nehuame caratu 'ligue alué go'ame. 'Ligue alué muquí hue huejchágame caratu 'ligue alé bochíguimi secachimi ronochimi. 'Ligue alué go'ame nehuá 'ligue alué muquí, 'ligue alué huejchá ajchigá nehuame caratu 'ligue alué go'ame. 'Ligue hue'cá ralámuli hue iyágaga go'lléque'e 'ligue alué go'ame alué muquí nehuálala.

'Ligue alué muquí pe rememe níleque'e 'ligue alé bilé muquí bejtélachi. Alué muquí 'lyuga nóchame níleque'e 'ligue

Por qué no tienen sal los tarahumaras

Cuando todavía vivía esa gente de antes, no había nada de sal. Por eso, comían cañajote de palma. Sabe un poco salado. Comían el cañajote de palma en lugar de sal.

En ese tiempo había una mujer que sabía preparar la comida. Preparaba comida muy sabrosa. Ella tenía muchas llagas en los brazos y en las piernas. Cuando preparaba la comida, ponía un poquito de esas llagas en la comida. Así sabía muy sabrosa la comida que ella preparaba. A mucha gente le gustaba la comida que preparaba esa mujer.

alué muquí. 'Ligue peyática tabilé machíleque' 'ligue alué muquí alé bejtégame, chanigá hue ra'ígame nehuame níliga alué muquí alué go'ame. 'Ligue arigá a'quinana rehuáleque'e 'ligue alué muquí alué huejchá ajchigá nehuachi 'ligue alué muquí go'ame. 'Ligue pe alué huejchá ajchigá hue ra'ígame nehuame níleque'e 'ligue alué muquí alué go'ame.

'Ligue alué muquí alé bejtégame alué alieri rihuisá, 'ligue hue ayóleque'e 'ligue alué muquí 'yuga. 'Ligue ma júlaleque'e 'ligue alué rememe alég alírale.

'Ligue a'quinana hue'cá rahué cachi 'ligue cúchigo hue nelea asáleque'e 'ligue alué muquí alué rememe. 'Ligue aníleque'e 'ligue alué muquí:

—Chanigá júlale ne alué muquí, —aníleque'e 'lico. 'Ligue hue'cá ralámuli alarigá aníleque'e 'ligue chigó. Pecha iyáguiliga 'ligue alué hue'cá ralámuli alué go'ame go'yá. 'Ligue hue ra'ígame go'ame go'náleleque'e 'ligue alué ralámuli.

'Ligue alué muquí rememe alé julásiga, 'ligue hue mejcá simíleque'e 'ligue. 'Ligue tabilé siné nahuáleque'e 'ligue alé.

Esa mujer era cocinera de otra mujer. A veces trabajaban juntas en la cocina, pero la dueña de la casa no sabía la razón por la que salía tan buena la comida que hacía. Pero al fin se dio cuenta de que echaba esa enfermedad en la comida. Cuando la dueña de la casa vio esto, se enojó mucho y corrió a la cocinera de la casa.

Después se acordaba de la cocinera y decía: "¿Por qué corrí a esa mujer?"

'Ligue alé huamí 'tumi simílequete 'ligue, hue'cá rahué enáleque'e 'ligue boichimi napu alué muquí sebamili nile.

'Ligue pe alué muquí chojquila nilé 'ligue, alequere jipe tabilé a'bé nerú 'ligue alué oná alé ihuérichi Ro'colobo, 'ligue alé Cóbichi, 'ligue Bacusínoli, 'ligue hue'caná chebilena. Pe alué muquí júlaga sica alé nóchachi alué muquí bejtélachi. 'Ligue alué muquí alué oná ruyame carae 'ligue. 'Ligue alué oná a'bé nerúmili carae 'ligue alé ihuérichi a'quinana. Alarigá ralicha achiní 'ligue alué ralámuli jipe a'quinana muchígame. 'Ligue alué muquí tabilé mejcá julásaca 'ligue alué muquí, 'ligue tabilé mejcá nerúmili carae 'ligue alué oná alé ihuérichi, echúromi nerúmili carae alué oná ale ihuérichi a'bé. 'Ligue alué muquí ma júlale 'ligue alué muquí. 'Ligue alequere jipe hue mejcá nerú 'ligue alué oná.

'Ligue alué ralámuli alé ne bejtélachi muchígame, hue'cá tabilé machime que 'ligue alarigá ochérame co 'ligue alué oná hue 'yaco. 'Ligue hue'cá ralámuli echiname mayeme que 'ligue

Y muchas otras gentes pensaban así también, porque les gustaba mucho la comida que ella hacía.

Cuando salió de allí, esa mujer se fue muy lejos y nunca regresó a ese lugar. Dicen que se fue rumbo a la costa; caminó muchos kilómetros para llegar ahí donde ella pensaba ir.

Entonces ahora, por culpa de la dueña de la casa, no hay sal cerca de aquí. No hay cerca de Rocoroibo, ni de Ocóbiachi, ni de Bacusínare, ni de muchos otros lugares. No hay porque la dueña de la casa corrió a la cocinera. Dicen que esa cocinera tenía el poder de hacer sal, pero la dueña la corrió y por eso está muy lejos la sal.

alué ralámuli alué oná. 'Ligue jaréchigo nehualime mayeme que 'lligue alué oná alué máquinate.

'Ligue jipeco ma amulí suhuábaga ralámuli machí 'lligue alué ralámuli alarigá ochérameco 'lligue alué oná. 'Ligue jipeco hue'cá ralámuli hue oyame came 'lligue alué ralámuli alé oná nerúguichi, alequere 'la machí 'lligue alarigá ochérameco 'lligue alué oná. 'Ligue alué alé etégame ruhuime came 'lligue cu nahuagá, alarigá ochérame co 'lligue alué oná.

'Ligue alué muquí napu júlale alué rememe, 'lligue a'quinana hue cha 'lagá asálequete 'lligue nelegá alué muquí. 'Ligue hue e'llohuica asálequete 'lligue alué muquí, pecha iyáguiliga 'lligue alué go'ame go'gá napu bo'né nehuale.

Alarigá iquílequete alué muquí alué chebilé muquí lyuga.

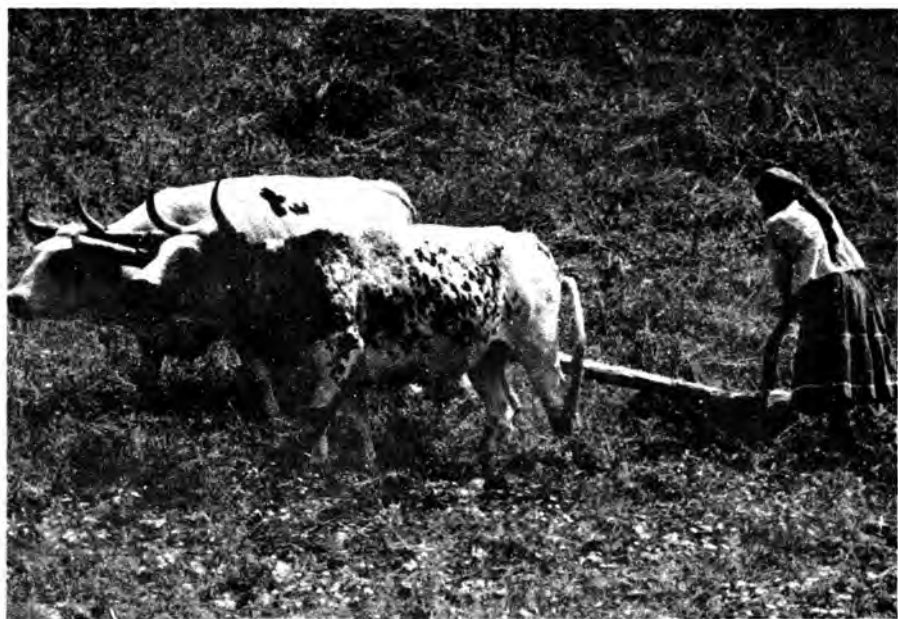
Mucha gente de la sierra no sabía cómo nace la sal, o cómo crece; muchas pensaban que se sembraba, otras pensaban que la hacían con máquinas. Pero ahora ya hay mucha gente que sabe de dónde viene la sal y ellos se lo cuentan a los demás.

Esa mujer que corrió a su cocinera, después estaba llorando por lo que hizo. Pensaba muchas cosas, casi no podía vivir, y estaba con mucha hambre porque no tenía buen sabor la comida que ella hacía.

Así fue lo que pasó con esas dos mujeres.

Go'ame echiame

Comidas que sembramos





Go'ame ihuasí ihuácame

Masana

Ye masana hue hue'cá e'carúgame jutu 'lligue, 'lligue jaré masana jutu 'lligue u'cuchí raqueme. 'Ligue alué masana alué u'cuchí raqueme sajuani (mansana San Juan) anilime jutu 'lligue. 'Ligue jaréchigo masana nerutu 'lligue hue cho'cógame raqueme (masana San Miguel), tabilé ra'ligame ju 'lligue go'á alueca. 'Ligue alué masánaca napu 'lligue 'lla 'hue ihuaso 'lligue go'ame jutu 'lligue. 'Ligue alué masana sajuani 'lla hue ajcágame ihuame jutu 'lligue. 'Ligue recó bijí siyócame que bijí 'lla hue ajcágame jutu 'lligue alueca. 'Ligue alué masana nerutu 'lligue abé bajchá ihuame alé ne bejtélachi. 'Ligue alué cho'cógame ihuame jutu 'lligue pe abé nijubápica. 'Ligue aminami alué e'huele masana jino ajcágame alué ihuame jutu 'lligue. 'Ligue alué masana alué jino (masana fino) e'huele raqueme, setácame 'líniliru 'lligue ma ihuásaca. 'Ligue alué cuchílaca pe sa'huarónanti ihuame jutu 'lligue, pe o'tosánanti.

Frutas que se comen maduras

Manzanas

Hay varias clases de manzanas. Hay un manzano que da una fruta chiquita. Esa fruta chiquita se llama manzana de San Juan.

Hay otro que da la fruta agria, y casi no se puede comer; es la manzana de San Miguel. Se come cuando está bien madura, porque si está un poco verde no se puede comer.

'Ligue alué masana cho'cógameca tabilé nehualime jutu
'ligue alué suguí. 'Ligue alué masana ajcágameca 'la hue a'llá
nehualime jutu 'ligue alué suguí. 'Ligue hue ra'ígame
gayéname jutu 'ligue alué masana suguí.

'Ligue 'la hue raliame jutu 'ligue alué masana,
ralámuli níriga 'la 'hue raliame ju alué masana. 'Ligue
aminami alué olioni hue raliame jutu chigó 'ligue. Hue'cá
nehuásiga alué olioni 'la 'hue ralinehua 'ligue alué olioni.

Pero la que se llama de San Juan, esa sí es dulce aunque esté
verde la fruta. Esta manzana es la que empieza a madurar más
temprano que todas las demás manzanas que hay donde yo vivo.

Luego siguen después las otras, que se llaman manzana agria,
manzana fina y manzana dulce. Esta manzana fina es roja cuando está
madura y la otra, la corriente, cuando madura es de color amarillo
claro.

Con la manzana agria no se puede hacer tesgüino. Con las
manzanas dulces sí hacen tesgüino, y sale muy fuerte el tesgüino de
manzana. Es muy vendida la manzana; la gente la compra mucho.
También el orejón es vendido, haciendo mucho orejón se puede
venderlo.

Masana olioni

Ye masana hue nehualime jutu chigó alué olioni. 'Ligue i'libeco guhué golá hue ralígame jutu 'ligue alué masana olioni. Basusa rechí 'yúriga bajílime jutu 'ligue.

'Ligue alué masana olioni nehua, cuchí chijpérame nehualime jutu 'ligue. 'Ligue alé tabachí ajchagá huaquilime jutu 'ligue.

'Ligue alué suguí abiena 'la nehualime jutu 'ligue alué masana. Napu 'ligue suguí nehua alué, 'ligue 'ligue bajchá rusuame jutu 'ligue. 'Ligue huasilime jutu 'ligue alué, napurigá alué sunú chigó. 'Ligue asiriga ená cáme gayéname jutu 'ligue alué masana suguí.

Orejón de manzana

Con la manzana también hacemos mucho orejón para comer así, como en el tiempo de mayo. Son muy sabrosos esos (los) orejones de manzana. Cuando se está haciendo ese (el) orejón de manzana, se hacen unas ruedas chiquitas (delgaditas) para que se seque bien. Para secarlo se pone en un tapanco (un lugar alto) y ahí se seca bien, cuando ya está seco se guarda.

También se hace tesgüino de orejón de manzana. Para hacerlo se muele primero; poco después se echa en una olla grande para que se cueza unas cuatro horas. Se hace en la misma forma que el de maíz. También sale muy fuerte el tesgüino de manzana, igual que el de maíz.

'Ligue aminami alué banocha nehualime carache 'lligue alué masana. Hue bihuegá rusuame cará 'lligue alué masana, alué banocha nehuá. 'Ligue 'hue rususá, 'lligue huasilime cará 'lligue alué. 'Ligue hue'lisi ronésiga, 'lligue bo'né huaquicheme cará 'lligue alué. 'Ligue huaquichesa 'lligue huejiame cará 'lligue alué. 'Ligue hue ra'ligame huaquime jutu 'lligue alué masana olioni 'lligue.

También se puede hacer panocha (dulce) ese orejón de manzana. Primero se muele bien, después se cuece en una olla y se deja hervir varias horas, hasta que se espese. Cuando esté espesa se quita de la lumbre y sale muy sabrosa la panocha de orejón.

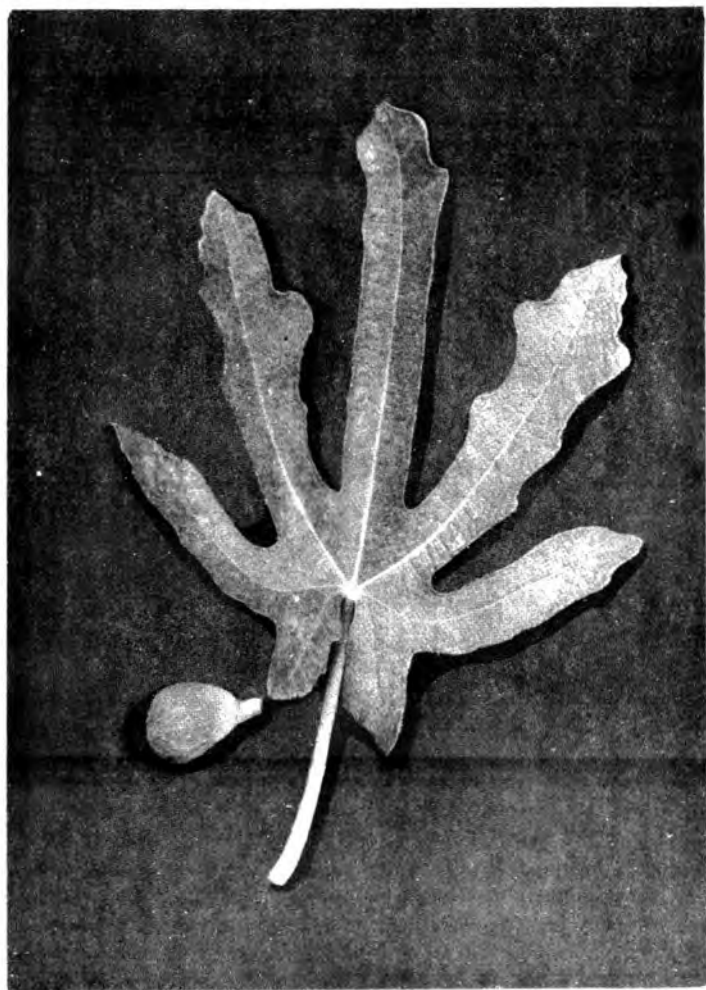
Chuná galírale nerúgame

Ye chuná anilime galírale nerúgame jutu, hue ra'igame raqueme jutu 'lligue alué chuná. Pe bilé rojá jutu 'lligue alué echiamé. Ralámuli hue echame jutu 'lligue alué rojá chuná anilime. 'Ligue alué chuná racala, 'la alué chuná jami nerúgame racala ca e'rele 'lligue. 'Ligue igulaca tabilé alieri jutu 'lligue alué chuná galírale nerúgame ca. 'Ligue alué chuná alé galírale echiamé ca pe cuchí jutu 'lligue alué igulá. 'Ligue alué chuná jami nerúgame ca e'huele jutu 'lligue alué igulá, hue re'pá ilígame ju. Alué chuná jami jame ca tabilé siné galírale echiamé jutu 'lligue.

'Ligue napu 'lligue ihuá alué chuná galírale nerúgame racala, setácame gasógame ihuame jutu 'lligue alé re'llé alué chuná gilírale nerúgame racala. Mayó mechá ihuame jutu 'lligue alué chuná racala. 'Ligue alué chuná jami nerúgame racala, abichigó a'lligue ihuame jutu 'lligue mayó mechá.

Higo casero

Este higo es casero y su fruta es muy sabrosa para comer. Es un árbol que siembra la gente. La fruta es muy parecida a la fruta del chalate, pero la mata no es igual, es distinta. El higo es una mata más chiquita. La mata del chalate es un árbol muy grande y muy alto y ese no es árbol que sembramos. Cuando está madura la fruta es de color colorado; la fruta se madura en el mes de mayo y el chalate se madura en el mismo mes como el higo.



'Ligue alué chuná echiamé pe alé ulí jame jutu 'ligue, alé ihuérichica hue rejtume jutu 'ligue alué chuná. 'Ligue alué sahuala apieri alué o'lomaqui sahuala 'la alieri jutu 'ligue. Alé Sanapélica tabilé 'me nerúgame jutu 'ligue alué chuná echiamé. Alé chebilénami ca 'la hue nerúgame jutu 'ligue alué chuná echiamé. Ne 'la huelcá eteme ju alué chuná alé Samichi anilichi, alé hue nerúgame jutu alué chuná echirúgame.

El higo es de tierra caliente, en la sierra no crece, se hiela mucho. Ahí en San Rafael no hay mucho higo. En otra parte sí hay mucho, yo he visto mucho. En un rancho que se llama la Jaya, ahí sí hay mucho de ese higo (higo casero).



Hue'cá ru'lasí

Hue'cá e'carúgame jutu alué ru'lasí alué racala ihuá. 'Ligue alué igulaca pe a'chigó alieri jutu 'Ligue suhuábaga. 'Ligue jaré ru'lasí jutu 'Ligue sahuarógame raqueme. 'Ligue alué racala siyócame cachi 'Ligue tabilé machirume jutu 'Ligue chieri ca 'Ligue alué sahuarógame ihuame. 'Ligue pe ihuasaca 'la machirume jutu 'Ligue alué ca 'Ligue alué sahuarógame. 'Ligue jaré setácame jutu 'Ligue alé re'llé racala ajtiguichi. 'Ligue jaré pe o'tosácame jutu 'Ligue, 'Ligue jaré cho'cógame jutu 'Ligue alué ru'lasí racala, 'Ligue jaré hue ajcágame jutu 'Ligue. 'Ligue jaré pirísico jutu 'Ligue bo'né huijchíame alué racala alé re'llé ajtígame. 'Ligue alué pirísico 'la tabilé nóchili came jutu 'Ligue alué olioni nehualia, pe yati bujérume came 'Ligue alué racala alé re'llé ajtígame. 'Ligue alué chejarela abé nóchili came jutu 'Ligue alué racala bijelia.

Duraznos

Son varios los colores del durazno cuando la fruta está madura, pero todas las matas son iguales. Hay duraznos que dan la fruta amarilla cuando está madura. Pero cuando está verde no se sabe cuál va a ser amarillo. Se sabe solamente cuando está maduro, hay otros que tienen el corazón colorado. Algunos son blancos, algunos agrios y otros muy dulces; otros son priscos, a los priscos casi se les cae sola la semilla que tienen. Y de esos es más fácil hacer orejón porque se puede sacar muy rápido la semilla y al otro durazno es más trabajoso quitarle la semilla.

'Ligue alué ru'lasí alé ulí nerúgame pe a'chigó alieri jutu 'ligue apieri alué ru'lasí alé ihuérichi nerúgame. Pe elegá alué racala nalina abé bajchá ihuame jutu nalina. 'Ligue pe choquichí cachi alué mechá agosto 'ligue ihuame jutu 'ligue alué ru'lasí alé ulí nerúgame racala.

'Ligue alué ru'lasí alé ihuérichi nerúgame hue huellico ihuame jutu 'ligue. Pe alué setiembre mechá culí 'la ihuame jutu 'ligue alué ru'lasí alé ihuérichi nerúgame. 'Ligue alué bajchá ihuámeca hue 'yati suhuime jutu 'ligue. 'Ligue alué nijubá ihuámeca huellico suhuime jutu 'ligue.

'Ligue alué suguí nehualía pe suhuábaga ru'lasí hue a'llá 'ínili 'ligue. 'Ligue alué alé ihuérichi nerúgame abiena hue a'llá 'ínili, 'ligue alué ulí nerúgame abiena hue a'llá 'ínili 'ligue alué suguí nehualía alué ru'lasí. Huasesa 'ligue alué ru'lasí racala, 'ligue alé atebéchi ajchagá ba'ibúliame jutu 'ligue alué ru'lasí racala huasígame. 'Ligue pe alué ba'huílacho ma'chí

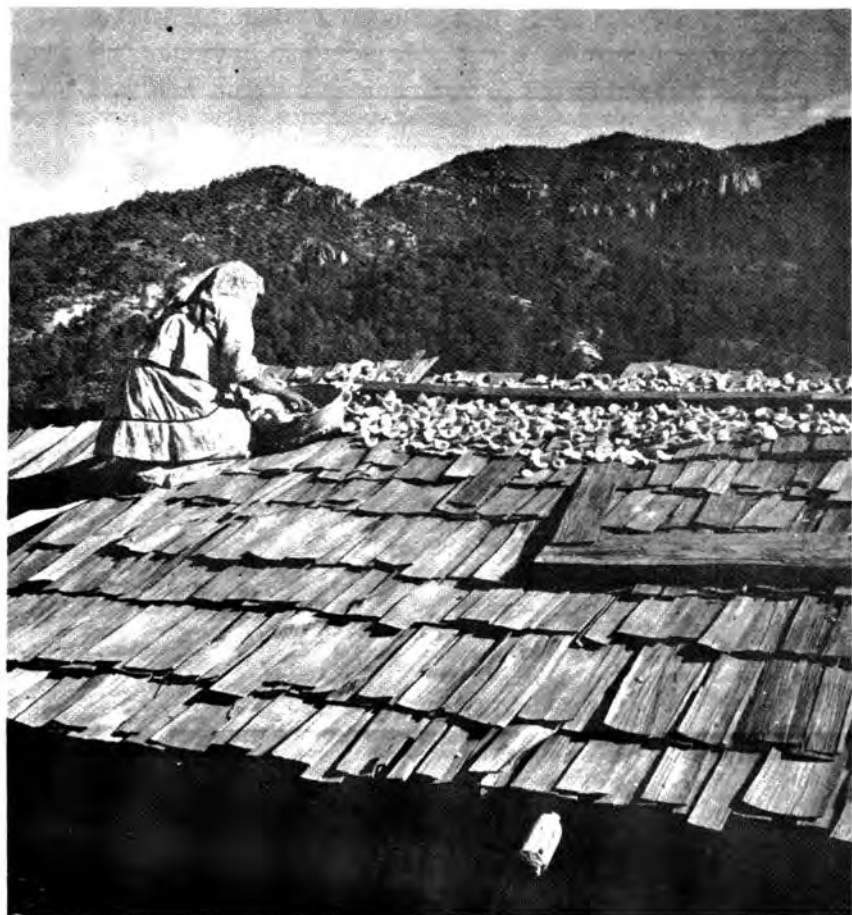
El durazno que es de lo caliente (de tierra caliente) es igual la mata al de la sierra, nada más que la fruta se madura muy temprano; empieza a madurar en el mes de agosto en los primeros días.

Ese (el) durazno de la sierra madura muy tarde, como el diez de septiembre apenas se pone bueno. Pero los que maduran muy temprano se acaban pronto y los que maduran tarde se acaban muy tarde.

Para hacer tescüino todo es bueno, el durazno de la sierra o el de lo caliente. Cocida la fruta de durazno, se pone en un huare (canasta)

pasime jutu 'lligue alué. 'Ligue ma ma'chí pasa 'lligue alué ba'huila, 'lligue alé sicolí ronélachi alé ro'alíame jutu 'lligue napurigá alué suguí ganama alué. 'Ligue hue'cá rullasi basúliame jutu 'lligue bilé sicolí bochía. 'Ligue pecha muhuégame ma'chíname ca 'lligue alué ba'huila. Pe ocá baquiá litro ma'chíname ju siné huasigá. 'Ligue hue u'tá nisa 'lligue alué basula, 'lligue hue hue'sá basúliame ju cha hue'lí ilime came 'lligue huasiá. 'Ligue alé matachí ajchagá ma'chí pasime ju 'lligue alué ba'huila.

para sacarle el jugo, o sea, para sacarle la miel. Se le saca nada más la pura miel y después se le echa en una botija (olla grande donde fermentan tesgüino) para que salga el tesgüino. Hay que cocer bastantes duraznos para llenar una botija porque cociendo pocos sale poquita miel; salen unos dos, tres o cuatro litros. Todo un día se tarda para cocer suficiente durazno. También se puede poner encima del metate ese durazno cocido para que salga miel.



Ru'lasí olioni

Napu 'lligue alué ru'lasí olioni nehuánilisiga, 'lligue bajchaco alué racala bujilime jutu. 'Ligue ma bujesa 'lligue alué racala, 'lligue alé 'lmi raminá alé ujchalime jutu 'lligue alué olioni napurigá huaquímela alé bi'tigá, pe naó rahue ujchalime ju aléy isoga. 'Ligue 'lma huaquisaca 'lligue alué olioni, 'lligue o'huínalime jutu 'lligue gatehua, napurigá pe i'llibeco go'poa 'lligue alué olioni. 'Ligue hue'cá rahué anáchame jutu 'lligue alué olioni alé recochi gatériga bi'tigá 'lligue. Bilé bamime jutu 'lligue alué tabilé che iquigá.

'Ligue alué umuguí hue nehuame jutu 'lligue alué olioni. 'Ligue rió abiena nehuame jutu 'lligue alué olioni 'lligue. 'Ligue hue raliame jutu 'lligue alué olioni.

'Ligue basuga alué rechí na'lloga bajímilia hue ra'ígame jutu 'lligue alué olioni. 'Ligue alué cobisi locárigame 'lyúriga

Orejón de durazno

Cuando se va hacer orejón de durazno, primero se le quita la semilla que tiene. Ya que se le quita la semilla se pone en el sol por unos cuatro días para que se seque el orejón. Ya que esté bien seco se levanta de ahí para guardarlo y comerlo más después. Dura mucho tiempo ese orejón guardado en casa-granero. Puede durar un año sin pasarle nada.

Las mujeres hacen mucho orejón; los hombres también trabajan haciendo mucho orejón. Es muy vendido este orejón de durazno cuando ya está seco. La gente compra mucho este orejón.

bajllia hue ra'ígame jutu 'l'igue alué olioni. 'L'igue alué gue'hualí abiena bajímilime jutu 'l'igue alué olioni. 'L'igue alué ri'ligó gue'hualí abienachigó. Pe elegá huaquilia hue nóchili came ju 'l'igue alué olioni. 'L'igue hue u'cusá 'l'igue tabilé huaquime jutu 'l'igue alué olioni. Pe 'ma bicame jutu 'l'igue alué olioni 'l'igue hue u'cusá 'l'igue. 'L'igue alué olioni nehualica tabilé u'cuchi 'l'igue hue a'llá 'l'nili 'l'igue, napurigá hue a'llá huaquimela alué olioni.

'L'igue alué masana abiena nehualime jutu chigó olioni. Napu 'l'igue alué masana olioni nehuá, 'l'igue bajchaco alé raminá muchiáliame jutu, napurigá hualome alué masana. 'L'igue ma hualósaca, 'lico ya a'llá 'l'nili alué olioni nehualía. 'L'igue alé raminá muchiga huaquilime jutu 'l'igue. 'L'igue ma huaquisaca, 'l'igue gatlime jutu 'l'igue alué napurigá pe i'libeco go'poa.

'L'igue alué ru'llasi racala a'chigóriga oliame jutu 'l'igue alué olioni nehuá. Raminá muchiálime napurigá hualoma. 'L'igue ma hualósaca 'l'igue ya a'llá 'l'nili 'l'igue alué corea

Cocido, tomándolo mezclado con leche es muy sabroso o tomándolo con pinole también es bueno. También se puede tomar con esquiate de maíz o con esquiate de trigo.

Secar el durazno es difícil porque cuando llueve mucho no se seca, y muchas veces cuando se mete en la casa para que no se moje con la lluvia, se pudre por no secarse en el sol.

Se necesita que no llueva para que se seque bien el orejón. La manzana también se puede hacer orejón. Cuando va hacer orejón de manzana, la fruta se puede poner en el sol para que se seque un poquito esa (la) bola de manzana. Ya que esté un poco seca, se puede

nehualfía. 'Ligue ma corea nehuasa, 'ligue alé raminá ujchagá isoga huaquilime jutu 'ligue.

'Ligue alué masánaca tabilé corea nehualime jutu 'ligue alué olioni nehuá. Pe ejchirúlame nehualime jutu alueca olioni nehuá. Alarigá nehualime jupa alué olioni.

hacer orejón y ponerlo en el sol para que se acabe de secar, y guardarlo para comerlo más tarde.

También el durazno se puede poner en el sol unos dos días para que se seque esta (la) bola de durazno. Ya que esté un poco seco se puede hacer una correa (una tira) para ponerla ahí en el sol. Con la manzana no se hacen correas, nada más se hacen ruedas. Así hacemos orejón.





Plátano

Ye plátano ta'mé hue echame jutu ye ralámuli. Ralámuli pe ejperégame came napu tabilé nerú alué ba'huí. Jaré ralámuli hue mejcá baléguichi ejperégame ju 'ligue. 'Ligue alué ba'huica neruma alé 'lmi ocá baiquiá quilómetro mejcá alé galí ilíguichi.

Jena Sanapeli muchígame ralámuli ta'mé hue echame jutu alué plátano, hue pe echame ju. Napu 'lla hue nerú alué plátano, alé Anahuachi anilíchi jutu. aleca 'lla hue nerutu 'ligue alué plátano anilime ihuasí.

'Ligue jaré ralámuli uneme jutu 'ligue alué plátano sahuála. Alué plátano sahuálate alué ramali nehuame jutu 'ligue ralámuli. 'Ligue napu tabilé i'télasa 'ligue alué bacuá alé galírale, 'ligue alué plátano sahuálate nehuame jutu 'ligue alué ramali. 'Ligue hue ralígame gayéname jutu 'ligue alué plátano sahuálate nehuárigame alué ramali.

Plátano

Este (el) plátano los tarahumaras casi no siembran mucho, porque los tarahumaras viven donde no hay mucha agua.

Algunos viven donde no hay nada de agua. El agua puede estar muy lejos, como a unos dos o tres kilómetros de donde está la casa. Aquí en San Rafael de Oríbo no hay mucho plátano, hay muy poco. Donde sí hay mucho plátano es en el rancho Huanoyachi, allí sí hay mucho plátano.



'Ligue alué plátano racala, yabé rijpunálime jutu 'ligue, ta'chó 'me hue ihuachí alé re'pá chucugá. 'Ligue rijpunasa alé galírale alé pachá alé ajchalime jutu 'ligue alué napurigá 'la hue a'llá ihuama 'ligue alué alé asagá. 'Ligue abajá chucugá ta'mé hue ihuame cará 'ligue alué plátano racala. 'Ligue rijpunásica abé 'yati ihuame cará 'ligue alué ihuasí. 'Ligue alué ígulá ma na'mínálime jutu 'ligue alué racala ma 'huisaca 'ligue. Pecha uché siné raqueme cahue 'ligue alué la siné raquésaca 'ligue. Pe alué alé re'llé alué nahuala uché 'yame jutu 'ligue alué. 'Ligue alué raqueme ju 'ligue pé baiquiá bamigá, 'ligue la raqueme ju alué yahuila.

Algunas personas usan las hojas para hacer tamales cuando no hay hojas de maíz; con estas envuelven la masa de maíz, y salen muy sabrosos los tamales.

Los plátanos se cortan antes de que se maduren en la mata. Ya que se cortan, se ponen dentro de la casa para que se maduren y estén bien blanditos. Si se dejan en la mata no se maduran muy pronto; la fruta cortada sí se madura muy pronto y ya cortando la fruta se tumban las matas porque ya no dan más fruta, ya que sólo dan una vez. La raíz es la que vuelve a brotar, y ésta es la que da más fruta cuando crece grande. A los tres años ya brota la fruta.



Manco

Ye manco tabilé 'lla jutu alé hue ruláguichi echiá, cha rejtume came alué sahuala. 'Ligue sehuá alué manco, 'ligue hue rejtume jutu 'ligue alué sehualá. 'Ligue alué sehualá rejtusa 'ligue ma rusume jutu 'ligue alué racala sehualá. 'Ligue alué igulá 'lla hualú ochérame jutu 'ligue alé ruláguichi echiá. Napu 'ligue ta'mé hualú rejtúsaca. 'Ligue hualú rejtúsaca ma rejtume jutu 'ligue alué suhuábaga alué igulá. 'Ligue alué manco naquime ju alé bilena hue'té 'lla tabilé rulágame, napurigá 'lla hue allá raquema alué manco. Ramué ralámuli echíame ju alué manco u'cuchí raqueme, tase alué e'huele raqueme ca. Alué e'huele raqueme tabilé echíame ju ramué ralámuli.

Alé napu ne bejté tabilé 'lme echégame jutu alué manco, hue pe nerúgame jutu. Alué nalaso nalina cherapé abé echetu 'ligue alé.

Mango

No es bueno tener mango en tierra fría, porque se hielan mucho las hojas. Cuando está floreciendo el mango se hiela y si se hiela la flor ya no crece fruto, se cae todo. El palo sí crece muy grande.

El mango necesita tierra caliente para que se dé bien el fruto. Nosotros sembramos mango chiquito; no sembramos nosotros del grande.

Cerca de donde yo vivo casi no hay mucho mango, hay muy poco. Hay más naranja que mango.

'Ligue alué manco hue raliame jutu 'ligue, ralámuli hue ralame jutu alué manco.

'Ligue alué manco bochíguimi machiame jule 'ligue alierico 'ligue alué manco igulá, 'ligue racala.

La fruta de mango es muy vendida, la gente compra mucho. Yo creo que los mangos todos los conocemos y sabemos cómo son los mangos.

Ganarsi

Alué ganarsi hue ra'ígame raqueme jutu. Alé ulimi abiena echíame jutu 'l'igue alué ganarsi. Alé ihuérichi abiena jame ju 'l'igue alué ganarsi. Tabilé rejtume jutu 'l'igue alué igú. Hue raqueme jutu 'l'igue alué. Hue ra'ígame jutu 'l'igue alué ihuaso go'á. 'L'igue bo'né a'tame jutu 'l'igue alué ma hue ihuásaca. Alé re'lé racala setácame ihuame jutu 'l'igue. Alué go'ame jutu 'l'igue. 'L'igue alué igulá pe huejchégame jutu 'l'igue. Abrili mechá raqueme jutu 'l'igue alué rojá. 'L'igue julio mechá ihuame jutu 'l'igue alué racala.

'L'igue pe yahuila echíame jutu 'l'igue alué. Alué racálaca tabilé ya'huime jutu echíá. Alequere pe alué yahuila echíame ju 'l'igue alué.

Granada

De la granada sale una fruta muy sabroso y se puede sembrar en tierra caliente y en la sierra también. Crece esa mata y no se hiela. Da mucha fruta y es muy sabrosa comiéndola cuando está madura. Cuando está madura se revienta sola y es roja cuando ya está bien madura. En el mes de abril es cuando da la fruta esa mata de granada, y empieza a madurar en el mes de julio.

Cuando se va a sembrar, se siembra el brotito (brote de una rama) que sale ahí, porque la semilla no nace sembrándola, por eso hay que sembrar el brotito.

'Ligue alué racala gajela 'la 'yohuí jutu 'lligue alué. Alué huejchá ronochí huejchénisiga alequete yohuame ju. Alué ganarsi racala gajela, alué me'chosa ujchelime jutu alé huejcháguichi. 'Ligue alué ujchésiga 'la yati sa'huime jutu 'lligue. Alarigá oliame ju alué ganarsi racala gajela.

La cáscara de esa fruta es remedio para un grano que sale en las piernas o en los pies de una persona y se puede curar con esa cáscara de granada. Pero primero hay que moler bien esa cáscara para ponérsela ahí donde está el grano, y poniéndosela se alivia muy rápido. Así hacemos con las cáscaras de la fruta de granada.

Toronja sansigro

Ye toronja e'huele ihuasí jutu, 'lligue alué igulaca pe cuchi jutu 'lligue ta'mé rel'pá jágame. 'Ligue alué sa'pala go'ame jutu 'lligue nasípala. 'Ligue hue hua'llú sa'pégame jutu 'lligue alué bilé gajpólame alué toronja racala. 'Ligue alué nasípala gasola abiena go'ame jutu 'lligue alué. Apiguiti ajcágame cantru 'lligue alué nasípala gasola. 'Ligue ihuácame ca 'lligue alué toronja sahuarógame 'liniliru 'lligue alué. 'Ligue hue'cá rahué anáchame jutu 'lligue alué ihuácame uchuca. Al'mibé júnio mechá abiena 'la hue a'cá uchume ju alué racala.

'Ligue ocá jutu 'lligue alué a'chigó alieri, abalieri jutu 'lligue alué ocánica. 'Ligue sansigro anilfame jutu 'lligue alué bilé. Pe a'chigó alieri ju napurigá alué che bilela. Tabilé machirume ju 'lligue alué ca 'lligue alué toronja. 'Ligue alué sansigro tabilé machirúame ju. 'Ligue alué sansigro hue cho'cógame 'linili 'lligue alué gasola alé nasípala. 'Ligue alué toronja hue ajcágame jutu 'lligue alué gasola.

Toronja y cidra

La toronja es una fruta muy grande. Es una sola bola y la mata no es muy alta. Se come la carne, que está entre la cáscara y la parte que tiene el jugo. Tiene mucha carne. También el corazón se come, donde está el jugo, porque el corazón lo tiene dulce. Cuando está madura la fruta es de color amarillo. Y aguanta mucho tiempo madura esa fruta de toronja; de septiembre hasta junio todavía está buena para comer.

Alé Sanapeli O'libo hue nerúgame jutu 'ligue alué sansigro, 'ligue alué toronja abiéna chigó. 'Ligue hue raliame jutu 'ligue alué toronja, 'ligue alué sansigro abiéna chigó. 'Ligue hue ihuácame nísaca 'ligue alué 'ligue 'la hue ajcágame jutu 'ligue alué golá.

Son dos cosas que son parecidas: la fruta que se llama cidra es igual a la toronja. No se conoce cuál es toronja y cuál es cidra. La cidra tiene el corazón muy agrio y la toronja lo tiene dulce.

Allí en San Rafael Oribó hay mucha toronja, y cidra también hay mucha. También es vendida esa toronja, igual que la fruta de cidra es vendida. Sí está bien madura la fruta, es muy dulce.



Limó

Ye limó galírale echiame jutu ramué ralámuli, alué nalaso lyúriga napabúriga. Alé ne bejtélachi hue nerúgame jutu 'ligue alué limó. Ralámuli hue go'yame jutu 'ligue alué limó racala.

'Ligue bilé rió hue bajisa, 'ligue hue go'yame jutu 'ligue alué limó, sa'huináliga 'ligue chanilia bajisa. 'Ligue aminami alé munichi ro'ligá limó ba'huila abiena hue go'lame jutu 'ligue alué limó. 'Ligue hue raliame jutu 'ligue alué limó.

'Ligue echiá tabilé hua'ú nóchili came jutu 'ligue alué limó. 'Ligue pe bi'neli abiena 'la ochérame jutu 'ligue alué limó, recó tabilé ro'ilíe alué ba'huí. 'Ligue alué bilé nalaso ca hue ro'ilime naquime jutu 'ligue alué ba'huí. 'Ligue aminami hue a'llá repúquime jutu 'ligue alué nalaso ca, napurigá ta go'mela alué ajágame. 'Ligue alué limoca pe bi'neli iligá jami abiena 'la ochérame jutu 'ligue, recó tabilé ro'ilíe alué ba'huí.

Limón

Nosotros los tarahumaras sembramos árboles de limón cerca de nuestras casas, junto con árboles de naranja. Allí donde yo vivo hay muchos árboles de limón. A los tarahumaras les gusta mucho comer el limón. Los tarahumaras comen esta fruta cuando están tomando tesgüino, o sea mezcal. Cuando un hombre está crudo, come mucho limón para curarse la cruda. También lo comen con frijoles; se mezcla junto con el frijol. También es muy vendido ese limón.

Plantar un limón no cuesta mucho trabajo, porque un limón crece

'Ligue alué limó tabilé hue'cá echíame jutu, pe ocá baquiami jáhuaga asiame jutu alé galírale. Pe laquí 'lla sébili 'ínili alueca jáhuaga asiruga. 'Ligue alué racala hue sapuca ihuame jutu 'lligue, 'lligue hue rusume jutu 'lligue ihuasa. 'Ligue pe e'huegáme jutu 'lligue alué limó racala, amullí suhuábaga. 'Ligue tabilé hue'cá go'sá 'ínili alueca cha cho'cógame came 'lligue. 'Ligue aminami tabilé cherigá iquirurume ju 'lligue ralineá pabería. Pecha asé 'lla ca 'lligue ralinelia a'bemí. 'Ligue tabilé asé 'lla ju 'lligue a'bemí ralinelia, pecha asé rióguichi ca 'lligue hue'cá. 'Ligue hue mejcá ju 'lligue hue'cá rióguichi pueblo.

'Ligue cáhuaga go'á hue a'llá 'ínili 'lligue alué limó. 'Ligue peltá ba'huí ro'igá cahuáliame jutu 'lligue. 'Ligue oná ajchigá 'lligue, 'lligue alué o'colí ajchigá 'lligue pe'cabi alué o'colí síbili. 'Ligue larigá go'ame jutu 'lligue alué limó cahuárigame, alué remé go'yélime ju 'lligue.

solo aunque no se le eche agua. Un naranjo necesita que le echen mucha agua y que lo cuiden muy bien para que no se lo coman los animales, pero el limón puede crecer solo en el monte, éste no se necesita cuidar.

El árbol de limón no se necesita sembrar mucho, dos o tres matas se necesitan tener junto a la casa, porque el limón cuando empieza a madurar, se madura muy pronto, todos a un mismo tiempo, y se pierde mucha fruta; casi toda la fruta.

No se puede comer mucho porque es demasiado agrio, y muchas veces no tenemos tiempo para llevarlo a vender, porque no hay lugar donde vender esta fruta. No hay pueblos grandes para vender ese (el) limón, además de estar muy lejos los pueblos.

También se puede hacer caldo de limón echando un poco de agua, un poco de sal y unas bolitas de chile piquín. Se come con tortilla este caldo.

Nalaso

Ye nalaso hue raliame jutu 'lligue alué racala ma ihuaso. Pe elegá echiá nalina hue nóchili came jutu nalina, 'lligue hue hue'lico raqueme ju 'lligue aminami. 'Ligue alué nalaso cuchí cachi 'lligue hue allá nesérilime jutu 'lligue, napurigá 'la hue allá o'chérama alué nalaso. Ta'mé a'la 'lyériga elásiga tabilé ochérame ju alué nalaso, pe alué ajágame hue go'yame came 'lico. 'Ligue hue allá 'lyériga ilisaca 'lico 'la hue allá sapúcame ochérame jutu 'lligue. Pe naó bamí cachi ma raqueme jutu 'lligue alué nalaso.

'Ligue alué ba'huí hue a'cué ro'ilime jutu 'lligue alué nalaso. Nabí baiquiá mechá cachi ro'ilime jutu 'lligue alué ba'huí alué nalaso, napurigá ta huaquibama alué nalaso. 'Ligue sehuachi alué nalaso, 'lligue abé a'cué ro'ilime jutu 'lligue alué nalaso, napurigá ta huaquibama alué sehuálá, 'lligue alué racala cuchí. 'Ligue 'la hue allá ro'ilica 'lligue

Naranja

Esta (la) naranja es muy vendida cuando está madura. Pero cuidar la mata de naranja es un poco trabajoso. Dilata mucho tiempo para dar la fruta. Cuando está chiquita tenemos que cuidarla muy bien para que no se la coman los animales. Dejándola sin cuidar, nunca va a crecer esta naranja. Cuidándola bien, sí crece pronto; lo más que dilata para dar fruto son cuatro años.

Se necesita echarle agua cada tres meses para que no se seque y cuando ya esté floreciendo, hay que echarle más seguido para que no se seque la flor o la frutita. Si se le echa bastante agua, crecerá bien



alué ba'huí, 'lligue 'lla hue a'llá o'chéráme jutu 'lligue alué
cuchí nalaso a'tanala. 'Ligue ta'mé hue ro'ilica alué ba'huí
'lligue tabilé 'me sehuame jutu 'lligue alué nalaso.

'Ligue aminami alué ra'solá hue nabí bujelime jutu
'lligue. 'Ligue alué ra'solá hue a'llá bujésica 'lla hue ajcágame
raqueme jutu 'lligue alué racala. Alué ra'solá pe nabí bamigá
bujelime jutu 'lligue.

la frutita. Si no se le echa mucha agua, entonces no saldrá mucha
flor.

Y hay otra cosa también. Hay una parte de la raíz que se tiene
que quitar para que la fruta salga bien dulce. Es como un nido que
tiene en las raíces. Este se quita cada año.

Cuando está haciendo mucho frío, calentamos la naranja en las
brazas antes de comerla.



Lima 'ligue nalaso-lima

Ye lima racala hue ra'ligame jutu go'á. 'Ligue alué sahuala 'la a'chigó alieri jutu 'ligue napurigá alué nalaso sahyala. Pe elegá alué racala nalina pe elegá se'huinatí raqueme jutu. 'Ligue ihuácame ca 'ligue o'tosáname 'íniliru 'ligue, pe sahuarónanti 'ínili. 'Ligue pe cuchí raqueme jutu 'ligue alué, ta'mé e'huele. 'Ligue hue 'ya ihuame jutu 'ligue alué, agosto mechá 'ya a'lá 'ínili go'á. 'Ligue ihuaca uchuca hue'cá rahué anáchame jutu 'ligue alué racala. Mayó mechá abiena 'la a'cá uchume jutu 'ligue alué lima racala. 'Ligue pe ulicho nerume jutu 'ligue alué, napurigá alué nalaso. 'Ligue alué igulá pe re'llé jágame jutu 'ligue alué, tase relpaca.

'Ligue bilé lima jutu 'ligue nalaso lima anilime. 'Ligue alué nalaso lima 'la a'chigó alieri sahuégame jutu 'ligue napurigá alué lima. 'Ligue aminami 'la lajúcame jutu 'ligue

Lima y naranja-lima

Esta (la) fruta de lima es muy buena. Las hojas son muy parecidas a la de la naranja, pero la fruta es distinta y el color también es distinto. La fruta de la lima cuando está madura es blanca y un poco amarilla. La fruta de lima es chiquita, no muy grande. Se madura muy temprano; en el mes de agosto ya está buena para comerse. Madura, dura mucho tiempo; hasta el mes de mayo todavía está buena.

Es de la barranca, así como la naranja. El árbol es muy bajito, no es alto. Naranja-lima se llama otra que es muy parecida a la lima. Su



alué nalaso-lima racala. Pe elegá alué nalaso-límaca abé elhuele raqueme jutu 'lligue. 'Ligue alué igulá pe abé hua'llú jutu chigó 'lligue. 'Ligue alué nalaso-lima racala hue 'ya ihuame jutu chigó 'lligue, napurigá alué lima racala. 'Ligue pe ocánica hue raliame jutu 'lligue alué, 'lligue alué lima racala, 'lligue alué nalaso-lima racala abienachigó.

'Ligue alué nalaso lima pe alué lima nejchúgame ju 'lligue. 'Ligue alué pe'tá nalaso atahuala elásiga alé límachi, 'lligue hue allá n'chume jutu 'lligue alé límachi. 'Ligue raqueme jutu 'lligue alué alé iligá. 'Ligue pe culí siné raquea alué nalaso alé iligá, 'lligue pe abalieri raqueme jutu, pe nalaso. 'Ligue ma malíguisa raqueca alué, ma selhuinati raqueme jutu. Ma napurigá alué lima alieri raqueme jutu 'lligue alué. 'Ligue alué racala echisuga 'lligue pe lima raqueme jutu 'lligue. 'Ligue alequere nalaso-lima anilime ju alué nalaso.

color lo tiene igual al de la lima, nada más que la naranja-lima es más grande y la mata es también un poquito más alta. La naranja-lima también madura muy temprano como la lima y las dos son muy vendidas.

La naranja-lima es un injerto de lima que se hace con un bracito de naranjo injertado en una rama de lima. Entonces cuando es primera vez que va a dar fruto, sale igual que la naranja, pero como para la quinta vez ya cambia, y sale fruta más o menos como la lima. Y por eso le dicen naranja-lima. Sembrando su semilla sigue saliendo naranja-lima.



Go'ame sunú matachí rusugá go'ame

Sunú

Ye sunú hue'cá e'carúgame jutu 'lligue, 'lligue aminami hue'cá e'carúgame ju. 'Ligue jaré cuchítiri jutu 'lligue, jaré e'huéleti. 'Ligue bilé sunú aniliame jutu behualí (maíz duro). 'Ligue pe alé ihuérichi nerúgame jutu 'lligue alué behualí. 'Ligue pe rosácame jutu 'lligue alué. 'Ligue alué sunú 'la nehualime jutu 'lligue alué a'mochi apiguiti hue behualí came alué sunú alequere hue allá a'mome júque'e. 'Ligue aminami alué cobisi abiena nehualíame jutu 'lligue alué sunú behualí. 'Ligue alué guehualí abiena hue ra'ígame gayéname jutu 'lligue alué. 'Ligue remé hue ra'ígame gayéname jutu chigó. 'Ligue alué ramali abiena hue ra'ígame gayéname ju chigó.

'Ligue jaré sunú anilime jutu 'lligue ojchilí (maíz pinto-negro). 'Ligue alué sunú alé ihuérichi raqueme jutu

Maíces

Maíz

Hay varios tipos de maíz. Son de varios colores y tamaños. Hay uno que se llama maíz duro, es de la sierra, su color es blanco. Con este maíz se puede hacer palomitas; es muy duro y por eso revientan muy bien todos los granos. También se puede hacer pinole con este maíz duro; el esquiate también sale muy sabroso. Las tortillas y los tamales de maíz duro salen muy buenos.

Hay otro maíz que se llama maíz pinto-negro. Este maíz se da en la sierra y en tierra caliente también. Con este maíz no se puede hacer

'Ligue. 'Ligue alé ulí abiena raqueme jutu 'Ligue alué sunú ojchilí. 'Ligue aluéca tabilé nehualíme jutu 'Ligue alué a'mochi. Pe remecala nehualíme jutu, 'Ligue alué atónili abiena nehualime jutu. 'Ligue alué cobisi abiena nehualíme jutu chigó. Pe elegá hue chócame ma'chíname jutu alué cobisi alué sunú ojchilica. Pe abaliena ra'ligame jutu 'Ligue caca alué sunú. 'Ligue alué remé chócame ma'chiname jutu 'Ligue, 'Ligue alué ramali yabechigó chócame ma'chíname ju.

'Ligue chejaré sunú nerutu 'Ligue chapalote (maíz malpache o mayobachi) anilfame jutu 'Ligue alué sunú. 'Ligue alué sunú hue behuárigame jutu 'Ligue. 'Ligue alué sunú alé ulí raqueme jutu 'Ligue. Alé ihuéríchica tabilé raqueme jutu alué sunuca. 'Ligue alué abiena nehualíme jutu 'Ligue alué a'mochi. Cha behuárigame came alué sunú chigó. 'Ligue alué cobisi abiena nehualíme ju chigó. Alué cobisi nehualica pe suhuábaga sunú 'Ila nehualífame ju chigó.

palomitas, nada más se puede hacer tamales y tortillas; también pinole, nada más que sale de color negro. Pero el sabor es igual del otro maíz.

Hay otro maíz que se llama malpache. Este maíz es muy duro; se da en la barranca, en la sierra no se da. Con éste también se puede hacer palomitas porque se revienta mucho, también se puede hacer pinole. Con cualquier maíz se puede hacer pinole.

Hay otro maíz que se llama híbrido. Con este maíz no se puede hacer palomitas porque no revienta nada; solamente las tortillas, los tamales, el esquiate y el pinole sí salen muy sabrosos.

Hay otro que se llama maíz blando. Es de color blanco y es muy bueno para hacer palomitas, pero para hacer esquiate no es bueno, ni para hacer tortillas ni tamales. Pero sí se puede hacer un atole para tomarlo con nopales.

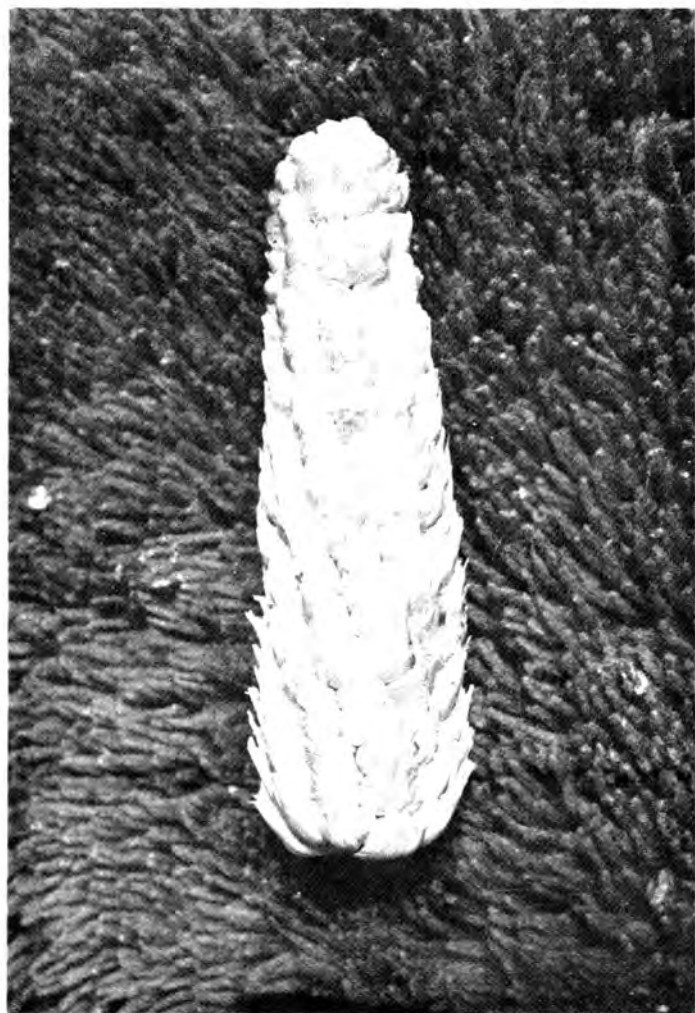
'Ligue chechigó jaré sunú jutu 'ligue alué sonorenio (maíz ibrido) anilíme. 'Ligue alueca tabilé nehuálíame jutu 'ligue alué a'mochica. Pecha raname jútigo alueca. Pe remeca 'la hue ra'ígame gayéname ju alué. Gue'hualítiri ramálitiri cobísitiri hue ra'ígame gayéname ju alué.

'Ligue jaré rosilí (maíz blando) anilíame jutu 'ligue alué sunú. 'Ligue alué sunuca o'tosácame jutu 'ligue. 'Ligue hue a'llá 'inilí 'ligue alué saqui go'á. 'Ligue alué guehuali nehuálíca ta'mé hue a'llá jutu 'ligue. 'Ligue alué remé nehualia ta'mé hue a'llá ju chigó. Aminami alué ramali nehualía ta'mé hue a'llá ju chigó. Pe alué atónili nehualíaca 'la hue a'llá 'inilí, 'ligue alué huilá go'yelia.

'Ligue jaréchigo sunú nerutu sajuani (maíz San Juan) anilime. 'Ligue alué sunú alé ulí nerúgame jutu 'ligue. E'huele raqueme jutu 'ligue alué sunú. 'Ligue alué sunuca hue'cá e'carúgame gayéname jutu 'ligue. Suguitiri nehualime jutu 'ligue alué. 'Ligue gue'huelítiri abiena 'la hue ra'ígame gayéname ju. Remétiri abiena hue ra'ígame chigó. Suhuábaga tabíri'e.

Hay otro que se llama maíz San Juan. Es de tierra caliente; los granos son muy grandes, y es muy bueno para hacer pinole. Sirve para hacer todas las cosas: tesguino, esquiate y tortillas.

El maíz que se llama maíz dulce no se usa para hacer tortillas ni atole. Puede comerse si se hace esquiate para tomarlo con frijol cocido. El maíz dulce parece un elote cocido; parece como que ya está cocido, pero este maíz ya es así. No sembramos mucho este maíz, muy poco. Lo más que siembra una persona son unos tres litros. No siembran mucho porque no es bueno para hacer tortillas, ni pozole, porque es muy dulce y a mucha gente no le gusta lo dulce. Este maíz se puede sembrar en tierra caliente.



Sunú áhuisi

'Ligue jaré sunú nerúgame cará 'ligue apieri alué áhuisi. 'Ligue alué sunú racala gajégame cará 'ligue apieri alué áhuisi. Alué racala sunú bochíguimi o'póligame cará 'ligue alué gajela. Alué napu iquí alué olilu alué gajégame cará. 'Ligue ralámuli tabilé galeme júque'e 'ligue alué gajéguinti co 'ligue alué sunú. 'Ligue hue nóchili came cará 'ligue alué gajela bujelía, 'ligue alequere tabilé galemi júque'e 'ligue alué ralámuli alué sunú.

Hue 'yaco hue echame caratu 'ligue ralámuli alué sunú. 'Ligue jípeco tabilé nerutu 'ligue alué sunú alemi O'llibo, Bacusínlimi, Ro'colóbomi, tabilé Apólobomi. 'Ligue hue 'yaco 'la hue nerúgame caratu 'ligue alué sunú alemi. 'Ligue arigá aréleque'e ralámuli echa'e alué sunú. 'Ligue jípeco se'núchigo sunú echa'e 'ligue. Jípeco echa'e 'ligue alué sunú tabilé gajégame raqueme.

'Ligue hue'cá e'carúgame jutu 'ligue alué sunú, hue'cá e'carúgame e'suini raqueme ju 'ligue.

Maíz ajo

Dicen que hay un maíz que es como un diente de ajo. Dicen que la semilla tiene cáscara, así como el ajo. Cada semilla tiene sus hojas. A la gente no le gusta este maíz por la cáscara que tiene la semilla. Es muy trabajoso limpiar la semilla, por eso no le gusta a la gente. Hace muchos años la gente si sembraba este maíz.

Ahorita ya no hay este maíz donde yo vivo en Oribo, ni en Bacusínare, ni en Rocoroibo ni en Apórabo. Hace muchos años sí había de este maíz en todos estos lugares, pero dejaron de sembrarlo. Ahorita siembran otro maíz. Hay muchas clases de maíz y muchos colores de semilla.



Sunú si'liguchi

Jaré sunú nerutu hue ajcágame. Ligue alué sunú tabilé nahualime jutu 'ligue alué remé. 'Ligue alué yolí tabilé nehualime jutu alué huilá go'ilime. 'Ligue alué sunú pe alué gue'hualí nehualime jutu 'ligue. 'Ligue alué saquí abiena nehualime jutu. 'Ligue alué gue'hualí nehuasa 'ligue alué guesó bajímiliame jutu 'ligue, 'ligue alué sa'pá, 'ligue alué imé majírigame. 'Ligue pe arigá abiena hue a'llá 'ínili 'ligue bajilia alué guehualí cha ajcágame gayéname came alué gue'hualí sunú si'liguchi.

'Ligue alué sunú si'liguchi alé ulí ejchiamé jutu 'ligue. 'Ligue alé ihuérichi ejchiá alué sunú tabilé raqueme ju alué sunú. 'Ligue alué sonolaca 'la hual'ú ochérame jutu 'ligue caca, 'ligue alué racala nalina tabilé o'chérame jutu nalina.

'Ligue alué ralámuli tabile 'me ech'ame jutu 'ligue alué sumú si'liguchi. Huejpé echiamé ju alué sunú ralámuli. 'Ligue

Maíz dulce

Hay un maíz que es dulce y no sirve para hacer tortillas, ni tampoco se puede hacer atole para tomarlo con nopales.

Con este maíz se hace esquiate para tomarlo con queso, carne y mezcal (maguey) tatemado. Y también se puede tomar solo, porque sale muy dulce. Este maíz se puede sembrar en tierra caliente; sembrándolo en la sierra no da elote este maíz. La mata sí crece grande pero el fruto no crece.

alué sunú tabilé silligúchica 'la hue ech'ame jutu 'ligue
 ralámuli. 'Ligue hue'llé echiaca 'ligue alué sunú 'la hue
 raquesa, 'ligue 'la hue'cá 'huime ju 'ligue ralámuli, 'la
 omarúgame bamí go'ame. 'Ligue i'sínimi tabilé umebárume
 jutu 'ligue alué echí na'ponia 'ligue. 'Ligue tabilé 'la
 na'pónisiga 'ligue alué sunú cuchí cachi, 'ligue tabilé
 raqueme ju 'ligue. 'Ligue alué echica hue a'llá na'pónilime
 naquime came 'ligue cuchí cachi. 'Ligue i'sínimi huéchigo
 guruga e'rélirigo 'ligue alué go'ame alé gal'rale. 'Ligue alué
 go'ame ta'itélasa pecha cherigá nochárume ca 'ligue. 'Ligue
 hue'cá ralámuli riólrigame 'ligue hue pobre. 'Ligue alé O'libo
 hue'cá ralámuli muchiru 'ligue hue pobre. 'Ligue alé
 Bacusínili, 'ligue alé Apólabo bochíguimi alemi hue pobre rió
 ralámuli, tabilé nígame alué go'ame. Pe nóchaga go'yame ju
 alué ralámuli. 'Ligue aminami tabilé acasí buquégame ju
 'ligue alué ralámuli. 'Ligue tabilé gahué buquégame ju, 'ligue
 tabilé bulíto buquégame ju. 'Ligue alué chibaca 'la suhuábaga
 ralámuli buquégame jutu 'ligue pe tabeco. 'Ligue alué o'tolí
 aba'llá hue buquégame ju chigó.

La gente casi no siembra este maíz dulce, no más poquito. El maíz
 que no es dulce sí se siembra bastante. Sembrando bastante maíz
 puede levantarse suficiente cosecha para todo el año, pero muchas
 veces no se puede terminar de limpiar el maíz. Cuando es chiquito y
 no se limpia bien la mata, no da buenos elotes. El maíz necesita
 limpiarse muy bien, pero muchas veces no podemos limpiarlo por falta
 de comida en la casa, porque sin comida no se puede trabajar. Porque
 entre nosotros hay mucha gente que es muy pobre. Muchos de los que
 somos de San Rafael Oribó somos gente muy pobre y lo misma pasa
 en Bacusinare y en Apólabo; en todos estos lugares hay mucha gente
 pobre que no tiene maíz suficiente, ni vacas, ni burros. Chivas y

'Ligue alué pe'cabí ajágame tabilé sébame ju 'lligue alué
o'pacha raliá, 'lligue alué go'ame raliá.

gallinas toda la gente tiene un poquito, pero con esos animales que
tienen no les alcanza para comprar ropa y comida.

Todos los días trabajamos para ganarnos la comida.



Sunú mulala sehualá

Alué sunú sehualá abiena go'lame jutu ramué. 'Ligue hue ra'lígame jutu 'lligue alué rechí ro'líga go'á.

'Ligue pe culí síné j'puna 'lligue alué sunú mulala, 'lligue alué mulálacho rijpunáliame jutu 'lligue alué. 'Ligue rijpunasa alé raminá ro'alíame jutu 'lligue alué mulá napurigá huaquimela. 'Ligue ma huaquisaca 'lligue alué mulá 'lligue o'huináliame ju 'lligue. 'Ligue abé i'libeco 'lligue huejpisópua 'lligue alué gusite 'lligue napurigá ma'chínama 'lligue alué sehualá alé re'llé bi'tígame mulálachi. 'Ligue alué mulala huaquiliame naquime ju 'lligue. 'Ligue sa'míme tabilé buyame ju 'lligue alué sehualá alé mulachi bi'tígame. 'Ligue huaquisaca 'la hue 'lyati umebahua 'lligue alué sehualá buyana. 'Ligue alué sunú mulala alué abé chi'lame alué nalina rijpunáliame jutu 'lligue, alué napu pe culí 'la

Flor de la espiga del maíz

También nosotros comemos la flor del maíz. Esta flor del maíz es muy sabrosa tomándola con leche. Cuando se va a cortar la espiga del maíz hay que agarrar la pura espiga y ponerla en el sol durante un día para que se seque bien; y ya que está bien seca, ya se puede levantar.

Después de levantarla hay que pegarle con un palo para que salga la flor que tiene esta espiga ahí en medio.

La espiga se necesita secar porque así verde no podrá sacarse la flor que tiene en medio la espiga. Solamente seca se puede sacar muy

ma'chinaga ilígame alué mulá. 'Ligue ma maligui usani rahué ilígame ma tabilé 'la 'linili 'lligue alué huaquillá alué sehuá mulá. 'Ligue huelcá rahué ilígame ca alué mulá, 'lligue tabilé 'la 'linili 'lligue, ma cha iquime ju alué sehualá. Pe culí muleme alué sunú 'lligue jutu 'lligue go'ámeca alué sunú sehualá.

'Ligue ma ma'chí pasa 'lligue basúhuaca 'lligue alué mulá sehualá alué pe'tá ba'huí ro'igá. 'Ligue hue'llibé ronelime jutu 'lligue alué napurigá hue allá huasimela alué sehuá. 'Ligue ma huasisaca 'lligue alué rechí ro'igá go'lame jutu 'lligue alué sunú sehualá.

'Ligue alué sunú mulala sehualá ma'chí pasía hue nóchili came ju 'lligue.

'Ligue alué sunú omá hue ra'ígame jutu 'lligue go'lá napurigá alué omá. 'Ligue ajaré sunú hue ajcágame omátame jutu 'lligue. Alué sunú rosali hue ajcágame omátame jutu. 'Ligue alué chejaré sunú tabilé ajcágame omátame jutu 'lligue.

rápido la flor. Pero esta espiga del maíz necesita cortarse cuando apenas está saliendo; cuando ya tiene unos cinco o seis días ya no está buena para sacarle la flor. Esta flor se echa a perder cuando ya tiene varios días; cuando apenas está saliendo esta flor, entonces es cuando debe comerse.

Cuando se saca toda la flor hay que cocerla con un poco de agua; se puede hervirla unos veinte minutos para que se cueza.

La caña de este maíz también es buena para comer, sale muy dulce. Del maíz blando sale muy dulce la caña; de otro maíz casi no sale dulce la caña.

Sunú o'lichila

Alué sunú o'lichila hue ra'igame ju chigó go'á. 'Ligue hue pe'cabi ralámuli ju 'ligue alué sunú o'lichila go'yame. 'Ligue ne ultá ca 'ligue tabilé machime que 'ligue go'lame co 'ligue alué o'lichi. 'Ligue a'quinana ruhuí 'ligue alué bilé rió o'chéráme hue ra'igame co 'ligue go'á alué o'lichí.

'Ligue alué o'lichí go'nálisiga, 'ligue chí'lame rijpunáliame jutu 'ligue alué o'lichí. 'Ligue ma huisá 'ligue guisárahua 'ligue alué mateca ajchigá. 'Ligue alué sebolla ajchigá 'ligue, 'ligue alué silantro ajchigá napurigá hue a'lá ra'igame ma'chínama 'ligue alué o'lichí. 'Ligue alué remé go'ilime ju 'ligue, 'ligue aminami alué ramali alué sunú ramali, 'ligue alué ri'ligó remé abiena go'yehua chigó.

'Ligue alué o'lichí alé ma'chíname ju 'ligue napu illí alué sahuala. 'Ligue i'sínimi alé napu ochéráme ju alué pachí alé ma'chíname ju 'ligue alué o'lichí. 'Ligue i'sínimi alé napu

Hongo del maíz

También el hongo del maíz es bueno para comerse. Pero es muy poca la gente que come ese hongo de maíz. Cuando yo era chiquito no sabía que es bueno comer ese hongo del maíz, pero después me platicó un anciano que es muy bueno para comer.

Para comer hongo del maíz se necesita cortarlo cuando todavía está tiernito y ya cortado puede guisarse con manteca, poniéndole cebolla y cilantro para que salga bien sabroso. Se puede comer con tortilla o tamal de maíz y tortilla de trigo.



ochérame ju alué mulala alé ochérame ju 'lligue alué o'lichí.
'Ligue suhuábaga alué hue ralígame jutu 'lligue go'á.

Alué ralámuli alué hue 'Iya muchigame cherapé abé
go'yame caratu 'lligue alué o'lichí. 'Ligue jipe muchí ralámuli
pe'cabi alué o'lichí go'yame. 'Ligue hue'cá ralámuli ma tabilé
machí 'lligue alué o'lichí go'ame co 'lligue.

'Ligue suhuábaga echí o'lichime jutu 'lligue, 'lligue alué
hue a'lá ju 'lligue go'á.

Ese hongo del maíz sale donde está la hoja de la mata. Dicen que
más antes la gente comía más ese hongo del maíz. Ahora hay muy
poca gente que lo come y hay mucha gente que ya ni sabe que es
bueno para comer ese hongo del maíz.

En todos los tipos de maíz sale hongo y todos son buenos para
comer.

Sunú remé

Napu 'lligue reménilisiga ye sunú, 'lligue bajchá napiáliame jutu 'lligue alué sunú, napurigá rapaco alí niraga. 'Ligue alué cali pe'tá ajchigá 'lligue alé sicolichí pe napusí 'lla sébali ocarácame nehuagá pahuí. 'Ligue melénalo hue be'á pagóquime ju 'lligue alué najpili alué remé nehuámia. 'Ligue alé matachí rusuame ju 'lligue, 'lligue alé molínachi abiena rusuame ju. 'Ligue alué párisi osá simérilime jutu 'lligue rusuá alé matachí. 'Ligue ma bihuesa 'lligue secate cho'nagá reméliame jutu 'lligue. 'Ligue alé remélachi ujchagá huasilime jutu 'lligue alué remé. 'Ligue alué remela pe huejcholí nehuasa reméliame jutu 'lligue alé remélachi.

'Ligue alué cha'poli nehuasa alé napisochi rellé túcaga huasilime jutu 'lligue. 'Ligue 'lla huasime jutu 'lligue alué cha'poli alé napisochi tucásiga.

Tortilla de maíz

Cuando uno quiere hacer tortillas de maíz, primero se hace el nixtamal un día antes, con un poco de cal. Se pone un día antes, para que esté listo al otro día para hacer tortillas. Entonces se muele en un metate, también en molino se puede moler ese nixtamal. Tenemos que moler dos veces la masa para que salga finita.

Cuando uno quiere hacer tortillas se hacen con las puras manos; así, pegándoles con las manos y los dedos. Después, cuando ya esté bien caliente el comal, ya se pueden cocer las tortillas. El comal es de barro.

Por último se hace una tortilla grande y gruesa que se llama

'Ligue alué pagoli alué majtá pagótigame, alué o' cochí
'yalime jutu 'ligue alué bastoro, gohúitiri.

Pe suhuábaga remé nehuá pe cho'nagá reméliame jutu
'ligue.

chapore, usando lo último de la masa para hacerla. También se hace una tortilla gruesa, pero esta no se llama chapore, es tortilla gruesa. Primero se pone el chapore en el comal, luego se mete debajo de la ceniza para que se cueza; pero esta tortilla gruesa no se tatema (asa).

Y cuando se lava el metate, el agua que sale se llama machihui; puede dársele al perro o al marrano. A ellos les gusta.

Toda tortilla se hace pegándole con las manos.





Chacali

Napu 'lligue alué chacali nehuánilisiga alué pachí chi'lame cachí bijí, basuga nehualime jutu 'lligue alué chacali. 'Ligue ma huasesa 'lligue alué pachí, 'lligue alé tabachí ro'agá huaquilime jutu 'lligue alué pachí bosoli. Pe maligui rahué ro'alime jutu 'lligue alé tabachí napurigá huaquimela 'lligue alué bosoli. 'Ligue ma huaquisaca 'llique ya gatélime jutu 'lligue.

'Ligue jaré ralámuli olagá huaqueme jutu 'lligue alué pachí bosoli. Olagá huaquilica abé 'yati huaquime jutu 'lligue alué bosoli, tase napurigá alué o'négame. 'Ligue o'négame huaquilica ta'mé hue huaquime jutu 'lligue.

'Ligue alué chacali nehuasa 'lligue alué pachí, a'mibé guhué go'lame jutu 'lligue. Alué sa'pá ajchigá basuga hue ralígame jutu 'lligue alué chácali. 'Ligue alué remé go'llía hue allá 'línili 'lligue alué chacali basúrigame. 'Ligue aminami guisáraga go'á hue ralígame jutu 'lligue alué chacali.

Chacal (elote cocido y seco)

Cuando se quiere hacer chacal, primero se cuece bien el elote. Cuando ya está bien cocido, se saca y se pone al sol para que se seque. Cuando ya está seco podemos guardarlo para comerlo después.

Se puede dejar durante cinco días al sol para que se seque bien.

Hay unos que primero desgranar el elote ya cocido y después lo ponen en el sol para secarlo. Así se seca más pronto ese granito. Secándolo con jilote no se seca pronto.

Comiéndolo más después, así como en el tiempo de mayo, es muy sabroso ese chacal. Cociéndolo con carne o comiéndolo con tortilla es bueno también, más si se guisa con manteca.



Sunú gue'hualí

Ye gue'hualí hue ra'igame jutu alué guilibá go'yelfá. 'Ligue alué guilibá hue echiame jutu 'ligue ramué ralámuli, alué guilibá allásini anilime.

Napu 'ligue alué gue'hualí nehuánilisiga 'ligue alué sunú 'ligue bajchá basuníme jutu 'ligue alué sunú ma huaquigame nísaca. 'Ligue alué sunú ma bajchá basúsa 'ligue saquiame jutu 'ligue alué sunú basúrigame alé saquílachi. 'Ligue ma huasísá 'ligue alué saquí, 'ligue yati gue'hualáliame jutu 'ligue alué saquí.

'Ligue alué sunú pe culí basua, alué sunú abé a'calala nalina basúliame jutu 'ligue. 'Ligue alué sunú tacholi gue'hualásiga tabilé ra'igame gayéname jutu 'ligue alué gue'hualí.

Esquiate de maíz

El esquiate de maíz es muy sabroso tomándolo con quelites. Ese (el) quelite lo sembramos nosotros aquí en nuestro rancho; lo nombramos quelite mostaza.

Cuando se quiere hacer esquiate de maíz, primero ponen a cocer en una olla con agua, maíz crudo, después de cocerlo se puede tostar en un cajete tostador de maíz.

Para hacer el esquiate usamos el mejor maíz, el que no está podrido, para que salga sabroso el esquiate.

'Ligue alué sunú huasígame saquí, 'ligue sa'nabúliame jutu 'ligue alué gajela. 'Ligue ma sa'nabúsaca 'ligue alué saquí, 'ligue peyati rusuame jutu 'ligue alué saquí. 'Ligue alué peltá alué ba'huí ro'igá rusuame jutu 'ligue alué saquí, napurigá 'la ba'huirúgame ganama 'ligue alué gue'hualí, napurigá 'la bajihua 'ligue alué gue'hualí.

'Ligue alué imé majirigame bajimilia hue ra'igame jutu 'ligue alué gue'hualí.

'Ligue alué sunú bijí sa'mime nisa 'ligue abiena 'la nehualime jutu 'ligue alué gue'hualí. 'Ligue alué sunú bijí sa'mime nísaca, 'ligue tabilé basúliame naguime jutu 'ligue alué gue'hualí nehualía, pe arigá saquiga nehualime ju 'lico gue'hualí alué sunú.

Cuando ya está tostado, hay que quitarle la cáscara de encima. Para hacer esto hay que moler el maíz poquito y entonces echarlo para arriba y dejarlo caer; así el viento se lleva la cáscara. Ya que se le quita la cáscara se puede moler en un metate con un poco de agua para que salga aguado para poderse tomar.

Tomándolo con mezcal (maguey tatemado), es muy sabroso. Cuando es maíz tiernito, también podemos hacer esquiate. No necesita cocerse; se puede tostar así crudo.

Ramali muní sihuégame

Napu 'ligue bilé rahué mejcá siminálisiga, 'ligue sineco huatlú nutugá nehualime jutu 'ligue. Napurigá go'sisiga enahua alé 'mimi boichimi enagá. Nehualime ju alué ramali, 'ligue alué remé 'ligue alué muní sihuériga 'ligue alé nasipa.

'Ligue alé jena napu ne bejté hue mejcá ju 'ligue alé alué troca oyachi, 'ligue aminami alué treni oyachi. 'Ligue alequere hue'cá rahué enárume ju 'ligue alé 'mi alé simiá, baíquiá rahué naó rahuemi cha mejcá came.

'Yaco alarigá quetu jena, jípeco ya'má hue a'bé ohu'ite alué trócaca. 'Ligue alué trénica hue mejcá ohuí 'ligue bijí. 'Ligue alequere alé trénichi asagá siminálisiga o'cá rahué enárume ju 'ligue, alé tobíachi asagá siminálisiga.

'Ligue alué cobisi abiena o'tohuame ju chigó 'ligue, napurigá locásiga enahua 'ligue alé 'mimi boichimi, be'á be'li

Tamal o tortilla con frijol

Cuando uno va a viajar a un lugar lejos, primero se hace bastante lonche (comida). Hay que hacer tamal o tortilla con frijol en medio para comer en el camino. Porque aquí donde yo vivo está muy lejos de donde se encuentra la troca (camión de redila) o el tren. Hay que caminar de tres a cuatro días para llegar a donde llegan las trocas. Antes era así pero ahora ya hay trocas cerca, pero el tren pasa lejos. Para llegar a donde pasa el tren se caminan unos dos días.

También se puede llevar pinole para tomar en el camino en la

'ligue rahuilimi alimi. 'Ligue alué cobísica 'la hue hue'lisi anáchame jutu 'ligue, me'tagá alué remé, 'ligue alué ramali. 'Ligue alué remeca hue yati nasuime jutu 'ligue. 'Ligue alué ramali cherapé abé yati nasuime jutu, me'tagá alué remé. 'Ligue alué cobísica tabilé nasuime ju 'ligue. 'Ligue alué cobísica hue'cá rahué anáchame jutu 'ligue, usani mechá 'la anachama alueca tabilé che iquigá. 'Ligue alué cobísica alé chilahuílachi ajchagá pabehua ohuame ju, alué chiní manta chilahuila nehuasa. 'Ligue alué guesó ajchigá ohuame jutu 'ligue alé pachánaga, alué sa'pátiri, aminami alué imé majíriguime napurigá go'yésihua alué cobisi alé boichimi enagá.

'Yaco alé napu ne bejté tabilé nerúgame quetu 'ligue alué nóchili napurigá nochahua napurigá mépua alué bataloni o'pacha. 'Ligue hue'cá ralámuli simíbame quetu 'ligue alé Sonora, Sinalóami nóchili 'yásia. 'Ligue alé simiá 'ligue naó rahué enalime quetu 'ligue, seba alé napu nerú alué nóchili. 'Ligue hua'llú nutuguega simiame quetu 'ligue, napurigá go'sísiga enahua 'ligue alé boichimi enagá. 'Ligue alué

mañana, a medio día o en la tarde. El pinole es más durable que la tortilla, porque la tortilla se echa a perder muy pronto. El pinole puede durar hasta seis meses. El pinole se pone en una talega de manta (pedazo de manta con que se envuelve alguna cosa) con queso, carne seca o penca de maguey para comerse en el camino.

Antes, donde yo vivo, no había nada de trabajo; para trabajar para ganar para un pantalón o camisa, mucha gente se iba a Sonora o a Sinaloa. Entonces para ir allá tenían que caminar unos cuatro días para llegar a donde había trabajo y tenían que llevar bastante lonche para tener suficiente en el camino y una cobija también.

guemátiri abiena a'pega ohuame quetu 'ligue. 'Ligue arigá a'quinánaco arigá pe a'bé nerutu 'ligue alué nóchili alué serarero. A'lico ta'mé hue mejcá simiba 'ligue alué ralámuli nochámia.

'Ligue napu 'ligue pe culí simiá bilé rió nochámia, hua'lú nutuguega simime ju alué rió. Bilé iliá quilo rasígame querele, napurigá go'mela alé boichimi enagá. 'Ligue alico hue resibaca aliáliame ju 'ligue cha hua'lú o'tome 'ligue alué go'ame.

Ahora sí hay trabajo aquí cerca, hay aserraderos; ya no tienen que ir lejos para trabajar.

Cuando salen de la casa los hombres a trabajar lejos, llevan como más de veinte kilos de lonche para comer en el camino. Ya en la tarde se queda uno bien cansado en el camino con ese lonche que lleva cargando.





Ramali

Napu 'lligue alué ramali nehuánilisiga, napu 'lligue alué najpili pe culí najpia, 'lligue abé hue'llisi roneliame jutu 'lligue alué najpili, napurigá 'lla hue cholome ganama 'lligue alué párisi. 'Ligue alué remé nehualica pe yati huejiame jutu 'lligue pe'huera ronesa. Pe'huera ronelime júquele napurigá ta'mé cholome nima alué párisi. 'Ligue hue hue'llisi ronésiga hue cholome ma'chíname ju 'lligue alué párisi, 'lligue tabilé 'lla 'línili 'lligue remé'lia hue cholome ca. 'Ligue ta'mé hue ba'huirúgame rusuame ju 'lligue alué remé nehuánilisica.

'Ligue napu 'lligue alué sunú 'huía a'lligue napabúliame jutu 'lligue alué bacuá napurigá 'lla nehuahua 'lligue alué ramali. 'Ligue napabusa 'lligue hua'llú bulegá ajchalíame jutu 'lligue alué bacuá, gapólame nehuagá ajchalíame jutu 'lligue alué bacuá sunú bacuala. Napu 'lligue alué ramali nehuánilisiga, 'lligue 'lla tabilé nóchili nima ramali nehualía 'lligue alué bacuá 'lla nerúsaca 'lligue.

Tamal

Cuando uno quiere hacer tamal, se deja hervir más tiempo el nixtamal, para que así salga muy pegajosa la masa, para poder hacer tamales. Y para hacer tortillas se puede hacer más pronto el nixtamal en la lumbre, para que no salga tan pegajosa la masa; así la tortilla sale muy buena y bonita. Hirviendo mucho el nixtamal sale pegajosa la masa, entonces no se puede hacer tortilla. Y cuando se quiere hacer tamal no se muele muy finita la masa, debe molerse más entera.

Cuando se está pizcando, entonces se juntan las hojas para hacer

'Ligue alué ramali nehuá alé bacuachi re'llé alé ajchagá nehualime jutu 'lligue alué párisi. 'Ligue alé abé amoba alué bacuá si'págamete bulelime jutu 'lligue. 'Ligue baquiná bulelime jutu 'lligue alué ramali, 'lligue a'nagú guhuachí, 'lligue bilena alé nasipabo bulelime jutu 'lligue alué ramali. Hue a'llá bulelime jutu 'lligue alué ramali napurigá ta ma'chínama alué párisi alé re'llé ajtígame. 'Ligue ma suhuábaga gayénasaca 'lligue nehuá, 'lligue alé sicolichi ro'alime jutu 'lligue napurigá huasehua alé ro'agá basuga. 'Ligue ma huasisaca 'lligue huejame ju 'lligue alué sicolí ramali basúrigame, go'lame ju alesico alué ramali.

tamales y se guardan bien amarradas esas hojas de maíz. Hacemos un bolillo (un manojito) de esas hojas de mazorca y cuando se quiere hacer tamales, las hojas ya están listas en la casa; no se necesita buscarlas.

Cuando se hace el tamal se envuelve en la hoja de maíz y se pueden amarrarlo con una correa, sacándola de la misma hoja del maíz. Se puede amarrar en tres partes, en las dos puntas y en medio; pero bien amarrado, para que no se salga la masa que está adentro. Ya que está todo listo, se puede poner en la olla para cocerlo. Cuando esté cocido se saca para comerlo.

Sunú bosoli 'lligue Ri'ligó

Napu'lligue piesta olá ralámuli, 'lligue hua'lú bosoli nehuame jutu 'lligue. 'Ligue alué bosoli alué sa'pá ajchérigame nehualime jutu 'Ligue. 'Ligue alué muní ro'igá nehualime jutu 'lligue alué bosoli. 'Ligue alué bosoli 'lligue pe culí basua, 'lligue hue pagóquime jutu 'lligue alué najpili. Siné pagosa, 'lligue uchéchigo siné pagóquime jutu 'lligue. Alé matachí mosica pagóquime jutu 'lligue alué najpili, alé mosísica 'la hue a'llá bilime jutu 'lligue alué najpili. 'Ligue ma bí'huesa 'lligue basulime jutu 'lligue alé sicolichí ro'agá. 'Ligue alué muní abé nijubápimi ro'ilime jutu 'lligue. 'Ligue alué huecuá abiena ajchilime jutu 'lligue alué bosoli. 'Ligue alué chibá sihuala abiena ajchilime jutu 'lligue alé. 'Ligue alué onaca abé nijubá ajchilime jutu 'lligue.

'Ligue alué ri'ligoca tabilé najpiga bosótilime jutu 'lligue, pe arigá basunile ju.

Pozole de maíz y de trigo

Cuando se va a hacer una fiesta, la gente hace bastante pozole de maíz y pozole de trigo. Le echan carne de chiva, también la tripa y la panza. También ponen un poco de frijol junto con el nixtamal, que es maíz ya cocido con cal o ceniza de encino. Así sí sale muy sabroso el pozole. Y si la tripa tiene un poco de gordura sale más sabroso el pozole.

Con el trigo no se necesita hacer nixtamal, así crudo se echa en la olla. El trigo se cuece muy pronto; el maíz dura más de una hora para cocerse.

'Ligue bilé ralámuli bilé religui o'huinasa 'lligue hua'llú nehuame jutu 'lligue alué bosoli ri'lligó bosoli, 'lligue alué sunú bosoli. 'Ligue alué bosoli nehuásica hua'llú 'lligue 'la 'lyati bosame jutu 'lligue alué ralámuli 'lligue. Alequere hue nehualime jú'que'e 'lligue alué bosoli napurigá go'mela alué ralámuli alué bosoli. 'Ligue ralámuli hue'cá napaisa 'lligue re'liguichi, 'lligue tabilé bosame jutu 'lligue ralámuli tabilé nehuásica 'lligue alué bosoli. 'Ligue alué remé nehualica cha nóchili came came 'lligue. Alué bosoli nehualica tabilé hua'llú nóchili came ju 'lligue.

'Ligue alué oná hue 'lyati ajchésiga, 'lligue tabilé 'la huasime jutu 'lligue alué bosoli. Alué oná hue 'lyati ajchésica tabilé chi'came jutu 'lligue alué najpili basúrigame. Tabilé oná ajchigá basúsica 'la hue a'llá chi'came jutu 'lligue, 'lligue 'hue chi'casa 'la hue rasame huasime jutu 'lligue bosoli.

'Ligue jaré ralámuli alué gohuí hui'chila ajchigá bosótame jutu 'lligue alué bosoli. 'Ligue 'la hue sohuime sa'pá ajchésiga 'la 'hue ra'ligame huasime jutu 'lligue alué bosoli.

También cuando va a haber un juego de carrera o de palillo, hacen bastante pozole para convidar a la gente que son sus compañeros. A veces se junta mucha gente y para que alcance la comida para todos se necesita mucha. Por eso hacen pozole, para que coma la gente. Es mucho trabajo hacer tortillas para mucha gente. Por eso hacen mucho pozole para no trabajar tanto.

Echándole sal luego, no sale bueno el pozole, porque no se revienta bien el maíz o el trigo. Se necesita echar la sal cuando ya está reventado el maíz o el trigo.

'Ligue alué bosoli tabilé sohuime nísaca, 'ligue guisárasa
'ligue alué remé go'ilíá hue a'la ra'ígame jutu 'ligue alué
bosoli.

También se le pone cuero de marrano al pozole; pues echándole
cuero de marrano sale más sabroso, sale con más manteca. Se le
puede poner cualquier cosa al pozole de maíz o de trigo: carne, tripa,
panza, cuero de marrano, frijol, maíz y trigo. Cuando ya está cocido, a
veces también le echan orégano, cebolla, cilantro y ajo.

Así, sí saldrá muy sabroso el pozole.





Go'ame ri'ligó anilime

Ri'ligó remé

'Ligue napu 'lligue ri'ligó reménilisiga, 'lligue hue be'á me'laquime jutu 'lligue alué ri'ligó pagosa. 'Ligue ma me'lasa 'lligue alé raminá ujchalíame jutu 'lligue usani ora napurigá huaquimela alué ri'ligó rusurúgame. 'Ligue ma hue allá huaquisá 'lligue alué ri'ligó rusurúgame, 'lligue ya rusuame jutu 'lligue napurigá alué arina alarigá nehuahua alué. 'Ligue ma rususá 'lligue nehualíme jutu 'lligue alué remé alué arina.

'Ligue bajchabé ta'chó rusua alué ri'ligó me'llátigame, 'lligue hue allá bujelíme jutu 'lligue alué sa'nagala napu chucume ju alé ri'ligó racálachi alé amoba, napurigá 'la hue allá ra'ligame gainama alué remé. 'Ligue alué sa'nagala bujea alué ri'ligó equesuga bujelíame ju 'lligüe. 'Ligue ma osá rususá 'lligue alué ri'ligó arina, 'lligue huesóquime jutu 'lligue, napurigá hue allá ra'ligame gainama 'lligue alué remé.

Trigos

Tortilla de trigo

Cuando se quiere hacer tortilla de trigo, hay que moler el trigo lavado muy temprano. Ya que muelen ese trigo, hay que ponerlo en el sol durante unas seis horas para que se seque bien ese trigo molido y ya que esté bien seco, ya puede molerse otra vez para que quede como harina. Entonces ya se pueden hacer tortillas con esa harina.

Pe apiépiri ri'ligó 'la ejchiame jutu alé ulime ihuérichimi.
Pe elegá hue nóchili came ju alué ri'ligó ejchiá repúquia.
'Ligue alé ne bejtélachi hue oyame ju 'ligue alué ri'ligó
go'yame alé asarachi jáguichi 'ligue bijí. Nabí rahué
repúquime ju napurigá ta suhuama alué chigórigame. 'Ligue
alué chipahuí anílime hue go'yame jutu 'ligue alué ri'ligó.
'Ligue alué ijchimó abiena hue go'yame ju 'ligue alué ri'ligó.
'Ligue alué golachi, 'ligue alué macaróchi hue go'yame ju
chigó 'ligue alué ri'ligó. 'Ligue chejaré churuguí ju 'ligue alué
ri'ligó go'yame. 'Ligue alequere hue allá repúquime ju 'ligue
napurigá ta suhuama alué ri'ligó. 'Ligue tabilé malália, 'ligue
ma rehuániga suhuame ju 'ligue alué ri'ligó.

'Ligue jaré ralámuli jutu 'ligue pe alué mulálacho
rijpúnaga 'huime alué ri'ligó. Pe cureli bacúligame rejpúnname
ju. 'Ligue abé i'libeco 'ligue huejpisome ju 'ligue alué igute

Pero antes de molerlo, hay que quitarle bien la cáscara que sale de encima de ese trigo, para que salgan sabrosas las tortillas. Para quitarle la cáscara al trigo, hay que echarlo hacia arriba y dejarlo caer. Cuando está molido por segunda vez, entonces se remoja la harina de trigo y ya puede amasarse bien para que salga muy bonita la tortilla.

El trigo se puede sembrar en cualquier parte, ya sea en tierra caliente o fría. Nada más que cuesta mucho trabajo levantar buena cosecha de trigo. Porque donde yo vivo hay muchos animales que se comen el trigo cuando todavía está en el barbecho (terreno arado). Todos los días hay que cuidarlo para que no se lo acaben los animales. Hay unos animales que se lo comen: uno se llama ardilla de tierra y el otro se llama chichimoco. Hay varias clases de pájaros que también se comen el trigo, como el cuervo y una paloma grande (macarochi). Por eso hay que cuidarlo bien para que no se lo acaben los animales. Si no lo hacemos, todos los animales dañinos se lo acaban todo.

alé tabachi ajchagá alué ri'ligó mulála. Alé oliame ju alué ri'ligó. 'Ligue jaré ralámuli ma suhuábaga bo'nogá 'huime jutu 'ligue alué ri'ligó. 'Ligue ma bajchá bo'nisá, 'ligue rijpúname jutu 'ligue alué mulála alé tabachi ajchagá huejpisómia. 'Ligue jaré ralámuli alé i'pichí ajchagá olame jutu 'ligue alué ri'ligó. Alé i'pichí ajchasa 'ligue huejpisome jutu.

'Ligue jaré ri'ligó hue oparúgame jutu 'ligue, hué esuérume jutu 'ligue huejpicháquia. 'Ligue pe alué esuala nocame jú 'ligue neguía alé mulálachi jágame. 'Ligue alué ri'ligó o'tosácame alué tabilé esuégame jutu 'ligue. 'Ligue jaré ri'ligó jutu serácame, 'ligue alué tabilé esuégame jutu 'ligue chigó. 'Ligue jaré chigó jutu cherapé abé serácame, 'ligue alué tabilé esuégame jutu 'ligue chigó, pe esuégame ju alué ri'ligó.

'Ligue alué cha'poli hue nehuallame jutu 'ligue alué ri'ligó. 'Ligue alué cha'pólica abé nijubami nehuallame jutu 'ligue, ma suhuaba alué remé tabilé u'tunágame nehuá.

Hay unas personas que cortan la pura espiga de arriba; la cortan con poquito popote. Y después de cortarla, la garrotean con un palo echándola en un tapanco. Allí se puede desgranar el trigo. Pero hay algunas personas que cortan todo el trigo con toda la raíz y después de cortarlo, cortan la pura espiga para garrotearla. Hay otras personas que lo desgranan en una laja (piedra plana).

Unos trigos son muy bravos y pican mucho cuando uno está garroteándolos; lo que pica son los ahuates (espinas chiquititas) que tiene este trigo sobre la espiga. Pero el que no tiene mucho ahuate es

'Ligue bajchaco alé remélachi huasillme jutu 'ligue alué cha'poli. 'Ligue abé nijubami alé napisochi tucáliame ju 'ligue.

'Ligue alué gue'hualí hue nehualíme jutu 'ligue alué re'ligó, saquisá 'ligue rusuame ju alué ba'huí 'yúriga. 'Ligue alué quesó bajímiliame jutu 'ligue alué gue'hualí. Aminami alué imé majírigame. 'Ligue alué gue'hualí nehuaca pe apiépiri ri'ligó 'la 'ínili 'ligue alué gue'hualáia.

'Ligue alé napu ne bejté tabilé ejchiame jutu 'ligue alué ri'ligó alué ba'huí ro'igá. Pe alué uquite raqueme ju aleca. 'Ligue ba'huí ro'igá echiaca tabilé 'la ju 'ligue alemi, cha enari came 'ligue alué gahuí.

'Ligue alué ri'ligó alué ma huaquígame nisa 'ligue, 'ligue gue'hualí nehuánilisiga 'ligue. 'Ligue bajchaco basúliame jutu 'ligue alé sicolichi ro'agá pe'tá ba'huí ro'igá 'ligue. 'Ligue ma bajchá basusa 'ligue saquiame jutu 'ligue alué ri'ligó. 'Ligue

de color blanco. Hay un trigo de color rojo y ese no tiene ahuate. Hay otro que es más rojo y ese tampoco tiene mucho ahuate.

Con harina de trigo se puede hacer una tortilla gruesa, como de cinco centímetros, llamada chapore. Esta tortilla gruesa se hace ya por último, cuando se está terminando de hacer las tortillas delgaditas. Se cuece primero en el comal y después debajo de la ceniza.

También puede hacerse esquiate, tostado y molido con agua, para tomarlo con queso o maguey tatemado. Para hacer esquiate cualquier trigo se puede usar. Ahí donde yo vivo, no regamos el trigo, nada más con el agua del cielo, porque no se puede regar, pues están muy feos los terrenos.

alué ri'lligó chi'lame nisa, 'lligue abiena nehualíame jutu 'lligue alué gue'hualí. 'Ligue chi'lame nísaca 'lligue alué ri'lligó, 'lligue tabilé basunime jutu 'lligue saquiá alué ri'lligó, pe arigá yolí saquiame ju 'lico. Pe elegá oliame ju 'lligue alué ri'lligó alué secate alé rejpólíchi ajchagá mosíca. 'Ligue alué rejté hue re'móchamechi alé ajchagá. 'Ligue alué ri'lligó chi'lame, abiena 'la nehualime jutu 'lligue alué cobisi. 'Ligue alué huaquígame abiena 'la nehualime ju chigó 'lligue alué cobisi.

'Ligue jaré ri'lligó echabógame anilime jutu 'lligue. 'Ligue jaré ri'lligó e'megá raquéme anilime ju. 'Ligue jaré ri'lligó esuégame anilíame ju.

Para hacer esquiate con trigo ya seco, no tiernito, primero se pone a cocer con agua en una olla; después de cocerlo puede tostarse ese trigo cocido. Cuando es trigo tiernito, también puede hacerse esquiate y no necesita cocerse; puede tostarse así crudo. Cuando va a tostarse el trigo tiernito, primero hay que desgranarlo con las manos, encima de una piedra, porque es más correoso. También se puede hacer pinole con el trigo.

Hay un trigo que se llama trigo blanco, otro se llama trigo con espiga, otro con poca semilla y otro con mucho ahuate.

Remé hui'reme 'ligue cobisi

Alué ri'lligó abiena nehualíame jutu chigó cobisi nutuguega simea. Aminami alué ri'lligó abiena nehualíame ju alué remé alué napurigá nutuguega enahua. Pe elega alué muni tabilé sihuégame nehualíame ju nalina. Aminami alué ramali tabilé nahualíame ju chigó alué vi'lligoca. Pe remé nehualíame cárué alueca, hui'reme anilíame remé 'hue rehualime ju chigó.

Napuligue alué hui'reme reménilisica 'hue ba'huirúgame rusuame cárué alué me'tagá alué sunú párisi. Alueca pecha secate cho'nagá reméliame cahue, alequere alieri rusuame ju alué. Pe alé remélachi achasa culí r'al'análiame ju alué macúsate, cha ba'irúgame came alué párisi.

Napuligue alué remela ya'má rajtabaca iligachi 'ligue alué hui'í ujhelíame jutu 'ligue alé. Alué chibá hui'lila, aminami

Tortilla aleluya y pinole

Con el trigo también se puede hacer pinole para llevar de lonche en el camino. También se puede hacer tortilla para comer en el camino, nada más que no se le puede poner frijol adentro, como lo hacen con las tortillas de maíz. No se puede hacer con frijol porque la masa de trigo es muy pegajosa. Por eso no se puede. Tampoco se puede hacer tamal por lo pegajoso. Pero se puede hacer una tortilla que se llama aleluya. Cuando se va a hacer tortilla aleluya, el trigo se muele más que el maíz y se deja más aguado porque la tortilla no se hace con las manos, sino poniéndola en el comal se extiende con los dedos; lo hacen así porque la masa es muy aguada.

alué gohuí mantécala, napurigá ta'mé na'chuma alué remé alé remélachi alué ri'lligó remé.

Alué ri'lligó cobisi nehualía abé ta'mé nóchili came ju, tase napurigá alué sunú. Alué sunú cobisi nehualíca abé nóchili came jútuba, tase anaga alué ri'lligó cobisi. Alué sunú cobiriliaca alué sa'nagala bujelíme ju alé amóbala. Alué ri'lligoca tabilé bujelíame ju. Pe guhuásaca yati rusuame ju alé majtachí. Pe elegá 'huíllia nalina abé nóchili came ju alué ri'lligó nalina.

Alué sunuca tabilé 'me nóchili came ju, tase anaga alué ri'lligó. Reméliaca pe abichigó aliena nóchili came jule alué sunú, 'lligue alué ri'lligó 'yúriga.

Pe 'larigá mayé nili ne, ta'mé hue a'llá machí ne caca, pe alué umuguica 'la hue a'llá machíle.

Cuando el comal está en la lumbre y ya está caliente, se le pone tantito cebo de cabra o grasa de marrano para que la tortilla de trigo no se pegue tanto. Esa tortilla de trigo sale muy sabrosa, es muy grande, casi del tamaño del comal.

Es más fácil hacer pinole de trigo que pinole de maíz. Al maíz, tiene que quitársele la cáscara de encima, haciendo el nixtamal, y al trigo no necesita quitársele nada. Ya que esté tostado, se puede moler en el metate. Entonces se toma, batido con agua.

Pero es más trabajoso pizar el trigo; el maíz no es tan trabajoso de pizar.

Para hacer tortillas, viene siendo igual el trigo que el maíz. Yo pienso así, no estoy seguro; solamente las mujeres saben.



Ri'ligó suguí

Napu 'lligue alué ri'ligó suguí nehuánilisiga, 'lligue bajchaco 'lligue ya'huilime jutu 'lligue alué ri'ligó. Alé bilena atabé o'chéramechi ro'agá ya'huilime jutu 'lligue alué ri'ligó. 'Ligue alé amoba alué bacuá alué o'pólīga elalime jutu 'lligue alué ri'ligó alé atabechi. 'Ligue alé elegá hue nabí rahué ro'ilime jutu 'lligue alué ba'huí napurigá ya'huimela alué ri'ligó. Jaré ralámuli alué rojasahua o'pólīga elame jutu alué ri'ligó ya'huéa. Rajcútiri abiena o'pólilime jutu 'lligue chigó ya'huila. 'Ligue hue'cá rahué ilime jutu 'lligue alué ya'huila ya'huiyá. 'Ligue ma allá ya'huisaca 'lligue alué ri'ligó, 'lligue nehualime jutu 'lligue alué suguí. 'Ligue tabilé 'yati nehuánilisica 'lligue alué ya'huila alué suguí, 'lico pe huaquilime jutu 'lligue alué ya'huila, napurigá pe i'libeco nehuahua suguí. 'Ligue alué ya'huila ma ya'huigá bi'tisaca, 'lligue tabilé nóchili came jutu 'lligue alué suguí nehualía napu 'lligue nehuánilisiga suguí.

Tesgüino de trigo

Cuando quiera hacer tesgüino de trigo, primero hay que echar el trigo en un huare (canasto) viejo para que nazca ahí. Hay que taparlo con hojas de encino, también se puede tapar con hojas de palma. Ahí se deja durante diez días para que nazca el trigo; todos los días hay que echarle agua. Cuando ya esté bien nacido el trigo, entonces ya se puede hacer tesgüino, y si no quiere hacer tesgüino pronto, hay que secarlo poniéndolo en el sol.

Cuando llegue la hora de hacer tesgüino, puede molerse con un poco de agua. Ya que esté bien molido puede ponerse en una olla para

'Ligue napu 'lligue alué suguí nahuá, 'lligue bajchaco rusuame jutu 'lligue alué a'huila alué peltá alué ba'huí ro'ligá. 'Ligue ma 'hue a'lá bihuesa 'lligue alué párisi, 'lligue basúlime jutu 'lligue alé hua'lú sicolichi. 'Ligue hua'lú na'ligá elalime jutu 'lligue alé na'lichí. 'Ligue ma huasisaco, 'lligue huejiame jutu 'lligue alué. 'Ligue huejisá 'lligue rulubachi 'lligue ro'alime jutu 'lligue alé ronélachi napurigá gayena ilimela alé ronogá. 'Ligue abe gayénachi 'lligue ro'ilime jutu 'lligue alué ri'ligó yolí rusurúgame alé suguichi, alué cahuali anilime. 'Ligue alué ro'ésiga 'lligue 'la'hué a'huágame gayéname jutu 'lligue alué suguí, alué ri'ligó cahuali ro'ésiga. 'Ligue ma ganásaca 'lligue bajílime jutu 'lligue recuca.

hervirlo, atizándole con bastante lumbre. Cuando esté bien cocido se saca de la lumbre, entonces inmediatamente después se vacía en un cajete para que se enfríe. Cuando ya esté frío, ya se puede poner en una olla-botija (olla fermentadora) para que se fermenté y salga fuerte ese tesgüino. Ya que esté fuerte el tesgüino, se le puede poner trigo crudo molido para que salga más fuerte. Ya que esté listo, ya se puede tomar para emborracharse.

Suguí tabilé ya'huila

'Ligue chí'lame cachi 'lligue alué ri'lligó, 'lligue abiena nehualime jutu 'lligue alué suguí. Alué ri'lligó tabilé ya'huegá nehuaca, 'lligue pe bijí chí'lame cachi alué ri'lligó mulala racala. 'Ligue nehualime jutu 'lligue alué suguí. Alué mulala ma 'yúriga rusuame jutu 'lligue alué ri'lligó chí'lame su ca bijí. Alarigá rususa 'lligue pe alué sa'nagala 'yúriga huasilime jutu 'lligue. 'Ligue ma huasisá 'lligue culí sa'nibúlime jutu 'lligue alé atabechi sahuiga. 'Ligue alarigá sútigame asíriga ená came gayéname jutu 'lligue. Abiena ya'huigá sútigame, aliena ená came gayéname jutu 'lligue alué suguí. 'Ligue alué alarigá sútigame abiena ro'ilime naquime jutu 'lligue alué ri'lligó cahuali.

'Ligue alué sunú pachila abiena súquime jutu 'lligue chí'lame cachi bijí. Alueca alué pachí chí'lame cachi 'lligue olisa 'lligue rusuame jutu 'lligue. 'Ligue hue rususa 'lligue huasilime jutu 'lligue alué párisi. 'Ligue ma huasesa 'lligue culí ro'ilime jutu 'lligue alé ronélachi napurigá suguí ganama

Tesgüino que no es de trigo nacido

Cuando todavía está tiernito el trigo, también se puede hacer tesgüino sin poner a nacer el trigo. Puede molerse con todo y cáscara. Nada más hay que desgranarlo en una piedra y quitarle la cáscara que está suelta. La que está pegada con la semilla se puede dejar y molerse también. Se cuece en la olla y cuando ya esté cocido, se le puede quitar la cáscara al trigo molido; ya que se le quitó, se puede poner en una olla-botija para que hierva (fermente).



alué pachí batútigame alé iligá. 'Ligue hue ená came
gayéname jutu 'lligue alué pachí suguí, napurigá alué ri'lligó
suguí. 'Ligue alué pachí suguí abiena naquime jutu alué
ri'lligó cahuali. Napu iquí suguí naquime jutu 'lligue alué
cahuali.

También se le puede poner un poco trigo crudo molido para que
salga bien fuerte.



Go'ame muní anilime

Muní gusímini

Ye muní gusímini pe alé echirale echiname jutu. 'Ligue tabilé itélasaca 'lligue alué echí alé a'bé napu ilí alué muní. 'Lico alué bilé chalahuá elalfame jutu 'lligue alé a'bé choquirá napu ilí alué muní, napurigá aleri 'moma alué muní. 'Ligue hue hue'lisi ilime jutu 'lligue alué muní ta'hué raquega, napurigá alué sunú aleri ju alué muní hue'lico raqueme. Pe alué sunú anaga raqueme jutu 'lligue alué muní. 'Ligue 'huí ca abechigo nijubá 'hu'liame jutu 'lligue alué muní. 'Ligue alué ro'malí chillame cachi hue go'ame jutu 'lligue. 'Ligue alué muní chillame sa'mime cachi hue go'ame jutu 'lligue. 'Ligue hue ra'lgame jutu 'lligue alué muní chillame cachi basuga go'á.

Frijoles

Frijol chirotero

Este (el) frijol chirotero, que es un huirote (enredadera), se puede sembrar entre el maíz. Y si no hay una mata de maíz cerca, se puede poner un palo para que se enrede ahí.

Este frijol dilata mucho tiempo para dar su fruto; dilata igual que el maíz y da su fruto al mismo tiempo. Para pizcarlo, pizcan primero el maíz y después ese frijol.

Cuando está tiernito, la gente se come mucho el ejote cocido. También cuando el frijol está tiernito se lo comen mucho, pues es muy sabroso cuando está tiernito.

Pe elegá 'huíliá nalina hue nóchili came ju 'lligue alué muní. Apiguiti pe secate rijpúnaga 'huíliame came 'lligue alué ro'malí 'lligue. Alué ro'malí huaquígame secate rijpúnaga 'huíliame jutu alué muní gusímíni, tase napurigá alué chejarela muní. 'Ligue napu 'lligue alué sunú 'huía, 'lligue alué sonó alué muní chucúgame nisa, 'lligue arésilime jutu 'lligue alué sonó tase na'mínaga. 'Ligue alué sunú bajchá 'huísa 'lligue culí rejpunáliame jutu 'lligue alué ro'malí huaquígame. 'Ligue culí naminásiliame jutu 'lligue alué sonó 'lligue alé ilígame.

'Ligue alué sunú anaga echisuga 'lligue alué muní, 'lligue nijubáchigo 'huíliame jutu 'lligue alué munica 'lligue. 'Ligue alué sunú 'yúriga na'loga echíame jutu 'lligue alué muní gusímíni anilime. Alé asarachi echíame jutu 'lligue alué muní gusímíni.

Nada más que cuesta mucho trabajo pizarlo, porque ese ejote se necesita cortar con la pura mano. Se corta cuando está seco. Ese frijol no lo pizcan así como ese otro frijol; cuando se está pizcando maíz y se encuentra una mata de maíz que tenga frijol, se deja, no se tumba. Este frijol se puede pizar ya que se terminan de pizar el maíz. Entonces se puede empezar a pizar este frijol, a cortar el ejote seco, y también se puede tumbar esa mata de maíz ya que se le quite ese frijol.

Sembramos ese frijol huirote junto con el maíz. Cuando por primera vez vamos a sembrar maíz, mezclamos ese maíz con el frijol huirote para sembrarlos juntos. Y ya que esté mezclado con el maíz ese frijol, ya se puede sembrar en barbecho.

Muní rohuímini

Ye muní rohuímini ca ta'mé hue'llisi ilime jutu raquea, tase napurigá alué muní gusímini. 'Ligue ta'mé e'huele raqueme jutu 'lligue alué muní rohuímini, tase napurigá alué muní gusímini. Alé asaráchi echíame jutu 'lligue alué muní. Napurigá alué ri'lligó alarigá echíame jutu 'lligue alué muní pe hueróca.

'Ligue alé bo'huitichi abiena echíame jutu 'lligue alué muní rohuímini. 'Ligue alé bo'huitichi ca pe alué huicate ejchega echíame jutu 'lligue alué muní. Alarigá echíame jupa alé bo'huitichi ca alué muní.

'Ligue alé mahuechi abiena 'la hue raqueme jutu 'lligue alué muní. Alé alué ojco mahuechi ta'mé hue raqueme jutu 'lligue alué muní. Alué rojá i'tulí mahuéchica 'la hue raqueme jutu 'lligue alué muní. 'Ligue alé mahuechi ca pe ejchega

Frijol azufrado

Este (el) frijol azufrado no tarda mucho para darse. Sus ejotes no son iguales a los del frijol de huirote (enredadera). Su semilla no es grande; es un poco más chica que la del frijol de huirote. Tenemos que barbechar (arar) la tierra; primero para poder sembrarlo; luego se tira como el trigo, regándolo en la tierra que ya está barbechada. También se puede sembrar este frijol donde la tierra está curada. Cuando se quiere sembrar donde está abonada la tierra, se puede hacer con puro huico (palo largo con punta filosa). Así tenemos que sembrarlo.



echiame jutu 'lligue. Napurigá alé bo'huítichi echame alarigá
echiame jutu alé mahuechi ca.

Napu 'lligue alué hueté 'lyónilisiga, 'lligue jaré ajágame
nerutu 'lligue. Nerú alué acasí, 'lligue alué chibá, 'lligue bo'á,
'lligue alué gahué. 'Ligue alué ajágame jutu 'lligue alué hueté
'lyome. 'Ligue alué ajágame nabí rucó mo'alime jutu 'lligue alé
epó go'lechi pachágana. 'Ligue baiquiá rahué elalíme jutu
'lligue alué chibá go'léla alé bilena. 'Ligue alué acasí golela
ca bilé mechá elalime jutu 'lligue alé bilena tabilé gajúnaga.
'Ligue ma bilé mechá ilisaca 'lligue alué go'lé alé bilena,
'lligue gajunáliame jutu 'lligue alué go'lé.

También en el monte se da mucho este frijol. Tenemos que quitar
los encinos para poder sembrarlo. En la parte donde hay pinos no se
da mucho este frijol, pero donde hay encinos se da cualquier frijol.

Para curar la tierra tenemos animales como vacas, chivos, borregos
y marranos. Estos animales son los que curan la tierra. Cada noche
tenemos que encerrar estos animales en el llano del barbecho; se les
hace un corral. Puedé tenerse el corral de chivos en un lugar durante
tres días y a los tres días se cambia este corral. El corral de vacas hay
que tenerlo en un solo lugar durante un mes sin cambiarlo. Después
hay que cambiarlo para otro lugar.

Muní bimalo ga'huala

Ye bimalo ga'huala anilime muní abe e'huele jutu me'tagá alué muní rohuímini. Pe abisibí ra'lgame jutu 'ligue caca alué muní bimalo ga'huala. 'Ligue alué muní bimalo ga'huala anilime setánanti jutu 'ligue. 'Ligue alué rohuíminica pe sahuarónanti jutu 'ligue.

Alué muní bimalo ga'huala anilime abiena echiamé jutu 'ligue alé bo'huítichi. Hue raqueme jutu 'ligue alué muní bimalo ga'huala alé bo'huítichi echisuga chigó. 'Ligue hue lyati raqueme jutu 'ligue alué muní bimalo ga'huala anilime muní.

'Ligue hue hue'llico echisú ca 'ligue alué muní ma rejtume jutu 'ligue alué muní. Napu 'ligue rejtusa 'ligue alué ro'malí chí'lame cachi 'ligue bijí, 'ligue ma rejtume jutu 'ligue alué muní. 'Ligue i'sínimi hue'lyá rejtume cantru 'ligue. 'Ligue rejtúsaca 'ligue pe hue'lcame jutu 'ligue alué muní.

Frijol canelo

Este (el) frijol se llama canelo. Es un poco más grande que el azufrado, pero su sabor es igual al de los otros y lo sembramos igual que el frijol azufrado. Su color es un poco colorado, el azufrado es amarillo.

Sembramos este frijol canelo donde la tierra está abonada y se da muy bien. También este frijol se da pronto; no dilata mucho para dar sus ejotitos. Sembrándolo tarde, se hiela este frijolito cuando están tiernitos sus ejotes porque a veces cae muy temprano el hielo. Y si

'Ligue alué jaré ro'malí abé behuáriganti nisa pe aluecho rijpime jutu 'lico. Julio mechá echiname jutu 'ligue alué muní bimalo ga'huala.

pasa esto, se pierde todo el frijol.

Lo sembramos el primero de julio.

Los tarahumaras nombran a este frijol huevo de pájaro.



Muní chucarámini

Ye muní chucaráminica chócame o'tosácame pinto jutu, alieri jutu alué munica. 'Ligue alué muní hue ralígame jutu 'lligue chigó. 'Ligue alué muní chucarámini abiena echíame jutu 'lligue alé bo'huítichi. 'Ligue alé asarachi abiena echíame jutu 'lligue alué muní chigó.

'Ligue ralámuli ta'mé hue echame jutu 'lligue alué muní, hue pe echame jutu 'lligue ralámuli alué muní chucarámini. Ralámuli ta'mé hue galeme júque'le 'lligue alué muní cha pinto came 'lligue oliá alué muní chucarámini. 'La hue ralígame jutu 'lligue caca alué muní chucarámini. Pe elegá mejcá o'togá ralinélia ta'mé 'la ju alué muní, pecha ralame cahue yolí alué muní chucarámini. Alequere ta'mé hue'llé echíame ju 'lligue alué muní.

Alué huilá ro'igá go'á hue ralígame jutu 'lligue alué muní chucarámini. 'Ligue tabilé banahuátaga raqueme jutu 'lligue alué muní chucarámini.

Frijol pájaro carpintero

Este (el) frijol que se llama pájaro carpintero es de color blanco y negro. Es muy sabroso este frijol.

Este frijol también lo sembramos donde la tierra está abonada, también lo sembramos en el barbecho.

Este frijol lo siembra muy poco la gente; no le gusta porque es de color negro, por eso no lo siembran. Pero el sabor lo tiene muy bueno, igual que cualquier otro frijol.

Para venderlo por allá lejos es muy difícil, por eso también no lo siembran mucho.

Para comerlo, si se mezcla con nopales es muy sabroso. Tampoco es huirote (enredadera).

Muní matiquía

Ye muní matiquíaca pé sahuarónanti jutu. 'Ligue pe abé e'huele raqueme jutu 'lligue alué muníca 'lligue. 'Ligue alué muníca ta'mé hue echiame jutu 'lligue alé napu ne bejté. 'La hue ra'ígame jutu 'lligue caca alué muní matiquía. 'Ligue alé mahuechi abiena echiame jutu 'lligue alué muní matiquía. 'Ligue hue raqueme jutu 'lligue alué muní. 'Ligue alué muníca 'la hue raliáme jutu 'lligue. Hue hue'cá muní echame jutu ye ralámuli, hue e'carúgame muní.

'Ligue alué muní matiquíaca alé ulimi abiena echiame jutu 'lligue. 'Ligue alué muní tabilé banahuátaga raqueme jutu 'lligue, pe arigá sehuame ju.

Frijol mantequilla

Este (el) frijol mantequilla es de color crema. Este frijol casi no lo siembra mucho la gente de mi pueblo, muy poco. Pero es muy sabroso también.

Sembramos este frijol en el barbecho y en el monte también.

Este sí se vende mucho; lo compran mucho. Lo sembramos en tierra caliente.

Este frijol tampoco es huirote (enredadera).

Muní chibá busila

Ye muní chibá busila anilímeca rosabóchame jutu 'lligue. 'Ligue pe asarachi echiamé jutu 'lligue alué muní chibá busila anilime. 'Ligue alé bo'huftíchi abiena echiamé jutu 'lligue alué muní chibá busila anilime.

'Ligue alué muní chibá busila ta'mé hue raliame jutu 'lligue. Pe rosabóchantico alequere ta'mé hue ralame júque!e 'lligue alué yolí alué muní. 'Ligue 'hue ra'ígame jutu 'lligue caca 'lligue alué muní ralámuli n'rica. 'Ligue alué tasiné go'yame alué muní, 'lligue tabilé ra'ígame mayé 'lligue alué muní rosabóchantico. Hue rosabócharica i'pirí oliá alué muní, ta'mé ra'líasaraca bi'time ju e'nériga.

Alé mahuechi abiena hue echiamé jutu 'lligue alué muní.

'Ligue i'sínimi alué sa'pá o'chí ajchigá basúlime jutu

Frijol ojo de cabra

Este (el) frijol que se llama ojo de cabra es de color pardo. Lo sembramos en barbecho, donde está la tierra abonada. También sembramos este frijol sin barbechar.

También este frijol casi no se vende; no se vende porque es de un color un poco feo y la gente no lo compra. Pero el sabor es igual al de cualquier otro frijol. Pero los blancos (mestizos) creen que no es bueno porque es de un color feo y parece que no va a tener buen sabor.

Puede cocerse con carne o con hueso de venado, también mezclado con nopal.

'lligue alué muní. 'Ligue alué chomalí o'chila abiena ajchigá
basunime jutu 'lligue alué muní. 'Ligue alué huilá abiena 'la
'línili 'lligue alué muní 'lyúriga na'loga go'á.

'Ligue abé 'lyaco napu 'lligue ta'chó ilíbachí alué serarero
alé Huichuchi, 'lligue tabilé nerúgame quetu 'lligue alué muní
chibá busila anilime alé ne bejtélachí. Pe napu 'lligue alué
serarero ilibasa 'lligue sébale alué muní alé. 'Ligue alesico
hue echaru 'lligue alué ralámuli alué muní chibá busila
a'quinana co. 'Ligue jipe hue echíá 'lligue alué muní napurigá
alué jarela muní.

Antes, cuando todavía no había aserradero en Lagunitas, no había
este frijol ojo de cabra. Empezó a llegar a donde yo vivo cuando
pusieron el aserradero. Después las gentes empezaron a sembrarlo ahí.

Y ahora lo sembramos mucho.

Muní recamoli

Ye muní recamolica ta'mé hue ra'lgame jutu alué remé golyémilia. Pe alué gue'hualí bajímiliame jutu 'lligue alué muní recamólica. 'Ligue aminami alué saquí cúmilia hue a'llá 'línill 'lligue alué muní recamoli. 'Ligue e'huele raqueme jutu 'lligue alué muní recamoli anilime muní. 'Ligue pe alé bo'huftichicho echiamé jutu 'lligue alué muní recamoli. 'Ligue alé tabilé bo'huftichica tabilé raqueme jutu 'lligue alué muní recamoli. Alé bo'huftichica 'la hue a'llá raqueme jutu 'lligue alué muní recamoli. 'Ligue setácame sehuame jutu 'lligue alué muní.

'Ligue 'hufría huepichaca 'huíliame jutu 'lligue, napurigá alué chejarela muní alarigá 'huíliame jutu recamali. 'Ligue pe bamunucho echiamé jutu 'lligue alué muní recamoli. Napurigá

Frijol tecómare

Este (el) frijol tecómare no es tan sabroso. No es muy sabroso comiéndolo con tortillas. Este nada más nos lo comemos con esquiate (maíz tostado y molido con agua para tomar); también es muy sabroso con esquite (maíz tostado en seco). La semilla de este frijol es grande. Este nada más lo siembran en la parte donde la tierra está abonada, así sí se da mucho el frijol tecómare; donde no está abonada la tierra, no se da.

La flor es roja y grande, más grande que la flor de cualquier otro frijol.

Cuando se va a pizcar, se pizca igual que otro frijol, lo garrotean fuerte para que se le salga la semilla.

alué sunú, 'ligue napurigá alué chejaré muní. Suhuábaga muní bamunucho echiame jutu 'ligue ye munica. Alué muní recamoli tabilé banahuátaga raqueme jutu 'ligue, pe arigá iligá raqueme ju.

Este frijol lo sembramos como a fines de junio. Así como el maíz, casi todo frijol necesita sembrarse en tiempo de aguas, a finales del mes de junio.

El frijol tecómare no es de enredadera.



Muní chícharo

Ye muní chícharo hue ra'ligame jutu chigó. 'Ligue ye muní chícharo alé ulimi abiena raqueme jutu 'lligue. 'Ligue alé ihuérichi abiena raqueme jutu 'lligue alué muní chícharo.

'Ligue alué chícharo pe napurigá alué muní alarigá 'huílime jutu 'lligue. Jaré alué chícharo racala sahuarónanti jutu 'lligue. 'Ligue ajcabólame raqueme jutu 'lligue alué chícharo. 'Ligue jaré alué chícharo racala tabilé ra'same huasime jutu 'lligue. 'Ligue jaré 'hue a'llá rasame huasime jutu 'lligue.

'Ligue alué chícharo pe romó echíame jutu 'lligue, 'lligue mayó mechá 'huílime jutu 'lligue alué muní chícharo. Alué ri'lligó anaga echíame jutu 'lligue alué muní chícharo. 'Ligue alué ri'lligó anaga 'huílime jutu 'lligue alué.

Frijol chícharo

Este (el) frijol chícharo es muy sabroso. Se da en tierra caliente, también se da en tierra fría.

Este sí lo pizcamos igual que otro tipo de frijol. La semilla tiene forma de bola y es un poco amarilla.

Hay uno, el verde, que no se cuece blandito y hay otro, el blanco, que sí se cuece bien blandito.

Ese necesita sembrarse en el mes de diciembre y se pizca en el mes de mayo. Lo siembran al mismo tiempo que el trigo y lo pizcan también al mismo tiempo.

'Ligue alué chuluguí 'hue go'yame jutu 'ligue alué chícharo racala. 'Ligue napu 'ligue alué ro'malí chillame cachi 'ligue alué chuluguí 'hue go'yame jutu racala. Hue 'melálime naquime jutu 'ligue alué chuluguí, napurigá ta'mé suhuama alué chícharo racala, napurigá 'la hue'cá ihuama alué muni chícharo racala. Pe bi'lepi chuluguí jutu 'ligue alué chícharo racala go'yame. Sahuarógame chócame pinto jutu 'ligue alué chuluguí alué chícharo racala go'yame.

Los pájaros se comen mucho la semilla del frijol chícharo; tenemos que cuidarla bien, para que no se la acaben los pájaros. No cuidándola se la acaban toda; no dejan madurar la semilla del frijol chícharo. Hay varias clases de pájaros que se comen el frijol chícharo: uno de ellos se es de color amarillo y negro, o sea pinto, y otro es de color gris.

Muní o'limuni

Ye muní o'limúnica pe alé ulicho raqueme jutu 'lligue. Bamunú echiame jutu 'lligue alué muní o'limuni anilime. Alé mahuechi echiame jutu 'lligue alué muní, 'lligue aminami alé asarachi abiena echiame jutu 'lligue alué muní o'limuni. 'Ligue 'hue a'llá na'pónilime najquime jutu 'lligue alué muní. 'Ligue ro'írale jágaca tabilé 'me raqueme jutu 'lligue.

'Ligue alé nasípami alué o'limuni jáguichi, alemi echiame jutu 'lligue alué a'llú anilime bajchí. 'Ligue alé echisuga 'la 'hue raqueme jutu 'lligue alué a'llú.

'Ligue alué muní o'limuni hue nóchili came jutu 'lligue 'huílla. Alueca pe alué ro'malílacho rejpunaga 'huílime jutu 'lligue, tase omarúgame o'poga alué sahuala. 'Ligue alué ro'malíla ihuácame siné rijpunásiga. 'Ligue chéchigo siné sehuame jutu 'lligue alué sahuala, recó siné 'huírigue racala. 'La hue'llisi u'cusá, 'lligue 'la hue'llisi raqueme jutu 'lligue

Frijol yurimún

Este (el) frijol yurimún es chiquito, y es de tierra caliente. Se necesita sembrar en tiempo de aguas. Lo sembramos en el monte, en el mahuechi (lugar donde tumban y queman árboles). También es bueno sembrarlo en barbecho (terreno arado), pues también ahí se da. Se necesita tener el lugar muy limpio de hierbas para que se dé bien el ejotito. En medio de ese frijol yurimún sembramos sandía. Allí se da mucho la sandía.

Cuesta mucho trabajo pizcar este frijol, porque se necesita cortar

alué muni o'llimuni. 'Ligue ta'mé hue'llisi u'cusaca, 'ligue tabilé hue'llisi raqueme jutu 'ligue alué muni o'llimuni,

Chócame raqueme jutu 'ligue jaré alué o'llimuni. 'Ligue jaré o'tosácame raqueme jutu 'ligue.

'Ligue hue yatí huasime jutu 'ligue alué muni o'llimuni. Pe'huera ilime jutu basúriga.

el puro ejote. Cortándolo una vez, sigue dando su ejotito, su flor sigue saliendo. Cuando ya no llueve, entonces deja de salir su flor.

Ese frijol yurimún es de color negro. Algunos son blancos. Se cuecen muy rápido; lo más que duran para cocerse es una hora.



Muni o'tosácame

Jaré muni nerutu 'lligue o'tosácame raqueme. 'Ligue alué muni o'tosácame ta'mé hue machirume jutu 'lligue. Pe jaré ralámuli machí alué muni o'tosácame. Alequere ta'mé hue echiamé ju 'lligue alué muni o'tosácame. 'Ligue hue'cá ralámuli tabilé ralame ju 'lligue alué muni o'tosácame. Alequere alué ralámuli ta'mé echame júque'le 'lligue alué muni. Pe pe'huechi echame júque'le, pe napurigá go'mela a'boe.

'Ligue alué sahuala hue a'llá 'lnili chigó 'lligue basuga go'lá ch'ilame cachi 'lligue alué sahuala. 'Ligue napuligue alué muni sahuala go'nálisiga, 'lligue bajchaco rijpunáliame jutu 'lligue alué sahuala. 'Ligue rijpunasa, 'lligue pagoca basunime jutu 'lligue alé sicolichi alué ba'huí ro'igá, 'lligue alué oná ajchigá. 'Ligue bajchaco napu 'lligue ta'chó basua, 'lligue hue a'llá pagóquime jutu 'lligue alué muni sahuala, cha hue'égame 'lnili alué muni sahuala. 'Ligue ma huasisaca 'lligue huejiboa

Frijol blanco

Hay un frijol que es de color blanco y este frijol no es conocido, muy poca gente lo conoce. Por eso las gentes no siembran mucho el frijol blanco, porque no lo compran.

Por eso no les gusta mucho sembrar este frijol; lo siembran nada más para comerlo ellos mismos.

También se pueden comer sus hojas cuando está tiernito; para comerlas, primero se cortan y así se pueden cocer en una olla poniéndoles un poquito de agua y de sal. Pero antes de ponerlas a

'ligue alé na'ichí iligame alué basúriga. 'Ligue ma huasisá alué muní sahuala Iya go'poa 'ligue alué remé go'yémiga. 'Ligue alué ro'malí chi'lame cachi, 'ligue abiena hue a'llá go'lame jutu 'ligue alué, alué o'chí ajchigá basusa alué chibá o'chila, alué gohuí o'chila. 'Ligue alué o'chí sa'pá ajchigá basúsiga, 'ligue hue a'llá ra'ligame huasime jutu 'ligue alué go'lame ro'malí. 'Ligue pe apiépiri muní ro'malila hue a'llá ra'ligame jutu 'ligue alué ro'malí chi'lame basuga go'á. 'Ligue alué sahuala pe a'chigóriga chigó 'ligue, pe apiépiri muní sahuala hue a'llá 'ínili go'á ch'ilame cachi alué sahuala.

'Ligue napuligue alué ro'malí basua, 'ligue hue a'llá bujelime jutu 'ligue alué rahuala alué ro'malí. 'Ligue ma hue behuachésaca alué ro'malí, 'ligue ma tabilé 'la 'ínili 'ligue go'á alué ro'malí.

'Ligue napu 'ligue alué sahuala rijpuna, 'ligue pe alué sahuálacho rijpunáliame jutu 'ligue. Alué gusilaca tabilé rijpunáliame ju. 'Ligue alué suhuábaga rijpunásica ma hue'cama 'ligue alué muní.

cocer, hay que lavarlas bien, porque tienen tierra. Ya que estén bien cocidas se pueden quitar de la lumbre y comérselas con tortillas. También el ejote cuando está tiernito se puede comer cocido con un hueso de cabra o de marrano; así saldrá muy sabrosa esta comida de ejote. Cualquiera ejote de frijol se puede comer cuando está tiernito. Igual las hojas se pueden comer cuando están tiernas.

Cuando se van a cocer ejotes de frijol, primero hay que quitarles el nervio que tienen. Cuando ya no están tiernos, ya no es bueno comerlos.

Cuando se van a cortar las hojas, hay que cortar las puras hojas; no hay que cortar toda la mata porque se pierde.

Muní rosabóchame

Ye muní rosabóchame hue ra'igame jutu chigó go'á. Pe elegá ralamuli ta'mé hue echame jutu nalina alué muní. Echiaca 'la hue raqueme jutu 'lligue alué muní. Pe elegá ralámuli nalina ta'mé hue echame júque'e nalina alué muní. Ra'igaca pe a'chigó aliena ra'igame ju, anaga alué muní sahuarógame. Pe elegá raliné'ia nalina ta'mé 'la ju, pe alequere ta'mehue echame jutu alué ralámuli alué muní. Hue'cabé muní jutu 'lligue alué ralámuli ta'mé echame alué muní. Napurigá alué muní elámuni, ta'mé echame ju ralámuli. 'Ligue alué muní rosabóchame tabilé 'lme echame jutu chigó. 'Ligue alué chejaré munica 'la hue echame jutu 'lligue.

Ralámulica alué muní abé semati nalina abé echame júque'e, tase napurigá alué muní ta'mé semati. Napurigá 'la semáriga bi'timela alué muní. Go'aca pe apiépiri muní hue a'llá ra'igame jutu 'lligue caca. Pe a'chigó aliena ju alué suhuábaga muní ra'igaca.

Frijol barroso o pardo

Este (el) frijol pardo es muy bueno también, nada más que la gente casi no lo siembra. Sembrándolo se da mucho. No lo siembra porque es de un color muy feo, por eso no siembran mucho este frijol. Pero su sabor es igual al del frijol azufrado. Nada más que para venderlo no es muy bueno. Hay varias clases de frijoles que no siembran mucho los tarahumaras, por ejemplo, el frijol color sangre. A la gente le gusta el color más bonito. "Va a verse muy bonito cuando esté guardado en el huare (canasto)", dirá la gente.

Pero para comer, es igual cualquier frijol; tienen el mismo sabor.

Muní elámuni

Ye muní elámuni alé pe ulí alé echiamé jutu. 'Ligue 'hue ralígame jutu 'lligue alué muní elámuni. 'Ligue pe cuchí raqueme jutu 'lligue alué muní elámuni. 'Ligue alué sunú 'yúriga echiamé jutu 'lligue alué muní elámuni. 'Ligue pe bi'neli abiena echiamé jutu 'lligue alué muní. 'La hue raqueme jutu 'lligue alué muní elámuni.

'Ligue ramué ralámuli nírica cherapé abé a'llá jutu 'lligue alué muní níga muchíriga. 'Ligue alueca ta'mé hue raliame came 'lligue, alué yolí ta'mé hue ralame ju. 'Ligue alué chejarela muní echisuga, napurigá alué muní canela, alué rohuímini. Alueca pe 'lyati suhuíbame ju ralinéla, cha ralame came 'lligue alué yolí. 'Ligue alué chejarélaca ta'mé 'hue ralame ju 'lligue alué yolí. Tabilé ralígame mayega tabilé ralame ju alué yolí alué muní. Ralámuli nírica hue ralígame jutu 'lligue alué muní.

Frijol color sangre

Este (el) frijol color sangre se siembra en lugares medio cálidos. Es muy bueno este frijol. Es chiquito, no muy grande. Puede sembrarse junto con el maíz. Se da mucho ese frijol. Y es el mejor para tener porque se vende menos a los blancos (mestizos). Porque sembrando otro, como el canelo o el azufrado, muy pronto se lo acaban los blancos, porque lo compran mucho.

Y éste casi no lo compran los blancos, porque creen que este frijol no es bueno para comer. Pero para nosotros los tarahumaras sí es muy bueno este frijol.

il'guichi gusilá, 'l'igue tabilé machirume jutu 'l'igue alué ca
'l'igue alué o'chócame raqueme.

'L'igue nerutu 'l'igue jaré muní gusímini anilime, 'l'igue
alué abiena o'chócame raqueme jutu 'l'igue. 'L'igue alueca pe
banahuátame jutu 'l'igue. Alé re'pá alé echichi alé mome jutu
'l'igue alueca. Aminami alé iguchí abiena mome jutu. 'L'igue
alé gasalachi abiena mome jutu. 'L'igue alé re'pá raqueme
jutu 'l'igue alué, alé echichi, alé gasalachi, alé rojachimi.
'L'igue alé chucugá raqueme jutu 'l'igue alué ro'malí racala.
'L'igue alué munica echiamé jutu 'l'igue alé ihuérichi, 'l'igue
alé ulica tabilé raqueme jutu 'l'igue alué muní. Alé ulica pe
alué gusilacho hua'lú ochérame jutu. 'L'igue i'sínimi alué
rejpá go'yame jutu 'l'igue alué muní sahuala. 'L'igue ma
huaquíbame jutu 'l'igue i'sínimi.

También hay frijol negro de enredadera que sube en una mata de
maíz o en un palo o en cualquier parte de árboles o zacate, y arriba
da la flor.

Este frijol se puede sembrar en tierra fría, porque en tierra
caliente no da fruto; crece muy grande la mata pero no da fruto.



Go'ame ra'ibáchame uché bilé go'ame

Seboya

'Ligue napu 'lligue seboya echinálisiga bajchá renaráliame jutu alué hue'é. 'Ligue alué hue'é hue a'la huetabali ajchilíame jutu 'lligue alé napurigá 'la hue a'lá hue 'lama alué seboya alé iligá. 'Ligue tabilé ajhésica alué bo'ita alé tabilé 'lá o'chérame jutu 'lligue alué seboya alé.

Ralámuli ta'mé hue echame ju alué seboya. Cha nóchili came cará alué seboya echiá.

Pecha cherigá echago cha pecha ba'égachi eiperégame cahue ralámuli. 'Ligue alué seboya echisuca 'lligue alué ba'hu' pecha sebama alué seboya ro'illía. 'Ligue jaré hue mejcá muchíme came napu nerú alué bajisoli. A'lligue asíriga nóchili ju alué seboya echiá.

Comidas que dan sabor a otras

Cebolla

Cuando se va a sembrar cebolla primero hay que emparejar la tierra y prepararla bien. Hay que ponerle abono para que crezca bien la cebolla porque si no, no crece bien la cebolla. Primero la siembran en un tapanco y después la plantan en la tierra.

A los tarahumaras casi no les gusta sembrar cebolla; dicen que es mucho trabajo. No les gusta porque viven donde no hay mucha agua y

'Ligue tabilé bilénapi muchíme ju 'ligue aminami alué ralámuli. Amulí suhuábaga ralámuli eiperégame ju alé ocaná galírale. 'Ligue rajtagoco alé ulí, 'ligue alé ihuérichi simíbame ju alué ralámuli. 'Ligue alé ihuérichi hue rulagoco, 'ligue alé ulí simíbame ju 'ligue napurigá talmé hue uquiama. Pe larigá bamibásime ju nabí bamí.

'Ligue alué ralámuli alé a'bé ba'huégachi muchígame 'la hue echame ju alué e'carúganti. Alué ta siné simíbame. Echame ju seboya, omá, áhuasi, silantro, lechuga, o'colí balléguili, romate, nalaso, plátano, ganarsi, toronja, sansígro, alué laquí tábiri echame ju.

Ralámuli alé ihuérichi ejpe régameca echame ju alué ru'lassi, 'ligue alué masana, pe laquí tábiri echame ju.

si siembran cebolla el agua no alcanzará para regarla. Algunos viven muy retirado de donde está el agua, así es que es muy difícil sembrar cebolla. Además no vivimos en un sólo lugar; casi toda la gente vive en dos lugares, en tiempo de calor en la sierra, y en tiempo de frío en la barranca. Así vivimos todo el tiempo.

La gente que vive en un sólo lugar, ésa sí siembra cebolla, caña, ajo, cilantro, lechuga, chile verde, jitomate, naranja, plátano, granada y toronja.

Los tarahumaras plantan árboles en la sierra, nada más manzana y durazno.

Rejchuí

Alué seboya rejchuí anilime hue ra'ígame jutu chigó golá muní ajchigá, sa'pátiri ajchigá aminami. Napurigá alué seboya echiamé, alarigá ra'ígame jutu 'lígue alué rejchuí anilime jami nerúgame seboya. 'Lígue 'la hue júcame jutu 'lígue alué anaga alué áhuisi echiamé, alarigá júcame jutu alué rejchuí. 'Lígue alué sahuala 'la alieri jutu 'lígue napurigá alué áhuisi echiamé galírale. 'Lígue alué racala alué rejchuí racala alieri jutu chigó napurigá alué galírale nerúgame seboya ejchiamé racala. Alieri raqueme jutu alué rejchuí.

Hue nerume jutu 'lígue alué jami jarénami alé gahuichí, rejchíquimi jame cárue alué rejchuí. Napulígue 'yasa bilé ralámuli, 'lígue jaré ralámuli tabilé eteme ju 'lígue alué rejchuí alemí jago 'lígue. Tabilé suhuábaga ralámuli eteme ju alué rejchuí, pe jaré ralámuli 'la hue eteme jutu 'lígue alué rejchuí.

Cebollín

Esta cebolla se da solita; es muy buena para comerse cocida con frijoles o con carne. Es tan sabrosa como la cebolla que sembramos. Huele muy fuerte, como ajo. Sus hojas se parecen a las del ajo. Sus semillas se parecen a las de la cebolla que sembramos.

Abunda en algunos lugares de la sierra. Pero algunas personas no la pueden encontrar, aunque mucha gente sale a buscarla. Yo no he podido encontrar muchas, aunque la he buscado.



Ne tabilé eteme jutu chigó alué rejchuí, recó 'hue lyae hue chíbome cará alué rejchuí 'yamía.

'Ligue alé galírale echagá asiruga 'lligue alué rejchuí, 'lligue hue u'cume cará, 'lligue alué rejsisi. 'Ligue alué u'quí ilibámia hue ená anime cará 'lligue, asíruga e'huele ra'name cará, ayoga anime júleque alué u'quí alieri echagá asiruga alé galírale.

Napuligue go'yá alué rejchuí, 'lligue ma omarúgame go'ame jutu 'lligue. Ma alué sahuala yúriga, 'lligue alué rel'é chojquila abiena ma go'ame ju alué, sicamoca omarúgame.

Si siembras cebollín junto a tu casa, va a caer mucho granizo y habrá muchos relámpagos. La lluvia se enojará muchísimo.

Se puede comer todo el cebollín, tanto las hojas como lo que está debajo del suelo.



Napá orégano

Alué napá orégano anilime hue ra'ligame jutu 'lligue go'á alué sa'pá ajchigá go'á. Napulígue alué napá orégano go'nálisiga, 'lligue napabúliame jutu 'lligue alué napá 'lligue 'la hue sahuega ilíguichi. Ma hue'cá rahué iligaca ma rusume jutu 'lligue alué sahuala, romoco tabilé sahuega ilime jutu alué napá orégano. Ta'mé bochíguimi nerúgame jutu 'lligue alué napá, pe jarénami nerume jutu alué. Alé napu i'pisáchimi ricachi alemi hue nerume jutu 'lligue alué napá orégano. Alé ihuérichi alé nerume jutu 'lligue alué napá. Pe re'llé ilime jutu 'lligue alué napá.

Hue júcame jutu 'lligue alué sahuala. Asíriga 'la ra'ligame ju alué go'ame ajchigá go'á. Hue allá ra'libáchame ju alué go'ame alué ajchigá go'á.

