

De pueblos, celebraciones y costumbres

**Las narraciones de niñas
y niños indígenas**



De pueblos, celebraciones y costumbres

**Las narraciones de niñas
y niños indígenas**



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

Emilio Chuayffet Chemor

SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN BÁSICA

Alba Martínez Olivé

DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN INDÍGENA

Rosalinda Morales Garza

COORDINACIÓN EDITORIAL

Patricia Gómez Rivera

EDICIÓN

Cuauhtémoc Alfaro Rivera

Abril Collado Estrada

Raúl Uribe

CORRECCIÓN EDITORIAL

Alejandro Torrecillas González

DISEÑO Y FORMACIÓN

Alejandro Rodríguez Vázquez

ILUSTRACIÓN

Alex Villalobos

Alberto Trujillo

Olivia González

COTEJO

Gumaro Hernández Bautista

Juan Carlos Flores Sánchez

D.R. © Secretaría de Educación Pública 2012

Argentina núm. 28

Col. Centro. C.P. 06029

México, D.F.

ISBN 978-607-9200-43-5

Primera edición, 2012

Impreso en México

Distribución gratuita / Prohibida su venta.

Agradecimientos

La Dirección General de Educación Indígena agradece profundamente a los maestros que validaron los textos en lengua indígena: Martha Elisa Gómez Soto en tepehuano; Celestino Medina Santo, Agustín Reyes Antonio y Erick Arguelles Rodríguez en náhuatl; José Luis Moreno Basilio en mazahua; Ignacio Corona García y Catalino Palma Montoya en tarahumara; Ángel Macochini Alonzo en yaqui; Aurelio Hernández Mendoza y Roberto Sántiz Gómez en tseltal; Wilfrido Dzul Tzakun, José Manuel Tec Tun, Santiago Arellano Tuz, José Fernando Díaz Chí, Jaime Argáez Chim, Alejandro Caamal Cauich, Roger Augusto Medina Pacheco y Santiago Poot Chulín en maya; Rubén López López en chol; Javier Hernández Cervantes en purépecha, Efrén Santiago Caballero en mixteco; Sebastiana Candelaria Bautista Ara en tsotsil; Manuel Galicia Guzmán en totonaco; y Raymundo Pérez Martínez en triqui.

Del mismo modo, la DGEI extiende un merecido reconocimiento a los profesores responsables de Narraciones en cada estado de la República: Gaudencio Ramírez Velasco de Baja California, Jaime Argáez Chim de Campeche, Bersain García de Chiapas, Misael Trueba Chaparro de Chihuahua, Martha Alicia Gómez Soto de Durango, Andrés Olvera Ponce de Guanajuato, Aurelia González Carmen de Guerrero, Graciela Claro Moreno de Hidalgo, Cristóbal Carrillo Rivera de Jalisco, José Luis Moreno Basilio del Estado de México, Gustavo Jiménez Morales de Michoacán, Jacinta Paredes Salamanca de Morelos, Carmen Virginia Hernández Lara de Nayarit, María Irene Cárdenas de Nuevo León, Irma Martínez Cruz de Puebla, Bernardina Santiago Rojas de Oaxaca, José Alejandro Ángeles González de Querétaro, María Victoria Kau Chi de Quintana Roo, Luis Modesto Hernández de San Luis Potosí, Alfredo Aquí Quijano y Juana Rosa Sombra Ayala de Sinaloa, Trinidad Antonio Moroyoqui Jacobi de Sonora, Juana Pérez Acosta de Tabasco, Pánfilo Juan Rodríguez Loaiza de Tlaxcala, Ometéotl Hernández Ángeles de Veracruz y Fernando Díaz Chi de Yucatán.

Asimismo, la DGEI agradece la ardua labor que realizó el equipo técnico de la Dirección de Apoyos Educativos en materia de seguimiento, cotejos contra originales, vaciado de correcciones y viajes para validación: Cristina Cuadros Silva, Diana Karol Hernández Sánchez, María Patricia Martínez Cruz, Erika Danaé Zaragoza Ambriz, Juan Manuel Rivera Alvarado, Higinio Ledesma Melgarejo, Claudia Vargas Delgado, Miriam Serena Romero Ramírez y Enriqueta Juárez León.

Sin estos invaluable apoyos no hubiera sido posible la publicación de *Las narraciones de niñas y niños indígenas*.

Presentación

Ah tlamiz noxochiuh, ah tlamiz nocuic.

Nezahualcóyotl

“No acabarán mis flores —escribió el Rey Poeta—, no cesarán mis cantos”. El que escribe es como un jardinero dedicado al cultivo de una flor que es la palabra. Sobre el campo fértil y atemorizante de la hoja en blanco, ara surcos la pluma como un azadón de tinta. El libro que tienes ahora en tus manos es el resultado de reunir varios de los textos ganadores del concurso convocado por la Dirección General de Educación Indígena (DGEI), *Las narraciones de niñas y niños indígenas*, en el que cientos de hablantes de un gran número de lenguas indígenas participaron con sus escritos, sus jardines de palabras.

Los libros de *Las narraciones de niñas y niños indígenas* son la cosecha florida de esa experiencia con la escritura. En ellos se pueden leer textos en diferentes lenguas indígenas: náhuatl, hñahñú, maya, rarámuri, kumiai, mayo, mixteco, tepehuano, tsotsil, totonaco, yaqui, huichol, mazahua, kanjobal, tseltal, tének, purépecha, ch’ol, además de sus versiones en castellano.

Este libro agrupa textos con un tema común, narraciones sobre las fiestas, tradiciones y costumbres de los pueblos. Pero no tienen ningún orden de lectura. ¿Por qué no juegas a tomar un volumen y lo abres donde comienza cualquier historia? Puedes brincar de texto en texto, de una leyenda, a un guión, a una biografía o como tú quieras. Los maestros de educación indígena, en colaboración con sus estudiantes, pueden usar este material para favorecer sus clases en los cuatro diferentes campos formativos.

Con la publicación de *Las narraciones de niñas y niños indígenas*, la DGEI abona al desarrollo intelectual y sensible de sus pequeños lectores y los anima a seguir escribiendo y participando en futuras ediciones del concurso. Para la DGEI inculcar en las y los estudiantes el amor por la escritura de las lenguas originarias refrenda un compromiso por fomentar el diálogo en un jardín de encuentros aromado por las flores de las palabras que, como escribió Nezahualcóyotl, se elevan, se reparten, se esparcen: *In noconeuhua, xexelihui ya moyahua.*

Mtra. Rosalinda Morales Garza

Directora General de Educación Indígena

Índice

- 10** **Costumbres y tradiciones de mi comunidad / Stalel skuxlejal jlumal**
Magalia del Carpio Pérez.
- 20** **Fiesta Tradicional, fiesta de mi pueblo / Nattemairim senukuu bichaa**
Raúl Eligio Buitimea Rivera.
- 28** **Descripción de los festejos de la comunidad de Creel / Festejos de la comunidad Crilchi**
Crucita Batista González.
- 34** **La mayordomía del pueblo / Xa mayordomo anta gkachiken**
María del Carmen Velasco Santiago.
- 40** **El niño y la magia / Teli'li nrt't magia**
Hilario Santiago Pacheco.
- 46** **La bendición / Daañi'**
Ávila Cervantes Aguilar.
- 52** **La boda / Wa tapuchawat**
Benedicto Rafael Sotero Martínez.
- 58** **Las vivencias de nuestros antepasados / In nin nanilis tein to wejlxauka yo wan**
Sandra Hernández Hernández.
- 62** **Día de Muertos / Micailhuitl**
René Hernández Aguilar.
- 68** **Costumbres de mi pueblo / Tlen mochiwa ne no altepe**
Jacieb Betto Sagahon.
- 72** **Mi comunidad / No altepet**
Ana Cristina Pérez.
- 76** **Descripción de mi comunidad / Me davaj'a**
Rosa Elia Villa Martínez.

80 **El metate y el molcajete /** Iauari ka jiumatakua
Alex Estrada Gutiérrez.

86 **El temazcal /** In temaxkal
Adán Juárez Mora.

92 **La fiesta de mi pueblo /** U cha' anil in kaajal
Carlos Fabián Puc Tuz.

96 **La Semana Santa /** Ju' u waejma pajko taewaim
Luciana García Coronado.

100 **La protección de los ancianos /** Inintlapalewil wewentsitsin
Elida Antonio Hernández.

104 **Descripción de mi comunidad /** Mi iyälo' b bajche'yilal lumalo'b
Verónica López López.

108 **Descripción de la comunidad /** Ra' ichali je na' i poblochi
Héctor Reyes Moreno.

114 **Descripción de la Sierra de Otontepec /** An pulik ch' en
Carolina Itzel Reyes Cruz.

118 **La boda de Pedro y Marcelina /** Ts'o' okobel j-Pedro yeetel x-Marcelina
Leticia Chooc Jun

Costumbres y tradiciones de mi comunidad

Stalel skuxlejal jlumal

Magalia del Carpio Pérez, 13 años, lengua tsotsil

11° Concurso.

Profesor Argelino Díaz Gómez.

Centro Educativo Ignacio José de Allende y Unzaga, Comunidad Simojovel, Chiapas.



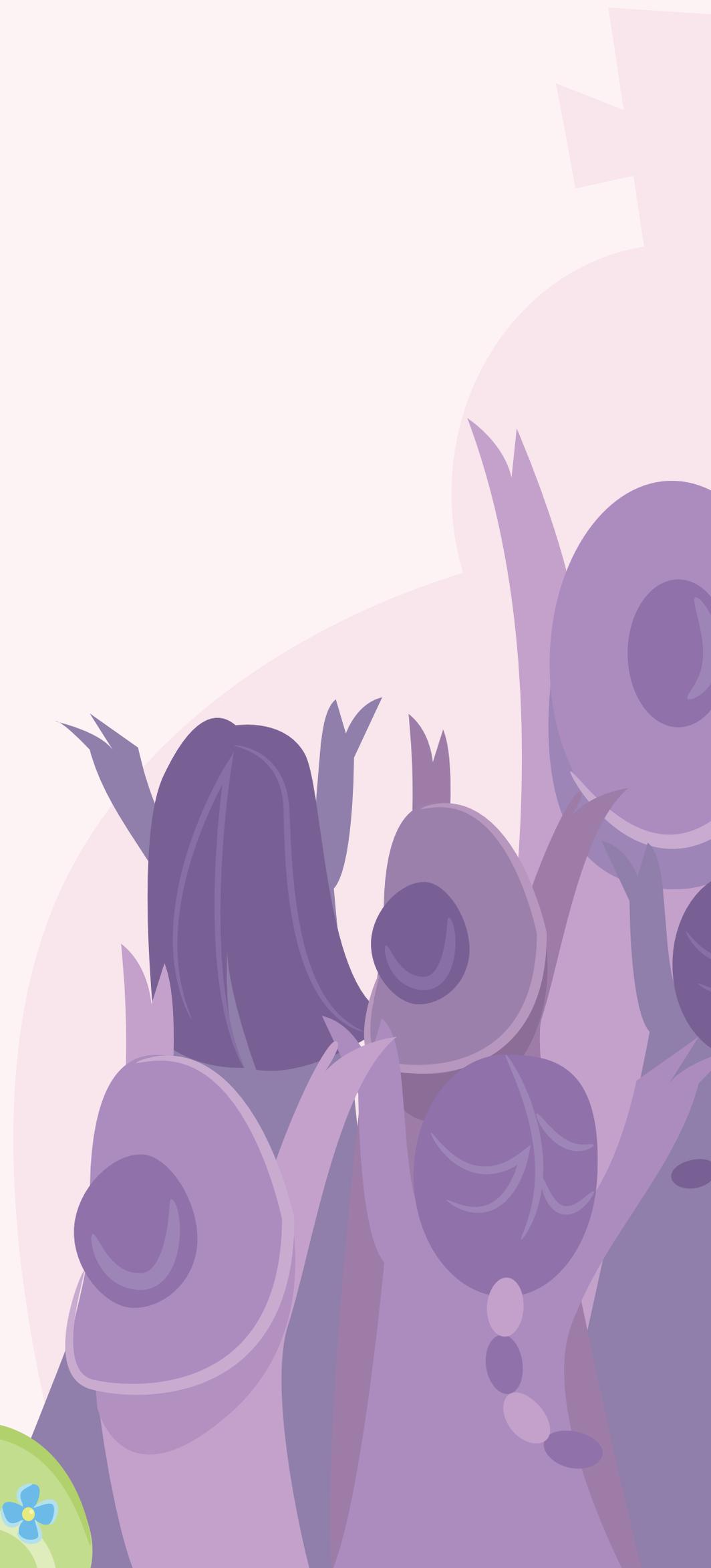
En mi comunidad se celebran cuatro fiestas principales: la de San Isidro Labrador, la del Corazón de Jesús, la de San Carlos y la de la Virgen de Guadalupe.

Pero hablaré a continuación del santo patrono San Isidro Labrador, que es quien concede los milagros gracias a los cuales se cosecha todo lo que se siembra en la comunidad.

Siempre se le reza en la tarde. A las cinco de la tarde el catequista toca el cacho para que toda la gente vaya a la iglesia al rezo. Se le pide al santo patrono San Isidro Labrador que no haya mucho viento ni plagas, que llueva, que las siembras crezcan bien y que se pueda cosechar todo. También piden por la gente para que no se enferme, para que tenga comida y que los niños crezcan rápido.

Durante la celebración del rezo el catequista es quien reza en voz alta porque no hay sacerdote. Todos los que llegan a la iglesia rezan en silencio, llevan velas, veladoras, flores e incienso para quemar. El capitán se encarga de arreglar la iglesia durante el novenario; adorna la entrada con palmas y ponen flores en el altar. La mujer del capitán lleva la brasa para perfumar al santo. Una hora después queman tres cuetes y se van a sus casas. Así se hace durante los nueve días de rezos.

La celebración de la fiesta la organizan dos capitanes porque dura tres días durante los cuales la comunidad convive. Todo lo que se come lo dan los capitanes. Ellos desgranar el maíz desde el mes de mayo. Las cocineras el diez de mayo remojan dos baldes de maíz para preparar atol agrio, el once cuecen una tina de maíz para hacer el tamalito de frijol y el doce de mayo se levantan a las tres de la mañana para llegar a las cuatro a la casa del capitán y hacer el tamalito. Como son muchas, no entran en la casa del capitán, sino que se monta una carpa donde puedan trabajar bien.



Ti jlumale nopen ta spasel chanib mu'k'tik k'inetik ta sich' pasbel sk'inal jtotik Isigro J-abtel vinik, yo'onton jtotik yos jtotik carlux chiuk jme'tik xlua.

Li'e ta jcholalel k'ucha'al ta xich' Pasbel Sk'inal jtotik Isigro J-abel vinik, ja' ti chich'be slekil xch'iel skotol ti k'usi chich' tsunel ti jlumale.

Ti slikebal k'ine chich' k'oPonel ti jtotik ta vinajele, balunem bat k'ak'al. Li katekistae ta sjupan xulum vacax, jech yu'un stsob sba ti ants'etik- viniketik xchiuk yol-snich'o nik ta sk'o ponel ti jtotik yos ta vinajele, ta xich' ts'únele xhi'uk ti ak'o yak ti jo'e yu'un jech chich. Tsobel skotol ti k'usi chich' ts'uniele. Jech no'oxtok ta xich' k'anel sventa skuxlejal, ak'o oyuk sve'elik ti ants – viniketike, xchi'uk ti ololetike a k'o xchiik ta anil, k'alala xich' koponel ti kajvaltike.

Ti katekistae tsots ta xyal ti k'usi ta sk'ane, yanuk ti yantike ta k'uno'ox la sk'oponik ti jtotike ta xich'ik k'otel kantila, veladora, xhi'uk bats'i nichim. Jech-o tastsanik ta yutil ch'u ina. Ti JPas k'inetike ta smeltsanik ti sna ti jtutuk Isigroe, ta sa'beik le' snichimal ti'yalnil ti jpas k'in e xa'be spomal ti cajvaltike. K'alal xlol skoponik ti jtotike shich' chik'el o xib si'bak, ja ech x-jelav o ti svalunelal bat k'a k'ale sk'oponel ti jtotik yos. Ti spasel ti k'ine ja'ta sba ti cha'vo' j pas k'inetike, ta xich' Pasel oxib k'a k'a li jech yu'un skotol ti k'usi chich' ve'el ja' ta xa'ti jpas k'inetike.

Ti Jpas k'inetike ta sk'utik ti ixime ti yuilal u'lol ti jpas ve'lil antsetike ti lajuneb sk'ak'alil u'lol ta stik'ik ta jo' chib balte k'utbilal lxim yu'un ta xpajub jech-o la xich' pasel ti pajal ule. Ta buluchib yu'un u'lol ta spanik jun muk'ul panob ve'lil k'utbilal ixim sventa ti pats'e. Ti sla chebal yu'un u'lolti spas ve'lil antsetike ta xlikik ta oxib ora sakubel osil ta xbat' tals na ti jpas k'ine xk'otik ta chanib ora sob ik'luman xk'ot spanik ti xchenekil pats'e.

El resto de las mujeres va a la carpa donde las cocineras les reparten nixtamal que se llevan a sus casas a moler. Mientras tanto, las cocineras muelen el frijol en la casa del capitán y cuando regresan las mujeres con la masa, empiezan hacer el tamalito. Primero ponen varias mesas que cubren con servilletas. Sobre ellas extienden la masa y se les pone encima el frijol molido. Después doblan la masa extendida y la cortan en pedazos que luego modelarán en forma de bolitas envueltas con hojas, para que se cuezan bien.

Se le coloca en una tina con agua que se rellena con varitas de *caulote* para que no se queme ni salga aguado el tamalito. Se guarda para comerlo al día siguiente. El mismo día doce las mujeres llevan a sus casas una taza de maíz remojado para molerlo. Los capitanes lo guardan para preparar el atol agrio al día siguiente. El día trece de mayo a las siete de la mañana las cocineras baten la masa en una tina. Después lo pasan a otra para cocerla y antes de las doce del día ya debe estar cocido el atol agrio.

A la una de la tarde el capitán convoca mediante un aparato de sonido a todos los hombres para que se reúnan en la iglesia para ir a su casa a comer el tamalito de frijol y a beber el atol agrio. Antes de disfrutar todo, se hace una oración para agradecer a Dios por lo que tenemos. Después dan de comer. En lo que los hombres comen, los niños reparten leña a cada uno de los hogares porque el día catorce de mayo tortearán las mujeres para su comida. Las niñas llevan tamalitos y el atol para las mujeres, quienes permanecen en sus casas. Una vez que los niños y niñas terminan su actividad, entran a comer en la casa del capitán.

El día catorce de mayo los hombres que saben cómo y quieren ayudar al capitán, se levantan a las cuatro de la mañana para matar tres puercos con los que se hará la comida de ese día. Primero se hierve una tina de agua. Luego se toma al puerco que, ya muerto, se ha tendido sobre hojas de plátano y se arroja al agua caliente para que se pueda pelar. Se lava muy bien con agua y jabón para quitarle todo lo que tiene adentro. Los órganos los juntan dentro de un costal, excepto la tripa y la panza, que son lavadas por las niñas grandes en el río.



Ti yaitik antsetik xk'otik ta jukub ora sob ik'lumanta sna ti jpas k'ine, tas k'ot ep ti antsetike mu x-ochik ti yutil ti ae. Ti spas k'ine ta spas yaxibal na yu'un pas x-abtejik skotolik ti antisetike. Ti jpas ve'lil antsetike, ta xch'ak tok'on ixim ta xyabe ti antsetike yu'un xbat sjuch'iktal ta snaik, ti jpas ve'lil o ntsetike ta xkomik ta sna ti jpaskine ta sjuchik komel ti xchenek'al ti pats'e, k'alal sutiktal ti antsetik chi'uk ti noybil ixim ta slikesbik spasel ti pats'e ta xcholik ep mexa, mi lajune tas k'ibik jlik tovaya, ta patil ta xich'k'iel ti sba tovaya ti voch'e; k'alal mi kiki voche'e.

Ta slambik ta sba ti voch'e juch'ibal chenek', k'alal mi las slambik ti chenek'e tas puxik skotal ti k'usi smuk'ul, k'iem ti voch'e; ta patil ta stuchilanik yu'un ta svolik skoltol mi lajune ta spixik ta yanal lo'bol; ta spixik chanp'ej jujulik yanal lo'bol yu'un xtaaj lek. K'alal mi pix skotil ti voibil voch' xhi'uk chenek'e ta xich'panel ti mu'ta yav ve'elil spanovil ve'lile ta xich'nojesel ti bik'tal te'el xuyuy yu'un mu xk'ak'xchi'uk lektakin ta xlok'te pats'e mi ta aje ta xich' kejel yu'un yok'te pats'e mi taaje ta xich'k'ejel yu'un yok'omalto ta xich ve'el xchi'uk ti pajal ule.

K'ala' sutik ta snaik ti antsetik ta x-akbatik bael jujun boch ts'ajlbil ixim yu'un xbax sjuchiktal ta snaik, mi juch yu'unike ta xich'ik sutel tana ti jpas k'ine jech-o yu'un ta stk'el yu'un ta xich' pasel ti ul yo'komalto. Ti oxlajuneb yu'un u'lolitajukub ora sob ta spukik ti mats'e ti jun mu'ta panob ve'lil, ta patil ta sjela vesik ta ya yu'un te chich' panel-o k'ulal mitao'lol k'ulal mista o'lol k'ak'al yu'un tok'on xa ti pajal ule. K'alal ti jun ora sbatel k'ak'al ti j pas k'ineta xkopoju ta vosina yu'un chanob yun yu'u ta stos'ob skoltol ti viniketike yu'un ak'o bat ye'ik ti pats'e chi'uk ti pajal ule, k'alal slikesik ti ve'ele ta jbal yel tas k'oponik jtotik vos yu'un ti oy k'usi chak' ta jve'tike. k'alal xve'ik ti viniketike te bik'tal keremetike tspukik si'ti jujun naetik yu'un ti ant se'etik tas passik vaj' sventa ve'lil ta chalajuneb yu'un o'lol. Ja'uk ti tsevetike to spukik ti jpass k'ine. K'alal mi laj ti yabel bikta kerem. Tsebe ta sve'ik te tasna ti jpas k'ine. Ja'ech ta jelav-o ti sk'inal ti jtotik isigro ti oxlajuneb yu'un u'lol.



Los hombres que están en el lugar comienzan a partir en pedazos la carne de puerco y una vez que ya está en pedazos, la entregan a las cocineras para lavarla y ponerla a cocer en la tina con suficiente agua. Se muelen en molino de mano chile ancho, tomate, galleta ovalada, sal, pimienta de bolita, se mezcla con la carne ya hirviendo y se deja hervir por dos horas.

Las mujeres en sus casas hacen un *tol* de tortilla cada una. Cuando lo tienen listo lo llevan a la casa del capitán. A eso de la una de la tarde el capitán convoca de nuevo por el aparato a los hombres para que vayan a su casa a comer. Los niños hacen la misma actividad del día anterior. Cuando los hombres terminan, entran a comer los niños y luego las niñas. Los hombres se regresan a la iglesia y después llegan ahí las mujeres. Oran y luego de orar, se regresan a su casa.

El día quince de mayo es el mero día del santo patrono San Isidro Labrador. El capitán, los que matan el puerco y también las cocineras repiten las actividades del día anterior. Las otras personas van a cantar las mañanitas a San Isidro a las cuatro de la mañana. Algunos encienden velas. Después de esto, algunos se regresan a su casa y otros se quedan en la iglesia a escuchar la música de marimba que suena todo el día, salvo los ratos en que los músicos tienen descanso.



Ti sk'a k'a lil chanlajuneb yu'un u'lol ti viniketik buch'u sk'a'an xchi'uk sna'ik smilel chitom, yu'un chich'pstel ta velil. ep tas panik yoxo' capbil ta tan, k'alal mi vocan ti jo'e ta xich' tsakel ti chamen chirtome ta skajanik ta yanal lo'bol, ta patil ta sk'embik ti k'ak'al ya'lel tane yu'un k'unib ti stsotisile, k'alal mi loy skotol ti sto-tsile, ta patil chch' pokeek xchi'uk avon, mi la june ta xich'. lok'esbel skotol ti sbel xch'ute, Ja'-o ti sbikile xchiuk ti stsukute xbatik ti mu'tik tsebetike xbat spak tal tbe jo. Ti viniketike laj smilik xchi'uk las sjosik ti chitome, k'alal las choik, ta stuch'ik ta ch'uch'ultik k'alal xlaj stuch'ike tas a'beik tipas ve'lil chak'beik ep ya'lel ta snoybik chichol muk'tik ich, kalleta ats'am volajtik k'ixin pox vai ta sk'embik ochel ti tibole, ta xak'ik taajuk chib ora.

Skotol ti antisetike ta spasik jujun tsu vaj k'alal slaj spasik ti vaje ta xichik batel ti sna ti jpas k'ine yu'un te cha'ikti ve'el k'el k'alal xlaaj ti sti bole. Ta jun ora sbatel k'ak'al ti jpas k'inta stsob ti viniketike yu'un ak'o bat ve'ukuk, ti bi'tal tseb, kereme staoj yav-o ti yabtele ti puk si' xchiuk chich'beik batel sve'el ti antsetike mi laj yo'on-ton ta ve'el ti viniketik x-ochik ta ve'el ti keremetik ta patil 'chi'ik ta ve'el ti tse'betike yan'ik ti viniketike ta sutik ta ch'ulna ta patil xk'otik ti antisetike yu'un skoponik kajvaltik yan veltaj k'alal y laj yo'on tonike ta sutik batel ta snaik. k'alal xlaj sk'opnik kajualtik, sutik batel ta snaik

Ta sk'ak'alil jo'lajuneb yuilal u'lol ja' smutakinal ti jtetik isigro. ti jpas k'ine, xchi'uk li. Jpas veliletike, spasik skotol k'usitik laj yich'ik pasel ta chaniajuneb sk'ak'alil u'll. Ti yantik ants-viniketike xbatik spatbik yo'on li jtoti lsigroe ta chanib ora sobita stsanbik kantela, ta sak'vik spomal, mi laj yo'onike ta sutik ta snaik, yanuk ti yantike ta xkomik ta ch'uina, ta xailik marimpa yu'un teo sjunil k'ak'al timarimpae, tajujun-ok' ta skux yo'onik.



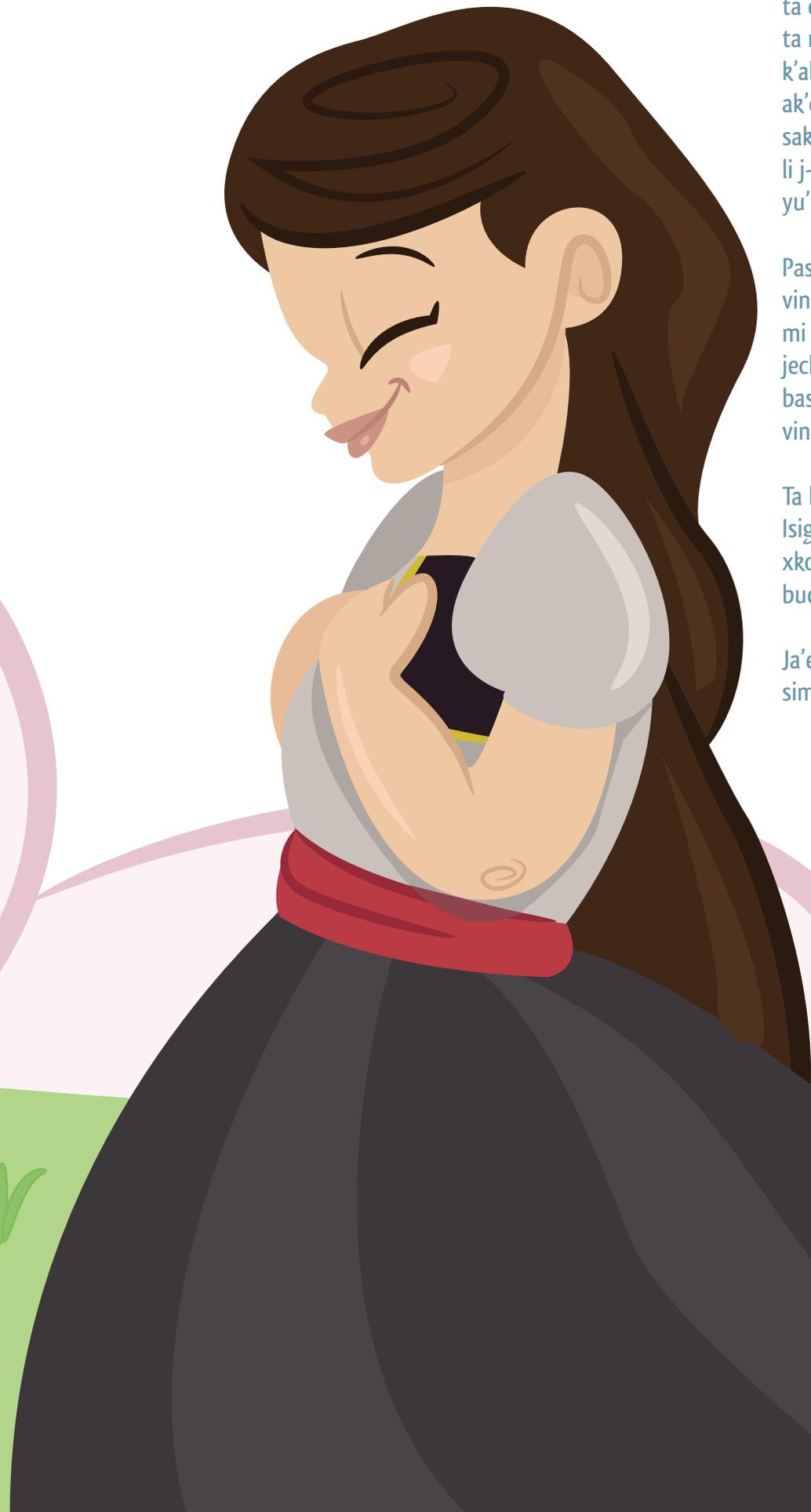
A la una de la tarde vuelven a comer de la misma manera que el día anterior, pero los niños ya no reparten leña, sino que sólo esperan para comer. Las niñas reparten de casa en casa la comida para las mujeres, porque ellas no comen en casa del capitán. Terminando de comer, todos se reúnen otra vez en la iglesia para rezar. Durante el rezo la música de marimba se suspende para que no se interrumpa la oración y cuando termina la oración, la música vuelve a sonar. Después viene el baile que dura hasta la una de la mañana del día dieciséis. A esa hora se regresa todo mundo a sus casas a descansar.

Por último, ese mismo día, se reúnen los mayores para organizar la celebración del siguiente año. Se reúnen a las seis de la mañana en la iglesia para buscar a los nuevos capitanes. Cuando son elegidos, los capitanes salientes se van a traer pan, refresco y trago para repartir a las personas. Como a las once de la mañana, todas las personas entran a la iglesia de nuevo a rezar. No hay otra religión en la comunidad.

Terminando las oraciones todos se quedan en la iglesia para tomar refresco y trago, comer pan y escuchar la música de la marimba. Algunos se quedan hasta la noche para seguir disfrutando de la música y bailar.

De esta manera se festeja al santo patrono San Isidro Labrador en mi comunidad, Ejido Puyucum, municipio de Simojovel, Chiapas.





K'alasta jun ora sbatel k'ak'ale ta xch'ak sve'ik, ku'cha'al laj ve'ikuk ti svoljeale, ja. no ox ti bik'tal keremetike muyuk xatax'akik ti si'e, ja' no'ox ta smalaik xlah yo'onik ta ve'el ti viniketike, yu'un jelavik ta ve'el, yanuk ti tsebetike ta xich'bik batel sve'el ti antisetike, yu'un ti antsetik mu'yuk xbatik ta sna ti jpas k'ine, kalal xlah yo'atonik ta ve'ele ta sutik yan velta ta chulna, yu'un xlok sk'oponik ti k'ajvaltike. k'alal sk'oponik ti kajualtike, ta marimpae ta spaje-sik, yu'un mu stuch'ta be ti sk'oponel ti kajualitike, k'alal xlah yo'onike stijik yun velta ti marimpae, ta patil ta xilikik ta ak'ottbuch'utik sk'upinike, lik stijik marimpaetik tas kuxik ta jun ora sakubel osil tas k'a-k'alil vaklajuneb sk'ak'alil u'lil, jech xba skuxik ta snai li j-okòtetike. Ta slajebalxa ti sk'ak'alil vaklajune yuijal u'lol, ta xchap sbaik yu'un k'ucha'al chi.

Paseltik'in ta yanja-bile. Ta sts'ob sbaik ta vakib ora sob ta viniketik ti viniketik yu'un jech-o cta st'ujik chavo jpas k'inetik ta yan jabil. k'alal mi las staik ti jpas k'inetik ta yan jabil. k'alal mi las staik ti jpas k'inetike jech xbatik ti buchu komike xchi'uk ti buch'xlok'ike xbatik ta jteklum basmanik tal pox, presco xchi'uk yu'un chak'ik ta xch'akbik skotol ti ants-vinik ti jlumale.

Ta buluchib ora sob skotol ti ants-vinike ta x-ochik ta sk'oponel ti jtotik Isigroe, x-ochik skololik yu'un ja'no'ox jun xch'unojik ti skop cajvaltike te xkomik ti spas k'inetik ta ch'ulna yan velta yu'unxtal yalik ti marimpae ti buch'u sk'ane ta x- ak'otaj

Ja'ech ta xjelav ti sk'inal ti jtotik Isikro ti jluma poyukumi sbalumilal simojobel Chiapas.

Fiesta tradicional, fiesta de mi pueblo

Nattemairim senukuu bichaa

Raúl Eligio Buitimea Rivera, 11 años, lengua yaqui

11º Concurso.

Profesora Eduviges Martínez Hurtado.

Centro Educativo Rafael Ramírez, Comunidad Guaymas, Sonora.

Hola, buenos días. Les voy a contar sobre una entrevista que llevé a cabo acerca de una fiesta tradicional de mi pueblo, Estación Oroz, municipio de Guaymas, Sonora. Me interesó muchísimo ese tema, así que realicé la entrevista para conocer más acerca de este acontecimiento y hacer que otros compañeros de mi comunidad o de lugares cercanos tengan conocimiento de él.

Entrevistador: Buen día. Hoy voy a cuestionar al señor Ángel Galaviz, maestro de la iglesia y rezador del pueblo, quien conoce acerca de esta fiesta que se lleva a cabo en mi comunidad. Las preguntas son las siguientes: ¿por qué se festeja San Francisco Javier en mi comunidad?, ¿a qué edad llegó a esta comunidad?, ¿desde cuándo se festeja este santo en la comunidad?, ¿quién fue el que decidió que se llevara a cabo esta fiesta?, ¿por qué será?, ¿cuántos días son los que la gente está ocupada?, ¿qué hacen los fiesteros?, ¿quién o quiénes pueden hacer la fiesta?, ¿qué tipo de cantos se llevan a cabo?, ¿cuáles son las principales danzas que se bailan?, ¿qué tipo de mandas se pagan ese día?, ¿cuántos son los integrantes de los fiesteros?, ¿a qué se deben estos dos bandos y los colores rojos y azules?, ¿qué tanta gente, aproximadamente, asiste al lugar?, y ¿no es muy estricto ver la fiesta en la ramada, se pueden tomar video y fotografías de la fiesta?

Señor Ángel: Todo comenzó en el año de 1983. En ese año la imagen del santo la trajo el padre Felipe Rojo. En otro poblado la tenían en un gallinero, así que cuando el padre, estando de visita, la encontró, le dio mucho coraje. Él les quitó al Santo y lo llevó a su iglesia en Vicam. Después pensó en la gente de Estación Oroz y en su amiga, la rezadora del pueblo. Le platicó a ella sobre el santito y le indicó que fuera casa por casa para citarlos a todos a una junta. Una vez reunidos, el padre les preguntó a los miembros de la comunidad si no querían tener de patrón a San Francisco Javier.

A la gente le dio mucho gusto y lo aceptaron porque no tenían patrón y, por lo tanto, no tenían fiesta como todos los demás pueblos. Ahí, entre la gente se escogieron cuatro hombres y cuatro mujeres para empezar todo. A ellos se les llama fiesteros. Entonces empezaron a platicar cuándo iba celebrarse la fiesta y pensaron en hacer posadas para que el santo visitara todas las casas de por ahí. Acordaron que la imagen iba a durar tres días en las casas y que cuando saliera de una casa, los anfitriones debían hacer tamales, taquitos y menudos.

Ahora la fiesta se celebra así: cuando llegan las rezadoras junto con el maestro por el santo, empiezan a acomodar las mesas. Hecho esto, invitan a las demás a que se acerquen a la mesa para servirles. Cuando terminan de comer, la rezadora le dice al maestro que les dé las gracias a las personas de ahí por haberlos recibido. Así lo hacen y, cuando terminan, llevan al santo a otra casa y a otra, hasta que recorra todas las casas. Al final del recorrido se lo llevan a la rezadora mayor y ahí se juntan otra vez los fiesteros para platicar lo que van a hacer. Al principio, como no teníamos ni iglesia ni nada, los fiesteros y los esposos de las fiesteras acordaron hacer una iglesia de carrizo, con arcones y murillos para poner arriba del armazón.



Lioj em chaniabo, emou bicho ne ili nattemairita yeu jjabistebae, jum nim jo'aka'apo pajkota betana, Estación Oros, Guaymas, Sonorapo, jouowame. Junak ta'apo inie betana ne nattemaek che'a ta'abaekai jaisa jojowa into ket, wate nemak weweri a ta'ane nele benasia.

Inietaewait, yoem yo'otau ne nattemaibae Ángel Galaviz ti teak maejtro yo'owe teopopo into nie betana tututti ju'unea pajkota betana um inim pueplopo. A'u ne yepsaka inika'a ne au bichaa nattemaek: ¿Jaisaaka papajkowa jinii santota betana Sr. Ángel?, ¿jaiki wasukteka empo im yeu yepsak?, ¿jakgo naateka impapajkowa?, ¿jabee bea tua junuen jiaka im papajktebok?, ¿jaisaakas tua?, ¿jaiki ta'apo bea im obisi a'anwa?, ¿jita bea joú'a ume pajkome?, ¿jabe beúa a pasko, jabe juni'i?, ¿jita beja im bwibwikwa?, ¿jita beúa im yiyi'iwa?, ¿jabe beúa jume bwaniarim im toto ja?, ¿jaikisa ume pajkome?, ¿jaisa jiubae jume pajkome betana ju toloko into sikili?, ¿jaikika tua im pajko bibicha?, ¿jabe juni'i im pajko bicha um rámaapo, a'a chimtatu? Inime jiba ume nattemairim, achai Ángel tay ya'arim inim pueplo betana. Liou em chiokoe utte'esia.

San Pasijkota pajko nim pueplopo Estación Orozpo. Si'ime naatek 1983 po junak wasuktiapo paae Felipe Rojo gallineo po jippu'uwanta teak into ama a teaka si o'umtek tijia junak beja am u'urak teopou a'a tojak siuchipo into itou wawatek orospo jo'akammewi a'a jalaitau lioj nonokamtawi into damak eteúokan pjume si'ime uo'aram bitne'epo iaet chukula pare siime bato'immak eteúok joaram beja bellekatanato ju paare ameu nattemaek Sam Pasijkota am wata'apo amani junak bempo anaka ti au uiakamme anaka ta'a wata juka San Pasijko into ju yoemia si alle'ekamme into a mabetakamme bweituk kaa patroonekan si'ime pueplom jaibu am jiippen ian te a pajko ta'a yariak siime bata'im naiki o'owin into naiki jamuchin simeta naatebaekai jaibu a yeu puabaekai natekai amak etejok ita joaram webae o ume paskom juarampo baita'apo weene into juarapo yeu wesuko wate takom.

Nojim, a jojoriamme into bat a lionokiriane liojnok suko mesau ruktituane tiu jijiuwa am mikbaekai into jibuasuko ju maejto am lioj buantuane jume personam ama joakame jaibaum am liobuansuko ansuk sasakamme senu juarawi into watemmewi inienbeja si'ime joaram wene into kantora yoowe tawa a tojine into juchi emo nau tojine jume pajkome si'ime nau etejone jita ya'ane betchibo junak timepopo ka teupokan kaita te jipuén into te a ya'abaen teupota betchibo juka ramaata into jume o'owim ama pajkome into ume jamuchim o'owim mak etejok juka tekilta ya'anaiapo orkonim chuktabae tijiamene jume jepektiam jikat totowame teupopo uch sakaa baka ta aman chuktabaekai jaibu luteko.

Teupota kut kujta aet yecha'ane bichapo jikachi juchi ramaata naatene ama pajkowamta chupaasuko unam naatene tajkaim ama ya'abetchiibo junakinto buiapo wojo'uriam taitinemme kafe'ta betchibo, senu wakabaki ta bechibo into siimeta iu'uteko juchi emo nau totojamme jume wos naiki ama pajkome etejane juka ya'abawamta betchi'ibo jum noviembreta lu'ute'epo jucha natenemme natenemme, basi'itine, sankoata meka wotane jume o'owim intodic siime ama pajkome natebaekai juka paskota jume o'owim kutam into jume jamuchim ita nau toititaitine amani, tambom, manwueram, into am tapuniana jume tambom.



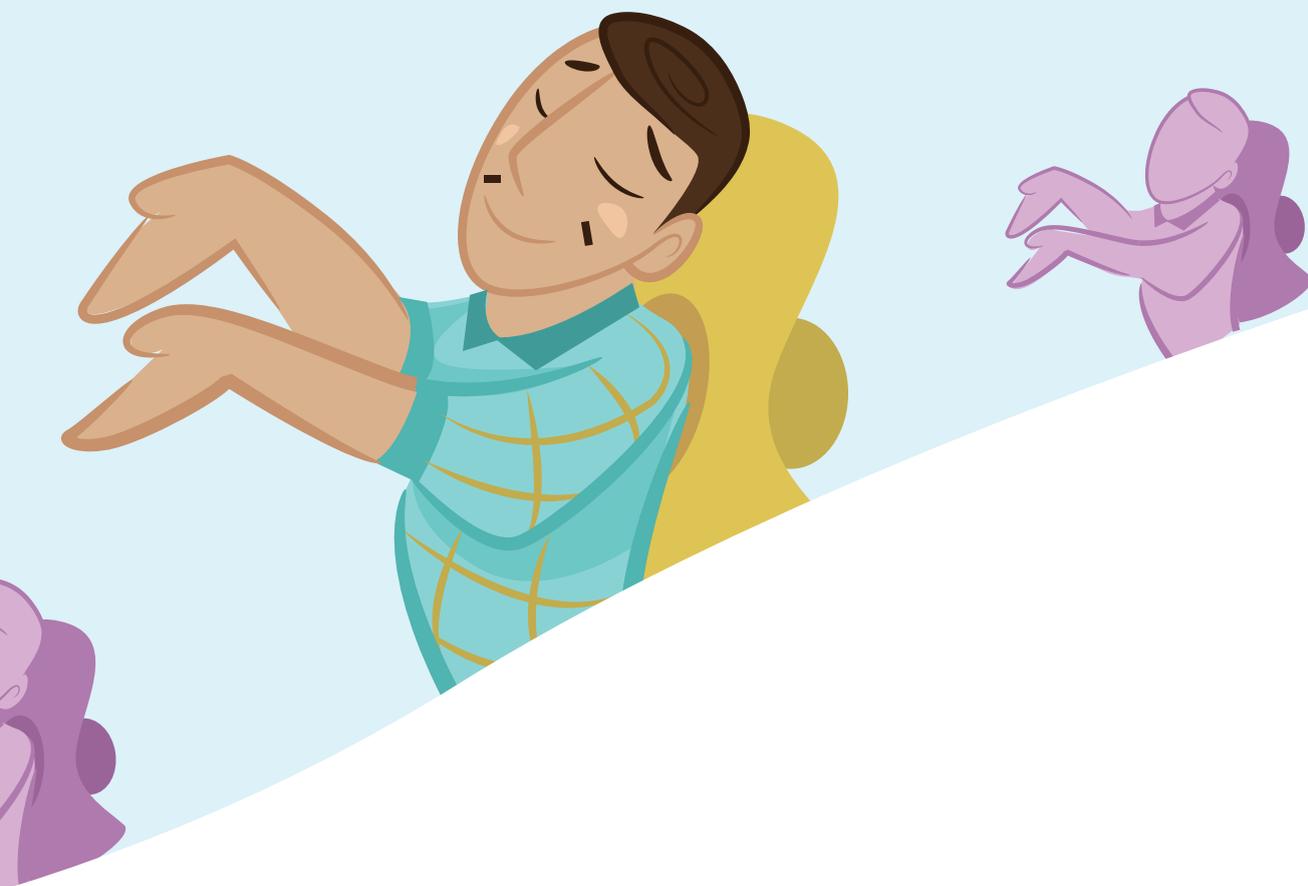
Cuando la terminaron, *nomás* le pusieron una cruz al frente. La fiesta empieza con el levantamiento de las ramadas y, cuando terminan, empiezan a hacerse tortillas. En el suelo se empiezan a hacer hornillas para el café y el *wakabaki*. Los ocho fiesteros se reúnen entonces para hablar sobre lo que van a hacer el día último de noviembre: barrer, regar y tirar la basura. Para el primero de diciembre los fiesteros varones ya fueron por leña y las mujeres juntan lo que van a ocupar: tambos, mangueras para llenar los tambos, tinas para hacer las comidas, talegas para el café y vaporeras. Una vez que está todo listo, empiezan a atizar para hacer comida, ponen agua para café y ya cuando se cuece todo, les dan comida a los fiesteros hombres para que con ella vayan a buscar a los pascolas y los labelos, a los apaleos y los matachines. Después, ya todos juntos en la ramada, comen, beben café y descansan un ratito. Cuando están listos, se van para Belén por las cantoras, los maestros y los tananchis, y los traen en un carro para que participen en la fiesta. Al llegar, bajan todos sus liachos y las ollitas para llevar el *wakabaki*.

A las doce horas del día van por San Francisco Javier todos los ocho fiesteros a la casa de la rezadora Trinidad, que es la quilloste. Ahí le rezan un ratito. Más tarde empiezan a alistar todo para la velación. A las diez de la noche se hace la víspera de los maestros y las cantoras, después de lo cual todos los fiesteros se van al castillo pirotécnico que los hombres empiezan a quemar. Cuando termina, todos van por San Francisco; pero no la imagen del patrón de ahí, sino un San Francisco chiquito que piden prestado a alguien en el pueblo para llevarlo a la ramada. Lo ponen en el altar ante el cual se bailan las pascolas. Antes únicamente ponían a San Francisco en el altar y no se quemaban castillos ni palmeras, *nomás* se quemaban puros cuetes en la víspera y bailaban los matachines toda la noche; pero para hacer la fiesta más bonita y más grande, alguna vez se reunieron los ocho fiesteros en la casa de la rezadora junto con el padre para pedirle permiso para hacer la fiesta en grande, para que toda la gente la viera. Le platicaron que iban a cooperar para el castillo, las palmeras y el torito, y el padre aceptó todo: “¡Ahí ustedes saben lo que hacen! —les dijo— Me gusta todo lo que están pensando, así quería que trataran al santo. Me da mucho gusto que lo quieran mucho”.



Into tinam, buamta yabaekai into ume tarekam, kaféta betchi'ibo bapoleeram si'ime listo ta ama jipobaekai si'imeta natebaekai uka pajkota kutam nupawako nayataitine bwa'amta ama yabaekai into baa'am ma to'owako kaféta betchibo into si'ime ta bwaseko bwa'amta am mimika ume o'owim ama pajkome jume paskoram aman am nune into labeleum, apaleom into ume matachinim, si'imem nau toisuko paskolam ramau tojine ji'ibwatuana kaféta ama jibaekai into yum juebaekai chubala tua si'ime Beleenewi kantoram bechibo into maestom into tenanchim jaibu simem nau tojako am nuksasaka a'abo bichaa paskowi yajisuko yebissuseo simeta kom wattane juka bem jianeraim jume sotoim wakabakita ama weiyabaekai siime inien yajine simeta paskota lu'uteko si'imeta wattasuk kosinawu nununa jibuatuabaekai junakinto siguiaroaka nimme ama weyeme bweitu wojmamni ama woi horampo disiembreta woipo.

San Pasijkota aman nunemme si'ime wojnaiki ama pajkome cantorata jo'arawi trinidadtawi aapo ama kiyojtei ama'a jaksa e'esowa si'ime pajkota lu'uteko into junako woi ta'apo, si'ime aman a nu'une ama paskome bweituk woj mamni ama woi orampo lulakateko altarpoma yechaane aet liojnokne chubala jikat a yechako altaarechi ansuwako yumjo'ene tukaapo jita listarora taitine aa belaroabaekai bispaata yabaekai bweituk wojmamnimpo tukaapo bispaata jojoamme jume maejton into kantooram jaibu a luteko jume ama pajkome emo nau to'tojamme into sasakamme kajtilammewi junak into kajtilam taya'ane jaibu si'imeta beetisuku San Pasijkota kaa ju ama yo'owa ju San Paasijko ilichita a rewekai ama' pueplopo ramaau a tojibaekai pajko'olam ramawi ket altarpa totojamme jume pasko'olam juj nak iba San Pasijko altarpa yecha'ane junako kaa tattawan jume kastilam palmeram juni'i kia kohetem jiba tattawan jum bispapo into matachinim si'ime tukapo yi'ine into pajkota che'a tu'tuli into che'a bwe'usia juchi ume wojnaiki ama paskome emo nau totojamme liojnonokamta jo'ara'awi sa jakamme pareta nu'nubaekai into juka kantora Trinidata senu fecha ta wene posadamake pareta nunuk into a juarapo yepsak a yaak juka si'ime nau yaja amak etejok jume ama paskome into au lisensiata a'awak ita ama yabaekai paskowi inien bea si'ime batoim am bisitaroane au etejok emo ania betchi'ibo kastilam palmeran toro into pare a mabetak eme ju'unea enchim yabau a yaane siimek ne tu'ure enchim a ya'abae benasia junuen ne allea tuisia bitwau sine alea junak into naatek ju etejoi, junak beja nau etejok bem yane'u ta juka yoyi'iwamta tua kaa tutu'uruk ju paare majae naakoriam.



Ya después empezaron a platicar que querían hacer un baile, pero eso sí que no le gustó al padre porque dijo que era peligroso. De todos modos se quedaron conformes con lo que tenían, pero con el tiempo se está haciendo más y más grande la fiesta. Incluso la gente les pone mandas a los niños grandes. Hay algunos que dicen haber visto a San Francisco y haberse aliviado de sus enfermedades. También hay muchos bautizos en esas fechas.

Ya para el día tres de diciembre, a las seis de la mañana, los pobladores empiezan a poner un palo con muchos listones de colores que los matachines desenredan con su baile. Al terminar, los invitan a la cocina para darles de desayunar carne con chile y luego de descansar otra vez, se prepara para la misa. En ella se presenta a los fiesteros nuevos y en ese momento los matachines empiezan a bailar nuevamente, junto con los cantos de las cantoras y los maestros. Al terminar, las cantoras empiezan a aconsejar a los nuevos fiesteros, pero pronto vuelven a cantar para la ceremonia de los que se van a poner hábito. Cuando termina el festejo les da “mandado” a las pascolas de lo que sobra para que al siguiente año vengan otra vez. Antes de despedirse se reúnen todos los fiesteros, nuevos y viejos, con los maestros, cantoras, pascolas y venados. Ya cuando se juntan todos, empiezan con el Conti de San Francisco para que los nuevos fiesteros se enseñen a hacerlo. Aprovechan para darse las gracias y hacerse buenos deseos para el próximo año. Todos los invitados son llevados de regreso a sus pueblos. *Nomás* se quedan los fiesteros para llevar a San Francisco a la casa de la encargada, donde permanecerá guardado otro año. Finalmente les dan las gracias a las cocineras, tortilleras y a las que hicieron el negocio ahí, no sin darles “mandado” para que regresen al otro año. Cada quien recoge lo suyo y al fin se van todos a su casa a descansar. Esto es lo que sucede en la fiesta tradicional del patrón de mi pueblito, Estación Aroz.



Betchiibo biiata cheptane'epo kialikum kaa am tu'ure juka yoyi'iwamta kastilam jiba tu'ulen into jume waatem, junak into a mabeta juka pareta watau ta iba che'a bwe'usi a joa inika pajkota bwituk yoemia am mamandtua jume ili uusim into jume yo'yowe San pasijko.

Abi'itom suppete, emo inneetemme into im babatoawa taitine junakbea lisiembreta bajilco ketwo kuta bwiapo kecha'ana junak bea listoonim aet chaya'una, junak bea matachinim ama japtetaitine into si a'awemme bwituk kia im am woitaitine junak bea ma yi'isuko kosinau bichaa am nu'nune junak bea kookoibakta am bwatuane, ji'ibwasuk bea chubala yumju'uene juchi natebaekai. Yumju'esukjuchi naatene jume pajkome bea am bitta'atebone jume beemelam pajkome chukula bea juchi naatene, japtewak junak bea jume kantooram into maejtom bwikjaptene am ansuk konsejaroanamme jume bemela paskome, ansuk konsejaroasun wako bwik natatlana unak bea abitompo kobatesauna junak bea yum juena chukula bea si'ime jibuatuana, sime maejtom into si'ime pajko'olam junak bea ume pasko'olam ili yeu be'ekamta makna bueituk juchi wasuktiachi alea ke au yumako a'abo juchi katne junak bea li buamta e'eriasuko emo bamutuane si'ime nau tojine pajkota yeu yuma'abaekai nau tojisuko konti japtena me bemeja pajkome kontituana emo majtatuachi uchi wasuktat betchi'ibo kontit yeu yumasuk juchi emo nautojina bweituk liouanian a ume maasom into paskolam. Junak bea matachinim liobuaiana unak bea jume kantooram into maestom juchi aabu nununa che'a chukula pueplommeu bicha tojina. Pajkome ama tawane San Pasijkota aman tojibaekai bweituk chikti wasuktiapo ama e'eriawa, che'a chukula kosineom liobu'buaniawa into taskareom ama obisi anekame ili yeu bekamta miknajuchi wasuktat betchi'ibo junak bea bem jianiraim nau tojisuko bem ja'arau bichaa sajaka yium jo'ene. In'i itom yo'olutu'u'ia itou tosakawakamta San Pasijkota betana itom yo'owata betana inim pueplo, Oroz teapo.



Descripción de los festejos de la comunidad de Creel

Festejos de la comunidad Crilchi

Crucita Batista González, 10 años, lengua tarahumara

11° Concurso.

Profesora Yuvia Celene Martínez Valenzuela.

Centro Educativo Florencio Díaz Olguín, Chihuahua, Chihuahua.

Yo me llamo Crucita Batista González y vivo en Creel, municipio de Bocoyna. Voy a platicar acerca de las danzas tradicionales que se celebran en mi comunidad de Creel, como el Pascol, la danza de los Fariseos y de los Matachines.

En mi comunidad empiezan las celebraciones el Jueves Santo. Hay un grupo de Fariseo y un grupo de Soldado; los fariseos son buenos y los soldados son malos. El Jueves Santo los danzantes primero entran a la iglesia y reparten las palmas. Luego empiezan a tocar los tambores, salen todos de la iglesia, dan la vuelta alrededor, vuelven a entrar y rezan. Así termina el jueves.

El Viernes Santo los miembros de los grupos se juntan temprano. Llegan tocando los tambores en procesión a la iglesia, rezando con los santos a cuestras y con veladoras encendidas. Ese día hacen ayuno y se quedan hasta noche. A esa hora llegan todas las mujeres que quieran ir, bailan Pascol hasta que amanece y hacen a Judas y a su esposa.

El sábado luchan los soldados contra los fariseos, a veces ganan los fariseos y a veces los soldados ganan. Los que ganan queman a Judas y cuando lo queman, los fariseos se van corriendo alrededor de la iglesia, tumban los arcos y ponen agua en la puerta de la iglesia. Los demás nos mojamos con ella cuatro veces en la espalda y también la tomamos cuatro veces. Así termina la fiesta de Semana Santa. Algunas personas invitan al final de todas las celebraciones, a sus casas a sus conocidos para que vayan a tomar *teswino*.





Nejé ko rewe Crucita Batista González, nejé ko bete Creel municipio de Bocoyna, nejé ko raicháma churika, omawa ralámuri, mi crilchi peréami, mapa rika awi nor'rowachi.

Abela niru napu rika bariseo ko a wanáco jú, acho jú santarisi aneriami ko a wanácho jú, bariseo aneriami ko a nee cho chupila sitakámi a li batéla sitakame a li rampola a si. A li bariseo aneriame ko a ne koyachi wika chiwi mosala jawika koyachalachi a li ayena rampolo cho. A bela napawíla juevesi bea, nalí be rampolami ko, keé bile wipisoka sí rampola, pe ma pacha reobachi moisa jawami ko ma nachuta rakú a li ma naresa ko sineami ralámuli ma sineami wipisola rampola a wiká be jú rampola.

Noki malisa makoy ali ko ma ku boyani reobachi jónsa a li ko ma noliro echi rako chapika a mutúka cho santo reobachi niruami, a molea mi ko awecho a si siro mulibe santo yúa a lí ayenacho toliwa bela echi santá yúa, a liviernes ko wé newasa simárowa.

Mosawali, mapu rika ku komea rawili, ma enisá pueblóchi nolir ó a. Pe besa belá simárowa, viernes ko nalí be suwába roko a chelebá awiyá rampola wé wipisóka, we a yúa eéna bascali awiámi, echí apalochi juras aneliami, a mutúka we bela rehechaka anoká, echi apalóchi aneliami a belá suweéna sábadó, pe rawili rekaáchi cho we bela sulika onoká echi apalochi, santárisi ki wé kalé echi apaló ci, mapo kiti ko echi nokali repa beteami meaya echi bariseo a li santorisi ya a wesábe a niyuro barieseo sine káchi a sontarísí cho a mapo niyuro ko abela we juma'ka kú si reobáchi echí arko naminásia suwába mapú iki jawáli sinéwi mapú a li chotáma ke awiyá a lí ma naminássa suwaba mapú aneliamí arcó a bela yewachí mánalíwa mesagóli bawirárami a li sineami simarú bichuri ropogachi roe petaá niraá ma kito tamujé ome umují ko naú omé bile rojo, ko bikia, echiriká suwini ralamuli o máwáa nolirowachi.

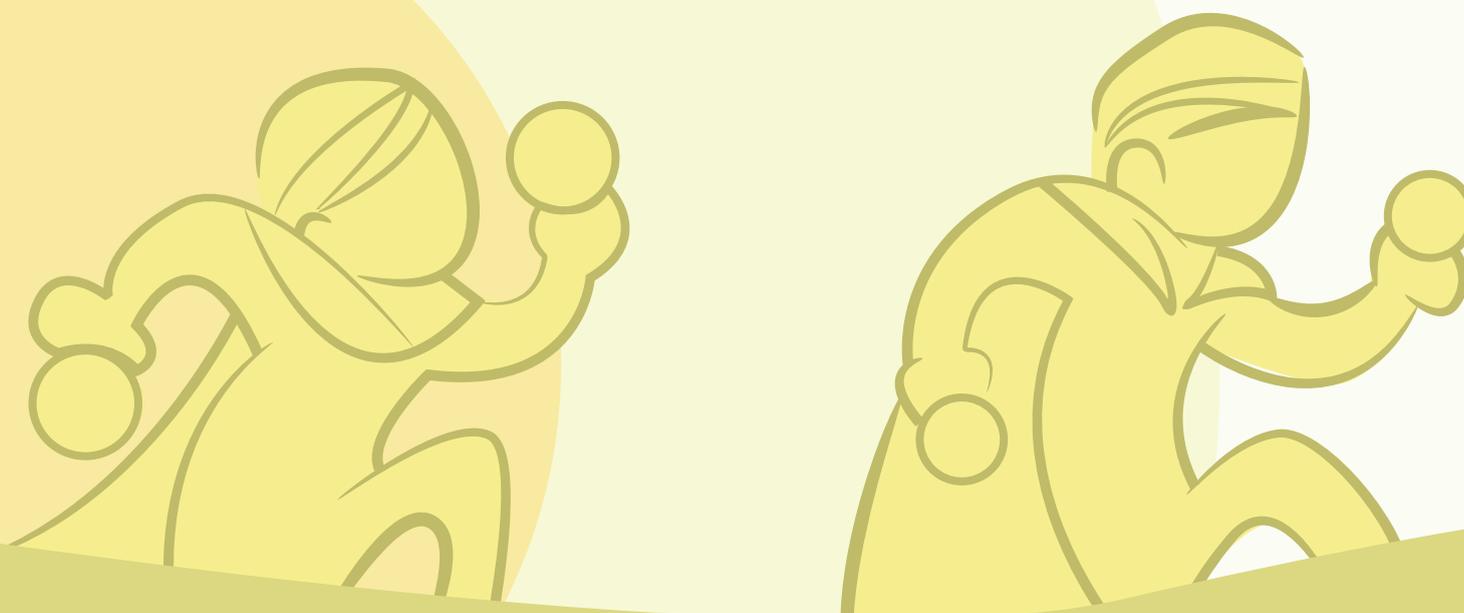


Ahora voy a platicar un poco de la danza Matachín que se baila el doce y el veinticuatro de diciembre, el primero de enero y el seis de enero. También la bailan el doce de diciembre toda la noche ante la imagen de la Virgen de Guadalupe. A media noche se celebra la misa y participan en las danzas más de cincuenta personas. Toda la celebración termina como a la una de la tarde.

Hay unas seis personas a las que les dicen *tenanchis* y que son los encargados de sacrificar como cuatro vacas. El doce de diciembre los *tenanchis* llevan a los *matachines* a comer. Cuecen la carne cerca del pueblo para que vayan a comer todos; les sirven un platito de caldo y unas tres tortillas hechas a mano. De allí se van a sus casas a tomar *teswino* hecho de maíz.

También el veinticuatro reciben a Jesús bailando Matachín. Se ponen la capa, la corona de madera y también sus sonajas. Bailan durante dos noches, algunos se duermen y algunos no; los que quieren se aguantan y los que no, se van a sus casas. Algunas mujeres bailan también, pero sólo se ponen corona. Cuando las mujeres dejan de bailar, siguen los hombres y cuando terminan todos de bailar, se van a tomar *teswino*.

El primero de enero también bailan durante todo un día. Y los que bailan no deben dormir al igual, que en el veinticuatro de diciembre. El día de los Reyes también se celebra bailando Matachín durante un día. A veces llegan muchas personas, pero a veces no llegan. De los que llegan, muchos terminan en la mañana y se van a alguna parte a comer *tonare* y cuando terminan se van a tomar *teswino*. Todo esto lo hacen para agradecerle a Dios.



Neje ayenacho a raichama churika amáwalu wa matachiní a weé awí makoy okua inorachi Diciembre walupachi a li osamakoy okua inaáráchi Diciembre walupachi a li osamakoy napawila pe alíi rckachi pe má chonasiachiko má chota awiyamatachiní a bela wíka monarko. Suwabaká bela a roko awi wikábe kaá nasoá mapú ríka kuruwi murci ralamuli a weba nawa balé nasípa roko a li amochiluwa sineami ka a li ma amachisa ko wé a me aka noka wasíi mapa matachini awiyá alim asíneami simiba tónali kooaásia a li ma suwensa ko koya.

Ma we manása e'ena batali, echirega suwini Gualupachi masebachi ko osamakoy nao ináráchi má oche napawika noká chapi yo ko a sineami.

Awíami napabú mapú ma oche simáma awisia pueblo mapú peé a iwea uchuma awiya a napawika bile ináráchi Enero we napawika noka echigona poblochi kú mateteraba, taá repa beteami yua pe bea suwin: maatachinió awiya a li makú simibá ku eperelachí ku batalí bajísia.



La mayordomía del pueblo

Xa mayordomo anta gkachiken

María del Carmen Velasco Santiago, 11 años, lengua totonaco

10° Concurso.

Profesor Gil Augusto Caballero Cabrera.

Centro Educativo General Juan Crisostomo Bonilla, Comunidad Olintla, Puebla.

En el pueblo de Vicente Guerrero, Olintla, Puebla, se celebra la fiesta patronal el día veinticuatro de noviembre en honor a la Santísima Virgen de Santa Catarina. La persona a la que le toca la mayordomía busca con anticipación quién va a realizar las ceras porque deben prepararse con tiempo. Hay que comprar todo lo necesario como la cera pura, el incienso, el copal, nailon, diamantina, papel esmalte y una gruesa de cuetes, o sea doce docenas. Una vez que tiene todas las cosas, busca a los señores para que empiecen a elaborarlas. Estas personas tienen todas sus herramientas, incluyendo moldes de madera para hacer los adornos necesarios que debe llevar la celebración según la religión.

Algunos de sus conocidos o compadres ayudan al mayordomo llevándole maíz, azúcar, refresco, cerveza, aguardiente, pollo, etcétera. Antes de iniciar su trabajo, él tiene que echar unos cuetes como señal del inicio de la hechura de la cera.

Primero se pone al fuego una cazuela grande y se le echan las marquetas de cera pura para que se derritan. Una vez que están bien derretidas, se separan del fuego. Dentro de la casa se cuelga un aro de aproximadamente un metro de diámetro que está hecho de madera de bugambilia o parra. En él están distribuidos unos clavos que servirán para colocar el hilo que servirá de mecha a las ceras. Debajo del aro se coloca la cazuela con la cera derretida. Con la ayuda de una jícara se bañan los hilos uno por uno. Al aro se le da vuelta para que todas las ceras queden del mismo tamaño y grosor. Se hacen treinta y dos ceras grandes y catorce ceras más delgadas y largas.

Terminadas las ceras, se procede a la elaboración de los adornos con la misma cera derretida. A un lado de la cazuela que la contiene, tiene que haber una tina con agua donde se colocan los moldes. Uno por uno se meten en la cera derretida y después se colocan de nuevo en la tina con agua para que se enfríen, aunque para que se terminen de enfriar, debe quitarse el molde.

Con las ceras delgadas se hacen los ciriales. Cada cirial lleva siete velas que se sostienen en un trípode de madera y un aro de alambre. En el centro hay una cera más grande, un pedazo de alambre galvanizado más largo que la cera y un adorno en la punta.

En otra cazuela más chica se derrite el copal que sirve como pegamento para las flores. Se colocan uno por uno los adornos. Se sumergen en el copal y se colocan de acuerdo a la creatividad de cada persona. También se hacen unos aros con carrizo que se cubren con nailon y, sobre éste, van pegados con copal figuras de cera adornadas con diamantina. Al final, se dejan colgar las ceras ya terminadas en un tarro y se echan cuetes en señal de haber terminado el trabajo.



Xa kachiken Vicente Guerrero Olintla Puebla; lí xatapascuan xlipoxamatate kaujtin papá xtakune kimpuchinakan Virgen Santa Catarina. Wantí' lakgchan tamakamastan putsay wantí' natlhaway lixgakga chu polana' natamaway xmaklakaskinat wa taxkat wanikan xapalha taxkat, limaginin, lislaman o kupale', puxtokg, slimimi, kapsnat, lipon kyni (pixtum), cho akxne' paks kgalhekgo xnaklakgaskinat putsa kgoy xmaktaynanan wanti' natiawakgoy, wa ntama lakxchixkuwen kgalhekgo wantu' naliskujkgoy o want na maskugukgoy, nankaxlawakgoy xa linaxlawan wantu' nale'en.

Makgapitsin xlí talakgapasne'o xnakumparine lilakgatayakgoy kuxe', sekgsi, sekgsixkan, xaxon (cerveza), kucho', xtitlan tatiya tontlan. Akxne' aintatsukuy xtaskugut, namakan lipankgni wantú na límakatsinan pípaximaka taxkat.

Akgtam tlanka o putsilin talenkan plhkuyat, cho antha muja kan xa palha taxkat taxkat, cho nastalank, y natiyakan kplhkuyat cho xpulakne' chike' majuakakan akgtom kgalhistilhilh kiwe' chuna anta na mahakakan akgtom kgalhistilhilh kiwe chuna anta na mahuakakgokan litsapan, anta' tman kgalhiy lixtokgon wa nikan kalawas, wantama litsapan natakgalhnoko para que wa naliapasikan, cho ntama kgalhslilí kiwe paxikan kgantanú litsapan, cho pumawakgoy makgot chuna akstum xlichalanka na wan uyma taxkat.

Tlawakan puxumukutiy taxkat xa laklahanka y kgankotate' xa laktsatsina y laklhaman.

Cho akxne thlawakgokan tomá taxkat, cho tatsukakan xa likaxlawan, watiya' litlhawakan xa staliankne taxkat, cho xtapan walikan akgtum tina tujuma chuchut antatlhan mujakan xa xlikaxlawakan chuna nankawan, cho akgatuno y akgatuno jujakan anta tlan we taxkat xa stalankgne cho alistlahlh mujakan anta tlan níwe chuchut chuna naskgawiwan, cho makglhtinikan xapulhkan, cho walikan anta' walikan mesa nachuna xliwana na kgawiwan.

Cho xalaksatsina taxkat tlha wakon xa masulhawa, wantuma len xa kgantujun wantú' taxtuy xa kilhamanktutu kiwe cho akgtum xakgalhistilalh likan wantú namathewakih, cho litam len akgtum xkitat taxkat xatlankg, cho akgtum likan natayay kxitat tlhakg lhman cho xakgstipun nalen xalikaxluwan.



El mayordomo va a la iglesia con sus acompañantes a ver a los fiscales o semaneros para pedirles que lleven la imagen a su casa y llevarse de ahí la cera. Al frente de la imagen van tres personas con los ciriales, otro toca una campana chica acompañando todo el recorrido, también tocan la campana de la iglesia desde que sale la imagen hasta que regresa. En la casa del mayordomo se hace un rosario y cuando termina, el casero ofrece un banquete que consta de café o atole con pan. Después se reparten las ceras a todos los asistentes, los cuales forman dos hileras que van delante de la imagen. Frente a ésta va el mayordomo acompañado de su esposa e hijos, llevando una cera y el incensario.

Antes de llegar a la iglesia se encienden todas las ceras que, al llegar, el sacerdote recibe y bendice con agua. Ya dentro de la iglesia los ciriales se colocan a cada lado del Altar Mayor. El resto de las ceras los semaneros las colocan en los candeleros. También en este momento se realiza un rosario.

Más tarde, como a las diez u once de la noche todos los invitados, semaneros y fiscales, se dan cita en la casa del mayordomo para cenar caldo de pollo. Posteriormente empieza el baile al son de la música de los huapangueros. El baile, acompañado con el vino y la cerveza que nunca faltan, dura hasta el amanecer y de vez en cuando se echan cuetes.

Al día siguiente, a las doce, el sacerdote celebra la misa de Acción de Gracias en honor del mayordomo. Este último echa muchos cuetes a media misa y, cuando termina, regresa a su casa con todos sus invitados. Les ofrece el platillo favorito de esas fiestas: mole con carne de puerco, pollo o guajolote.



Cho akgtum kazuela xaaktsina mastalankekan aktum lisiaman wanikan kupále, wantú nalistlamakan xaxanat, aktum aktum litiawakan cho xalislaman cho mawakanixchaxpan taxkat lata' tlan natasiyay, nachaná tlawokan akgtum xastilit kgitit, cho lakamawakakah akgtum tsakat, y nachaná lakamawakakan lislaman para que tlahan nataslamayay xaxanat wantú tatlhawanit, cho lakamawakaixan xatsiyawa wanikan diamantina, wantuma taxkat xakaxlana chewakakan anta' aklhtum kiwe, cho akxne' natlawakgokan cho makankán lipakyni chuna nalikatsikan wa pilakgolha taxkat.

Wantí makgmastanan an anta' ksikulan cho makgapitsin xtaskune ankgoy makatsinekgoy xalitsima cho pixkgalhne nachuna nalenkgoy uyna ksantuykan anta' kchike cho tlan na limankgy taxkat, cho uyam xlakatin sikulan ankgoy kgalhtut lakchixkuwen wantí' lenkgoy xapokganchalhuawa taxkat, cho chatum tlhakgtlhay aktum makgtayanin wantí' makgstaliy kpotakgchokgon, nachana' litum tlakgan kgalhlikan anta' ksikulan lata' taxtuy cho akxne' tspit, anta' xchik xmakumastana taxkat tlawakan akgtom takgalhtawakga, cho akxne' kasput wakgokan uyma ihtakut ó wa kapen cho kaxtaluanchú pakswantí makgtalaí, cho alistalh makgpitsikan taxkat wantí wanikgokanen, cho matistepekgokon, cho wantí ankgoy xlakatin sikulan, xlakatin an wa' mayordomo ta'an xpaskat cho xkaman lenkgoy taxkat cho limaginín, tsukuy tatakchokgon anta' tlanka tije, makgtalakgoy tiakgnanen, akxne' lakatsuja chankgoy ksikulan mapasekgoy taxkat dan, wa' xtlauana misa sikunathaway cho alistalh cho tanokgoy ksikulan, cho xa pokganchalhuwa taxkat yawakan xpaxtun anta tlan ní tlahawakan pokgalhtawakgo', cho pixkalhene yawakgo y taxkat anta' xpukantalero cho kgalhata wakgokan.

Chu alistlhalh paks wantí' xmakatsinekgo kanet, xalitsima cho pixkalhne makatsinekgokan pí nataspitkgokan anta' kchike y nawayankgokan, cho, alistalh na lipaxawakgokan hasta nantankuaway y nachaná nawakgokan xakucho y na namakankgokan lipankgni.

Xtankuwat wo nkura tlhaway akgtum misa, paxtaka tsinikan wantí makamastay taxkat kamakgkawit o tastunut, makan lipankgni akxne' yatatlhí xamisa y nachana' aksne' akasput, y de ahí taspitparakgoy makgapitsin y cho akxne chenkgy makganparakgoy xcuetekgan nachuna naliskatsíkan pí champaja xchik mayordomo, de ahí wayankgoy, liwakgokan xapininipin xapaxne, xaxtilan o wa katana.



El niño y la magia

Te li'li nrt't magia

Hilario Santiago Pacheco, 11 años, lengua mixteco

11° Concurso.

Profesor Idelfonso Huesca Salazar.

Centro Educativo Luis Donaldo Colosio Murrieta, Comunidad Ensenada, Baja California.

Hace mucho tiempo, en el pueblo de El Columpio Santiago Tlazoyotepec del Estado de Oaxaca, vivía un señor de nombre Pedro que tenía tres hijos: el mayor, Álvaro; el de en medio, Julio; y el menor, Hilario. Ellos habían nacido en una triste pobreza; por eso los hijos, ya convertidos en unos fuertes jóvenes, decidieron ayudar a su padre y salir de su casa con la ilusión de encontrar trabajo en la ciudad. Ya encaminados hacia la ciudad más próxima, se hallaron en un crucero que se dividía en tres caminos. Como ninguno de los tres sabía a dónde conducía cada uno, decidieron que cada quien tomaría un camino diferente. Antes de separarse prometieron que después de tres meses se encontrarían ahí mismo. Álvaro, el mayor de los hermanos, encontró trabajo de zapatero. Julio buscó y encontró trabajo de carpintero, pero Hilario, en su camino, se topó con unos ladrones. Cuando los vio acercarse, se fingió mudo para que los ladrones no le hicieran daño. “No puede hablar —dijeron— no hay peligro de que nos delate con la policía. No le haremos daño, pero en vez de dejarlo seguir su camino, le encomendaremos cuidar a las personas que hemos herido en los asaltos y que escondimos en una cueva cercana”.

Hilario, dedicado a ese trabajo, todos los días veía cómo y dónde escondían el dinero y las cosas que robaban los ladrones. Sin embargo no pensó nunca en robarles, pues él provenía de una familia pobre pero con una educación basada en buenos valores como el respeto y la honestidad. Durante ese tiempo, se interesó en unos libros de magia que encontró en un rincón de la cueva. Los estudió y además se aprendió algunas formulas, técnicas, trucos y hechizos escritos ahí.

Faltando algunos días para encontrarse con sus hermanos, usando lo que había aprendido en los libros, se escapó y fue a esperarlos al mentado crucero. Al encontrarlos, vio que los otros dos llevaban muchas cosas y dinero para su familia. En cambio, él no llevaba nada. Al llegar a Santiago, Álvaro y Julio organizaron una gran fiesta, pero a Hilario no lo invitaron porque estaban muy enojados con él por haber llegado con las manos vacías. No obstante, él no dijo nada sobre eso, los ladrones, la cueva o la magia.

Al día siguiente, Hilario le contó a su padre lo que le había sucedido y lo que había aprendido en esos libros: “Préstame dinero, padre. Quiero apostar en una pelea de gallos en el palenque del pueblo más próximo. Te aseguro que tengo un buen plan para ganar mucho más dinero del que te puedes imaginar”. Su papá, no muy convencido, aceptó prestarle el dinero con la condición de que le asegurara que ganaría las apuestas y que le devolvería el dinero. En el camino, le enseñó algunas magias a su papá para que se convenciera por completo de lo que le decía. Después le dijo: “Mira padre, esto es lo que harás al llegar al otro pueblo. Quiero que te compres ropa para que parezcas un gallero profesional. Al llegar me convertiré en un gallo de pelea muy fino y cantaré una vez para que me miren. Todos dirán ¡qué bonito gallo! Entonces apostarán contra mí y ganaré. Muchos querrán comprarme y te ofrecerán mucho dinero para que me vendas y así lo harás. Me venderás a la persona que ofrezca más dinero por mí. No te preocupes; yo te alcanzaré en el camino de regreso a casa”.



Ni ku va'i nru in ñuu nani Nukunu Santiago tlazoyotepec nundua, sareku in néenu seku'ue sa nany pedru ndeku uni dáaidu kune in te luchi nani Hilario nra ra'au ncha to'o ya te xa un arre nikeseke'e ncha lí'li ja te ni kununi ini kode nrukchiukade kue'enra chinre code tata kode. Te nii ke kode kuan'rru ku chiu kode yodo.

Un ku'ua kode ja ninanii kode uni ichi, nridinukode ni kahure kode nga Inchi ja te nninranúu kode se un uny yoo nanijna'a kode dibi ni ja nriun kode diiu kuenra naku'ua kode tatta kode. Se te ka'nu ka ja nini'ichiu kada va'a nesa nri'i teyu, te te lí'li yiki i'chide nike ñadu'u i'chide te ni keede se ñi'ide nakua va kada u'unt ña'a ncha too ja.

Te ni na ke'e ñua ncha ñadu'u ja nrrekaña'a kune kuaa nakua coto de to'o nro u'u neva'a ncha to'o ja in xiti yuku, ja ni sanro telí'li ja sakota de ncha to'o ja te ncha ñadu'u sa jí'ini kodi sa kidu'u de du'u de chi nani's de uu tutu xo'yi kuenrra magia te ni'ni ka ni kide ini de daku'a kode ja ua ni xikuna'ade.

Ta na'a ta na'a ku'ua na ni'ina nri'i de ncha ñani de nakua shina'a kode, te inru orre ñatu ncha ñadu'u jate u' ni ninre'ede xiti yuku jate ni xinude te ninrexiiu de nakua ni xina'a kode. Orre nani'i na'a ncha ñari de niitdi nu ncha te ja dio ua se ne'e kodee kuenra tata kode te ja duakode te ni kude u ncha teja in viko te ña tu ni kana kode teliiliy yiki ja kuerra ñatu diu'u ni'ide diona se yu'u kode daruu code ni sey de.

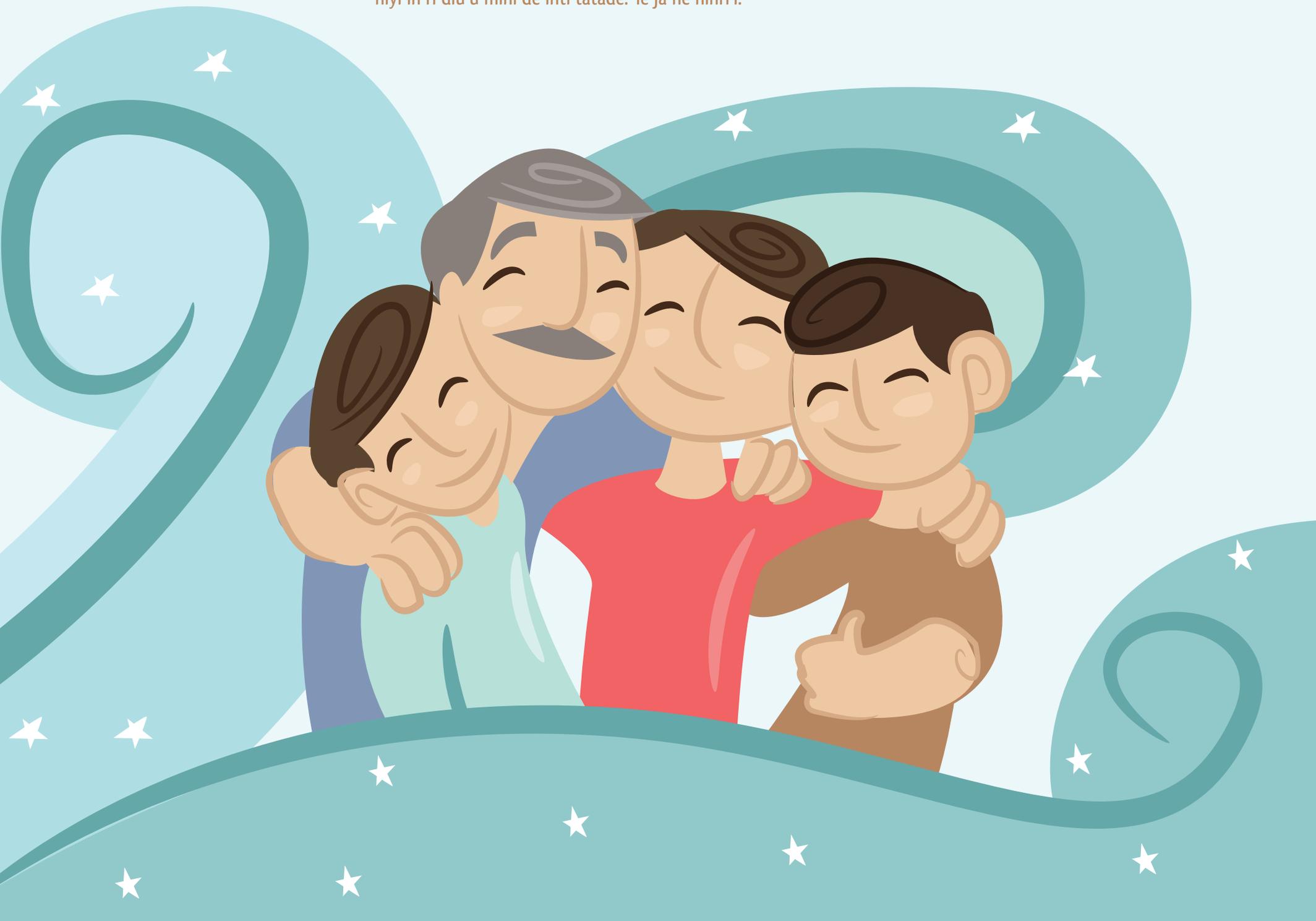
Al llegar al palenque, todo sucedió justo como lo habían planeado. Al final se acercaron varias personas al padre de Hilario, ofreciendo mucho dinero por su gallo. Pero él respondió: “No puedo vendérselos porque este gallo es lo único que tengo”. Pero finalmente se decidió a venderlo a un hombre por mucho dinero. Así se retiró para emprender su camino de vuelta a casa y esperar a su hijo con la ganancia obtenida. Mientras tanto, el señor que compró el gallo lo llevó a su casa y lo amarró en un rincón. Lo que no sabía Hilario es que el gallero también era mago y sabía bien que el gallo que había comprado era una persona transformada. Las personas que se transforman en animales necesitan agua para regresar a su forma, así que el gallero dejó el agua lejos del alcance de Hilario. Tras muchos esfuerzos, muy astutamente, Hilario logró tocar el agua y volvió a transformarse. Después desapareció de ahí para aparecer otra vez a la orilla de río. Cuando el gallero se dio cuenta de lo sucedido, rápidamente se convirtió en águila y salió volando para buscarlo.

Mientras tanto, Hilario se encontró ante una cabaña donde vivía una señora. Rápidamente tocó la puerta y se convirtió en anillo. Cuando la señora abrió la puerta, lo encontró y se lo puso al dedo sin preguntarse quién lo habría dejado ahí. Poco después el gallero en forma de águila aterrizó en la cabaña y volvió a convertirse en humano. Tocó la puerta y reclamó el anillo, pero la señora se negó a entregarlo argumentando que lo encontró en su propiedad. Entonces el gallero le ofreció mucho dinero por el anillo y de inmediato la señora aceptó vendérselo, pero al entregárselo, el anillo resbaló y cayó al suelo quebrándose en mil pedazos. Inmediatamente el gallero se convirtió en gallina y empezó a recoger con el pico los pedazos del anillo. Sorpresivamente, un pedazo del anillo se convirtió en un coyote que se comió a la gallina. Así, Hilario venció con su magia al gallero. Después el muchacho regresó a su casa con su padre para poder disfrutar sus ganancias y compartirlas con sus hermanos y así demostrarles el amor que les tenía. De este modo les hizo ver que no les guardaba rencor por haberlo excluido de su fiesta.



Inkarru'u ni nranuú tatade te ni seni de keenrru nase ni na'a de i'chi ni sha'a de ka'vine inpane kuañanune diu kuenrrua ki'i kode in viko ñu'u ka ya'njni ja chi nunde in lojo te va diú niide trii magia nni pakua'ade. Ny kide yika tata de ja ni kuenuma diu'u ua te kua'a kode uiko ja. Orre nu'u kode ichi yaua'i, ni tochiu de tata de nace kade ne orre na keexio kode uiko ja ni tochiude ni se in doo ne ni de'nda ne tila til'a ni kexiu ne te teli'li ja ninrru in lo'o neñane ni kana de in yu'ude te ni in to'o nukutu ja ncha ko uinu ninri'a ñaaxi te xikunda to'o ne kide diu'u lo'o, ja. Te ni xa'a de tata de nuny ke tn to'o kuiyn shi dakua'axi te mpelu kune'en na ke diu'u na tay toja.

Te uiko ja nika in xe'enu nru magia tuku te nakua'ale lo'oja ni xane ncha musu ne ja se magia ku lo'o ja te na tu na ñari di rute chi ru ña'a te nru di ñayibi te kua'a dei. Dio nra yachi di chininrakudi ri ñari di nrute ja te rinruni di in teli'li ri ne ka de nre in yu'u yuke orre ni kide kuenrra ne'enu ja te ni kuyachi te nani na in Tadu te nikakara teli'li ja diu ri kuyachi de ri keshio de in ue'e ñadii te rinrru de in de'e kibi de diki ra'aña te nixa'a de se kexio in ne'enu nanrakaañare te ni xane arre duakadare ñaduka te ni kuechi de'e ja te ri kueri'i de jaa ru tachi te ni kuyachi ree'nú ja ni kure in ncuxi kuenrra dataka in ñaña te ni xey di n schuxi ja te orre ja ninru tuku d in leli'li te nu'u ve'e de nali'i int tadade tnuri'i ñari de te ni ide de in viko niyi in ri diu'u mini de inti tatade. Te ja ne ninri'i.



La bendición

Daañi'

Ávila Cervantes Aguilar, 14 años, lengua tepehuano

9° Concurso.

Profesor Sixto de la Cruz García.

Centro Educativo Francisco Villa, Comunidad Mezquital, Durango.

Hace tiempo se discutió sobre cuáles serían los días en que nos bendeciríamos al momento de llevar a cabo el *xiotalh*.

Por un lado estaban los del Oriente, que son los de la estrella de la mañana y nuestro dios mayor o representante mayor, quienes proponían que la bendición fuera de un mes o un año.

Por otro lado, los del poniente, que son los hermanos más chicos, proponían que fuera de diez días, ya que si duraba tanto tiempo como decían los otros, no se cumpliría el objetivo.

Los del lado Oriente se enojaron y decidieron bendecirse para tratar de lograr el tiempo que se proponían. Y así se llegó el tiempo en el que tenían que ir a cazar un venado. Se fueron, pero llegaron el tercero, el cuarto y el último día para presentar el venado y hacer con él el mole o *chuina* y no había respuesta del venado. Entonces llegó la Madre de Dios y les dijo a las personas mayores que los cazadores no hacían nada por encontrar al venado y que ella veía por todo el arroyo huellas de venado.

Sapa tu a'gamit gu o'dw, nam ji'k tanaulh tu danda; gu xiotalh.

Sap jum paimit gu chit', jiich chatalh gio gu jix hai chio'ñ: pui'm sap kai'ch, pam ma'n masa'n, jum dutu'nda: dhi gu jurnip dir ja'k, nam pui' hai'ch, gui'ba nam xia'lh buidhir ja'k, gu chi', jiich chatalh, gio gu jix hai' chio'n: sap ba' gui' nas jurnip dir ja'k gu ja sisp'i'ñ pui' hai'ch am, na mambhix tanauh nam gui'dhir cham pu du'nia: gu jich jaa du'ñ pui'nach ba ach ja'k bui'pix jix a 'gu mambhix tanaulh. Sap ba'yu jix dhu' nkam, jum bhaktu'n om gui'na xialhbuidhir jaik, nam jix a'gu man masan: nam jum dutu'nda: piam sap gu man oidha'.

Sap ba'ma tu dañim ma mit, tu nabdom'am, sap ba jimioi' am nam ba nab dhipo'bap tanaulh. Janau'sap ba'nabajir baik, no ba jir makob, napai' dhuk bhan ji jurnim gu xiotalh: cham sap pai'tigim am gu suimalh, nam junmada' nam tu daan. Sap ba'mu ba ai gu ja naan, sap ba'pui ba kai'ch tu'm ba'jup tu nabi'n, dhi jiñ ma a mar, mi'ja' na maax gu suimalh mummuni akki'n: na pai'tu ba'i'ñ ja'p sap kai'ch.

Nikkat sap ba'mi'ba aimit gu nabdadam, pui'cham pai'ua'am tu'suimalh; nam tu'jugio; napui' bhaan ji xia'lhia' sap ba' ba ja agi'ñ am, nam gu bhai'cham pai'jimmigu jo gi'gir, nam bhai'tu daan: ja'p sap ba'ja titdaam. Mi'ja'sap pai na mamax gu suimalh, gui'chi pu cham tu nabi'n ja'am ja'p sap ja titda am.

Aa dho ea nach mi'ja'p dikchia' kabuimuk, jup ba jii, mummu ja'p sap ba ti niidhim am nam pai'a 'na mamax gu suimalh; mi'dho sap mamax, dai



Y así pasaba el tiempo y regresaban los cazadores sin venado. Las personas mayores que estaban bendiciéndose les decían que por ahí había huellas, pero que a la mejor ni hacían su trabajo.

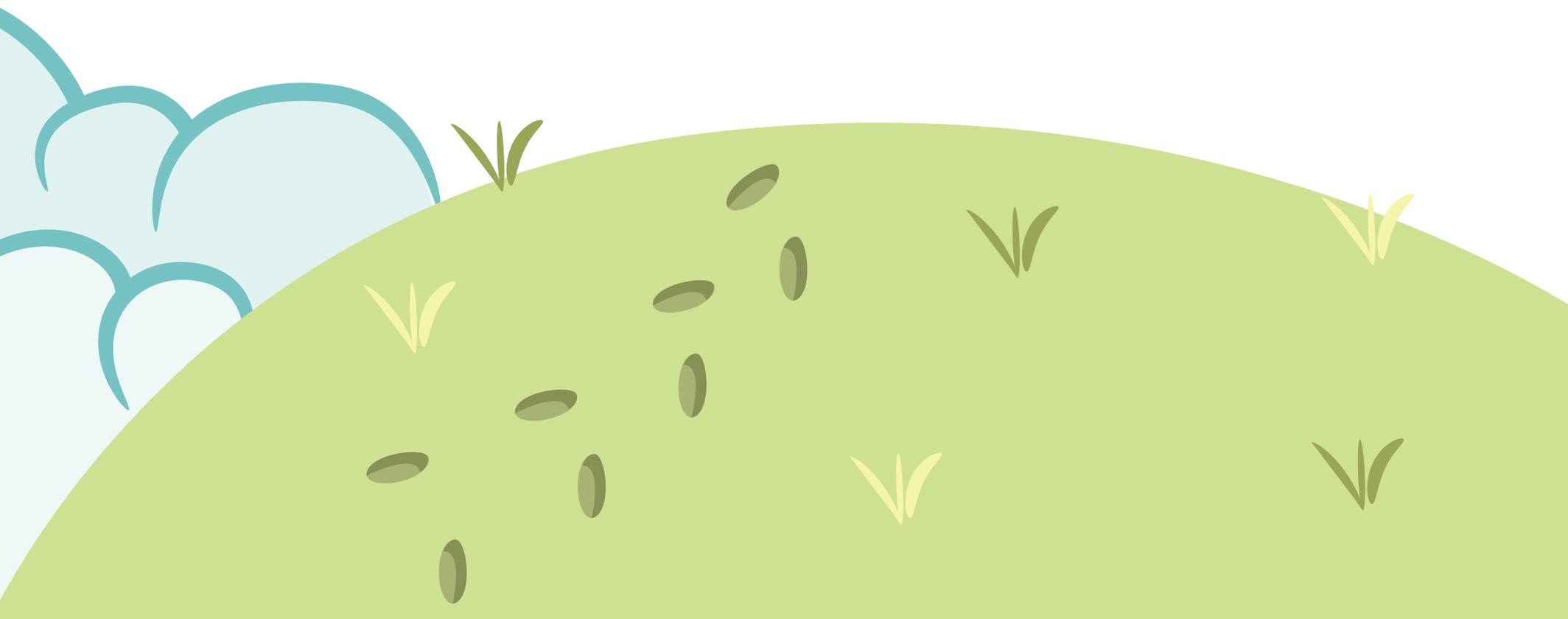
Los cazadores decidieron al siguiente día ir a ver a dónde se encontraban las huellas. Al llegar a dicho lugar los cazadores apuntaban con sus flechas sin lograr nada. Se dieron por vencidos y se regresaron. Una vez que llegaron donde estaban las personas mayores, ellos les preguntaron de manera desalentada por qué no se logró la caza del venado.

Lo cierto es que los días que éstos proponían no fueron suficientes. Y así, hasta hoy, los días de bendiciones no son muchos.

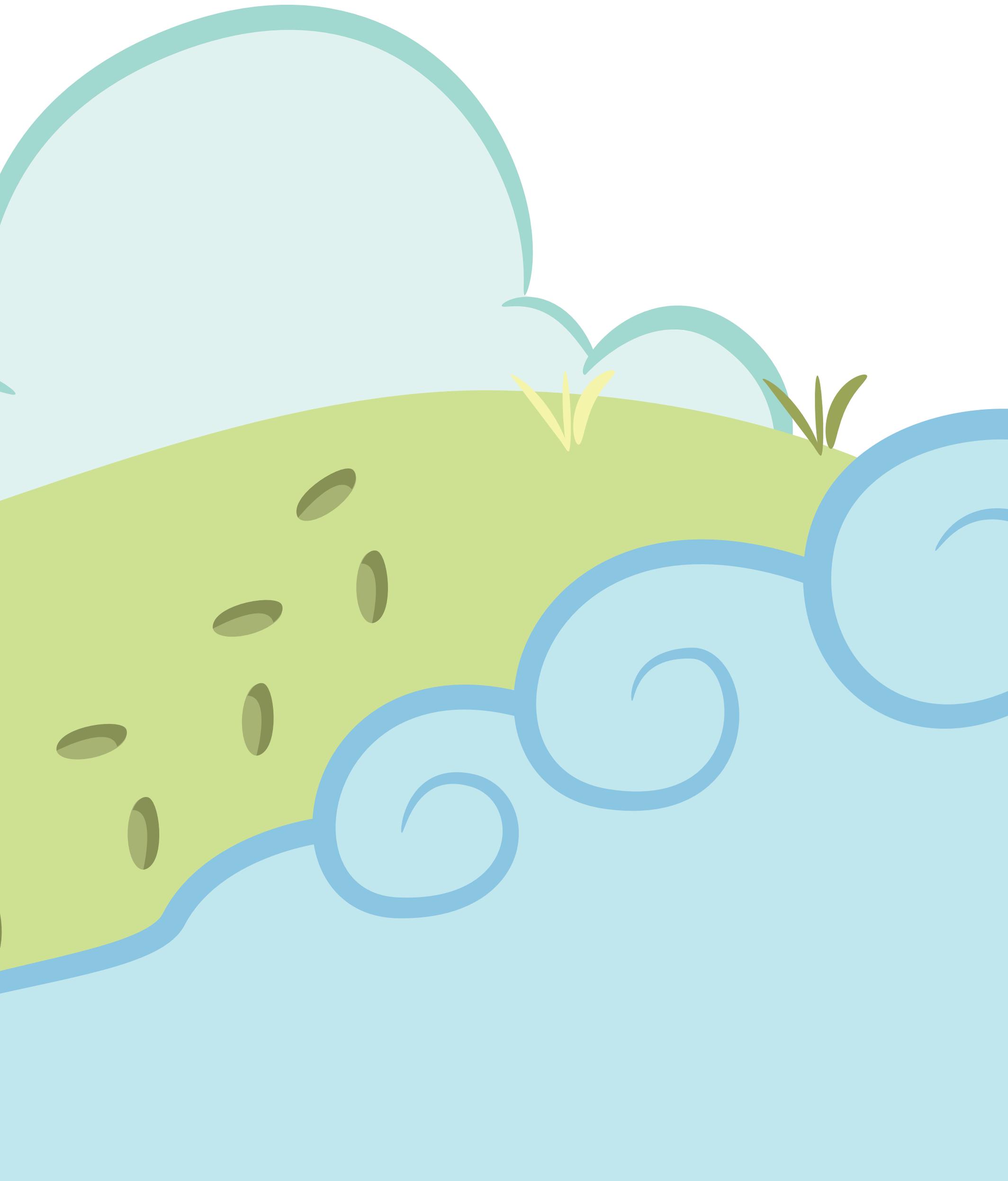
ja'na gui'sap gu ja naan, na mi'xi dhakat, nat mi' xi jum mamax chudimik. Sap ba'gui'nam ja ua'gu u'u, sap ba' bhai' siimit, mo sap bix baik dit a mit bhai'sii, gu ja u'uki'n bix nam ji'k tu nabdim gu jich chatalh, chii' gio gu jix kai'chio'n; mi'mit sap xi sixxi mik gu ja u'u ki'n, na gu'sap mi'mamax nat pai'jum max chuda.

Mikkat bhai'ba ji mit sap bai pui mit sap cham kiai', bhai' dir ja'k nam pai'dar gu ja gi'gir gui'nam bhai' tu daan. Tu'jax ma jam du na pimit ba'cha ya'dir kiai', na pim pai'dhir ja'k a'jida' na pim tu nabi'nda'; ja'p am sap jatitda, pui' sap ba ba kai'ch am namit cham pui'ji bubua tii pui' kai'chit, nach mui' tanaulh jich dutu'nda; gui'xa'dir ja'k ba' bi chich ach jurnip. Aa dhi'ba mit ya' dir jak ba bii juruñip dir, ja'k gu chii', jich chatalh, jix kai'chio'ñ gio gu jich ñan, ya'sa'k bimit ba gu maakob; juruñip dir ja'k na mit gu'cham pu jum duu na mil jax chii, gui' sap namit gauk alh tanaulh tu aa dai sap dhi'mit aich.

Ja'p sap ba' kai'ch am pui' ku gi aa pimit ji'k api'm ba aa ja'k bui' tana uih jich dutu'nda: naqu' nach ji'k tii a' jir mui'cham pu duñia'am gu jich maamar, pui; mit sap ba'xi chik: ya'dir jak bii juruñip.







La boda

Wa tapuchawat

Benedicto Rafael Sotero Martínez, 11 años, lengua totonaco

10° Concurso.

Profesor Benedicto Sotero Vega.

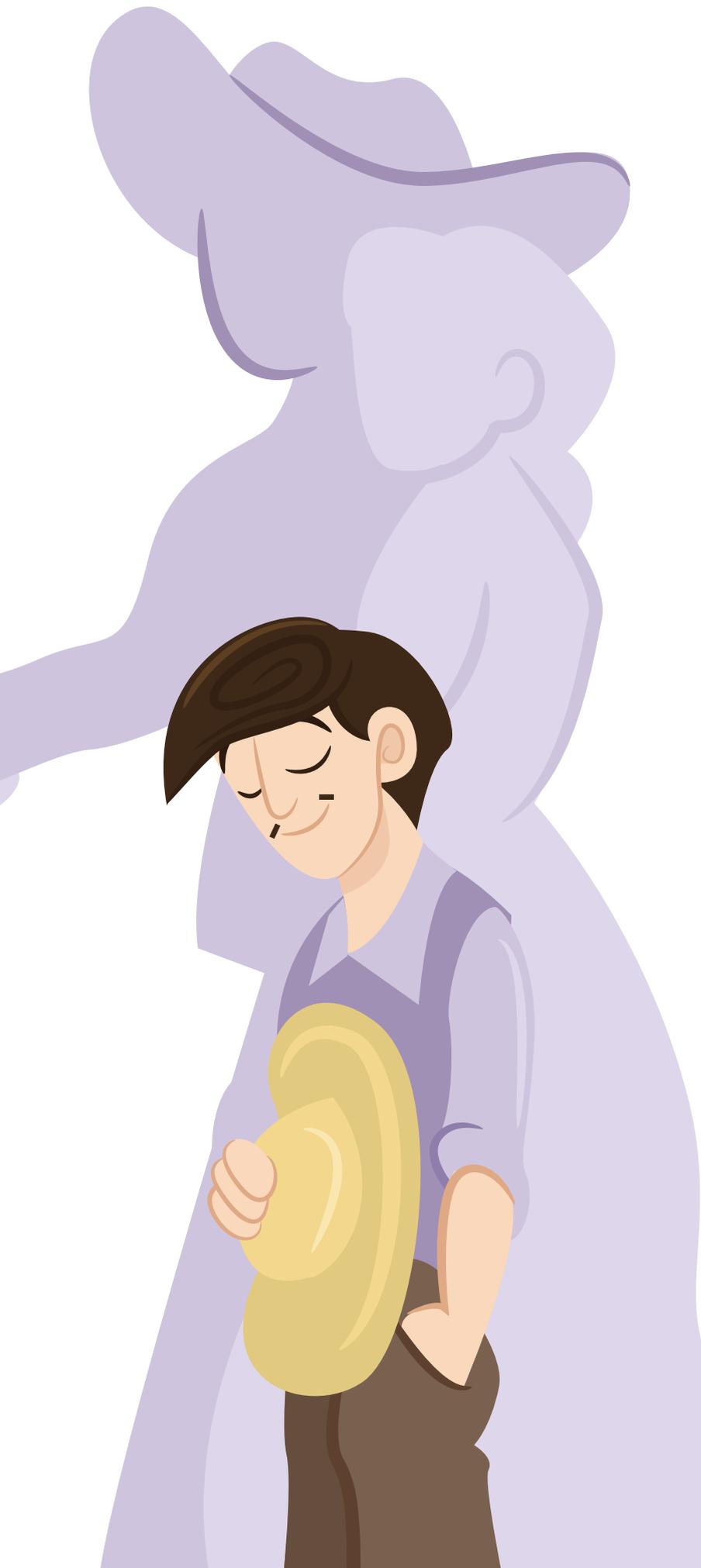
Centro Educativo Juan Crisóstomo Bonilla, Comunidad Olintla, Puebla.

Las bodas en nuestro pueblo, Vicente Guerrero, tienen sus propias costumbres. Todo empieza cuando un hombre se enamora de una muchacha. Cuando él encuentra una oportunidad, lo cuenta a sus papás. Ellos a su vez lo platican y piensan qué hacer. Una vez todos de acuerdo, se proponen ir a pedir a la muchacha para poder hablar con sus papás de ella. En la visita no se les da ni el sí ni el no, porque hace falta que los papás de la muchacha lo platicuen. Luego de unos días vuelven de visita y ponen sobre la mesa el mismo tema. Pero por costumbre tampoco se les da una respuesta. Esto sucede como cuatro o cinco veces tras las cuales, se da una solución.

Si les dan el sí, los papás del muchacho regresan contentos y a partir de ese momento se empiezan a crear compromisos. Uno de los primeros es organizar una visita formal a la casa de la muchacha, a la que los papás del muchacho invitan a sus familiares para que los acompañen a llevar flores, refrescos, cervezas, un *brasueltho* completo de puerco, chile ancho, chipotle, tomates, pasas, clavo, canela, almendras, etcétera. Asimismo, un tercio de leña, un bulto de maíz o de mazorcas, azúcar, aguardiente, pan y jabón.

Los papás del muchacho avisan con tiempo a sus futuros consuegros para que los esperen. En el momento que llegan son recibidos, se ponen a platicar y así entregan todo lo que llevan. Luego comen parte de lo que llevan, pero principalmente se ponen a tomar. Todo lo que llevan a la muchacha y a sus papás lo reparten con sus familiares. Este tipo de visitas se repiten como tres o cuatro ocasiones según lo consideren o acuerden. Y este tipo de visitas también se les hacen a los familiares de la muchacha, como tíos, abuelitos y sobre todo a los padrinos de bautizo. La diferencia es que la última visita es para ellos.





Wa'tapuchawat xla' anta' kinkacheken Vicente Guerrero kalilh man xla' xkiltasukut anta' aksukull aksukuy akxne' chatum kawas akxilh chatum tsumat, tanitsino, kalchawinankolh lixakatelekolh xnantlatlatne. Wa nantlatne, lichawinankolh cho lilakkaxlakolh lantla na tlawakoy. La kankolh xnantlatne tsumant cho lixakatelekolh tsumat. Xlimakwa li chawikolh xnantlatne tsumat, maxpara li mixtujún amparakolh lichawinkolh wantu kaltum wankonet,watilh, wampalakoht wantu lila kalamakol. Lo xkasat nena pala tlan tlawanikokan tapayawa na tospilkolh xnahtlatne kawasa. Akxnentia toma laktsukolh xaxlikana lakkaxlat. Wantu liksukulh wa likakkaxlal xlakata, liskalan xchikin tsumat, tama xnantlatne kgawasa lixakatlegkolh xa nakukun, nantapan nantatane cho maka pitsi wentsin weti lilakapaskokan xlakata na makstalagolh kpuskalan tani lenkokanixanat, liskakawin, xona chuchut, kucho, xpaka ninpaxne, xaskakne tak tlankapin, sku, pakich, paks wantu tamakatsikan tawalhna lenkokgan katuminkiwe, kuxe' xpasne, xa maktum xapatuno kuxe', sakse', kuxtulanchn, lichakan, latiya tokkuta.

Xnantlatne kgawasa alek makatsinekot xmakum parani xlakata' no kalkalekokan akxne' chankgolh xpuskalan, makamakltinankolh xnantlatne tsumat, tanoktlí xchike cho kalhchawimamkolh mastakolh watu' lenkolh. Kalwanankolh wan tu lenkolh xonachuchut, katchekolh. Wantu' akgataxtulh wa xnantlatne tsumat makpit sininkolh xnantalan, nakukun nantatane, cho makapisis wanti li lakapaskolh. Wa umantas kalan lalh max maktut o maktate latakomo lilakkaxlokkan.

Natchana xnakukun, xnatatane chu kulunatlal, tsumat, na lakatalhikokan ka mawa' xla' kamatum lakankokan max awatiya lha skalanankokan lilakkaxlakokan neksne nala tapuchawat aknentilha antana putskokan xaskulunatlal tapuchuwat. Palana litkakon wantinawanikan astalh xnantlatnen, kgawasa', lakankolh wanti' litalhanet, wanti' litalkakolh niskan aktihicol wenti' niaktillan.Nachana' lilakka xlakokan xlakata lilakapaxalnat xkulunatlal lenikokan xpakanin paxne' xaskakne lakatlan kapin, skun, paklena paks wantu totakkatsilh tawalh, kuxtulando, maskot, nachan xonacuchut, kucho cho liskawiwín.

Ahí se ponen de acuerdo y eligen la fecha de la boda. Con estos compromisos surgen otros como buscar los padrinos de la boda. Los papás de ambos son los encargados de invitar a las personas elegidas. Algunos aceptan y otros no. A ellos también les llevan *brasueltho* de puerco, chile ancho, chipotle, jitomates, clavo, canela, almendras, pan y, por supuesto, bebidas como cervezas, aguardiente y refrescos.

El sacerdote responsable de la comunidad fija la fecha formal de la boda luego de las visitas, pero les pide a los papás del muchacho y a los novios que asistan a una plática en la cual se reflexiona sobre el matrimonio y cómo tener juntos un buen proyecto a futuro. Antes de la boda el novio compra el traje de la novia y la novia, con ayuda de sus papás, compra el traje del novio.

El día de la boda todos los involucrados asisten a la misa y al término de ésta se organiza una fiesta en la casa de la muchacha. Se sirve la clásica comida típica de la comunidad, que es el mole. También se baila lo típico del pueblo, que es el huapango. El grupo musical está formado por tres integrantes. Uno toca el violín, otro la guitarra y otro más toca las *goran*. Bailan los padrinos con los ahijados, lo mismo los padrinos de bautizo. En estos bailes participan los tíos del novio, sus hermanos, sus primos, sus parientes y otros familiares.

Después de media noche todos se trasladan a la casa del novio. Al llegar se arrodillan en la puerta. Los papás del novio los reciben con humo de incienso. Una vez adentro todos, se sirve la cena: mole, cervezas y la comida es especial, pierna de guajolote. Los padrinos no comen ese día, sino al siguiente, al terminar la fiesta.

Una vez más se baila el huapango y antes de amanecer, a eso de las cuatro o cinco de la mañana, los padrinos de la boda llaman a todos los responsables de guiar a los novios, tales como los padrinos de bautizo, de confirmación, de primera comunión, los padres de ambos, los tíos y las tías. Todos los demás ponen atención. Toman la palabra los padrinos de boda para dar algunas recomendaciones sobre cómo mantener la unión del nuevo matrimonio y cómo resolver los problemas a través de la comunicación.

Y es así como se hace una boda en mi pueblo.



Paksi umanta paxalhne kgawasa putsukolh cura xlakateniken cho lixakatekolh cho akxilkolh nekne na lilkakolh cho ska wanikokan na ankolh cho kputamaxtumit, kani lixakatekokan tamakol kaman lantla cuenta na tlawakolh na la axilkolh nala kaknikolh, lamaktakolh, nala kalakaxmatkolh che nala maktayikolh. Akxne' la katsanan tapuchawat, wan kawas cho xnantlatne tama wakolh xlakakat tsumat, cha tsumat cho xnantlatne na chana tamawakolh xlakat kawasa.

Cho kxnenchin kiltamaku tamakxtumekokan antatksikulan maku wananin cura axnen akasput ankokan xchikin tsumat, paskuanankokan, tani wayinkokan, paxa wakokan, kot kokan, wakokan taswakapin.

Xlkgasputut taway ku tatsakuy tantliy wa xatapaxwan wanilkan wapango tapotamekgonet le kgalhtut chatum violin chu chatum litlakgna cho garana lu wapango cho tantlekoy wanti tasanisokan wala tapuchawat cho lanatlat cho tapuchawat chotantlek goy wanti' tapuchawan kgoy nachana skulanatlat cho xatamuhat tantekgy xta tantlekoy wanti lakata yikay, uno stantlekoy sha nakukún wanti' makamastakan, shaa nantalan, shtapusnimitkan chu makapitsin, cho shne mak shtankanay ankalh shchik skvina ixni xtankachiken.

Taxakostakay akgxni makthinankan, masajukoy jine limajinin akgxni tanukokan wayinkokán wakokán mole, wakokán xonachuchut chu kucho wakokán akglhtantu'n takna, wa xani wako skulnat sekan xli chali leniy chikan akgxni akasput pascua.

Alistalh akgxni akasput taway nachina' tantlekoy wapango lata xankalhjn wanty xalakaskinka lata: skulnatse xla tapuchawat, chu xla tamunut, nakukun, napan, tapuxnimit chu wanti' lakapaskay, okgtun familiares nix atakgatsi kamahgkotate hora hasta xamakgkisis hora skulanatlat kan wanti xtapuchawamakgolh chu tsukukgolh skinkgoy wantu pulhaktasilhanankan chunti kalhnalankgoy anta' stalanekgolh tapuchawanin chu makgapits skulanatlat wanti' munanonkgoy oxla' primera comunión o wa xla confirmación wanti' tapuchawamakgolh wanchu skulhanatlat mastalh tsino xtachiwin lhantla tlawakan natapuchawat y lhantla tlawakan na lakgxtlawa min takglhowit, chu lantla chawinankan xalakatanks, etc.

Y chuna' tlawakgoy skulanatl wanti mapuchawanankgoy na maxkekgoyan xatlan kilhtamaku wanti' napulhatapaya chu akxni' ay kgotanuy wa skulhanatlat ankgoy kxchikkan chu wanti' tapuchawat anta' kikacheken.



Las vivencias de nuestros antepasados

*In nin nanilis tein
to wejlxauka yo wan*

Sandra Hernández Hernández, 12 años, lengua náhuatl

11° Concurso.

Profesora Gladis Cruz Contreras.

Centro Educativo Fray Bartolomé de las Casas, Comunidad Cuetzalan del Progreso, Puebla.

Cuando los bisabuelos y abuelos vivieron su juventud, la mayoría de la gente se respetaba mucho entre sí. A ellos les tocó ver cómo un joven y una señorita se tenían que casar sin que ellos lo hubieran decidido. Eso sucedía mucho en los compadrazgos; entre dos personas que eran compadres se llegaba a un acuerdo. Entonces proponían un día para ir y pedir la mano. La muchacha, aunque no quisiera, tenía que hacer lo que le decían. Ni siquiera le preguntaban si se quería casar. Solamente le decían que la vinieron a ver y que a lo largo de un año tal muchacho la tenía que mantener sin que la llevara a ningún lado.

Si por un descuido el muchacho la sacaba por el camino y si alguien los veía, mandaban a traer a los topiles. Así se llamaban los que trabajaban en la presidencia. Le pegaban y aparte lo encerraban por hablarle a la muchacha en un lugar impropio. Hablar con la prometida en un lugar que no fuera su casa era considerado un delito.

Así que los novios tenían que portarse correctamente. Cada ocho días los papás del muchacho tenían que ir a dejar las cosas que la muchacha tenía que comer: panela, maíz, frijol, jitomate, chile, ajonjolí y de vez en cuando sus nahuas. Su camisa ella misma la bordaba, lo mismo su huipil y su faja.

Así la tenía que mantener por todo un año. Cuando se acercaba el día de la boda, empezaban los preparativos. Primero tenían que buscar a los padrinos y cuando éstos aceptaban, entonces apartaban el día para la misa. Enseguida conseguían guajolotes, pollos y gallinas en el rancho. También el chile ancho, el chile seco, los jitomates, la manteca, los plátanos y la sal. Después se hacían las invitaciones de sus familiares, vecinos y compadres.

Ya con todo listo para que ese día no faltara nada, y no ponerse en vergüenza, cada novio se iba por su lado y se encontraban en la iglesia. Se celebraba la misa y al terminar, a la novia la iban a dejar a la casa del novio. Ahí era donde se preparaba la comida. Pero primero los padrinos tenían que darles consejos a sus ahijados, ése era su deber. Así compartían el pan y la sal. Terminando de comer tomaban aguardiente hasta emborracharse y poco a poco se iban despidiendo los invitados.

Las parejas de antes tenían que tener de diez a doce hijos, criarlos y educarlos según como a ellos los criaron y así repetir las costumbres de esos tiempos.



Ijkuak to chichikweitatawan wan to weitatawan nemiaj, ijkuak xejwan katka takapipilmej nochin tein toknimej mo powitayaj semi yejwan panokej ki itaskej keniw sej takaokixpil wan se siwapil kualij mo namiktiskej saxoj yejwan amo kipia kimatiskej iwan katin tokniw mosentiliskia motel chiwayak itech yin compalejyot yejwan mo noj no tsayaj wan mo tenkawayaj ton tonal yaskiaj ki ijtanitwej yon siwapil yejwan amo kinekiskiaj kipiaya kichiwas toni ki ilwiayaj wan amo ki ixpantiliayaj ax kineki mo namiktis sayoj ki ilwiayaj ki kalpanoko, wan keman in okixpil kipia kitekipanos sej xiwtika sayoj ika amo kanaj iwan yaskia. Takan amo tapowitaj wan xin okixpil kanajika ki wikak wan ki itakej kin onkuiaj in topilejmej ijkuak mo tenextitia kimawayaj wan kemaj ki tsakuayaj sayoj ki nojnotsas in siwapil kanajika maj amo ni kalijtik yon ijkuak katka se tajtakol.

Komo yejwan yek takakiaj in siwapil kipia yetos ichan wan kemaj chijchikueyika itetatajwan in okixpil kipiayaj ki kawilitiwej in siwapil tein ika ixpanos yayaj ki kawilitij: tatsopeliloni, taol, et, xitomat, chil, ajojolij, wan wejwekaika ni kuey ni tocaltajmach yejwa ki ijsomayak mi wipil yejwa ki kijkitia wan ni ilpika nok.

Satepan ki ixtapalojtiaya wan kemej kipia maj kawilitij se tamamal kowit tatejtej wan ijkon ki axitskia sej xiwit keman amo wejka poliwiak in tonal keman mo namiktiskia pewayaj tasentiliaayajaji yekinika ki temowayaj inin tokaiwan keman tatankiliayajyak ki xelawayaj se tonal keman mo chiwas yin tiotajtol satepa ki olochowayaj totolimeji kaxtilmej, wan pio lamatkej ompa ne kajkaliyoj.

Satepan ki kowayaj in chilpatawak, chiwak, xitomat in tatso yoniloni, in pajpata wan istatsin, ompa ki sentokayaj tayolewalismej wan

in inin kompalejwan, keman nochi ki payajya yolik asitiayaj tonal keman mo namiktiskej yejwan nochi tanechikojkaya keman asiskia in tonal maj amo tej poliwi wan ijko amo mo pinawatiskej.

Asik tonal in nenamiktilis seseko kistewayaj mo asiaj ne tiopaj mo chi waxa tiotajtol wan keman tamiayaj in siwapil ki onkawayaj ichan in okichpil ompakampa mo chiwayaj in tapalol in te tokaiwan yejman kin tajtolmaleayaj yejwa katka nemin tekis satepan ki sentokayaj ika xin takualis wan ijkon se patakachiwayoj in mawisiot, keman tentamiaj tayayaj tayilat wan ijkon mo iwintiyaj wan ijkon yalik mo xclojtiayaj toknimej tein mo nechikojke.

In tokniwan wejkwakayomej ki piayaj miakej pipilmej kemosaj majtakti wan kemajsay majtaktionome kin iskaltiayoj ijkon wan kin melawayaj ijkon sepa yankuik ki ixnextijtiaskesj chikaukanawatilmej tein yej wan kuali ki matiaj.



Día de Muertos

Micailhuitl

René Hernández Aguilar, 12 años, lengua náhuatl

11º Concurso.

Profesor Gilberto Payno Núñez.

Centro Educativo Maestro Rafael Ramírez, Comunidad Cuetzalan del Progreso, Puebla.

Yo me llamo René Hernández Aguilar, estudio en la escuela primaria Maestro Rafael Ramírez y te invito a que conozcas mi comunidad de Ayotzinapan, Cuetzalan del Progreso, Puebla.

¿Cómo festejamos el Día de Muertos los días uno, dos, tres y cuatro de noviembre? ¿Cómo adornamos el altar? Lo primero que hacemos es adornar el altar con flores de cempasúchil y de *tepexilot*. También colgamos un lazo delgado para que de ahí pendan naranjas, mandarinas, jícamas, plátanos y otras frutas de temporada.

¿Cómo hacen los tamales las mujeres? Las mujeres hacen tres tipos de tamales. El primero es de *piksa*. Se trata de un tamal hecho de masa revuelta con frijoles negros enteros y envuelto en la hoja de *nexkijisuat*. El segundo tamal es de *etix*. Es un tamal hecho de masa y frijol negro molido que también se envuelve en la hoja de *nexkijisuat*. El tercer tamal es de mole. Se trata de un tamal hecho de masa y que en medio lleva carne de pollo o de puerco y un poco de mole. Se envuelve en la hoja de san José o, si no, en la hoja de la mazorca.

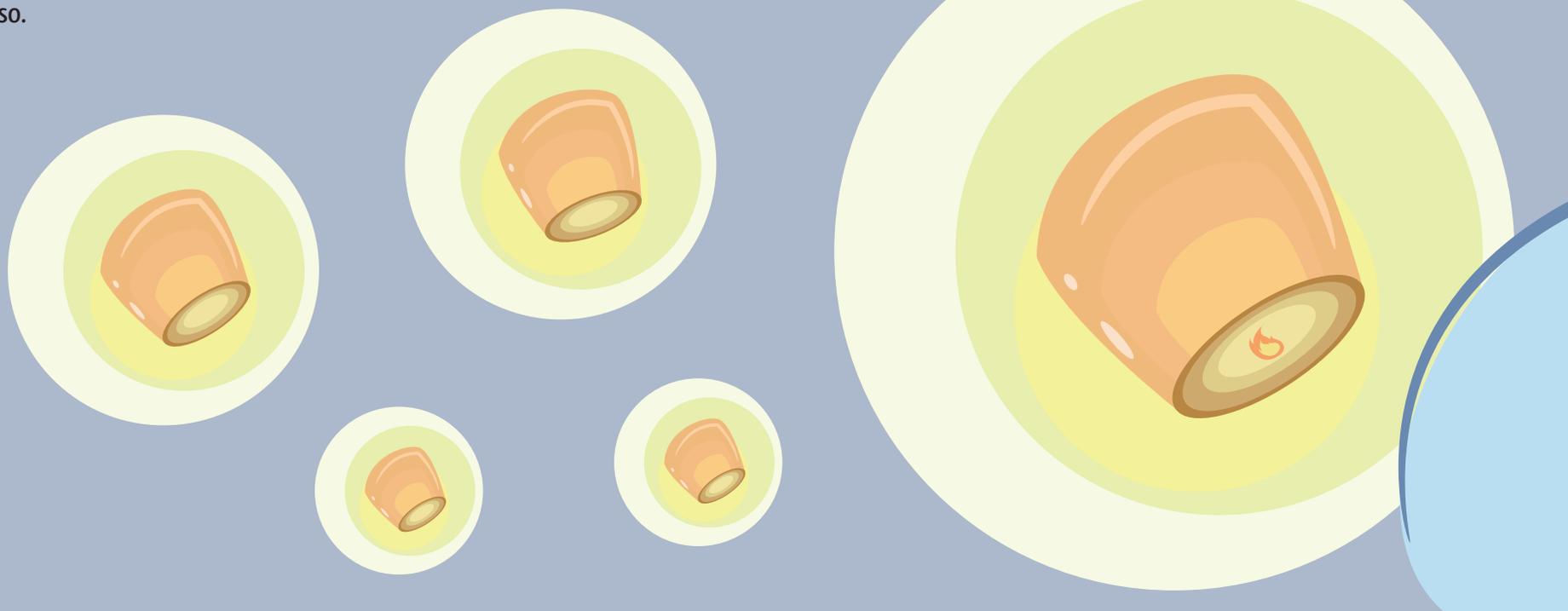
¿Qué se hace el uno, dos, tres y cuatro de noviembre? El día uno de noviembre al mediodía vienen los espíritus de las niñas y los niños que no fueron bautizados. En la mesa ponemos cinco tazas de café o atole y cinco panes de muertitos. También ponemos setenta y siete tamales de *piksa* y setenta y siete tamales de *etix*. No les ponemos tamales de mole porque las niñas y los niños no pueden comer picoso.

El día dos de noviembre se van estos espíritus y llegan todos los difuntos que murieron en su casa por muerte natural o de enfermedad. Les ponemos siete tazas de café y siete panes de muertitos, setenta y siete tamales de *etix* y setenta y siete tamales de mole. Si les gustaba fumar o tomar aguardiente, también se les pone ahí. En la mesa encendemos dos velas grandes y hacemos un caminito con los pétalos del cempasúchil para que no se pierdan y sepan por dónde entrar y por dónde salir.

El día tres de noviembre llegan todos los difuntos que se murieron en un accidente automovilístico o en el camino. En la mesa ponemos siete tazas de café, siete panes de muertitos, setenta y siete tamales de *piksa* y setenta y siete tamales de mole. Todos los difuntos, niños y adultos, se quedan en la casa durante veinticuatro horas.

En la escuela primaria Maestro Rafael Ramírez, en la que estudio, hacemos globos de papel de china de diferentes colores, tamaños y figuras. ¡Es tan hermoso ver volar un globo en el aire! En la tarde del cuatro de noviembre vamos a visitar a nuestros abuelos, tías y padrinos. Les llevamos panes, tamales y mole como tradicionalmente se realiza.

Y así termina la fiesta de Día de Muertos en mi comunidad de Ayotzinapan.



Nej ni monotsa René Hernández Agular, van ni momachtia itech in kalnemachtiloya Primaria tamachtijke Rafael Ramírez, van ni mits yoleva xi kixmati no xolal Ayotzinapan Cuetzalan Del progreso Puebla.

Keniv tik chiva iluit in tonal den mikemej se, ome, ey; uan navi den noviembre.

Keniv ti tachijchiva santo ixpa.

Axtoiti tachijchiva santo ixpa, ika sempoalxochit van tepexilot, vanno tik pilouaj se mekat pitsauak onpa tik pilovaj xokot, xokovino, kajtsot, pajpata uan okseki takilmej tein onkak.

Keniu ki chijchivan tamal in siuamej

Siuamej ki chijchiua ey: tama in tamal, axto se tamal monotsa piksa: in tamal ki chijchiua ika titi uan et tomauak selik naneliutok iuan tixti uan kipiki ika nexkiji isuat. Okse tamalmonotsa etix kichijchiuaj ika tixti van tiltiket takuechol uan no se kipiki ika nexkiji isua. Uan okse tamal monotsa nakatamal kichijchivaj ika tixti van kitalia pionakat o pitsonakat uan tsikitsin chil uan no ki pikij ika nexkokoisuat o ika totomocho.

Ton tik chivaj in se, ome, ey: uan navi den noviembre.

In se tonal noviembre tajko tonal vitse nochimg siuapipil uan okichpipil tein amo ta avilmej, tiktalia makuil taza café o at luan makuil pantsi de miket, uan 77 tamalmej de piksa uan 77 tamalmej de elix, uan amo ti kintaliliak nakatamal yejuan amo uel kikuaj kokok.

In ome tonal noviembre youijya siuapipil uan okichpipil tein amo ta auilmej, in tajko tonal van ejko nochij mikemej tein mikeme inincha, tein mikkej ininselti o ika kokolis tikntaliliaj chikomej taza kafe uan chikomej de nakatamal, uan komo ki velitaya tachichinas o tais chichikatsi, nonpa tik talia mesajpa, tik xotaltiaj ome tanex uejueyi uan tik chivaj se ojti ika sempoalxochit, uan ijko amo no poloka kampa kalaki uan kampa kisa.

In eyi tonal noviembre tajko tonal youiya nochimej mikemej tein mijke inincha, uan ejko nochimej mikemej tein mo tetekuinojhe ika se tepos o mikke itech ojti, tik taliaj chikomej taza kafe uan chikomej pants: de miket, 77 tamalmej de etix uan 77 tamalej de nakatamal, uan nochimej mikemej yetoke cempoal uan navi horas tochaj.

In kalnemachtiloya tamachtijke Rafael Ramírez kanpa ni momachtia; tik chivaj globos de amat de china, de tatamaj tapalmej, de uejueri uan de figuras, ek kualtsin se kita patani in globo itech ejekat.

In tiotak navi de noviembre tiouiya tikitatij to ueyi tatagua, to tiojua uan to tokaiuaj, ti kiniukiliaj pantsi, tamalmej uan mole kemej ipa tik chivaj teuan ti maseualmej.

Uan ijkon tami in iluit in no xolal Ayotzinapan.







Costumbres de mi pueblo

Tlen mochiwa ne no altepe

Jacieb Betto Sagahon, 12 años, lengua náhuatl

10° Concurso.

Profesor Julián Betto Guzmán.

Centro Educativo Emiliano Zapata, Comunidad Puebla, Puebla.

Nos comentan nuestros abuelos que en, sus tiempos, los padres tanto del novio como de la novia eran los que decidían cuándo casar a sus hijos. Los novios se conocían hasta el registro civil o a hasta la iglesia. Actualmente los novios son los que dicen cuándo casarse, aunque la tradición de pedir a la novia sigue siendo la misma. El novio le pide a su papá que vaya a la casa de la novia a avisar que tal día va a pedir a la novia. El padre visita la casa de la novia pero antes de explicar el motivo de su visita, platican de otros asuntos, por ejemplo, la siembra del maíz. Los anfitriones le ofrecen al visitante café, no importando si hace calor o frío. Ya en confianza el visitante explica el motivo de su visita con mucho respeto, empezando por lo general de la siguiente manera: “Yo vengo con mucho respeto avisarles que mi hijo se ha fijado en su hija ya que quiere formar un hogar y si no tiene un inconveniente, podemos fijar el día del pedimento”. Cabe aclarar que el papá del novio menciona algunas cualidades de su hijo. Después, se ponen de acuerdo para hacer la primera visita.

Durante ésta los padres invitan a sus familiares. El novio tiene que llevar dos cestos de tamales, pan, cerveza, aguardiente, tabaco, cigarro, refresco, tres kilos de café molido, diez piloncillos y una carga de leña. Cuando llegan a la casa de la novia se saludan y los anfitriones los hacen pasar a la casa o al patio. Ahí empieza la plática. El más anciano o anciana de la familia del novio dice: “El motivo de la visita es que venimos a pedir a la novia para que pueda formar un nuevo hogar. Esto que traemos representa que ellos tendrán abundancia de bienes en su nuevo hogar. Por

parte de la novia contesta el más anciano o anciana: “Si ustedes vienen con alegría a pedir la novia,

nosotros los recibimos igualmente con respeto”. El representante del novio dice que él tiene la mejor intención de casarse y llevar una vida correcta, que trabajará para mantener su hogar y que si surge algún problema ellos, como mayores de edad, sabrán darle consejos. Puestas de acuerdo ambas partes, fijan la fecha de la segunda visita que se celebrará un día antes de la boda.

Para la segunda visita el novio contrata huapangos o música de viento. Llevan lo mismo que la vez pasada más unos sesenta o setenta kilos de maíz, pollos y guajolotes. El que puede lleva un puerco. Igual que la primera vez, los anfitriones reciben a los visitantes que hacen entrega de lo que llevan diciendo: “Los apoyamos con un poco de maíz y otras cosas para la boda”. En esta ocasión los músicos tocan huapangos tales como Canario o Xochipitzahual. Aquí el novio y la novia ya no se hacen presentes pues se cree que los novios no deben verse antes de la boda. Si se ven, es seguro que no funcionará la boda. Al igual que en la primera visita, los papás de la novia ofrecen café y pan a los visitantes y éstos, a su vez, ofrecen algunos presentes, aparte de los que llevan para pedirla. Estas costumbres se siguen practicando en el pueblo de donde somos originarios.



Nikpowas tlen toweitatawa tech powilia tlen keniki mosiwatiyaya, ni toweitatawa ki itowa ken i wanti xekixmatsyaya kati elis isiwa, inin tatwa inawanti mosen kawayaya, yeka ininwanti kon ixmatiyaya ne weikali o tiopa kati elis isiwa, ana naja kijitani se ichpokatl, sanke ama ni teldo katl wan ichpokatl mononotsaya ayimo san kinakmitia. Nikpowas keniki kioitani se icapokatl, se telpokatl ki iliya itama ma yawi kanke ichpokatl icha makinnonotsati itatwa, ni teta yawi kanke ichpokatl icha, kema onasi nepa, ichpokatl itatwa kiselia, kielamik, seyok temanti, keniki sintoka, keniki panoke se iwitl, xemina kiten kixtia ten ika yakot chaneke kimaka maki “café” ika tase secayot o tatotonkayot, kema telpokalt ita wan ichpokatl itatwa kamanalokeya ten seyok tamanti waka telpokatl ita kiniliya yen ika tajtok, semika kipewaltia seni. Na niwalatok ika miak pakilistl ni amichtas tanik, amo ichpoka, yeka niwalatok wan keni ankimatise ten notelpoka amo san kidakaitas a moichpoca, yeka ama niamas yolmelawa, ta amojwanti an kiselise waka xixitoka kema te walase titajenike, wan nelpocka kipaktia tekitis, wan amo tia, kema kamonolokia telpokat ita, ichpokatl itatwa kinankilia, kualtitok tamotelpoka kelamiki to ichpoka, tamoneki waka mamu kuika, kualis texpaxaloki te ni tonal.



Telpokat itatwa kin notsa iwilwa, telpokatl kipia kiwikas ome chiwit temitok tamali, nokja ome chikiwit pantsi, “cerveza”, “trago”, I yat, “cigarro”, “refresco”, kafetatjxti, matakti owapilol, wan kuataweweloli, keman onasi icha ichpokatl motajpalowa, wankinpanultia kacitik nokia kalteno, pewa wechiwa se we wntsi, tamo se nanatsi pewa ki itewa ten ika yajkote, tawanti ti walakote ti kijitaniki amo ichpoca, wan keni istoike ika toltepoka, ni ten tiwalikatoke ki itosneki keni telpokat wan amo ichpoca xe taki kinpolos, no chipe kipiase noche xena ama ti walatoke ika miak pakilisti ti amechtatenise ika miak pakisliti ti amachtanise a mo ichpoka, wan ta amo wan ti antelise tu telpoca kuali a mo ichpoca, ichpocat iwakalwa Nokia tanankilia se wewensi, tamo se nanatsi, ta amojwanti an walatoke ika pakilisti tawanti Nokia an melisia ika pakilista.

Kati wechiwa ten ne telpokat kiwikatok ki itowa ken ni telpokat kineki mokuilis ne ichpokatl wan sentikese tani telpokat kemantika kipias se kuesoli inin wanti kixitawase ni kualinca kamana li, kerman kamanalokeya nochi, kit alta kema sempa mo paxalose ika ompa, ni ompapaxalolisti mochiwas kepa poliwi se tonal ten monomiktise. Kema ni mopaxalowa kati chaneke kinmaka ma kitka “café wan pantsi” noche tai ten kiwikatoke. Mochiwa kema poliwi se tonal ten monamiktise ipan ni ompa paxalolisti telpocat mosiwastis kin notsa tatsotsonan o tapitsani, kiwika ten wikake axtowi, sanke ama nokiwica se caxtoli sinti, piyone, totolime, wonkati. Yajati kiwika se pitsot, Nokia kema yake oxtiwi on tononotsa, kate chaneske kin selta, tepaxalowani tematilia ten kiwika kin ilta ti walawi ama amechmak tiliki ni takualistis amo ni amechpawilia ika ante tamarse mosta kema monamiktis no ichpoka, chaneke ki selta ni tamanti ki tas kamiti, nochi kin café maca kema tami kanaloe, tatsotsonani ki tsotona wikat keni itoka “kanario”, xochipitsawat wan sekinok wikatl, nica kati mosiwatise, telpocat wan icapokat ayimo, yami ni ten ki itowa t amo itose xe kuali istose, nika ya wi nochi wikalme.



Mi comunidad

No altepet

Ana Cristina Pérez Flores, 10 años, lengua náhuatl

11° Concurso.

Profesora Xóchitl Bonilla Bello.

Centro Educativo Majseultanex, Comunidad Tetela de Ocampo, Puebla.

El día siete de mayo la comunidad de Tototzinapan estuvo de fiesta pues se conmemoró la Batalla del 5 de Mayo. Desde muy temprano la gente corría para un lado y para otro, algunos a adornar la escuela y otros a poner sus puestos de comida, fruta y ropa.

También se hizo un desfile como a las diez de la mañana. Hasta adelante iba la banda de guerra seguida por las autoridades de la comunidad, después los comités de cada escuela, enseguida los niños de preescolar vestidos de color azul marino y rojo, luego los niños de la escuela primaria con su ropita gris, blanca y verde, y al último los jóvenes de la telesecundaria.

Después del desfile empezó el programa cívico y se hicieron honores a la bandera. Luego empezó el programa social durante el que se presentaron muchos bailables. El que más me gustó fue la danza de los quetzales, porque los niños llevaban en su cabeza una hermosa corona redonda con colores vistosos y llamativos. En la noche hicieron un baile que terminó hasta la madrugada, al que asistió mucha gente del pueblo y de las comunidades vecinas.

Otra celebración importante del pueblo es la fiesta patronal que se realiza el día quince de mayo en honor de San Isidro Labrador. En esta fiesta se realizan varias actividades.

Por ejemplo, en la iglesia se llevan a cabo muchas danzas bailadas por danzantes que vienen de lugares que están cerca del pueblo. También se realiza una misa a la que asisten las personas que creen en Dios.

Cuando termina la misa se hace una procesión por la calles de la comunidad con el santito a cuestas. A lo largo de este recorrido se puede observar la fe y las creencias de hombres, mujeres y niños, quienes desde pequeños participan en estos festejos. Todos rezan, cantan y llevan flores, veladores y música de viento. Las danzas de los visitantes también acompañan al santo patrón.

Después del recorrido todos regresan al atrio de la iglesia para dejar a San Isidro en su lugar. En el atrio y dentro de la iglesia se bailan las danzas con mucho entusiasmo, mientras la gente se divierte un rato apreciando los movimientos y el vestuario de éstas.

Al final todos pasan a comer el mole tan tradicional y tan sabroso que elaboran las mujeres de la localidad. También dan arroz, tortillas, refresco y una deliciosa y embriagante bebida elaborada con pulque, piña y piloncillo llamada tepache. Esta bebida no la compran, sino que la preparan en la comunidad.



C hikome tonal makuil mesti in altepet Tototzinapan, onkak iluit nevej ka moteuijke tech in makuil tonal ten makuil mesti, liuis kualkan molinia nepa uan kualtsin tachij tech in ojti uan tech in kalime uan kaltamachtil noijkon kitalia takual tanamak, xokotamamak uyan tilmatanamk.

No ijkon in konemej kuali nejnemi kemej achto tajkotonal, taixpan yaya ueyi tayekanke tech nijin altepet, niman moyektalijke in tsikitsin konemej, kuikaya ni taken nextik uan chichiltik, niman yaya okse kaltamachtil ni tilmaj katka xokopal, istak van xaka uan takuitapan in konemej momachtia kachi uejueyin.

Satepan pewak tamausol uan tikiexselijke totilmajneskayot, uan niman kualtsin tamauso, livis mijtotijke in konemej ten kaltamachtiliske, nejua kachinikuelitak in mijtotian: guetzalime, kualtsin kuikaya tech nitzontekon se tayeualol kamiak tapalme.çUan tayouak nochi altepet mijtoti.

Kichiuaj okse ueyi iluit tech nijin altepet, kampa kiyektakachiua ni teotsin San Isidro tekittike tech in kaxtol tonal makuil mesti. Mochiua miak tekittilis tehc nijin iluit. In tiopan mosenchiva miak mijtotini, yejuan ualevainmiake xolalpan ka amo uejka yetoke. Noijkon mochiua se kualtsin tonojnotsalis, kampa kalaki miake takame van siuame uan kakiti toteo.

Nikan ueli sekita ken kualtsin tanemilia nochin takame, siuame uan konemej, sekinita kemej kualtsin kuelita ni iluit. Nochin youe takuitapan uiukatioke, kuika xochime, tanex uan ejekon tatsoton.

In mijtotiani kauitsa okse altepet youe takuitapan in teotsin. Niman nochin mokuropa taixpan tiopan uan kiyektalia niteotsin kampa kisak.

Taixpan uan kalijtik techin tiopan kualtsin mijtotia mijtotiani ka miak Pakilis uan nochi no majseualikniuan Paki kuak kita ni majseual taken.

Kuan tami in iluit tch in tiopan nochin panoua takuati in uelik mol, kiekchiua si uame tech nijin altepet, noijkon kin maka taxkal, tsopelik at uan tauana ka okti, nijin amo kouan, kichijchiva tech nijin altepet.



Descripción

Me davaj'a

Rosa Elia Villa Martínez, 13 años, lengua triqui

10° Concurso.

Profesora Juana Valencia Arenas.

Centro Educativo Tomás Martínez Cruz, Comunidad Hermosillo, Sonora.

El primero de mayo la gente del pueblo hace una gran fiesta, la de la Santa Cruz, que es muy tradicional. Se visita una cueva a la que llevan una cabra, flores, velas y bebidas. Cuando entran a la cueva, sacrifican al animal y lo dejan bocabajo derramando sangre encima de una piedra llamada Tajin que representa al Dios de la Lluvia. Hay otra piedra que se conoce como Tajin Malo a la que no se le hacen sacrificios porque representa a un dios que era muy malo. Cuenta la leyenda que un día al Tajin Bueno, que era el señor del relámpago, el Tajin Malo con su trueno le robó la lluvia. Por esa mala actitud no se le dan ofrendas como las que recibe el dios bueno.

La gente comparte su comida con todos los que rodean la cueva y toman todo juntos tepache. Después bajan a visitar los diferentes lugares donde se almacenan las cosechas como mazorcas, calabazas, frijoles, rábanos, chiles, etcétera. Si en el camino encuentran unas huellas de niños o adultos y más adelante encuentran huellas de animales, ocurrirán cosas malas en el tiempo de lluvias fuertes, como que el río crezca. Cuando eso pasa, hay inundaciones en las que las personas mueren arrastradas por el agua. Para prevenirlo, las personas del pueblo realizan una reunión para preparar un nuevo sacrificio igual al anterior y pedirle al Tajin Bueno que mande lluvias moderadas. Si se sacrifica una oveja en lugar de una cabra, se obtienen mejores cosechas.

Cada año se celebran estas fiestas. Durante ellas se nombra un nuevo mayordomo. Por ocho años lo han hecho de la siguiente manera: el mayordomo pone un par de toros y el siguiente colega aporta una cantidad de maíz, más o menos seis costales. La tercera persona pone varios sacos de chiles secos, pimienta y otras cosas. Al cuarto colega le tocan varios tipos de licores como cerveza, aguardiente y dos barriles de tepache mezclado con piloncillos y un poco de mezcal. El quinto compra cuetes explosivos y adorna con ellos castillos de hasta diez metros de altura. El sexto trae la banda de viento que toca las melodías para el Tajin. El séptimo colega compra incienso para mantener un aroma agradable para el dios y también trae grandes paquetes de cigarros que deben alcanzar para todas las personas que asistan a la fiesta. Por último tenemos al octavo colega, que es quien realiza los adornos en papel china con diferentes colores mezclados con flores silvestres y se encarga de avisarles a las señoras que preparen la comida para la fiesta. Esta fiesta tradicional dura dos días y se celebra cada año los días primero y segundo de mayo.



Cha anj navirani'a a 'o chej yavii nomanj'maa, yavij manj'ria chumanj cayai cha anj naj rrose, caanj'ni lla tacuanj tuvij, o'taniso: o tanaj, yaj'a tananiso, na Erndea; a'tunij tacuanj tuvij, tavini tanaj tukuaanj ne' galla tana'a o xovej. Yaanj no manj maa a yoó yore'a. A nomanj manj ra'yaanj, cuaj un marrej ria yavej, nej nanonj nka xta adaj rvanj cuaj no caman'doä 'manj ya a cayaj'a, a da caaj nij chanij rxhi tanaj a tuvij cuve tana cotanj rayavej o naj xnaj. Caranj ya'vej ña yave: xii coo nij xii a tuvij'nij' o verke yo nij a tuviniij kaanj nij tawa tuvij'a, che matuvij'a takuaj o chuman, a me nakanj nunj, kaanj, rnej, cuetan ya'ä, rexij, a yodj nij roxuj'a. A guchini ka'anj nia yo ó chumani nillanj o tanja tako'xnij o chinga tanado'o che' riaj kinarij che tangaj tako xkuj a dame; naj maaj yuvan, a mej unj chej cha'a namej un che' chä kaanj yuvij ranaj'a.

Ta'un a kaanj nuche'nichinga kunun'da tuvij yavij ma riochuman a ka'an a xe'naka, co'oniä tacua tuvi'a a chinij ya a nomanj manj xora. Onij cuete'ä tacua tuvi'a. A nakanj o xtaj'a, a yoo tanaj me a nomanj ma xaa a maa ii'a a un niyani ria yaañanj a nomanj maa cha, un'j ruxuu'xcha. A da yoó ka'anj o cha'an gachonima o ce'nacä nikunj xuu'a, rke 'tun' yoo kayanij rke o tunj roxuun'ja: A xnoñanj ce'nacä kotaj nako' roxuuj a vij x'cu, yoó ce'nacä kotanj xa'a o yaj nunj rke vatanj nanj nunj, yo 'o yavij kotaj nanj yaa nako, a yo ó raxuu'ja.

O xé nako tiki'do cotaj, rente coonij: naxna, rente a vij cuj chichij cuaj xii a nahcej' lala a doxij rente'a. Yoó xe' nako tikij ronijo cuete ya'ä, kayax chuj kanunj chej xta mej chij metro'a. Yoó xé noko tikij nakaj' yanauj' yaaj violinj'kotanij'cha.

Yoó chi'a nako kira yoó ruxuuj kachij chei chaanj, tana roniso no'ä, me'maa ruxuuj chij no xkuj xé nako kiranj xuxuu a ne kavei kichij, un cha'an. O naj xé nako tikij me kiranj kunundaruxuuj chij nakaxcha chaaj ñañanj memaj'a katinij réa, chi ruchuj a da chanij a kunun'j da tuviniij' rke' chaanj. Chaa nia ro' me ya kayanij rke o (o chej ya a vij chej yavij nomanj ma) naj dayanj cha anj rke kudayoó a 'o vij che yavij nomamonj'a.



El metate y el molcajete

lauari ka jiumatakua

Alex Estrada Gutiérrez, 12 años, lengua purépecha

10° Concurso.

Profesora María Amparo Estrada Basilio.

Centro Educativo Dr. Miguel Silva, Comunidad Nahuatzen, Michoacán.

Yo me llamo Alex Estrada Gutiérrez y soy de Turícuaro, municipio de Nahuatzen y mi estado es Michoacán. Estamos a ciento veinte kilómetros de retirado de la capital del estado. De ésta a mi pueblo se hacen dos horas de camino en autobús. Lo bueno es que para llegar a Nahuatzen se hacen sólo quince minutos porque se recorren únicamente doce kilómetros.

Mi pueblo está rodeado de cerros. En dos de ellos se encuentran piedras negras que los señores y muchachos de las familias Ruíz y Vidales ocupan para hacer metates y molcajetes. Tienen que ir por la piedra hasta esos cerros que están lejos del pueblo y por eso tienen que salir temprano, como a las tres o cuatro de la mañana, caminando o a caballo bajo la luz del lucero de la mañana. Allá llegan hasta la tarde, así que tienen que quedarse a dormir allí uno o dos o hasta tres días para completar el trabajo de quebrar las piedras, tantas como los burros o caballos que lleven puedan cargar. Durante esos días de trabajo en el cerro comen lo que se llevan: *javakatacha* o gorditas de maíz rellenas de frijol con salsa verde molida en molcajete, calabaza cocida, tamales y tortillas gordas con una carpa asada en las brasas y con una salsa muy picosa que hasta hace sudar. Ya cuando regresaron a su casa con el cargamento, todos los de la familia participan en darle forma a cada cosa y a pulirla. Una vez terminados, llevan a vender sus metates y molcajetes a las comunidades vecinas.





Ji arhinhaxinka Alex Estrada Gutierrez, ka t'urhikuarhu anapuxka, juchiti ireta p'ikukurhixini iauatsini iretarhu, ka uaxastakata jarhásti juchari p'ikukurhikua k'eri rhu, 120 km jimboxi tsimani atakuacha xanharhanhajti pari niarani jini Mareliaua ka iauatsini ionta kurhixini niarani temini ka iumu motsikuacha jimboka 12 km.

Juchiti iretani menkuxi uirhiparhatixati juatacha enkaxi notaru xani jukakía anhatapucha joperu jarha tiksí tsimani juatacha enkaxi tsakapu jataki menku turhinturhixi, ka Indé tsakapuni urauaxiniksi achatircha ka tumbicha enkaxi jukantarhikua kamajka Ruíz, Vidales enkaxi uajka jiumatakuachani iauarichani, niraxiniksi ma kutsi pauani pauani nirani tsa kapuchani p'iuani iauani juatarhu nirani, nitsikupurhipani o ch'anchakichani jatápani o tekechuchani ambé, joperu ajkura ixi niuakaxi, niaranhaxinima jurhitikua jimbo, ka ixi jamani uetarhixini exkaxi tsakapu anchikurhiticha uéraaka cheni jembaua tsimanio tanímu atakuarha k'eri xanikua jimaj kani enka kuanhari josko menku sesi merej,kuni ja rhakia, erandupenhaxini keran oiorhini ambé.

Ka enkaxi niarakia juarhu, pakaranhaxini iumu jurhiatacheri. Ini juatarhu, jini tananhaxini ka ambarhinhani tsakapucha, kanenka andankutanhakia ma uinhapikua kuiparhakua chanchakicharu, jimajkani kuánkuiparhaka chanchakicharu, jimaj kani kuánatisinhaxinirheni jimaua, jimakanix jimol juatarhu t'irenhani janhaxini, javakata, t'atsini jatarhacha, p'yrhu jamakata, k'a hunda ka ichusta tiparhaticha kurucha virikakata jinconi ka k'avaxi jivmakarta atajchakurani ockurhita menku p'ameri p'ameri, enka menku aparhitantka iocmitido t'irérichani.

Estas dos cosas son muy importantes en la vida de nosotros los p'urhépechas. El metate se ocupa para que las mujeres hagan tortillas y muelan chiles, esquites para pinole, piloncillo para los vichepos y las cosas que se ocupan para hacer los moles y los atoles. El molcajete se ocupa para moler y hacer las salsas roja o verde que sirven para acompañar nuestras comidas. También lo usamos para los moles, los charales dorados en el comal y las semillas de calabaza.

Por eso, esas dos cosas no pueden faltar en los hogares p'urhépechas en los que se ocupan todos los días durante las tres comidas. Estas cosas también identifican a nuestro pueblo ante otros pueblos, pues los nuestros son los mejores en la hechura y en el material. También en las bodas, antes de cualquier otro regalo, los padrinos tienen que asegurarse de dar a la novia estas dos cosas. Además de los vuelos del novio, los papás de los padrinos también regalan a la novia estos utensilios para que ella prepare atole con todas las cosas molidas en el metate o molcajete. Así pues, sin ellos nuestras comidas no tendrían los sabores que tanto gustan a nuestra gente.



Cheni jembachocu p'iaranha xini mendaru tsakapucha ambarhinhantani, k'eraticha enhaxi jaiantaka iavari, ka sapirhacticha enhaxi jiumatakua un hantajka, isi jiamindo kúmanchikuarhu anapocha jarhojpara xini tsakantavan ka ambarhiventani. Ixi jamani ia mundo k'umanchikuarhu anapuecha jorhenkurhixini indé anchikurhitani, tsitakuarhu ka no jimberi miparini. Maru K'umanchikuarhu anopucha, kanikua tsipikua jinkori ambarhivantaxini ksij jimboxi jatsiarhakuajti jimberí jiumatakauchani, tsitsiki, avani, tekecho, kuchi o mataru jaxi kurutsikorta, nanka jaxi kurhaj kurikia piaricha. Ka enkaxi na ambarhikata jarhakia, pianhaxiniksi ataranhantani, ma virhipandani iretacha jimbó, o menhachani ixi k'eri ireta charhu ixi, indé javari ka jiumatak vacha kanikua marhoxini p'urhéchari irekuarhu jimoka, iavarhi marho xinha tsereri p'ukurhukitaranhani enka ichoxkunhani janháka, istu k'avaxi urhuranchasini, tsiri ambe, tekua ambé, manaru ambe enka xani vetarhijka urhúkata atapakuacharhu o kamata charhuixi.

Ka jiumatochua urhanhaxini k'avaxi jumutaranhani, surupsi, p'unsumikuacha, kurucha k'avaxi jumutaranhani, surupsi, p'unsumi kuachoc, kurucha k'arhixi uaniypakata o purhuri itanskua vaniypakata ambé ka ixiaxpa rantania iamu jinkonia kuachani, indé tsimani ambe urakuacha no kuratxini iamu k'amarchikua p'urhecharha jimbo kax jindexka anchitackuacha enga uranhajka xi pavani ka pavani tsipa ka inchataru. Istu indé iavarhi ka jiumatakaua, mititiaranta xini juchari iretani maratara ixi o iapura ixi, jimboka xujkuxi unhajtixi sandaro ambarhaticha. Ixi jimbó indecha kanikua jukaparhakuasti juchari iretani maratara ixi o iapuru ixi jimboka tembucharhu ix taatitspiricha intsimti inseni tsimani ambe ka istu tatita jemba inskuxini tembunhani, ka indé kamata ukuxini iavarhirhu uthukata ambe jinkoni.



El temazcal

In temaxkal

Adán Juárez Mora, 10 años, lengua náhuatl

9° Concurso.

Profesora María Dolores Luna Bonilla.

Centro Educativo Cuauhtémoc, Comunidad Zacatlán, Puebla.

En mi comunidad casi todos los habitantes tienen temazcal. Lo usan para purificar el cuerpo por medio del vapor. Lo construyen como una casita y alrededor le ponen piedra y lodo. Abajo o al pie de la pared hay un *texcal* donde meten la leña y hacen lumbre. Por encima del *texcal*, hay muchas piedras. Cuando hay mucha lumbre, las piedras se ponen rojas y cuando les echan agua, hasta truenan.

De preferencia prenden el temazcal en la tarde, antes de oscurecer o cuando está oscureciendo. Le echa leña de ocote hasta que haya mucha brasa y lo dejan de atizar. Mientras tanto preparan varios botes de agua con hierbas. Cuando hay brasas, las personas se desnudan, meten el agua dentro del temazcal, lo cierran y una persona le echa agua al *texcal*. Entonces las personas se hojean con hierbas que ellos buscan en el monte.

Con las hojas se echan el vapor caliente, se bañan, se van volteando para que sus cuerpos se calienten con el vapor y se sientan mejor. Antes de salir se lavan el cuerpo con agua de hierbas y se tapan bien con cobijas para que no les haga daño el aire. Reposan hasta que se enfrían y luego ya se visten.

El temazcal sirve como curación del resfriado, la gripe, el dolor de cuerpo, y otras enfermedades; también para las mujeres que apenas tuvieron a su bebé. Así se curan las personas de mi comunidad, niñas, niños, jóvenes, señores y abuelitos. A las niñas y niños les sirve para que crezcan sanos y fuertes y para que no les duelan los huesos.



Tech no altepetl miake masewalme kipía temaxkal, kikue p amo chipawaske ni tlakayo ika nextiatotonki. In temaxkal kichiwa se kaltsin tsojtsokotsin, ni pamitl kuika tetl wan sokitl. Pani in temaxkal kitlalilia kuowitl wan kuika tetl wan sokitl. Tlalpan kichiwa se texkal, kampa kichiwa tekol, kikalakia kuowitl wan kixotlaltía.

Kampa kixotlaltía, pani kitlalía miak tetl, pa keman kixotlaltía in tetl mokawa xoxoktik de tekol wan keman ki xilinilia al kisa epotoktli ye kitoponía intetl de totonik. In temaxkal kixotlaltía techin yowal o keman yekin tlapoyawi, keman akmo tlen kichiwa, mo tema wan mo teka.

Ya kixotlaltia ka okotl kuowitl, kiplas miak tekol wan kikawa, akmo kitlantsintokilia kuowitl keman temis de tekol kiplaske miak atl sesek, wan kiketsa totonki ka miak xiutsitsin, pa ikamo pakaske itakayo wan moxixihilia ka atl kema ayamo mo tema. Keman yetok kualia in temaxkal, mu xitlatsua, kalaki, ktsakua intlatsalcualoni ka petlatl wan ayatl.

Pewa ki xawana atl techin teme totonke wan mo xiwia kan xiujme tlen yejuan mo temolia pa ika mokuikilia in epotoktli totonki. Mo kuopa nochi itakayo mo kalakia ka atl yemanike itakayo wan keman se siwatl mo palewia ka konetl o okseki tlakokol keman motema in itakayo yemania wan liwis mitonia ika kisa in sokitl ka se kuali mo machilia. Ijkon mo pajtia in masewalme in techo mo altepetl in kokonej telpochme, tetajme wan weyi tetajtsitsin.





La fiesta de mi pueblo

U cha'anil in kaajal

Carlos Fabián Puc Tuz, 11 años, lengua maya

10° Concurso.

Profesor Dionisio Hau Dzib.

Centro Educativo Lázaro Cárdenas del Río, Comunidad Temozon, Yucatán.

El nombre de mi pueblo es Nabalám y yo me llamo Carlos Fabián Puc Tuz. Mi pueblito es muy hermoso porque en él habita mucha gente. El nombre de mi papá es Andrés Puc Pcuxin y mi mamá se llama Aurora Tuz Poot. Yo tengo dos hermanas mayores y dos hermanitos, una niña y un niño.

En mi pueblo habita mucha gente. Algunos trabajan en la ciudad de Cancún y sólo vienen un día a visitar a su familia para traerles dinero. También hay otras personas que van a la milpa, allá siembran elote y frijol. También hay muchos que tienen ganados. Algunos los traen para torear cuando se hace la fiesta de aquí.

La fiesta de mi pueblo se realiza el veintidós de agosto. El día que comienzan las celebraciones se hace relleno y también chicharra de cerdo. Todas las visitas llegan este día y siempre se les invita de comer. En la noche traen a la orquesta para que toquen jarana. También tocan muchas piezas vaqueras. Por eso todas las personas que asisten al baile, cuando se retiran, hasta ampollas tienen en sus pies.

Me gusta la fiesta de mi pueblo porque hay muchos toreros, bailes y juegos mecánicos a los que se suben los niños. La gente viene a ver las corridas, especialmente la última que se llama charlotada. Los toreros se ponen ropa de mujer y torear al ganado. Al terminar van a bailar la jarana en donde se encuentran las muchachas con sus ternos. También se divierten los niños.

Luego de la celebración la gente se va a dormir a sus casas. Al otro día voy a la escuela y ahí hago mi tarea. Así, estudio hasta que llega la hora del recreo. Salgo a comprar mi comida, a jugar y después regreso tomar mis clases. Cuando nos retiran de ahí, a veces voy a mi casa o voy corriendo hasta donde hacen la corrida. El último día de la fiesta me entristezco porque se van todas las personas, se destruyen el ruedo y los puestos de los venteros y tengo que esperar otro año para ver otra fiesta de mi pueblo.



Uk'aba' in kaajale'Nabalam, tene'in k'aba'e' Carlos Fabian Pue tuz, le inkaajala'jach maàn jats'uts tumeen Ya'ab ma'aico'obi. U k'aba'in yuume' Andrés puc cuxim, in na'ae aorora tuc Poot, tene' yaan ica'atúul in kiik, yeetel ka'atúul in wiits'in, jun túule'e chan x-chúupal ye'etel jun la'un tú ule' chan j-xi'ipal.

Te'tin kaajala' ya'ab ma'ako'obili, ya'abe'e ku bino'ob na'ajal tu noj kaajil Cancún chen jun ple'el k'iin ku taalo'ob u yil u paalalo'ob u ti'al u taasiko'ob taakin, yaan xan ie ma'ako'obo ku bino'ob ich, kool telelo' ku pak'iko'ob nal yeetel bulul, beey xan yalab yaan u waakaxo'obi, yane'e ku taasik u ti'al paybil, le ken meeta'ak u ch'anil le waya'.

Le u ch'anil in kaajala'ku beeta'al le icen k'uchk u kinil lye'etel u jalabil, le lal ku káajal tu k'iinil zz ti tu wilinalil agosto. Le klin ku káajale' ku beeta'al box k'olol bey xan u tsaja'anil u t'aats'el le k'ee'eno', tu iáakal le ma'ako'ob ku k'ucho io'ob te' kiina' ku bisa'alo'ob u jaan to'ob le boox k'o'olo' tumen yalab u yu'u labil icu k'uchulo'ob xiimbal. La' beetike' jach maan jats'uts ken k'uchuk u ya'bilie' ko taasalal le pax k'o'olo'obo u ti'al u paxo'ob u siit'óok'otil, yan xan u x- vakerasi il jach ya'abo'ob le beetike'tu lalakal le maáko'ob tu taalo'ob c'ok'o tu le ken xi'iko'on be' ts'o'ok tak u xaakal u yook'oob.

Tene' ti cha'antaj u chaanil in kaajal tu meene' kin ilike jach jats'uts, tumeene' ya'ab u pay waakaxij yaan, óok'ot, ya'an báaxalo'obol. U cha'anil in kaajale'jach jats'uts ya'ab máako'ob ko bino'obi', ku cha'an ko'ob Le pay waakaxo' k upa'aya Le wakaxo' men Le j-pay wakaxo'obo', uts'uuk Le pay wakaxo' koya'alale' báaxal wáakax te'elo'ku táal máako'ob u ts'amo'ob u no'ok xch'oop ko pay ko'ob xan le waakaxu' ku bino'ob óo k'ot Le siit' óok'oto', tan x chú upalalo'ab yeetel u terno'ob yaan xan baaxalo'ob tu'ux ko na'aka le palalo'ubo, utsi yan báaxalo'obi', cheen ts'o'okok le cháano' ko bino'ob.

Weenel tu najilo'ob le ken saasake kin bin xook, kin beetik in tsíib, beey in xook tak ken k'uchk u corai le recreo, kin jook'ol in man in wo'och yeetel kin báaxal ken ts'o'ojke'kin ka'ookol u ti'al in ch'a in xook le ken cha'abko'one'yan k'iine'kin bin tin naajil wa ma'e'kin bin in wa'alkab te'tuux ku pa'ayal le waakaxo'obo'chen ba'ale ken k'uchk tu ooraile pay waakayo'te't'ucha'anen te' k'axche'o u ti'al in cha'ant tu laakal le ba'al ku ts'aabal cha'antbilo'u ts'ook k'iine' jach kin chi'ichnatal tumeen ku laj pa'abal tu lá akal le ba'al yan te'k'iwiko'beey u k'axche'il bey xan le j-koonolo'obo'yan in ka'páatik un la'ja'ab u ti'al in ka cha'antik u cha'anil in kaajal.



La Semana Santa

Ju waejma pajko taewaim

Luciana García Coronado, 11 años, lengua yaqui

11º Concurso.

Profesora Eduviges Martínez Hurtado.

Centro Educativo Rafael Ramírez, Comunidad Guaymas, Sonora.

Al empezar la Semana Santa, el Miércoles de Ceniza, sale el primer fariseo. Después de los tres Contis salen todos los fariseos. Algunos van de casa en casa pidiendo limosna con los santitos a cuestas. Hay quienes, para cumplir una manda, les dan de comer.

Después, cuando acaban su procesión, los fariseos de cada pueblo van a su iglesia para que les peguen en tinieblas y se quedan ahí para hacer su ramada.

El jueves se corretea al Viejito. Primero los fariseos y los cabos lo buscan en una casita hecha de álamo. Ahí está el mayor sentado en la puerta. Cuando llegan los fariseos pregunta el mayor:

—¿A quién buscáis?

—¡A Jesús de Nazaret!

—¡Aquí no está! —les contesta el mayor a los fariseos y los cabos salen corriendo.

Así hacen hasta completar seis vueltas. Ya al último lo encuentran y desparraman la casa. Lo llevan tapado junto con los que hacen de ángeles. La Verónica y las cantoras van cantando hasta llevarlo a la iglesia. Ahí comen. Luego, durante la misa, el sacerdote besa al apóstol y a los demás y les lava los pies.

El Viernes Santo bajan a Jesús de la cruz y lo acuestan en la urna. Antes de acostarlo en la urna, hacen Conti. La urna está hecha de tabla, le ponen una manta y un velo transparente con muchas flores de papel. Las que hacen la urna son las cantoras o las personas que deben pagar una manda. Una vez que lo acuestan, vuelven a hacer Conti dos personas vestidas de blanco y una capucha negra en señal de luto.

Cada uno de los fariseos les hacen viento con hojas de árboles, como si estuvieran matando moscas con ellas. Algunas personas ahí se amanecen, los que tienen manda, y algunos sólo se persignan, dan limosnas, traen veladoras y se van.

Los que se quedan hacen Conti toda la noche. Al amanecer los fariseos juegan barajas y se emborrachan de mentiritas y hacen como que se caen. Empieza el Sábado de Gloria en el que se bailan Pascolas y Venados. Ese día los fariseos también corren y salen a vender cosas en mi pueblo y en todos los pueblos cercanos. Las cantoras cantan y les echan confeti. Cuando tocan la campana, los fariseos corren con su padrino y madrina y les ponen un paño en la mano.



Juka waeumata sakwoosa a na'nateu emou bichaa nea etejobaei naposaowau inim naate ju waejma, uienesimpo into contina si'ime yoemia nau lopoia, naposauwau jaibu wepul ju'uras yeu yeepsa juna beja ju yo'owe.

Jaibu baji uienespo into si'mme yeu yaaja, junak bea jume pajkom jojowa achai yo'owetau bichaa, wate into kia jo'arammeu yeu yumaka rejtime jume señores immake wate bea omo bwabwania kialikun paukone.

Jume wojnaiki pueplom nat tepola a joa juka waejmata kaa nana'ana; miekoles taapo bea jiojojote jum teopowi si'ime jume tetekiakame, chikti maejtom, kantooram, into kobanaom kechia amemak a beje'ene, junak bea teopou nau bwikna, si'ime bea jo'ot bepsuna, ame bepat xo owe junuen am ya'ane, si'ime meta juka kaatuik bea yeam bepria teana.

Juebes santopo into ju o'ola jajjawa jume jurasim bea a supetuane into ju'upapo juka kalbariota ra'ane, junak bea aman kibachana junak intoko a jariunemme, ju juias yo'owe bea bat yejne watem bo'obichakai am yajak bea ameu nattemaine: ¿jabeta eme jariwa?, bweta inii bea inia tiempopo noktune; jume bea a yopnane Jesús de Nazaret'ta, ¿Im kaa katek? Tam yopna'ne ju juras yo'owe junak bea yeu tenninemme teopou bichaa, junak bea busanisi notnottine bema teapotajtia, a teak bea a kate ka'apo mojakatuana junak bea bwikna, junak into jume yo'omasalim naua weiyaane, jume kantooram bea a bwikriasakane teopou bichaa junum bea, korau bichaa wei yana, junak bea ji'ibwatuana.

Iliuusim nau tojituane aamak jilibwaneme amak bea jote'ene, junak bea am mikame bea juka bwa'anta jukjuktasakane iniem bea ameu bicha a bwijne, kia wok baksiana juni'i; ji'ibwasuak bea jajana si'ime konti bo'ochi bea tenninemme jume jurasim bea bepsakana ju'upa basijlae,

yeu yajiwak bea juchi kontina si'ime yoemia nau lopola, yeu yajakbe naikimtune, tetekiakame beja teopou tawane.

Bienes santopo into achai o'ola bajtana, jaibu bautasuak into jum urniapo tekna, si ujaxolipo, sewakaiapo into winjubaku, junak bea si tossalai tajo'orimmak pattana into wikit ae bepat ye cha 'ana juna beja jekawa tea au mujtina, emo bwanielame bea tachiriam au tojine, sewan, tomita kechia, junak bea kontina kechia si 'ime yoemia, yeu yajiwak bea ju juras yo'owe into au weyeme bea a jijja'ariane emu remuakai si'ime jume jurasim.

Ju'upa basiulamtae a jiu'ariane; maukaroapo beja jiabisteneju achai o'ola junak bea si paskoriana si'ime jume jurasim a yi'iriane into kuetem pejtariana, junak ta'apo a bajtawau si'ime chukuisi omo pattane jume tetekiakame, into bajisi konteka matchone si'ime yoemia, jume yoomasalim kechia.

Jaibu sabalapo bea tennina, jume batoasoame bea am ji'i bwatuane ketwo, junak bea juka jaibu orata yumao payum amet chay'ane mamampo, junak bea marcharoanemme teopou bichaa; teopopo beja jaibu looria bwikna, jaibu chachaiwak beja tennina, sewabea amet jissana, jaibu bajikumbeja jume ameu ja'abwekame amemak tennine kujmayoreu bichaa, junaman beja juka bem ji'anira joatune juka bea wajiwabicha tennine, junaman beja tonommea japtoka kujtene, bempoim kujtesiu tajtia beja jume bem choomom taya'ana, kabo kutam jume kapitan atte'a jiba e'e into ju pilaatota ji'anira kechia; ju baso juuras bea basopo ya'atune into juya wakiapo.

Lominko ta'apo into chomomm ta'ya'atune kechia bweta wate puepiompo junak bea tattaawamme ka nanancha jojoamme, junak kujtetuana, amet cha'atune jume mamni mijteriom, am yo'orekay bea omo bitne.



La Protección de los ancianos

Inintlapalewil wewentsitsin

Elida Antonio Hernández, 8 años, lengua náhuatl

9º Concurso.

Profesor J. Jesús Morquelho Pazzi.

Centro Educativo Ponciano Arriaga, Comunidad Matlapa, San Luis Potosí.

Los vecinos de Tezonquillo, Matlapa, San Luis Potosí, cuentan que hace mucho tiempo el cielo se oscureció por un rato. Se puso tan negro todo que la gente tenía miedo caminar en las calles. Todos se metieron a sus casas y de momento creyeron que no volvería a salir el sol. Afortunadamente dos ancianos calmaron a los habitantes de la comunidad diciéndoles:

—No tengan miedo, no va a pasar nada, el sol volverá a salir. Las señoras que están embarazadas, pónganse un listón rojo en el brazo o un seguro en la blusa a un lado de la panza para que se protejan y no les vaya a nacer su niño deforme, con problemas en la boca o en la cabeza. Escuchen con mucha atención y hagan caso si no quieren arrepentirse y perder a sus hijos.

Las esposas se encerraron en sus casas y rápidamente hicieron lo que los ancianitos dijeron y afortunadamente todo salió bien. Después de veinte minutos volvió a salir el sol y todos se pusieron contentos. Pasó el tiempo y todos los niños y niñas nacieron bien sanos. Pero a los ancianos se les olvidó decirles a las personas que también les pusieran sus listones rojos a las borregas, vacas, perras, gatas y puercas que estaban cargadas para protegerlas. ¡Cuál fue la sorpresa cuando los animales abortaron o se les vinieron sus crías antes de tiempo o nacieron muertos!

Y ahora, esta enseñanza de los ancianos, todos los habitantes de Tezonquillo la practican. Están al pendiente de los eclipses, observan al cielo y a la naturaleza. Incluso ahora también les ponen listones rojos a los árboles frutales cuando están floreciendo para protegerlos y así evitar que la flor se caiga. Es importante que las frutas se desarrollen para que haya qué comer y qué vender.

Abuelitos, gracias por proteger nuestras vidas, las de las plantas y las de los animales.





No wampoyowan tlen ni tezonquilillo tlen tlatilantok Matlapa S.L.P. Inkielnamikin ya wejka tonalli ne ilwikatl tsintlayowak se tlatoktsin. Motlalijachi tsintlayowa, nochi masewalme majmajtoyaj nejnemisen ipan ojtli. Nochi kalajkeipan ininchansan se tlatoktsin, kinewilijkej amo kisaskia tonalli. Sempa kamatiyaya omen wewentsitsin, inijuantin kamanaltiyaya san ke kinkamatsajkej paxalowanij tlen nochi to wampoyowat.

Nochi amo tijmajmawisen, amo tlen panos. Tonati sempa kisas, kiampa techchiliwii se wewentsin. Siuatl katli tlanemiltia motlalilis se mekapesetl chichiltik pan iajkol o ipan ipese, iijtinakastla, ijkinamo kitlanawis, kualli walas itekolo, tlan amo tlen motlalilis tlakatis kokoya itekolo, uelis kipolos kentsinikamak, itsontekoj. Xijtlakakili kualli, tlan amo tijtlakakilis welis tijpolos motekoloj. Amon Xikisa, kaltsakuaka kualli. Nimantsin kiiyto we wentsin, kiampa kikajkej kiampa kisati kualli inkonej.

Ipan sempowalli tonalli kisako tonalli, nochi pajke, panok tonalli nochi okichpilmej wan siwapilmej tlakatke kualli. Wewentsitsin kielkajke kinilwisen kin tlalilisen mekatl chichiltik nochi tlapiyalmej. Kauojmej, tenanchimej, misto, mej pitsomej, ni tlapiyalmej kinselkatlouisosen inkonewaj; pampa tlakati keman ayakmo kinamiki, ijkinamo asin miktokkej pampa kimpolojtoya tonallij.

Wewentsin nochi kinnechikoj wan kin machiltij keman walas sempa tsintlayowilotl, nochi siwatlapiyalmej ma kinilpilikaj se mekatl chichiltik, nokia kinamiki kitlalilisen mekatl chichiltik se tlatooktli ken mango , pampa tlan amo tepewis itlajka o ixochiyo. Tlan kinekij ma wejweiya wajka ma ichiwakan tlen kinilwiyaj wan ijkinamo onkas tlen kikuasen, kinemakasen tlapiyalmej, kuatlakmej, mekatlakmej wan nochi katli onkaj tlen tijkuasen.

Wewentsitsin tskamati kenke chikawias kualli se tlatoktli nokia tlapiyalmej.

Descripción de mi comunidad

Mi iyälo' b bajche' yilal lumalo' b

Verónica López López, 12 años, lengua ch'ol

11° Concurso.

Profesora Alida Mirella Gutiérrez Martínez.

Centro Educativo Guadalupe Victoria, Comunidad Tila, Chiapas.

En la comunidad Le Usipa el clima es cálido y húmedo, es decir, a veces hace un poco de frío y a veces un poco de calor, excepto en los meses de abril y mayo en los que hace mucho calor y todos sufrimos por la falta de agua. Dicha comunidad cuenta con una amplia extensión territorial y está ubicada en la parte del noreste del municipio de Tila, Chiapas; por lo tanto abundan la flora y la fauna. En lo que se refiere la flora existen diferentes tipos de frutas, verduras y cereales, como son naranja, coco, aguacate, limón, mandarina, chichón, guayabo, mango, guanábana, café, cacao, tamarindo, zapote, camote, yuca, macal, maíz, frijol, calabaza, tomate, chile y niame. En cuanto la fauna existen diferentes tipos de animales, como son venados, puercos de monte, armadillos, ardillas, tepezcuintles, comadreas, conejos, zorrillos, ratones, cerreques, tejones, monos, zorros, tlacuaches, borregos, caballos, perros, guajolotes, pollos, patos, palomas, pe'a, codorniz, zacuas, grajos verdes, tinamús, canelos, tortolitas, colibríes, zopilotes, faisanes, chachalacas, búhos, pájaros, pájaros carpinteros y pericos.

Una de las tradiciones más importantes de esta comunidad y que hasta hoy se practica es el Día de los Muertos. Se hacen distintas clases de comidas que se ponen en una mesa que está adornada en diferentes colores. Esta fiesta dura tres días y para ella todas las personas de esta localidad matan pollos, pavos, cerdos y hacen dulce de calabaza. En el altar se ponen calabazas, naranjas, limas y mandarinas. También el dos de mayo se celebra el Día del Agua y el tres de mayo se celebra el Día de la Cruz, pero ese día nada más se hace una misa en la noche.

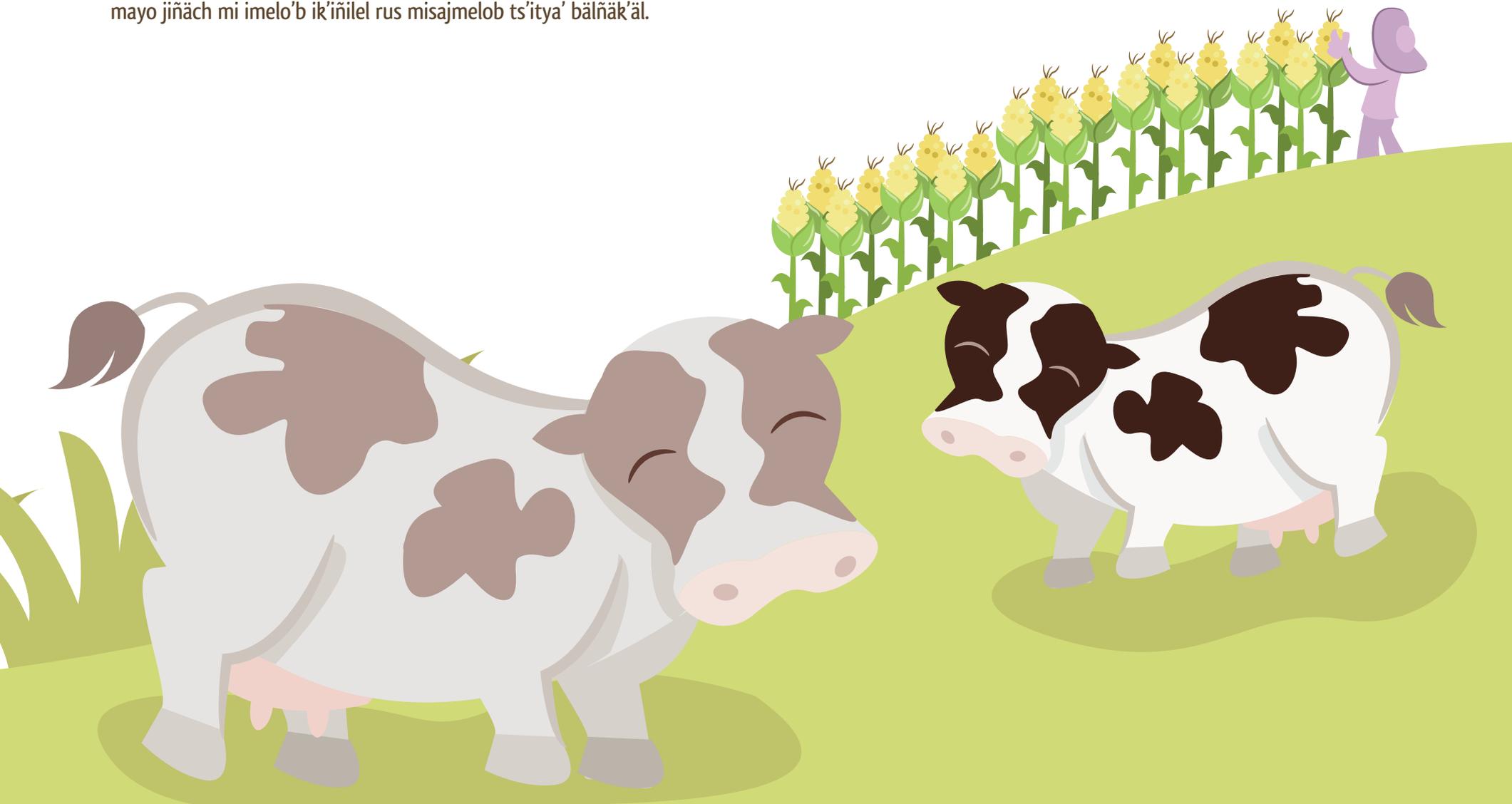
Además en esta comunidad se profesan muchas religiones. Hay personas católicas, pentecostales, presbiterianas, del Séptimo Día y sabáticas. Todas estas religiones se practican de diferentes formas. La mayoría de los habitantes de esta localidad se comunican en su lengua materna, el ch'ol, tanto en la familia como en las reuniones, y son muy pocos los que se comunican en español. En cuanto a la escolaridad, la mayoría cuenta con educación primaria y sólo unos cuentan con la preparación secundaria, preparatoria y de universidad. Dos de las principales actividades económicas que realizan los hombres son la agricultura y la ganadería, es decir, se dedican en la siembra de maíz, frijol, arroz, chile y a criar ganado bovino. Las mujeres se dedican al hogar y a cuidar a sus hijos y sus animales, como son pollos, pavos, guajolotes y cerdos. También cabe mencionar que muchos jóvenes, en busca de trabajo para el sustento de sus familias, emigran a la ciudad de Villahermosa, Tabasco, debido a su cercanía con la comunidad.



