

El maíz es nuestro alimento, por eso no debe desperdiciarse, lo espanta a uno la víbora si lo desperdicia, porque ella es la que manda donde se da; que los niños no tiren las tortillas, porque a causa de eso, a uno lo asusta ese animal. Se come el elote hervido o asado, chilatole, tamales de elote. Cuando ya es mazorca la desgranar, hacen nixtamal: cuando el maíz se pela, lo sacan del fuego, lo muelen en el metate o en el molino, ponen el comal y hacen las tortillas para comer. También con él se hacen tamales, atole, atole blanco, atole agrio, atole de chocolate, **totopoch**, **pinole**. Cuando se seca la caña algunos la usan para pared de la casa, la casa queda bonita, muy amarilla, la caña se pela y se pone en hilera amarrándola con bejuco. La caña seca de maíz se usa para encender la lumbre. Lo que venden, se vende.

El maíz rojo (**tsikataol**) sirve para los calambres (**mikianalis**): se tuesta en el comal, se pone en una telita, se le rocía refino, y se envuelve, se le rocía por encima, y con eso se soba. Es frío, porque quien no lo puede comer, le duele el estómago.

#### 112 - Taxkalisuat o taxkalxiuit.

DESCRIPCION: Se llama así tal vez porque dicen que a las niñas chiquitas hay que dárselas que la jueguen para que cuando sean grandes hagan tortillas (**taxkal**) delgaditas. Es yerba (**xiuit**) y también le dicen "hoja ancha" (**isuat**). Se da a la orilla del camino. Se da sola. Produce semillas y éstas germinan otra vez. No se limpia. Se da mucho. No se vende.

USOS: Las hojas sirven para curar la bronquitis (**opochejkat**). Hay que calentar las hojas al fogón y luego ponérselo al niño en el pecho. También es caliente.

amo se kauilo, uan temojmoujtia kouat komo se kauloua, porin yejua tamandarajtok kampa mochiua; in pipiltsitsin maj amo kitatamotakan taxkaltsin, porque se yej temojmoujtia yon okuilin. In chichiltiktaol oso tsikataol yon pajti: kipajtia ijuak se mijsota. Kikuechouaj atol, kitekaj komalko uan momoloka uan kemaj se tayi. Tsikataol yej pajti, se kipayana taol uan se kiketsa kalaj maj kimaka serenoj, ika se kaxajpas, uan okyoua se tayi, se kipanoltia ika xelaso uan se tayi; keman kinamikis, amo tayis ok. Akin amo uel youi kala moxixati, konamo kajsikej masaouat, yejua ya tsikatsin kikuechouaj. Uan no onkak xokoyoltsin, yejua morado ieuayo sinti uan no pajti ieuayo se kimolontia uan se tayi akin amo uel youij kala kichiuati in at. Tsikataol kualtia para mikianalis: se kiteuatsa komalko, se kitema ika se tilma, se kialpichi ika refino, se kipiki ika yon tilma, se kialpichia panian uan se kipajpachoua. Sesek in taol porque akin amo uel kikua, kijitkokoua. Uaki ouasin, sekin kikuij tatsintsakuil, kualtsin mokaua in kali, kokostik; se kipijpixka uan se kiupana ika kuamekat. Ouasin se kikui, ika se taxotaltia tikotenoj.

#### 112 - Taxkalisuat oso taxkalxiuit.

lujki kitokaytiaj ait keyej porque ata kijtouaj kemej in siuapipiltsitsin maj se kimaka maj kiauilitkan para kajkanauak eski inintaxkal. In xiuit uan no kiluiaj isuat. Mochiua kampa ojojtenoj. Mochiua saj: no teyoua uan kemaj ixuaya in iteyotsin. Amo mochipaujani. Mochiua miak. Amo monamaka.

KUALTIA: In no pajti: kipajtia in opochejkat; se kikui in ixijujo. Ixijujo maj se kikauanti tikotaj uan kemaj maj se kinyolixsouilia in pilimej. In totonik.

### 113 - Teajuach.

DESCRIPCION: Lo llaman así porque tiene las hojas pequeñas como gotas de rocío. Es yerba (**xiuit**), es rastrera (**mouiuilana**). Sólo hay una clase. Tiene las hojas chiquitas y se arrastra. Se da en los cerros, en las lajas que se cubren de lama, ahí se extiende, se da en los cerros y en los cafetales crece sobre los troncos tirados, pero más en las piedras. Por eso le dicen **teajuach**. Se da nomás. Se da mucho en los cerros, no hay que limpiarlo de yerbas. No florea. No se vende

USOS: Es medicinal, cura a los niños que al dormir sudan mucho, que sudan mucho por la noche (**chiauis**), esta yerba cura esa enfermedad. Se hierve poquito y con esa agua se baña a los niños. Si no se le quiere bañar con eso entonces se hace una cama con esa yerba así cruda y que se duerman allí. Esta yerba es fría. No se come.

### 114 - Tejtsonkilit. (En español "mala mujer". *Crinosculus urens*).

DESCRIPCION: Es árbol (**kuouit**). Hay dos clases: el otro también es mala mujer no más que no tiene mucha espina y este otro sí tiene bastante espina. En algunas partes se da en los cafetales, donde abunda más es en los matorrales. Florea en mayo y tiene su semilla en julio y agosto. No se vende.

USOS: Sirve para curar a los niños cuando les quiere dar **chauistle**, se usan las hojas. Se hierven las hojas. Es caliente.

### 113 - Teajuach.

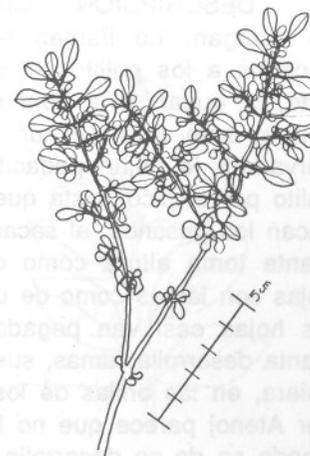
Iujki kitokaytiaj por in pisiltik pané. ajuach por eso iujki kitokaytiaj. In xiuit saj, yon mouiuilana. Se taman saj, mapisiltik uan mososoua. In mochiua kampa tepejxit, kampa laja, kampa yon ixkuoujpachyoua; ompa ya in mososoua kampa lajaj, ompa ya mosoua in teajuach, itech tetepejxitsin ompa ya in mosoua; mochiua kajfentaj, itech tet mososoua uan itech kuouit, kampa yetok kuoujten no ompa mososoua in teajuach, pero mas itech in tet por eso kiluijaj teajuach. In mochiua saj, mochiua miak uan amo mochipaujani. Amo monamaka.

KUALTIA: In pajti, kinimpajtia pilimej tein kochij uan mitoniaj, tein semi moyoualtoniaj, kemaj de yoni in pajti. Se kimana uan moloni saj uan ika se kininaltia in pilimej. Komo amo se kineki se kininaltis ika maj se kinimpechti, kemaj iujki, maj se kitekiti uan iujki xoxouik maj se kinimpechti kampa kochij. In amo xochiyoua. Amo se kikua. In xiuit sesek.

### 114- Tejtsonkilit.

Onkak ome taman. In okse taman no iujki kitokaytiaj sayoj yej amo uitsyoj semi uan in se yek uitschchantik Kasa onkak maski kajfentaj pero mas mochiua kampa xiujkual. Mochiua saj. Amo mochipaujani. Mochiua miak.

KUALTIA: Kualtia para pajti, ijuak yon pilimej kininkuisneki chavis, sayoj se kikui ixijyo. Se kimana in ixijyo. Mayo xochiyoua; teyoua julio uan agosto. Amo monamaka. In totonik.



### 115 - Tempaua o chakxliut.

DESCRIPCION: Quizá le digan **tempaua** porque sus semillas se cuelgan. Lo llaman también **chakxiuit** porque sirve para sacarles a los pollitos el gusanito ese que llaman **chakti**. Para esto, le quitan a la hoja todo y le dejan sólo la nervadura del centro, sólo le dejan un poco en la punta, a los lados de la nervadura le dejan pedacitos de la hoja, entonces les meten el palito por el pico hasta que les llegue a la garganta y con eso les sacan los gusanos; al sacarlo se quedan pegados en el palito. Esta planta toma altura como de una vara. Hay una sola clase. Sus hojas son largas como de una cuarta, hay algunos que crecen más, las hojas casi van pegadas al tallo y van formadas, también la planta desarrolla ramas, sus hojas van de una en una. Se da donde quiera, en las orillas de los caminos; en las milpas casi no se da, por Atenoj parece que no hay parece que nomás se da por aquí. Donde se da se desarrolla mucho y casi no deja que brote alguna planta más. Nace sola. Sus semillas parecen tener espinas. Se da mucho, como si fuera cultivo. No hay que limpiarlo. También lo arrancan porque se entierra mucho como el **xonoochpauas**. Cuando madura la planta florea, no hay época determinada en que floree. No se vende en Cuetzalan.

USOS: Si le duelen a uno los riñones aconsejan que arranque uno la planta y que la machaque con un martillo o corte en pedazos la raíz, por lo menos tres raíces, y luego hay que hervirlo con los cabellos secos de elote. Esto es medicinal pero para el que lo conoce y sabe prepararlo. Es frío.

### 115 - Tempaua oso chakxiuit.

Ait tak kitokaytiaj tempaua por in yon mopijpiloua yon iteyo. No kiluiaj chakxiuit por in ika kinkixtiliaj in piotsitsin chakti. Yon kimatsajtsayanaj, kitekitij yon xiuit tein yek uejueyi hasta ijikon, uan kikauaj sayoj tsikitsin ipuntitaj ijkón, kikixtiliaj nochin ninipaka in ixijujo uan tsitsikiltik mokaua in kuoujtsin uan yejua ya yon kinintoskakalakiliaj uan ika kinimpankixtiaj in chakmej, ompa pepechiujtiutsej. In uejkapantia kemej se varaj. Se taman saj. Kemej sejse kuartaj in imay ueueyak uan seki mas kuajkuali kachi uejueyia, uan imetskuoujyo tsikitsitsin, ikuoujyo pijpitsauak, ixijujo motekpana uan no motalilia ramas, sejse mojeketsa in imaxiujo. Kampa yeski, ojojtenoj, milaj amo okachi mochiua, ne Atenojkopa pané kan teyi, onkak sayoj nikan uin. Kampa mochiua yek neli nochi sentakui hasta niono mochiua tej mas. In mochiua saj, yon iteyo yon ata pane uijuitstik ixua kimeskia uelik. Amo mochipaujtaní. In kiuiuitaj porque motilintia kemej xonoochpauas. In amo monamaka Kuesalan.

KUALTIA: Kijtouaj ika komo tekokoj se irriñones se kiuiuita uan maj se kimachukaro ika martijoj o bien maj se kipisiltejteki, sikiera eyi naluat, uan kemaj maj se kimana iuan xilotson. Maj chikaua ya in moskalti uan xochiyoua, amo kipiya tiempoj para xochiyouas. In pajti yon para akin kimati kitemakas, yej kisentilia uan kitemaka. In sesek.



### 116 - Tenexxiult.

DESCRIPCION: Hay una sola clase. Se da en los potreros. Se da sola. No se limpia. No hay mucho. Florea en abril, da su semilla en mayo. No se vende.

USOS: Es remedio. La hoja se pone cruda para parar la sangre de las heridas. La hoja se usa para altares de casa y en la iglesia. Es fría.

117 - **Tepalkat o tepalkamekat.** (En español "quiebraplato". Phoradendron nervosum oliva. Psittacanthus calyculatus dc. Struthantus marginatus dc. Struthantus quercicola blume).

DESCRIPCION: Le llaman así al **tepalkamekat** porque se pega en las plantas y las cubre. Es epifito (**pepechuaxiuit**). Hay dos clases: una que crece hacia arriba (**tepalkat ueyi**) y otra que se cuelga (**tepalkamekat o tepalkat tsikitsin**). El **tepalkat ueyi** se pega en los árboles y sus hojas son lisas, el que es bejuco tiene sus flores muy pequeñas y blancuzcas. La otra clase da flores rojas, se ve bonito cuando florea en lo alto de las ramas. Sus hojas no son muy grandes y su semilla es pegajosa, por eso se pega en las ramas de los árboles. El **tepalkamekat** se da mucho en los cafetales, también se tiende sobre los naranjos o en cualquier árbol, por aquí hay mucho y seca los cafetos. Nace no más, los pájaros llevan sus semillas y las dejan en otro árbol y ahí nace. Hace daño, es necesario quitarlo, si se pega en el café hay que quitarlo porque si no lo seca. Florece en noviembre, da semilla en diciembre. No se vende.

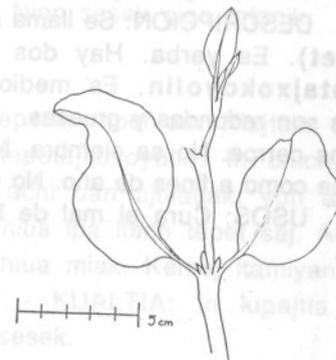
USOS: La hojas del **tepalkat ueyi** cura la erisipela (**chichilkokot**). Las hojas se muelen y se echan en agua y se las pone uno donde duele y luego, se tapa con hoja santa (**akokoixiuit**). Las hojas no deben ser hervidas, sino crudas, porque la erisipela, que es caliente, se cura con las hojas frías. Es fría.

### 116 - Tenexxiuit.

Onkak se taman saj. Mochiua ixtauat. Mochiua saj. Amo mochipaujtaní. Amo miak mochiua. Amo monamaka. Xochiyoua abril uan teyoua mayo. - KUALTIA: Ixiujyo xoxouik kualtia para amo eskisa in tatek. Ixiujyo kualtia para in altar uan tiopan. In sesek.

### 117 - **Tepalkat oso tepalkamekat.**

lujki kiluiaj por in kikui in teisá, mosoua itech. In xiuit, sayoj seki kuamekat, in pepechuaxiuit. Ome taman onkak, seki mokejketsa uan seki mopiopiloua (**tepalkamekat**). Okseki kiluiaj in taman: **tepalkat ueyi** (**pepechuaxiuit**) uan **tepalkat tsikitsin oso tepalkamekat** (**kuamekat**). In mopepechoua itech in kuoujmej uan maajalaxtik, in tein kuamekat yej pisiltik in ixochiyo uan pané ijistak uan in oksé taman yej chichileui in ixochiyo semi kualtsin mota ijuak xochiyoua uejkapan kuamapan. In imaxiujyo amo semi uejueyi, uan iteyo sasaltik para mopepechoua itech imajtsakal in kuouit. In mochiua okachi campá kajfentaj in tepalkamekat, uan no mosoua itech xokomej oso itech katin yeski kuouit ampon uin semi mochiua, uan in kiuatsa in kajfen. Mochiua saj, iteyo seki kiajchiuaj pajaritos, uan kitalitij ompa itech oksé kuamapan uan ompa ixua. In kichiuá dañoj in moajchialani, como itech kajfen se kiajsito maj niman se kikixtili, como amo kiuatsa. Xochiyoua noviembre, teyoua diciembre. Amo monamaka.



### 118 - Tepeajuachixiuit.

DESCRIPCION: Es yerba (xiuit). Sólo hay una clase. Se da por todas partes. Se parece a ésta en las hojas el **sesekxiuit**. Se da sola. No se limpia. Es abundante. No se vende.

USOS: Es remedio todo menos la raíz. Se hierve y se baña uno todo el cuerpo contra la calentura (**totonilk**). No es ni frío ni caliente.

### 119 - Tepetajxokoyolin.

DESCRIPCION: Se llama así porque siempre se da en el cerro (**tepet**). Es yerba. Hay dos clases; la otra también se llama **tepetajxokoyolin**. Es medio colorado y un poco rayado, sus hojas son redondas y gruesas. Ese no se da por aquí cerca, se da en los cerros. No se siembra. No hay que limpiarlo. Se da mucho. Florea como a fines de año. No se vende.

USOS: Cura el mal de boca (**tempalan**) si se mastica. Es frío.

### 120 - Tepexilot. (En español "tepejilote". Chamaedorea oblonda).

DESCRIPCION: Es como árbol porque el tallo es muy duro. No es grueso y crece nada más como metro y medio. Según unos hay dos clases: **tepexilot** de hojas anchas y fruto negro, y **tepexilot** de hojas delgadas y fruto amarillo. Según otros hay tres clases: una clase es de hojas muy largas y la otra tiene las hojas con las puntas anchas; y la otra clase es más bonita, tiene las hojas delgaditas hasta la punta. Se da en todas partes. Se da solo. No se limpia. Por San Miguel se da mucho y también por allá abajo. Florea en marzo. No se vende.

KUALTIA: Imaxiujyo tepalkat ueyi kipajtia chichilkokot. Se kikuechoua uan se kiayotia in xiuit. Satepan se kitalilia kampa tekokoua. Uan se kipiki ika akokojxiuit. Para in totonik chichilkokot, xoxouik in xiuit maj amo se kimana porin moneki sesek xiuit. In sesek.

### 118 - Tepeajuachxiuit

In xiuit. Se taman saj. Noyan mochiua. Mochiua saj. Amo mochipaujani. Miak onkak. Amo monamaka.

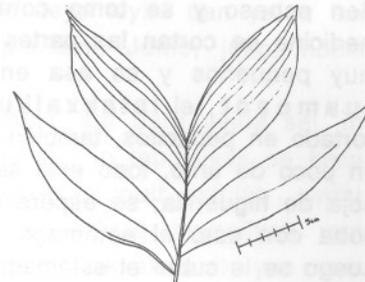
KUALTIA: Nochi xiuit pajti, pero amo inaluyo. Se kimana uan maj se malti komo se totonia. Nion sesek nion totonik.

### 119 - Tepetajxokoyolin.

lujki kitokaytiaj por in ipa tepetaj mochiua. Xiujsin saj. Ome taman de nojon: oksé no tepetajxokoyolin. In chichiltik achi, rarayadoj uan mayejyeualtik achi uan tijtilauak; yon amo mochiua ampon uin cerca yon mochiua ipa itech tepet saj. Amo se kitoka. Amo mochipaujani. Mochiua miak. Kemej itamiyan in xiuit xochiyoua. Amo monamaka. - KUALTIA: In kipajtia in tempalan maj se kitsonkuajkua. In sesek.

### 120 - Tepexilot.

In kuuit ta yek takuauak in ikuoujyo, amo tomauak uan moskaltia sayoj kemej se metro uan tajko. Seki kiluiaj ome taman: se taman patauak imaxiujyo uan tiltik iteyo, uan se taman pijpitsauak imaxiujyo uan kostik iteyo. Okseki kiluiaj eyi taman: se taman mochiua yek ueueyakaxtik uan se taman yek papatakaxtik in ikechtayo uan se yejua ya kualtsin



USOS: Sirve para curar la tos (**tataxis**) y lo que se utiliza son las hojas. Se hierve junto con la flor de sempiterna. Es caliente.

121 - **Teposijyak**. (En español "teposillac", *Ocimum carnosum*).

DESCRIPCION: Su nombre quiere decir "apesta (**ijyak**) a fierro (**tepos**)". Es yerba (**xiuit**), no crece alto. Hay dos clases: uno es el morado (**moradojteposijyak**) y otro es el blanco (**istakteposijyak**), los dos se llaman **teposijyak**. Se da en todas partes, en terrenos difíciles. Se da mucho en la orilla de los caminos, en los cafetales casi no hay. Crece solo, crece nomás de sus semillas que al madurar caen y de ellas crecen más plantas nuevas; crece como una vara de alto, si hay abono ahí donde crece, madura y produce semillas. Sus semillas son chicas, primero florea, y luego se da la semilla. No se limpia, no hay que limpiarlo. En junio y julio ya florea. No se vende.

USOS: El **teposijyak** sirve para curar el empacho (**nexutil**), se le usa con el **tiltikxalkuouit** (las hojas) y el **istaxalkuouit** (las hojas); todas sus hojas son medicinales. Cura el empacho, nada más cura eso, no se come, sólo sirve para curar empacho. El **teposijyak** junto con el **kuamosot** el **tiltikxalkuouit** y el **istaxalkuouit**, todas esas cuatro clases son medicinales, también la guácima. La guácima se usa junto con las raíces del **xalkuouit**. La raíz es remedio. Se hierve la raíz bien espeso y se toma contra el empacho. Para usarlo como medicina se cortan las partes tiernas, luego se corta en pedazos muy pequeños y se asa en las brasas pero ya junto con el **kuamosot**, el **istaxalkuouit** y el **tiltikxalkuouit**, todo cortado en pedacitos, también un poco de carbonato, tequesquite y un poco de unto, todo esto se revuelve y luego se cubre con una hoja de higuera; se espera a que se enfríe un poco y luego se soba con esto el estómago del enfermo, ya sea niño o adulto. Luego se le cubre el estómago con esta medicina y que se duerma el enfermo. Es caliente, por eso puede curar el empacho; de veras es caliente esa yerba.

mapisiltik hasta ikechtaj. Mochiua sa nipa kajfentaj. Mochiua saj. Amo mochipaujani. Mochiua miak uan nochi ne tanikuakopa. Itech marzo xochiyoua. Amo monamaka. Yon totonik.

KUALTIA: Kualtia para pajti, kipajtia yon tataxis. Sayoj se kikui ixuijyo. Se kimana iuan oloxochit.

### 121 - **Teposijyak**.

Tak iujki kitokaytiaj porin tsojyak kemej tepos. In xiuit, amo uejkapania. Ome taman onkak in teposijyak: se taman moradoj uan se taman in istak, ome taman pero ipa nochi teposijyak. Mochiua saj. Moskaltia nejon tepitsin uejkapania, semi kuali mochiua ijkuikuin sayoj uejkapania kemej se varaj. Uejkapania komo abonojtaj in kampa mochiua uan nejon de chikauaya ya teyoua ya.

In iteyo tsikitsin kemeskia yon ijkuikuin mochiua in iteyo, posoni uan mochiua ya in iteyo. Itech in ojmej semi mochiua; itech kajfentaj amo kachi mochiua. Noyan mochiua, ne ouijkan. Uan yon isemiyaj ijuak chikauaya ya xiyini uan kemaj ixua uan kemaj ualeua miak, mismo yejua in iteyo xiyini uan yejua ika sepa seki ualeua. In amo mochipaujani. Junio, julio, nochi xochiyojtok ya. Nochipan xochiyoua.

KUALTIA: Yej kualtia para nexutil, ipa para yejua saj, in amo se kikua sayoj ipa para nexutil saj. In teposijyak se kikui iuan tiltikxalkuouit ixuijyo uan istaxalkuouit ixuijyo nochi serviroua para pajti. In ipa iujki kitokaytiaj teposijyak uan kuamosot uan ya in tiltikxalkuouit uan istaxalkuouit: yon nauí taman nochi para pajti, uan in uasima no para pajti. In uasima iuantia de in naluat, inaluyo in xalkuouit. pero nejon semi



122 - **Teuitsot**. (En español "cucharilla").

DESCRIPCION: Se llama así porque se da dentro de la tierra, no afuera. Sus varas espinosas son las que salen, no tiene hojas, eso espinoso es lo que sale. Sale de dentro de la tierra y no crece muy grande. Se parece a la cebolla y al ajo por su crecimiento. Hay dos clases según el color: **istakteuitsot** y **kostikteuitsot**. Se da en el monte, en el potrero, se da allá arriba; aquí no hay en ningún lugar. Lo sembraron los que vivieron antes, y al haberlo se multiplican las matas y ocupan todo: una mata empieza a retoñar, a tener retoños, que se dan en las raíces de la mata grande; allí ya se multiplica. Debe florear no sé en qué tiempo. Se vende en Cuetzalan cuando la fiesta de San Andrés.

USOS: Si uno tiene bronquitis (**opochejkat**), se arranca un poco de **teuitsot** y se pone a hervir con cinco flores de sempiterna blanca (**oloxochit**), tres **tepexilot** y un poco de **kuoujtajkapoli** y cinco maíces rojos y se le da al niño que tiene bronquitis. Si no se alivia, con la misma agua caliente y con un poco de sal y un poco de refino se le soba el pecho y la espalda y también se le da a tomar una poca (de esa agua) de la que no tiene sal. Si le hace bien, suda mucho. Si otra vez le da bronquitis, se le da el mismo remedio, porque ya se sabe que esa es su medicina. Con el **teuitsot** adornan el frente de la iglesia, ponen un gran arco en la fiesta de San Miguel. Como el **teuitsot** se da adentro de la tierra, para tenerlo primero escarban y lo sacan, lo cubren con un costal y lo traen. Tal vez es frío, porque es muy amargo cuando se toma (se bebe).

kuali para pajti. Para pajti, pos se kikui, in isejselotsitsin se kiteki, se kitemoua kampa mas sejselik, se kikechkojkotonati uan kemaj yejua ya se kikokototsa pisiltik se kikojkotona pisilitoj uan se kitikookxitia ya, pero iuanti ya yon kuamosot uan iuantia in istakxalkuouit ixuijyo uan tiltikxalkuouit ixuijyo, komo ke yon nauí taman nochi se kikokototsa uan se kiokxitia ya tekolijtik ya se kitikonexpachoua iuan tsiktsin karbonatoj uan tepitsin tekixkit, uan tepitsin ontoj uan kualtsin se kimapoloua ya kualtsin uan se kipijpiki ika kuouachxiuit, se kipijpiki uan maj seui uan kemaj ika se kipoxpajpachoua ya in pili oso maski ueyi, se kipajpachoua uan kemaj se kipoxpiki ya uan ika kochi ya. Pajti no inaluayo. Se kimana hasta semi teteauak uan se tayi keman se moxuitia. In totonik para kikixtia in nexuitil, neli, totonik yon xiuit.

122 - **Teuitsot**.

Talijtik in onkak, amo panian. Yejua in imauitsyo youi, yon kan kipiya ixuijyo yejua ya yon iuitsiyo pankisa, Talijtik in eua moskaltia amo uejueyi. Mochiua kuoujtaj, itech se ixtauat, tein parajko xiuit ipa mochiua; nikan amo kanaj onkak. Teuitsot nochin talijtik mochiua, kikuij achto kichkuaj kikixtiaj uan kipikij ika koxtal uan kualkuij ya. Monamaka Kuesalan cuando taluiti San Andres.

KUALTIA: Komo se opochejkati, tsiktsin se kitsayana yon teuisot iuan moloni makuil oloxochit tein istak, eyi tepexilot uan tsiktsin kuoujtajkapolij uan makuil tsikataol uan se kimaka pili akin opochejkati. Komamo kinamiki mismo atsin se kipajpachoua tojtoktik uan ika tsiktsin istat uan ika tsiktsin refinoj ika se kitajtatia iyolixko uan iyolikan uan no se kientis tsiktsin (at) iujki saj tein amo istayoj. Komo kinamiki, yek mitonia; komo sepa kikui opochejkat, sepa yejua se kimakas, se kimattok yejua ipaj. Teuitsot ika tachijchiuj tiopankalixpa, ueyi arco kitaliaj San Migueliluit. Xa sesek, porin semi chichik

123 - **Tiltsapot.** (En español "zapote negro").

DESCRIPCION: Se llama así porque la fruta es negra y además por dentro del zapote todo es negro. Es árbol (**kuouit**) y al mismo tiempo es zapote (**tsapot**). Se da en cualquier lugar en el monte o en los cafetales. Se da solo. No necesita limpiarse. Se da mucho. Florea en enero y ya por abril o mayo ya hay zapotes. Se vende por bulto o por caja.

USOS: Cura la tos (**tataxis**): nomás hay que comer el zapote y con eso se quita la tos. Es caliente.

124 - **Tlokuouit.** (En español "cedro". Cedrela odorata).

DESCRIPCION: Es árbol (**kuouit**). Hay nomás una clase. Se da en los cafetales o en las milpas. Hay lugares que se da solo y en otras partes también lo siembran. No se limpia. Por aquí se da mucho. Florea en junio, da semilla en septiembre. Se vende sólo la tabla.

USOS: Las hojas del cedro curan el paludismo: machacan la hoja y se toman el jugo y una parte del jugo lo ocupan para bañarse. También sirve para casas, lo parten con la sierra y de ahí ya sale tabla. Es frío.

125 - **Tochsakat.**

DESCRIPCION: Lo llaman así porque lo comen los conejos y también porque brota en montoncitos separados y crece en bola; no se mete alguna otra planta en él, crece por montones por eso le llaman así, se amarra entre sí en montón. No se le ven como trenzas, porque a ese otro zacate se le llama "trencilla".

yon se tayi.

123 - **Tiltsapot.** Iujki kitokaytiaj porin itakka no tiltik uan sepa in tsapot no nochi tiltik in iijtik. In kuouit uan no tsapot. Mochiua kampa eski kuoujtaj oso kajfentaj. Mochiua saj. Amo mochipaujtani. Mochiua miak. Xochiyoua itech enero uan tsapot onkak kemej in abril oso mayo. Monamaka por bulto oso por caja.\*

KUALTIA: In no pajti, pajti para tataxis: sayoj maj se kikuia in tsapot uan se pajti ika tataxis. In totonik.

124 - **Tlokuouit.**

In kuouit. Ipa se taman saj. Mochiua kampa kajfentaj oso maski milaj. Kasa mochiua saj uan kasa no kitokaj. Amo mochipaujtani. Nikauin mochiua miak. No xochiyoua junio uan teyoua septiembre. Monamaka solo uapal. - KUALTIA: No pajti, kipajtia yon tonauis in ixiujyo. Kimaxakualouaj in ixiujyo uan kemaj tayij uan seki ika maltiaj ya. No kualtia para kalkuouit, kitsayanaj ika sierra uan kemaj kisa uapal ya. Yon eski sesek.

125 - **Tochsakat.**

Iujki kitokaytiaj porin kikuaj in tohimej uan no ipa ijkon nombre porque tamankayejyetok yejua saj, amo mokuijkuitok de monton, moskaltia se bolaj, pero yejua saj, ajachichi, ajachichi, casi bolitas saj, motajtalia por monton, yej ika kiluiaj tochsakat. Amo mokuijkui, como mokuijkui pos tikiltuiaj trensillaj. In sakat, tochsakat. Sayoj se klasej, ipa sentaman saj. Pos peua moskaltia ijkon tsikitsin, uan después pos no posoni istak in ixochiyo, uan de in ixochiyo para amo moijilpia uetsi sayoj in ipunta de in ixochiyo uan ompa sepa peua moitsmolotia. Nejin solo onkak itech in chiyauit, itech achiyaujtaj ompa tanajnakastan kampa onkak chiyauit; kajfentaj no mochiua pero ueuejka semi, pero mas onkak kampa

Sólo hay una clase. Empieza chiquito y después también florea, las flores son blancas y caen luego sus puntas y de ellas brotan nuevos retoños. Se da en los pantanos, a los lados del pantano, también se da en el cafetal pero poco, se da más en el potrero y en los pantanos. En el pantano hay muchas clases de zacate pero ninguno se reproduce como el **tochsakat** porque éste crece en montoncitos apartados.

No se siembra, se da **nomás** Se da solo y cuando se le necesita **nomás** tiene uno que ir por él. Se da mucho aquí por Ateno hay en algunas partes, se le puede encontrar en las orillas de los caminos, por Ayotsinapan también hay. Florea en junio, porque éste florea cuando empieza el tiempo de lluvias y después madura. No se vende en Cuetzalan.

**USOS:** Sirve para remedio, cuando una mujer no quiere tener un niño, para abortar entonces toma esa medicina. Lo arrancan y con todo y tierra que lleva en las raíces lo hierven y cuando ya está bien hervido lo toman tres veces al día, dos o tres días después de que lo hayan tomado ya le da resultado. No se come, sólo sirve para remedio. También sirve para que coman el conejo y las bestias, la hoja. A lo mejor es frío, por eso sirve para remedio.

126 - **Tomijoj.** (En español "tomillo", Thymus vulgaris).

**DESCRIPCION:** Es yerba, se da si lo siembra uno. Esta yerba, tiene tallo y sus hojas son chiquititas. Conozco una yerba que se parece al tomillo pero no es, es una yerba no más. La vi allá arriba. También tiene las hojas un poco grises pero no es el tomillo sino que es cimarrón (silvestre). Nada más hay una clase de tomillo.

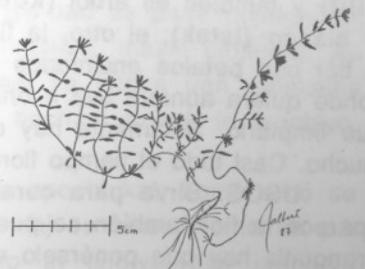
Se da por la zona alta, por aquí también se da. Si encuentra uno alguna rama tierna cuando lo compra uno, **nomás** hay que sembrarla, pero ése se da más en la zona alta, de allá lo traen a

ixtauat uan kampa chiyauit in tal. Itech in chiyauit moskaltia miak sakat, pero amo se iujki moskaltia kemej in tochsakat, ta yej sayoj tajtamankayetok. Mochiua saj. Sayoj yejua ijkon mochiua, kuantto se kinesitaroa se kikuiti ya saj. Mochiua miak, in Atenojkopa onkak en partes hasta kasa ika ojten se kita kampa talnamiki, in Ayotsinapampa no onkak. Xochiyoua acha in tiempo de junio no, porque nojon de xochiyoua, kemej kimaga in at, entos peua ya no posoni ya, chikauaya ya. In amo monamaka Kuesalan.

**KUALTIA:** In amo se kikua, ipa sayoj para yon remedio. Serviroua para remedio, yejua para nejon se familia amo kineki kipiya se konet, maj amo moskalti nojon konet, entos yejua nojon remedioj tayij. Yon kikuitij nochika in taltsin uan kiketsaj ika se jarritoj atsin uan entos nojon kitaliaj ompa uan kikauaj maj moloni, kualtsin tsokouaki uan de tsokouaki entos tayij tres viajes al dia, uan de nejon tayiskej, yon mostika oso uiptika yetok ya nojon cosas tein yejuan mas bien kinimpareseroua. Kualtia in xiuit no para kikuaj tochimej uan kuakouejmej. Pos acha pané sesek no, por eso tanamiki ika remedio.

126 - **Tomijoj.**

In xiujtsin, no mochiua maj se kitoka, mochiua xiujtsin no kipiya in ikuoujyo uan ixiujyotsin pisiiltsitsin. De yon se taman saj. Mochiua parajko, no mochiua nikan uin maj se kitoka. Kemej in se kikoua uan achi sejselik ok se kikoua, maj se kitsintoka tein se kitstok tein achi selistok, kemaj pero yon kachi. Mochiua parajko, pero kemej kiualkuij de a



vender a Cuetzalan el domingo. Lo traen de por allá por Xalacapan, por Huahuaxtla, lo traen más los de Xalacapan. A esta planta le gusta el lugar frío.

Se siembra. Hay que quitarle las yerbas que nacen a su lado. Si lo siembran en tierra con abono crece muy bonito, echa muchas ramitas, se hace una bola. No he visto que floree, sus flores son bonitas al madurar, no sé cuando florea, pero sí florea cuando madura la planta.

USOS: Se usa para la comida, también sirve para medicina, se usa para la preparación de pelotillas. Para las comidas sólo se usan dos ramitas. El tomillo y el orégano se usan en la preparación de comidas, sí, se usan para hacer comidas. Se vende en Cuetzalan los domingos. El tomillo y el orégano se venden mucho allá. Se le come en el arroz, cuando éste está hirviendo se le echa por lo menos una rama de tomillo y dos ramas de orégano. Es caliente.

127 - **Totolkilit o Istakxochit.** (En español "floripondio". *Datura suaveolens*).

DESCRIPCION: Se llama así quizá porque lo comen los totoles. Otros le dicen flor blanca (**istakxochit**). Es quelite (**kilit**) y también es árbol (**kuouit**). Hay sólo tres clases: uno es el blanco (**istak**); el otro, la flor es de color rosa; y el otro, tiene la flor con petalos encimados pero también es blanca. Se da por donde quiera aunque sea a orillas del camino. Se siembra. No hay que limpiarlo. Solamente hay que sembrarlo y crece solito. Se da mucho. Casi todo el tiempo florea. No se vende.

USOS: Sirve para curar la bronquitis (**opochejkat**), si no aparece la flor también se pueden usar las hojas. Si un niño tiene bronquitis hay que ponérselo en el pecho, las hojas o la flor, si la hay. Es caliente.

domingo kinamakakij Kuesalan uan se kikoua. In kualkuiteuaj ampon uin parajko, neuin Xalacapan, nochi neuin Uajuaxtlaj, mochiua mas. Kualkuij xalacapanekos, in taelita kampa taseseya. Nikixmattok oksé xiuit. No medio manejnnextik parajko nej nikitak pero amo tomiyoj nechiluijkej in majya simarron. In tomiyoj se kitoka. Maj se kitameui no, no xiujoyoua pero maj se kitachipau. Kampa ika abonoj in kitokaj no kualtsin miak mochiua, no pexoni in masetaj, kualtsin motalia ijkon motalia, moolochoa, mochiua miaktsin no. Amo keman nikita ox xochiyoua, pero no xochiyoua, kualtsitsin ixochiyotsitsin mochiua de chikauaya ya. Monamaka Kuesalan, semi monamaka Kuesalan de a domingoj.

KUALTIA: In sayoj para komidaj, no kualtia para pajti de se kichiua pelotillas. In itech tapalol se kipantalia saj siquiera ome ramitaj. Pos in tomiyoj uan yejua ya in oreganoj, in tomiyoj uan yejua ya in oreganoj sentij ya, yon nochi de ome ya in komidaj se kikui para tapalol. Yon semi se kikua ika iuan arrositoj. Cuanto momolokatok in aros ompa se kipantalilia siquiera se kuoujtsin tomiyoj uan siquiera ome kuoujtsin oreganoj. In tepitsin totonik, tomiyoj totonik.

127 - **Totolkilit oso istakxochit.**

lujki kitokaytiaj tak porin kikuaj totolimej ta no kiluiaj istakxochit. In xochit uan no kuouit. Onkak eyi taman saj: se istak, se achi color de rosa in ixochiyo uan se pané nejnepantik in ixochiyo pero no istak. Sa nipa mochiua, maski ojojtenoj. Se kitoka. Amo mochipaujteni, sayoj maj se kitoka uan moskaltia iselti. Mochiua miak. Siempre achi nochipa onkak in ixochiyo. Amo monamaka.

KUALTIA: In no pajti kuali para opochejkat; komo amo se kiajisi in ixochiyo, no kualtia ixuijyo maj se kikui. Komo se pili opochejkati maj se kisouili iyolixko in ixuijyo oso ixochiyo komo onkak. In totonik.

### 128 - Totolkoskananakat.

DESCRIPCION: Se llama así porque es boludo, como barba de totole (**totolkoskat**). Es hongo (**nanakat**). Hay dos clases: los grandes y los chiquitos. Los grandes crecen mucho; el que es grande cuando acaba de crecer se pone negro y si uno deshace su cabeza se hace finito como ceniza cuando uno la sopla.

El que es chiquito no crece grande, nada más como un capulín, no crece grande y éste es un poco amarillo. Brota del suelo, los hay en el potrero donde se cagan las vacas, al podrirse su excremento allí brotan los hongos. Este hongo es blanco pero no muy blanco es un poco amarillo, y es muy sabrosa el agua donde se hierven.

Se da solo, brota el hongo donde se cagan las reses. No se limpia. Se da mucho, si uno lo busca lo encuentra, por lo menos un puñado. Los hongos no florecen porque el hongo brota pronto.

USOS: Los grandes son medicinales, a quien se corta, cortan un hongo y se lo meten en la herida para que sane, el hongo la seca. Se come, primero se hierven. No se vende, quien va por leña si pasa por el potrero allí recoge ese hongo. Es frío, no es caliente.

### 129 - Tsanamets.

DESCRIPCION: Se llama **tsanamets** tal vez porque el tallo es negro como pata de cuervo. Es yerba (**xiuit**). Sólo hay una clase. Se da más allá por Tonalix y allá por Pochotitan, en las milpas. Se da solo. También produce un camote y es el que retoña. No se necesita limpiarlo. Se da mucha por allá abajo. No florea. No se vende.

USOS: Las hojas sirven para curar la tosferina (**mijmikilotataxis**). Se hierven las hojas del **tsanamets** junto con la sempiterna y el **tepejilote**. Esta no sé si es caliente o fría.

### 128 - Totolkoskananakat.

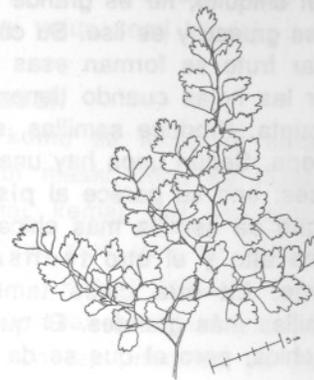
lujki kitokaytiaj porin kemej totolkoskat. In nanakat. Onkak ome taman: tein ueyi uan tein tsikitsin. Semi moskaltia yon tein ueyi tileui uan se kikuapata mochiua potoxtik majya yon kuoujnex kipitsa. Uan tein tsikitsin amo ueyi moskaltia, majya kemej se kapolij, amo mochiua ueyi. Uan yejua ya tepitsin kostik. Talpan eua, ixtauat onkak kampa mijkuita kuakouej, de palani ikuit ompa eua nanakat. Yon istak, pero amo semi pochiktik, tepitsin kostik uan semi uelik iayo se kimana. Mochiua saj, ixua in nanakat kampa mijkuita kuakuouej. Siempre mochiua, komo se kitemoua se kajsí sikiera se tamatsoltsin. Amo monamaka: akin kuoujkouiti komo ixtauat panoua ompa kikui yon nanakat. Nanakat ka xochiyoua, ta nanakat niman pankisa.

KUALTIA: Se kikua, achto se kimana. Tein ueyi moskaltia semi, pero yon pajti: akin motsonteki kikotonaj nanakat uan kikalakiliaj para maj pajti, yejua nanakat kiixuatsa. In sesek, kan totonik.

### 129 - Tsanamets.

In monotsa tsanamets, tak porin tijtiltik in imetskuoujyo. Nejin xiuit. Ipa se taman saj. Uel mochiua ne Tonalixcopa uan ne Pochotitampa kampa milaj. Mochiua saj. No kamojyoua uan ompaya in itsmolini. Amo momeujtani. Mochiua miak ne tanikuakopa. In amo xochiyoua.

KUALTIA: In pajti para mijmikilotataxis uan se kikui yejua in ixuujyo. Se kimana in ixuujyo iuan oloxochit oso



### 130 - Tsinich.

DESCRIPCION: Se llama así porque sus raíces son como **ixtle**. Es yerba (**xiuit**). Sólo hay una clase. Se da en caminos, potreros y cafetales. Brota sola. No se siembra. Se chapea porque enhierba los cafetales. No se limpia. Se da mucho, hay bastante. Donde crece una mata se da mucho. Florea por agosto. No se vende.

USOS: Es medicinal. Cura las cortadas o granos. Se hierve el **tsinich** junto con **chanampilol** y se lava el grano con el agua hervida. También se machaca con la mano, y se aplica en la herida: detiene la sangre y se cura luego. También sirve para lavar la ropa, hace tiempo lo utilizaban mucho las señoras. Según unos es frío; según otros es caliente, por eso cura.

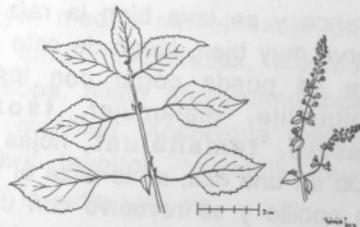
### 131 - Tsonsasa o tsonsasal. (En español "pega ropa").

DESCRIPCION: Se llama así porque se pega en uno, si uno lo roza con la ropa este se pega en ella, por eso le llaman **tsonsasa**. Unos le dicen yerba (**xiuit**). Otros le dicen árbol (**kuouit**). Es un árbol chiquito, no es grande como de un metro y medio, su tronco no es grueso y es liso. Su copa se hace redonda y cuando empieza a dar fruto se forman esas bolitas pegajosas y se le empiezan a caer las hojas cuando tiene su fruto. Sus hojas tienen espinas en la punta. Produce semillas, sus semillas son las que se pegan en la ropa. Según unos hay una clase nada más, según otros hay dos clases: uno se parece al **pisiltomat** pero se da más en el monte, el que da semilla más chica se da por aquí cerca, esta clase no crece alto y el otro **tsonsasal**, el que crece alto, se da en el monte. La otra clase también le llaman **tsonsasal** pero da semillas más grandes. El que se da por aquí no es planta grande, es chica, pero el que se da por el monte es planta grande, parece

tepexilot. In amo monamaka. Ait in ox no totonik oso sesek amo nikmati.

### 130 - Tsinich.

lujki kitokaytiaj porin tsinichtik inaluayo. In xiuit. Se taman saj. Mochiua saj. Kanaj se kitoka: se tauiteki ta yej taxiujyotia kajfentaj, amo se kichipaua. Miak onkak; kampa mochiua sentakui uejueyi taktson motalia. Mochiua itech ojti, ixtauat uan kajfentaj. Kemej in agosto xochiyoua.



KUALTIA: No pajti: kipajtia teisa cortada oso kokomej. Se kimana tsinich, chanampilol uan ika se kiixpaka kokot. No in se kimaxakualoua uan se kitalilia kampa tatsontek niman kitsakuilia in esti uan pajti niman. Amo se monamaka. In sesek, seki kiluiaj. Okseki kiluiaj in totonik yejua ika tepajtij. Uan no kualtia ika tapakaj ne keman nanajmej yejua semi kikuiaj.

### 131 - Tsonsasa oso tsonsasal.

lujki monotsa por in tekuijkui, como se moajxiltij niman tekui, por eso kiluiaj tsonsasal, tekui maski itech se itilmaj, niman tekui, mopijpiloa itech se itilmaj, kemaj, por eso kiluiaj tsonsasal. Seki kiluiaj in xiuit. Mochiua xiuit uan no teyoua, yejua in iteyo in tekui. Okseki kiluiaj kuouit tsikitsin, amo ueyi, kemej se metro uan tajko, amo tomauak imetskuoujyo, uan alaxtik, mochiua kuamalakachtik uan peua taki mochiua ya yon tsonsasa uan peua maxini como kipiya itakka, mayekapa uiuitstik ixijyo. Yon neli ome taman, in se tajtamati kemej in

bejuco pero crece alto, sus hojas son un poco grises y aterciopeladas, son como redondas pero con punta. Por aquí se da mucho, por Atecomol, se da mucho en los chaparrales. Florea en marzo; sus flores son amarillas y chiquitas. En abril se forma la semilla, ésta es verde y en mayo se madura, se seca por junio. No se vende en Cuetzalan, no se vende.

USOS: El **tsonsasa** se usa para medicina, se usa su raíz. Se usa cuando a la mujer se le detiene la regla, entonces se le da un té de las raíces de esta planta junto con el **uiuilakani**. Se arranca y se lava bien la raíz luego se le machaca la raíz y se hierve muy bien, luego de esto ya se toma. Se toman las raíces, lo que se pueda coger con los dedos, y se hierven raíces de omiquelite, malamujer, **tsonsasa**, **tsonteposiyak**, quelite grasoso, **tamanaluat**, hojas de mirto, **axokoxiuit**. Se hierve todo en una olla, se le atiza al fuego para que el agua se reduzca a un pocillo y se revuelve con un vaso de refino y un vaso de miel virgen. Se toma un vasito cada día durante tres días. No hace falta que el doctor le dé a uno medicina. Con esto se curan las mujeres a quienes se les detiene la menstruación, para que se les normalice. Es caliente.

pisiltomat, pero yej, mas kuoujtaj in mochiua yej uan tein seki tein pisiltik mochiua ampon uin saj cerca, nikan uin saj. In tsonsasal uan tsikitsitsin, amo semi uejueyi kuouit. Uan tein neli uejueyi mochiua como que neli tel kuoujtaj, mochiua uejueyi. In oksé taman no monotsa tsonsasal sayoj kachi uejueyi in iteyo. Tein nikan uin saj mochiua amo semi uejueya, kemej ijkuikuin saj mochiua in tsonsasal pero mas neuin uejka kuoujtaj mochiua uejueyi, ata pane mouiuilana semi, ueuejkania. Tsonsasal imaxiujyo medio manejnxtik uan mamojmoloxtik, mayejyeualtik uan kuapampijpitsauak. Mochiua semi nikan uin por nikan uin ladojkopa, nikan Atekojkomolkopa; kampa mas chaparral ompa semi mochiua. Xochiyoua marzo, kojkostik ixochiyo, pisiltik uan abril teyojtok, xoxoktik iteyo uan mayo chikauaya ya iteyo, kemej in junio uaki ya.

KUALTIA: Tsonsasal no kualtia para pajti, kualtia para in siuamej, kinimaniliaj kuantu yon moketsa in ininreglaj uan yejua yon kinimaniliaj yon tsonsasal. In se kikui inaluayo uan uiuilakani. In se kiuiuita uan se kipaka kualtsin inaluayo uan no se kixajxamania uan nejon se kimana ya, uan de yon tsokouaki ya ijuak ya se tayi. Se kikui pajti naluat, se kikui kemej se imajpil naluat, se kimana ika omikilit inaluayo tejtsonkilit inaluayo, tsonsasa inaluayo, tsonteposiyaknaluat, chiauakilnaluat, tamanalnaluat, mirtos ixijuyo, axokoxiuit; se kimana itech se komit, se kitatilia maj tsokouakis, mochiuas sayoj se posiyo uan se kineloua ika se vaso refino uan miel virgen se vaso. Se tayi se vasito mostaj, expa: eyi tonal, amo moneki pajti maj doctor temaka. Yon mopajtia akin mokaua yon kokolis tein kinimaka siuamej cada metsti, ika yon kualtiaj. In amo monamaka Kuesalan, amo monamaka. In totonik.

132 - **Tsopekxiuit o tsopelikxiuit.** (En español "hierba dulce". *Lippia dulcis*).

**DESCRIPCION:** La llaman **tsopekxiuit** porque es dulce (**tsopek**). Crece como si fuera un bejuco (**kuamekat**), ésta no crece alto, se tiende sobre el suelo, sus flores son blancas. Sólo hay una clase. Hay muy poco, es difícil encontrarlo, por aquí hay poco, hay en algunas partes pero cuando se le busca no se le encuentra, ésta aparece y desaparece, es decir hay épocas en las que se seca y hay en las que brota de nuevo.

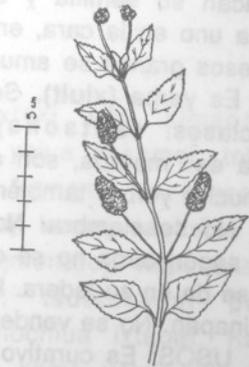
Hay por aquí y de que se le conoce se le encuentra en mucha cantidad, por eso se da uno cuenta que sólo se da en algunas partes y en otras no quiere darse. Se da entre el **xonoochpauas** o en algunas partes donde le gusta el terreno, se le encuentra en montón. Entre el **xonoochpauas** se le encuentra en baja cantidad, por eso cuando ya no hay mucho es que es la época en que desaparece. Hay un tiempo en el que aparece y otro en el que desaparece. Nace nada más, ahí donde desaparece brota de nuevo, viene un tiempo en el que vuelve a nacer. No hay que limpiarlo. En este tiempo de junio, junio a julio, florea, sus flores son bonitas. No se vende.

**USOS:** Esta yerba apareció así siempre desde hace tiempo y nuestros padres dijeron que esa yerba serviría para remedio, para la mujer cuando va a dar a luz: ésta sirve para controlar las contracciones, las va deteniendo a que no sean demasiado fuertes, esa yerba sirve mucho. También cuando la mujer acaba de dar a luz debe tomar un té de esta yerba. Esta yerba sirve para ser bebida en té. Muy pocos saben que sirve para remedio, hay algunos lugares en que no lo conocen. Unos dicen que debe ser fría porque ayuda mucho.

132 - **Tsopekxiuit oso tsopelikxiuit.**

Kitokaytiaj tsopekxiuit por in tsopek. In moskaltia majya kuamekatsin mosoua, mososoua, in amo uejkapantia, uan no mosoua istak in ixochiyo. In sayoj se taman onkak. In muy pokoj onkak, semi pokoj, nejin semi pokoj tikajsis, nikan onkak pero semi ueuejka, en partes saj, kuantu tiempoj se kitemoua amo se kiajsi, in no casi kemeskia nesi uan poliui, uan se tiempoj kipiya cuanto uaki uan se tiempoj cuanto selia. Onkak nikan uin nejin parte uan de se kiixmati, se kita achi miak mososoua, entos ompa se momaka kuentaj ika en partes saj motemaka uan en partes amo tatakamati. Mochiua kemej in kampa onkak in xonoochpauas itsajtsalan o en partes kampa tauelita yejyeualonkak saj, ipa mochiua apartej tatamanka, uan kemej in kampa ochpauas ueuejka se kiajsi. Por eso kuantu poliui ueuejka in onkak, vaya se tiempoj saj in ejko onkak, uan kuantu poliui, poliui. Pos mochiua saj, yejua ya in kemej nimitsilua in kampa poliui ompa sepa eua, sepa se tiempoj uitsa para sepa nesiki. Amo mochipaujani. In tiempoj de mes de junio, junio a julio ikalakiyan nochi xochiyoua ya, posoni ya nochi in xochit kualtsin.

**KUALTIA:** In xiuit yejua nojon serviroua para se tayis. Pos yon xiuit ipa ijkon nesik desde uejkauj totatajuan ke nejon xiuit kuali para remedio de se familia, ijkon kuantu ejko se konet, yoni serviroua para modeteneroua cada lo que es de tiempos tein panotoskia in fuerzas, entos kidetenerojtiuj, amo semi mas panoua entos yejua nojon xiuit serviroua miak.



### 133 - Tsotsokapajxiuit.

DESCRIPCION: Se llama así porque dicen que cura los mezquinos (**tsotsokat**). Al que tiene mezquinos, cortan y machacan su semilla y se restriega donde estaba el grano. Le salen a uno en la cara, en las piernas, en las manos. Si uno no se cura, esos granos se amuchan, crecen como maicitos.

Es yerba (**xiuit**). Se arrastra sobre un bordo de tierra. Hay dos clases: **tsotsokapajxiuit** y **taltsotsokapajxiuit**. Su semilla es morada, son capulincitos puntiagudos. Se da en tierras con mucha yerba, también crece en los potreros.

No se siembra. No hay que limpiarlo. Hay bastante según unos; según otros no se da mucho, se da en las lomas, si hay una loma se da en su ladera. Hay en Acatepec y Sacapechpa, arriba de Ayotzinapan. No se vende.

USOS: Es curativo contra mezquinos de la piel (**tsotsokat**). Se machaca su semilla y se deshace sobre el mezquino. Se coge su fruto, ese capulincito, y se unta sobre el mezquino. También se cortan algunas flores y se limpian los granos. También se toma una moneda de cinco centavos, con esta se limpian los granos y se le va a poner a Dios, el Padre Jesús. Unos dicen que es caliente porque seca los granos; otros dicen que quizá es fría.

### 134 - Tsotsolpajxiuit.

DESCRIPCION: Se llama así porque es medicinal para hinchazones o edemas de la piel (**titikalís**). Es yerba (**xiuit**). Hay dos clases: **tsotsolpajxiuit** y **talpantsotsolpajxiuit**. Se da en potreros y junto a los caminos. Crece sola, no se limpia. Se da, pero no junta, casi no se le encuentra. Florea en abril. No se vende.

USOS: Cuando se tiene un hinchazón o algún grano se toman las hojas de **tsotsolpajxiuit** así verdes, y se pegan en las partes afectadas. Es caliente.

Kualtia para pajti pero yon tein kuali tsopelikxiut para kemej yon apenas se pilnemi maj se tayi. Amo monamaka hasta pokoj kimatij para in remedioj onkak okseki lados amo kixmatij. Seki kiluiaj acha sesek, porque serviroua miak.

### 133 - Tsotsokapajxiuit.

lujki kiluiaj; akin tsotsokati kiixteki uan kimapata kapoltsin kininxakualos tein tsotsokamej yejua kokomej, tekui se iixko uan se imetsko uan se imako, komamo se kimpajtij miak mochiua yon kokomej, mokejketsaj kemej taoltsin. In xiuit. Mouiuilana talkuako uan iteyo mojmoradoj, kapoltsitsin yejyekapitstikej. Ome taman onkak: tsotsokapaj uan taltsotsokapaj. Mochiua xiujkual uan mochiua ixtauat. Kan kanaj semi motelchiua mochiua talkuako, komo yetok talkuait ikespa motalia. Onkak Akatepec uan Sakapechpa, Ayotsinapan ajko. Amo se kitoka. Amo mochipaujani. Miak onkak.

KUALTIA: Kualtia para tsotsokamej. Se kimapata in iteyo uan se kixpatilia tsotsokat. Se kikui itakka, yon kapoltsin se kiistekui uan se kiojsa tein tsotsokamej. Uan se kiteki seki xochit uan se kipopoua ika xochit in tsotsokamej uan se kitaliliti Todios, uan no se kikui se makuil centavo uan se mopopoua kampa yon kokomej uan se kitaliliti Todios, yejua ya Padre Jesus. Seki kiluiaj totonik poreso kiuatsa in kokot. Okseki kiluiaj acha sesek.

### 134 - Tsotsolpajxiuit.

lujki monotsa porin pajti para kemej yon se titika moyokolia saj. In xiuit. Ome taman onkak: talpantsotsolpajxiuit uan tsotsolpajxiuit. Mochiua ixtauat uan oojtenoj. Mochiua saj. Amo mochipaujani. Ueuejka saj. Amo kachi se kiajsi. Abril xochiyoua. Amo monamaka. - KUALTIA: In pajti para kemej in moyokolia eua se kokotsin oso titika se ikuerpo. Se kisojsouilia iujxi xoxouik xiujtsin kampa tekokoua. In totonik.

### 135 - Uauaxxochit o uauaxkuouit.

DESCRIPCION: Le llaman así porque sus hojas se parecen a los del uaxin. Se hace árbol grande, no es tan grande pero sí llega a crecer algo. Hay dos clases: **uauaxxochit** amarillo y **uauaxxochit** rojo, el amarillo se da más por Xaltipan. Su tallo tiene espinas y se parece al del uaxin, sus hojas son un poco más anchas que las del uaxin, las dos clases son iguales, se les diferencia por el color de sus flores.

Es muy difícil cultivarlo, brota de sus semillas, le gusta más el clima caliente. Se da en los chaparrales. No se siembra. Por aquí parece que no se da casi, se da más en la zona baja. Florea en este tiempo, empieza desde junio hasta ahora sigue, florea en tiempo de calor.

USOS: Creo que sirve para curar la tos, se usa la flor, no da frutos. Para medicina se hierva (las flores) y se toma. También sirve para adornar el altar.

### 136 - Uichinkuouit. (En español "huichin". Verbesina persicifolia).

DESCRIPCION: El huichin, florea amarillo como la flor de muerto, pero su flor no es boluda como la flor de muerto, sino que sus pétalos son largos y sus hojas son puntiagudas como el tepexilot. Es árbol, crece grande como un naranjo y su tronco es grueso, liso y verde. Las hojas del huichin son verdes y anchas como el tepexilot y rasposas como uiuilakani. Hay una sola clase, no hay muchas variedades.

Parece que lo siembran, por eso se da; se da donde lo siembran, donde no, no hay; se puede sembrar a la entrada de la casa; también se siembra para corral, se ve bonito porque tiene flores. Se siembra, si ya hay uno se le cortan algunas ramas y se siembran y retoñan. Cuando la flor está madura se pone negro su

### 135 - Uaxxochit oso uauaxkuouit.

Uauaxkuouit jejua mismo in uaxxochit. Iujki kitokaytiaj porin tamatisneki in ixiujoyo kemej in uaxin. Ueyikuouit mochiua. Amo san ken pero siempre ueyijtsin moskaltia. Ome taman onkak: kostikuaxxochit, in neuin Xaltipampa in onkak, uan chichiluaxxochit. In ikuoujoyo uitsyoj, ikuoujoyo majya uaxin, tamati pero amo semi iujki,



ixiujoyo tepitsin mas papatauak que todo in uaxin ixiujoyo, nochi in ome taman iujkej saj sayoj ininxochiyo tataman color. In amo komo kiera mochiua, in ixua iteyotsin, ouij se kieualtia komo se kitoka iteyo. In taelita kampa takauani, chaparral in onkak. Amo se kitoka. Pané amo kanaj semi mochiua, mochiua mas paratani. Kemej in aman in junio xochiyoua, in agosto, cuando takauani. Amo monamaka. - KUALTIA: Pané kualtia para tataxis, se kikui in ixochiyotsin, amo tej se kikualia. Para pajti se kimana uan se tayi. No se kiaketsa.

### 136 - Uichinkuouit oso uichinxiuit.

Yej kuouit. In uichin moskaltia uejkapantik kemej se xokokuouit uan tomauak imetskuoujoyo, alaxtik uan xoxoktik. In ixiujoyo uichin xoxoktikej, mapatauak kemej tepexilot uan maxaxakachtik kemej uiuilakani. In uichin ixochiyo kojkostik, kemej sempoualxochit, sayoj ixochiyo amo ololtik kemej



centro y se forma la semilla y ésta se cae y si nace, nace y crece otro huichin.

No se deshierba, nadie lo deshierba, solamente si limpian frente a la casa. En algunas partes tienen pero no mucho. Florea por julio, dura floreando, primero se dan los capullitos, y no florea poco a poco sino de una sola vez, no va floreando a poquitos, se ve muy bonito floreando, hasta parece como si alguien lo cubriera con una ropa amarilla. Se venden sus hojas.

USOS: Sus hojas son medicinales, si a uno le duele el estómago se ponen en refino y se toma. Dicen que sus hojas son muy medicinales, si uno toma huichin al levantarse, se le limpia a uno el estómago. Y si se tiene un tumor, se debe tomar huichin todos los días y el tumor desaparece, no se necesita medicina del doctor. Si uno lo toma, se va muy seguido al baño. Dicen que si uno tiene bilis (latido), y le duele a uno mucho el estómago, parece como si brincara adentro; se ponen sus hojas en refino, juntamente con cáscara de lima de Castilla, cáscara de limón y de naranja, hojas de **maltantzín** y se pone muy verde el refino. Debe tomarse todos los días por la mañana hasta que se termine y si uno siente que le hizo bien, ya no se toma; debe tomarse un vasito. Debe ser caliente.

137 - **Uitsikitempilkuouit o uitsikixiuit.** (En español "bayetilla". *Hamelia patens* Jacq.).

DESCRIPCION: Se llama así quizá porque sus flores son pequeñas como pico (**tempil**) de chupamirto (**uitsiki**). Es yerba (**xiuit**) pero también es árbol (**kuouit**) porque también echa ramas. Sólo hay una clase. El **uitsikixiuit** tiene como dos metros de altura, en el terreno que le queda bien su tallo engorda si es que nadie lo tumba, sus hojas son verdes y las puntas de sus ramas son de color rojo.

Se da donde es terreno plano, en los cafetales, en los lugares donde no hay mucha sombra. Nace nada más, nadie lo siembra. No hay que limpiarlo, si está en el cafetal ya se le limpia cuando se chapea. Hay poco. Siempre está floreando, echa semillas y lo que es tierno florea, siempre está floreando.

sempoualxochit, maueueyak ixochiyo, mayekapijpitstik kemej in tepexilot. Se taman saj. Kampa kitokaj, ta yon nesi kitokaj, por eso mochiua; kampa kitokaj mochiua, kampa amo, amo teyi. Quali se kitokas kaltenoj, ika se takolaltia uan kualtsin, porin kipiya xochit. Se kitoka, komo se ijkak se kimajtsakalteki uan se kitoka uan selia. Chikauaya xochit tijtileui iyolan uan paxiini uan mochiua ya iteyo uan yejua ya xiini, uan komo ixua, ixua uan sepa mochiua uichin. Kasa ika kipiayaj, pero amo miakkan.

KUALTIA: Kijtoaj semi quali pajti ixijyjo, komo se meua maj se tayi uichin, teijtichipaua. Uan komo se kipiya se tomor, ika uichin maj mostaj se tayi uan poliui yon tomor, amo moneki pajti iuan doctor. Komo se tayi semi se yoyoui kala. Kitoaj komo se kipiya se ilatido, yon nokta tekoko se iijtik pané moajkopisuijtok se iijtik, se kipankalakia ika refino uan nochin xoxouik se kitalilia: xipojlimaj ieuayo, limoneuat uan xokoeuat uan maltantsin ixijyjo uan kualtsin mochiua xoxoktik uan se tayi mosta okyoua hasta tami uan komo se kimachilia tenamiki, amo se tays ok; se tayi se vasito. Uan yon no quali komo se moijtikoroua se kapachoua ika refino uan maj se tayi. Totonik eski.

137 - **Uitsikitempilkuouit oso uitsikixiuit.**

Nej nikmati ipa iujki kitokaytiaj, tak porin tsikitsin in ixochiyo kemej uitsikitempil. In xiuit pero no siempre kuouit por in moxiujyotia. In uitsikixiuit uejkapan kemej ome metro, kampa tuelita motomaua komo amo akaj kitenteki, ixijyjo xojxoxoktik uan kampa imajmakechtan chijchichiltik. Yejua in uitsikixiuit yon tej tikilua uitsikitempilxiuit. Mochiua kampa tamanis kajfentaj, kampa achi panian. Ipa mochiua saj, amo akaj kitoka. Amo mochipaujtan, komo kajfentaj ijuak iuan kichipauaj ya in kajfen. Ueuejka saj in onkak. Nochipa xochiyojtok, teyoua uan tein selik xochiyoua, nochipa ya. In amo monamaka.

USOS: Cuando alguien se produce una herida (tatek) por cortada, para que no se infecte con pus se lava la herida con té de esa planta. También cura la bronquitis (**opochejkat**): se rocían las hojas con la boca con un refino y se calientan en el comal o en la lumbre y luego se masajea con eso sobre el pecho y en la espalda. Es caliente o será frío porque si le agarra a uno calentura (**totonil**), le cura a uno, por eso pienso que es frío.

### 138 - Uitsilamakuouit.

DESCRIPCION: Le llaman así porque es lechoso y "amate" porque es grande. Es árbol (**kuouit**), cuando empieza a crecer es delgadito por ser pequeño aún, pero de grande se hace grueso. Lo desraman para que no ensombrezca al café si está en el cafetal y si está en el monte nadie lo desrama; de veras que crece grande, su tronco es grueso y liso, su corteza es grisácea y musgosa; su musgo se pone rojo formando ruedas, igual como el cafeto así es su tronco grisáceo, no es verde. Sus hojas son verdes y chiquitas como las del limón, aunque sea un árbol grande pero sus hojas son chiquitas, no son anchas.

Hay una sola clase. Si está en el monte y lo desraman otra vez retoña y de nuevo lo desramarán porque ensombrece el cafeto porque no es chiquito sino que crece grande, un árbol grande da una tarea y media de leña. En ningún lugar se da mucho, es escaso, se da en el cafetal. Se da solo. Debe tener semilla y cuando hace viento vuela su semilla, se va volando y nace donde cae si nadie derhierba luego. Se da en el cafetal, lo deshieran; solamente si está en el monte nadie lo deshiera. No sé cuando florea, pero sus flores no son grandes, son chiquititas, parecen granos en los tallitos de sus hojas, son chiquititas por eso no se ve si florece. Al caerse las flores se forman los capulincitos, es decir, su semilla que al madurarse se cae y se la comen los pájaros.

KUALTIA: ljuak yon motsontekij para amo temaloua kimanaj in xiuit uan ika kiixpaka. Yon opochejkat no kipajtia, yejua in ixiujyo se kialpichia ika refino uan se kikauantia itech komal oso itech tit uan ika se kinimpajpachoua iniyolpan uan ininyolikan. Totonik oso ox sesek porque komo totonik tekui, tepajtia, ika nej nimoluia ika siempre sesek.

### 138 - Uitsilamakuouit.

lujki kitokaytiaj por in chokiloj uan amakuouit por in ueyi kuouit. ljuak yekin peua kuouit pitsaktsin por in pili ok, pero de ueyia motomaua. Kimaximaj maj amo tatampau i kajfentaj, komo kajfentaj, uan komo kuoujtaj amo akaj kimaxima. Yek neli kuouit mochiua, tomauak imetskuoujyo uan alaxtik pero pané pantenextik uan panpachtik. Ipachyo chichileui mochiua se yeual no kemej kajfenkuouit, iujki tenextik, ikuoujyo amo xoxoktik. Imaxiujo xoxoktik uan mapisiltik kemej limonkuouit, maski ueyi kuouit ijkas pero pisiltik, imay amo papatauak. Komo kimaximaj uan ijka kuoujtaj, sepa selia uan sepa kimaximaskej porke kitampauia kajfen por in kan tsikitsin, ta ueyi kuouit, motami tein ueyi kuouit. Kan kanaj semi mochiua, yon tasohti mochiua kajfentaj. Mochiua saj. No teyoua uan kuando ejeka patani iteyo sa papatakatiuj uan ompa ixua kampa uetsiti komo akaj niman tameua. Kajfentaj mochiua kitsimeua, sayoj komo kuoujtaj ijkas amo akaj kimeua. Amo nikmati kemanian xochiyoua, pero ixochiyo amo uejueyi, tsikitsin, pané keskojkokoti saj kampa imaxiujo ikeskoya: mochiua tsikitsin, amo se kiita ox mochiua. Xiini xochit



**USOS:** Se toma su savia y se la pone uno en las manos cuando éstas se agrietan (**matsatsayani**) y no se toca nada más y a la mañana siguiente se la quita uno lavándose con agua caliente para que se quite la savia y se cura uno. Sirve para leña, de un árbol grande se obtiene una tarea y media de leña.

### 139- **Uiuilakani.**

**DESCRIPCION:** Se tiende, su tallo está torcido y muy chueco por eso le llaman **uiuilakani**. Se llama así a causa de sus ramas que parecen enredadera, el árbol se enreda desde que nace hasta que alcanza cierta altura, va subiendo como si fuera bejuco, luego ya se extienden sus ramas. Si tiene otro árbol a su lado, le cubre toda su copa, se extiende, cubre al árbol, hasta parece una casa a causa de que queda todo cubierto, igual si es sobre un cafeto, un ocmate o un capulín. Se puede decir que es un árbol (**kuouit**) pero su tallo es muy chueco y se tiende. Es árbol pero es bejuco, si es grueso también tiene grueso su tronco.

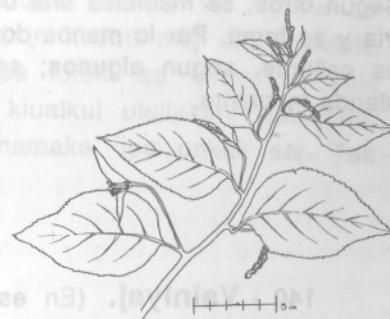
Si se tiene una gallina empollando, no se debe cortar este árbol para que esté allí tirado, para que allí se seque, porque si uno lo corta los pollitos nacen con las patas volteadas debido a que uno trajo **uiuilakani** para leña, entonces sus patas se les enchuecan. Según unos solamente hay una clase; según otros hay dos clases: **istakuiuilakani** (uiuilakani blanco o **mistonnakas**), su tronco es blanco; y **tiltikuiuilakani** (uiuilakani negro), su tronco es más oscuro. Hay poco por aquí pero si se le encuentra, su tallo es delgado, sus hojas son circulares pero con punta y son medio aterciopeladas. Se da por Akatepek, Tasalolpa, por los chaparrales; en el monte no se da. Se da en el monte y en las orillas de los caminos, también se da en la milpa, uno lo encuentra en donde se esté trabajando. Se da donde no está deshierbado, en el chaparral, éste se enreda en las yerbas. Se da

mochiua ya kapolkonemey yejua ya iteyo. Chikauaya tami xiini iteyo uan kikuaj chiktejmej.

**KUALTIA:** Se kikui ichokilo uan se momatalilia komo se ixmatatapani uan amo teyi se kimatoka ok, okyoua se mokixtilia, se momajtekia ika atoton maj kisa yon chokil uan tenamiki. No kualtia para se itajkoyan yon ikxa semi tekokoj se itajkoyan maj se kikixtili ichokilo uan maj se kixtalili se xiujsin patauak uan maj tetajkotalilikan ijuak se kochitia okyouatika maj se kikixtia eliuus; se tata kampa se motalilia pero tenamiki. Kualtia no se kitatia kuoujtatil: in ueyi kuouit ajsi se tarea uan tajko komo se kiteki. In kuouit sesek.

### 139 - **Uiuilakani.**

Mososoua uan yek chij-chijkoltik, nejnekuiltik mas bien, yejua ika kiluiaj uiuilakani. Iujki kiluiaj porin irramas majya kuamekat, motetetsiloua itech kuouit desde ixua hasta moskaltia, motetetsilojtiuj majya kuamekat satepan ompa, mosojsoua ya irramas. Komo inakastan yetok se kuouit nochi kitsompachoua, mosojsoua, nochi kitsompachoua in kuouit; majya se kali porin nochi kipantsompachoua no iujki. Komo kitsompachoj se kajfen, oso okma, oso se kapolkuouit, kuali se kijtos que kuouit pero ikuoujyo semi chijchijkoltik. Mosojsoua kuouit pero kuamekat, ta no motomaua tomauak in ikuoujyo. Sekin kijtoaj ipa se taman saj Sekin kijtoaj ome taman: istakuiuilakani oso mistonakas, ikuoujyo istak, uan tiltik uiuilakani, tiltik ikuoujyo. In amo semi ueyi onkak pero komo se kiajsi pitsauak ikuoujyo uan imaxiujyo yejyuealtik, maxiujyojyeyekapitstik uan matojtojmiyo. In ikuoujyo casi nejon pijpitsauak, amo semi uejueyi, ixiujyo



mucho, por ahí por Tatempan. En el monte no se da. En Chilkuoujtaj también hay mucho. Nace nomás. Cuando se siembra maíz a éste hay que tumbarlo porque le hace daño al sembrado. No hay que limpiarlo, es a él a quien hay que quitarlo para que no enhierbe lo sembrado. Se venden sus hojas. No se vende, nada más lo hay.

USOS: Sólo el uiuilakani blanco es medicinal, si uno tiene disentería (**estsonpil**) es lo que uno se toma, se hierva hasta que se reduzca el agua a la mitad, juntamente con las hojas tiernas del ocmate y las hojas tiernas del guayabo y **talamat**. Si a uno le hace bien se toma dos veces por lo menos; sabe muy agarroso, hasta se sienten los labios gruesos. Se hierven sus hojas tiernas, siquiera un puñado (juntamente con las otras hojas) se hierva. Según otros, se machaca una bola de hojas, se revuelve con agua fría y se toma. Por lo menos dos leños salen de su tronco. Tal vez es caliente, según algunos; según una señora, es fría por ser blanda la planta.

140 - **Vainiyaj**. (En español "vainilla". *Vainilla planifolia* L.).

DESCRIPCION: Le llaman así porque da como unos ejotitos. Es bejuco (**kuamekat**) porque se sube en los árboles. Hay una sola clase. Se da en el cafetal. Hay que sembrarlo. No se limpia porque se sube en el árbol. Se da también pero se da más en la parte de abajo. Florea en marzo. Se vende.

USOS: El fruto que da es medicinal para la caída del cabello. Se muele y se le echa agua y con eso hay que bañarse la cabeza. También es bueno para preparar atole si es para atole la vainilla se parte en dos y se le echa. Para preparar el atole, se muele el nixtamal y se cuele la masa. Luego se hierva y se endulza y se le echa la vainilla. Sabe a atole de chocolate. Es caliente.

mapuntajijpitsaktik uan medio mamojmoloxtik, pero amo semi. Mochiua kuoujtaj, ojtenoj se kiajisi onkak, oso kampa se tekiti se kiajisi, milaj no mochiua; mochiua Akatepek uan Tasalolpan kampa tapachiuus. Mochiua saj. In ijuak se kitoka in miltsin in siempre se kitenxima, porque kitampauia in tatok. In amo mochipaujtani, in moneki se kiajchuias yejua para amo taxiujyotis in kampa se tatoka.

KUALTIA: Istakuiuilakani in pajti para estsompil. Se kimana iuan okmaiselo, uan xalkuoujisele uan talamaiselo, se kitatatilia maj tsokouakis, kemej tajko, maj se tayi. Okseki kiluiaj se kimaxakualoa se bola uan kimaneloa iuan sesekat uan se tayi. Ajsi ome tamanal ikuoujyo. Komo se kipiya se piotapachojkej, maj amo se kiteki in kuouit maj ompa uetsto maj ompa uaki porke komo se kiteki se ipiotsitsin yolij metskejkeptokej; yon komo se kiualkui uiuilakani kuoujtatil, entos, mometskejkepaj. Amo monamaka, ipa onkak saj. Tak totonik.

140 - **Vainiyaj**.

lujki kiluiaj porin kualtsin taki majya exotsitsin. In kuamekat ta kuoujkespan mochiua. Ipa sayoj se taman onkak. Kajfentaj mochiua. Yon maj se kitoka. Amo mochipaujtani kemej kuoujkespan tejko. No mochiua pero okachi mochiua neuin para tani. Xochiyoua marzo. Kikouaj.

KUALTIA: In itakka semi k ali komo se kuaxini. K xuechouaj uan kitekiliaj at uan maj se mokuatekili. Uan no uelik atol: uan komo atol kiixtapanaj in

