

Tjiujáa tsio

El águila gigante

Lengua mazateca
Estado de Oaxaca



Artículo 2º constitucional

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

[...]

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

Ngat'are Kjuatexúma xima jónii

A. Kui kuatexuma bextún kjua xi jusin tjiyujó chuta nanguina, nga'ñcé tse'e nga:

[...]

IV. Kata matse éne, kjua chjinere ka ngayeje xi ya'ani ngas'a.

Tjiujáa tsio

El águila gigante

Lengua mazateca del estado de Oaxaca



Tjuujáa tsio

El águila gigante

Coordinación editorial

Patricia Gómez Rivera

Asesoría técnica

Angélica R. García Pereda

Víctor Manuel Lozada García

**Texto de la presentación
en lengua mazateca**

Gerardo Q. Maximiano Álvarez

Tomás Méndez

Traducción y selección

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

Revisión técnica y pedagógica

Rafael García Filio

Cuidado de la edición

Ericka Danaé Zaragoza Ambríz

Corrección de estilo

Alejandro Torrecillas González

Elaboración y coordinación de la colección

Mónica González Dillon

Diagramación y adaptación al diseño

Enrique Cruz

Ilustración

Gabriela Cano

D.R. © Secretaría de Educación Pública

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

ISBN Colección: 978-607-7879-07-7

ISBN Volumen: 978-607-9200-60-2

Primera edición, 2012

Primera reimpresión, 2013

Impreso en México

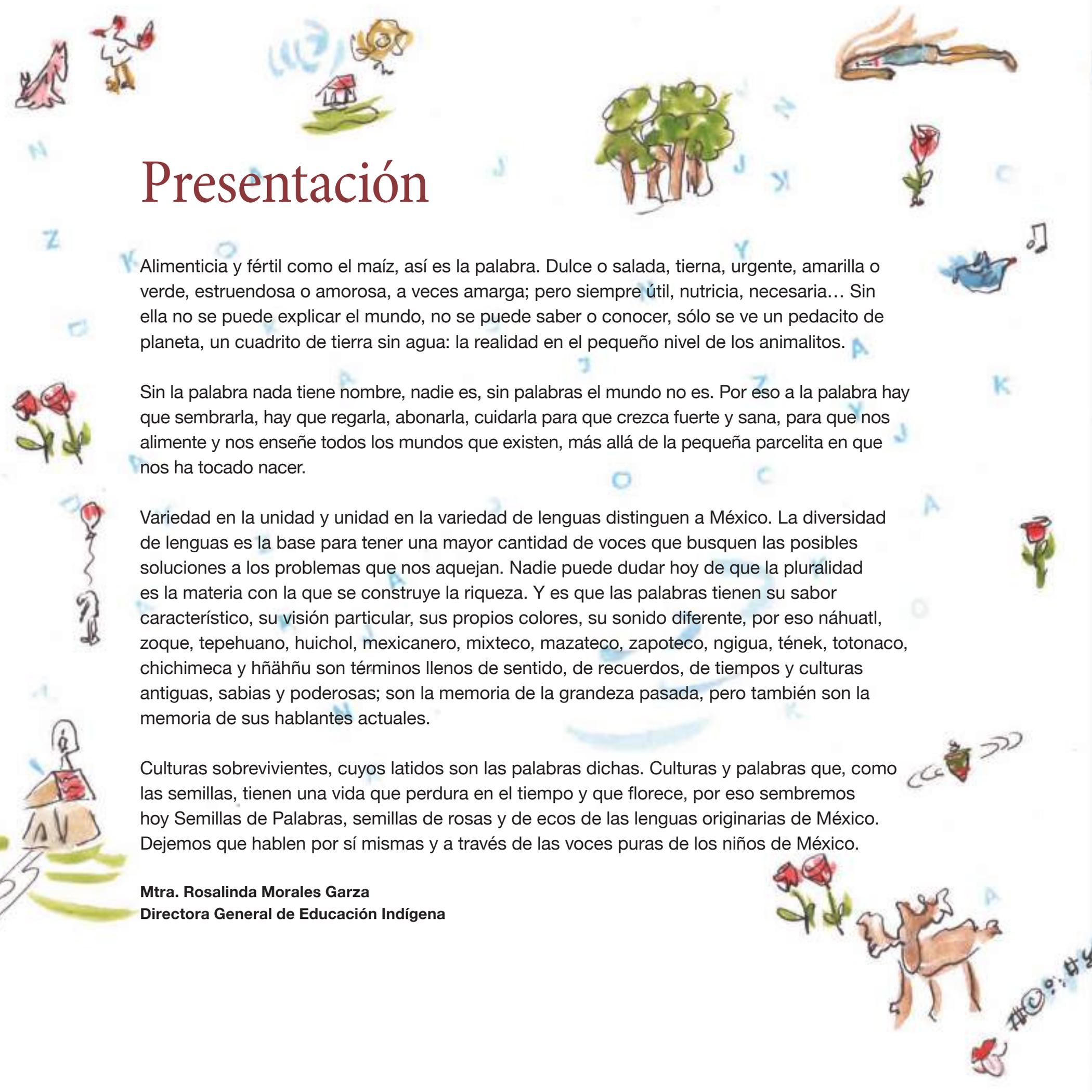
Distribución gratuita / Prohibida su venta

Tjiujáa tsio

El águila gigante

Lengua mazateca del estado de Oaxaca





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 sembremos 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

Kui xojon tsoya

Xi ko ni xi chinie, mantjie xiko nijmie, k'oats'en éena. Ixi kojo ndia, chindie, tsa, sinie ko sasie, 'ñó, kjua tsja, tjinga sama; tanga 'nú machjeen...

Tsa jmijin éna kamajin kuanakjuajo ngasandie, komajin xchañá, komayaján, xchajin ngat'e chichí xcha ngasandie, ngo ngaya nangui xi jmijin ndojoa; xi ko ts'en matsiejeen ngo ndícho.

Tsa jmijin én tajmini xi xcha, tajmijini xi komankjiná; tsa jmijin én jmi chjinijini xta; nga jmijin én jmijin ngasandie...Kui kjua nga k'uitjie én, kosendá, kuinchaá nga'ñú, tsie'e nga nda saa, tsie'e nga tsjana xi chinie, tsie'e nga katabokona ngasandie xi tjin, ngandie xi kjin xi tiña.

Kjín ma éen tanga ngo ma ndiya, ngo ma ndiyaa tanga kjín én xi tjin, xi nchja nanguiná. Ngayeje én xi tjin kui nga'ño tsie'e nga komandajin kjoasi xi tjin ngasandie. Achichi chjinii nga kjín tokoya én xi tjin.

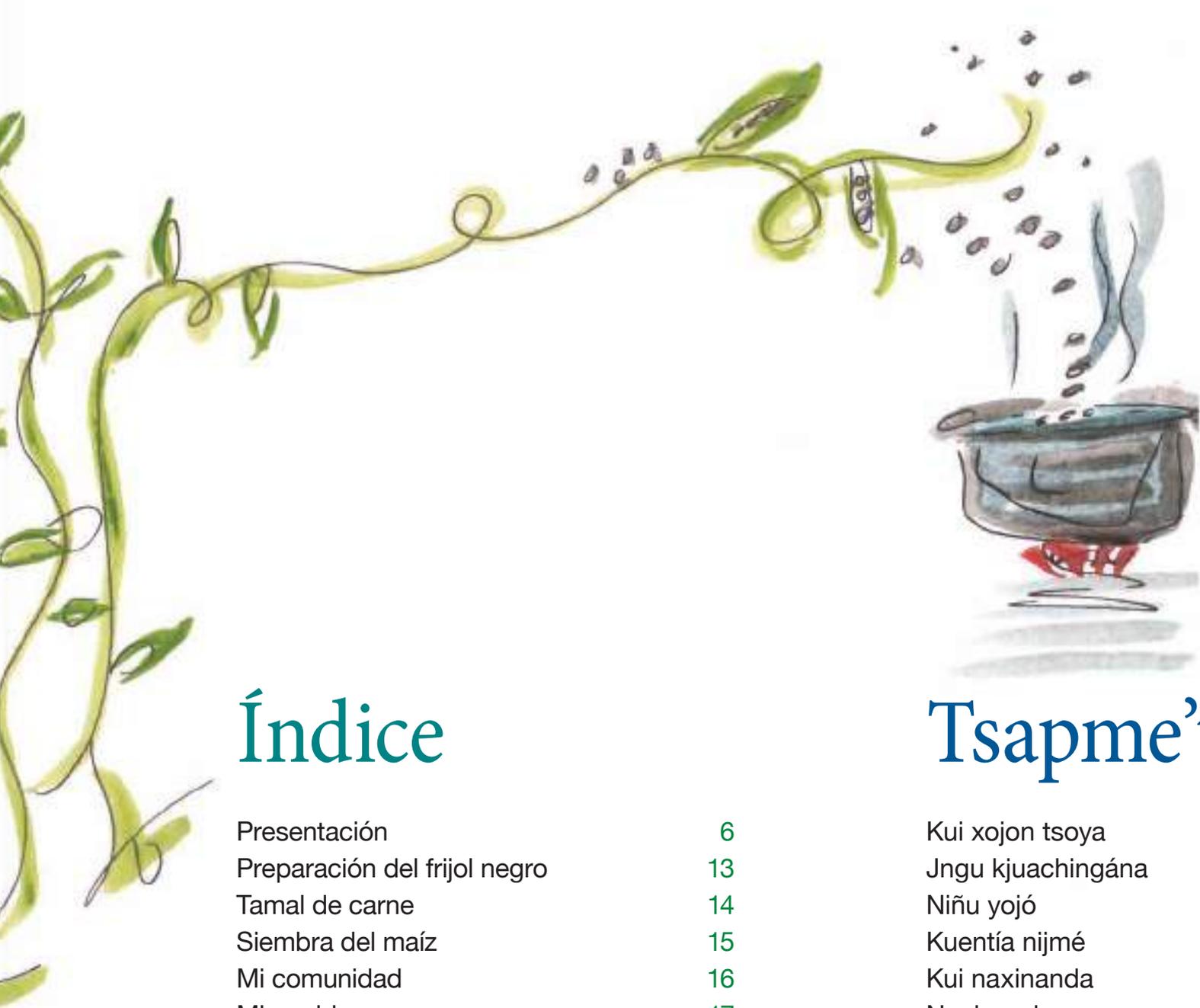
Kjoa nga éeba, tjiin kjoa tjo tjo, be kots'en kotsiejen, tjiin isien, tjiin ndaa. Kui jkoa nga náhuatl, zoque, tepehuano, huichol, mexicanero, mixteco, mazateco, zapoteco, ngigua, tenek, totonaco, chichimeca ka hñähñu, nga'ño ya'a, kjoa'etsjien tjiin, koankjintakon inchajin, kjoachjinie tsjana, kjoaxchá tsoyaná, kjoa xi je kichajá tso xta tanga kjoa'ayangani tsa ñá xi mejenna ko kjin ma xi tikonkon.

Kjoa chjinie, tjiin inima xi tifanieya nga ngo ngo én. Kjoachjinie kojo én, xiko xojmá, tikonkon kuitjongani naxo kojo 'yoo.

Ja kui kjoa, k'uintjieñá xojmá éen...kata tjoo naxoo kojo ndaa éen nanguiná, kata ncha soba soba, éen ixti inchjin kojo ja kjindi nanguiná.

Mtra. Rosalinda Morales Garza
Directora General de Educación Indígena





Índice

| | |
|----------------------------------|----|
| Presentación | 6 |
| Preparación del frijol negro | 13 |
| Tamal de carne | 14 |
| Siembra del maíz | 15 |
| Mi comunidad | 16 |
| Mi pueblo | 17 |
| Historia de mi pueblo | 18 |
| El mamey | 19 |
| El cedro | 20 |
| Mi casa | 21 |
| El águila gigante | 22 |
| Cabeza de León | 24 |
| Ayautla | 25 |
| Cómo se siembra el maíz | 26 |
| La siembra del café | 27 |
| Elaboración del aceite de piztle | 28 |
| La siembra del tabaco | 29 |

Tsapme'tsku'y

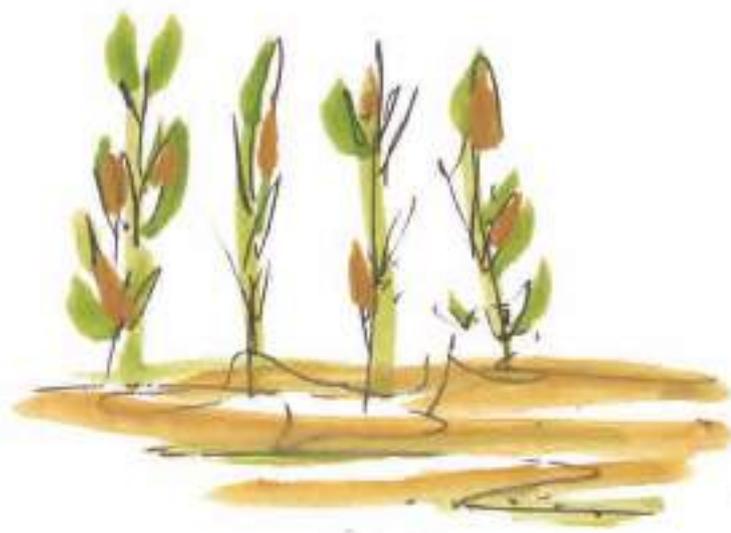
| | |
|---------------------------------|----|
| Kui xojon tsoya | 7 |
| Jngu kjuachingána | 13 |
| Niñu yojó | 14 |
| Kuentía nijmé | 15 |
| Kui naxinanda | 16 |
| Naxinandana | 17 |
| Kusun naxinanda | 18 |
| Nachjani | 19 |
| Xka yatsindiu | 20 |
| Ni'yana | 21 |
| Tjujáa tsio | 23 |
| Kuxaa | 24 |
| Nguifi | 25 |
| Jótsa'en 'bentjé jnu xuta | 26 |
| Kionga bentje tu chan | 27 |
| Jotsa'en s'endá xine tuchjáa | 28 |
| Kionga 'bentjía yarée xka najñu | 29 |



| | |
|------------------------------------|----|
| Homenaje a la bandera | 30 |
| Nuestro salón de clases | 31 |
| Los tamales | 32 |
| El mango | 33 |
| El corte del café | 34 |
| Siembra del frijol | 35 |
| Lo que venden en el pueblo | 36 |
| El mazateco ayauteco | 37 |
| La mujer perfecta | 38 |
| Cómo se construye una casa | 39 |
| Versos de amor | 40 |
| La medicina tradicional de Ayautla | 42 |
| El guayabo | 43 |
| Mi comunidad | 44 |
| Atole agrio | 45 |
| El camote | 46 |

| | |
|------------------------------------|----|
| Nga fa'andái najñu isenrée nangina | 30 |
| Juchun niya chjine xujun na | 31 |
| Niñu yojoo | 32 |
| Tu siné xi ixi yojore | 33 |
| Nga s'entjé nijma | 34 |
| Nga ti tuchan | 35 |
| Tsajmi xi satejña ngand'ena | 36 |
| En nima tsee nguifi | 37 |
| Xjun xinda ndiyá fikoo yojore | 38 |
| Jo tsaen manda ngu niya | 39 |
| En re kjuanmatsjacha | 40 |
| Ki nima re Nguifí | 42 |
| Je ya tse | 43 |
| Je kjand'ena | 44 |
| Nya san | 45 |
| Je n'ojka | 46 |





| | | | |
|------------------------------------|----|----------------------------------|----|
| Cómo se prepara el pan | 47 | Je nioxtila | 47 |
| Preparación de un remedio casero | 48 | Jós'in s'enda nda xka | 48 |
| El curandero | 49 | Je xi male si sin | 49 |
| La fiesta de la Virgen | 50 | S'uile najtoná | 50 |
| Lo que nos platica la gente adulta | 51 | Je najmi xi tsoya chjota jchinga | 51 |
| Una pajarita | 52 | Jngo nínise | 52 |
| El chile canario | 53 | Njia xkie | 53 |
| La plaza | 54 | Nditsin | 54 |
| Cuando llueve | 55 | Nga jtsí b'a | 55 |
| Adivinanzas | 56 | K'uasi jméni | 56 |
| Tamales de elote | 58 | Niutsjè | 58 |
| La luna | 59 | Na'en sá na | 59 |
| El nixtamal | 60 | Nchjee | 60 |
| Cómo bordamos una servilleta | 61 | Ju tsaen benda najñu niñu | 61 |
| La fundación de la iglesia | 62 | Kusúnre nanguina | 63 |



Preparación del frijol negro

Mi mamá va a comprar el frijol, cuando lo trae, si tiene basura lo limpia, cuando ya está limpio, lo lava bien y tira su agua; entonces se buscan todos los ingredientes que le echan, las ollas, el agua y la sal. Se ponen a hervir unas horas y cuando ya están cocidos, se preparan refritos. También llevan cebolla, ajo, chile, aceite y epazote.



Jngu kjuachingána

Kio nga mána je fet'are nga bayá niñu jnguú chikín bayá nitjare, ngat'a naxk'enna tsú nde tuxi bí xu xíñi méxuñu xi éntje ngijña pána.

Juan Carlos Bautista Pérez
Escuela Emiliano Zapata
San Bartolomé Ayautla, Oaxaca.

Tamal de carne

Mi mamá se levanta muy temprano a moler su nixtamal, prepara la masa, corta y asa las hojas de plátano y cuece la carne de pollo o de cerdo, prepara la salsa que va encima de la hoja. Unta la salsa en la hoja y le pone un pedazo de carne, después lo envuelve con la misma hoja. Prepara la olla con una tarima en el fondo y le echa agua, luego coloca las envolturas dentro de la olla; la tapa con hojas y la pone en la lumbre.



Niñu yojó

Mána a tu tajñú bisetjen taxi tsik'atjini ncheere
´bejná nda ná'yure, bate xka yanáchja
´ba tsichjaanre, ´be'a yojore tjiuxunda asa tse'é
tjiuchinga. ´Bendá ndaxijñare koo tuntsjuu, oxu, xuti, tubáa.
´ba koo jña. Kio ngaje maande jngu kutu ná'yu tsitesun xka
xije ´kitsichjanre ´bakiq tsikajunre ndaxijña ´ba sa'e
jngu kaá yojó ´beyáre ´ba kio nga je mande
´bextejin xkabiú. Ngaje sejté yeje nde ´bejña ndá tiji ´baya
bayuyáre ngaya ´ba koo nanda. Kionga jema kio mincha
nga jngujngu niñuyoyo, ka'nda. Ngaje ma koo jngu xka
sé'moni ´basa'e s'etjia'a ngajin ndiu'ú.

María Morales Ortiz
Escuela Emiliano Zapata
San Bartolomé Ayautla, Oaxaca.



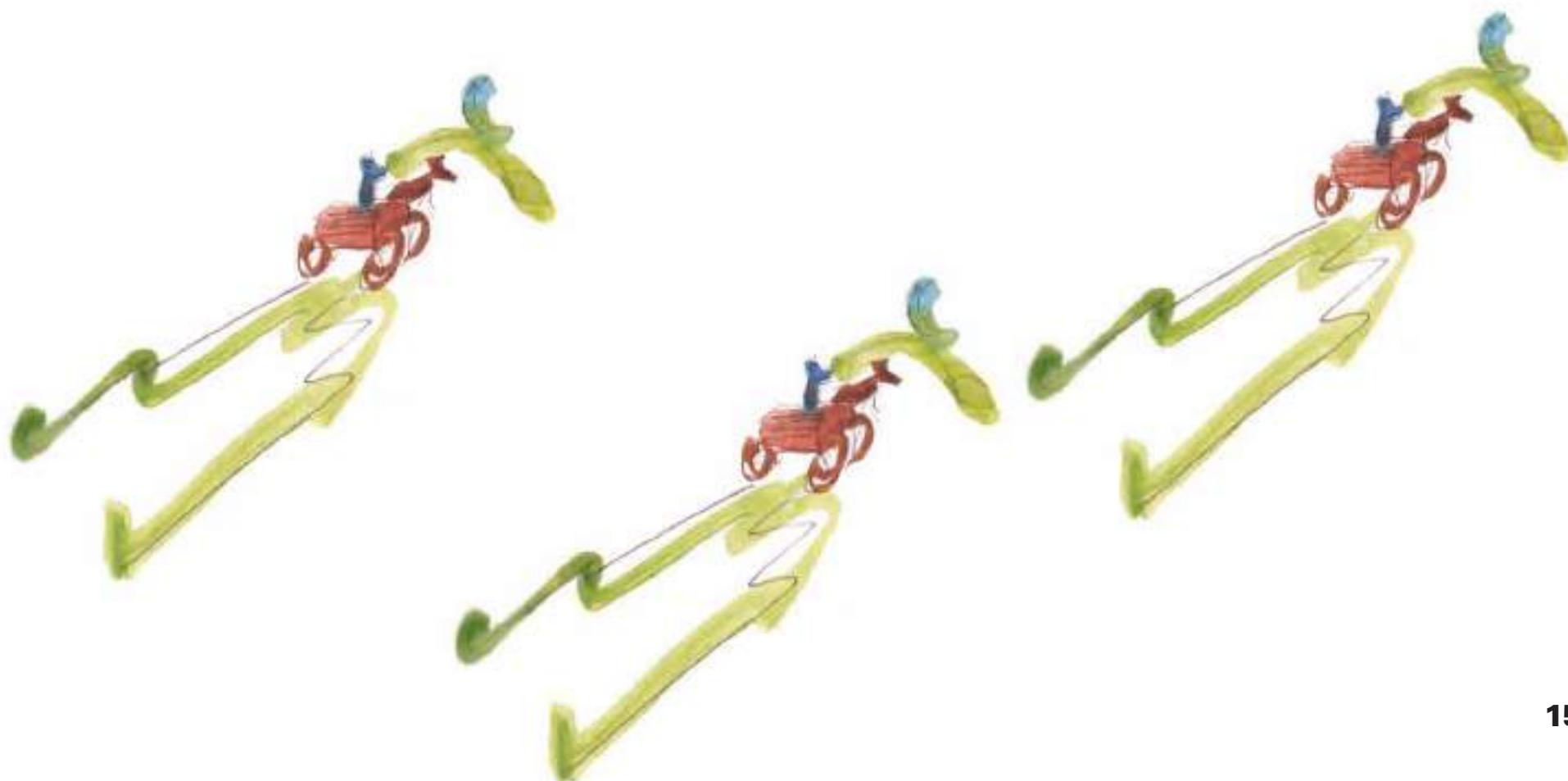
Siembra de maíz

Aquí en mi comunidad, antes de sembrar el maíz, primero nuestros padres lo compran y luego lo siembran, a los ocho días ya brotaron sus hojitas. Mi mamá prepara caldo de pollo, pero antes busca a las personas que le ayudarán a preparar la comida y los ingredientes como: agua de masa o jugo de naranja. Luego que está la comida la llevan a las personas que fueron a sembrar y ahí les dan de comer. Cuando ya terminan, se regresan a sus casas.

Kuentía nijmé

Kui naxinandanna naguiti kuit'tuun mindaá nijmé niena ben'teé nimé agaskan ge jin naxtin ge betjuxrexka iehí nkuun ndixkaeree nbaa maanane kandu xunda beenda, ti'tun ma'ngui xuta xi basekuu ba bendá tsamí kuu nanda náyu kuu nanda alaxa kionga ge nbee xuta xi kafisitá tsikeen xuta fichaniree temí xi nkuinee, kiunga ge fentjaa nduba.

Juan Palacios Maldonado
Escuela Emiliano Zapata
San Bartolomé Ayautla, Oaxaca.

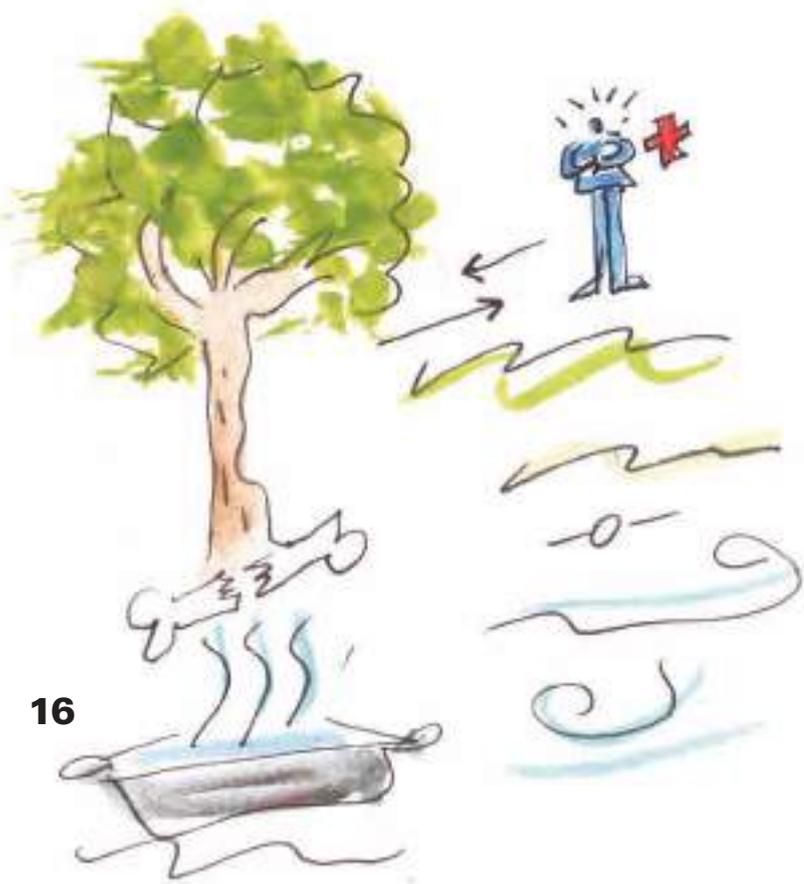


Mi comunidad

Me gusta mi comunidad
porque es muy bonita.
Hay cosas bonitas
y hay amor.

