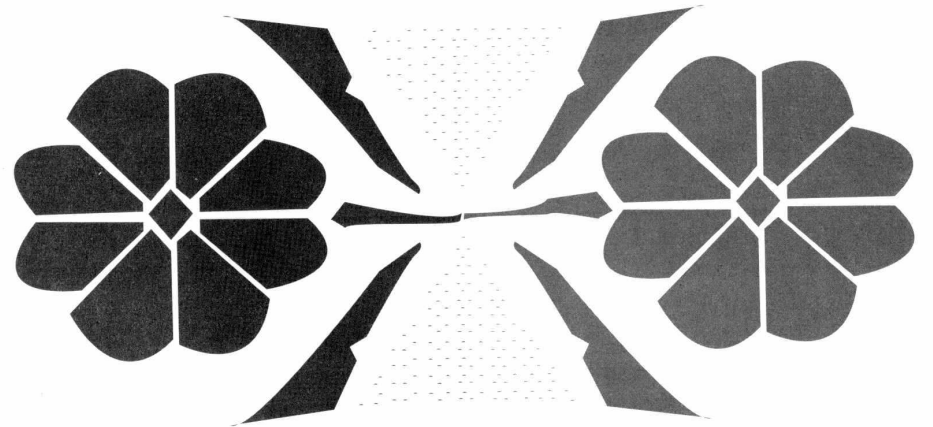

SE TAXKALTSIN SAJ

UNA TORTILLITA NOMÁS



KILIT, NANAKAT UAN TAKILOT TEIN TIKUAJ
LOS VEGETALES EN LA ALIMENTACION MASEUAL

TALLER DE TRADICIÓN ORAL

PIERRE BEAUCAGE



SE TAXKALTSIN SAJ...
Una tortillita no más ...

KILIT, NANAKAT UAN TAKILOT TEIN TIKUAJ
Los vegetales en la alimentación maseual (náhuat)

Taller de Tradición Oral
San Miguel Tzinacapan, Cuetzalan,
Puebla México

Pierre Beaucage
Université de Montréal,
Quebec Canadá



6

El prólogo fue corregido por Isauro Chávez Tomás. En cuanto al texto maseual (nahuatl), los artículos desde el número 1 (taol - maíz) hasta el número 26 (tsojpijkilit) lo corrigió Pedro Cortés Ocotlán ; del número 27 (uaujkilit - quiltonile) al número 55 (uitsti - espinoso), lo corrigió Eleuterio Salazar ; del número 56 (alakcho) al número 85 (papalokilit -), lo corrigió Emma Yolanda Argueta Mereles ; del número 86 (tomillo) al número 110 (istaktsapot - zapote blanco) lo corrigió Miguel Arturo Ponce Aranda; del número 111 (kajtsot - jícama) al número 139 (popoto), lo corrigió Luis Félix Aguilar; del número 140 (ciruela) a 165 (xonekuil- jinicuil), lo corrigió Blas Soto Islas.

In Prólogo, kiyektalij Isauro Chávez Tomás. Kiyektalijkej in maseualtajtol :
Peua 1 (taol) uan tami 26 (tsojpijkilit) : Pedro Cortés Ocotlán.
Peua 27 (uaujkilit) uan tami 55 (uitsti), : Eleuterio Salazar
Peua 56 (alakcho) uan tami 85 (papalokilit), :Emma Yolanda Argueta Mereles.
Peua 86 (tomillo) uan tami 110 (istaktsapot) : Miguel Arturo Ponce Aranda.
Peua 111 (kajtsot) uan tami 139 (popoto) : Luis Félix Aguilar ;
Peua 140 (ciruela) a 165 (xonekuil - jinicuil) : Blas Soto Islas

7





INVESTIGADORES (1986):

EMMA YOLANDA ARGUETA MERELES	Taller de Tradición Oral.
PIERRE BEAUCAGE	Université de Montréal.
PEDRO CORTÉS OCOTLÁN	Taller de Tradición Oral.
ISAURO CHÁVEZ TOMÁS	Taller de Tradición Oral.
ISMAEL CHÁVEZ TOMÁS	Taller de Tradición Oral.
LUIS FÉLIX AGUILAR	Taller de Tradición Oral.
CONCEPCIÓN MARTÍN CRUZ	Taller de Tradición Oral.
MIGUEL ARTURO PONCE ARANDA	Taller de Tradición Oral.
ALFONSO REYNOSO RÁBAGO	Taller de Tradición Oral.
FRANCISO SÁNCHEZ CONDE	Taller de Tradición Oral.
ELEUTERIO SALAZAR OSOLLO	Taller de Tradición Oral.
HERMELINDO SALAZAR OSOLLO	Taller de Tradición Oral.
MIGUEL ANGEL SALAZAR SOTO	Taller de Tradición Oral.
BLAS SOTO ISLAS	Taller de Tradición Oral.

8

El TALLER DE TRADICIÓN ORAL de San Miguel Tzinacapan, Cuetzalan, Pue., se dedica a la investigación de la tradición oral. Por medio de su rescate, de su difusión y de la reflexión crítica sobre ella, se propone favorecer el desarrollo étnico-cultural en la zona de Cuetzalan, uniéndolo a su desarrollo económico y político. Los miembros del Taller hicieron las entrevistas, las transcribieron y las tradujeron. Susana Cruz, coordinadora del Programa de Ciencias Ambientales de la Universidad Autónoma de Puebla, proporcionó los nombres científicos de las plantas. Yves Jalbert y Elisa Janucello, del Departamento de Antropología de la Université de Montréal, realizaron los dibujos.

TEIN TEKITIKEJ (1986)

PIERRE BEAUCAGE	Université de Montréal.
EMMA YOLANDA ARGUETA MERELES	Taller de Tradición Oral.
PEDRO CORTÉS OCOTLÁN	Taller de Tradición Oral.
ISAURO CHÁVEZ TOMÁS	Taller de Tradición Oral.
ISMAEL CHÁVEZ TOMÁS	Taller de Tradición Oral.
LUIS FÉLIX AGUILAR	Taller de Tradición Oral.
CONCEPCIÓN MARTÍN CRUZ	Taller de Tradición Oral.
MIGUEL ARTURO PONCE ARANDA	Taller de Tradición Oral.
ALFONSO REYNOSO RÁBAGO	Taller de Tradición Oral.
FRANCISO SÁNCHEZ CONDE	Taller de Tradición Oral.
ELEUTERIO SALAZAR OSOLLO	Taller de Tradición Oral.
HERMELINDO SALAZAR OSOLLO	Taller de Tradición Oral.
MIGUEL ANGEL SALAZAR SOTO	Taller de Tradición Oral.
BLAS SOTO ISLAS	Taller de Tradición Oral.

9

In Taller de Tradición Oral kitsintoka, kijkuiloua, kixpoua uan kiyeknemilia toni in techiluisneki inintajtol in maseualmej. Satepan kiamatalia uan kitemaka sepa maj kixmatikan okseki tomaseualikniuan kuesalankaj, uan ika yon maj in tomaseualtjtol techtamachilistapo uan maj techojmaka keniuj in tisektekiskej uan maj kuali timotajtouikan. In tokniuan tein pouij itech in Taller tatsintokakej, kiijkuijojkej in tajtol uan kipatakej koyokopa. Susana Cruz, tein kiyekana in Programa de Ciencias Ambientales de la Universidad Autónoma de Puebla, techpaleuij miak maj tikinixmatikan intokayuan in xiuit uan kuouit. Yves Jalbert uan Elisa Janucello de in Departamento de Antropología de in Université de Montréal, kineskayotijkej in xiuit uan kuamej.





Agradecimientos

Los investigadores queremos expresar nuestro agradecimiento profundo a las muchas personas de la región de San Miguel Tzinacapan, Cuetzalan, Pue., particularmente a los ancianos y a las ancianas (cuyos nombres aparecen a continuación) que, en el año 1986, respondieron con paciencia y precisión a nuestras preguntas sobre las plantas alimenticias que conocemos y usamos los nahuas :

Andrés Antonio Bautista*, Gabriel Bautista*, Celestino Contreras, Rafael Coyota, Faustino Cuamait, Moisés Chávez, Francisca Damián, Fernando Fuentesilla*, Carlos Gallardo, Florencio González, Virginia González, María Antonia Hernández*, María Antonia Hermelinda, Josefina Hilario, Emilio Juárez, Juan Juárez, Pedro Juárez, Jesús Leyva Arrieta, Mariano Lobato, Victoria Lozano, Carlos Martín, Juan Martínez*, Micaela Mendoza, Juan Morales Otilio, Antonio Nicolás, José Nicolás Mora, Miguel Ortigoza, María Victoria Osollo, Antonio Peralta*, Enriqueta Pérez, Ignacio Ponce, Alejandro Quijano, Rogelio Ramírez*, Francisco Salazar, Rosaria Sierra, María de Jesús Tecuaco, Cristina Tomás, Natividad Tomás, Pedro Toral, Guadalupe Vásquez, Rafael Vásquez.

(Los asteriscos identifican a los interlocutores de la antropóloga María Elvira Escobar en 1973)

Pierre Beaucage, antropólogo canadiense, quiere agradecerle al grupo PRADE A.C., que facilitó tanto su contacto inicial con el Taller de Tradición Oral como su estancia y alojamiento en la comunidad. También quiere expresar una gratitud particular a la familia Osorio Sierra, de San Miguel, que le proporcionó, durante sus varias estancias, además de una sabrosa comida, unas enseñanzas sin par sobre la lengua y la cultura maseual (náhuatl¹).

Se incorporaron al estudio los datos recolectados en 1973 por la antropóloga colombiana María Elvira Escobar, quien era entonces asistente de investigación de Pierre Beaucage. Agradecemos al biólogo Carlos Durán, que nos facilitó el acceso a los herbarios del Instituto de Ecología A. C., Xalapa, Veracruz.

¹ Los miembros de Taller de Tradición Oral expresaron su preferencia por el término maseual, su etnónimo, para designar, en español, su identidad étnica, su idioma y su cultura. En publicaciones anteriores utilizamos la palabra « nahua », para referirnos a la gente, y « nahuat », para la variante lingüística y cultural de la Sierra Nororiental de Puebla. Este uso preferencial del etnónimo es una tendencia que se generaliza hoy entre los pueblos indígenas.

Tasojkamatilis

Tein teuantikej in mochiuj in tekit kinintasojkamatilij miak nochin tokniuan ininchankauan, nochi in tatajmej uan nanajmej tein inintokayuan ixnesij tani, semi ika miak pakilis kitemakakej in inintajtol, itech in xiuit 1986, ijuak kinintatajtaniijkej ika nochi in tataman kilit, nanakat uan takilot tein tikuaj timaseualmej :

Andrés Antonio Bautista*, Gabriel Bautista*, Celestino Contreras, Rafael Coyota, Faustino Cuamait, Moisés Chávez, Francisca Damián, Fernando Fuentesilla*, Carlos Gallardo, Florencio González, Virginia González, María Antonia Hernández*, María Antonia Hermelinda, Josefina Hilario, Emilio Juárez, Juan Juárez, Pedro Juárez, Jesús Leyva Arrieta, Mariano Lobato, Victoria Lozano, Carlos Martín, Juan Martínez*, Micaela Mendoza, Juan Morales Otilio, Antonio Nicolás, José Nicolás Mora, Miguel Ortigoza, María Victoria Osollo, Antonio Peralta*, Enriqueta Pérez, Ignacio Ponce, Alejandro Quijano, Rogelio Ramírez*, Francisco Salazar, Rosaria Sierra, María de Jesús Tecuaco, Cristina Tomás, Natividad Tomás, Pedro Toral, Guadalupe Vásquez, Rafael Vásquez.

(Tein kinankilijkej María Elvira Escobar itech 1973 kipiay se asterisco)

Pierre Beaucage, in koyotsin uejkakayot tein teuantik in mochiuj in amaix, no kineki kinintasojkamatilis in toknuian tein yetokej itech PRADE A.C., tein kipaleuijkej maj moajsi inuian tein tekitij itech in Taller de Tradición Oral. No kineki kinintasojkamatilis in toknuian Osorio Sierra, kayomej San Miguel, kampa kualtsin takualis kimakajkej uan miak nemachtil ika in maseualtajtol uan keniuj motanemilia itech in maseualnemilis.

No tikintokaytiaj itech in toamaix in toknuian tein kimakakej inintamachilis in tamachtikej tein kayot Colombia monotsa, María Elvira Escobar, itech in xiuit 1973. In tokniuj kipaleuiaya Pierre Beaucage yon tonalmej. No techpaleuij in tamachtijkej Carlos Durán, tein kiyekanaya in herbario de in Instituto de Ecología A. C. uan kiselij maj titekitakan kampa kineujtokej in xiujtsitsin.

No kinintasojkamatilij :

- In Coordinación del Servicio Gráfico tein poui iuan Universidad Iberoamericana, uan itayekankauj María del Mar Sanz tein kichijchiujkej in amaix.





Le agradecemos a la Coordinación del Servicio Gráfico de la Universidad Iberoamericana y a su directora María del Mar Sanz, por la elaboración gráfica del libro. Finalmente expresamos nuestra gratitud a la Telesecundaria Tetsijsilin, de San Miguel Tzinacapan, y su directora María del Coral Morales Espinosa, que financió la publicación de este volumen bilingüe, contribuyendo así a la difusión de los estudios indígenas, tanto entre la gente de habla maseual como en el público en general.

- Ika titamij tiktasojkamatilij in Telesecundaria Tetsijsilin uan no in itayekankauj Coral Morales Espinosa akin techpaleuij ika tomin maj tikixnextikan in amaix maseualkopa una koyokopa, ika in tekit techpaleuia maj tikixnextikan nochi in maseualtamachilis tein moijkuiloua, maj kiixmatikan maseualmej uan nochi in okseki tokniuan.



ÍNDICE DE MATERIAS

Agradecimientos

Introducción

Prólogo : La comida vegetal maseual : una síntesis, por Pierre Beaucage

Los granos (2)

1. Maíz 42,44
2. Kuouelot 44

Los quelites (28)

3. Ajmolkilit 46
4. Axiujkenkech 46
5. Ajo 48
6. Tomatillo 48
7. Acedillo 50
8. Mafafa blanca 50
9. Col 52
10. Kuitachilxiuit 52
11. Kuitaxkolxokoyoli 54
12. Xocoyolillo 54
13. Cinco quelites 54
14. Matojmiyojxokoyolin 56
15. Mafafa morada 56
16. Nopal (pencas tiernas) 58
17. Ouakilit 60
18. Pachkilit o Tusankuaeuat 60
19. Rábano 60
20. Soyoquelite 62
21. Talpanxokoyoli 62
22. Talxoxompe o Xalxoxompe o Xaltotomat 64
- o Ijtikoyokkilit
23. Tecose (xokoyolin) 64
24. Lengua de tigre 66
25. Hierbamora 66
26. Tsojpijkilit 68
27. Quiltonile, amaranto 68,70
28. Quitonile espinoso 70
29. Xocoyole 72
30. Cebollina de monte 72

ÍNDICE DE MATERIAS

Tasojtamalilis

Peujkayot

In kilmej uan takilomej tein tikkuaj, Pierre Beaucage

Taol uan kuouelot (2)

1. Taol 43,45
2. Kuoujelot 45

Kilmej (28)

3. Ajmolkilit 47
4. Axiujkenkech 47
5. Axux 49
6. Chiaiakilit 49
7. Iskinadojxokoyolin 51
8. Kekexikilit 51
9. Kalex 53
10. Kuitachilxiuit 53
11. Kuitaxkolxokoyolin 55
12. Kuoujtajxokoyolin 55
13. Makuilkilit 55
14. Matojmiyojxokoyolin 57
15. Metstsonkilit 57
16. Nojpal (iselo) 59
17. Ouakilit 61
18. Pachkilit oso Tusankuaeuat 61
19. Rabano 61
20. Soyokilit 63
21. Talpanxokoyolin 63
22. Talxoxompe oso Xalxoxompe oso Xaltotomat 65
- oso Ijtikoyokkilit
23. Tekosej (xokoyolin) 65
24. Tekuanenepil 67
25. Tomakilit 67
26. Tsojpijkilit / Tsojpilomekat 69
27. Uaujkilit 69,71
28. Uitsaujkilit 71
29. Xokoyolin oso Xokoyolij 73
30. Xonakat 73

Un bejuco

31. Cantsilin74

Los chiles y tomates (6)

32. Tomate74
33. Chiltepín76
34. Chile76
35. Chilpocle o chile ancho78
36. Tomate de bejuco78
37. Jitomate78

Los frijoles (7)

38. Frijol pinto o toro80
39. Frijol enredador80
40. Frijol gordo82
41. Frijol de árbol (o de mata)82
42. Frijol duro82
43. Frijol de la tierra84
44. Frijol negro84

Los tubérculos y el cacahuete (7)

45. Camote dulce (var.)86
46. Yuca (var.)86
47. Quebraplatos88
48. Guacamote88
49. Cacahuete90
50. Papa90

Las cucurbitáceas (5)

51. Calabaza (roja)92
52. Calabaza (var.)92
53. Calabacita (var.)94
54. Chilacayote94
55. Espinoso o chayote94,96

Los hongos (17)

56. Alakcho96
57. Alauakseknanakat96,98
58. Chiquinte98

Se kuamekat

31. Kantsilin75

Chilmej uan tomajmej (6)

32. Atomat75
33. Chiltekpín77
34. Chilxoxouik oso chilpitsa77
35. Chiluaq79
36. Tepetomat79
37. Xitomat79

Et (7)

38. Chichimekojet81
39. Emekat81
40. Exoyeman83
41. Kuoujexot83
42. Takuauaket83
43. Talet85
44. Tiltiket85

Kamojmej uan talkakauat (7)

45. Atolkamoj87
46. Chakaykuoujkamoj87
47. Kaxtapan89
48. Istakkuoujkamoj89
49. Kakauat91
50. Talkamoj91

Ayojmej (5)

51. Chichilayoj93
52. Tamalayoj93
53. Tenkuoujayoj95
54. Tsilakayoj95
55. Uitsti95,97

Nanakamej (17)

56. Alakcho97
57. Alauakseknanakat97,99
58. Chikintenanakat99v

59. Chiltaxkal	98
60. Huitlacoche	100
61. Hongo blanco u Hongo del jonote	100
62. Kausalipox	102
63. Masaxiponanakat o Xiponanakat	102
64. Pisinanakat	102
65. Tajchinolnanakat	104
66. Totolkoskananakat	104
67. Xiluananakat	104
68. Xiyonanakat o Ixtojmiyananakat	106
69. Xochinanakat	106
70. Xopitsananakat	106
71. Xoxoknanakat	106

Los condimentos (18)

72. Ajonjolí	108
73. Hierba buena	110
74. Pipián	110
75. Cebollina roja	112
76. Epazote	112
77. Cilantro	114
78. Laurel	114
79. Ruda	116
80. Mejorana	116
81. Pimienta gorda	118
82. Nacastequelite o nakasuiyo	118
83. Orégano	120
84. Papaloquelite	120
85. Tomillo	120,122
86. Cilantro cimarrón	122
87. Vainilla	122
88. Ejquijite o tapicón	124
89. Hoja de tamal o papatla	124,126

Las flores (3)

90. Colorín	126
91. Izote	128
92. Piokuitaxochit	128

59. Chiltaxkal	99
60. Elonanakat / Sinanakat	101
61. Istaknanakat oso Xononanakat	101
62. Kausalipox	103
63. Masaxipojnanakat oso Xipojnanakat	103
64. Pisijnanakat	103
65. Tajchinolnanakat	105
66. Totolkoskananakat	105
67. Xiluananakat	105
68. Xiyonanakat oso Ixtojminanakat	107
69. Xochinanakat	107
70. Xopitsananakat	107
71. Xoxoknanakat	107

Ajuiajxiujmej (18)

72. Akolin	109
73. Alueuenoj	111
74. Ayojuach	111
75. Chichilcebollinaj	113
76. Epasot	113
77. Kolantoj	115
78. Laurel	115
79. Lotaj	117
80. Mejoranaj	117
81. Mimientaj	119
82. Nakastekilit oso nakasuiyo	119
83. Oreganoj	121
84. Papalokilit	121
85. Tomiyoj	121,123
86. Uitskolantoj	123
87. Vainiyaj	123
88. Nexkijitisuat oso nexkijit	125
89. Nexkokokisuat	125,127

Xochimej (3)

90. Ekimit	127
91. Iksot	129
92. Piokuitaxochit	129

Las pezmas y la palma (4)

93. Pezma blanca	128
94. Pezma amarilla	130
95. Palma	130, 132
96. Pesmaolo	132

Para las bebidas (6)

97. Cafeto	132
98. Maguey	134
99. Nescafé	134
100. Caña de azucar	136
101. Zacate limón	136
102. Texokomekat	138

Las frutas (62)

103. Anayo	138
104. Aguacate	138
105. Ciruela	140
106. Chalahuite	140
107. Chirimoya	142
108. Granada	142
109. Plátano silvestre	142
110. Zapote blanco	144
111. Jícama	144
112. Bienvenido	146
113. Anona	146
114. Zapote amarillo	146
115. Chalahuite silvestre	148
116. Granadilla	148
117. Zapote mamey	148
118. Cuajilote	150
119. Jobo	150
120. Lima	150, 152
121. Limón	152
122. Mango	154
123. Piña	154
124. Melón	154
125. Zarzamora	156
126. Morera o árbol de mora	156

Pesmajmej uan kuoujxiuit (4)

93. Istakpesma	129
94. Kostikpesma	131
95. Kuoujxiuit	131, 133
96. Pesmaolol	133

Tein titayij (6)

97. Kajfen	133
98. Mexkal	135
99. Neskajfen	135
100. Ouat	137
101. Sakalimon	137
102. Texokomekat	139

Takilojmej (62)

103. Anay	139
104. Auakat	139
105. Siruelaj	141
106. Chalauij	141
107. Chirimoyaj	143
108. Granadaj	143
109. Itspajpata	143
110. Istaktsapot	145
111. Kajtsot	145
112. Kakate	147
113. Kanones	147
114. Kostiktsapot	147
115. Kuoujtajchalauij	149
116. Kuoujtajgranadas	149
117. Kuoujtsapot	149
118. Kuoujxilot	151
119. Kuoujxokot	151
120. Limaj	151, 153
121. Limon	153
122. Mankos	155
123. Matsaj	155
124. Melonex	155
125. Morajuits	157
126. Moras	157