Tyikwälel itsaännälel pamil ya' tyi Usipa' yik'oty ts'itya' tsäwañ ixku tyi abril yik'oty tyi mayo weñ añ tyikwal ts'itya'jach añ ja'al ilibä uj ma'añik micha'leñ ja'lel che' jiñi kälä xix mi kilañlojoñ wokol che' ma'añ mi iyajlel ja'al. Ya' baki mi iyujtyel loñ lumal: ili ijoytyälel loñ lumal jiñäch cämp'ej ili jo k'al iwukbajk'. Käylem tyi chañlel Tila, Chiapas. Ilka tyi klumaloñ mi iyäk ibä bajche' tye'tyak yik'oty yaño'b bätaye'el, ixku jiñi tye'tyak mu'bä iyäk' iwuty añ yänä'ltyak bä che' bajche' iliyi: alaxax, kokos koyoj, limoñix, mañtariña, jchi' pätyaj, mañko, kajpe', kākāw, ajkuñ, ts'iñ, juk', ixim, bu'ul, ch'ujm, koya', ichy yame. Ixku jiñi bätaye'el tyak jiñäch bajche' ili: me', matye' chityam, wech, chuch, tye'law, sajbiñ, ty'ul, pajäy, tsuk, ujchi'b, kojtyom, bats', wax, uch, wakax, ts'i', ajtso', muty, pech, peya', xchäläl, xk'u'bul, ñakow, purwok, ts'uñuñ, xtya'jol, kox, xkel, xkuj, makuy, tyuyu'.

K'iñejel ma'kbä imejlel ila' tyi loñ klumal: mi imejlel k'iñilel bajche' aj sajtyelob mi' imelob uch'el cha'añ mi iyäk'ob, mi' imelob uch'el cha'añ mi iyäk'ob, tyi pañtye, iyäk'beñob ch'äloñi'b ili kiñij'el uxp'ej k'iñ mi yujtyel, jiñi kixtyañujo'b mi itsäñsaño'b muty, ak'ach, yik'oty chityam cha'añ mi iyä k'o'b tyi pañtye' bajche'tyakbä ja', kaxlañ waj, kajpe', sa', waj, ya'lel muty, alaxax, mañtariña, ñichim, che' mi imelo'b ik'ñilel aj sajtyelob. Ixku tyi cha'p'ejlel mayo mi imelo'b ik'ñilel ja' cha'añ ma'añ mi ijilel yik'oty mi ijulel ja' ixku tyi yuxp'ejlel mayo jiñäch mi imelo'b ik'ñilel rus misajmelob ts'itya' bälñäk'al.

Ba' mi ch'ujutyisañ lakyum ila tyi loñ klumal añ ka'bältyak iñopbalo'b che' bajche': katolika, Presbiteriano, pentekostes sabatikos, bajche' mi i ch'ujutyisano'b lakyum. Lakty'añ muk'bä lakäl ila tyi loñ klumal: pejtyejlel kixtyañubjob ila tyi lon klumal: jiñäch loñ ty'añ ch'ol ixku múk bä imajlel tyi yambä tye'klum tyi toñel mi its'itya' kãño'b kaxlañty'añ. Tyi pejtyelel kixtya ñujob ikãñ balob tyi cha'chap mach ka'bä lik añ bä ikãñ balob che' mi lak ña'tyañ tyi ipejtyelel kixtyañujo'b añbä ikãñbalo'b jiñi mukbä iñop k'eljuñ. Jiñi kixtyañujob wä' tyi klumal mi päk'ob ixim, bu'ul, yik'oty arus, mi ikosaño'b wakax, jiñi x— ixiko'b mi ikojsaño'b imuty, chityami mi' kãntyano'b iyalobilo'b. Yik'oty jiñi xkojlelob mi ilok'elob majlel tyi yambä kolembä tyejlum bajche' Villa Hermosa mi imajlelo'b tyi toñel cha'añ mi imejlel imäklañob ibäj, yikoty cha'añ mi imejlel ik'o tyañ ityaty iña'. Kälas k'a'ba': Nichtye'. Ja'bilel, chãñlämp'ej Wäk— k'äj: wäklets.



Descripción de la comunidad

Ra'ichali je na'i poblochi

Héctor Reyes Moreno, 11 años, lengua tarahumara

10° Concurso.

Profesor Remigio Rojas Valenzuela.

Centro Educativo Francisco Villa, Comunidad Guachochi, Chihuahua.

Me llamo Héctor Reyes Moreno y estudio en la escuela Francisco Villa, con clave 08DPB0180P, ubicada en la comunidad de Basigochi de Samachique, municipio de Guachochi, Chihuahua. Mi comunidad se encuentra situada al noroeste del municipio, colindando al norte del Ejido de Quiare y al suroeste con el Ejido de Samachique en el cual se encuentran dispersas seis rancherías en total. La comunidad de Basigochi fue fundada aproximadamente en el año de 1935. Al principio había algunas familias de apellido López, Moreno, Pérez y Reyes, después llegaron más familias de diferentes lugares que empezaron a construir casas y abrir espacios de tierras para la siembra. En la actualidad cuenta con doscientos diecinueve habitantes que son cien por ciento indígenas. Todos hablan en su lengua materna que es el rarámuri. Se llama así la comunidad, Basigochi, porque existen aquí plantas que en tarahumara llaman *basio*, según me platican mis abuelos, pero en español no saben cómo se llaman. En la comunidad las plantas que existen son pinos, encinos, tascates, madroños y muchos diferentes tipos de arbustos como encinillas, manzanillas y huachigocotes. Las principales plantas que sembramos para alimentarnos son el frijol, el maíz y la papa. Los animales que se crían en casa son vacas, chivas, borregos, caballos y gallinas, pero todos de a poquito.

La ropa tradicional que la gente usa en esta comunidad de Basigochi, es decir, los vestidos de tarahumaras, es poca. La mayoría de la ropa que se usa, la compran en las tiendas. Tradicionalmente el hombre se viste con un taparrabo llamado *isibula*, compuesto por dos piezas de tela de algodón de un metro cuadrado cada una, dobladas en triángulo y usadas alrededor de la cintura. También usan en la cintura una faja tejida de lana de borrego. Durante los meses de invierno se tapan con una cobija de lana tejida por ellos mismos. Su calzado consiste en huaraches que se cortan de pedazos de hule. Las mujeres usan blusas cortas y anchas hechas por ellas mismas; también la falda es muy ancha y con pequeños adornos de color a la mitad.

La religión de esta comunidad tarahumara es la católica, que está relacionada con nuestras creencias sobre la educación familiar y somos bastante dados a adorar a Tata Dios con danzas y rituales.



Nijeko rewe Hector Reyes Moreno bene ni a ti Sikuelachi Ransisko Billa reweachi echi taralá ko ju 08DPB018DP, je na' i Basiochi aniliachi Munisipio Huáchochi jena Chiwawa kawirili, na poblochi ati, noroeste yua Munisipio Huachochi jena kawi Basiochi chuku bachaami ejido kirare aniliachi upami ejido samáchi aniliachi, che jare' kawichi pe usanibi ju mapu yua uchuare. Je'na poblochi Basiochi newaram'e ju 1935 bamibali, pe chabe chukichiko pe kua pereli reyeami, Lopes Moreno, Perez li mina Reyes pe mina kuliko checho jare sili kanami peream'e, we nokali newa echi kali, ma sisa we nokali irapa kawi mapu o'na ichimea, jipiko pe a weka pere 219 pagotami, pe ralamuli chopi ju sineami raichame ralamuli nira, Basiochi rewe. Na poblochi echi ta sakalá 11 "Basio" aniliame niruli, echi reka ra'ichi nije apalochali, chabochi niraka peke machiwa ruwa. Je na'i poblo nira weka seyo kame, okoí roja, oli, kul bisi, pe minacho kuuchi roja ku'ichili ko, we nateame wichiwá.

Mapu reka tamuje a kawamali, jú muñi sunú li relowi. Namuti kawichi e' yenameko nira jena ni'i poblochi ju masachi, ki yochi, rowi chomoli, chimoli, pasochi li miná chuluqui. Namuti, akami bitichi nuruameko ju wasi, chiba, bo'wa, kawé, li toli si, suwaba pe kua nira niware pe kua ralamuli napacha e'yena abói ni'ilá jareko rala tienchi ma newarame, Rejoiko wi sibuka eyena "wisibuli" aneliame, okua chini newarame pe bile. Metro nao sikocheme suwaba baikia sikocheme nira, umilachi uchasa jaro ayenacho puli jiti bulesa umilachi puliko aboi newa bo'wa bo'wali jiti tesa, mapu a'li romo we rulachi juko pe 'kima kamasa jaro echi ralamuli aboi newasa aka ko ju uli toroka ralali rolasa newa.

Umukikó napachi si'lume teeli li ili newasa napachas jaro aboi ne napacha jaro oboi newasa, ayenacho nasipuchi.





Las principales fiestas son el dos de noviembre, Día de los Muertos; doce de diciembre, Día de la Virgen de Guadalupe; veinticuatro de diciembre, Nochebuena; seis de enero, Día de los Santos Reyes; dos de febrero, Día de Santa Candelaria, y Semana Santa. Otra ceremonia que se relacionan con la agricultura es la de Subir al Cielo a los Muertos, en la que bailan Matachín y Pascolas, o simplemente se dan comidas a Tata Dios.

Los indígenas de esta comunidad de Basigochi adoran a Dios y creen en Él porque dicen que les da de comer. Cuando no llueve bien, se organizan fiestas tradicionales en donde se matan chivas para darle de comer a Dios. Según ellos, esto es para que Él les mande agua para las siembras. Bailan la danza *Tutuhuri* o el *Yumare* toda una noche y tienen que participar en el baile todos los presentes. Las casas están hechas de madera, aunque algunos tienen casas de adobe. Éstas cuentan con calentón, metates y algunos muebles hechos por ellos mismos.



Je na'i kawirili Basiochi pereame ralamuli, ro'obachi jaro bale naw'esale kipu, mapu reka aboi nataka ola, mapu reka bene bitichi, pe, jken amo nokame ju, we bichiwa jare echi riosi onoruame. Riwikachi atiame, awika li weka aka ola, mapu reka a'la nijima wichiruame. Mapu a'li omawako ju 2 inarachi noviembre chuwi omawachilachi 12 resiembre walupa omawaluachi, 24 resiembre paskuache, 2 inarachi mecha jebrero kantelario omowalwaluachi, 6 inarachi mecha enero santo reyes omowaliachi li noliruachi, che jare tubali awiwomi newa mapu reka we a, la rakema wichiruame, ayenacho newa mapu reka ka julam'a repa riwigachi echi ralamuli suwikame, mapu rekacho pe kowa'ame ko'ama echi onowame riosi.

Ralamuli na'i Basiochi pereame pilepi onoruame riosi bichiwa jaro sineami pagotame, mapu ani echi onoruame nijá ko'ame, ichiwaame yiri kere a yenacho mapu a'li ke ukú, sineame napawika newá o'mowaluame, li mea chiba mapu ko'ama echi onoruame echani li nalíma wa'lú bawi, ma ukusa we rakema echi wichiruame li we awi Tubari li yomare, matachini echi ralamuli sine roko sineame napawika mapu ona pereko echi kalí, mapu ona kochí pachó oka michitame ju reíte ichiko pi wi' erli ju, ripa pacha tabili ro erame ju jareko niwe arobe newarame echi kali, kalentoni acha na'a matakó aboi newasa li che jareko mapu yiri no ale aboi newa.



Descripción de la Sierra de Otontepec *An pulik ch'en*

Carolina Itzel Reyes Cruz, 12 años, lengua tének

11º Concurso.

Profesor Eustacio Domínguez Santiago .

Centro Educativo General Vicente Guerrero, Comunidad Guachochi, Chihuahua.

Es la más hermosa sierra que nos ha dado la naturaleza. Si la observas desde abajo, se ve hermosa. Se llama Sierra de Otontepec. A su alrededor se encuentran los siguientes pueblos: al Norte, Chinampa de Gorostiza; al Oeste, Ixcatepec; al Sur, Tepetzintla; al Este, Naranjos Amatlán, Toncoco y Cerro Azul. Adornan la sierra hermosas cascadas que en tiempos de lluvia forman un hermoso panorama de color azul. La sierra nos da agua a todos los habitantes a su alrededor, pero el hombre, por su afán de tener más, la está acabando, tumbando el monte o montaña. El agua baja de la sierra por todos los arroyos, pero el hombre la baja por medio de tuberías y muchos la desperdician de diferentes maneras.

En la parte alta se encuentran las hermosas mesetas. Tres hermosas leyendas se platican de ellas. La primera dice que una gigantesca campana se encuentra en la parte más alta y que el que llega a ese lugar, queda encantado y ya no puede regresar. La segunda dice que a las mesetas las adorna un hermoso paraíso de árboles finos; cedros, árboles frutales y plantas de ornato. Se cuenta que el que come sus frutos queda satisfecho, pero a la persona que llega a llevarse las frutas, se le cierran los caminos y puede quedar atrapada. La última leyenda dice que una gigantesca boa atrapó a un campesino. Celosa de su hábitat, impide que sigan talando el bosque en el que vive.

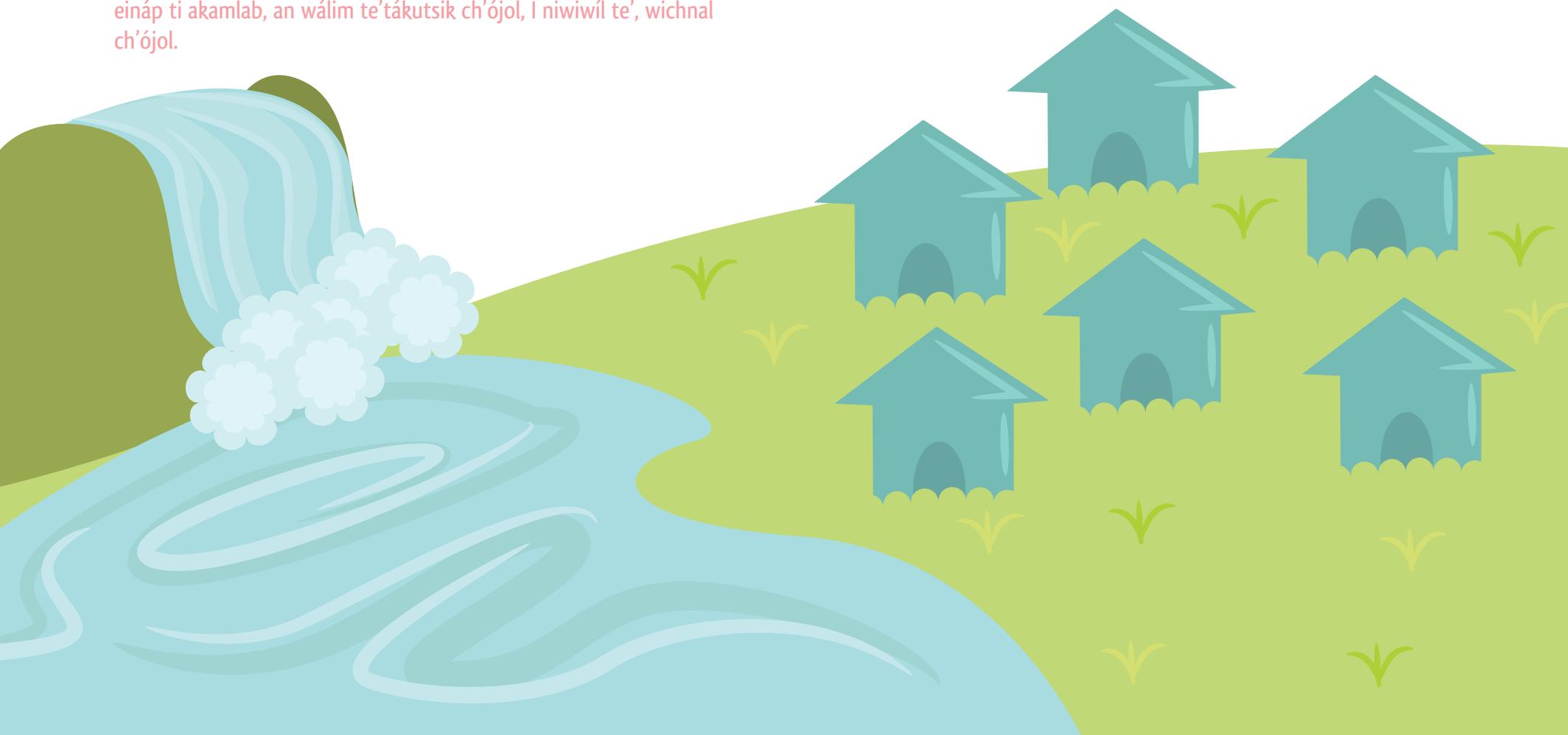
La montaña tiene árboles de madera dura que se utiliza para construir casas. También tiene árboles frutales y hermosas plantas silvestres y de ornato. En la montaña hay tigrillos y otros felinos, serpientes y todas las clases reptiles como cocodrilos, iguanas y lagartijas. Asimismo, arácnidos, hermosas aves del paraíso como el colibrí, el martín pescador, el loro y el gavián. También hay animales carnívoros, tales como coyotes, zopilotes y zorros. Existen muchísimos pozos y manantiales por donde corre el agua. Las cascadas que nacen en lo más alto y que al caer hacen pozos. La sierra tiene una altura de unos doscientos metros sobre el nivel del mar. Numerosos arroyos la adornan. De ahí bebe la gente que habita la sierra y los animales domésticos. La Sierra de Otontepec es tan extensa que a lo lejos se ve azul. Cuando el cielo está despejado, lo adorna un gigantesco disco todas las mañanas: es el sol que nos da calor y vida.



Jax na lej pulikan ch'en t'ats alubel alw'atalab tu pidhal an ajatik kachuj tuwa' alal ani in bij In Ch'enil na ot, Tin toninkal wa'ach i bitsow, alal k'wajat, Chinampa de Gorostiza, Tamalin, Tantima, Citlaltépetl, anichontla, óchel k'itsa k'wajat Ixcatepec ebál Tepetzintla, kálel k'itsa Naranjos Amatlán, Tancoco ani Cerro Azul. Alubel bál anjá na a chá'el in jilom t'ek'at ti ch'en, ka chu'uj owel tin Toninkal an Ch'en tam i ablom k'ij alubel ka chu'uj t'ats yaxuxul, tupidhal ti ja' kwentsal nap k'wajatsik tin toninkal an ch'en, an t'ojnal inik exom in talál an ja' bal in kwájlal an alte'.

An já a pa'il tin nakel an ólip, ani an inik in pa'bal jaye an ja'k'al i jábax pat'al, ani yan ni ódhnal, tuwa' t'ek'al lujuts an chabál. Ox i t'ilab ni wa'ach, jax na t'ilnal, jun i pulik pat'al na wa' t'ennal in úlal bál tama ka ulich túwa'xon ti k'wajat bá ne'ech kin ejtow ka witsiy. Nin alubeltan an ch'en tejwa' bal wa'ach an takutsik té, wa'ach an ikte, an wálnal té, a úlnal bal tama'kin k'apuw an waliláb ne'ech ka aj-wé, ani tama'kin le'na'kin ne'edha' tin k'ímá, bá ne'ech kin ejtow ka kaléj. Jun i yejchel chán in pa'aw tin akan jun i t'ojnal inik bál in K'anedhal an alte ba'in lé' ka kwajlantsin tin alte'il, bal jan nin k'íma'. Al an alte wa'ach i takutsik te', anik'te'itwájkats ani i chá'pik te', na a eináp ti akamlab, an wálim te'tákutsik ch'ójol, I niwiwíl te', wichnal ch'ójol.

Al an alte wa'ach an pádhum'i chán i ájin, i ódhow, ch'alits, otso' i ebadh am, an ébadh ch'ichin na ip takutsik jélat an tsúnum, k'apul to'ol ankúchu' ani yanan k'apul, chemélom, wa'ach i ich'amal i béxe'. An já: wa'ach yan imóm pak'dha' jol, ani a adhíl an já ti olip, a chórrorrol an aja' ti jol. An ch'en in kwa'al 700 i léjap, yan i olip wa'ach tin toninkal an ch'en, jax ni uch'al an inik, an ko'nel, nin ch'enil na Ot t'ats nákal, ka chuj owél yaxuxúl, tam dhájaw ka chuj jun i pat'al kwetsotsol a kálel tin ok'an chén jax na k'itsaj, na na tu pidhal ti k'ak'ol ani ti k'wájtal, tin toninkál an ch'en.



La boda de Pedro y Marcelina

Ts'okobel j-Pedro yeetel x-Marcelina

Leticia Chooc Jun, 10 años, lengua maya

9° concurso.

Profesor Felipe Conrado Tzuc.

Centro Educativo Florencio Chan, Comunidad de Francisco May, municipio de Isla Mujeres, Quintana Roo.



Había una vez un muchacho llamado Pedro y una muchacha que se llamaba Marcelina. Un día, cuando Pedro iba a la milpa, vio a Marcelina y se enamoró de ella, pero no le habló. Otro día, cuando Pedro pasó por la tienda se encontró con Marcelina y se decidió a hablarle. Le dijo que le gustaba mucho y que, si ella quería, iría a pedir su mano a sus padres. Marcelina contestó que sí. Entonces Pedro le dijo que en la noche iría a pedir su mano. Esa tarde Marcelina lavó todos sus banquillos para que Pedro viera que no estaban sucios. Pero Pedro la engañó y no fue a pedir su mano porque en realidad a él le gustaba otra muchacha que se llamaba Lola, cosa que Marcelina no sabía y, cuando se enteró, le dolió mucho.



Pedro tenía un hermano que nunca decía mentiras. Cuando le platicó lo que le hizo a Marcelina le dijo que no estaba bien. Él respondió que de todos modos la boda con Lola iba a ser dentro de un año. Llegado el día, Pedro fue a la casa de Marcelina y le dijo que se iba a casar con ella porque ya había dejado a Lola. La boda se hizo y de comer hubo relleno negro. Después de la boda, Pedro le dijo a sus padres de Marcelina que la iba a llevar a un rancho para que ahí pudieran trabajar en unas granjas criando y vendiendo animales. Pedro y Marcelina trabajaron juntos y al cabo de poco tiempo tuvieron un hijo que se llamó Juan.



Cuando Juan cumplió quince años, le gustó una muchacha que se llamaba Jacinta y que era muy trabajadora. Cuando Juan se lo dijo a sus padres, le dijeron que si ella quería, él podía casarse con Jacinta. Juan y Jacinta lo platicaron y dijeron que querían casarse dentro de un año. Cuando se casaron, Jacinta trabajaba mucho y eso le gustaba mucho a su suegra Marcelina. Por eso un día le hicieron una fiesta, para que se divirtiera y descansara. Al cabo de un año Pedro y Marcelina tuvieron un nieto al que quisieron mucho y por eso vivieron muy felices.



Y anchaj junp'éeel téene', juntúul xiibpaal u k'aaba'e' J-Pedro yéetel juntúul ch'upal u k'aaba'e' X-Marcelina, junp'éeel k'iine' káa jóop' u bin J-Pedro tu koole', káa tu yilaj X-Marcelina, káa utschaj u yiilik, chéen báaxe' máatu t'ani', tu jeel k'iine' J-Pedroe' máan tu kúuchil koono', káatu yiilaj X-Marcelina. Káatúun tu t'ana', káatu yáalaj ti'e' uts u yiilik. Káatu yáalaj ti'e' wa u k'áate' káa xiik k'áabil u k'ab ti'al u yuumo'ob. X-Marcelinae' káatu yáalaj ti'e' u k'aatej. Káatúun nuukáab tumen j-Pedroe', káa áalab ti'e' Ti' oknaj k'iin chéen xiik k'áatbil u k'ab. Káatu yúubaj yaan u bin k'áatbil u k'abe', X-Marcelinae' káatu laaj p'o'a' tu láakal u k'áanche'. Yóolal u yiláaj tumen J-Pedroe' máa éek' le k'áanche'o'bo'o. Chéen báaxtuune' J-Pedroe' chéentu tusaj x-Marcelina. J-Pedroe' jach utschaj u yilik juntúul ch'uupal u k'aaba'e' x-Lola. Chéen báaxe', x-Marcelinae' máa u yoojelí, p'áat tumen j-Pedro, j-Pedroe' yaan juntúul u láak' jach máatech u tuus. Láitune' tu tsikbataj baaxtu beetaj ti'ij X-Marcelina, káa k'aatab ti'e' ba'ax k'iin u ts'o'okol u bel yéetel x-Lola. Káatu yáalaje' ichil junp'éeel wíinal.

Káatúun k'uch u wíinalil u ts'o'okol u beelo'obo', j-Pedroe' káa bin tu najil x-Marcelina, káatu yáalaj ti'e': taak u ts'o'okol in beel yéetel teech. Káatúun tu ki' p'aataj x-Lola. Tu meento'ob box k'óol, káa ts'óoke' j-Pedroe' tu yáalaj ti' u yuumo'ob x-Marcelinae', yaan u bisáaj tu káatal j-Pedro. Tu yóolal u beetik u yaalak'o'ob u ti'al u koono'ob. Káa yanak taak'in ti'ob u ti'al u manik u nook'o'ob. x-Marcelina yéetel j-Pedroe' múuch' beyajnajo'ob, máa xáanchaje'e káa yaanchaj u taak'ino'ob, káa chéen yáanchaj u yaak'ulo'obe' tu ts'áajo'ob u k'aabáe' Juan. Káa yaanchaj u jóolajun ja'abo'ob ti'i' Juane' [15 años] káa utschaj yiilik juntúul ch'uupal u k'aaba'e' x-Jacinta. Káatúun áaláab ti'e' wa u k'aato'obe' ku ts'o'o'osa'al u beelo'ob. X-Jacinta yéetel juane', tsikbal najo'ob, káatu yilo'obe' jach u yaabilmuba'ao', ichil junp'éeel wíinal tune' káa ts'o'ok u beelo'ob. X-Jacinta tune' jach uts u meyaj yéetel u na' Juan. Káa yáanchaj yáabil J-Pedro yéetel X-marcelinae', jach tu yaabil to'ob. Káa p'áat jach ki'imak u yóolo'ob.





*De pueblos, celebraciones y costumbres. Las narraciones
de niñas y niños indígenas* fue impreso en

En su composición se utilizaron tipos de la familia
Presidencia Base, Presidencia Firme, Qlassik Medium
y Curse Casual JVE.

Se imprimieron 13 000 ejemplares, en papel couché mate
de 150 gramos en interiores y forros en cartulina sulfatada
de 18 puntos.