Porque en esta comunidad
hay muchos niños y niñas,
por eso me gusta mucho.
A veces hace frío y calor.

Porque los cerros de mi
comunidad se ven todos
verdecitos, y hay pájaros
que están volando en el aire.



Kui naxinanda

Netsana naxinanda
ngata ni manaskachu
tji tsajmi xi ndaku
va tji kjuanimeje.

Nga'ta kui naxinandabi
batji nistixi ba nisti yachjin
ba ka'koa njichama ya sa'koa jsema.

Nga'ta ninduré naxinandana
tjiunise xi encha tujte
ji jndo.

Luis Alberto Flores Sánchez
Escuela Emiliano Zapata
San Bartolomé Ayautla, Oaxaca.





Mi pueblo

La comunidad de Ayautla es un lugar muy bonito, además las personas son muy alegres. Cuando hacen bailes todos van a la fiesta; tanto los niños como los jóvenes, los adultos y los ancianos se ponen a bailar hasta el amanecer.



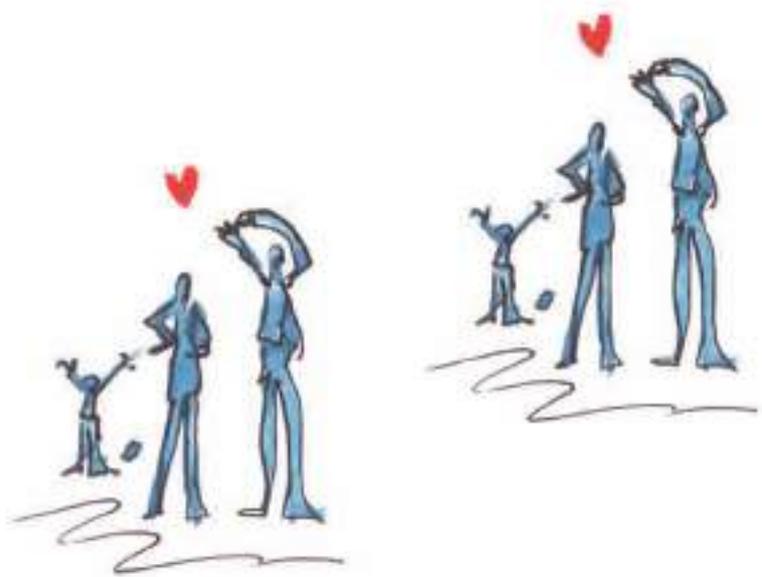
Naxinandana

Naxinanda NGUIFI nee ndà chun
xutare nee tsjà tjitsùbare,
kionga tjin kjuàtsja fitsi`i
xutare, nistiki`ndi, nchjanisti,
xuta chingà xuta chinga kjin
`ba ka`nda s`e isentè.

Juanita García Juárez

Historia de mi pueblo

Hace 42 años, cuando mi papá tenía ocho años, fue obligado a trabajar en una carretera. Se abrió una brecha de Ayautla a Jalapa de Díaz, los que trabajaban estuvieron vigilados por la policía del estado y no recibieron ningún sueldo. Si una persona estaba enferma, la autoridad tenía que estar enterada. Sembraron la milpa y también ellos limpiaron el terreno y recogieron la cosecha. Ya después, con el tiempo, el mismo pueblo decidió que uno de sus integrantes gobernara la comunidad, para que fueran libres y cambiara la autoridad.



Kusun naxinanda

Je xu yachajo un kionga jinxu nure panà naxinanda kijosenexure nga sanen xa nga senda xundiya nga kituinde dinya ngai kanda xi fiì, ndaxo tunga inchasikuenda xuù chapolicia se ñaa jku, u xu xuta jtinme xutaxa, a tjinxure kuendun nga ya baxunde kisure xutaxa, a jtinexure kuendunga ya baxunde kisure xutare nga kuenta ninme ban ninka bi be'e bixukisee juate xuma naxinanda maninde nga da kuendu bankaje kuan jñu, un xuta xa, a santaiya bankaje kuanj ñu xu sikiendu xa.

Inés Jalisco Lozano
Escuela Emiliano Zapata
San Bartolomé Ayautla, Oaxaca.



El mamey

Las frutas que se dan en mi comunidad son muy ricas, por ejemplo, el mamey es muy dulce y su hueso sirve para preparar el piztle para el cabello.

Nachjani

Tu xi tu macha nanguina nimaq nda chine joni nachjani xi nee ixij 'ba tuchjare machjen tuxi n'oxjiengiña xinetuchja tse'e ntsjana.

Abraham Álvarez
Escuela Emiliano Zapata
San Bartolomé Ayautla, Oaxaca.

El cedro

Primero se hierva la corteza del árbol; mientras está calientita, se pone en la parte adolorida o fracturada.

Xka yatsindiu

Tjunfara s'e'a
tjiuxinre ya xka
jaskan sje, sje,
s'eta jña nga on.

Vicente Pérez Quizaman
Escuela Emiliano Zapata
San Bartolomé Ayautla, Oaxaca.





Mi casa

Mi casa es muy bonita, está cercada,
es de otate y su techo de palma,
el piso es de tierra. Ahí vivimos
mis abuelos, mis padres,
mis hermanitos y yo.



Ni'yana

Ni'yana nima ndàkji'i, yaxa
tjinganch'angina, xkajen kisateni
'ba tu nangi.
Kio tjinduu na'enxk'enna, xijchana,
nts'ia koo'an.

Adriana Sánchez
Escuela Emiliano Zapata
San Bartolomé Ayautla, Oaxaca.

El águila gigante

Hace mucho tiempo, en la comunidad de San Bartolomé Ayautla, existió un águila gigante que vivía en una cueva con sus crías. Si el águila veía a las personas fuera de sus casas se las comía y las llevaban con sus crías. Un día un hombre dijo: —¿Por qué el águila está acabando con nuestra gente? Si no hacemos algo nos va a acabar esa ave. Será mejor que nos cubramos con canastos para que no nos vea. De esa manera la vamos a engañar.

Las personas se organizaron para planear cómo iban a matar al águila. De pronto, dijo un hombre valiente: —Consíganme un canasto grande, cuatro pedazos de mecate, una piel de animal y un cuchillo bien filoso. Cuando llegue el águila, no suelten los cuatro mecates.

Las personas que agarraron al águila con los mecates, le empezaron a picar la panza con el cuchillo, entonces la soltaron pensando que ya estaba muerta. A pesar de que ya la habían matado, el águila voló con el hombre a un lugar llamado Tierra Colorada. Otras personas fueron a matar a sus crías. Toda la comunidad se alegró de que muriera el águila gigante, así pudieron trabajar tranquilamente.





Tjiujáa tsio

Jngu kujafa'etsjenre xuta chingáa sjaanúu, xi kúán nu kuatsée nga'e nguifi.

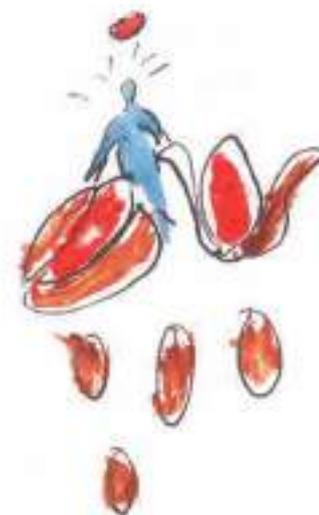
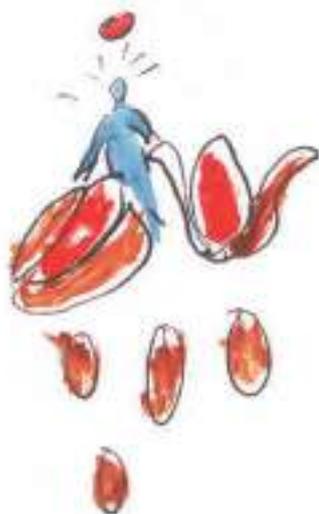
Jnguxu tjiujáa tsee tsik'ejñangi jngu ngijoo koo ki'ndirée bíxu tsja'ndére xuta nga 'betjú ndaba, tsa jnguxi xuta skue nga tsu'bandái ni'yare 'bantsjuxu fa'ekja'a 'ba fikooxu nga tijñáa, 'ba kjinekooxu ki'ndirée, tu chánxu 'ba tsú xuta, 'ánñu ní tu xingia 'inchatsikjéni tjiujáabiu, tsa tumé si'an sikjetsi'ina, tusá nisin k'uetsúya nindakúa nga bí skinena k'uejñúura nga tu nisiin xi kuekooo, ngí jngu ka'axu jóyá tsi'ire jótsa'en sik'en tjiujáabiu, kioxu 'batsú jngu xuta xi 'ñu kakun xi sik'en tjiujáabiu, kioxu 'batsú jngu nisin xi 'ñu jée t'eyanú, 'ba ñujún na'ñu tét'aarú koo jngu tjiuxinrée tjiuba koo jngu kicha xi 'ñu yojóo 'ba kionga je kja'e tjiujáabiu bí nuntjiún nga ñujún na'ñubíu, kioxu nga je ja'e tjiujáabiu juñaxurée kichare xi ya'aa, ngajexu juñare kitsúntjinxu na'ñu xuta xi 'inchatsubáa, kitsakjúnre ngaje ja'e tjiujáabiu kitutjenkooxu chingábiu nangi iníaxu 'mí nga kikejéen 'ba kja'exu xuta kitsik'en ki'ndirée 'ba tjsaxu kúánre xuta ngaje k'en tjiujáabiu.

María de los Ángeles
Escuela Tierra y Libertad
San Bartolomé Ayautla Teot, Oaxaca.

Cabeza de León

Los habitantes de Ayautla dicen que existió un león en el lugar llamado Cabeza de León, por eso se asustaban mucho cuando pasaban por allí.

Al poco tiempo se reunieron para organizarse y matar al león, porque era muy feroz. Al amanecer traían machetes y rifles. Se fueron allí mero donde estaba el león y cuando llegaron le dispararon rápidamente. Ya no sabían qué hacer, iban de un lugar a otro, y todavía le estaban disparando. El león poco a poco fue cayendo, cuando ya no se pudo levantar lo fueron a machetear, le volaron la cabeza, la colgaron donde se refugiaba y dijeron: —Vamos a llevar la carne a la comunidad para comer. La trajeron y se la comieron, por eso a ese lugar lo llamaron Cabeza de León.



Kuxaa

Xuta Nguifi 'bitsú nga jnguxu tjiuxáa tsak'ejña nga'ndebiu, nimaaxu kji'i tsakjun nga fa'aa 'ba nimaaxu ndá 'bekunrée, tunga tuchánxu estin yojore ngat'aa tu sa'éxuñúu nga 'incha'bekunrée, jnguxu nixtjiin ja'a 'ba kioxu je ya'a kicha koo xtuju 'ba kijíxu ya'a 'ba kioxufán ti'betjú nga 'echúu ye'éxufánnirée ntse'esa 'ba xuta bixundée béni méxi sa'éen tuchuñáaxu kijí ngísa xuta, tunga ye'éxu ngísare ntse'esa tafí tafíxu kua'onre 'ba kiskáxu ya'a kiko'onéfánnixu kicha 'ba tsatesinxu 'ba kioxu etjen nindaku nga tsak'ejñangii, 'baxu tsú xuta tsa tusá temekúa yojore tjiuxáabi 'ba xinaa ya'a, 'ba ja'ekoxu 'ba kiskinexu ya'a 'ba kuixu kjúañu kuyá kik'inni nga'ndebiu nga kioxu tsik'ejña tjiuxáubiu.

Luis Miguel Uriarte Pérez
Escuela Tierra y Libertad
San Bartolomé Ayautla Teot, Oaxaca.

Ayautla

Ayautla tiene mujeres hermosas, porque usan su hermoso huipil y se comunican en mazateco.

Las mujeres de Ayautla son muy trabajadoras. Elaboran el aceite de piztle y el achiote con las manos mágicas que les dio Dios. También elaboran huipiles y bordados.



Nguifi

Niaa ndá kun yanchjin xi tjin ngikjua nga ndá kun ts'u xi bajáa 'ba nchja 'en níma.

Yanchjin a tu tsa'exa 'bendá xine tuchjáa, koo tubáa nga koo ntsja xi kítsjare na'enna yanchjin 'bendá ts'u koo indúu.

Mónica Paredes Bautista
Escuela Tierra y Libertad
San Bartolomé Ayautla.



Cómo se siembra el maíz

Esta es la manera como siembran las personas el maíz aquí en Ayautla. Primero, van a la casa de algunas personas para que les ayuden, algunos aceptan y algunos no. A veces tres o cuatro personas van a sembrar y cuando terminan comen. Las personas que tienen dinero compran carne y los que no, nada más compran frijol. Las personas que no comen se llevan la comida a sus casas.

Jótsa'en 'bentjé jnu xuta

Nga 'bentjé jnu xuta nga'e nanguina Nguifi, titkjúnfánra fikun xuta xi kuentjékoo nijmere, tjin xi makjainrée 'ba tjin xi bí makjainrée, sa'báa ján asa ñujún xuta fí nga fik'entjé nijmerée 'ba ngaje s'entjéjere, ndiba nga fikjine niñu, xuta xi tjinrée tóon yojoo batse 'baxi tsajáinre nijma batse, 'ba xuta xi bí kjéen fichaníre nansjin níjma.

Crescencio Noriega Bautista
Escuela Tierra y Libertad
San Bartolomé Ayautla.





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 marenda 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.

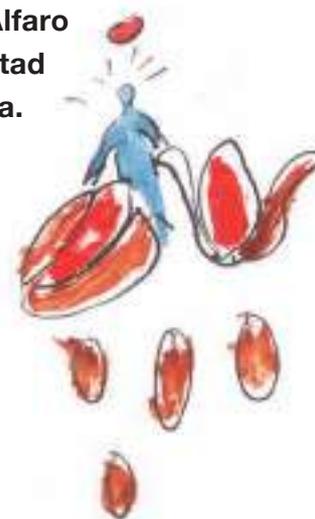
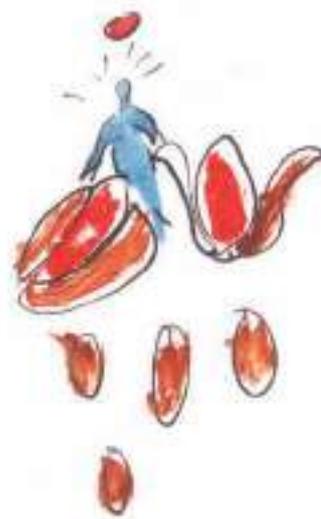
Luis Miguel Uriarte Pérez
Escuela Tierra y Libertad
San Bartolomé Ayautla.

Elaboración del aceite de piztle

Primero se recolectan los huesos del mamey, una vez recolectados se ponen a secar con los rayos del sol. Cuando están secos los huesos, se quiebran para obtener la pulpa.

La pulpa se debe lavar para que el aceite de piztle salga limpio, después se ponen a secar nuevamente durante un día, ya bien seca la pulpa, se tuesta en un comal. Cuando está bien tostada se muele en el metate o en el molino. La pulpa se convierte en masa y se revuelve con un poco de agua tibia, luego se exprime, a partir de ese momento se obtiene el aceite de mamey.

Por último, las señoras de la comunidad de San Bartolomé Ayautla, después de realizar las instrucciones para la elaboración del aceite de piztle, lo miden por cuarto y lo venden. El aceite de piztle es un engrasante para el cabello de las mujeres.



Jotsa'en s'endá xine tuchjáa

Titjún fikja'a ngijña tuchjáa. Nga fa'eko ngijña tuchjáa baxí nga sjée ngaje xíi, bakjan nindare tuchjáa kionga je bakjan bateya xima sanejún nindare tuchjáa méni nga ndá k'uetjúu xine tuchjáa 'ba ngí jngu nixtjiin baxí tuchjáa jaskan 'bechjan. 'Ba 'bechjan koo jngu tiku asa nitjaa 'bechjanyá 'bande ma natsi 'boyani tuchjáa, 'bande ma kicha xi 'batjii.

Nga k'uetjú xinerée 'ba ichí nanda 'bésteinre tsíts'iungí koo najñuu 'bande ma koo nanda kio ngaje maa 'bechúba xki kuarto ngaje maa fikateñá 'ba kan pexu chjirée. Xine tuchjáa machjen nga tsikjen yanchjin tuxi inda s'eni ntsjare.

Olsi Olimpia Álvarez Alfaro
Escuela Tierra y Libertad
San Bartolomé Ayautla.



La siembra del tabaco

Para sembrar el árbol de San Pedro, primero se secan las semillas y después se siembran. Cuando las hojas están altas se hacen largas. Estas hojas se pueden usar cuando tenemos calentura o dolor de estómago si se mezclan con aguardiente; muchos curanderos las utilizan. También se pueden hacer puros. Cuando las hojas son verdes es porque están frescas, si son café están secas. Tienen raíces y ramas larguitas.



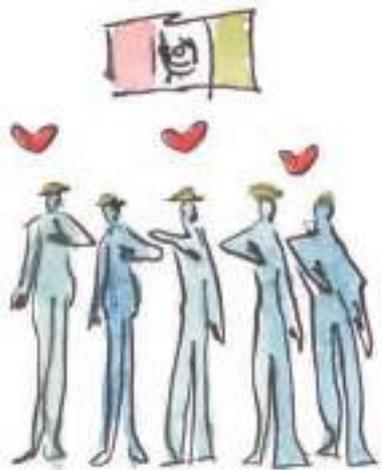
Kionga 'bentjía yarée xka najñu

Titjún s'exí ture yaxká najñu xije mañúu s'entjé, kionga je fa'a nixtjiin, maje, kionga je mank'aa nee yá'e ma xkare, kionga mana chi'in nt'ai ma nikjian, tsa kionga kjine ngants'áa nik'atjjiinkoora xan, xuta chjine xi nee tsikjen, kionga je matsjee, susé kun kionga xkjuen, kionga je kixíi chán makun xkare, tjinrée jama 'bande tjinrée tjia ki'ndi.

América Morales Merino
Escuela Tierra y Libertad
San Bartolomé Ayautla.

Homenaje a la bandera

Cada lunes se realiza el homenaje a la bandera. El maestro de guardia debe llegar puntualmente, antes de las ocho de la mañana; pone música para llamar a los educandos; después entran los alumnos encargados de la banda de guerra y se forman en orden. Un niño o una niña lee el programa del homenaje, después se dice el juramento a la bandera, las palabras alusivas, se recita un texto, se entona el Himno Nacional y se lee el informe de las actividades sobresalientes de la semana anterior. Para terminar, el director de la escuela da recomendaciones generales a los alumnos. Cuando termina el homenaje los grupos regresan a sus salones.



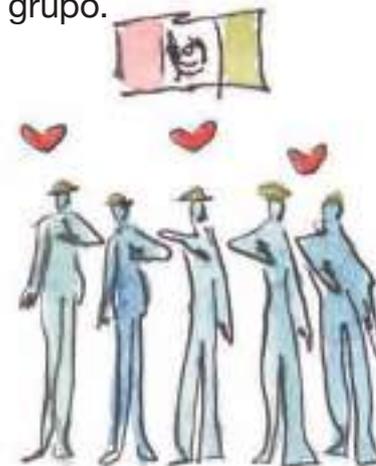
30

Nga fa'andái najñu isenrée nangina

Nga xki lune nga fa'andái najñu isenrée nanginá xi ján isen tjinrée kui chingá chjine xujun xi 'bakoore guardia tjinnére nga kui tjún kjua'e nga kjé maá chuba jin, nga tajñúu banére son xi nahjare nisti xi fa'ekút'ayáa, kio fa'e nisti xi séndujinre banda de guerra, kio mincha ndiya nistii jotsa'en nga 'bakoore, tsa jngu chi'ndi 'ba tsa jngu nii'ndi kui xi k'uexkiya xujun, kio nukjua juramento, en xi 'baxkire nisti skuela nga sa'a xije tsitjaxtía, nga nchja recitacinre nisti xi 'bakoore, jnda kjuandare naxinanda, kio s'exkiya xujun xi kua'indút'a 'en xi tu kúan nixtjin xi ja'aa, kui chingá chjine xujun xi betexúmáre xi yak'aa tsikjá'axtiuyare 'en nisti skuela nga koo kjaxindáa, kionga je fet'are tsja'ndére chingá chjine xujun xi ts'akoore guardia, fa'as'en ni'ya chjine xujunre nistii xki grupo.



Crescencio Vidal Quizaman
Escuela Tierra y Libertad
San Bartolomé Ayautla.





Nuestro salón de clases

El salón de clases es bonito porque es nuevo, su color es crema, el director y nuestro maestro nos han dicho que lo cuidemos. Ahora ya contamos con varios salones. Se estudia mejor en un salón como el que tenemos ahora, ahí realizamos nuestros trabajos. El salón tiene sillas, un escritorio y a los lados ventanales de cristal protegidos con aluminio, la puerta es de triplay; cuenta con cuatro lámparas, un apagador, un contacto, un bote de basura, dos escobas y un pizarrón, el piso es de concreto. Se ubica en un terreno que apenas adquirió la escuela. Estamos entre árboles frutales.



Juchun niya chjine xujun na

Kui ni'ya chjine xujun nimaa naska kjí'i, ngikjua nga xatse chuba siné, machjen nga ma chút'ayáa, ma 'bendáa xana, tjinrée ka 'ón yaxíle, jngu yamíxa, ngajó tje'enrée tjinrée chutsin 'ba ngandáire kjituxtíu kicha taja, yaxúntja ni'yaa tjobée, tjinrée ñujún ndi'i, tsajmí xima nik'onira ndi'i, jngu tsajmí xima bases'eenra nukích, koo tsajmí xima xincha xtje, 'ba jó yachójoo, jngu tsajmí xima 'bendát'a letra, t'anangire xjooníni. Ngajaan tijná nga tjin ya xi bajáre tuu.

Saúl López Castillo
Escuela Tierra y Libertad
San Bartolomé Ayautla.

Los tamales

Para preparar tamales de tezmole, las personas utilizan hojas de plátano, las cuecen en el comal y después ponen a cocer el chile. Cuando los chiles ya están se muelen en el metate; en la actualidad se usa la licuadora. Para guisarlos les ponen: chile, jitomate, ajo, cebolla y hierba santa. Cuando llegan los familiares de México, de Oaxaca o de Puebla, es cuando más preparan los tamales. Los hacen con carne de pollo o de puerco.

Niñu yojoo

Kionga s'endá niñuyojoo tse'e nda xijñá, xuta fikja'a xka yanáchja, ngaje mañúu tsichjan xkara yanáchja, nitjaa 'bechjanyá jña, 'ba ngaje chjanyá nitjaa jña xi machjen, natsi 'boya nganí xuta jñare, 'ba nganda'e koo kicha ndi'i xi 'boya jña 'boyakooni, 'boya xuti, uxu, tuntsjuu, 'ba koo xu'náa.

Kionga fa'e fa'e xinkjin xuta, xi ndibaní Mexico, Naxintsje, naxinanda nch'on, kionga 'ñu 'bendá niñuyojoo xuta 'bendá nga koo xu'nda, yak'a yojo chinga 'bendáni.

Florencia Tapia Solís
Escuela Tierra y Libertad
San Bartolomé Ayautla.





El mango

El mango se da desde el mes de mayo hasta el mes de julio. Las personas van a traer la fruta cuando está madura; la recogen y la echan en bolsas de plástico hasta que se acaba la cosecha. Se dan mangos agrios, petacones y de manila. Cada uno tiene diferente sabor, son típicos de los lugares calurosos.



Tu siné xi ixi yojore

Kionga fa'e chanre tuntjée, nima kji'i macha tu siné xi ixi yojore, 'ba fikja'a xuta ka'nda ngijña. Tsukjunyá ka'nda ndajía, kuxta mincha ka'nda nga fa'a chanre, s'e xi saan, xi naxa, nga jngu jngu kja'e kja'e chine 'ba 'se nga'nde ña sjé maa.

Lorena García García
Escuela Tierra y Libertad
San Bartolomé Ayautla.

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 nangu 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.





Siembra del frijol

Para sembrar frijol, el hombre prepara su material: machete y lima, para poder ir a rozar. El trabajo lo realizan por tareas y depende del tiempo, si inicia la temporada, por lo menos hacen de dos a tres tareas. En lo que se seca la hierba se prepara el frijol. El dueño busca por lo menos dos o tres ayudantes; barren el terreno y queman el rozo. La distancia que debe haber entre cada semilla es de metro y medio. Cuando cae la lluvia, la siembra es mejor y da mucho producto.

Nga ti tuchan

Kui sa nga ma chutsi, xima teni, tejnguni, 'ba nga koo xima tejónire nga jngu nu, 'betjú xi níki xa iyerée xuta ngijña, yak'a xuta majngi chu'ndaa xi tsa'exangíre 'ba nga katé, katjio'ón asa yachán 'bechjirée, sa'báa xki chuba machjirée tsa jngu pexu, 'ba ba'atuntsja kichare, ba'a xka najñure méni ngabí tjiunátse skinere asa nga tjin xi kjua'ek'ekunrée, 'ba batekooni 'ba nchja nijmi kooni mé xitu kúan, be'e níjmi, be'ekun níjmi asa méñu xi tjimá nganda'e kui nixtjin xi tetsuma.'Ba'batsa'en nga jngu jngu ba'anijín xi kaskurée 'ba fa'e ndaba xuta xi tse'e xabú, nde kio tsik'átji tukafee kichjfi, 'bande kio 'bi xan xuta xiiin, ngaje fet'aa s'echjiré

Verónica Díaz Jalisco
Escuela Tierra y Libertad
San Bartolomé Ayautla.

Lo que venden en el pueblo

Las personas que viven en mi pueblo venden muchas frutas y productos que siembran. Como antes no había básculas, la gente buscó una manera de pesar y de medir sus cosechas y los productos que vendían, por eso cuando vendemos frijol o maíz, pesamos por medio de jícaras. También vendemos por medio de tazas o con el morral. Quiero contarles que antes no había cosas de plástico, por ese motivo nos enseñaron a ocupar lo que se da en el campo, como la jícara, que la podemos encontrar en árboles no muy grandes. Hay jícaras de diferentes tamaños.

Vivo muy contento en mi pueblo, porque hay muchas cosas que en ningún otro lugar de la región mazateca puedes encontrar.



Tsajmi xi satejña ngand'ena

Xuta nanguina bateña kjin tsami ixi ko xitubetje joni ngadaini bi tjin s'e chuba ni, kio sanguisai xuta jotsaen kuechuba tsa mi xi bateña jot saen kuechuba ko nisu kio nga bateña nijma njian kue yanjimina kiongandaina bi tjin xoa, kisaku yana nikjen mejñu xi tu machja ya nguiña juni nisú xi kjae kjua nga kun, ne tsa tjinna nga tijña ngae ngandeña, nim'an kji tsami xi tu tjin bi sakuna ngaxin ngandere naxinanda nimana

Benito Cruz Flores
Escuela Tierra y Libertad
San Bartolomé Ayautla, Oaxaca.



El mazateco ayauteco

El mazateco ayauteco es la lengua madre que hablan los habitantes de San Bartolomé Ayautla. Esta lengua tiene muchas formas de nombrar las cosas, podemos expresarnos de diferentes maneras, pero finalmente llegamos al mismo significado. Hay expresiones que casi se pronuncian y se escriben igual, de tal manera que podemos confundirnos. Para evitar todo esto debemos guiarnos por el contexto. Al leer, debemos respetar los signos de puntuación y los apóstrofos. Muchas personas han dejado de hablar su lengua madre y por ello podemos afirmar que: “Aquel indígena que ha dejado de hablar su lengua madre, se convierte en un extraño en su propia tierra”, al no hablar, no han dejado de ser indígenas. Tenemos que rescatar esta lengua, porque ya se está perdiendo y debemos saberla. Si acaso no la sabemos, al querer investigar la vida de los antepasados o el origen de algunas cosas, podemos encontrar a una persona quien nos brinde toda la información, pero no podemos comunicarnos con ella por el problema de que no sabe hablar el español, por estas y muchas otras razones, la lengua madre es fundamental para estar bien informados.

En nima tsee nguifi

En nima tsee nguifi kui en ná xi nchjá xuta x'i tjindu nangui tsee xuta tsje Bartola, ne nkjin kuya tjin jó tsaen núkjuan, a s ajó tsaen nikja a ja an tsajmí, tunga tu ngusu tsaen tsu'yani tjin en x'i nde méjen b'a tsaen nkjuaña b'a m'ejen nda b'a tsa en ní induña, b'a kui bí xi mejen tsiko jinré kjuafaetsen na, tu nga, nga bí bá kan na machjen nga x'utsiajan me'tsee a s a menú xi temixan, kionga tebex kiya machjen nga chaxuta kui isen en xí ya'a xujun en biú. Ne nkjin xuta x'i bí nde nachajni en nima re b'a kui kjuañu b'a bi xun ña nga kui xuta nima x'i bínde nchani en nímare joni x'i xuta x'i nangui 'yare nagui nga kitsin, ninga bí nde nchajni tojo xuta nima kuan nguisa, nga'ata xuta nima jendibani b'a nangui nima kitsin, majchen nge bi sichuyakjuan en bí ngaa'ta je tichangui machjen nga kuan na tsa bí mana, tsa méjena x'a ninguiya kjuabenichure xuta x'i je ndaé tsak'enduni ba'a tsa tsajaen jotsaen kitjuni njgu tsajmi tsa njgu xuta kuas'aena xi kue e yejena nijmi tunga tsa si mare en majo bí kuan xú banijmian kui kjuañu, b'a nkjin nguisa kjuañu nga ñnu machajen en nimo, nga kuan chayejena me x'i tu chun nga sundio.

Olsi Olimpia Álvarez Alfaro
Escuela Tierra y Libertad
San Bartolomé Ayautla, Oaxaca.

La mujer perfecta

¡Qué bonita tarde
la que estoy disfrutando!,
porque en mi mente llevo
el amor que tú me das.

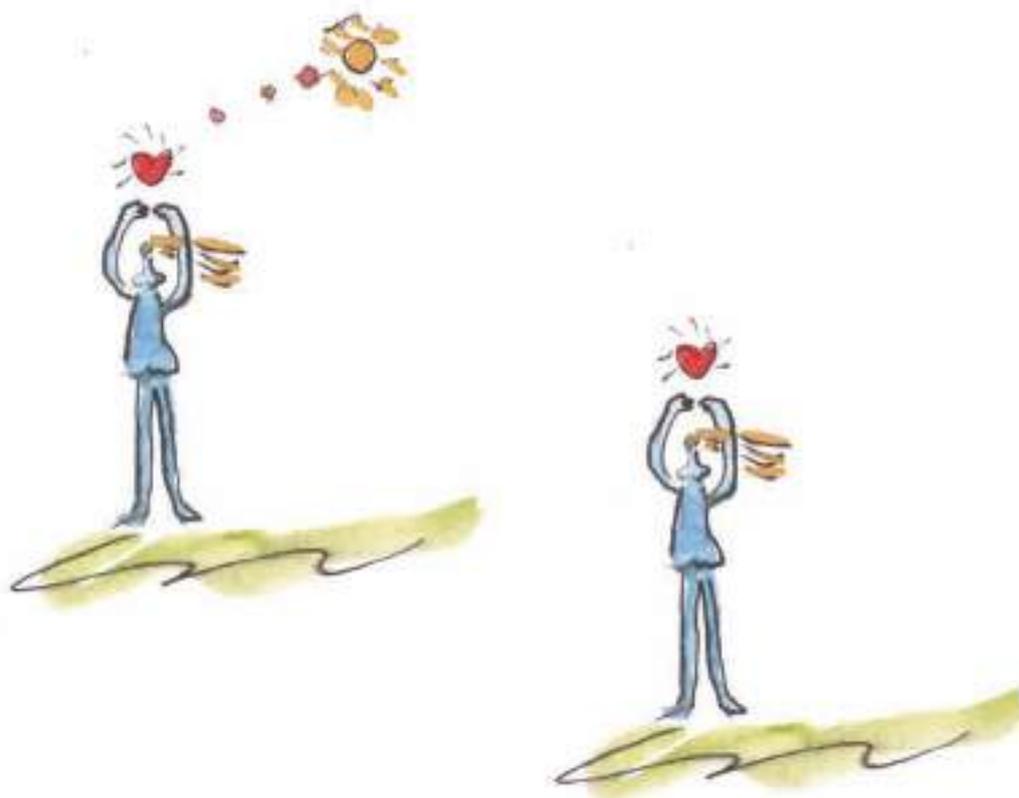
El sol se ve muy lindo.
¡Cómo nos queremos!
Yo te doy amor
y tú me das tu calor:
Amor de verdad.

Xjun x inda ndiyá fikoo yojore

Atsaen nda tjinre enimana,
kui kjua ngae tjiñajin kjuatjsen na
nga faetjen na kion nga batsaen b'áena,
kjuatjochari asa kjuamatsjachari.

Nenda matsejen n'aetsubí ná,
jutsaen nguyanire kjuamatsacha ná,
tjsare kjuamatsjachana,
bande tsaen baina kjuamatsjachari,
xinda b'á tsje tjin.

Leonardo Dorantes Rodríguez
Escuela Tierra y Libertad
San Bartolomé Ayautla, Oaxaca.



Cómo se construye una casa

La casa es nuestra mejor amiga, se construye de diferentes maneras. Para construirla, debemos utilizar láminas para el techo y clavos de diferentes pulgadas, también muchos otates y mecates. Al dueño de la casa se le ayuda, la mujer del señor prepara la comida y el café. Cuando ya se termina de construir, queda muy bonita. También se puede hacer con tabiques, de adobe, de ladrillos, de pura madera o de palma. Cuando la habitan, adentro se pone todo, como la cama, la mesa y hasta el metate; también el fogón, si queremos puede ir en la cocina, donde comemos.



Jo tsaen manda ngu niya

Kui niya xi nguisa yún machjén, nga kuan kuanda tinere kiichat'é machjen, sin xi kuae kuanga chuba tjinre, bande kjin yaxa, nañu ngayeje, xi tse'é niya biseko, chunre chinga biu Brenda tsami, nandayu, nanda chan, nga manda niya biu a tu nimanda séé, ma nga yeje niya xo'ó mandani, see nga sinkin xinde ini, xi xuba ya, asa kajen ngaje machen kio senduya yeje joni tsa nachan, yamixa nga nda koó natsi, ko nachandii, tsa tuniya ña bechiya ma nga yej e.

Carmen Jiménez Ramírez
Escuela Tierra y Libertad
San Bartolomé Ayautla, Oaxaca.

Versos de amor

De dos arbolitos
bellos y bonitos,
nacieron dos raicitas,
así como de nuestros corazoncitos,
nacieron dos amorcitos.

Eres como una florecita
recién nacida que apenas
abre sus petalitos para
conquistar a los bonitos.

Están tan admirados y enamoraditos
por tus lindos ojitos.

¡Cuánto quisiera que fueras mi amada!
porque alegras mucho a mi almita.

En re kjuamatsjacha

X'i nima naska kún
kitjüre jó jamá indi,
jotsaen kitjüre enima chí na,
jotsaen kitjüre enima chi na
jó kjua meje indi.

Jo ni njgu ni njgu naxu chí
x'i sa tá kitjun
x'i sa ati xunga
nga simején xuta x'i nda kún
nuima kji nñu bé kunri b'a nima kji'i
nñu tsi mejenri nima naska kún tuxkjuin
mejñu melena nga simejenra
nga'ta ne tsa b'e kjuabenichun chí na.





Tu carita tan bonita,
tu mirada tan inocente,
así, como de estudiante.
Tu corazón fue tan traicionero,
porque al conocer a mi compañero
me desviaste la miradita.

Con tu aroma de mujer
y tu linda sonrisa,
te veías muy bonita
con la cara pintadita.
¡Cuántas ganas de tener
a esa preciosa mujercita
en mi humilde casita!



Nkjain chi nima naska kji,
tuxkuin jo ni x'i mim'e be,
tunga nga techú t'aye.
Enimari nima kji jó nkjaen,
kionga kji y'axkuin chindi xi ñatjen tetsumai
ni bí nde tjin kichutse jén a chínina.

Ko naja ix'iri tsee txun
b'a nga nima naska tsaen bejin,
nima nda tetsu in
nga kitsiy'a nkjain chi.
Nima kjii nñu méjena
nga kui txun chí x'i b'a nda kjiu
k'uejañaya nga ni'ya nima na.

Urbano Zamora Flores
Escuela Tierra y Libertad
San Bartolomé Ayautla, Oaxaca.

La medicina tradicional de Ayautla

Hay bastantes hojas medicinales que nos ayudan mucho cuando nos enfermamos, también hay curanderos que saben lo que nos pasa. Cuando nos da dolor de estómago, podemos tomar hojas de aguacate o de hierbabuena, cuando nos duele el cuerpo, podemos ir con el curandero y nos ayuda mucho, nos quita el dolor de cualquier enfermedad.

Ki nima re Nguifí

Nima kji nkjin tjin xka xi tsikina nga chiín sakuna b'a tsejen tjin xuta xi b'e jmeñu kibi ma y'a joni tsa xka ya nima jen koo xka ndejún chu tsunga kio nga ma jkine bojo ngan ts'aa, ba kionga ma kjine yojona, ma sendaza xka najñu kio yojona tsungajún b'aa kivi xka ndejun chutsunga kui y'a nga fetsuna kio nga tjiu yaja b'ee tjuna ma ndejún chutsunga y'aa b'aa fa ajen na yaa.

Concepción Junco González
Escuela Tierra y Libertad
San Bartolomé Ayautla, Oaxaca.





El guayabo

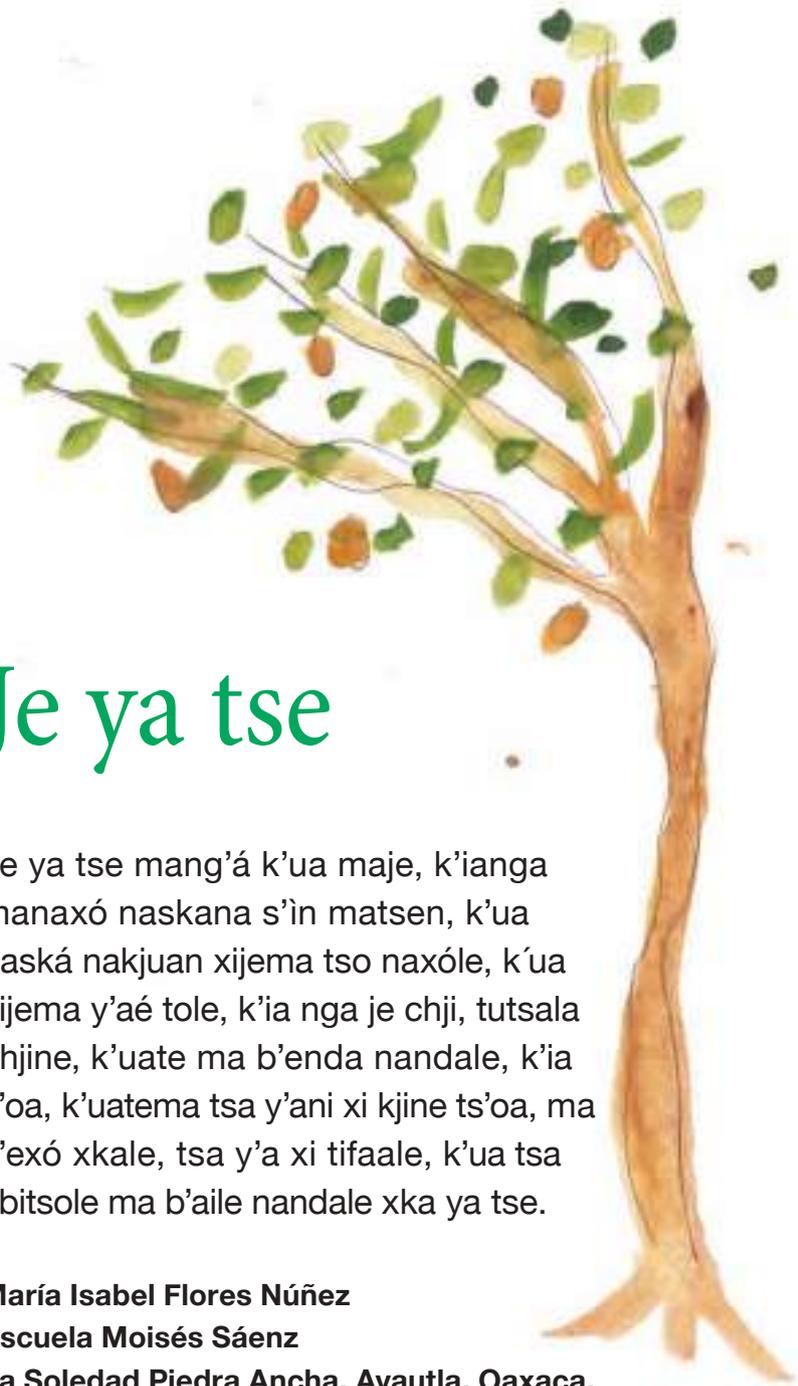
El árbol de guayabo crece alto y frondoso, cuando florea se ve bonito y hermoso. Poco a poco se van cayendo sus flores, y de ahí van brotando sus frutos. Cuando maduran son muy ricos y sabrosos.

Se pueden preparar en dulce o en agua para tomarla. También sus hojas se utilizan, si alguien tiene dolor de estómago, diarrea o vómito, pueden tomar el té de hojas de guayabo.

Je ya tse

Je ya tse mang'á k'ua maje, k'ianga manaxó naskana s'in matsen, k'ua naská nakjuan xijema tso naxóle, k'ua xijema y'aé tole, k'ia nga je chji, tutsala chjine, k'uate ma b'enda nandale, k'ia y'oa, k'uatema tsa y'ani xi kjine ts'oa, ma s'exó xkale, tsa y'a xi tifaale, k'ua tsa tibitsole ma b'aile nandale xka ya tse.

María Isabel Flores Núñez
Escuela Moisés Sáenz
La Soledad Piedra Ancha, Ayautla, Oaxaca.



Mi comunidad

Mi comunidad es chica y bonita, se ven los cerros y las aves que vuelan en el cielo; también hay flores muy bonitas. Apenas amanece, sopla el aire.

En mi comunidad hay muchas casas y animales como: gallinas, gatos, caballos, perros, guajolotes, ardillas y muchos más.



Je kjand'ena

Je kjand'ena nd'ikji, k'ua naska nakji, matsen nindo, k'a nise tutjenjinsen, tjin yánaxo xi naska nas'in matsen ngandakjie maisen tomaxima ntjao. Kjand'ena tomala xichón nd'ia k'uate tjin cho joni tsa: xont'a, naxin, chito, nia, koló, chajno, k'ua n'io nkjinsa jkoya cho tjin.

María Isabel Flores Núñez
Escuela Moisés Sáenz
La Soledad Piedra Ancha, Oaxaca.



Atole agrio

Primero se desgrana el maíz, después se remoja en agua tibia y se deja durante tres días. Una vez ablandado el maíz, se muele con el metate. Cuando ya está preparada la masa, se le echa agua tibia y se deja a un lado del brasero para que se agrie más. Una vez que la masa esté agria, se cuele con un morral de plástico, después se pone a hervir en la lumbre, se le mueve poco a poco hasta que espesa y se hace atole, se le echa azúcar y se toma con pipián, frijol mayeso o frijol negro, sabe muy sabroso. ¡Listo para tomar!



Nya san

Titjón najmé biña, k'ia satiojin nandáso, ján nizjin sinyángui nda, k'ia y'oyá nga je mainda, nga jé ma nay'ó, k'ia séjin nandá xi tsondáai, k'ia b'éjna ya ndai l'ii jmeni nga kuasanní, xijema sán k'ia nik'anguía, k'ia b'ejnajian l'ii xijexo k'ia b'éjian chao xile ndajae, tsamená, kuejian xojmajniá, má séjin najmá xké, kao najma jmá, nitonda y'ó.

Liza García Juárez
Escuela Moisés Sáenz
La Soledad Piedra Ancha, Ayautla Oaxaca.



El camote

Para encontrar el camote se escarba medio metro. Una vez que se tienen suficientes camotes, se pelan y se cortan en trozos, se lavan y se echan en la olla con una pizca de sal, de ahí, se ponen en la lumbre, ya cocidos, se bajan y se comen calentitos, acompañados con un rico café.



Je n'ojka

Je n'ojka tijtón chojnk'iña xi je majnkin
k'ia bejnole' k'úa k'ia bichayaxkua
k'ia binjcha ti'i kúa bejian naxa, xijema
k'ia b'ejnanzian l'ii k'ia nga je jchan
ch'ajen, u'ua yot'a kao nda chán.

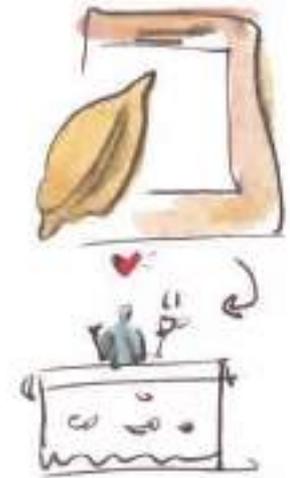
Juan José Avendaño
Escuela Moisés Sáenz
La Soledad Piedra Ancha, Ayautla Oaxaca.



Cómo se prepara el pan

Para preparar el pan se deja reposar una noche la masa de harina. Al siguiente día se revuelve bien, se mide media jícara para cada pan y se le agrega un poco de ajonjolí. Luego se hace el pan en forma de círculo sobre una tabla y se deja un buen rato para que se esponje, de ahí, se calienta el horno y se quita la ceniza para meter la masa.

Una vez cocido el pan, se saca del horno, se limpia y se deja enfriar, no se puede comer calentito porque nos empacha. Después de enfriarse se puede comer el pan acompañado de su café.



Je nioxtila

Je nioxtila tijton s'ejnajchále nay'o, nga nijten, xi manyóni,
k'ia nik'ojinle xikjin xije mainda k'ia jtojchoya,
basen niso s'ele nga jngo koto, k'ia s'endijon tochole xijema,
k'ia mate kao yá kua nikatióla jngojtón, k'ia nga nda
majkuan nay'o. Tijtón s'etseya lí'i ya ngajá xi je matse,
k'ia jchaxinya xolí'i xi incha, k'ia chanis'en nioxtila,
xi je njchán, k'ia nintsejná, k'ua choyale nga many'an,
tsa chine nga sésitsenjtao nguisa nda tijton choyat'ale,
k'ia chine k'ua y'otá kao nda chán.

Juan José Avendaño
Escuela Moisés Sáenz
La Soledad Piedra Ancha, Ayautla Oaxaca.

La preparación de un remedio casero

Primero se lavan las hojas con todo y tallo, después se muelen o se machacan. Una vez molidas, se cuelan y se toma un vaso o dos al día.



Jós'in s'enda nda xka

Tijton sanejon xka kao yale,
k'ua xijema k'ia xiy'a, xije xiy'a nik'á
k'ua y'óña tsa jngo chotsín, k'ua tsa jao k'a
nga jngo nizjin.

Carlos Jiménez Toribio
Escuela Moisés Sáenz
La Soledad Piedra Ancha, Ayautla, Oaxaca.



El curandero

El papá de Salvador es curandero. Sabe curar a las personas que están enfermas, utiliza huevos, tabaco, cacao, velas, plumas de guacamaya y papel. Esta es una forma de curación de los indígenas, porque ellos piensan que eso les ayuda. Después de terminar su trabajo, el curandero recibe su pago.

Je xi male si sin

Je n'aile Chá Nicho malé sindaya chjota xi jtiomé, sichjén jchao, najno, nguío, nichasen, kao xonchán, nachjón, kao xka xi kjejón chjota xi tjiomé, nga k'ua ts'in beni chjota yoma, xi tjin nd'ena, xijema machjile. Nga kasisinle chjota.

María Isabel Flores Núñez
Escuela Moisés Sáenz
La Soledad Piedra Ancha, Ayautla, Oaxaca.

La fiesta de la Virgen

La fiesta de la Virgen la celebran en grande en mi pueblo. Los mayordomos son los encargados de celebrar la fiesta. Se preparan y organizan la labrada de las velas; también le dan de comer a los asistentes y organizan el baile.

Después, llevan las velas a la iglesia para celebrar la misa. Llegan personas de otros lugares a vender ropa de vestir, golosinas, comida y trastes. Cuando termina la celebración, queman el torito y tocan música, se suben en el palo encebado, poco a poco, para agarrar las cosas que ponen en la punta; de ahí, hacen la procesión de la Virgen y, cuando regresan, vuelven a celebrar el rosario. Al término, se retira cada quien a su casa.

S'uile najtoná

Ni'o bijtó s'uile najtoná i naxinanda Laote, je maxtoan b'ejna ngo s'uije xi ts'e najtona, maxko chjota, k'ua nikjien, ya jña manda nichasen, k'ua k'ia fikao yango, k'ia s'ejna mixa, faaé chjota xixin naxinandale, satena tsa najño, jte, ndaxi, toxi, xijema bijto mixa k'ia bakáa nraja jtsin, k'oati sikjane chjinenajni xijema fikin yaxine chjota, toy'a male fikin, inajtin, inajtin fikin, k'óa xijemá nga bichujtengui kjué tsojmi xijtíoa. K'ia sikjadeko je najtona xi ts'e s'ui, xijema faiko ya yango, b'ejna kjuajchikon nga fet'ani k'ia tsoba chjota.

María Patricio José
Escuela Moisés Sáenz
La Soledad Piedra Ancha, Ayautla, Oaxaca.



Lo que nos platica la gente adulta

Había una vez un señor montado en un caballo negro parado en la carretera. Este señor vestía traje de terciopelo, también usaba un sombrero de charro y botines blancos, junto a él se encontraban siete enanos y una señora rubia que siempre lo acompañaba. Cuando salía por las noches, su caballo relinchaba, pero no lo escuchaba toda la gente, sólo a las que se les aparecía.

Una día lo vio una señora, pero rápido se escondió entre las piedras. Cuando la señora se alejó un poco, el charro la persiguió, como la señora iba con una carga muy pesada, cuando vio que alguien la venía siguiendo, se fue más rápido hacía la casa de su hija. Al llegar contó lo que le había sucedido, pero nadie le creyó. Después de varios días, la señora se enfermó y se murió por haber contado lo que había visto. Según dicen, es malo contarles a los demás lo que a uno se le aparece.

Je najmi xi tsoya chjota jchinga

Jngoxo nizjin jngoxo chjota tijnason naxinjmale séjnayaxo ndiatjé. Je chjota xokji najñontjsa xo y'áka k'ua xombe nijñaxo kjisonle, k'ua tjézoa xokji, k'ua ñatoxo chjota xi nd'i kjuan tjiókao, kóa jngo xo chjoon xi chanjkoxojki ngatjseko b'ajmé kao nga bitjó nga njio nkindayaxó naxinle tonga likuixò ngats'ia noy'a'le, yandiaxojngo chjoon tsabe, tonga ngotjónxó jaá séngui lao, xijexo kuajkin chjoon kitenguixole chojta xojki.

Tonga je chjoon tomaxijki aí ch'a xi y'á, tsabexó ngajtín xijtenguile sasaxo ki ya nd'iale tsotile nga je jicho t sak'éxo najmi me xi kuanlé tonga liy'a xi kuaj kainle, xi kuajkin nitxin kisa duch'inxole chjoón, k'oa k'ienxo chjoon kuixó nga tsak'é najmi mexo xi tsabe nga n'oxon xkón nga najmi b'éña, tsa tjin xi y'a.

Guadalupe Soledad Hernández Santiago
Escuela Moisés Sáenz
La Soledad Piedra Ancha, Ayautla, Oaxaca.



Una pajarita

Una mañana una pajarita fue a buscar comida para sus crías, porque los pajaritos se alimentaban de gusanos. Cuando llegó de vuelta con la comida, los pajaritos abrían lo más grande que podían sus picos. Una vez que terminó de alimentarlos, se los llevó a otro lugar, a donde estaba un pino. Poco a poco fueron creciendo los pajaritos; en una ocasión un niño travieso andaba en el bosque y de un resorte lastimó a la pajarita, quien cayó del árbol, pero no murió. El niño la levantó y se la llevó a su casa, le hizo una jaula para tenerla ahí, pero la pajarita no se acostumbró y se murió pronto. Por eso no es bueno atrapar animales del bosque.

Jngo nínise

K'iangá s'a tajnioyasa jexo nise ki kanguixole xisikjine nd'ile, nga je xo kjine chondo je nise nd'i, k'ua kianga je jaaikole chondo ñaki kiskjex'axo ts'a nise nd'i, xi je kisikjen nd'ile nise, xinxo kiko nise nd'i, ya xo jña tjina jngo ya cha'on. Fifi xo kuanje nínise, tonga yandia xo ngo tingak`en tsob'anguixo ya jñá, tsabexo nínise, k'ua lao zjoaxin xo tsak'ele, tonga nikixo k'ien nínise to kiskanguixo jñani tijna a yá, k'ua kikoxo tibe yand'iale, ny'oaxo kisik'ejnaya, tonga li kuixo kuangale nínise, k'ien nitonxo, kuinxo kjua nga tsi ndani nga chonguijña kuindua.

Juanita Carrera Feliciano

Escuela Moisés Sáenz

La Soledad Piedra Ancha, Ayautla, Oaxaca.



El chile canario

Ingredientes

- Chiles canarios
- Cebolla picada
- Sal
- Espina del árbol de naranja
- Hierba santa

Procedimiento

Partimos en dos los chiles canarios y les sacamos sus semillas. Rellenamos las dos partes con cebolla picada y le agregamos una pizca de sal a cada canario. Después unimos las dos partes y le atravesamos una espina del árbol de naranja, para que no se salgan las cebollas picadas. Por último lo envolvemos con hierba santa, lo metemos en el fogón y esperamos a que se cueza al gusto y listo.



Njia xkie

Mèxi kuachjenna nga k'uenda je njia xkie

- Jngu niso njia kùtù
- I natjin tunsu
- I natjin naxa nga jgu jngu njia kùtù
- Nkjin nay'ale laxa
- Kjin xka xujn'a

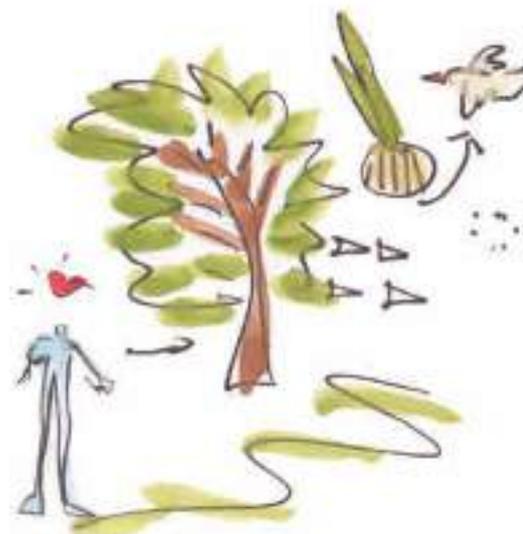
Josin k'uendá

Nibasen njia kùtù, k'ua ch'ase xojmale bichaya tùnsù, k'ua ya binyayale njia kùtù i natjin naxa b'ejtenyale ko ndsa xima b'ekjo nga jaoya njia kùtù k'ua jngo nay'a laxa chanis'enle jmeni nga jtsi jtsaoni tunsùle. xito jbet'ani xùjna s'ejtejin k'ua, k'ia s'enajin xul'i k'uaje to chuyàsale nga chjàn.

Florinda Gabriel Estrada

Escuela Moisés Sáenz

La Soledad Piedra Ancha, Ayautla, Oaxaca.



La plaza

En los pueblos se acostumbra hacer plaza. Ahí se venden productos como: frijol, maíz, semillas, calabazas y otros.

En donde hay plaza, llegan muchas personas. Se vende una variedad de productos que necesitamos, por eso las mujeres compran ahí lo que necesitan para cocinar, también compran sus trastes.

Si sabemos elaborar un producto, lo podemos ir a vender a la plaza, por ejemplo, las servilletas, manteles o huipiles. Estos productos cuestan caros porque se ocupan varios hilos para su elaboración, las personas que se dedican a vender estas artesanías las hacen rápido.

Nditsin

Ya naxinanda jña ñ'ïoma nditsin, satena tsa najmá, najmé, tochó, nacho, k'ua xi kjaaisa kjuan, ya jña n'ïoma nitsin, n'io toma majchon chjota, satena tojokjuanxi machjenna, kuinkjua ya batse ichjin jme xi machjenle nga s'enda tsojmí xi ma chjine, k'uate batse jmeni xi b'esonyani tsojmile. K'ua tsángo tsojmí mana ninda, ma ya nditsin manguin kátena joni tsa indó, n'io chjí je indó, nga kjin nachjon machjenle, tonga je chjota xi indó b'inda jngo tson k'uasikaoni.

David Juárez Wilfrido

Escuela Moisés Sáenz

La Soledad Piedra Ancha, Ayautla, Oaxaca.



Cuando llueve

Cuando llueve aquí en mi pueblo también se escuchan los relámpagos y sopla muy fuerte el viento, hasta logra levantar nuestras casas, tal vez porque son muy sencillas, están elaboradas con palos y tablas. También se inundan las casas y se moja todo lo que hay adentro. Nos asustamos mucho y sólo decimos: “¡Qué tal si se nos viene encima la casa!”

Por eso las personas amarran sus casas con mecates a algún árbol cercano y ponen piedras encima para que el viento no las alce. Tal vez porque vivimos en la montaña pasa esto. Lo que hay que hacer es dormir temprano cuando se ve que la lluvia ya viene, porque luego se ve en el cielo que va a llover. Las nubes se tiñen de color gris oscuro cuando ya se acerca la lluvia.

Nga jtsí b'a

Nga jtsí b'a i naxinandana, k'uatí fane ch'aon, k'ua tomaxima ntjao, ñaki kjomitjen nd'ianajin, kuinlanga tó nind'ia yáte, k'uate basendajon nd'ia, sik'any'i to jme xi tjioyá ya nd'ia. Toma kji bikjonjña, k'uatobixuan: “¡tsá nd'ia tsonéna!”.

K'uaje chjota n'ó bijñot'a nd'iale tsá jña tija jngo yá, k'uate lajao sík'eyone nd'iale jméni nga tsi ntjao totsjenkaosini, kuinla nga t'anindo tiyujin nga k'uasimani ntjao, to xi tjinle xíti, xíti biyoxkua nga je y'a nga jtsí nroa, nga to tsen machon sond'e, je nyufi jmá makjuan, nga je jtsí nroa.

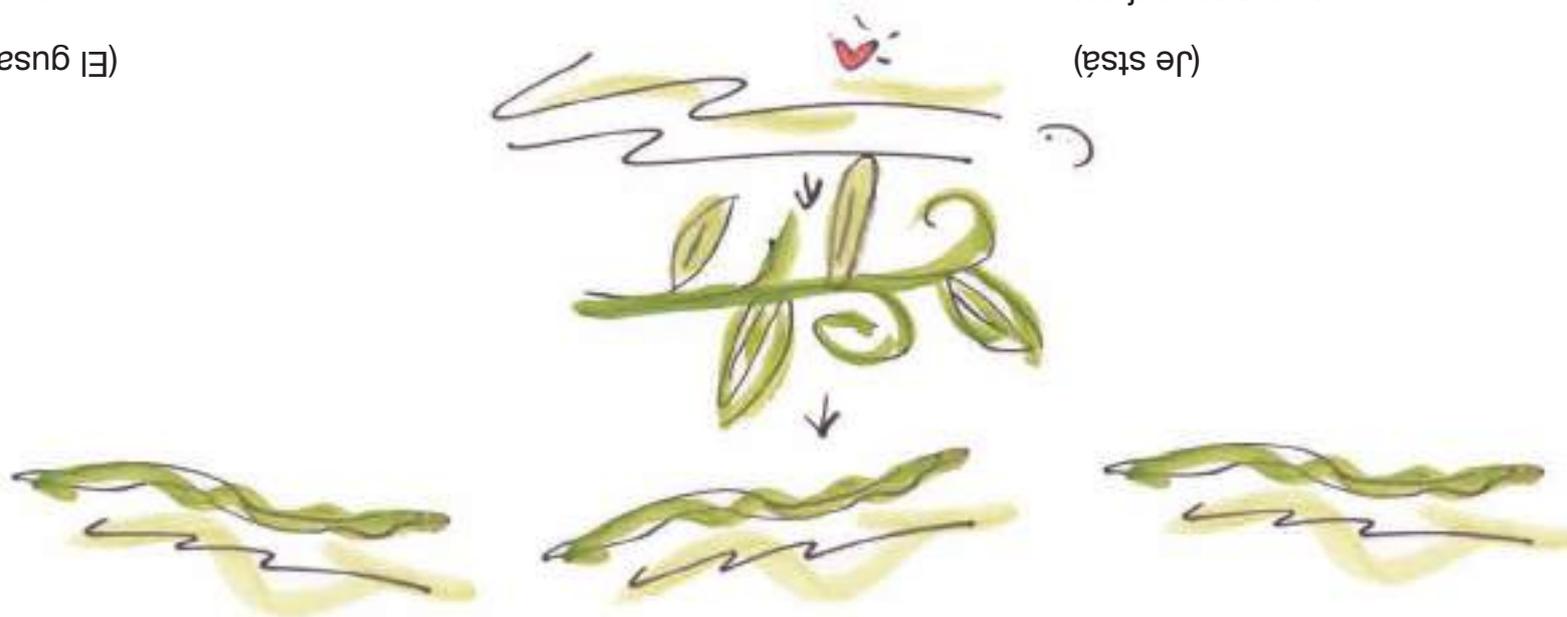
Susana Patricio José
Escuela Moisés Sáenz
La Soledad Piedra Ancha, Ayautla, Oaxaca.



Adivinanzas

Es de color verde y alargado,
come hierbas y pica si te toca o si te roza.
¿Qué es?

(El gusano)



K'uasi jméni

Jméni xi sase kji,
ndoyá kji, xka kjine, k'uate b'ena
tsa jña skat'ana.

(Je stsa)

Toma agua y menea la cola cuando camina,
come maíz y le gusta nadar.

¿Qué es?

(El pato)



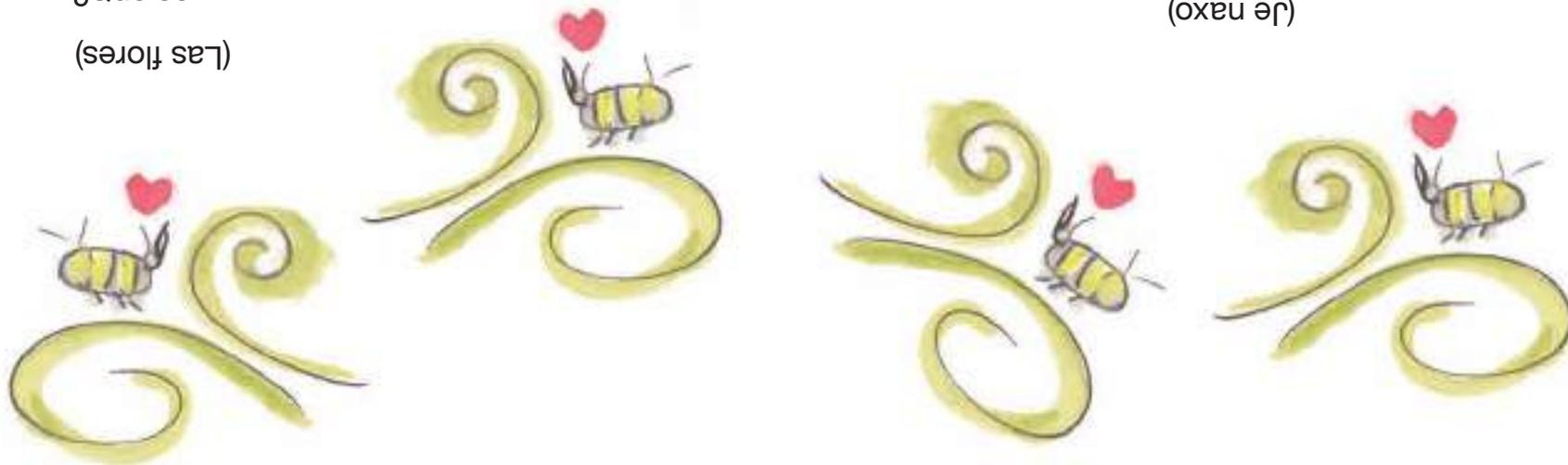
Jméni xi nandá b'i
sik'atji nditsin nga fi
najmé b'akjien k'ua nandá banguyajin.

(Je cho nanó)

Existen de varias especies; amarillas, verdes o de cualquier color. Tienen hojas y un olor agradable, las abejas se acercan para succionar su miel.

¿Qué son?

(Las flores)



Jméni xi kjin jkoya tjin,
tjin xi siné, ní, sase
tojos'inni, k'ua xka tjinle,
nda jné, k'ua cho sera b'inguile ndsenle.

(Je naxo)

Es de color verde, se le puede echar al caldo de res y su jugo es muy ácido.

¿Qué es?

(El limón)



Jméni xi sase s'intsen
k'ua ma senjin kando nraja,
k'ua n'io san nanda xi tsinle.

(Je tosan)

Florinda Gabriel Estrada
La Soledad Piedra Ancha,
Ayautla, Oaxaca.

Tamales de elote

Ingredientes

- Dos maquilas de maíz tierno
- Una bolsita de canela
- Medio kilo de azúcar
- Totomoxtle
- Dos cucharadas de sal
- Media bolsita de bicarbonato

Procedimiento

Primero se le echa canela al maíz tierno y después lo molemos; enseguida, le agregamos azúcar, sal y bicarbonato y revolvemos muy bien la masa. Posteriormente envolvemos la masa en el totomoxtle. En un bote de aluminio ponemos palos cortados para ponerlos abajo y echamos agua debajo de los palos. Ya después de que esté listo el bote de aluminio, echamos los tamales y lo ponemos en la lumbre. Esperamos una hora para que se cuezan y ya todo está listo para comer tamalitos.

Niutsjè

Mexi koachjenna nga k'uènda niutjsè

- Jao kaxa najmè nyikan
- Jngo xon zjoa yà xi
- Basen niso chao xile ndajai
- Zjàole nyotin
- Jao jcha'a naxa

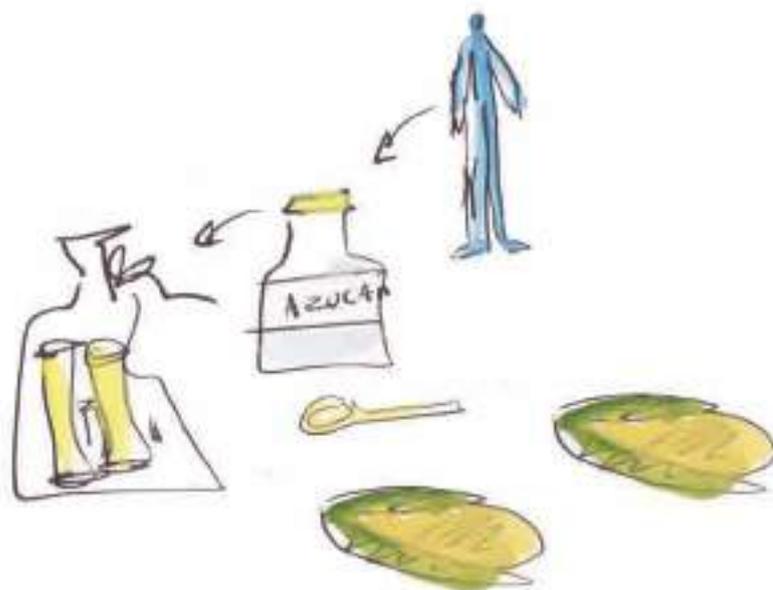
Jos'in k'uenda

Titjòn b'eyojian zjoa yà xi, jin najmè nyikan, xima nik'atjia, k'ua xijema bejtejian chao xile ndajai, naxa ko xkile ndasan k'ia nik'ojian. Xi maskanni jchue zjao k'ua b'ejtejian nay'o, k'ianga je fe nay'onà, b'ejnanda jngo zjoa kicha, yà batioyale nga basenle, jmèni nga ya satiosonni niutjsè, ko nandà sinyanguile. Xi to jbet'ani s'ejna a l'i, tsà tonjngo chua choyale, k'uaje kuan kuichi je niutjsèna.

José Luis Santiago Flores

Escuela Moisés Sáenz

La Soledad Piedra Ancha, Ayautla, Oaxaca.





La luna

La luna brilla en la noche y también las estrellas. Los animales cantan en sus casitas. Los animales sueñan en el campo y los charcos se ven abajo.

Na'en sá na

Ngu nae sana ti ndiire nga ñu fa niñure ti ndiire ba tiuba se nga ñu niyare tiuba baere ngu chini ngui ñare ba ndaje chire yare nga bangui.

Lázaro Bonilla Paredes
Escuela Emiliano Zapata
San Bartolomé Ayautla, Oaxaca.

El nixtamal

Primero se desgranan las mazorcas para juntar el maíz, se limpia y se echa dentro de una olla con agua de cal. Se pone a cocer en la lumbre, después de enfriarse se lava, se muele en el metate para hacerlo masa y poder echar tortillas a mano.

Nchjee

Tjuanfara miñá nijin tixí kuankjinni nijmee kio sasenntjó taxi kuaatsjeni, ngaje ma sinchá jngu tejí koo nanda 'ba sichájin xujñú kio s'é 'a ngajin ndí'u. Kio ngaje jenchán fe'nchió taxi k'uatjini asa síujenni taxi kuaanni na'yu 'bakuaan s'éyani níñu koo ntsá.

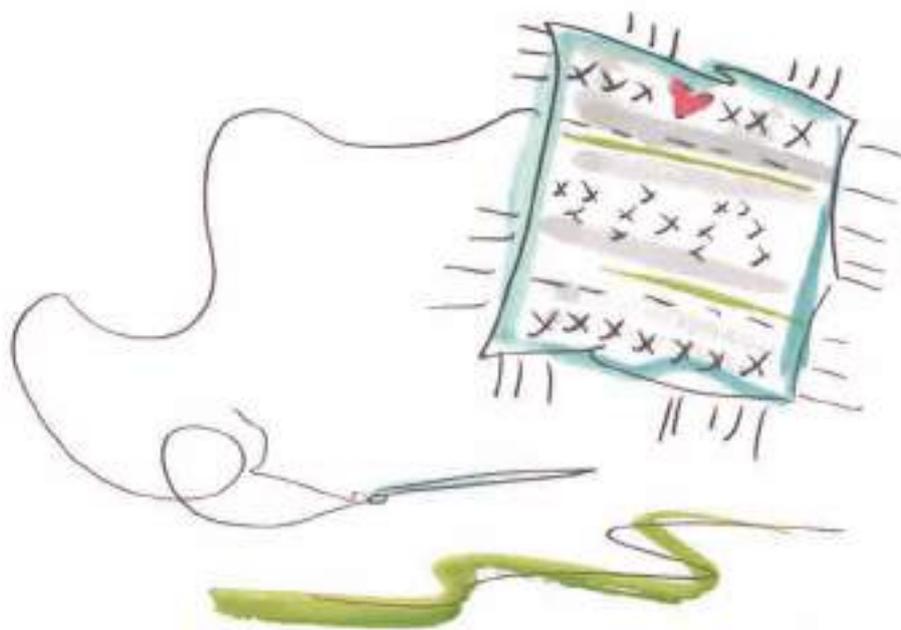
Brígida Sarmiento Flores
Escuela Emiliano Zapata
San Bartolomé Ayautla, Oaxaca.



Cómo bordamos una servilleta

Para bordar una servilleta necesitamos: aguja, hilo en madeja, tela cuadrillé, hilos de varios colores: negro, rojo, verde, amarillo, azul y café, entre otros.

Cuando ya tenemos lo necesario, entonces calcamos los animalitos, las flores, las hojas o lo que queramos, pero si no, únicamente contamos los puntos de tres o de cuatro cada cruz que hacemos, por eso se llama punto de cruz. Si lo bordamos diariamente, terminamos una servilleta de un metro en seis o en diez días.

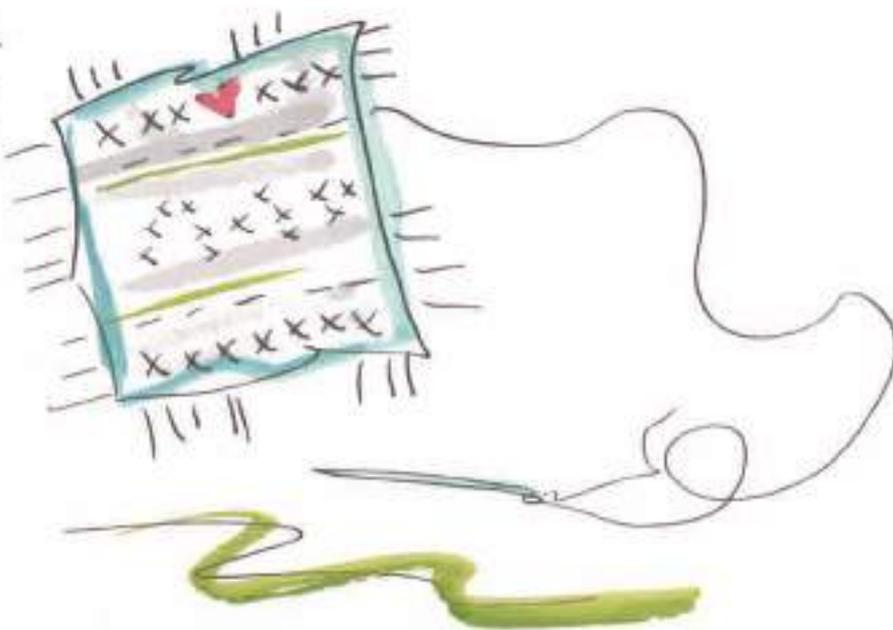


Ju tsaen benda najñu niñu

Kio nga benda jngo najñu niñu machen: nindu, naxjun, najñu xuba. Kjin kuya naxjun bendundá jo sani: xi jma, iní, susé, siné, asú, chan...

Kionga je tjindu ngayeje tsajmí, tjinere nga tsijmá, nga kuenduta tjiubá, naxu, xkare, xi kun xima. Tunga tsa tsi mejen na xi kui, tu kuexki ña a jan asa ñujun chje nire nga jngu, jngu cro, jusanda kjuetana ngayeje. Tsa nyojun nyujun tsindá, kuan nitunná, tsa jon a sa te nixtjin xi nju nanga.

Profesora Irma Carrera Cerqueda y alumnos.



La fundación de la iglesia

La iglesia fue fundada en 1650. Es de tipo colonial y fue techada con zacate colorado. Al año fue techada con lámina galvanizada. En la actualidad cuenta con dos torres que se construyeron en el año de 1946.



Kusúnre nanguina

Kuan xi un quisxe ngu naena xi bam'nga daje naena Bartola biru cuaxare ngade xiti quiña ngadae quiji ngu ngade nga cuaxare nga de biu mixera ndaibia ruta ngave ngani ndexagerungani nde xageruni ba bi xaa'nga ni pa baeco ngae ruta quixi xaexen.

Jo xaen cuenda ngu ningu ba niya rtajen ba nga vii nde cuangani ruta ba'a sera cuachicunre baco ba tabi tabi xaa, un, sa mistin ba ningudi yande nga xonimi jo xaen cuenda ngu ninguxi xi cuaquixi xangi saire jo xaen cuenda ngu ningu ba enda ngu xi tu ndiojo ni, ñuxa casecore ba.

Lázaro Osorio García
Escuela Emiliano Zapata
San Bartolomé Ayautla, Oaxaca.

Tjiujáa tsio

El águila gigante,

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

El tiraje fue de 33,000 ejemplares.

