



*Illustration by Inocencio Jiménez Chino*

**Catalogue of Nahuat (Glottolog = high1278; ISO 639-3 = azz) recordings and transcriptions from the municipality of Cuetzalan del Progreso, Puebla, Mexico, as of 31 August 2020 (20.01782, -97.52333)**

**Jonathan D. Amith**

## **Overview: Background, support, and licensing**

### Background

The substantive material of this deposit was gathered over ten years by Jonathan D. Amith (PI) and a team of native speaker colleagues who have participated in the project for many years, one from its inception in 2009. The speakers are:

Amelia Domínguez Alcántara: From Xaltipan, municipality of Cuetzalan del Progreso; born 1976

Ceferino Salgado Castañeda: From Tacuapan, municipality of Cuetzalan del Progreso; born 1984

Hermelindo Salazar Osollo: From San Miguel Tzinacapan, municipality of Cuetzalan del Progreso; born 1954

Amelia Domínguez has been with the project since its inception. Eleuterio Gorostiza Salazar was also an initial member of the research team but left to pursue a master's degree in linguistics

Eleuterio Gorostiza Salazar: From San Miguel Tzinacapan, municipality of Cuetzalan del Progreso; born 1978

### Grant support

The following grants supported research that produced the primary material deposited here

NSF, Documenting Endangered Languages (Award #BCS-1401178), A Biological Approach to Documenting Traditional Ecological Knowledge in Synchronic and Diachronic Perspectives

NEH, Preservation and Access (Award #PD-50031-14), A Biological Approach to Documenting Traditional Ecological Knowledge in Synchronic and Diachronic Perspectives

Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Award ME010), Floristics, Biodiversity, and Traditional Ecological Knowledge in the Sierra Nororiental of Puebla, Mexico

Endangered Language Documentation Programme, School of Oriental and African Studies (Award MDP0272), Documentation of Nahuatl Knowledge of Natural History, Material Culture, and Ecology in the Municipality of Cuetzalan, Puebla.

NSF, Documenting Endangered Languages (Award #0756536), Nahuatl Language Documentation Project: Sierra Norte de Puebla. National Science Foundation, Documenting Endangered Languages (\$291,798, Award #0756536)

Most of the projects focused on comparative ethnobotany, which explains the thematic focus of the corpus on ethnobotanical knowledge.

### Licensing

All material is made available under the Creative Common license CC BY-NC-SA (Attribution-NonCommercial-ShareAlike). Please cite or use any material as follows.

### **Primary data from the municipality of Cuetzalan del Progreso (recordings and transcriptions)**

Together the four speakers transcribed the audio of 954 recordings (see metadata) in Transcriber. All 954 Transcriber files are included with this deposit (plus one additional file of music). Over the years Amith has repeatedly edited the original orthography as necessary, often using regular expression searches throughout the entire corpus to ensure consistency.

Of these 954 Transcriber transcriptions a total of 738 were imported into ELAN for the review (proofing by Amith) and translation into Spanish, by A. Domínguez, C. Salgado, and H. Salazar). At present these ELAN files are divided into two sets

- Set 1: These are 299 ELAN files that Amith has carefully reviewed, listening to the recordings while editing the transcriptions as necessary. The vast majority have been freely translated into Spanish.
- Set 2: These are 439 ELAN files that Amith will review over the coming year, after which they will be translated by the three native speaker colleagues. This task should be finished by late Spring or early Summer 2021. Note that once this is done the remaining 216 files (of the total 954) will be

All recordings for more with two speakers used separate microphones for each speaker. See Metadata for further information.

### **Participants:**

The full metadata for these recordings includes an account of all native speakers who generously participated in the recordings. The metadata for the recordings give their names and the metadata for project personnel gives basic demographic data (full name, sex, community of origin, birth year). For the recording metadata see the folder \Mpio-Cuetzalan-del-Progreso\01\_Metadata. For demographic data on the participants see the same folder.

The 954 audio recordings can be loosely grouped under the following topics. See the Metadata file for a detailed description of the content of each recordings. Note that the botany recordings are mostly about specific species. The scientific (and Indigenous) names for these species is contained in the metadata for these recordings under English Title and Spanish Title.

## Table of Contents

|           | Topic   | Number of files documented | Page |
|-----------|---|----------------------------|------|
|           | Prefacio (Preface)  |                            | 2    |
|           | Índice (Table of contents)  |                            | 3    |
| <b>1</b>  | Agricultura (Agriculture)   | 10                         | 4    |
| <b>2</b>  | Botánica (Botany)   | 579                        | 9    |
| <b>3</b>  | La caza y la pesca (Hunting and fishing)  | 18                         | 161  |
| <b>4</b>  | Comida (Food and food preparation)  | 20                         | 167  |
| <b>5</b>  | Creencias (Beliefs)   | 4                          | 175  |
| <b>6</b>  | Cuentos (Fictionary stories)  | 22                         | 184  |
| <b>7</b>  | Cultura material (Material culture)   | 44                         | 193  |
| <b>8</b>  | Enfermedades y medicina (Disease, illness and cures)  | 79                         | 215  |
| <b>9</b>  | Música (Music) (not transcribed)  | 1                          | 240  |
| <b>10</b> | Narrativas (Life histories, testimonials, and narrations)   | 62                         | 241  |
| <b>11</b> | Ritual (Ritual and prayer)  | 3                          | 269  |
| <b>12</b> | Tradiciones (Traditions)  | 12                         | 271  |
| <b>13</b> | Zoología (Zoology)  | 101                        | 277  |
| <b>14</b> | Video   | 15                         | 296  |
| <b>15</b> | Apéndice: Lista de archivos .eaf (ELAN) transcritos <b>y</b> traducidos<br>Appendix: List of eaf (ELAN) files that have been both transcribed <b>and</b> translated | 299 entries                | 299  |

## AGRICULTURA (AGRICULTURE)

**FILENAME:** Tzina\_Agric\_JSI331\_tatooka-siembra-de-maiz\_2009-09-20-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-20-b

**DURATION:** 13:23

**ENGLISH TITLE:** Types of maize and the planting cycle

**SPANISH TITLE:** Los tipos de maíz y el ciclo de siembra y cosecha

**DESCRIPTION:** José Salgado Isabel cuenta de la importancia del cultivo de maíz porque de ello se alimentan las personas y los animales. Del maíz se hacen tortillas, atoles, pinol y tamales. Cuenta que hay diferentes tipos de maíz, el morado, rojo, amarillo, xokoyo:lin. El maíz de esta zona de Cuetzalan es ancho. Menciona el cultivo del to:nalmi:l, el maíz que se siembra en enero y se cosecha en julio y agosto. Para la siembra, se barbecha el terreno y se escoge la semilla. Para la semilla se escogen las mejores mazorcas y solamente se toman los maíces de en medio porque los maíces de la punta y la de la base de la mazorca no son tan buenas. Son más raquíticas. Para tener más éxito en la siembra se agarran los maíces anchos. La semilla se pone en agua por una noche para facilitar su germinación, se retira del agua y después de tres o cuatro días ya germina. Para la siembra, es mejor sembrar cuatro maíces en cada mata con un metro de distancia entre una mata y otra. Se cree que el maíz rojo es el macho, es el más fuerte de todos los maíces. Una vez que se haya sembrado, se limpia la milpa, se hace la aterrada. Se doblan las matas cuando ya se empiezan a secar. Se dejan un tiempo más para que se sequen bien y luego se cosecha. También se cree que cuando la cosecha no es tan buena, es porque el trabajador o los trabajadores pasaron hambre el día de la siembra. La tortilla no se debe desperdiciar, si en algún momento, las tortillas se agrian, se les da a los pollos.

**FILENAME:** Tzina\_Agric\_RMM302\_tatooka-siembra-de-maiz\_2009-09-20-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-20-g

**DURATION:** 40:37

**ENGLISH TITLE:** The planting of maize and other crops in cornfields

**SPANISH TITLE:** La siembra de maíz y otros cultivos de las milpas

**DESCRIPTION:** Rubén Macario cuenta sobre el cultivo de maíz. Dice que para los ma:se:walmeh (así se autonombran los nawas de Cuetzalan), el maíz es un producto muy importante en su vida. La siembra la realizan entre los meses de diciembre a marzo. En años pasados antes de sembrar se limpiaba el terreno con el arado. Pero primero, antes de trabajar con el arado, recogen el rastrojo. Al terminar de arar la tierra, consiguen la semilla (si no es que ya la tienen lista). Escogen los mejores maíces y se pone en agua para que germinen, luego lo llevan a bendecir, le ponen incienso y le ruegan a Dios para obtener buena cosecha. El arado era para aflojar la tierra antes de sembrar. El día de la siembra, se invita a unos vecinos para que ayuden a sembrar. El maíz se siembra de ochenta centímetros entre mata y mata y un metro entre surco y surco. En cada mata se ponen cuatro o cinco semillas. Después de transcurrir unos ocho o quince días hacen la resiembra (donde vuelven a poner semilla donde las primeras no se había salido) y un mes después hacen la limpieza de la milpa. Para hacer este trabajo, generalmente se practica la mano vuelta (esto es, uno primero ayuda a otro y después el que primero recibió el apoyo devuelve el favor al ayudar al primero). Después de la limpieza, se deja pasar otro mes y se realiza la aterrada (echando tierra a la base de la milpa). La aterrada le ayuda mucho a la milpa porque cuando hace viento las matas no se caen dado que las raíces principales quedan bien enterradas. La espiga que sale en el cogollo de la mata es el que fecunda al xi:lo:t (jilote, mazorca tierna) para que el elo:t (elote, fruto de maíz verde, no secado) se llene de maíces. Una vez que se desarrollan, llegan a ser elotes y luego de secarse son sinti (mazorcas). Las mazorcas empiezan a secarse pero antes de que se sequen bien, las matas se doblan para que se oreen bien. La dobla se hace de una sola forma, las mazorcas deben quedar debajo de la hojas que la rodean (to:tomo:ch) para que cuando llueva el agua corra sobre la superficie del to:tomo:ch. Luego se deja pasar unos veinte días y se cosecha la mazorca. Antes de estibar las mazorcas (apilarlas en orden) en la casa, se dejan esparcidas dentro de la casa para que se sequen bien. Se estiba para que no se pudran. También le ponen una insecticida, así los gorgojos no se comen los granos. En años anteriores, nuestros antepasados, después de haber cosechado, mandaban a hacer una misa y unas oraciones como agradecimiento de haber obtenido una buena cosecha. Macario dice que en la zona de San Miguel Tzinacapan solamente siembran de enero a marzo pero en tierras altas (Zacapoxtla) siembran entre marzo y abril porque hace más frío. En tierras bajas (Xaltipan, Tecoltepec, Tacuapan) siembran en enero y en julio, son dos siembras en un año. Macario comenta que de los tipos de maíz que existen está el de olo:pitsak (literalmente 'olote delgado') y el otro olote que es grueso. Los maíces del primero son pequeños y del segundo son anchos. Además hay variedad de colores de maíz: el kostiktao:l (kostik, 'amarillo' y tao:l 'maíz desgranado'), yawitao:l (morado), tsi:kat (rojo), ista:k (blanco), p:rintohtaol:tsi:n (pinto con morado y blanco), el cristillo (pinto de rojo y blanco) y el tankostsi:n (blanco con amarillo bajo). Dice que el kostiktao:l no se chiquea. Menciona que el cristillo así se llama porque es bicolor entre rojo y blanco y las personas lo comparan como la sangre de cristo. De ahí proviene el nombre. El tankostsi:n lo llaman así porque no es amarillo puro sino entre los maíces amarillos hay unos blancos. Todos los maíces son sabrosos pero sólo el maíz amarillo tiene un sabor diferente a los demás. También menciona que el maíz que producen en tierras altas son alargados. También dice que conoce el maíz híbrido, criollo y argentino. Agrega que, además de sembrar el maíz, a mediados de abril se limpia el terreno para que el tres de mayo se siembre el frijol que se cosecha entre junio y julio. Menciona varios tipos de frijol. Uno es el pitaleño que se siembra de sesenta centímetros entre surco y surco y cuarenta entre mata y mata. La mata del pitaleño no crece grande. Hay también el mi:ltampaet (milpa 'planta o sembradío de maíz; -tampa 'debajo de' y et, 'frijol'). El mi:ltampaet se siembra en medio de los surcos de la milpa. Otro es el frijol gordo que se siembra en marzo. Para sembrarlo el grano de frijol se pone justo en la mata de la milpa para que se enrede en ella. Es recomendable sembrar frijol gordo en cada tercera mata (esto es, en una mata, dejando otra, y luego en la siguiente). Así, las matas no se amontonan. Hay otro frijol que le llaman chichimeko o pi:ntohet o también torohet. El chichimeko se siembra de ochenta centímetros entre mata y mata y ochenta entre surco y surco. Otro frijol es el emekat (literalmente 'frijol mecate' o 'frijol bejuco'). Ése se siembra al pie de la mata de la milpa o de un árbol para que ahí se enrede. Así, el terreno se puede aprovechar al máximo. Luego Macario menciona la siembra de chile. Comenta que la producción de chile es más laboriosa. Regresando a habla del maíz comenta que se tiene la creencia que el maíz rojo es el macho y los otros maíces son femeninos. En todos los terrenos de cultivo de maíz se siembra el maíz rojo, pero dice que los maíces se contaminan a través del polen. Finalmente habla un poquito acerca del cultivo de la calabaza (ayoh). La calabaza se siembra en terrenos muy fértiles y no necesita de muchos cuidados. De los tipos de calabaza está el

tamalayah, kakawayoh, kamohayoh y el ayohwach. Del ayohwach se aprovechan las semillas conocidas como pepitas, como un sustituyo del ajonjolí. Los otros tipos de ayoh se endulzan con panela. Termina mencionando el chayote, los diferentes tipos de quelite y las variedades de jitomate criollo.

**FILENAME:** Tzina\_Agric\_ESL311\_kitooka-et\_2010-07-15-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-15-e

**DURATION:** 11:59

**ENGLISH TITLE:** The various types of planted beans and their preparation

**SPANISH TITLE:** Las diferentes semillas de frijoles que se sembraban y su preparación en comida

**DESCRIPTION:** Eugenia Samites Lucas platica acerca de la siembra de frijol, primero se limpia muy bien el terreno, se quema el rastrojo y ya se siembra el frijol. La siembra se realiza en el mes de mayo, el cultivo se mantiene libre de maleza en todo momento hasta obtener la cosecha. Cuando ya hay producción, se cosecha, arrancando las matas para separar los ejotes verdes de los secos. Los más maduros se secan al sol. Una vez bien secos, se ponen en costal para luego darle golpes con un palo para que se abran las vainas y salgan los frijoles. Menciona Samites Lucas que entre las matas de frijol se puede sembrar diferentes tipos de quelite, pepitas y calabaza. Así se aprovecha mejor el terreno. Sigue al mencionar que hay un tipo de frijol que se llama chichimeko. Cuando empieza a madurar, se debe cosechar cada tercer día. Pero el pitaleño, otro tipo de frijol, florea solamente una vez. Se desarrollan los ejotes y cuando se arrecian y se arrancan las matas con todo y raíz. No se cortan los tallos ni se pizcan los ejotes. Otro frijol es el frijol gordo. Ése se siembra en marzo y la cosecha se realiza en las fiesta de todos santos. Los frijoles pitaleños cosechados se almacenaban en cajones de madera. Una parte se vendía y otra parte se guardaba para el consumo. De todos los frijoles se pueden preparar tlayoyos. Se muele el frijol cocido y se revuelve con hojas de aguacate y picante. Los frijoles también se pueden preparar en chi:latoleh, con ajonjolí y con xokoyo:lin (uno de varios tipos de begonia, particularmente uno comercializado). Finalmente termina mencionando que hay otras maneras de preparar la variedad de frijoles. Menciona, como ejemplo, que a los frijoles cocidos se le pueden agregar a una salsa conocida como chi:la:yo:t (una salsa de chiles rojos molidos con jitomate y anjonjolí)

**FILENAME:** Tzina\_Agric\_AJH303\_tooka-ika-yunta\_2010-07-15-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-15-k

**DURATION:** 23:34

**ENGLISH TITLE:** In times past teams of oxen were used to prepare the land for sowing maize

**SPANISH TITLE:** Hace tiempo donde sembraban el maíz aflojaban la tierra con la yunta

**DESCRIPTION:** Anastasio Juárez Hernández narra cómo se trabajaba con la yunta. En tiempos pasados se sembraba con yunta pero ya no. Antes de trabajar con el arado, en diciembre chapeaban el terreno y esperaban que la maleza se descomposiera. Luego trabajaban con arado sobre un terreno libre de maleza viva. Ya en enero ya se sembraba el maíz. Para armar el arado se usaba el timón, el yugo y las coyuntas. La persona que ayudaba caminar a los bueyes llevaba en mano una vara para ir arreándolos. Al mismo tiempo iba viendo que el rastrojo no se amontonara sobre el arado porque si se amontona, el arado ya no se entierra. La madera que ocupaban para hacer el timón era una madera muy dura y junto al timón se colocaba otra pieza que se llama tijerilla. Se perforaba el timón y ahí se mete la tijerilla y afianzada con una cuña para que no se zafara. La mayoría de las piezas del arado se fabricaban de a:wa:t, (Fagaceae. Quercus.spp.) porque es una madera muy dura. Algunas personas también usaban el tronco del yo:lohxo:chit (Magnolia mexicana DC.) o el tronco de la guayaba (Psidium guajava L.) Juárez agrega que las reses hacían trabajos pesados, además de trabajar con la yunta también trabajaban con el trapiche, acarreaban piedras con cajones que se colgaban en unos palos llamados kowtila:n, y acarreaban madera para construcción de casas. A veces se usaba solamente un buey para jalar el arado pero cuando la madera era pesada era necesario llevar dos reses. Siempre iban varias personas para ayudar a los animales en caso de que la madera se atorara en alguna parte del camino. [Nota: Ya en la década de los 1980s la gente ya casi no sembraba con yunta. Apparently al abrir nuevos caminos a todos lados el robo de ganado era más fácil y la gente ya no quería arriesgar dejar su ganado en el campo.]

**FILENAME:** Ayotz\_Agric\_HAC323\_Siembra-de-quelites-en-chilar\_2011-07-18-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-18-g

**DURATION:** 33:20

**ENGLISH TITLE:** The planting of chile and greens in the chile patches

**SPANISH TITLE:** La siembra de chiles y quelites en los chilares

**DESCRIPTION:** Herminio Alarcón narra sobre el cultivo de chile. Cuenta que junto con las plantas de chile también se puede cultivar varios tipos de quelite. Antes de sembrar se limpia el terreno, quitando todo tipo de rastrojo que se coloca en la orilla del área a sembrar para que ahí se seque. Se limpia muy bien, como si se barrera el terreno y luego ya se siembran los diferentes tipos de semilla como de chile, de pápalo (Porphyrillum rudérale), de jitomate, del wa:wkilit (Amaranthus hibridus), el cilantro y la sandía. La cebolla roja también se puede sembrar junto con las plantas de chile. La siembra se realiza un día especial, particularmente cuando se le festeja a un santo y se considera que el cultivo o siembra es como una ofrenda al santo. Eso se hace para que el que sembró tendrá presente el día que se hizo la siembra y no lo olvide. Después de la siembra, transcurren unos veinte días y se limpia el cultivo, quitándole todo tipo de maleza. El deshierbe se hace a mano. Si el terreno de cultivo tiene unos quinientos metros, por lo menos se necesita seis jornales para deshierbar. Alarcón recomienda limpiar o barrer el terreno y no quemar el rastrojo porque al quemarlo, sobre la superficie del suelo queda la ceniza y al sembrar las semillas nacen entre la ceniza y no directamente al suelo. Además cuando llueve, las semillas son arrastradas por el agua y si hace calor, se secan. Sólo la calabaza y el pipián se puede sembrar con ceniza. Además, todo tipo de semilla se debe sembrar al arbóreo para que el chapulín no lo coma. Dice Alarcón que si se siembra en pozitos los chapulines buscan los pozos y las plantas que salen para consumirlas. También hay un tipo de gusano que se come las hojas de los quelites, para matar los gusanos se usa el Foley (un tipo de insecticida). De todos los cultivos, el que se cosecha más pronto es el wa:wkilit porque después de veinte días ya se hace la cosecha. Luego otra vez se deshierba y nace la hierbamora (Solanum nigrescens (Solanum nigrescens M. Martens & Galeotti y otras especies del mismo grupo). Alarcón agrega que hay tres tipos de pa:pa:lo:kilit, un blanco, un morado y otro que crece como un metro y medio (puede ser que no todos sean Porophyllum rudérale). El que crece de un metro y medio lo siembran en Ecatlán, no en

Cuetzalan. El wa:wkilit también hay tres tipos, un blanco, un rojo y uno que es pequeño, el pequeño también es conocido como ixwani. Menciona también que hay dos tipos de hierbamora, uno con tallo y hojas más moradas y otro que lo tiene blanco (esto es, verde bajo). Si hay exceso de lluvia, las plantas de chile se secan y los frutos se caen. Dice que el cultivo de cacahuate es más laborioso porque al preparar el terreno se quitan las piedritas y eso causa la erosión del suelo. Finalmente cuenta que el cultivo de chile y quelites es muy bonito porque la cosecha se hace cada cuatro días y así también se hace la venta poco a poco.

**FILENAME:** Ayotz\_Agric\_HAC323\_owat-planting-processing-sugarcane\_2011-07-18-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-18-m

**DURATION:** 34:28

**ENGLISH TITLE:** Trapiche (sugar press) made of wood and the process of making brown sugar cakes

**SPANISH TITLE:** Trapiche de madera y el proceso de hacer panela

**DESCRIPTION:** Herminio Alarcón nos platica sobre el cultivo de caña. Cuenta que al sembrar la caña primero se hacen los hoyos. Esto es lo más recomendable porque así al retoñar la caña salen muchas cañas y por estar en hoyo se puede fácilmente dejar un espacio entre mata y mata de un metro y medio. Se siembra en diciembre y entre marzo a junio se le quita la maleza. Al año de haber sembrado, se limpian las matas, quitándoles lo que le llaman ie:walo:ka (son las primera cañas delgadas). Las cañas de la primera cosecha son muy delgadas. Las buenas salen en la segunda cosecha, dos años después de haber sembrado y esas son las que se usan para hacer la panela. Para hacer la panela es necesario tener un horno y un trapiche. Alarcón cuenta que actualmente la mayoría de los productores ya usa el trapiche de fierro. Pero antes se usaba el trapiche de madera. Lo sabían construir solamente algunas personas de la región. El trapiche tenía tres piezas básicas: el trapi:chehte:na:n (el más grande de los tres troncos de la prensa) y dos trapi:chekone:meh (los otros, más pequeños). Para ello usaban el tronco del árbol del tapala:wa:t (un tipo de encino, quizá *Quercus oleoides* Schltdl. & Cham.). Era necesario tener una base donde se acomodaba el trapiche. Para construir la base donde se acomodaban los trapiches se usaban horcones que de preferencia eran de ma:tankah (*Diphysa americana* (Mill.) M. Sousa) y para los clavos de madera se usaba el tronco de pimienta (*Pimienta dioica*). Una vez montado el trapiche ya lo trabajaban, acomodando un canal que llevara el jugo del trapiche a cerca de la paila. Alarcón dice que la producción de panela es una actividad muy laboriosa. Para hacer dos pailas, generalmente se inicia a las tres de la mañana y termina como a las diez de la noche. Para hacer la panela, al jugo de la caña se le agrega dos litros de ceniza para que no salga chiclosa. También cuenta que la caña se siembra en terrenos con poca materia orgánica porque donde hay bastante materia orgánica, la caña sale jugosa pero no es dulce. También si la caña se corta en septiembre, aunque sea buena caña no es dulce y sale chiclosa también, quizá porque contiene bastante agua. Agrega que hay varios tipos de caña: (1) la criolla, también conocida como meco; (2) la java; (3) el, chi:chi:lowat; y (4) uno de tallo morado. Durante la preparación de la panela, recomienda que todo visitante que llegue al lugar se le da el agua de caña puede ser frío o el que está hirviendo para que se obtenga buena panela. Según Alarcón se hace así porque se cree que al no convidar el visitante puede echarle mal de ojo a la panela que por esta razón no saldrá buena. Comenta que a veces la panela sale con olor a fierro porque el trapiche es de fierro y no se había lavado bien. Y cuando sale oscuro es porque no se le quitó el i:xkwit (basurilla de la superficie), que va saliendo encima mientras hierve. También puede quemarse y dejar la panela amarga. Alarcón concluye diciendo que el mejor trapiche es el de madera, sólo que es más difícil trabajarlo porque se requieren tres personas para meter la caña. Con un trapiche de fierro un solo trabajador es suficiente.

**FILENAME:** Tzina\_Agric\_LFF343\_Keeniiw-see-tatooka-Como-se-siembra\_2011-08-23-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-23-c

**DURATION:** 11:47

**ENGLISH TITLE:** Planting maize

**SPANISH TITLE:** Como se siembra la maíz

**DESCRIPTION:** Lucio Flores platica que para sembrar maíz primero se chapea el terreno. Si hay árboles que dan sombra se tumban o se desraman para que las milpas crezcan bien. Aquí en el pueblo hay tres tipos de maíz: el maíz negro (ya:wit), el maíz amarillo (kostik) y el maíz blanco (ista:k). También después menciona el maíz rojo (tsi:kat [que es el término para la hormiga *Atta mexicana* (F. Smith, 1858)]). Algunas personas prefieren consumir más el maíz blanco y no les gusta mucho el maíz negro ni el amarillo. Piensan que si comen el maíz negro se van a volver negros y si comen el maíz amarillo se van a volver amarillos. Cuando se desgrana el maíz para las semillas del siguiente año se escogen los mejores granos para que produzcan la mejor milpa. Se les tiene que agregar el maíz rojo porque algunas personas cuentan que el maíz rojo es el hombre y que ayuda a obtener mejores cosechas. Cuando ya se tienen las semillas se echan en el agua durante un día y una noche. Enseguida se sacan del agua y se envuelven con hojas de po:chne (*Telanthophora grandifolia* (Less.) H. Rob. & Brettell var. *grandifolia*) para que mantengan la humedad y se acelere la germinación. Antes de ir a sembrar se invoca uno a dios y se le pide que les de la bendición a las semillas para que no sean dañadas por los animales. Hay muchos animales envidiosos como los pájaros, los ratones y los tejones que sacan las semillas del hoyo y no se las comen. Las dejan tiradas en el suelo y las semillas ahí se pudren. Cuando las semillas ya van germinando se llevan al campo para sembrar. Antes de sembrar se le pide a la madre tierra que proteja a las semillas en el momento que uno las siembra. Se le pide que las cuide para que no sean dañadas por algún animal envidioso, que germinen bien, que crezcan y que produzcan buenas mazorcas. A los quince días se revisa si todas las matas han germinado o faltan algunas. En donde faltan las matas se resiembran las semillas (taepkowa) para que todo el terreno sea aprovechado. Al cumplir un mes de haber sembrado, se hace la limpia de las milpas para que sigan creciendo. Se espera otro mes y se hace la aterrada (echando tierra suelta a la base de las milpas) para que las milpas no se caigan cuando sean más grandes. De ahí se siguen cuidando las milpas para que no sean dañadas por las tuzas o las ardillas. Cuando ya se empiezan a secar las mazorcas se hace la dobla. Al cumplir un mes de haber doblado la milpa se cosechan las mazorcas, se traen a la casa y se guardan para que la familia tenga su alimento durante un año. Acá en nuestro pueblo sólo se siembra una vez al año, se siembra en enero. En los pueblos de abajo por Xa:ltipan pueden sembrar dos veces al año y pueden obtener dos cosechas. Lucio Flores también dice que cuando truenan los rayos por donde se mete el sol, por el lado poniente que le llaman to:nal tati:tikwi:ni, les hace daño a los frutos como la naranja. A veces las naranjas ya están creciendo pero después de que se escuchan los truenos se caen los frutos. Lucio flores piensa que los rayos traen alguna plaga como cuando hay un eclipse de sol (kwalowa to:nal) o de luna (kwalowa me:tsti).

**FILENAME:** Tzina\_Agric\_JSD318\_see-kiixwaltia-taool-germinar-maiz\_2011-08-23-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-23-l

**DURATION:** 03:48

**ENGLISH TITLE:** How maize seed is germinated with po:chne (Telanthophora grandifolia (Less.) H. Rob. & Brettell)

**SPANISH TITLE:** Como se germina la semilla de maíz con po:chne (Telanthophora grandifolia (Less.) H. Rob. & Brettell)

**DESCRIPTION:** Juan de los Santos Dionicio habla del uso del po:chne (Telanthophora grandifolia (Less.) H. Rob. & Brettell) y que sus hojas se usan para acelerar la germinación de maíz. Primero se colocan las hojas dentro de una canasta y luego se les echa la semilla de maíz encima. Luego se tapan con más hojas de po:che y se envuelven los maíces para que se atrape el calor. Luego se pone a que se asolee. Después de dos o tres días, las semillas ya han germinado, listas para ser sembradas. Agrega que el tronco del po:che, una vez que se haya secado, se usa como leña. OTRA

**DESCRIPCIÓN:** Juan de los Santos Dionicio platica como se hace germinar la semilla del maíz para sembrarla. Para que la semilla germine pronto hay que buscar las hojas del po:chne (Telanthophora grandifolia (Less.) H. Rob. & Brettell) y con eso se tapiza la canasta. Después de sacar la semilla del agua (porque la semilla debe remojar una noche) se echa en la canasta tapizada y se tapa bien. Se para al sol con todo y la canasta y al tercer o cuarto día la semilla ya ha germinado y entonces ya se puede sembrar. Si no se siembra a tiempo la semilla puede echarse a perder porque ya le salen las hojitas y así ya no se puede sembrar. De los Santos Dionicio también menciona que el po:chne se puede ocupar para leña.

**FILENAME:** Xalcu\_Agric\_FMM345\_keeniw-see-tatooka\_2011-08-23-s.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-23-s

**DURATION:** 18:38

**ENGLISH TITLE:** The planting of maize

**SPANISH TITLE:** Como se siembra la maíz

**DESCRIPTION:** Francisco Martín Molina cuenta que en su pueblo cultivan el maíz dos veces por año: lo siembran en enero y en julio. Limpian el terreno de cultivo y después ya se siembra el maíz, veinte días después de haber sembrado le echan abono. Se aplican diferentes tipos de abono y revisan las plantas no tengan alguna enfermedad o que no tenga algún insecto que se lo esté comiendo. Cuenta que en lo promedio los gastos que se efectúan para el cultivo es mayor que lo que se obtiene de provocho porque a veces hay sequías y vientos y eso disminuye la cosecha. Dice que antes las personas sembraban en los primeros días del mes de enero, pero actualmente la gente siembra mucho más antes, quizá en noviembre o diciembre para que en abril ya se obtenga la cosecha. Ha habido cambio de clima, el período de sequía es más largo y hace que la milpa se seque. Cuenta que la siembra que se realiza al principio del año toma más tiempo en estar listo para la cosecha pero la que se siembra en julio es listo para la cosecha en octubre. Dice que cada vez que se hace la siembra, se le ruega a dios para que la cosecha sea buena y al final también se le agradece. Comenta que siembran diferentes tipos de maíces, antes solamente sembraban el maíz criollo. Esa semilla se tiene desde hace mucho tiempo, las mazorcas son más raquílicas y los maíces son blancos. Martín Molina recomienda no abandonar la siembra de la semilla criolla porque siempre produce o rinde maíces sea la mazorca chica o grande. Comenta al final que para hacer germinar la semilla se envuelven con hojas de plátano, previamente marchitadas en la lumbre. Nota que en la actualidad algunas personas ya han abandonado ésta práctica.

**FILENAME:** Tecol\_Agric\_FHR321\_Siembra-de-cafe\_2011-08-24-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-24-i

**DURATION:** 26:07

**ENGLISH TITLE:** The process of planting coffee

**SPANISH TITLE:** La siembra de café

**DESCRIPTION:** Filiberto Hernández platica sobre la siembra del café. Dijo que primero limpia la tierra, quitando las piedras o pedazos de palo. Luego embolsa la tierra del terreno en bolsas de polietileno y acomoda las bolsas en hileras dependiendo de la cantidad de plantas que iba a sembrar. Cuando las bolsas ya estaban en orden, Hernández ponía uno o dos semillas de café en cada bolsa. Las semillas las iba tapando con tierra y todos los días regaba la tierra con agua para que hubiera humedad. Arriba de donde había sembrado le hacía sombra con hojas de helecho (pesma), hacía esto para que no les pegara el sol a las semillas que había sembrado. Usa un tipo de pesma grande que crece alto, no usa el ta:lpanpesma (helecho chaparro). A los veinte días ya van germinando las semillas de café. Las plantas de café van creciendo y para evitar que fueran dañadas por un animal las rocía con un tipo de insecticida que se llama Foley. Las plantas cada vez van creciendo y ya se van ramificando poco a poco. Después de dos meses de que estaban en la bolsa, si el dueño ve que van creciendo bien y las plantas están verdes y ya empieza a preparar hoyos. Primero excava los hoyos y luego los rellena con tierra que contenga abono. Enseguida trasplanta las plantas para que siguieran creciendo. Sigue cuidando a las plantas, hace terrazas para que no se erosione el suelo y cuando crece la maleza chapea. Si siembra junto a la casa en donde hay animales domésticos cuida a las plantas para que no fueran dañadas por los animales. Antes se vendía el café a buen precio y todas las personas obtenían un ingreso razonable. Pero cuando cayó la helada hace como 25 años bajó el precio del café y quedó muchos años en un precio muy bajo. Actualmente ya se empieza a mejorar el precio y se anima a seguir sembrando café para tener con qué ayudarse. Si atiende bien a las plantas, a los dos años ya empiezan a dar los primeros frutos y a los tres años aumenta más la producción. Cuando hay buena cosecha de café cada mata produce de cuatro a ocho kilos de café cereza. Si vende su café al colectivo Tose:pan a veces le dan alcances todavía y así se anima a seguir trabajando.

## BOTÁNICA (BOTANY)

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_aakwitaxoochit-teenkwaakwalaxoochit-Acanthaceae\_2008-09-11-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2008-09-11-a

**DURATION:** 04:18

**ENGLISH TITLE:** Acanthaceae: Justicia aurea Schltld. and Odotonema callistachyum (Schltld. & Cham.) Kuntze

**SPANISH TITLE:** Acanthaceae: Justicia aurea Schltld. y Odotonema callistachyum (Schltld. & Cham.) Kuntze

**DESCRIPTION:** Rubén Macario habla de una planta que se le conoce como a:kwi:kwitaxo:chit, de hojas anchas y un poco alargadas. Sirve tanto como para cerca viva, incluso para lindero entre solares de casa, como para detener hojas secas, que podridas se pueden usar como abono, si se siembra a:kwi:kwitaxo:chit como corral en un lugar inclinado. Habla también de otra planta similar que se le conoce como te:nkwa:kwalaxo:chit que tiene los mismos usos. Menciona que ninguna de estas dos plantas produce semilla y que se propagan por estaca, por cortar un pedazo del mismo tallo y enterrarlo. Luego luego retoña. La segunda planta recibe el nombre de te:nkwa:kwalaxo:chit porque al cortar el tallo le sale una savia babosa. Agrega que estas plantas no se secan al tumbarlas con el machete porque luego retoñan tanto de raíz como del mismo tallo tirado. Se pueden exterminar solamente arrancándolas con todo y raíz, evitando tirar los tallos sobre tierra húmeda.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_moosoot-Asteraceae\_2008-09-11-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2008-09-11-b

**DURATION:** 05:11

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: Bidens alba var. radiata (Sch.Bip.) Ballard ex Melchert and Bidens reptans (L.) G.Don or Bidens chiapensis Brandegee (these latter two are kwamo:so:t while the first is simply mo:so:t)

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: Bidens alba var. radiata (Sch.Bip.) Ballard ex Melchert y Bidens reptans (L.) G.Don o Bidens chiapensis Brandegee (estos dos últimos se conocen como kwamo:so:t mientras que el primero es simplemente mo:so:t)

**DESCRIPTION:** Rubén Macario platica sobre el mo:so:t del cual dice que hay tres clases: milahmo:so:t, kwamekamo:so:t con flores blancas y el kwamekamo:so:t con flores amarillas. El primero le llaman milahmo:so:t porque se da en la milpa. Se utiliza para alimentar a los pollos, pavos, caballos, cerdos y reces. El segundo le llaman kwamekamo:so:t porque se extiende el tallo en otras plantas como si fuera bejuco. Esta planta tiene flores más pequeñas con mayor cantidad que el milahmo:so:t. Para todas las tres variedades de mo:so:t se utilizan las hojas para coagular la sangre en alguna herida, como una cortada con machete. También se utilizan las tres variedades para bañar a los niños o adultos con anemia. Para los baños se juntan con otras hierbas que tienen espinas como el itskwinpahwits, pina:wits, a:tsi:tsika:s, tehtsonkilit y texokowits. A un conjunto de plantas medicinales le llaman xiwtanechiko:l. Se hierven y se deja el agua parada para que se enfríe. Una vez que se enfría, se baña al paciente.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_ahwachmaamaani-Onagraceae\_2008-09-11-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2008-09-11-c

**DURATION:** 02:44

**ENGLISH TITLE:** Onagraceae: Lopezia racemosa Cav. subsp. racemosa

**SPANISH TITLE:** Onagraceae: Lopezia racemosa Cav. subsp. racemosa

**DESCRIPTION:** El ahwachma:ma:ni, según Rubén Macario, es una hierba silvestre, con hojas y flores pequeñas. Cuando llueve o cae el rocío por las noches almacena unas gotitas entre las hojas y flores. Si uno camina en las mañanas por donde abunda esta hierba, se moja la ropa por el rocío. Por esa razón le llaman ahwachma:ma:ni. Se lo comen los conejos, gallinas, reses, caballos y cerdos, entre otros. Y estos animales sueltos si encuentran esta hierba se la comen ya sea en la milpa o en el cafetal. Si uno desea dárselo de comer casa como alimento, se cortan las hojas verdes sin tallo. Si por equivocación uno la corta con tallos secos no se la comen los animales quizás porque ya no le encuentran sabor. No se usa para curar ninguna enfermedad.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_tanokwilpahxiwit-Verbenaceae\_2008-09-11-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2008-09-11-d

**DURATION:** 03:25

**ENGLISH TITLE:** Verbenaceae: Lantana camara (complex): Lantana horrida Kunth subsp. horrida or L. hirsuta M. Martens & Galeotti subsp. hirsuta

**SPANISH TITLE:** Verbenaceae: Lantana camara (complejo): Lantana horrida Kunth subsp. horrida or L. hirsuta M. Martens & Galeotti subsp. hirsuta

**DESCRIPTION:** Rubén Macario habla de tanokwilpahxiwit una planta de inflorescencia pequeña y hermosa que es como una especie de bola o esfera y de allí salen las flores. Hay dos colores de inflorescencia: uno medio rojo y otro de la mitad roja. Los frutos del tanokwilpahxiwit son esferas pequeñas. El nombre de esta planta se debe a que sirve para tratar el dolor de muelas (cf. tanokwilin 'caries'). Para efectuar tal remedio se hierve un manojo de hojas hasta que salga vapor que uno deja que llegue o alcance la parte adolorida. La raíz también es medicinal en contra de un tipo de indigestión provocada por tomar demasiado agua. Se arranca la raíz, se machaca, se hierva y se toma en té tres veces al día. Así se cura el problema.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_teposihyaak-Lamiaceae\_2008-09-11-e.wav



**UNIQUE IDENTIFIER:** 2008-09-11-e

**DURATION:** 03:35

**ENGLISH TITLE:** Lamiaceae: Ocimum carnosum (Spreng.) Link & Otto ex Benth.

**SPANISH TITLE:** Lamiaceae: Ocimum carnosum (Spreng.) Link & Otto ex Benth.

**DESCRIPTION:** Rubén Macario habla del teposihya:k, una planta que crece como cuarenta centímetros de alto, con flores alargadas y hojas pequeñas. Se usa junto con el kwomo:so:t (Bidens reptans (L.) G.Don) para curar el empacho en los niños, provocado por comer demasiado. Se cortan las hojas de estas dos plantas, se consigue un poco de tequesquite que se echa sobre el comal donde se tuestan las hojas. Después se consigue una hoja de kowachxiwit (Ricinus communis L.) o una hoja de a:ko:kohxiwit (hoja santa en español, Crotalaria morifolia (Miller) R.M.King & H.Rob.). Las hojas tostadas como polvo junto con el tequesquite se echan en la cara de la hoja de higuera o de hoja santa. En seguida se le pone una hoja así preparada al abdomen del niño y otra hoja así por la parte de atrás. Esto se hace para que se caliente y se le baje el empacho. Las hojas tiernas de xa:lkowit (Nota: quizá el ista:k xa:lkowit, Piper aduncum) también se pueden usar junto con el teposihya:k. Algunas personas también hierven las hojas de xa:lkowit y le dan de tomar al niño para bajarle el empacho.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_xoonoot-Tiliaceae\_2008-09-11-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2008-09-11-f

**DURATION:** 04:53

**ENGLISH TITLE:** Tiliaceae: Heliocarpus spp. (Heliocarpus donnellsmithii Rose, Heliocarpus appendiculatus Turcz., and perhaps other Heliocarpus; Trichospermum galeottii (Turcz.) Kosterm. [tepe:xo:no:t])

**SPANISH TITLE:** Tiliaceae: Heliocarpus spp. (Heliocarpus donnellsmithii Rose, Heliocarpus appendiculatus Turcz., y quizá otros Helicarpus; Trichospermum galeottii (Turcz.) Kosterm. [tepe:xo:no:t])

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez habla del xo:no:kowit, un árbol muy grande de corteza útil. Para sacar la fibra útil de dicha corteza, primero se busca un palo derecho y con machete uno corta a lo largo una fisura que va desde un cabo del palo como hasta la mitad. El espacio apretado entre los dos lados de la fisura se usa para limpiar las tiras de la corteza. Para hacer esto, uno mete un cabo de la corteza en la fisura y la jala para que toda la tira pase por en medio de la fisura. Se va restregando la corteza así limpiándola, quitando la corteza de la parte exterior y dejando la fibra útil del jonote que está entre la corteza y la madera del árbol. Cuando se termina este proceso se mete la fibra en agua por unos quince días para que se le quite la baba porque es muy babosa. Pasando estos días se saca del agua, se lava y se seca al sol. Cuando ya se haya secado ya se puede utilizar en la fabricación de varias artesanías y para hacer lazos e ixkwa:it (la parte ancha de un mecal que va contra la frente) para cargar leña. Macario menciona que hay tres tipos de xo:no:t: (1) chi:chi:lxo:no:kowit, que no tiene ningún uso; (2) ista:kxo:no:kowit que es el que se usa para las artesanías y para mecapal; y (3) tepe:xo:no:kowit cuyo corteza rústica sólo se ocupa para amarrar los travesaños a los postes de corral.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_eskowit-Euphorbiaceae\_2008-09-11-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2008-09-11-g

**DURATION:** 04:06

**ENGLISH TITLE:** Euphorbiaceae: Croton draco Schltld. & Cham. y Bernardia interrupta (Schltld.) Muell. Arg.

**SPANISH TITLE:** Euphorbiaceae: Croton draco Schltld. & Cham. (Palo sangre de grado) y Bernardia interrupta (Schltld.) Muell. Arg.

**DESCRIPTION:** Rubén Macario habla del chi:chi:leskowit, un árbol que crece en cualquier lugar, de flores blancas y látex rojo. Comenta se usa el látex para curar el mal de boca, untando los granos con un poco de látex. Comenta que hay otro tipo de eskowit llamado ista:k eskowit (Bernardia interrupta (Schltld.) Muell. Arg.), pero solamente se da en los montes y solamente sirve para leña. No tiene ningún otro uso ni tiene látex.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_tahchinoxowit-Hypericaceae\_2008-09-11-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2008-09-11-h

**DURATION:** 03:44

**ENGLISH TITLE:** Hypericaceae: Hypericum pratense Schltld. & Cham (and perhaps other Hypericum)

**SPANISH TITLE:** Hypericaceae: Hypericum pratense Schltld. & Cham (y quizá otros Hypericum)

**DESCRIPTION:** Rubén Macario habla del tahchinoxowit, una planta medicinal de hojas pequeñas, flores de color amarillo bajo y que crece solamente como unos treinta centímetros de alto. Se usa para curar el natati:l (escarlatina), una enfermedad que deja la piel del niño color rosado. Para curar esta enfermedad se hierven las plantas enteras de tahchinoxowit y con el agua ya tibia se bañan a los niños. Otra preparación es machacar a las hojas y untar el extracto sobre la piel del niño enfermo, justamente en la parte despellejada. Finalmente, también se puede tostar la planta y una vez tostada queda como molido o polvo y ya se le echa al niño sobre la piel rosada.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_tsotsokaxiwit-poopototsiin-Asclepiadaceae\_2008-09-11-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2008-09-11-j

**DURATION:** 03:05

**ENGLISH TITLE:** Asclepiadaceae: Asclepias curassavica L.

**SPANISH TITLE:** Asclepiadaceae: Asclepias curassavica L.

**DESCRIPTION:** Rubén Macario platica de una planta que se conoce por dos nombres distintos: tsotsokaxiwit y po:pototsi:n. Le dicen tsotsokaxiwit porque cura los mezquinos y le dicen po:pototsi:n porque después de su floración, se abre el fruto y las semillas se vuelan, llevadas por el viento. Esta planta se da en los potreros, a orillas de caminos y en otros lugares. Sus hojas son alargadas y delgadas de color verde y sus flores son anaranjadas. La savia se usa para curar los mezquinos. Se rasca el mezquino hasta que salga sangre y una vez que esté sangrando se cortan las hojas o el tallo de la planta para que salga la savia que se le va untando al lugar afectado. Cuando se

sienta el ardor por la savia así se deja y se espera unos días para que desaparezca el mezquino. Esta planta se usa fresca, sin hervir. Donde se encuentra ahí se puede aprovechar.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_piinaawits-Leguminosae\_2008-09-11-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2008-09-11-k

**DURATION:** 05:07

**ENGLISH TITLE:** Leguminosae: Mimosa albida H. & B. ex Willd., Mimosa pudica L.

**SPANISH TITLE:** Leguminosae: Mimosa albida H. & B. ex Willd., Mimosa pudica L.

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez habla del pina:wits, una planta que crece en cualquier lugar y que recibe el nombre de pi:na:wits porque cuando se tocan las hojas se cierran (cf. pi:na:wi 'avergonzarse'). Él conoce dos tipos de pi:na:wits: (1) ma:psi:lpina:wits (Mimosa pudica L.) que no crece muy alto sino se arrastra por el suelo; y (2) ista:kpina:wits (Mimosa albida H. & B. ex Willd.) que crece alto. Esta última sirve como remedio para mujeres y niños. Pero no se usa solo sino se hace un conjunto de hierbas hervidas. En particular se usan plantas que tienen espinas. Con el agua ya tibia bañan a las mujeres recién aliviadas junto con sus bebés para prevenir enfermedades. Se usa lo mismo para adultos cuando tienen la enfermedad del paludismo que proviene del susto. Agrega que para que un enfermo se alivie del paludismo con este tratamiento tienen que bañarlo por lo menos siete veces con el agua hervida con el conjunto de hierbas.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_chalawih-Leguminosae\_2008-09-11-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2008-09-11-l

**DURATION:** 06:35

**ENGLISH TITLE:** Leguminosae: Mimosoideae: Inga spp. (includes various species of "chaluite" in the region)

**SPANISH TITLE:** Leguminosae: Mimosoideae: Inga spp. (abarca varias especies de "chaluite" común en la región)

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez habla del chalawih, un árbol que crece en los montes y cafetales y da frutos en vaina. Menciona que él conoce cinco tipos de chalawih: (1) ista:kchalawih, que crece muy grande. Tiene hojas anchas y muy blandas que sirven como abono orgánico para las plantas; (2) chi:chi:lchalawih también de hojas anchas. Su tronco es rojizo: las hojas sirven como abono para las plantas y el tronco para leña; (3) exo:yema:nchalawih, que tiene frutos comestibles para los humanos; (4) ma:tohmiyohchalawih cuyas hojas son un poco pubescentes; y (5) xonekwilchalawih que tiene vainas anchas y semillas con una capa como de algodón comestible y cuyas las hojas también sirven como abono de las plantas. A los siete años ya crece suficiente para que se puede ocupar para leña.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_chalawih-Leguminosae\_2008-09-12-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2008-09-12-a

**DURATION:** 05:03

**ENGLISH TITLE:** Leguminosae: Mimosoideae: Inga spp. (includes various species of "chaluite" in the region)

**SPANISH TITLE:** Leguminosae: Mimosoideae: Inga spp. (abarca varias especies de "chaluite" común en la región)

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez habla del chalawih, comentando que conoce cinco tipos de este árbol: (1) el chi:chi:lchalawih, un árbol que crece grande con hojas anchas y el tronco rojizo; (2) el ista:kchalawih; (3) el ma:tohmiyohchalawih cuyas hojas sirven de abono en los cafetales; (4) el exo:yema:nchalawih, que solamente se ocupa para leña; (5), el xonekwilchalawih, que solamente se da en tierras bajas donde hace mucho calor como Santiago Yancuitlalpan, Cuahutapanaloyan y Xaltipan. Su vaina tiene semillas cubiertas de una capa blanca como de algodoncillo; es comestible y se comercializa.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_xaalkapolin-Melastomataceae\_2008-09-12-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2008-09-12-b

**DURATION:** 06:39

**ENGLISH TITLE:** Melastomataceae: Conostegia xalapensis (Sw.) D. Don ex DC

**SPANISH TITLE:** Melastomataceae: Conostegia xalapensis (Sw.) D. Don ex DC

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez habla del xa:lkapolin, una árbol con frutos comestibles, tanto para los humanos como para los pájaros. Recibe este nombre porque sus hojas se sienten como si tuvieran una capa delgada de arena. El único uso de la madera es para leña. Macario Martínez dice que conoce otro tipo de kapolin que le llaman to:toli:xkapolin (Conostegia icosandra (Sw. in Wikstr.) Urban). Igualmente sus frutos son comestibles para los humanos y los pájaros. Los trozos rectos y largos se ocupan en la construcción de casas. Finalmente, hoy otro parecido que le dicen itahta:y xa:lkapolin que crece sólo hasta como metro y medio de altura. También tiene flores blancas pero sus frutos no son dulces y no son comestibles.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_witsikiteempiil-Rubiaceae\_2008-09-12-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2008-09-12-c

**DURATION:** 03:39

**ENGLISH TITLE:** Rubiaceae: Hamelia patens Jacq.

**SPANISH TITLE:** Rubiaceae: Hamelia patens Jacq.

**DESCRIPTION:** Rubén Macario platica del witsikite:mpi:l una planta con uso medicinal que crece como un árbol pequeño con tronco poco grueso. Le llaman witsikite:mpi:l porque el witsikitsi:n (colibrí) se alimenta de la miel de las flores. También, sus flores son alargadas y algo parecidas al pico del colibrí. Tiene hojas anchas, alargadas y un poco lisas que se usan para lavar y sanar una herida. Por ejemplo, cuando uno chapea y por accidente se da una cortada, se cortan las hojas y se hierven. Se espera hasta que se enfríe el agua y se lava la herida. Esto ayuda a que cicatrice pronto. También se usan las hojas para lavar los granos cutáneos. Igualmente se cortan y se hierven. Se

deja enfriar el agua y luego se empieza a lavar la parte afectada. También se pueden usar las hojas sin hervir. Se toman unas seis hojas verdes, se machacan y se coloca el bagazo sobre la parte que se había lavado para que se sane más pronto. Las hojas del witsikilte:mpi:l también sirven de remedio para el dolor de estómago. Se cortan, se hierven y se toma en té. Menciona que en tierras bajas se usa el árbol del witsikite:mpi:l como tutor para la siembra de vainilla mientras que aquí le damos uso medicinal.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_Rubiaceae-witsikiteempi:l\_2008-09-12-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2008-09-12-d

**DURATION:** 01:47

**ENGLISH TITLE:** Rubiaceae: Hamelia patens Jacq.

**SPANISH TITLE:** Rubiaceae: Hamelia patens Jacq.

**DESCRIPTION:** Rubén Macario platica del witsikite:mpi:l, una planta que se da en varios lugares. Sirve para sanar las cortadas y heridas leves de la piel. Por ejemplo, si por accidente uno se corta en el campo y no hay manera de hervir las hojas, se cortan las hojas tiernas y se exprimen. El jugo se le untan a la herida y si sigue sangrando el bagazo se le coloca también a la herida para coagular la sangre. Luego, llegando a la casa se hierven las hojas, se espera que se enfríe el agua y se empieza a lavar la herida. Para limpiar la herida, se deben usar las hojas verdes de witsikite:mpi:l con mucho cuidado para no volver a agitar la herida. No es necesario conseguir un trapo limpio. De esta forma sana la herida más rápido.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_itskwipahwits-Solanaceae\_2008-09-12-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2008-09-12-e

**DURATION:** 06:34

**ENGLISH TITLE:** Solanaceae: Solanum rudepannum Dunal

**SPANISH TITLE:** Solanaceae: Solanum rudepannum Dunal

**DESCRIPTION:** Rubén Macario platica del itskwipahwits, una planta que se da en potreros, cafetales y varios otros lugares. No se siembra. Crece como metro y medio de altura. Tanto su tallo como las hojas tienen espinas y las hojas se sienten rasposas. Sus flores son pequeñas de color blanco y sus frutos son como unas canicas chiquitas verdes. Sus hojas tienen distintos usos medicinales. Primero, se usan en un xiwtanechiko:l (mezcla de hierbas medicinales hervidas) para ayudar a las mujeres embarazadas o después del parto a evitar una desgracia como cha:wiskokolis ('anemia'). Segundo, las mismas hojas se usan en conjunto con otras para curar a la persona, sea niño o adulto, con cha:wiskokolis (anemia), susto o mal aire. Las hojas que se hierven junto con hojas de itzkwinpahwits son pi:na:wits (Mimosa albida Willd. var. albida); kwomo:so:t (Bidens reptans (L.) G.Don); mi:lahmo:so:t (Bidens reptans (L.) G.Don); a:tsi:sika:s (ta:lpan mochi:wa, pendiente identificación), tehtsonkil (Cnidoscolus multilobus (Pax) I. M. Johnst.; la mayoría de la gente dice tehtsonkilit), witsto:tomat (Solanum candidum Lindl.); texokowits (Xylosma panamensis Turcz.), xo:kihya:k pesma (Pteris grandifolia L.); chohpixiwit (no identificado), xo:me:t (Sambucus nigra subsp. canadensis (L.) BOLLII), a:wakaxiwit (hojas de un Lauraceae silvestre todavía no identificado) y chirimo:yahxiwit (hojas de Annona cherimola Mill., que se da más en Zacapoaxtla). Se juntan las hojas de estas trece plantas y se hierven. Luego se deja entibiar el agua y con ella se baña al paciente. Tercero, también sirven las hojas de itskwipahwits para curar a los niños recién nacidos quienes sufren de las molestias provocadas por algo como bichos chiquitos en la piel. Se cortan las hojas verdes y con ellas se limpia con mucho cuidado al bebé por la espalda, la cintura y por todo el cuerpo, pero con mucho cuidado. De esta forma empiezan a salir como pequeños gusanos en la piel del niño que así va dejando de quejarse. Finalmente, agrega Macario un comentario sobre una forma de curar a los niños grandecitos que tienen parásitos. Para dicho remedio antes algunas madres les daban de comer a los niños el plátano guineo-keniahpahpata para que así expulsaran los parásitos.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_Boraginaceae-y-Familia-pendiente-wiwilakani\_2008-09-12-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2008-09-12-f

**DURATION:** 03:11

**ENGLISH TITLE:** Boraginaceae: Cordia spinescens L. and another plant, perhaps of the Asteraceae family

**SPANISH TITLE:** Boraginaceae: Cordia spinescens L. y otra planta, quizá de la familia Asteraceae

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez platica muy brevemente de dos plantas que él conoce por el nombre wiwilakani. Comenta que el nombre de la primera de las dos se deriva de su forma biológica ya que se arrastra para desarrollarse (cf. verbo transitivo wila:na, 'arrastrar'). Esta planta tiene las hojas angostas y alargadas y las flores blancas. La planta no tiene uso alguno. La segunda planta que menciona recibe el nombre de wiwilakani mo:likilama ('codo pava' pero quizá relacionada de ilamat 'viejo' o 'vieja'). Según Macario el nombre se deriva del hecho de que su tallo principal es muy torcida y muy ramificada y si uno lo quema en la cocina este les hace mal a los pollitos y pavipollos: se ponen débiles de las patas y se arrastran para caminar. (Nota: Parece que el mal efecto es una creencia que aparentemente se vincula a la forma morfológica de la planta cuyos tallos son torcidos y tienen forma como de la pata de la pava.)

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_ihchayakani-Leguminosae\_2008-09-12-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2008-09-12-g

**DURATION:** 04:24

**ENGLISH TITLE:** Leguminosae: Crotalaria spp.

**SPANISH TITLE:** Leguminosae: Crotalaria spp.

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez habla del ihchayakani, una planta no muy grande que crece en las orillas de caminos, en potreros y en cafetales. Tiene las hojas pubescentes, las flores amarillas, y frutos como pequeños ejotes. Cuando el fruto se seca con el movimiento las semillas que contiene adentro emiten un sonido como de sonaja. Por eso recibe el nombre de ihchayakani (del verbo ihchayaka, 'emitir un sonido como de sonaja'). La semilla tierna tiene propiedad curativa para los niños que orinan en la cama por las

noches. Se les da la semilla tierna para comer y con eso se curan. Comenta que conoce dos tipos de ihchayakani. El otro crece alto pero escasea, es difícil de encontrar.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_teempaawaxiwit-Malvaceae\_2008-09-12-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2008-09-12-h

**DURATION:** 05:24

**ENGLISH TITLE:** Malvaceae: Pavonia schiedeana Steud.

**SPANISH TITLE:** Malvaceae: Pavonia schiedeana Steud.

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez habla del te:mpa:waxiwit, una planta que crece en los cafetales y los potreros. Su tallo es delgado y sus hojas un poco anchas y rasposas. Observa que sus flores son de dos colores: unas son blancas y otras son moraditas. Sus frutos son espinudos y cuando se maduran se pegan en la ropa. Esta planta recibe otro nombre, chakti o chakxiwit, un nombre basado en su uso porque cuando los pollos tienen una enfermedad en la garganta provocado por la sabandija (unos bichos que viven en la garganta de los pollos) se les mete el tallo con algunas hojitas en la punta y por lo pegajoso con eso les sacan los bichos. Agrega que también se ocupa como medicina cuando alguien sufre de mal de orín. Se hierva las hojas con todo el raíz y se toma como agua al tiempo.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_ochpaawaas-Malvaceae\_2008-09-12-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2008-09-12-i

**DURATION:** 04:04

**ENGLISH TITLE:** Malvaceae: Sida spp. y otras plantas (incluyendo Malvaceae: Melochia pyramidata L.; Rubiaceae: Galianthe brasiliensis subsp. angulata (Benth.) Cabral & Bacigalupo

**SPANISH TITLE:** Malvaceae: Sida spp. y otras plantas (incluyendo Malvaceae: Melochia pyramidata L.; Rubiaceae: Galianthe brasiliensis subsp. angulata (Benth.) Cabral & Bacigalupo

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez habla del ma:pisi:lochpa:wa:s, una planta de hojas y flores muy chiquitas que no crece muy grande y abunda en los cafetales. Comenta que anteriormente ocupaban esta planta para barrer en las casas y actualmente sólo la ocupan para limpiar la teja cuando renuevan el techo de una casa. Menciona que hay otro tipo de ochpa:wa:s que le dicen xo:no:ochpa:wa:s o nepantah ochpa:wa:s este último un nombre que recibe porque florea al medio día y después de la una de la tarde empieza a marchitarse. Con el ala:wakochpa:wa:s también se puede barrer y según le platicaba su abuelita que las hojitas se lo ponían en la cabeza y junto a las orejas para calmar el dolor de cabeza. Agrega que también se la comen los reses, los caballos y los burros.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_maatalin-Commelinaceae\_2008-09-12-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2008-09-12-j

**DURATION:** 06:45

**ENGLISH TITLE:** Commelinaceae: Name applied to approximately nine species of the Commelinaceae family, most or all Commelina spp. and Tradescantia spp.

**SPANISH TITLE:** Commelinaceae: Nombre aplicado a aproximadamente nueve especies de la familia Commelinaceae, la mayoría si no todas Commelina spp. y Tradescantia spp.

**DESCRIPTION:** Rubén Macario habla del ma:talin de que dice hay dos tipos: uno blanco y otro rojo con flores azules. En el blanco los tallos son más gruesos y las hojas más anchas y largas. Tiene flores blancas. Sirve para curar cortaduras. Se cortan los tallos, se machacan y se le extrae un líquido pegajoso que se le echa a la herida para ayudarla a cicatrizar más rápidamente. Ambos ma:talin sirven como forraje para los puercos, pollos, pavos, reces y caballos. Les gusta porque es jugoso. Donde hay ma:talin, el suelo siempre permanece muy húmedo. Esta planta es muy benéfica para las matas de café y la milpa; aporta mucha materia orgánica al suelo.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_aapahkamoh-Dioscoreaceae\_2008-09-12-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2008-09-12-k

**DURATION:** 04:11

**ENGLISH TITLE:** Dioscoreaceae: Dioscorea composita Hemsl. (Note: Apparently another species pending determination is also considered a:pahkamoh)

**SPANISH TITLE:** Dioscoreaceae: Dioscorea composita Hemsl. (Nota: Aparentemente otra especie pendiente determinación también se considera a:pahkamoh)

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez habla del a:pahkamoh, una planta de hojas anchas y tallo de bejuco. Comenta que esta planta tiene bajo la tierra un rizoma que tiene utilidad para veneno en la pesca. Se rasca la tierra alrededor para sacarlo. Cada planta puede tener hasta cinco a seis kilos de rizomas. Macario Martínez comenta que anteriormente era el sustento de las familias porque se comercializaba. Este rizoma tiene dos usos: 1) para envenenar a los peces. 2) como jabón para lavar la ropa. Para envenenar a los peces se muele el rizoma hasta que quede bien molido. De ahí se echa en un costal y uno lo lleva al río. Llegando al río se mete uno en el agua con todo y costal para que el rizoma molido se revuelva con él agua. Uno va caminando en el agua para que se esparce el veneno. Al empezar a consumir el agua los peces empiezan a morir. Así uno los puede agarrar para después comérselos. Agrega que el a:pahkamoh no es veneno para los seres humanos. Finalmente, en cuanto a su uso como jabón para lavar la ropa, Macario Martínez dice que se hace espuma como el jabón comercial.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_tomakilit-Solanaceae\_2008-09-12-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2008-09-12-l

**DURATION:** 05:09

**ENGLISH TITLE:** Solanaceae: Solanum americanum Mill.

**SPANISH TITLE:** Solanaceae: Solanum americanum Mill.

**DESCRIPTION:** Rubén Macario platica del tomakilit una hierba que, según él, se da en los cafetales y milpas. No se siembra. Sus hojas son un poco redondas de color morado combinado con verde, sus flores son pequeñas de color blanco y sus frutos son pequeños capulincitos que tiernos son de color verde pero al madurar se vuelven morados. Antes se hallaba en muchos lugares pero ahora se escasea. Pero, nota Macario, actualmente en Ecatlán se produce el tomakilit (no dice si o como se siembra) y los de este pueblo vienen a vender sus hojas por acá en Cuetzalan los días domingo. También Macario dice que las hojas del tomakilit son medicinales: se usan para curar a los que tienen dificultad para orinar. Se hierven, se deja enfriar el agua y primero se le da de tomar el agua al paciente. Luego al mismo paciente se le da de comer las hojas hervidas que también ayuda quitar la dificultad de orinar. Las hojas tiernas de tomakilit se pueden comer hervidas en caldo con tortillas.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_tomakilit-Solanaceae\_2008-09-13-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2008-09-13-a

**DURATION:** 02:53

**ENGLISH TITLE:** Solanaceae: Solanum nigrescens M. Martens & Galeotti, S. americanum Mill., S. douglasii Dunal and perhaps other species of Solanum (Note: speakers only recognize and identify one type of tomakilit even though there may be several scientific species included)

**SPANISH TITLE:** Solanaceae: Solanum nigrescens M. Martens & Galeotti, S. americanum Mill., S. douglasii Dunal y quizá otros especies de Solanum (Nota hablantes reconocen solamente un tipo de tomakilit aunque es probable que la categoría abarca varias especies.)

**DESCRIPTION:** Rubén Macario platica del tomakilit, una hierba de hojas algo grandes, de flores blancas y diminutivas y con frutos como pequeños capulines. Para bajar la fiebre y curar el mal de boca se cortan y se hierven sus hojas. Se deja enfriar el caldo y se le da de tomar al paciente. El quelite hervido también se le da a una persona con temperatura para bajarle más rápidamente la temperatura. Las hojas hervidas también se comen como alimento en caldo con tortillas. Si uno quiere puede agregar un poco de sal al caldo pero muchas personas evitan hacerlo para que no salga amarga la comida.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_tekowit-Myrtaceae\_2008-09-13-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2008-09-13-b

**DURATION:** 05:20

**ENGLISH TITLE:** Myrtaceae: Eugenia capuli (Schltdl. & Cham.) Hook. & Arn. (menciona otros árboles relacionados that may be Turpinia insignis (Kunth) Tul, Zinowiewia integerrima Turcz., Quetzalia schiedeana (Loes.) Lundell), Xylosma panamensis Turcz., and (Pleuranthodendron lindenii (Turcz.) Sleumer)

**SPANISH TITLE:** Myrtaceae: Eugenia capuli (Schltdl. & Cham.) Hook. & Arn. (menciona otros árboles relacionados que quizá son Turpinia insignis (Kunth) Tul, Zinowiewia integerrima Turcz., Quetzalia schiedeana (Loes.) Lundell), Xylosma panamensis Turcz., y (Pleuranthodendron lindenii (Turcz.) Sleumer)

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez habla de un árbol que conoce como ma:pisi:itekowit (prob. Eugenia capuli (Schltdl. & Cham.) Hook. & Arn.). Crece alto. Tiene hojas muy chiquitas, flores blancas y frutos muy pequeños. Los frutos tienen un sabor agarroso y por eso no se comen aunque pájaros si se alimentan de ellos. Macario también menciona el chechelo:texokokowit, un árbol grande de hojas parecidas a las del ma:pisi:iteswat. Pero sus flores son blancas. No conoce sus frutos. Agrega que anteriormente a la gente enferma que se metían en temascal se les azotaba ligeramente con las ramas del chechelo:tekowit sacarles las enfermedades que tenían (Nota: Hay una de hojas grandes, Turpinia insignis (Kunth) Tul, y otro de hojas delgadas, Zinowiewia integerrima Turcz. y/o Quetzalia schiedeana (Loes.) Lundell). Macario continúa hablando de otro árbol que conoce como texokowits (Xylosma panamensis Turcz.). Tiene espinas delgadas por la corteza y flores algo rojizas. Este árbol, como los anteriores, también se ocupa para leña. Además se usa con otras hierbas para hacer un conjunto con que se bañan los enfermos. Finalmente habla del tao:lkowit (Pleuranthodendron lindenii (Turcz.) Sleumer), un árbol que crece alto con hojas chiquitas y flores y frutos blancos. Éstos solamente se los comen los pájaros. Su madera se usa en la construcción de casas ya que es muy resistente. También se ocupa para leña.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_waaxin-Leguminosae\_2008-09-13-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2008-09-13-c

**DURATION:** 08:21

**ENGLISH TITLE:** Leguminosae: Leucaena diversifolia (Schltdl.) Benth. and Leucaena leucocephala (Lam.) DeWit (as well as perhaps other Leucaena)

**SPANISH TITLE:** Leguminosae: Leucaena diversifolia (Schltdl.) Benth. and Leucaena leucocephala (Lam.) DeWit (as well as perhaps other Leucaena)

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez habla del wa:xin, un tipo de árbol que crece en cualquier lugar. Dice que hay muchos tipos y entre ellos menciona: ista:kwa:xin, tapialwa:xin, tapalwa:xin, San Francisco wa:xin, tepe:wa:xin (Cajobabo arborea (L.) Britton et Rose) y kowtahwa:xin. De este último hay dos tipos: ista:k (de vainas verdes) y chi:chi:ltik (de vainas rojas). Hay otro que no es comestible que le llaman wa:wa:xin (prob. Caesalpinia pulcherrima (L.) Sw.) . Florea y también da frutos pero no son comestibles.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_piinaawits-Leguminosae\_2008-09-13-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2008-09-13-d

**DURATION:** 04:06

**ENGLISH TITLE:** Leguminosae: Mimosa somnians Humb. & Bonpl. ex Willd. var. somnians

**SPANISH TITLE:** Leguminosae: Mimosa somnians Humb. & Bonpl. ex Willd. var. somnians

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez habla del chi:chi:lpi:na:wits (prob. Mimosa somnians Humb. & Bonpl. ex Willd. var. somnians), una planta que no crece erecta sino que se arrastra por el suelo. Sus hojas son más pequeñas que las del pi:na:wits, sus flores son de color rosita. Comenta que esta planta también se ocupa para hacer el conjunto de hierbas hervidas con que se bañan a las mujeres recién aliviadas y a los enfermos de paludismo.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_ehkaw-Asteraceae\_2008-09-13-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2008-09-13-e

**DURATION:** 08:40

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: Generic name for various species of Asteraceae

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: Nombre genérico para varias especies de Asteraceae

**DESCRIPTION:** Rubén Macario habla del kwi:kwilehkaw, una planta con hojas anchas y flores medio anaranjadas. El kwi:kwilehkaw le llaman así porque su tallo y hojas son de dos colores morado combinado con verde, no se extiende sino va creciendo en forma recta. No se ve que produzca semillas porque cuando florea luego se empiezan a secar las flores. No es fácil acabar con las matas porque cuando se tumba al chapear rápidamente vuelve a retoñar. Las hojas se utilizan para alimentar a conejos, caballos, reses y burros. No sirve para leña ni madera. El kwi:kwilehkaw es una planta muy húmeda y jugosa que al chapear se deshace en poco tiempo, ayudando a fertilizar el suelo. Primero dijo que hay cinco clases de ehkaw: mi:lahehkaw, kwomekaehkaw, kostikehkaw, mi:ltampaehkaw y kwi:kwilehkaw. Pero después agregó que hay otro que le llaman ti:ltikehkaw. El mi:lahehkaw se da en las milpas, el kwomekaehkaw se da en los cafetales, el mi:ltampaehkaw se da de bajo de las matas de milpa, ahí nacen las plantitas y crecen. El kwi:kwilehkaw se da en los cafetales también. El ti:ltikehkaw se da en los cafetales donde hay piedras. El mi:lahehkaw tiene hojas alargadas y se sienten rasposas. El kwomekaehkaw le llaman así porque su tallo se va extendiendo como bejuco. El ti:ltikehkaw así lo llaman porque su tallo es de color negro. El mi:ltampaehkaw porque tiene las hojas pequeñas y flores un poco anaranjadas.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_RMM302\_nanakat-kanachi-taman-tipos-de-hongos\_2009-09-22-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-22-f

**DURATION:** 09:38

**ENGLISH TITLE:** The various types of mushrooms

**SPANISH TITLE:** Existen varios tipos de hongos

**DESCRIPTION:** Ceremony that is carried out when a house is finished.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JS1331\_seki-kuawmeh\_2009-09-24-q.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-24-q

**DURATION:** 26:41

**ENGLISH TITLE:** The different types of trees that are found in the Cuetzalan municipality

**SPANISH TITLE:** Los diferentes tipos de árboles que se encuentran en el municipio de Cuetzalan

**DESCRIPTION:** José Salgado nos narra sobre la variedad de plantas y árboles que existen. Comenta que existen árboles frutales y maderables pero todos aportan un beneficio para del hombre. De los más conocidos es el cedro (*Cedrela odorata* L.) que en nahuatl se llama tio:kowit. Salgado comenta que el nombre proviene teo: 'dios' y kowit 'árbol'. Su madera es muy fina y cara como también es la caoba (*Swietenia macrophylla* King, a:yakachkowit). Ambos árboles son muy codiciados por los mestizos. El cedro y la caoba crecen da en tierra caliente pero su desarrollo es muy lento. El cedro se reproduce con mayor abundancia porque los frutos salen en racimos y en cada racimo hay unos veinte o treinta frutos. En cada fruto hay entre veinte y cincuenta semillas que al abrirse el fruto se vuelan lejos para después caer al suelo y germinar. También existe el chalawite (*Chalawih*, *Inga* spp., pero generalmente probablemente *Inga tuerckheimii* Pittier), naranjo, *alawakowit*. El *ala:wakkowit* (*Carbonillo*, *Ocotea puberula* (Rich.) Nees) es muy buena y no pesada. Los árboles crecen grandes y la madera se utiliza para en la construcción de casas. A los aserradores les gusta aserrarlo por lo blando. También se ocupa la madera para hacer tambores. Crece muy rápido. La semillas salen de los frutos que al madurarse caen debajo del árbol pero a nadie se le ocurre cultivar los árboles. Comenta que del *xo:no:t* (*Heliocarpus appendiculatus* Turcz. y *Heliocarpus donnellsmithii* Rose) y *tepexo:no:t* (*Trichospermum galeottii* (Turcz.) Kosterm.) también se sacan tablas con una sierra. Sobre los troncos crece un hongo conocido como *xo:no:nanakat*. Luego menciona el *tsiwakaltio:kowit* (prob. *Guarea* sp.), es muy buena madera, sirve para construir casas. La presidencia de San Miguel Tzinacapan se construyó con la madera de *ahkokowit* (*Matudaea trinervia* Lundell) y *tsiwakaltio:kowit*. Actualmente ya no hay tantos de estos árboles y, los pocos que quedan pues tampoco se tumban por el miedo a que los aserradores sean perseguidos por la policía. Después menciona el *wa:wkowit* (*Perrottetia longistylis* Rose), *xi:kalkowit* (*Alchornea latifolia* Sw.), *kwesalkowit* (*Cupania glabra* Sw.), *tetsapokowit* (falta identificar), *ma:nextikkowit* (falta identificar). Los frutos del *ma:nextikkowit* se parecen al alampepe (*Mucuna argyrophylla* Standl.) y la madera del *tetsapokowit* es muy resistente, muy pesada. Menciona el *pesmakowit*, un helecho. El tronco se usa para horcón pero a nosotros como *mase:walmeh* no nos gusta porque tiene espinas. Algunas personas dicen que muy pronto desaparecerá. El *pesma* nace en los bordos, la semilla es muy fina y al caer donde hay humedad ahí germina. Después platica sobre la chinina (tipo de Lauraceae, quizá *Persea* aff. *schiedeanana* Nees o *P. americana*), cuya madera es muy buena. Su hojarasca ayuda a nutrir el suelo. Los frutos son comestibles y se pueden vender. Del tronco se puede sacar tablas. Algunos, dicen, reproducen el bambú y carrizo en el campo (falta identificar bien las especies). A la gente no le gustan éstos porque necesita de mucha humedad, a la larga causa erosión. Sigue con el *iyakowit* (*Verbesina turbacensis* Kunth in HBK.). No crece muy alto pero sus ramas son derechos y sirven para cintas. Menciona el *okmakowit* (*Vernonanthura patens* (Kunth in HBK) H. Rob.) que sirve para leña y como medicina para el dolor de estómago. Se usan las hojas (aquí no menciona pero se usan las hojas tiernas) que se hierven y se toma en té para curar el dolor. Algunas personas la ocupan para baños de temascal. Además, las flores son una fuente de alimentación para las *pisi:inekmeh* (*Scaptotrigona mexicana*). Recolectan el néctar. Por eso dicen que la miel de las *pisi:inekmeh* es muy

buena para medicina porque recolectan el néctar de varias plantas. El pomarrosakwowit (*Syzygium jambos* (L.) Alston), es muy bueno para leña. Genera brasas. Los frutos son comestibles aunque se venden muy poco. Las hojas se usan para adornar los altares. Otro es el chechelotexkokowit (falta identificar definitivamente, quizá un Celastraceae, *Quetzalia* o *Zinowiewia* y quizá *Quetzalia* cf. *schiedeanana* (Loes.) Lundell o bien quizá *Staphylea insignis* (Kunth) ex S.L. Simmons). En español lo conocen como naranjillo. Las flores son muy pequeñas y la semilla se extiende fácilmente. Es muy bueno para leña, genera brasa. Se da en cualquier parte, por San Miguel y por San Antonio Rayón. Pero casi no hay porque no lo dejan crecer. Luego sigue a mencionar es el xopilkwowit (*Trichilia havanensis* Jacq.). Las abejas recolectan el néctar de las flores y los frutos sirven como insecticida para evitar que se apolillen las semillas como el maíz y frijol. Las hojas son muy bonitas, se usan para adornar los altares. Existen una variedad de encinos, por lo menos unos dos o tres tipos como el *itsa:wa:t*, el *kalixia:wa:t*, y el *tapala:wa:t*. También hay otro que se llama la nuez de macadamia, son de la misma familia porque el tronco y las hojas se parecen. Los frutos de la macadamia son comestibles y muy sabrosos. De la nuez se puede preparar atole, dulces y shampoo. Hace tiempo con la madera del *a:wa:t* elaboraban trapiches y sacaban vigas, cintas, tirantes para construcción de casas. El *kakatekwowit* (*Tapirira mexicana* Marchand) es un árbol muy macizo. Casi ya no hay porque no se siembra. Hace tiempo lo ocupaban mucho para horcones y duraba mucho tiempo. La gente se confiaba, porque sabían que la base de la casa es muy resistente porque contiene médula. El *wa:xin* (*Leucaena leucocephala* (Lam.) DeWit y *Leucaena diversifolia* (Schltdl.) Benth.) también es muy macizo y con médula. El *wa:xin* produce unas vainas comestibles y las hojas son muy buenas, le aporta mucho abono al suelo. El guayabo (*Psidium guajava* L.) tiene frutos comestibles. El tronco solamente se usa para leña. Las abejas se alimentan del néctar de las flores. Del equimit (prob. *Erythrina* cf. *coralloides* DC.) dice que el tronco sirve para máscaras porque permite ser tallada como uno quiere. Menciona que la raíz del hormiguillo (*Cecropia obtusifolia* Bertol.) se usa para hacer la corona de las danzas de los quetzales. Usan de la raíz del hormiguillo porque no se astilla. La madera de otros árboles no sirve para hacer la corona ya que se parte o se astilla. Del tronco del árbol de mango se puede sacar vigas y tablas. El tronco de zapote negro casi no se usa porque se desarrola derecho. El tronco del naranjo es muy bueno para ahumar. El *olo:pio:kwowit* (*Couepia polyandra* (Kunth) Rose) y el *pimientahkwowit* (*Pimenta dioica* (L.) Merr.) son muy macizos. En zona más caliente como en Xaltipan crece el guásima (*Guazuma ulmifolia* Lam.) que crece muy derecho y sirve para alfardas. Menciona que del tronco de la mala mujer (prob. *Cnidoscolus multilobus* (Pax) I. M. Johnst.) nace el *ista:knanakat*. Sobre el *chakay* (*Bursera simaruba* (L.) Sarg.) además del *ista:knanakat* nace el *matananakat*. Sigue mencionando hongos. En el tronco del *chechelo:tehxokowit* (quizá *Quetzalia* cf. *schiedeanana* (Loes.) Lundell o quizá un *Quetzalia* o *Zinowiewia* incluyendo *Quetzalia* cf. *schiedeanana* (Loes.) Lundell). Sobre el *chalawih* nace el *alakcho* y sobre el tronco del mango nace el *chikinte*. Sobre el tronco de la chinina nace el *chi:ltaxkal*. Así hay una variedad de hongos comestibles que nacen sobre diferentes troncos pero el hongo que le llaman *kwa:kowkuitananakat* (Nota: aparentemente terrestre) no es comestible. Menciona el *to:to:kwawit* (*Trema micrantha* (L.) Blume) cuyo tronco es muy suave. Su madera sirve para construir casas y la corteza sirve como mecate para amarrar. Del jonote se aprovecha la fibra para hacer huacales o para hilo. El tronco del mamey es muy resistente, contiene savia y se puede aprovechar para vigas. El tronco del piñón (*Jatropha curcas* L.) retoña muy rápido al sembrarlo en tiempos cuando no tiene hojas. Menciona el *eskowit* (*Croton draco* Schltdl.) cuya savia es medicinal, utilizándose para curar el mal de boca. Habla brevemente sobre el cedro rosado (no identificado), es un árbol introducido. Menciona es el *pa:pa:lo:kowit* (*Platanus mexicana* Moric.) que es muy resistente y crece derecho. Actualmente se ha notado mucha deforestación porque la gente se ha dedicado a tumar sin reponer o volver a sembrar árboles.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JSI331\_xiwmech-xoochimeh-witsmeh-kuamekameh\_2009-09-24-s.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-24-s

**DURATION:** 33:47

**ENGLISH TITLE:** The great variety of plants that are found in the municipality of Cuetzalan

**SPANISH TITLE:** La gran variedad de plantas que se encuentran en el municipio de Cuetzalan

**DESCRIPTION:** Discussion of various plants that grow in the municipality of Cuetzalan. Antonio Salgado plactica acerca de varios tipos de flores, plantas medicinales y plantas comestibles. Hay flores que se ponen en floreros, unas que se usan para adornar los altares, y otras que se arreglan como collares para darles la bienvenida a personajes importantes. Otras son comestibles. Las flores comestibles son las del *exo:t* (ejote, no se especifica cual pero quizá el *takwa:waket*, que viene de tierras más altas y se ven sus flores rojas a venta en el mercado, sería el *Phaseolus coccineus* L.), *iksot* (*Yucca* sp.), *ko:lexxo:chit* (flor de col), flor del *tehtsonkilit* (*Cnidoscolus multilobus* (Pax) I. M. Johnst., se comen las flores en botón). La flor del *tehtsonkilit* se prepara con las hojas del *soyokilit* (*Ipomoea dumosa* (Benth) L. O. Williams). Para adornar el altar se usan azaleas, *pa:lmahxo:chit* (quizá el *sa:sakatsitsi:n*, *Crocasmia* x *crocosmiiflora* (Lemoine) N.E. Br.) y el *chamakih* (*Heliconia* spp.). Hay diferentes colores de *chamakih*: anaranjados, amarillos, blancos, rojas bajas, rojas fuertes y rojos normales, amarillas con orilla blanca y una que crece colgado se llama *guacamayas* (Nota: introducida, es *Heliconia rostrata* Ruiz & Pavon). Para florero son las *dalias*. Las *dalias* hay diferentes colores, amarillas, rojas, bicolores entre blanco y rojo. Otra es la *kwe:rnaba:cahxo:chit* (*Montanoa speciosa* DC. o *Montanoa grandiflora* Alamán ex DC.), son blancas y crece alta la planta. Ya se está desapareciendo. En orquídeas está la *tate:mpancho:kani* (*Sobralia macrantha* Lindl.), de flores moradas. La *santakru:sxo:chit* (pendiente identificar definitivamente, prob. *Oncidium sphacelatum* Lindl.), es amarilla y alargadas y unas que se llaman *to:toritos* (pendiente identificar) que nacen sobre la superficie de los troncos y piedras. Hay unas muy bonitas que no se ponen en florero ni para el altar pero son bonitas como la *pi:na:witxso:chit* (*Mimosa albida* H. & B. ex Willd. o *Mimosa pudica* L.), *te:ntsonxo:chit* (*Cleoserrata speciosa* (Rafinesque) H. H. Iltis), *tio:takxo:chit* (*Mirabilis jalapa* L.) amarilla y otra morada. Se llama *tio:takxo:chit* porque las flores se abren después de las de las seis de la tarde. *Tepalkaxo:chit* (varios tipos de *Loranthaceae* o *Viscaceae*, particularmente *Psittacanthus schiedeana* (Cham. & Schlecht.) G. Don) es anarajanda, muy bonita. Hay otras flores que causan un efecto dañino, como la *te:ekaeski:xtia*, crece en los potreros y *ekimixo:chit* hace que los hombres a cada rato quiebren el machete. En plantas está el *ixtawaochpa:was*, *ichkapxiwit*, *kaba:yohkwitaxiwit*, *ta:la:mat*, *teposihya:k*, *ra:biahxiwit*, *pina:tsxiwit*, *chananpilo:l*, *tsonsasal*, *xo:no:ochpa:was* o *ala:wakochpa:was*, *ko:nkilit*, *ma:talin morado*, morado rayado y verde con hojas grandes y pequeñas, *pesma*, diferente tipos de zacate como *patachszakat*, *psi:lsakat*, melqueron. También están el *mo:so:t*, *kwamo:so:t*, *ehkaw*, *tsotsokapah*, *maracuyán okotsoxiwit*, *tu:sankwa:e:wat*, *xokoyo:lin*, *tekilit*, *te:kwa:nene:pi:l*, *wa:xin*, *sese:kpahxiwit*, *xo:met*, *albahaca*, *ma:ltantsi:n*, *masa:owat*, *witskite:mpil*, *wichi:n*. Algunas de estas son medicinales para hacer baños (*tanechiko:lpah*) y el *xo:no:ohpa:was* cura el mal de boca, el *wichi:n* para curar la gastritis. Para el dolor de estómago se usa el *alwe:wenoh*, ruda, mirtos, *epaso:t* ajengo, *toronji:l*,

chichi:kxiwit (yerba maestra), kahbe:nxiwit, xa:lxokoxiwit para estsompil. ta:la:mat para kalanemilis. El yo:lo:xo:chit (Magnolia mexicana DC.) es un árbol que crece alto, es medicinal para el problema del corazón, florece en mayo. Tiene un aroma agradable y se vende muy bien. El tronco sirve para construir casas. La reproducción de esta planta es un poco difícil. Otras plantas tienen espina, sie:rrahwits, tehtsonkilit, itskwinpahwits, koyo:lin, a:tsi:tsika:s que crece alto y otra pequeña, cornezuelo, ohtawits, xokowits, limón, lima de limón, xipoh, xokowi:noh, ma:tsah, pitah, bromelias y nohpal. De los bejucos hay ka:xtapan, soyokilit, a:xiwke:nkets o kantsili:n, te:nko:lwits.

Otras que no son de esta zona pero se da muy bien es el cilantro, colex, acelgas, col de repollo y coliflor. OTRA

DESCRIPCIÓN: José Salgado Isabel habla de toda la variedad de plantas, árboles y frutos que se dan en esta región de Cuetzalan. Primero habla de las flores comestibles tales como la flor de frijol, flor de izote, flor de colorín, y el coliflor (que incluye en la lista aunque no es flor ni se da en la región). Posteriormente habla de las flores que se ocupan para adornar los altares como el chamaki (*Heliconia* spp.), las azaleas, las dalias, la cuernavaca (*Montanoa grandiflora* Alamán ex DC. , *Montanoa speciosa* DC. y *Montanoa bipinnatifida* (Kunth) K.Koch). Las hojas tiernas de la palma también se ocupan para hacer adornos. También menciona que por acá se puede encontrar una gran variedad de orquídeas, unas aromáticas y otras solamente muy llamativas en su floración. Habla de una flor llamada yo:lohxo:chit (*Magnolia mexicana* DC.) que se puede ocupar para remedio para las personas que tienen problemas del corazón. Menciona que hay flores con las que no se debe jugar porque hacen un mal y menciona una que le llaman yekaesi:sani (*Lobelia cardinalis* L.). Dicen que cuando un niño juega con esta flor le sangra la nariz. Después habla de las hierbas como el ochpa:wa:s y el xo:no:ochpa:wa:s (la mayoría son *Sida* spp.) que anteriormente se ocupaban para barrer. Actualmente no se les da este uso porque ya hay escobas comerciales. Hay otra hierba que le llaman chana:npilo:l (*Salvia lasiocephala* Hook. & Arn.; algunas personas pronuncian el nombre de esta planta como chanampilo:l) y ese lo ocupaban para lavar y para bañar a los niños. Hay otras hierbas que son maleza pero al mismo tiempo se pueden ocupar para forraje de los animales. Hay una gran variedad de helechos (pesma). También dice que hay muchos tipos de zacate que se ocupan para forraje de los toros, caballos, mulas y burros. Hay una gran variedad de espinas como el pi:na:wits (*Mimosa albida* Humb. & Bonpl. ex Willd. y algunos incluyen también *Mimosa pudica* L.), *texokowits* (*Xylosma panamensis* Turcz.), *tehtsonkilit* (*Cnidioscolus multilobus* (Pax) I. M. Johnst.), *itskwinpahwits* (*Solanum rudepannum* Dunal ) y otros. Todo este tipo de espinas se ocupan para remedio. Se hace un conjunto de espinas y se hierven y con eso se bañan a los enfermos que por este momento olvidó que tipo de enfermedad cura (paludismo). Comenta que también hay una gran variedad de cítricos como la naranja, la lima de castilla, la lima lisa, limón y mandarinas. En esta región también se da la piña. También hay hierbas curativas como el xo:me:t (sauco, *Sambucus nigra* subsp. *canadensis* (L.) Bolli) y la albahaca con las que las personas se hacen limpias para ahuyentar el mal aire. Una hierba que también se usa para remedio es el ta:la:mat (tábano localmente, *Desmodium caripense* Kunth y quizá otros *Desmodium*). Se hierve y se toma como té para curarse de la diarrea. Hay varios tipos de bejuco que unos son maleza y algunos son comestibles. El bejuco conocido como kantsili:n ('barba de acamaya' en el español local y en Tacuapan *witstolohol*; *Smilax domingensis*) es comestible y otro que le llaman a:xiwke:nkech también es comestible (quizá *Smilax mollis* Humb. & Bonpl. ex Willd.). También hay varios tipos de huaje comestibles. Otra planta medicinal es la masa:owat (*Costus* sp. prob. *C. pictus* D. Don) que se usa para remedio contra el mal de orín. Hay otra planta [Nota: No menciono su nombre pero por la descripción es sin duda *Crotalaria* spp.] con frutos pequeños y al secarse la semilla suena como sonaja. Estas semillas se les da a los niños pequeños para que ya no se orinen de noche en la cama. Por último finaliza que la tierra ya no quiere producir como antes producía.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AJH303\_kwitakowit-Solanaceae\_2010-07-15-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-15-l

**DURATION:** 05:24

**ENGLISH TITLE:** *Solanum diphyllum* L, *Cestrum nocturnum* L., and another Solanaceae pending determination

**SPANISH TITLE:** Solanaceae: *Solanum diphyllum* L, *Cestrum nocturnum* L., y otro Solanaceae pendiente determinación

**DESCRIPTION:** Andrés Juárez platica del kwitakowit un grupo de plantas que él también conoce como a:kwitakowxo:chit. Según él hay tres tipos de kwitakowit. El primero (*Cestrum nocturnum* L.) florece en junio con flores amarillas que emiten una fragancia fuerte que desde lejos se percibe de hasta quince metros de la mata. Se da en cualquier lugar y crece hasta de como cinco metros de altura. Sus frutos son unas bolitas de color amarillo parecidos al frijol alverjón. Juárez comenta que ha escuchado por parte de algunas personas que es medicinal pero él no sabe para qué enfermedad se usa. Tal vez en otros lugares le dan uso pero aquí no se aprecia tanto. Sólo algunos insectos chupan la miel de las flores. El segundo (pendiente identificación) es un árbol más grande que no florea. Se puede cortar su madera para leña aunque tarda mucho en secar. Además es una madera muy suave. El tercero es una hierba que le llaman ti:ltik ta:lpankwitakowxo:chit (*Solanum diphyllum* L.). No crece muy alto. Tiene hojas de color verde muy oscuro, flores blancas y frutos verdes, parecidos al frijol alverjón. Juárez no sabe si es medicinal.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_MGG317-JVC313\_xokotoponkowitz-Acanthaceae\_2010-07-27-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-27-c

**DURATION:** 01:59

**ENGLISH TITLE:** Acanthaceae: *Justicia aurea* Schtdl.

**SPANISH TITLE:** Acanthaceae: *Justicia aurea* Schtdl.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Miguel Gorostiza hablan del xokotatopo:nkowitz, una planta de flores amarillas. Su tallo se ocupaba para hacer corrales de cerca viva. También niños ocupaban el tallo para hacer cerbatanas de juego que llamaban xokotatopo:n.

**FILENAME:** Xaltn\_Botan\_MFC307\_kwitakowit-Solanaceae\_2010-07-27-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-27-d

**DURATION:** 24:11

**ENGLISH TITLE:** *Solanum*: *Cestrum nocturnum* L., *Solanum diphyllum* L. and two other *Solanum*, perhaps one or two still not clearly identified (we:i kwitakowit, the large kwitakowit, and the kostik kwitakowit, the yellow one)



**SPANISH TITLE:** Solanum: *Cestrum nocturnum* L., *Solanum diphyllum* L. and otros dos Solanum, quizá uno o dos todavía no claramente identificados (we:i kwitakowit, el kwitakowit grande, y el kostik kwitakowit, el amarillo)

**DESCRIPTION:** María Ocotlan Fermín platica del kwitakowit del cual, según dice, hay cuatro tipos. Primero es el kostik kwitakowit que se da más en San Miguel Tzinacapan y Ayotzinapan pero en Xaltipan (Nota: que son tierras más hacia abajo) ya no se dan. El kostik kwitakowit tiene el tallo parecido al tallo de a:ko:kohkowitz. Algunas personas utilizan para corral. Se corta el tallo como sesenta centímetros de largo, o de acuerdo al tamaño del corral y al enterrarlo, después de unas semanas empieza a retoñar. Sus hojas son verdes y alargadas. Sus flores son amarillas que empiezan a brotar en el mes de junio. María Ocotlan supone que no produce frutos aunque florece. Después de la floración se caen todas las flores. Las hojas y flores se usan para curar a los niños que tienen mal de ojo. Se cortan las hojas junto con las flores, una parte se usan para limpiar al niño y otra parte se hierven para bañar al paciente. Segundo, es el ista:k kwitakowit (*Cestrum nocturnum* L.) que crece un poco más grande. Sus ramas se extienden alrededor. Sus flores son blancas y emiten una fragancia muy fuerte por las noches. Se empieza a percibir como las ocho de la noche y hasta las cinco de la mañana ya se va alejando el olor. Sus frutos son unas bolitas blancas como maíz que a algunos pájaros les gusta comer. Tercero es el ti:ltik kwitakowit (*Solanum diphyllum* L.) que es una hierba. Esta no crece alto como el ista:k kwitakowit. Sus ramas son pequeñas con hojas de color un poco negro. Tiene flores pequeñas de color amarillo que no tienen fragancia como el ista:k kwitakowit. Sus frutos son unas bolitas chiquitas parecidas al café cereza de color amarillo y al chi:ltekpin bola. Las hojas del ista:k kwitakowit y ti:ltik kwitakowit se usan para curar dolores de cabeza. Se cortan cuatro ramas con hojas verdes de cada uno, se juntan con cuatro ramas tiernas de wi:tsikilma:it (quizá *Hamelia patens* Jacq.), cuatro ramas de xono:ochpa:wa:s (quizá *xo:no:chpa:wa:s*), cuatro hojas de maracuyá (*Passiflora edulis* Sims) y cuatro hojas de aguacate (el silvestre, awakatsah). Se machacan las hojas y se echan en un traste con un litro de agua. Enseguida se acuesta boca arriba al paciente y se le lava la cabeza para que baje la temperatura. El cuarto kwitakowit (quizá el que también se conoce como we:i kwitakowit, todavía no identificado, o menos probable quizá el *Solanum umbellatum* Mill. aunque el comentario sobre su mal olor coincide con esta especie), crece alto como un árbol muy parecido al tallo y las hojas del ista:k kwitakowit (*Cestrum nocturnum* L.). Este no florece y por esta razón no produce frutos. Las hojas de este árbol tienen un mal olor, xankahya:k, parecido al olor de un perro cuando nadie lo baña o quizá por el olor de una enfermedad. Sus hojas se usan para curar el mal aire. Se cortan las hojas verdes de ti:ltik kwitakowit, ista:k kwitakowit, kostik kwitakowit, kaba:yoh kwitaxiwit (*Ageratum corymbosum* Zuccagni), chi:nich (*Hyptis mutabilis* (Rich.) Briq.), omikilit (*Piper auritum* Kunth), aguacate (el silvestre local), albaca (*Ocimum basilicum* L.) y chakay xiwit (*Bursera simaruba* (L.) Sarg.). Se juntan todas las hojas y se hierven. En seguida se baña al paciente para que sude. Las hojas de teahwach (*Pilea microphylla* (L.) Liebm.) se tienden sobre la cama para que se acueste encima el paciente y de esta forma empieza a sudar para que se le quite la enfermedad. [Nota: Dos de los kwitakowit son fáciles de identificar pero otros dos no tantos: el kostik kwitakowit y el ista:k kwitakowit grande y de mal olor. Quizá uno de los dos sea el *Solanum umbellatum* que huele más pero si tiene fruto obvio.]

**FILENAME:** Xaltn\_Botan\_MFC307\_moosoot-Asteraceae\_2010-07-27-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-27-e

**DURATION:** 10:01

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: *Bidens alba* var. *radiata* (Sch.Bip.) Ballard ex Melchert and *Bidens reptans* (L.) G.Don or *Bidens chiapensis* Brandege (these latter two are *kwamo:so:t* while the first is simply *mo:so:t*)

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: *Bidens alba* var. *radiata* (Sch.Bip.) Ballard ex Melchert y *Bidens reptans* (L.) G.Don o *Bidens chiapensis* Brandege (estos dos últimos se conocen como *kwamo:so:t* mientras que el primero es simplemente *mo:so:t*)

**DESCRIPTION:** María Ocotlan Fermín comenta que hay tres tipos de *mo:so:t* y dos de *kwamo:so:t*. Primero es el *mi:lahmo:so:t* que se da en la milpa. Sus hojas son un poco lisas y pequeñas. Se usan como remedio. Sus flores son pequeñas y de color blanco. El segundo *mo:so:t* también se da en la milpa. Tiene un tallo esquinado y tanto el tallo como las hojas son pubescentes. No se lo comen los animales. Sus flores son blancas y más grandes que los demás *mo:so:t*. Piensa que florea en el mes de octubre. El tercer *mo:so:t* que crece alto como un árbol con tronco también esquinado y hojas pubescentes. Este es diferente a los dos primeros porque su tallo y hojas tiene una fragancia. Los dos *kwamo:so:t* se dan en lugares perturbados pero que no se han chapeado. Se desarrollan con tallos como bejucos. Se trepan en los árboles y llegan a subir hasta en las ramas si nadie los corta. El primero es de color gris con hojas pequeñas y alargadas. Sus flores son de color amarillo y florea por enero. El segundo *kwamo:so:t* tiene el tallo y las hojas de color negro. Las hojas del *mi:lahmo:so:t*, la primera mencionada, se usan para curar dolor de pies, dolor de cintura o hasta un dolor en todo el cuerpo. Se junta con otras hierbas como el *kwe:tehiwit*, *itskwinpahwits*, *a:tsi:tsika: ma:pisi:ltik*, *kwamo:so:t* gris y el *kwamo:so:t* negro. Se corta un manojito pequeño de cada uno y se hierve todo junto. Se espera que se entibie el agua y se baña al paciente.

**FILENAME:** Xaltn\_Botan\_MFC307\_tanokwilpahxiwit-Lamiaceae\_2010-07-27-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-27-f

**DURATION:** 18:17

**ENGLISH TITLE:** Lamiaceae: *Lantana camara* L. also Verbenaceae: *Lippia umbellata* Cav. y *Lippia myriocephala* Schldl. & Cham.

**SPANISH TITLE:** Lamiaceae: *Lantana camara* L. también Verbenaceae: *Lippia umbellata* Cav. y *Lippia myriocephala* Schldl. & Cham.

**DESCRIPTION:** María Ocotlan Fermín Cabrera habla del *tanokwilpahxiwit*, una planta que no crece alto. Se da en los potreros, orillas de camino y en varios lugares. Su tallo crece en forma vertical y es delgado. Sus hojas son pubescentes y se sienten como rasposas. Sus flores son de color rojo y anaranjado. Los frutos son pequeños capulines de color verde pero negro al madurar. Si uno así lo desea, se pueden chupar porque son dulces. No hay que tragar las semillas, sólo se chupan los frutos y las semillas se tiran. Las hojas se usan para calmar el dolor de dientes. Se corta un rollo de hojas y se hierven. Se espera que se enfríe el agua y se enjuaga la boca varias veces para que desaparezca el dolor. Los tallos de las plantas de como a 20 cm. de algo llegan a ser gruesos. En ellos se mete un gusano de color negro combinado con blanco que también se puede usar para el dolor de dientes. Para sacar el gusano se busca sobre el tallo una puntita tapadas con algo como telaraña. Se arranca la "telaraña" de la puntita y abajo se busca el agujero. En el agujero se echa agua para que salga el gusano. Cuando se asoma el gusano se le entierra una espina de árbol de naranja y se jala hacia afuera. En el momento que el gusano está afuera se mata aplastándolo con las manos o algo que limpio. Se absorbe el líquido que sale con algodón y con éste se frota

al diente adolorido. También sirve el gusano para curar el mal de boca llamado te:mpala:n. Se aplasta al gusano y el líquido que sale se echa a la boca para mezclar con saliva y en seguida se limpia la parte infectada. María Ocotlan habla también de dos árboles que conoce como tanokwilpahkowitz (Nota: Quizá son los árboles, dos tipos, que otros llaman okwilkowit, Lippia umbellata Cav. y Lippia myriocephala Schtldl. & Cham.). Según Fermín Cabrera el que no crece muy alto tiene las hojas pequeñas y flores blancas parecidas a las del sauco. El que llega a ser un árbol grande tiene las hojas anchas y rasposas. Sus flores también son blancas parecidas a las del sauco. Los dos árboles tienen gusanos en el tallo. Los del árbol que no crece se usan para curar el mal de boca (te:mpala:n) o los granos (kokomeh) en los pies. Se sacan de la misma forma, con espina, u cuando ya se tiene en la mano el gusano se parte a la mitad. Se limpia la parte del cuerpo afectada y después se deja el gusano ahí un momento. Para los granos en el pie, igual se parte a la mitad y se le pega al grano para que ayude a sanar la infección.

**FILENAME:** Xaltn\_Botan\_MFC307\_teposihyaak-Lamiaceae\_2010-07-27-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-27-g

**DURATION:** 10:34

**ENGLISH TITLE:** Lamiaceae: Ocimum carnosum (Spreng.) Link & Otto ex Benth.

**SPANISH TITLE:** Lamiaceae: Ocimum carnosum (Spreng.) Link & Otto ex Benth.

**DESCRIPTION:** María Ocotlan Fermín Cabrera habla del teposihya:k, una hierba que según ella es muy fondosa que crece como un metro de altura. La llaman teposihya:k porque tiene un olor parecido al hierro, es xokihya:k. Sus flores, de color rosa, se van formando en hileras como campanitas. Las hojas se usan para curar los sabañones en los pies. Se cortan, se hierven y se lava la parte afectada con el agua así preparada. También se usan para curar el empacho en los niños. Se cortan tres clases de plantas y se juntan. Se utilizan las puntas del tson teposihya:kxiwit (los mismo que el teposihya:k), del kowtahmo:so:t (no identificado), y el kwomo:so:t (Bidens reptans (L.) G. Don). Si no se encuentran las hojas de teposihya:k se puede usar un jitomate, se calienta en el fogón y se corta en pedazos. De todas esas hierbas se hace como una bolita. Enseguida se rocía la bola con refino expulsado fuertemente de la boca en un "spray". Luego luego se echa la bolita adentro del fogón para que se caliente. Cuando se saca del fogón se le echa a la bolita bicarbonato o el unto (manteca) de cerdo. Enseguida se buscan dos hojas de higuera (Ricinus communis L.) o si no se encuentra se puede usar el nexkoko:kiswat (Canna tuerckheimii Kraenzl.). En cada una de las hojas se acomodan las hierbas preparadas y se le pone al niño como emplasto, una hoja en el abdomen y otra hoja por la parte inferior de la espalda. Por último se amarra en la cintura y se le mueve el abdomen para que sude. De esta forma se le baje el empacho. Si se tienen dolores en los pies también se usan las hojas de teposihya:k. Se calientan en el fogón y se hacen masajes a la parte afectada.

**FILENAME:** Xaltn\_Botan\_MFC307\_xoonoot-Tiliaceae\_2010-07-27-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-27-h

**DURATION:** 20:51

**ENGLISH TITLE:** Tiliaceae: Heliocarpus spp. (Heliocarpus donnellsmithii Rose, Heliocarpus appendiculatus Turcz., and perhaps other Heliocarpus)

**SPANISH TITLE:** Tiliaceae: Heliocarpus spp. (Heliocarpus donnellsmithii Rose, Heliocarpus appendiculatus Turcz., y quizá otros Helicarpus)

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín Cabrera habla del xo:no:t, un nombre para un grupo de árboles de corteza extraíble que al limpiarla, lavarla y secarla resulta muy útil para hacer huacales. Comenta que conoce tres tipos de xo:no:t. El primero es el ista:k, que tiene flores blancas como las del tio:kowitz (Cedrela odorata L.). Sus hojas tiernas son medicinales y se ocupan para apresurar el nacimiento de un bebé. Para esto se restriegan en las manos agregándoles un poco de agua. Luego se filtra en una tela y el agua se le da a la mujer para acelerar el nacimiento del bebé. El segundo es el chi:chi:ltik. Agrega otros dos nombres que usa para este xo:no:t chi:chi:ltik: (a) to:nalxo:no:t, por las flores que son como el sol o (b) "santísimo", porque, dice, sus flores se parecen al santísimo sacramento. (Nota: Aquí parece que confunde el fruto con la flor). La corteza de este chi:chi:ltik xo:no:t es muy útil para hacer huacales. Finalmente menciona un tercer tipo de xo:no:t que conoce como ma:pisi:ltik. Es de flores blancas y hojas chiquitas que dan origen a su nombre (pisi:ltik significa diminutivo o angosto). De este último tampoco sirve su corteza para jonote de hacer huacales pero los troncos se pueden ocupar para cerca viva. Finalmente agrega que los tres tipos de xo:no:t que conoce sirven para leña.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_MFC307\_tuasan-kwaaewat-Caryophyllaceae\_2010-07-27-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-27-k

**DURATION:** 10:11

**ENGLISH TITLE:** Caryophyllaceae: Stellaria ovata Willd. ex Schtldl., Drymaria excisa Standl.

**SPANISH TITLE:** Caryophyllaceae: Stellaria ovata Willd. ex Schtldl., Drymaria excisa Standl.

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín Cabrera habla del tu:sankwa:e:wat. Aclara que hay dos tipos pero que solamente uno de ellos sirve de remedio, para aliviar las recaídas en las mujeres recién aliviadas. La que se usa como remedio tiene el tallo sin fibra, redondo, liso y la hoja redonda. Se prepara en té junto con la espinosilla (nekaxa:ni:l, Loeselia mexicana (Lam.) Brand) y también a la mujer recién aliviada se le unta aguardiente en el cuerpo. Además se le pone una faja para apretarle la cintura. Si la mujer empeora entonces también se puede usar la raíz del tsonasal (Triumfetta spp.). Se arranca de una a tres plantitas, se le corta la raíz y se hierva junto con tu:sankwa:e:wat. Por lo general se le da por lo menos dos dosis (aquí no especifica pero generalmente la dosis es una taza). Finalmente, aclara que las recaídas pueden darse por levantar cosas pesadas después de unos días del parto. La señal de una recaída después del parto es la persistencia de una hemorragia vaginal, dolor de cintura y dolor de cabeza con fiebre.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_MFC307-AND308\_eskowit-Euphorbiaceae\_2010-07-27-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-27-l

**DURATION:** 29:34

**ENGLISH TITLE:** Euphorbiaceae: *Croton draco* Schltdl. & Cham. y *Bernardia interrupta* (Schltdl.) Muell. Arg.

**SPANISH TITLE:** Euphorbiaceae: *Croton draco* Schltdl. & Cham. (Palo sangre de grado) y *Bernardia interrupta* (Schltdl.) Muell. Arg.

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás y María Ocotlán Fermín Cabrera platican sobre dos tipos de eskowit. Nicolás menciona que hay dos tipos de este árbol, el chi:chi:leskowitz (*Croton draco* Schltdl. & Cham.) y el ista:k eskowit (*Bernardia interrupta* (Schltdl.) Muell. Arg.) Aunque mencionan que el primero tiene látex rojo no mencionan que el segundo tuviera látex. Sólo menciona que el chi:chi:leskowitz no da frutos y el ista:keskowitz sí da fruto que comen mucho los pajaritos. Nicolás menciona que por esta razón él ponía las trampas para atrapar a los pajaritos abajo de este segundo tipo de eskowit. Comenta que su mamá preparaba los pajaritos con ajonjolí y xokoyo:lin (*Begonia* spp.). En lugar de agregarle jitomate lo reemplazaba con el xokoyo:lin. Fermín Cabrera menciona que se puede usar un pedazo de la corteza del chi:chi:leskowitz para curar los granos que a veces le salen a uno por el mal de boca (te:mpala:n). Se hierva el pedazo de la corteza y se enjuaga la boca con el agua así preparada. Agrega que otra manera de curarse de mal de boca es hacerle un corte al árbol y usar un trapito para absorber el látex rojo que sale y después untar los granos con el látex. Comentan los dos que cuando el eskowit no funciona como remedio se puede ocupar en su lugar el látex del kowach (*Jatropha curcas* L.) pero no especifican como se aplica. Finalmente, si este no funciona se pueden ocupar las hojas de guayaba. Se mastican y con el jugo que sale se enjuaga la boca, curándose la persona de mal de boca.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_MFC307-AND308\_tahchinoxiwit-Hypericaceae\_2010-07-27-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-27-m

**DURATION:** 29:59

**ENGLISH TITLE:** Hypericaceae: *Hypericum pratense* Schltdl. & Cham (and perhaps other *Hypericum*)

**SPANISH TITLE:** Hypericaceae: *Hypericum pratense* Schltdl. & Cham (y quizá otros *Hypericum*)

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás y María Ocotlán Fermín platican del tahchinoxiwit, una planta medicinal que se usa para curar el netati:l (escarlatina), una enfermedad que ataca a un pequeño cuando tiene contacto con su madre recién aliviada y con su hermano recién nacido. Para que haga el efecto esta planta se junta (tanechiko:l) con ma:ltantsi:n, ma:tankehxiwit (una Leguminosae), teahwach (*Pilea microphylla* (L.) Liebm.), chakaixiwit (*Bursera simaruba* (L.) Sarg.), la raíz del xo:no:ochpa:wa:s (*Sida* sp. (acuta group)), a:tsi:tsiakas con hojas y tallo pequeño (*Urtica orizabae* Liebm.), okotsokowit (*Liquidambar styraciflua* L.), o:mekilit (*Piper auritum* Kunth) y el tehtsonkixiwit (*Cnidioscolus multilobus* (Pax) I. M. Johnst.). Estas hierbas se hierven juntas y con el agua ya tibia bañan al enfermo. La grabación es amplia pero no describen las características de la planta, sólo mencionan que es una planta con propiedades curativas y la enfermedad que cura.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_MFC307-AND308\_poopoto-Asclepiadaceae\_2010-07-27-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-27-n

**DURATION:** 32:44

**ENGLISH TITLE:** Asclepiadaceae: The plants called po:poto: *Gonolobus* cf. *pectinatus* Brandegee and *Asclepias curassavica* L.

**SPANISH TITLE:** Asclepiadaceae: Las plantas llamadas po:poto: *Gonolobus* cf. *pectinatus* Brandegee y *Asclepias curassavica* L.

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín y Anastacio Nicolás platican de dos tipos de po:poto. Un tipo de po:poto crece como bejuco (probablemente *Gonolobus* cf. *pectinatus* Brandegee) y el otro crece en matas en los potreros (probablemente *Asclepias curassavica* L.). El primer po:poto, él que se da por bejuco, contiene mucho látex y es el que se trepa en las ramas de los árboles. El color del bejuco es como amarillo limón combinado con verde. Sus hojas son alargadas, un poco pubescentes y de color verde. Sus flores son de color blanco que brotan en racimos. Pero sólo producen un fruto. Sus frutos son un poco alargados con cuatro esquinas. De tierno son de color verde pero al madurar se tornan amarillos. El fruto del po:poto se puede comer con panela o azúcar como si fuera calabaza. Se corta el fruto maduro, se pela con un machete o cuchillo para sacarle la cáscara que tiene encima. La pulpa blanca del interior se corta en pequeños pedazos y se hierva, se le pone azúcar o panela para endulzarla y sólo se espera que hierva bien para consumir. La pulpa que se come no debe mezclarse con la savia lechosa porque puede provocar algún daño en la boca. Los frutos que no se cortan quedan colgados en las ramas de los árboles, después de unos meses se secan y se abren solos. Al abrirse, aparecen las semillas que llevan como una bola pequeña de algodón y cuando viene el aire se las lleva volando muy lejos que al caer en el suelo ahí vuelven a germinar. El segundo tipo de po:poto que se da por mata se encuentra en los potreros. Las matas crecen como medio metro de altura, tiene hojas alargadas y sus flores son de color rojo. Sus frutos son alargados y cuando se secan se ve que por dentro tienen las semillas como con una pequeña bolita de algodón que al soplar el viento se las lleva volando. Esta planta no tiene ningún uso medicinal. Antes las personas adultas les prohibían a los niños jugar con las flores porque el tallo y las hojas contienen mucha savia y pensaban que podía provocar algún daño para la salud. Ocotlán Fermín también platica del te:mpa:waxiwit (*Pavonia schiedeana* Steud.) una planta que sirve para curar a una persona que tiene dificultades para orinar. Para preparar el remedio se arrancan las matas, se separan las raíces del tallo cortando con machete. Enseguida se lavan las raíces y se hierven. Se espera que se enfríe el agua y cada vez que tiene sed el paciente se toma una taza. Debe continuar tomando las veces necesarias hasta que desaparezca la enfermedad. Anastacio Nicolás comenta que el masa:owat que se da en Masa:owatah (*Costus* sp., quizá *Costus pictus* D. Don; este debe ser el masa:owat mora:doh que todavía no se ha colectado pero quizá sea la misma especie que el masa:owat blanco, *Costus pictus* D. Don) también se usa para curar a las personas que tienen problemas para orinar. Se corta el tallo y se hierva, se espera que se enfríe el agua y se la da de tomar una media taza al paciente. Puede tomar las veces necesarias porque no causa ningún daño.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-RMM302\_pachkilit-Caryophyllaceae\_2010-07-28-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-28-a

**DURATION:** 11:02

**ENGLISH TITLE:** Caryophyllaceae: *Stellaria prostrata* Baldwin ex Elliott

**SPANISH TITLE:** Caryophyllaceae: *Stellaria prostrata* Baldwin ex Elliott

**DESCRIPTION:** Celina González Nazario y María Salazar Osollo hablan del pachkilit, una planta comestible. El tallo de esta es muy delgada, las hojas tienen la forma de un corazón. Su flor es blanca y diminutiva. En el pasado la gente se alimentaba de este quelite mientras trabajaban en el campo. Dicen que es muy rica y se puede comer cruda o hervida en una olla de agua a que se le agrega un poco de sal caliza. Cuando empieza a hervir el agua se agrega el quelite. Permanece en la olla por solamente un momento y luego se retira. De lo contrario se deshace la hoja, perdiendo su consistencia. También se puede preparar asada. Se envuelve en hoja de plátano, se le agrega sal caliza y sal y se pone en medio del fogón. El pachkilit se da en cualquier parte, particularmente en las orillas del camino y en cafetales. Donde nace, se da en exceso, se reproduce mucho.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-RMM302\_tuusan-kwaaewat-Caryophyllaceae\_2010-07-28-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-28-b

**DURATION:** 15:24

**ENGLISH TITLE:** Caryophyllaceae: *Stellaria prostrata* Baldwin ex Elliott (pachkilit) y tu:sankwa:e:wat (*Stellaria ovata* Willd. ex Schldl., *Drymaria excisa* Standl.)

**SPANISH TITLE:** Caryophyllaceae: *Stellaria prostrata* Baldwin ex Elliott (pachkilit) y tu:sankwa:e:wat (*Stellaria ovata* Willd. ex Schldl., *Drymaria excisa* Standl.)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Rubén Macario Martínez hablan del pachkilit, una planta comestible que parece a otra llamada tu:sankwa:e:wat. Estas dos plantas se parecen mucho pero del tu:sankwa:e:wat hay tres tipos: (1) con tallo delgado, liso y redondo y hojas redondas sin peciolo (salen directamente del tallo); (2) con hojas puntiagudas, parecidas a la hoja del café, y con el tallo esquinado; y (3) con hojas redondas y el tallo algo grueso. De estas tres tipos de tu:sankwa:e:wat se alimentan los pavos, pollos y conejos. El conejo también se alimenta de otra planta que se llama to:chsakat (*Rhynchospora radicans* (Schldl. & Cham.) H.Pfeiff. ssp. *radicans*). El tu:sankwa:e:wat (no dicen cual de los tres) tiene un uso medicinal: sirve para prevenir un aborto o nacimiento prematuro. También, antes las parteras la usaban para acelerar el parto y así evitar la necesidad de una cesárea. Ahora se les inyecta un medicamento para el mismo fin.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-MFC314\_aakamaaloot-Poaceae\_2010-07-28-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-28-c

**DURATION:** 08:17

**ENGLISH TITLE:** Poaceae: Genus and species pending as still not collected

**SPANISH TITLE:** Poaceae: Género y especie pendiente ya que todavía no colectado

**DESCRIPTION:** Miguel Francisco Cruz (de Sihupilaco) y Ernesto Vázquez platican sobre cómo se construían las casas anteriormente. En San Miguel Tzinacapan usaban horcones de troncos de til:ltik pema (helecho arborecente, prob. *Cyathea* sp.) y xi:lo:pema (helecho arborecente, prob. *Cyathea* sp.). En Santiago Yancuitlalpan usaban troncos de kakatekowitz (Tapirira mexicana Marchand). Para clavar la madera usaban clavos hechos de la misma madera. Cuando no había necesidad de clavar aseguraban los horcones y vigas, amarrándolos con bejuco. Las personas que no tenían dinero para pagar madera aserrada usaban la madera sin aserrar. Cortaban los palos y así los acomodaban de acuerdo a las medidas que necesitaban. Comenta Francisco Cruz que a orillas del Río Apulco crece una planta con hojas (hojas del tipo que hay en los sacates) parecido al carrizo. En su pueblo se conoce como chama:lo:t. Crece igual que el carrizo. Los tallos y el zacate (esto es, las hojas) del chama:lo:t se usan para construir el techado de una choza. Se cortan los tallos y se van amarrando por rollos. Las puntas se cortan también y se van haciendo rollos. Los tallos se usan como alfajilla (kwilo:t) que es la parte del techo a que se va amarrando los rollos de zacate o palma en hileras con que se techa la casa. Con esta planta, el chama:lo:t, antes se techaban las casas. Aguantaba hasta treinta años.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_mekat\_2010-07-28-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-28-d

**DURATION:** 25:16

**ENGLISH TITLE:** Vines and lianas

**SPANISH TITLE:** Bejucos y lianas

**DESCRIPTION:** José Ernesto Vázquez narra los diferentes tipos de komekat. Uno es el poposokani del cual hay dos tipos. Uno es el ista:k, de flores amarillas. Al quitarle la corteza desprende un olor parecido a la raíz del ta:loko:chit. Otro es el poposokani chi:chi:ltik, de flores blancas. Al quitarle la corteza, el tallo del bejuco queda rojizo. A lo largo del bejuco salen ramitas y ahí salen las hojas por lo menos unas seis, tienen forma de un corazón y cóncavas. Contiene savia. Otro komekat es el tata:wikmekat. Tiene hojas alargadas parecidas a las hojas del chi:ltikpin pero son un poco más grandes. Contiene savia. Cuando es tierno es rojo y la corteza tiene algo como granitos por su superficie. Es muy resistente, se ocupa para amarrar palos de un corral y al arriarse se ocupa para hacer huacales. Es mejor porque que el poposokani tiene muchos nudos. Otro komekat es el kwesalmekat, un bejuco con zarcillos al que a lo largo de los tallos salen ramitas con tres hojas, alargadas y delgadas. Lo llaman kwesalmekat porque tiene concavidades como al tronco de un kwesalkowit pequeño. Es muy resistente. Es un poco duro; se parece al "alambre" (*Smilax* sp.) pero se puede doblar y usar para wahkalkowit (el armazón de las cunas). También se ocupa para amarrar palos. Aguanta mucho tiempo. Si el bejuco ya no está fresco es difícil cortarlo con machete. Otro komekat es el witsmekat. Tiene flores blancas y hojas pequeñas en forma de corazón. Se parece al tata:wikmekat. Se llama witsmekat porque tiene púas en forma de una hoz. El bejuco es verde y tiene bifurcación continua. Salen bien formaditas en forma espiral, así como salen las ramas del café. Sirve para wahkalkowit. Otro se llama e:yi yo:lo:t (tres corazones). Vázquez narra que este bejuco casi no se da cerca de Cuetzalan aunque hay poco por Ista:ka:t. Es muy suave, se puede partir en hebras y luego tallarlo para dejarlo en forma rollizo. Se puede doblar para hacer el wahkalkowit y para maceteros que se venden como artesanía. El tronco torna a ser rojizo y las hojas salen en ramitas con tres hojas, así como salen las hojas del ekimit (*Erythrina* spp.). Las hojas son anchas como de un

jeme y como una cuarta de largas. Son puntiagudas en forma de un corazón. Este bejuco es medicinal, sirve como remedio para los riñones cortándolo en pedazos y hirviendo los pedazos para tomar el líquido como té. Uno es el chi:Imekat. Se parece al tata:wikmekat, es de color negrizco con hojas alargadas, sirve para amarrar y también para envenenar los peces. Para usarlo como veneno se corta el tallo y se amarra en rollos. Luego se pone en costal para ponerlo dentro del río y ahí se machaca con una piedra. El extracto es lo que hace efecto como veneno. También sirve para hacer a:chikiwit, quitándole la corteza y ya se hace. Uno es el kweto:Imekat, el bejuco es verde y crece por lo menos unos veinte metros pero el tronco no se engruesa. No tiene muchas hojas. Este bejuco es muy suave pero resistente y muy práctico para amarrar porque al ser amarrado va quedando aplastado, haciendo que quede muy fijo lo que se amarra. También se ocupa en la elaboración de un tahpe:wal; con ello se amarran los palos. El te:sakamekat salen de las raíces del tekxo:chima:it, son largos, elásticos y contienen savia. Sirve para amarrar. La flor del tekxo:chima:it es como un olote, tiene una especie de funda como hoja de mazorca, puntiaguda con un aroma agradable a dulce. Otro mekat es el kwitaxkolmekat. Cuando está tierno es verde y cuando se arrecea es blanco con flores blancas. Las hojas se parecen al ekimixiwit (*Erythrina* sp.), pero más pequeñas. Son redondas y delgadas. Es ancho, alcanza por lo menos una cuarta de ancho, es resistente, y sirve para amarrar. Hace tiempo lo ocupaban para amarrar la madera al construir una casa. Por dentro del bejuco tiene como médula, hace que sea resistente. Se puede deshebrar y salen por lo menos tres o cuatro hebras. Finalmente está es el kowke:smekat, que tiene hojas alargadas como las de kowe:lo:t. También tiene savia. Al jalarlo sale la corteza, quedando el bejuco limpio, es de color verde y expele un olor desagradable. Es un poco más grueso que es el te:sakamekat.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_koweewat\_2010-07-28-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-28-e

**DURATION:** 06:47

**ENGLISH TITLE:** Trees with fiber used for tying

**SPANISH TITLE:** Árboles a que se les extrae jonote

**DESCRIPTION:** José Ernesto Vázquez habla acerca de varios árboles que contienen fibra en su corteza, fibra que se puede utilizar como hilo o lazo para amarrar (jonote). Primero, habla del xo:no:t y menciona que hay dos tipos: chi:chi:lxo:no:t (jonote rojo) y ista:kxo:no:t (jonote blanco). Al chi:chi:lxo:no:t, de flor amarilla, no le sale bien la fibra, sale en pedazos pequeños. El ista:kxo:no:t, de flor roja que se parece a la corona de los quetzales, tiene mejor fibra. Se desprende del árbol y se pone en agua por lo menos unos quince días para que se agrie la corteza y para que quede la fibra limpia. Al lavarla torna a ser blanca y queda muy limpia y suave. Esta es la fibra que se usa para hacer huacales. Pero si el jonote solamente se va a ocupar para amarrar los palos de un corral, no es necesario limpiarlo. Se puede ocupar con todo y corteza porque la baba lo protege, evitando que el agua penetre directamente a la fibra. Otro árbol que tiene fibra es el to:to:kowe:wat (*Trema micrantha* (L.) Blume) y otro es el tekolo:i:x (*Hampea nutricia* Fryxell). Ambos tienen fibra que sirve para amarrar. Se ocupa sin separar la fibra de la corteza. La fibra del tekolo:i:x se saca de las ramas mas derechos. Se recomienda sacar las fibras de todos estos árboles en luna llena porque en luna nueva y cerca de luna nueva sale la fibra en pedazos muy pequeños.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_ahwachaamaani-Onagraceae\_2010-07-28-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-28-f

**DURATION:** 05:04

**ENGLISH TITLE:** Onagraceae: *Lopezia racemosa* Cav. subsp. *racemosa*

**SPANISH TITLE:** Onagraceae: *Lopezia racemosa* Cav. subsp. *racemosa*

**DESCRIPTION:** En esta entrevista Rubén Macario habla del ahwacha:ma:ni, una hierba que se va extendiendo en el suelo junto con otras plantas. No crece mucho. Sus hojas son pequeñas y delgadas. Sus flores son de color rojo y rojo bajo. Abunda mucho en las cañadas y donde hay milpa. Le dicen ahwacha:ma:ni porque cuando cae el rocío o viene la lluvia, una mínima parte de agua se queda sobre las hojas y flores. Por las mañanas cuando camina uno en algún lugar donde hay esta hierba, se moja la ropa por el rocío que se almacena entre las hojas. Se usa para alimentar a los pollos, pavipollos, cerdos caballos, reses y burros. Se cortan las hojas tiernas y se les da a estos animales. No es útil para curar alguna enfermedad aunque donde abunda mucho ayuda a fertilizar el suelo, favoreciendo los cultivos.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-RMM302\_piinaawits-Leguminosae\_2010-07-28-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-28-h

**DURATION:** 10:19

**ENGLISH TITLE:** Leguminosae: *Mimosa albida* H. & B. ex Willd.

**SPANISH TITLE:** Leguminosae: *Mimosa albida* H. & B. ex Willd.

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez y Ernesto Vázquez Chanico hablan del pi:na:wits (*Mimosa albida* H. & B. ex Willd.), una planta que se encuentra casi en cualquier lugar. Sus hojas no son muy grandes y se cierran al tacto. Esta planta sirve contra el paludismo, pero se usa en conjunto con hierbas espinosas como son el itskwipahwits (*Solanum rudemannum* Dunal), el texokowits (*Xylosma panamensis* Turcz.), witsto:tomat (prob. *Solanum candidum* Lindl.), a:tsi:tsika:s (*Urticaceae*) y otros más. Con el agua preparada al hervir estas plantas se baña el enfermo y así se cura.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_Melastomataceae-teswakapolin\_2010-07-28-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-28-i

**DURATION:** 10:36

**ENGLISH TITLE:** Melastomataceae: *Miconia* spp. (various types of teswat)

**SPANISH TITLE:** Melastomataceae: *Miconia* spp. (varios tipos de teswat)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de varios tipos de teswat. Primero habla del ista:kteswat que se encuentra desde Tahchikteko hasta el bosque primario. En el monte éste puede crecer muy alto y hasta de una brazada o más de grueso. Sus hojas son

anchas y sus frutos son negros y muy codiciados por los tejones. La madera se puede ocupar para leña o para la construcción de casas aunque el trozo es muy pesado y cuando el palo ya está podrido ahí nace un hongo comestible que le dicen pi:sin. Vásquez Chanico también habla del ma:pisi:lteswat, un árbol de corteza blanca, flores amarillas, hojas y frutos muy chiquitos. La semillas son verdes cuando son tiernos y cuando ya se maduran son negros y se lo comen los pájaros. El tronco de este ma:pisi:lteswat sirve para la construcción de casas como tirantes, alfardas y cintas. Agrega que en este árbol también nace un hongo comestible llamado pi:sin. Finalmente, habla de otro teswat, de tronco negro, que se le conoce como ti:litkiteswat. También sirve en la construcción de casas para cargadores y alfardas. Finalmente, Vásquez Chanico comenta que conoce otro teswat que lo llaman we:ikowtah teswat y ese abunda en los montes grandes. Su tronco es como el del kwesalkowit, con huecos paralelos. Finalmente agrega que sobre este último tipo de teswat no crece ningún tipo de hongo.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-RMM302\_Primulaceae-kapolin\_2010-07-28-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-28-j

**DURATION:** 17:09

**ENGLISH TITLE:** Primulaceae: Parathesis psychotriodes Lundell or perhaps *P. donnell-smithii* Mez

**SPANISH TITLE:** Primulaceae: Parathesis psychotriodes Lundell or perhaps *P. donnell-smithii* Mez

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez habla del xa:lkapolin (*Conostegia xalapensis* (Bonpl.) D. Don ex DC.), una planta de aproximadamente dos metros que abunda mucho en los potreros. Sus frutos son morados, comestibles para los humanos y para distintos especies de pájaros. Ernesto Vásquez Chanico comenta que también conoce esta planta con las mismas características y usos. Después hablan de otro tipo de kapolin (prob. un *Melastomataceae*) que no crece mucho. Desconocen si los pájaros se comen los frutos. Su tallo principal es rojizo y sus hojas muy pubescentes. Las hojas más tiernas son rojizas. Finalmente habla de un tercer tipo de kapolin que le llaman xoko:kkapolin (*Myrsinaceae*: *Parathesis psychotriodes* Lundell y/o *P. donnell-smithii* Mez), sus frutos son rojizos pero de muy maduros se ponen de color rojo oscuro. Su fruto es comestible para los humanos y los pájaros y con ello también se puede preparar atole. Primero se pone a hervir agua con masa de nixtamal y se restriegan el capulín con las manos, cuelean la pulpa con un cedazo y luego se agrega la pulpa al agua. Hablan de otro tipo de kapolin que ellos conocen como to:toli:xkapolin (*Conostegia icosandra* (Sw. in Wikstr.) Urban). Sus frutos son grandes y morados, comestibles para los humanos. Agregan que los frutos no maduran en abundancia en un tiempo corto sino que conforme va floreciendo el árbol de uno por uno así va dando los frutos. Así van madurándose. Macario después habla del tepe:tomakapolin (*Pseudolmedia oxyphyllaria* Donn. Sm.), un árbol que crece muy alto y que sólo abunda en los montes grandes. De tiernos, sus frutos tienen látex blanco; cuando ya se maduran se los comen las martas y tejones. Los trozos sirven para la construcción de casas y para leña ya que la madera es muy resistente. Por último hablan del ahkopakapolin, un capulín que sólo se da en las zonas altas donde hace frío, por ejemplo en Zacapoaxtla, Zaragoza y Libres. Comentan que por la región de Cuetzalan no se da porque es tierra cálida. Ellos conocen este capulín porque es comercializado en Cuetzalan.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-RMM302\_kowtatiil\_2010-07-28-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-28-l

**DURATION:** 15:17

**ENGLISH TITLE:** Firewood

**SPANISH TITLE:** Leña

**DESCRIPTION:** Rubén Macario y José Ernesto Vázquez narran sobre los árboles que sirven para leña y cuáles hacen brasa y lumbre fuerte y cuáles no. De los árboles que generan buena lumbre y brasa son ahkokowit (*Matudaea trinervia* Lundell), kakate (*Tapirira mexicana* Marchand), tepe:chi:lkowit (*Myrsine coriacea* (Sw.) R. Br. ex Roem. & Schult. subsp. *coriacea*), pimie:ntatekowitz (*Pimenta dioca* (L.) Marr.), chi:chi:lchalawih (*Inga* sp.), kahbe:nkowit (café), kwookuilkowit ma:pata:wak (*Lippia umbellata* Cav.) y okmakowit (*Vernonanthura patens* (Kunth in HBK) H. Rob.). La gente que vive por Zacapoaxtla ocupan el okmakowit para hacer carbón. Son maderas pesadas. Se puede partir fácilmente. Existen otros árboles o arbustos que se pueden usar para leña, pero solamente se queman dejando pura ceniza. Incluye el ista:kteswat (*Miconia* sp.), takwa:wakteswat (*Miconia* sp.), xi:kalkowit (*Alchornea latifolia* Sw.), el kostik chalawihkowit (*Inga* sp.) e ista:k chalawih (*Inga* sp.), xo:no:kowit (*Heliocarpus* spp.), to:tokowit (*Trema micrantha* (L.) Blume), tepe:xo:no:t (*Trichospermum galeottii* (Turcz.) Kosterm.) y el xa:lkowit (*Piper aduncum* L.). Todos estos arden bien pero se queman muy rápido, arrojando mucha ceniza. Algunos de estos árboles, además de que sirven para leña también son medicinales como las hojas del ista:k xa:lkowit sirve para diarrea, las del ti:litk xa:lkowit (*Piper amalago* L.) sirve para nexwitil y el de las hojas redondas sirve para leña. Finalmente notó que del kwaokuilkowit ma:pa:pata:wak y el tepe:xo:no:t se sacan cintas y alfardas para construir casas.

**FILENAME:** Zihua\_Botan\_MFC314-RMM302\_chalawih-Leguminosae\_2010-07-28-o.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-28-o

**DURATION:** 19:40

**ENGLISH TITLE:** Leguminosae: Mimosoideae: *Inga* spp. (includes various species of "chalauite" in the region)

**SPANISH TITLE:** Leguminosae: Mimosoideae: *Inga* spp. (abarca varias especies de "chalauite" común en la región)

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez y Miguel Francisco Cruz hablan del chalawih. Francisco Cruz empieza mencionando que él conoce tres tipos. El primero, que tiene vainas alargadas, es el komekachalawih. Éste se ocupa para dar sombra en los cafetales. Por eso se comercializan como arbolillo y algunas personas los cultivan en vivero. Macario Martínez comenta que también conoce este árbol con los mismos usos. El segundo tipo que menciona Francisco Cruz es el ista:kchalawih o alaxchalawih, de frutos verdes y lisos. Macario Martínez conoce éste como exo:yema:nchalawih y comenta que recibe ese nombre porque sus vainas son parecidas al exo:yema:n (frijol gordo). El tercero que Francisco Cruz menciona es el tepe:chalawih. Ésta tiene semillas grandes comestibles. Después de que se secan, se hierven y se muelen con unas cuantas hojas de aguacate y se revuelve con masa de nixtamal para hacer tayoyitos que tienen un sabor muy rico. Macario Martínez también conoce este tipo de chalawih pero otra vez con nombre distinto: de xonekwil. Agregan que la madera de

todos los chalawihmeh se ocupan solamente para leña. Finalmente, los dos mencionan otro chalawih introducido desde hacer unos doce o trece años que ellos llaman ma:tohmihochalawih.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308\_chalawih-Leguminosae\_2010-07-29-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-29-a

**DURATION:** 21:45

**ENGLISH TITLE:** Leguminosae: Mimosoideae: Inga spp. (includes various species of "chalauite" in the region)

**SPANISH TITLE:** Leguminosae: Mimosoideae: Inga spp. (abarca varias especies de "chalauite" común en la región)

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián platica sobre los chalawih. Empieza hablando de un árbol muy grande llamado chalawih chi:chi:ltik. Según él, sus hojas sirven para abono en los terrenos y la madera solamente se ocupa para leña. Comenta que los trozos no se pueden partir muy fácilmente ya que son muy duros y muy torcidos en el interior. Otro tipo de chalawih es uno de flores blancas luego de que crece un poco luego se empieza a torcer; el árbol se agacha. Solamente sirve para leña; no tiene ningún otro uso. Otro tipo de chalawih es uno que le llaman ista:kchalawih árbol pubescente en sus ramas y hojas. También solamente sirve para leña. Otro tipo de chalawih es uno a que le dicen xonekwil. Tiene vainas verdes, largas y anchas y sus semillas se cubren de algo parecido a algodón dulce, que se come. El tronco también sirve para leña. Otro chalawih es el komekachalawih un árbol en general pubescente. También se puede comer el "algodón" de la semilla dentro de las vainas. Por último habla de otro chalawih que él le llama ma:pa:pata:wak. Recibe ese nombre porque sus hojas son anchas mientras que los demás tipos de chalawih tienen hojas chiquitas. Las hojas del ma:pa:pa:ta:wak chalawih se ocupan para abonar la tierra; la madera sólo sirve para leña.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-MFC307\_witsikiteempiil-Rubiaceae\_2010-07-29-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-29-b

**DURATION:** 51:16

**ENGLISH TITLE:** Rubiaceae: Hamelia patens Jacq.

**SPANISH TITLE:** Rubiaceae: Hamelia patens Jacq.

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás y María Ocotlán Fermín platican del witsikite:mpi:l, un árbol de baja estatura que se da en varios lugares. Sus hojas tiernas son de color rojo y así como van creciendo se van convirtiendo en color verde. Fermín comenta que sus hojas se usan para curar la tos y el dolor de huesos en los niños. Primero se cortan las hojas, sean tiernas o no, se machacan y se echan en un traste con refino caliente. Antes de que el paciente duerma, se le empieza a frotar el remedio preparado en el pecho y en la espalda. Por último se le frota en todo su cuerpo y luego se abriga bien para que sude. Así más rápido se van calmando los dolores. Antes a los niños se les daba mucho la tos,s cuando los atacaba mucho se ponían morados y se mareaban hasta caerse. Con estas hojas se curaban.

**FILENAME:** Xaltn\_Botan\_MFC307\_itskwipahwits-Solanaceae\_2010-07-29-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-29-c

**DURATION:** 15:25

**ENGLISH TITLE:** Solanaceae: Solanum myriacanthus Dunal, Solanum capsicoides All., Solanum candidum Lindl.

**SPANISH TITLE:** Solanaceae: Solanum myriacanthus Dunal, Solanum capsicoides All., Solanum candidum Lindl.

**DESCRIPTION:** Eleuterio Gorostiza y María Ocotlán Fermín hablan de varias plantas. Aunque Gorostiza pregunta acerca de la planta que él conoce como istkwipahwits (Solanum rudepannum Dunal) pero Fermín platica del witsto:tomat de que, según ella, hay tres tipos. El primero (quizá Solanum myriacanthus Dunal) tiene frutos de color amarillo cuando están maduros. El segundo (quizá Solanum capsicoides All.) tiene los frutos de color rojo cuando maduran. Finalmente, el tercero en comparación con los demás tiene el tallo más grande y hojas más anchas de color gris con muchas espinas tanto en el tallo como en las hojas. Sus frutos también son de color rojo pero estos tienen espinas (probablemente es Solanum candidum Lindl.). Los primeros dos se dan en potreros. Las plantas nacen sobre el estiércol podrido de las vacas y las matas se van extendiendo en el suelo. Las hojas de estos dos primeros son un poco redondas y puntiagudas, con rayas y espinas en el envés. Las matas de los dos, tanto el de frutos amarillos como el de frutos rojos, son parecidos y el tallo, las hojas y las flores son casi idénticos. Sólo cambian en el color de los frutos. Las hojas de estos dos tipos de witsto:tomat se usan para curar a los niños pequeños que defecan como espuma una condición causada por unos bichos que tienen en la piel. Se cortan las hojas tiernas, se les echa refino y se calientan en el fuego. Enseguida se exprimen y con el jugo se empieza a tallar al niño desde la espalda hasta los pies para que salgan los bichos. El witsto:tomat de frutos amarillos (quizá Solanum myriacanthus Dunal) se usa para curar ganglios en el cuello. Se cortan unos tres frutos de este witsto:tomat, se asan en el fuego, se parten a la mitad, se le agrega un poco de sal y se colocan en el cuello. El tercer witsto:tomat no se puede usar para remedio porque está cubierto de espinas tanto el tallo, como las hojas y los frutos. Se parece mucho al tehtsonkilit (Cnidoscolus multilobus (Pax) I. M. Johnst.) ya que no es fácil tocar con las manos.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JSD318\_itskwipahwits-Solanaceae\_2010-07-29-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-29-d

**DURATION:** 16:39

**ENGLISH TITLE:** Solanaceae: Solanum rudepannum Dunal (itskwipahwits) and Solanum candidum Lindl. (witsto:tomat) and probably also Solanum jamaicense Mill.

**SPANISH TITLE:** Solanaceae: Solanum rudepannum Dunal (itskwipahwits) y Solanum candidum Lindl. (witsto:tomat) y probablemente también Solanum jamaicense Mill.

**DESCRIPTION:** Juan de los Santos platica del itskwipahwits y del witsto:tomat. El itskwipahwits (Solanum rudepannum Dunal) se da a orillas de camino, en los potreros donde no chapean continuamente y en varios otros lugares perturbados. La mata está casi toda

cubierta de espinas y su tallo crece en forma vertical rodeado con muchas espinas. Sus hojas son alargadas de color verde y también tienen espinas. De los Santos menciona que no sabe si el *itskwipahwits* es medicinal. (Nota: Según otros muchos si tiene propiedades medicinales, particularmente para animales que infestan la piel de los niños.) Del *witsto:tomat*, dice De los Santos hay dos tipos. Le dicen *witsto:tomat* porque la mata va produciendo frutos pequeños y así como van creciendo encima de los frutos van naciendo espinas delgaditas. Primero es el *witsto:tomat* de frutos rojos (prob. *Solanum candidum* Lindl.) que se da poco en estos lugares. La mata crece en forma vertical con muchas espinas en el tallo. Sus hojas son anchas, alargadas y redondas con varias espinas. Así como crece la mata, en el tallo se van colgando los frutos y van madurando de acuerdo al tiempo en que florea. Las hojas del *witsto:tomat* de frutos rojos se usan para curar a los niños que tienen bichos en la piel y lloran mucho. Se cortan las hojas tiernas, se exprimen y el jugo se le echa sobre la piel del bebé, enseguida se frota con aguardiente y se empieza a tallar con mucho cuidado para que salgan los bichos. El segundo *witsto:tomat* que conoce De los Santos se da en los potreros y es de frutos amarillos (quizá *Solanum jamaicense* Mill.). Las matas se van extendiendo sobre otras plantas. Sus hojas son verdes y redondas con espinas también. Los frutos de este *witsto:tomat* se usan para curar ganglios en el cuello. Se cortan los frutos maduros, se meten adentro del fogón para que queden asados y en seguida se corta a la mitad el fruto y se coloca sobre la parte afectada. Después de tres o cuatro días se va desinflamando el cuello.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JSD318-AND308\_wiwilakani-Malvaceae\_2010-07-29-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-29-e

**DURATION:** 32:10

**ENGLISH TITLE:** Various plants and flowers particularly Asteraceae and Malvaceae, so named for their clambering growth pattern

**SPANISH TITLE:** Varias flores y plantas particularmente Asteraceae y Malvaceae así nombrado por ser semitrepadoras (clambering)

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián y Juan de los Santos Dionicio hablan de varios tipos de *wiwilakani*. Nicolás comenta que él conoce dos tipos de *wiwilakani*: (1) de flores amarillas, y (2) otro que crece arrastrándose por las orillas de caminos. Las raíces del segundo son poco profundos y se ven por encima de la tierra. Además, sus flores no se abren completamente. Comenta que el *wiwilakani* primero, el de flores amarillas, se hierve junto con otros tres tipos de planta: (1) *tsina:kae:wat*, (2) las puntas tiernas del *okma* (*Vernonanthura patens* (Kunth) H. Rob.) y (3) *ma:talin* (*Commelina* sp.). Cuando la mezcla ya se haya hervido se toma el té para curar la disentería. Comenta después que hay cuatro tipos de disentería (1) *ista:k*, (2) *kwi:kwiltik*, (3) *kostik* y (4) *ma:nel*. De los Santos Dionisio, por su parte, comenta que conoce tres tipos de *wiwilakani*: (1) *ista:k*, (2) *ti:ltik* y (3) *chi:chi:ltik*. Comenta que las flores del *ista:k* *wiwilakani* no se abren. Por otra parte, coincide con los comentarios de Nicolás Damián acerca de las propiedades curativas del *wiwilakani* amarillo.

**FILENAME:** Xaltn\_Botan\_MFC307\_teempaawaxiwit-Malvaceae\_2010-07-29-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-29-f

**DURATION:** 18:04

**ENGLISH TITLE:** Malvaceae: *Pavonia schiedeana* Steud.

**SPANISH TITLE:** Malvaceae: *Pavonia schiedeana* Steud.

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín Cabrera habla del *te:mpa:waxiwit*, una planta muy común en los cafetales y a orillas de caminos. Sus flores son rositas y la semilla madura se pega mucho en la ropa. Comenta que cuando alguien no puede ir al baño se cortan sus hojas y luego se arranca con todo y raíces para hervirlo en un jarrito con agua. Eso se le da el enfermo como té. Agrega que mucha gente se ha curado con esta hierba porque ella les ha explicado cómo prepararlo.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308\_aapahkamoh-Dioscoreaceae\_2010-07-29-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-29-g

**DURATION:** 15:19

**ENGLISH TITLE:** Dioscoreaceae: *Dioscorea composita* Hemsl. (Note: Apparently another species pending determination is also considered a:pahkamoh)

**SPANISH TITLE:** Dioscoreaceae: *Dioscorea composita* Hemsl. (Nota: Aparentemente otra especie pendiente determinación también se considera a:pahkamoh)

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián habla de lo que él llama *ma:pahkamoh* que para otros es *a:pahkamoh*. Es una planta trepadora de hojas anchas y un bejuco con unas púas, pero no espinas, que crece enredándose en cualquier árbol. No conoce ni la flor ni fruto de esta planta. Agregó que hay una planta similar al *a:pahkamoh* que se llama "papas" (*Dioscorea bulbifera* L.) cuyo fruto se come endulzado con panela. En cuanto al *a:pahkamoh* dice que anteriormente muchas familias se mantenían comercializando los rizomas de esa planta. Él veía como su papá sacaba rizomas enormes que llegaban a pesar hasta de cuatro kilos por pieza. Los que usaban los rizomas los molían y lo llevaban en bote al río para envenenar a los peces. Así los atrapaban. Nicolás Damián agrega a veces iban caminado a entregar los rizomas hasta Tetelilla, cargándolos en bultos por las veredas porque antes no había buen camino. Se usaba primero reduciendo el flujo del agua, haciendo unos caños, a una parte del arroyo echándole los rizomas molidos para envenenar a los peces. Él también sabe que el rizoma lo ocupaban para jabón porque al frotarlo entre las manos se hacía espuma que se usaba para lavar la ropa.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308\_teenkwaakwalaxoochit-Acanthaceae\_2010-07-29-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-29-h

**DURATION:** 07:43

**ENGLISH TITLE:** Acanthaceae: *Odotonema callistachyum* (Schltdl. & Cham.) Kuntze

**SPANISH TITLE:** Acanthaceae: *Odotonema callistachyum* (Schltdl. & Cham.) Kuntze



**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián habla del te:nkwa:kwalko:chit. Es una planta de flores moradas que crece en las orillas de los arroyos. Anteriormente el tallo se ocupaba mucho para hacer corrales para los pollos y bien para las cercas vivas. El tallo es muy tierno y no sirve para leña.

**FILENAME:** Xaltn\_Botan\_MFC307\_Moraceae-ohohxin\_2010-07-29-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-29-x

**DURATION:** 32:59

**ENGLISH TITLE:** Moraceae: Brosimum alicastrum Sw.

**SPANISH TITLE:** Moraceae: Brosimum alicastrum Sw.

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín Cabrera habla del ohxin, un árbol que florea en el mes de febrero y tiene sus ramas como el del cafeto. Entre las hojas salen los capulines y cuando ya se maduran se ponen de color rojo. Comenta que este tipo de árbol es de muy buena madera, ya que para hacer tortillas solamente se necesita unos cuatro pedazos para hacer la lumbré. Al fruto se le chupa lo dulce que tiene la cascara y la semilla se va juntando en un morral para después llevarlo a la casa. Llegando se enjuaga y se hierva por aproximadamente tres horas arriba del fuego echándole sal al gusto. Cuando ya haya hervido se saca del fuego y se enjuaga como el nixtamal. Se muele y queda como frijol molido. Después se pone una capa de masa y se pone otra capa de este fruto molido y se hacen unos tayoyos con salsa al gusto. Así es como se prepara el ohohxihtaxkal. Agrega que también se puede preparar atole con el mismo fruto molido que le llaman ohohxihato:l pero en este caso no se le echa sal sino que se le revuelve con un poco de masa. De ahí se cuele con un cedazo para ponerlo a hervir y se endulza. Nota que también se le puede agregar tequezquite y sal caliza para que se cocine rápido. Agrega que la semilla del ohohxikowit no se puede guardar para consumirlo después porque se echa a perder. Finalmente comenta la madera es más resistente que la pimienta.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-MJA312\_kilit\_2010-07-30-x.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-30-x

**DURATION:** 17:58

**ENGLISH TITLE:** Different edible greens that grow in the municipality of Cuetzalan

**SPANISH TITLE:** Diferentes tipos de quelites comestibles que crecen en el municipio de Cuetzalan

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y María Victoria Juárez platican de los quelites que se consumen. El wehweikilit (*Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott) se da en el campo, no hay necesidad de sembrarlo. Dicen que el que tiene buen sabor es el que se da en los pantanos, en donde pasan los manantiales o en las barrancas. Y no se deben cortar con machete porque le hace daño. Si tumban la mata con machete y después se corta el quelite para comer, causa comezón en la boca. Ya no se puede comer. Por eso se debe buscar el quelite en lugares que siempre se han cortado. El wehweikilit se corta con los dedos, se trae a la casa y se limpia quitándole toda la nervadura. Enseguida se pone a hervir la parte sacada de las hojas. Si a uno le gusta, se come en caldo. Se muele echile verde o chiltepín, se le echa a los quelites y se come. Si uno gusta también se puede preparar agregándole ajonjolí. Cuando empieza a hervir se tuesta el ajonjolí, se muele en el metate y en seguida se le hecha a los quelites para que hierva bien y ya nada más se espera para comer. El ma:kwilkilit (*Cyclanthera langaei* Cogn.) también crece solo. Crece muy rápido y se puede preparar de tres formas. Si uno gusta, se hierva y se come en caldo. Si uno quiere comer con ajonjolí, primero se hierva, cuando empieza a hervir se tuesta el ajonjolí, se muele sobre el metate y se le echa a los quelites para que hiervan juntos. Si uno quiere comer el ma:kwilkilit guisado con manteca primero se pone la cazuela. Después de que se calienta, se echan los quelites y también la cebolla para que hiervan juntos. Para preparar guisado el ma:kwilkilit se hace de dos formas. Algunas señoras primero hierven los quelites y enseguida muelen en el metate para guisarlo. Otras paran la cazuela, le echan manteca, esperan que se caliente y en seguida echan los quelites verdes y empiezan a batir para que hierva más rápido y salga sabroso. El soyokilit (*Cyclanthera langaei* Cogn.) no se siembra sino que se da solo en varios lugares, por ejemplo en los chaparrales y en los bosques. Parece que hay como dos tipos o tres tipos. El primero tiene hojas redondas que son verdes y el tallo se ve con un color poco blanco que es el más sabroso. El segundo tiene hojas verdes combinadas con color morado, son redondas y más alargadas que tienen un olor más fuerte. Algunas personas le llaman ti:litik tso:yo:kilit (Nota: Parece que todos son l. dumosa que se diferencian por el tallo). Éste se consume poco porque tiene un olor más fuerte. El soyokilit se hierva junto con frijoles, si uno quiere le agrega chile o se prepara una salsa y en el momento que uno come se le va poniendo al gusto. Así sale muy sabroso. El tomakilit (*Solanum nigrescens* M. Martens & Galeotti y otros del grupo como *S. douglasii* Dunal), que en español se llama 'hierba mora' se da solo. Cuando se tumban los árboles en un bosque o donde se siembra chile también se da. O si uno quiere también se pueden regar las semillas para que germinen y cuando ya crecen se cortan los quelites. La hierba mora se puede preparar de varias formas dependiendo del gusto que tenga uno. Se puede hervir para comer en caldo. Se pueden azar los quelites en el comal agregándoles un poco de sal y también se pueden comer quelites verdes con tortilla. El quintonile lo siembran muchas personas y se vende en el mercado. Éste es más comercial y para comer se tiene que comprar. Se puede preparar de dos formas, se puede hervir para comer en caldo o también se puede guisar con manteca agregándole chile o se prepara una salsa para ponerle al gusto en el momento que uno lo coma. El ahmo:lkilit (*Phytolacca rivinoides* Kunth & C.D. Bouché) se da en donde tumban los árboles y no hay necesidad de comprarlo. Esta planta se parece un poco al quintonile (*Amaranthus* spp.) y cuando ya está preparada la comida también se parece un poco el sabor. Para preparar se hierven los quelites, después de hervir se tira el caldo y se exprime el quelite hervido. Enseguida se guisa o se come así hervido con un poco de picante. El papaloquelite se come así verde y fresco (prob. *Porophyllum ruderale* (Jacq.) Cass.). El cha:wakilit (prob. *Physalis pubescens* L.) se come hervido o asado en el comal. Es muy sabroso preparar de las dos formas. El ihtikoyokkilit (*Jaltomata repandidentata* (Dunal) A.T. Hunz.) antes se daba mucho en la milpa, cuando uno iba a picar había muchos quelites que se aprovechaba para cortar en la tarde y traerlos a la casa. Esa planta tiene camote y cuando uno chapea para sembrar maíz después de unos días empiezan a brotar los retoños. Actualmente ya no se da en cualquier lugar. Se puede preparar de dos formas: hervidos para comer en caldo o también asado sobre comal agregándole un poco de sal. Es muy sabroso si se prepara como se debe. Antes la mayoría de las señoras, cuando hervían los quelites les ponían sal caliza para que el quelite tuviera un color verde al hervir y les daba un buen sabor. Ahora muchas personas les ponen carbonato cuando hierven los quelites. Todo está cambiando como pasa el tiempo. Sigue después

hablando del pachikilit (*Stellaria* sp., se tiene que determinar si es *Stellaria prostrata* Baldwin ex Elliott or *Stellaria cuspidata* Willd. ex Schlecht. subsp. *prostrata* (Baldwin ex Elliott) J.K. Morton). Se da entre los meses de enero hasta marzo, después empieza a florear y ya no se puede consumir. Se da en los cafetales después de que chapean, también se da a orillas de camino. Se comen los quelites verdes. Se hierven para comer en caldo o bien se pueden asar en el comal. El *metstsonkilit* (*Xanthosoma violaceum* Schott.) es parecido al *wehweikilit*. La diferencia de éste quelite es que se tiene que sembrar. Sus hojas se parecen y se limpian igual, se le saca toda la nervadura antes de hervir. Terminando de limpiar se lava bien para que no lleve nada de savia cuando se pone a hervir. Se puede comer en caldo o

se prepara agregándole ajonjolí. El camote del *metstsonkilit* también se puede ocupar para preparar un atole muy sabroso. O también se pueden comer los camotes asados en el fogón. Se limpian rascándolos con un olote para que salga la cáscara. Luego se cortan por pedacitos para echar en el atole. Se hace atole de masa, se le pone panela o azúcar y cuando ya está hirviendo ahí se echan los camotes. Se espera un momento para que siga hirviendo y se saca la olla en el fogón. La guía de espinoso *witsikilit* se puede comer de dos formas. Se hierven los quelites para comer en caldo o se prepara con ajonjolí. La guía de calabaza *ayohkilit* también se prepara de dos formas. Se hierven los quelites para comer en caldo o se le agrega ajonjolí que es muy sabroso. Las flores de calabaza también son muy buenas para la alimentación. Se usan las flores de calabaza *ayoh* y las flores del que le llaman *ayohwach pipían*. Por la mañana se cortan las flores que no tienen fruto. Las flores se preparan de tres formas. Se pueden hervir para comer en caldo. Se pueden preparar como *quesadilla guisado* con manteca o se hace *koma:ltamal*. El *koma:ltamal* se prepara igual como la *quesadilla* pero se cuece en el comal.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-MJA312\_Begoniaceae-xokoyoolin\_2010-07-30-y.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-30-y

**DURATION:** 08:30

**ENGLISH TITLE:** Begoniaceae: Begonia spp.

**SPANISH TITLE:** Begoniaceae: Begonia spp.

**DESCRIPTION:** María Victoria Juárez habla del *xokoyo:lin*, una planta de tallo comestible que se comercializa en el mercado de Cuetzalan. Se prepara pelando su tallo y después limpiándolo con agua con ceniza para que se le quite lo agrio. Mientras tanto pone a hervir frijoles y una vez preparados los tallos del *xokoyo:lin* les echa a los frijoles ya cocidos para que no se deshaga el *xokoyo:lin*. Luego agrega hojas de *nakastekilit* (un tipo de *Peperomia*). Luego empieza a tostar ajonjolí y molerlo tostado, agregando también el ajonjolí molido a la olla de frijoles. Cuando ya se hirvió, se saca la olla del fuego y se deja a un lado mientras que se echan las tortillas. Juárez también habla de otras dos begonias, *teko:seh* y *kwitaxkolxokoyo:lin*, comestibles que se preparan de la misma manera que el *xokoyo:lin* comercializado. Ernesto Vásquez Chanico agrega que él conoce el *pe:sohxokoyo:lin* y que también es comestible preparándolo con el mismo proceso del *xokoyo:lin*. Vásquez Chanico conoce dos tipos de *kwitaxkolxokoyo:lin*, uno de tallos rojos y otro de tallos blancos. Pero Juárez comenta la comida no sabe muy rico porque los tallos son un poco duros y bofos. Por último Vásquez Chanico habla del *pa:tini xokoyo:lin* de hojas anchas y lisas, pero no es comestible como los demás tipos de *xokoyo:lin*

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308\_Family-pending-totopoonxiwit\_2010-07-31-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-31-e

**DURATION:** 05:21

**ENGLISH TITLE:** Family pending as this still has not been collected

**SPANISH TITLE:** Familia pendiente ya que éste todavía no ha sido colectado

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián habla de una planta que le llaman *totopo:nxiwit*, dice que sus hojas se hierven para tomarlo en té y al mismo tiempo las hojas de esta misma planta se restriegan con las manos y se remoja con un poco de aguardiente para ponerlo en el pecho del enfermo para curar la bronquitis. El emplasto que se pone sobre el pecho se cubre con las hojas tiernas de *a:ko:kohxiwit* (*Critonia morifolia* (Mill.) R.M. King & H. Rob.). [Nota: En la grabación menciona que el *totopo:nxiwit* tiene su madera dura, pero también comenta que es un *xiwit*, hierba. Al preguntársele después sobre el *totopo:nxiwit* A. Nicolás mencionó que no conoce la planta. Así puede ser que en el momento de grabar otra persona menciona esta planta y él la reconocía por su uso, pero no por el nombre.]

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308\_maaltantsiin-Lamiaceae\_2010-07-31-q.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-31-q

**DURATION:** 03:52

**ENGLISH TITLE:** Lamiaceae: *Satureja brownei* (Sw.) Briq.

**SPANISH TITLE:** Lamiaceae: *Satureja brownei* (Sw.) Briq.

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián habla del *ma:ltantsi:n*, una hierba que se va extendiendo junto con otras plantas. Si corta uno el tallo, luego empieza a retoñar y se va desarrollando la mata. Hay dos clases. Uno es de color rojo y otro es blanco. El rojo lo vienen a vender en Cuetzalan, Nicolás no cree que no se da por aquí. Conoce el blanco que se da en donde hay pantanos junto con el zacate y otras hierbas. Tiene una fragancia agradable. Allá en El Tozán se da mucho, fue ahí donde la conoció y se dio cuenta que es medicinal. Se usa para curar el susto y la escarlatina. Se hierva junto con otras hierbas y para el susto se puede tomar como té. O bien se le puede echar refinito (aguardiente de caña) para frotar el cuerpo al enfermo. No se siembra, se da sola.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_nexkikit-Zingiberaceae\_2011-07-13-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-13-a

**DURATION:** 08:33

**ENGLISH TITLE:** Zingiberaceae: Renealmia alpinia (Rottboell) Maas

**SPANISH TITLE:** Zingiberaceae: Renealmia alpinia (Rottboell) Maas

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás y José Ernesto Vázquez hablan del nexkihit. Nicolás dice que los frutos son comestibles, limpiándolos previamente. Primero se les quita la cáscara a los frutos y después se separa la pulpa de las semillas. La pulpa se muele y se pone a hervir. Como condimento se agrega cebolla y hojas de pimienta (*Pimenta dioca* (L.) Merr.). Algunas personas agregan ajo. Estos condimentos le da un sabor más rico. Los armadillos y las ardillas también se alimentan de los frutos. Las hojas se ocupan para envolver tamales. Se parte una hoja en dos y se le quita la vena central. Alcanza para envolver dos tamales.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_xokopahpata-Zingiberaceae\_2011-07-13-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-13-b

**DURATION:** 07:05

**ENGLISH TITLE:** Zingiberaceae: Renealmia mexicana Kl.Sx O.G. Peters

**SPANISH TITLE:** Zingiberaceae: Renealmia mexicana Kl.Sx O.G. Peters

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás y Ernesto Vázquez hablan del xokopahpata que Vázquez considera un tipo de pahtata pero que no se come porque tiene un olor desagradable. No crece alto sino solamente como hasta un metro de altura. Se parece al nexkihit (*Renealmia alpinia* (Rottboell) Maas) pero con la diferencia que su tallo y las hojas son más pequeños. Además tiene flores rojas que se cuelgan hacia abajo. Ahí salen los frutos que son más alargados de los del nexkihit. Los frutos del xokopahpata se parecen al chi:ltekpin grande mientras que los del nexkihit son más redondos. Otra diferencia es que en la región de Tzinacapan las hojas del xoko:kpahpata no se usan para envolver tamales mientras que los del nexkihit si se usan así. Pero Vázquez comentó que por la ruta de San Andrés Tzucuilan a Zacatipan si se usa la hoja del xoko:kpahpata para envolver tamales, quizá porque por ahí las hojas de ésta son más anchas. Nicolás agrega dice que el tallo del xokopahpata es gris.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_aakiismekat-Vitaceae\_2011-07-13-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-13-c

**DURATION:** 04:15

**ENGLISH TITLE:** Vitaceae: *Cissus microcarpa* Vahl

**SPANISH TITLE:** Vitaceae: *Cissus microcarpa* Vahl

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás y Ernesto Vázquez hablan del a:ki:smekat. Vázquez dice que el a:ki:smekat es un bejuco blando que no sirve para amarrar porque se revienta fácilmente aunque si crece grueso. Se reproduce muy rápido y en cualquier parte. Aunque se corta con machete y se cuelga en alguna rama, ahí retoña y crece hacia abajo, buscando tierra para enraizarse. El a:ki:smekat tiene flores rojas y ahí salen los frutos que son verdes de inmaduros pero se ponen negros al madurarse. Los pájaros no se los comen. Finalmente comenta que las hojas del a:ki:smekat se parecen a las hojas del sauco, son puntiagudas

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_texokomekat-xokomekat-Vitaceae\_2011-07-13-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-13-d

**DURATION:** 05:18

**ENGLISH TITLE:** Vitaceae: *Texokomet* = *Cissus microcarpa* Vahl; *Xokomekat* (not identified, perhaps *Vitis tiliifolia* Humb. & Bonpl. ex Roem. & Schult. or *C. microcarpa* in a more advanced stage of growth o quizá *Vitis*)

**SPANISH TITLE:** Vitaceae: *Texokomet* = *Cissus microcarpa* Vahl; *Xokomekat* (no identificado, quizá *Vitis tiliifolia* Humb. & Bonpl. ex Roem. & Schult. o *C. microcarpa* en otra etapa, grande)

**DESCRIPTION:** José Ernesto Vázquez y Anastasio Nicolás hablan aparentemente dos plantas, una que Vázquez llama *texokomekat* y otro de Nicolás llama *xokomekat*. El *xokomekat* de Nicolás es de tallo grueso y le sale agua al cortarlo. Pero el agua es algo agrio. Distingue el *texokomekat* que es de tallo más delgado y flores rojas (parece ser *Cissus microcarpa* Vahl). No da agua; se enreda sobre otros árboles o plantas. No es fácil desenredarlo. Es una enredadera que se extiende sobre las plantas. El bejuco es delgado, las hojas se parecen a las de sauco (*Sambucus nigra* subsp. *canadensis* (L.) Bolli). También tiene barbas y con ello se detiene en las ramas de la planta o árbol donde se extiende. Luego hablan otra vez del *xokomekat*, que crece alto y el tallo se cuelga. Comparan el tallo del *xokomekat* al bagazo de la caña, es algodonoso y por eso, por su consistencia interna, dicen, le sale agua. El tallo del bejuco *texokomekat*, es duro y aunque es delgado sirve para leña.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Family-pending-petoolmekat\_2011-07-13-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-13-e

**DURATION:** 08:51

**ENGLISH TITLE:** Family pending identification

**SPANISH TITLE:** Familia pendiente identificación

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás y Ernesto Vázquez platican de un bejuco que se da en los bosques y que conocen con nombres distintos: Anastasio lo conoce como *peto:lmekat* y Ernesto como *tawito:lmekat*. Sin embargo, sólo hay un tipo de *peto:lmekat*, de color verde. Este no se trepa en los troncos de los árboles como el *tata:wikmekat* (pendiente clarificaciones: Francisco Ignacio Salgado, de Tacuapa, lo asocia con *Mandevilla subsagittata* (Ruiz & Pav.) Woodson; pero dos asesores de San Miguel Tzinacapan lo asocian con un *Malpighiaceae*, una de las plantas fue identificada como *Heteropterys brachiata* (L.) DC.), el otro está pendiente) sino que se arrastra en el suelo. Así como se va arrastrando van brotando algunos retoños que cuando están tiernas sus hojas son de color gris. El bejuco se arrastra a lo largo y llega a medir hasta veinte o treinta metros de largo. Es hueco como el popote y por dentro tiene así como fibras blancas muy

delgadas. Es muy resistente para cualquier tipo de amarre y además rinde mucho por ser largo. Las matas nunca florecen, no producen frutos y siempre tienen muy pocas hojas. Antes era muy útil el peto:Imekat para amarrar porque no nadie tenía clavos. Uno iba a cortarlo por rollo y se llevaba el mecapal para traerlo cargando. Cuando hacían el tahpe:wal para atrapar a los tejones siempre usaban este bejuco. También usaban el peto:Imekat en la construcción de casas. Por ejemplo, lo usaban para amarrar la madera, a menudo tablas de xo:no:kowit, con que cercaban las paredes. También lo usaban para amarrar las hojas, zacate o palma al techado. El zacate de caña (esto es, la caña dulce) y el del sakaniño (*Andropogon bicornis* L.) lo amarraban por rollos pequeños. Luego los iban amarrando a las alfardas para hacer el techo.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Leguminosae-kwitaxkolmekat\_2011-07-13-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-13-f

**DURATION:** 11:36

**ENGLISH TITLE:** Leguminosae : Papilionoideae : Rhynchosia sp.

**SPANISH TITLE:** Leguminosae : Papilionoideae : Rhynchosia sp.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastasio Nicolás Damián hablan del kwitaxkolmekat, un bejuco con forma muy ancho como de aplastado. Crece trepando por los árboles. Tiene flores amarillas y hojas glaucas por el envés. Comentan que el bejuco sirve para amarrar postes en los corrales. Anteriormente se ocupaba como mecapal para cargar leña u otras cosas.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_tanokwilpahxiwit-Verbenaceae\_2011-07-13-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-13-g

**DURATION:** 04:52

**ENGLISH TITLE:** Verbenaceae: Lantana camara (complex): Lantana horrida Kunth subsp. horrida or L. hirsuta M. Martens & Galeotti subsp. hirsuta

**SPANISH TITLE:** Verbenaceae: Lantana camara (complejo): Lantana horrida Kunth subsp. horrida or L. hirsuta M. Martens & Galeotti subsp. hirsuta

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastasio Nicolás Damián hablan del tanokwilpahxiwit un planta que crece alto, con tallo rasposo y esquinado y hojas redondas y rasposas. Las flores salen tupidas en una cabezuela que sale en la parte más alta de la planta. De tiernas las flores son un poco amarillas y al madurarse tienden a ser rojas. Pero más después Vázquez dice que tiene dos colores. Según Nicolás el tanokwilpahxiwit es medicinal y se usa contra el dolor de muelas. Se hierve y el té se aplica a la parte afectada con un trapo humedecido con el agua del té. Ocupan la flora para echarle a la semilla de maíz mientras está en etapa de germinación para que las mazorcas que salgan sean fácil de desgranar.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Verbenaceae-okwilkowit-kwaakwilkowit\_2011-07-13-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-13-h

**DURATION:** 06:39

**ENGLISH TITLE:** Verbenaceae: Lippia myriocephala Schltldl. & Cham. and Lippia umbellata Cav.

**SPANISH TITLE:** Verbenaceae: Lippia myriocephala Schltldl. & Cham. and Lippia umbellata Cav.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastasio Nicolás Damián hablan del kwawokwilkowit y del okwilkowit. Nicolás dice que le llaman okwilkowit por los gusanos que tiene. Él no habla del kwaokwilkowit. Los gusanos hacen orificios en el tronco y ahí se anidan. Para sacarlos se echa agua en el orificio y esto provoca que salgan hacia el exterior. Los gusanos, según él, tienen propiedad medicinal; sirven para curar el mal de boca. Para efectuar tal remedio se machacan los gusanos entre las manos y se pone el líquido sobre la parte afectada de la boca o sobre la lengua. Además los gusanos son comestibles. Se preparan asados sobre el comal y son sabrosos como las hormigas (tsi:kate:na:n, las reinas de *Atta mexicana*). Según Vázquez el árbol que tiene gusanos se llama kwawokwilkowit un árbol de madera maciza que no crece muy alto, tiene hojas y tallo un poco gris y flores pequeñas (no especificó el color de las flores). La madera se puede aserrar para sacar tablas o alfardas. El okwilkowit, según Vázquez, tiene la madera un poco algodonoso, crece alto y tiene hojas anchas.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_tsopeelik-xiwit-Verbenaceae\_2011-07-13-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-13-i

**DURATION:** 10:17

**ENGLISH TITLE:** Verbenaceae: Phyla scaberrima (A. Juss. ex Pers.) Moldenke

**SPANISH TITLE:** Verbenaceae: Phyla scaberrima (A. Juss. ex Pers.) Moldenke

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastasio Nicolás Damián conversan sobre el tsope:likxiwit, una planta rastrera con flores blancas (aunque en la grabación Nicolás dice que las flores son rojas). Se llama tsope:likxiwt porque al hervir las hojas, el té sabe dulce. Nicolás luego platica de un remedio en té hecho de las hojas de tsope:likxiwit, de pimienta, de witskola:ntoh (*Eryngium foetidum* L.), las púas molidas de puercoespín (que sirve para endulzante) y el caparazón de armadillo. Antes de moler las púas se tuestan. Nicolás también comenta que para reproducir las púas, se colocan sobre un pedazo de cobija. Ahí salen más. Finalmente mencionan que anteriormente, después de dar a luz las mujeres tomaban baños en temascal cada otro día, otras cada tercer día. Así se prevenían las recaídas.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_chapolistit-Verbenaceae\_2011-07-13-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-13-l

**DURATION:** 07:33

**ENGLISH TITLE:** Verbenaceae: Verbena litoralis Kunth (and perhaps V. carolina L.)

**SPANISH TITLE:** Verbenaceae: Verbena litoralis Kunth (y quizá V. carolina L.)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastasio Nicolás Damián hablan del chapolistit. Según Nicolás se llama chapolistit porque tiene flores torcidas y hojas alargadas y puntiagudas. No crece alto y produce pocas semillas. Vázquez dice que el chapolistit tiene propiedades medicinales. Sirve para el mal de orín. Menciona que el masa:owat también cura el mal de orín pero solamente el morado porque el masa:owat ista:k ('blanco'; *Costus pictus* D. Don) es cimarrón y no medicinal. Agrega que para que el masa:owat surta efecto de medicina se debe machacar y posteriormente hervirse. El agua que resulta se toma como agua de tiempo. Vázquez también menciona otra planta (que no nombra sino que solamente la describe rápidamente) que crece en orilla de camino, con hojas pubescentes y alargadas y una flor pequeña y con manchas que sale del centro de la planta. Ésta también sirve para curar el mal de orín.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_tootookowit-Ulmaceae\_2011-07-13-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-13-m

**DURATION:** 05:41

**ENGLISH TITLE:** Cannabaceae: Trema micrantha (L.) Blume

**SPANISH TITLE:** Cannabaceae: Trema micrantha (L.) Blume

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastasio Nicolás Damián hablan del to:to:kowit o kwetaxkowit dos nombres aplicados a un solo árbol. Comentan que los troncos rollizos se ocupan como alfaridas (kale:walmeh) y tirantes (taihtiy:meh) en la construcción de casas. Además, su corteza se puede extraer para amarrar los corrales. Sus frutos se los comen muchas especies de pájaros. Finalmente, Vázquez Chanico agrega que el nombre de este árbol en español es mataballo porque según dicen si los caballos comen sus hojas se mueren. Es venenoso para los animales.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_aatsiitsikaas-Urticaceae\_2011-07-13-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-13-n

**DURATION:** 07:17

**ENGLISH TITLE:** Urticaceae: Myriocarpa cordifolia Liebm., Urtica caracasana (Jacq.) Gaudich.; Urtica orizabae Liebm.; and Urtica chamaedroides Pursh [= syn. Urtica orizabae Liebm.]

**SPANISH TITLE:** Urticaceae: Myriocarpa cordifolia Liebm., Urtica caracasana (Jacq.) Gaudich.; Urtica orizabae Liebm.; y Urtica chamaedroides Pursh [= syn. Urtica orizabae Liebm.]

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de varios a:tsi:tsika:s que conoce. El primero, que abunda por Tahchikteko y por Xo:notahte:mpan es de hojas redondas y anchas (*Myriocarpa cordifolia* Liebm.). Anteriormente la gente cortaban las hojas que llevaban a vender en las carnicerías ya que con esas envolvían la carne. Su semilla es como la semilla del wa:wti (*Amaranthus* spp.). Luego Vázquez habla de otro a:tsi:tsika:s, de frutos en racimo y hojas urticantes ((*Urtica caracasana* (Jacq.) Gaudich. ex Griseb.). No tiene ningún uso en especial. Después menciona otro que le llama ta:lpana:tsi:tsika:s ((prob. *Urtica chamaedroides* Pursh [= syn. *Urtica orizabae* Liebm.]) Dice que esta se usa para remedio casero que consiste en hervir varios tipos de hierbas con espinas para bañar a los enfermos de anemia. También habla del a:tsi:tsika:s tein ma:we:weya (quizá *Urtica eggessii* Hieron). Tiene flores blancas y hojas alargadas pero no urticantes.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308\_aatsiitsikaas-Urticaceae\_2011-07-13-o.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-13-o

**DURATION:** 06:53

**ENGLISH TITLE:** Urticaceae: Urtica caracasana (Jacq.) Gaudich. ex Griseb., *Myriocarpa cordifolia* Liebm., and *Urtica* spp.

**SPANISH TITLE:** Urticaceae: Urtica caracasana (Jacq.) Gaudich. ex Griseb., *Myriocarpa cordifolia* Liebm., y *Urtica* spp.

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás Damián habla de los varios tipos de a:tsi:tsika:s que conoce: (1) a:tsi:tsikas tein wehwei, cuyas hojas se usaban para envolver carne o tequezquite; (2) a:tsi:tsika:s de hojas alargadas y puntiagudas, que se ocupa para las cercas vivas; (3) a:tsi:tsika:s ma:wehewaltik, que crece al pie de los cerros y que se hierve (la planta completa) junto con otras hierbas para bañar a los niños que sufren de escarlatina; (4) tsi:tsika:s tein tsikitsitsin, que también sirve para preparar el conjunto de hierbas para curar escarlatina.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_xoonoot-Tiliaceae\_2011-07-13-p.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-13-p

**DURATION:** 10:55

**ENGLISH TITLE:** Tiliaceae: *Heliocarpus* spp. (*Heliocarpus donnellsmithii* Rose, *Heliocarpus appendiculatus* Turcz., and perhaps other *Heliocarpus*; *Trichospermum galeottii* (Turcz.) Kosterm. [tepe:xo:no:t])

**SPANISH TITLE:** Tiliaceae: *Heliocarpus* spp. (*Heliocarpus donnellsmithii* Rose, *Heliocarpus appendiculatus* Turcz., y quizá otros *Heliocarpus*; *Trichospermum galeottii* (Turcz.) Kosterm. [tepe:xo:no:t])

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastasio Nicolás Damián hablan de los tipos de xo:no:t que conocen. Nicolás Damián dice que conoce tres tipos de xo:no:t. Al primero le dice chi:chi:lxo:no:t cuyo jonote, de color rojizo, no se utiliza mucho para hacer artesanías. El segundo lo llama ista:kxo:no:t, de este se puede sacar jonote que sirve para hacer artesanías, Finalmente menciona el tepe:xo:no:t, de flores moraditos y frutos redondos de color negro. Su jonote no sirve para hacer artesanías sino únicamente para amarrar el corral. Los troncos grandes de todos son útiles. Se parten por mitad para utilizarlos como muros en las casas. También sirven para leña. Vázquez Chanico afirma que sabe lo mismo acerca de los tipos y usos de estos árboles.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_tsonsasa-Tiliaceae\_2011-07-13-q.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-13-q

**DURATION:** 03:23

**ENGLISH TITLE:** Tiliaceae: *Triumfetta grandiflora* Vahl, *T semitriloba* Jacq. and perhaps other *Triumfetta*

**SPANISH TITLE:** Tiliaceae: *Triumfetta grandiflora* Vahl, *T semitriloba* Jacq. y quizá otros *Triumfetta*

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián hablan de un arbusto que conocen como tsonsasa o tsonsasal. Se caracterizan por tener frutos espinudos que se pegan muy fácilmente en la ropa o en el cabello de uno. Comentan que hay dos tipos de este arbusto uno que crece algo y otro que no. Agregan que no tienen ningún uso en especial excepto, quizá servir en los juegos de niños donde se pegan entre sí con los frutos.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_aakiismekat-texokomekat-Vitaceae\_2011-07-14-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-14-a

**DURATION:** 12:01

**ENGLISH TITLE:** Vitaceae: *Vitis tiliifolia* Humb. & Bonpl. ex Roem. & Schult. (?) and *Cissus microcarpa* Vahl

**SPANISH TITLE:** Vitaceae: *Vitis tiliifolia* Humb. & Bonpl. ex Roem. & Schult. (?) y *Cissus microcarpa* Vahl

**DESCRIPTION:** Aunque Eleuterio Gorostiza le pregunta a Rubén Macario sobre el a:ki:smekat, pero Macario contesta hablando del texokomekat. Según él, el texokomekat es un bejuco que crece sobre las matas de café o en cualquier otro árbol y empieza a desarrollarse arriba pero crece su tallo hacia abajo hasta tocar suelo y ahí se enraíza. Las hojas del texokomekat son alargadas y sus flores son rojas. Los frutos son pequeños. Según Macario el texokomekat seca a lo sembrado, café o pimienta, como también el tepalkat (*Loranthaceae*). Las flores salen en los nudos, el mismo lugar donde se desarrollan los frutos. Florea en los meses de abril y mayo. Dice Macario que hay dos tipos de texokomekat uno con frutos pequeños y otro con frutos más grandes. Las semillas del texokomekat de frutos pequeños se parecen a las semillas del pisi:ltekowit; las semillas del texokomekat de frutos grandes se parecen a los frutos del chi:chi:lkapolin (*Parathesis psychotriodes* Lundell). Al madurarse se tornan negros y entonces se los comen los pájaros. También hace referencia a los dos tipos de texokomekat por el color de las hojas: verde o rojo. Él de las hojas verdes abunda mucho por Siltepec, un pueblo que se ubica al norte de San Miguel Tzinacapan. Esta maleza no es elimina fácilmente, al arrancarla y donde se tire, ahí retoña nuevamente, como el sakapal. El texokomekat es dañino para la planta o árbol donde se extiende porque lo seca. Posteriormente dice que el a:ki:smekat es diferente al texokomekat. Le llaman a:ki:smekat porque contiene agua, al cortarlo con un machete empieza a fluir agua. Nunca ha visto florear, tampoco conoce la semilla del a:ki:smekat. El texokomekat no tiene ningún uso, sin embargo el a:ki:smekat sirve para amarrar. Otra diferencia es que el bejuco del texokomekat tiene nudos y él del a:ki:smekat es liso.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_aatsiitsikaas-Urticaceae\_2011-07-14-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-14-b

**DURATION:** 16:25

**ENGLISH TITLE:** Urticaceae: *Urera caracasana* (Jacq.) Gaudich. ex Griseb., *Myriocarpa cordifolia* Liebm., and *Urtica* spp.

**SPANISH TITLE:** Urticaceae: *Urera caracasana* (Jacq.) Gaudich. ex Griseb., *Myriocarpa cordifolia* Liebm., y *Urtica* spp.

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez habla de varios tipos de a:tsi:tsika:s (1) a:tsi:tsika:s tein witsyoh, tein te:tipi:nia (prob. *Urera caracasana* (Jacq.) Gaudich. ex Griseb.); (2) a:tsi:tsika:s tein ma:pihpitsa:wak (de flores rojas); (3) a:tsi:tsika:s tein ista:k (prob. *Myriocarpa cordifolia* Liebm.); y (4) ta:lpana:tsi:tsika:s. Comenta que para curar la enfermedad de la anemia se hace un conjunto de hierbas hervidas tales como el a:tsi:tsika:s tein witsyoh (tein te:tipi:nia), el ta:lpana:tsi:tsika:s, el kwomo:so:t (*Bidens reptans* (L.) G. Don), ma:ita:ntsi:n tein ista:k, ma:ita:ntsi:n tein chi:chi:ltik, pina:wits (*Mimosa albida* H. & B. ex Willd.), hojas de aguacate, itskwinpahwits (*Solanum rudepannum* Dunal), witssto:tomat (*Solanum candidum* Lindl. ) y el texokowits (*Xylosma panamensis* Turcz. ) y con esa agua preparada bañan al enfermo. Luego lo envuelven en cobijas para que sude y esa enfermedad se evapora y así se extermina. También habla del a:tsi:tsika:s tein ma:pa:pata:wak y que anteriormente lo usaban en las carnicerías para envolver la carne de res o de cerdo (quizá también *Myriocarpa cordifolia* Liebm.). Comenta que conoce otro a:tsi:tsika:s de hojas anchas y que es usada especialmente para cercas vivas y como forraje de los animales.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_nexkihit-Zingiberaceae\_2011-07-14-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-14-c

**DURATION:** 16:18

**ENGLISH TITLE:** Zingiberaceae: *Renealmia alpinia* (Rottboell) Maas and *Renealmia mexicana* Kl.Sx O.G. Peters

**SPANISH TITLE:** Zingiberaceae: *Renealmia alpinia* (Rottboell) Maas y *Renealmia mexicana* Kl.Sx O.G. Peters

**DESCRIPTION:** Rubén Macario platica sobre el nexkihit. Sus hojas se emplean para envolver tamales de frijol (pi:ksatamal) y de siete cueros (etixtamal), la hoja les da un sabor distinto a los tamales que si se envuelven con hojas de mazorca. La hoja del nexkihit se parte en dos a lo largo de la vena central, separando una mitad de la otra. Los frutos del nexkihit son comestibles. Se cosechan, se les quita la cáscara para posteriormente separar la semilla de la pulpa. Para facilitar la limpia de la pulpa se cuele. Cuando ya está todo limpio se pone a hervir en una olla y se le agrega hojas de pimienta (*Pimenta dioca* (L.) Merr.). Una vez que hierva se saca del fuego y se consume como comida. También de las semillas del nexkihit se alimentan las ardillas y los mohmot (*Momotus momota*), un tipo de ave. Comenta que hay otra planta que se parece al nexkihit, se llama itahta:y nexkihit (*Renealmia mexicana* Kl.Sx O.G. Peters). Las ardillas y los mohmot también comen los frutos de esta planta. Las hojas también se pueden usar para envolver tamales pero como son pequeñas se usa la hoja completa para envolver un tamal porque la vena central a lo largo de la hoja es muy frágil que puede doblarse fácilmente.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_tsonsasa-Tiliaceae\_2011-07-14-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-14-d

**DURATION:** 02:17

**ENGLISH TITLE:** Tiliaceae: *Triumfetta grandiflora* Vahl, *T. semitriloba* Jacq. and perhaps other *Triumfetta*

**SPANISH TITLE:** Tiliaceae: *Triumfetta grandiflora* Vahl, *T. semitriloba* Jacq. y quizá otros *Triumfetta*

**DESCRIPTION:** En corta entrevista con Eleuterio Gorostiza, Rubén Macario Martínez habla del tsonsasa, un arbusto de flores blancas.

Conoce dos tipos uno que crece muy alto y otro que no crece mucho. Ninguno de los dos tienen uso especial aunque los niños juegan con sus frutos, o verdes o secos, cortándolos y aventándolos para que peguen en la ropa o cabellos de otro.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_xoonoot-Tiliaceae\_2011-07-14-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-14-e

**DURATION:** 10:28

**ENGLISH TITLE:** Tiliaceae: *Heliocarpus* spp. (*Heliocarpus donnellsmithii* Rose, *Heliocarpus appendiculatus* Turcz., and perhaps other *Heliocarpus*; *Trichospermum galeottii* (Turcz.) Kosterm. [tepe:xo:no:t])

**SPANISH TITLE:** Tiliaceae: *Heliocarpus* spp. (*Heliocarpus donnellsmithii* Rose, *Heliocarpus appendiculatus* Turcz., y quizá otros *Heliocarpus*; *Trichospermum galeottii* (Turcz.) Kosterm. [tepe:xo:no:t])

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez habla del xo:no:kowit, del cual conoce tres tipos: (1) ista:kxo:no:kwowit, de corteza "blanca" (esto es, ista:k, que en realidad se usa en describir plantas para indicar algo de color verde ligero) y flores blancas; (2) el chi:chi:ltik xo:no:kwowit de flores rojas; y (3) el tepe:xo:no:kwowit. La madera del primero, el ista:kxo:no:kowit, sirve para leña aunque no produce fuego fuerte. También se pueden partir los troncos gruesos para colocarlos (acostados generalmente, o a veces parados) como muros en las casas. También se le puede sacar jonote para la fabricación de varios tipos de lazos y para artesanías. El chi:chi:ltik xo:no:kwowit no produce buen jonote pero también sirve para leña y para muros. Finalmente, el tepe:xo:no:kwowit no tiene buen jonote y la corteza sólo sirve para amarrar corrales. La madera de este sirve para la construcción de casas y también para leña. Comenta que anteriormente usaban el jonote del ista:kxo:no:kwowit para amarrar la panela y otras cosas pero que ahora lo usan más para hacer artesanías que se venden a los turistas. Para sacar el jonote, primero se le quita la corteza al árbol. Se busca un palo parado que haya nacido ahí o bien se corta y se entierra uno. Al palo parado se le abre a lo largo (verticalmente) con el machete y ahí entre los dos lados se mete la corteza que se jala de tal manera que pasa restregándose. Así se va dejando puro jonote limpio. Cuando ya se termina este proceso, se prosigue a meter las tiras del puro jonote en agua por unos quince días para que se le quite la baba que tiene. Agrega Macario que uno no puede dejarlo en agua más de quince días porque así se pudre el jonote. Ya no sirve porque se revienta por sí solo. Después de lavar el jonote se deja secar al sol para que una vez seco ya se puede utilizar, por ejemplo en la fabricación de varios tipos de artesanía. Repite que en la actualidad el jonote se usa en las artesanías aunque anteriormente se usaba para los mecapales para cargar leña y también para hacer lazos.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_olookowit-Sterculiaceae\_2011-07-14-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-14-f

**DURATION:** 06:15

**ENGLISH TITLE:** Sterculiaceae: *Guazuma ulmifolia* Lam. var. *ulmifolia*

**SPANISH TITLE:** Sterculiaceae: *Guazuma ulmifolia* Lam. var. *ulmifolia*

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez habla del olo:kowit, un árbol que abunda en las zonas bajas donde hace mucho calor. Este árbol sólo crece hasta unos seis metros y se hace frondoso. Sus flores son blancas y sus frutos son un poco esféricos con corteza espinuda. La madera sirve para leña pero no tiene otro uso más. La corteza sirve para curar la enfermedad del netati:l (escarlantina). Se hierve la corteza y con el agua se bañan a los niños afectadas de esta enfermedad. Menciona que hay dos tipos de netati:l: (1) cuando los niños pierden el apetito y dejan de comer bien (según dicen esta situación se provoca por la sangre contaminada de asco; (2) cuando a los niños se les desprende el pellejo de la piel (xohxole:wih).

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_witstootomat-Solanaceae\_2011-07-14-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-14-g

**DURATION:** 07:58

**ENGLISH TITLE:** Solanaceae: *Solanum myriacanthus* Dunal., *Solanum capsicoides* All. and *Solanum candidum* Lindl.

**SPANISH TITLE:** Solanaceae: *Solanum myriacanthus* Dunal., *Solanum capsicoides* All. y *Solanum candidum* Lindl.

**DESCRIPTION:** Rubén Macario habla del witsto:tomat, una planta que crece hasta como 60 cm de alto. Le dicen witsto:tomat porque los frutos se parecen mucho al a:tomat (*Physalis pubescens* L.) y tienen espinas (witsti) tanto las hojas como los tallos. Según Macario hay tres tipos de witsto:tomat. El primero (*Solanum myriacanthus* Dunal.) tiene frutos de color verde con rayas. El segundo (quizá *Solanum capsicoides* All. o quizá *Solanum candidum* Lindl.), tiene los frutos de color amarillo. El tercero tiene frutos rojos (quizá *Solanum capsicoides* All. o quizá *Solanum candidum* Lindl.) pero se da poco por tierras de San Miguel Tzinacapan. Los primeros dos se dan más en los potreros donde hay hormigueros tsi:kata:l aunque a veces se dan también en los cafetales. El de color rojo se da en los cafetales y potreros pero es escaso. Las hojas y las flores de estos tres tipos son casi iguales, sólo cambian en el color de los frutos. Las hojas de estos tres tipos de witsto:tomat se usan como xiwtanechiko:l para bañar a las personas que tienen netati:l (escarlantina), susto y ehkakokolis (mal aire). Si se encuentran las hojas de estos tres tipos de witsto:tomat es mejor, porque mientras más hojas de distintos tipos se encuentran más fuerte el remedio. Se cortan las hojas y se hierven junto con las hojas de pi:na:wits (*Mimosa alba* H. & B. ex Willd.), itskwinpahwits (*Solanum ruderpannum* Dunal), kwomo:so:t (*Bidens reptans* (L.) G.Don), milahmo:so:t (*Bidens alba* var. *radiata* (Sch. Bip.) R.E. Ballard), ta:lpána:tsi:tsika:s (Urticaceae cuya identificación queda pendiente), texokowits (*Xylosma panamensis* Turcz.) y xokihya:k pesma (*Pteris grandifolia* L.). Se deja entibiar el agua y se baña al paciente.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302-EGS301\_witskantsilin-tekwetahwits-Smilacaceae\_2011-07-14-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-14-h

**DURATION:** 23:36

**ENGLISH TITLE:** Smilacaceae: Smilax spp.

**SPANISH TITLE:** Smilacaceae: Smilax spp. (incluyendo Barba de acamaya)

**DESCRIPTION:** Eleuterio Gorostiza Salazar y Rubén Macario Martínez hablan del witskantsilin o witstololoh, dos nombres distintos para un solo tipo de bejuco con tallo leñoso. Macario comenta que el tallo tierno es comestible en hervido en chilposonte. Pero si no se corta de tierno, se sube en los árboles y se vuelve leñoso. Agrega que sus hojas tiernas también son comestibles y menciona que hay que saber distinguir entre el witstololoh y el tekwetahwits. Este último tiene muchas espigas y su tallo no es comestible. Gorostiza Salazar comenta que mucha gente de San Miguel se dedica a buscar el witstololoh para venderlo con sus vecinos ya que es una comida muy codiciada. Agrega que en semana santa lo buscan más para ofrecerle de comer a la gente en jueves santo. También comenta que el camote (ikamohyo) que tiene se usa para la disentería. Primero se machaca y luego se hierve. Cura los dos tipos de disentería, uno más grave que el otro. Tanto Macario como Gorostiza comentan que no conocen la flor ni el fruto de estas dos plantas (witstololoh y tekwetahwits). Finalmente Gorostiza agrega que conoce otra planta idéntica al witstololoh que se conoce como a:xiwke:nkech y que según le platica un señor de San Miguel, es comestible.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_tetsilkowit-Sterculiaceae\_2011-07-14-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-14-i

**DURATION:** 08:12

**ENGLISH TITLE:** Sterculiaceae: Helicteres guazumifolia Kunth

**SPANISH TITLE:** Sterculiaceae: Helicteres guazumifolia Kunth

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez habla de una planta que conoce como tetsilkowit, un arbusto de flores moradas y frutos alargados y retorcidos. Él la ha visto por tierras bajas acerca de Xaltipan y Tecoltepec. Tiene uso medicinal: Las hojas, la corteza y las raíces se hierven juntos para detener la hemorragia de las mujeres quienes lo toman como té.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_ichkapxiwit-Selaginellaceae\_2011-07-14-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-14-j

**DURATION:** 09:45

**ENGLISH TITLE:** Selaginellaceae: Selaginella spp.

**SPANISH TITLE:** Selaginellaceae: Selaginella spp.

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez habla del ichkapxiwit, una hierba de aproximadamente cuarenta o sesenta centímetros de altura [NOTA: dice o:me oso e:yi powal, que parece ser demasiado alto], hojas chiquitas y rasposas. Según él, anteriormente lo ocupaban para lavar la ropa porque al tallar la ropa con esa hierba también hace espuma y quita la mugre. Agrega que nunca ha visto cómo son sus flores o sus frutos.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302-ADA300\_kowtsapot-Sapotaceae\_2011-07-14-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-14-k

**DURATION:** 35:13

**ENGLISH TITLE:** Sapotaceae: Pouteria sapota (Jacq.) H.E.Moore & Stearn (mamey)

**SPANISH TITLE:** Sapotaceae: Pouteria sapota (Jacq.) H.E.Moore & Stearn (mamey)

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez habla del kowtsapot, un árbol grande de frutos comestibles y comercializados (mamey) que se usa tanto para comer como para preparar agua y paletas. Comenta que no florea en un solo tiempo específico y conforme va floreando se van dando los frutos. Por ejemplo, en junio hay frutos maduros y en julio y agosto florea de nuevo formándose otra vez frutos, pero pequeños. Menciona que conoce tres tipos de frutos: (1) el chi:chi:lkowtsapot de frutos rojizos que tienen mucha demanda en la temporada; (2) el kostikkowtsapot cuyo nombre se debe a que el fruto siempre es de color amarillo; aun de maduro no alcanza el color de mamey rojizo; (3) el kowtsapot kahkamohtik que tiene frutos alargados. Agrega que los tres tipos de kowtsapot varían únicamente en el color y tamaño de los frutos, el árbol y sus hojas son idénticas en los tres tipos. Es muy peligroso, dice, cosechar los frutos ya que los árboles son muy grandes y altos. Amelia Domínguez Alcántara está de acuerdo que los frutos no maduran en un solo tiempo porque ella ha visto que los empiezan a vender desde enero y los siguen vendiendo ya entrado julio. Agrega que aunque mucha gente dice el zapote ya no sirve en julio porque se agusana mucho, para ella eso no es verdad. Finalmente los dos agregan que el árbol grande sirve para sacar vigas, tirantes y alfardas para la construcción de casas. También sirve para leña.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_kwesalkowit-Sapindaceae\_2011-07-14-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-14-l

**DURATION:** 09:00

**ENGLISH TITLE:** Sapindaceae: Cupania glabra Sw.

**SPANISH TITLE:** Sapindaceae: Cupania glabra Sw.

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez habla del kwesalkowit, un árbol muy común en la región de Cuetzalan y sus comunidades. Comenta que él conoce dos tipos de kwesalkowit. El primero es de hojas lisas. Macario dice que no conoce su flor pero sí los frutos, que cuando se abren tienen unas semillas negras. El trozo sirve en la construcción de casas y para leña. Anteriormente, cuando trabajaban con yuntas para barbechar el campo, lo ocupaban para timón, un palo que va entre el yugo y el arado. El segundo tipo de kwesalkowit es



de hojas pubescentes. Pero éste sólo hay por la zona más baja como en Buena Vista y Tenampulco. Macario dijo que no conoce la flor ni los frutos de este árbol pero si sabe que el tronco lo ocupaban para cabos de azadón.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_taoolkowit-Salicaceae\_2011-07-14-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-14-m

**DURATION:** 05:19

**ENGLISH TITLE:** Salicaceae: Pleuranthodendron lindenii (Turcz.) Sleumer

**SPANISH TITLE:** Salicaceae: Pleuranthodendron lindenii (Turcz.) Sleumer (maicillo)

**DESCRIPTION:** Ruben Macario Martínez habla de tao:lkowit, un árbol de hojas chiquitas y lisas, flores blancas y frutos también blancos, parecidos al maíz. Por eso recibe el nombre de tao:lkowit. Estos frutos no son comestibles para los seres humanos pero los pájaros sí se los comen. Comenta que hay unos árboles de tao:lkowit crecen largos y rectos y estos sirven en la construcción de casas. Además la madera de este árbol es muy resistente. Agrega que para leña también es muy buena ya que arde muy bien.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_texokowits-Salicaceae\_2011-07-14-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-14-n

**DURATION:** 05:43

**ENGLISH TITLE:** Salicaceae: Xylosma panamensis Turcz.

**SPANISH TITLE:** Salicaceae: Xylosma panamensis Turcz.

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez habla del texokowits, un árbol de corteza espinosa, de flores moradas y chiquitos frutos negros que se comen solamente por los pájaros. Las ramas con espinas tienen uso medicinal como parte de un conjunto de hierbas (tanechiko:ixiwit) que se hierven y con el agua así preparada se baña a una persona que sufre de mal aire. Agrega que la madera solamente sirve para leña y no tiene otro uso.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_witsikiteempiil-Rubiaceae\_2011-07-15-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-15-a

**DURATION:** 05:11

**ENGLISH TITLE:** Rubiaceae: Hamelia patens Jacq.

**SPANISH TITLE:** Rubiaceae: Hamelia patens Jacq. (valletilla)

**DESCRIPTION:** Rubén Macario platica del witsite:mpi:l, una planta que se ramifica mucho a pesar de no crecer muy alto. Se da en los chaparrales, cafetales, milpas y a orilla de los caminos. Su tronco siempre tiene mucho líquido y por eso no se seca fácilmente. Sus hojas son alargadas y muy suavitas con pubescencia. Las flores son tubulares de color rojo. Sus frutos son unos capulines parecidos al xa:lkapolin (Conostegia xalapensis (Bonpl.) D. Don ex DC.). Las abejas, jicotes y el colibrí se le acercan mucho a este arbusto para chupar la miel cuando está en tiempo de floración. Las hojas se usan para lavar y sanar los granos o una herida. Se cortan las hojas verdes y se hierven. Luego se espera a que el agua se enfríe y se lava la parte afectada. También se usan las hojas para curar el dolor de estómago. Se cortan, se hierven y se toma en té. La madera se puede usar para leña pero dado su humedad hay que secarlo al sol. Hasta si se corta para leña y se apila, a veces empieza a retoñar por tener mucha agua. Por la misma razón del agua que tiene, es una madera muy pesada para cargar cuando está verde.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302-EGS301\_kwaakwaanakatsitsiin-Rubiaceae\_2011-07-15-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-15-f

**DURATION:** 08:21

**ENGLISH TITLE:** Rubiaceae: Palicourea padifolia (Roem. & Schult.) C.M. Taylor & Lorence; Moraceae: Dorstenia contrajerva L. C.C. Berg

**SPANISH TITLE:** Rubiaceae: Palicourea padifolia (Roem. & Schult.) C.M. Taylor & Lorence; Moraceae: Dorstenia contrajerva L. C.C. Berg

**DESCRIPTION:** Rubén Macario y Eleuterio Gorostiza platican del kwa:kwa:nakatsitsi:n. Hay dos tipos de kwa:kwa:nakatsitsi:n. El primero se da en el bosque por A:tekohkomol, Ta:lchi:chi:l, Tahchikteko y por Ista:ka:t. Crece como dos a tres metros de altura. Su tallo es de color verde y liso parecido al tallo del to:chxo:chit. Sus flores son de color rojo como si fueran echas de cera. Florea en el mes de mayo y junio. Dicen que antes algunas personas las cortaban y ponían en floreros para adornar. Su tallo se usa como alfajilla (que se va a lo larga del techo, kwilo:t en náhuat) en la construcción de casas con techo de lámina de cartón. Se cortan los tallos más largos y rectos. Enseguida se van colocando uno por uno para clavar ahí las láminas. El segundo kwa:kwa:nakatsitsi:n es una hierba que se da en los cafetales y orillas de caminos. Se da junto con otras hierbas como el kowa:pahxiwit. Tiene hojas verdes triangulares. Al pie de la mata nace un tallo delgado y en la punta tiene algo parecido a una flor de color verde como una cresta de un gallo. Macario y Gorostiza no identifican si es flor o fruto, ni saben cómo se llama esta parte de la planta. Las hojas y el que se parece a una flor se usan para curar a los niños que les sale mucha baba. Se cortan las hojas o el que se parece una flor y se les da a los niños para que la chupen. También se puede colocar debajo de la almohada en el momento que duerme el niño. De esta forma se evita el problema.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302-EGS301\_tsotsokapahxiwit-Rubiaceae\_2011-07-15-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-15-g

**DURATION:** 09:55

**ENGLISH TITLE:** Rubiaceae: Coccocypselum hirsutum Bartl. ex DC.; Asclepiaceae: Asclepias curassavica L.; Lamiaceae: Hyptis atrorubens

Poit.

**SPANISH TITLE:** Rubiaceae: *Coccocypselum hirsutum* Bartl. ex DC.; Asclepiaceae: *Asclepias curassavica* L.; Lamiaceae: *Hyptis atrorubens* Poit.

**DESCRIPTION:** Rubén Macario y Eleuterio Gorostiza platican del tsotsokapahxiwit, hablando de de tres plantas distintas que conocen con este nombre. Primero, Macario habla de una hierba que se da en la superficie de los bordos en Ta:lchi:chi:l, A:teko:komol y por todo San Miguel (Rubiaceae: *Coccocypselum hirsutum* Bartl. ex DC.). La mata se va arrastrando; no crece en forma vertical. Sus hojas son pequeñas y pubescentes, las flores blancas y los frutos son bolitas tamaño como del grano del café. Cuando maduran se tornan de color azul. Estos frutos se usan para curar los mezquinos. Anteriormente se rascaba el mezquino para que saliera sangre. Enseguida se corta el fruto maduro y se empieza a tallarlo sobre el mezquino hasta que se reviente el fruto y se sienta un dolor. Gorostiza también conoce esta planta con flores blancas y frutos azules con el nombre de tsotsokapahxiwit pero no sabía que era medicinal para los mezquinos. Segundo, Gorostiza comenta que conoce otra planta que se da en los potreros y que también le llaman tsotsokapahxiwit (Lamiaceae: *Hyptis atrorubens* Poit.). Tiene hojas más pequeñas del que produce frutos de color azul. Sus hojas son rasposas y también pubescentes. Gorostiza no sabe si florece o produce frutos porque nunca los ha visto. Ha escuchado que se usan las hojas para curar los mezquinos. Se corta un rollo pequeño de hojas y se empieza a tallar el mezquino hasta que quede lisa la piel. Tercero, Macario habla de otra planta que también se usa para curar los mezquinos (Asclepiaceae: *Asclepias curassavica* L.). Es una hierba pequeña que tiene látex. Cuando abre su fruto las semillas quedan encima y las lleva volando el viento. No explica cómo, ni qué parte de la planta se usa. Finalmente Macario habla del tomakilokwilin (insecto cuya identificación ha sido debatido, quizá un Cerambycidae) que también se usa para curar los mezquinos. Es un insecto volador que come las hojas del tomakilit y ahí se encuentra varios días. Para dicho remedio se atrapa el insecto, se mata y se empieza a tallar al mezquino con el insecto hasta romperle su abdomen para que quede embarrada la parte afectada. Después de unas horas nacen unas ámpulas en el mezquino. Cuando se rompen las ámpulas poco a poco se va cicatrizando la herida y desaparece el mezquino.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_ochpaawaas-xoonoochpaawaas-Rubiaceae-Malvaceae\_2011-07-15-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-15-j

**DURATION:** 14:56

**ENGLISH TITLE:** Rubiaceae: *Galianthe brasiliensis* (Spreng.) E.L. Cabral & Bacigalupo subsp. *angulata* (Benth.) E.L. Cabral & Bacigalupo; Malvaceae: *Sida* sp. (*acuta* group); other Malvaceae such as *Melochia pyramidata* L. or *Sida rhombifolia* L.

**SPANISH TITLE:** Rubiaceae: *Galianthe brasiliensis* (Spreng.) E.L. Cabral & Bacigalupo subsp. *angulata* (Benth.) E.L. Cabral & Bacigalupo; Malvaceae: *Sida* sp. (*acuta* group); otros Malvaceae como *Melochia pyramidata* L. o *Sida rhombifolia* L.

**DESCRIPTION:** Rubén Macario platica de los diferentes tipos de ochpa:wa:s que conoce: (1) ma:psi:lochpa:wa:s, (2) xo:no:ochpa:wa:s, (3) mia:waochpa:wa:s y (4) ma:tohmiohochpa:wa:s. El ma:psi:lochpa:wa:s (prob. Rubiaceae: *Galianthe brasiliensis* (Spreng.) E.L. Cabral & Bacigalupo subsp. *angulata* (Benth.) E.L. Cabral & Bacigalupo) se da en los potreros y cafetales. Crece entre 40 y 60 centímetros de alto con muchas ramas; tiene hojas pequeñas de color verde y flores también pequeñas, de color blanco. Se usa para barrer los pisos de tierra y para limpiar las tejas cuando se hace un retejado de casa. Para usarla para barrer se cortan las matas enteras y se hace un rollo amarrando los tallos con mecate. Para usarla en retejar una casa se cortan las matas enteras y se traen a la casa. Por la mañana se bajan las tejas del techado y se acomodan en un lugar. Luego se hacen rollos pequeños de ma:psi:lochpa:wa:s y se empieza a limpiar las tejas uno por uno para posteriormente volverlas a colocar en su lugar. El xo:no:ochpawa:s (Malvaceae: *Sida* sp. [*acuta* group]) crece más alto que el ma:psi:lochpa:wa:s y tiene pocas ramas. Tiene flores amarillas y florece a mediodía. Algunas personas también le llaman nepantah ochpa:wa:sxo:chit. Este se puede usar para barrer la casa aunque se le caen las hojas más rápido. También es medicinal. Las hojas se usan para curar dolores de cintura y de los pies. También sirve como remedio para las personas que tienen dificultad para orinar. Para el dolor de cintura y pies se cortan y se hierven las hojas. Se deja enfriar el agua y se lava la parte afectada. También se puede tomar en té para curar los mismos dolores de cintura y pies. A las personas que tienen dificultad para orinar se pueden usar las hojas o las raíces. Se cortan las hojas o se arranca la planta entera para juntar las raíces. Enseguida se hierven, se espera que se enfríe y se le da de tomar al paciente. Como tercer tipo de ochpa:wa:s Macario habla del mia:waochpa:wa:s, una planta no se da en San Miguel Tzinacapan sino allá cerca de Xa:litpan y otras comunidades en tierras bajas como Tacuapan donde hace más calor (Nota: Planta todavía no identificada, quizá *Sida rhombifolia* L. o *Melochia pyramidata* L.). Le dicen mia:waochpa:wa:s porque sus flores se dan en forma de espiga parecidas al mia:wat de la milpa. También se usa para barrer si uno lo consigue de allá abajo. Finalmente Macario habla del ma:tohmiohochpa:wa:s (Nota: Planta todavía no identificada, quizá Leguminosae por la descripción de su fruto), una planta muy parecida al xo:no:ochpawa:s. La diferencia está en que crece un poco más alto, las hojas son pubescentes y los frutos se dan por medio de vainas. No sabe si se le puede dar algún uso.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_poposakani-Rhamnaceae\_2011-07-15-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-15-k

**DURATION:** 04:47

**ENGLISH TITLE:** Rhamnaceae: *Gouania polygama* (Jacq.) Urb. and perhaps another *Gouania*

**SPANISH TITLE:** Rhamnaceae: *Gouania polygama* (Jacq.) Urb. y quizá otro *Gouania*

**DESCRIPTION:** Rubén Macario platica del poposokani, un bejuco que se trepa en los grandes árboles del bosque. Se encuentra por lo común más arriba de Xaltipan a un lado de Si:ltepec, por Xa:llo:ma a la orilla del río y allá por Tahchikteko. Ahí si se dan buenos bejucos que se usan para diferentes artesanías. Hay dos tipos de poposokani, uno blanco y otro rojo que se distinguen por el color de la corteza y el bejuco. Si se le quita la corteza al poposokani ista:k (blanco) la madera es de este color. Lo mismo pasa con el rojo (chi:chi:litik), si uno le quita la corteza tanto la corteza como el bejuco son de color rojo. Sin embargo, en otras características, por ejemplo de hojas y flor, el blanco y rojo poposokani son lo mismo. Los dos crecen en bejucos gruesos cuando uno no los corta luego. Los bejucos más gruesos se pueden partir a la mitad para labrar de acuerdo a la medida que uno necesite. El bejuco de los dos poposokani se usa para huacales, morraletas, maceteros y otras artesanías. Primero se corta el bejuco de acuerdo a la medida que se requiere para hacer la artesanía. En seguida se le quita la corteza y se talla para que quede liso. Luego se doblan los bejucos y se clavan para que queden resistentes. Si es

huacal se toman dos bejucos y se doblan para hacer dos marcos en formas rectangulares. Primero se empieza a tejer con jonote a cada uno de los marcos formando un tejido entre cada marco y creando un tipo de "cama" enmarcado. Terminando de tejer los dos rectángulos se arma el huacal uniendo los dos marcos por un lado y amarrándolos fuertemente con jonote. El lado opuesto y los dos lados de lado quedan libres para que se puede abrir y cerrar el huacal como "boca". Ahí entre las dos alas se mete el bebé o las cosas que se cargan. Por último se tejen flojamente los dos lados pequeños superior e inferior del huacal para que al abrir y cerrar el huacal hay dos lados tejidos evitando que lo que se carga caiga afuera por los lados. En San Miguel Tzinacapan muchas personas se dedican a las artesanías usando el poposokani y son los que siempre lo andan buscando. Ninguno de los dos tipos de poposokani es medicinal.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_moorahwits-Rosaceae\_2011-07-15-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-15-n

**DURATION:** 10:13

**ENGLISH TITLE:** Rosaceae: *Rubus sapidus* Schtdl.

**SPANISH TITLE:** Rosaceae: *Rubus sapidus* Schtdl.

**DESCRIPTION:** Rubén Macario platica del mo:rahwits del cual conoce dos tipos, uno cultivado y otro silvestre. El que se siembra se da por el estado de Veracruz. En Jalapa lo producen. El silvestre se da en la región de Cuetzalan: en potreros viejos, en cafetales o en algún lugar donde no han chapeado. Abunda mucho porque cada mata se va extendiendo y no es fácil erradicar. Los dos tipos de mo:rahwits se parecen mucho en las hojas y el tallo, en las flores blancas y en los frutos que de tiernos son como capulines verdes pero como van madurando cambian a un color rojo. Cuando ya están maduros son negros. No sabe si los pájaros se alimentan de estos frutos. Algunas personas del municipio de Cuetzalan cortan los frutos y los venden por kilo, a quince pesos el medio kilo. Los frutos se pueden comer frescos al cortar o usar en paletas de hielo. Para este último uso se cortan los frutos y se muelen en la licuadora, enseguida se le echa agua, se endulza con azúcar y se preparan las paletas. También se puede preparar atole con estos frutos. Se pone a hervir agua mezclada con masa, se machacan los frutos y se le echa agua, se combina el agua de los frutos machacados con el agua de masa que está hirviendo y, por último, se endulza el atole así preparado con azúcar o panela. El mo:rahwits no es medicinal.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_Discusion-de-Poaceae\_2011-07-15-p.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-15-p

**DURATION:** 12:27

**ENGLISH TITLE:** Poaceae: varios; Cyperaceae: *Rhynchospora ciliata* (G. Mey.) Kuek.)

**SPANISH TITLE:** Poaceae: varios; Cyperaceae: *Rhynchospora ciliata* (G. Mey.) Kuek.)

**DESCRIPTION:** Rubén Macario platica de los diferentes zacates que conoce. Primero, habla del patachszakat, un zacate que se da en los cafetales, en las cañadas húmedas y en varios otros lugares. No es fácil erradicar las matas. No tiene mucho uso. Es una maleza que daña a los sembrados si no se limpia el terreno. Los animales casi no lo comen aunque cuando se amarran (los caballos, ganado, burros) en un lugar donde hay y no encuentran otro tipo de zacate mejor, entonces si se alimentan del patachszakat. Segundo, habla del chichi:ksakat, un zacate que se da en los potreros y que crece alto. Donde nacen las matas se enraízan mucho, así que cuesta mucho trabajo arrancarlas o tumbárlas. Le llaman chichi:ksakat porque tiene un sabor amargo. No se lo comen los caballos, reces ni burros. La gente lo trata de erradicar en los potreros porque las matas del chichi:ksakat tapan a otros zacates con que se alimenta el ganado. Tercero, menciona el to:chsakat (Nota: Es un Cyperaceae, *Rhynchospora ciliata* (G. Mey.) Kuek.) que se da en los cafetales y pedregales. Las raíces de to:chsakat se usan para curar a las mujeres que sufren la detención de su regla o que tienen hemorragia después de su menstruación. Se arranca el zacate para sacar las raíces y se hierven junto con las raíces de tehtsonkilit (*Cnidioscolus multilobus* (Pax) I. M. Johnst.) y el tetsi:lkowit (Nota: no identificado, quizá un término idiosincrático). Se hierven en agua que se deja enfriar. Luego se le da de tomar a la mujer que padece de los susodichos problemas. Cuarto, habla del sakani:ñoñ (Andropogon bicornis L.), un zacate que crece en los cafetales y a orillas de los caminos. Al llegar la mata a crecer a la mitad ya se empieza a secar las hojas. Casi siempre sus hojas (isakayo) están secos y por eso no se la comen ni los caballos ni los reses. El zacate se usa para adornar la acostada del niño dios en el mes de diciembre. Se corta la mata entera y se usa para poner el techo de la casa en donde nace el niño. No tiene ningún otro uso. Quinto, habla del zacate rosario (también llamado sakatet; *Coix lacryma-jobi* L.), un zacate que se da en las barrancas. Le dicen zacate rosario porque se pueden ensartar las semillas en forma de un rosario o de un collar. Hay dos tipos. Uno tiene semillas de color gris y otro tiene semillas de color negro. Hace tiempo los niños usaban las semillas para jugar pero actualmente los que hacen artesanías elaboran diferentes manualidades de estas semillas tales como collares, rosarios y pulseras que venden a los turistas. Este zacate no sirve como alimento para los animales. Sexto, habla del sakasipotsitsi:n (aparentemente un *Acalypha* sp. de la familia Euphorbiaceae), un zacate que se da a orillas de caminos y alambrados donde no crece mucho el zacate que come el ganado. Le dicen sakasipotsitsi:n porque la flor (inflorescencia) se parece a una oruga. Los animales tampoco comen este zacate, que no tiene uso alguno. Séptimo es el zacate llamado "trencilla" (nombre en español), que se da en todos los potreros. Es particularmente apreciado por personas que tienen ganado. Los caballos, toros y burros, y hasta las gallinas, pollos y guajolotes, comen este zacate. Antes era el alimento principal de los animales porque no existían los alimentos químicos que ahora hay.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_miimistoon-Helecho\_2011-07-18-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-18-a

**DURATION:** 05:23

**ENGLISH TITLE:** Polypodiaceae: *Phlebodium pseudoaureum* (Cav.) Lellinger

**SPANISH TITLE:** Polypodiaceae: *Phlebodium pseudoaureum* (Cav.) Lellinger

**DESCRIPTION:** José Ernesto Vázquez y Anastasio Nicolás hablan del mi:misto:ntsitsi:n. Dicen que el mi:misto:ntsitsi:n es como una semitrepadora (mowiwila:na) de color verde bajo con tendencia a gris. Se ocupa para arreglar la iglesia en navidad, así se llama porque tiene pocas hojas pero las que tienen son como bolitas (ohololtik) y esponjadas (mohmoloxtik). El mi:misto:ntsitsi:n se da muy bien en

cimas y en lugares donde hay mucho pesma. Pero Nicolás dice que también los ha visto también en cafetales, en lugares donde hay derrumbes y en agua encharcada (a:chia:wit).

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_sanamets-Helecho\_2011-07-18-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-18-b

**DURATION:** 07:28

**ENGLISH TITLE:** Pteridaceae: Adiantum sp.

**SPANISH TITLE:** Pteridaceae: Adiantum sp.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás platican del tsanamets, una planta de hojas pequeñas que crece en pedregales y al pie de los cerros. Dicen que se llama tsanamets porque tiene los tallos negros y delgados como si fueran alambre. Se parece a los tallos de algunos pesmas. (Nota: Otros generalmente dicen que el nombre refiere a que los tallos se parecen a las patas del ave llamado tsana, *Quiscalus mexicanus*). Concluyen diciendo que el tsanamets tiene uso medicinal. Junto con el masa:owat de tallo morado (*Costus* sp.) y el chapolistit (*Verbena litoralis* Kunth) se usa para curar el mal de orín.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_xokihyaak-pesma-Helecho\_2011-07-18-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-18-c

**DURATION:** 04:13

**ENGLISH TITLE:** Pteridaceae: Pteris grandifolia L.

**SPANISH TITLE:** Pteridaceae: Pteris grandifolia L.

**DESCRIPTION:** José Ernesto Vázquez y Anastasio Nicolás platican del xo:kihya:kpesma, un pesma que tiene un olor fuerte (como de carne cruda de pollo) que se dice xo:kihya:k. Muchas personas confunden el olor, se imaginan que a lo mejor ahí cerca puede haber una víbora porque hay una serpiente que también emite un olor xokihya:k, parecido el olor del xo:kihya:kpesma. El olor del xokihya:kpesma es muy fuerte y hasta puede provocar vómito. Al rosarse uno contra con ella, la ropa se queda impregnada del olor. El xo:kihya:kpesma no crece alto y se reconoce porque tiene las ramas lisas y largas.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Moraceae-kwaanakatsitsiin\_2011-07-18-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-18-d

**DURATION:** 08:43

**ENGLISH TITLE:** Moraceae: Dorstenia contrajerva L. C.C. Berg

**SPANISH TITLE:** Moraceae: Dorstenia contrajerva L. C.C. Berg

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás platican del ta:lpankwa:nakatsitsi:n, una hierba que crece como de veinticinco a treinta centímetros de alto y que se da en los cafetales, orillas de camino o en los bordos de tierra. Sus hojas son algo alargadas, puntiagudas con tallos largos y muy delgados. En el centro de las matas brota una flor de color verde que cuando abre se parece a una cresta de gallo. En el centro de esta flor se ve algo así como polvo, o unos granitos de arena que cuando uno la mueve empiezan a caer. Estas flores (Nota: Actualmente son "higos" con flores y frutos) se usan para curar a los niños a quienes les sale mucha baba en el momento que duermen. Se cortan las flores y se hierven. Se espera que el agua se enfríe y se le da de tomar al niño. También se usan las flores para curar la mordedura de una serpiente venenosa. Se cortan y se hierven. En el momento en que el paciente tenga sed se le da de tomar. Es importante hervir las flores para darle de tomar al paciente. Si por alguna equivocación se le da de tomar al paciente agua sin hervir, existe el peligro de que se muera.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_kwaakwaanakatsitsiin-Rubiaceae\_2011-07-18-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-18-e

**DURATION:** 08:08

**ENGLISH TITLE:** Rubiaceae: Palicourea padifolia (Roem. & Schult.) C.M. Taylor & Lorence

**SPANISH TITLE:** Rubiaceae: Palicourea padifolia (Roem. & Schult.) C.M. Taylor & Lorence

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás platican del kwa:kwa:nakatsitsi:n una planta que se da en el monte. Crece un poco alto con muchas ramas. Su tallo es de color verde como si tuviera unas rayas y sus hojas son verdes, rayadas y gruesas que no se rompen fácilmente. Sus flores son de color rojo alrededor (Nota: Son las brácteas) y en el centro brota otra flor blanca que después de secarse produce semillas. Estas flores son gruesas y no se secan luego. Algunas personas las cortan y las ponen en floreros para el adorno. Cuando maduran, sus frutos se vuelven negros, parecidos a los de chamakih. Tanto el tallo como las ramas se usan para leña. El kowtu:san (mamífero no identificado de la familia Geomyidae) se alimenta de la corteza de esta planta. Antes cuando uno iba al bosque, se daba cuenta si por ahí andaba el kowtu:san porque se notaba que acababa de pelar el tronco. Esta planta no es medicinal.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Family-pending-chiaawxiwit\_2011-07-18-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-18-h

**DURATION:** 05:46

**ENGLISH TITLE:** Pending collection and identification

**SPANISH TITLE:** Pendiente colección e identificación

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián y Ernesto Vázquez Chanico hablan de una planta que le llaman chia:wxiwit. Es una hierba que según Vázquez crece en los lugares pantanosos y de ahí proviene su nombre: chia:w o a:chia:wit 'lugar pantanoso' y xiwit 'hierba'. Sus flores son blancas, muy parecidas a las del ajonjolí. Se hierva la planta para que con el agua se baña a los perros con sarna. Nota Vázquez

que en el lugar donde abunda el chia:wxiwit también crece una hierba muy ramificada de tallo rojizo, hojas arrugadas y flores amarillas que revuelven con el chia:wxiwit también para bañar a perros sarnosos. Añade que para que un perro se cure bien, uno tiene que bañarlo con el agua así preparada por lo menos unas seis veces. Menciona que es probable que el agua preparada queda picosa porque al bañar a los perros se revuelcan. Vázquez Chanico agrega que actualmente ya no lo llaman chia:wxiwit sino que lo conocen como koko:kxiwit. Nicolás Damián ha escuchado que esa hierba es con la que bañan a los perros con sarna pero nunca lo ha hecho. Tal parece que Nicolás Damián solamente quiso reafirmar lo que dijo Vázquez sin tener el mismo conocimiento porque dice que las flores del chia:wxiwit son blancas y amarillas mientras que Vázquez especifica que los dos colores pertenecen a cada uno de las planta.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_paapaalookowit-Platanaceae\_2011-07-18-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-18-i

**DURATION:** 09:15

**ENGLISH TITLE:** Platanaceae: Platanus mexicana Moric.

**SPANISH TITLE:** Platanaceae: Platanus mexicana Moric.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás Damían hablan acerca del pa:pa:lo:kowit, un árbol que crece grande. No se da mucho en esta región sino en tierras alta. Le dicen pa:pa:lo:kowit porque sus hojas se parecen a las alas del kostik pa:pa:lo:t (mariposa amarilla): cuando se secan se vuelven amarillas y se ven bonitas como mariposas amarillas cuando las hace volar el viento. Sus hojas se usan para curar a los niños que padecen netati:l (escarlatina) quemados junto con hojas de okotsokowit (Liquidambar styraciflua L.) y otras hierbas para el tanechiko:l como es el ma:tankehxiwit (una Leguminosae), el o:mekilit (Piper auritum L.) , el chakayxiwit (Bursera simaruba (L.) Sarg.), el ma:ltantsin, las raíces de xo:no:cho:chpa:wa:s (Sida sp. (acuta group)), tsitsika:s tsikitsitsin (Urtica orizabae Liebm.), tehtsonkilit (Cnidocolus multilobus (Pax) I. M. Johnst.), raíces de pina:wits (Mimosa albida H. & B. ex Willd.) y el teahwach (Pilea microphylla (L.) Liebm.). Se hierven juntas un día antes y se aparta una taza para que lo tome el paciente después de bañarse. Debe bañarse tres veces o más dependiendo como se vaya mejorando. La madera se usa para la construcción de casas y para leña.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_maatanka-Leguminosae\_2011-07-18-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-18-j

**DURATION:** 07:14

**ENGLISH TITLE:** Leguminosae : Probably Lennea melanocarpa (Schltdl.) Vatke ex Harms

**SPANISH TITLE:** Leguminosae : Probablemente Lennea melanocarpa (Schltdl.) Vatke ex Harms

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastacio Nicolás Damían hablan acerca de un árbol que Vázquez conoce como ma:tanka mientras Nicolás lo conoce como ma:tankehxiwit. Es un árbol que no crece muy alto, quizá llegando solamente a como seis metros de alto. El tronco no se puede usar para la estructura de una casa porque es torcido, solamente se ocupa para los horcones. Es muy resistente, tiene el corazón (médula) amarillo. El tronco se parece al tronco del wa:xin, es poroso, aguanta muy bien al usar para horcón. Es bastante pesado y las ramas una vez secas se pueden usar como leña. Pero cuando están verdes de pueden sembrar para cerca viva; retoña muy bien. A veces al usarlo como horcón, también retoña. Las ramas no se secan luego y aunque estén tirados, retoñan. Nicolás menciona que al querer cortar el tronco o una rama con un machete o con un hacha, las herramientas mellan. Las hojas son delgadas. Nicolás comenta que son medicinales pero no menciona qué enfermedad cura. Florea en marzo, las flores son amarillas. Al florear se le caen las hojas. En temporada de siembra de maíz no causa sombra.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_miskit-Leguminosae\_2011-07-18-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-18-k

**DURATION:** 09:00

**ENGLISH TITLE:** Leguminosae: Papilionoideae: it could be Lennea melanocarpa (Schltdl.) Vatke ex Harms but might also be Lonchocarpus hidalgensis Lundell (pendiente investigación)

**SPANISH TITLE:** Leguminosae: Papilionoideae: puede ser Lennea melanocarpa (Schltdl.) Vatke ex Harms pero también podría ser Lonchocarpus hidalgensis Lundell (pendiente investigación)

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damían le pide a Ernesto Vázquez Chanico que le describa el miskit ya que él no lo conoce. Vázquez responde que únicamente crece en los cerros, por ejemplo en el lugar nombrado Tona:ntsi:n Xo:no:tate:mpan. No se adapta a otros lugares como los cafetales. Su madera es muy dura y cuando se corta amella los machetes y hasta a veces las quiebran. Sus hojas son chiquitas como las hojas del árbol de quiebrahacha (ma:tanka, Diphysa americana (Mill.) M. Sousa), sus flores son amarillas y sus frutos son como el wa:xin (Leucaena spp. ). Comentan que anteriormente los señores ocupaban los trozos del miskit para calzar la leña que se iba a partir ya que resiste los golpes de la hacha. Agrega que solamente llega a crecer como 5 metros, luego se ramifica; el tallo principal se engruesa mucho. Finalmente comenta que las ramas se pueden ocupar para alfardas pero solamente las ramas que salen como retoños ya que el trozo principal no es muy largo ni recto.

**FILENAME:** Ayotz\_Botan\_HAC323\_maatanka-Leguminosae\_2011-07-18-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-18-l

**DURATION:** 09:20

**ENGLISH TITLE:** Leguminosae: Papilionoideae: probably Diphysa americana (Mill.) M. Sousa

**SPANISH TITLE:** Leguminosae: Papilionoideae: probablemente Diphysa americana (Mill.) M. Sousa

**DESCRIPTION:** Herminio Alarcón Calderón habla del ma:tanka, un árbol no muy que se ramifica mucho. Tiene hojas chiquitas, flores amarillas y frutos como los del chícharo. Es madera resistente y por eso el trozo se ocupa para horcón en la construcción de casas. Comenta que cuando se corta para horcón, debe que ser cuando no tiene hojas para que retoñe. Posteriormente a veces es necesario

que se le corte una rama para que no estorbe el techo. O bien se puede dejar salir por la parte exterior de la casa siga creciendo la nueva rama.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_ahmoolkilit-Phytolaccaceae\_2011-07-18-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-18-n

**DURATION:** 13:43

**ENGLISH TITLE:** Phytolaccaceae: Phytolacca rivinoides Kunth & C.D. Bouché

**SPANISH TITLE:** Phytolaccaceae: Phytolacca rivinoides Kunth & C.D. Bouché

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás platican del ahmo:lkilit, una planta que se da en varios lugares como el bosque de Ista:ka:t, en el cerro Chechelo:tepe:tikpak, en Tahchikteko, en lugares de derrumbes y donde se han tumbado árboles dejando áreas sin sombra. El ahmo:lkilit tiene tallo de color rojo y liso, hojas redondas y un poco alargadas y frutos redondos de color azul y de forma algo aplastada. Los perdices se alimentan de los frutos maduros. Las hojas tiernas se pueden comer: se cortan, se hierven, se exprimen con las manos y se les agrega sal aunque si uno quiere puede consumirlo también con salsa. También se puede guisar con manteca agregándole chile y cebolla. Vázquez también habla de la yerba mora (Solanum americanum Miller y, probablemente, otros Solanum del complejo S. nigrum) que según él tiene dos usos de comestible y de medicina. Para lo primero, cortan los quelites (las hojas tiernas) como alimento que la mayoría de la gente consume sólo hervido con agua. Algunas le ponen sal y otras lo consumen acompañado con salsa. Para el segundo, la yerbamora se usa para curar la erisipela, chi:chi:kokot. Como la yerbamora es fría la hierven y después de enfriarse el agua, buscan una tela de manta y la meten ahí. En seguida extienden varias veces la tela mojada sobre el chi:chi:kokot para disminuir el dolor. Vázquez y Nicolás también hablan de la manteca del zorrillo que es buena medicina para la tos. Hace años cuando cazaban y guisaban la carne, apartaban y guardaban la manteca hervida. En el momento que alguien se enfermaba de tos, le hacían masajes en el pecho y en la espalda y después le untaban la manteca de zorrillo para quitarle la tos.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_tomakilit-Solanaceae\_2011-07-18-o.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-18-o

**DURATION:** 08:27

**ENGLISH TITLE:** Solanaceae: Solanum americanum Mill., Solanum nigrescens M. Martens & Galeotti and perhaps S. douglasii Dunal

(we:ikowtah tomakilit?)

**SPANISH TITLE:** Solanaceae: Solanum americanum Mill., Solanum nigrescens M. Martens & Galeotti y quizá S. douglasii Dunal (¿we:ikowtah tomakilit?)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás platican de lo que conocen como tres tipos de tomakilit: (1) el mora:dohtomakilit, (2) el ista:ktomakilit y (3) kowtahtomakilit. Aunque el mora:dohtomakilit y el ista:ktomakilit salen naturalmente en las milpas, cafetales y en los chaparrales chapeado para sembrar frijol o chi:lloxowik, algunas personas preparan un terreno específicamente para estas dos plantas, primero limpiando y después regando las semillas del mora:dohtomakilit o el ista:ktomakilit. El mora:dohtomakilit tiene el tallo más grande y hojas más anchas de color verde combinado con morado. El ista:ktomakilit tiene el tallo más delgado y la planta es más pequeña. Sus hojas son alargadas, delgadas y más chiquitas de color verde. Sus frutos también son más chiquitos que los del mora:dohtomakilit. De los dos, al cortar los quelites (las hojas comestibles), las matas retoñan y así va aumentando la producción cada vez que se cortan. Las hojas tiernas del ista:ktomakilit y mora:dohtomakilit se pueden comer así verdes (crudas) con tortillas cuando uno trabaja en el campo. También se pueden comer hervidas en caldo. El caldo del mora:dohtomakilit también se vuelve morado después de hervir y tiene un buen sabor que gusta mucho. Finalmente, el kowtahtomakilit es silvestre y se da en el bosque denso allá por Chechelo:tepe:tikpak. Aunque su tallo es delgado, la mata crece un poco más grande que el ista:ktomakilit y mora:dohtomakilit. También sus hojas son más anchas, alargadas y puntiagudas que las de los otros dos tipos de tomakilit y también se pueden comer, pero hervidas en caldo. Tiene un sabor diferente parecido al olor de las hojas de xo:me:t (Sambucus nigra subsp. canadensis (L.) Bolli). Pero la mayoría de las personas se han acostumbrado a comer el ista:ktomakilit y el mora:dohtomakilit, plantas que son más sabrosos y más fácil de conseguir.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_tomakilit-Solanaceae\_2011-07-18-p.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-18-p

**DURATION:** 03:48

**ENGLISH TITLE:** Solanaceae: Solanum americanum Mill., Solanum nigrescens M. Martens & Galeotti and perhaps S. douglasii Dunal

(we:ikowtah tomakilit?)

**SPANISH TITLE:** Solanaceae: Solanum americanum Mill., Solanum nigrescens M. Martens & Galeotti y quizá S. douglasii Dunal (¿we:ikowtah tomakilit?)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Amelia Domínguez platican acerca de un grupo de plantas conocidas como tomakilit. Según Vázquez hay tres tipos de tomakilit: (1) ista:k tomakilit, (2) mora:doh tomakilit, que se dan en las milpas, y (3) we:ikowtah tomakilit, que se da en los bosques. El primero, el ista:k tomakilit, tiene el tallo verde y hojas verdes tanto por el haz como por el envés. La planta es más pequeña que los demás tomakilit, con tallos delgados. Sus flores son chiquitas de color blanco y sus frutos, que se dan por racimos, son de color verde cuando están tiernos pero al madurarse se tornan morados. El segundo, el mora:doh tomakilit que se da en las milpas, crece en una mata más grande con tallo grueso. Sus hojas son anchas, redondas, verdes en el haz y morados en el envés. Tiene flores blancas combinadas con tinte de morado. Sus frutos son más grandes que los del ista:k tomakilit y son de color morado cuando ya están maduros. Las hojas tiernas del ista:k tomakilit y mora:doh tomakilit se comen como quelites en caldo. Se cortan las hojas y se hierven con un poquito de sal si a uno le gusta comer así. Si a uno no le gusta así se pueden hervir sin sal y así se come. Las dos variantes de tomakilit tienen el mismo sabor y la mayor parte de la gente se acostumbra a comer sus hojas así preparadas. El tercer tomakilit (quizá Solanum douglasii Dunal) se conoce como we:ikowtah. Tiene el tallo delgado y crece más alto que las demás. Sus hojas son alargadas y delgadas,

de color verde. El we:ikowtah tomakilit se consume poco porque poca gente lo conoce. Para preparar se cortan las hojas tiernas y se hierven en caldo. Tiene un sabor parecido a los dos tomakilit pero por lo mismo de ser un tomakilit cimarrón su olor es parecido a las hojas del xo:me:t (el saúco, *Sambucus nigra* subsp. *canadensis* (L.) Bolli). [Nota: Parece que hay 3 o 4 especies que se clasifican como tomakilit: *S. americanum*, *S. nigrescens*, *S. douglassii*, *S. dasyadenium*. No se ha determinado cuales son ista:k, mora:doh y we:ikowtah tomakilit.)

**FILENAME:** Xaltn\_Botan\_MFC307\_nexkihit-Zingiberaceae\_2011-07-19-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-19-a

**DURATION:** 22:52

**ENGLISH TITLE:** Zingiberaceae: *Renalmia alpinia* (Rottboell) Maas and *Renalmia mexicana* Kl.Sx O.G. Peters

**SPANISH TITLE:** Zingiberaceae: *Renalmia alpinia* (Rottboell) Maas y *Renalmia mexicana* Kl.Sx O.G. Peters

**DESCRIPTION:** Eleuterio Gorostiza y María Ocotlán Fermín conversan sobre el nexkihit. Fermín nota que los frutos del nexkihit son comestibles y explica como se prepara. Primero se les quita la cáscara y luego se machaca con las manos la pulpa que contiene la semilla para quitárselas. Una coladera facilita la separación de las semillas de la pulpa. Una vez que la pulpa esté limpia ya se pone en una olla a hervir y se le agrega hojas aromáticas. (La asesora no menciona qué tipo de hoja se le agrega pero generalmente se prepara con cebolla y hojas de pimienta, *Pimenta dioca* (L.) Merr.). Luego Fermín platica que las hojas del nexkihit se usan para envolver tamales de frijol (pi:ksatamal) y de los que se llaman de siete cueros (etixtamal). Fermín también menciona que tipos de frijol se ocupan para hacer los tamales, frijoles que ella conoce como de pitaleño (negro), chichime:koh (pintito) y etsitsi:n. Luego comenta que hay otra planta que se parece al nexkihit. Dice que es itahta:y ('su parecido') y ella la llama xoko:ktamaliswat. Las hojas de estas planta también las ocupan para envolver tamales. Antes dejaban agriar la masa para hacer tamales pero al envolverlos con estas hojas los dejan con un sabor un poquito agrio y por eso la planta se llama xoko:ktamaliswat.

**FILENAME:** Xaltn\_Botan\_MFC307\_aakiismekat-texokomekat-Vitaceae\_2011-07-19-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-19-b

**DURATION:** 07:40

**ENGLISH TITLE:** Vitaceae: *Cissus microcarpa* Vahl and *Cissus* sp.

**SPANISH TITLE:** Vitaceae: *Cissus microcarpa* Vahl y *Cissus* sp.

**DESCRIPTION:** Eleuterio Gorostiza y María Ocotlán Fermín hablan del a:ki:smekat. Fermín comenta que no es fácil erradicar el bejuco llamado a:ki:smekat porque al cortarlo y tumbarlo aunque se coloque en lo alto de un árbol donde no tenga contacto con el suelo ahí retoña y crece hacia abajo buscando suelo para enraizarse. El bejuco se parece al tronco del chakay (*Bursera simaruba* L. Sarg.). Las hojas del a:kis:mekat salen de tres en tres. Florea y da frutos que al madurarse son pone negros. Comenta María Ocotlán que los pájaros se alimentan de estos frutos. Ella también menciona el xokomekat, un bejuco que dice tiene propiedades medicinales, para curar el mal de orín. Este bejuco es un poquito rojizo y tiene las hojas ramificadas. Se parecen a las hojas de a:ki:smekat pero las de xokomekat son lisas.

**FILENAME:** Xaltn\_Botan\_MFC307\_tanokwilpahxiwit-Verbenaceae\_2011-07-19-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-19-c

**DURATION:** 04:00

**ENGLISH TITLE:** Verbenaceae: *Lantana camara* L. and *Lippia umbellata* Cav.

**SPANISH TITLE:** Verbenaceae: *Lantana camara* L. and *Lippia umbellata* Cav.

**DESCRIPTION:** Eleuterio Gorostiza y María Ocotlán Fermín hablan del tanokwilpahxiwit. Fermín comenta que es una planta pequeña que crece en potreros. Florea y donde salen las flores ahí mismo se desarrollan los frutos. Las flores son rojas y redondas con tallo delgado y hojas rasposas. Es medicinal, se hierven las hojas y con el agua hervida se lava la boca, que es el que hace efecto de curar el dolor de muela. (Nota: Aquí habla de *Lantana camara* L.). Después menciona otro tanokwilpahxiwit que por la descripción o es *Lippia umbellata* o *Lippia myriocephala* Schltldl.& Cham.. Tiene gusanos comestibles. (Nota: Fermín se confunde ya que llama al árbol con gusanos también tanokwilpahxiwit. No dice que tiene utilidad medicinal pero si habla de unos orificios donde se anidan unos gusanos comestibles.)

**FILENAME:** Xaltn\_Botan\_MFC307\_okwilkowit-Verbenaceae\_2011-07-19-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-19-d

**DURATION:** 06:49

**ENGLISH TITLE:** Verbenaceae: *Lippia umbellata* Cav.

**SPANISH TITLE:** Verbenaceae: *Lippia umbellata* Cav.

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín y María Juárez Salgado hablan del okwilkowit. Fermín comenta que en el tronco de este árbol se anidan unos gusanos. Sirven para curar el mal de boca: se machaca el gusano y se unta sobre la parte afectada. Después de una hora se repite la aplicación, tomando otro gusano. Explica que el efecto de la medicina está en la grasa del gusano. También comenta que hay dos tipos de mal de boca: chi:chi:lte:mpala:n e ista:kte:mpala:n. En el ista:kte:mpala:n se le sale a uno algo como masa dentro de la boca. En el chi:chi:lte:mpala:n el interior de la boca se pone rojizo.

**FILENAME:** Xaltn\_Botan\_MFC307\_okwilkowit-Verbenaceae\_2011-07-19-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-19-e

**DURATION:** 07:26

**ENGLISH TITLE:** Verbenaceae: *Lippia myriocephala* Schltldl.& Cham. and *Lippia umbellata* Cav.

**SPANISH TITLE:** Verbenaceae: Lippia myriocephala Schltldl. & Cham. and Lippia umbellata Cav.

**DESCRIPTION:** Eleuterio Gorostiza y María Ocotlán Fermín hablan del kwaokwilkowit y el okwilkowit aunque quizá por equivocación Fermín inicia hablando del tanokwilpahxiwit (Lantana camara) que según ella también, como los okwilkowit, tiene un gusano, pero el gusano del tanokwilpahxiwit se desarrolla en la raíz, bajo el suelo. Posteriormente empieza a platicar sobre kwaokwilkowit. Comenta que del tronco de este árbol salen algunas protuberancias en forma de botones. En ellas hay orificios en que se anida un gusano y por la orilla del orificio hay una especie de telaraña. Para extraer el gusano, que se come, se quita la telaraña y se echa agua adentro del orificio para que salga el gusano. Cuando sale, para agarrarlo uno lo ensarta con una espina como de naranja metida en el torax. Estos gusanos son grandes y grasosos, comestibles. También son medicinales, se usan para curar el mal de boca. Comenta que la madera del kwaokwilkowit sirve para leña. Arde bonito. Luego platica de otro árbol, llamado okwilkowit, que es más pequeño que el kwaokwilkowit. También tiene gusanos pero nunca los ha utilizado como medicamento aunque si son comestibles como los del kwaokwilkowit. Los gusanos tiene el color de un tipo de víbora. El okwilkowit tiene hojas pequeñas y rasposas. Posteriormente habla de otra planta con frutos comestibles que crece en potreros. Parece, aunque no lo dice claramente, que aquí habla del tanokwilpahxiwit cuyos frutos, como todos los frutos, son más dulces cuando no llueve.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_MFC307-RMM302\_okwilkowit-kwaaokwilkowit-Verbenaceae\_2011-07-19-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-19-f

**DURATION:** 12:50

**ENGLISH TITLE:** Verbenaceae: Lippia myriocephala Schltldl. & Cham. and Lippia umbellata Cav.

**SPANISH TITLE:** Verbenaceae: Lippia myriocephala Schltldl. & Cham. and Lippia umbellata Cav.

**DESCRIPTION:** Rubén Macario y María Ocotlán Fermín conversan sobre la diferencia entre dos tipos de okwilkowit, uno que se llama simplemente okwilkowit y el otro que se llama kwowokwilkowit. Macario dice que el kwowokwilkowit crece más alto y tiene las hojas más grandes y anchas que el okwilkowit. Ambos árboles, tienen unos orificios y dentro de ellos se desarrollan unos gusanos. Los gusanos que se desarrollan dentro del kwowokwilkowit son comestibles y tiene propiedades medicinales. Sirven para curar el mal de boca una condición que, según Fermín, le sale a uno cuando se le antoja algo y no lo come. Pero Macario dice que el mal de boca también afecta a los adultos no precisamente porque se les haya antojado algo sino que tienen una fiebre que se ha encerrado en el estómago una condición llamada ihtitoto:nikalakih. Esto es lo que provoca mal de boca. Macario dice de los gusanos que nunca ha comido los gusanos que se desarrollan en el okwilkowit. Tampoco sabe si tienen propiedades curativas. Finalmente, dice que los dos tipos de okwilkowit sirven para leña. [Nota que en esta entrevista, de 19 julio 2011, Rubén Macario dijo que el okwilkowit de hojas angostas, L. myriocephala, se llama okwilkowit y el de hojas anchas se llama kwowokwilkowit. Este último es un remedio para aftas. María Ocotlán tiene la misma clasificación. Pero Eleuterio Gorostiza lo tiene al revés, con L. myriocephala como kwowokwilkowit and L. umbellata como okwilkowit. Hermelindo llama a los dos okwilkowit y dice que los dos tiene gusanos comestibles.]

**FILENAME:** Xaltn\_Botan\_MFC307-MJS324\_tsopeelik-xiwit-Verbenaceae\_2011-07-19-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-19-g

**DURATION:** 08:11

**ENGLISH TITLE:** Verbenaceae: Phyla scaberrima (A. Juss. ex Pers.) Moldenke

**SPANISH TITLE:** Verbenaceae: Phyla scaberrima (A. Juss. ex Pers.) Moldenke

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín y María Juárez Salgado hablan del tsope:likxiwit. Juárez dice que el tsope:likxiwit sirve para calmar dolores en el vientre a una mujer en estado de embarazo. Se hierve y se toma en té. Además, agrega, sirve para preparar el a:xokoato:l. Fermín comenta que el tsope:likxiwit sirve para curar la diarrea y también para hacer que baje la menstruación cuando se detiene sin motivo, esto es, no por causa de embarazo.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_MJS324\_paapaalookowit-Platanaceae\_2011-07-19-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-19-i

**DURATION:** 04:12

**ENGLISH TITLE:** Platanaceae: Platanus mexicana Moric.

**SPANISH TITLE:** Platanaceae: Platanus mexicana Moric.

**DESCRIPTION:** María Juárez platica del pa:pa:lo:kowit, un árbol que escasea por el municipio de Cuetzalan pero que aparentemente abunda por las tierras más altas de Xocoyolo y otras más al sur de Cuetzalan. Su tronco se parece mucho al tronco de pimienta porque se ve muy liso y es del mismo color. También salen pedacitos de corteza muy delgaditas. Sus hojas son como las alas de mariposa. Por su forma se parecen a las hojas de okotsokowit sólo que las hojas del pa:pa:lo:kowit son de color gris y las de okotsokowit son verdes. Los frutos del pa:pa:lo:kowit son unas bolitas con algo como espinas por encima. Como no se da por esta parte parece que nadie le da uso. Juárez menciona que las hojas del árbol de okotsokowit son medicinales y se usan para prevenirse enfermedades a una mujer cuando está embarazada o después del parto. Se cortan las hojas verdes, se hierven y luego se baña a la mujer. También se usan para curar la enfermedad que ella llama tahtatalis (esto es, el netati:l como se llama también por San Miguel Tzinacapan; escarlatina) en los niños. En su niñez la bañaron con esas hojas porque padeció el tahtatalis. Es una enfermedad de la piel que se va quemando, se van formando como unas ampulas y duele mucho cuando se rompen.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_MJS324-RMM302\_pitsompech-omekilit-Piperaceae\_2011-07-19-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-19-j

**DURATION:** 11:28

**ENGLISH TITLE:** Piperaceae: Piper umbellatum L. and P. auritum Kunth



**SPANISH TITLE:** Piperaceae: Piper umbellatum L. y P. auritum Kunth

**DESCRIPTION:** María Juárez y Rubén Macario platican del piltsompech y o:mekilit. El piltsompech tiene hojas redondas y pubescentes. Se parece al o:mekilit pero el piltsompech no tiene fragancia, ni tiene el sabor picoso del o:mekilit. Las hojas del piltsompech se usan en los pies para desinflamar algún hinchazón, sea provocado por un grano o una herida o por una enfermedad como el te:te:milis o metste:te:mi. Se cortan las hojas verdes y se colocan sobre la parte hinchada. Luego se amarran las hojas con un pedazo de tela para que no se muevan al dormir. El o:mekilit tiene hojas redondas y lisas e inflorescentes blancas como varas delgadas. Sus hojas se usan para curar varias enfermedades. Primero, se usan para bañar a las mujeres embarazadas o también después del parto. Se cortan las hojas, se juntan con otras hierbas (en un tanechiko!) y se hierven. Se deja entibiar el agua y se baña la mujer. 2) Segundo, se usan las mismas hojas para curar los calambres y reumas. Para este remedio se cortan las hojas verdes, se juntan con hojas de pino (okot, Pinus sp.) y con hojas del injerto llamado tepalkat (e.g., Phoradendron nervosum Oliver, Phoradendron quadrangulare (Kunth) Grisebach; Psittacanthus cf. calyculatus (DC.) G. Don; Psittacanthus schiedeanus (Cham. & Schlecht.) G. Don vel aff., Phoradendron; Struthanthus crassipes (Oliver) Eichler). Se hierven las hojas de estas tres plantas y con el agua caliente se tratan los pies con vapor para que suden y se quite el dolor. Tercero, las hojas tiernas se usan para curar las agruras. Se cortan dos hojas, se mastican y se tragan. También se pueden hervir las hojas y tomar en té. Cuarto, para las personas que le tienen asco a los alimentos y no tienen ganas de comer también es bueno masticar las hojas o tomar el té de o:mekilit. Cortan dos hojas tiernas se y le dan al paciente para que las mastique y las trague. O bien se hierven las hojas y se le dan al paciente de tomar el té. Comentan Juárez y Macario que en algunos lugares comen las hojas de o:mekilit. Cuando comen carne de cerdo le agregan unas dos hojas de o:mekilit para agregarle sabor a la comida. En otras partes usan las hojas para preparar tamales. Buscan las hojas y las cortan en pequeños pedacitos. Las revuelven con masa para darle sabor a la masa.

**FILENAME:** Xaltn\_Botan\_MFC307\_xaalkowit-Piperaceae\_2011-07-19-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-19-l

**DURATION:** 08:36

**ENGLISH TITLE:** Piperaceae: Piper sp. and P. aduncum; Myrsinaceae: Parathesis psychotriodes Lundell

**SPANISH TITLE:** Piperaceae: Piper sp. y P. aduncum; Myrsinaceae: Parathesis psychotriodes Lundell

**DESCRIPTION:** María Ocotlan Fermín platica del xa:lkowit. Dice que hay tres tipos. El primero (Piper sp.) es un árbol que crece alto y tiene hojas redondas. Se da en el bosque. Produce frutos alargados como una lombriz de tierra. Cuando maduran también se pueden comer, son dulces. No es medicinal. Su tallo se usa para coa en la siembra de yuca (Manihot esculenta). Se corta el palo como metro y medio de largo para ir aflojando la tierra en el momento de sembrar las estacas. El uso del xa:lkowit hace que cuando se cosecha la yuca se pela bien y al hervirla salgan los camotes dulces y sabrosos. El segundo tipo de xa:lkowit (Piper aduncum L.) tiene las hojas alargadas y delgadas. Sus hojas se usan para curar el empacho. Se cortan las hojas verdes, se juntan con hojas de kwomoso:t (Bidens reptans (L.) G. Don), hojas de tsonteposihya:k (Ocimum carnosum (Spreng.) Link & Otto ex Benth.) y uno o dos jitomates, tequesquite y manteca. Todo se rocía con refino. Luego se cortan unos cinco hojas de a:kokohxiwit (Matudaea trinervia Lundell). Las hojas de xa:lkowit, kwomoso:t y tsonteposihya:k se colocan en el haz de a:kokohxiwit, el jitomate se corta en pequeños trozos que se colocan ahí también. Después se les echa tequesquite y manteca. Al último se rocían con refino y se colocan en el abdomen del paciente para que se baje el empacho. Ocotlán Fermín habla de una tercera planta que conoce con dos nombres: xa:lkowit y xa:lkapolin. El xa:lkapolin (Parathesis psychotriodes Lundell) se da en los potreros de San Miguel Tzinacapan. En Xa:ltipan casi ya no se da. No crece muy alto. Tiene hojas anchas, algo redondas y lisas. Sus frutos son pequeños capulincitos color verde de tiernos pero al madurar se vuelven rojos. De estos frutos se prepara atole que sabe muy sabroso. Se mezcla agua con masa y se empieza a hervir. En seguida se machacan los frutos y se cuellan. Se usa el agua y el bagazo se tira. Por último se echa en la olla con masa para atole que está hirviendo para darle sabor y color. Se espera que hierva bien, se deja entibiar y se toma el atole. Las hojas de este xa:lkapolin se usan para curar el mal aire en los niños. Se cortan las hojas, se hierven, se deja entibiar y se baña al niño.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302-MJS324\_xaalkowit-Piperaceae\_2011-07-19-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-19-m

**DURATION:** 07:47

**ENGLISH TITLE:** Piperaceae: Piper spp. (varias especies de Piper: Piper aduncum Kunth, P. amalago L. y P. jacquemontianum Kunth)

**SPANISH TITLE:** Piperaceae: Piper spp. (varias especies de Piper: Piper aduncum Kunth, P. amalago L. y P. jacquemontianum Kunth)

**DESCRIPTION:** Rubén Macario y María Juárez platican del xa:lkowit. Dicen que hay tres tipos. Las hojas de cada tipos son diferentes en cuanto a tamaño pero comparten una característica en común: las hojaas se sienten arenosas al tacto. El primer tipo de xa:lkowit les llama xa:lkowit ma:pisi:ltik porque tiene hojas pequeñas que se usan para curar el empacho en los niños. (Nota: Parece que es un Piper que otros llaman ti:ltik xa:lkowit, prob. Piper amalago L.) Se cortan las hojas, se les pone un poco de tequesquite o aceite y se colocan en el abdomen y la espalda del niño. Las hojas también se pueden preparar en té. Se cortan dos o tres ramas con hojas tiernas, se hierven y se le da de tomar al paciente. El segundo tipo es el que le llaman tankwa:kwi:kwil (Piper jacquemontianum Kunth). No es medicinal ni tiene otro uso. Finalmente hay un tercer tipo de xa:lkowit (Piper aduncum L.) con hojas más anchas y redondas. Su tallo y las ramas sólo sirven para leña. Macario y Juárez después empiezan a hablar de otra planta que conocen con nombres diferentes, Macario como chi:chi:lxoko:kkapolin y María como xa:lkapolin (Parathesis psychotriodes Lundell). Los dos dicen que los frutos de esta planta se usan para preparar atole pero no entran en detalles de su preparación.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_xaalkowit-Piperaceae\_2011-07-19-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-19-n

**DURATION:** 05:06

**ENGLISH TITLE:** Piperaceae: Piper spp. (varias especies de Piper: Piper aduncum Kunth, P. amalago L. y P. jacquemontianum Kunth)

**SPANISH TITLE:** Piperaceae: Piper spp. (varias especies de Piper: Piper aduncum Kunth, P. amalago L. y P. jacquemontianum Kunth)

**DESCRIPTION:** Rubén Macario habla de los tres tipos de xa:lkowit que conoce. El primero (aparentemente Piper amalago L.) tiene hojas pequeñas y alargadas que se usan para curar el empacho en los niños. Se cortan tres ramas pequeñas con hojas tiernas, se hierven y se le da de tomar al paciente. Macario comenta que las hojas de esta planta también se pueden usar como emplasto contra el empacho aunque no explica cómo hacerlo. El segundo xa:lkowit no es medicinal. Tiene hojas más anchas y un poco redondas (aparentemente Piper aduncum L.). El tronco y las ramas se pueden cortar para leña aunque no crece mucho. El tercero es el que le llaman tankwa:kwilxiwit porque sus flores y semillas se parecen mucho a las del xa:lkowit (aparentemente Piper jacquemontianum Kunth). Los tallos delgados de esta planta se pueden usar para corral en los linderos y así también ayuda para detener el abono en los terrenos inclinados. No se puede usar para leña porque se desarrolla con puras varas delgadas. Tampoco es medicinal. Macario también platica del xa:lkapolin mencionando que no tiene nada que ver con el xa:lkowit. (Nota: Aparentemente empieza a hablar del xa:lkapolin porque tiene la raíz 'xa:l' (arena) en su nombre.) Dice que aunque muchas personas lo llaman xa:lkapolin, él siempre lo ha conocido como chi:chi:lxoko:kkapolin (Parathesis psychotriodes Lundell). Lo conoce así porque los frutos son de color rojo y tienen un sabor agrio. Se usan para preparar atole. Se cortan los frutos maduros y se machacan con las manos. Al mismo tiempo se pone a hervir agua con masa. Terminando de machacar los frutos se le echa agua y se cuele, usando el agua para agregar al atole y tirando el bagazo. Por último se endulza el atole con panela o azúcar y se vuelve a hervir antes de tomarlo.

**FILENAME:** Xaltn\_Botan\_MFC307-MJS324\_taxkaliswat-Piperaceae\_2011-07-19-o.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-19-o

**DURATION:** 06:19

**ENGLISH TITLE:** Piperaceae: Piper schiedeanum Steudel

**SPANISH TITLE:** Piperaceae: Piper schiedeanum Steudel

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín y María Juárez platican del taxkaliswat una planta de hojas redondas y lisas que se da en los cafetales y por las orillas de los caminos. Las niñas juegan con esta planta. Toman las hojas tiernas para jugar a la elaboración de tortillas, usándolas como si fueran masa e imitando a las señoras. Los padres permiten que sus niñas jueguen con esas hojas para que cuando sean grandes puedan hacer tortillas delgaditas y sabrosas. Ocotlán Fermín comenta que cuando era niña iba a traer las hojas tiernas y en su casa jugaba haciendo tortillas hasta que se marchitaran y se rompieran. Otro uso de las hojas es medicinal, para curar la bronquitis. Para efectuar dicho remedio se le frota refino caliente a la espalda y al pecho del paciente. Después se colocan hojas tiernas de taxkaliswat en la espalda y en el pecho. Por último, se abriga bien al paciente, se acuesta para que sude y de esta forma va disminuyendo la enfermedad.

**FILENAME:** Xaltn\_Botan\_MFC307-MJS324\_tsotsolpahxiwit-Piperaceae\_2011-07-19-p.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-19-p

**DURATION:** 07:20

**ENGLISH TITLE:** Piperaceae: Piper sp. (P. liebmannii C. DC. or P. lapathifolium (Kunth) Steud.)

**SPANISH TITLE:** Piperaceae: Piper sp. (P. liebmannii C. DC. o P. lapathifolium (Kunth) Steud.)

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín y María Juárez platican del tsotsolpahxiwit una planta de hojas arrugadas que se da en muchos lugares. Su inflorescencia (flores) son blancas como una lombriz de tierra. Sus hojas se usan para desinflamar los pies cuando se hinchan por una herida o un grano. Se cortan las hojas y se colocan en la parte hinchada, un tratamiento que se hace por las noches cuando se acuesta el paciente. Con una vez que se aplique en la parte afectada luego uno se da cuenta si las hojas van a surtir efectivo porque se secan. Esto es, si al despertar el paciente por la mañana observa que se secaron las hojas rápidamente se va desinflamando el hinchazón. Si se observa que las hojas sólo sudaron y la piel se ve blanca color de manteca, entonces no se va a curar la herida o el grano y hay que buscar otra forma de remedio.

**FILENAME:** Xalpn\_Botan\_MSG328\_Boraginaceae-moolik-ilama-y-Fam-pend-taalokma\_2011-07-20-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-20-b

**DURATION:** 04:56

**ENGLISH TITLE:** Boraginaceae: Cordia spinescens L.

**SPANISH TITLE:** Boraginaceae: Cordia spinescens L.

**DESCRIPTION:** Martín Santiago García habla muy brevemente de un arbusto de tallo negro y hojas chiquitas, redondeadas y pubescentes que conoce como mo:lik ilama. Sus frutos son rojizos y muy codiciados por los pájaros. Comenta que es buen remedio tomándolo en té para curar una enfermedad que él llama eschi:walis (probablemente disentería que otros llama estsompil). Agrega que dicha planta escasea, ya no es muy común encontrarla en cualquier lugar. Al mismo tiempo comenta que para esta misma enfermedad se puede tomar un té de hojas de guayaba o cuatro raíces de ta:lokma (una planta todavía no identificada y cuyo nombre no es conocido a los asesores de este proyecto). Ta:lokma es una planta chiquita de flores alargadas; y al secarse punzan las semillas. Su estructura de hojas son muy parecidas al okma (Vernonanthura patens (Kunth) H. Rob.), sólo que las del ta:lokma son lisas y brillantes.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_MSO325\_xokoyoolin-Begonias\_2011-07-20-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-20-m

**DURATION:** 07:03

**ENGLISH TITLE:** Begoniaceae: Begonia spp.

**SPANISH TITLE:** Begoniaceae: Begonia spp.

**DESCRIPTION:** María Salazar Osollo habla de una planta comestible que se llama xokoyo:lin. Para preparar primero se pone a hervir frijoles negros y cuando ya están hirviendo se empieza a tostar ajonjolí y se muele sobre metate. También se puede moler unos chiles

verdes para agregarlos a la comida. Cuando todo ya está hirviendo se le agrega nakastekilit (Peperomia sp., quizá *P. peltimba* C.DC. ex Trel.) Comenta que antes de agregarle el ajonjolí se le agrega el xokoyo:lin, cuando los frijoles ya están hirviendo. Salazar Osollo también habla del teko:seh (*Begonia manicata* Brongn. ex F. Cels.). También es una planta de tallo comestible, pero se prepara de una manera más cuidadosa porque si no el tallo se deshace por el hervor. Después Salazar Osollo habla del kiowteyo:xokoyo:lin (*Begonia nelumbiifolia* Cham. & Schltld.). Nota que ese xokoyo:lin no es comestible o por lo menos ella nunca lo ha preparado ni probado. Después menciona el tohmiyohxokoyo:lin (quizá sea *Begonia heracleifolia* Cham. & Schltld.) que se da mucho en los cafetales. Es muy similar al xokoyo:lin pero tiene mucha pubescencia en los tallos. No sabe si es comestible. Finalmente habla de una planta que nombra xo:xokoyo:lin. Una planta similar a las susodichas. Pero Salazar Osollo nada más saber que a esta planta se le cortan las hojas y se hierven para curar el mal de boca. Por último habla del eski:nah xokoyo:lin (*Arthrostemma ciliatum* Pav. ex D. Don y *Arthrostemma primaevum* Almeda de la familia Melastomataceae). Comenta que cuando uno tiene la garganta agria se puede masticar el tallo verde sin hervirlo y eso le cura a uno por lo agrio del tallo.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_MGG317\_aakiitsmekat-texokomekat-Vitaceae\_2011-07-21-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-21-a

**DURATION:** 10:22

**ENGLISH TITLE:** Vitaceae: Vissus microcarpa Vahl is the one with thick trunks and the one with thin trunks, used for tying, is *Vitis tiliifolia* Humb. & Bonpl. ex Roem. & Schult.; *Vitis tiliifolia* Humb. & Bonpl. ex Roem. & Schult.

**SPANISH TITLE:** Vitaceae: Vissus microcarpa Vahl es el de tallo grueso y el delgado, usado para amarrar, es *Vitis tiliifolia* Humb. & Bonpl. ex Roem. & Schult.; *Vitis tiliifolia* Humb. & Bonpl. ex Roem. & Schult.

**DESCRIPTION:** Eleuterio Gorostiza y Miguel Gorostiza hablan del a:ki:tsmekat. Miguel Gorostiza dice que sale de la tierra y va subiendo para después vaya colgando hacia abajo su tallo hasta llegar a al suelo y enraizarse. También nota que no se seca, aún cortándolo y tirándolo al suelo, no se seca sino que echa raíces y vuelve a retoñar. Este es, se reproduce fácilmente porque contiene mucha agua y esto hace que se enraíce luego aunque esté cortado en pedazos. Comenta después que hay dos tipos de a:ki:tsmekat uno de tallo grueso y flores rojas ramificadas, con frutos verdes. El otro es delgado, se reproduce en milpas, cafetales o en cualquier parte. Los pájaros comen los frutos maduros. Es más blanco. Ambos tienen flores rojas y los frutos son verdes, cuando los frutos se maduran se caen al suelo y germinan por sí solas. (Nota: Aparentemente el grueso, rojo es *Cissus microcarpa* Vahl y el delgado es *Vitis tiliifolia* Humb. & Bonpl. ex Roem. & Schult.). El bejuco del texokomekat (nota: quizá *Vitis tiliifolia* Humb. & Bonpl. ex Roem. & Schult.) es grueso y negro. Crece y va extendiéndose en lo alto de los árboles. Gorostiza por eso nunca ha visto su flor. Tiene hojas medianas y puntiagudas. Al cortarlo con un machete fluye un líquido como agua que se puede beber. Cuando se tumba se seca totalmente, sirve para leña porque es macizo. Los texokomekat de tallo delgado se puede usar para amarrar y de tallo grueso sirve para leña. Solamente hay un tipo de texokomekat.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_MGG317\_kantsilin-aaxiwkeenkech-tekwetahwits-Smilacaceae\_2011-07-21-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-21-b

**DURATION:** 06:29

**ENGLISH TITLE:** Smilacaceae: *Smilax* spp.

**SPANISH TITLE:** Smilacaceae: *Smilax* spp.

**DESCRIPTION:** Miguel Gorostiza Gabrioto habla del kantsilin, una planta trepadora con tallo espinoso y hojas redondas. Comenta que abunda en los montes y cuando uno sale a buscarlo es suficiente cortar cuatro puntas tiernas con sus hojas para preparar una comida con chipotle y jitomate. Menciona otra hierba que se le conoce como a:xiwke:nkech. Sus hojas son un poco grisáceas y también es comestible, tanto el tallo como sus hojas. Pero advierte que al preparar el a:xiwke:nkech es necesario que se le cambie el agua con que se hierve, tirándolo y remplazándolo con agua nueva para terminarlo de hervir. Sigue diciendo que conoce otro bejuco que sube a los árboles que se conoce como tekwetahwits. A diferencia de las susodichas, el tekwetahwits tiene muchas espinas. Finalmente comenta que nunca ha visto la flor ni los frutos de las tres plantas que menciona.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_MGG317-CVH329\_kantsilin-Smilacaceae\_2011-07-21-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-21-c

**DURATION:** 08:50

**ENGLISH TITLE:** Smilacaceae: *Smilax* sp.

**SPANISH TITLE:** Smilacaceae: *Smilax* sp.

**DESCRIPTION:** Cristina Vásquez Hernández y Miguel Gorostiza Gabrioto hablan de una planta que conoce con nombres distintos. Vásquez Hernández comenta que ella conoce esta planta con el nombre de witstololoh. Su esposo trabajaba en los campos sembrando ajonjolí y donde limpiaba y quemaba la hojarasca seca para fertilizar la tierra, ahí brotaba el witstololoh. Él lo cortaba y lo traía a casa para que ella lo preparara con jitomate. Gorostiza Gabrioto dice que está de acuerdo con lo que decía Vásquez acerca de las características de crecimiento y usos de lo que ella llama witsololoh, agregando que él se acostumbra usar más el nombre de kantsilin.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_MGG317-CVH329\_Solanaceae-tomat-tomates-comestibles\_2011-07-21-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-21-d

**DURATION:** 11:05

**ENGLISH TITLE:** The various edible tomatoes

**SPANISH TITLE:** Los diferentes tomates comestibles que existen

**DESCRIPTION:** Miguel Gorostiza y Cristina Vásquez platican sobre los diferentes tomates comestibles. Mencionan que el ye:ktomat (prob. *Solanum lycopersicum* L.) produce frutos grandes, rojos y redondos con una superficie como si tuvieran cortes verticales por su alrededor

(mohmohtsoltik). Estos tomates se daban antes en los pueblos del municipio de Cuetzalan cuando se sembraban junto con el chi:lxoxowik. El ye:ktomat se usa para preparar salsa chi:ltamo:ltal (salsa de molcajete). Primero se asan los tomates junto con los chiles y luego se muelen juntos en el chi:ltekaxit. El si:taltomat (prob. Solanaceae: Lycopersicon esculentum Mill. var. leptophyllum Dunal) es otro tomate. Los frutos son muy chiquitos como el tamaño del café cereza. Este tomate también se usa para preparar chi:ltamo:ltal. Los tomates se asan sobre el comal con mucho cuidado y luego se muelen en el chi:ltekaxit. El a:tomat es de frutos más grandes. Finalmente, el mi:ltomat (xoxowik) tiene frutos algo chiquitos que a menudo se venden por sarta en el mercado de Cuetzalan. Antes la gente de las comunidades compraba el mi:ltomat para hacer mole en todos santos. La mayoría usaba este tomate para preparar comidas en esos días. En la actualidad usan el tomate rojo que se vende en el mercado y en varios lugares.

**FILENAME:** Xalpn\_Botan\_CVH329\_siitaltomat-Solanaceae\_2011-07-21-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-21-e

**DURATION:** 05:32

**ENGLISH TITLE:** Solanaceae: Lycopersicon esculentum Mill. var. leptophyllum Dunal

**SPANISH TITLE:** Solanaceae: Lycopersicon esculentum Mill. var. leptophyllum Dunal

**DESCRIPTION:** Cristina Vázquez y Eleuterio Gorostiza conversan sobre una planta que en Xalpantzingo le llaman si:taltomat y en San Miguel Tzinacapan tao:ltomat. Quizá le llaman así, si:taltomat y tao:ltomat, porque sus frutos son muy pequeños. Si uno la siembra puede darse en las milpas o bien junto a las casas siempre y cuando las gallinas no maltraten a las plantas. Las matas del si:taltomat se arrastran en el suelo como bejuco, o bien pueden subir por los tallos de otras plantas como tutor. Sus flores son pequeñas y de color amarillo. Cada mata produce muchos frutos que se van colgando por racimos. La ventaja del si:taltomat es que como va creciendo la mata, va floreado y mientras que algunos frutos están tiernos otros ya están maduros y listos para consumir. Los frutos del si:taltomat se usan para comer en salsa chi:ltamo:ltal (salsa de molcajete) o en chi:lposo:n (salsa sin grasa hervida en olla). Por ser muy blanditos los tomates se pueden preparar de varias formas. Algunas personas los hierven y muelen junto con el chi:ltekpin para preparar la salsa chi:ltamo:ltal. Otras muelen los tomates sin hervir en el metate para preparar el chi:lposo:n. Finalmente otras personas asan los tomates sobre el koma:l con mucho cuidado y junto con los chiles para preparar otro tipo de chi:ltamo:ltal.

**FILENAME:** Xalpn\_Botan\_CVH329\_yeektomat-Solanaceae\_2011-07-21-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-21-f

**DURATION:** 07:16

**ENGLISH TITLE:** Solanaceae: probably a variety of Solanum lycopersicum L.

**SPANISH TITLE:** Solanaceae: probablemente una variedad de Solanum lycopersicum L.

**DESCRIPTION:** Cristina Vázquez y Eleuterio Gorostiza platican del ye:ktomat un tomate comestible que ya casi nadie siembra aunque en el pasado los que sembraban chi:lxoxowik también sembraban el ye:ktomat. Platica Vázquez que los de San Miguel Tzinacapan sembraban y llevaban a vender chi:lxoxowik, ye:ktomat y algunos quelites al mercado de Cuetzalan los días domingo. Si uno quiere, también se puede sembrar ye:ktomat junto a la casa pero hay que encerrar el lugar con un corral para que las gallinas no maltraten a las plantas. Si se siembra junto a la casa es mejor ponerle unos palos atravesados para que los frutos se vayan colgando de ellos. Las matas del ye:ktomat se ramifican luego, se van arrastrando y así como crecen van floreado. Sus flores son pequeñas de color amarillo y sus frutos son medianos pero no son lisos como los tomates rojos más comercializados. Los frutos del ye:ktomat son redondos con alguno como ranuras que corren desde donde sale el peciolo hasta la base. Los de Ecatlán van a San Miguel Tzinacapan a vender el ye:ktomat que ahí siembran junto con chi:lxoxowik, pa:pa:lo:kilit (Porophyllum ruderale), a:ko:lin (ajonjolí), ayohwachxo:chit (calabaza pipián) y el wa:wkilit (Amaranthus spp.). El ye:ktomat se usa en preparar tanto chi:ltamo:ltal (salsa molida en molcajete) como chi:lposo:n (salsa preparada y hervida sin aciete). No se usa para el mole rojo/poblano porque decían las ancianas que este tomate no deja espesa la comida y aparte tiene un sabor agrio, quizá por tener la cáscara muy delgadita y bien por ser muy jugoso. Antes la mayoría usaba el mi:ltomat (Physalis philadelphica) para preparar mole porque ese tomate es más sabroso y con ello sale muy espesa la comida. Actualmente preparan el mole utilizando el tomate rojo que se vende en el mercado.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_MGG317-CVH329\_miiltomat-aatomat-Solanaceae\_2011-07-21-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-21-g

**DURATION:** 05:49

**ENGLISH TITLE:** Solanaceae: Physalis philadelphica Lam. and perhaps other Physalis (mi:ltomat); Physalis sp. (perhaps P. pubescens L., a:tomat)

**SPANISH TITLE:** Solanaceae: Physalis philadelphica Lam. y quizá otros Physalis (mi:ltomat); Physalis sp. (quizá P. pubescens L., a:tomat)

**DESCRIPTION:** Miguel Gorostiza y Cristina Vázquez conversan acerca del a:tomat y mi:ltomat, tipos de tomate que no se dan en Cuetzalan. Vázquez supone que el a:tomat se da por Huahuaxtla, municipio de Xochitlán porque una vez visitó ese lugar y vio unas plantas en flor y la persona que la acompañó le dijo que eran a:tomat. Aunque esta persona le había dicho que eran a:tomat, Vázquez y Gorostiza dijeron que por su cuenta no estaban seguros cuál de los dos tomates, a:tomat y mi:ltomat se da en Huahuaxtla. Pero, si saben que estos dos tipos de tomate se dan en lugares fríos como por ejemplo en Zacapoaxtla y Zaragoza. Ambos tomates se venden en el mercado de Cuetzalan. El mi:ltomat lo venden ensartado para poder guardarlo por un tiempo. También se vende por kilo. El a:tomat se vende por litro. Los frutos del a:tomat son más grandes que los del mi:ltomat, que son chiquitos. Ambos tomates, el mi:ltomat y a:tomat, se usan para preparar salsa y mole verde. Se pueden asar los tomates sobre el comal o bien se pueden hervir. Para hacer salsa luego se muelen en el chi:ltekaxit (molcajete, sea de piedra o de barro). Pero si es para preparar mole se hierven los tomates y se muelen ya sea en metate o en licuadora. Enseguida se le agrega chile molido y se hierva.

**FILENAME:** Xalpn\_Botan\_CVH329\_Rubiaceae-witsikiteempiil\_2011-07-21-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-21-h

**DURATION:** 08:39

**ENGLISH TITLE:** Rubiaceae: *Hamelia patens* Jacq.

**SPANISH TITLE:** Rubiaceae: *Hamelia patens* Jacq. (velletilla)

**DESCRIPTION:** Cristina Vázquez y Amelia Domínguez platican sobre el witsikite:mpi:l, un arbusto que crece a poca altura, quizá a la altura de una mata de café o a veces un poco más. Se da en las milpas, a orillas de caminos, en cafetales y en varios otros lugares. Sus hojas son verdes y alargadas, sus flores de color rojo y sus frutos negros. Se usa para curar varias enfermedades. Primero, sus hojas sirven para las mujeres a quienes les da hemorragia después de su menstruación. Si la mujer ya está grave se cortan dos hojas de witsikite:mpi:l, una hoja grande de o:mekilit (*Piper auritum* Kunth) y cinco ramitas de tso:pelixiwit (*Phyla scaberrima* (A. Juss. ex Pers.) Moldenke). Se hierven las hojas de estas tres plantas juntas, se deja enfriar el agua y se le da de tomar a la mujer afectada. Si la mujer apenas empieza a sangrar y tiene fuerzas todavía para defenderse, se cortan tres hojas de witsikite:mpi:l, una hoja grande de o:mekilit y cinco ramitas de tso:pelixiwit. (Nota: Se da menos hojas de witsikite:mpil, según Vázquez, cuando la mujer está más grave.) Si con una vez usado dio efecto el remedio, ya no se le da. Si tomó una vez y no se cura, puede tomar el té hasta tres veces. Puede tomar una taza a la hora que se sienta mal. No existe un horario. Segundo, con el witsikite:mpi:l también se puede curar a las personas que sufren sangrados por la nariz. Se corta un rollito de hojas, se machacan y el bagazo se le acerca a la nariz del paciente para que inhale la fragancia. Mientras tanto se hierven tres hojas y después de enfriar el agua se toma como té. Tercero, las mismas hojas del witsikite:mpi:l se emplean para coagular la sangre en una herida. Se corta un rollo de hojas, se machacan y se echa el jugo a la herida para que deje de sangrar. Cuarto, los frutos maduros se usan para curar dolores de cintura, de espalda y de los pies. Se corta un puño de frutos maduros y se echan en un envase con medio litro de refino. Después de doce horas se puede usar el refino para sobar la parte adolorida. Finalmente, nota que los pájaros se alimentan de los frutos maduros del witsikite:mpi:l.

**FILENAME:** Xalpn\_Botan\_CVH329\_Piperaceae-omekilit\_2011-07-21-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-21-i

**DURATION:** 08:35

**ENGLISH TITLE:** Piperaceae: *Piper auritum* Kunth

**SPANISH TITLE:** Piperaceae: *Piper auritum* Kunth

**DESCRIPTION:** Amelia Domínguez y Cristina Vázquez platican del o:mekilit, una planta que no crece alto y que se da en los cafetales y las milpas, entre otros lugares también generalmente perturbados. Hay dos tipos: blanco y rojo. El blanco es el que crece más alto. El rojo tiene tallos rojos y más delgados que los del blanco. Las flores de ambos tipos son blancas como unas velitas largas. Los dos tipos de o:mekilit son medicinales. Las hojas se usan para curar a una mujer a quien se le empieza a dar como hemorragia después de su menstruación. Se cortan cuatro hojas verdes de o:mekilit y se restriegan junto con hojas de wi:tsikite:mpi:l (*Hamelia patens* Jacq.) y tsope:likxiwit (*Phyla scaberrima* (A. Juss. ex Pers.) Moldenke). Las hojas restregadas se ponen en un traste, se les echa agua y se cuele con un trapo limpio. Luego se le da de tomar a la mujer. Se cura al tomarlo una sola vez. Así se deja. Si queda aliviada solamente unos pocos días y se vuelve a enfermar, se repite el tratamiento. Para los niños o adultos que sufren de te:te:milis causado por el netati:l (escarlatina), o los que tienen asco, también se usan las hojas de o:mekilit. Para tal efecto se cortan las hojas verdes, se restriegan y se echan a una cubeta de agua. Después se le da de tomar una taza al paciente y lo que queda se usa para bañarla. También se usan las hojas para prevenir el netati:l. Si una mujer dio a luz y tiene hijos pequeños quienes se le acercan a cada rato se pueden enfermar de netati:l. Para prevenir eso, se cortan las hojas verdes de o:mekilit, se restriegan, se echan en una cubeta de agua y luego se bañan a los niños aunque no estén enfermos. También se les da de tomar una taza a cada niño, para prevenir que se enfermen provocados por su hermano recién nacido.

**FILENAME:** Xalpn\_Botan\_CVH329\_Lamiaceae-raabiahxoochit\_2011-07-21-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-21-j

**DURATION:** 06:37

**ENGLISH TITLE:** Lamiaceae: *Clerodendrum chinense* (Osbeck) Mabb. y *Clerodendrum bungei* Steud.

**SPANISH TITLE:** Lamiaceae: *Clerodendrum chinense* (Osbeck) Mabb. y *Clerodendrum bungei* Steud.

**DESCRIPTION:** Al hablar de la planta que en San Miguel Tzinacapan y otros pueblos circunvecinos se conoce como ra:biahxo:chit, Cristina Vázquez Hernández, de Xalpancingo (cerca de San Andrés Tzucuilan) comentó que ella, como curandera, la conoce como yanté:h. Tiene unas matas frente a su casa. Crece como 40 centímetros de alto. Hay dos clases uno es blanco y otro es morado. El de color morado es mejor para medicina; el blanco también es bueno pero se necesita usar más hojas. Sirve para curar dolores en los pies provocados por calambres. Se buscan las hojas del yanté:h junto con otras dos clases de hojas, las hojas de kwe:tehxiwit (*Hyptis verticilada* Jacq.) y las hojas de teposihya:k (*Ocimum carnosum* (Spreng.) Link & Otto ex Benth.). Se cortan tres ramas de cada una y después se despedazan con las manos en trocitos pequeños. Todo se mete en una botella y se le echa medio litro de refino. Se envuelve la botella con una tela negra, se guarda en algún lugar y se esperan quince días. Pasando los quince días se cuele el refino con una tela para que quede limpio. Ya se puede usar. Si alguien padece de calambres se le dan masajes en los pies frotando los pies con el refino que había sido preparado con las hojas de las tres plantas mencionadas. También se usa el yanté:h para curar a una persona afectada por el mal aire. Se cortan las hojas, se hierven y se baña al paciente por tres días una vez en la mañana y otra vez en la noche antes de dormir.

**FILENAME:** Xalpn\_Botan\_CVH329\_Lamiaceae-kweetehxiwit\_2011-07-21-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-21-k

**DURATION:** 06:54

**ENGLISH TITLE:** Lamiaceae: *Hyptis verticilada* Jacq.

**SPANISH TITLE:** Lamiaceae: Hyptis verticilada Jacq.

**DESCRIPTION:** Cristina Vázquez Hernández dice que el kwe:tehiwit, una hierba de como un metro de alto, se da a orillas de caminos y en cafetales. Tiene hojas muy pequeñas y flores de color blanco. Al madurarse la flor sale las inflorescencias se doblan, quedando colgado su punto extremo por abajo de su base. Las hojas se usan para curar el dolor del estómago. Si el enfermo padece de calambres en el abdomen puede tomar un té de las hojas hervidas del kwe:tehiwit. Si uno siente dolores en los pies, se le hacen vapores. Se corta un rollo de cada una de las siguientes tres hierbas, el kwe:tehiwit, el tsonteposihya:k (Ocimum carnosum (Spreng.) Link & Otto ex Benth.) y el o:mekilit (Piper auritum Kunth.) y se hierven juntos. Cuando está hirviendo se saca la olla del fogón y se ponen unos palos sobre la boca de la olla de barro. Sobre estos palos el paciente pone sus pies para que le pegue el vapor. Se deben abrigar los pies bien para que así puedan sudar. Así se le quita el dolor. Este trato con vapor se debe hacer de tres a cuatro veces para que se cure.

**FILENAME:** Xalpn\_Botan\_CVH329\_Lamiaceae-teposihyaak\_2011-07-21-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-21-l

**DURATION:** 06:13

**ENGLISH TITLE:** Lamiaceae: Ocimum carnosum (Spreng.) Link & Otto ex Benth.

**SPANISH TITLE:** Lamiaceae: Ocimum carnosum (Spreng.) Link & Otto ex Benth.

**DESCRIPTION:** Cristina Vázquez Hernández habla del teposihya:k, una planta que se da a orillas de caminos y cafetales. No se siembra. Sus flores son pequeñas de color morado. Se usa para hacerle vapores a algún paciente que sufre dolores en los pies. También se una persona se moja con la lluvia y empieza a sentir dolores por todo el cuerpo se buscan las hojas de kwe:tehiwit (Hyptis verticilada Jacq.), o:mekilit (Piper auritum Kunth) y teposihya:k. Se juntan todas y se ponen a hervir. Cuando ya está hirviendo, se vacía en otra cubeta, se consigue una silla y debajo de la silla se colocar la cubeta de agua caliente. El enfermo se sienta en la silla y se abriga para que le toque el vapor del agua y así empiece a sudar. Se deben hacer entre dos o tres vapores de acuerdo como se vaya mejorando. También se usa la misma mezcla de plantas para bañar al enfermo que sufre dolores en los pies o le den calambres. Se juntan las hojas de teposihya:k, kwe:tehiwit y o:mekilit, se hierven juntas y se le echa aproximadamente medio "topo" (un topo es una medida arcaica de como 360 mililitros o lo que cabe en una botella de cerveza) de refino. Se saca hirviendo del fogón y se espera enfriar un poco de acuerdo a como le guste al paciente. Se baña por la tarde y al terminar el baño el paciente se debe abrigar bien para evitar los resfríos. En seguida se acuesta en la cama y de esa forma empieza a sudar. Si al paciente se le queda mojada la ropa por el sudor se debe cambiarse de ropa, quizá dos o tres veces, hasta que termine de sudar. Deben ser tres baños para que desaparezca la enfermedad.

**FILENAME:** Xalpn\_Botan\_CVH329\_Adoxaceae-xoomeet\_2011-07-21-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-21-m

**DURATION:** 07:48

**ENGLISH TITLE:** Adoxaceae: Sambucus nigra subsp. canadensis (L.) Bolli (Note: Apparently speakers distinguish two species where Western taxonomists distinguish only one)

**SPANISH TITLE:** Adoxaceae: Sambucus nigra subsp. canadensis (L.) Bolli (Nota: Aparentemente los hablantes distinguen dos especies en lo que para los taxónomos occidentales es una especie)

**DESCRIPTION:** Cristina Vázquez Hernández habla del xo:me:t, un árbol de flores blancas. Su fruto de tierno es verde pero pero se vuelve negro al madurar. Dice que hay dos tipos. Uno es el kowtahxo:me:t un árbol grande de hojas grandes y algo gruesas. El otro se conoce simplemente como xo:me:t. Es de hojas chiquitas y más delgadas. Sólo el xo:me:t, no el kowatahxo:me:t, tiene propiedades curativas. Las hojas se ocupan para curar a un niño o adulto afectado por mal aire. Para efectuar el remedio, se cortan las hojas de varias plantas: xo:me:t, hojas de aguacate, un chipotle o chile seco y un huevo. Con eso se le hace una limpia al enfermo. Posteriormente se rompe un huevo en un vaso transparente con agua y dependiendo que tan grave esté el enfermo aparece una imagen. Solamente se hacen dos o tres limpias y con eso se alivia el enfermo. Finalmente, los dos xo:me:t se ocupan para limitar los terrenos o hacer corrales dado que estaca empotrada de estos árboles luego luego echa raíces.

**FILENAME:** Xalpn\_Botan\_CVH329\_Solanaceae-istaak-kwitakowit\_2011-07-21-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-21-n

**DURATION:** 05:59

**ENGLISH TITLE:** Solanaceae: Cestrum nocturnum L., Solanum diphyllum L. and another Solanaceae)

**SPANISH TITLE:** Solanaceae: Cestrum nocturnum L., Solanum diphyllum L. y otro Solanaceae)

**DESCRIPTION:** Eleuterio Gorostiza y Cristina Vázquez, de Xalpancingo, platican de tres tipos de kwitakowit, uno que llama ista:k kwitakowit y dos que comparten el nombre de mora:doh kwitakowit. El ista:k kwitakowit (Cestrum nocturnum L.) se da en los cafetales y en varios otros lugares. Crece de como tres o cuatro metros de altura y tiene flores blancas que emiten una fragancia muy fuerte por las noches. Sus frutos son bolitas chiquitas de color blanco. Sus hojas se usan para curar la tos, la bronquitis y el susto. Para la tos y la bronquitis, se cortan hojas verdes, se machacan, se ponen en un traste y se les echa refino. En seguida se le frota el refino al paciente en todo el cuerpo. Luego se abriga bien y se acuesta para dormir. Si es un bebé y tiene huacal se mete ahí para que se caliente y de esa forma le baje la enfermedad. Para curar el susto, se corta un rollo pequeño de hojas verdes, se hierven, se espera que se entibie el agua y se baña al paciente. De los dos mora:doh kwitakowit, el primero crece igual como a la altura de un bambú del que no crece alto (esto es, como a 2 metros). Sus frutos son medianos de tamaño y verdes. [Nota: no está claro a que planta refiere Cristina Vázquez cuando habla del primer tipo de mora:doh kwitakowit]. El tercer mora:doh kwitakowit (aparentemente Solanum diphyllum L., que algunos llaman ti:ltik kwitakowit) es una hierba. Esta no crece como los demás. Sus frutos son unas bolitas pequeñas de color amarillo. Las hojas de estos dos mora:doh kwitakowit se usan para curar a los niños o adultos que se asustan y antes de tener síntomas padecen sudoraciones por las noches. Se cortan las hojas verdes, se juntan con el teahwach (Pilea microphylla (L.) Liebm.) y se hierven. Se deja que se entibie el agua y

se baña al paciente antes de dormir. Se debe bañar tres o cuatro veces hasta que empiece a sudar después de bañarse. Si suda después del baño indica que el remedio va a ser efectivo. Si no suda es señal de que no le va hacer efecto.

**FILENAME:** Xalpn\_Botan\_CVH329\_Malvaceae-teempaawaxiwit\_2011-07-21-o.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-21-o

**DURATION:** 05:33

**ENGLISH TITLE:** Malvaceae: Pavonia schiedeana Steud.

**SPANISH TITLE:** Malvaceae: Pavonia schiedeana Steud.

**DESCRIPTION:** Cristina Vásquez Hernández habla del te:mpa:waxiwit, una planta de flores rosadas que abunda por las orillas de caminos y en los cafetales. Su semilla madura se pega mucho en la ropa. Comenta que tiene una propiedad curativa y que la manera de prepararla es arrancando unas cuantas plantas con todo y raíz, lavando las raíces y hirviendo todo en medio litro de agua. Se toma para curar el mal de orín. Comenta que otra planta que se ocupa para esta misma enfermedad es el masa:owat (Costaceae: Costus sp.) que crece en las orillas de los arroyos. Sus flores son como un olote y ahí pegado tiene unas florecitas. Para la propiedad curativa se martaja el tallo, se hierve y se toma como una o dos veces. Con eso ya se cura él enfermo. Finalmente agrega que para curar esta misma enfermedad también se puede comer el tallo del masa:owat como si fuera caña.

**FILENAME:** Xalpn\_Botan\_CVH329\_Malvaceae-xoonoochpaawaas\_2011-07-21-p.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-21-p

**DURATION:** 06:14

**ENGLISH TITLE:** Malvaceae: Sida sp. (acuta group)

**SPANISH TITLE:** Malvaceae: Sida sp. (acuta group)

**DESCRIPTION:** Cristina Vásquez Hernández habla del ala:wakochpa:wa:s, una planta que crece en las orillas de caminos y en los cafetales. Comenta que esta hierba la ocupan para lavar la cabeza de una niña cuando no le puede crecer su cabello. Se restriegan las hojas y se revuelven con un poco de agua, se cuele y cuando ya se ha lavado la cabeza se le aplica esta agua preparada y se le cubre la cabeza para que el cabello permanezca húmedo. Así a la niña se le crecerá el cabello. También se puede usar para curar la calentura. Para eso se restriegan las hojas y se revuelve con la clara de un huevo y con las hojas del pochne (Telanthophora grandifolia (Less.) H. Rob. & Brettell) o el chichi:kxiwit (prob. Asteraceae, pendiente identificación) se le pone como emplasto en los costados, en la espalda y en el estómago. Al mismo tiempo también al enfermo se le cubren los pies con estas mismas hierbas, haciéndole como un zapato. Luego en enfermo se tapa con cobijas para que sude y así la calentura se le baja. Vásquez Hernández habla de otra planta de flores amarillas que ella conoce como kwikwitskoochpa:wa:s. Crece en los cafetales y sus flores son amarillas. Florea al medio día y anteriormente, antes de que la gente tuviera relojes, con eso sabían que ya era medio día. Agrega que con esta planta también se puede barrer en las casas.

**FILENAME:** Xalpn\_Botan\_CVH329\_Verbenaceae-chapolistit\_2011-07-21-q.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-21-q

**DURATION:** 03:30

**ENGLISH TITLE:** Verbenaceae: Verbena litoralis Kunth (and perhaps V. carolina L.)

**SPANISH TITLE:** Verbenaceae: Verbena litoralis Kunth (y quizá V. carolina L.)

**DESCRIPTION:** Eleuterio Gorostiza y Cristina Vásquez conversan del chapolistit que se da en cafetales y en orillas de camino. Tiene flores blancas y frutos verdes. Vásquez comenta que el chapolistit sirve para curar el dolor de estómago provocado por comer alimentos descompuestos o por tomar agua en exceso. No explica pero se entiende que debe prepararse en té. También sugiere que en caso de que el enfermo no pueda tomar el té de esta planta porque le provoca vómito o simplemente por lo amargo que es, entonces que se consiga un buen tanto de hojas que se ponen en aguardiente. Se deja reposar por lo menos dos días. Después de este tiempo se usa el aguardiente con la esencia las hojas para sobar el estómago del enfermo.

**FILENAME:** Xalpn\_Botan\_CVH329\_Asteraceae-aakookohxiwit\_2011-07-21-r.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-21-r

**DURATION:** 10:33

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: Critonia morifolia (Miller) R.M.King & H.Rob.

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: Critonia morifolia (Miller) R.M.King & H.Rob.

**DESCRIPTION:** Cristina Vásquez Hernández platica de una planta que ella conoce como chichi:kxiwit (hoja santa en español). Dado que retoña con facilidad al empotrar su tallo, se usa tanto para linderos entre terrenos como para corral en las casas. Las hojas sirven para curar la fiebre. Se cortan las hojas de chichi:kxiwit junto con el ala:wakochpa:wa:s (Sida sp.). Las hojas del ala:wakochpa:wa:s se machacan y se ponen en la cara de las hojas de chichi:kxiwit. En seguida se envuelve al enfermo (no dice que parte de su cuerpo) con la hoja para que se le baje la temperatura. También las hojas del chichi:kxiwit se emplean para curar granos junto con las hojas de ma:psi:lkowit (una planta todavía no identificada y no conocida a los de S. Mig. Tzinacapan). Se corta un rollo de hojas de cada planta y se ponen a hervir en una olla de barro. Después de hervirse se vacía el agua en un envase de medio litro o un litro y se guarda. Después de quince días ya se puede utilizar. Primero se lava el grano con jabón limpio, luego se lava con el agua del chichi:kxiwit y ma:psi:lkowit. Poco a poco va desapareciendo el grano. El ma:psi:lkowit es un árbol que crece grande. Su tronco se puede utilizar para horcón de casa. Tiene las hojas pequeñas y las flores blancas. Sus frutos maduros son de color negro; se parecen mucho a los frutos de tomakilit (Solanum spp.). Este árbol casi no se da por Yohualichan ni Xiloxochico pero sí por Xalpantzingo. (Nota: Lo que ella llama chichi:kxiwit, otros por S. Mig. Tzinacapan llaman a:ko:koh o a:ko:kohxiwit).

**FILENAME:** Xalpn\_Botan\_CVH329\_Asteraceae-yeekmoosoot-kwamoosoot\_2011-07-21-s.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-21-s

**DURATION:** 10:34

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: *Bidens alba* var. *radiata* (Sch.Bip.) Ballard ex Melchert and *Bidens reptans* (L.) G.Don or *Bidens chiapensis* Brandege (these latter two are kwamo:so:t while the first is simply mo:so:t)

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: *Bidens alba* var. *radiata* (Sch.Bip.) Ballard ex Melchert y *Bidens reptans* (L.) G.Don o *Bidens chiapensis* Brandege (estos dos últimos se conocen como kwamo:so:t mientras que el primero es simplemente mo:so:t)

**DESCRIPTION:** Cristina Vázquez habla varias plantas y sus usos medicinales. Dice que el yekmo:so:t (*Bidens alba*) se utiliza junto con el kwomo:so:t (*Bidens reptans*), el sakapal (*Cuscuta* spp.) y los maltantsi:n blanco, morado y chino. Primero se juntan todas las hierbas, luego así verdes se muelen y en seguida se hacen bolitas. Por último se fríen las bolitas con aceite capullo o San Sebastián y se introducen a los pacientes en la parte anal. Sirven para curar el susto, tanto a adultos como a niños. Después de ponerles las bolitas a los enfermos, les la campanilla con el dedo y les agita el abdomen. Con eso los pacientes mejoran y empiezan a tener hambre. Las bolitas se llaman pelotillas y no son para tomar. Si es adulto se le pone de tres a cuatro veces de acuerdo como se siente y si se está mejorando. Si es niño se le pone de uno a dos veces y así se le quita el susto. El mo:so:t crece un poco alto y tiene flores blancas. El kwomo:so:t se va extendiendo. No sabe cómo florea. El sakapal es de color amarillo y se va extendiendo en otras plantas, parece que no tiene raíces. El maltantsi:n blanco tiene flores blancas y el morado tiene flores moradas. Vázquez no conoce la flor del maltantsi:n chino.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_MGG317\_aatsiitsikaas-Urticaceae\_2011-07-21-t.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-21-t

**DURATION:** 05:30

**ENGLISH TITLE:** Urticaceae: *Myriocarpa cordifolia* Liebm., *Urera caracasana* (Jacq.) Gaudich.; *Urtica orizabae* Liebm.; and *Urtica chamaedroides* Pursh [= syn. *Urtica orizabae* Liebm.]

**SPANISH TITLE:** Urticaceae: *Myriocarpa cordifolia* Liebm., *Urera caracasana* (Jacq.) Gaudich.; *Urtica orizabae* Liebm.; y *Urtica chamaedroides* Pursh [= syn. *Urtica orizabae* Liebm.]

**DESCRIPTION:** Miguel Gorostiza Gabrioto habla de los varios tipos de a:tsi:tsika:s que conoce. El primero que menciona es uno (*Myriocarpa cordifolia* Liebm.) con flores rojizas que se cuelgan del tallo principal y cuyas hojas anchas se usaba para envolver carne y chicharrón. Su tronco sirve para cercas vivas y para leña. El segundo lo llama a:tsi:tsika:s tein wehwei (*Urera caracasana* (Jacq.) Gaudich. ex Griseb.). Es de hojas urticantes pero sin uso alguno. El tercero (prob. *Urtica chamaedroides* Pursh [= syn. *Urtica orizabae* Liebm.]) se llama ta:lpána:tsi:tsi:ka:s. Es una hierba rastrera con hojas urticantes. Finalmente menciona uno que conoce como a:tsi:tsika:s tein pisiltik (quizá *Urera eggertii* Hieron), una hierba chiquita no urticante que no tiene ningún uso.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_MGG317\_xokoyoolin-Begoniaceae\_2011-07-21-u.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-21-u

**DURATION:** 07:35

**ENGLISH TITLE:** Begoniaceae: *Begonia* spp.

**SPANISH TITLE:** Begoniaceae: *Begonia* spp.

**DESCRIPTION:** Miguel Gorostiza Gabrioto habla de varios tipos de xokoyo:lin que conoce. El primero es el teko:seh que es de tallos blancos y flores rojas. No se comercializa sino que se da por sí solo en los cafetales. Van allá para traerlo para comer. Comenta que para diferenciar el teko:seh con el xokoyo:lin comercializado, se restriega con las manos las flores del teko:seh y le sale una tinta roja. Después habla del pe:sohxokoyo:lin, llamado así porque el tallo tiene mucha pubescencia (como el pellejo del tejón). Se conoce también por pa:ti xokoyo:lin, porque el tallo es muy suave y al prepararlo en comida se deshace muy fácilmente. También habla del xokoyo:lin que crece en los árboles cuya hoja se hierve y con eso se enjuaga uno la boca, para curar el mal de boca (te:mpala:n). Por último habla del xokoyo:lin esquinado (Nota: es un Melastomataceae, o *Arthrostemma ciliatum* Pav. ex D. Don. o *Arthrostemma primaevum* Almeda) y dice que sus hojas se muelen para agregarle y darle sabor al chilposonte.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_MGG317\_maatanka-miskit-Leguminosae\_2011-07-21-v.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-21-v

**DURATION:** 06:17

**ENGLISH TITLE:** Leguminosae: Papilionoideae: probably *Diphysa americana* (Mill.) M. Sousa; miskit could be *Lennea melanocarpa* (Schtdl.) Vatke ex Harms or also *Lonchocarpus hidalgensis* Lundell (pendiente investigación)

**SPANISH TITLE:** Leguminosae: Papilionoideae: probablemente *Diphysa americana* (Mill.) M. Sousa; el miskit puede ser *Lennea melanocarpa* (Schtdl.) Vatke ex Harms pero también podría ser *Lonchocarpus hidalgensis* Lundell (pendiente investigación)

**DESCRIPTION:** Miguel Gorostiza Gabrioto habla del ma:tanka, un árbol de hojas muy pequeñas que abundaba por El Tozán (mpio. Jonotla). Su trozo es muy resistente y por eso lo ocupan para horcones de las casas. Además se enraiza y retoña fácilmente; así aguenta muchísimo tiempo como ya es árbol vivo. Gorostiza también habla del miskit, un árbol que abunda en los cerros y que tiene hojas muy parecidas a las del ma:tanka. El tronco del miskit también se ocupa para horcón.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Salicaceae-y-Fam-pend-kweyameet\_2011-07-22-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-22-a

**DURATION:** 14:07

**ENGLISH TITLE:** Family pending still not collected (one of the two kweyame:t is apparently a Salicaceae)



**SPANISH TITLE:** Familia pendiente todavía no colectado (uno de los dos kweyame:t es, aparentemente, un Salicaceae)

**DESCRIPTION:** José Ernesto Vázquez y Anastasio Nicolás conversan sobre dos árboles que conocen con el nombre de kweyame:t. Nicolás dice que le llaman kweyame:t porque se da en la ribera de los ríos (por ejemplo por A:teko:komol, A:t:sa:lan y Texa:yakatitan) donde hay ranas (kweyameh). Según él hay dos tipos de kweyame:t, uno espinoso con cogollos amarillos y otro con cogollos lisos. Los dos kweyame:t son silvestres y nacen por sí solos. El de cogollo liso crece alto y se utiliza artesanalmente para hacer la base de las cigarreras (cajitas como tamaño de una cajetilla de cigarros) y servilleteros. Para hacer la base de estos objetos se corta el tronco en pedazos cuadrados pequeños y se alisan hasta dejarlos al tamaño adecuado. El kweyame:t espinoso con cogollo amarillo tiene muchas ramas y el interior del tronco es amarillo, como el interior del zapote negro. Crece alto. Tiene la corteza rasposa como la del exo:chalawih (Inga punctata Willd.) sólo que el kweyame:t amarillo también tiene espinas largas y puntiagudas por la corteza. El kweyame:t amarillo y espinoso solamente sirve para leña porque el tronco es un poco torcido. Vázquez no está muy seguro pero cree que la flor del kweyame:t es morada y nunca se le caen las hojas. El otro kweyame:t, que él llama blanco, tiene el tronco liso y crece muy derecho. No está muy claro en la grabación pero Vázquez dice que por el olor desagradable que tiene la madera del kweyame:t amarillo no se apolille. Antes había mencionado que el kweyame:t amarillo es torcido y por eso no es fácil de aserrar. Además tiene muchas ramas. Pero el kweyame:t con cogollo liso crece alto y derecho y las ramas salen en lo más alto del árbol. Eso permite que el tronco sea más fácil de aserrar y sale mejor la madera. Sirve para sacar alfardas (kale:waltsi:n) y tirantes (taihti:yo:t). Nicolás está de acuerdo que por derecho el kweyame:t blanco si puede servir para alfardas pero advierte que la madera es blanda (implicando, aparentemente, que a pesar de crecer derecho la poca dureza de la madera hace que no todos sirven para alfardas). Contrasta la madera blanda del kweyame:t de cogollo liso con la madera del kweyame:t amarillo, que es muy duro y resistente pero que una vez seca la madera, los troncos se tuercen, quedándose como el tronco del to:to:kowit (Trema micrantha (L.) Blume).

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_omikilit-Piperaceae\_2011-07-22-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-22-b

**DURATION:** 23:35

**ENGLISH TITLE:** Piperaceae: Piper auritum Kunth.

**SPANISH TITLE:** Piperaceae: Piper auritum Kunth.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastasio Nicolás hablan de una planta común que cada quien llama de manera distinta: Vázquez le dice omikilit y Nicolás o:mekilit. Dicen los dos que hay dos tipos. El primero, o:mekilit chi:chi:ltik, es de tallo rojo. Las hojas también tienen tinte rojo en el envés. El segundo, o:mekilit ista:k ('blanco') es de tallo verde combinado con blanco. Sus hojas también son verdes combinados con blanco. Los dos tipos de o:mekilit se usan para curar varias enfermedades. Primero, las hojas tiernas se usan para curar a una persona que le tiene asco a cualquier alimento, o cuando le dan vómitos y no tiene apetito. Se cortan las hojas, se hierven y, una vez que se entibie, se le da de tomar al paciente. Otra forma de usar estas plantas también para ayudar a las personas que no tienen ganas de comer cuando la comida les da asco. Se cortan las hojas tiernas, se exprimen y se le unta el jugo al paciente. (No mencionan en qué parte se le unta el jugo.) Segundo, el omikilit también se usa para curar a los niños que padecen netati:l (escarlatina). Para esto, se cortan las hojas y se juntan con otras hierbas (tanechiko:l) tales como las hojas de ma:ta:nkehxiwit (también llamado ma:tanka, un árbol Leguminosae), hojas de okotsoxiwit (el liquidambar, Liquidambar styraciflua L.), el ixta:waochpa:wa:s (Galianthe brasiliensis (Spreng.) E.L. Cabral & Bacigalupo subsp. angulata (Benth.) E.L. Cabral & Bacigalupo), sakapal (Cuscuta spp.), las raíces de xo:no:chpa:wa:s (Sida sp.), teahwach (Pilea microphylla (L.) Liebm.), ma:ltantsi:n y tsi:tsika:xiwit tsikitsitsi:n (Urtica orizabae Liebm.). Se hierven las hojas, se dejan enfriar un poco y se baña al niño. Tercero, se emplea el omikilit para prevenir peligros a las mujeres después del parto. Para este uso también se usan las hojas del o:mekilit/omikilit, también se junta con otras hierbas (tanechiko:l) como son las hojas de liquidambar okotsoxiwit, ixta:waochpa:wa:s, sakapal, las raíces de xo:no:chpa:wa:s, ma:ltantsi:n, tsi:tsikasxiwit tsikitsitsi:n, tehtsonkilit (Cnidocolus multilobus (Pax) I. M. Johnst.), las raíces de pi:na:wits () y del (Mimosa albida Willd. var. albida) y nekaxa:ni:l (Loeselia mexicana (Lam.) Brand). Se hierven todas juntas, se deja enfriar un poco y se baña a la paciente. Cuarto, cuando una mujer empieza a sentir náuseas y mareos después del parto también se debe bañar con las hojas del o:mekilit junto con el nekaxa:ni:l. Se hierven, se deja enfriar y se baña la mujer para evitar complicaciones. También debe tomar un vaso pequeño de té de o:mekilit y nekaxa:ni:l. Agrega Nicolás otros remedios que no usa el omikilit. Por ejemplo, cuando a un niño o a un adulto le dan sudoraciones por las noches se puede curar con el teahwach (Pilea microphylla (L.) Liebm.). Cortan las hierbas y las tienden sobre el tapete para que el niño o adulto se acueste sobre las hierbas y así deje de sudar. Finalmente, agrega Nicolás que antes había un mosco que picaba y provocaba una enfermedad que era el paludismo. A la persona atacada por este mosco se le daban escalofríos y fiebre. Para curarla usaban la corteza del cedro (tio:kowit, Cedrela odorata L.), cortándole la corteza y hirviéndola. Dejaban que se enfriara el agua y le daban al paciente un vaso pequeño para tomar. Lo que quedaba del agua ocupaban para bañarlo.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_piltsompech-Piperaceae\_2011-07-22-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-22-c

**DURATION:** 08:37

**ENGLISH TITLE:** Piperaceae: Piper: Piper umbellatum L.

**SPANISH TITLE:** Piperaceae: Piper: Piper umbellatum L.

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás y Ernesto Vázquez platican del piltsompech, una hierba que crece más de un metro de altura. Sus hojas son redondas y más anchas que las hojas de o:mekilit (Piper auritum Kunth). Son algo lisas pero pubescentes por el envés. Las flores (inflorescencias) son blancas y brotan al pie del peciolo de las hojas. Se parecen a lombrices de tierra: son cortitos y, según Nicolás, se doblan hacia abajo (algo que parece un error). Las semillas de piltsompech se parecen mucho a las semillas del te:kwa:nepeni:l y del xa:lkowit. Son muy pequeñitas pero de esas semillas se reproducen las plantas. Las hojas del piltsompech se hierven con otras hojas y el agua se usa para bañar a las mujeres antes y después del parto. Se usan como tanechiko:l junto con hojas del o:mekilit y otras hierbas más que sirven para este remedio. Si uno quiere, para el mismo efecto también se pueden machacar las hojas del piltsompech hasta que

salga jugo que se aplica untándolo al paciente (Nota: No explican en qué parte del cuerpo se frota.) El jugo que sale tiene una fragancia agradable que hace efectos medicinales.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_xaalkowit-Piperaceae\_2011-07-22-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-22-d

**DURATION:** 22:23

**ENGLISH TITLE:** Piperaceae: Piper aduncum L., P. amalago L., P. papantlense C. DC.

**SPANISH TITLE:** Piperaceae: Piper aduncum L., P. amalago L., P. papantlense C. DC.

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás y Ernesto Vázquez platican del xa:lkowit. Le dicen xa:lkowit porque cuando se seca la madera se le cae la corteza y así como se va despegando por adentro aparecen algo como granitos de arena. Según ellos hay tres tipos. El primer xa:lkowit se conoce como ista:kxa:lkowit (Piper aduncum L.). Crece como tres a cuatro metros de altura y tiene el tallo liso de color blanco combinado con gris. Sus hojas son alargadas y de un verde parecido al verde de las hojas de la planta de café. Sus flores son como unas velitas blancas que crecen en forma vertical. Sus hojas se usan para curar la diarrea en los adultos y el empacho en los niños. Para la diarrea, se consiguen diez pedazos de teja de barro que ya no se usan o diez pedazos de comal de barro y se meten estos pedazos dentro de un fogón para que se calienten junto con las brasas. Se corta un rollo de hojas de xa:lkowit y se empieza a restregarlas fuertemente con las manos. En un traste se echa dos o tres jícaras de agua y luego se agregan las hojas restregadas. Cuando los pedazos de teja o comal ya están bien calientes y han tomado el color rojo de brasas, se sacan del fogón uno por uno y se van metiendo en el traste con agua y las hojas restregadas. Así como se van metiendo los pedazos de teja o comal en el agua, empieza a calentarse y cuando se termina de echar los diez pedazos el agua empieza a hervir. Se espera que hierva bien y cuando se empieza a hacer espuma, se deja enfriar un poco. En seguida se le da al paciente una taza del agua para que se la tome como té. Para curar el empacho, se cortan unas dos o tres hojas tiernas, se restriegan con las manos y se le pone al niño en el abdomen. También se pueden calentar las hojas en el comal para que marchiten y en seguida se colocan sobre el abdomen del niño. El segundo xa:lkowit no crece tan alto y se desarrolla la mata con muchos retoños. Le llaman til:tikxa:lkowit (Piper amalago L.) porque su tallo es de color negro. Sus hojas son más pequeñas que otros xa:lkowit. Son alargadas con muchas rayas y tienen un color verde fuerte que hasta se ve como de color negro. Las hojas tienen un olor fuerte no agradable. Las hojas de esta ti:ltikxa:lkowit también se usan para curar el empacho en los niños. Se corta un rollo de hojas tiernas. Se pueden calentar en el comal para que marchiten o se pueden usar así verdes. Se empiezan a restregar, se le echa un poco de aceite, bicarbonato o tequesquite. Luego se busca un papel y ahí sobre el papel se colocan las hojas preparadas. Finalmente se le ponen al niño a un lado del abdomen para que se le baje el empacho. Finalmente, hay un tercer xa:lkowit que llega a crecer en un árbol grande (prob. Piper papantlense C.DC.). Tiene hojas anchas en forma de corazón con muchas rayas. Florece igual que los demás xa:lkowit. La madera se usa para leña. El tallo de este xa:lkowit se usa para coa en la siembra de yuca kowkamoh (Manihot esculenta Crantz) . Se corta de un metro y medio a dos metros de largo. Se le hace punta con un machete y entonces se va aflojando la tierra para ir metiendo las estacas de yuca. Así retoñan con facilidad. Se usa el tallo de este xa:lkowit porque cuando se seca se le salen aperturas a lo largo de la madera. Esta propiedad del xa:lkowit tiene el efecto de hacer que cuando se pone el camote a hervir se vaya abriendo a lo largo y de esta manera se le entra toda la panela o azúcar dándole un sabor dulce agradable.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_tsotsolpahxiwit-Piperaceae\_2011-07-22-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-22-e

**DURATION:** 09:56

**ENGLISH TITLE:** Piperaceae: Piper sp. (P. liebmannii C. DC. or P. lapathifolium (Kunth) