

# SEMILLA DE PALABRAS

Tomo I. Así sembramos y cuidamos a los animales





## **Artículo 2° Constitucional**

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

[...]

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

**Así sembramos y cuidamos  
a los animales**



**Coordinación General**

Rosalinda Morales Garza

**Coordinación editorial**

Raúl Uribe

**Cuidado de la edición**

Clara Barrera

**Corrección de estilo**

Alejandro Torrecillas  
Omar Olivera Maldonado

**Diagramación y adaptación al diseño**

Tania Velasco Ramírez

**Revisión de los textos en lengua indígena  
y traducción**

Federico Rodríguez Castro, José Hernández Ojéndiz (tlapaneco), Tomás Raymundo Mariano, Felipa Soledad Jiménez Quiroz, Gregorio Bautista Peña, Bonifacio Santiago Bautista, Teodomiro Chávez Herrera, Juana Martínez Salazar, Domingo López Chora, Prisciliano Mendoza Rojas, Mauro Bautista Santiago, David Rivera Peláez, Timoteo Noriega Aparicio, Crescencio Avilés Ortega, Nicasio Gonzalo Santiago López (mixteco), Juan Sánchez Gaspar, Alberto Becerril Cipriano, Félix Jiménez Martínez (náhuatl), Maximiano García Allende, Crispín Martínez Carrera, Ofelia M. García Flores, Emmanuella Cayetano Granja, Julián García García, Cuitláhuac García García, Pedro García Castañeda, Benito Juárez Castro, Vicente García Cervantes (mazateco), Vicente Paulino Casiano Franco (tu'ún savi), Vicente Moreno Díaz, Alfonso Carrera José, Margarito Francisco Mateo, Francisco José Castillo, David Carrera, Roberto Felipe Mariano, Gilberto Martínez, Juana Ruíz Guadalupe, Agustín Cruz, Eugenia José Juárez (tének), Pablo García Manuel, Julvia Hernández Hernández, Elia Martínez Núñez, Amado Gerónimo, Viliulfo Francisco Almaraz (zapoteco), Pedro Pablo Chuc Pech, Fernando Wicab Tamay (maya), Juanita Coronado Loya, Santiago Vargas Mora, Manuel Coronado Álvarez (pima), María Nicolasa Gardea Cruz, Matilde Palma Palma, Macaria Palma Cruz (rarámuri), Bernabé Pizano Flores, Casiano de la Cruz Chávez, Jova Cánare Baz (cora), Jorge Mendoza Cumplido (tepehuano)

**Ilustraciones**

Gabriela Cano  
Fabricio Vanden Broeck  
Julián Cicero  
Lorena Salcedo †  
Enrique Cruz  
Mariana Castro  
Miguel García  
Berenice Medina  
Gerardo Suzán  
Alain Espinosa  
Manuel Rivas

**Compilación**

Patricia Lagos Preisser

**Elaboración y coordinación de la colección**

Mónica González Dillon

**D.R. © Secretaría de Educación Pública**

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

**Primera edición, 2014**

**Impreso en México**

**Distribución gratuita / Prohibida su venta**

**Así sembramos y cuidamos  
a los animales**







# Presentación

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

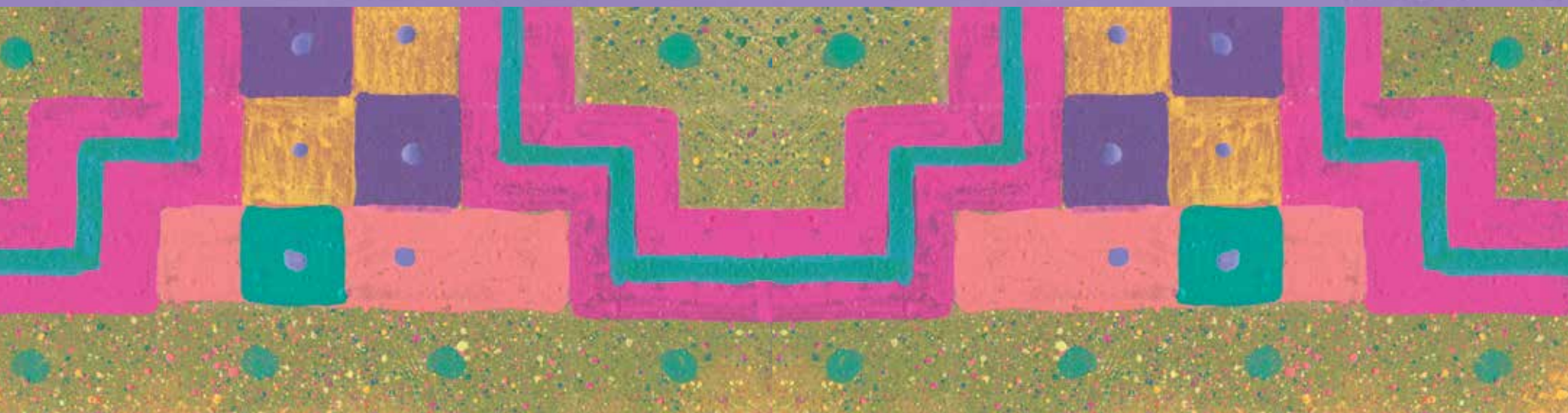
Sin la palabra nada tiene nombre, nadie es, sin palabras el mundo no es. Por eso a la palabra hay que sembrarla, hay que regarla, abonarla, cuidarla para que crezca fuerte y sana, para que nos alimente y nos enseñe todos los mundos que existen, más allá de la pequeña parcelita en que nos ha tocado nacer.

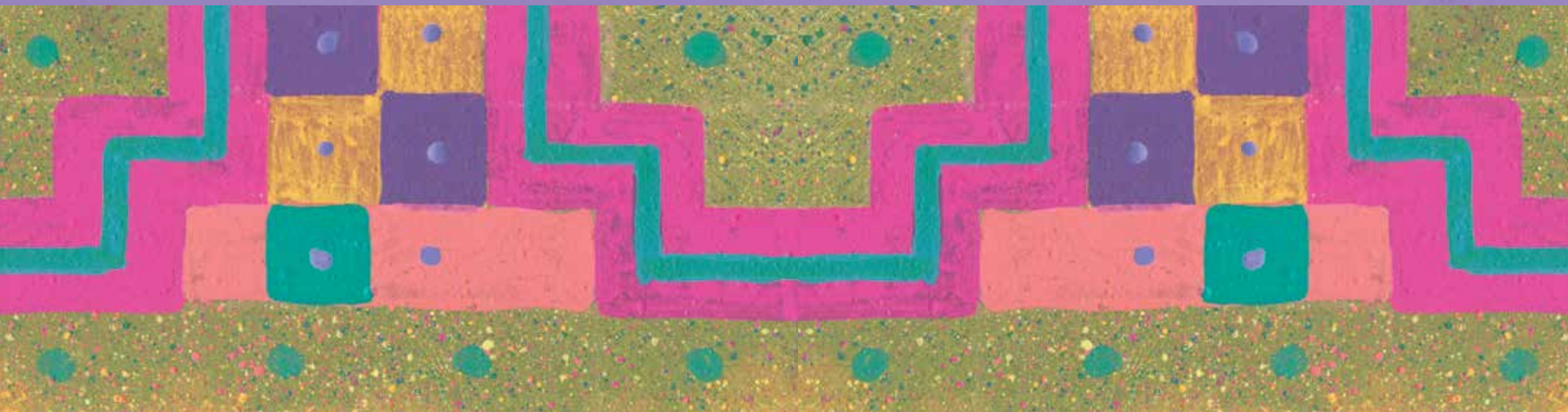
Variedad en la unidad y unidad en la variedad de lenguas distinguen a México. La diversidad de lenguas es la base para tener una mayor cantidad de voces que busquen las posibles soluciones a los problemas que nos aquejan. Nadie puede dudar hoy de que la pluralidad es la materia con la que se construye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

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

**Mtra. Rosalinda Morales Garza**  
**Directora General de Educación Indígena**



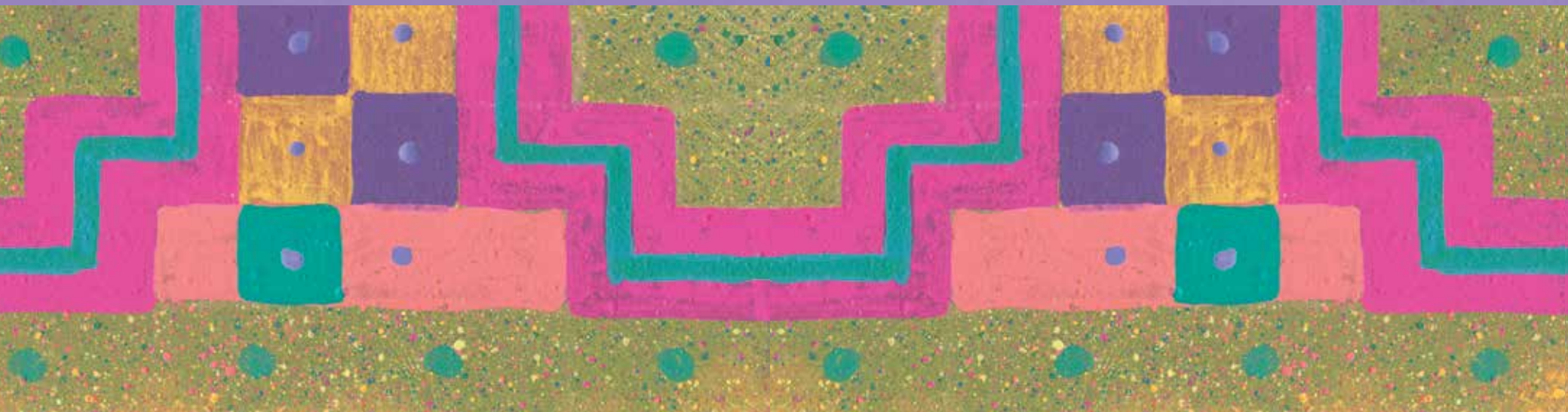




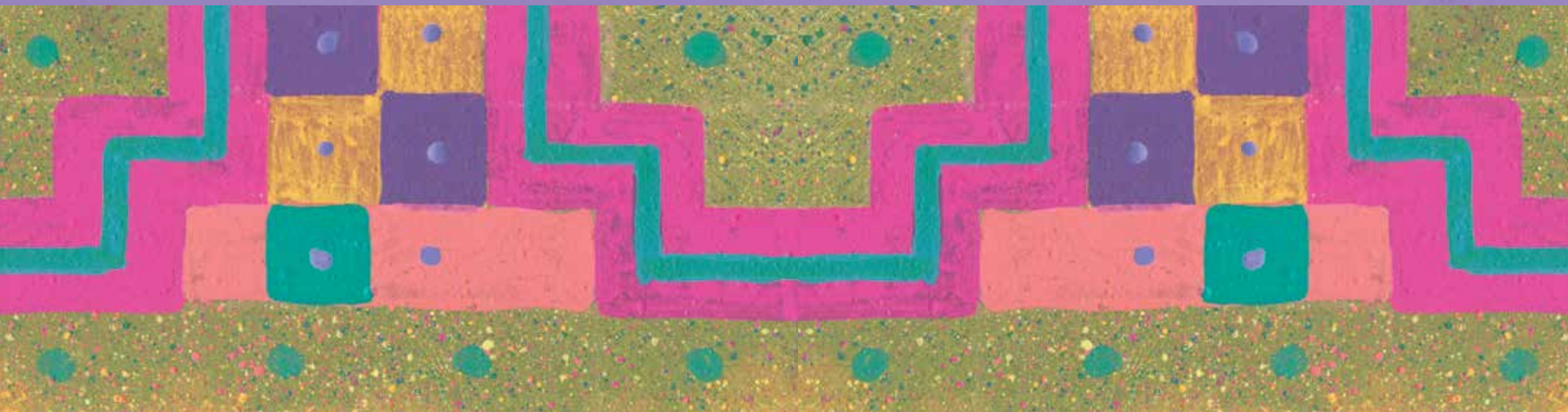
# Índice

|   |    |
|---|----|
| Presentación  | 7  |
| La siembra del café / Kionga Bentje tu chan                 | 12 |
| El corte del café / Nga s'entjé nijma                       | 13 |
| Cultivo de chayote / Ña tyi'i na naña                       | 14 |
| La siembra de cebolla / Xonakatokistle                      | 16 |
| El aguacate / Tichi   | 18 |
| Siembra del amaranto / Melaktaketzaliste Nihtoka hin wahte  | 19 |
| La anona / Ndoko iñu  | 20 |
| El deshierbe en la milpa / Taxpanaliste (Melaktaketzaliste) | 21 |
| La siembra del ajo / Ajos tokistle                          | 22 |
| La pizca del maíz / Tayoli Pixka (Melaktaketzaliste)        | 24 |
| La siembra / Nuuni  | 25 |





|   |    |
|---|----|
| Sabiduría de mi pueblo / Itamatilis noaltepet                               | 26 |
| Piña / Vixi   | 30 |
| Plátano / Tundika   | 31 |
| El cultivo / An t'ayablab   | 32 |
| Problemas de cultivo de la región / An dhuk'eltalab t'aynel teche'          | 33 |
| Quema del cuamil (Descripción) / Tachichinol in kuahmil (Melaktaketzaliste) | 34 |
| Cuidado de las semillas / Kuitawiliste inih xinaxte (Melaktaketzaliste)     | 35 |
| ¿Qué come el pato? / ¿Xi raau baad?   | 36 |
| ¿Qué come el guajolote? / ¿Xi rau barngul?                                  | 36 |
| ¿Qué come el gallo? / ¿Xi rau ngiid?  | 38 |
| ¿Qué come el borrego? / ¿Xi rau?  | 38 |
| ¿Qué come el toro? / ¿Xi rau gu'un?   | 39 |
| El chicle / Sii kte'  | 40 |
| El cultivo del henequén / Kii j   | 44 |



|  |    |
|--|----|
| La utilidad de las bestias / Kob'boli buyi k+gad'k+ga                | 46 |
| Cuidado de las chivas / Chiba tibuami                                | 48 |
| Los niños y los peces / Nih piltontím wam michim                     | 49 |
| La pesca / Rochi sirua   | 50 |
| Los peces / In michimej  | 51 |
| La abeja / Ñuñu  | 52 |
| Adivinanza / Mai'chik  | 53 |
| Ecosistema acuático / Jata' majtite'seijre'                          | 54 |
| Ecosistema terrestre / Chuata' majguaki'ka                           | 56 |
| El pavo de monte / K'aay kuuts                                       | 58 |
| Narración sobre el tepezcuintle / U tsikbalil jaaleb                 | 60 |
| El burro que dejó al arriero / Gu bhuru'x nat mi' xi buak gu jarirux | 62 |
| El burro / Xtángidi  | 63 |
| Dos veces asustado / Chop gop mzieb                                  | 64 |



## La siembra del café

Lo primero que hacen las personas que van a sembrar matas de café es buscar ayuda, por eso contratan personas, cuando la siembra está lista, les pagan. En el momento en que hay café buscan mozos para que los ayuden a cortar las plantas; dos o tres días se tardan en cortar el café, al terminar les pagan a los mozos. Cuando llevan el café, la mujer lo despulpa y lo lava, pone a secar el café durante dos, tres días o más; algunas personas los venden, otros no. Después de esto, lo tuestan y lo muelen, de ahí provienen el polvo de café.