Alué sahuala huaquesa 'lligue go'ame jutu 'lligue alué a'quinana. Huaquisá nalina abé 'la júcame jutu 'lligue alué.

Orégano

El orégano es muy buena comida, comiéndolo mezclado con caldo de carne. Cuando se quiere comer hay que juntarlo antes de que se le caigan las hojas. Cuando tiene tiempo se le caen las hojas; en tiempo de invierno no tiene hojas.

No en todas partes se da el orégano. Donde hay un poco de laja (piedra plana) sí crece mucho esa mata del orégano. No es alta, es de ramas bajas. La hoja es muy olorosa; poniéndosela a la comida da muy buen sabor.

Sa'mímecca ta'mé hue júcame jutu 'ligue alué. Hue chillame nisa ta'mé hue júcame jutu chigo. 'La hue a'lá ma behuachégame nísaca, 'lico 'la hue a'lá júcame jutu alué napá. Napurigá alué seboya alarigá niraga go'ame jutu 'ligue alué napá orégano.

Cuando se corta, se pone a secar y es más olorosa la hoja; así verde casi no tiene olor.

Se puede guardar mucho tiempo y no le pasa nada, su olor sigue igual.

Silantro

Alué silantro anilime hue go'ame ju chigó 'lligue alué sa'pá guisárilí ajchigá. Hue allá ra'ibáchame jutu 'lligue alué chigó 'lligue alué go'ame ajchésiga. 'Ligue alueca echíame jutu 'lligue alé asarachi. Alué ri'lligó echéguichi alemí echíame jutu 'lligue alué silantro. Romó, bamunumi abiena echíame jutu 'lligue alué silantro. Guhuemí abiena 'la hue raqueme jutu 'lligue alué silantro. Napu 'lligue alué sahuala chi'lame cachi 'lligue hue go'ame jutu 'lligue alué silantro.

'Ligue alué racala abiena go'ame jutu 'lligue chigó. Alué racala huísá 'lligue gatéliame jutu 'lligue napurigá a'quinana go'poa alué racala batuca.

Batusa alué guisárilí alué ro'ilime jutu. Pe alué na'loga go'ame jutu alueca, arigá bi'nélica tabilé go'ame ju, pe alué guisárilí ro'ligá go'ame ju alueca. Pe yo'í rusuame jutu 'lligue tase huasigaca. Napuligue alué o'colí batua alué silantro

Cilantro

También el cilantro se puede comer, poniéndoselo al caldo de carne. Usando el cilantro en la comida coge muy buen sabor. Lo sembramos junto a la casa; también se puede sembrar en el barbecho, junto al trigo. En tiempo de invierno también se puede sembrar. Se puede comer cuando la hoja está tiernita, y cuando su semilla esta madura se corta y se lleva a la casa. Se puede guardar y cuando se necesite para una comida, puede usarse molida.

Para una salsa de chile mezclada con cilantro o semilla de

racala batuca ro'líime jutu 'lligue alé, alué o'colí alué yúriga
rusuame jutu alé napu 'lligue alué o'colí rusuá. 'Ligue alué
ro'ligá nehuásiga alué 'lligue 'lla hue ra'ígame gayéname ju
alué o'colí batútigame. Alarigá go'lame jupa alué silantro
anilime.

cilantro, moliendolos juntos los chiles y el cilantro, saldrá muy sabrosa
esta salsa de chile.

Así comemos el cilantro.



Basote

Ye basote alé a'bé gomichi alé o'chérame jutu 'ligue. 'Ligue go'lame jutu 'ligue alué basote, ralámuli hue go'yame jutu 'ligue alué basote. Napurigá alué seboya alarigá go'lame ju alué basote. Alué seboya go'yória, pe alué basote sahuala go'lame ju. 'Ligue jaré ralámuli 'la hue iyágame jutu 'ligue alué basote.

'Ligue neca ta'mé iyágame jutu 'ligue alué basote. Hue ená júcame cárue alué basote sahuala. Pe jaré 'la hue iyágame ju alué basote sahuala.

'Ligue alué ralámuli 'yá muchígame hue go'yame caratu 'ligue alué basote sahuala. 'Ligue alué jipe ejperégame ralámuli tabilé 'me go'yame jutu 'ligue alué basote sahuala.

'Ligue yohuí jutu 'ligue alué basote, 'ligue rulubácame níriga. Alé bilénami o'cólasa napurigá alé chocóbichimi, 'ligue aleque bosótere yohuame jutu 'ligue. 'Ligue alué basote

Epazote

El epazote crece junto al arroyo. También es comida. La gente come este epazote en lugar de cebolla. A mí no me gusta porque tiene un olor muy fuerte, pero a otras gentes, sí les gusta mucho. A la gente que vivía antes, sí le gustaba mucho esta mata de epazote, pero ahora hay algunos que ni siquiera la conocen.

También es remedio para reumas, dolor de nervios o dolores en las rodillas; untándose el agua de epazote se quita el dolor.

ba'huilate pagósiga alé o'cóguichi, 'ligue 'la 'lyati sa'huime jutu 'ligue.

'Ligue napu 'ligue bilé machá baquisá alé nacachí, 'ligue alué basote sahuálate ma'chí pasime jutu 'ligue. Alué basote sahuala basuga ro'ilime jutu 'ligue alé pachágana nacachí, 'ligue ma'chíname jutu 'ligue alué machá 'ligue alué ro'ésiga cha júliga.

'Ligue goyaca tabilé basuga go'ame jutu 'ligue alué basote. Pe arigá yo'í go'ame jutu 'ligue napurigá alué silántro. Jaré ralámuli echame jutu 'ligue alué basote. 'Ligue pe jami nerume jutu 'ligue caca alué gasalá basote anilime.

También se usa cuando entra algún animalito en el oído. Para sacarlo se pone dentro del oído agua de epazote cocido y el animalito se sale pronto.

Para comerlo no se necesita cocer; se come así crudo como col o repollo.

Go'ame bajchí anilime

Bajchí gamá

Ye bajchí gamá hue ra'ígame jutu 'ligue, 'la hue ajcágame jutu alué bajchí. Pe elegá ihuá hue hue'cá mechá muchime jutu 'ligue alué bajchí gamaca. Setiembre mechá rijpunásiga, 'ligue amarso mechá 'la hue a'lá ihuaca a'sá 'ligue. 'Ligue tabilé alieri jutu 'ligue alué, tase napurigá alué bajchí. 'Ligue racala alé re'lela, pe napurigá alué bajchí alieri jutu 'ligue. 'Ligue alué gamá jaré e'huele raqueme jutu 'ligue. 'Ligue hue'lí gapílame gutégame ochérame jutu 'ligue. 'Ligue amóbala gajela ulácame jutu 'ligue alué bajchí gamá.

'Ligue abiena nehualime jutu 'ligue alué huichicori alué

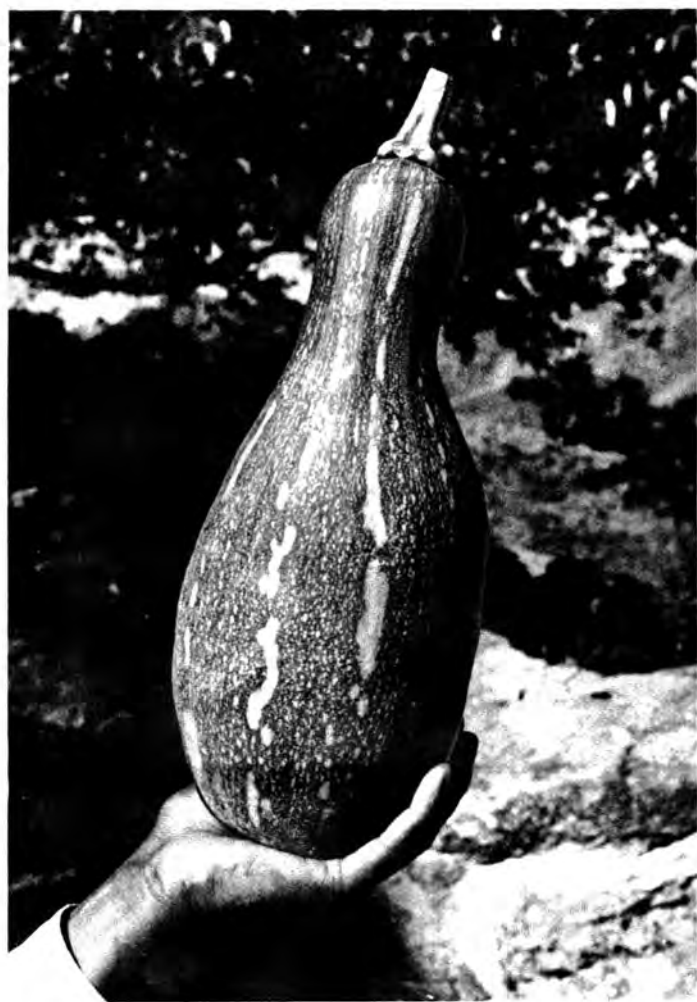
Calabazas

Calabaza sehaulca

Esta (la) calabaza sehaulca es muy sabrosa, muy dulce. Nada más que dilata mucho tiempo en madurarse; hasta el mes de marzo está buena para comer. Se corta en septiembre, pero no se pone dulce hasta el mes de marzo.

El color de la calabaza sehaulca no es del color de las otras calabazas, es de un color rosado borroso, de tamaño grande y muy larga del pescuezo. Sus semillas sí son iguales a las de las otras calabazas.

La calabaza sehaulca necesita sembrarse en tierra abonada.



bajchí gamá. 'Ligue pe a'chigóriga nehualime jutu 'ligue huichicori alué bajchí gamá, napurigá alué bajchí. Bajchá bujilime jutu 'ligue alué gajela alé amóbala. 'Ligue ma gajabusa, 'ligue pe nijubapi alé 'lmi raminá muchiáliame jutu 'ligue. 'Ligue hualochi 'ligue nehualime jutu 'ligue alué corea. 'Ligue abé huaquichi 'ligue nehualime jutu 'ligue alué huichicori cabica. 'Ligue ma cabisa 'ligue uchéchigo alé raminá ro'alime jutu 'ligue isoga, napurigá abé allá huaquimela 'ligue. 'Ligue ma huaquisaco, 'ligue gatélime jutu 'ligue alé recochi, napurigá pe abé i'libeco go'poa 'ligue alué huichicori.

'Ligue pe ulicho echiame jutu 'ligue alué bajchí gamá anilime. 'Ligue alé ihuérichica tabilé requeme jutu 'ligue alué bajchí gamá.

'Ligue alué huichicori basusa, 'ligue alué rechí ro'igá go'á 'hue ra'igame jutu 'ligue.

Se pueden hacer huichicori (tiras largas) con ella. Para hacerlas, se le quita la cáscara que tiene y después se pone al sol. Luego se corta en tiras largas enrollándolas y se ponen a secar bien. Ya que están bien secas, se pueden guardar dentro de un granero para comerse después.

La calabaza sehualca se necesita sembrar en tierra caliente, porque en la sierra no crece.

También, la calabaza sehualca es muy sabrosa cocida y tomada con leche.

Bajchí chiquote

Ye bajchí chiquote sel'huinati jutu 'lligue, tase napurigá alué chejarela bajchí. 'Ligue hue ra'ígame jutu 'lligue go'á. Pe elegá behuárigame huasime jutu 'lligue alué bajchí, ta'mé hue rasame alué sa'pala. 'Ligue ta'mé hue ajcágame huasime jutu 'lligue alué bajchí, pe ajcágame huasime ju.

'Ligue 'hue hue'cá rahué ajtime jutu 'lligue alué bajchí ihuá. 'Ligue alué bajchica a'mibé amarso mechá 'la hue ihuaca muchime jutu 'lligue. A'llico 'la hue ra'ígame jutu 'lligue alué bajchí, 'la ihuácame came a'llico alué bajchí.

'Ligue alué racala alé re'lé muchígame, o'chócame 'íniliru 'lligue ihuasa. 'Ligue alué racalaca ta'mé hue go'ame jutu 'lligue. Pe alué sa'pálaca 'la hue go'ame jutu 'lligue. Pe alé ihuérichicho nerume jutu 'lligue alué bajchí. 'Ligue alé ulica tabilé echiame jutu 'lligue alué bajchí.

'Ligue napu 'lligue alué bajchí basua, 'lligue alué gajela

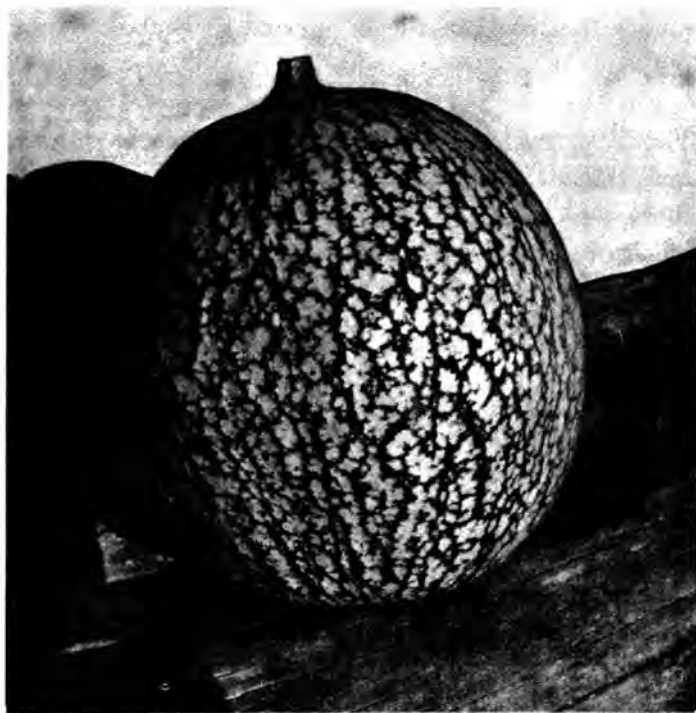
Calabaza chilacayote

Esta (la) calabaza chilacayote es de color verde y blanco. Es muy buena para comer, nada más que cuando se cuece, la carne queda un poco durita y además no es muy dulce.

Dura más en madurarse que la calabaza común. Por el mes de marzo está buena para comerse; entonces sí está bien madura. Cuando está madura, sus semillas son negras. No comemos las semillas, nada más la carne.

alé amóbala bajchá bujelime jutu 'ligue. Tabiléchigo suhuábaga ralámuli alarigá basume jútigo 'ligue alué bajchí. Pe jaré ralámuli alarigá basume ju alué bajchí. 'Ligue pe abaliena ralígame jutu 'ligue caca recó gajela bujegá basúsiga. Gajibuga basúsiga pe abaliena ajcágame huasime jutu 'ligue. 'Ligue alué asúquili ajchigá basúsiga 'la hue ajcágame huasime jutu 'ligue.

Esta calabaza es de la sierra; no la sembramos en la barranca. Cuando se va a cocer, primero se le quita la cáscara; poniéndole un poco de azúcar sale más sabrosa.



Bajchí ulísini

Jaré bajchí nerutu 'l'igue alé ulí, 'l'igue alué bajchí alé ulí nerúgame hue'cá e'carúgame jutu 'l'igue. 'L'igue jaré o'chócame jutu 'l'igue. 'L'igue jaré o'tosácame jutu 'l'igue. 'L'igue jaré rosío jutu 'l'igue. Jaré chí'marólame jutu 'l'igue. 'L'igue jaré i'hueli gutégame bajchí 'íniliru 'l'igue. 'L'igue jaré pe ajcabólame jutu 'l'igue. Pe suhuábaga bajchí hue a'llá ra'ígame jutu 'l'igue go'aca. 'L'igue alué bajchíraga pe suhuábaga bajchí racala hue a'llá 'íniliru 'l'igue go'á batuca. 'L'igue alué huichicorí nehualía pe suhuábaga bajchí hue a'llá 'ínili 'l'igue.

Bi'lepi bajchí jutu alué racala hue runágame gajégame raqueme. 'L'igue alueca tabilé 'la 'ínili 'l'igue batuca go'á. Hue huatácame cará 'l'igue batúquia alué bachíriga, tabilé hue bihuime cará batúquia. 'L'igue saquigá cumía ta'mé 'la ca 'ínili 'l'igue alué bajchíriga alué ru'nágame gajégame.

Calabazas de la barranca

Hay varias clases de calabazas que crecen en la barranca y son de varios colores. Algunas son como negras y otras como blancas. Algunas son rosiyo (pintas) y otras rayadas. Algunas tienen un pescuezo largo. Otras tienen como una bola donde el tallo se une a la calabaza. Todas son buenas para comer, todas las semillas son buenas para hacer pipián y todas son buenas para hacer huichicori (tira larga que se pone a secar).

Pero hay una que tiene la cáscara de la semilla muy gruesa, que es muy duro para moler y por eso no se puede moler muy rápido. No se puede comer tostado tampoco.

'Ligue alué ihuérichi nerúgame bajchica (calabaza de la sierra), pe bi'lepi raquégame jutu 'lligue. Hue'cá e'carúgame jutu 'lligue caca alué bajchí, jaré o'chócame ju, 'lligue jaré ba'roli, 'lligue jaré o'tosácame jutu 'lligue alué bajchí ihuérisini.

Hay una calabaza que crece en la sierra. Sale de muchos colores; algunas son negras, algunas blancas, y algunas salen rayadas.



Bajchíraga

Ye bajchíraga racala hue ra'igame jutu chigó. 'Ligue jaré ralámuli tabilé iyágame jutu 'ligue alué bajchíraga batútigame.

'Ligue alué bajchíraga napabúnilisiga, 'ligue napu 'ligue alué huichicori nahuá a'ligue huibóaca 'ligue alué bajchíraga. 'Ligue napabúsa 'ligue huequelime jutu 'ligue. 'Ligue ma huaquisá 'ligue alué, 'ligue gatélime jutu 'ligue napurigá pe abé a'quinana nehuahua alué guisárili. 'Ligue pe culi siné nehuá alué guisárili, 'ligue hue ihuégame rusuame jutu 'ligue alué bajchíraga. 'Ligue pe'tá alué ba'huí ro'igá 'ligue. 'Ligue ma rususá 'ligue bujélfame jutu 'ligue alué gajela alué ba'huí. 'Ligue pe secate huiyame jutu 'ligue alué gajela bujea. 'Ligue aminami alé atabéchi sahuélfame jutu 'ligue alué, alé chiníchimi sahuélfame ju. 'Ligue alé atabechi sahuélfá abé ta'mé nóchilí came ju 'ligue alué gajela bujélfá alué ba'huila. 'Ligue ma rususá 'ligue alué bajchíraga, 'ligue alé bejtólíchi ro'agá huasílfame jutu 'ligue alué ba'huí, alé sicolíchimi. Alé ro'asa 'ligue huasílfame jutu 'ligue alué

Pipián de semilla de calabaza

Esta (la) semilla de calabaza es muy buena comida. Pero hay gente que no le gusta hacer pipián con esa semilla de calabaza.

Cuando se están haciendo huichicori se pueden juntar y secar bien las semillas; después se guardan para hacer pipián. Cuando se va a hacer pipián primero hay que molerlas bien con un poco de agua, y así se pueden quitar las cáscaras que tiene esa pasta. Se le puede quitar con la mano o colandola con un huare (canasto) o con un trapo.

bajchíraga racala ba'huila. 'Ligue ma huasiá 'lligue alué,
'lligue bolné gulume jutu 'lligue alué ba'huí. 'Ligue ma
gulusaca 'lligue alué, 'lligue ya a'llá nima 'lligue alué oná
ajchilía. 'Ligue alué seboya abiena, 'lligue alué áhuisi. 'Ligue
alué sa'pá ajchigá abiena 'la 'lnili 'lligue alué huasilía. 'Ligue
alué sa'pá me'chórigame ajchésiga abé a'llá ra'ligame
huasiame jutu 'lligue alué bajchíraga.

'Ligue alué saquí abiena nehualime jutu 'lligue alué
bajchíraga. 'Ligue alué bajchíraga saquí nehuánilisiga, 'lligue
bajchaco paguéliame jutu 'lligue alué pe'tá ba'huí ro'ligá,
'lligue alué oná ajchigá 'lligue. Alué oná ajchigá alé etalime
jutu 'lligue pe'huera pe bilé ora. 'Ligue abé i'llibeco 'lligue
saquiame jutu 'lligue bijí sa'mime. 'Ligue alarigá saquisuga
hue ra'ligame jutu 'lligue alué.

Cuando las semillas se muelen, se vacían en un cajete o en una
olla para hervir ahí el caldo de las semillas de calabaza. Cuando se
está cociendo, se va espesando solo; ya que está espeso se le pone
sal, cebolla y ajos. También se puede cocer junto con carne
machacada; cociéndola así sale más sabroso ese pipián. También
podemos hacer esquite de las semillas de calabaza. Para hacerlo se
remojan las semillas en agua, echándoles un poco de sal. Allí se
pueden dejar durante una hora y después, todavía mojadas, se tuestan
para hacer el esquite; también es muy sabroso.

Bajchí huichicori

'Ligue hue'cá raquesa 'ligue alué bajchí, 'ligue huichicori nehualime jutu 'ligue alué bajchí. 'Ligue napu 'ligue alué huichicori nehuá alué bajchí, 'ligue bajchá me'chíquime jutu 'ligue alué gajela alé amóbala. 'Ligue ma me'chisa 'ligue alué, ma bujesa 'ligue alué gajela. 'Ligue alé miná raminá muchiálime jutu 'ligue alué bajchí me'chítigame, napurigá hualoma alé muchiga 'ligue alué bajchí me'chítigame. 'Ligue a'má hualósaca 'ligue alué bajchí me'chítigame. 'Ligue nehualime jutu 'ligue alué corea. 'Ligue alué corea nehuasa 'ligue alé miná raminá uchalime jutu 'ligue chéchigo siné. 'Ligue a'má abé hualochi 'ligue alué corea, 'ligue cabíquime jutu 'ligue alué corea. 'Ligue ta'chó 'me hue huaquime cachi 'ligue cabíquime jutu 'ligue alué corea, napurigá ta'mé gajpoma 'ligue cabíquia. 'Ligue hue huaquígame cáchi cabíquia 'ligue gajpome ju 'ligue alué corea. 'Ligue ma huichicori nehuasa, 'ligue uchéchigo siné alé raminá ujonalime jutu 'ligue alué huichicori napurigá abé a'lá huaquimela 'ligue alué cabítiguime. 'Ligue hue'cá rahué

Huichicori de calabaza

Cuando se da mucha calabaza se puede hacer huichicori con ella. Cuando los va a hacer, primero hay que quitarle la cáscara que tiene y hay que ponerla en el sol para que se seque un poquito, y ya que está seca ya se puede hacer una correa (tira). Se pone a secar y cuando está seca ya se puede hacer una bola con esta correa. Para hacer la bola, no debe de estar bien seca la correa porque entonces se quiebra mucho. La bola se puede poner otra vez en el sol a que se acabe de secar bien. Para esto uno puede dilatarse muchos días.

bi'tigá huaquime jutu 'lligue alué huichicori alé raminá. Napu 'lligue hue a'llá huaquisá, 'lligue culí gatélime jutu 'lligue alué huichicori. Sa'mime gatésica, 'lligue ma muyame jutu 'lligue gatériga bi'tigá. 'Ligue 'lla hue a'llá huaquígame nísaca alué huichicori, 'lico 'lla tabilé che iquime jutu 'lligue alué huichicori.

'Ligue basusa, 'lligue alué gue'hualí bajímilia hue a'llá ra'ligame jutu 'lligue alué huichicori. 'Ligue alué rechí ro'ligá ga'la abiena hue ra'ligame jutu 'lligue chígó alué huichicori basúrigame.

No hay que alzarla hasta que no esté bien seca, porque si queda húmeda puede pudrirse. Si está bien seco ese huichicori, no le pasará nada y puede durar mucho tiempo.

Cocido y tomándolo con leche es muy sabroso.



A'lú

Ye a'lú anilime go'lame hue ra'lígame go'lame jutu. 'Ligue alué sunú 'yúriga napabúriga echiamé jutu 'lligue alué a'lú. 'Ligue alué muní o'limuni alué 'yúriga echiamé jutu 'lligue aminamí. 'Ligue alué muní o'limuni 'yúriga echisuga 'la 'hue raqueme jutu 'lligue alué a'lú. 'Ligue pe bi'neli abiena echiamé jutu 'lligue alué a'lú. 'Ligue hue hue'cá e'carúgame jutu 'lligue alué a'lú. Jaré o'chócame, 'lligue jaré o'tosácame jutu, jaré chi'maroli jutu, jaré pichili jutu 'lligue alué a'lú. Pe suhuábaga 'la hue a'llá ra'lígame jutu 'lligue alué a'lú go'á.

'Ligue alué chulé hue go'yame jutu 'lligue alué a'lú ihuácame cachi. Hue ehuraga muchíame ju nasípala go'sá. Pe alué gajélacho aré onogale alué a'lú.

'Ligue ramueca alé sanapeli tabilé ba'huí ro'ligá echiamé

Sandía

Esta (la) sandía es muy buena comida. Se puede sembrar junto con el maíz o con el frijol; sembrándola junto con el frijol da más fruta, porque no le gusta estar con matas más altas. La sandía también se puede sembrar sola.

Hay sandías de varios colores: unas son negras, otras blancas y otras rayadas, pero todas son muy buenas para comer. A los cholugos (animal también llamado coatí) les gusta mucho la sandía, se la comen cuando está madura. Le hacen un hueco en un lado para comerse el corazón. Nada más dejan la pura cáscara. Al tejón también le gusta mucho.

jutu 'lligue alué a'llú. Pe bamunú echíame jú, napurigá ta ro'ehua alué ba'huí. 'Ligue aleca tabilé 'la ju 'lligue alué a'llú ba'huí ro'ligá echiá, cha enáricachi came 'lligue. Tabilé asé 'la ju alué ba'huí ro'ligá echiá alué a'llú. 'Ligue alué a'llú pe alé ulicho echíame jutu 'lligue. 'Ligue alé ihuérichica tabilé echíame jutu 'lligue alué a'llú, pecha raqueme cahue aleca.

Nosotros en San Rafael no sembramos la sandía con riego; por eso sembramos en tiempo de aguas, porque ahí no se puede regar. Es muy feo el terreno, con mucha piedra y no hay tierra buena para riego.

La sandía se puede sembrar en tierra caliente, en la sierra no se puede porque no se da esta fruta.



Go'ame túcuga go'ame

Re'loe

Alué ye re'loe hue nóchili came jutu echiá. Cha hua'lú hue'é ajchilime came 'ligue alé choquirá alué re'loe ill napurigá 'la hue'cá raquema alué re'loe. 'Ligue bijí u'cuchi cachi 'ligue alué re'loe 'ligue ajchilime jutu 'ligue alué hue'é alé choquilachi. 'Ligue alué tabilé hue'é ajhésiga 'ligue tabilé hue'cá raqueme jutu 'ligue alué. 'Ligue 'la hua'lú hue'é ajhésiga alé, 'ligue 'la hue'cá raqueme ju 'ligue alué.

'Ligue jaré ajágame ohuime jutu 'ligue alué re'loe go'yame, 'ligue bijí alé hue'érale muchíguichi alué re'loe. 'Ligue alué ajágame rejposi anilime jutu 'ligue. 'Ligue alé hue'érale bejtégame jutu 'ligue alué reposi. 'Ligue jaré nohuí jutu 'ligue alué re'loe go'yame alé hue'érale muchígachi bijí.

Comidas que se comen tatemadas (asadas)

Papa

Esta (la) papa da mucho trabajo al cosecharla; se necesita poner mucha tierra alrededor de esta mata para que dé mucho fruto. Se le puede echar tierra cuando todavía está chiquita; si no se hace así, no habrá bastante fruto de papa.

Hay un animal que se come las papas cuando todavía están abajo de la tierra; este animal se llama tuza tiene su casa dentro de la tierra. También hay un gusano que se come la papa antes de la cosecha.

'Ligue tabilé nabí raqueme jutu 'lligue alué re'loe, hue nayúpame jutu 'lligue alué re'loe. 'Ligue i'sínimi sime jutu 'lligue alué se'huá alué re'loe go'mea. 'Ligue alué se'huá iquisa 'lligue tabilé raqueme jutu 'lligue alué re'loe. 'Ligue tabilé go'saca 'lligue alué se'huá, 'lligue 'la hue raqueme jutu 'lligue.

'Ligue amarso mechá echíame jutu 'lligue alué re'loe. 'Ligue abrilí mechá abiena 'la 'inili 'lligue abe echíá alué re'loe. 'Ligue setiembre mechá 'huíliame jutu 'lligue alué re'loe. 'Ligue i'sínimi 'la hue e'huela raqueme jutu 'lligue alué re'loe. 'Ligue i'sínimi tabilé e'huele raqueme jutu 'lligue alué re'loe.

Huelcá e'carúgame jutu 'lligue alué re'loe. Jaré serácame jutu 'lligue alué gajela amoba. 'Ligue jaré serácame buségame jutu 'lligue. 'Ligue jaré tabilé serácame jutu 'lligue. 'Ligue jaré hue e'megá raqueme jutu 'lligue alué re'loe. Sahuálaca pe a'chigó alieri sahuégame jutu 'lligue.

No todos los años se da la papa porque muchas veces se enferma la mata, también a veces llega un insecto que se come las hojas y ya no se da. Cuando no pasa nada de esto entonces sí se da mucha papa.

La papa puede sembrarse en el mes de marzo. Todavía en el mes de abril es bueno sembrarla, y se pizca en el mes de septiembre. A veces unas crecen muy grandes y otras se quedan chiquitas.

Hay varias clases de papas. Hay unas que son rojas en la parte de la cáscara de encima. Hay otras que dan la fruta muy desparramada. Todas las hojas son iguales.

Chayote

Ye chayote hue ra'igame go'ame jutu. 'Ligue alué racala basuga go'ame jutu 'lligue, 'lligue aminami túcaga go'ame jutu 'lligue alué racala alé na'ichí napisochí. 'Ligue basuga go'á ca alué sa'pá 'yúriga basusa go'ame jutu 'lligue alué. Alué sa'pá ajchigá 'la hue ra'igame ju. 'Ligue túcaga go'á ca alué, 'lligue tabilé remé go'ilime jutu 'lligue alué chayote. 'Ligue tucásica tabilé oná naquime jutu 'lligue alué go'á.

'Ligue echíá hue nóchili came jutu 'lligue alué chayote. 'Ligue oyame came 'lligue bilé ajágame alué rejposi anilime alué chayote nahuala go'yame. 'Ligue alué nahuala alé sicolichí o'chéramechí ajchagá echíame jutu 'lligue alué chayote. 'Ligue alequechí ajchásica alué chayote, 'lligue tabilé baquime ju 'lligue alué rejposi. 'Ligue bilena josa echíame ju chigó, pe bilé metro chitúlame josa, 'lligue alé suhueque noligá tegosa ejchíame ju 'lligue alué chayote alé. 'Ligue alarigá tabilé bajquime ju 'lligue alué rejposi alé pachágana.

Chayote

El chayote es muy buena comida; se come cocido o tatemado en las brazas. Cuando se va a cocer en la olla puede cocerse con carne para que salga bueno. Si lo tatemado se puede comer sin tortilla. Tatemado no necesita ponerle sal. Es un poco difícil cosecharlo.

Hay un animal que se llama tuza que se come la raíz del chayote. La raíz puede sembrarse en una olla vieja para que no se la coma este animal. También puede hacerse un hoyo más o menos como de un metro de ancho, forrado con piedras, para sembrar esa mata del



'Ligue alué rejpósica tabilé oyame came 'ligue alé mal'chica.
Alé amóbaca pecha ganama 'ligue alué rejposí.

'Ligue alué nahuala nabí bamí 'yame jutu 'ligue, 'ligue
alué sahuala banígame ochérame jutu 'ligue. 'Ligue alué
sahuala apieri alué meloní alieri sahuégame jutu 'ligue alué.
'Ligue alué racálaca hue huejchégame jutu 'ligue. 'Ligue
ta'mé hue behuáriga huejchégame jutu 'ligue alué. 'Ligue
alué gusilá sahuala tabilé huejchégame jutu 'ligue. 'Ligue pe
alé ihuérichí alé echíame jutu 'ligue alué.

chayote; así no entrará ese animal, porque la tuza no anda por encima.

Esta raíz vuelve a brotar cada año y la mata es un huirote (enredadera). Sus hojas son parecidas a las hojas del melón. La fruta tiene mucha espina, pero esa espina que tiene no es dura. La mata no tiene espinas. Estos chayotes son de la sierra.



Re'loe gahuírolo

Ye re'loe gahuírolo pe jami nerúgame jutu 'lligue. 'Ligue 'lla hue ra'ligame jutu 'lligue go'á basuga, guisáraga. Chijpúganti ra'ligame jutu caca alué, pe alieri go'lame jutu 'lligue alué re'loca. Hue cuchí raqueme jutu 'lligue, hue'cá raqueme jutu 'lligue caca bilena il'game. Alé asarachi abiena hue raqueme jutu 'lligue echisuca chigó. Pe'cabi echisuga, hue'cá o'chérame jutu 'lligue a'boe. 'A siné echisuga hue'cá bamí nerume jutu 'lligue alué. Tabilé lme suhuime ju alueca, tase napurigá alué echiamé.

Ihuérichi 'lligue alé ulimí abiena nerume jutu 'lligue alué re'loe. Alé ul'ricachi nalina cherapé abé ganílime ju 'lligue alué re'loe. Elegá hue e'megá muchime ju 'lligue alué racala. Hue nóchili came ju joría, cha e'megá muchime came. Apieri alué echiamé alieri sahuégame jutu 'lligue caca alué re'loe. Sehualá aba alieri sehuame jutu 'lligue chigó. Ta'mé hue bochíguimi nerume jutu 'lligue caca, pe jarénami 'lla hue nerume jutu. Alé asarachi 'lla hue huelame jutu 'lligue alué re'loe.

Papa coyote

Esta (la) papa coyote es del monte, es muy buena cocida y guisada. Tiene su sabor un poco amargo, pero así se come. Es chiquita y una sola mata da mucha papa.

Sembrándola en barbecho, se da mucha. Con una vez que se siembre, va a haber papa ahí muchos años. No se acaba, no es como esa otra que se siembra.

También en la sierra y en tierra caliente hay mucha papa de ésa.

El fruto de esta papa se da muy desparramada; se batalla mucho para juntarla. Las hojas y las flores son iguales a las de la otra papa que se siembra. Sembrándola en barbecho, crece muy grande la mata.



Go'ame alué omá anilime

Molote

Ye molote ta'mé 'hue echame jutu ralámuli, huepé echame jutu ralámuli alué molote. 'La 'hue ralígame jutu 'lígue caca alué molote racala go'á. 'La nehualime jutu 'lígue alué bosoli. 'Ligue amínami alué cobisi abiena nehualime jutu chigó. 'Ligue go'ame jutu 'lígue alué cobisi nehuasa. 'Ligue saquigá abiena 'la go'ame jutu 'lígue alué molote racala.

'Ligue alué gohuí hue go'yame jutu 'lígue alué molote racala. 'Ligue hue'llé echisuga alué molote, 'lígue 'la hui'ehua 'lígue alué gohuí alué molote racala 'lyagá.

'Ligue alué remé abiena 'la nehualime carache chigó 'lígue alué molote racala. Hue semati gayéname cara 'lígue alué molote racala remé nehualía.

Cañas

Molote o sorgo

Este (el) molote la gente casi no lo siembra mucho, lo siembra poco.

El molote es bueno para comer. Se puede hacer pozole y pinole para comer. También se puede comer la semilla tostada, como esquite.

A los marranos les gusta mucho esta semilla. Sembrando mucho molote, se puede engordar un marrano.

'Ligue alué omálaca tabilé ra'ligame jutu 'lligue alué molote. 'Ligue tabilé ba'legame jutu 'lligue, tabilé ba'legame jutu. 'Ligue aminami tabilé ajcágame jutu 'lligue alué omá. 'Ligue hue semati jutu 'lligue caca, 'la e'huele 'linili. Pe elegá tabilé ba'legame jutu nalina. 'Ligue alué sunú 'lyúriga echiamé jutu 'lligue alué molote. 'Ligue alé asarachi abiena echiamé jutu 'lligue alué molote. Pe elé ulicho echiamé jutu 'lligue alué molote, ihuérichica tabilé echiamé ju.

Dicen que también se pueden hacer tortillas, salen muy bonitas mezclando el molote con el maíz.

Lo que sí no es bueno para comer es la caña, porque no tiene jugo, ni siquiera es dulce. Tiene muy bonito cañajote, es grande, pero de jugo no tiene nada.

También se puede sembrar junto con el maíz y en barbecho.

El molote es de la barranca.

Omá bacasahui

Ye omá bacasahui hue echiamé jutu ramué ralámuli alé mahuechi. Alué gusí mahuechi, 'lligue alué sunú yúriga echiamé jutu 'lligue. 'Ligue hue ralígame jutu 'lligue alué omá go'á. 'Ligue jaré ralámuli 'huíme jutu 'lligue alué omá bacasahui racala. 'Ligue alué o'tolí 'yame jutu 'lligue alué bacasahui racala. 'Ligue alué o'tolí hue go'yame jutu 'lligue alué bacasahui racala.

'Ligue ocá jutu 'lligue alué omá alé mahuechi echiamé alué sunú 'lyúriga. 'Ligue jaré alué serácame muleme jutu 'lligue alué. 'Ligue jaré o'chócame muleme jutu. 'Ligue pe ocánica hue ralígame jutu 'lligue go'á alué omá.

'Ligue aminami alué suguí abiena 'la nehualime cararu 'lligue alué omá. 'Ligue bajchaco mel'chólime cararu 'lligue alué omá alé ganahuáchi ajchagá. 'Ligue alé i'pichí recolíchimi ajchagá 'lligue. 'Ligue hue ajcágame ma'chiname

Caña de espiga

Esta (la) caña de espiga la sembramos junto al maíz; es muy buena para comer. Algunas gentes usan la semilla para alimentar gallinas, porque a las gallinas les gusta mucho.

Son dos las clases de caña que sembramos junto con el maíz. Una tiene su espiga colorada y la otra tiene su espiga negra, pero las dos son muy buenas para comer.

También se puede hacer tesgüino con esta caña, machacándola en una canoa (hoyo que se ha cavado en un árbol tirado) o en hoyo de



jutu 'ligue alué ba'huila. 'Ligue huasilime cará 'ligue alué omá ba'huila alé sicolichi. 'Ligue ma hue huasisá, 'ligue huejiamé cará 'ligue alé nalichi ilígame alué. 'Ligue pe abé i'libeco 'ligue alé sicolichi ronélachi ro'ahua 'ligue alué, napurigá ganama alué alé iligá a'huágame suguí. 'Ligue ma ganásoco, 'ligue ya bajilime jutu 'ligue alué suguí.

'Ligue pe alé ulicho echiamé jutu 'ligue alué omá bacosahui. Alé ihuérichica talmé hue echiamé jutu 'ligue alué omá. 'Ligue alé ulícala e'huéle o'chéráme jutu 'ligue alué omá. Tabilé pachime jutu 'ligue alué omá, pe omá go'lame jutu alué.

una piedra. El jugo de esta caña sale muy dulce. Cuando se saca todo el jugo, se pone a cocer en una olla. Cuando está bien cocido, se quita de la lumbre y se pone en una botija para que se fermente y salga bien fuerte el tesguino.

Esta caña se puede sembrar en tierra caliente; en la sierra casi no crece. En la barranca sí crece mucho. Esta caña de espiga no da elotes.



Omá

Ralámuli hue pe'cabi ju alué omá echame. Pe alué napu abé a'bé muchígame alué ba'huí enachi, aluecho 'la echame ju alué omá. Alué mejcá muchígame alué ba'huí enachi. Tabilé ejchame ju alueca alué e'carúgame. Tabilé omátiri echame ju alueca. Tabilé nalaso, tabilé plátanotiri, tabilé torónjatiri, tabilé sebóyatiri, tabilé silantro, tabilé tábiri'e.

'Ligue alué omá echiaca cha hua'lú nóchili came ju. 'Ligue hue a'llá na'póníliame came 'lligue. 'Ligue aminami hue a'llá repúquime came 'lligue napurigá ta go'mela alué ralámuli. Aminami napurigá ta go'mela alué ajágame. Aminami napurigá ta molimela alué ajágame alé pachá alué chibá, alué acasi, gohuítiri. Alué gohuica cha go'yame came alué omá. 'Ligue alué gohuí ma go'saca pecha ehame jutu 'lligue. Recó 'la

Caña de azúcar

Son muy pocos los que siembran la caña, nada más los que viven junto a algún arroyo son los que la siembran. Pero los que viven retirado del arroyo no siembran nada, ni caña ni naranja ni plátano ni toronja ni cebolla ni cilantro, bueno, nada.

Porque cuesta mucho trabajo sembrar la caña. Hay que limpiar bien y regar seguido para que no se seque, y cuidar bien para que la gente no se la coma, también para que no entren animales: chivos, vacas o marranos, porque a los marranos les gusta mucho la caña y ya que la han comido ni caso hacen. Aunque se guarden los marranos bien lejos, en la noche regresan para comérsela y ya que se llenan se van a dormir lejos, y a la noche siguiente regresan a seguir comiendo. Se necesita tenerlos en un corral para que no hagan daños.

mejca melárigue alué gohuí. Pe rucó cu nahuame jutu alé
napu nerú alué omá go'mea.

Ligue alué omá echinálisiga 'lligue hue a'llá gatéliame ju
'lligue alué hue'é. Hua'llú ajchíliame ju alué hue'é hue a'llá
huetabali alé. 'Ligue aminami alué séquia nehualíame jutu
'lligue alé napurigá 'la baquimela alué ba'huí alé napurigá
ro'ehua alué omá ba'huí alé. Napu 'lligue pe culi siné echá
alué omá alé. Alué omá guhuala bahuala tóliame jutu 'lligue
alé. 'Ligue alué omá guhuala bahuala hua'llú ochérame jutu
'lligüe alé. Ma siné echisú ca tabilé tóliame cárué alué omá
guhuala. Pe alué omá nahuala rijpígame alué ju nahuaramé
alé. Alué yame ju 'lligue alé.

'Ligue alué nahuala alé areliame jutu 'lligue pe baquiá
bamí tabilé buyánaga. 'Ligue ma baquiá bamisaca 'lligue
buyenáliame jutu 'lligue alué nahuala alé jágamé. 'Ligue
chéchigo nuevo echíame jutu 'lligue alué alé.

'Ligue alué nahuala hue o'chérame nisaca 'lligue tabilé
a'cá o'chérame jutu 'lligue alué omá. Hue nohuiganti
o'chérame jutu alué omá.

Para sembrar la caña se necesita preparar bien la tierra, ponerle
abono y hacer una acequia (canal) para que entre el agua y se riegue.
Cuando por primera vez se va a sembrar la caña, se entierra la punta
de la caña y la punta crece grande; pero la segunda vez ya no se
necesita enterrar la punta porque esa misma raíz que se queda es la
que brota. Esa raíz se puede dejar como tres años sin sacarla y
después de ese tiempo, ya se puede sacar para sembrarla de nuevo.

Si está muy vieja la raíz, la caña sale muy dura y agusanada.

'Ligue alué omá serácame abiena nehualíame jutu 'lligue alué suguí melchosa alué omá. 'Ligue ma'chí pasíame jutu 'lligue alué ba'huíla. 'Ligue ma ma'chí pásaca 'lligue alué ba'huíla, 'lligue huasíame jutu 'lligue alé sicolichi. 'Ligue ma huasisaca 'lligue huejíame jutu 'lligue alué. 'Ligue rulubachi 'lligue ya'má ro'alíame jutu 'lligue alé botíjachi napurigá ganama alué suguí a'huágame. 'Ligue ya'má a'huágame nísaca 'lligue alué cahuali ro'ilíame jutu 'lligue alué napurigá 'lla hue a'lá a'huágame ma'chínama alué suguí.

'Ligue alué omá hue'lé echelasa, 'lligue alué banocha nehualime jutu 'lligue. 'Ligue alué omá banocha nehuánilia, 'lligue alué bilé igú molino nehualime jutu 'lligue. 'Ligue alué molino nehuasa alé bi'llínalime jutu 'lligue alué omá. 'Ligue alué omá ba'huíla ma'chí pa alé, 'lligue alué mulate banasura bi'llínaga ma'chí pasime jutu 'lligue alué omá ba'huíla. 'Ligue alué bulítore abiena banisúquime jutu 'lligue alué molino. 'Ligue alué rolote abiena bi'llínalime jutu 'lligue. 'Ligue alé molínochi chéga ujchasa 'lligue alué ajagame, 'lligue hue metilime jutu 'lligue alué ajágame napurigá 'lla yati bochíame alé gasochi alué omá ba'huíla. 'Ligue ma bochisa 'lligue alué omá ba'huíla alé gasochi. 'Ligue na'ilime jutu 'lligue alué gasó hua'llú. 'Ligue

También de esta caña se puede hacer tesgüino. Cuando quiere uno que salga más fuerte el tesgüino, se le puede poner levadura de trigo.

Si hay bastante caña se puede hacer panocha. Para hacerla se necesita un molino de madera para allí moler la caña y para molerla se necesita jalar con un caballo, buey o burro y arriarlo mucho para que trabaje rápido. Ya que se saque todo el jugo se pone a cocer y a atizarle mucho hasta que se haga miel. Ya que está bien cocida se saca de la lumbre.

hue'llisi ronellá alué omá ba'ila alé gasochi ro'agá. 'Ligue a huasiaca 'lligue gulume jutu 'lligue, 'lligue guluchi 'lligue huejiame jutu 'lligue alué.

'Ligue alué norote nehuá, 'lligue alué omá ba'ila ronochí alué ronohuala huiyame jutu 'lligue. 'Ligue alué ronohua huisa 'lligue huanáchigo huasilime jutu 'lligue alué ronohuá. 'Ligue hue'llisi ronellá 'lligue huasiá alué 'lligúe bo'né chócame gayéname jutu 'lligue. 'Ligue hue chónaga il'liguichi 'lligue huejiame jutu 'lligue alué ronohuá. 'Ligue alué norote ma huejisa 'lligue rulubachi 'lligue alé bacuachí cabíquime jutu 'lligue alué norote.

Alué banóchaca tabilé bacuachí cabica gatélime ju, pe arigá muchiga tase ra'coga.

La espuma que sale encima se llama norote. Se saca cuando la miel está hirviendo. Entonces se vuelve a cocer esa espuma, hirviendola por varias horas. Así se pone negra. Cuando se enfría se pone dura. Después la envuelven en hojas de maíz.

Para guardar panocha, no se tiene que envolver en hojas de maíz.

Go'ame o'cógame 'lligue romate

O'colí ba'lléguili, romate

Ye o'colí ba'lléguili alé asarachi echiame jutu, 'lligue alé napu abé a'llá hue'é nerú alé echiame jutu. 'Ligue 'hue nóchili came jutu 'lligue alué o'colí echiá. 'Ligue sineco alé tabachi ya'hueliame came 'lligue, alé tabachi hue'é ajchasa alé amoba. 'Ligue nabí rahué repuguime jutu 'lligue, napurigá ta na'minama alué chuluguí o'tolítiri. 'Ligue aminami nabí rahué ró'ilime jutu 'lligue alué ba'huí, napurigá ta huaquibama alué o'colí. 'Ligue ya'má e'huele coco 'lligue alué ya yachálime jutu 'lligue alé asarachi napurigá raqueme alé asarachi iligá alué o'colí. 'Ligue aminami hue a'llá na'pónilime jutu 'lligue alué o'colí alé jáguichi, napurigá hue a'llá raqueme alué o'colí. 'Ligue alé hue rolírale jaga tabilé raqueme jutu 'lligue alué o'colí. 'Ligue aminami ta'mé e'huele o'chéráme jutu 'lligue.

Comidas que pican y tomate

Chile verde y tomate

El chile verde puede sembrarse en barbecho y cuesta mucho trabajo producir este chile. Porque primero, hay que sembrarlo en un tapanco, poniéndole tierra allí arriba, y cuidarlo mucho para que no lo tumben o se lo coman los pájaros o las gallinas. También hay que regarlo diariamente para que no se seque la matita. Ya cuando está grandecita se puede plantar en el barbecho para que crezca grande y entonces dé el chile. También hay que quitar el zacate que crece junto

'Ligue alué romate alé echiamé jutu chigó 'lligue alué o'colí 'yúriga. Romate alé asarachi echiamé jutu chigó 'lligue, napurigá alué o'colí. 'Ligue alué o'colí ma u'cusao 'lligue yachalime jutu 'lligue, napurigá ta'mé huaquibámala alué o'colí a'tanala.

'Ligue alé napu ne bejté hue ihuérichi jutu 'lligue, hue ruláguichi ju alé. 'Ligue alequere alué o'colí alé ulí o'tohuame jutu 'lligue 'yachahua. 'Ligue apiguiti alé ihuérichica tabilé raqueme came 'lligue alué o'colí. Alequere alé ulí echiamé ju 'lligue. Ulica 'la hue a'llá raqueme came 'lligue alué o'colí.

'Ligue siné o'pólime jutu 'lligue alué o'colí cuchí cachi alé ulí o'tohua 'yachahua. 'Ligue recó siné o'pórigue, 'lligue tabilé mucume jutu 'lligue alué, hue anáchame ju alué o'colí cuchí. Bilé rahué anáchame ju alué nahuala o'póriga bo'ligué. 'Ligue i'llibeco che yachásiga 'lligue 'la nahuaramé jutu ligue alué o'colí. 'Ligue alué romate abichigó alieri jutu napurigá alué o'colí. 'Ligue alué o'colí, 'lligue alué romate 'la nehualime jutu 'lligue alué olioni. Napurigá pe a'quinana

con la mata del chile, porque entre la hierba no crece la mata, ni da muchos chiles.

El tomate también se puede sembrar igual que el chile y sembrarse en el barbecho junto con el chile. Debe sembrarse después de las lluvias.

Donde yo vivo es una parte de la sierra muy fría y no se da el chile, solamente en la barranca sí se da bastante chile.

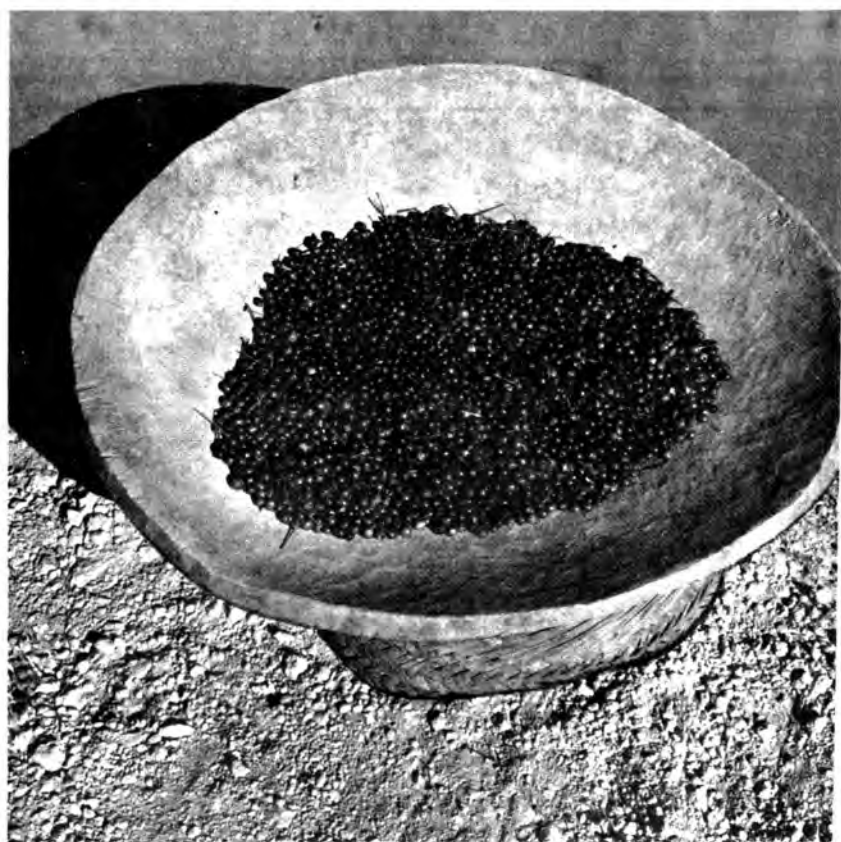
Con chile y tomate pueden hacerse orejones para comerlos después. Cuando se va hacer orejón de chile, primero hay que asarlo y después ponerlo en el sol para que se seque.

go'poa alué olioni. Napu 'ligue olioni nehuánilisiga alué o'colí chillame siyócame, 'ligue bajchaco tucálime jutu 'ligue alué o'colí. 'Ligue ma tucasa 'ligue raminá isolime jutu 'ligue.

'Ligue alué romáteca yo'í nehualime jutu 'ligue alué olioni. 'Ligue alué o'colí go'ame nehuá, 'ligue alué guesó ajchigá nehualime jutu 'ligue guisárilí. 'Ligue aminami alué sa'pá abiena ajchigá nehualime jutu 'ligue. 'Ligue alué romate abiena na'lloga nehualime jutu alué o'colí. Hue'cabé tábiri na'lloga nehualime ju alué go'ame. Alarigá 'la hue a'llá ra'ígame gayéname ju 'ligue alué go'ame. 'Ligue alué seboya abiena ajchigá nehualime ju, alué seboya sicamótigame.

El tomate no necesita asarse, se hace crudo. Se le quitan las semillas que tiene adentro y se pone a secar en el sol. Cuando se va a hacer comida con chile verde, se puede preparar con queso o con carne machacada; también se le puede poner tomate y cebolla picada. Así saldrá muy sabrosa esta comida.





O'colí síbili, sulagoma, caríbio

Ye o'colí síbili racala pe cuchí jutu 'ligue. 'Ligue hue o'cógame jutu 'ligue alué o'colí me'tegá alué e'huele o'colí balléguii. 'Ligue alué o'colí pe alé gusírale raqueme jutu 'ligue alué. Tabilé galírale nerúgame ju alué o'colí. Alé galírale echiá ca abiena ilíame jutu 'ligue alué.

Alé jámica pe bo'né ya'huíame ju alué o'colí. Pe panápiri ya'huíame jutu alué o'colí.

Pe alé ihuérichica tabilé ya'huíame jutu alué o'colí Síbili. Pe alé ulicho nerúgame jutu alué o'colí. Hue'cá e'carúgame jutu 'ligue alué o'colí. 'Ligue alué suhuábaga 'la rehuégame jutu 'ligue alué o'colí.

'Ligue bilé o'colí sulagoma anilíame jutu 'ligue. 'Ligue alué o'colí sulagoma pe galírale echiame jutu 'ligue jami abiena jame ju chigó alué o'colí. 'Ligue alué o'colí sulagoma tabilé hue'cá echiame jutu 'ligue. Pe'cabi echiame jutu.

Chile piquín, pico de pájaro y caribio

El chile piquín es chiquito pero muy picante, más picante que el chile grande. Este chile piquín es del monte, no es de la casa. Pero también si lo siembran en la casa crece. Este chile nace solo en el monte, por dondequiera nace. Solamente en la sierra no hay chile piquín, es de la barranca.

Hay otro tipo de chile que se llama pico de pájaro; es de la casa, pero no lo siembran mucho porque es el más picante de todos.

Tabilé 'lme hue echíame júquele cha o'cógame came oliá alueca. Bi'neli neyúroga o'cógame ju alué o'colí alué chejarela 'lyuga. Alequere talmé hue echíame ju. Pe siné echisuga alué ya'má tabilé mucume jutu 'l'igue alué o'colí sulagoma. 'L'igue alué racala 'l'igue nabí raqueme jutu 'l'igue alué o'colí sulagoma. Tabilé siné guhuébame ju alué o'colí raquea. 'L'igue setácame ihuame jutu 'l'igue alué o'colí. 'L'igue pe cuchí jutu 'l'igue alué, tase e'huéleca.

'L'igue ajaré chigó caribio anilíame jutu 'l'igue alué o'colí. 'L'igue pe la'chú jutu 'l'igue alué napurigá alué o'colí sulagoma. Pe elegá alué caribio se'huinátiri jutu sahuarógame jutu alué caribio ca ihuasa. 'L'igue aminámica sahuallaca pe a'chigó alieri jutu 'l'igue. 'L'igue aminami alé galírale ochérame jutu 'l'igue alué chigó, tase jámica. 'L'igue hue o'parúgame jutu 'l'igue alué, hue o'cógame anaga alué sulagoma.

Plantándolo una vez, ya no se seca y casi todo el tiempo está dando fruto. Es colorado y no es muy grande.

Hay otro que se llama caribio; es del mismo tamaño que el pico de pájaro, nada más que su color es amarillo. También crece en la casa, no es del monte y es muy picante.

Romate gajégame

Ye romate gajégame tabilé echiname jutu, pe a'boe ya'huíme jutu alé asarachi. 'Ligue hue ra'ígame jutu 'ligue alué. 'Ligue i'sínimi hue raqueme jutu 'ligue alué romate. 'Ligue tabilé nabí bamí ya'huíme jutu 'ligue alué romate. 'Ligue bilé bamí tabilé ya'huíame jutu 'ligue alué romate. 'Ligue bilé bamí pe abé ya'huíame jutu, 'ligue chéchigo bilé bamí abé ya'huíame jutu 'ligue alué romate.

'Ligue alé ihuérachi ya'huíame jutu 'ligue alué romate gajéhuisi. Alé ulimi abiena ya'huime jutu iligue cuca, pe elegá tabilé raqueme jutu 'ligue cuca, pe elegá tabilé raqueme jutu ulica alué romate gajéhuisi.

'Ligue ta'mé re'pá ilíame jutu 'ligue alué romate. Baiquiá macálana ilígame queré re'pá.

'Ligue alué romate ya'huime jutu 'ligue bamunúsachi

Tomate con cáscara o tomatillo

Este (el) tomate con cáscara no lo sembramos; nace solo en el barbecho. Es muy bueno para comer, este tomate. A veces da mucho fruto, esta mata, pero no todos los años nace. Un año no nace nada, otro año nace poco y otro nace más. Este tomate con cáscara es de la sierra; la mata no es muy alta.

Esta mata nace cuando empieza a llover en el mes de junio y la fruta se madura en septiembre.



u'quíbachi júnió mechá. 'Ligue alué racálaca setiembre mechá ihuame jutu 'ligue.

'Ligue napabúsiga alué hue'cá rahué anáchame jutu 'ligue tabilé che iquigá. Maligui mechá anáchame ju alué tabilé bicagá.

Ba'raga go'á hue ra'ligame jutu alué guesó 'yúriga. 'Ligue alué sa'pá 'yúriga ba'rásiga hue ra'ligame jutu chigó 'ligue. 'Ligue alué re'loé napabúriga guisárisiga hue ra'ligame jutu 'ligue chigó alué romate gajéhuisi.

'Ligue hue raliame jutu 'ligue alué ralámuli hue ralame jutu alué romate. Bilé peso nateme jutu 'ligue alué bilé litro arigá gajégame. 'Ligue ma gajibúrigameca ocá peso nateme jutu 'ligue alué bilé litro.

'Ligue alué romáteca tabilé nehualíame jutu 'ligue alué olioni. Pe alué setácame romáteca 'la nehualíame ju alué olioni.

Juntando este tomate maduro, dura mucho tiempo; puede durar hasta cinco meses sin pudrirse.

Haciendo caldito con queso es muy sabroso y con carne también. Mezclado con papas también es bueno.

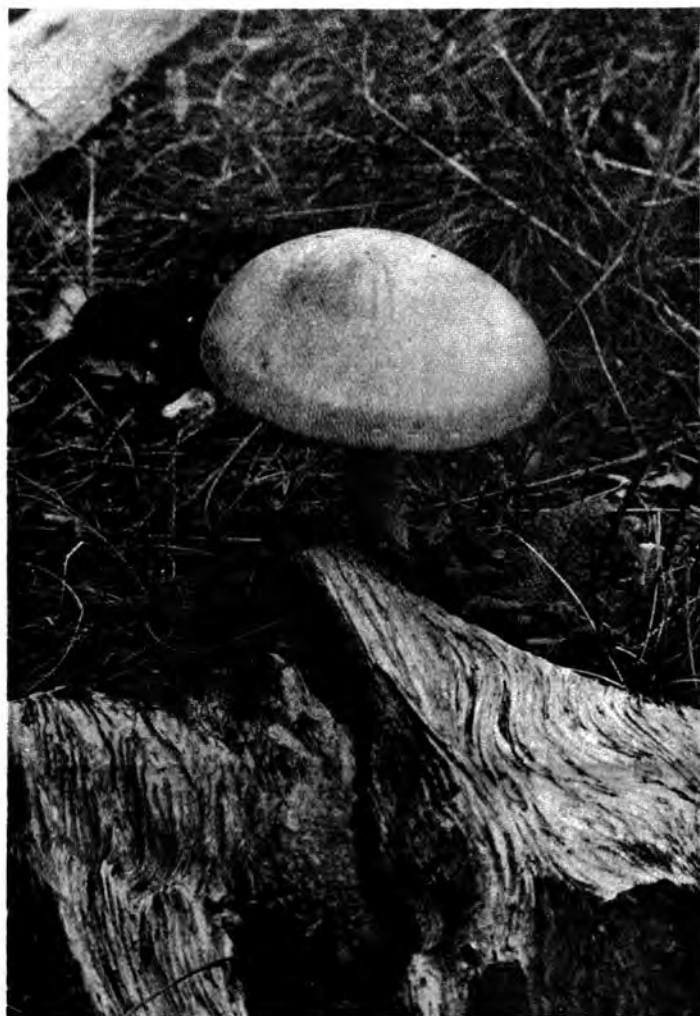
Este tomate se vende mucho; la gente lo compra mucho. Cuesta un peso, el litro de este tomate con todo y cáscara; y sin cáscara, cuesta dos pesos.

De este tomate no se hace orejón.

Go'ame jami nerúgame

Comidas del campo





Go'ame huejcoquí

Huejcoquí bamunú nerúgame

Ye huejcoquí bamunú nerúgame sahuarógame jutu apieri alué nalaso ihuácame alarigá sa'huarógame jutu. 'Ligue hue ra'íggame jutu 'ligue alué go'á. Suhuábaga ralámuli hue go'yame jutu 'ligue alué huejcoquí bamunú nerúgame guisáraga.

'Ligue ocá jutu 'ligue alué alieri apirigá alué huejcoquí. Alué chebilé 'la alué relachá a'chigó alieri jutu chigó napurigá alué huejcoquí. 'Ligue alué chebilélaca tabilé go'ame jutu 'ligue, pe sohué cará 'ligue alué go'á. 'Ligue alué sohueca, alé omoba chucúgame jutu 'ligue bilé tábiri cuchí o'tosácantí. 'La oná ajchérigame ca e'reli alé amoba. Pe abalieri ya'huime jutu 'ligue alueca. 'Ligue alé relé chojqúilachi tabilé sapátigame jutu 'ligue alué relechaca. 'Ligue alué huejcoquica 'la sapátigame jutu 'ligue alé relé

Hongos

Hongo de tiempo de aguas

Este (el) hongo de tiempo de aguas es de color anaranjado y es muy bueno para comer. A toda la gente le gusta mucho ese hongo. Hay dos tipos de hongos muy parecidos, son casi iguales los dos; pero uno no se puede comer, es venenoso. El que es venenoso tiene una cosa blanca encima. Se ve como si tuviera sal, pero así nace, y la parte de abajo no tiene zapato. Porque el hongo de tiempo de aguas tiene zapato. Los tarahumaras le dicen zapato a la parte que tiene ahí abajo y también tiene una parte como falda debajo del sombrero (la parte de arriba que se come).

chojquila. Ralámuli sapátola aneme ju alué alé re'llé chucúgame. 'Ligue aminami 'lla si'púchigame jutu 'lligue alé pachárale alué. 'Ligue alué si'púchala sa'huarógame jutu 'lligue alué huejcoquí. 'Ligue alué sohueca tabilé sahuarógame si'púchigame jutu 'lligue. 'Pe rosácame jutu 'lligue alué relechá sipúchala.

'Ligue alué huejcoquí tabilé hue'cá rahué ilime jutu 'lligue. Pe ocá rahué ilime jutu 'lligue 'lla a'laca. 'Ligue alesico ma bicame jutu 'lligue alué. Pe chillame go'ame jutu 'lligue alué huejcoquí. 'Ligue guisáraga go'ame jutu 'lligue alué mantécate. Hue yáti huasime jutu 'lligue alué huejcoquí huasilía.

El hongo venenoso no tiene la falda amarilla, la tiene de color blanco. Este hongo no dura mucho tiempo; dura uno o dos días y después se pudre.

Se puede comer cuando está tiernito. Se come guisado con manteca. Asado también es bueno cuando no hay manteca. Los hongos se cuecen muy pronto.



Huejcoquí repoma bamunú nerúgame

Ye huejcoquí repoma anilime hue ra'ligame jutu chigó basuga go'á. Aminami ahuega go'ame jutu 'lligue alué huejcoquí repoma anilime. Bamunú ya'huime jutu 'lligue alué huejcoquí repoma, anaga alué huejcoquí sa'huarógame. 'Ligue alué repoma anilime huejcoquí pe alé rosácame hue'e nerúguichi alé ya'huime jutu 'lligue. Apieri alué huejcoquí guhuéquigui alieri jutu 'lligue alué huejcoquí repoma. 'Ligue tabilé sapátigame ya'huime jutu 'lligue, 'lligue aminami tabilé si'púchigame ya'huime jutu 'lligue alué huejcoquí repoma. Pe re'huame ya'huime jutu 'lligue alué huejcoquí repoma. Pe alé ihuérichicho nerume jutu 'lligue alué huejcoquí repoma. Ulica tabilé ya'huime cárue 'lligue alué repoma. 'Ligue alué repómaca tabilé ojochí ya'huime jutu 'lligue, pe huijchí ya'huime jutu 'lligue alué repómaca 'lligue.

Hongo blanco de las aguas

Este hongo se llama repoma. Es muy bueno si se come cocido, y también se puede comer asado en la lumbre.

Nace en tierra fría y es muy parecido al hongo de mayo; no tiene ese como zapatitó en la raíz, ni tampoco esa como falda. Nace donde hay tierra blanca, donde hay tierra negra no nace. Crece solo, no junto a los pinos.



Huejcoquí guhuéquigui

Ye huejcoquí guhuéquigui hue ra'igame jutu go'á. Ralámuli hue go'yame jutu 'ligue alué huejcoquí guhuéquigui. Napu 'ligue go'nálisiga alué huejcoquí, 'ligue 'yamime jutu 'ligue alué huejcoquí alé jami. 'Ligue alué huejcoquica pe alé jami nerume came, pe alé napu ilí alué ojco' huaquígame alé ya'huime ju. 'Ligue alé ojco' gutomólíchi abiena jame ju. Pe alé alué ojcochi alecho jame jutu 'ligue alué huejcoquí. 'Ligue mayó mechá ya'huime jutu 'ligue alué huejcoquí. 'Ligue jaré e'huele o'chérame jutu 'ligue alué huejcoquí. Jaré pe cuchi 'inili 'ligue alué huejcoquí. 'Ligue pe alé ihuéríchicho ya'huime jutu 'ligue alué huejcoquí. Alé ulica tabilé ya'huime jutu 'ligue alué huejcoquí.

'Ligue alué 'e chimolí hue go'yame jutu 'ligue alué huejcoquí.

'Ligue tabilé nabi bamí hue ya'huime jutu 'ligue alué huejcoquí. Pe bilé bamí hue ya'huisá, 'ligue 'mi bamí pe ya'huime jutu 'ligue alué huejcoquí.

Hongo de temporal

El hongo de temporal es muy buena comida. A la gente le gusta mucho comerlo; nada más que para comerio necesitamos buscarlo en el monte. Este hongo se da donde hay un pino seco o un árbol caído. Siempre crece ahí y sale en el mes de mayo. Algunos crecen muy grandes y otros son chiquitos; son de color blanco. Nada más crece en la sierra, en tierra caliente no se da.

A las ardillas también les gusta comer mucho ese hongo.

No todos los años nacen muchos hongos.

'Ligue napu 'lligue basua alué huejcoquí, 'lligue sineco cuchí mojanáliame jutu 'lligue. 'Ligue ma gasinasa 'lligue basúlíme jutu 'lligue alué. 'Ligue alé sicolichi basúlíme jutu 'lligue alué alé na'íchi elagá. 'Ligue abiena guisárilíme jutu 'lligue alué, alué gohuí mantécalate. 'Ligue guisárisica 'lla hue ra'ígame ma'chíname jutu 'lligue alué go'lame.

Para cocerlos se parten bien y se ponen en una olla con agua. También se pueden guisar con grasa de marrano; guisándolos quedan muy sabrosos.

Go'ame hue'cá nahuá

Guichihuá

Ye guichihuá hue ra'igame go'ame jutu 'ligue. Pe elegá joría ralina hue nóchilí came ju alué guichihuá. Apiguiti alué guichihuaca alé rellé hue'érale jame came 'ligue. 'Ligue ma'chí pasía alué nahuala jórilime came 'ligue alué guichihuá. 'Ligue alué nahuá ma'chí pa, 'ligue alué hualétare jórime ju 'ligue. 'Ligue alué hue'é ma'chí pa 'ligue alué asalónite ma'chí pasíame jutu 'ligue.

'Ligue alué guichihuá nahuala, 'ligue júnio mechá mucume jutu 'ligue. 'Ligue alué nahuala mucusá, 'ligue uchéchigo siné ochérame jutu 'ligue júnio mechá alué nahuala. 'Ligue alué nahuala alé rellé mucusá, 'ligue alué sahuala mucusá, 'ligue alué nahuala ajagá rijpime jutu 'ligue. 'Ligue alué nahuala mucusá ca, 'ligue alué sahuala ajagá rijpime jutu 'ligue. 'Ligue pe tabilé nahuala ju 'ligue alué

Raíces

Chichicamote del campo o chichihuaca

Este (el) huirote (enredadera) de chichicamote es muy buen alimento. Nada más que es muy trabajoso sacar esa raíz, porque la parte que se come de del chichicamote está bajo la tierra y para sacarla se necesita escarbar y sacar la tierra con un azadón.

La raíz de ese chichicamote se muere en el mes de junio y la mata vuelve a crecer en el mes de septiembre.

Es muy curiosa esa mata porque cuando se muere la parte de

nahuala coriá, pe racala niraga ju. 'La alué nahuálaca alé abe omoba nahuégame jutu 'lligue. Pe cuchí nahuégame jutu 'lligue alué guichihuá.

'Ligue alué nahuá hua'lú alé re'llé ilígame 'la mo'égame jutu 'lligue alé guhuálachi. 'Ligue alué mo'ola tabilé siné mucume jutu 'lligue. 'Ligue alué nahuala tabilé siné mucume ju chigó. 'Ligue pe alué hua'lú nahuá aluecho mucume ju.

'Ligue alué guichihuá go'nálisiga, 'lligue simiame ju 'lligue 'lyasia alé napu nerú jópua alué nahuá. 'Ligue 'la ta'mé behuáriguichi nísca 'lligue alué hue'é, 'lligue 'la hue'cá jópua 'lligue alué guichihuá. 'Ligue hue behuáriguichi nísaca 'lligue alué hue'é, 'lligue tabilé hue'cá umubahua 'lligue alué guichihuá joa. 'Ligue josa 'lligue alé sicolichi ro'agá basúliame jutu 'lligue alué guichihuá, 'lligue peltá alué ba'huí ro'igá 'lligue alé sicolichi. 'Ligue ma huasisaca, 'lligue go'lame jutu 'lligue alué guichihuá. 'Ligue tabilé oná ajchigá go'lame jutu 'lligue alué guichihuá. 'Ligue aminami tabilé remé go'yemilíame ju.

abajo de la raíz, que es la fruta, la mata queda verde; y cuando se muere la mata de encima, la fruta de la raíz queda verde.

No solamente es la pura raíz, sino también la fruta que está abajo. La cabeza de la raíz es pequeña. La fruta tiene una cabeza allí arriba. Esa cabecita no se seca nunca y la raíz que sale a los lados de la cabeza tampoco se seca. Nada más la fruta que es la raíz, que va por abajo, esa es la que se muere.

Cuando uno tiene ganas de comer la fruta de chichicamote, puede ir a buscarla y si no está dura la tierra, sacar mucha.

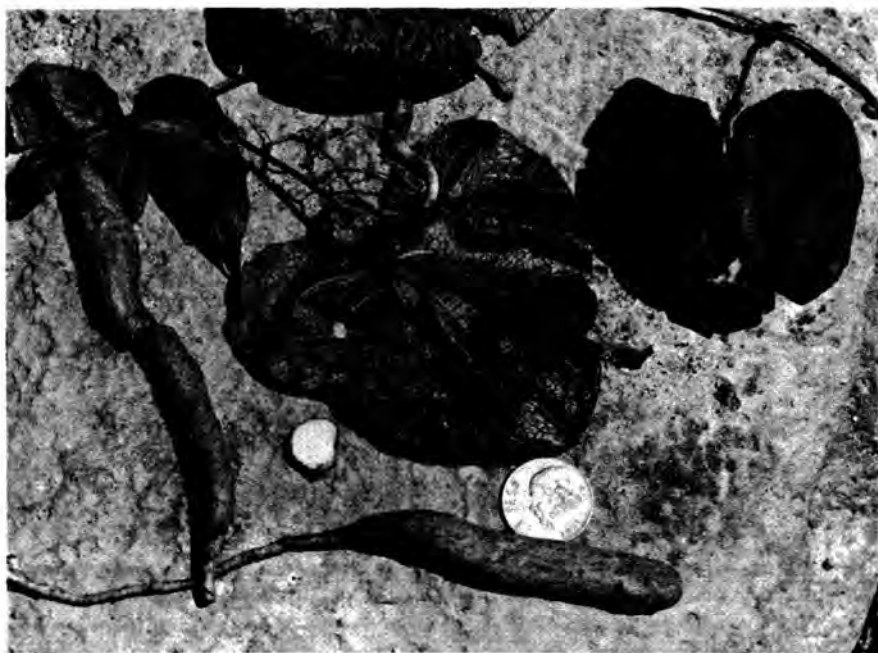
Se cuece en una olla con un poco de agua. Cuando esté bien cocida se puede comer. Se come sin sal y sin tortillas.

La mata da una semilla muy chiquita; la flor es blanca y de allí

'Ligue alué guichihuá sahuala igulá sehuasá 'ligue raqueme jutu 'ligue. Pe cuchí raqueme jutu 'ligue alué guichihuá. 'Ligue sehualá pe o'tosácanti sehuame jutu 'ligue. 'Ligue alé sehualachi alé o'chéráme jutu 'ligue alué racala. 'Ligue alué sahuala pe banahuá jutu 'ligue. Agosto mechá sehuame jutu 'ligue alué guichihuá. Pe ulicho nerume jutu 'ligue alué guichihuá. Alé ihuérichica tabilé nerume ju alué guichihuá.

sale la semilla. La mata es un huirote largo. La flor sale en el mes de agosto.

Crece en tierra caliente, en la sierra no crece.



Gusilí

Alué gusilí hue nerúgame jutu alé ne bejtélachi. 'Ligue go'ame cará 'lligue alué. Neca ta siné go'á alué gusilí nahuala. Pe cuchí 'linili 'lligue alué pe rellé jágame. Hue júcame jutu 'lligue alué sahuala, ta'mé ra'lisaca 'linili alué go'á. Alué nahuala go'ame cará 'lligue alué. Napuligue alué nahuala chillame cachi 'lligue go'ame cará alué gusilí nahuala. Napu 'lligue alué gusilí nahuala ma hue behuachésaca, 'lligue ta'mé 'lla 'linilira 'lligue go'á. 'Ligue go'suga alué ma hue o'chéráme cachi alué gusilí nahuala. 'lligue ma lohuirume cará 'lligue, ma sipéturume cará ma alué bataloni bujasá mel'choa chucurume cará tané lagá. Pe chillame cachi 'lligue go'ame ju alué gusilí nahuala.

Pe bamunucho sahuega ilime jutu 'lligue alué. Romoco tabilé sahuega ilime ju alué. Napu 'lligue u'quibachi 'lligue sahuárame jutu 'lligue alué nahuala. 'Ligue otubre mechá huaquime ju alué sahuala. 'Ligue napu pe culí sahuara alué nahuala, 'lligue ma mucunália ilime ju 'lligue alué nahuálaca. 'Ligue alué mucusá 'lligue uché chigó bilé nuebo ochéráme ju 'lligue alué nahuala. 'Ligue napuligue alué ochéráme chillame

Gusali

Esa (la) mata que se llama gusali abunda mucho donde yo vivo. La gente dice que no es buena comida. Yo nunca la he comido.

La mata es una rama chiquita, bajita y es muy olorosa. Dicen que se puede comer la raíz cuando está tiernita. Cuando ya está vieja esa raíz, no se puede comer porque uno se vuelve loco; se hace muchas cosas sin darse cuenta.

cachi 'lligue go'ame ju alué. Al'lico 'la tabilé sipéturume ju.
Pe panápurí hue nerume jutu 'lligue alué gusilí.

Tabilé suhuábaga ralámuli go'yame ju alué gusilí majaga sipétara mayega. Huelcá ralámuli pecha machigo go'ame co alué gusilí nahuala. Sahuálaca tabilé go'ame ju, pe alué nahuálacho.

Esa rama tiene hojas en tiempo de aguas; en invierno está sin hojas y hasta el mes de junio vuelve a tener hojas.

Hay gente que sí se come la raíz cuando está tiernita, pero muchas tienen miedo de comerla y volverse locos.



Amai

Ye amai anilfame hue samati sehuame jutu napu 'lligue sehuasaca. 'Ligue go'ame jutu 'lligue alué rel'é nahuala joca, 'lla ral'game jutu 'lligue go'á alué nahuala rellela. Pe arigá go'ame jutu 'lligue tabilé tábiri ajchigá, 'lligue tabilé tábiri golyémaga, 'lligue tabilé oná ajchigá 'lligue. 'Ligue tabilé huasigá 'lligue, pe arigá yo'í, pe josa yati go'ame ju. Alué sehuálaca tabilé go'ame jutu 'lligue. 'Ligue aminamí tabilé sahuálatiri go'ame ju, pe alué nahuálacho go'ame ju. Setácame sehuame jutu 'lligue alué, 'lligue jaré sahuaróname sehuame jutu 'lligue alué. 'Ligue alué sahuálaca pe a'chigó alieri jutu 'lligue caca, pe elegá alué sehuálá nalina sel'huinati ju.

Ocánica go'ame jutu 'lligue alué nahuala. Napu'lligue chillame cachi 'lligue go'ame ju alué nahuá, pe cul' ochérachi. 'Ligue ma hue hue'cá rahué ilígameca ta'mé ral'game jutu 'lligue alué nahuá. Pe chillameca 'lla hue ral'game jutu. Hue'cá na'chálame nahuégame jutu 'lligue alué amai.

Pe ultá gasalá jutu 'lligue alué amai anilfame. Pel'huera

Pamay

De esta mata que se llama pamay sale una flor muy bonita. La raíz se puede comer, sacándola de la tierra; es muy buena esa raíz. Se come así sin ponerle nada, ni sal. No necesita cocerse, se come así cruda.

Las hojas y las flores no se pueden comer, nada más la raíz. La flor es de color rojo y otras, un poco amarillas.

ilisá mucume jutu 'lligue alué sahuala. Júnio mechá yame jutu 'lligue alué nahuala. 'Ligue octubre mechá ma mucume jutu 'lligue, a'lligue huaquime ju alué sahuala. 'Ligue alué nahuala alé rellé ilígame ca abiena 'la ajagá ajtime jutu 'lligue, recó alué sahuálaca ma huaquisao. Alué nahuala sahuarama ju 'lligue. Tabilé tábiri go'yame jutu 'lligue alué sahuala, tabilé chibá, tabilé acasí, tabilé bulito.

Pe alé ihuérichi alé nerúgame jutu 'lligue alué. Alé ulica tabilé nerúgame jutu 'lligue alué. Pe jami nerume jutu 'lligue alué amai, tase galírale.

'Ligue napu 'lligue alué sahuala hua'llú ilíguichi ajagá, 'lligue alué nahuálaca rellé mucume jutu 'lligue. 'Ligue uché se'nú ochérame jutu 'lligue alé, alué o'chérame ma mucusá, alué 'ya bamisi ilígame. Nabí bamí se'nú ochérame jutu alué nahuala. A'lligue alué nahuá ochérachi chí'lame cachi 'lligue go'lame jutu 'lligue.

Cuando la raíz está tiernita es cuando se puede comer. La raíz del pamay tiene muchos brazos. La mata es chiquita y no dura mucho tiempo verde, crece en el mes de junio y en octubre ya se seca. Pero la raíz queda verde aunque se seque la mata y vuelve a brotar en el mes de junio, que es cuando empieza a llover.

Esta mata crece en la sierra y no se da en tierra caliente. Esas matas son del monte y ningún animal se las come.

Ga'mulí

Ye ga'mulí hue ra'ígame go'ame raqueme jutu, ralámuli níriga hue go'ame ju. Pe yo'í go'ame jutu 'l'igue alué ga'mulí racala. 'L'igue pe bilé banahuá jutu 'l'igue alué ga'mulí. 'L'igue alé ulí jame jutu 'l'igue alué ga'mulí. 'L'igue alé re'l'é hue'érale alé nahuame jutu 'l'igue alué. 'L'igue alé raqueme jutu 'l'igue alué, 'l'igue alué go'ame jutu 'l'igue. 'L'igue hue ra'ígame jutu 'l'igue alué ihuasi golá alé hue'érale o'chérame. 'L'igue hue'cá raqueme jutu 'l'igue alué alé re'l'é hue'érale. 'L'igue napu e'chú alué re'l'oe la'chú raqueme jutu 'l'igue alué ga'mulí. Pe agosto mechá raqueme jutu 'l'igue alué ga'mulí. 'L'igue ma hue'l'ico ca enero ebrero mechaca, ma tabilé la jutu 'l'igue alué ga'mulí racala golá. Ma o'chérame umuchí al'l'ico alué ga'mulí racala. Pe ch'i'l'ame cachi 'l'igue go'ame jutu 'l'igue alué ga'mulí racala.

'L'igue alué sahuala igulá, pe banahuá jutu 'l'igue alué, pe alé re'pá alé rojachí alé 'l'mome jutu 'l'igue alué banahuá. 'L'igue ma hua'l'ú ochérasa 'l'igue sehuame jutu 'l'igue alué banahuá. 'L'igue hue namó uchúcame sehuame jutu 'l'igue

Jícama

La jícama también es muy buen alimento; se come cruda y es un huirote (enredadera) que crece en la barranca. Tiene la raíz bajo de la tierra y allí sale la fruta; ésta es la que se come la gente. Es muy dulce y su tamaño es como el de una papa.

Cuando se da la fruta es en el mes de agosto, y en los meses de enero y febrero ya no sirve para comer porque se hace vieja la fruta.

La mata es una enredadera que sube por un árbol. Cuando crece y florece, la flor es de color rosa y sale muy amontonada. Allí sale la



alué sehuá. 'Ligue alué racala alé o'chéráme jutu 'ligue sehualachi. Pe cuchí 'íniliru 'ligue alué racala. 'Ligue alué racala alé huijchí huijchisá 'ligue valhuime jutu 'ligue. Junio mechá ya'huime jutu 'ligue alué racala. 'Ligue alué ya'huígáme banahuá pe yática tabilé raqueme jutu 'ligue. Pe baquiá bamísacā 'la raqueme jutu 'ligue alué banahuá. Alé rellé nahuálachi raquega ilime ju 'ligue alué banahuá. 'Ligue alué ga'mulí pe siné ya'huisa, 'ligue hue'cá rahué ilime jutu 'ligue tabilé mucugá alué banahuá. 'Ligue pe alé ulicho nerume jutu 'ligue alué ga'muli. Alé ihuérichica tabilé ya'huime jutu 'ligue alué ga'muli.

semilla que es muy chiquita. Estas semillas son las que nacen cuando caen al suelo; nacen en el mes de junio pero no dan fruta hasta que tienen tres años. Entonces sí va a tener fruta la raíz. Ya que nace esta mata, dura mucho sin secarse.

La jícama es de la barranca, en la sierra no hay.



Salabí

Ye salabí abiena hue go'ame jutu chigó. 'Ligue pe romocho go'ame jutu 'ligue alué salabí nahuala. 'Ligue bamunuco tabilé a'cá jame jutu 'ligue alué salabí nahuala. 'Ligue alequere tabilé go'ame ju 'ligue alué salabí nahuala. 'Ligue romoco 'la hue a'cá jame jutu 'ligue alué salabí, napurigá alué guichihuá alieri jutu alué salabí. 'Ligue alué salabica tabilé banahuátame ju 'ligue. Pe re'lé jágame sahuégame jutu alué salabí. 'Ligue hue júcame jutu 'ligue alué salabí nahuala go'á. 'Ligue alué sahuala abiena hue júcame jutu 'ligue. 'Ligue alué nahuala o'cóganti jutu 'ligue go'á.

'Ligue pe ulicho nerume jutu 'ligue alué salabí. Pe bamunucho sahuaga jame jutu 'ligue alué salabí. Setiémbré mechaca ya'má huaquime jutu 'ligue alué sahuala. Romoca tabilé sahuaga jame jutu 'ligue alué salabí, ma huaquigá bi'time jutu alué sahuala romoco.

'Ligue pe túcaga go'ame jutu 'ligue alué salabí nahuala, tabilé basuga go'ame ju. Jaré ralámulí oná ajchigá go'yame jutu 'ligue alué salabí. 'Ligue guesó go'yémiga go'yame jutu 'ligue alué salabí tucasa 'ligue.

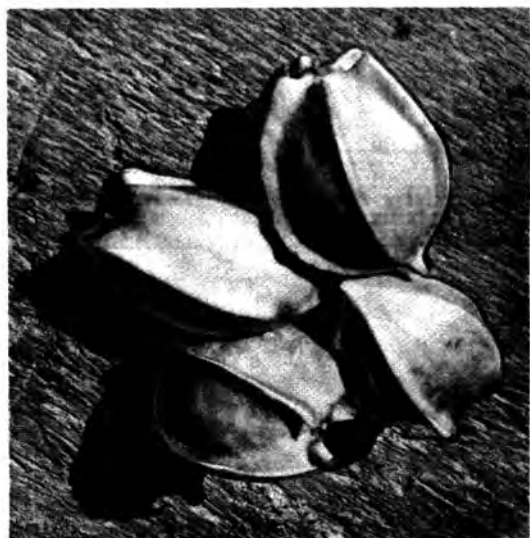
Sarabiqui

Este (el) sarabiqui es muy buen alimento. Lo comemos en tiempo de invierno, porque en tiempo de aguas no es bueno; está muy mala la raíz, por eso no se puede comer.

Es una mata bajita y tiene un olor muy fuerte y su sabor es un poco picante; sus hojas son muy olorosas.

Nada más se da en tierra caliente, o sea, en la barranca. Tiene hojas en julio o agosto y en el mes de septiembre empieza a secarse.

Se puede comer tatemado (asado), no cocido en agua.



Gajpiá

Ye gajpiá abiena hue ra'ligame jutu chigó go'á. 'Ligue alué racala go'lame jutu 'lligue alué gajpiá. 'Ligue bamunú raqueme jutu 'lligue alué gajpiá. 'Ligue bamunú raquesa, 'lligue romósachi 'ihuame jutu 'lligue alué racala. 'Ligue napu 'lligue 'ihuasa 'lligue alué racala, 'lligue setácame 'íniliru 'lligue.

'Ligue alué nahuala abiena 'la 'íniliru 'lligue go'á. Alué gajpiá racala, 'lligue alué muni 'lyúriga na'lloga go'lame jutu 'lligue. 'Ligue alué nahuálaca pe túcaga go'lame jutu 'lligue, napurigá alué salabí. Romó abiena 'la 'ínili 'lligue alué gajpiá nahuala go'á. 'Ligue bamunumi abiena 'la 'ínili chigó go'á alué gajpiá nahuala. 'Ligue hua'lú nahuégame jutu 'lligue alué gajpiá, me'tagá alué guichihuá. 'Ligue tu'mé re'pá jágame jutu 'lligue alué sahuálaca. 'Ligue pe bamunucho sahuega ilime jutu 'lligue alué gajpiá. 'Ligue romoca tabilé sahuega ilime jutu 'lligue alué nahuá. 'Ligue pe raquésaca pe yati mucume jutu 'lligue alué gajpiá sahuala. Pe alé ulicho o'chéráme jutu 'lligue alué gajpiá.

Cápiro

La gente también se come la fruta del cápiro. Esta fruta se da en tiempo de aguas y se madura en diciembre. La cáscara de la fruta madura es de color rojo; la comemos mucho con frijol y con tortilla.

También la raíz la comemos mucho; la sacamos de la tierra y después de sacarla la comemos tatemada (asada). En tiempo de invierno la comemos mucho. Su raíz es muy grande y la mata es bajita, no muy alta.

Esa mata tiene hojas nada más durante el tiempo de aguas. Cuando es tiempo de invierno no tiene hojas, porque cuando ya se da la fruta empieza a secarse.

Solamente crece en las barrancas.

Ma'lachi

Ye bilé nahuá jutu ma'lachi anilime, 'ligue go'ame jutu 'ligue alué nahuala alé re'léla. 'Ligue alué go'náligo, 'ligue jorime jutu 'ligue alué nahuala. 'Ligue alué nahuala alué go'ame jutu 'ligue, 'Ligue pe cuchí jutu 'ligue alué nahuala alé re'léla. 'Ligue pe arigá go'ame jutu 'ligue tabilé basuga. 'ligue alué sahuala pe cuchí jutu 'ligue, tabilé re'pá jágame jutu 'ligue alué sahuala, pe re'lé ilígame jú. 'Ligue alué sehualá o'tosácame sehuame jutu 'ligue alué ma'lachi. U'cuchí sehuame ju alué sehuá. 'Ligue ma sehuasaca 'ligue alué sahuala, 'ligue alué nahuala alé re'lé huel'érale ajtígame ma huaquime jutu 'ligue. 'Ligue alué nahuala huaquibasa alé re'lé huel'érale ajtígame, 'ligue alué sahuala abiena ma huaquime jutu 'ligue chigó. 'Ligue pe alué racálacho riipime ju 'ligue. 'Ligue alué ya'huime ju 'ligue a'quinana.

'Ligue alué cuchí cuchí hue go'yame jutu 'ligue alué ma'lachi. Hue 'yame jutu 'ligue alué go'náliga 'ligue alué ma'lachi nahuala.

'Ligue ne hue go'yame jutu 'ligue alué ma'lachi nahuala.

Malachi

Esta es una raíz que se llama malachi y se puede comer. A los niños les gusta mucho comerla, a mí también me gusta mucho. No es muy dulce; tiene un sabor como el del camote y se puede comer así cruda.

Hue ra'igame jutu 'lligue alué ma'llachi nahuala go'á. Ta'mé hué ajcágame jutu 'lligue caca, yabalá ajcágame jutu 'lligue caca. Napurigá alué ga'mulí alarigá ra'igame jutu 'lligue alué ma'llachi.

'Ligue alué sahuálaca tabilé go'ame jutu 'lligue alué, pe alué nahuálacho alué alé re'llé hue'érale ajtígame alué go'ame jutu 'lligue alué.

'Ligue alué gohuí hue go'yame jutu 'lligue alué ma'llachi nahuala. Hue jome jutu alé jámi jáguichi alué ma'llachi.

La mata es chiquita, bajita y su flor es blanca; su raíz también es chica. Cuando sale la flor, se seca la raíz.

También es de la barranca.



Go'ame hue'cá guilibá

Chiná

Ye chiná hue ra'ígame jutu 'lligue alué sahuala go'á. Napu 'lligue go'yá alué sahuala, 'lligue pe huasesa go'ame jutu 'lligue alué chiná sahuala. Pe napurigá ta'mé so'liboa napu 'lligue go'á. 'Ligue hue huejchégame jutu 'lligue alué chiná sahuala. 'Ligue ahuesa 'lligue alué oná ajchigá go'ame jutu 'lligue alué. 'Ligue alué gue'hualí bajímillime cará 'lligue alué chiná sahuala. 'Ligue aminami alué saquíitiri abiena cúmillime jutu 'lligue alué. 'Ligue alué balilá abiena hue a'llá ju 'lligue go'á 'lligue. Pe chí'lame cachi 'lligue túcaga go'ame jutu 'lligue alué chiná balilá. 'Ligue pe arigá yo'í abiena 'la go'ame jutu 'lligue chigó alué chiná balilá.

Quelites

Chinaca

Esta (la) chinaca es muy buena para comer. Cuando se va a comer se queman un poquito las hojas para que no espinen, porque esas hojas de la chinaca tienen muchas espinas.

Entonces para comerla, primero hay que asarla y después que está asada se le pone un poco de sal; se puede comer con esquite y esquite.

También el quiote es bueno para comer; se asa cuando está tiernito. También se puede comer crudo.

Dicen que comiendo muchas hojas de chinaca, los dientes duran

'Ligue alué chiná sahuala go'á alué ramé huacheme cará 'lligue. 'Ligue alué chiná sahuala hue go'yame níriga, 'lligue huelcá rahué anáchame cará 'lligue alué ramé. 'Ligue pe yo'í guicháquime jutu 'lligue alué chiná sahuala alué ramé ihuéria. 'lligue alué chiná sahuala yo'í hue guichaguía, 'lligue 'la ihuérame cará 'lligue alué ramé.

'Ligue alué acasí hue go'yame jutu 'lligue alué chiná sahuala. 'Ligue pe alé ihuérichi alé nerúgame jutu 'lligue alué chiná. 'Ligue alé ulica tabilé ya'huime jutu 'lligue alué chiná. 'Ligue hue semati sehuame jutu 'lligue alué chiná. Huelcá ajcabólame sehuame jutu 'lligue alué chiná balilá. 'Ligue alué sehualaca tabilé 'la ju 'lligue go'á, pe alué balilaca 'la ju go'á, 'lligue alué sahuala 'yúriga 'lligue.

mucho tiempo. También las hojas crudas, así sin cocerlas, la gente las mastica para amacizar la dentadura.

A las vacas les gustan mucho las hojas de chinaca.

Esta mata es de la sierra, en la barranca no nace.

Tiene una flor muy bonita. Salen varias flores de un solo quiote y cada flor tiene una mota grande (quiotes que salen del pedúnculo). La flor no es buena para comer, nada más las hojas y el quiote.

Guilibá huasá

Ye huasá anilime guilibá hue ra'ligame jutu basusa guisáraga go'á. Basusa alué saquí golyémilia hue ra'ligame ju alué huasá.

'Ligue napu 'lligue pe culí basua alué ba'huí ro'ligá basúliame ju, 'lligue tabilé oná ajchigá 'lligue alué ba'huí. 'Ligue ma hue'llisi ronesa, 'lligue huejiame jutu 'lligue alué. 'Ligue huejisá 'lligue go'miáliame jutu 'lligue alué ba'huila alé sicolíchi ilígame. 'Ligue alué ba'huí go'miasa 'lligue uchéchigo siné ba'huí ro'ligá pagóquime jutu 'lligue alué guilibá huasígame. 'Ligue alué ba'huí rulágame ro'ligá pagósiga 'lligue 'la hue a'llá ma'chiname jutu 'lligue alué chijpúgamela. 'Ligue ma hue a'llá pagosa, 'lligue culí guisáraliame jutu 'lligue alué gulibá. Tabilé 'lme pagósica chijpúgame 'lnili alué. 'La hue a'llá pagósica 'la hue a'llá ra'ligame 'lnili.

'Ligue pe alé ihuérichicho nerúgame jutu 'lligue alué huasá anilime guilibá. Alé pe ulí abiena nerúgame jutu 'lábe alué huasá anilime guilibá. Pe romocho nerume jutu 'lligue alué.

Quelite pamita

El quelite es muy buena comida, ya sea cocido o guisado; con esquite es más sabroso. Se cuece en un poco de agua y no se le pone nada de sal. Ya que hirvió un buen rato, se saca, se le tira el agua con que se coció y se enjuaga con agua fría. Lavándolo así, se le saldrá todo el sabor amargo que tiene el quelite. Se puede guisar con manteca.

Bamunuco tabilé nerume jutu 'lligue alué, pe hue ruláguichi
'lligue nerúgame ju alueca.

Tabilé echiame jutu 'lligue alué, pe a'boe ya'huime jutu
alueca.

Nace en la sierra y en tiempo de invierno, cuando hace más frío.
También nace en la barranca.

No es de siembra, nace solo en el monte.

So'chili

Alué guilibá so'chili anilime hue ra'ígame ju go'á basuga. Romó guhuésachí 'l'igue hue nerúgame ju 'l'igue alué guilibá so'chili anilime. Hue a'lá ra'ígame jutu 'l'igue alué saqui cúmilia, alué gue'hualí bajímilia hue ra'ígame jutu chigó. 'L'igue alué re'mé go'líá hue a'lá ra'ígame ju chigó 'l'igue. Pe chipuchálicame ra'ígame jutu caca, 'láchigo hue a'lá ra'ígame jútigo 'abe.

Alé ihuérichi abiena hue nerúgame jutu 'l'igue alué. 'L'igue alé ulí abiena nerúgame jutu chigó alué guilibá so'chili anilime. Pe alemi epó ya'huime jutu 'l'igue alué so'chili. Jámica tabilé nerúgame jutu, pe alé epocho nerúgame ju alué guilibá. 'L'igue bijí cachi chí'lámeca bijí alué sahuala, 'l'igue re'lé huijchi chipéraga chujcume jutu. Hue nóchili came ju huiyá.

'L'igue ma hua'llú ochérasaca, 'l'ico re'pabé ilígame jutu, alué balilá hua'lubé ochéramé ju tse re'pabé ilígame. 'L'igue ma

Quelite pata de cuervo

Ese (el) quelite que se llama pata de cuervo es muy buena comida; se come cocido. En el mes de febrero hay mucho de ese quelite. Se puede comer con esquiate y tortilla; tiene un sabor un poco amargo, pero así es bueno.

En la sierra hay mucho, nace en barbecho y en el monte también. No se siembra.

balisaca 'lligue tabilé ralígame ju 'lligue alué go'á, pe chí'lame ralígame ju alué guilibá so'chili. Bamunuco tabilé nerúgame jutu 'lligue alué guilibá so'chili.

Alué ihueri anilime ralámuli hue echame cara alué so'chili anilime guilibá. Napurigá alué guilibá alué a'lásini alarigá echame cara 'lligue alué guilibá so'chili. 'Ligue alé napu ne bejté aleca tabilé sine echame jutu 'lligue alué guilibá so'chili. Nerúgame jutu 'lligue caca alué guilibá alé napu ne bejté. 'Ligue ramué ralámuli abiena go'lame jutu 'lligue alué guilibá. Pe elega ramueca tabilé echame jutu nalina alué guilibá. Pe a'lboe ya'huime go'lame jutu ramueca alué guilibá so'chili anilime.

Cuando todavía está la mata chiquita, tiernita, se batalla para cortarla, porque está pegada a la tierra. Cuando sale el quíote crece un poco más, pero entonces ya no está buena para comer.

Ese quelite pata de cuervo no crece en tiempo de aguas.

Gasalá gujugui

'Ligue ye gasala gujugui hue 'lla go'ame jutu 'lligue. 'Ligue ramué ralámuli hue go'ame jutu 'lligue alué gasalá gujuguí. 'Ligue chi'lame cachi 'lligue alué gujuguí sahuala 'lligue go'ame jutu alué gujugui. 'Ligue alué gujuguí alé ihuérichi alé nerúgame jutu 'lligue. 'Ligue alé asarachi alé hue ya'huime jutu 'lligue alué gasalá. 'Ligue alé jami abiena hue ya'huime jutu 'lligue alué gujugui. 'Ligue alué gujugui ma behuachesa 'lligue tabilé 'lla jutu 'lligue go'á. Tabilé ra'ígame jutu 'lligue alué ma behuachésaca. 'Ligue chi'lame caca 'lla hue a'llá ra'ígame jutu 'lligue alué. 'Ligue alué oná ajchigá basusa 'lligue alué gue'huali bajímiliame ju 'lligue alué. 'Ligue alué remé abiena go'ilime jutu 'lligue alué.

'Ligue alué gohuí hue go'yame jutu 'lligue alué gujuguí. Napu 'lligue chi'lame cachi 'lligue hue go'yame jutu 'lligue alué gohuí alué gasalá gujuguí. 'Ligue alué chibaca ta'mé hue go'yame jutu 'lligue alué gujugui.

'Ligue ne abiena 'lla iyágame jutu 'lligue alué gujugui.

Zacate de gujugue

Este zacate de gujugue es bueno para comer; cuando está tiernito nosotros lo comemos. Este zacate nace en barbecho y es de la sierra, también nace en el monte. Cuando ya está grande no tiene buen sabor como para comerse. Se cuece con un poco de sal y se puede tomar con esquiata y comer con tortilla. Los marranos comen mucho este zacate cuando está tiernito, a las chivas no les gusta.

'Ligue hue'sá go'á ne 'ligue alué gujugui. 'Ligue ne rijimégame
quetu 'ligue bilé muquí hue go'yame alué alieti go'ame jami
nerúgame guilibá. 'Ligue ne benitu 'ligue alué alieti go'gá jami
nerúgame guilibá gasalá.

Yo tenía una hermana que comía muchas hierbas que son del
monte y por ella aprendí a comer y a conocer las hierbas del monte.



Sepé

Ye bilé gasalá jutu u'tá gasalá sepé anilime, 'l'igue ch'i'lame cachi 'l'igue go'lame jutu 'l'igue alué sepé. Alué ba'hui ro'ligá basúlime jutu 'l'igue alué sepé alé sicolichi ajchagá. 'L'igue 'a huasisaca remé saquí gue'hualí bajínilime jutu 'l'igue alué.

Pe ch'i'lame cachi 'l'igue go'lame jutu 'l'igue alué sepé. 'Ma e'huele o'chéraca tabilé ra'ígame jutu alué sepé.

'L'igue alué sepé pe a'chigó echelú jutu 'l'igue napurigá alué gujuge anileme gasalá. Pe elegá alué sahuala nalina abe se'huinatí jutu nalina. Alué sepeca abé e'huele sahuégame jutu 'l'igue. Alé asarachi ya'huime jutu 'l'igue alué sepé. Alé jami ra'írale abiena o'chérame jutu 'l'igue alué sepé.

'L'igue alué gohuí 'hue go'yame jutu 'l'igue alué sepé anilime gasalá. Ch'i'lame behuachégame abiena 'hue go'yame jutu 'l'igue alué gohuica. 'L'igue alué chibá abiena 'hue go'yame jutu 'l'igue alué gasalá.

Sepé

Este es un zacate chiquito al que nosotros le decimos sepé. También es bueno para comer cuando está tiernito. Se cuece con un poco de agua y de sal y se puede comer con esquiate, esquite y tortilla.

La hoja del sepé es un poco más grande que la del zacate de gujuge. También crece en el barbecho y en el monte.

A los marranos y a las chivas les gusta mucho comer este sepé cuando está tiernito; cuando ya está grande, no tiene buen sabor.

Gasalá sitoli

Ye gasalá banahuátame sitoli anilime jutu. 'Ligue hue ra'ligame jutu 'ligue alué sitoli go'á. 'Ligue huasigá basuga go'ame jutu 'ligue alué oná ajchigá 'ligue, hue ra'ligame jutu 'ligue alué gasalá sitoli. 'Ligue alué sitoli chi'lame cachi 'ligue go'ame jutu 'ligue alué sitoli, 'ligue 'Ia hue ra'ligame jutu 'ligue alué sitoli.

'Ligue tabilé nerúlasa alué remé go'yela, 'ligue alué sitoli basuhua 'ligue alué remé go'yehua. 'Ligue aminami alué sitoli basúrigame alué gue'hualí abiena bajímilime ju chigó 'ligue.

'Ligue jaré sitoli alé ulí nerúgame jutu 'ligue, 'ligue alué ulí nerúgame tabilé go'ame jutu 'ligue. 'Ligue pe a'chigó alieri jutu 'ligue alué sitoli apieri alé ihuérichi nerúgame. 'Ligue alué sehuálá a'chigó alieri sehuame jutu 'ligue alué. 'Ligue alué racala a'chigó alieri jutu 'ligue.

'Ligue alué gohuí hue go'yame jutu 'ligue alué sitoli alé ihuérichi nerúgame. 'Ligue alé ulí nerúgame sitoli abiena hue go'yame jutu 'ligue alué gohuí, chi'lame cachi alué sitoli.

Trompillo

A este zacate enredadera nosotros le decimos trompillo y lo comemos mucho. Cocido en una olla con un poco de agua y de sal, sale muy sabroso. Se come también cuando está tiernito.

Hav un trompillo que es de la barranca pero no es bueno para

'Ligue alué sitoli alé ihuérichi nerúgame alé echírale ya'huime jutu 'ligue. 'Ligue alé jami abiena hue ya'huime jutu 'ligue alué. 'Ligue alué sitoli alé ulí nerúgame abiena alé jámi ya'huime jutu, 'ligue alé asarachi abiena ya'huime jutu 'ligue.

comer, nada más el de la sierra. Nace entre el maíz y también en el monte.

A los marranos les gusta mucho comerlo.





Guilibá a'lásini

'Ye guilibá a'lásini hue ra'igame jutu alué gue'hualí bajímilia. Alué sunú gue'hualí, 'ligue alué ri'ligó gue'hualí 'Ligue alué sunú rosali saquí cúmilia hue ra'igame ju. 'Ligue alué guilibá a'lásini bamunú ya'huime jutu 'ligue. 'Ligue romó abiena alué ebrero, enero mechá. 'Ligue alué ri'ligó'yúriga abiena 'la echíboa 'ligue alué guilibá. 'Ligue alé chícharo echéguichí abiena chigó. 'Ligue bí'neli abiena 'la 'linili 'ligue echiá 'ligue alué guilibá a'lásini. 'Ligue alué guilibá basúnilisiga, 'ligue rijpunáliame ju 'ligue bajchaco. 'Ligue ma abé i'libeco 'ligue pagópua 'ligue alué guilibá 'ligue. 'Ligue ma pagosa 'ligue alé sicolichi ajchagá basuhua 'ligue alué guilibá. 'Ligue alé sicolichi alué ba'huí ro'igá elahua, 'ligue alué onaca pe abe i'libeco ajchehua 'ligue alué guilibá huasichi 'ligue ajchehua 'ligue onaca. 'Ligue ma huasisaca 'ligue gó'poa 'ligue alué guilibá alué sunú gue'hualí bajímiga, alué ri'ligó gue'hualí bajímiga.

'Ligue alué guilibá alué a'lásini suhuábaga ralámuli echame ju 'ligue alé galírale, alé asarachi alé echíame jutu alué guilibá.

Quelite mostaza

Este (el) quelite mostaza es muy sabroso tomándolo con esquiote de maíz o de trigo. Crece en tiempo de aguas y también en invierno, y se puede sembrar junto con el trigo y el chícharo.

Para comerlo, después de cortarlo y de lavarlo, se pone a la lumbre en una olla con un poco de agua; la sal se le pone cuando ya está cocido.

'Ligue hue cuchí raqueme jutu 'lligue alué guilibá, 'lligue pe o'chócame raqueme jutu 'lligue.

'Ligue alué chuluguí hue go'yame jutu 'lligue alué guilibá a'llásini racala. 'Ligue alué chibá hue go'ame jutu 'lligue alué guilibá a'llásini. 'Ligue alué acasí abiena hue go'yame jutu 'lligue alué guilibá. 'Ligue alué gohuica tabilé go'yamé jutu 'lligue alué guilibá a'llásini.

'Ligue alué guilibá a'llásini alé napu abé ihuérichi alé echiamé jutu 'lligue. 'Ligue alé napu pe ulí ju alé abiena echiamé jutu 'lligue alué guilibá.

Toda la gente siembra el quelite mostaza junto a la casa. La semilla es muy chiquita y es de color negro.

Los pájaros comen mucho estas semillas.

Las chivas, las vacas y las gallinas comen este quelite, los marranos no.

El quelite mostaza se puede sembrar en tierra fría.

Napá o'cógame

'Ligue nerutu 'lligue jaré guilibá 'lla a'chigó alieri, napurigá alué napá orégano. 'Ligue tabilé alué queré 'lligue caca 'lligue alué napá. 'Ligue 'lla lajúcame jutu 'lligue caca 'lligue alué napá. 'Ligue alué sahuala 'lla a'chigó alieri jutu 'lligue alué. Pe elegá abe e'huele jutu 'lligue alué napá o'cógameca. 'Ligue alué sehualá se'huinati sehuame jutu 'lligue alué napá alué abé e'huéelaca.

'Ligue alué napá cuchilaca se'huinati sehuame came 'lligue. 'Ligue alué napá u'cuchilaca tabilé o'cógame sahuégame jutu 'lligue. Alue e'huélela napaca hue o'cógame sahuégame jutu 'lligue, napurigá alué o'colí. 'Ligue alué ralámuli hue go'yame jutu 'lligue alué napá recó o'cógame cachi 'lligue. 'Ligue alué gue'hualí bajimilime jutu 'lligue alué napá basusa. 'Ligue aminami alué remé abiena go'ilime jutu 'lligue alué napá o'cógame basusa.

'Ligue napu 'lligue pe culí huiyá 'lligue alué napá, 'lligue 'lla

Orégano coyote

Hay un quelite muy parecido al orégano. Tiene el mismo olor y las hojas iguales, nada más que un poco más grandes, y la flor también es más grande. En cambio, la flor del orégano sale chiquita.

Las hojas del orégano grande son muy picantes, así como un chile.

Se pueden tomar cocidas y comerse con tortilla.

quili huiyame jutu 'lligue alué napá. Tase ihuégame cha'pigá, napurigá ta o'cógame huasimela alué napá. 'Ligue hue ihuégame gamínaga huisuga alué napá, 'lligue 'hue o'cógame huasime jutu 'lligue alué napá.

'Ligue 'la yohuí jutu 'lligue alué guilibá napá yohuaca 'lligue. 'Ligue napu 'lligue yonálisiga alué napate, basunime jutu 'lligue alué napá, napurigá alué ba'huílate yoboa alé bilena o'cólasa. 'Ligue bilénami o'cólasa, 'lligue alué napá ba'huílate pagóquime jutu 'lligue alé bochíguimi sa'pachí. 'Ligue alequete pagósiga, 'lligue sa'huime jutu 'lligue alé bilena o'cólasa.

'Ligue pe ihuérichicho nerume jutu 'lligue alué guilibá napá o'cógame. Alé ulica tabilé ya'huime jutu 'lligue alué guilibá napá.

Este orégano también es un remedio, cura los dolores. Pero primero se cuece y con el jugo que se le saca se baña la parte que duele; con eso se quita rápido el dolor.

Este orégano es de la sierra, en tierra caliente no hay.

Sa'luchi

Ye sa'luchi anilime hue ra'ígame jutu chigó basuga go'á. 'Ligue alué sahuala cuchí 'hue chí'lame sahuégame jutu 'ligue alué sa'luchi. Pe bamunucho nerume jutu 'ligue alué go'ame sa'luchi anilime. 'Ligue alé ihuérichí, 'ligue alé ulime abiena nerume jutu 'ligue alué sa'luchi. Alué sa'luchi 'ligue basusa, 'ligue alué guesó ajchigá go'ame jutu 'ligue. Alarigá 'la hue ra'ígame jutu 'ligue alué sa'luchi. 'Ligue sineco pe bi'neli basúlime jutu 'ligue alué sa'luchi. 'Ligue basusa, 'ligue ma huasisaco 'ligue huejiboa 'ligue alué. 'Ligue alué huejisá, 'ligue go'miahua 'ligue alué ba'huila. 'Ligue alué huasigame hue pagosa, 'ligue uchéchigo elahua 'ligue alé na'ichí. 'Ligue peltá ba'huí ro'igá eláhuaca alé na'ichí. 'Ligue alué ronochi 'ligue ajchilime jutu 'ligue alué guesó alé. Pe apiépiri guesó hue a'lá 'ínili 'ligue alué sa'luchi na'lloga go'á. Alué chibá guesola, 'ligue alué bo'á guesola, 'ligue alué acasí guesola. Tabilé 'huesi che simí recó pe apiépiri guesó que.

'Ligue ma behuachésaca 'ligue alué guilibá 'ligue tabilé

Verdolaga

Esta (la) verdolaga es muy buen alimento. Sus hojas son muy tiernitas y blanditas. Se da en tiempo de aguas; nace en tierra caliente y en la sierra también crece.

Se cuece con queso y así sale muy sabrosa.

Se cuece primero sola y cuando ya está bien cocida, se le tira el agua en que se coció. Después se vuelve a poner con un poco de agua y de sal y cuando empieza a hervir, se le pone el queso; éste puede

ra'ígame jutu 'l'igue golá. Hue cho'cógame sahuégame ínili alué
guilibá sa'l'luchi ma behuachésaca 'l'igue alué sahuala.

ser de chiva, de borrego o de vaca. Cuando crece muy grande esta
verdolaga ya no es buena para comer, nada más cuando está tiernita.



Sehuáchili

Ye sehuáchili pe jami nerúgame jutu. 'Ligue hue ra'ligame jutu 'ligue golá alué sehuá. Napu 'ligue alué sehuá huiyá, 'ligue pe alue sehualacho 'Huisa basúliame jutu '. Alé sicolichi basunime jutu 'ligue alué peltá alué ba'huí ro'ligá. 'Ligue alué sehuá ta'chò 'me hue'lisi ilígame 'huiyame jutu 'ligue alué sehuá. 'La'hue chi'lame nisaca 'ligue alué sehuá, 'ligue 'la hue ra'ligame jutu 'ligue alué sehuáchili.

'Ligue alué gue'huali bajímilia hue ra'ligame jutu 'ligue alué sehuáchili basúrigame. 'Ligue aminami alué remétiri go'lilia abiena 'la 'ínili chigó 'ligue. 'Ligue alué saquitiri cúmilia abiena 'lá 'ínili chigó 'ligue.

'Ligue alué igulá pe cuchí jutu 'ligue pe re'lé jágame. Pe naó metro querele o'hueti re'pá. 'Ligue alué sehualá pe mayó mechá sehuame jutu 'ligue. 'Ligue alué chibá hue go'yame jutu 'ligue alué sehuá, 'ligue alué sahuala abiena go'yame jutu. 'Ligue pe alé ulícho nerume jutu 'ligue alué sehuáchili.

Quelite de invierno

Este árbol es del monte y es muy buena comida. Para comerlo se corta la flor, y cuando está tiernita es cuando debe comerse, porque ya que tiene varios días de reventada la flor, ya no es buena para comer. Se puede comer cocida y con tortilla, también con esquiata.

El tronco es delgadito y como de cuatro metros de altura. La flor sale en el mes de mayo.

También a las chivas les gusta mucho comerse las hojas y las flores del quelite de invierno.

Nada más se da en tierra caliente, en la sierra no crece.

Guilibá chiclite

Jaré gulibá nerutu chiclite anilime, 'ligue hue ralígame jutu 'ligue alué guilibá go'á. Pe alé ulí nerúgame jutu 'ligue alué guilibá. 'Ligue alué ralámuli hue go'yame jutu 'ligue alué guilibá chiclite anilime, alué mantéca ajchigá guisáraga go'ame ju. 'Ligue 'la hue ralígame jutu 'ligue alué guilibá chiclite anileme.

'Ligue ne hue go'yame jutu 'ligue alué guilibá chiclite. 'Ligue bajchaco basunime jutu 'ligue alué guilibá, 'ligue ma huasisá 'ligue guisárilime jutu 'ligue alué guilibá. 'Ligue pe jami nerume jutu 'ligue alué guilibá chiclite. 'Ligue pe cuchi o'chéráme jutu 'ligue alué guilibá, pe re'lé jágame. 'Ligue alué guilibá chiclite 'la napurigá alué guilibá alé asarachi echíame 'la alieri jutu 'ligue. 'Ligue alué guilibá chiclite alé a'bé alué ba'huí enachi alé o'chéráme jutu 'ligue. 'Ligue alé 'hue huaquíguichica ta'mé 'hue o'chéráme jutu 'ligue alué guilibá. 'Ligue napu 'ligue bijí chi'lame cachi 'ligue go'ame jutu 'ligue alué guilibá. 'Ligue ma behuachésaca tabilé 'me 'la 'ínili 'ligue

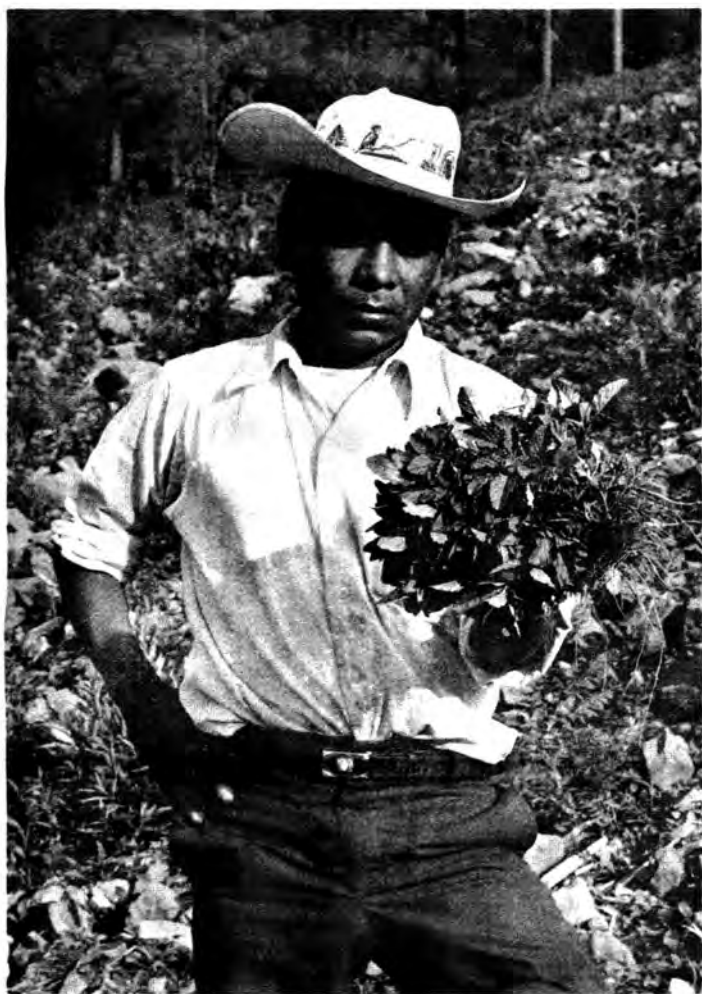
Chichiquelite

Hay un quelite que se llama chichiquelite y es muy buena comida. Nada más crece en la barranca, nace cerca del arroyo, casi junto al agua. Donde hay tierra seca no nace. Se necesita comer cuando la mata está tiernita; es una mata bajita, chiquita, muy parecida al quelite que sembramos en la casa.

go'á alué guilibá, ta'mé 'la huasime ju basunía. 'Ligue bajchá basusa 'ligue culí guisárilime jutu 'ligue alué guilibá.

Para comerlo se cuece en una olla y ya que está cocido se puede guisar.

A la gente le gusta mucho este quelite guisado con manteca.



Guilibá huasolí

Ye guilibá huasolí bamunú olchéráme jutu, 'ligue hue ra'ígame jutu 'ligue go'á alué guilibá. 'Ligue jami ya'huime jutu 'ligue alué guilibá. Alé asarachi ya'huime jutu pe a'boe. 'Ligue hue yati huallú ochéráme jutu 'ligue alué guilibá. 'Ligue u'quibachi 'ligue ya'huime jutu 'ligue alué guilibá. 'Ligue pe osá 'la hua'lú u'cusá 'ligue ya'má ya'huime jutu 'ligue alué guilibá.

'Ligue chí'lame cachí 'ligue go'ame jutu 'ligue alué guilibá. 'Ligue ma behuechésaca 'ligue tabilé ra'ígame jutu 'ligue alué guilibá. 'Ligue alé ihuérichi abiena ya'huime jutu 'ligue alué guilibá. 'Ligue alé ulica cherapé abé ya'huime jutu, tase anaga alé ihuérichi. 'Ligue alué guilibá pe culi huiyá, 'ligue alué sahuala huiyame jutu 'ligue. 'Ligue ma huisá 'ligue alué, 'ligue basúliame jutu 'ligue alé sicolichi ajchagá, 'ligue peltá ba'huí ro'igá. 'Ligue ma hue'lisi ronósá 'ligue alué

Quelite de las aguas

Este quelite es de tiempo de aguas. Crece en el monte, en el barbecho y nace solo; crece muy pronto. Nace cuando empieza a llover, con dos veces que llueva mucho ya nace. Es muy bueno para comer.

Debemos comerlo tiernito, porque si ya está grande no tiene buen sabor.

En la sierra también nace ese quelite, pero nace más en tierra caliente (en la barranca).

Cuando se va a comer, primero hay que cortar las puras hojas y

guilibá, 'ligue huejiame jutu 'ligue alé nalichí iligame. 'Ligue gamináliame jutu 'ligue alué guilibá huasígame. 'Ligue ma gaminasa 'ligue guisórilime jutu 'ligue alué mateca ajchigá. 'Ligue alué seboya ajchigá guisárilime jutu 'ligue, napurigá 'la hue ralígame ma'chínama alué guisárilí.

'Ligue jaré ralámuli alué huasolí alué ramali nehuame jutu 'ligue. 'Ligue alué ramali nehuá alué guilibá, 'ligue alué guilibá basúrigame alué napili 'yúriga rusuame jutu 'ligue. 'Ligue hue ralígame gayéname jutu 'ligue alué guilibá ramali.

'Ligue alué remé abiena 'la nehualime jutu 'ligue alué guilibá. 'Ligue alué párisi nalloga rusugá, hue a'llá 'inili remelia alué guilibá. Remé siyócame gayéname jutu 'ligue alué huasolí remé. 'Ligue alué ramali abiena siyócame gayéname ju chigó.

ponerlas en la lumbre en una olla con un poco de agua. Ya que están bien cocidas, se exprimen los quelites y se guisan con grasa de marrano o manteca. También se les puede poner un poco de cebolla.

Algunas personas hacen tamales de ese quelite. Se cuece el quelite y se muele junto con el nixtamal. Los tamales salen verdes y son muy sabrosos.

También se pueden hacer tortillas, mezclando la masa con el quelite cocido; salen de color verde y muy buenas.

Rehué

Ye rehué anilime hue ra'igame go'ame jutu. Hue'cá ralámuli hue go'yame jutu 'lligue alué guilibá. Basuga go'ame jutu 'lligue alué sahuala. Pe alué sahuálacho rijpunáliame jutu 'lligue alué basua. 'Ligue ta'chó basua alué sahuala, 'lligue siquimóquime jutu 'lligue alué rijpigate alué sahuala. 'Ligue ma siquimósaca 'lligue basúliame jutu 'lligue alé sicolichi bejtólichimi ro'agá. 'Ligue peltá ba'huí ro'igá basunime jutu 'lligue. 'Ligue alué pahuí 'yúriga ro'igá 'lligue, 'lligue alué cali ba'rárigame ro'igá 'lligue. Napurigá 'la hue a'lá ra'igame huasimela, alequere alué ro'ilime jutu 'lligue alué rehué. Hue siyócame huasime jutu 'lligue alué rehué go'ame.

Ligue jaré alé ihuérichi nerume jutu 'lligue alué rehué. 'Ligue jaré alé uli nerume jutu 'lligue. 'Ligue alué ocánica hue ra'igame jutu 'lligue go'á alué rehué. 'Ligue alué ihuérichi jame pe abé cuchi jutu 'lligue. 'Ligue alué ulí ya'huíme rehué abé e'huele o'chéráme jutu 'lligue. 'Ligue pe ocánica 'la hue a'lá 'linili 'lligue go'á. 'Ligue ma behuachésaca tabilé 'la 'linili 'lligue

Quelite de rehueque

Este (el) rehueque es muy buena comida, mucha gente lo come. Las hojas se comen cocidas. Antes de cocerse se pican (se cortan en pedacitos) y ya que están bien picadas se pueden cocer en una olla con un poco de agua. Cuando esta comida está cocida queda bien verde.

El quelite de rehueque es de tierra caliente y de la sierra también.

golá alué rehué sahuala. Pe chíllame nísaca 'ligue alué sahuala, 'lico 'la hue ra'ígame jutu 'ligue alué rehué. 'Ligue pe bamunucho nerume jutu 'ligue alué rehué anilime guilibá.

El de la sierra es una mata más chiquita que la mata de la barranca; ésta es más grande, pero las dos son muy buenas para comer.

Este quelite también es de tiempo de aguas.



Sipalí

Ye sipalí hue ra'ígame go'lame jutu chigó. Napu 'lligue alué sipalí go'nálisiga, 'lligue yamime jutu 'lligue alué sipalí jamí gusíralemi. 'Ligue alué sipalica pe alé gusírale nerume came 'lligue. Julio agosto mecha 'la hue sahuega ilime jutu 'lligue alué sipalí. 'Ligue napu 'lligue 'la hue sahuega iliguichi 'lligue napubúliame jutu 'lligue alué sipalí sahuala. Napu 'lligue chilame cachi alué sahuala a'lligue napabúliame ju alué sahuala. 'Ligue alué gusilá alué ma 'lyùriga gaponáliame jutu 'lligue alué sipalí sahuala 'huiyá. 'Ligue ma gaponasa 'lligue alué sipalí, 'lligue alé raminá ujchalime jutu 'lligue alué sipalí sahuala, napurigá huaquimela. 'Ligue huaquisá 'lligue gatélime jutu 'lligue alué sipalí sahuala, napurigá pe i'llibeco go'poa.

'Ligue alué sipalí sahuala huasea, 'lligue alué pai pe'tá ro'ilime jutu 'lligue alé, napurigá 'la hue allá ra'ígame huasimela alué sipalí sahuala. Napurigá tabilé chipúgame

Sipariqui

Este sipariqui es muy bueno para comer. Cuando quieres comerlo tienes que ir a buscarlo al monte. En julio y agosto tiene muchas hojas y es cuando está tiernito y la gente lo corta. Después de cortarlo lo ponen a secar y luego lo guardan para comérselo más tarde.

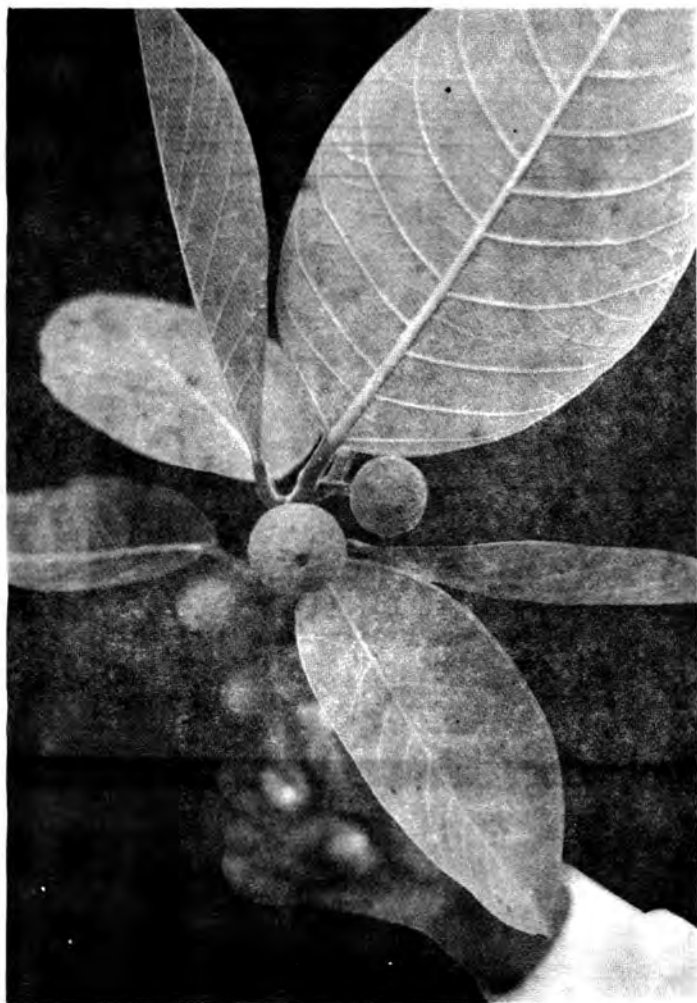
Cuando cuecen las hojas, mezclan un poquito de agua mezclada con las cenizas de un cierto encino para que el sipariqui sepa sabroso. También lo mezclan con un poquito de limón. Cuando ya está cocido, lo comen con atole o con tortillas. No se come con frijoles.



huasimela. 'Ligue alué cali ba'rárígame abiena 'la 'ínili 'ligue alué sipalí sahuala ro'igá huasíla. 'Ligue ma huasísaca 'ligue go'ame ju 'ligue alué atónili yolí anilime go'ame. 'Ligue alué remé abiena 'la go'lime jutu 'ligue alué sipalí huasérígame. 'Ligue tabilé muní na'lloga go'ame jutu 'ligue alué sipalí. Pe arigá bi'neli go'ame ju, tabilé tábiri na'lloga.

'Ligue pe ulicho nerume jutu 'ligue alué sipalí. 'Ligue mayó mechá sehuame jutu 'ligue alué sipalí. 'Ligue sahuarógame sehuame jutu 'ligue alué sipalí. 'Ligue sehuasá 'ligue alé o'chéráme jutu 'ligue alué ro'malí. 'Ligue alé ro'malichí alé re'lé alé o'chéráme jutu 'ligue alué racala. 'Ligue alué ro'malí tabilé go'ame ju 'ligue. 'Ligue alué racala tabilé go'ame ju chigó.

El sipariquí crece en la barranca, y florea en mayo. Sus flores son amarillas. Después de que florea sale el ejote. Dentro del ejote está el frijol. No se comen ni el ejote ni el frijol.



Go'ame racá jami nerúgame

Chuná jami nerúgame

Alué chuná jami nerúgame 'Ia ra'ígame raqueme jutu. 'La hue go'ame jutu 'Iligue alué chuná racala. Guhué ihuame jutu 'Iligue alué chuná racala. Abrili mechà ihuame jutu 'Iligue alué chuná jami nerúgame racala. 'Ligue tabilé ma chirume jutu 'Iligue alué chuná sehualá. Tasiné etérume ju alué chuná sehualá.

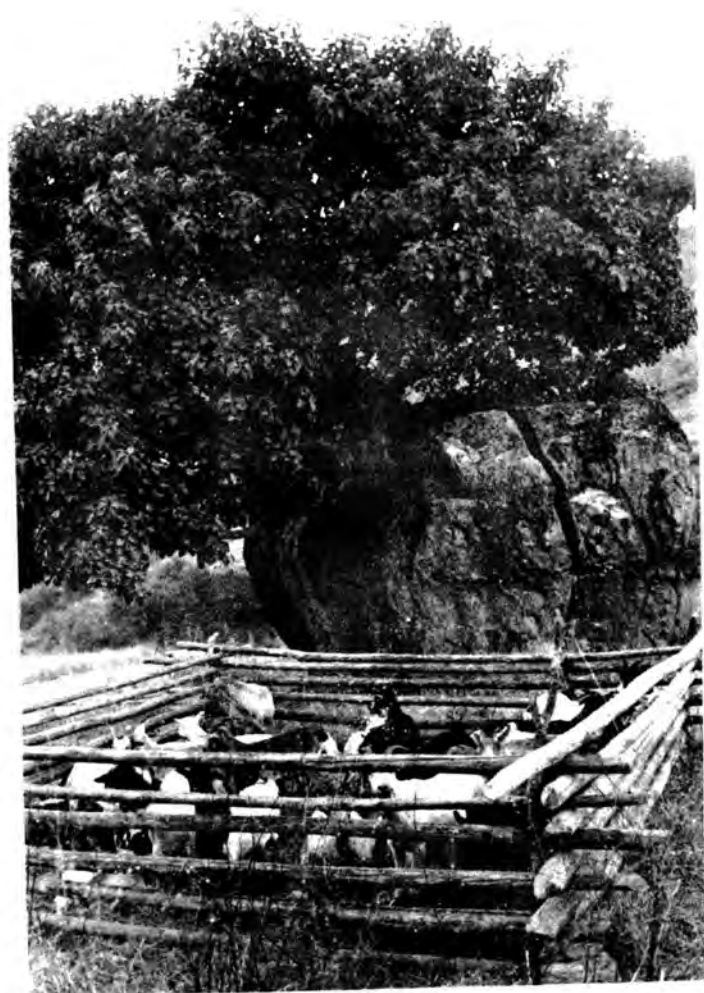
'Ligue ocá jutu 'Iligue alué rojá alieri, bilé chajpalá anilime jutu 'Iligue bilé alué. 'Ligue alué chajpalaca tabilé 'me ra'ígame raqueme jutu 'Iligue. Alué chuná nalína abé ra'ígame raqueme jutu. Alué chuná racala ca 'Ia hue go'ame jutu 'Iligue. Alué chajpalá racala ca ta'mé hue go'ame jutu 'Iligue.

Frutas del campo

Chalate

El chalate da una fruta que es muy buena para comer cuando está madura.

Es de tierra caliente (de la barranca) y crece junto al río o junto a cualquier ojo de agua. Hay dos clases de chalate: uno del que se come la fruta que en el mes de abril ya está madura, y el otro chalate que no sirve para comer. La madera de los dos clases se usa para hacer bandejas.





'Ligue alué chuná igulá hue nehualime jutu 'lligue alué batea. 'Ligue alué chajpalá igulá abiena nehualime jutu 'lligue chigó 'lligue alué batea. 'Ligue alué sahuala pe a'chigó alieri sahuégame jutu 'lligue. Racáratiri pe a'chigó alieri jutu chigó 'lligue. Pe elegá alué chajpalaca tabilé 'lme ra'ligame raqueme ju.

'Ligue alué napu alué chajpalá jáguichi a'bé gojchiá, 'lligue rucó nasipa rucó 'lligue nolíname cará 'lligue alué remónisi alé bo'irúguichi 'lligue gojchigá. 'Ligue tábiri nejime cará 'lligue alué alé nolíniga. 'Ligue alué narésiga 'lligue hue oparúgame rió 'línilira 'lligue, hue sucurúgame, ralámuli me'lame sucumuga.

Alé a'bé ba'éguichi alé jame jutu 'lligue alué chajpalá. 'Ligue alué chuná aba alé jame jutu 'lligue chigó a'bé ba'éguichi, alé bajisochi. Alé gomichimi alemi hue jame jutu aminami. Pe alé ulicho alé ya'huime jutu 'lligue alué rojá chuná, 'lligue alué chajpalá 'lyúriga.

Durmiendo allí donde está el chalate del que no se come la fruta, cuentan que sale Satanás y le da poder a la gente para pensar y hacer cosas malas. Se hace hechicera esa gente y puede matar a alguien con pura brujería.

El chalate del cual se come la fruta no da flor cuando va a brotar la fruta.

Huajtolí

Alué huajtolí racala hue ra'ligame jutu 'ligue ihuaso go'á. 'Ligue guhué ihuame jutu 'ligue alué amarso mechá alué huatolí racala. 'Ligue ihuácame ca alué huajtolí racala, pe o'tosácame jutu 'ligue alué racá. 'Ligue alué sehuame cararu 'ligue nochihuénachi rucó. 'Ligue tabilé siné machírume jutu 'ligue alué rojá sehualá. Pe rucó sehuame cará 'ligue alué rojá. Alequere tabilé siné etérume júque'le 'ligue alué sehualá. 'Ligue alué racálaca etérume jutu 'ligue cuchí uchúquichi, 'ligue alué sehualaca tabilé siné etérume ju.

'Ligue alé bilena repólíchi amoba ocherame jutu 'ligue alué rojá. Alé ochérame jupa alué huajtolí anilime rojá. 'Ligue pe'tá chí'cáganti nisa 'ligue alué rejté, 'ligue alé baquime jutu 'ligue alué nahuala. 'Ligue aminacho huallú gasíname jutu 'ligue alué rejté. 'Ligue alué huatolí nahuálaca aminacho huallú ochérame came 'ligue alé bo'igá, alequere gasime júque'le 'ligue alué rejté. Alé bajquigá alé 'le huijchí hue'le ajtíguichi alé sèbame

Descalama

La fruta del descalama es buena para comer cuando está madura. Se madura en el mes de marzo y es de color blanco.

Dicen que esta fruta del descalama florece el día 24 de diciembre en la noche; por eso no se conoce la flor. La fruta sí la conocemos; es chiquita.

Ese árbol nace encima de una piedra, así crece. Si está un poco rajada la piedra, por ahí se mete esa raíz y se quiebra más la piedra porque la raíz de ese árbol está creciendo.

jutu 'lligue. 'Ligue suhuábaga alué rojá alé re'pá repólíchi o'chérame came 'lligue. 'Ligue alué huajtolí igulá o'tosácame jutu 'lligue, 'lligue alué sahuálaca siyócame jutu 'lligue.

'Ligue alué sahuala hue a'llá yohuí cará 'lligue majásiga. 'Ligue alué sahuala alué ba'huala alé básochi paguesa pe'huera, 'lligue bajíliame júque'e 'lligue alué ba'huí. 'Ligue aminami u'báliame cará 'lligue alé bochiguimi alué huajtolí sahuala ba'huílate. 'Ligue alé sahuálachi alé nasipa alé ilígame jutu 'lligue alué bahuala. 'Ligue alué cuchí sahuala chíllame alué jutu 'lligue alué bahuala, 'lligue alué jutu 'lligue alué yohuí. 'Ligue alué jutu 'lligue rijpunasa paguega yohuame 'lligue. 'Ligue alué peguesa 'lligue u'báliame jutu 'lligue bochíguimi. Yohuí jutu 'lligue alué alé gahuichí o'chérame rojá. Alué sahuálate yóliame ju bilé ralámuli majasa. 'Ligue alueca 'la panápuri baquime cará 'lligue alué ralámulí alahuala ma'chí pámia alué remónisi cha'pigá ajtíguichi. Alarigá ruyá achiní alué rió 'la machimeca.

'Ligue alé ulí nerume jutu 'lligue alué rojá huajtolí anilime. 'Ligue alé ihuérichica tabilé nerume jutu 'lligue alué rojá huajtolí.

La madera de ese árbol es blanca y sus hojas verdes.

Dicen que las hojas sirven para remedio; curan un susto. Se ponen las hojas en agua por unas horas y luego se toma, también se puede bañar todo el cuerpo con esa agua.

Las hojas que son chiquitas y en forma de corazón, son las que pueden curar de susto a una persona; dicen que se meten por dondequiera, donde está el alma de la persona cogida por el diablo. De esa manera explica una persona que conoce de esas cosas.

Este árbol no crece en la sierra, nada más en la barranca.

Huayabe

Ye huayabe hue ra'igame raqueme jutu. 'Ligue alué igulaca bilé rojá jutu 'ligue hua'llú. 'Ligue alé gomichi alé a'bé ochérame jutu 'ligue alué rojá huayabe. 'Ligue napu 'ligue ihuácame ca alué racala, 'ligue sahuarógame jutu 'ligue alué, pele tase hue sahuarógameca. 'Ligue alé nasípaca pe setánantí jutu 'ligue.

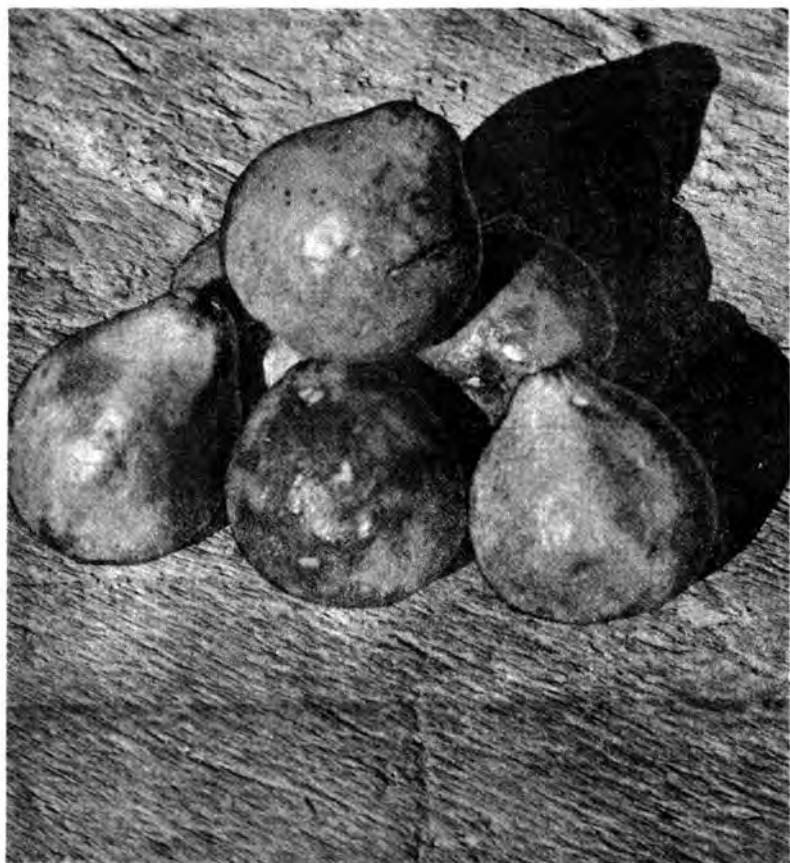
'Ligue alueca 'la suhuábaga go'ame jutu 'ligue, cha allá rasame 'inilintru ihuásaca alué. Suhuábaga alué racátatiri ma go'ame jutu. 'Ligue alué racálaca setiembre mechá ihuame jutu 'ligue alué huayabe racala. 'Ligue hue raliame jutu 'ligue alué ralinéliaca.

'Ligue tabilé galírale nerúgame jutu 'ligue alué huayabe caca, pe jami nerúgame ju. Ralámulica 'ligue alé riipúname ju 'ligue ralinémia alé 'mi pueblo o'togá. 'Ligue bilé alué hue'cá raquéame jutu 'ligue cha hue'llú came alué rojá.

Guayaba

La guayaba es un árbol grande y su fruta es muy sabrosa. Crece junto al arroyo. Cuando está madura, la fruta es de color amarillo. Se come toda la fruta, hasta la semilla, porque es blandita cuando esta madura.

La fruta empieza a madurar en el mes de septiembre y es muy vendida. No es de la casa, pero la gente la corta donde está la mata y la lleva a vender al pueblo. Una mata da mucha guayaba.



'Ligue jaré ralámuli banocha nehuame jutu 'ligue alué huayabe racala. 'Ligue alué banocha nehuá alué huayabe racala, sineco rusuame ju hue bihuigá. 'Ligue ma rususa 'ligue basume ju 'ligue alé sicolichi. 'Ligue pe'tá asucli ajcheliame ju 'ligue alé napurigá 'Ia hue ra'igame ma'chínama, 'Ia hue ajcágame alué banocha. Asiriga ra'igame gayéname jutu 'ligue alué huayabe banocha. Hue'cá rahué anáchame jutu 'ligue alué huayabe banochá. Usani mechá anachama cué alué tabilé che iquigá.

Pe elegá ralámulica tabilé 'me hue ejbénigame júquele alué banocha nehuagá. Pe jaré 'Ia machime ju alué huayabe banocha nehuagá.

Algunas gentes hacen panocha (dulce) con la guayaba. Para hacer panocha, primero la muelen bien; después la ponen a cocer con un poco de agua, hasta que espese y se le pone azúcar para que salga dulce. Sale muy sabrosa la panocha de guayaba y dura mucho tiempo sin pasarle nada, hasta seis meses.

Pero no toda la gente tarahumara sabe hacer panocha de guayaba; sabrá una que otra, pero no toda.

Galagá

Alué galagá anilime ihuasí hue ra'igame ju chigó go'á. Ralámuli hue go'yame ju 'lligue alué galagá racala ihuácame. Biléchigo ralámuli nírica ta'mé ra'igame jutu 'lligue alué galagá racala.

Sa'huarógame ihuame jutu 'lligue alué galagá racala. Pe cuchi 'ínili 'lligue alué galagá racala. Alé ulí nerume jutu 'lligue alué galagá. Alué igulá hue huejchégame jutu 'lligue. 'lhueli huejchégame jutu 'lligue alué. Alué igulá hue'lí banahuá ochérame jutu 'lligue, alé 'mimi banigá chucume ju alué hua'lú.

'Ligue alué geyochí hue go'yame jutu 'lligue alué galagá racala ihuácame cachi. 'Ligue alué chuluguica ta'mé go'yame júleque alué galagá racala, peca suhuá onogaché, 'la hue raquégariga ihuilí hue'cá rahué. Romó ihuame jutu 'lligue alué galagá racala. Bamunú raqueme jutu 'lligue alué galagá.

Bainoro

Otra fruta de la barranca es el bainoro. La gente la come mucho cuando está madura. Cuando está buena para comerse tiene un color amarillo. Es una fruta de tamaño chiquito, no es grande.

La mata tiene muchas espinas y estas son muy grandes; crece con brazos muy largos.

Las zorras comen mucho la fruta cuando está madura. La fruta se da en el mes de agosto y en septiembre ya puede comerse. Nace cerca del río y no necesita sembrarse, nace sola.

Alé bacočí hue nerume jutu 'lligue alué galagá. Tabilé
echiame jutu 'lligue alué. Pe al'boe ya'huime jutu jami ro'irale.
'Láchigo ra'ligame raqueme jútigo 'lligue alué recó jami
nerúgame que.

Huamóchili

Ye rojá huamóchili anilíme hua'llú roja jutu 'lligue rel'pá iliguime. 'Ligue racálaca pe cuchí raqueme jutu 'lligue alué. 'Ligue alué racala 'lligue apierí alué muni ro'malila alieri jutu 'lligue alué. 'Ligue ebrero mechá sehuame jutu 'lligue alué. 'Ligue alué racálaca junio mechá ihuame jutu 'lligue alué.

'Ligue alué rojá alé bacochi a'be o'chéráme jutu 'lligue alué huamóchili. 'Ligue hue huejchégame jutu 'lligue alué rojá alé atahuálachimi. 'Ligue alué racálaca tabilé huejchégame jutu 'lligue alué. 'Ligue hue nochili came ju 'lligue alué huamóchili racala requibúlia 'lligue. Asiriga solírumé jutu 'lligue alué alé rel'pá 'mósiga alué racala re'quibúlia. 'Ligue alé rel'le iligaca tabilé sebárume ju alué racala re'quibúlia, cha rel'pá iligame came alué rojá. Alequere alé rel'pá monime gayena 'lligue, napurigá huijchí lúpua alué racala. Napu'lligue 'moa alé rel'pá alé rojachí, 'lligue bilé busí ganchu o'cá monime jutu 'lligue alé alué gusí ganchu napurigá alequete banisúpua alué huamóchili racala.

Huamochil

El huamochil (huamúchil) es un árbol muy grande y muy alto. Su fruta es chiquita y sale en forma de ejote de frijol. La mata florece en el mes de marzo y la fruta empieza a madurar en el mes de junio.

El huamochil crece junto al río y sus brazos tienen mucha espina, pero la fruta no tiene espina. Cuesta mucho trabajo bajar la fruta, porque se necesita subir al árbol y se espina uno mucho. Cuando uno

'Ligue hue ihuásaca 'lligue bo'né a'tame jutu 'lligue alué ro'malila. 'Ligue alué racala alé rellé ajtígame rosánaga ajtime jutu 'lligue alué ro'malila a'tásaca. 'Ligue alué 'la racálaca o'chócame jutu 'lligue alué. 'Ligue alueca tabilé go'yame jutu 'lligue ralámuli níríca. Pe alué chuluguica 'la go'yame jutu 'lligue alué racala. 'Ligue alué Chibá abiena go'yame jutu 'lligue alué racála alué o'chócame. Ralámulica tabilé go'yame ju alué racálaca. Pe alué sa'pola alé amoba chucúgame alué go'ame jutu 'lligue ralámuli níríca 'lligue.

'Ligue hue majahuí jutu 'lligue alué huamóchili racala ra'quibúlia. 'Ligue i'sínimi ma huichirume came 'lligue alué huamóchili racala re'quibúlia. Cha re'pá ilígame came 'lligue alué rojá huamóchili. 'Ligue huichisuca 'lligue alé re'pá chucugué, 'lligue ma mucugá bo'ibahua 'lligue alé 'le huijchí.

Ne siné eté bilé rió amulí huijchí alué huamóchili racala re'quibua chucugué. 'Ligue alé re'pá huamóchilichi chucuguetu 'lligue alué rió alué huamóchili racala requibúnilia. 'Ligue gaponotu 'lligue alué huamóchili atahuala, 'lligue alué atahuá huaquígame nile 'lligue. 'Ligue alué rió ojaga chuquíbatu 'lligue 'légana alué chebilé atahuá cha'pigá. 'Lábala ta'mé huijchigá

se sube puede llevar un palo largo que tenga un gancho para jalar la fruta que está arriba.

Es muy peligroso bajar esta fruta, porque muchas veces se caen las personas que la están bajando y pueden matarse, porque es un árbol muy alto.

Yo vi una vez a un hombre que al caerse se quedó colgando. Se quebró un brazo de ese huamochil. Fue un milagro que no se cayera.

iquitu 'ligue alué rió. 'Ligue alué rió mocho quetu 'ligue bilena secala, tabilé macúsigame quetu 'ligue alué secala alé bílena. Alequere abéchigo yati huijchimeli quéque'e 'ligue alué rió, recopi 'la tabilé huichítigo.

'Ligue ramueca alé re'llé huijchí járiguitu 'ligue. 'Ligue ramueca anérutu 'ligue alué rió:

—Cu re'quihua huijchí— anérutu 'ligue ramué alué rió.

'Ligue alué rió pe 'yati re'quitu 'ligue.

'Ligue alué rió ne a'tela quetu 'ligue, Juani Belasquio anilime rió quetu 'ligue alué rió. 'Ligue aquinana mucúchanetu 'ligue alué rió alé seravérochi nóchaga.

'Ligue alué rió ojco na'míname caratu 'ligue serárilame alé molínochi. 'Ligue alué troso 'ligue alé amoba márogararu 'ligue, 'ligue alué rió hue rasíriga jelíleque'e 'ligue alué ojote me'táchiga. 'Ligue cu sa'huisaca 'ligue chéchigo siné nóchagararu 'ligue alué rió. Abiena hue na'mícharatu 'ligue alué ojco. 'Ligue chechigó siné chá iquileque'e 'ligue alé

Ese hombre era mi tío, se llamaba Juan Velazquillo y era mocho de una mano, no tenía ni un dedo. Por eso era más fácil que se cayera, pero no se cayó. Murió trabajando en un aserradero, tumbaba pinos para aserrar en el molino. Un día le cayó un tronco encima y se lastimó mucho. Cuando se compuso regresó a trabajar tumbando pinos; se volvió a lastimar y ya no se alivió, se murió.

me'tébaguichi. 'Ligue alesico tabilé sa'huigararu 'ligue alué rió ma mucúleque'e arigá.

Alé napu huijchimeli que alué rió 'ligue alé Sotátachi anilichi quetu 'ligue alué. 'Ligue alé jutu 'ligue alué sa'ó hue nerúguichi alué go'yachi nehualime. 'Ligue ramueca alé serarérochi muchírítu 'ligue Tecorahui anilichi. 'Ligue ramueca 'ligue bilé romíquichi 'ligue simárutu 'ligue alé huamóchili go'poa, aminami alué ro'chí i'muhua. 'Ligue ramué hue'cá ro'chí me'lirutu 'ligue alé gomichi. 'Ligue ramué ahué hua'lú ajchérutu 'ligue alé alué ro'chí melá. 'Ligue hue'cá ro'chí buyanitu 'ligue alé rejtérale. 'Ligue ramué tabilé hua'lú nutuguega simáritu 'ligue. Pe bilé rahué go'ame nu'tuguega simáritu ramué. 'Ligue ramueca amulí ocá rahué muchírítu 'ligue alémi. 'Ligue hue e'lehuica 'ligue.

Alaquirutu ramué siné alemi.

Cuando la fruta del huamochil está bien madura, se revienta solo el ejote; la fruta es blanca y la semilla es de color negro. Ésta no se la come la gente, nada más los pájaros. Las chivas también se comen esta semilla negra.

O'losí

Ye o'losí hue ra'pá ilígame rojá jutu 'ligue. 'Ligue alué igulá 'la yobáliame jutu 'ligue alué tábiri. 'Ligue alué napabúriga basúliame jutu 'ligue alué chiní, 'ligue alué bo'siquí. 'Ligue pe bilé ora ronosá 'ligue 'la hue 'lyóbame jutu 'ligue alué bo'siquí, chinítiri.

'Ligue alué racala abiena 'la hue go'lame jutu 'ligue. Alué ralámuli hue go'yame jutu 'ligue alué o'losí racala. 'Ligue hue ra'ígame jutu 'ligue alué o'losí racalá ihuácame go'á, 'la hue a'la ajcágame jutu alué ihuasí. Pe elegá 'hue cuchí raqueme jutu 'ligue alué rojá. 'La 'hue ra'ígame jutu 'ligue caca. 'Ligue ihuácame ca alué o'losí racala o'chócame ihuame jutu 'ligue. 'Ligue jaré alué rojá racala o'tosácame ihuame jutu 'ligue. 'Ligue alué sahuálaca pe a'chigó alieri jutu 'ligue. Pe elegá alué racala nalina sel'huinati ihuame jutu nalina.

Palo amarillo

El palo amarillo es un árbol muy alto. Este palo se usa para teñir cosas; cociéndose junto con tela o lana de borrego durante una hora, ya salen muy bien pintadas.

También la fruta de este árbol se come cuando esta madura; es muy buena, además de muy dulce. Es muy chiquita esta fruta y es de color negro; hay algunas que son de color blanco.

Cuando se madura está blanca, pero la mata es igual que la otra, nada más la fruta cambia de color cuando se madura.

'Ligue alué o'losí pe alé ulicho nerume jutu 'lligue. 'Ligue sehuame jutu 'lligue disiembre mechá alué o'losí. 'Ligue alué racala mayó mechá ihuame jutu 'lligue.

'Ligue alué igulá alué gomá hue nehualime jutu 'lligue. Napu 'lligue rohuénalasa ralámuli, alué o'losí gomá nehuame jutu 'lligue. Apiguiti alué o'losí gomaca 'la hue a'llá machirume came 'lligue alueca 'lligue alué gomá. 'Ligue alué chéjare se'huinati gomá olamé came 'lligue. Napurigá talmé hue'cama alarigá oliame jutu 'lligue, napurigá 'la machiboa alué co. 'Ligue pe abalieri nísaca, pe hue'cárume ju.

'Ligue alué o'losí sehualá hue semati sehuame jutu 'lligue. Sa'huarógame sehuame jutu 'lligue alué o'losí, 'lligue hue namó ajtígame sehuame jutu 'lligue alué o'losí.

Este árbol nada más crece en la barranca, en tierra caliente. Florece en el mes de diciembre y la fruta madura en el mes de mayo.

De este árbol sacan la madera para hacer las bolas que se usan para jugar en una carrera. Hacen la bola con la madera de este palo, porque ésta sí se reconoce muy pronto. Los contrarios la usan de otro color, porque si usamos el mismo color nos equivocamos.

La flor de este palo es muy bonita, de color amarillo y con muchas florecitas juntas y colgando para abajo.

Apai

Ye apai alé galírale ochérame jutu, 'ligue alé galírale iligá tabilé raqueme jutu 'ligue alué apai. 'Ligue alué o'tolí hue ocosa alé re'pá alé apaichi, 'ligue tabilé raqueme jutu 'ligue alué apai. 'Ligue alué apai tabilé ganílime jutu 'ligue alué o'toli ocochi alé re'pá alé.

'Ligue alé jami abiena hue o'chérame jutu 'ligue alué apai. 'Ligue alé jami iligaca 'la 'hue raqueme jutu 'ligue alué apai. 'Ligue hue ra'ígame jutu 'ligue alué apai racala go'á. 'La 'hué ajcágame ihuame jutu 'ligue alué apai racala. 'Ligue aminami pe culí alcábochi 'ligue basuga go'ame jutu 'ligue alué apai racala. 'Ligue 'hue hue'cá raquégame jutu 'ligue re'lé alué bilé racala, 'hue pe sa'pégame ju 'ligue alué, pe alué racácho ju. 'Ligue alué rojá igulá hua'lú jutu 'ligue, hue re'pá ilígame jutu 'ligue hua'lú atahuégame. 'Ligue hue'cá raqueme jutu 'ligue alué bilé rojá 'la 'hue raquésaca 'ligue.

Chapote

El chapote nace junto a la casa; pero cuando está junto a la casa no da fruta, porque las gallinas duermen arriba en el árbol y a él no le gusta que duerman ahí.

Este árbol de chapote nace también en el campo, y entonces sí da mucha fruta.

Es muy bueno para comer cuando está maduro es muy dulce, y cuando está verde se puede comer cociéndolo en una olla y queda muy dulce.

Pe ulicho nerume jutu 'lligue alué apaí. 'Ligue tabilé echiame jutu 'lligue alué apaí, pe a'boe ya'huime ju jamí.

'Ligue a'bé galírale elagá asinálisica 'lligue alué apaí, 'lligue hue allá repúquime jutu 'lligue, napurigá ta go'mela alué ajágame. Napurigá 'lla hua'llú ochérama alué apaí.

Tiene muy grande la semilla; es casi pura semilla, tiene muy poca carne. La mata da mucha fruta.

El chapote no necesita que lo siembren, nace solo. Cuando quiere uno tenerlo junto a la casa, tiene que cercarlo bien para que no se lo coman los animales y crezca grande. Nada más crece en tierra caliente.



Golalo

'Ligue nerutu 'lligue jaré banahuá golalo anilime. 'Ligue 'lhue ra'ligame raqueme jutu 'lligue alué golalo anilime banahuá. 'Ligue alué golalo racala ihuasa o'chócame jutu 'lligue. 'Ligue alué sehualaca o'tosácame sehuame jutu 'lligue alué golalo. 'lligue alué racala napabúlia hue nóchili came jutu 'lligue. Asíriga so'irume jutu 'lligue alué cha huejchégame came 'lligue alué banahuala. Hue majaga simime jutu 'lligue alué golalo racala napabúa. 'Ligue alué golalo racala napabúa, 'lligue bilé go'lé recasa simiame jutu 'lligue alé nasípami. Alué rableta recásiga hue a'llá 'ínili chigó alemi alué racala huiyá.

Tabilé galírale echíame jutu 'lligue alué banahuá golalo, pe bo'né ya'huime jutu alué banahuá alé jami bajichi. 'Ligue hua'llú chucume jutu 'lligue alué golalo alé bilena bajisochi. Hue'lesi chucume jutu alué banahuá.

'Ligue alué chuluguí hue go'yame jutu 'lligue alué golalo racala. 'Ligue alué isuí abiena 'lhue go'yame jutu 'lligue alué

Mora

Hay un huirote que se llama mora y da una fruta muy sabrosa; es de color negro y la flor es blanca. Cuesta mucho trabajo cortarla porque tiene mucha espina; se espina uno mucho las manos, pues las espinas son como uñas de gato.

Esta mata no es de la casa. Donde hay un ojo de agua, ahí crece

golalo racala. 'Ligue alué batií anilime ajágame abiena 'hue go'yame jutu 'lligue alué golalo racala.

Pe alé ulicho 'lla raqueme jutu 'lligue alué golalo. Alé ihuérichi abiena 'hue nerume jutu 'lligue caca alué banahuálaca. Pe elegá tabilé raqueme ju alé ihuérichica. Pe retume came alué sehualá. Hue sehuame jutu 'lligue caca, pe elegá alué rejtú melame ju alué sehualá. Alué banahuaca tabilé 'me rejtume jutu 'lligue.

esta enredadera y crece muy grande. Nada más se da en tierra caliente.

Los pájaros comen mucho esta fruta de mora, también a los tlacuachis (tlacuaches) les gusta esta fruta.

Gajé

Ye rojá gajé anilime hua'llú rojá jutu 'lligue hue re'pá illgame jutu 'lligue alué rojá. 'Ligue alué racálaca pe cuchí jutu 'lligue. 'Ligue hue ra'ligame jutu 'lligue alué go'á ihuácame cachi 'lligue. 'Ligue pe arigá go'ame jutu 'lligue tabilé huasigá, 'lligue huasésica abiena hue ra'ligame jutu 'lligue alué. Napuligue basuca 'lligue alé sicolichi basúliame jutu 'lligue alué 'lligue pe'tá ba'huí ro'igá 'lligue alé sicolichi. 'Ligue alué rechí abiena ro'igá basuniame jutu 'lligue alué gajé racala. 'Ligue alué rechí ro'igá basúsica 'lligue abéchigo ra'ligame huasime jutu 'lligue alué gajé racala.

'Ligue alué rojá alé ulicho o'chérame jutu 'lligue alué. 'Ligue pe jami nerume jutu 'lligue alué gajé.

'Ligue alué gajé racala 'lligue arigá go'á tabilé basuga hue o'cógame jutu 'lligue alué, ma eléname jutu 'lligue alué chu'á, alué inalá ma eléname jutu 'lligue. 'Ligue hue cholome jutu

Tempisque

Este es un árbol muy grande y alto. Su fruta es chiquita y muy buena para comer cuando está madura; se puede comer cruda o cocida, y es de color amarillo.

Cuando se va a comer cocida, se pone en una olla con un poco de agua; también se le puede poner leche y tendrá mejor sabor.

El árbol es de tierra caliente.

Cuando se come la fruta sin cocer es muy brava; escalda la boca y puede salir sangre de la boca o de la lengua; comiéndola cocida no



'ligue alué racala, bilé tábiri chuquírame jutu 'ligue hue na'chume alé chu'achi, aminami alé inalachi hua'lu chuquírame jutu 'ligue alué.

'Ligue alué racala júnio mechá ihuame jutu 'ligue alué.
'Ligue alué sehualá júnio mechá sehuame jutu 'ligue chigó.
'Ligue alueca 'lá bilé bamí uchume jutu 'ligue ihuá alué gajé racala. Macoe ocá mechá uchumé jutu ihuá alué gajé racala.
'Ligue pe cuchi sehuame jutu 'ligue alué, sahuarógame sehuame jutu 'ligue.

'Ligue re'quibúlia hue majahui jutu 'ligue alué, pe huijchirume came 'ligue itsínimi alé re'pá 'mósiga alué racala re'quibua. Jaré pe rejete apaca re'quibume jutu 'ligue alué racala 'ligue. 'Ligue jaré re'pá jímome jutu 'ligue alué racala re'quibua.

Ne siné nachua alué pabériliame alué gajé racala re'quibuga huijchígame rió. 'Ligue alué rió alé gajechi alé huijchílequele 'ligue alué rió. 'Ligue alué rió alé re'pá alé

pasa ésto. También es muy pegajosa, como chicle; tiene algo que se pega en la boca.

La fruta se madura en el mes de junio y la flor sale también en el mes de junio; tarda un año, o sea doce meses, para madurar. La flor es chiquita y de color amarillo. Es peligroso bajarla porque se pueden caer las gentes; unas avientan piedras para tirarla, pero otras mejor suben.

A mí me tocó una vez cargar a uno que estaba lastimado porque se cayó de un tempisque. El hombre estaba arriba bajando la fruta y se cayó; se lastimó mucho, no podía ni pararse ni caminar. Tuvimos que ponerlo en una cobija para traerlo a la casa. Fue en un rancho

gajechi chucugaratu 'lligue alué gajé racála re'quibua. 'Ligue alé repã alé chucugá huijchigararu 'lligue huamí 'le huijchí bolíbale alué rió. 'Ligue hue jelile 'lligue alué rió alé huijchigá tabilé gayéname quetu 'lligue simiá alué rió, aminami tabilé gayénetu 'lligue ilisia. 'Ligue guemachi ajchagá o'turutu 'lligue pabega cu alé galírale o'toa. 'Ligue alé Mochachi anilichí quetu 'lligue alé. 'Ligue ramueca alé bilena galírale muchírutu 'lligue, hue'cábé rió níritu 'lligue ramué alé muchigame. 'Ligue pe Sajuani simíropi quetu 'lligue. 'Ligue ocá rahué bajchabé piesta nerúguetu 'lligue alé. 'Ligue ramueca bijí alé muchírutu 'lligue, 'lligue neca alé nahueguetu 'lligue alué piesta cólimia. 'Ligue alué baiquiá rió belá bellí simáchenetu 'lligue alué gajé racala pabehua. 'Ligue bilé alué ma huijchíleque'e 'lligue alué gajé racala re'quibua chucugué. 'Ligue alué rió huijchigame Sipriano Lusero anilíame jutu 'lligue. 'Ligue peltá quetu 'lligue alué rió pe macoe naó bamígame. 'Ya quetu 'lligue 1965 cachi nile que'e napu 'lligue huijchile alué rió alé.

'Ligue a'quinana chéchigo bilé huijchigáaru 'lligue alemi. 'Ligue alué rioca Sigro Lechuga anilime jutu 'lligue. 'Ligue alué rió abiena alué gajé racala re'quibua chucúleque'e 'lligue alé. 'Ligue alué hue jelilegararu 'lligue chigó. Abiena guemachi ajchagá o'torúgararu 'lligue cu alé galírale.

que se llama Mochomo; éramos varios hombres los que estábamos allí porque dos días antes había habido una fiesta allí, y nosotros todavía estábamos allí. Tres hombres se fueron a bajar fruta y uno de ellos se cayó; este hombre se llama Cipriano Lucero.

Dicen que después se cayó otro en el mismo rancho y se llama Isidro Lechuga. También se lastimó bastante y tuvieron que llevarlo cargando en una cobija.

Apachi

Ye apachi racala hue ra'igame jutu go'á. Jaré ralámuli 'Ia hue go'yame jutu alué apachi racala. Neca tabilé iyágame jutu 'Iligue alué apachi racala.

Pe ulí nerúgame jutu 'Iligue alué apachi. Alé napu 'Ia hué raytágachi alé o'chéráme jutu 'Iligue alué apachi. Alué chuluguí hue go'yame jutu 'Iligue chigó alué apachi racala. 'Iligue alué gueyochi hue go'yame jutu 'Iligue alué apachi racala ihuácame cachi.

'Iligue alué apachi igulá huejchégame jutu 'Iligue. 'Iligue alué racálatiri abiena huejchégame jutu 'Iligue alué. Alué nasípala go'lame jutu 'Iligue alué ihuácame cachi racala.

'Iligue jaré ralámuli túcaga go'yame jutu 'Iligue alué bijí pe culí ihuame cachi alué racala. 'Iligue tasiné go'yame níríca alué apachi, pe yo'irume jutu 'Iligue go'suga alué. 'Iligue yo'isuga pe abé i'llibeco mo'chí asíríga o'cógame jutu

Papachi

Esta fruta también se come. A algunas personas sí les gusta mucho; a mí casi no me gusta.

El papachi (papache) es de tierra caliente. Los pájaros se alimentan mucho con esta fruta, que es de color amarillo y por dentro es de color negro. La semilla no se come, nada más la pura carne; pero los pájaros se la comen toda, igual que las zorras. Es una mata



'lligue. 'La gasinti ca 'linili alé mo'ola. Ma benígame nísaca alué go'gá, tabilé che níliame ju.

Pe jami nerúgame jutu 'lligue alué apachi. 'Ligue alué racala ihuácame ca sahuarógame jutu 'lligue. 'Ligue alé re'leca chócame jutu 'lligue. 'Ligue alué racálaca tabilé a'huaga go'ame jutu 'lligue. Pe alué sa'pálacho go'ame jutu 'lligue alué.

'Ligue alué chuluguica alué racala ma 'lyúriga go'yame jutu 'lligue. 'Ligue alué gueyochí abichigó alieri ju ma racala 'lyúriga go'yame. Ma gajélatiri ma go'yame ju aminami 'lligue alué gueyochi.

que tiene mucha espina, igual que la fruta. Algunas gentes se la comen asada cuando todavía está un poco verde.

El que no está impuesto a comer esta fruta, vomita y le duele la cabeza; se siente como si se la estuviera quebrando a uno. Pero a los que ya están impuestos a comerla no les pasa nada.

Huejco racala

Ye huejco racala hue allá go'lame jutu ralámuli níriga. Ralámuli hue go'yame jutu 'lligue alué huejco racala. Ihuácame hue ra'ligame jutu 'lligue alué huejco racala go'lá.

'Ligue jaré ralámuli remé nehuagá go'yame jutu 'lligue alué huejco racala. Napu 'lligue alué remé nehuánilisiga 'lligue alué huejco racala. 'Ligue alué racala rijpunálime jutu 'lligue alué huejco racala siyócame cachi 'lligue bijí. Tabilé hue chi'lame rijpunálime ju alué huejco racala, Napu 'lligue a a'cabochi 'lligue rijpunálime jutu 'lligue alué. 'Ligue alé re'pá uchúcame rijpunasa, 'lligue alé mí raminá uchalime jutu 'lligue alué napurigá huaquimela alué huejco racala. 'Ligue ma huaquisá 'lligue gatélime jutu 'lligue alé galírale, napurigá pe i'libeco nehuahua alué remé alué huejco racala. Napu 'lligue alué remé nehuánilisiga 'lligue alué huejco racala. 'Ligue bajchaco basúlime jutu 'lligue alué huejco racala. 'Ligue ma huasisaco 'lligue pogóquime jutu 'lligue hue allá alué huejco racala

Fruta del jeco

Este jeco es buen alimento para la gente, pues les gusta mucho la fruta. Cuando se madura es muy buena.

Hay algunas personas que se comen la semilla de jeco hecha tortilla, que sale de color canela. Para hacer esa tortilla, primero hay que cortar la fruta cuando todavía está verde, cuando apenas empieza a madurar la fruta. Después de cortarla, se pone al sol para que se seque; ya que está bien seca, se puede guardar en la casa para comerla después. Si se hace tortilla hay que cocerla y después lavarla

napurigá ta chijpúgame nima alué remé. 'Ligue ma pagosa 'lligue rusuame jutu 'lligue alué najpili 'yúriga 'lligue. 'Ligue bajchá rususa 'lligue nehualime jutu 'lligue alué remé.

'Ligue napu pe culí basua alué huejcó racala, 'lligue bujelime jutu 'lligue alué gajela alé amoba chujcúgame. 'Ligue alué huejcó racala gajela alé rejpolichi me'choga gasinálime jutu 'lligue. 'Ligue aminami alé matachi rusuame jutu 'lligue alué huejcó racala, napurigá bujehua alué gajela.

'Ligue alué huejcó remé pe júcanti gayéname jutu 'lligue remé. 'La 'hue ra'ígame jutu 'lligue caca 'lligue. 'Ligue bilé muquí 'la 'hue a'la benégame nisa remega, 'lligue 'la hue ra'ígame nehuame jutu 'lligue alué remé.

'Ligue 'hue a'lá bi'huisa 'lligue hue a'lá ra'ígame ma'chínime ju alué huejcó remé. Pe ta bi'huísaca 'lligue alué huejcó racala 'llico tabilé ra'ígame gayéname ju 'lligue alué huejcó remé.

Ne abiena iyágame jutu 'lligue alué huejcó remé. Pe elegá alé napu ne bejté ta'mé 'hue go'yame jutu 'lligue alué huejcó

para que no salga amarga; en seguida se muele junto con el nixtamal. Cuando se va a cocer se necesita quitarle la cáscara de encima a la semilla; se le quita pegándole con una piedra o en un metate.

Las tortillas salen con un olor un poco fuerte, pero son muy sabrosas. A mí también me gustan las tortillas de jeco, pero donde yo vivo no las hacen, nada más la fruta cuando está madura sí la comen mucho.

remé. Pe alué racala ihuácame cachi 'ligue culí 'hue a'lá go'lame jutu 'ligue alué huejco racala alé ne bejtélachica.

'Ligue alué ihuácame cachi 'ligue alué racala, 'ligue go'gá 'ligue abiena napabúlime jutu 'ligue alué huejco racala. 'Ligue alué racala napurigá gatehua, napurigá alué remé nehuhua 'ligue pe i'libeco.

'Ligue alué huejco remé ulácame gayéname jutu 'ligue.

'Ligue alué huejco alé gomichi alé nerume jutu 'ligue. 'Ligue 'hue re'pá jágame jutu 'ligue alué rojá huejco. 'Ligue alué huejco sahuala alué chibá 'hue go'yame jutu 'ligue. 'Ligue bilé chibá alué huejco sahuala hue'cá go'sá 'ligue mucume jutu 'ligue. Sohué ju alué huejco sahuala chibá níríca. 'Ligue ta'mé hue'cá go'saca 'ligue alué chibá alué huejco sahuala, 'lico tabilé mucume jutu 'ligue alué chibá. 'Ligue huaquígame nisa 'ligue alué huejco sahuala, 'ligue cherapé abe sohué jutu 'ligue alué huejco sahuala. Siyócame nísaca alué huejco sahuala ta'mé 'larigá sohué ju 'ligue.

Pe alé ulicho nerume jutu 'ligue alué huejco anilime igú rojá.

La mata crece junto al arroyo; es una mata grande y alta. Las hojas del jeco les gustan mucho a las chivas; cuando comen muchas se pueden envenenar, comiendo pocas no les pasa nada.

Cuando está seca la hoja de jeco es más peligrosa.

Es de tierra caliente y es un árbol grande.

A'cagueli

Ye a'cagueli hue ra'ligame raqueme jutu ihuasa alué racala. Pe cuchí raqueme jutu 'lligue alué. 'Ligue alué igulaca hua'llú jutu 'lligue. 'Ligue hue huejchégame jutu 'lligue alué iguló. 'Ligue alué racálaca tabilé huejchégame jutu 'lligue pe re'huame jutu.

'Ligue alué a'cagueli racala alué gueyochi hue go'yame jutu 'lligue ihuácame. 'Ligue alué chuluguica ta'mé hue go'yame jutu 'lligue alué a'cagueli racala.

'Ligue alué igú alé pe ulí o'chéráme jutu 'lligue. Alé ihuérachica tabilé o'chéráme ju alué. Pe apieri alué apachí alierí jutu 'lligue alué. Alué cúchi hue go'yame jutu 'lligue alué a'cagueli racala. Napu'lligue alué chibá 'meca e'yénaga jami hue'cá napabume ju alué cu alé galírale o'tomea, alué chejaré alué galírale muchígame cóguimia.

Papachi chiquito

La fruta del papachí (papache) chiquito es muy buena para comer. Es chiquita. Este árbol es grande y tiene espinas. La fruta no tiene espinas, es lisita.

A las zorras les gusta comérse la fruta. Los pájaros no la comen.

Sólo crece en la barranca. Se parece al papachí. A los niños les gusta mucho esta fruta. La juntan cuando andan cuidando las chivas y la llevan a su casa para darles a los que están allí.



'Ligue hue ihuácame nisa 'lligue, alué gajela huaquíame jutu 'lligue. Alué nasípalaca tabilé huaquime jutu 'lligue. Recó alué gajélaca recó huaquíame que, 'lligue alé relleca 'la sa'mime ínili.

'Ligue alué igulá alé repólichí ochérame jutu 'lligue, hue a'bé napu ajtí bilé rejté alé ochérame jutu. 'Ligue aminamí alé retpá rechipo ochérame jutu 'lligue alué a'cagueli. Tabilé 'me hue naquíame ju alué hue'é alué a'caguélica.

Alué a'caguélica pe jami nerúgame jutu, tase galírale. 'Ligue pe ulicho nerúgame jutu 'lligue alué a'cagueli anilime rojá ra'ígame raqueme.

Cuando la fruta está madura, la cascara es dura. Pero aunque esté dura por fuera, no lo está por dentro.

Esta mata crece donde hay muchas piedras, cerca de las peñas y de los despeñaderos. No le gustan los lugares con mucha tierra.

Este papachi chiquito crece en el monte, no cerca de las casas. Y esta mata de fruta muy buena para comer sólo crece en la barranca.

U'chagá

Ye u'chagá bilé rojá jutu hua'llú rel'pá ilígame. 'Ligue hue huejchégame jutu 'lligue alué atahuala. 'Ligue hue ra'ígame raqueme jutu 'lligue alué go'á. Ramué hue go'lame jutu 'lligue alué u'chagá racala. 'Ligue alué u'chagá racala ihuácame ca, 'lligue o'chócame ihuame jutu 'lligue alué. Abrili mechá ihuame jutu 'lligue alué u'chagá racala. 'Ligue enero mechá sehuame jutu 'lligue alué u'chagá. 'Ligue alé ulí nerume jutu 'lligue alué rojá u'chagá. Alé a'bé gomichi alé o'chérame jutu 'lligue alué rojá.

'Ligue 'ya ne bijí u'tá cachi, 'lligue 'la hue raqueme quetu 'lligue alué u'chagá. 'Ligue jípeco tabile 'me raqueru 'lligue alué rojá. Jipe pe raqué alué rojá, tase napurigá 'ya. Hue'cá rojá tabilé raqué jípeco. 'Ligue tabilé sunútiri raquénele alé ne bejtélachi, tase napurigá 'ya bajchá rahué. Yaco 'la'hué raqueme quetu 'lligue alué e'carúgame go'lame na bijí u'tá cachi bijí.

Tescalama

Este (el) tescalama es un árbol muy alto con mucha espina en los brazos, y da una fruta muy buena para comer. Nosotros comemos mucho la fruta del tescalama.

Cuando está madura, la fruta es de color negro y se madura en el mes de abril, la flor sale en el mes de enero.

El árbol es de la barranca y crece junto al arroyo. Cuando yo era chiquito se daba mucha fruta del tescalama. Ahora ya no quiere darse esta fruta; se da en poca cantidad, no como antes. Hay muchos árboles que ya no quieren dar fruta. Ahora ya ni el maíz se da allá en mi tierra; ya no es como antes.

Cho'cá

Alué cho'cá racala hue ra'ígame jutu go'lá, napu 'ligue ihuácame cachi 'ligue go'lame ju alué. Hue cho'cógame jutu 'ligue caca, 'ligue 'la 'hue ra'ígame jutu 'ligue caca 'abe. Napu 'ligue siyócame ca alué cho'cá racala, 'ligue cherapé abé cho'cógame jutu 'ligue. Anaga bilé limó aliena cho'cógame jutu 'ligue alué chocá racala. 'Ligue ihuácame que abiena hue cho'cógame jutu 'ligue alué ihuasí. Ihuásaca pe ta'mé 'hue cháriga cho'cógame jutu 'ligue ihuásaca.

Alué ralámuli hue go'yame jutu 'ligue alué cho'cá racala. 'Ligue alué cho'cá igulá hua'llú jutu 'ligue relpá ilígame. 'Ligue alué racalaca pe cuchi raqueme jutu 'ligue, pe napu e'chú alué ihuilí racala, la'chú raqueme jutu 'ligue alué cho'cá. 'Ligue ihuá alué cho'cá racala, o'tosácame ihuame jutu 'ligue. Pe o'tosácame tase hue rosácame ca. 'Ligue alé gomíchimi alemi jame jutu 'ligue alué rojá cho'cá anilime rojá. Pe panápuri gomichi nerúgame jutu 'ligue alué rojá cho'cá. 'Ligue recó tabilé ba'huí enachi cachi alemi abiena jame jutu 'ligue alué rojá. Pe alé ulicho nerume jutu 'ligue

Arián

El arián es una fruta muy buena cuando está madura; es agria y cuando está verde es casi igual al limón en el sabor. Es un árbol grande y alto y la fruta es chiquita, del tamaño de una uva. Cuando está madura es de color blanco y crece junto al arroyo; aunque no tenga agua el arroyo, ahí nace este árbol. La fruta se madura en el mes de mayo y es de tierra caliente.

alué rojá cho'cá. 'Ligue mayó mechá ihuame jutu 'lligue alué cho'cá racala. Hue'cá rojá nerutu 'lligue mayó mechá ihuame racala.

'Ligue alué cho'cá igulá, apieri alué huayabe igulá alieri jutu 'lligue. 'La alué huayabe igulá ca e'rele 'lligue alué cho'cá. Pe elegá alué sahuala nalina se'huinati sahuégame jutu 'lligue. 'Ligue pe abalieri siyócame jutu 'lligue caca alué sahuálaca.

'Ligue napu 'lligue alué racala re'quibua, 'lligue pe rejete basibuga requibúliame jutu 'lligue. 'Ligue re'pá monica cha salame came 'lligue alué igulá. Tabilé ganárume ju monía re'pá.

Alué chuluguí hue go'yame jutu 'lligue alué cho'cá racala ihuácame.

Hay muchos árboles en que la fruta empieza a madurar en mayo. El palo del arián es parecido al palo de la guayaba; los dos tienen el mismo color, nada más que las hojas son distintas. Para bajar la fruta del arián se necesita tirarla con piedras, porque es muy difícil subir a ese árbol porque su tronco es muy lisito y se resbala uno mucho cuando sube.

A los pájaros les gusta mucho esta fruta y se la comen cuando está madura.

Apulí

Jaré rojá nerutu jami ro'irale jamé ra'igame raqueme jutu 'ligue alué rojá. 'Ligue alué rojá apulí anilime jutu 'ligue. 'Ligue alué racala apieri alué golalo alieri raqueme jutu 'ligue alué apulí. 'Ligue pe elegá alué apulica abé cuchí raqueme jutu 'ligue. 'Ligue pe culí ihuánilia 'ligue alué racala seránaga uchume jutu 'ligue. 'Ligue hue ihuásaca 'ligue alué racala, o'chócame 'inili 'ligue. 'Ligue o'chócame cachi 'ligue go'lame jutu 'ligue alué racá. 'Ligue alué igulaca huellú rojá jutu 'ligue re'pá ilígame. 'Ligue alué apulí alé ulí alé nerume jutu 'ligue. Alé o'chéráme jutu 'ligue alué rojá apulí. 'Ligue alé pe ihuérichi alé abiena o'chéráme jutu 'ligue alué apulí. 'Ligue alé hue cháriga ihuérichica, tabilé nerume jutu 'ligue alué apulí. 'Ligue alué igulá pe o'tosácame jutu 'ligue alué. 'Ligue alué sahuálaca siyócame jutu 'ligue, 'ligue pe cuchí jutu 'ligue sahuala.

'Ligue chibá hue go'yame jutu 'ligue alué apulí sahuala.

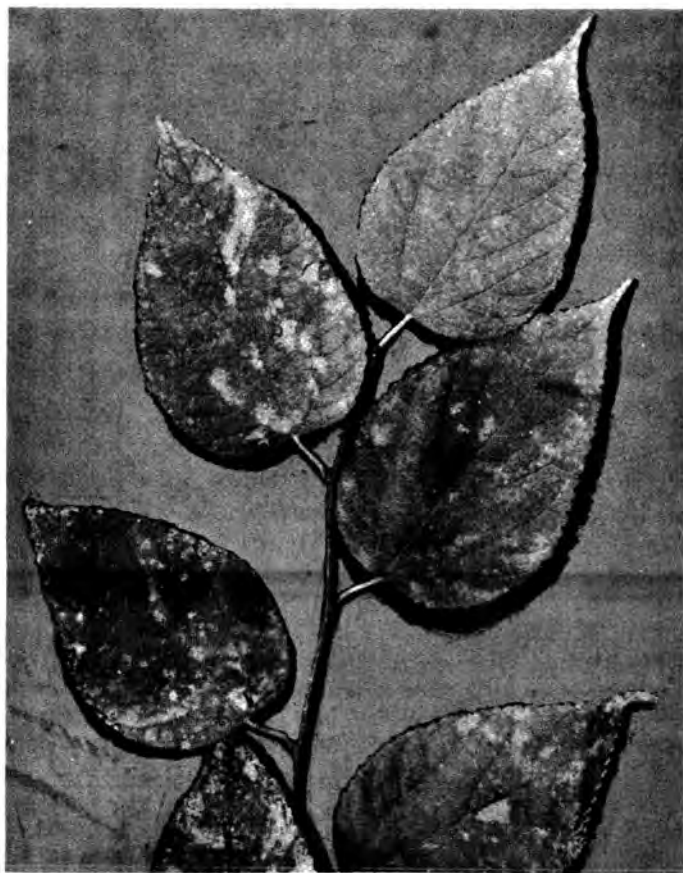
Apuri

Hay un árbol en el monte que da una fruta muy buena para comer. Se llama apuri y su fruta es muy parecida a la mora, nada más que la fruta del apuri es más chiquita y cuando empieza a madurar es de color rojo y ya madura es de color negro. Cuando ya está negra, entonces se debe comer.

Este árbol es de tierra caliente y es alto y grande. Su madera es de color blanco y sus hojas son verdes y chiquitas. Las chivas comen mucho estas hojas.

'Ligue alué racala junio mechá ihuame jutu 'ligue. 'Ligue amarso mechá sehuame jutu 'ligue alué. 'Ligue alué apulí atahuala hue behuárigame jutu 'ligue.

La fruta madura en el mes de junio y florece en marzo.
Las ramas del apuri son muy duras para quebrarse.



Rajcú jami nerúgame

Ye racú sahuala hue nóchame jutu, ramué ralámuli hue unelime jutu alué rajcú sahuala. Alué rajcú sahuala galí nehualía hue a'llá 'ínili, napurigá alé pachárale galichí muchíhua u'cuchi. 'Ligue napu 'lligue rajcú galí nehuánilisiga, 'lligue hue'cá rajcú sahuala rijpunáliame jutu 'lligue. Macoe mili choquégame rajcú sahuala 'la hua'lú galí gayéname ju. 'Ligue alé o'toa napu nehuánele alué galí, 'lligue pabega o'tohuame jutu 'lligue bulítochi muruca. 'Ligue hue ihuégame bulegá 'lligue napurigá ta rusuma.

'Ligue aminami alué rajcú cuchí cachi 'lligue alué sahuala, alué rajcú sahuala pe culí buyachi alué ronola. 'Ligue rejpunáliame jutu 'lligue alué rajcú sahuala 'lligue. 'Ligue alué pera nehuánilisiga 'lligue alué rajcú sahuala bulagá huaquelime jutu 'lligue alué sahuala. 'Ligue napurigá ta cho'lógame huaquimela alué rajcú bahuala. 'Ligue alué chebilé tábiri nehuánilisiga tabilé bulagá huaquelime ju 'lligue. Alué ihuía nehuá riata carga bulela. 'Ligue alué racú sahuala

Palma del monte

Las hojas de esta palma sirven mucho. Sirven para ponerle techo a una casa y protegerse de la lluvia. Para hacer un techo se necesita juntar muchas hojas de palma. Para llevarlas al lugar donde van a hacer la casa se necesita cargarlas en un burro y bien amarradas para que no se caigan.

Cortamos las hojas cuando están chicas, cuando apenas están saliendo del tronco.



ma rallágame, 'lligue 'lla unelime jutu 'lligue alué mají o'pólia, napurigá ta'mé hue'égame huasimela alué imé.

'Ligue alué rajcú racala hue ra'igame jutu 'lligue chigó 'lligue golá napu 'lligue ihuácame cachi alué racala. Pe elegá alué ralámuli o'chéranti ta'mé elá achiní alué rajcú racala gol'achi. 'Ligue alué rajcú racala golá, 'lligue bijí u'tá níriga 'lligue, 'lligue ma hualú níriga, 'lligue alué muquí ma 'yúgame. 'Ligue alué cúchi pe umuguicho o'chérame cará 'lligue. 'Ligue pe alequere tabilé areme ju 'lligue alué ralámuli napurigá go'mela alué rajcú racala. 'Ligue ta'mé hue raqueme jutu 'lligue alué rajcú 'lligue, huejpé raqueme jutu. 'Ligue napu 'lligue raquésaca 'lligue hue hue'cá raqueme jutu 'lligue. 'Ligue sahuarógame ihuame jutu 'lligue alué rajcú racala. Abrili mechá ihuame jutu 'lligue alué rajcú racala, 'lligue pe cuchí raqueme jutu 'lligue. 'Ligue alué pe alué sa'pálacho gol'ame jutu 'lligue, 'lligue alué racálaca tabilé go'ame jutu 'lligue.

Para hacer un petate, hay que amarrar las hojas antes de que se abran y secarlas así amarradas, para que no encojan. Para hacer otra cosa, por ejemplo una sogá para amarrar carga, no se necesita secarlas amarradas. Las hojas que ya están extendidas podemos usarlas para tapar la olla donde estamos asando el maguey para que no le caiga tierra.

También la fruta de la palma es muy sabrosa cuando está bien madura. Nada más que la gente más vieja no nos deja comer la fruta de esa palma porque dicen que si un niño o un joven la come, entonces cuando se case no va a tener hijos varones; va a tener puras niñas. Por esta razón no dejan que los jóvenes coman la fruta de la palma.

Es raro que dé mucha fruta esta palma. Madura en el mes de

Alué ralámuli alé ejperégame napu ne bejté, tabilé naquime ju napurigá hue'cá cuchí umuguí o'chérama. 'Ligue alué bilé tohuíca hue allá cará hue nóchame. 'Ligue alué rioca 'la simíbame cará alé napu nerú alué nóchili nochahua. 'Ligue alué umuguí tabilé benégame ju 'lligue mejcá simigá nóchaga, tabilé bejtégame nóchame ju 'lligue. 'Ligue alé pe galíraleca 'la nóchame ju 'lligue alué o'tolí repua, alué chibátiri, 'lligue alué gohuí, pe alué ajágame hue'cá o'chériga 'la benégame ju alueca.

'Ligue alué bilé muquí hue allá careche chigó 'lligue 'la hue allá benisaca 'lligue alué nóchaga. 'Ligue hue'cá ralámuli rió umuguitiri, tabilé jirétime ju 'lligue napurigá benimela 'lligue alué nóchili. 'Ligue 'llarigaca tabilé siné binigru 'lligue nóchaga. 'Ligue alequere 'llanime júcuru 'lligue alué ralámuli, sulía alué rajcú racala go'achi 'lligue. 'Ligue alué che bilena choquégame, 'lligue alué bilé rió o'chérame alué hue'cá cúchigame, 'lligue alué bilé alué ranala hue nóchamé ochérasa 'lligue. 'Ligue alué o'nolo tabilé nóchame ju 'lligue. 'Ligue

abril, es de color amarillo, y es chiquita. Se come la pura carne, la semilla no.

A la gente de allá donde yo vivo, no le gusta que nazcan muchas niñas. Les gustan puros varones, porque dicen que un hombre sirve más que una mujer. Los hombres pueden ir lejos a buscar trabajo donde haya y las mujeres no van lejos porque no pueden trabajar en un trabajo pesado. Solamente trabajan en la casa o cuidando gallinas, cabras, borregos o marranos; criando animales. Pero si parece que las mujeres sirven mucho también si aprenden a trabajar, pero mucha gente vieja no les enseñan a trabajar desde niñas.

Y hay otra cosa; cuando un papá tiene muchos hijos, uno que otro

naquime ju 'lligue alué tohuí napurigá 'yama alué o'nola nila
o'pacha. 'Lígue alequere 'lanime ju 'lligue alué ralámuli
'lligue, tabilé 'la ju alué rajcú racala golá, pe alué tohuí
nuléniliga anime ju alué ralámuli.

puede salir trabajador y si el papá es un poco flojo y no quiere
trabajar, espera que hagan el trabajo los niños trabajadores.

Por eso dicen que no podemos comer la fruta de la palma; nada
más quieren tener hijos a quienes mandar a hacer el trabajo.



Ajcabi

Ye ajcabi racala go'ame jutu 'l'igue chí'lame cáchi 'l'igue alué racala. Túcaga go'ame jutu 'l'igue alué ajcabi racala chí'lame cáchi bijí. 'L'igue alué ajcabi racala ma behuachésaca 'l'igue tabilé 'la jutu 'l'igue go'á.

'L'igue alué ajcabi ranala u'tá cáchi 'l'igue bijí, 'l'igue 'hue ra'igame jutu 'l'igue alué nahuala go'á. Hue ajcágame nahuégame jutu 'l'igue alué ajcabi u'tá ca bijí. Pe o'poga ma'chí pasime jutu 'l'igue alué nahuala. 'L'igue ma behuachésaca alué ajcabi nahuala, 'l'igue tabilé go'ame jutu 'l'igue. Ma hua'lú ochérasaca 'l'igue tabilé ra'igame nahuega ilime jutu alué ajcabi. Alué nahuala alué hua'lú nisa alué ajcabi. Pe alué ba'ila binigá go'aca 'la 'l'iriluru 'l'igue. Pe elegá alué nahuala sa'pala a'huaga go'aca tabilé 'la 'l'irilí.

'L'igue hua'lú ochérasa 'l'igue raqueme jutu 'l'igue alué ajcabi. 'L'igue alué racala no'ségame raqueme jutu 'l'igue. 'L'igue hue ihuasa 'l'igue alué racala, 'l'igue bo'né a'tame jutu

Pochote

La fruta del pochote se come asada, cuando está tiernita. Cuando ya está grande no sirve para comer.

También se puede comer la raíz cuando el árbol está chiquito; tiene su raíz muy gruesa y es buena para comer, es muy dulce. Nada más uno tiene que arrancarla, pelarla y comérsela. Pero cuando crece ya no sirve para comer, se puede tomar el jugo pero la carne no porque es muy dura.

'Ligue alué racala. 'Ligue alé ma'chíname jutu 'Ligue alué no'sala. 'Ligue alué ajcabi no'sala 'la unelime jutu 'Ligue. Napu 'Ligue alué mochá hue go'sá alué nalaso sahuala. 'Ligue alué ajcabi no'sala bulelime jutu 'Ligue alé re'leri napurigá ta moma alué mochá alé pari nalaso sahuala rijpunámia. 'Ligue alué mochá tabilé gayéname jutu 'Ligue alé napu alué no'sá chucúguichi simíroa.

'Ligue alué cúchi hue go'yame jutu 'Ligue alué ajcabi racala alé no'sachí o'chéráme. Cuchí o'chócame raquégame jutu 'Ligue alué ajcabi alé re'llé. 'Ligue aminami alué gologá nehuame jutu 'Ligue alué cúchi alué ajcabi racala.

Pe yo'í go'ame jutu 'Ligue alué ajcabi racala. 'La hue ra'ligame jutu 'Ligue alué ajcabi racala go'á. Pe elegá ralámuli nalina tabilé 'me go'yame jutu nalina alué ajcabi racala.

'Ligue alué igulá hue huejchégame jutu 'Ligue. 'Ligue alué racálaca tabilé huejchégame jutu 'Ligue.

Cuando la fruta está madura se revienta sola y de ahí sale algodón. Ese algodón se usa también, se junta y se guarda en la casa.

Cuando el mochomo (hormiga grande y roja) se está comiendo mucho las hojas del naranjo, si hay algodón de pochote, se amarra arriba en el tronco del árbol para que no suba el mochomo. Cuando el mochomo va subiendo nada más llega hasta allí, ya no pasa más arriba, porque para un mochomo es difícil pasar por ese algodón y ese algodón está alrededor del tronco del naranjo.

Los niños se comen la semilla del pochote; también hacen collares para ponerselos en el cuello, pero son para jugar, no para vender.

La semilla es de color negro cuando está madura; se come cruda. El palo del pochote es espinoso, tiene muchas espinas.

Ro'sí

Ye ro'sí o'tosácame sehuame jutu, 'ligue 'hue balégame jutu 'ligue alué sehualá. 'Ligue belá bellí 'la 'hue baléga uchume jutu 'ligue alué ro'sí sehualá. 'Ligue alué ba'huila ma'chí pa, 'ligue alué ba'huilite chunugá ma'chí pasime jutu 'ligue. 'Ligue abé rahueca alué chuluguí ma suhuame jutu 'ligue alué sehuá ba'lila. Cha huel'cá chuluguí came 'ligue alué sehuá ba'lila go'yame. Alué simichí anilíme chuluguí 'hue go'yame jutu 'ligue alué ro'sí sehualá ba'huila. 'Ligue alué acarólitiri abiena 'hue chunume jutu 'ligue alué sehuá ba'lila. Uché jaré chuluguí abiena 'hue go'yame jutu 'ligue alué sehuá ba'lila.

'Ligue alué'ya muchígame ralámuli go'yame caratu 'ligue alué ro'sí sehualá. Alué sehuá basusa 'ligue alué najpili 'yúriga rusugá remé nehuame nile. 'Ligue yo'í abiena go'ame

Palo blanco

Este palo blanco da una flor blanca que tiene mucha miel. Esa flor amanece con mucha miel y los niños la comen mucho. Para sacarla, se chupa con un popote. Como a las seis o siete de la mañana tiene mucha miel, más tarde ya no tiene porque los pájaros se la acaban. A la chuparrosa y a la mariposa también les gusta mucho esa miel.

La gente que vivía antes decía que se comía esa flor del palo blanco, molida y mezclada con masa de maíz y que se hacían tortillas



carae 'lligue, napurigá alué ihuasí go'yame alarigá go'yame carae. Talmé 'hue ra'ígame jutu 'lligue caca alué sehuá, tase napurigá alué ihuasí. Pe e'luhuítica 'la hue ra'yáleque alué go'á.

'Ligue napu 'lligue hue gurú, 'lligue 'la hue e'carúgame nelárume ju napurigá go'poa jami nerúgame go'lame. 'Ligue napu 'lligue tabilé gurú, 'lligue tabilé nelárume ju 'lligue napurigá go'poa alué go'lame jami nerúgame go'lame, sehuá, guilibátiri.

Alué ro'sí pe ulicho nerúgame jutu 'lligue. 'Ligue abiena go'lame ju 'lligue alué chillame cachi alué ro'sí nahuala. Alué nahuala re'lela go'lame ju 'lligue. Pe yofí go'lame ju, pe joca tase huasigaca.

con ella y se las comían con frijoles. Así cruda también se come, pero no tiene tan buen sabor. Pero con hambre yo creo que sí es buena.

El palo blanco es de tierra caliente. También se puede comer su raíz cuando todavía está chiquito el palo; se puede comer cruda.

Cuando hay escasez de maíz, uno recuerda que se pueden comer muchas cosas que hay en el monte, pero cuando no hay hambre no se acuerdan uno que se pueden comer flores, raíces y quelites.

Julia

Ye julia hue ralígame raqueme jutu chigó. 'Ligue alué racala o'chócame ihuame jutu 'ligue. 'Ligue pe panápurí ya'huime jutu 'ligue epomi, 'ligue alé gomíchimi abiena o'chéráme jutu 'ligue alué.

'Ligue jaré ralámuli hue iyágame jutu 'ligue alué rojá julia racala. 'Ligue neca ta'mé 'hue iyágame jutu 'ligue alué julia racala. O'cógame jutu 'ligue alué racala go'á. 'Ligue alué ralámuli hue go'yame alué julia 'hue iyágame jutu 'ligue. 'Ligue jaré ralámuli rejchí bajímime jutu 'ligue alué julia racala basusa.

'Ligue alué rojá julia pe alé ulicho nerume jutu 'ligue. 'Ligue re'pá ilígame jutu 'ligue alué rojá julia.

'Ligue alué sahuala 'yohuí carache 'ligue majásiga. Alué sahuala paguéliame carache alé básochi. 'Ligue pe'tá

Ihualama

El árbol de ihualama da una fruta muy buena para comer. Esta fruta es de color negro cuando está madura. El árbol crece por dondequiera, en el monte, en el arroyo, etc.

A algunas personas les gusta mucho la fruta, es picante y uno se enchila cuando se la está comiendo. Hay unos que la cuecen con agua y después se la comen mezclada con leche.

Este árbol es de tierra caliente y es muy grande y alto. Dicen que las hojas son para remedio. Cuando una persona está asustada, se

paguéliame júquele 'lligue, pe napu echilú suhuate caré bilé ralámuli. 'Ligue 'hue hualú paguésica tabilé suhuama 'lligue bilé ralámuli bajía. 'Ligue alué bajísiga 'lla yati sa'huime cará 'lligue nayutia.

Setiembre mechá ihuame jutu 'lligue alué julia racala.

'Ligue alué racala pe alué sa'pálacho go'ame jutu 'lligue. 'Ligue alué rellela racálaca pe pasime jutu 'lligue, pecha 'llaca 'lligue alueca go'á.

remojan las hojas en agua en una taza chiquita, nada más lo que pueda tomarse, porque si no se la acaba y tiran lo que sobra no se alivia.

En septiembre se madura la fruta del ihualama. De la fruta se come la carne, la semilla se tira.



Mechuí

Ye mechuí bilé rojá jutu hua'llú. 'Ligue alué racala go'ame jutu 'ligue. Ralámuli hue go'yame jutu 'ligue alué mechuí racala. 'Ligue alué racala saquigá cumime jutu 'ligue. Pe arigá go'ame jutu tabilé remé go'ligá. 'Ligue alué racala 'la alieri jutu 'ligue napurigá alué muni ro'malila. Pe alué mechuí racálaca pe abé e'huele jutu abé e'huele rallágame. 'Ligue alué racalaca pe cuchí jutu ijchirúlanti. 'Ligue pe o'chócame jutu 'ligue alué racala.

'Ligue alué igulá hue behuárigame jutu 'ligue alué. 'Ligue unelíame jutu 'ligue alué, alué mo'sogola nehuá napurigá asarahua aluete. 'Ligue aminami alué igú hue unelíame jutu chigó nat'yá. Cha' hué a'llá rajame came alué, recó sa'mime que hue a'llá rajame jutu 'ligue alué. Pecha re'llé baquime juco alueca alué ba'huí cha behuárigame came alué igú.

'Ligue aminami alué o'tona nehuá abiena unelíame jutu 'ligue alué, bilé galí elánilisigá. Cha'llá hue'llísi anáchame came alueca.

Tepehuaje

Este (el) tepehuaje es un árbol grande y nace en tierra caliente. La fruta se come. La gente también come mucho la semilla, que para comerse necesita tostarse; se come sin tortilla. La fruta es muy parecida al ejote del frijol, nada más que la fruta del tepehuaje es más grande y más ancha. La semilla es chiquita y redonda y es de color un poco negro. También la flor es chiquita y de color blanco y

'Ligue alué sahuala chibá hue go'yame jutu 'ligue chigó. Napuligue hue guhuímichi chibá alué gasalá alé huijchí, 'ligue pe alué mechui me'téguiliame jutu 'ligue. Aminami alué chejaré rojá ma. Hue'cabé rojá nerutu alué chibá go'yame.

'Ligue alué mechui sehuálá pe cuchí jutu 'ligue o'tosácame. 'Ligue hue namó uchúcame jutu 'ligue alué sehuálá Pe 'ulicho nerúgame jutu 'ligue alué mechui anilíme rojá.

sale muy amontonada. El palo es muy duro y se usa como yugo para barbechar; también se usa como leña porque arde muy bien, aunque esté mojado. También se puede usar para horcones de una casa, que duran mucho tiempo.

Las chivas se comen mucho las hojas; cuando se acaba el zacate del suelo, hay que cortar las hojas del tepehuaje o de otro árbol.

Gamuchini

Alué gamuchini anilime hue ra'ígame raqueme jutu chigó. Ralámuli hue go'yame ju alué gamuchini racala. 'La hue ajcágame raqueme jutu 'lligue alué oliá. Ne abiena go'yame ju alué gamuchini racala. 'La hue ra'ígame jutu 'lligue alué go'á. Pe cuchí raqueme jutu 'lligue alué rojá gamuchini anilime. 'Ligue alué igulaca hua'llú jutu 'lligue re'pá ilígame. Hue raqueme jutu 'lligue alué rojá. Pe alé ulicho nerume jutu 'lligue alué rojá gamuchini. Alé ihuérichica tabilé ya'huime jutu alué. Hue rejtume jutu alué igú 'lligue, tabilé anáchame ju alué rulahuite. Pe alé gomíchimi alemi hue nerume jutu 'lligue. Alé tabilé gomíchica tabilé nerume jutu 'lligue alué. Alué chulé hue go'yame jutu 'lligue alué gamuchini racala. 'Ligue alué chuluguí hue go'yame jutu chigó alué gamuchini racala. Guhué abrili mechá ihuame jutu 'lligue alué ihuasí. Noliachi hue ihuaca ihuilí alué gamuchini racala.

Alué batea hue nehualime jutu 'lligue alué igulá, alué

Camuchín

Este árbol de camuchín es un árbol muy grande y alto que da una fruta muy sabrosa porque es muy dulce. La gente lo come mucho, a mí también me gusta mucho la fruta del camuchín; es chiquita. Nada más crece en tierra caliente, en la sierra no crece porque no aguanta el hielo. Crece junto a un arroyo; donde no hay agua no crece ese camuchín.

También el cholugo come mucho esa fruta cuando está madura, y los pájaros también.

gamuchini igulá. Hue a'lcá gayéname jutu 'lligue alué batea nehualía. Pe aluecho nehualime jutu alué, aminami chejaré tábirica tabilé nehualime ju, pe batecho nehualime ju.

Esta fruta se madura en el mes de abril.

La madera de este árbol la usamos para hacer bandejas, salen muy bonitas. No la usamos para otra cosa, nada más para hacer bandejas.



Mo'cóguii

Alué mo'cóguii anilime hue ra'igame raqueme jutu chigó. Pe alé epomi jame jutu 'lligue alué rojá mo'cóguii anilime rojá. Hue raqueme jutu 'lligue alué, hue'cá raqueme jutu alué ta rejúsaca napu 'lligue pe culí sehuá. 'Ligue hue rulálasa 'lligue alué sehuachi, 'lligue tabilé hue'cá raqueme ju 'llico. Pe ihuaso go'ame jutu 'lligue alué. 'Ligue tabilé basuga go'ame ju, pe arigá ihuácame. Pe ihuasi niraga go'ame ju alué.

'Ligue jaréchigo sohué cará 'lligue alué mo'cóguii. Tabilé 'lla machisá 'línili 'lligue alué co 'lligue alué sohué. Pe a'chigó alieri raqueme ju caca alué recó sohué que. Hue hue'cá go'suga 'lligue jaré mo'chi o'cógame jutu 'lligue. Tabilé chigó mucurume jútigo 'lligue caca.

'Ligue bilé chigó muquí ya mucúchanetu 'lligue alué mo'cóguii racala go'sá. Guhué ihuame cárue 'lligue alué sahueca. 'Ligue alué tabilé sohueca amarso mechá raqueme jutu 'lligue. Julio mechá ihuame jutu 'lligue. Hue hue'cá

Capulín

También la fruta del árbol que se llama capulín es muy sabrosa. Se da en tierra caliente y en la sierra, pero cuando está saliendo la flor y hace mucho frío, entonces no se da mucha fruta. Este árbol debe estar cerca de la casa. Dicen que hay otro capulín que es venenoso y no se puede distinguir de éste, porque son iguales. También comiendo muchos capulines duele la cabeza. Hace mucho tiempo murió una mujer porque comió la fruta del capulín venenoso;



go'suga 'llico sohué júquete alué. Talmé hue'cá go'suca tabilé sohué ju alué.

'Ligue alué gajela 'la hue a'llá yohuí jutu 'lligue. Napu 'lligue mo'chí hue o'cólasa 'lligue alué mo'cóguii me'chica bulelime jutu 'lligue alé mo'chí. 'Ligue yati sa'huime jutu 'lligue alué mo'chí o'cólasa. Alué jiebre chucubasa alequete yohuame ju. Alué sahuala abiena 'la ju chigó 'lligue yohuá. Abichigó bulelime ju alé mo'chí cabica banasólíchi. alué ihuéríchi nerume jutu 'lligue jaré. 'Ligue jaré alé ulí nerume jutu 'lligue. Alué chuluguí hue go'yame jutu 'lligue alué racala ihuácame cachi.

éste madura en el mes de mayo y el que no es venenoso sale en el mes de marzo y madura en julio.

La cáscara del capulín sirve como remedio. Cuando duele mucho la cabeza, hay que amarrarse la cabeza con un trapo con hojas de capulín. También cura las calenturas.

Los pájaros comen la fruta del capulín.



Usabi racala

Alué usabi anilime rojá hue raligame raqueme jutu. Ralámuli hue go'yamé jutu alué racala. Pe ihuaso 'lligue go'ame jutu 'lligue alué usabi racala. Tabilé 'lcho ihuácameca tabilé go'ame jutu 'lligue alué.

Tabilé basuga go'ame ju 'lligue, pe arigá yo'í go'ame jú alué ihuasi. Pe cuchí raqueme jutu 'lligue alué rojá recó hualú que 'lligue alué rojá caca. O'chócame ihuame jutu 'lligue alué usabi racala. Abrilí mechá raqueme jutu 'lligue alué. 'Ligue junio mechá ihuame jutu 'lligue alué racala.

'Ligue alué sahuala abiena unelime jutu 'lligue. Napu 'lligue alué imé majimia, 'lligue alué usabi sahuala alé remíguichi alé rellé ajchalime jutu 'lligue, napurigá alué imé 'la raligame huasimela. Alué ajchigá majísiga 'la raligame huasime cararu 'lligue, tabilé chicagólicame alué imé.

'Ligue alué igulá abiena unelime jutu 'lligue, alueca alué

Fruta del usabi

Este árbol que se llama usabi, da una fruta muy sabrosa que se come cuando está madura. Es una fruta pequeña y de color negro. La fruta nace en el mes de abril y se madura en julio. La gente la come mucho.

Las hojas de este árbol también las usamos. Cuando se va a asar maguey, se ponen las hojas del usabi en el horno, abajo del maguey y así sale muy sabroso el maguey.

mo'sagola alué nehualime jutu 'lligue. Alué mo'sagola nehuasa 'lligue alequete asaráliame ju 'lligue. 'La 'hue a'llá a'cá gayéname jutu 'lligue alué mo'sagola nehualía, hue behuárigame.

Pe alé ihuérichi alé jame jutu 'lligue alué rojá usabi. Alé ulica tabilé nerume jutu alué usabi. Napu alé gomíchimi alemi hue nerume jutu alué rojá. Alé galírale alé a'bemi alé abiena hue nerume jutu chigo alué rojá, alé epomi.

Alué chuluguí hue go'yame jutu 'lligue alué racala ihuácame.

La madera también la usamos para hacer yugos para barbechar las tierras. Haciendo yugos con esa madera, quedan muy macizos.

Este árbol es de la sierra, de parte fría; en tierra caliente no nace.

Ese árbol crece más junto a un arroyo.

Los pájaros comen mucho esa fruta cuando está bien madura.

Go'ame hue'cá banahuá racala túcuga go'ame

Ro'malí a'chigali

Aca ye ro'malí a'chigali hue a'llá cará che chigó go'á. Túcuga go'ame cará che alué ro'malí chillame cachi bijí. Pe bilé raca cáruhue alué, pe napurigá ro'malí alieri ju alué. 'Ligue alué ro'malí alé amoba bo'eganti jutu 'lligue. 'Ligue alué igulaca pe banahuá jutu 'lligue alué, alé re'pá rojachí 'mome jutu 'lligue alué banahuá. 'Ligue alé re'pá alé chucugá raqueme jutu 'lligue alué banahuá. 'Ligue hue'cá raqueme jutu 'lligue alué banahuá alé chucugá. 'Ligue alué ralámuli ta'mé 'hue go'yame jutu 'lligue alué banahuá racala alé ralámuli jipe ejperégame ca. 'Ligue alué 'ya muchígame ralámulica 'la 'hue go'yame caratu 'lligue alué banahuá racala. Alué 'ya muchígame ralámuli hue e'carúgame go'yame carae

Fruta de huirotes (enredaderas) que se comen tatemadas (asadas)

Talayote de costilla

Este talayote de costilla dicen que es bueno para comer. Esta fruta se come asada cuando está tiernita. Es una fruta en forma de ejote. La fruta tiene pelusa encima. La mata es un huirote (enredadera) y sube sobre un árbol de encino. Allí arriba se da la fruta. Ese huirote da mucha fruta. La gente que vive ahora casi no come esa fruta. Los que vivían antes sí la comían mucho.

jami nerúgame go'ame. 'Ligue alequere 'la 'hue go'yame nile alué banahuá racala, ro'malí a'chigali anilime. 'La e'huele ro'malítame jutu 'ligue alué banahuá. Pe alé ulí nerume jutu 'ligue alué banahuá. Ale 'hue cháriga ihuérichica tabilé nerume jutu 'ligue alué banahuá a'chigali raqueme.

Las gentes que vivían antes, comían muchas cosas del monte. Por eso comían mucho ese talayote de costilla; esta fruta es grande. Ese huirote es de tierra caliente.

Gajpochí sogapi

Ye bilé gajpochí jutu, 'lligue alué racala alé nasipa no'ségame jutu 'lligue chigó. 'Ligue alué racala alé no'sachi chega uchume jutu. 'Ligue alué sa'pala alé amóbala alué go'ame jutu 'lligue. Ta'mé 'hue sa'pégame jutu 'lligue alué, hupé sa'pégame 'lnili. 'Ligue alué gajela alé amóbala pe re'huame jutu 'lligue. 'Ligue pe banahuá jutu 'lligue alué igulá. Alé re'pá alé rojachí alé 'mome jutu 'lligue alué. 'Ligue pe alé ulí nerume jutu 'lligue alué banahuá. Oca jutu 'lligue alué gajpochí alieri. 'Ligue alué ocánica 'la a'chigó alieri jutu 'lligue. 'Ligue bilé alué tabilé go'ame jutu 'lligue. Pe sohué cará 'lligue alueca. Pe nayútume cará 'lligue alué go'suga. 'Ligue alué nayútume go'suga, alueca gajpochí sohué anilime jutu 'lligue alueca. 'Ligue alué gajpochí sogápica 'la hue alá jutu 'lligue go'á. Pe túcaga go'ame jutu 'lligue alué gajpochí sogapi. 'Ligue 'hue raqueme jutu 'lligue alué banahuá. Pe ta'mé 'hue nerume jutu 'lligue alué gajpochí sogapi ca. Alué sohué nalina cherapé abé nerume jutu 'lligue.

Talayote con fruta lisita

Este talayote es un huirote que da una fruta que tiene adentro como algodón junto con las semillas.

La cáscara de esta fruta es lisita por encima. La gente la come, pero no mucho, más bien poco.