## Kionga bentje tu chan

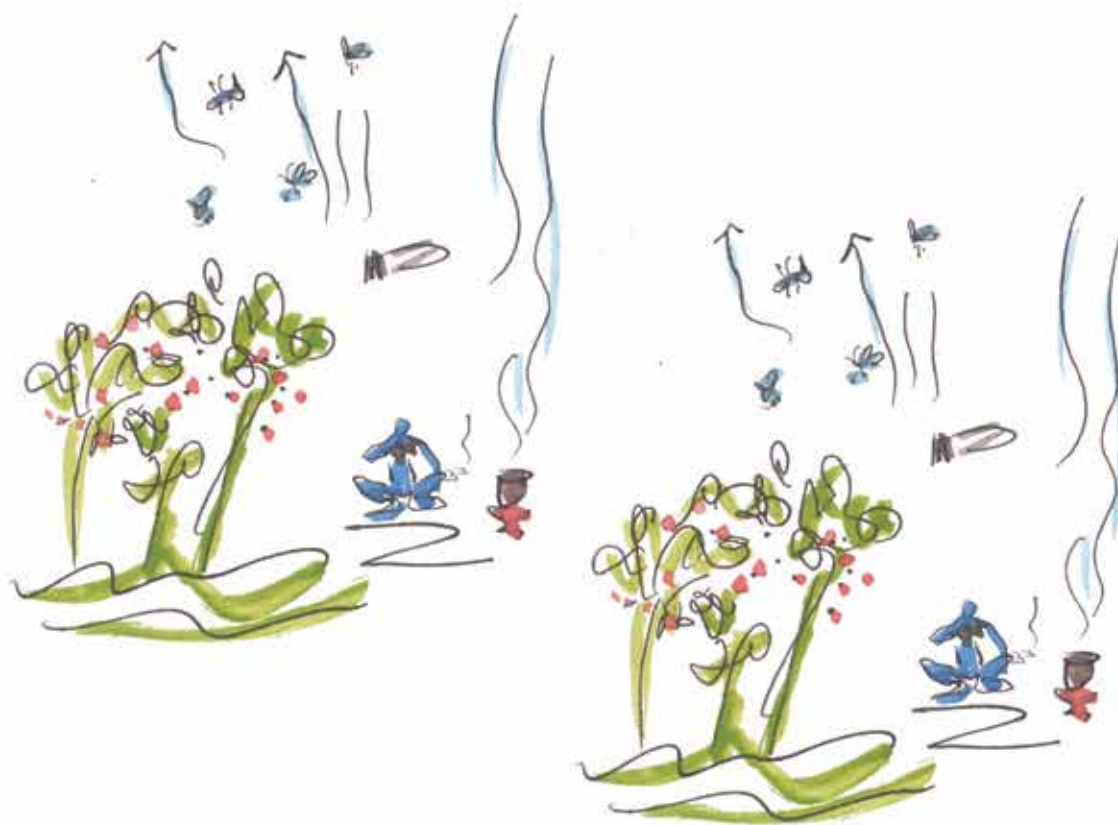
Titjúnfara xuta majngi xi kuasekoo nga k'uentjékoo ya kafee 'ba basekoo ngaje fet'are 'bechjirée xuta xi tsakasekoo. Ngaje s'ere tu kafee fikate 'ba majngi nganí chu'ndaa xi kuekatekoo kafeere jó ján asa nkjín ngisa nixtjiin fikate 'ba kio ngaje marena fa'eko ndaba 'ba 'bechji nganíre xuta xi tsakasekoo. 'ba kio ngaje fa'ekoo, chjoore tsik'átji kafeebiu ngaje 'batji yejerende fikanejún. 'Ba baxí jó ján asa nkjín ngisa nixtjiin 'ba kio ngaje ndá kixíi tjin xuta xi bateñaá 'ba tjin xi bí bateñaá. 'ba kio 'bechjan ya'a ngaje marende tsik'átji 'ba kio 'betjú skuan kafee.

**Luis Miguel Uriarte Pérez**  
**Escuela Tierra y Libertad**  
**San Bartolomé Ayautla.**  
**Lengua mazateca**



# El corte del café

En los meses de octubre, noviembre y parte de diciembre madura el café e inicia el trabajo arduo del campesino. Algunas personas contratan labradores, les pagan entre 30 y 40 pesos al día, a veces les pagan por kilo. Las personas llevan su machete en la mano y su puro para alejar o espantar a los moscos. Cuando cortan se ponen a platicar de algunos sucesos, cuentos, leyendas o temas que les interesan. Cada uno carga lo que cosechó y lo traslada a la casa del patrón. Él aprovecha para moler el café. En el trayecto, los varones brindan con aguardiente; por último, les pagan lo del día.



# Nga s'entjé nijma

Kionga 'bentjía nijma, xuta 'batsa'en 'bendá mé xi sikjen jan: kicha, xi tsiyojó kicha, nga kuan 'batsa'en k'uekenchíi, xki tejó nangaa tsa'exaní xuta, 'ba xuta xi tse'e xa majngui tsa jngu tsa jó tsa ján chu'ndaa, xi 'batsa'en sa'exakóo, 'bechá titjúnre nanguiu tsa jngu nanga masen, méni 'batsa'en fa'ajenni ndi'u 'ba ngaje mañúu jngu jngu metruru s'entjéni nijma, 'ba nga ba'a tsi nguisa ndá ma nijma.

**Verónica Díaz Jalisco**  
**Escuela Tierra y Libertad**  
**San Bartolomé Ayautla.**  
**Lengua mazateca**





# Cultivo de chayote

Quienes siembran frutos como el chayote, deben saber seleccionarlos. Cuando se plantan el 5 de abril, en luna llena, los chayotes retoñan frondosos y se extienden en las ramas de los árboles, después florecen y llegan a tener muchos chayotes.

Estas son las sabidurías que tienen los pueblos mixtecos, sobre cómo sembrar y trasplantar plantas, según la fecha adecuada del mes para su trasplante.





# Ña tyí'i na naña

Na tyí'i, kiti naña, xini na nakaxin na ti na'no va'a, ta ndáti na nakuxun na ri, u'un xíka yoo kumi (abril), saá kúu ña yíta kiti yoo, ña kama nana yuku te'e ti naña ta kundaa ña nda'a yitun, va'a ní kóko ña, va'a ní xáa yita ña, ta kua'a ní naña xícutakaa nda'a ña.

Ña yo'o kúu ña ndityi xíni na tyí'i, ndasaa koo tyí'i na ñii, ñii ña'an, ndá kivi koo ndivi na tyí'i na, ndasaa xíka yoo tyí'i na, ña xíxi na a ña xáxi na.

**Estela Cirilo Ancleto**  
**Escuela Benito Juárez**  
**Cuatzoquitengo, Malinaltepc, Guerrero.**  
**Lengua mixteca**



# La siembra de cebolla

En mi pueblo de Atzoacoloya siembran la cebolla morada y blanca, los que la siembran compran la semilla en el estado de Morelos, en Cuautla, o en México. Cuando tienen la semilla, preparan el lugar para germinarla, después hacen los surcos o camellones y depositan ahí las semillas. Después se tapan los surcos con hojas de plátano, basura del campo o plástico (nailon). Esto se hace en el mes de octubre o noviembre de cada año; los surcos son remojados y bien humedecidos, se riegan cada seis o quince días. Quienes siembran la cebolla en almácigos preparan los terrenos para trasplantarlas, así llegarán a su destino final que son los terrenos de trasplatación, durante este tiempo crece el pachoyle o plantita de la cebolla. Cuando el terreno y la planta están listos, quienes trasplantaron la cebolla alquilan peones para la siembra, esto sucede en los meses de octubre y noviembre. La mayoría de las plantitas de cebolla se vende en Chilapa, el resto se utiliza para la siembra en los terrenos de Atzacoaloya. Después de preparar el terreno y de que todo esté listo, comienza la replantación de la cebolla, se remojan los surcos y se fertiliza con abono orgánico, se riega la planta cada quince días o cada mes.

Así se realiza el trabajo de la siembra de la cebolla en Atzacoaloya. La cosecha se lleva a cabo en los meses de marzo y abril de cada año, la producción se lleva a vender a Chilapa, Chilpancingo, Iguala, Acapulco, Cuautla, y a otros lugares del estado, así logran satisfacer las necesidades de los habitantes de Atzacoaloya, Guerrero.



# Xonakatokistle

Nokalpan Atsakoaloyan melak kitokaj xonakatl uan xokoyoltik uan istak, in uan kitoka tlatoktle koua xinaxtle uan ualeua Kuautla noso Mexko, kuak yokocej xinaxtle, kema kektlaliya tlajle ika kuajle kuextiliya uan kisiaua on kuintin kan kixiniskej on xinaxtle, uan ompa ua kisas xonakapachojle in kichiua ipan xokotl uetsi metstle, xinaxtle kitlapachoua, ipan kuintin uan kitokaj ika san tlinuele sekimej kitlapachoua ika polanxijtle, seke ika tlasojle, noso ika kuetlaxtlakentle, kuaa chikueyite tlapachitika, kontlapoua kuak nochi yokisako on pacholtsintle yeneuatekestok, kema kitlapoua kixtiliya tlinka tlapachitotkaj kuintin, uan peua kajuilia kin matlaliliya kuintin, ikon kajuilitiuen chichikueyi nosoj kakaxtajle tonajle kuak yonoskalte, peua kuikuitla ika oksesekan kitokas kampa chikauis seke kinama nej Chilapan, okseke kitoka nikan Atsakoaloyan, uan kitokas xonakatl, tlaxoponia, tlakuentekkej, kuak yokintlali kuintin kintlaliya tlakeualmej ika tokaskej, niman kuintin kimapachoua, noso kamaniyantika san kimajuachiya kuak yonka kuajle yokimajuachikej kuintin peua kitoka on pacholxonakatl kuak yokitokakej, kipatiya ikapajtli, ikon kuajle noskaltiya najuiliya kakaxtojle noso sesen metstli, ikon kichiua kalpan chanikej Atsakoaloyan, niman ikon kichikaualtiya on xonakatl uan kitoka ipan ochpanistli metstle niman tlachikaualtiya ipan tesostontintli noso ueyitesostli, in xonakatl kon nemaka Chilapan Chilpancingo, Acapulco, Cuahutla, niman pan okseke kalpamej Ikon notekipanoua nikan kalpan Atsakoaloyan.

**Francisco Rebaja Juanico**  
**Apoyo Técnico Pedagógico**  
**Atzacoyaloya, Guerrero.**  
**Lengua náhuatl**



# El aguacate

Las personas recogen  
el aguacate en un canasto  
que pesa mucho.

**Ernesto Pérez Cruz**  
Centro de Educación Preescolar Benito Juárez  
San Juan Diuxi, Nochixtlán, Oaxaca

# Tichi

Ñayiu nadataka tichi nu  
yika ko vichi vee.

**Ernesto Pérez Cruz**  
Centro de Educación Preescolar Benito Juárez  
San Juan Diuxi, Nochixtlán, Oaxaca  
Lengua mixteca





# Siembra del amaranto

Voy a esparcir el amaranto en mi cuamil,  
donde se quemen bien los palos,  
entonces se requiere cuidado.  
Cuando crecen los amarantos, las arrieras,  
asqueles y gusanos, se los comen y los dejan sin hojas.  
Para correrlas, les echo ceniza.

## Melaktaketzaliste Nihtoka hin wahte

Niyas nihpixwi in wahte pa nokuahmil,  
kaha kual mochichinos.

Kwakín yel moneh kikwitawi,  
kampa kuah mopawah in wahte, inih atzkam,  
tzikam wan okwilme, kikual, kiximal ni'iswa wan  
yehka nihtaxilis nexti.