La mata es un huirote que sube por un palo. Es de la barranca. Hay dos clases de este talayote, uno de la sierra y otro de la barranca. También hay otro que es muy parecido; es igual a esos otros que se

'Ligue tabilé galírale echiame jutu 'lligue alué gajpochí.
Pe jamí ya'huime jutu alué gajpochí. Suhuábaga alué gajpochí
pe jamí nerume jutu 'lligue. 'Ligue pe alé ulicho nerume jutu
'lligue alué gapochí sogapí anilime.

comen, pero este no es bueno para comer, es venenosa su fruta; uno se puede enfermar comiendo esta fruta. El que es venenoso se llama yerba-fruta.

Todo talayote es del monte, no es de la casa.

Gajpochí

Ye bilé banahuá jutu gajpochí anilime. Hue ra'igame go'ame raqueme jutu 'ligue alué gajpochí. 'Ligue alué racala 'la 'hue sa'pégame jutu 'ligue. 'Ligue túcaga go'ame jutu 'ligue alué racala siyócame cachi. 'Ligue alué re'llela racala abiena go'ame jutu 'ligue. 'Ligue alué sa'pala abiena go'ame jutu 'ligue. 'Ligue alué racala alé nasipa no'ségame jutu 'ligue. 'Ligue alué no'saca tabilé go'ame jutu 'ligue.

'Ligue jaré ralámuli 'la go'yame jutu 'ligue alué no'sala chí'lame cachi bijí. 'Ligue alué no'sá 'ligue alué racala go'suga napu 'ligue ultá tohuí tehué níriga. Napu 'ligue hua'ú ochérisiga, 'ligue tabilé sa'púrume cará 'ligue maguía rohuéquia. 'Ligue rohuibia tabilé hue'lisi sapúrume cará 'ligue. Bochíguimi sa'pachí hue bejtégame cará 'ligue maguía.

'Ligue alué gajpochí racala tabilé re'huame jutu 'ligue alé amoba. Pe chitoguégame jutu alé amoba gajela. Pe siyócame

Talayote

Este es un huirote que se llama talayote y es muy buena comida, tiene mucha carne la fruta; se come asada, así verde. Se puede comer también la semilla.

La fruta tiene en medio como algodón; éste no es bueno para comer, pero alguna gente lo come cuando está tiernito. Pero si lo come un niño o una niña cuando están chiquitos, entonces cuando sean adultos no van a poder correr mucho; no van a aguantar, porque dicen que van a sentir todo el cuerpo muy pesado.

jutu 'lligue alué gajpochí racala. 'Ligue alué che bilela abichigó siyócame jutu 'lligue. 'Ligue alé ihuérichi abiena nerume jutu 'lligue alué gajpochí ca. Alé ta'mé 'hue ruláguichi alé hue nerume jutu alué gajpochí. 'Ligue alué ulí nerúgame abé e'huele raqueme jutu 'lligue. 'Ligue aminami alué banahuala abé e'huele o'chéráme jutu 'lligue. 'Ligue alué racálaca pe abalieri raqueme jutu 'lligue caca, napurigá alué 'lihuérichi nerume.

La fruta de este talayote no es lisa por encima; es como cuadrada y es de color verde.

Es de la sierra, pero no muy de la sierra, de allí donde no hace mucho frío. En la barranca también hay de este talayote.

Los talayotes que son de la barranca tienen la mata y la fruta más grande, pero la forma de la fruta es igual.

Gajpochí suma

Ye gajpochí suma anilime hue ra'lgame jutu chigó golá. Pe elegá ta'mé 'hue sa'péganti 'inili alué suma racala. Pe cuchí raqueme jutu 'lligue alué suma. 'Ligue alué igulá pe u'tá jutu chigó, pe re'llé il'game jutu 'lligue. 'Ligue banigá ilime jutu 'lligue, 'lligue tabilé re'pá 'mome jutu 'lligue. 'Ligue alué bilena il'game tabilé hue'cá raqueme jutu 'lligue. Pe naó mal'guimi raqueme jutu bilena il'game. 'Ligue alué racala rosío jutu 'lligue, 'lligue pe siyónanti, rosánanti.

'Ligue túcaga go'ame jutu 'lligue alué suma chí'lame cachí. 'Ligue pe ulí nerume jutu 'lligue alué suma. 'Ligue alué racala alé nasipa no'ségame jutu 'lligue. 'Ligue alué racala alé no'sálachi alé uchume jutu 'lligue. 'Ligue alué racá hue chujpégame jutu 'lligue, 'légana u'tá guhuéganti. 'Ligue alué no'sala tabilé go'ame jutu 'lligue. Alué racala alé no'sálachi uchúcame 'la go'ame jutu 'lligue.

Talayote chiquito

Este talayote chiquito es bueno para comer. Nada más que casi no tiene mucha carne la fruta. La mata y la fruta son chiquitas. Es un huirote pero no sube tan alto y da poca fruta, nada más unas cuatro o cinco en cada mata.

La fruta es verde con manchas blancas. Se puede comer asada; el algodón que tiene en medio no se come.

Este talayote chiquito es de tierra caliente.



Go'ame hue'cá racá huejchégame racá

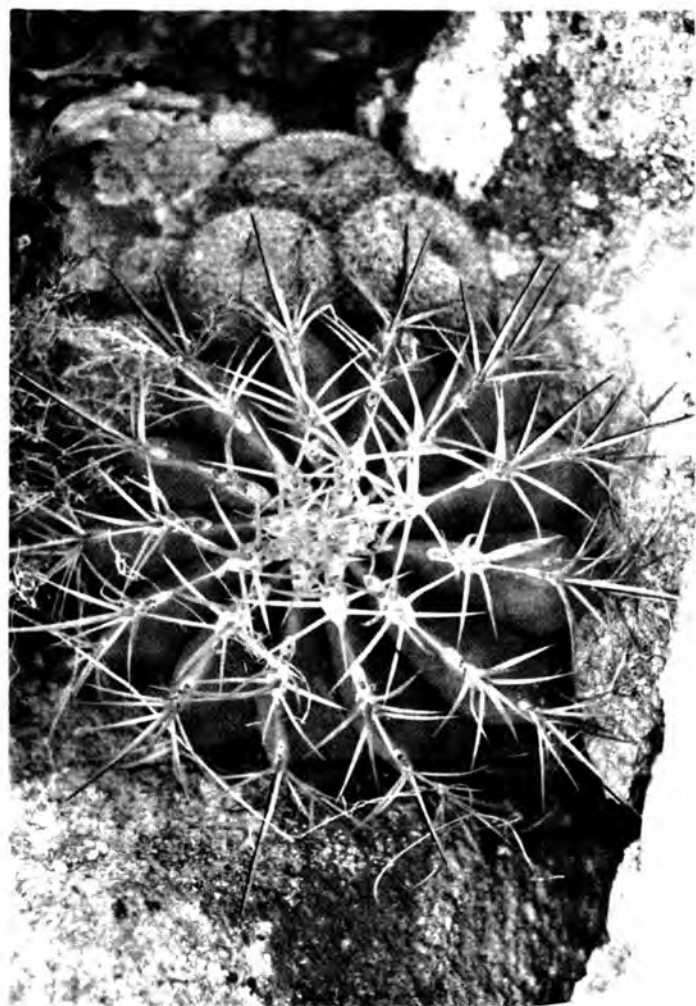
Ri'hué i'chulí

Alué ralámuli 'ya muchígame hue go'yame caratu 'lligue alué ri'hué anilime. 'Ligue ta'mé hue 'ya níleque'te 'lligue. Pe culí quetu 'lligue ramué alué ri'hué go'achi 'lligue. 'Ligue ne 'lla ne 'llaru 'lligue alué ri'hué go'achi 'lligue. 'Ligue ne u'tá quetu 'lligue alué ri'hué go'achi 'lligue. Pe nelá nili ne 'lligue alué ri'hué go'achi 'lligue. 'Ligue ne alué ne eyela si oyame quetu 'lligue alué chibá 'meca jami. 'Ligue alué ne eyela alué ri'hué 'huime quetu 'lligue alé jami eyénaga alué chibá 'meca eyénaga. 'Ligue ne nana 'lyuga eyéname quetu 'lligue chibá 'meca, 'lligue 'yúrilime quetu ne 'lligue napurigá ne benimela 'lligue alué chibá 'métaga. 'Ligue ne eteme quetu 'lligue alué nana ri'hué huichi 'lligue jami eyénaga. 'Ligue alico cu alé galírale sebase, 'lligue basunime quetu 'lligue alué ri'hué.

Frutas que tienen espinas

Bisnaga y cholla

La gente que vivía antes comía mucho de estos dos cactus que se llaman cholla y bisnaga. Esto no fue hace mucho tiempo porque yo me acuerdo que mi mamá comía cholla cuando yo era chiquito. Mi mamá y yo andábamos cuidando las chivas. Yo andaba con ella para aprender a cuidarlas, por eso me llevaba con ella y yo la veía recoger cholla cuando andábamos por el monte. Cuando regresábamos en la tarde a la casa, ponía a cocer la cholla, la parte de en medio. Al día siguiente se ponía a hacer tortillas y mezclaba la cholla con la masa de maíz, la



'Ligue melénalo belá, 'ligue rusuame jutu 'ligue alué najpili 'yúriga 'ligue alué remé nehuá. 'Ligue alué remé nehuasa, 'ligue alué muní go'yelime jutu 'ligue alué ri'hué remé. 'Ligue aminami alué o'cochí go'ame nehuilia asiriga 'la jutu 'ligue alué ri'hué. 'Ligue alué gohuí nu'tugala nehuilia abiena hue allá jutu 'ligue alué ri'hué chigó. 'Ligue napu 'ligue alué o'cochí go'ame nehuía, 'ligue alué sunú 'yúriga napabúriga rusuame jutu 'ligue alué ri'hué basúrigame. 'Ligue alué ajágame hue go'yame jutu 'ligue alué alarigá nehuísiga.

'Ligue jípeco ma tabilé go'ame jutu 'ligue alué ri'hué anilime go'ame. 'Ligue aminamí alué o'cochí tabilé nehuilime jutu 'ligue alué ri'hué, tabilé pe'ta'e. Elegá ma areru jípeco alué ri'hué go'yá.

'Ligue chéchigo jaré jutu 'ligue alué i'chulí anilime jutu 'ligue alué. 'Ligue alué abiena go'ame caratu 'ligue 'ya a'ligue. 'Ligue alué a'ame caratu 'ligue napurigá alué ri'hué. 'Ligue aminami alué apieri alué ri'hué alieri jutu 'ligue. Pe elegá alué i'chulica pe elegá abé u'tá jutu 'ligue. 'Ligue alué ri'hueca abé e'huele jutu 'ligue. Ajcabólame jutu 'ligue alué, 'ligue alé gahuichí alé nerume jutu 'ligue alué. Ocánica alé gahuichí nerume jutu 'ligue alué. 'Ligue alué ri'hué hue

molía junto con el nixtamal. Cuando la tortilla estaba cocida, nos la comíamos con frijol.

También servía la cholla para dar de comer a un perro o un marrano. A los animales les gusta mucho esta comida. Pero ahora ya no comemos cholla, ni se la damos a los animales.

La bisnaga se come igual. Los cactus casi son iguales, nada más

ra'ígame raqueme jutu 'ligue. 'Ligue alué i'chulica tabilé
ra'ígame raqueme jutu 'ligue. 'Ligue alué ri'hué hue
huejchégame jutu 'ligue. 'Ligue i'chulí abichigó hue
huejchégame jutu chigó. Pe a'chigó alieri jutu 'ligue alué
ocánica.

que la cholla es más grande y la bisnaga es chica. Los dos tienen
forma de bola y la fruta de la cholla es más sabrosa que la bisnaga.
Los dos cactus tienen mucha espina.

Bitaya echabógame, bitaya mahualí

Ye bitaya echabógame hue ra'ígame jutu 'ligue go'á alué racala. 'Ligue aluéca tabilé huejchégame jutu 'ligue alué racala. 'Ligue alué chejaré bitaya racálaca hue huejchégame jutu 'ligue racala.

'Ligue alué bitaya alué echabógame ta'mé hue raquéame jutu 'ligue. 'Ligue alué igulátiri hue pe nurúgame jutu 'ligue alué. 'Ligue alué bitaya echabógame racala pe bamunú ihuame jutu 'ligue. 'Ligue alué chejarélaca pe guhué ihuame jutu 'ligue, mayó mechá junio mechami ihuame jutu.

'Ligue alué echabógame bitaya abé u'cuchí jutu 'ligue alué igulá. 'Ligue huaquígame alué bitaya 'ligue tabilé rajélime jutu 'ligue alueca, pecha rajame cahue alueca, tabilé chojpé ju.

'Ligue chejaré jutu 'ligue alué mahualí anilíme. 'Ligue alueca tabilé 'me hue go'ame jutu 'ligue alué racala. Alueca

Pitaya barbona y pitaya hecho

La pitaya barbona es una buena fruta para comer, no tiene espina. Hay otra pitaya más grande que tiene mucha espina, pero su fruta se cae sola cuando ya está madura.

La pitaya barbona casi no da fruta y hay ya muy pocas matas. Empieza a madurar en el mes de julio y la otra que se llama pitaya grande se madura en el mes de mayo.

Esta pitaya barbona tiene más chiquita su mata y cuando está

pe racálacho jutu. Alué racala alé re'lela tabilé 'me sa'pégame jutu. 'Ligue hue ajcágame raqueme jutu 'ligue caca alué ihuásaca.

'Ligue o'linália hue a'huágame jutu 'ligue alué. Aminami cha rel'pá jágame ju 'ligue alué. Alequere ta'mé hue go'yame ju ralámuli. 'Ligue hue huejchégame jutu 'ligue alué racala. 'Ligue hue a'huárigame jutu 'ligue alué huejchala alé jágame.

'Ligue ralámuli alé galírale o'tome jutu 'ligue alué racala, techica nehuame ju alué mo'ó techila.

'Ligue alué igulá abiena unel'fame jutu 'ligue alué. Alué mutela sia nehuá. Aminami alué mesa nehuame ju, 'ligue alué 'yératiri nehuame ju. Me'chísiga hue allá rabileta ma'chíname ju alué hua'llú ra'lágame. 'Ligue aminami uneliame jutu rajea rucó chóniguichí napurigá alué chojpé. Chojperúgame jutu alué huaquisá. Hue allá rajame jutu 'ligue alué rajilia.

seca no se usa para alumbrar porque no arde bien; pero la pitaya grande arde como el ocote.

Hay otra pitaya que se llama hecho, pero su fruta no es buena para comer porque es pura semilla, tiene muy poca carne pero es muy dulce cuando está madura.

Es muy difícil bajarla; es muy alta la mata y además tiene mucha espina. Es muy fuerte esta espina, por eso la gente no come mucho esta fruta.

Cuando se madura mucho, la fruta se cae sola y la gente se la lleva a su casa y la usa para cepillarse el cabello.

También la madera se usa para hacer mesas, sillas o puertas, porque sale una tabla muy ancha cuando se labra.

También se usa para alumbrar porque tiene mucho ocote y arde muy bien.

Bitaya

Bitaya racala hue ra'igame jutu. 'Ligue hue ihuasa 'lligue bo'né a'tame jutu 'lligue alué racala. 'Ligue alué chuluguí hue go'yame jutu 'lligue alué a'taga chucúgachi. 'Ligue hue'ca chuluguí jutu 'lligue alué bitaya racala go'yame. 'Ligue alué ralámuli hue go'yame jutu 'lligue alué racala ihuácame.

'Ligue napu alué chi'būnilisiga, 'lligue alué gusí hue'lí yamime jutu 'lligue. 'Ligue alé guhuálachi alé elalime jutu 'lligue alué gusí u'tá hue chupégame napurigá aluete ejchehua alué bitaya racala ihuácame. Alé re'pá monica pecha ganárume cahue alué cha huejchégame came alué bitaya igulá. Pe alué gusiteca 'la re'quibúliame ju alué racala ihuácame.

Ocá jutu 'lligue alué bitaya. Pe abalieri jutu 'lligue caca alué igulaca. Pe alué racala se'huinati ihuame jutu nalina. 'Ligue jaré setácame ihuame jutu 'lligue. 'Ligue jaré

Pitaya Roja

Esta pitaya roja también da una fruta muy sabrosa. Cuando está muy madura se revienta sola. Los pájaros comen mucho esta fruta; también la gente la come mucho.

Para pizcarla, primero se busca un palo largo, pues no se puede subir al árbol porque tiene mucha espina; solamente así, con un palo, se baja esta fruta.

Hay otra pitaya; es igual, pero su fruta es amarilla y la de ésta es roja cuando está madura, pero el sabor es igual. Para buscar pitayas se

sahuarógame ihuame ju alué racala. Pe abaliena ralígame jutu 'lígue caca alué ocánica.

'Lígue napu 'lígue alué bitaya racala pabémiaca alué barica o'cá simiame jutu 'lígue napurigá alé ajchahua alué bitaya racala. 'Lígue hue'cá napabúsiga alué bitaya racala, 'la ralinehua alué alé pueblo o'togá. Hue raliame jutu alué.

'Lígue alué bitaya igula huaquígame 'la uneliame jutu alué rajea napurigá alué chojpé. Hue allá rajame jutu alué rajelía. Pe alué bitaya huaquígamete rajeme ju ralámuli alé napu ta nerúgachi muchígame alué chojpé alé ulí muchígame. Alé ulica pecha nerúgame cahue alué chojpé.

necesita ir cuando apenas están madurando, para poder encontrar fruta, porque yendo después, los pájaros no la dejan, se la acaban. Cuando va uno por ella necesita llevar un balde; si junta uno bastante, puede llevarla a vender al pueblo, porque es muy vendida.

La madera de pitaya seca se puede usar como ocote; arde muy bien. Con ella se alumbra la gente en la barranca. Porque ahí en la barranca no se encuentra ocote de pino.

Romate huejchégame

Ye romate hue huejchégame jutu, 'ligue alué racálatiri hue huejchégame jutu 'ligue. 'Ligue 'la go'ame jutu 'ligue caca alué romate racala. 'Ligue alué sahuálatiri abiena hue huejchégame jutu 'ligue alué romate. 'Ligue alué re'leri alué igulá, abiena hue huejchégame jutu 'ligue. 'Ligue napu 'ligue ihuácame ca alué romate apieri alué nalaso alieri sa'huarógame ihuame jutu 'ligue alué romate racala. 'Ligue ihuácame cachi 'ligue go'ame jutu 'ligue alué racala. 'Ligue alué amóbala gajela tabilé go'ame jutu 'ligue alué. 'Ligue hue'cá raqueme jutu 'ligue alué romate bilena ilígame. 'Ligue alué igulá pe re'lé ilígame jutu 'ligue. Pe o'cá metro querele relpá o'hueti. 'Ligue alé ulí nerume jutu 'ligue alué, alé napu 'la hue rajtágame hue'é nerú.

'Ligue alué cúchi hue go'yame jutu 'ligue alué romate racala. Alué bo'elo hue napabume jutu 'ligue alué romate racala.

Tomate saca-manteca

Este tomate tiene mucha espina; hasta la fruta tiene, pero es muy buena para comerse. Las hojas y el tronco también tienen mucha espina.

Cuando la fruta está madura es de color anaranjado. La cáscara no puede comerse. Una mata da mucha fruta.

Las matas no son altas; son como de dos metros de altura. Nacen en la barranca, donde la tierra es caliente.

A los niños les gusta mucho esta fruta. Cuando andan cuidando las chivas juntan mucho esta fruta.

A mí también me gusta mucho esta fruta y también cuando era niño y cuidaba chivas, juntaba mucha.

Ne hue go'yame jutuchigó 'ligue alué romate racala.
Ligue napu 'ligue alué chibá meca eyenaga ne, 'ligue hue'cá
napabume quetu ne 'ligue alué romate racala. 'Ligue alué
racala esuala, 'ligue. 'Ligue tabilé echiame jutu 'ligue alué,
pe a'boe ya'huime ju jami.

Para quitarle la espina a la fruta, se le pega con hojas de encino y
así se cae muy pronto.

Ese tomate saca-manteca, nace solo; no lo sembramos.



Napísala

Ye napísala aniliame hue ra'ígame raqueme jutu. 'Ligue apieri alué bitaya alieri jutu 'ligue. Pe elegá alué napísalaca alé ihuérichi nerúgame jutu nalina. Pe cuchí jutu 'ligue re'lé jágame. Pe bilé macálana jule o'hueti re'pá iligá. 'Ligue alué racala pe cuchí jutu 'ligue hue ajcágame jutu 'ligue. 'Ligue alué sehualá hue semati sehuame jutu 'ligue alué. 'Ligue setácame sehuame jutu 'ligue alué, jaré pe setánanti jutu 'ligue alué hue semáti'e.

Pe elegá tabilé nabí raqueme jutu 'ligue alué napísala 'ligue, cha rejtume came alué sehualá. Ta rejtúsaca 'la hue raqueme jutu 'ligue alué. 'Ligue pe amarso mechá sehuame jutu 'ligue alué. 'Ligue i'sínimi abiena rejtume cantru 'ligue bijí alienico. Alequere ma rejtume ju alué napísala sehualá.

'Ligue alué napísala yohuí jutu 'ligue. Napuligue bilé ajágame gajposa alé bilénami ronola secachimi. 'Lige alué

Pitaya ceniza

La pitaya ceniza o napísara da una fruta muy sabrosa; es parecida a la pitaya, nada más que ésta es de la sierra y es muy chiquita. Es como de diez centímetros. Es chiquita pero muy dulce.

Muchas veces no se da la fruta porque se hiela mucho la flor. Pero no helandose, da mucha fruta. La flor es de muy bonito color; algunas son rojas y otras de color rosa. Empieza a florecer los primeros días de marzo, y como a veces todavía hiela en ese tiempo, se hiela la flor.

La mata es un remedio también. Cuando un animal se quiebra una pata o alguna otra parte, entonces se le amarra un pedazo de pitaya



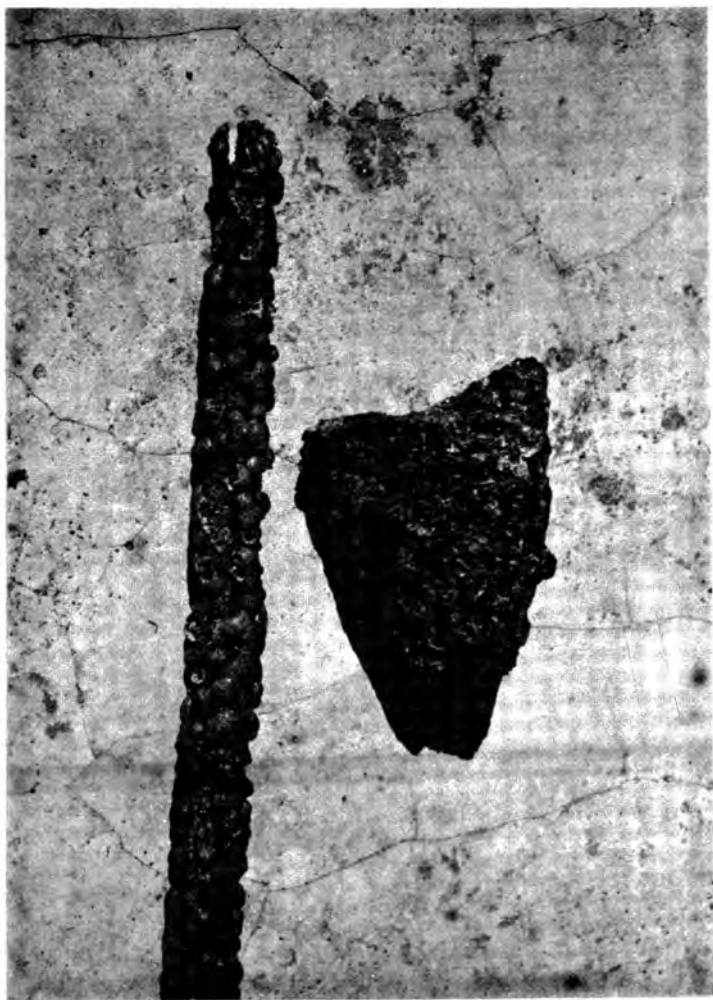
napísalate bulelíame jutu 'lligue alé napu gajpole. 'Ligue alué bulésica alé hue yati nalchume jutu 'lligue alué o'chí gajpógame.

'Ligue bilé ralámuli gajposa abienā alué bulelíame jutu chigó. Pecha ajagamecho 'lyóame juco alué, ralámuli abiena 'lyoame ju alué napísalate. 'Ligue bilé ralámuli 'lyoca bajchá e'cósiliame jutu alué huejchala. Apiguiti cha huejchégame came alué napísala.

Go'aca tabilé 'la ju 'lligue alué napísala sa'pálaca, pe racálacho go'lame ju.

ceniza, quemando antes la espina que tiene esta mata. Amarrandolo así, muy pronto soldará el hueso que está quebrado. También la gente puede curarse, porque también es remedio para uno.

La carne de la mata no es buena para comer.



O'lí

Ye jutu biléchigo go'ame o'lí anilime go'ame. 'Ligue alué o'lí alé bilena gusichi o'chéráme jutu 'lligue. 'Ligue alué gusi alé napu alué o'lí o'chéráme ju, 'lligue alué gusi samó anilime jutu 'lligue. 'Ligue alé tabilé samóchica tabilé o'chéráme jutu 'lligue alué o'lí, pe alé samóchicho o'chéráme jutu alué. 'Ligue tabilé machirume jutu 'lligue alué alarigá o'chéráme ca 'lligue. 'Ligue pe culí o'chéraca 'lligue alué o'lí alé pe cuchí uchume jutu 'lligue, 'lligue quilimi hua'hí ochéráme jutu 'lligue alué o'lí alé chucugá. 'Ligue alué napabúlime jutu 'lligue alé chucúgame hua'lu ocherasa.

'Ligue alué o'lí ratabáchilia 'lligue rasame gayéname jutu 'lligue. 'Ligue ratabáchasa 'lligue hua'lu cabóquime jutu 'lligue. Tabilé ratabaca pe behuáriga chucume jutu 'lligue.

'Ligue napu 'lligue alué o'lí go'nálisiga, 'lligue rusuame jutu 'lligue alué huilá 'yúriga. 'Ligue arigá abiena go'ame jutu

Gomilla

Esta es una cosa que sale sobre un palo que se llama samo. A ésta cosa le decimos gomilla y es muy buena para comer, la gente la come mucho.

Cuando se encuentra en el monte se junta para comer. Nada más nace en el palo que se llama samo, en otro no. No es fruta ni quelite ni flor, es una cosa que deja un insecto. Cuando está chiquita no hay mucha, pero poco a poquito va creciendo sobre el palo.

Es de color anaranjado cuando no se le pone agua, y poniéndole agua, es de color rojo.

'lligue alué o'lí. Alué huilá na'lósica 'lligue alué yolí go'ilime jutu 'lligue. 'Ligue alué remé go'lia abiena 'lla 'liniliru 'lligue chigó. Pe arigá batuca abiena go'lame jutu 'lligue, tabilé huilá na'lloga. 'Ligue batúsiga alué o'lí 'lligue setácame ba'huega ilime jutu 'lligue napurigá alué muní ba'huila.

'Ligue jaré ralámuli tabilé iyágame jutu 'lligue alué o'lí anilime go'lame. 'Ligue alué o'lí pe alé ulicho nerume jutu 'lligue, apiguiti alué gusí alué samó pe alé ulicho nerume came 'lligue. Alé ihuérichica pecha nerume ca 'lligue alué gusí samó.

Bamunú o'chérame cáncotu 'lligue alué o'lí. Romósachí ca a e'huele uchume jutu 'lligue, a 'lla 'liniliru romósachí ca napabúlia.

Cuando se va a comer, puede molerse junto con nopales cocidos. También se puede comer sola, pero molida y mezclada con agua. Con nopales o con atole espeso es más sabrosa.

Cuando hace mucho frío se pone dura la gomilla y con el calor se pone blandita; es como la trementina del pino.

Nada más crece en la barranca porque el palo donde crece es de la barranca.

Sibiri

Ye jutu biléchigo hue huejchégame bochíguimi alué igulá. 'Ligue alué sahuala bochíguimi huejchégame jutu 'ligue alué. 'Ligue hue so'irume jutu 'ligue alué huejchala. 'Ligue alequete so'isuga tabilé umebasa 'ínili 'ligue so'poa. Cha a'huagá ilíbame came 'ligue alué huejchala so'igá.

'Ligue bilé ajágame so'isá 'ligue aluete, 'ligue alé chucume jutu 'ligue na'chuca. Sibiri anilime jutu 'ligue alué huejchá.

'Ligue alué sibiri apieri alué ulibecha alieri jutu 'ligue. Alué sahuala amulí alieri jutu chigó. Pe elegá alué ulibéchaca ta'mé hue huejchégame jutu nalina. Alué sibírica cherapé abé huejchégame jutu 'ligue.

'Ligue alué sibiri abiena go'ame jutu 'ligue alué sahuala chi'lame cachi. 'Ligue bajchá rijpunasa 'ligue alué sahuala

Sibiri

Esta es una mata que tiene mucha espina. Las hojas están cubiertas de espina chiquita. Cuando una persona se espina, casi no se la puede quitar, porque se queda muy encarnada. Lo mismo les pasa a los animales cuando se espinan con este sibiri.

Es muy parecida a la cholla; la mata es casi igual, nada más que la cholla no tiene mucha espina.

También se puede comer cuando están tiernitas las hojas. Primero hay que cortarlas, quemarles las espinas y luego se ponen en una olla



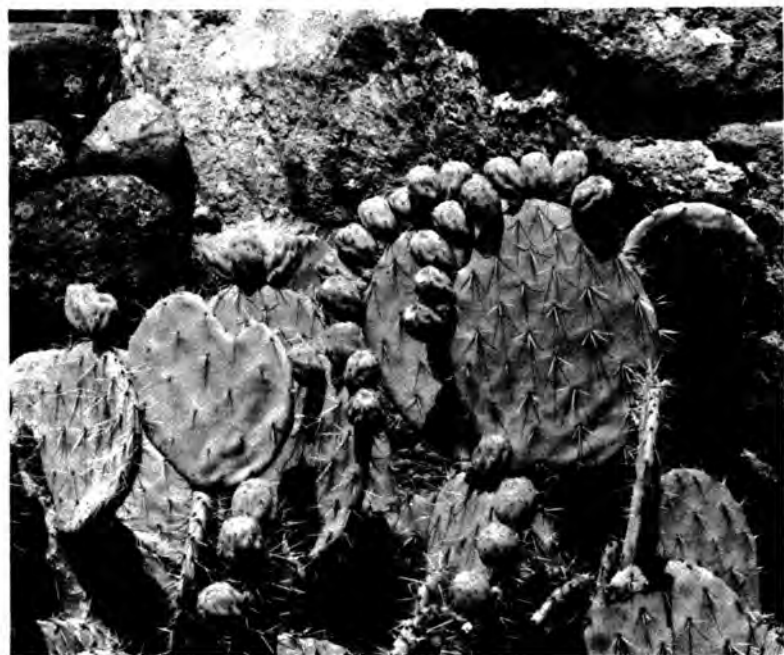
yahuila, 'ligue pe abé nijubapi 'ligue e'cósilime jutu 'ligue alué huejchala. 'Ligue ma rajisá alué huejchala, 'ligue alé sicolichi ajchagá huasilime jutu 'ligue alué ba'huí ro'igá. 'Ligue ma huasisá 'ligue rusuame jutu 'ligue alé matachí. 'Ligue ma rususá 'ligue ajchilime jutu 'ligue alué oná. 'Ligue alué muní rusurúgame ro'ilime jutu 'ligue alué, napurigá 'la hue a'llá ra'ígame nima.

'Ligue alué sibiri alé napu 'la hue ulí ju alé nerume jutu 'ligue. 'Ligue alé ihuérichi ca tabilé nerume jutu 'ligue alué.

'Ligue hue pe'cabi ralámuli ju 'ligue alué sibiri go'yame. Alué ralámuli alé ihuérichi ejperégame tabilé machime ju alué sibiri go'ame co 'ligue. Alué ralámuli alé ulí muchígame 'la hue go'yame jutu 'ligue alué sibiri. 'Ligue alué o'lí ro'igá abiena 'la go'ame jutu 'ligue alué sibiri. 'Ligue alué o'lí 'yúriga go'náligá 'ligue alué sibiri. 'Ligue alué o'lí 'yúriga rusuame jutu 'ligue alué sibiri huasígame. 'Ligue alué ro'ésiga 'la hue ra'ígame jutu 'ligue alué sibiri.

con un poco de agua. Ya que están bien cocidas se muelen en un metate y despues de molerlas se les pone sal. Se comen con frijoles y salen más sabrosas.

Esta mata es de tierra caliente, en la sierra no nace. La gente de la sierra no la conoce; la gente de la barranca sí y la come mucho.



Huilá jami nerúgame, galírale jaré

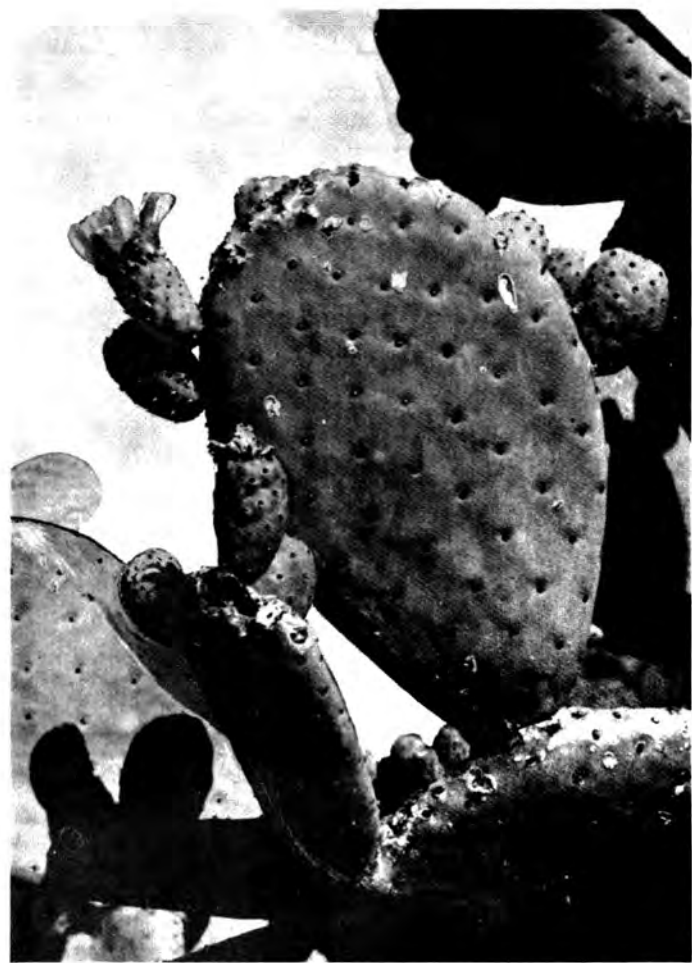
Hue'cá e'carúgame jutu ye huilá, 'ligue alué suhuábaga huilá 'la go'ame jutu 'ligue. 'Ligue jaré huilá alé ulí nerúgame jutu 'ligue. 'Ligue jaré huilá alé ihuérichi nerúgame jutu 'ligue. 'Ligue jaré galírale echíame jutu 'ligue alué huilá. Alé napu galí ilí alé a'bé echíame jutu alué huilá. 'Ligue jaré huilá go'ame jutu 'ligue alué sa'pala alé nasipala. 'Ligue chí'lame cachi alué huilá huilaisi cachi, 'ligue suhuábaga huilá 'la go'ame jutu 'ligue sicamoca guisáraga. Guisáraga go'á hue ra'ligame jutu 'ligue alué huilaisi. 'Ligue alué sa'pá na'lloga go'á abiena 'la 'inili 'ligue alué huilaisi, 'ligue alué seboya ajchigá 'ligue. 'Ligue alué 'áhuisi, 'ligue alué silantro abiena ajchilime jutu 'ligue napurigá 'la 'hue ra'ligame ma'chínama alué go'ame. 'Ligue alué muni abiena ro'ilime jutu 'ligue alué huilá huilaisi. Pe suhuábaga huilá 'la go'ame jutu 'ligue alué huilá huilaisi chí'lame cachi 'ligue.

'Ligue alué ulí nerúgame huilá tabilé go'ame jutu 'ligue

Nopal del monte y nopal de la casa

Hay varios tipos de nopal, pero todo nopal es bueno para comer. Algunos son de tierra caliente y otros son de la sierra, y hay otros que los sembramos junto a la casa.

Hay unos nopales de los que se puede comer la pura carne que está en medio de la hoja, pero cuando están tiernitos se puede comer toda la hoja, picadita y guisada. Son muy sabrosos. También se pueden comer mezclados con carne, cebolla, ajo y cilantro, también se pueden comer con frijoles.





alué nasípala sa'pala. Tabilé sa'pégame jutu 'ligue alué huilá alé ulí nerúgame alé nasípala. Pe alequere tabilé go'ame ju 'ligue alué nasípala. Go'aca li'hué ra'iguélique caca, pe elegá tabilé sa'péque'le nalina, alequere tabilé go'ame ju alué huilá sa'pala.

'Ligue bilé huilá nerutu 'ligue alé ulí rapame banégame (nopal cara brillante) anilime. 'Ligue jaré rosabóchame (nopal pardo o durasn'illa) huilá anilime jutu 'ligue jaré. 'Ligue alué ocánica huilá alé ulí nerúgame jutu 'ligue. 'Ligue ye huilá huejchala (nopal espina larga o rodejona) anilime alé ihuérichi nerúgame jutu 'ligue. 'Ligue jaré huilá alé ihuérichi nerúgame ijchirúlame sahuégame (nopal hojas redondas) anilime jutu 'ligue.

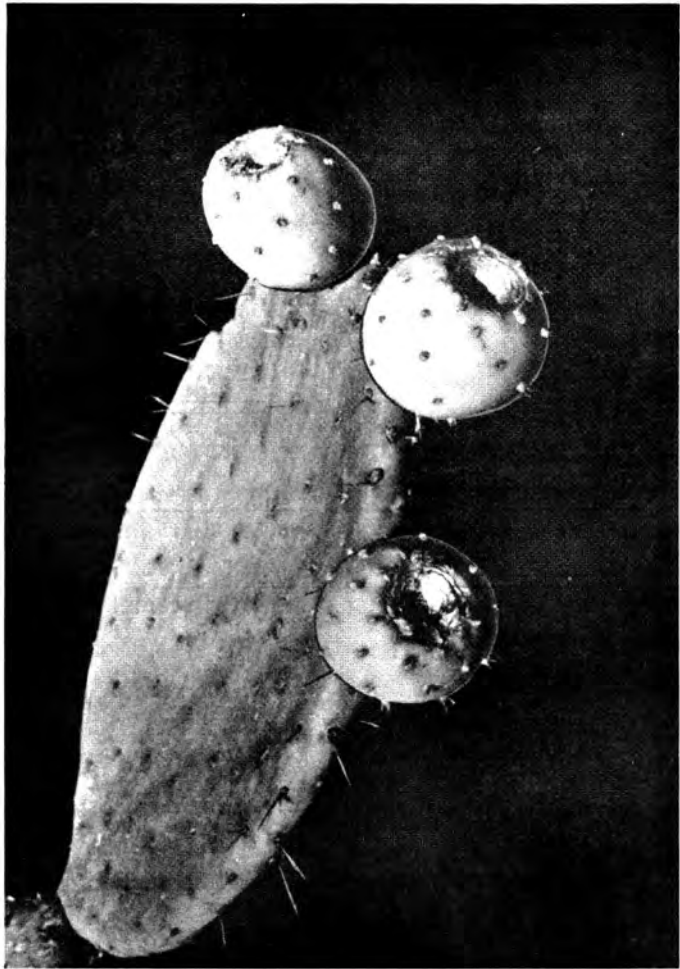
'Ligue alé ulí nerutu 'ligue huilá naogana chojquégame huilá. 'Ligue jaré alé jámi nerúgame jutu 'ligue, 'ligue jaré alé galírale echiame jutu 'ligue alué huilá. Oca jutu 'ligue alé galírale echiame 'ligue. 'Ligue alué galírale echiame rijulí (nopal castilla) anilime jutu 'ligue. 'Ligue pe huejchégame jutu

Los nopales que son de tierra caliente no se pueden comer de la parte de en medio porque casi no tienen carne.

Un nopal de la barranca es el cara brillante o duraznillo. Éste no tiene fruta. Hay otro que se llama nopal pardo, que tiene mucha espina.

En la barranca hay cuatro tipos de nopal: los que acabo de nombrar, que son del monte, y dos más, que son de la casa. Uno es el nopal de castilla, que casi no tiene espina y su fruta es de color rojo, y el otro nopal tiene mucha espina y su fruta es de color blanco.

En la sierra hay un nopal que se llama espina larga o duraznillo de la sierra y otro nopal de hojas redondas.



'Ligue alué huilá rijulí anilime ca alé galírale echiname. 'Ligue alué chejarela huilá tabilé rijulí, alueca hue huejchégame jutu 'Ligue. 'Ligue napu 'Ligue ihuasa 'Ligue alué huilá racala, 'Ligue o'tosácame ihuame jutu 'Ligue alué huilá racala. 'Ligue alué huilá rijulí racálaca, serácame ihuame jutu 'Ligue. 'Ligue hue ra'ligame jutu 'Ligue alué huilá racala go'á.

'Ligue alué huilá rijulí racala alué suguí 'la nehualime jutu 'Ligue. 'Ligue baquiá huilá nerutu 'Ligue alué suguí nehualime. 'Ligue bilé alué huilá alé ihuérichi nerúgame jutu 'Ligue. 'Ligue ocá huilá alé ulí nerúgame jutu 'Ligue.

'Ligue alué chujalé (chujalé) hue ra'ligame jutu 'Ligue go'á. 'Ligue alué chujalé basua, 'Ligue alué huejchala bujesa basúlime jutu 'Ligue. 'Ligue ma huasisaca 'Ligue rusuame jutu 'Ligue, 'Ligue ma rususá 'Ligue alué muní 'yúriga na'loga go'lame jutu 'Ligue, 'Ligue alué remé go'ligá 'Ligue. 'Ligue alué yolí abiena go'ilime jutu 'Ligue. 'Ligue alué huilá huejchala alué jutu 'Ligue alué chujalé raqueme. 'Ligue alué huilá ejchirúlame abiena raqueme jutu chigó. 'Ligue alué chujalé tase napurigá alué napó tabilé alieri jutu 'Ligue. 'Ligue alué chujalé tabilé siné ihuame jutu 'Ligue. 'Ligue hue'cá mechá

Hay tres clases de nopal con los que se puede hacer tescüino: uno de la sierra llamado espina larga, y dos de tierra caliente llamados de castilla, que dan la fruta roja y blanca.

Otro nopal que se llama chujalé es muy sabroso con tortilla. Primero hay que quitarle la espina que tiene y después cocerlo; cuando está bien cocido, se muele en un metate y se mezcla con frijol cocido. Después se come con tortilla y atole espeso.

El chujalé nunca se madura. Cuando ya tiene muchos meses, le sale

chucusá ca 'ligue alué chujalé, 'ligue pe huaquime jutu 'ligue. 'Ligue alé re'lé chujalechi o'chéráme jutu 'ligue alué huajó. 'Ligue alué huajó ma o'chérasa, 'ligue alué chujalé ma huaquime jutu 'ligue. 'Ligue alué huajó o'chérasa, 'ligue alué ralámuli elalá go'yame jutu 'ligue.

un mosquito que nace en medio de la fruta. Cuando ya sale ese mosquito, la fruta se seca. Este mosquito se llama zancudo y pica a la gente para sacarle sangre; se alimenta de ella.



Ulibecha

Alué ulibecha hue ra'ígame ju chigó go'á alué sahuala 'yahuilá cuchí ch'íame. 'La napurigá huilá alarigá ra'ígame jutu 'l'igue alué ulibecha.

Napu'l'igue pe culí basua, 'l'igue alué huejchala e'cósisa basúlime jutu alué. 'L'igue alueca pe alé napu 'la hue ulí ju alé nerume jutu 'l'igue. Alé ta'mé hue ulica tabilé nerume ju alué. Alué muní abiena ro'igá go'ame jutu 'l'igue alué, napurigá alué huilá a'tanala.

'L'igue alueca tabilé chipérame sahuégame jutu 'l'igue. Pe gapílame sahuégame jutu 'l'igue alueca. 'L'igue aminami alué napó abiena raqueme jutu 'l'igue alué. Alué napoca tabilé go'ame jutu 'l'igue, pe alué yahuílacho go'ame jutu.

'L'igue bilénami gajpósiga 'la yohuí jutu 'l'igue alué ulibecha. Gaposa 'l'igue alué bulelime jutu alé gapóguichí. Alué bulésiga alé 'l'igue 'la yatí cu na'chume jutu 'l'igue alé

Cholla

Esta que se llama cholla es buena comida cuando sus hojas están tiernitas, sabe igual que el nopal. Cuando se va a cocer, primero se necesita quemarle la espina que tiene. Es de tierra caliente y se come igual que los nopales.

Sus hojas son largas y redondas. También da tunas, pero éstas no son buenas para comer, nada más sus hojas y solamente cuando están tiernitas.

gajpógame alué o'chi. Napu 'ligue alué ulibecha bulemia alé, 'ligue sineco tucáliame jutu 'ligue alué ulibecha. 'Ligue tucasa 'ligue bulelime ju 'ligue alé amoba alué banasoli ujchegá. Alué ulibéchaca alé re'lé ujchegá 'ligue.

Alué ajágame napurigá alué chibá abiena 'la 'inili alué ulibéchate 'yólia alé gapóguichi. Alué uché jaré ajágame abiena 'la 'inili chigó 'yólia alequete. Alequete bulésiga 'la 'inili 'la a'bé nerúsaca alué ulibecha. Hue mejcá nerúsaca tabilé che iquisá 'inili recó aluete yoboa 'lárue.

Cuando una persona se lastima o se quiebra un hueso, se puede curar así: primero hay que asar la cholla un poco y luego se le amarra con un trapo. También los animales se pueden curar así. Cuando hay cholla cerca se pueden hacer estas curaciones.

Balí túcuga go'ame

Selé balilá

Alué selé balilá 'hue ra'igame jutu túcuga go'á. Yallá e'huele balime jutu 'lligue alué selé. Napuligue chi'lame cachi 'lligue go'ame jutu 'lligue alué balí. 'Ma 'hue behuachésaca tabilé 'la 'linili 'lligue go'á alué balí. Hue yati behuacheme jutu 'lligue alué balí.

'Ligue alué balí racala ihuaso unelime jutu 'lligue. Alué sahuila anilime alué selé racala muchílime jutu 'lligue alé pachágana. Napurigá unehua alé piéstachi alué sahuila. Alué selé racala muchísiga 'la 'hue a'cá gusume 'linili 'lligue alué sahuila. 'Ligue alué selé sahuala abiena unelime jutu 'lligue alué atabé nehuá.

Quiotes

Quiote de sotol

El quiote de sotol es muy sabroso comiendolo asado. Es grande y debe comerse cuando está tiernito. Se pone duro muy pronto, cuando empieza a crecer mucho.

Poniendo la semilla del quiote de sotol en un bule, sale una sonaja muy sonador que usamos en las fiestas. Las mujeres con las hojas de este quiote hacen huares (canastos). El quiote de ese sotol sale en el mes de abril y la semilla se madura en septiembre. Cuando se madura es muy dura; los pájaros no la comen.

'Ligue alué balí guhué o'chéráme jutu 'lligue abrili mechá.
'Ligue alué racálaca balá setièmbre mechá ihuame jutu 'lligue.
'Ligue alué selé racala íhuasa 'hue behuárigame jutu 'lligue. Pe
cuchí raqueme jutu 'lligue alué selé. 'Ligue tabilé chuluguí
go'yame jutu 'lligue alué selé racala.

'Ligue alué selé sa'pala sahuala alé re'llé ajtígame. Alué
abiena unelime jutu 'lligue alué huariente nehuá. Go'aca
tabilé ra'igame ju 'lligue alué. Pe alué huariente nehualica 'la
gayéname cará 'lligue alué selé. Majisa nehualime cará
huariente alué selé, napurigá alué imé. Ararigá oliame ju alué
selé anilime.

De la penca de este sotol se hace huariente (un licor destilado).
Primero hay que tatemar la cabeza del sotol para hacer el huariente,
así como el maguey; lo hacemos igual.

Rejpsó balilá

Alué rejpsó anilime balilá hue ra'ígame jutu golá. Napu'ligue chillame cachi 'ligue túcaga go'lame jutu nalichí. 'Ligue ma behuachésaca, lico ta'mé hue 'la ra'ígame jutu 'ligue, tase napurígá chillame. 'La go'lame jutu 'ligue caca, Pe elegá a'huaga golá nalina ta'mé 'la 'ínili behuachésaca alué balí. 'Ligue alué racala ihuasa abiena unelime jutu 'ligue, alué racala alué sahuila nehualime ju. 'Ligue alué rejpsó racala muchísiga alué 'ligue hue a'lá a'cá anime jutu 'ligue alué sahuila alé piéstachi unelía.

'Ligue alué sahuala alué atabé nehualime jutu 'ligue, alué atabé nehualía hue a'cá gayéname jutu 'ligue, alué remé ajchala atabé. Ralámuli umuguí hue nehuame jutu alué atabé alué rejpsó. Jaré umuguí pobre alué atabé nehuasa ralineme jutu 'ligue enomí buyana. Alué yolí ralame jutu 'ligue alué atabé.

Quiote de palmillo

Es muy sabroso para comer, este quiote de palmillo. Cuando está tiernito el quiote, se puede comer asado en la lumbre. Ponemos semillas, cuando están bien maduras, en bulés para hacer sonajas; salen muy sonadores.

Las hojas las usamos para hacer gúares (canastos) para las tortillas, o para poner maíz o frijol.

Algunas mujeres pobres hacen estos gúares para venderlos. Los mestizos compran esos gúares.

'Ligue jaré gulú anilime jutu 'lligue alué apieri alué rejpsó alieri jutu 'lligue. 'Ligue alueca tabilé go'ame jutu 'lligue alué balilá. Hue chipúgame balime jutu alueca, tabilé ralígame jutu go'á. 'Ligue hue u'cuchí balime jutu 'lligue alué guluca. 'Ligue alué racala abiena unelime ju alué racala alué sahuila nehuá. 'Ligue alué sahuala abiena nehualime ju alué mulí o'pacha gatela. Alué atabeca tabilé nehualime ju, cha u'cuchí sahuégame came, hue ra'same gayéname ju alué atabeca, alequere tabilé nehuame ju ralámuli alué atabé alué gulú.

Hay otro quiote que se llama guru. Es muy parecido al del palmillo, pero este quiote no se puede comer porque es muy amargo, y como tiene las hojas muy chiquitas, no sirve para hacer güares.

Ru'yá

Alué ru'yá anilime abiena ra'ígame balime ju chigó, abiena hue go'ame ju alué ru'yá balilá. 'Ligue alué ru'yá racala, abiena hue unelime ju 'lligue alué sahuila nehuá. Abiena hue behuárigame raqueme ju alué ru'yá.

'Ligue alueca pe alé abé ulí alé nerume jutu 'lligue. Alé hue ihuérichica aleca ta'mé hue nerume jutu alueca. Pe alé ulica 'la hue nerume jutu 'lligue.

Alué tabilé 'me hue nehualime jutu 'lligue alué atabé, hue pe nehualime ju. Pe alué música 'la hue nehualime ju, pe alué música 'la hue allá a'cá gayéname came alueca.

'Ligue alué go'yachi nehualime caratu 'lligue alué ru'yá chigó hue yaco ta'chó machiá alé nerugo alué sa'ó. 'La hue a'cá gayéname cará 'lligue alué ru'yá alué go'yachi nehualía.

Jipe ejperégame ralámuli tabilé nehuame ju 'lligue alué go'yachi alué ru'yá. 'Ligue alué ru'yá apieri alué rejsó alieri sahuégame jutu 'lligue. Pe elegá pe abé rosabóchanti sahuega

Palmillo de tierra caliente

De este palmillo de tierra caliente sale un qurote muy sabroso para comer, la gente lo come mucho.

Dicen que antes, la gente hacía sombreros de este palmillo y que salían muy bonitos; la gente de ahora no sabe hacerlos. Este palmillo

e'reli alué rulyaca. Alué rejpsoca hue siyócame sahuégame jutu 'lligue. Alué rufyá balilá pe apieri alué rejpsó alieri balime jutu 'lligue. Pe chi'llame cachi 'lligue go'ame jutu alué balí 'lligue. Alarigá oliame ju alué rufyá anilime gasalá jami nerúgame.

de tierra caliente tiene sus hojas un poco blancas, y el palmillo de la sierra las tiene verdes, pero el quiote es igual. Se puede comer cuando está tiernito.



So racala

Alué so 'hué ra'igame raqueme jutu chigó ihuásaca. Napu 'lligue ma hue a'llá ihuasa 'lligue hue ra'igame jutu 'lligue alué go'á. Pe elegá ta'mé hue a'cá ihuanti jutu nalina alué so racala. Hue nohuíame jutu 'lligue alué pe culí ihuae. Rijpunásica pe a'llabé ihuame jutu alué so racala, pe arigá abajá chucagaca pe nohuíame ju alué. Rijpunáliame jutu alué so racala go'nálicica, napu 'lligue pe culí a'cábochi 'lligue rijpunáliame jutu 'lligue alué racá.

'Ligue hue pe raqueme jutu 'lligue alué so, napu 'lligue sehuá hue rusume ju alué sehuálá. Hue'cá sehuame jutu caca alué sineco.

'Ligue alué balilaca tabilé go'lame jutu 'lligue, cha chijpúgame came alueca, alequere tabilé go'lame ju alué balí.

'Ligue alué re'llé nahuala hue unelime jutu 'lligue chigó 'lligue. Alué nahuala josa 'lligue me'chosa 'lligue huichóliame

Fruta de soco

Cuando está bien madura la fruta de soco, es muy buena para comer, pero es muy raro que madure buena; se agusana mucho, por eso se debe cortar antes de que madure. Se da muy poco porque se cae. Salen muchas flores, pero no son buenas para comer porque son muy amargas.

Parte de su raíz la usamos para lavar ropa y la cabeza. Es mucho mejor que el amole porque no da comezón.

ju alué, 'ligue aminami o'somáliame jutu 'ligue alué so nahuala. Hue a'lá 'ínili alué so o'somália, 'la tabilé chiquigólicame ju alueca, tase napurigá alué ahué. Alué sahuala hue olame jutu 'ligue rijpúrame ju. 'Ligue alué sahuala alé guhuálachi hue chupégame jutu 'ligue.

Pe alé ihuérachicho nerúgame jutu 'ligue alué so anilime. Alé ulica tabilé nerúgame jutu 'ligue alué so. Re'pá ilígame ochérame jutu 'ligue alué hue'cá rahué iligá, hue'cá bamigá. 'Ligue hua'lú ochérasa 'ligue raqueme jutu 'ligue alué so. Siné raquesa, 'ligue uché hue'cabé bamigá raqueme jutu 'ligue alu so. Siné raquesa 'ligue baiquiá bamigá culí uché raqueme jutu 'ligue alué so. Alé bahuálachi alé balime came alué, 'ligue alué bahuala alé ma mucume came 'ligue. 'Ligue alué re'lleri igulasá tabilé mucume ju. 'Ligue alué bahuala mucusá 'ligue uché chigó bilé ochérame came 'ligue abalé pe'tá gayénami. 'Ligue alué hua'lú ochérasa 'ligue culí raqueme came 'ligue alué bahuala alué so. Alequere ta'mé hue a'cué raqueme ju alué so.

Las hojas del soco son muy filosas, se puede cortar uno con ellas.

Esta mata crece en la sierra y es muy alta, tarda como tres años para dar fruta. Cuando sale el quiote, las hojas se secan, pero con el tiempo salen otra vez.

Imé balilá

Alué imé balilá chi'lame hue ra'ígame jutu túcaga go'á, basuga, majiga. 'Ligue bajchá alué amóbala alué gajela bujesa 'ligue basunime jutu 'ligue alué balí.

'Ligue alué imé gaponi nehuásiga hue ajcágame muchime jutu 'ligue mi bamí majíia. 'Ligue alué bilé imé alué balilá pe 'lyati na'mínaga majísiga, 'ligue tabilé ajcágame huasime jutu 'ligue alué imé.

'Ligue majisa 'ligue alué mesegoli nahuásiga hue ajcágame gayéname jutu 'ligue alué imé. 'Ligue mesegoli nehuásiga a'mibé bamunú go'á hue a'llá 'ínili 'ligue alué mesegoli. Alé mahuechi na'poga go'á hue a'llá 'ínili, alué mesegoli alué cobisi lóquilia, gue'hualítiri bajíimilia.

'Ligue napu 'ligue pe culí nehuá alué mesegoli, 'ligue alué gajela bujesa nehualime jutu 'ligue. 'Ligue alué gajela

Quiote de mezcal

El quiote de mezcal (maguey) es muy sabroso comiendolo asado. También se puede comer cocido. Para cocerlo, primero se le quitan las cáscaras de encima y después se pone a cocer. Si a un mezcal se le quita el quiote cuando está tiernito y luego se corta el mezcal, no saldrá dulce cuando se tateme.

Del mezcal tatemado se hace mesegori, que se puede guardar para comer en tiempo de aguas o cuando uno está desyerbando maíz. El mesegori se puede tomar con pinole o con esquiate.



bujesa, 'lligue me'chosa cha'poli nehuasa 'lligue alé 'lmi
raminá ajchalime jutu 'lligue napurigá huaquimela 'lligue alé
muchiga.

Tabilé rijpunásica alué imé balilá, 'lligue alué sehuá hue
allá 'línili 'lligue remega go'á. Basusa hue pagósiga hue allá
'línili 'lla tabilé chijpúgame 'línili 'llico. Hue ra'ligame gayéname
ju 'lligue alué sehuá remésiga.

Alé Apólabo hue go'yame rió alué sehuá remega. 'Ligue
alé Bacusínili muchígame ralámuli abiena hue go'yame ju
alué sehuá remé. Ma suhuame ju alué imé sehuame, 'lligue
tabilé raqueme jutu 'lligue ma suhuásiga 'lligue alué imé
sehuálá.

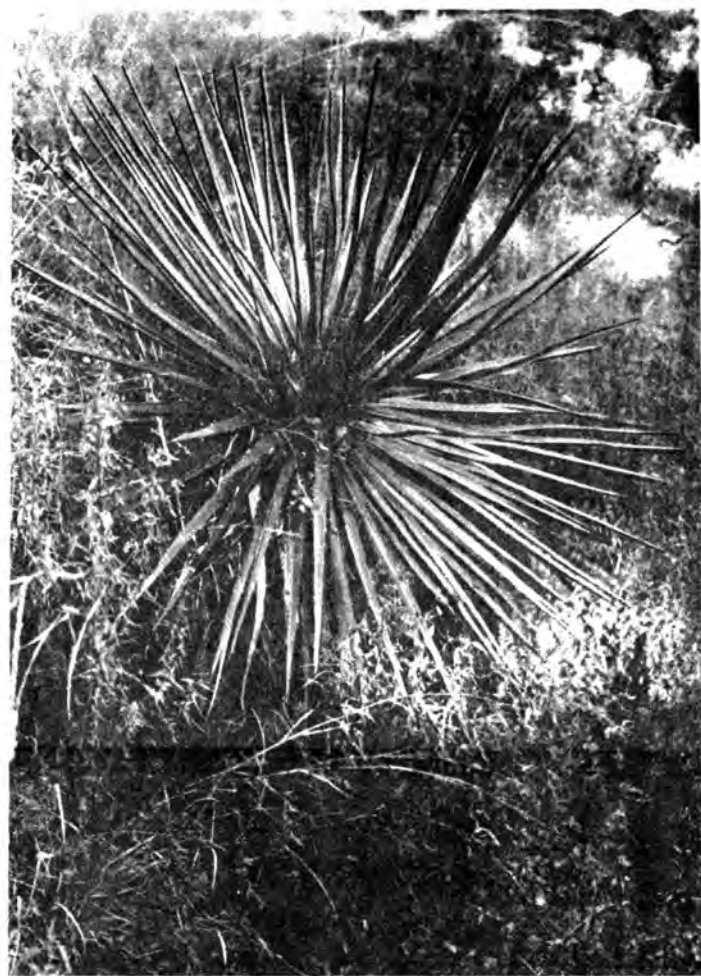
'Ligue alé Baquépichi anilichi hue nerume jutu 'lligue
alué imé. Sa'huaroga a'sá sehuagá alué imé alé Baquépichi
anilichi.

Para hacer mesegori, primero hay que quitarle la cáscara de
encima, después machacarlo bien y luego ponerlo a secar en el sol.

Cuando uno quiere cortar el quiote cuando está chiquito, la flor se
puede comer porque es muy sabrosa comiendola hecha tortilla. Hay
que lavarla y cocerla bien para que no salga amarga.

A las gentes que viven cerca de Aporabo y Bacusínare les gusta
mucho esta flor del quiote de mezcal. Se la acaban cuando florece, y
después ya no hay semillas, porque no dejan ninguna flor. En un lugar
que se llama Baquépuchi hay mucho mezcal.

El quiote del mezcal se pone amarillo cuando florece.



Hue'cá go'ame huejchégame

Chahuí

Ye chahuí hue ra'ígame jutu chigó majiga go'á napurigá alué imé. 'Ligue alué chahuí pe jami gahuichime nerúgame jutu 'lligue. 'Ligue alué tabilé huejchégame jutu 'lligue alué sahuala, pe alé guhuálachi alué sahuálachi alecho huejchégame jutu. Alé re'lérica tabilé huejchégame jutu 'lligue. Pe cuchí jutu 'lligue alué, tase anaga alué imé. 'Ligue aminami pe cuchí sahuégame jutu 'lligue. 'Ligue hue ra'ígame jutu 'lligue caca alué sahuala huasisaca. 'Ligue alueca alé napu ta'mé hue ulí alé nerume jutu 'lligue alueca. 'Ligue alé napu ta'mé hue cháriga ihuérichi alé nerume jutu 'lligue alué. Alé hue cháriga ihuérichica, aleca tabilé nerume jutu 'lligue alué. 'Ligue se'huínatí balime jutu 'lligue alué, tase napurigá alué imé. Pe apieri alué ahué alieri balime jutu 'lligue alué

Comidas que tienen espinas

Chahuí

Este chahuí es muy bueno asado en una olla con piedras calientes.

Crece en las partes donde hay más peñascos. No tiene espinas en las hojas, nada más en la punta de la hoja tiene una sóla espina. La mata es chiquita y sus hojas son chiquitas también. Esta mata del chahuí es muy sabrosa asada.

Crece en lugares donde no es ni muy caliente ni muy frío. El

cnahuí. 'Ligue pe 'aba alué mechá balime jutu 'ligue alué, napurigá alué ahué ebrero mechá.

'Ligue alué chahuí abiena nehualime jutu 'ligue alué suguí, napurigá alué imé sapulí.

'Ligue alué sahuala alué rahuala abiena nehualime cará 'ligue alué ihuía, napurigá alué gusime sahuala. 'Ligue hue huajtácame rahuégame carache 'ligue alué, napurigá alué imé gusime. 'Ligue alué balí sehualaca tabilé go'ame jutu 'ligue. Pe sahuálacho majiga go'ame júque'e. 'Ligue alué cho'yala abiena hue ajcágame jutu 'ligue chigó mayísiga.

quiote sale de otra forma; es una sola rama, no como el maguey que tiene varios brazos. Sale en el mes de febrero.

Con este chahuí hacen tesgüino.

Dicen que con las hojas del chahuí hacen mecates de ixtle; así como del maguey casero, es muy fuerte ese ixtle.

No se come la flor; nada más parte de las hojas y la parte de en medio.

Ri'yéchili

Ye ri'yéchili hue ralígame jutu chigó majiga go'á. Pe elegá jipe muchígame ralámuli ta'mé go'yame ju alué ri'yéchili majiga. 'Ligue alué ralámuli 'ya muchígame hue go'yame carae alué ri'yéchili anilime imé. Pe cuchí jutu 'lligue alué imé. 'Ligue apieri alué chahuí alieri jutu 'lligue alué. Pe elegá cuchí sahuégame jutu 'lligue, pe cureli sahuégame jutu. 'Ligue alé sahuálachi guhuálachi alé huejchégame jutu 'lligue alué. 'Ligue alué abiena nehualime cararu 'lligue alué suguí majisa alué ri'yéchili, napurigá alué chahuí. 'Ligue hue ralígame gayéname carache 'lligue alué suguí.

'Ligue alué ri'yéchili pe a'chigó ricachi nerume jutu 'lligue napurigá alué chahuí. 'Ligue alé hue cháriga ulica tabilé nerume jutu 'lligue alué. 'Ligue alé pe ulí nerume jutu alué. 'Ligue alé hue cháriga ihuérichica tabilé nerume jutu 'lligue alué. 'Ligue alé hue ojcórale tabilé nerume jutu chigó

Tayéchuli

El tayéchuli es bueno también para comer, nada más que ahora la gente casi no lo come, la gente que vivía antes sí lo comía mucho.

Es una mata chiquita y muy parecida al chahuí; son casi iguales, nada más que sus hojas son más chiquitas.

Dicen que con el tayéchuli también se hace tesgüino y sale muy sabroso.

También nace en tierra que no es ni muy caliente ni muy fría, donde hay pinos no nace.

'ligue alué. 'Ligue pe cuchí balime jutu 'ligue alué. 'Ligue alué racala pe u'cuchí ajcabólame raqueme jutu 'ligue alué ri'yéchili. 'Ligue alué sehualá cuchí serácame sehuame jutu 'ligue. 'Ligue racala sehualá tabilé go'ame jutu 'ligue alué. Pe sahuálacho majiga go'ame cará 'ligue alué ri'yéchili anilime imé u'tá. 'Ligue alué balilá tabilé go'ame jutu 'ligue alué ri'yéchili.

El quíote sale muy chiquito y la fruta es como bolitas chiquitas. Su flor es muy bonita; es de color rojo. Florece en el mes de marzo. Se puede comer la penca tatemada.



Imé majíliame

Napu 'ligue alué imé majínilisiga, 'ligue alué rijpulá o'chéramete melteca rijpunálime jutu 'ligue. 'Ligue ma rijpunasa alué imé, 'ligue alué machétare siquiamé jutu 'ligue alué sahuala. 'Ligue alué rijpulá o'chérame tabilé i'télasaca 'ligue, 'lico pe alué hualétare rijpunálime jutu 'ligue alué imé.

'Ligue alué imé ojcome anilime ta'mé 'hue ra'ígame jutu 'ligue. Alué imé otasá nalina cherapé abé ra'ígame jutu 'ligue, meltagá alué ojcome.

'Ligue alué balilá 'la sa'mime ilígame nísá 'ligue. 'Ligue alueca arilime jutu 'ligue, napurigá 'yúriga majihua 'ligue alué balí. Apiguiti 'hue ra'ígame came 'ligue alué balí huajsisá.

'Ligue alué imé hue'cá siquisá, 'ligue bulítochi muruca o'tahuame jutu 'ligue alé remíguichi. Alué gánchu elesa alé re'lleri muyálachiri. Huacali nerúsaca alué huacálichi ajchagá o'tohuame ju alé remíguichi. Gostálichi ajchasa aminami. Alé gostálichi alé huacálichi ajchagaca, tabilé gancho naquime ju 'ligue, pe arigá murúguime ju. Ta i'tésagru 'ligue alué gostali 'ligue alué huacali 'ligue alué gancho elelime ju alué imé napurigá 'la murupua 'ligue ojánaga.

Tatemando mezcal

Cuando se quiere tatemar mezcal (maguey), se puede cortar con una hacha pegándole fuertemente en la raíz, ya que se corta, se le pueden quitar las hojas con un machete. Hay un mezcal que no es muy bueno; se llama mezcal ojcome o verde. Si un mezcal tiene su quíote grande y verde, se puede dejar así porque también es bueno para comer cocido. Cuando ya se cortó uno se lo puede llevar cargado en un burro hasta el horno, para tatemarlo.



'Ligue alué gancho 'hue ihuega jasa 'lligue jaré ta umubásiga ma'chí pa, 'lligue pe machétere melteca mina pasime jutu 'lligue.

'Ligue alué remiga be'á bellí nalyame jutu 'lligue, 'lligue alué imeca abe alí mo'alime jutu 'lligue, napu'lligue alué igú 'ma 'lá sátopa. 'Ligue mo'lime jutu 'lligue alué imé. 'Ligue alué igú nalyá alé remiguichi, pe siyócame igú nalyame jutu 'lligue. Alué igú huaquígameca pe'cabi ro'igá alé re'lemi, napurigá 'la rajimela alué igú sa'mime.

'Ligue napu mo'ámia alué imé alé remiguichi, alué remiga bajchá pachóquilime jutu 'lligue alé rejpólíchi amoba. Napurigá ta 'yati e'chobema alué imé. 'Ligue hua'lú rajachi n'isa 'lligue alé remiguichi, 'lligue pe e'chobeme ju 'lligue alué imé ta'chó huasié re'leco. Pe alé amoba e'chobeme ju alué imé. 'Ligue pe'tá rajachí n'ísaca 'lligue alué remiga, 'llico pe arigá mo'ásiga 'la 'línil alué imé. Pécha mosome ca 'llico. 'Ligue alué imé 'ma muchiasa alé remiguichi, 'lligue alé amoba alué rajcú uchúchilime ju. 'Ligue abe amoba alué hue'é ajchilime ju 'lligue 'hue rajchinaga, napurigá ta ma'chinama alué rajtalí. 'Ligue 'ma o'pólasaca alé arilime jutu 'lligue bilé rahué 'lligue oca rucó 'lyuriga. Anahuínala culí e'nénilime ju alué imé. 'Ligue tabilé huasigame buyásaca 'lligue alué imé, 'lligue uchéchigo siné majílime jutu 'lligue, uché nalyasa pectá. 'Ligue uché mo'asaca 'llico pe melénala buyanálime ju alué imé.

Al horno se le pone la lumbre temprano para que se haga mucha brasa. Para que no se quemé el mezcal se le pone lodo a las piedras, sólo que tenga poca lumbre el horno, no es necesario poner el lodo. Entonces se pone el mezcal; se tapa con hojas de palma y más encima se le puede poner tierra para que no se le salga el calor. Se

'Ligue 'la huasígame buyasaca 'ligue alué imé, 'ligue alé galírale o'to huame jutu 'ligue. 'Ligue alé galírale a'pasa 'ligue bajímbogru 'ligue alué atonali, 'ligue alué gue'hualítiri nerúsaca abienachigó.

puede dejar dos noches y un día. Si no salió bien cocido el mezcal, se puede volver a poner en poca lumbre y dejarlo otra noche y otro día. Cuando está bien cocido, se lleva a la casa para comer.

Se puede comer con atole y si hay esquiate también se puede comer con esquiate.



Imé suguí

Hue allá huasisaca alué imé, 'lligue alué suguí nehuallá 'hue allá ralígame gayéname jutu 'lligue. 'La tabilé chiquigóliguime gayéname 'fnili alué suguí. 'Ligue pe culí choquía 'lligue alué suguí nehuá alué imé. 'Ligue sineco 'lligue alé ganahuachi ajchagá me'chólime jutu 'lligue alué imé sahuala huasígame majrígame. 'Ligue ma rasanasa 'lligue alé atabechi ajchagá sahuélime jutu 'lligue alué. 'Ligue abe guhuachimi 'lligue alé chinichi sahuélime jutu 'lligue alué imé ba'huila. 'Ligue ma sahuesa 'lligue alé hua'fú sicolichi ro'agá huasilime jutu 'lligue alué imé ba'huila. 'Ligue ma huasesa 'lligue alué imé ba'huila, 'lligue alé ronélachi ro'alime jutu 'lligue. 'Ligue alé ronélachi ro'ásiga 'lligue bo'né ronogá gayéname jutu 'lligue alué suguí. 'Ligue gayénachi 'lligue alué suguí 'lligue ro'ilime jutu 'lligue alué ri'lligó cahuali.

'Ligue alué suguí gayénachi 'lligue simiame jutu 'lligue rejósia, ralámuli bayehua alué suguí bajime. Bilé tábiri

Tesguino de mezcal

Cuando un mezcal (maguey) está bien cocido se puede hacer tesguino. Para hacerlo, primero hay que machucarlo bien en una canoa de madera. Ya que está machucado se cuela en un huare y luego se vuelve a colar en una tela el jugo del mezcal. Ya que está listo se pone en una olla grande para cocerse y cuando hierve se puede quitar de la lumbre y vaciar en una botija para que fermente. Sale bien fuerte; se le puede poner levadura de trigo y sale aún más fuerte, entonces ya se puede tomar.



nochánilisiga re'loe napínilisiga sunútiri napínilisiga munítiri
na'pónilisiga, tegónilisiga, 'yénilisiga. 'Ligue hue'cá ralámuli
ohuíquime jutu 'ligue alué suguí manasa.

'Ligue alí resíbaca muchiga bajílime jutu 'ligue alué
suguí. 'Ligue be'á bajínilisica rahuilí chojquiáliame jutu 'ligue
bajía. 'Ligue i'sínimi alí bajílime jutu 'ligue.

'Ligue ejtégasaca 'ligue hue'cá ra'íchame jutu 'ligue alué
ralámuli. Peca apirigá a'cabachi tabilé riculí ca. Tabilé riculí
caca tabilé 'me ganíliga ra'íchame jutu ralámuli boichimi
natepália. Recúsaca hue ganíliga ra'íchame ju ralámuli ta
ayoca. Jaré ralámuli hue ra'íchame ju alué 'ya nerúgame
ra'íchili anayáhuili ra'ichálila.

'Ligue jaré ralámuli na'ahua achiní 'ligue recuca, 'ligue
alué alaniaca tabilé 'la ju 'ligue. Pe alué riablo oyérilime
júcuru laniaca.

Cuando uno quiere hacer un trabajo, como hacer cercos de piedras
o cualquier otro trabajo de cosecha, entonces se invita gente para
hacerlo y en la tarde, cuando todos están descansando, se puede
tomar el tesgüino de mezcal.

Cuando se emborracha la gente habla mucho. Habla muy bonito
cuando no está enojado. Hay muchas gentes que se pelean cuando
están borrachas y eso no es bueno.



Sehuá remé

Balí 'Ia suérica ihuiliru ultá ch'illame ca bijí. 'Ligue napu pe culí secará 'Ia suérica ilime jutu 'Iligue alué balí. Alué secala a sehuá 'Ia suérica ihuifí.

'Ligue alué sehualá hue ra'igame jutu 'Iligue guisáraga pagoli ro'igá go'á basusa. 'Ligue alué sehuá ba'ila hue ra'igame jutu 'Iligue baj'ilia. 'Ligue ri'jpúnasiga alué sehuá, 'Iligue alí alé galimopa muchiásiga, 'Iligue melénala be'á hue ba'ega muchime jutu 'Iligue alué sehuá. 'Ligue alué ba'huila bajchá chunusá ba'huilite, 'Iligue basúlime jutu 'Iligue alué sehuá. 'Ligue hue hue'lisi ilime jutu 'Iligue alué sehuá huasiá.

'Ligue alué sehuá ma huasisá 'Iligue alé mi gomichi elalime jutu 'Iligue bilé rucó napurigá ma'chínama alué chijpúgamala. 'Ligue melénala be'á ma'chí pasime jutu 'Iligue alué sehuá alé ba'ichí elasa. 'Ligue cu galírale a'pasa 'Iligue alué sehuá paguérigame, 'Iligue rusuame jutu 'Iligue alué sehuá alué najpíli 'yúriga 'Iligue. 'Ligue ma bihuesa 'Iligue

Tortilla de flor

Cuando un quiote está tiernito se ve muy bonito, también cuando está floreado. La flor es muy sabrosa, lo mismo que la miel que tiene. Cortando la flor por la tarde, se guarda en la casa y al otro día temprano, se saca la miel con un popote. Después de sacar la miel, ya se puede cocer. Después de cocerla, se mete en el agua de un arroyo o de un pozo para que se lave bien y se le quite lo amargo. Se puede dejar una noche y al otro día temprano, sacarla y llevarla a la casa,

alué najpili. 'Ligue remé nehualime jutu 'lligue alué. 'Ligue alué sehuá pe'tá aresa, 'lligue guisárahua 'lligue alué, napurigá go'yehua alué sehuá remé.

Alué chulé 'hue go'yame jutu 'lligue alué sehuá ba'lila. Noli cháriga ehuélele alé re'lleri alé 'pari móga sucureca, huichigá 'ósilincóque'le alué chulé moa alé pari.

Ta'mé suhuábaga na'mínaga huinálasaca ralámuli alué sehuá, pe bilé gánchu rijpunasa alequete banasuca gojíname ju alué sehuá alué abe e'huéleti alué 'la a'tame. 'Ligue alué sehuá hue cuchí nísaca 'lligue tabilé ra'ígame jutu 'lligue. Pe alué e'huele alué a'tame alueca 'la hue ra'ígame jutu 'lligue go'á.

'Ligue alué gánchute gojínaga huiyá 'lligue alué abe cuchílaca abajá rijpí 'lligue. 'Ligue alarigaca 'la hue'llisi go'lame jutu 'lligue alué sehuá.

donde se molera junto con el nixtamal para hacer tortillas. Se puede comer también guisada.

El cholugo come mucho la miel de esa flor.

También a los cholugos (coati) les gusta comerse la (beyusa) flor. Se notan las huellas del cholugo en la caña. Apenas se sube el cholugo para alcanzar la beyusa.

Cuando no se quiere tumbar a la beyusa entera, entonces se hace un gancho para tumbar la flor más grande, la que está para reventarse, o la ya reventada. La beyusa muy tiernita no es muy buena para comerse. Cuando ya está reventada entonces sí es muy sabrosa para comerla.

Con ese gancho se arranca la beyusa. Las flores más chiquitas

'Ligue alué ihuérichi nerúgame sehuá ta'mé hue go'ame jutu 'lligue. Alué ulí nerúgame imé sehualá nalina cherapé abe go'ame jutu 'lligue. Pe hue gurúguichi sehuame jutu 'lligue alué imé sapulica oliá. Alequere hue go'ame ju alueca.

'Ligue alué ojcómecca ta'mé gurúguichi sehuame jutu 'lligue. 'Ligue pe alequere ta'mé go'ame júquele 'lligue alué ojcome sehualaca 'lligue. Alué imé ojcome bamunú sehuame jutu 'lligue, julio mechá sehuame jutu 'lligue alué ojcome. 'Ligue pe alequere ta'mé go'ame ju 'lligue alué sehuá imé ojcome sehualá. 'Ligue al'lico cha nerúgame came 'lligue alué huasolí 'lligue pe alequere ta'mé go'ame ju alué sehuá.

se quedan allí mismo. Así se puede comer por más tiempo la beyusa.

La beyusa de la sierra casi no la comemos mucho. Comemos más la beyusa de la barranca. Es que la de la barranca florece cuando está muy escasa la comida.

El maguey de la sierra florece cuando hay mucha comida, por eso no comemos mucho la beyusa de la sierra. Florece en tiempo de las aguas, en el mes de julio y en ese tiempo hay mucho quelite.



Imé sapulí

Alué imé sapulí anilime hue nehualime jutu alué suguí. 'Ligue alué sahuala majíriguime ta'mé hue go'ame jutu 'ligue alué sapulí sahuala. Pe hue a'huárigame sahuégame jutu pe alequere tabilé 'me go'ame ju 'ligue alué sapulí majíriguime. Go'aca 'la 'hue ralígame jutu caca, hue ajcágame.

Pe napu 'ligue alué suguí nehuánilia, 'ligue majime jutu 'ligue ralámuli alué sapulí. Cha ená came gayéname came 'ligue suguí nehualica alué sapulí oliá. 'Ligue ralámuli hue ená came suguí bajime came 'ligue, alequere hue hueleme ju 'ligue alué imé sapulí suguí nehualichi. Amulí alué huariente anaga ená came gayéname jutu 'ligue alué sapulí suguí nehuásiga. 'La'hué allá benégame nísaca 'ligue alué súde. 'Ligue hue allá huasígame nisa alué imé, 'ligue 'la hue allá ena came gayéname jutu 'ligue alué suguí.

'Ligue aminami alué sehualá hue go'ame jutu 'ligue remega, 'ligue guisáraga. Remé nehuánilica alué sehuá, 'ligue basusa 'ligue hue allá pagoca remélime jutu 'ligue alué

Mezcal lechuguilla

Del mezcal (maguey) que se llama lechuguilla se hace mucho tesgüino. No tatemán la hoja para comersela porque tiene mucho nervio. De todos modos tiene buen sabor y es muy dulce.

Lo tatemán para hacer tesgüino. Sale muy fuerte, casi como pisto. Si una persona sabe bien como cocerlo, sale muy bueno.

sehuá. 'La 'hue allá bi'huísaca 'la tabilé chijpúgame 'inili 'ligue alué sehuá remé.

Alué imé sapulí sahuala tabilé nehualime ju alué sahuala rahuala ihuía. Alué balilá ta'mé go'ame jutu 'ligue chi'lame cachí 'ligue bijí. Pe sehualá nalina abe go'ame ju alué sapulí. 'Ligue alué sapulí balilá hue ra'igame jutu 'ligue caca go'aca 'ligue. Pe elega ta'mé go'ame ju nalina.

La flor de este mezcal se come mucho, moliéndola con la masa al hacer tortillas. También se la come guisada. Primero se hierve y luego hay que lavarla bien. Cuando está bien lavada no sabrá amarga.

Las hojas no se usan para hacer mecates y el quiote no se lo come cuando está tiernito, nada más se come la flor.

Imé gusime gusírale nerúgame

Alué imé gusime hue ra'igame jutu chigó majísiga. 'Ligue alué imé gusime hue majíliame jutu 'lligue. 'Ligue alué sehualá abiena go'ame jutu 'lligue remega 'lligue guisáraga. 'Ligue alué gusime sehualaca ta'mé hue chijpúgame jutu 'lligue, tase napurigá alué ojcome sehualá. 'Ligue majísiga alué imé gusime, hue ajcágame jutu 'lligue alué cho'yala, 'lligue alué sahuala hue ajcágame huasime jutu chigó 'lligue.

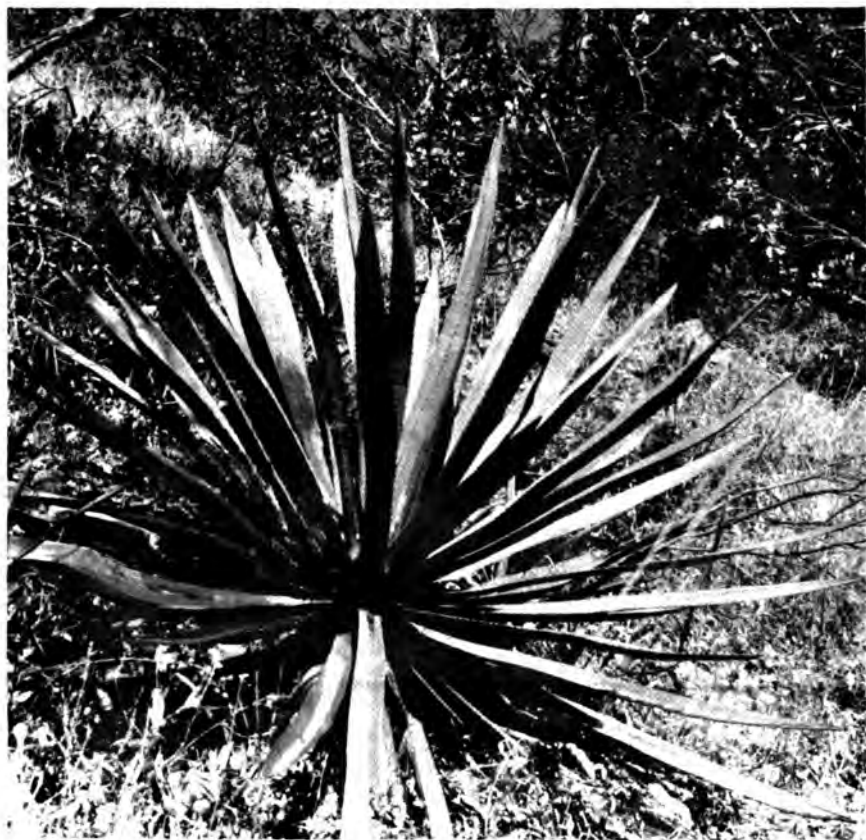
'Ligue suguí abiena nehualime carache chigó 'lligue alué gusime alé gusírale nerúgame. Pe elegá hue cuchítiri 'inili alué imé gusímeca. 'Ligue hue pe nerume jutu 'lligue alué gusime, hue e'megá nerume ju alué gusime. Hue nóchili came ju napabúlia alué imé, cha rotírale nerume came 'lligue alué.

'Ligue alué imé gusírale nerúgame abiena nehualime cara 'lligue alué ihuía, alué sahuala rahuibusa. Pe a'chigóriga

Mescal gusime del monte

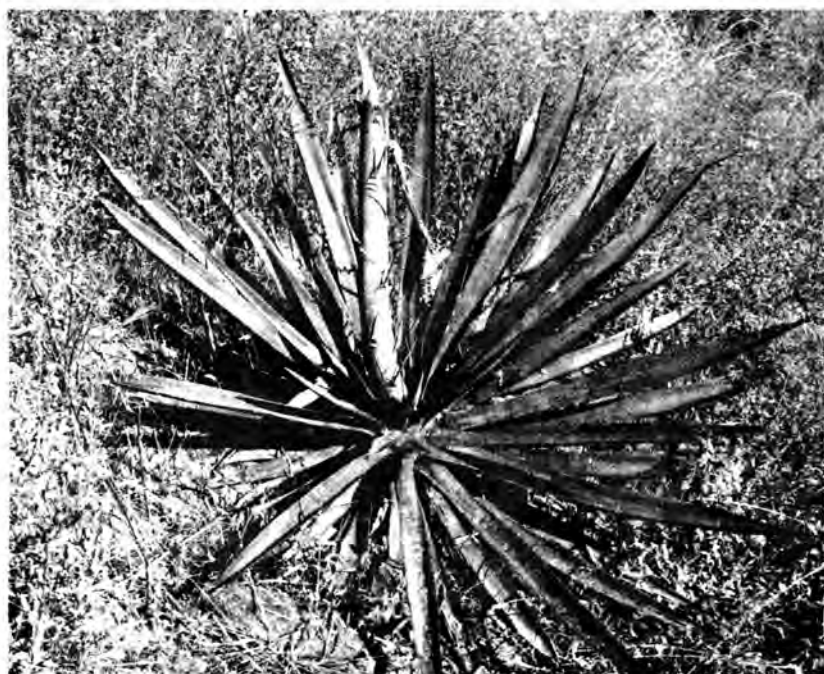
Este mezcal que se llama gusime también es muy sabroso tatemado (asado) y lo tatemán mucho. También se come mucho la flor, poniendola en tortillas o comiendola guisado. La flor no es amargo como la flor del mezcal verde. La parte de en medio es muy dulce y la penca también.

También hacen tesguino de este mezcal gusime del monte, no mas que es chiquito y son pocos, tiene que buscar mucho para encontrarlas. Y es difícil juntarlas porque son del monte.



rahuibúliame ju 'ligue alué sahuala, napurigá alué imé gusime galírale nerúgame. 'Ligue alué rahuala pagoa, 'ligue alé bilená iguchí 'la re'huanti nehuasa alé ujchagá pagóquime jutu 'ligue alué imé rahuala ma'chí pa. 'Ligue bilé igú nehuasa 'ligue o'huécaná sipiame jutu 'ligue alué imé sahuala. Alarigá 'la bi'huime jutu 'ligue alué imé rahuala.

También de las pencas hacen mecates. Primero los machucan bien y después los ponen en agua para que la carnosidad se pudra. Después las amarran a un palo que está parado y quitan la carne podrida con un palo liso. En el arroyo las lavan otra vez y sacan los hilos para hacer mecates.



Imé gusime galírale nerúgame

Alué imé gusime anilime hue ra'ígame jutu chigó majiga golá. 'Ligue alué cho'yala hue ra'ígame jutu chigó 'ligue.

'Ligue alué suguí hue allá gayéname carache chigó 'ligue alué gusime.

'Ligue alué sahuala me'chosa 'ligue biquéchasa. 'Ligue bujelime jutu 'ligue alué rahuala alé r'ellé bi'tígame. 'Ligue alué pagosa 'ligue huaquesa 'ligue nehualime jutu 'ligue alué ihuía. 'Ligue sa'mime nísaca 'ligue alué ilo ta'mé 'la 'linili 'ligue alué ihuía nehualía.

'Ligue alué cuchí ilo alué ro'chí u'pahuala nehualía hue allá 'liniliru 'ligue. 'Ligue aminami alué laso nehualía hue allá gayéname jutu 'ligue alué imé rahuala. 'Ligue alué ihuía nehuesa 'ligue alué bulito o'huiga ohuame jutu 'ligue. 'Ligue alué chibá gaponi o'huiga ohuame jutu chigo 'ligue. 'La 'hue 'la rasame gayéname jutu 'ligue alué ihuía alué imé gusime rahuala.

Mescal casero

El mezcal casero también es muy sabroso tatemado. La parte de en medio es la más sabrosa. También de este mezcal se hace un tesgüino muy sabroso.

Algunas personas machucan las pencas, y luego las ponen en agua durante unos cinco días. Las sacan cuando ya se ha podrido la carne de la penca. Después sacan los hilitos. Con esos hilitos la hente hace mecates y hace otros más chiquitos para pescar. También se hacen lazos para amarrar los chivos castrados o para lazar a los burros. Para lazar burros son buenos estos lazos porque salen muy blanditos.

Imé galime

Alué imé galime anilime e'huele sahuégame jutu 'ligue. 'Ligue hue ra'ligame jutu 'ligue alué imé galime majísiga. Tabilé a'huárigame rahuégame jutu 'ligue alué imé galime ca 'ligue. 'La rasame 'íniliru 'ligue alué imé galime sahuala huasisá, hue ajcágame 'ligue. 'Ligue ma gojinasa o'tahuame jutu 'ligue alueca 'ligue alé remiguichi majihua. 'Ligue alé gostálichí ajchagá pabérilime jutu 'ligue alué imé galime sahuala, cha e'huele came alueca. Pe ma gojinasa majílime jutu alueca cha e'huele sahuégame came.

'Ligue alué suguí tabilé nehualime jutu 'ligue alué imé galímeca. Pe majiga go'ame jutu nalina alué imé galímeca. 'Ligue alué sahuala tabilé tábiri nehualime jutu 'ligue. Pe alué sahuala chojqúilacho majiga go'ame ju. 'Ligue alué cho'yala ta'mé hue ra'ligame jutu 'ligue alué majísiga. Pe

Mescal maguey

El mezcal que se llama maguey tiene las hojas muy grandes. Tatemado este mezcal sabe muy sabroso. Casi no tiene nervio, pues es pura carne blandita. Este mezcal es muy dulce. Las hojas son muy grandes y se deben echar en un costal para poder llevarlas y tatemarlas.

De este mezcal no se hace tesguino y el quiote no se come, ni la flor tampoco, y nada más se come la hoja tatemada. La parte de

alué sahuálaca 'la 'hue ajcágame jutu. Alué imé galime
majília pe bilé galime bochime jutu 'ligue majília alé
remíguichi, cha hua'lú alueca.

en medio no sirve para comer porque es amargosa. Tampoco hacen
mecates con las hojas. Con las hojas de una sola mata de maguey es
suficiente para llenar el horno, pues es muy grande.





Ahué

Ye ahueca pe elegá huichóliame cárué, tabilé ra'ígame jutu go'aca. Alué sahuala me'chosa 'ligue huichóliame jutu alué. Hue ronome jutu 'ligue alué sahuala. 'Ligue alué sahuala bajchá me'chólime jutu 'ligue, napurigá 'la ronomela 'ligue alué. 'Ligue alueca e'huele jutu 'ligue, napu e'chú alué imé ojcome. 'Ligue alué tabilé huejchégame jutu chigó 'ligue alué sahuala. Pe alé sahuala guhuálachi huejchégame jutu, alé re'lérica tabilé huejchégame jutu alué.

'Ligue ebrero mechá balime jutu 'ligue alué ahué. E'huele balime jutu 'ligue alué ahué, re'pá jágame 'iniliru 'ligue alué sehuaca. Sahuarógame sehuame jutu 'ligue alué ahué. Alé re'leri sí, 'ligue alé huamí parí guhuálachi sí sehuame jutu 'ligue alué ahué balilá.

'Ligue tabilé ra'ígame jutu 'ligue alué sehuá, 'ligue tabilé balilátiri. 'Ligue alé ihuérichi alé abiena nerume jutu 'ligue

Amole

El amole no lo comemos, lo usamos nada más para lavar la ropa. Sus hojas son muy buenas para lavar, las machucan para que salga una espuma amarga.

La mata es grande, igual que el maguey casero, las hojas no tienen espinas, nada más una en la punta.

El quiote sale en el mes de febrero, sale muy grande y cuando salen las flores el quiote esta muy alto, la flor es amarilla.

alué ahué. 'Ligue alé ulime abiena hue nerúgame jutu 'ligue
alué ahué. 'Ligue alé hue ojcóguichi aleca tabilé nerume jutu
'ligue alué ahué. 'Ligue alé rojárale alecho nerume jutu 'ligue
alué ahué anilime aboni.

'Ligue jaré ralámuli 'la go'yame cará 'ligue alué ahué
balilá chi'lame cachi 'ligue. Tabilé 'me ra'igame cará 'ligue
alué ahué balilá golá, pe chijpúganti carache alué ahué balilá
golá.

La flor y el quiote no son buenos para comer.

Este amole crece en las partes donde es caliente y donde no
hace mucho frío, donde hay mucho pino no nace el amole.

Go'ame u'cuchí racá

Bailí

Ye jutu jaré racá pe cuchí, 'lligue hue ra'ligame jutu 'lligue go'á. Hue ra'ligame júque'le recó pe cuchí racá que alué. 'Ligue alué cobisi 'lyúriga na'loga go'ame jutu 'lligue alué. 'Ligue aminami alué gue'hualí nehualime jutu 'lligue alué. 'Ligue napu alué gue'hualí nehuá alué, 'lligue bajchaco saquiame jutu 'lligue alué, napurigá alué sunú. 'Ligue saquisá 'lligue nehualime jutu 'lligue alué gue'hualí.

'Ligue alué sunú saquí 'lyúriga na'loga rusuame jutu 'lligue alué bailí. 'Ligue ocaná chojquégame jutu 'lligue alué bailí racala. 'Ligue jaré o'tosácame raqueme jutu 'lligue. 'Ligue bilé rosobóchame raqueme jutu 'lligue. 'Ligue alé mahuechi echiamé jutu 'lligue alué bailí. Alé asarachi ta'mé hue echiamé jutu 'lligue alué. 'Ligue alé mahuechi hue a'llá e'huele o'chéráme jutu 'lligue alué bailí.

Semillas chiquitas

Chiya

Esta es una semilla muy chiquita, pero es muy buena para comer, se come mezcla a con pinole o con esquiate. Cuando se va hacer pinole se tuesta como el maíz y después se muele junto con esquite de maíz.

Son dos clases de esta semilla, unas de color pardo y otras de

'Ligue jaré nerúgame jutu 'lligue alé jami, 'lligue alué 'la a'chigó alieri jutu 'lligue, napurigá echiname baillí. 'Ligue aminami alué racala 'la a'chigó alieri jutu 'lligue, jaré o'tosácame, 'lligue jaré rosobóchame jutu 'lligue chigó. 'Ligue pe ala'chú raqueme jutu 'lligue chigó.

'Ligue hue rulágame racá jutu 'lligue alué baillí racala. 'Ligue locásiga 'lligue bajilia, asiriga rulágame jutu 'lligue alué, 'la alué rejtú ba'ila bajilia 'ínili 'lligue alué. 'Ligue mayó mechá bajilia hue ralígame jutu 'lligue alué cobisi.

'Ligue i'sínimi pe yo'í rusugá go'ame jutu 'lligue alué baillí racala. 'Ligue napu 'lligue localia alué cobisi alué baillí ajchérigame, 'lligue alué ba'hui rolésiga. 'Ligue ma'chínase jutu 'lligue alé apieri alué cho'má. 'Ligue alué ma'chínasa alue napieri alué cho'má, 'lligue hue rulagá ilibame jutu 'lligue alué cobisi locárigame 'lligue. Guhué locália hue a'la 'ínili 'lligue alué cobisi alué baillí ajchérigame. 'La ta'mé ratágame ínili 'lligue bajília alué cobisi.

'Ligue ta'mé hue ra'pá jame jutu 'lligue alué baillí. Pe usani macálana re'pá ilígame ochérame ju alué. 'Ligue alé

color blanco. Puede sembrarse donde tumban monte para sembrar, ahí sí crece muy grande, en barbecho no crece muy bien.

Hay otra chiya que es del monte y es muy parecida a la que se dá en la casa, de color es igual, pero en el monte es más chiquita la mata.

La semilla de chiya es muy fresca.

Tomando en el mes de mayo es muy sabroso el pinole de chiya.

ihuérichi nerume jutu 'lligue alué bailí. 'Ligue alé napu pe uli ju alé abiena nerume jutu 'lligue alué. 'Ligue alé hue cháriga ulica tabilé nerume jutu 'lligue alué. 'Ligue pe bamunú jame jutu 'lligue alué. Napu 'lligue u'cusá 'lligue yati ya'huime jutu 'lligue alué bailí.

La mata no es muy alta tiene como 60 centímetros de altura y es de la sierra, también crece donde la tierra no es muy caliente.

Esa mata nace cuando empieza a llover.

Oquí

Ye oquí racala hue ra'igame go'ame jutu chigó 'lligue. 'Ligue alué cobisi 'lyúriga na'loga go'ame jutu 'lligue alué. 'Ligue alué ri'ligó cobisi abiena 'la 'linili 'lligue alué oquí 'lyúriga go'á. 'Ligue alé galírale nerúgame jutu 'lligue alué oquí. 'Ligue alé mahuechi abiena echiname jutu 'lligue alué napurigá alué bailí anilime. Pe a'chigóriga go'ame jutu 'lligue chigó alué oquí. Saquisá 'lligue cobisi nehuagá go'ame jutu, alué sunú 'lyúriga na'loga.

'Ligue alué oquí racala o'tosácame jutu 'lligue. 'Ligue pe abé e'huele raqueme jutu 'lligue alué oquí, tase anaga alué bailí. 'Ligue alué oquí mulala setácame jutu 'lligue, 'lligue alué igulá setácame jutu chigó 'lligue. 'Ligue apieri alué huasolí alieri jutu 'lligue alué oquí sahuala. 'Ligue aminami 'la aliena re'pá ilime jutu 'lligue alué oquí napurigá alué huasolí. 'Ligue alé galírale echiá abiena 'la raqueme jutu 'lligue alué oquí. Alé repúguichi echisuga hua'llú ochérame jutu alué. 'Ligue hue'cá raqueme jutu 'lligue alué bilena.

Oquite

Esta semilla del oquí es muy buena comida tostadita y molida, mezclada con pinole de maíz o de trigo.

Sembramos el aquí en la casa.

La semilla del aquí es blanca y negra y el peco más grande que la semilla de chiya. El tronco de la mata es rojo y la espiga también es roja. La mata es parecida al quelite de huasorí. Sembrándolo

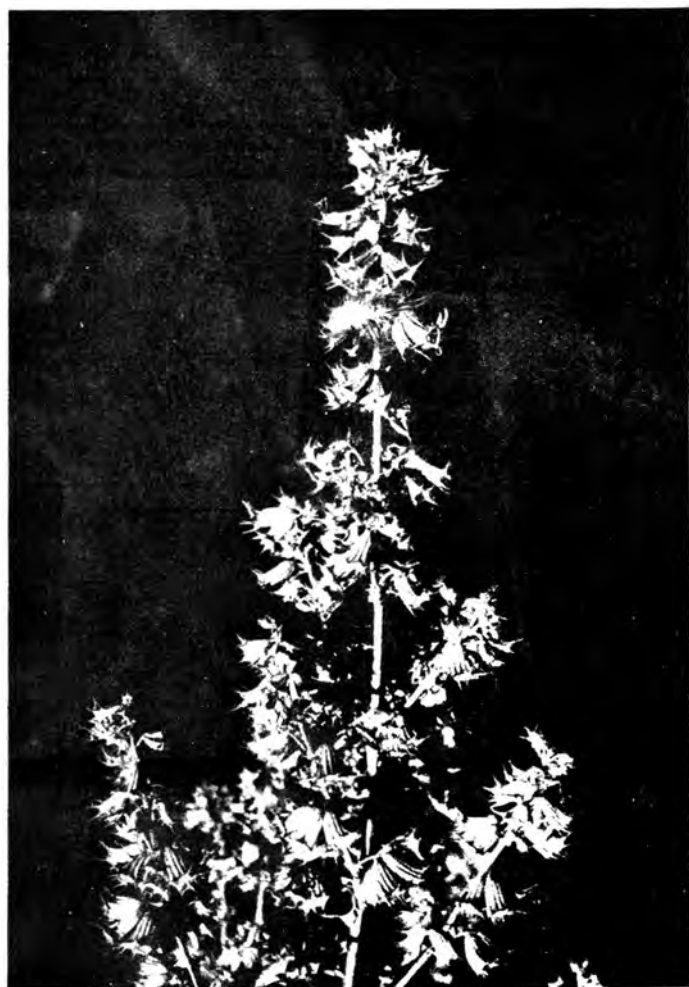
ilígame, nasipa litro querele. 'Ligue alué nasipa litro oquí racala, 'ligue sunú cobisi na'lósigá maligui litro ganama 'ligue.

U'quíbachí echíame jutu 'ligue alué oquí, junio mechá echíame ju alué. 'Ligue pe alé ihuérichicho echíame jutu 'ligue alué oquí. 'Ligue alé ulica tabilé 'me raqueme jutu 'ligue alué oquí. 'Ligue hua'lú ochérame jutu 'ligue caca, pe elegá tabilé raqueme ju nalina. Pe alué igulá sahuala aluecho hua'lú ochérame jutu 'ligue. 'Ligue jípeco ta'mé hue echá 'ligue ralámuli alué oquí. 'Yaco 'la hue echame caratu 'ligue ralámuli alué oquí.

junto a la casa se dá ese aquí, y en el basurero, crece muy grande y dá mucha semilla como medio litro cada mata. Con eso pueden salir como cinco litros de pinole, mezclándolo con pinole de maíz.

Se puede sembrar en el mes de junio, cuando va a empezar a llover. Se siembra en la sierra porque en la barranca no nace la fruta nada más crece la mata muy grande pero sin fruta.

Ahora, la gente casi no siembra ese aquí; más antes sí la sembraban mucho.



Goyohuali

Alué goyohuali hue ra'igame jutu alué cobisi nehuagá go'á. Napu 'lligue alué goyohuali cobisi go'nálsiga, napabúliame jutu alué goyohuali racala, yabé niraga ta'chó ru'suchi alué racala. Pe culí 'la ihuaca ilíguichi alué racala, 'lligue napabúliame jutu 'lligue alué goyohuali racala. Ma hue hue'cá rahué ilisaca ihuaca alué goyohuali, 'lligue ma ru'sume jutu 'lligue alué racala. Hue ecasá 'lligue hue 'lyati ru'sume jutu 'lligue alué racala. Aminami alué chibá noquesa alemi simaraga, 'lligue ma rusume jutu 'lligue alué racala. 'Ligue ma rusúsaca tabilé raquega ilime jutu 'lligue alué igulá, pe alué igulacho ihuilí 'llico tabilé raquega. 'Ligue alué goyohuali racala alé hujchí rususa, 'lligue ma alué sicuí o'tome ju 'lligue alué, racala alé bejtélachi gatémia go'mea.

Pe alé ulicho nerúme jutu 'lligue alué goyohuali anilime go'ame. Pe jami nerume jutu 'lligue, tase galírale. Pe a'boe ya'huime jutu jami rolíralemi. Alé mahuechi abiena ya'huime jutu 'lligue alué. Alé hue allá re'huachi iligaca hue allá

Conibare

Cuando apenas está madurando la semilla del conibare se junta antes de que se caiga, es muy buena comiéndola — echa pinole. También cuando hace mucho viento se cae la semilla cuando ya está madura, también cuando pasan las chivas y tocan la mata se caen y las hormigas se la llevan. Nace en tierra caliente, donde hay mucho monte no crece grande esa mata y en terreno limpio crece como del tamaño de una mata de maíz.

Cuando se va hacer el pinole se muele cruda.

raqueme jutu 'lligue alué goyohuali, hua'lú ochérame jutu re'huachi iligaca. Alé ro'iraleca talmé hualú ochérame ju. Echiá abiena ya'huime jutu 'lligue alué chigó, alé galírale a'bé alemi alásiga hua'lú ochérame ju. Tabilé 'me hua'lú jutu caca, pe re'llé ilígame jutu, tase anaga alué sunú, abé re'llé ilime ju alué goyohuali ca.

'Ligue sanabasa alué racala, 'lligue 'lla cho'méname jutu 'lligue alué racala. Rususuga alué racala, 'lligue alué ba'huí ro'ligá locália, abiena cho'méname jutu 'lligue alué cobisi. Pe arigá yolí rusuame jutu 'lligue alué goyohuali cobisi nehuá alué racala. Ma huasisaca tabilé cho'méname jutu 'lligue alué, alequere pe arigá rusuame jutu alué racá, napurigá 'lla cho'méname nima alué cobisi. Alarigá hue ra'ligame came 'lligue alué o'lia. Alequere arigá nehualime júque'e 'lligue alué cobisi alué goyohuali racala.

Racá go'ame jami nerúgame ihuérichi

U'lí jami nerúgame

Ye bilé u'lí jutu jami nerúgame. Pe jami nerúgame jutu 'l'igue alué. 'Ligue go'ame jutu 'l'igue alué u'lí racala. 'Ligue alué racala napu 'l'igue ihuácame ca o'chócame jutu 'l'igue alué. Pe cuchí raqueme jutu 'l'igue alué, tase e'huéleca. Ralámuli e'huele o'chérameca, ta'mé hue go'yame jutu 'l'igue alué u'lí racala. Pe alué cuchi cuchi 'la hue go'yame jutu 'l'igue alué u'lí racala. Alué cuchi cuchia pe alieti hue iyágame came, recó ta'mé hue ra'ígame cachi.

'Ligue alué chuluguí hue go'yame jutu 'l'igue alué u'lí racala. 'Ligue alué gueyochi hue go'yame jutu 'l'igue alué ihuácame cachi. 'Ligue alué racala 'la a'chigó alieri jutu 'l'igue alué napurigá echiame. 'Ligue alué sahuala alué igulá

Frutas de la sierra

Uva del monte

Esta uva es del monte. También se come su fruta. Cuando está madura la fruta es de color negro. La fruta de esa uva es chiquita, no es grande. A la gente grande anciana casi no les gusta comer la fruta de esa uva. Los niños son los que les gustan mucho esa fruta. Los niños les gusta cualquier fruta aunque no tiene buen sabor.



a'chigó alieri jutu 'ligue. Pe elegá alueca pe jami nerúgame jutu. Pe jami ya'huíme jutu alueca. Pe ihuérichi o'chérame jutu 'ligue. Alé uli abiena ochérame jutu caca pe elegá tabilé raqueme jutu nalina. Alué sahuálaca hua'lú ochérame jutu caca.

'Ligue alué banahuala uneliame jutu 'ligue alué, alué gutega bulea, aminami alué 'yerítiri bulea abiena chigó. Cha a'huágame huaquíme came alué alequere 'la bulelime ju alué. Recó huaquígame que alué abiena hue a'huágame jutu. Alequere 'la uneliame ju alué. Ta a'huágame nísaca alué pecha bulehua alué banahuá.

También a los pájaros les gustan mucho la fruta de esa uva. También la zorra le gusta esa fruta cuando está madura. La fruta de esa uva es muy parecida a esa uva que siembra la gente. Las hojas son igual.

En la tierra fria nace esa uva. También en la tierra caliente nace mucho, no mas que en la tierra caliente no nace la fruta. La mata si crece grande.

Se usa la rama para amarrar vigas. También se puede amarrar postes para los cercos. Cuando está seco, la rama es muy fuerte.



Ihuasí o'cochí ajcala

Alué o'cochí ajcala anilime jutu jaréchigo ihuasí. Ralámuli go'yame jutu 'lligue alué racá. Pe ra'ligame jutu 'lligue caca, tabilé 'lme sa'pégame 'linilí, huejpé sa'pégame 'linilí, pe racálacho 'linilí. Chócame ihuame jutu 'lligue alué. Ta'chó ihuaca pe siyócame 'linilí. 'Ligue chócame cachi 'lligue go'lame jutu 'lligue alué. 'Ligue hue chócame 'yobame jutu 'lligue alué racala ihuasa. Pe jami nerúgame jutu 'lligue caca alué gusí ra'ligame raqueme.

Alué gueyochi hue go'yame ju 'lligue alué racá. Amarso mechá sehuame jutu 'lligue alué igú. 'Ligue otubre mechã ihuame jutu 'lligue alué racala. Pe alé ihuérichi nerume jutu 'lligue alué gusí.

Alé ulica tabilé nerúgame jutu alué gusí. Pe re'lé jágame jutu 'lligue alué gusí. Alé napu rejchítiguire, alé hue nerume jutu 'lligue alué. Pe elegá jami tabilé rejchica tabilé jame ju alué gusí. Pe alé ihuérichicho nerume jutu 'lligue alué gusí ra'ligame raqueme o'cochí ajcala anilime.

Fruta del trompo de perro

Hay un fruto que se llama trompo de perro. La gente come ese fruto, no es muy buena porque casi no tiene carne y el sabor no es muy bueno. Cuando está madura es de color negro y es del monte, en tierra caliente no crece esta mata, es de tierra fría, es un árbol bajito y su fruta se madura en octubre, florece en el mes de marzo.

También las zorras comen mucho este fruto.



Ahualí racala

Ajaré ralámuli alué ahualí racala go'yame cararu bosótaga. 'Ligue neca tebilé siné etéru 'lligue alué ahualí bosoli go'achi 'lligue.

Alué 'Iya riógame ralámuli 'Ila hue go'yame caratu 'lligue alué ahualí bosoli. 'Ligue alué ralámuli jipe riógame ca tabilé 'Ime go'á 'lligue alué ahualí bosoli. Pe ajaré ralámuli 'Ila go'yame cararu 'lligue alué ahualí bosótaga.

Alué oji anilime ajágame hue bosótame caratu 'lligue alué ahualí acala.

'Iya ricachi caratu sinéchigo, boíchimi 'Iyénigoriaratu ocá rió rabilelo. Alué ocá rió alé 'Imi chebilena rióguichi cólisa 'Iyénaleque'e 'lligue alemi. 'Ligue alué oji piesta oláneleque'e chigó 'lligue. 'Ligue alué ralámuli ococa bi'tigóriaratu 'lligue alemi boíchimi. 'Ligue alué oji alemi nolínagararu 'lligue rejosia alué piesta oliachi, rabisíquichi alé piesta oliachi. 'Ligue alué ralámuli hue bajigame níleque'e 'lligue. 'Ligue hue nasínariarae 'lligue simibaga. 'Ligue alué oji aniara 'lligue:

Fruta de sabino

Hay unas personas que se comen la fruta del sabino. Hacen un pozole de la fruta. Yo nunca he visto gente comiendo ese pozole. Los que vivían antes, si comían esa fruta. Ahora, uno que otro la come.

Los osos sí la comen.

Cuentan que una vez iban dos hombres caminando, eran músicos y venían de una fiesta. Estaban muy cansados y se quedaron dormidos en el camino. Entonces un oso los encontró ahí y los invitó a que tocaran en otra fiesta, pero estaban muy cansados y aun borrachos. Entonces el oso les dijo así: "Yo puedo

—Ne 'la pabéroma 'lemi napurigá ta'mé risibaca e'nama 'lemi —aniara 'lligue alué ojí.

'Ligue yati pabérogara 'lligue alué ojí alarigá alé 'lmi napu ejperele alué ojí. Ocáraga pabérogara 'lligue. 'Ligue hue'cá napaira 'lligue alué ojí alé abé alico 'lligue. 'Ligue a'lligue rucó chellébagame olárigara 'lligue alué piesta alé. 'Ligue melénalo rayénachi 'lligue go'túgara 'lligue alué go'lame alé piesta olagá alé. 'Ligue alué ahualí bosoli go'túgara 'lligue alé. 'Ligue hue sohuime cará 'lligue alué bosoli, hue sohuime sa'pá ajchérigame n'leque'te 'lligue alué bosoli. 'Ligue ralámuli nirica tabilé raligara 'lligue alué ahualí bosoli. 'Ligue alué a'boe ojica 'la hue iyágara 'lligue alué ahualí bosoli. 'Ligue pe ojicho cará 'lligue alué piesta olame alé. 'Ligue ralámulica pe ocabi nírigara 'lligue.

'Ligue alué suguí hua'lú eláligara 'lligue alué ojí 'lligue napurigá bajima 'lligue alé piéstachi. 'Ligue alué ojí hue bajira 'lligue alué suguí. 'Ligue hue cónira 'lligue alué suguí. 'Ligue alué ralámuli ta'mé hue bajiriara 'lligue majaga alué ojí. 'Ligue alué ojica hue bajira 'lligue alué suguí. 'Ligue alué ojí ma na'áhuara 'lligue téguica alué suguí bajiga. 'Ligue alué ralámuli pa alué piesta guhuárisa yati júmisiquíriara 'lligue alué ojí majaga. 'Ligue pe chíboca júmisiquíriara 'lligue, tabilé etériga alué ojí.

llevarlos carga para que no se cansen". Y se los echó en el lomo para llevarlos a donde vivían los osos. Dicen que se juntaron muchos osos y la fiesta duró toda la noche. Cuando amaneció, empezaron a comer pozole de tascate, que tenía mucha carne con manteca. Los hombres no comieron, no les gustó, pero a los osos sí.

Había también mucho tescüino que tomaban los osos y les convidaban a los músicos pero ellos tenían miedo de esos osos. Cuando estuvieron borrachos los osos, los hombres se fueron a escondidas y no pararon de correr hasta llegar a su casa.

I'huí

Ye i'huí hue ra'igame raqueme jutu 'ligue. Napu 'ligue ihuácame ca alué apierí nalaso alieri jutu 'ligue. Pe elegá cuchí raqueme jutu nalina. 'Ligue pe re'lé ilígame jutu 'ligue alué igulá. 'Ligue alé pe ulí ricachí alé nerúgame jutu 'ligue alué. Alé napu rosácame hue'lé nerú alé hue jame jutu alué i'huí. 'Ligue alué ralámuli hue go'yame jutu 'ligue alué ihuácame cachí 'ligue.

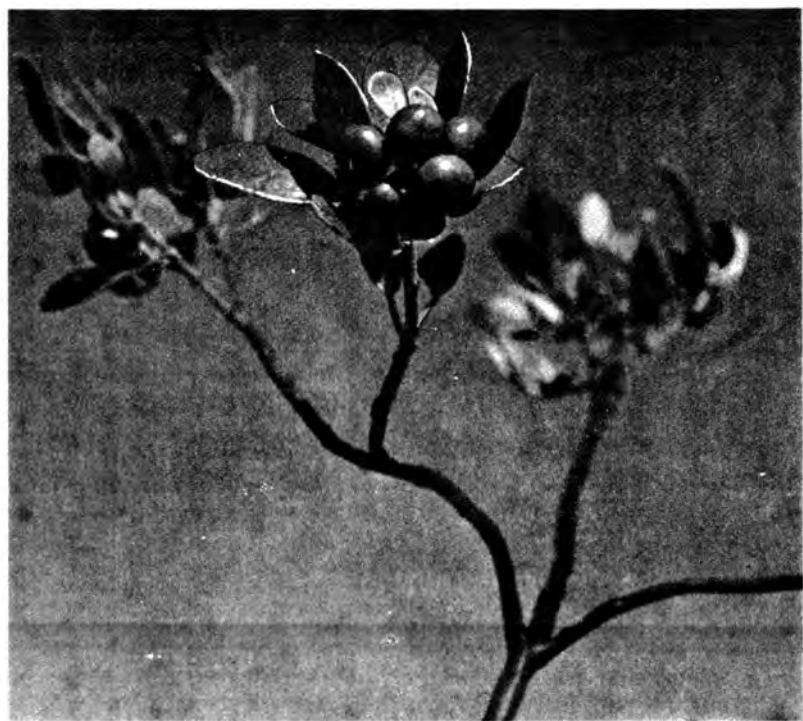
'Ligue jaré chigó ralámuli aníá achiní, alué suguí abiena nehualime cará alué i'huí racala. 'Ligue sineco rusuame cararu 'ligue alué racala napurigá alué sunú. 'Ligue ma rususá 'ligue huasílame cará 'ligue alé sicolichí ro'agá. 'Ligue hue'llibé roneliame cará 'ligue alué. 'Ligue ya'má huasisaco 'ligue huejiame cará 'ligue alé na'ichí ilígame. 'Ligue ma rulubasa 'ligue alé botígachí ro'llíame cararu 'ligue alué. 'Ligue alé iligá gayéname ju alué ronogá bo'né. 'Ligue

Manzanillo

El manzanillo dá una fruta chiquita y de color anaranjado, es una fruta muy sabrosa, cuando está tiernita es agria, la flor sale en el mes de abril y la fruta empieza a madurar en el mes de septiembre.

La mata es bajita y es del monte. La gente come mucho la fruta cuando está madura.

Algunas gentes dicen que se puede hacer tesgüino con esa fruta de manzanillo. Primero la muelen como el maíz, después se hierve en una olla por varias horas y cuando está bien cocida se saca de la



asíriga enacame gayéname cará 'lligue alué i'huí suguí. Neca tabilé siné eteme cárue alué i'huí suguí. Pe chéchigo jaré ruhuíame ju alué suguí nehualime carao.

'Ligue alué i'huí racala tabilé 'lme hue sa'pégame jutu 'lligue. Pe tabilé ba'égame jutu aminami, pe alué racálacho jutu alué.

'Ligue abrili mechá sehuame jutu 'lligue alué. 'Ligue alué racálaca setiembre mechá ihuame jutu 'lligue.

'Ligue alué i'huí racala chíllame cachi 'lligue alué ralámuli go'yame jutu 'lligue. 'Ligue hue cho'cógame jutu 'lligue alué chí'lámecaca bijí. Ma ihuásaca 'la 'hue ajcágame jutu 'lligue alué.

lumbre y se pone a enfriar, para vaciarla en una botija para que fermente ahí.

Dicen que sale muy fuerte el tesgüino de manzanillo pero yo nunca lo he visto. Pero otros me platican que si hacen tesgüino con esa fruta.

La fruta de manzanillo casi no tiene carne, ni jugo, es pura semilla lo que tiene.



Hue'cá go'ame rojá racala

Rojá aó

Alué aó rojilá hue ra'ígame jutu chigó go'á. Saquigá go'ame jutu 'l'igue alué rojí. 'Ligue yo'lica ta'mé hue ra'ígame jutu 'l'igue alué rojí. Saquisuca 'la hue ra'ígame jutu 'l'igue alué rojí. 'Ligue yo'í abiena go'ame jutu 'l'igue alué rojí, pe elega yo'lica ta'mé aliena ra'ígame jutu 'l'igue alué, tase napurigá saquirúgame.

'Ligue tabilé suhuábaga rojá ra'ígame raqueme jutu 'l'igue alué rojá. Pe alué aocho rojilá 'la hue ra'ígame jutu 'l'igue go'á. 'Ligue ocá jutu 'l'igue alué rojá 'la ra'ígame raqueme. 'Ligue ta'mé hue aliena 'la ra'ígame raqueme jutu 'l'igue alué bilé alué ro'sili. 'Ligue alué aó ca 'la hue 'la bi'neli neyúroga ra'ígame raqueme ju 'l'igue, tase anaga alué chebilé rojá.

Bellotas

Encino cusi

También la bellota de ese encino cusi es muy buena para comer, tostada sabe mejor, cruda no es buena. No de todos los encinos se puede comer la bellota, nada más hay dos encinos que dan bellotas para comer, uno es el encino cusi y otro el encino rosiri. Estos encinos son de parte caliente o sea del barranco. La bellota toda la gente la come y juntando bastante se puede vender.

'Ligue alué aó alé ulí alé nerume jutu 'ligue. 'Ligue alué ro'sili alé ulí nerume jutu chigó. 'Ligue alué aó rojilá 'la suhuábaga ralámuli go'yame jutu 'ligue. 'Ligue raliame jutu 'ligue alué aó rojilá. Hue'cá napabúsiga 'la ralinehua alué.

'Ligue alué aó sahuala alué chibá hue go'yame jutu 'ligue. 'Ligue alué rojí abiena go'yame jutu 'ligue alué chibá. 'Ligue jaré chuluguí jutu 'ligue alué rojí hue go'yame. Alué hualá, berico, macaróchi, chu'curá, alué hue go'yame jutu 'ligue alué rojí. 'Ligue alué chimolí hue go'yame jutu 'ligue alué rojí. 'Ligue alué chomalí abiena go'yame jutu 'ligue alué rojí. Chibá abiena go'yame jutu 'ligue alué rojí.

Las hojas de este encino cusí lo comen las chivas lo mismo que la bellota. Otros animales y pájaros también la comen, por ejemplo el perico, el pájaro carpintero, la ardilla y el venado.

Rojá napaco

Alué rojá napaco hue unelime jutu 'lligue alué igulá. Alué aboni nehualime jutu 'lligue alué napaco napsólote. Alué napsó alué ba'huila nalina jutu alué aboni nehualimeca. Napu 'lligue alué aboni nehuánilisiga, 'lligue alué napaco igulá nalyélime jutu 'lligue napurigá 'lla ma'chínama alué napsó. 'Ligue ma rajisá, 'lligue huiyame jutu 'lligue alué napsó. 'Ligue alué napsó, 'lligue alué ba'ibúliame jutu 'lligue. Alé bilénami sicolichí alé ajchasa, 'lligue ba'huí ro'lime jutu 'lligue alé ajchagá. Alué sicolí gasígame 'ínili 'lligue alé re'le pachárale napurigá 'lla alué napsó ba'huila 'lla ma'chínama alé re'leri. 'Ligue alé abé re'leri pachárale alé elelime jutu 'lligue bilé bejtoli tabilé gasígame, napurigá 'lla alué napsó ba'huila alé pachá ilimela. 'Ligue alué ba'huila huisá, 'lligue alué ro'ligá basúliame jutu 'lligue alué gohuí o'chilá.

'Ligue alué mulala sehuálá abiena go'ame jutu 'lligue alué. Alué sehuálá mulala rijpunasa 'lligue basúliame jutu

Encino napaco

De este árbol que se llama encino mapaco usamos mucho su madera. Muchas veces con ceniza de ese encino hacemos jabón, cuando se quiere hacer jabón primero se quema bien y después se junta la ceniza, se pone en una olla y se le agrega poquita agua, la olla debe estar poquito quebrada para que gotee a otro traste que se debe poner más abajo.

También con este jugo de ceniza se puede cocer huesos de marrano.

'Ligue alué. Napu 'Ligue abe allá chi'lame cachi 'Ligue basúliame jutu 'Ligue alué napaco sehualá. 'Ligue basunime jutu 'Ligue alué ba'huí ro'igá. 'Ligue pe arigá tabilé oná ajchigá pe alué ba'huicho ro'igá basunime jutu alué. 'Ligue ma hue'lisi ronesa 'Ligue huejiame ju 'Ligue. 'Ligue alué ba'huila 'Ligue alué ronógame ma go'miáliame ju 'Ligue. 'Ligue uché nuevo ba'huí ro'igá basunime ju 'Ligue alué ta'chó ronógame alué ba'huí. 'Ligue alué uché ma hue'lisi ronoso. 'Ligue uché chigó siné huejiame ju. 'Ligue e'nehua alué sehuá pala 'la ma ma'chiniliga alué chipúgamela alué sehuá. 'Ligue ma bi'huísaca tabilé chipúgame nísaca, 'Ligo ya allá nima 'Ligue alué remé nehualía. Aminami alué gue'hualí nehualía. Hue ra'ígame gayéname ju 'Ligue alué remé 'la hue allá bi'huísaca 'Ligue alué sehuá. Napu 'Ligue alué remé nehuá alué sehuá napaco sehualá, 'Ligue alué najpili alué 'yúriga rusuame ju alué napaco sehualá huasígame. Alué o'cochí hue gue'ólilime ju chigó alué pe'cabi alué sunú ro'igá. Hue iyágame ju 'Ligue alué o'cochí chigó alué rojá sehualá cóguilia.

Alarigá go'lame jupa alué rojá sehualá.

También la flor de napaco se puede comer cuando está tiernita, se puede cocer con poquita agua y cambiarle el agua varias veces para que le salga lo amargo a esa flor, ya cocida se puede hacer tortillas moliendola junto con nixtamal de maíz.

También para hacer comida para perro, esa flor se mezcla con poquito maíz y así la come.

Rojá ro'sili

Ye rojá ro'sili 'unellame jutu napurigá cali alué gajela Alué gajela bujéliame jutu alué pe samiamé cachi, hua quigame nisaca abechigo tabilé nóchili ju. 'Ligue alé raminá ro'alíame jutu 'lligue alué napurigá huaquimela. 'Ligue ma hue huaquígame nísaca 'lligue na'yelíame jutu 'lligue alué. 'Ligue alé huiyame jutu 'lligue alué napisola alué napiamia.

'Ligue alué 'unellame ju napu 'lligue talitélasa alué cali. 'Ligue alué hue a'llá 'inili alué cali niragá 'unelia, Napíalia sunú.

'Ligue aminami alué o'pacha huichoa abiena 'unellame jutu 'lligue alué. Napu 'lligue alué o'pacha hue chóligame nisa 'lligue alué o'pacha tabilé 'lla bilime nisa alué abóniteca. 'Lico pe alué napisó ba'llate basuga huichóhuagru 'lico alué o'pacha. 'Ligue alequete basuga huichósica asíriga 'lla bi'huime jutu 'lligue alué o'pacha, ma 'lla biléma ju alué tabilé bilime nisa alué o'pacha.

Encino rosiri

Se usa este encino de rosiri para hacer cal. Se usa la cáscara, se le quita así verde, la pueden quitar también cuando está seca y es más fácil, porque verde hay que ponerla a secar. Cuando está bien seca se quema y la ceniza se usa como cal para hacer el nixtamal. También se usa la ceniza para lavar la ropa, cuando una ropa está muy sucia y no se limpia bien con el jabón, entonces se pone a hervir con esta ceniza de encino de rosiri, entonces si se

'Ligue aminami alué aboni 'la nehualíame jutu 'ligue alué ro'sili ba'huílate. Napu 'ligue alué lejia aboni nehuanílisiga. Bajchaco alué napisó ajchala nehualíame jutu 'ligue. 'Ligue alé ajchalíame jutu 'ligue alué ro'sili napisola. 'Ligue alé abé amobagana alé ro'ilíame jutu 'ligue alué ba'huí. 'Ligue alé re'léquiri ma'chíname jutu 'ligue alué ba'huíla. Alé nasípagana simirome ju alué napisó ajtiguichi. 'Ligue hue ocorácame ma'chíname jutu 'ligue alué napisó ba'huila alé cha ma rehuaniga ma'chíname came 'ligue alué o'cógame alué napisó. 'Ligue ma hua'lú machisaca 'ligue alué napisó ba'huila. 'Ligue cho'quialíame jutu 'ligue ronea ba'huí alé sicolichi ro'ogá. 'Ligue alué o'chí alé ro'ilíame jutu 'ligue alué gohuí o'chila. 'Ligue alué gupala abiena ro'ilíame jutu 'ligue alégana. Alué hui'chila abiena ajchilíame jutu chigó alégana. Suhuábaga alué napu tabilé 'la ju go'à alué pe aboni nihualíame jutu.

'Ligue siné níraga hua'lú ilisaca 'ligue alué napisó ba'ila. Pe bilé rahué cachi ma ga'yéname jutu 'ligue alué aboni.

'Ligue alué rojá ro'sili racala go'yame jutu 'ligue ralámuli saquigá alué rojí. 'Ligue hue ra'ligame jutu 'ligue alué ro'sili racala go'á.

limpia muy bien. También se puede hacer jabón de lejía con esta ceniza, cuando se va hacer hay que hacer un embudo y se le pone adentro la ceniza de rosirí se le va poniendo agua y esa agua sale muy picosa, y que sale bastante jugo de esa ceniza se puede poner a hervir en una olla y se le echa huesos de marrano, debe hervir hasta que se reviente el hueso y el agua se seque y ya sale el jabón de lejía. También la fruta del rosirí se come esa bellota tostada. Hay

'Ligue chechigo jaré jutu alué rojá itulí anilime alué abiena nehualíame jutu 'ligue alué aboní. Aminami alué o'pacha huichólia abiena chigó. 'Ligue alué napialia abiena chigó. Pe elegá alueca pe ihuerichi nerúgame jutu. 'Ligue alué che bileca alé ulí nerúgame jutu 'ligue.

otro encino que se llama iturí, ese también lo usan para hacer jabón para lavar la ropa y lo usan como cal también. Nada más que este es de la sierra y el rosirí es de lo caliente.



Rojá inihuala

Alué rojá inihuala hue go'yame jutu 'lligue ye ralámuli napu 'lligue hue gurúlasa 'lligue alué sunú. Rijpunasa basúliame jutu 'lligue alé sicolichi ajchagá. 'Ligue ma hue a'llá huasisaca, 'lligue huejiame jutu 'lligue alé na'lichí iligame. 'Ligue ma huejisá, 'lligue pagóquime jutu 'lligue alué inihuá, napurigá 'lla machinama 'lligue alué chipúgamela. 'Ligue ma hue a'llá bi'huesa, 'lligue rusuame jutu 'lligue alué najpili 'lyúriga remé nehuámia. Reméliame jutu 'lligue alué párisi 'lyúriga. 'Ligue go'lame jutu 'lligue alué remé alué guesó 'lyúriga. 'Ligue aminami alué muni 'lyúriga, sehuátiri 'lyúriga, rellóetiri 'lyúriga. 'Ligue chéchigo jaré go'lame 'lyúriga 'lligue.

'Ligue aminami alué guelhualí abiena nehualime jutu 'lligue alué inihuá. Saquí 'lyúriga rusuame ju. Basusa alué saquí 'lyúriga rusuame jutu 'lligue alué inihuá basúrigame. 'Ligue aminami alué o'cochí abiena guelóililime jutu 'lligue. 'Ligue alué gohuitiri abiena gue'ólililime jutu 'lligue.

Flor de encino

Cuando se acaba el maíz la gente come mucho la flor de encino. La cortan y cocen en una olla y ya que está bien cocida la sacan de la lumbre, la muelen junto con masa de maíz y hacen tortillas que comen con queso, frijoles, papas o otras cosas.

También se puede hacer esquite de esa flor, cocida la muelen con maíz echo esquite.

También se usa para alimentar animales como perros o marranos.

'Ligue pe apiépiri rojá 'la ra'ígame sehuame jutu 'ligue go'á. 'Ligue jaré rojá nerutu 'ligue pe ta'mé hue ra'ígame sehuame. 'La suhuábaga rojá sehualá go'lame jutu 'ligue caca. 'Ligue alué rojá ro'sili sehualá nalina cherapé abé ra'ígame jutu 'ligue go'á. 'Ligue alué rojá aó hue allá ra'ígame sehuame jutu chigó 'ligue.

Cualquier flor de encino se puede comer, pero no todos son muy buenos, la flor de encino de rosili y de cusi es mejor comida.

Aláhuisi

Jaré rojá nerutu 'ligue amarso mechá raqueme alué rojá. 'Ligue jaré rojá jutu 'ligue alué sahuala ma rusume, re'huániga rusume jutu 'ligue alué sahuala sinépiriga. 'Ligue pe yati yame jutu 'ligue cu alué rojá. 'Ligue alué sahuala cuchí alé o'chérachi, 'ligue alué racala alé o'chérame jutu 'ligue alué sahuala anaga. 'Ligue hue ra'ligame jutu 'ligue alué racala go'á chillame cachi. 'Ligue baiquiá rojá jutu 'ligue alué raqueme. 'Ligue bilé rojá e'huele sahuégame anilime ju, 'ligue bilé amai anilime ju, 'ligue bilé sipuli anilime jutu 'ligue. Alué laquí jutu 'ligue alué rojá raqueme. 'Ligue ralámuli aláhuisi aneme jutu 'ligue alué rojá racala. 'Ligue hue ra'ligame jutu 'ligue alué rojá racala.

'Ligue alué cuchí cúchi cherapé abé go'yame jutu 'ligue alué aláhuisi. Cuchitirica bilé rahué rucacheme ju alué aláhuisi ya jami. 'Ligue rehuisaca 'ligue alué aláhuisi, 'ligue

Fruta del encino

Hay encinos que dan la fruta en el mes de marzo, se les caen todas sus hojas y cuando vuelven a brotar sale la fruta también, es muy buena para comer cuando esta chiquita y tierna.

Hay como tres árboles que dan esta fruta, uno se llama hojas grandes, otro Pamai y otro Sipurí, estos tres árboles son los que dan la fruta.

Los tarahumaras le dicen a la fruta alahuasi.

A la gente le gusta mucho esa fruta y a los niños más, todos los días pueden andar buscando esa fruta y cuando la encuentran la



alé uchuma 'lligue apá alué rejete huijchí lúnilia alué aláhuisi. 'Ligue alué aláhuisica cha re'pá uchume came 'lligue, cha re'pá jágame came 'lligue alué rojá. 'Ligue alé re'pá monica pecha ganahua 'lligue, alué racala re'quibua. 'Ligue alué aláhuisi alé re'lé nasipa alé ma'chíname jutu 'lligue alué bilé nohuí u'tá. 'Ligue alué nohuica tabilé go'ame jutu 'lligue.

bajan tirando piedras, porque la fruta está muy alta y muchos no pueden subir a bajarla.

En medio de ese alahuasi sale un gusano chiquito pero este no es bueno para comer.



Guchoa

Ye guchoa alé rojachí re'pá o'chéráme jutu 'ligue. Napu 'ligue alué bilé rojá gajpólame ochérasa 'ligue alé bilena atahuachí. 'Ligue alé ochéráme jutu 'ligue alué guchoa. 'Ligue ra'igame raqueme jutu 'ligue alué guchoa. 'Ligue pe cuchí raqueme jutu 'ligue alué guchoa. 'Ligue ihuácame ca 'ligue alué guchoa racala, 'ligue tosáname ihuame jutu 'ligue. 'Ligue jaré sahuarógame ihuame jutu 'ligue alué guchoa racala. 'Ligue alué ocanica hue go'lame jutu 'ligue alué guchoa racala. 'la 'hue ra'igame jutu 'ligue alué.

'Ligue alué cuchí cúchi hue go'yame jutu 'ligue alué guchoa racala. 'Ligue alué igulá pe cuchí jutu 'ligue alué guchoa. 'Ligue alé rojachí chucugá, 'ligue ojaga chucume jutu 'ligue o'huécana. 'Ligue hue'cá jame jutu 'ligue alué alé

Toje

Esta pichoa es una mata que crece en un encino, sale uno bola en los brazos del encino y dá su fruta allí.

La fruta es chiquita y cuando está madura es de color blanco. Hay otra fruta que se madura es de color amarillo, y se pueden comer. Es buena esa frutita a los niños les gusta mucho.

La mata es una ramita chiquita y cuando está arriba cuelga hacia abajo. Las hojas no son buenas para comer, solamente a las chivas les gusta.

Son cuatro los encinos donde sale esa pichoa, a uno se llama encino cusi, otro rocua, otro napaco y el otro achichiri. En otros no sale.

bilena rojachí, 'lligue hual'ú ochérame jutu 'lligue alé iligá. 'Ligue alué guchoa sahuala tabilé go'lame jutu 'lligue. 'Ligue naó rojá jutu 'lligue guchótame. 'Ligue alué rojá aó, 'lligue alué rojá rocuá, 'lligue alué napaco, 'lligue alué a'chichili, 'llaquí rojá ju alué guchótame. 'Ligue alé chebilénaca tabilé o'chérame jutu 'lligue alué guchoa. 'Ligue hue go'lame jutu 'lligue alué guchoa racala ihuácame cachi. 'Ligue alué guchoa alé aochi o'chérame, 'lligue alué racalá sahuaróname ihuame jutu 'lligue racala. 'Ligue alué guchoa alé chejarena rojachi o'chérame ca, alué racala o'tosáname ihuame jutu 'lligue.

Para otra cosa no usa es esa pichoa, nada más para comer la fruta cuando está madura.

Es pichoa que sale aa un ensino casi su color amarillo esto y mata de la pichoa que sale en los otros encinos su fruta color blanco.

Go'ame rojá sehuala

Ulé sehualá

Alué ulé sehualá hue allá ra'ligame cará go'á, 'la nehuálime cará alué remé 'ligue alué gue'hualí abiena chigó. 'Ligue alué gue'hualí nehuánilisiga alué remema, 'ligue bachaco 'ligue basúliame ju 'ligue alué alé sicolichi ajchagá peltá ba'huí ro'igá. 'Ligue ma hue'lisi ronosa 'ligue huejiame ju 'ligue alé na'lichí iligame napurigá go'miahua alué ba'huíla. 'Ligue alué ba'huí ma go'miasa 'ligue e'nénitiame ju 'ligue alué sehuá pala 'la ma'chínaliga 'ligue alué sehuá alué chijpúgamala. 'Ligue ma allá nisaca 'lico ya nehuahua 'ligue alué remé gue'hualí alué sunú 'yúriga na'loga. 'Ligue alué remé nehuánilisiga alué najpili 'yúriga rusuame cará 'ligue. 'Ligue alué gue'hualí nehuaca alué saquí 'yúriga rusuame cará 'ligue. 'Ligue alué remé nehuásiga hue ra'ligame gayéname cará 'ligue. 'Ligue alué gue'hualí hue ra'ligame

Flores de árboles

Flor del fresno

Dicen que la flor del fresno es buena para comer, se puede hacer tortilla o esquiate, para hacerlos primero hay que cocerlos en una olla con poquita agua, se saca de la lumbre y se le tira el agua, para hacer tortillas se muele junto con el nixtamal y para hacer esquiate se muele junto con el esquite. Las tortillas salen muy sabrosas y se puede comer con mezcal asado o con queso o frijoles.

gayéname cará chigó. 'Ligue alué gue'hualí alué imé majirigame alué bajímilime cará 'lligue, aminami alué guesó muni basúrigame abiena chigó.

'Ligue alué racala abiena 'la go'ame cará chigó 'lligue. 'Ligue ulé racala ulué remé nehualime cará 'lligue, 'lligue alué gue'hualí abiena nehualime cará chigó 'lligue. 'Ligue alué ulé racala remé nehuánilisiga, 'lligue bajchá gajibúliame cará 'lligue alué ulé racala. 'Ligue ma gajibusa 'lligue basúliame cará 'lligue alé sicolichi ajchagá ba'huí ro'ligá. 'Ligue ma allá sébali nísaca 'lligue ya'má nehualime cará 'lligue alué remé gue'hualítiri.

'Ligue alué sunú alué na'lloga go'á, 'lligue alueca regá níteque'e 'lligue. Pe napurigá alué sunú 'la nemima napurigá ta'mé hue suhuimela alué sunú. A'lligue napu 'lligue alué ralámuli alué el'carúgame nahuá go'llé sehuá racá sahuá quilibá suhuábaga alué. 'Ligue a'lligue tabilé 'me nerute 'lligue alué sunú, 'lligue alequere ralámuli hue go'lléque'e 'lligue alué alieti go'ame jami nerúgame. 'Ligue jipe riógame ralámuli ta'mé hue go'yame ju 'lligue alué alieti go'ame jami nerúgame. Aba jaré ralámuli muchí abe go'yame alué go'ame jami nerúgame.

'Ligue alué rojá ulé anilime alé ihuérichi nerúgame jutu 'lligue.

Dicen que también la semilla se puede comer, también con tortillas o esquiate.

Comiendo maíz mezclado con otra cosa rinde más y no se acaba pronto.

Cuando no había maíz la gente comía flores, semillas, raíces, hojas y quelites, muchas cosas del campo. Ahora casi no comen comida del monte.

El árbol de fresno es de la sierra.

Ahuá

Ye rojá pe cuchí jutu pe rellé jágame, tase re'paca. 'Ligue sehuame jutu 'ligue alué, 'ligue alué sehualá go'ame jutu 'ligue. 'Ligue hue ra'ligame jutu 'ligue alué go'á. 'Ligue bajchaco basúliame jutu 'ligue alué sehuá. 'Ligue ya'má huasisaco 'ligue rusuame jutu 'ligue alué saquí 'yúriga. 'Ligue alué guesó bajímilime jutu 'ligue alué gue'huali nehuasa. 'Ligue alué sa'pátiri bajímilime ju, 'ligue aminami alué munitiri abiena chigó.

'Ligue alué ahuá alé a'bé alé gomichi alé o'chérame jutu 'ligue. 'Ligue pe alé ihuérichicho nerume jutu 'ligue alué ahuá. 'Ligue alué sehualaca ebrero mechá sehuame jutu 'ligue alué. Amarso mechá abiena nerume jutu 'ligue alué sehuá. 'Ligue chi'llame cachi 'ligue go'ame jutu 'ligue alué sehuá. Ma hue a'tágame nísaca alué sehuá, 'ligue tabilé 'la 'ínili 'ligue go'á alué sehuá.

Sauce

Este arbolito es chiquito y tiene flor y esa flor se la come la gente; la flor se cuece. Ya cocida se muele con esquite de maíz para hacer esquiate y tomarlo con queso o con penca asada de maguey.

Este árbol crece junto al arroyo y nada más en la sierra, en la barranca no crece.

La flor sale en febrero y marzo y se come nada más cuando está tiernita porque ya que tiene varios días abierta, ya no es buena para comer.

A mi me gusta mucho la flor del sauce, porque mi mamá hacía



Ne hue iyágame jutu 'lligue alué ahuá sehuala. Ne eyela hue nehuame que alué ahuá gue'hualí. 'Ligue ne hue bajime que 'lligue alué imé bajímiga. 'Ligue hue ra'ligame jutu 'lligue alué imé majírigame bajímilia alué ahuá gue'hualí.

'Ligue napu 'lligue hue gurú, 'lligue hue go'ame jutu 'lligue alué ahuá sehualá. 'Ligue hue'cá go'ame nerutu 'lligue jami napurigá go'poa, napurigá ta'me e'lohuípua. 'La hue nerú go'ame jami chigó.

mucho esquiate de sauce y yo me lo comia con queso. Cuando se escasea la comida, la gente come mucho esa flor del sauce. Hay otras cosas en el monte que se comen para aguantar el hambre.

En el monte hay mucho que comer.

Ojco pachila

Alué ojco pachila hue ra'igame jutu ba'huila bajilla chillame cachi. Pe ba'huilacho go'ame jutu 'lligue alué ojco pachila. Alé uli nerúgame ojco enero mechá pachime jutu 'lligue. 'Ligue alé ihuérichi nerúgame ojco amarso mechá pachime jutu 'lligue. Alué ihuérichi nerúgame ojco abé e'huéle pachime jutu 'lligue. Alué uli nerúgame ca abé cuchí pachime jutu. Jaré alué ojco alé ihuérichi nerúgame cuchí pachime ju chigó 'lligue. Alué ojco cuchí pachime alé ihuérichi nerúgame, cuchí sahuégame jutu 'lligue. Alué cuchí pachime ojco ta'mé hue a'llá 'linili 'lligue go'á pachila. Alué e'huéle pachimeca hue a'llá 'linili, 'lla hue a'llá ajcágame ba'huégame 'linili. Alué ojco pachila pe binisá pasime jutu 'lligue, tase a'huágaca. Pe alué ba'huilacho a'huálime jutu.

Alué ojco e'huéle sahuégame 'lla e'huéle pachime jutu. Hue'cá ojco jutu 'lligue caca alué suhuábaga pachime ju

Flor de pino

De la flor del pino se puede tomar nada más el jugo cuando está tiernita la flor. El pino de la barranca florece en el mes de enero y el pino de la sierra, en el mes de febrero. La flor del el pino de la sierra es más grande que la el pino del barranca Es más chiquita la flor del pino de la barranca. El jugo de la flor chiquita no sirve para tomarse.

Hay muchas clases de pinos, pero en todos salen flores. A donde salen éstas, sale la fruta que es el piñón.

Cuando se cae la semilla al suelo, nace un pino.

'Ligue. 'Ligue jaré hue cuchí pachime ju. 'Ligue alé napu alué pachila o'chérame ju, 'Ligue alé o'chérame jutu 'Ligue alué racala ahuíchili anilime. 'Ligue alé ahuíchilichi re'llé alé o'chérame jutu 'Ligue alué racala cuchí. 'Ligue alué racala alé huijchí huijchisá 'Ligue ya'huime jutu 'Ligue alé huijchí. Ojco ochérame ju alué. 'Ligue alué cuchí racá alué chimolí hue golyame jutu 'Ligue. Napu 'Ligue bijí alé ojcochí chucúgachi 'Ligue alué ahuíchili hue gui'sume jutu alué racala ma'chí pánilia alé re'llé ajtígame.

'Ligue ralámuli níriga abiena 'la 'ínili 'Ligue go'á alué cuchí alué racá, ojco racala. 'Ligue alué ahuíchili alué techica nehualime jutu 'Ligue. Hue rasanásiga alué ahuíchili, 'Ligue 'la hueichégame níliame jutu 'Ligue alué ahuíchili. 'Ligue alequete re'huanáliame jutu 'Ligue alué gupá osomasa.

A las ardillas les gusta mucho comerse esa semilla, cuando todavía está arriba la fruta, la ardilla la muerde para sacar la semilla que está adentro.

También una persona puede comerse esa semilla del pino.

Con ese piñón se puede hacer un peine para peinar el cabello; se puede hacer machacándolo con una piedra.



Gasalá go'ame

Rejchisa rojachí ilígame

Ye rejchisa alé rojachí jame go'ame jutu 'lligue alué sahuala alué re'llé chojquila bahuala. 'Ligue alué balilá alué u'tá chíllame cachi 'lligue go'ame jutu 'lligue alué cuchí sahuala, 'lligue alué u'cuchí sehualá alé re'llé jágame, alué go'ame jutu 'lligue chigó. Alué balilaca tabilé go'ame jutu 'lligue. Pe u'cuchí balime jutu 'lligue alué. 'Ligue pe arigá go'ame jutu 'lligue alué tabilé basuga, tabilé oná ajchigá aminami. 'Ligue pe yo'í go'ame ju 'lligue tabilé huasigá. 'Ligue alé re'pá ale rojachí alé ya'huime jutu 'lligue alué gasalá rejchisa anilime. Pe cuchí gasalá jutu 'lligue alué, tase hua'lluca, re'llé ilígame 'lnili.

Alué ralámuli alué Iya muchígame hue go'yame carae

Zacates

Una mata en un arbol

Esta mata que crece en un encino es muy buena comida. Las hojas que están en medio son las que se puede comer. También se puede comer las ojas y las florecitas que tiene el quiote, cuando están chiquitos y tiernitos. El mero quiote no se come. El quiote es pequeño. Se puede comer las hojas sin cocerlas y sin sal.

Esa mata nace en un arbol y no crece muy alto.

Dicen que la gente que vivía antes la comía mucho. Pero la gente de ahora casi no la come. Hay muy poca gente que la come.

alué gasalá rejchisa anilime. 'Ligue jipe muchígameca ta'mé hue go'yame ju alué rejchisa. Pe jaré ralámuli 'la go'yame ju alué rejchisa. Guhué Amarso mechá balime jutu 'ligue alué rejchisa.

'Ligue noliachi alé piesta oliachi 'ligue unelime jutu 'ligue alué sehua alué omarúgame 'huisá alué. 'Ligue alé bejtólichí alé ajchagá o'cá yenálime ju alé noloá.

'Ligue ocá jutu 'ligue alué rejchisa anilime, jaré alé rejchí gahuichí alé jame jutu 'ligue alué. Pe panápuri jame jutu tabilé hue'é it'éguichi, alé abiena 'la ilime ju alué alé gahuichí nerúgame ca. 'Ligue alué abiena go'ame jutu 'ligue chigó, alué sahuala alué bahuala alé re'lela. Alué rejchisa alé gahuichí nerúmeca, elegá abé hua'lú jutu 'ligue, abé rel'pá ilígame ochérame jutu 'ligue alué ca. 'Ligue alué balilá abé hua'lú jutu chigó 'ligue. Aminami alué sehualá abé hua'lú sehuame jutu 'ligue. Pe a'chigóriga go'ame ju napurigá alué rojachí ilime rejchisa. Pe a'chigó alieri sahuégame jutu 'ligue caca, napurigá alué rojachí jame rejchisa sehualá, a'chigó

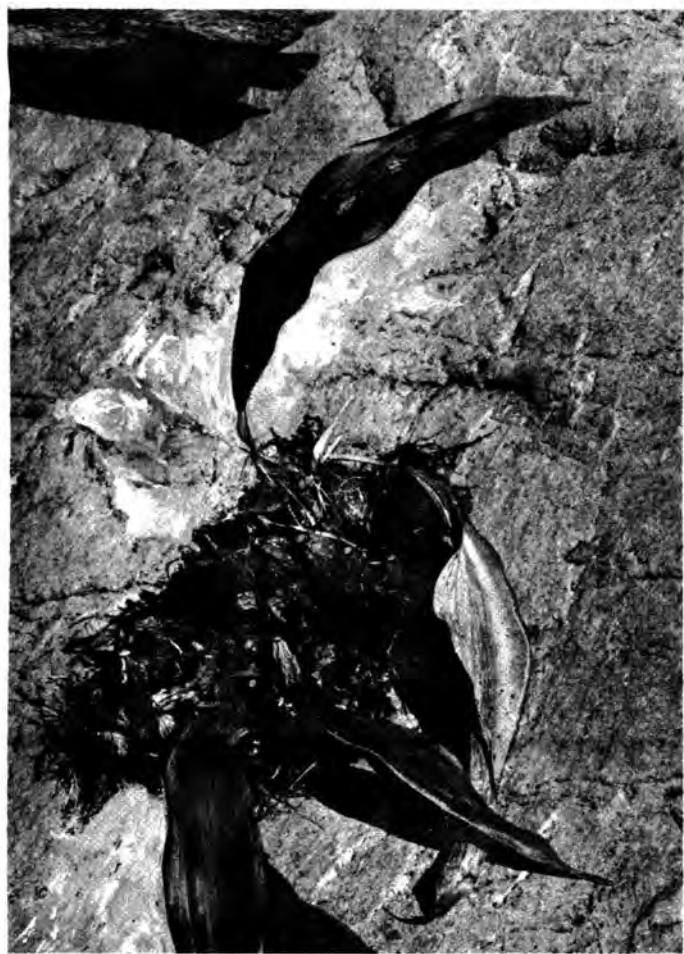
En el mes de marzo es cuando la comen. Cuando están haciendo la fiesta de semana santa la usan con toda y flor. Agarran toda la mata cuando van a usarla en esta fiesta. La ponen en un plato hondo.

Son dos clases de esta mata. El otro nace en el cerro donde no hay ni tierra. Y allí crece muy bien. También puede comer las hojas, la parte de abajo. Ese que crece en el cerro es poco mas grande que el otro, las hojas son mas grandes y el quiote también es mas grande. Come las mismas partes que el otro. Ese del cerro no se usa en la fiesta.

alieri sehuame ju chigó, sahuala pe a'chigó alieri ju chigó.
'Ligue alué gahuichí jame rejchisa ca tabilé unelime jutu
'ligue alé noliachi. Pe alué rojachí jámecho unelime ju.

'Ligue alué chulé hue go'yame jutu 'ligue alué rejchisa
alé gahuichí jame. Alué u'cuchi cachi alué balilá, alué hue
go'yame jutu alué chulé. Alué bahuala sahuala chi'lame cachi
hue go'yame jutu chigo.

Ese animal que se llama cholugo (coati) le gusta mucho comer
esa mata. Cuando apenas está saliendo el quiote es cuando la come.
Le gusta la parte de la hoja que está en medio. El cholugo se lo come
mucho.



I'quí gahuichí nerúgame, 'ligue rojachí

Ye jutu jaré tábiri 'la a'chigó alieri napurigá alué i'quí, 'ligue pe gahuichí jame jutu 'ligue alueca. 'Ligue alé napu tabilé ité alué gahuí aleca tabilé nerume jutu 'ligue alue. 'Ligue alé napu nerú alué gahuí aleca 'la hue nerume jutu 'ligue alué i'quí. 'Ligue ramué regá rehualíame jutu 'ligue alué i'quí, i'quí gahuichí nerúgame, regá rehualíame ju. 'Ligue alué cuchí cuchí hue go'yame jutu 'ligue alué. i'quí gahuichí nerúgame. Pe alué elohuichi anachániliga nocame ju 'ligue. 'Ligue hue elohuítume came 'ligue bol'éloga einália jamí. 'Ligue hue'cá e'carúgame jutu 'ligue alué i'quí. 'Ligue jaré abe u'tanágame sahuégame jutu 'ligue. 'Ligue u'tanágame sahuégame tamé go'ame ju 'ligue. 'Ligue alué tabilé u'tanágame sahuégame ca 'la hue allà ju 'ligue go'à. 'Ligue jaréchigo jutu 'ligue alé rojachí jame. 'Ligue alué abiena go'ame ju 'ligue. 'Ligue tabilé u'tanágame sahuégame jutu 'ligue alueca. 'Ligue suhuábaga 'la alieri jutu 'ligue alué napurigá alué gahuichí jame. 'Ligue alué 'la bijchiá i'quica tabilé go'ame ju 'ligue. 'Ligue alué i'quica alué gitala alué

Orquidias de las piedras y de los encinos

Esta planta es muy parecida a la orquídea, pero crece sobre una roca. Donde no hay cerros no crece esa orquídea. Nosotros la llamamos orquídea del cerro y los niños la comen para aguantar el hambre cuando andan cuidando chivas.

Hay varias clases de orquídeas. Una tiene la hoja gruesa y no es buena para comer, solamente las de hojas delgaditas son buenas para comerse.

na'chucháliame ju, 'ligue alué rabeli cha a'llá na'chume came alueca.

'Ligue alué gahuichí jame ca tabilé 'me cholome jutu 'ligue. 'Ligue alué alé rojachí jame tabilé na'chume ju chigó 'ligue. 'Ligue hue semati sehuame jutu 'ligue alué i'quí. 'Ligue tabilé golame ju 'ligue alué sehualaca.

'Ligue jeréchigo nerutu hualé anilime 'ligue alué apieri alué i'quí, 'ligue alueca abé e'huele jutu 'ligue me'tagá alué i'quí alé gahuichí jame. 'Ligue alué i'quí ta'mé hue a'llá cará 'ligue. 'Ligue alé a'bé jasa 'ligue echiachi asarachi. 'Ligue alué golame echirúgame tabilé 'la raqueme ju 'ligue, alué e'carúgame echiname golame.

'Ligue bilé rió hue gahuélisa 'ligue alué bilé rió, napu 'ligue ayósama alué bilé rió 'yuga. 'Ligue alué rió alé echame ju 'ligue alué hualé anilime napu nerú alué echirúgame. 'Ligue la'sime júque'le 'ligue napurigá ta raquema alué echirúgame alué sunú muní. 'Ligue ralámuli hualé aneme jutu 'ligue alué i'quí hualú. 'Ligue alé ulí nerume jutu 'ligue alué hualé. Ihuérichica tabilé nerume jutu 'ligue alué hualé.

Hay otras que crecen sobre un encino y las usamos como pegamento porque son muy pegajosas; con ellas pegamos guitarras o violines. Las que crecen en las rocas no son pegajosas.

La flor de la orquídea sale de muy bonito color.

Hay otra orquídea que es más grande, y cuando nace es hace cerca de donde está el barbecho y entonces la siembra no crece bien, ni se da el maíz. Cuando una persona se enoja o tiene envidia de otra, par que no se le dé el maíz le pone en medio de la siembra esa orquídea grande, también se puede hacer con el frijol.

Nosotros le llamamos hualé a esa orquídea grande, y es de tierra caliente.

Ra'machí

Ye ra'machí anilime gasalá abiena go'ame jutu chigó. 'Ligue tabilé basuga go'ame jutu 'ligue alué ra'machí, pe yo'f go'ame ju. 'Ligue pe jami nerume jutu 'ligue alué, alé napu abé gahuirúguere alé nerume jutu 'ligue alué ra'machí. 'Ligue alué bahuálacho alé nasípala alué go'ame jutu 'ligue alué. 'Ligue tabilé re'pá jágame jutu 'ligue alué, pe re'llé jágame jutu. 'Ligue pe huejchéganti jutu 'ligue alué sahuala.

'Ligue alué go'á napu 'ligue u'tá níriga tohuí tehué. 'Ligue napu 'ligue ya'má hua'llú niru. 'Ligue tabilé ganárume cará 'ligue alé rejchí 'moa, hue yérume cará 'ligue alé rejchí 'monía. 'Ligue aminami hue salame cará 'ligue alué ralá alé pari 'monía rejchí, alué ra'machí go'suga u'tá ca. 'Ligue alué ralámuli abiena go'yame jutu 'ligue recó alieri cachi 'ligue alué. 'Ligue pe alé ihuérichicho nerume jutu 'ligue alué ra'machí. Alé hué ulica tabilé o'chérume jutu 'ligue alué

Ramachi

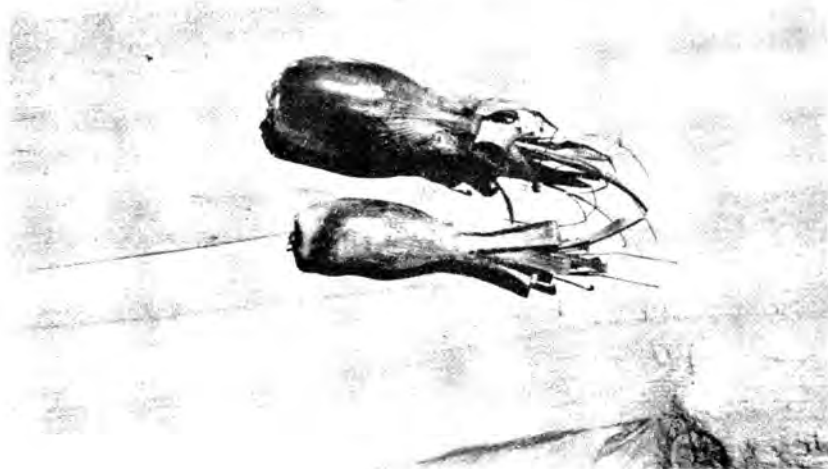
Este (el) zacate que se llama ramachí también se come. No necesita cocerse para comerse, se come crudo. Es del monte, de la parte donde hay más lajas y cerro fraile (peñas). Se come la pura penca, la parte de abajo. La mata no es alta, es bajita y las hojas tienen pocas espinas.

Dicen que si comemos ese zacate cuando somos niños, entonces cuando seamos grandes, no vamos a poder subir a los cerros, a las partes altas, porque vamos a tener mucho miedo; vamos a resbalarnos cuando estemos subiendo el cerro. Pero la gente siempre come ese zacate ramachi.



ra'machí. Pe bamunucho sahuega ilime jutu 'ligue alué
ra'machí. Romoco tabilé sahuega ilime jutu 'ligue. 'Ligue ma
rususa alué sahuala, 'ligue tabilé sahuega ilime júque'e 'ligue
alué. Sahuálaca tabilé go'ame jutu 'ligue alué, pe alué
bahuálacho go'ame jutu 'ligue alueca.

En el tiempo de aguas es cuando el ramachi tiene hojas, en
tiempo de invierno se secan.



Machí

Jaré gasalá nerutu 'ligue pe cuchí alé asarachi o'chéráme jutu 'ligue alué. 'Ligue alé re'llé nahuálíchi ajtime jutu 'ligue bilé ultá gapólame. 'Ligue alué gajpólame go'yá tabilé huasesa go'ame ju. 'Ligue ramué hue go'ame jutu 'ligue alué machí racala alué cuchí ajcabólame. 'Ligue machí anilíame jutu 'ligue alué gasalá. 'Ligue alué sahuala pe cuchí jutu 'ligue, tabilé re'pá ilime cárué.

'Ligue alé napu ne bejté alé bilena asarachi alé hue ya'huime jutu 'ligue alué gasalá. 'Ligue nabí bamí hue ya'huime jutu 'ligue alué gasalá alé. 'Ligue ramué hue go'ame jutu 'ligue alué alé ya'huime. 'Ligue alué cuchí cuchi hue go'yame jutu 'ligue alué machí.

'Ligue alué chipahuí anilíame hue go'yame jutu 'ligue alué machí. Hue huejame jutu 'ligue alué go'mea. 'Ligue che jaré jutu 'ligue alué alé hue'érale bejtégame alué reposi anilime alué hue go'yame jutu 'ligue alué machí. 'Ligue alué hue'cá napabume jutu 'ligue alué cuchí ajcabólame gatémia

Machi

En el barbecho nace un zacate pequeño que tiene una bolita chiquita en la raíz que es buena para comer; no necesita cocerse. Nace en el mes de abril. La rama es chiquita, bajita, no crece alta.

Donde yo vivo, este zacate nace mucho en el barbecho. Todos los años nace y nosotros lo comemos mucho.

alé bilena. 'Ligue alé rellé huelérale gateme jutu 'lligue alué cuchí alué ajcabólame. 'Ligue alé gatega ajtime júque'le 'lligue hue'cá rahué. 'Ligue ma sebasá 'lligue alué ya'huime alué cuchí ajcabólame, 'lligue ya'huime jutu 'lligue alué racá, ma ma'chí ilime júque'le 'lligue alué sahuala.

'Ligue alué ralámulí ma ma'chí pame júque'le 'lligue alué racá alé huelérale ajtígame. 'Ligue alué sahuala ma ma'chí ma'chínasa 'lligue tabilé nóchili came ju 'lligue alué racala ma'chí pasía alé huelérale ajtígame. 'Ligue hue'cá ya'huime jutu 'lligue alé bilena. 'Ligue alué rejposi cha hue'cá napabume came 'lligue alé. 'Ligue ma ma'chí pasa 'lligue alué machí racala, 'lligue pagóquime jutu 'lligue alué, napurigá tabilé hue'é 'lyúriga go'poa 'lligue alué machí racala. Pe alé ihuérichicho nerume jutu 'lligue alué machí.

Las ardillas y un animal que vive abajo de la tierra y que le decimos tuza, comen mucho esas bolitas de machi. La tuza las guarda abajo de la tierra para comerselas después, y ahí es donde nace mucha mata.

Saliendo las ramas, es muy fácil encontrar esas bolitas. Para comerlas cuando se sacan, necesitamos lavarlas para quitarles la tierra.

Hue'cá tábiri basuga bajíliame

Nalaso sahuala

Alué nalaso sahuala abiena 'Ia nehualime jutu alué bajíliame napurigá gajabé niraga bajihua. 'Ligue alué nalaso sahuala basua, 'Iligue bachaco rijpunáliame jutu 'Iligue. 'Ligue pe abé nijubapi basúliame jutu 'Iligue. 'Ligue alué nalaso sahuala pe samime nehualime ju alué bajíliame. 'Ligue huaquígame abiena 'Ia ju 'Iligue chigó. 'Ligue hue'cá ralámuli hue bajime jutu 'Iligue alué nalaso sahuala basuga.

'Ligue ne abiena hue bajime jutu 'Iligue alué nalaso sahuala basuga.

'Ligue alué nalaso sehualá abiena 'Ia nehualime jutu 'Iligue alué bajíliame. 'Ligue alué nalaso racala gajela huaquígame 'Iligue basúliame jutu 'Iligue alé ultá sicolichi. 'Ligue ma hue ronosa 'Iligue alué nalaso gajela, 'Iligue

Bebidas

Hoja de naranjo

Con las hojas de naranjo se puede hacer té para tomar en lugar de café. Primero se cortan, se ponen a secar y luego ya se pueden usar. De las hojas verdes no saldrá buen té, solamente secas tienen buen sabor.

A mí me gusta mucho ese té de las hojas de naranjo.

huejiame jutu 'lligue alé natichí ilígame, huejisá 'lligue bajiliame ju 'lligue. 'Ligue alé bilena básochi ro'agá 'lligue alué nalaso gajela sehuala 'lligue alué asúquili ajchigá bajiliame ju 'lligue, 'lligue alué banocha ajchigá abiena 'la 'linili 'lligue bajilia.

'Ligue alué nalaso gajela basuga bajinilisiga, 'lligue huaquelime ju 'lligue, napurigá abé atquinana basuga bajihua alué. 'Ligue alué nalaso samime nísaca 'lligue ta'mé ra'ígame ju 'lligue basuga bajilia.

Tambien con la cáscara de la fruta del naranjo se puede hacer té. Debe estar también seca para ponerse a cocer; ya bien cocida, se quita de la lumbre y se puede tomar.

Ahualí

Ye ahualí abiena hue a'llá jutu 'lligue alué basuga bajília. 'Ligue aminami yohuí jutu 'lligue alué ahualí sahuala. 'Ligue bilénami o'cólasa napulachi, alé chebilena o'cólasa, 'lligue alué ahualí sahuala basuga bajíliame jutu 'lligue. 'Ligue sa'huime jutu 'lligue alué ahualí sahuala basuga bajília. 'Ligue alué yohuí niraga bajília alué ahualí sahuala, 'lligue tabilé asúquili ajchigá bajíliame ju 'lligue alué. 'Ligue alué ahualí sahuala basuga bajísiga, 'lligue sa'huime jutu 'lligue alé echúromi o'cólasa 'lligue.

'Ligue aminami gajabé niraga bajíliame juquele 'lligue chigó. 'Ligue hue ra'lgame jutu 'lligue alué ahualí sahuála basuga bajília. 'Ligue hue'cá ralámuli jutu 'lligue alué ahualí sahuala basuga bajime.

'Ligue neca tabilé siné bajime jutu 'lligue alué ahualí sahuala basuga. Pe napu 'lligue rohueca 'lla bajime jutu ne

Táscate

Las hojas de táscate también son buenas para hacer té y sirven como remedio. Cuando se tiene un dolor muscular, se toma una bebida de hojas de táscate y se quita el dolor; se puede tomar sin azúcar.

Hay mucha gente que toma este té.

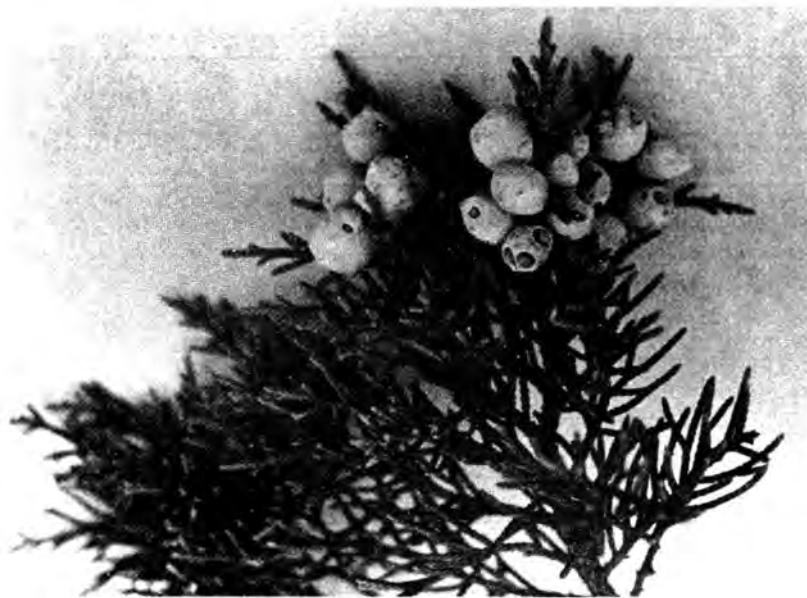
Yo lo he tomado cuando ando corriendo en el juego de pelota. Lo toma uno para que no le vaya a dar dolor de estómago o para que no le vayan a dar calambres en las piernas. Tomando ese té de hojas de

'ligue alué ahualí sahuala. 'Ligue alué bajíllia la ta'mé o'cógame jutu 'ligue alé ropachí. 'Ligue aminami ta'mé rahuirútume ju 'ligue. 'Ligue alué ahualí sahuala basuga bajíllia 'ligue rajtabame ju 'ligue alé bochíguimi sa'pachí. 'Ligue alarigá 'la tabilé risibátume ju 'ligue rohuibía.

Hue huel'cá e'carúgame oliame ju alué ahualí sahuara alé ihuérichi nerúgame. 'Ligue alué ahualí alé ihuérichi nerume jutu 'ligue. 'Ligue alé ulica tabilé nerume jutu 'ligue alué ahualí.

táscate se calienta el cuerpo y así no se cansará mucho cuando ande corriendo.

En tierra caliente no nace el árbol de táscate. Es de la sierra.





Gajabé

Jarè raca nerutu 'lligue alué gajabé nehualime, saquisuga alué asúquili ajchigá 'lligue hue a'llá ma'chínama ju. 'Ligue pe culí sineco bajchá basúliame jutu 'lligue alué racá napurigá ma'chínama alué cha júcamela. 'Ligue hue'libé basúliame ju napurigá hue a'llá ma'chinama alué gajabé. 'Ligue ma bajchá basusa 'lligue culí saquiame jutu 'lligue alué, alué asúquili ajchigá. 'Ligue ma saquisá 'lligue rusuboa 'lligue alé matachí, alé molínochi ma. 'Ligue ma rususaca 'lligue ya nehuahua 'lligue alué gajabé, alé jariachi huasigá napurigá bajihua.

Alé Sanapeli O'libo muchitu 'lligue jaré ralámuli alué cajabé echame. Alé mahuechi echiá hue a'llá o'chérame jutu 'lligue alué gajabé. 'Ligue alé a'bé galirale alé abiena hue a'llá o'chérame jutu 'lligue alué gajabé. 'Ligue hue'cá raqueme jutu 'lligue alué, pe bilé huelcá raqueme jutu 'lligue alué. 'Ligue pe re'llé ilígame jutu 'lligue alué sahuala, tase hua'lúca.

Café de los pobres

Hay una semilla con la cual se puede hacer café. Tostándola con azúcar sale buena para usarse como café. Primero hay que cocerla en agua para que se le salga el mal olor que tiene. Después de tostarla se muele en un metate o en el molino y entonces ya se puede hacer café.

En San Rafael Oribo hay gentes que siembran ese café. Se puede sembrar junto a la casa y en el monte también. Una sola mata da mucha fruta, es una mata chiquita.

'Ligue alué gajabé pe culiricachi a'pálerutu 'ligue alemi.
'Ligue hue 'yaco tabilé i'tégame quetu 'ligue alué gajabé
alemi. 'Ligue alué gajabé alé Sonóraca a'páleru contu 'ligue

'Ligue hue'cá ralámuli tabilé iyágale 'ligue alué gajabé.
Ma aréleque'e 'ligue echá alué gajabé ralámuli. 'Ligue jipe pe
jaré ralámuli jutu 'ligue alué gajabé echame.

'Ligue alué ralámuli anime que 'ligue. Alué ralámuli
pobre nila carae 'ligue alué gajabé.

'Ligue alué racala pe cuchí jutu 'ligue tase e'huele.
'Ligue alué sahuala tabilé machirume ju 'ligue.

Este café llegó hace poco; más antes no había. Parece que la
semilla la trajeron de Sonora.

La gente dice que ese café es para los pobres.

La semilla es una bolita chiquita, no es muy grande.

Gasalá júcame

Ye gasalá júcame hue ralígame jutu basuga bajilia. Pe bilé gasalá jutu 'ligue alué echiamé. 'Ligue pe siné echisuga, 'ligue tabilé siné mucume jutu 'ligue alué gasalá júcame. Nabí ilime jutu 'ligue alué gasalá alé. 'Ligue alueca echiamé jutu 'ligue alé napu ajtí alué huelé hue sa'mime. 'Ligue aminami echiamé jutu alé napu bajisochi ju, napurigá ta huaquibama alué gasalá alé iligá.

'Ligue alué ralámuli ta'mé hue echame jutu 'ligue alué gasalá júcame. Pe jaré ralámuli jutu 'ligue alué gasalá júcame echame. 'Ligue hue ralígame jutu 'ligue alué basuga bajilia. 'Ligue alué gasalá sahuala apieri alué omá sahuala alieri jutu 'ligue. Pe elegá alué gasalá júcame sahuálaca pe relé ilígame jutu nalina. 'Ligue tabilé re'pá ilígame o'chérame jutu 'ligue alué gasalá, pe nabí aliena ilime jutu 'ligue alué gasalá júcame.

'Ligue pe bilé nahuala echisuga, 'ligue aminacho hue'cá 'lyame jutu 'ligue alué gasalá. Hue'cá rahué anachame jutu 'ligue alué pe siné elásiga bilena.

Té limón

Es un zacate que tenemos plantado y nunca se muere. Es muy oloroso y es bueno para hacer té. Se siembra junto a un ojo de agua, donde hay tierra húmeda, porque donde la tierra está seca no crece.

La gente tarahumara siembra poco este té, pero es muy bueno. Sus hojas son largas, parecidas a las de la caña, nada más que es bajito, y plantando una sola mata nacen muchas más.

Este té limón es de tierra caliente, de la barranca.



Gasalá júcame masanía jami nerúgame

Jaré gasalá nerutu cuchí hue júcame jutu 'lligue alué. 'Ligue alué gasalá la 'linili 'lligue alué basuga bajlíia 'lligue. 'Ligue alué gasalá julio mechá ya'huime jutu 'lligue. 'Ligue pe cuchí jutu 'lligue re'lé jágame. 'Ligue alué sahuala pe cuchí jutu 'lligue alué. 'Ligue alué sehualá pe cuchí sehuame jutu 'lligue alué gasalá. 'Ligue rejúnaga 'lligue guicháquia 'lligue ajcágame jutu 'lligue alué. 'Ligue hue júcame jutu 'lligue alué gasalá.

'Ligue basusa alué ba'huí ro'ligá, 'lligue bajlíame ju 'lligue alué, ra'ligame jutu 'lligue alué gasalá. Alué asuquili ajchigá bajlíame jutu 'lligue alué. 'Ligue alué gasalá basuga bajínilisiga, 'lligue bajchaco rijpunáliame jutu 'lligue alué gasalá siy ócame cachi bijí. 'Ligue rijúnaga gaté'lia 'lligue 'la hue'lí anáchame jutu 'lligue alué gasalá. Bilé bamí anachama alué tabilé simíroga alué julila sahuala.

'Ligue tabilé hue'lisi anáchame jutu 'lligue sa'mime iligá. Pe'huera anáchame ju pe huaquime ju. Pe baquiá mechá

Gordo lobo o manzanilla del campo

Es una mata chiquita, muy olorosa; tomándola como bebida es muy buena y sirve como remedio cuando se tiene tos. Sus hojas y sus flores son chiquitas. Se cortan cuando todavía están verdes y se pueden guardar hasta un año y no pierden su olor.

La mata no dura mucho tiempo verde, se seca pronto; nada más



anáchame ju alué sa'mime iligá gasalá júcame. 'Ligue alé ihuérichi alé nerume jutu 'ligue alué gasalá. 'Ligue alé napu pe ulí ju alé abiena o'chéráme jutu 'ligue alué gasalá. 'Ligue napu tabilé nerúlasa gajabé 'ligue alué gasalá basuga bajiliame ju 'ligue. 'Ligue alué asúquili ajchigá bajiliame ju 'ligue alué. 'Ligue alué banocha ajchigá abiena chigó.

dura de dos a tres meses así verde. Nace en el mes de aguas, en julio. Es de tierra poco caliente y parte de la sierra.

Cuando no hay café se puede tomar y ponerle azúcar.



Aureli

Ye aureli anilime hue ra'ligame jutu chigó alué basuga bajília. 'Ligue alué sahuala hue allá sué júcame jutu 'ligue alué aureli sahuala. 'Ligue alué aureli basuga bajínilisiga, 'ligue rijpunáliame jutu 'ligue alué napurigá basuhua. 'Ligue ma rijpunasa 'ligue basúliame jutu 'ligue alué alé sicolí ultachi, 'ligue alé jaría jiérochi. 'Ligue hue'llibé ronelime jutu 'ligue alué napurigá 'la ma'chínama alué júcamela alué aureli sahuala. 'Ligue alarigá hue allá ra'ligame ma'chínama 'ligue alué aureli ba'huíla. 'Ligue pe siyócame huasilime jutu 'ligue alué aureli sahuala, 'ligue huaquígame abiena hue allá 'inili 'ligue chigó. 'Ligue alué aureli sahuala hue'cá rahué ajtigué, 'ligue tabilé simírome jutu 'ligue alué julila, recó bilé bamí ajtigué rejpuga tabilé simírome ju alué julila. Alué julila pe abieri 'inili 'ligue recó hue'cá rahué ajtigue 'ligue rejpuga alué aureli.

'Ligue ralinéliame jutu 'ligue alué sahuara, hue'cá rijpunasa 'ligue 'la ralinehua 'ligue alué aureli sahuala.

Laurel

La mata de laurel es bajita, chiquita, y es muy buena para tomar. Sus hojas tienen un olor muy bonito y, aunque tenga un año cortada la rama, su olor no cambia.

Para tomarlo como té, se pueden cocer las hojas verdes o secas, es igual. Se hierven un ratito, unos diez minutos y ya se puede tomar.

Es muy vendido el laurel. Se junta bastante y se lleva a vender, la gente lo compra mucho.

'Ligue alué aureli pe alé ihuérichicho nerume jutu 'ligue.
'Ligue alé ulica tabilé ya'huime jutu 'ligue alué aureli. 'Ligue
raqume jutu 'ligue alué aureli cuchí. 'Ligue alué racala
tabilé ra'ígame jutu 'ligue go'à.

'Ligue alué chibá ta'mé go'yame jutu 'ligue alué aureli
sahuala. 'Ligue aminamí alué acasí tabilé go'yame ju 'ligue
alué aureli sahuala.

Esta mata crece y se da nada más en la sierra. También sale una
fruta chiquita pero no es buena para comerse. Ni a las vacas ni a las
chivas les gusta comer esas ramas de laurel.

Ye nohuí go'ame

Nohuí gosálichí o'chérame

Jaré nohuí jutu 'l'igue alé gosálichí o'chérame. 'L'igue pe aba alé o'chérame jutu 'l'igue alué nohuí e'huele. 'L'igue alué nohuí go'ame jutu 'l'igue. Ralámuli hue go'yame jutu 'l'igue alué nohuí alé gosálichí o'chérame. 'L'igue hue ral'igame jutu 'l'igue alué nohuí alé gosálichí o'chérame.

'L'igue jipe ejperégame ralámuli talmé 'hue go'yame jutu 'l'igue alué nohuí. 'L'igue alué hue 'ya ejperégame ralámuli 'la 'hue go'yame caratu 'l'igue alué nohuí. 'L'igue napu 'l'igue alué chibá 'meca e'yena, 'l'igue alué atabé o'cá oyame caratu 'l'igue, alué nohuí ajchamia alé atabechi. 'L'igue alé 'mimi napu bolí alué gosali alé sebasá, 'l'igue alé nocame caratu 'l'igue gosálichí jóríga 'ya alué nohuí.

Gusanos

Gusano del pino seco

Hay un gusano que nace cuando el pino está seco. Es un gusano grande y se puede comer. La gente lo come mucho porque es muy sabroso.

Cuando andan cuidando las chivas en el monte, traen un huare (canasto) para ir juntando ese gusano.

Hay unos pinos secos que tienen mucho gusano, los encuentra uno en los meses de febrero, mayo y agosto.



'Ligue alé gosálichí rel'é hue'cá bi'time jutu 'ligue alué nohuí. Nabí nerume jutu 'ligue alué nohuí alé gosálichí. Bamunumi guhuemi abiena nerume jutu 'ligue alué nohuí. Ahuega go'ame jutu 'ligue alué nohuí. 'Ligue ma ahuesa 'ligue alué oná ajchigá go'ame jutu 'ligue. 'Ligue alué remé go'ilime jutu 'ligue alué nohuí huasisá. 'Ligue tabilé suhuábaga nohuí go'ame jutu 'ligue alé gosálichí bi'tígame. Apiguiti hue'cá nohuí bi'time came 'ligue alé gosálichí. Pe alué nohuí e'huélela aluecho go'ame jutu 'ligue. Alué nohuí cuchí tabilé go'ame jutu 'ligue.

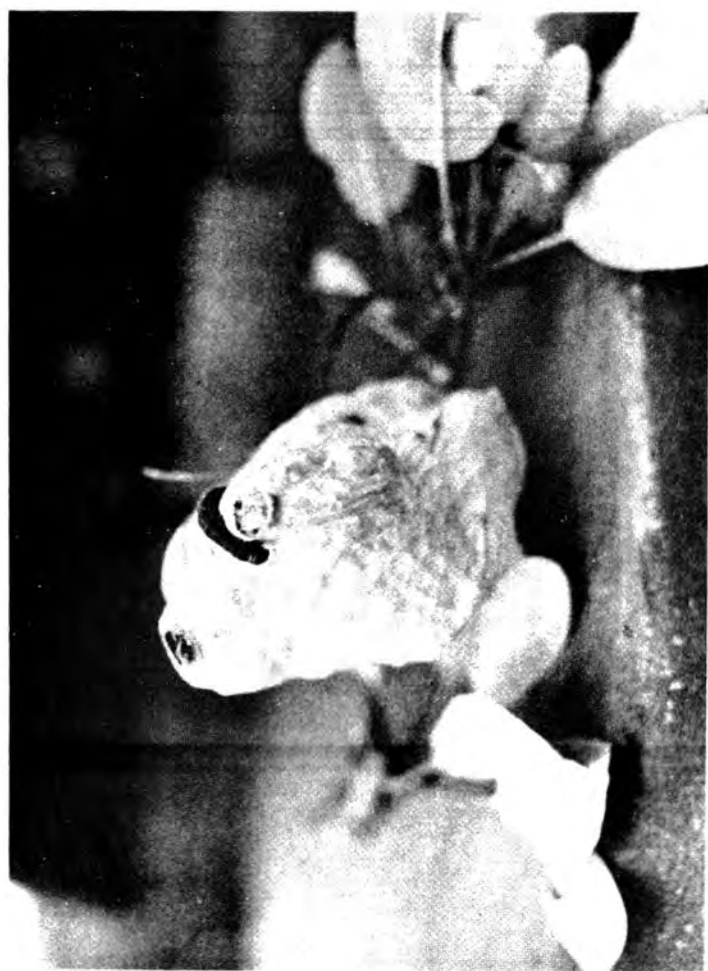
'Ligue alué chuluguí relahui anilime 'hue go'yame jutu 'ligue alué nohuí alé gosálichí bi'tígame. 'Ligue chéchigo jare chuluguí jutu 'ligue alué nohuí go'yame alé gosálichí bi'tígame.

Para comerse ese gusano, se asa y se come en una tortilla con un poco de sal.

No todos los gusanos que hay en un pino seco se pueden comer, nada más los grandes, los chiquitos no.

Hay un pájaro que se llama carpintero real que come mucho ese gusano del pino seco.

También hay otros pájaros que lo comen.



Nohuí rocolochi chucúgame

Jaré nohuí jutu 'lligue alé re'pá rocolochi galirame. 'Ligue napu 'lligue pe culí galirá alué nohuí alé, 'lligue alué nohuí pe cuchí 'fnili ru 'lligue bijí. 'Ligue pe quilimi e'huele o'chéráme jutu 'lligue alé muchiga alué nohuí. 'Ligue pe recó pe cuchí que 'lligue alué nohuí, 'lligue hue jebénigame jutu 'lligue alué nohuí galí nehuagá. 'Ligue hue'ca ca bejtégame jutu 'lligue alué nohuí alé bilena galirale. 'Ligue alué nohuí alé pe bilé borosa nehuame jutu 'lligue alé, 'lligue pe'tá nehuame jutu 'lligue. 'Ligue alué nohuí alé pachágana bejtégame jutu 'lligue hue'cá rahué, hue'cá mechá. Guichao mechá muchimé jutu 'lligue alué nohuí alé ejperega. 'Ligue elehuísaca 'lligue alué nohuí 'lligue rucó buyame jutu 'lligue alué rojá sahuala go'mea alé. 'Ligue rahueco tabilé buyame jutu 'lligue alué nohuí alué go'ame go'mea. Rahueco hue majame júque'e 'lligue alué coco. 'Ligue alué chuluguí hue go'yame came 'lligue alué nohuí.

'Ligue alué ralámuli abiena hue go'yame júcuru 'lligue alué nohuí.

Gusano del madroño

Hay un gusano que hace su casa en el árbol de madroño; también se le llama mayordoño. Cuando hace su casa es chiquito todavía, y poco a poquito se va haciendo grande ahí en su casa. Pero aunque es chiquito ese gusano, ya sabe hacer su casita. Son muchos los que viven ahí por varios meses; como siete meses viven en su casita y cuando tienen hambre salen de noche para comer las hojas del madroño. En el día no salen porque se los comen los pájaros.

'Ligue alué nohuí hue a'llá sébili machime jutu 'ligue alué chulugui me'llimeo ma'chinilia rahueco. 'Ligue pe napu iquí ajágame nígame ju 'ligue alué coco. 'Ligue alué ajágame hue a'llá sébili machime ju 'ligue alué co 'ligue alué oparúgame. 'Ligue alué nohuí guicháo mechá muchime ju 'ligue ejperega. 'Ligue ma guichao mechá muchísaca 'ligue alué nohuí alé, 'ligue ma sopétame jutu 'ligue alué nohuí 'ligue alé muchigue. Acaroli gayéname jutu 'ligue alué nohuí. 'Ligue alué nohuí pe oca mechá chucume jutu 'ligue acaroli gayena. 'Ligue alué nohuí sopeta ojaga chucume jutu 'ligue o'huécana mo'lega alé pachá boròsachi. 'Ligue alué go'ame tabilé go'gá chucume ju 'ligue. Alarigá chucúguichi 'ligue go'ame jutu 'ligue alué nohuí, chu'lubí chucúguichi. Ojaga chucúguichi alué nohuí. 'Ligue pe alarigá chucugá ma ronarame jutu 'ligue alué nohuí. 'Ligue alué masala abiena ochérame jutu 'ligue napurigá í'nima. 'Ligue ma masarásaca ma í'nime jutu mejcá. Pe acaroli gayéname jutu 'ligue alué nohuí, hue semati maségame í'niliru 'ligue alué acaroli.

A los tarahumaras también les gusta comer ese gusano. Los gusanos ya saben que si salen de día los pájaros los van a matar. Cada animal tiene su enemigo y sabe muy bien cuáles son estos enemigos.

Ese gusano dura viviendo siete meses y después se convierte en mariposa. Cuando está cambiando de gusano a mariposa, que dura como dos meses, está colgado adentro de una bolsita y sin comer nada. Entonces es cuando se puede comer ese gusano, cuando está colgando. Después le salen sus patitas y también sus alas para volar. Cuando está listo, se va volando a buscar su comida allá lejos, pero entonces ya es una mariposa y de muy bonito color.

'Ligue alué galí napu nehuame ju alué nohuí, hue allá semáriga nehuárigame jutu 'ligue. 'Ligue napu 'ligue u'cuchi 'ligue tabilé peltá baquime jutu 'ligue alué ba'huí alé pachágana. 'Ligue alue chuluguí tabilé umébame jutu 'ligue alué borosa chi'huana. Asiriga huajtácame jutu 'ligue alué chi'huanália.

'Ligue alué ralámuli alué 'ya epperégame hue go'yame caratu 'ligue alué nohuí chulubí. 'Ligue alué atónali alué yoli alué go'yeme caratu 'ligue alué nohuí chulubí. 'Ligue alué chulubí rusume caratu 'ligue alé matachí. 'Ligue rususá 'ligue huaseme caratu 'ligue alé sicolíchi ro'agá. 'Ligue aminami alé bejtólichí ro'agá. 'Ligue huasesa 'ligue go'lame caratu 'ligue alué nohuí chulubí. 'Ligue aminami saquigá 'la go'lame jutu 'ligue alué chulubí.

Ne 'la go'yame jutu 'ligue alué nohuí chulubí saquigá. 'Ligue siné hue'cá go'guetu ne 'ligue alué chulubí saquigá. 'Ligue peltá i'llibeco hue cha nili ne 'ligue alué nohuí go'sá. Hue yo'inalé ne 'ligue. 'Ligue aminami hue o'có 'ligue alé

La casita que hacen estos gusanos está muy bien hecha; cuando está lloviendo no le entra nada de agua. Tampoco los pájaros pueden romper esa bolsita, es muy dura.

La gente que vivía antes comía mucho este gusano. Se puede comer cocido en una olla o tostado y tomarse con atole. Dicen que comiendo muchos gusanos de madroño duran mucho los dientes y yo pienso que es cierto, porque la gente de antes tenía muy buenos dientes aunque ya estaba grande.

A mí también me gustaba mucho comer este gusano, pero una vez

mo'chí. 'Ligue alé si tabilé golátune 'ligue alué nohuí chulubí. 'Ligue ocá rojá nerutu 'ligue alué nohuí 'la bejterame alé rojachí. 'Ligue bilé rocoló anilime jutu 'ligue, 'ligue alué bilé ulúbisi anilime jutu 'ligue. 'Ligue alué rojá ocánica raqueme jutu 'ligue. 'Ligue alué rojá racala pe cuchí jutu 'ligue ajcabólanti. 'Ligue ihuá pe a'chigó alieri ihuame jutu, serácanti.

'Ligue alué ramé hue hue'cá rahué anáchame cara 'ligue alué nohuí hue go'á alé rocolochi uchúcame. Bijchiá querépucue 'ligue alué ralíchili. Alué ralámuli 'ya muchígame hue a'llá ramégame 'linilie, recó hue o'chérame que.

comí mucho y me enfermé, con ganas de vomitar y dolor de cabeza. Desde entonces no lo comó.

Hay dos árboles donde viven estos gusanos: el madroño y el urúbasi. Los dos dan la misma fruta, bolitas chiquitas y de color rojo. Son buenas para comer.

**Comentario acerca de las plantas
que comen los tarahumaras del oeste**



COMENTARIOS SOBRE LAS PLANTAS QUE COMEN

LOS TARAHUMARAS DEL OESTE

Dr. Robert Bye (Botánico), Universidad de Colorado

Las plantas usadas por los tarahumaras del oeste para suplir sus necesidades alimenticias, ya sean cultivadas o silvestres, los proveen de una **dieta nutritiva**. El maíz (sunú) y los frijoles (muní), al ser ambos usados como alimento, proporcionan todos aminoácidos esenciales y por lo tanto se les puede clasificar como fuentes balanceadas de proteínas. Además, el método tradicional de preparar el nixtamal aumenta la posibilidad de que sean aprovechados ciertos aminoácidos que se encuentran en muy pequeñas cantidades. En cuanto a las semillas, especialmente las semillas de las calabazas (bajchi), son excelentes fuentes de proteínas y de grasas. El chile (o'colí), las calabazas, los quelites (guilibá) y las frutas les proporcionan minerales y vitaminas. El maíz, los frijoles y las calabazas también contribuyen a proporcionar la mayoría de los carbohidratos dentro de la dieta tarahumara.

Como se puede observar en la lista anexa, los tarahumaras del oeste usan un gran número de plantas alimenticias. Esta diversidad les permite sobrevivir todo el año bajo diferentes condiciones. Su agricultura de subsistencia es un ejemplo de las ventajas que proporciona el usar un gran número de diferentes tipos de maíz y frijol. Cada especie de maíz y frijol crece mejor bajo diferentes condiciones medioambientales. Debido a las condiciones geográficas y a lo abrupto del terreno, el clima y la naturaleza del terreno varía de región a región y de año en año. Consecuentemente, lo mejor es siempre sembrar una amplia variedad de semillas diferentes que produzcan al menos una **cosecha segura** cada año. (Esto es mucho mejor que sembrar una sola variedad de semilla de maíz y frijol — como se hace en los Estados Unidos de Norteamérica — que produciría un rendimiento máximo y magnífico si las condiciones del terreno y el clima son perfectos, pero absolutamente nada si esas condiciones no se cumplen.) Por otra parte, la diversidad genética de las semillas les brinda protección de ciertas enfermedades que usualmente caen sólo sobre una variedad específica de semilla. De lo anterior podemos concluir que si sembrar una sola variedad de semilla

es demasiado arriesgado, costoso y necesita condiciones exactas de cultivo, el presente y el futuro de los tarahumaras dependerá, como hasta ahora, de la siembra de una amplia variedad de tipos de maíz, frijol y otros cultivos.

Los quelites y las frutas silvestres proporcionan algunos componentes importantes y nutritivos en la dieta del tarahumara del oeste, además de ser alimentos de emergencia en épocas de hambre. Durante la época en que apenas empieza a brotar la cosecha, los quelites son la más importante y fundamental fuente de vitaminas A y C y de hierro. Además muchos quelites, tales como el **Brassica** (allásini), **Anoda** (rehué) y **Amaranthus** (huasolí), son importantes ecológicamente. Estas hierbas de hojas verdes son recolectadas en un periodo temprano de crecimiento, cuando sus propiedades nutritivas son más asimilables y cuando son más sabrosas. Por lo general, estas plantas crecen en los maizales. Si son recolectadas en la época en que los tarahumaras suelen comerlas, no perjudican el crecimiento del maíz. La alimentación de los tarahumaras del oeste está balanceada ecológicamente, dado que es posible recolectar de un mismo terreno plantas nutritivas que nacen solas y más tarde, la cosecha del maíz que se ha sembrado.

Para mantener una buena salud se necesita una dieta nutritiva. Además, las enfermedades ocasionales, especialmente los trastornos gastrointestinales, pueden ser tratados también mediante ciertas plantas alimenticias. Las plantas de menta, tales como la **Monarda** (napá), son ricas en aceites esenciales que matan algunas bacterias y calman el dolor de estómago. La **Chenopodium ambrosioides** (basote) contiene aceite de quenopodio que posee un sabor característico y que ha probado ser lo mejor para matar lombrices intestinales.

Los tarahumaras del oeste han experimentado con sus plantas alimenticias por cientos de años y han desarrollado una dieta balanceada, basada en los muchos tipos de plantas, tanto cultivadas como silvestres. Considerando lo abrupto del terreno y el clima caprichoso en el cual viven, sembrar, recolectar y comer un gran número de frutas, semillas, plantas y raíces, tanto cultivados como silvestres, ha sido la **mejor** forma de supervivencia desde los puntos de vista económico, nutricional y ecológico. La dieta tarahumara ejemplifica un principio ecológico básico: la estabilidad del sistema (sistema ecológico) está basada en la diversidad de sus componentes.

Los tarahumaras tienen mucho que enseñarnos. En su mayoría, los sistemas de producción de alimentos mexicanos y estadounidenses,

están basados en unas pocas variedades genéticas de plantas. Las cosechas afectadas cada año debido a los cambios del clima y las epidemias locales que sufren, demuestran las debilidades resultantes de la falta de variación en la semilla que se siembra. Esta debilidad sólo es disminuida mediante fertilizantes, pesticidas y maquinaria, que vienen a ser soluciones caras y de corta duración. Necesitamos conservar la diversidad de siembras que realizan los tarahumaras, en beneficio de toda la humanidad. La verdad es que algunas de las variedades de maíz, chile y quelites que los tarahumaras han compartido con nosotros son desconocidos para el mundo moderno. Los tarahumaras deben ser animados a mantener su tan eficiente sistema de producción de alimentos.

Lista de identificación

Jena machiboa hue'cá e'carúgame gasalá 'lligue rojá rehuatá.
'Ligue bajchaco chucú ralámuli ra'ichálila, 'lligue yolí ra'ichaga chucú.
'Ligue abé nijubá chucú alué gasalá rehuatá se'huináriga rehuega
anapurigá machí alué rió 'hue machime alué alieti rehuégame co alué
gasalá 'lligue alué rojá.

Aquí se encuentra una lista de los nombres de las plantas. Primero está el nombre en tarahumara, después el nombre en español y en seguida el nombre de la planta que le dan la gente que hace muchos estudios de plantas, o sea el nombre científico.

Lista de identificación

| Tarahumara | Español | Científica [género especie (familia)] |
|-----------------|-------------------------|---|
| masana | manzana | <i>Malus sylvestris</i> (Rosaceae) |
| sajuani | San Juan | <i>Malus baccata</i> |
| cho'coasi | San Miguel | <i>Malus sylvestris</i> |
| jino | fina | <i>Malus sylvestris</i> |
| ru'fasi | durazno | <i>Prunus persica</i> (Rosaceae) |
| chuná galirale | higo de la casa | <i>Ficus carica</i> (Moraceae) |
| nerugame | | |
| plátano | plátano | <i>Musa paradisiaca</i> (Musaceae) |
| ganarsi | granada | <i>Punica granatum</i> (Punicaceae) |
| toronja | toronja | <i>Citrus grandis</i> (rutaceae) |
| sansigra | sidra | <i>Citrus medica</i> |
| limó | limón | <i>Citrus limonia</i> |
| nalaso | naranja | <i>Citrus sinensis</i> |
| lima | lima | <i>Citrus aurantifolia</i> |
| nalaso-lima | naranja-lima | <i>Citrus aurantium</i> |
| manco | mango | <i>Mangifera indica</i> (Anacardiaceae) |
| sunú | maíz | <i>Zea mays</i> (Graminae) |
| behuali | duro | <i>Zea mays</i> (Graminae) |
| ojchili | pinto-negro | <i>Zea mays</i> (Graminae) |
| chápalote | malpache o mayobachi | <i>Zea mays</i> , cultivar: "Reventador" |
| sonoreño | hibrido | <i>Zea mays</i> , hibrido comercial, introducido |
| rosili | blando | <i>Zea mays</i> , cultivar: "Blandito de Sonora" |
| sajuani | San Juan | <i>Zea mays</i> , hibrido de "Blandito de Sonora" |
| si'liguchi | dulce | <i>Zea mays</i> , cultivar "Maíz Dulce" |
| áhursi | ajo | <i>Zea mays</i> , cultivar: "Apachito" y "Cristalino de Chihuahua" |
| sunú ollichila | hongo del maíz | <i>Ustilago zeae</i> (Ustilaginaceae) |
| tri'ligó | trigo | <i>Triticum aestivum</i> (Graminae) |
| echabogame | barbón | <i>Triticum aestivum</i> (Graminae) |
| o'tosacame | blanco | <i>Triticum aestivum</i> (Graminae) |
| esuégame | alhuatoso | <i>Triticum aestivum</i> (Graminae) |
| muni | frijol | <i>Phaseolus vulgaris</i> |
| gusimini | chirotero | <i>Phaseolus vulgaris</i> (Leguminosae) |
| rohuimini | azufrado | <i>Phaseolus vulgaris</i> |
| bimala ga'huala | canelo | <i>Phaseolus vulgaris</i> |
| chúcurámini | pájaro carpintero | <i>Phaseolus vulgaris</i> |
| matigua | mantequilla | <i>Phaseolus vulgaris</i> |
| chibá busila | ojo de cabra | <i>Phaseolus vulgaris</i> |
| recamoli | tecomare | <i>Phaseolus coccineus</i> |
| chicharo | chicharo | <i>Pisum sativum</i> (Leguminosae) |
| siyócame | verde | <i>Pisum sativum</i> (Leguminosae) |
| o'tosacame | blanco | <i>Pisum sativum</i> (Leguminosae) |

| | | |
|--------------------|--|---|
| o'limuni | yurimun | <i>Vigna sinensis</i> (Leguminosae) |
| muni frijol etc. | | |
| rosabóchame | barroso [o pardo] | <i>Vigna sinensis</i> |
| elámuni | color sangre | <i>Phaseolus vulgaris</i> |
| o'tosacame | blanco | <i>Phaseolus vulgaris</i> |
| o'chócame | negro | <i>Phaseolus vulgaris</i> |
| seboya | cebolla | <i>Allium cepa</i> (Liliaceae) |
| rechui | ceboyin | <i>Allium scaposum</i> (y/o <i>A. longifolium</i>) |
| napá orégano | orégano | <i>Monarda austromontana</i> (Labiatae) |
| silantro | cilantro | <i>Coriandrum sativum</i> (Umbelliferae) |
| basote | epazote | <i>Chenopodium ambrosioides</i> (Chenopodiaceae) |
| gajpochi suma | talayote chiquito | <i>Marsdenia</i> sp. (Asclepiadaceae) |
| gajpochi | talayote | <i>Cynanchum</i> sp. (Asclepiadaceae) |
| ri'hue | bisnaga | <i>Ferocactus alamosanus</i> (Cactaceae) |
| i'chuli | cholla | <i>Mammillaria</i> sp. (Cactaceae) |
| bitaya | pitaya | |
| echabógame | barbona | <i>Cephalocereus leucocephalus</i> (Cactaceae) |
| mahuali | hecho | <i>Pachycereus pecten-aboriginum</i> (Cactaceae) |
| bitaya | marismeña o roja | <i>Lemaireocereus thurberi</i> (Cactaceae) |
| napisala | pitaya ceniza | <i>Echinocereus</i> sp. (Cactaceae) |
| romate huejchigame | tomate saca manteca | <i>Solanum madrense</i> (Solanaceae) |
| huilá | nopal | |
| rapame | cara brillante o duraznillo | <i>Opuntia</i> sp. (Cactaceae) |
| rosabóchame | pardo | <i>Opuntia</i> sp. |
| rijuli | castilla | <i>Opuntia ficus-indica</i> |
| rijuli huejchegame | castilla con espinas | <i>Opuntia ficus-indica</i> |
| huejchala | espinas larga o duraznillo de la sierra | <i>Opuntia</i> sp. |
| ejchilúrame | hojas redondas | <i>Opuntia phaeacantha</i> |
| o'li | gomilla (de un insecto) | <i>Llaveta axin</i> |
| samó | samo | <i>Willardia mexicana</i> (Leguminosae) |
| ulibecha | cholla | <i>Opuntia</i> sp. (Cactaceae) |
| sibiri | sibiri | <i>Opuntia</i> sp. |
| sele | sotol | <i>Dasyliirion leiophyllum</i> (Agavaceae) |
| rejpiso | palmillo | <i>Nolina</i> sp. (Agavaceae) |
| rulyá | palmillo de tierra caliente | (Palmae) |
| so | soco | <i>Yucca schottii</i> (Agavaceae) |
| chahuí | chahuí | <i>Agave multifilifera</i> (Agavaceae) |
| ri'yechili | tayechuli | <i>Agave polianthiflora</i> |
| ojcome | mezcal verde | <i>Agave wocomahi</i> |

| | | |
|------------------------|------------------------|---|
| o'tosa | mezcal blanco | <i>Agave shrevei</i> |
| sapuli | lechuguilla | <i>Agave bovicornuta</i> |
| gusimé galirale | mezcal casero | <i>Agave pacifica</i> |
| nerúgame | | |
| gusime gusirale | mezcal gusime del | <i>Agave pacifica</i> |
| nerúgame | monte | |
| galime | maguey | <i>Agave americana</i> var. <i>expansa</i> |
| ahué | amole | <i>Agave vilmoriniana</i> |
| baili | chiya | <i>Salvia</i> sp. (Labiatae) |
| oqui | oqui | <i>Amaranthus hypochondriacus</i> (Amaranthaceae) |
| goyohuali | conibare | <i>Hyptis suaveolens</i> (Labiatae) |
| u'li | uva del monte | <i>Vitis arizonica</i> (Vitaceae) |
| ahuali | lascate | <i>Juniperus deppeana</i> (Cupressaceae) |
| i'huí | manzanillo | <i>Arctostaphylos pungens</i> (Ericaceae) |
| o'chochi ajcala | trompo (trompa) de | <i>Gaultheria odorata</i> (Ericaceae) |
| | perro | |
| rojá'aoí | encino cusi | <i>Quercus albocincta</i> (Fagaceae) |
| napaco | ñapaco | <i>Quercus arizonica</i> |
| ro'sili | rosiri | <i>Quercus chihuahuensis</i> |
| ittuli | hojas grandes | <i>Quercus crassifolia</i> |
| pamai | pamai | <i>Quercus coccolobifolia</i> |
| sipuri | sipuri | <i>Quercus durifolia</i> |
| guchoa | toje o pichoa | <i>Phoradendron</i> sp. (Loranthaceae) |
| uté | fresno | <i>Fraxinus pappilosa</i> (Oleaceae) |
| ahuá | sauce | <i>Salix</i> sp. (Salicaceae) |
| ojcó | pino | <i>Pinus</i> spp. (Pinaceae) |
| | (flor grande) | <i>Pinus engelmannii</i> , <i>P. arizonica</i> , <i>Pinus ponderosa</i> <i>Pinus cembroides</i> |
| | piñon | |
| rejchisa | mata en un arbol | <i>Tillandsia</i> sp. (Bromeliaceae) |
| | mata del cerro | <i>Tillandsia</i> sp. |
| i'iqui gahuichi | orquíde de las | <i>Oncidium</i> sp. (Orchidiaceae) |
| nerúgame | pedras | |
| i'iqui 'l'igüé rojachi | orquíde de los encinos | |
| ra'machi | ramachi | <i>Pitcairnia palmeri</i> (Bromeliaceae) |
| machi | machi | <i>Cyperus</i> sp. (Cyperaceae) |
| nalaso | naranja | <i>Citrus sinensis</i> (Rutaceae) |
| ahuali | lascate | <i>Juniperus deppeana</i> (Cupressaceae) |
| gasalá júcame | te limón | <i>Cymbopogon</i> sp. (Graminae) |
| masanía jami | gordo lobo o | <i>Gnaphalium</i> sp. (Compositae) |
| nerúgame | manzanilla | |
| | del campo | |
| aureli | laurel | <i>Litsea glaucescens</i> var. <i>subsolitaria</i> (Lauraceae) |
| gajabé | café de los pobres | <i>Abelmoschus esculentus</i> (Malvaceae) |
| ro'coló | madroño | <i>Arbutus glandulosa</i> (Ericaceae) |
| ulúbasi | madroño | <i>Arbutus arizonica</i> , <i>A. xalapensis</i> |

| | | |
|---------------------------|--|--|
| nohúi ro'colochi | gusano del madrono | <i>Eucheira socialis</i> (Lepidoptera, Pieridae) |
| chucugame | | |
| nohúi gosálichí | gusano del pino seco | |
| o'cherame | | |
| bajchi | calabaza | |
| gama | sehualca | <i>Cucurbita mikta</i> (Cucurbitaceae) |
| chiquote | chilacayote | <i>Cucurbita ficifolia</i> |
| ulisini | de la barranca | <i>Cucurbita mixta</i> |
| ihuérasini | de la sierra | <i>Cucurbita pepo</i> |
| a'lú | sandia | <i>Citrullus lanatus</i> (Cucurbitaceae) |
| re'loé | papa | <i>Solanum tuberosum</i> (Solanaceae) |
| re'loé gahuirolo | papa coyote | <i>Solanum fendlerii</i> |
| chayote | chayote | <i>Sechium edule</i> (Cucurbitaceae) |
| omá | caña | |
| molote | molote o sorgo | <i>Sorghum bicolor</i> (Graminae) cultivars: cf "Fargo" cf "White Milo" |
| bacasahui | caña de espiga | <i>Sorghum bicolor</i> |
| omá | caña de azúcar | <i>Saccharum officinarum</i> (Graminae) |
| o'coli | chile | |
| ballégulli | verde | <i>Capsicum annuum</i> var. <i>annuum</i> (Solanaceae) |
| sibili | piquín | <i>Capsicum annuum</i> var. <i>glabriusculum</i> |
| sulagoma | pico de pájaro | <i>Capsicum annuum</i> var. <i>annuum</i> |
| caribio | caribio | <i>Capsicum annuum</i> var. <i>annuum</i> |
| romate | tomate | <i>Lycopersicon lycopersicum</i> (Solanaceae) |
| romate gajégame | tomate con cáscara o tomatillo | <i>Physalis</i> ssp. (Solanaceae) |
| huejcoquí | hongo | |
| bamanú nerúgame | tiempo de aguas | <i>Amanita caesarea</i> (Agaricaceae) |
| guhuéquigui | temporal | undetermined |
| repoma bamunú | blanco de las | undetermined |
| nerúgame | aguas | |
| guichihúa | chichicamote del campo o chichihuaca | <i>Dioscorea remotiflora</i> (Dioscoreaceae) |
| gusili | gusali | <i>Prionosciadium madrese</i> (Umbelliferae) |
| amai | pamay | <i>Dahlia sherffii</i> (Compositae) |
| salabi | sarabiqui | <i>Prionosciadium townsendii</i> (Umbelliferae) |
| gajpiá | cápiro | <i>Jarilla chocola</i> (Caricaceae) |
| ga'muli | jícama | <i>Exogonium bracteatum</i> (Convolvulaceae) |
| ma'lachi | malachi | undetermined |
| chiná | chinaca | <i>Cirsium mexicanum</i> (Compositae) |
| huasá | pamita | posible <i>Ornithocarpa torulosa</i> <i>Sisymbrium</i> <i>Wootonii</i> <i>Rorripa microstitis</i> |
| so'chili [o rochihual] | pata de cuervo | <i>Lepidium virginicum</i> (Cruciferae) |
| gujugui | zacate de gujugue | <i>Cosmos parviflorus</i> Compositae) |
| sepé | sepé | <i>Bidens pilosa</i> (Compositae) |

| | | |
|---------------------|----------------------------|---|
| sitori | trompillo | <i>Ipomoea hirsutula</i> (Convolvulaceae) |
| a'llasini | mostaza | <i>B. sica rapa</i> ssp. <i>sylvestris</i> Cruciferae) |
| napá o'cógame | oregano coyote | <i>Monarda austromontana</i> (Labiatae) |
| sa'luchi | verdolaga | <i>Portulaca oleracea</i> (Portulacaceae) |
| sipali | sipariqui | <i>Eysenhardtia polystachya</i> (Leguminosae) |
| sehuachili | quelite de invierno | <i>Jacobinia candicans</i> (Acanthaceae) |
| chichilte | chichiquelite | <i>Dryopetalon runcinatum</i> var. <i>laxiflorum</i> |
| huasoli | quelite de aguas | <i>Amaranthus hybridus</i> (Amaranthaceae) |
| rehué | rehueque | <i>Anoda cristata</i> (Malvaceae) |
| chuná jami | chalate | <i>Ficus maxima</i> (Moraceae) |
| nerúgame | | |
| huajtoli | descalama | <i>Ficus petiolaris</i> |
| galagá | bainoro | <i>Celtis iguanaea</i> (Ulmaceae) |
| huayabe | guayaba | <i>Psidium guajava</i> (Myrtaceae) |
| huamóchili | huamochil | <i>Pithecellobium dulce</i> (Leguminosae) |
| o'losi | palo amarillo | <i>Berberis longipes</i> (Berberidaceae) |
| apai | chapote | <i>Casimiroa edulis</i> (Rutaceae) |
| golaro | mora | <i>Rubus</i> sp. (Rosaceae) |
| huejco | jeco | <i>Prunus zinggii</i> (Rosaceae) |
| gajé | tempisque | <i>Mastichodendron angustifolium</i> (Sapotaceae) |
| | | <i>Randia echinocarpa</i> (Rubiaceae) |
| apachi o apache | papachi | <i>Randia watsonii</i> (Rubiaceae) |
| a'cagueli | papachi chiquito | <i>Bumelia persimilis</i> ssp. <i>subsessiliflora</i> (Sapotaceae) |
| u'chaga | tescalama | <i>Psidium sartorianum</i> (Myrtaceae) |
| | | <i>Morus microphylla</i> (Moraceae) |
| cho'ca | arián | <i>Sabal uresana</i> (Palmae) |
| apuli | apuri | <i>Ceiba acuminata</i> (Bombaceae) |
| rajcú jami nerúgame | palma del monte | <i>Ipomoea arborescens</i> (Convolvulaceae) |
| ajcabi | pochote | <i>Vitex mollis</i> (Verbenaceae) |
| rolsi | palo blanco | <i>Lysiloma divaricatum</i> |
| julia | ihualama | <i>Lysiloma watsonii</i> (Leguminosae) |
| mechul | tepehuaje | <i>Ficus pertusa</i> (Moraceae) |
| | | <i>Prunus serotina</i> ssp. <i>virens</i> (Rosaceae) |
| gamuchini | camuchin | <i>Prunus genryi</i> |
| mo'coguili | capulin | <i>Canavalia villosa</i> (Leguminosae) |
| usabi | usabi | <i>Matelea cf petiolaris</i> (Asclepiadaceae) |
| ro'mali a'chigali | talayote de costilla | |
| gajpochi sogapi | talayote con fruta lisa | |

Comida de los tarahumaras

con un tiraje de 3 000 ejemplares
se terminó de imprimir en los talleres de
Impresora y Encuadernadora Progreso, S.A. de C.V.
(IEPSA), Calz. de san Lorenzo, 244; 09830
México, D.F., en el mes de noviembre de 2003.

Fotografía portada: Teúl Moyrón/INI
Diseño de portada: Laura Ulloa.
Cuidado de la edición:
Dirección General de Culturas Populares.

MÉXICO AÑO 2000

DEL SIGLO XX AL TERCER MILENIO

La Dirección General de Culturas Populares de CONACULTA tiene como objetivo fundamental el rescate, la preservación, la promoción y la difusión de las culturas populares de nuestro país, y una de sus principales manifestaciones es la gastronomía. La cocina es cultura. Por ello, ahora se inicia esta colección de recetarios indígenas y populares de México, sin precedente en la ya numerosa bibliografía culinaria nacional.

Todos los recetarios de esta colección pretenden aportar a los lectores la información suficiente para preparar los platillos respectivos, aunque a veces aparecen ingredientes cuya disponibilidad no es tan sencilla. Por otra parte, se observará cierta heterogeneidad: algunos recetarios fueron compilados por colaboradores de esta Dirección en sus diversas oficinas del país; otros son trabajos colectivos de amas de casa; los hay bilingües, preparados por miembros de una comunidad indígena en su propia lengua y en español; otros son producto de investigadores externos, y algunos más constituyen reediciones de trabajos locales agotados.