**Jerónimo Campos de los Santos**  
**Mesa de la laguna, Acaponeta, Nayarit.**  
**Lengua mexicana**







## La anona

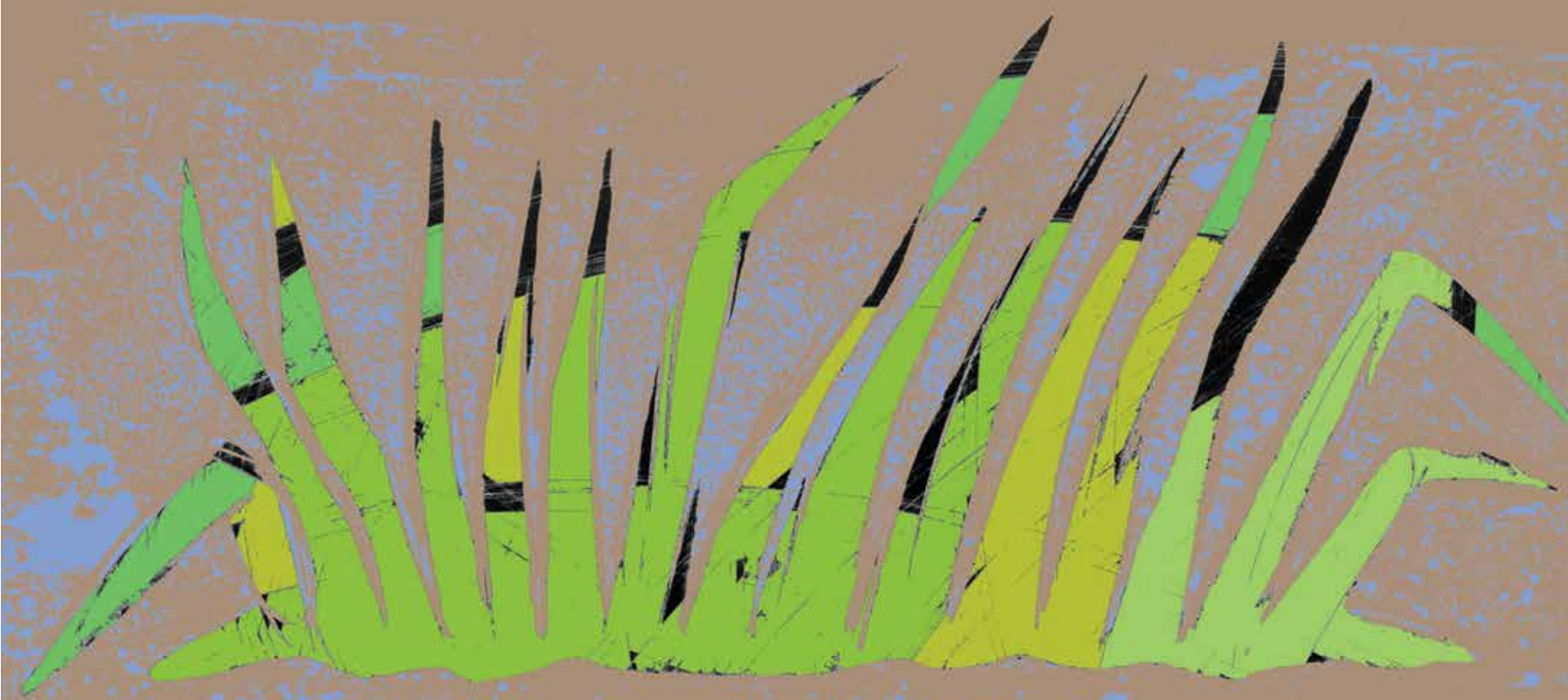
En mi pueblo, San Antonio, la anona se siembra así: se hace un orificio hondo en la tierra y el hueso de la anona se deposita en la sepa. Se tapa, le ponemos abono vegetal y agua, y pronto nacerá. Al paso de unos años flores y frutos dará.

**Esmeralda Pablo Cruz**  
**Escuela Benito Juárez**  
**San Antonio Llano Redondo, Tilantongo, Nochixtlán,**  
**Oaxaca**

## Ndoko iñu

Ñuu yodokute ndoko iñu kadake ìn nu yau  
ìn yìkì ndoko iñu, kadakero xe'en date, na  
kua'a na kue'un ndoko iñu, te nu nya'a kuia,  
nge ita xì'i xa divi.

**Esmeralda Pablo Cruz**  
**Escuela Benito Juárez**  
**San Antonio Llano Redondo, Tilantongo,**  
**Nochixtlán, Oaxaca**  
**Lengua mixteca**



## El deshierbe en la milpa

Cuando las hierbas ya están grandes y no dejan crecer las plantas de maíz, la gente corta las hierbas malas con el machete. Otras personas, para limpiar su milpa, rocían con herbicidas para que se sequen y desaparezcan las hierbas que no dejan crecer las plantas de maíz.

## Taxpanaliste (Melaktaketzaliste)

Kuah kwatita mochiwa nomili  
wan xiwikwawit amo kikawa mapawah kwawitayol.  
Masewalme kitaxpana nimili ka machete wakoltik.

Oseki masewalme ahwixo nitohti ka atchichiwali  
ten kimihtiya xiwikwawit, teka kineki  
mamikiske wan mopolo xiwihme.

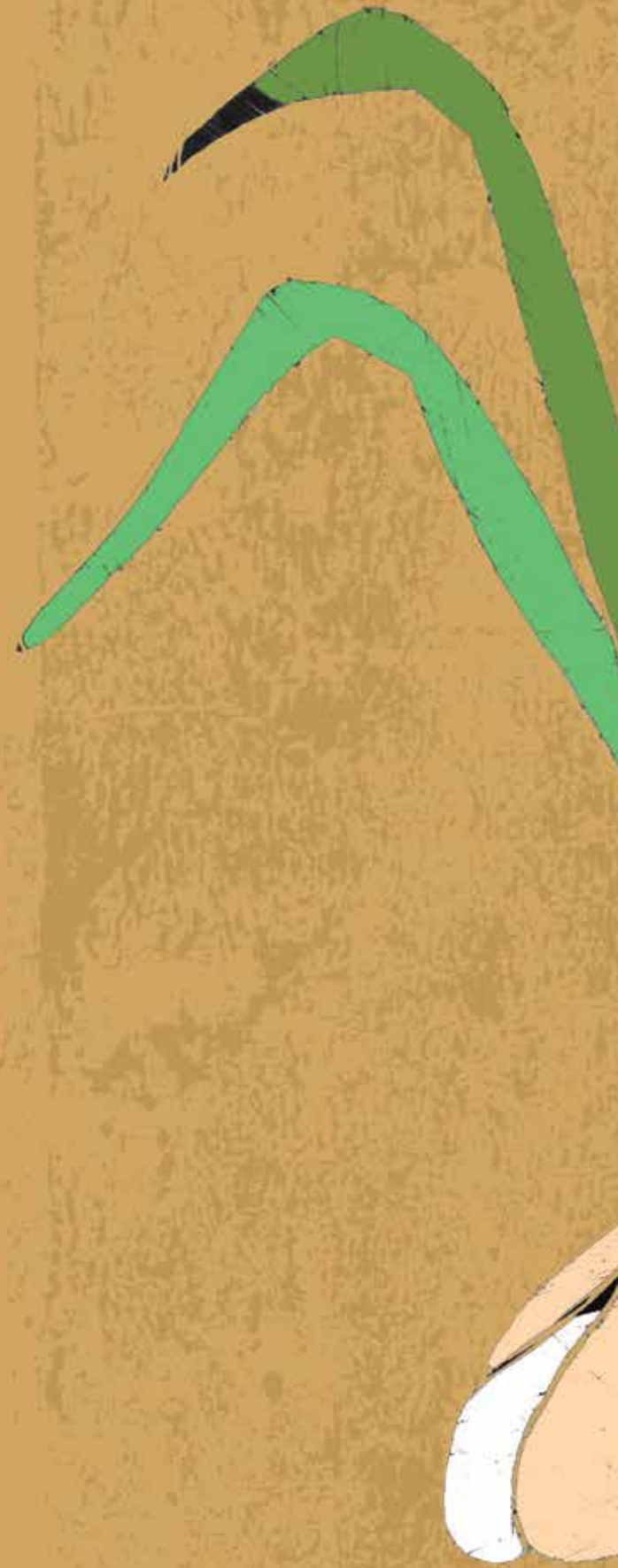
**Bartolo Juárez de la Cruz**  
**La Laguna, Acaponeta, Nayarit.**  
**Lengua mexicanera**



# La siembra del ajo

En el pueblo de Atzacaloya los hombres trabajan en el campo. En la temporada de lluvias siembran maíz, jícama, frijol, jitomate y otros productos. Ahora vamos a hablar sobre la siembra del ajo: primero se limpia el terreno y se barbecha, luego se empiezan a hacer los surcos. Posteriormente se prepara la semilla, se desgranán las cabezas de los ajos y se seleccionan las mejores semillas, las que no son seleccionadas se venden en Chilapa o en otro lugar. Cuando se tienen las semillas necesarias para la siembra, se contratan peones, quienes inician la siembra del ajo con la remojada de los surcos para humedecer la tierra; luego se escarban los surcos y ahí se depositan las semillas, o sea, los dientes de ajo.

Después de sembrar, se dejan pasar unos quince días y se fertiliza la plantita para su desarrollo y maduración, para así tener buena producción y cosecha. También se riegan con agua cada quince días o cada mes. La siembra es en los meses de octubre y noviembre, para que se coseche en febrero o marzo. La cosecha inicia cuando la planta está y tiene color verde. Al terminar se acarrea para llevarla al lugar en donde se extenderá para que el ajo se seque, una parte se guarda y la otra se vende de inmediato, las ventas se realizan en Chilapa, Chilpancingo, Iguala, Tierra Colorada, Acapulco, Zihuatanejo, Ometepec y otras partes del estado de Guerrero y fuera de éste. De esta forma se siembra el ajo. Así trabajan los habitantes de Atzacaloya, municipio de Chilapa, Guerrero.





# Ajos tokistle

Ipanin kalpan Atzakoaloyan tekipanoua on tlakamej tekite mijla xopantla kitoka tlayojle, xikama, yetl, xitomatl uan okseke san tlamach.aman nikan tikitoskej kenike notoka “ajos” in tlatoktlej notoka ipan xokotl uetsi noso ochpanistli metstli kipeuaultiya in tekitl, ika kichipaua kixoponiya uan niman kiomeliyaj kuak yotlankej, kema kikuentikej on tlajle kuak yonka yeonokej kuentin, on ajos kitlatlapana uan kitlakuikuiliya on itlauan, uan ueueyi yajon nokue ken xinaxtle, uan kuextix koxnoue kinemaka chilapan, noso san kanka uelej uan kuak yokalxitikej kech kitekitiltiskej, peua kintlaliya miyak tlakeuaultin peua kapachoua, kuentin niman kuak yokinsiakej kuentin peua nokuenxiniya on tlakeuaultin peua kijti ixkua kuentin kuajle kiyemaniya tlajle, peua kitoka on itlauan ajos, kuak yotokakij, tokaj ipan chiueye tonale kipajtiya ika on chikakajpajtle ika kuajle noskaltis uan ika chikauis on tlatoktle, ipan se metstle peua kimoloniya ika ueueyiyas, tlaxijoua kimatekaj, uan kajuiiya ipan kakaxtojle noso ipan sesen metstle, yajuin tlatoktle chikaue ipan naue metstle, peua notoka ipan xokotl uetsi noso ipan ochpanistli mestle on chikaue ipan tlakaxipeualistli noso tesostontli metstlin kuiuitlaj ika uitsoktle ipan tlakaxipeualistli noso tesosotontli metstli, kuak toyak xoxoke ikojyotsin kuak yotlankej kuiuitla peua kisakaj kuikaj kan kuatsaskej kuak youak seke kejeua uan on okseke kinamaka ipan kalpamej: Chilapa, Chilpansinko. Youajla, Tlalchichiltipan, Acapulco, Zihuatanejo, Ometepec, uan oksekimej kalpamej, ikon notekipanaua on uan chantej ipanon kalpan Atsakoaloyan, itlatelanal Chilapan, iyautlaltipak.

**Francisco Rebaja Juanico**  
**Apoyo Técnico Pedagógico**  
**Atzacoyaloyá, Guerrero.**  
**Lengua náhuatl**



# La pizca del maíz

Cuando los elotes se macizan y se hacen maíz, se cosechan con un pizcador hecho de fierro o de madera. Se corta el maíz, luego se le quita la hoja con el pizcador. El maíz se echa en redes y luego en costales. Algunas personas hacen carretones en la milpa y en la casa para guardar el maíz. El maíz se trae de la milpa en bestias de carga.

# Tayoli Pixka (Melaktaketzaliste)

Kema elot chikawi wan mochi tayol, takam kinpixka ka se kuapixka, kintekil intayol teipa kinkixtya iswa ka kuapixka. Tayol simelot kitaliya pa matab wan pa kostali.

Osek masewalme kichiwa चाहपिल pa ninmilpa wan kampa mochantil, pan nichahpil kinahkoki nintayol. Masewalme kiwalika nitayoli ka yokyoltamamalme.

**Bartolo Juárez de la Cruz**  
**La Laguna, Acaponeta, Nayarit.**  
**Lengua mexicana**



# La siembra

En la comunidad de San Juan Piñas se siembra maíz, frijol, piña, plátano y café, entre otros alimentos.

Son los principales cultivos de esta comunidad, que además se caracteriza por tener abundante agua y clima cálido-templado.

# Nuuni

Iyo nun kivi naa tya ye nuni kivi kuenta savi nuni kivi naa kaa kuña kivi yoo un'un xin yo'o iño, tya'ña kuenta savi keta yo'o uxi uvi xi yo'o iin.

Takua ku tyiinaa xinaka saana yukú xin sindiki xin kanunnati ñu'u kuana xituna ndakona ña kova, ña kivi nuú ñuú, kankuñando ñalo'o. Sandoona xaaña takua kivi kuva itu, ndatyituna lu'u saaña tukua kuanuvaña.

**Francisco Sánchez Montes**  
**Escuela Ignacio Allende**  
**San Juan Piñas, Juxtlahuaca, Oaxaca.**  
**Lengua mixteca**





# Sabiduría de mi pueblo

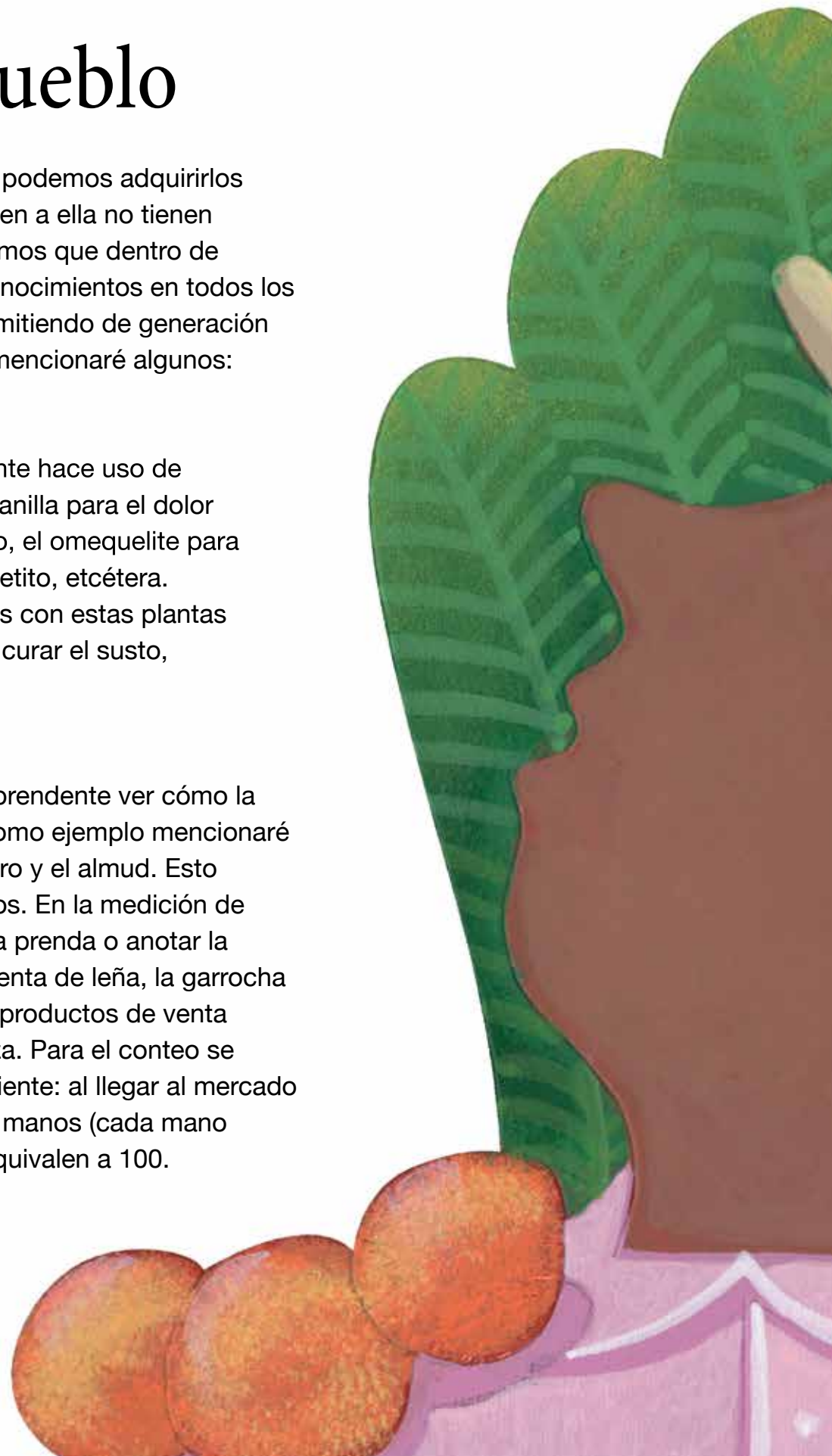
En ocasiones pensamos que los aprendizajes sólo podemos adquirirlos en la escuela y que aquellas personas que no asisten a ella no tienen conocimiento alguno. Sin embargo no es así, sabemos que dentro de nuestras comunidades existe una diversidad de conocimientos en todos los aspectos de la vida cotidiana que se han ido transmitiendo de generación en generación, a través de la práctica. Entre ellos mencionaré algunos:

## Medicina tradicional

En lo que se refiere al campo de la medicina, la gente hace uso de una diversidad de plantas curativas como: la manzanilla para el dolor de estómago, la chaca para la fiebre y el paludismo, el omequelite para los ascos, la anemia, la hinchazón y provocar el apetito, etcétera. También hacen uso de algunos rituales combinados con estas plantas para curar el mal aire y la técnica del paladeo para curar el susto, entre tantas cosas más.

## Medidas tradicionales

Si nos vamos al campo de las matemáticas es sorprendente ver cómo la gente se desenvuelve de manera muy práctica y como ejemplo mencionaré lo siguiente: para medir la capacidad se utiliza el litro y el almud. Esto es práctico para la venta de leche, frijol, maíz y otros. En la medición de longitud se hace uso de la cuarta para elaborar una prenda o anotar la medida de algo, también se utiliza la vara para la venta de leña, la garrocha para medir terrenos, etcétera. Para el peso de los productos de venta como maíz, frijol, jitomate, chile, se utiliza la balanza. Para el conteo se usan las manos, como ejemplo mencionaré el siguiente: al llegar al mercado y vender un ciento de naranjas, la gente cuenta 20 manos (cada mano equivale a 5 naranjas). Es por ello que 20 manos equivalen a 100.





# Itamatis noaltep

Iksa timonemilia ne nemachtilme sayoj wel timonextiliske kaltamachtilyan wan ne tein amo keman ompa yowi amo teyi kimati. Nijin totanemililis amo neli, itech toxolalmej onkakej miak talnamikilismej itech nochi ne chiwalismej tein tikchiwaj mojmstaj wan mo panoltijtiowi ika totatajwan keman tech nextilijtiowi. Axkan nikintajoltiti sekime:

## Xiwtapajtilmej

Keman aksa kiajsi se kokolis kitatekiwtia xiupajmej kemej tsopelik xiwit, in xiwit ika pajti ne tein mopoxkokowa; chakaj kual ika temowa in totonik wan no kipajtia tonawis; omekilit kualtia ika kisas tajyayalis, no ika pajti ne tein amo kipia miak esti, tein tetemik wan no kual ika tekuis mayanalis. Keme tsopelik xiwit, chakaj wan okseki xiujmej kitatekiwtiaj ika tataman kokolismej. No kichiwaj tatatawtilis totiotsin wan mopalewitiwej ika seki in xiujmej keman aksa mojekawij wan kichiwa tetempacholis keman aksa momowjtitek. Ijkon kemej in onkake miak taman xiwtapajtijme.

## Wejkawtamachiwalonimej

Takan titanemiliaj ikakopa in tapowalis, semi titamowjkaitaj keniwj tokniwan welij ijsiwjka tatamachiwa, kemej tein enkintsin nik tajoltiti: Keman teisa tamachiw kichiwasneki, mo palewia ika miak taman tatamachilowani. Takan kinekij kitamachiwasej chichiwalat, ki tatekiwtiaj se atamachiw chijchiwjtok ika sokit wan no kikuij atsiwajkal, in no kikuij keman ki tamachiwaj et. Amo kikuij keman kinamakaj kafen wan taol. Keman kitamachiwasekij tasal, kikuij makpal, keman kitamachiwa kowit kikuij se takot, keman tatamachiwa talmej, kitatekiwjtia panketsaltamachiwj. Keman tatamachiwa ika tomat, et, taol wan okseki, kikui tamachiwjwiwikaloni. Keman tapowaj kikuij ininmawan, kikuij majmakuil, sempopalpa wan ika ki majxitia makuil powal.



### La agricultura

Así como lo anterior también sobresalen sus conocimientos en la agricultura. La gente sabe cuándo es el momento propicio para la siembra de sus productos, el tipo de terreno para cada uno de ellos y sus técnicas de cultivo. Cabe mencionar que la luna es su punto de partida, como ejemplo mencionaremos que el corte de algún árbol se tiene que hacer cuando la luna está recia, es decir, en luna llena. Esto con la finalidad de que no se apolille la madera. La siembra se hace igual para tener mejor producción y un moxte de calidad. La luna tierna es para injertar árboles frutales.

### Estado del tiempo

Son sabedores también del estado del tiempo de una forma tan precisa que en ocasiones nos admiramos y aprendemos. Dicen los viejos que cuando corre caliente el aire significa que viene un norte y en unas cuantas horas habrá lluvia. O de otra forma cuando no hay aire, solamente observan hacia la costa y de acuerdo al tono gris que tengan las nubes será lo que dure el mal tiempo. Si las nubes están muy cargadas de tono cuando v a a llover, significa que caerá granizo.

Son tantos los saberes que existen y tan poquitos los que pude anotar, pero son tan precisos que no debemos hacerlos a un lado sino tratar de rescatarlos para no perder una cultura tan valiosa que nos han dejado nuestros ancestros con el paso de los años y que debemos valorar porque son conocimientos que llevaron mucho tiempo en construir. Lo más importante es saber que la mayoría de ellos no están escritos sino serán transmitidos de generación en generación.

**Sara Gutiérrez Calderón**

**Escuela Octavio Paz**

**Xalkuawta, Cuetzalan, Puebla**







## Tatokalis

Ijkon no kipia talnamikilis itech tatok, yejwan kimatij kemanian tatokaske, katini tal kikuiske wan keniw mowikas in tekit. Semi kipowitaj metsti keman teisa tekit kichiwaj, keman in metsti chikawak ijkuak tatokaj. Ijkon kichiwaj ika kisas miak takilot wan kuali sinti kisas, no ijkuak kimayiwi kowjmej, in chikawak metsti kikuij ika maj amo okuilowas in kowit. Keman selik metsti wel kichiwa tatokmanelolmej.

## Keniw mopatatiowej in tonalmej

Semi kimatij tokniwan keman mopatatij in tonalmej; ika in talnamikilis tikonmowkaitaj wan no timonextiliaj keniw kichiwa. Kijtowaj ne tatajmej keman witsa ejekat totonik kijtosneki mopatati in tonal, ika in witsa sesek wan kiowit; wan keman amo taejeka kiitaj keniw yetok mixti, ika in kimatij wan kiixyejyekowaj kanachi tonalmej wejkwawas. Keman semi tatiltia kijtosneki wetsiti tesiwit.

Semi miake talnamikilismej tein onkakej wan semi tepitsinsan tein nikijkuiloj. Semi yektike wan amo kualtia maj se kinelkawa, moneki majse kinixpejpenas wan iwki amo poliwisekej in weyitalnamikilisme tein techkawilijkej toweyitatajwan wan tein kininwikilij miak xiwit kichijchiwasjkej, yejwa semi moneki maj tiktasojtakan in nemachtilmej wan tein kachi kuali, maj tiknemilikan in talnamikilismej amo ijkuiliwjtokej, sayoj timopanoltilitiowij ijkon kemej tinentiowi.

**Sara Gutiérrez Calderón**  
**Escuela Octavio Paz**  
**Xalkuawta, Cuetzalan, Puebla**  
**Lengua náhuatl**

# Piña

Para sembrar la piña es necesario quemar y razar todo el terreno. Después se limpia y se tira un mecate largo de extremo a extremo, ahí se marca metro tras metro el lugar dónde se depositarán los magueyitos que salen de la piña.

Los magueyes son como los hijitos de la piña, aparte está el rabo o la corona.

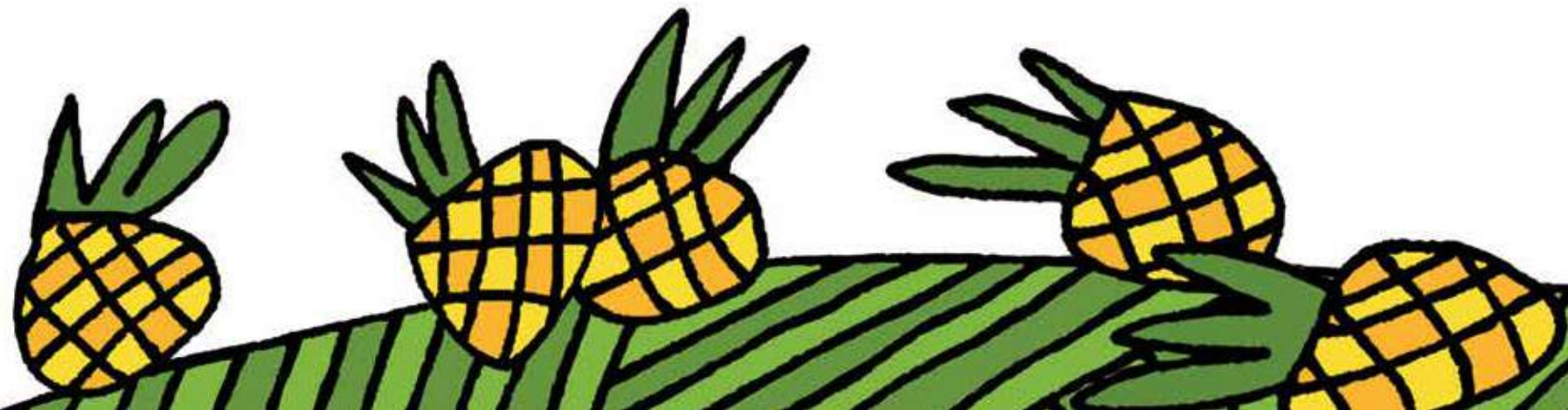
El maguey de piña tarda dos años en dar fruto, no se debe regar, sólo necesita el agua de la lluvia. Para quitar la hierba fea que crece junto al maguey, se debe poner un palo largo por debajo de éste para alzarlo con cuidado, porque tiene muchas espinas.

# Vixi

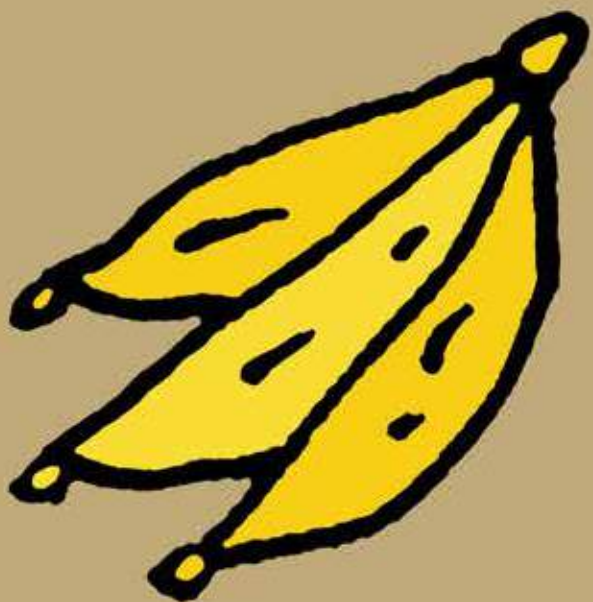
Kajue ñaa sandena kaku se'e valiña taa xaandenaña un'u un'u kuana xaandenaña kana savametro un'u xaandenaña, tya un'u ndeña ku'u iijn metro sava. Un'u kaana ndetu'u, tya satuna iin tyio yutu lo'o, tya kue sava tyio kue satuna.

Yo'o china ku'u yoo iñu, me yo'o tata yixi ñu'u vixi tono me yo'o tata nyoxi ñu'u vixi tono me yo'o yo kuña ku'u va'a sa'avi, kua u'un kiíra ndati yutu tu kajue, ta ku'u kua savi sana ku'u ndatiña.

**Lucía Hernández Sánchez**  
**Escuela Ignacio Allende**  
**San Juan Piñas, Juxtlahuaca, Oaxaca.**  
**Lengua mixteca**







## Plátano

Para sembrar el platanar se tiene que escarbar un hoyo muy grande de aproximadamente un metro de profundidad. Se mete el platanar, se tapa prácticamente todo, sólo debe verse un poquito la punta. La siembra se debe hacer en la época de lluvia, para que el platanar pegue y vaya creciendo.



## Tundika

Nuú nde'e tundika kaana kunu xa ndika. Ndo lo'oga un'uña, taa'a yee savi sanandehña, sa'a sana ndatimeña.

**Lucía Hernández Sánchez**  
**Escuela Ignacio Allende**  
**San Juan Piñas, Juxtlahuaca, Oaxaca.**  
**Lengua mixteca**



# El cultivo

Durante muchos años, la comunidad de La Mora se ha dedicado a la agricultura. Sus principales cultivos son: el maíz, el frijol, la caña de azúcar, el plátano y el chile. En la actualidad se han presentado algunos problemas, como la sequía y las plagas. Año con año las sequías perjudican los cultivos, por lo que éstos no pueden producirse. Últimamente, casi todo el año, se tiene que comprar en el mercado el maíz, el frijol y hasta las verdolagas. ¿Qué es o qué se tiene que hacer para producir? Lo primero es pensar la construcción de pozos profundos o grandes presas para abastecerse de agua y poder tener un sistema de riego para los cultivos. Para lograr este propósito, se necesita tocar puertas ante las dependencias correspondientes, como la presidencia municipal, SEDESOL y CDI, pues con el apoyo de estas instituciones se puede resolver el problema del abastecimiento de agua.

# An t'ayablab

An kwentsal al Chichiy ech'ekij ejtal i k'ij u ti t'ayablab, xi uluts in t'ayal jaich an em, chanak'w, ich, jel xo' jalk'unekt'aj an k'ij in ojontsal an dhikenib tamub, tamub u wat'el, an yabich in le' an ti label an k'apnel ko'ol ki ch'a'ay al an bitsow an idhidh, chanak'w ani an ak'wal ¿janey yejat ki t'aja'abal ka label an t'ayablabtsik'? ok'ox ki chalpay ki t'aja' i pakdha' owtsik' mom o xib i pak'dha' tolkob an ja' abal ki k'waba'wey in belemtal an ja' abal ki ejtow ki pujtsij an t'ayablab abal ka wa'chin. Abal ki ejtow je' ki beldha' an pulek chalap, yejat ki tawna' an pakdha' t'ojodh jelt an ok'lek Tant'uyik', SEDESOL, CDI. Max ti ku tolmiy an pakdha' ok'lektsik ne'ech ki t'aja ki lejkiy je' an dhuk'eltalab.

**Aleandrino Argüelles Pérez**  
**Supervisión escolar 623**  
**Tantoyuca, Veracruz**  
**Lengua tének**



# Problemas de cultivo de la región

Debido de la escasez de lluvia en la región norte de la Huasteca, los campesinos no han podido sembrar sus cultivos, porque la tierra está muy seca por el calor del Sol. Esto se refleja todos los días, ya que al sembrar el cultivo no soporta el calor del Sol.

Los campesinos de esta región se dedican a cultivar maíz, frijol, chile, ajonjolí y calabaza.

Si en la primavera no llueve, seguirá la sequía y escasez de agua. Los que siembran estos cultivos están preocupados por el intenso calor y también porque al no poder cultivar, subirán los precios de los productos alimenticios que no lograron obtener el año pasado en la producción.

# An dhuk'eltalab t'aynel teche'

Abal yab u abnal teche' ti chabalil ténéksik, an t'ojnal iniktsik yab in ejtowel kin t'aya' nin t'aynelil abal an chabál, waynek t'ajat, na k'itsa in kwi'nal nin yajtsík, ech'eki', max kin t'aya' nin taynelil, yabkwa ne'ech ka ixk'an. An iniktsik in t'ayal: i idhdh, chanak'w, ich, idhid, dhakpen, k'alam, ani xowak'ich, je in t'ayal tam ka ochich na t'okt'om ch'ichin, yab u ulel an ab, ne'ech kin ojontsi an wayenib ani yaba ka wachin an ja', an iniktsik t'epinich yab in ejtowel ti om, tam abal k'itsow. Ani an k'apnel xi wa'chinek ti juntamub ne'ech' ka t'ekey.

**Juan del Ángel del Ángel**  
**Escuela Lic. Luis Echeverría Álvarez**  
**Palma Alta, Veracruz**  
**Lengua tének**



# Quema del cuamil (Descripción)

En los meses de abril y mayo, los mexicaneros hacen su cuamil. Cuando las ramas de las plantas en el cuamil ya están secas, se queman, para eso, primero se hace una guarda raya o se barre por la parte de arriba para que la lumbre no pase.

## Tachichinol in kuahmil (Melaktaketzaliste)

Pa mesti abril wan mayo,  
tohniwan mexikan kichiwal nin kwahmil,  
kuah waki iswakuawit, kinchichinol,  
axtiwi kintaxpana ninkuahmil itenko,  
pa amo kinekil mapano tixoxte.

**Bartolo Juárez de la Cruz**  
**La Laguna, Acaponeta, Nayarit.**  
**Lengua mexicanera**

# Cuidado de las semillas

Quiebro las calabazas y los bules y les saco las semillas, restriego el chile y el tomate y también les saco las semillas, pongo las semillas en una hoja de árbol y las llevo afuera donde les dé el Sol para que se sequen. Cuando se secan, las guardo en un tecomate y las saco para sembrarlas cuando empieza a llover.

# Kuitawiliste inih xinaxte (Melaktaketzaliste)

Nikín tapana in ayotim wan tekoman,  
nikixtili ni'ayowaxte, nixexelo in chil  
wan tomat.

Noyok nihkixtilis nixinaxtim,  
nihtali pa se iswat, nihwika kiyawak  
kampa kimaka in tonati pa mawaki.

Kuah waki nihahkoki pa se tekomat,  
nihkixti wan nihtoka kuah pewa kiyawi.

**Fernando Juárez Cesáreo**  
**El Duraznito, Acaponeta, Nayarit.**  
**Lengua mexicana**





# ¿Qué come el pato?

- Maíz
- Gusano de maguey
- Toma agua
- Masa
- Gusanos
- Lombrices



# ¿Qué come el guajolote?

- Toma agua
- Maíz
- Lombrices
- Chapulines
- Hierba verde
- Tortilla seca



# ¿Xi raau baad?



- Raau ma xoob
- Bel doob
- Rie ma nis
- Koob
- Be'ld bichi
- Be'l yuu

# ¿Xi rau barngul?



- Rie ma nis
- Xoob
- Be'l yuu
- Bxaadi'
- Kuaan rga'a
- Ge't bi'u

**Itandehui García Sibaja**  
**Escuela Emiliano Zapata**  
**Rancho Blanco, Güila, Oaxaca.**  
**Lengua zapoteca**



# ¿Qué come el gallo?

- Masa
- Tortilla
- Toma agua
- Lombrices
- Hierba
- Chapulines
- Estiércol
- Alimento



# ¿Xi rau ngiid?

- Xoob
- Ge't
- Rie ma nis
- Be'l yuu
- Kuan rga'a
- Bxaadi
- Pe'
- Lime'nt

# ¿Qué come el borrego?

- Pasto
- Hierba
- Zacate
- Tortilla seca
- Maíz
- Hojas verdes

# ¿Xi rau?

- Gixa'a
- Kuan rga'a
- Gix
- Ge't biu
- Xoob
- Bldaag rga'a

**Itandehui García Sibaja**  
**Escuela Emiliano Zapata**  
**Rancho Blanco, Güila, Oaxaca.**  
**Lengua zapoteca**



## ¿Qué come el toro?

- Alfalfa
- Pasto
- Zacate
- Maíz
- Toma agua
- Sal

## ¿Xi rau gu'un?

- Kuan
- Gixa'a
- Gix
- Xoob
- Rie ma nis
- Seedi

Itandehui García Sibaja  
Escuela Emiliano Zapata  
Rancho Blanco, Güila, Oaxaca.  
Lengua zapoteca



# El chicle

Siete son los nombres con que los mayas conocieron la resina del chicozapote. Ellos lo explotaron en pequeñas cantidades antes de la llegada de los españoles. A la caída de la ciudad sagrada Chan, Santa Cruz, en manos del Gobierno Federal, aumentó la explotación y comercialización del chicle con las grandes compañías, con la coordinación del General Francisco May.

En Quintana Roo, crece en su estado natural el chicozapote. Se puede encontrar en cada mecate de cinco a siete matas. Éstos alcanzan su madurez de 10 a 15 años de edad, con una altura de 25 a 30 metros.

Los zapotes con cáscara delgada producen poca resina, aproximadamente 700 gramos diarios. Los de cáscara gruesa producen de tres a cuatro kilos diarios. Los árboles que producen de 10 a 12 kilos, se desangran e irremediablemente mueren.

A partir del mes de septiembre, los chicleros se organizan en grupos, de 20 a 25 y se adentran en la selva, en donde pasan una temporada de seis meses. Algunos llevan a su familia, otros contratan una cocinera para que les prepare la comida, pues ellos, desde la madrugada, se van al corte, y regresan al anochecer con su cargamento de resina. La temporada de corte termina en el mes de enero.

Para esta labor la persona utiliza su machete chiclero con mucho filo, las pullas que utilizan en los zapotes, su soga o lazadera, también llevan su recolector que son bolsas de lona de aproximadamente dos kilogramos, y cuando éstos se llenan, se echa la resina en una bolsa más grande.




# Síikte'

Tak úuchile' k'ajólta'an u ya'il k'áax le ku jo'osa'al u yiits likil u beeta'al le síikte'o'. Le ma' k'uchuk le j-sak máako'obo' chen ku meyajta'al ti'al u jo'osa'al le ku k'a'abetalo'. Le ka' tun p'áat' u kaajil Chan Santa Cruz tu k'ab le nojoch jalachil le sak wíiniko'obo', leti' tun ka' jo'op' u jach jo'osal u yiits le ya'o' ti'al séenkech konbil tuméen le máako'ob tu much'uba' yéetel Francisco Mayo'. Tu lu'umil Quintana Rooe' ya'ab u nukuch che'il ya' yaani', ku ch'íijilo'ob tak yo' jo'olajun ja'abilo'ob, je' u k'uchulo'ob tak junk'aan ka'analile'.

Le ya'ob jaay u sóol ma' ya'ab u yiits ku ts'áiki', le piimtaak u sóolo' ku ts'aik tak junch'óoy u yiits. Le máako'ob ku ch'ak ya'obo' tu wiinalil Septiembre ku múuch'kubáob ti'al bin tu'ux yaan le ka'anal k'áaxo'. Le ken ts'o'okok u k'iinil le ch'ak ya'o' ku suuto'ob ken ya'alelo' tu ichil enero. Yaane'e' ku bisik u yatan, yaan xane' ku bisiko'ob juntúul x-meyaj janal ti'al meentik yo'ocho'ob, tumen leti'obe' tun taal u sáastal ku bino'ob ch'ak ya', tun yáak'abtal ken ka' suutnako'ob.

Ti'al le ch'ak ya'o' ku k'a'abetchajal x-táats'máaskab bey ma'alob u yeeje', chowak xanab beey ka' k'uchuk tu t'oon máake', polok suum ti'al u k'axikuba' te' ka'analo', junp'éel u nu'ukulil ti'al u chuulubta'al u yiits le ya'o', y'eetel u láak' junp'éel nu'ukulil ti'al u bisa'al. U jo'osa'al u yiits le ya'o' bey u meentala', taanile' le j-ch'ak-ya'o' ku bin te' ich k'áax u yéey u kukulal le ya' ken u ch'ako', tu kanbal chuun le ya'o',ku wéej ch'aktik tu x-no'oj, ts'o'okjole' tu x-ts'íik, le ch'ako'oba yaan u núuppajlo'ob, wa ma'alobe' ku k'axik u x-chuulubi', ts'o'okole' ku wewéej ch'aktik u chowakil u chun le che'o', le j-ch'ak ya'obo' je'el u beeytal u ch'akikiko'ob wak wa u'ukkúul che'ob. Yaan xan u tak'ankunsa'al ti' junp'éel nojoch kuum, ts'o'okole'






El proceso que se realiza para la extracción de la resina hasta convertirlo en marquetas de chicle es el siguiente: el chiclero, nombre con que se conoce a la persona que se dedica a esta labor, se adentra en el monte para seleccionar los árboles que ha de picar. Cala el tronco con un corte en forma de V, si es adecuado, se le amarra el colector en la base y procede a picar el árbol. La cantidad de árboles que puede picar al día es de seis o siete.

Toda la resina recolectada se transporta al campamento, donde se pone a cocer en pailas de cobre. Para quitarle la humedad, la persona que realiza esta labor debe saber el punto de cocimiento, para que no se queme. Se extiende sobre una lona para que se enfríe lentamente. A la lona se le unta jabón para que no se pegue. Luego se vierte en moldes donde se termina de enfriar. Cuando se retira del molde, el chicle ya está convertido en marquetas de ocho a 12 kilogramos. En ese tiempo, los chicleros llegaron a ganar 300 pesos al mes, al final de la temporada alcanzan 1,800 pesos.

Este trabajo es muy peligroso, pues muchos mueren por picadura de las víboras venenosas, por caídas de árbol o por la úlcera del chiclero, que es producida por una mosca.

**Manuel May Salazar**



ku ja'ayalti' junp'éeel piimpim nook', cho'an jaborí, yo'olal ma'  
u taaka'li', ken síisake ku bu'ut'ul tu'ux kun p'iisbil, le ken  
ts'o'okok u síistale ku jóosal bisbil konbil.

Le meyaj ti' ch'ak ya'o' k'a'abet u jach kanantikuba' máak,  
ya'ab ku kíimilo'obi, yaane'e' ku chi'ibilo'ob tuméen loolob  
kaan, yaan xane' ku lúubul te' kanal che'obo', u ts'o'oke  
ya'ab ku k'oja'antal tuméen ku chi'ibilo'ob tuméen k'aak'as  
x-ya'axkach.

**Manuel May Salazar**  
**Lengua maya**



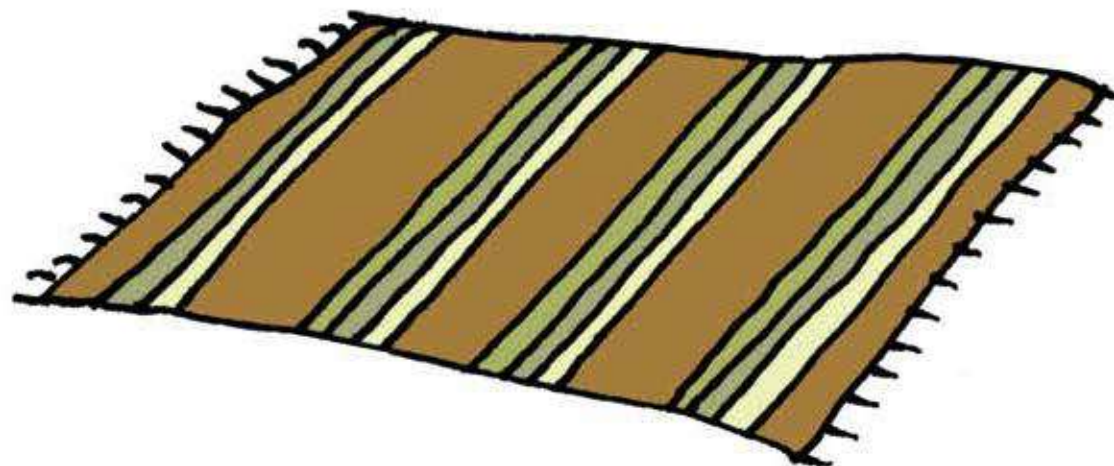


# El cultivo del henequén

El henequén es una planta silvestre y mide aproximadamente entre dos y tres metros de diámetro. Sus hojas o pencas son largas, semejantes a una espada y miden de 1.25 a 1.50 metros de largo y de ocho a 12 centímetros de ancho y terminan en una espina. En sus bordes tienen unas pequeñas espinas de rosetas (como pétalo de rosa). Sus flores son blancas de siete centímetros de largo. Todas ellas acomodadas en la punta de un tallo llamado varejón de siete metros de altura.

Se sabe que esta planta es de la península de Yucatán, y en los primeros años, los mayas la utilizaban para hacer cordones, carpetas o alfombras, lo cual no ha cambiado hoy en día. En los primeros años, tuvo gran importancia en el medio, convirtiéndose en el centro de la economía yucateca. De las hojas del henequén se extrae la fibra. Ésta es la materia prima que sirve para fabricar una enorme variedad de productos: alfombras, hamacas, brazos de hamacas, cabestras, fundas de camas, catres, cestos, cordones, cortinas, costales, chicotes, hilos en atadas o rollos, lazos, mecapales, morrales, sogas, sombreros, tapetes, cepillos, entre muchos otros. De los desechos que salen, se utilizan como forraje para ganado, los troncos se queman y las cenizas se utilizan como abono para la tierra. También es una planta medicinal ya que el jugo de las hojas sirve como antiséptico para curar heridas y llagas. Del mismo jugo se extrae la saponina o jabón vegetal que sirve para lavar ropa en agua salada y como pegamento. Hay varias clases o variedades de henequén, los conocidos son: zac-ki, yax-ki, bad-ki, chucun-ki, cahum-ki y chelen-ki.

Lázaro Esquivel May

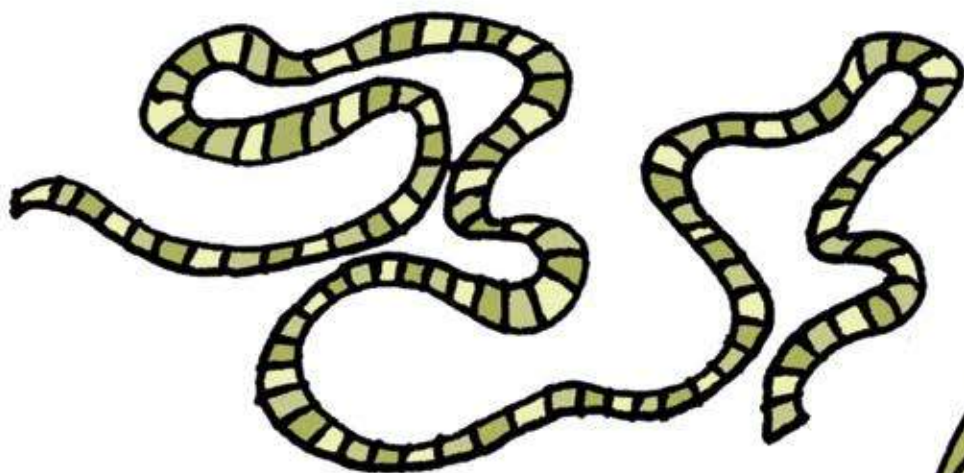
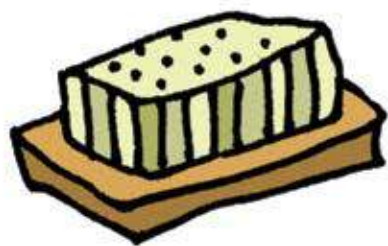
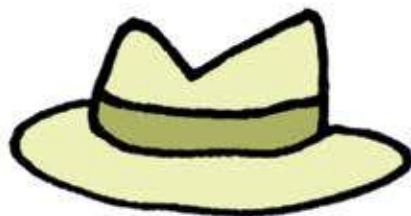
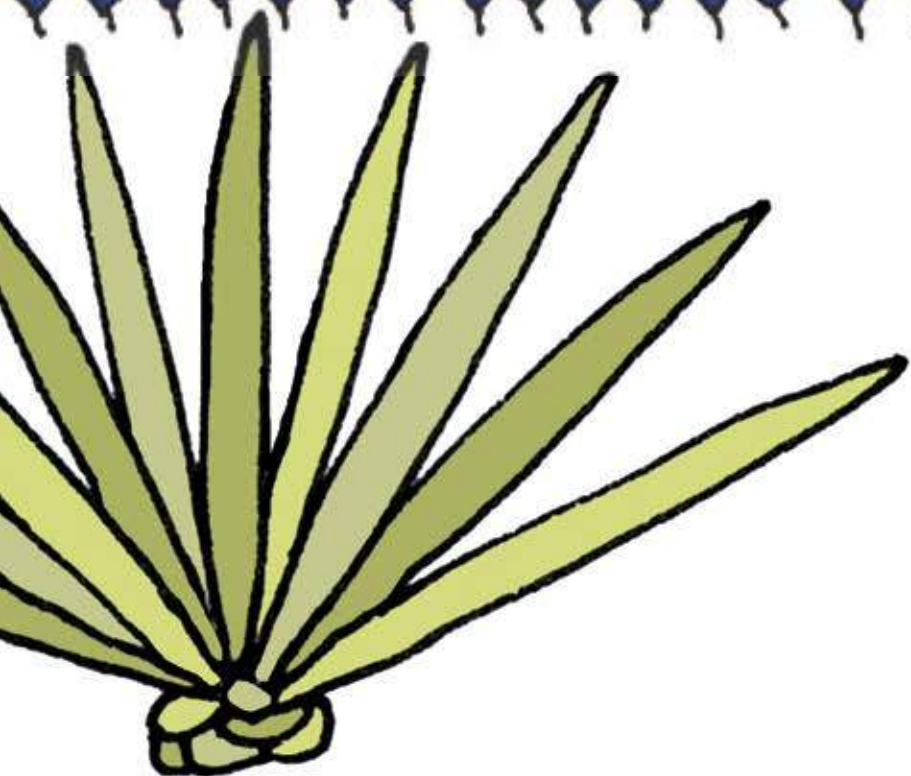


# Kiij

Tu petenil mayabe' jach ya'ab úuchik u pa'ak'al kiiji'. Le kiijo' k'uch u k'iinil u k'aabatke "ya'ax táak'in" tuméen taj maanbe'en yéetel ya'ab u meeyajta'al men le máako'ob way Yucatana'. Kiije' ku jo'ochta'al ti'al jo'osbil u sóoskilil, ku k'a'abettal ti'al u meyajta'al k'áan, suum, táantáab, polok suum, u suumil ch'e'en, chíim, mukuk yéetel u laak' ba'alo'ob. U meyajil le kiijo' tu beetaj u palitsilta'al ya'abkach máako'ob ti' tuláakal kaaj, jach ya'ab úuch u meentik u k'astal u jo'olil meyaj, ti' le xot kiijo' ya'ab ookolta'abik u muuk' óotsil meyajil máako'ob. U meyajta'al kiije' jach talam: U kola'al u paach u lu'umil, u pa'ak'al u mejen kiijil, u xo'otol u le', u púuta'al yéetel u jo'ochta'al. U k'aab le kiijo' ku saak'kúunsik u wíinkilil máak, u k'i'ixele' je' u la'achik máake' ku loom. Ti'al u meyajta'ale' k'a'ana'an jach ja'atskab k'iin yo'olal ma' u saak'kúunsikech, yaan kanp'éel u jejeláasil kiij: x-ya'ax kiij, báab kiij, chukul kiij yéetel ch'elem kiij.

Tu lu'umil Yucatane' jach ma'alo'ob u kuxtal kiiji' tuméen ya'abkach káakap' tuunich yaani'. U láak'e, kiije' ma k'a'ana'an u jóoyabta'al ka kuxlaki'. U chuune' ku k'a'ana'antal ti'al u be'etal u ja'il káaltal yéetel u ti'al u jirichta'al u p'o'obol nook'.

Lázaro Esquivel May  
Lengua maya





# La utilidad de las bestias

Las bestias son parte de nuestra cultura, trabajo y, a la vez, alimento.

El caballo lo utilizamos como transporte, pues podemos montarlo y el animal se comporta amable y mansito.

Con el caballo también podemos barbechar la tierra para sembrar y jalar bolillos para hacer nuestras casas.

La vaca o el toro también son animales muy importantes para nosotros, pues, aparte de que su carne sirve de alimento, también sirven para barbechar.

El burro nos sirve de transporte, como bestia de carga, pues en él podemos acarrear leña, pastura, maíz y todo lo que al hombre se le haga pesado.

**Silvano Rascón Contreras**  
**Escuela Juan Escutia**  
**Yepachi, Temósachi, Chihuahua**





# Kob'boli buyi k+gad'k+ga

'+gama kab'boli k+gado xi'i mui ja'ato buyi,  
t+t'panaga buyi kechi kuadaga.

'+gai kaba ata abhara jijima ata t+'iyana '+gai  
kaba ima joina '+ma apa ta'ama a jimia.


'+gai kab'blokada ata apo '+kada xib'nia '+gai  
d+bh+ra amai '+xiachi, u'uxi t+toma ki natiachi.

'+gai bakaxi kechi '+gai tor '+pa ja'ato dod'kama  
xi'i k+gado ichi buyi, gaigar xi'i k+gado per i+pa  
k+gado ximnaka buikama.

'+gai bur, k+gado t+yaka buikama kab'bloki  
bupama juajaga buikama, amai ata juagataka  
kua'aga, ba'agara, juno kechi bh+xi tuo ja'ato  
axchuo xii bh+'t'kankoba k+li buikama.

**Silvano Rascón Contreras**  
**Escuela Juan Escutia**  
**Yepachi, Temósachi, Chihuahua**  
**Lengua pima**





## Cuidado de las chivas

La gente de esta comunidad también se dedica a la ganadería del caprino (chiva). Este tipo de ganado requiere el cuidado necesario como el pastoreo diario y que la gente lleve a las chivas a donde haya pasto abundante. También se tiene que ver el clima de la temporada. Cuando hace frío nos llevamos las chivas al barranco para que las crías no sufran y así se reproduzcan más. Son chivas de la región y cada vez que vamos a hacer algún trabajo o faena, entre todos los miembros de la comunidad, matamos una chiva para ofrecer la comida.

Anónimo  
Huisuchi, Batopilas, Chihuahua

## Chiba tibuami

Ralamuli naí pereami wika bukeami ju chiba. Echi chiba ko wé ala'a tibukuami jú, mapu rika wika ocherami, chulubi rawé iyenami ju kawichi tibua bukeami ko, mapo on'a sakale.

Echi ko mapu ali we ruluwa ko simibami ju rele'e, mapu mi keme'e ruluwa bile tarali mapu rika ala'a ocherima. Echi ko me'a bile chiba mapu a'áli bile namuti nochama re.

Anónimo  
Huisuchi, Batopilas, Chihuahua  
Lengua rarámuri



# Los niños y los peces

Los niños de San Buenaventura,  
todos saben sacar pescados y camarones.  
Cuando uno les pregunta: ¿Quién sabe sacar  
pescados y camarones?  
Responden: ¡Todos nosotros!

Entonces dicen que ahí, en ese río,  
hay muchos peces y que ellos, los niños,  
se los llevan de ese río.

# Nih piltontím wam michim

Nih piltontim de San Buenaventura moxthi kimatil  
kinkixtil michin wanchakalme kuah kintahtanilil ak  
kimatil kikixtil michin wanchakalme.  
Tanankililli moxthi tehwanti  
kwakin kitol kil ompa, payel atenko  
kan miyak michim wam yehawante piltontim kin  
wikal de payel ateko.

**José Luis Victoriano Galindo**  
**San Buenaventura, Mezquital, Durango.**  
**Lengua mexicanera**





# La pesca

Nos reunimos tres o cuatro personas y nos vamos a pescar al río. Vamos cuando no trabajamos. Atrapamos un pez que se llama tilapia. Lo pescamos para comer. Utilizamos una fisga, que es un palo largo y en la punta le ponemos un fierro punzante. Buscamos el momento de poder ensartarlo.

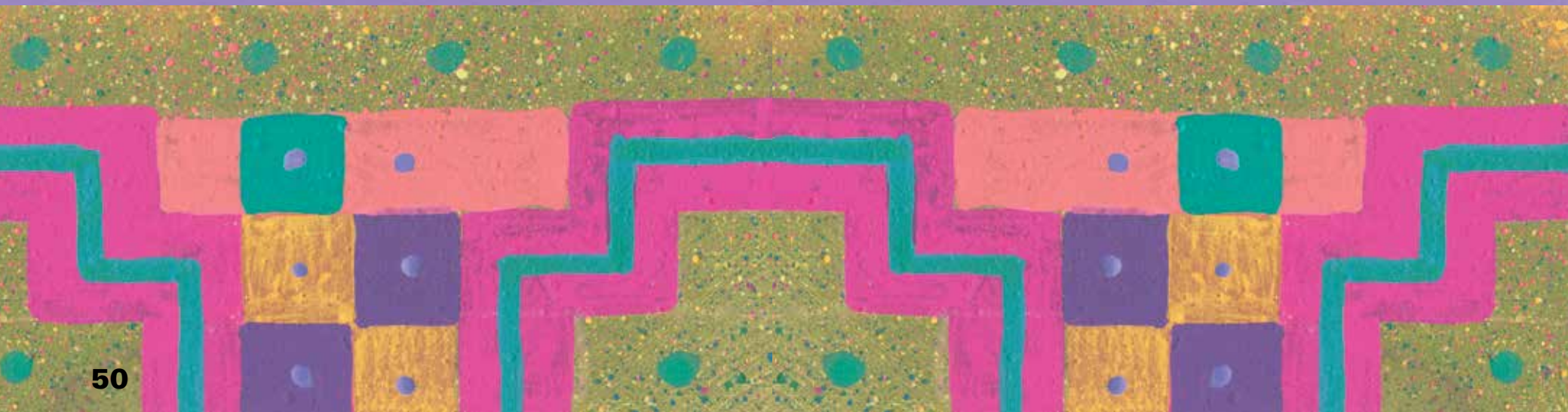
Cuando ya tenemos el pez en la punta del fierro, lo sacamos del agua y lo limpiamos. Lo traemos a casa y lo guisamos en un sartén con aceite y le ponemos sal. Acompañado con tortillas y chile, es una sabrosa comida.

**Juan González**  
**Escuela Niños Héroes**  
**Meoqui, Chihuahua**

# Rochi sirua

Bikiaka naoka ti napawi japali rochi sirubia ti simia ami na reletto bakochi sinibiti japali ke nolachi nirusa siruti rochi reweami tilapia siru echi rochi pe koame chi siruali bela ju walu usi we chupemi japo ona soka surubaechi rochi wa irili machibusa we ala pasoba ali bitichi kuti toa ali wasipa ta aceite yuga sartenechi jita pe ta kona achepa japi ala nisa re ali reme koeba we bela raiami ju echi rochi.

**Juan González**  
**Escuela Niños Héroes**  
**Meoqui, Chihuahua**  
**Lengua rarámuri**



# Los peces

Algunos peces viven en lagos, lagunas, arroyos o ríos. Otros viven en el mar y otros en estanques como los que hay en mi pueblo llamado Chilapa, Zautla, en Puebla.

Los señores construyeron unos estanques, trajeron muchas truchas de la planta piscícola de Apulco, Zacapoaxtla y de otros lugares. Los peces se reproducen durante octubre, noviembre y diciembre.

En el mar existen peces de muchas especies, tamaños, colores y formas.

En los estanques de mi pueblo hay gran cantidad de peces pequeños. A los más grandes, los sacan y los llevan a vender.

**Marco Alfonso Bonilla Olaya**  
Región Zacapoaxtla, Puebla

# In michimej

In michimej nemi tech in at, sekin yetokej tech amelmej, sekin kan mextok at, tech apitsak, techin Weyat, amanal, wan sekin techin kanowajmej kemej ne noaltepēt Chilapaj, ompa In michimej ten yetokej techin kanowajmej kin walki ne altepet Apulco, Sacapoaloyan, wan ten okseki altepejmej, moxinachowaj ten majtakti wan se metsti, Majtakti wan ome metsti wan oksekin moxinachowaj kuak taseseya. In michimej ten yetokej techin kanowaj tein noaltepēt semi miakej kilitsitsin wan weyin. Aken kin pia, kin tamaka wan kin namaka kuk mochiwaj wejweyin. Onkakej michimej ten miakej tamamej techin Weyat.

**Marco Alfonso Bonilla Olaya**  
Región Zacapoaxtla, Puebla  
Lengua náhuatl

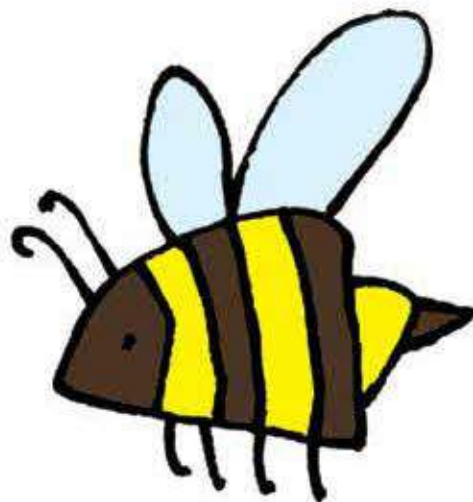




# La abeja

La abeja vuela de flor en flor.

Profesor Ernesto Pérez  
Centro de Educación Preescolar Benito Juárez  
San Juan Diuxi, Nochixtlán, Oaxaca



## Ñuñu

Ñuñu ndawati nu ita nu ita.

Profesor Ernesto Pérez  
Centro de Educación Preescolar Benito Juárez  
San Juan Diuxi, Nochixtlán, Oaxaca  
Lengua mixteca





## Adivinanza

Tiene cuatro patas,  
tiene dos orejas  
y pelo esponjoso.  
¿Qué es?

(El borrego)

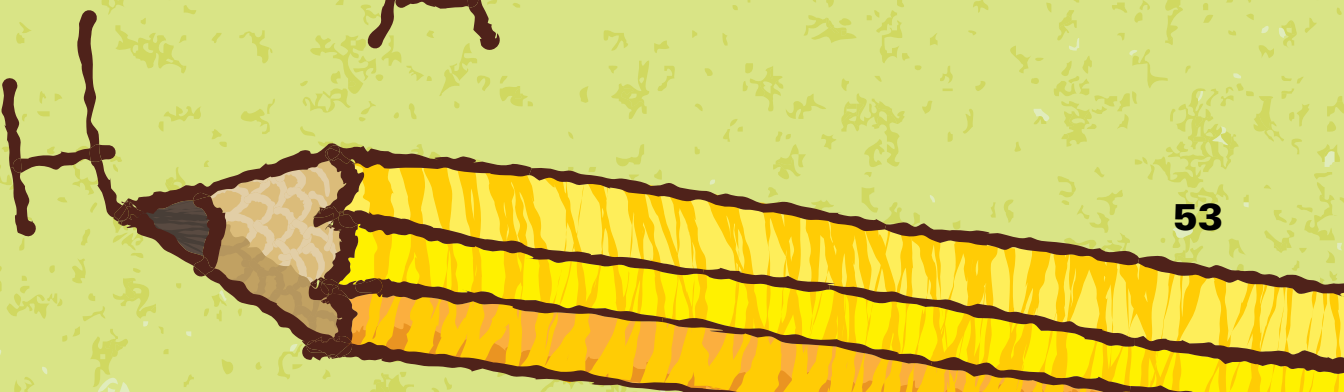
B  
A  
A  
A  
A  
A  
A

## Mai'chik

Maakob tu tooton  
gook tu naanak dai na  
jix moik damdir.  
¿Jir tu'da'?

(Kasir)

**Avelino Reyes.**  
**Lengua tepehuana**





# Ecosistema acuático

Los animales que viven en los estanques, arroyos, lagunas y ríos grandes, es porque es su hábitat natural. Algunos de esos animales se salen de sus lugares como las tortugas, cangrejos, víboras y ranas ya que tienen una cierta capacidad intelectual que les permite orientarse para encontrar otros sitios para vivir. De hecho cuando empieza la temporada de lluvias podemos encontrarlos con mayor frecuencia. Por la cantidad de agua y la concentración de los animales, estos animales, se han adaptado a vivir, resistiendo la presión del agua y respirando igual que los demás animales. Otras especies como los peces, mojarra y sanguijuelas sólo pueden salir a la superficie del agua. Estas son algunas de las características de los animales que viven en este ecosistema.

Existe una cadena alimenticia entre estos animales pues algunos viven en el agua y otros en la tierra. Por ejemplo, los peces se alimentan de algunos gusanos e insectos que caen al agua así como de algunas frutas. También existen otros consumidores que son más grandes como las víboras o los mapaches. Esto permite mantener el equilibrio en este ecosistema tan complejo. También la reproducción contribuye al equilibrio y hasta el ser humano se alimenta del ecosistema acuático.

**Aquilina García Estrada**  
**Escuela Je'epuaste'e Las Estrellas,**  
**El Nayar, Nayarit**





# Jata' majtite'seijre'

Jata'me titia'xua autina' mitikajachita'ujme mejnainetse a'jaube nainetse akijne achu puame seikajmu majta aitaki'ka mejeka jinruri majta jatij titen muarise, aijnate, tukisi, ku'ku'te, tekujse, tpu'a merijta ramu'are yemu'rita guatebiyi ajmumijta piti teitaki'ka majta seika kai i mejkai eka jin ru'ri' tij titen kaputaise, siunikairi, chuinute astepuai jakise guaite tukijachu puajne mei miyin puame mej jata titesere jata ti pitiriki, majta seika xua mej guakuaka como titen chuinu kukku aimu majta kai jin mui kamu majta guapi kij mana teajta jeikaka kuika tej guakuaka tij titen tukisi jakise guate jainate majta ji yaumuajta kamumi guapi kijmana majta seika jiku, aimu puene mejjata titeche.

**Aquilina García Estrada**  
**Escuela Je'epuaste'e**  
**Las Estrellas, El Nayar, Nayarit**  
**Lengua cora**



# Ecosistema terrestre

Los seres vivos existen en diferentes lugares. Siempre forman comunidades afines. Por ejemplo, los animales cuando consumen el pasto del campo, y cuando descansan se reúnen en manadas entre los árboles como las vacas, caballos, burros, borregos, chivos, gallinas y puercos. Estos animales están adaptados a un determinado medio. También existen otros animales que están adaptados a medios más apartados entre la selva, como el venado y los conejos, entre otros. Existe una diversidad importante de animales y algunos de ellos se pueden domesticar. Otros no se pueden domesticar por las condiciones de la naturaleza en las que crecen y están aislados del ser humano. Dentro de la biodiversidad existen animales consumidores, descomponedores o productores. Estos tres tipos de agentes mantienen el equilibrio entre los animales permitiendo así la existencia y supervivencia de los seres vivos.

Los productores son las plantas que, a su vez, son consumidos por la mayoría de los seres vivos. Los consumidores son aquellos animales que se alimentan de carne, como: leones, coyotes y buitres. Los descomponedores son los gusanos que deshacen los cuerpos inertes. La reproducción de los seres vivos permite a las especies mantenerse en todo el proceso.

**Aquilina García Estrada**  
**Escuela Je'epuaste'e**  
**Las Estrellas, Municipio de El Nayar**



# Chuata' majguaki'ka

Eijre'me titi axua a'utina' i ye'muate, mati'jta tiu'ra'ugua'ra naimi'jmu aja'gua' je'rausa'ire'n metiu'guai'ran. Ti'jta guapi' guateax'ire majta aja'gua' ja'useu'pe'n a'uti tiaja'ubatime tina teu'kien meja'ujaguate' ti' ti'ten; guakasi, kaguayu'se, puru'se, kanea'xi, kaurasi, tekuara'ise, tuixute. Majta seika seijre' me itsita guaki' mejkai naimi' tiusa'ire'n matiu'guai'ra ti' ti'ten: muaxate, tatsiuri, naikate, teuxate, tsi'i, kajtsa'i, jaijtsi, cha'tsa, maujye, jiripu, tu'puame, arachui, guabe', naimi' itia guajye'mua ajta tej kai gua'uye'mua. Majtaneu' i'seijre' seika me gua'ki'meka ti' ti'ten guabe', muajye, majta seika. Kamuye naimi'jmu u'teax'isjin. † guabe' kijpu u'teax'isjin neanurara'n puka tiu'tekua'isin, seikajmu mijta iratekua'isin mejye antearua ye bixkite, mua'ra'ikate, tsi'ki kamuye guapi'jmu mu'i, xie'pi'nmu', kamu majta guapi' kijmana'. Ajta ti' ti'ti me ti'kua'ka ti' ti'ti ixa, ti'tine'u ayin tupi teajta seika teite sei're tej guakuika mejkuairi ajta tej guamuare ye metitekimekaj ye metitseirakmua ai mu puen i muajye, ajta guabe, ajta tej guakuaka aime mej guaki' itsita ajta mej jeje mejtiteararay, majta jeyin seika baujsen ayepu chata tiguante bairesin ai mu jin kai pi ti te reaxibe.

**Aquilina García Estrada**  
**Escuela Je'epuaste'e**  
**Las Estrellas, Municipio de El Nayar**  
**Lengua cora**







# El pavo de monte

En nuestra región existe, entre otras aves, el pavo de monte, que es muy apreciado por los habitantes de este lugar. Debido a esto, está en peligro de extinción, por lo que actualmente sólo se encuentra en las montañas que no son frecuentadas por el hombre.

Entre los meses de marzo a mayo, estas aves se caracterizan por su canto, señal que los cazadores tienen para matarlas. Su canto se escucha por las mañanas y por las tardes.

Una de las características del pavo de monte es su plumaje muy vistoso y brillante, según el cual le sirve para protegerse de sus depredadores y del hombre mismo, ya que con ello detecta todo movimiento a su alrededor. Otra de las curiosidades de esta especie es que su canto es agradable al venado, por lo que también lo busca.

Los habitantes de la región van en su búsqueda, porque con el pavo se prepara una exquisita comida tradicional.

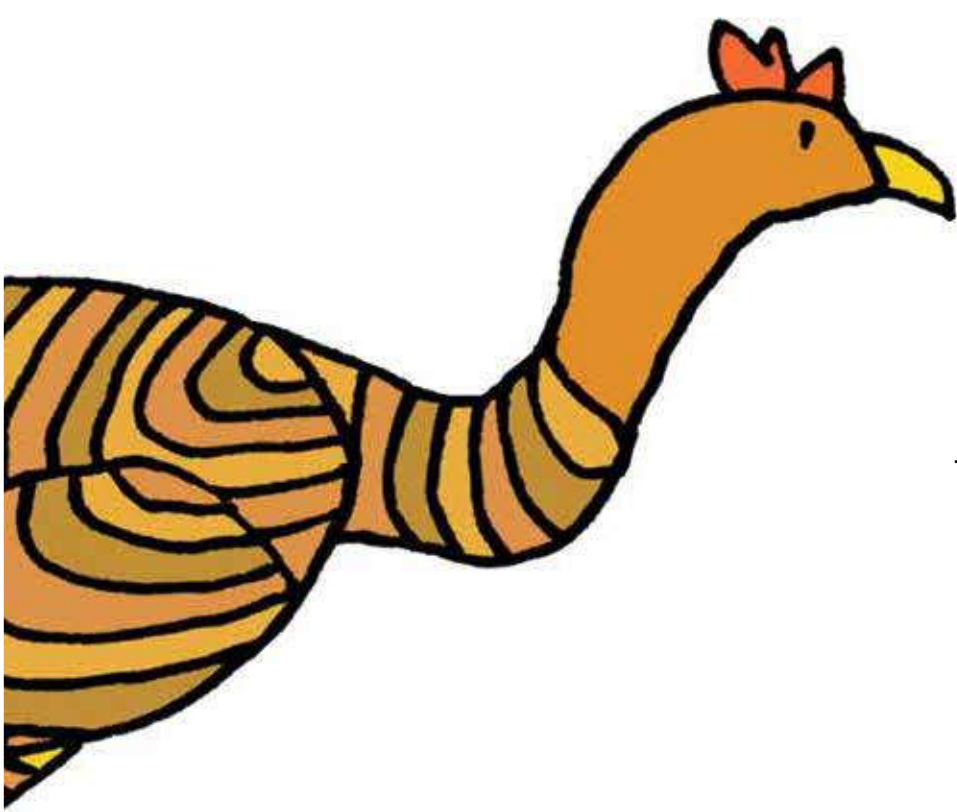
**Augusto V. Palomo Pech**



# K'aay kuuts

Waye' yaan u jejeláasil ba'alche'ob yéetel ch'íich'o'ob yaani'.  
Ichilo'obe' ti' yaan le kuutso', juntúul ch'íich' ku janta'al tuméen  
jach ki' u bak'e'.

Le kuutsa' tun ch'éejel tumen jach ku kíinsa'al tuméen le  
j-tso'oono'obo', chen te' ku yaantal tu'ux yaan nukuch k'áaxe'  
le óolal jach talam u yila'al. Ich k'iinil ku k'aayo'ob, leti' tun ken  
xi'ik kaxanbil ti'al ts'onbil tuméen séeb u kaxta'al, tu juun ku  
ye'esikuba tu'ux yaan.



Ku k'aayo'ob tun chinil k'iin, ma' náache' te' ku na'akalo'ob  
weeneli', óol túulis áak'ab aajal, betún taal u sáastale ku  
weenel, leti' tu ken béeyak u naats'al máak ts'onik.  
Le nukuch kuutso' ku k'aayo'ob ti' k'iinil, ba'ale' le j-ya'ax  
kaalo'obo' ku k'aayo'ob ichil u wiinalil mayo.

Kan k'aaynak le kuutso' tun máan u báaxalo'ob, tun  
máan le j-tso' u kaxte x-tuuxo'. Uláak' ba'ale' ku ya'alik le  
j-tso'oono'obo' le keejo' jach uts u yu'ubik le k'aayo' le beetik  
ku bin tiknal xan le kuutso'. Yaan k'iine' kan kinsa'ak kuutse'  
tak yéetel kéej tuméen naats' ku máano'ob xani'.

Junp'éel ba'al yaan ti' le kuutsa' jach k'o'ox, u ya'ala'ale' u  
k'uk'mel ku meyajti' bey néene', ti' ku yilik ba'ax ku péek tu  
báak'paachi'.

Máasewale' ku bino u k'axte kuuts u ts'one tuméen jach ki' u  
k'óolil.

Augusto V. Palomo Pech  
Lengua maya





# Narración sobre el tepezcuintle

Uno de los animales que desde la época prehispánica ha sido alimento para el hombre, es el tepezcuintle. Éste es originario de América Central y Sudamérica y en algunos otros países es llamado “paca”. El tepezcuintle es un animal mamífero de color café con pintas blancas. Tiene una cola de aproximadamente un centímetro de largo y llegan a procrear hasta dos crías. Este animal vive en cuevas, en agujeros de madera o en los huecos que hacen los armadillos en la tierra. Es nocturno. Algo muy especial de él es que únicamente sale a comer cuando no hay luz de luna. Se alimenta de frutas, semillas, raíces, corteza de algunas maderas. Por el tipo de alimentación que tiene es considerado como una de las carnes más limpias y nutritivas.

Las características entre las hembras y los machos son muy marcadas, ya que la cabeza de la hembra es más pequeña, en cambio el macho tiene la cabeza grande y las mandíbulas más amplias cuando ya es adulto. Su comida predilecta son las semillas de zapote, caracolillo, mante, maíz, calabaza, etcétera.

El tepezcuintle, en su edad adulta, llega a pesar hasta ocho kilos. Tiene muy desarrollado el sentido del oído aunque no los demás sentidos. Es alimento predilecto del jaguar, por este motivo y por la caza desmedida del hombre, ha sido razón para que se vaya extinguiendo. También en muchos lugares, el campesino aparte de cazarlos, tiene perros entrenados para sacarlos de sus guaridas. Cabe mencionar que la mayoría de los cazadores cazan para vender la carne, ya sea fresca o hecho en pibil, teniendo un costo aproximado de 300 pesos por cada uno.

José Nicodemus Yam y Ortega



# U tsikbalil jaaleb

Juntuul u ba'alche'il k'áax ku jaanta'al úuche' yéeyel tak bejla'e' lete' jaalebo'. Le ba'alchea' ku kajtal waay lu'umie'.

Tuláak' táantanxe tu'uxe' jela'an k'ajóolta'anil u k'aaba', le jaalebo' juntúul ba'alche' ku síijil ti' u na', chu'uch ku meentik.

U boonile' chak soje'en, wéewel sak x-t'iirich u chan neej.

Ken u síijse' u ejenilo'ob ku yaantal tak ka'atúul. Le ba'alche'a'

ku kajtal ti' áaktun, sajkab, jobonil che', beey xan tu joolj-weech, yaan k'iine' ku suuktal ichkool wa tu yáanal che' yaan u yichtun tajal. Jach ku t'alil u beelo'ob tu'ux ku máano'ob.

Wa mina'an uje', ken ookok áak'abe' ku jóok'ol janal, bey ma' jóok'ok uje'.

Leti'obe' ku jaantiko'ob yich che', neek'o'ob, wi'ob yéetel u sóol che'o'ob, le o'olal jach ku kaxta'al jaantbil, jach ki' u

bak'el. U x-ch'upil le jaalebo' junp'íit chichanil ti' u pool le j-xiibo', bey xan u p'u'uk u xiibile' nojoch, le o'olal ku ya'ala'alti' kokipool. Le ba'alo'ob ku jach jantiko'obo' u neek' ya', sibúul, k'aniste', nal, k'úum yéetel u sóol kitíinche', u sóol chi' yéetel u maasil ba'alo'ob.

Ken nojochchajak le jaalebo' kukutki polokil, jach ku kíinsa'al tumen chakmo'ol bey xan tuméen wíinik, le o'olaj tun ch'éejel.

Jach k'o'ok'ox ba'al, ku ya'ala'ale' tak yéetel u yoochel ku ja'ak'al yóol. Le j-ts'oonts'onmáako'obo' yaan k'iine' ku ch'uktiko'ob ichkool wa tu yáanal che' tu'ux ku janalo'ob. Tu ts'o'oke' máax yaan u peek'il jaalebti'e' ku jóok'ol u kaxtetak chen yáanal k'áax.

José Nicodemus Yam y Ortega  
Lengua maya



# El burro que dejó al arriero

Una vez Mario fue a Teneraca, se llevó un burro mañoso; cuando llegó a Teneraca, lo amarró a un árbol de zapote y se fue a la tienda a comprar el mandado. Cuando regresó por el burro, ya no estaba, este pícaro reventó la sogá y se fue sin el muchacho. Muy a gusto, el burro llegó al Guamúchil sin carga y sin nada, mientras Mario se tuvo que traer el mandado en el lomo.



# Gu bhuru'x nat mi' xi buak gu jarirux

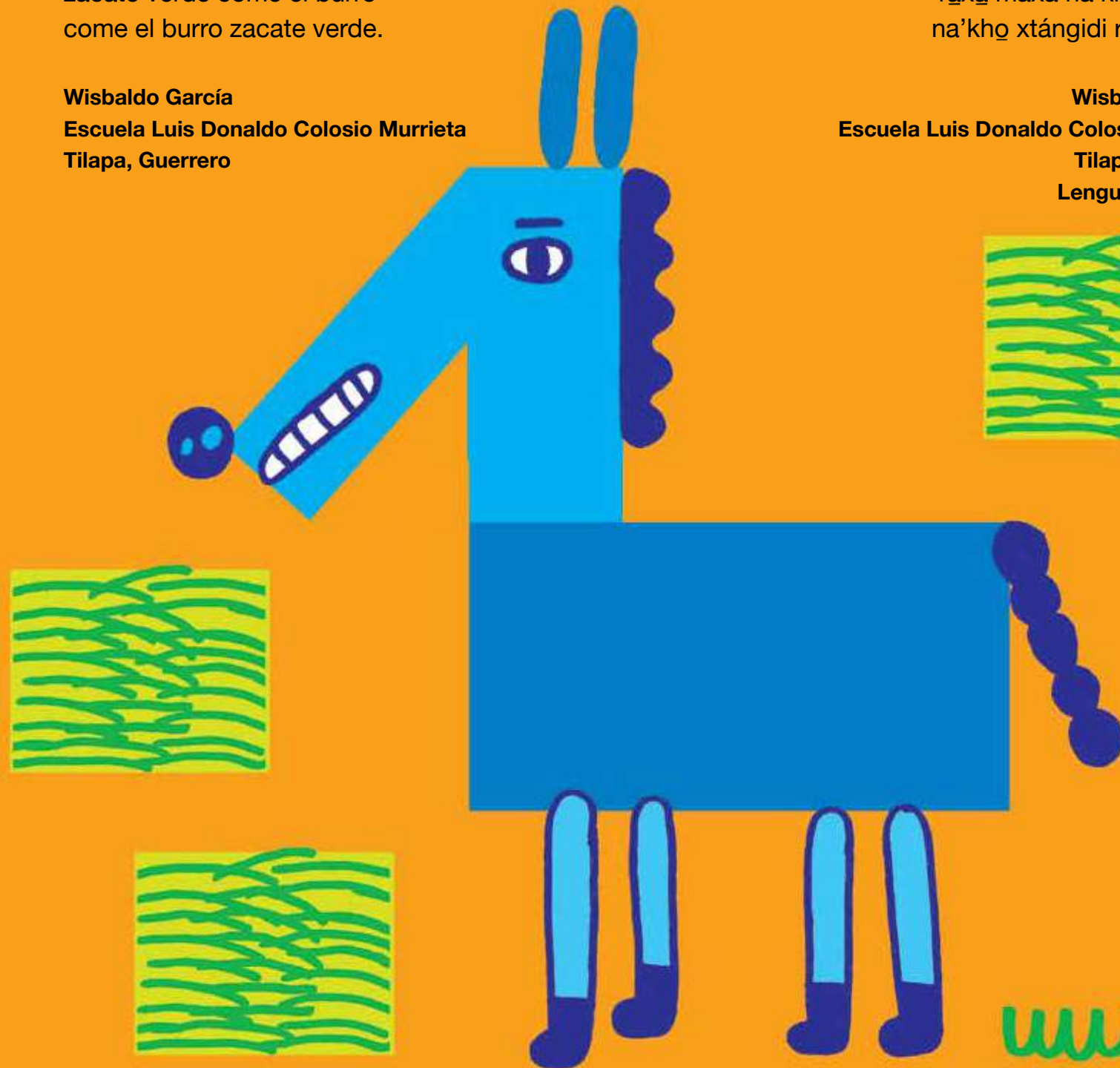
Ma'nim jii sap gu Mario ma tu taañim gu bixchu' bammi Chianarkam na tu' jugia' xi saadak gu bhuru'x na jix ñorgimik nat bhammi ba ai sap mi ja'p xi bhurak jobi'ñ ux bhaan nat ka tu saba'dam. Nat mi ai sap cham tu jai'ch gu bhuru'x xi iikik gu tirbi'ñ bhai' ba nor mu kia'mi'ñ, gu Mario sap ba' pui' bhai'tii tu kusbia gu tibhaim.

**Profesor Honorato de la Rosa Mijares**  
**Cerro Pelón, Mezquital, Durango.**  
**Lengua tepehuana**

# El burro

El burro come zacate verde,  
zacate verde come el burro  
come el burro zacate verde.

**Wisbaldo García**  
Escuela Luis Donaldo Colosio Murrieta  
Tilapa, Guerrero



# Xtángidi

Xtángidi na'kho raxa maxa  
raxa maxa na'kho xtángidi  
na'kho xtángidi raxa maxa.

**Wisbaldo García**  
Escuela Luis Donaldo Colosio Murrieta  
Tilapa, Guerrero  
Lengua tlapaneca





# Dos veces asustado

Un viejito fue a la leña con su burrita y su perrita,  
cuando el viejito estaba cargando la burrita,  
como se miró solo, le preguntó:

—Burrita, ¿puedes cargar más? Y la burrita le  
contestó:

—Sí puedo, pero no voy a poder caminar.

El viejito se asustó mucho cuando oyó a la  
burrita hablar y corrió con su perrita hasta  
donde pudo. Se paró, y como estaba solo,  
dijo: —Nunca había oído a un burro hablar, y la  
perrita le contestó:

—Yo tampoco.



# Chop gop mzieb

Tíb xagox ndá xí ya' a kan burna kan dib mbak  
xa goxa nkeke à tis burr tse mne xa tdita xa ndob  
mi xa lo burr, cho taxekla taxekna, napa nagakta tiê,  
na tsa msieb xa gox, cha, chata nda xa kon mbak  
lut, tsa nchabxa tera nè, na ndidis ma', tsetra mkab  
mbak lut, nekla nà.

**Griselda Reyes**  
**Escuela Misael Núñez Acosta**  
**San Miguel Yogovana, Miahuatlán.**  
**Lengua zapoteca**





**Así sembramos y cuidamos a los animales**  
de la colección Semilla de Palabras,

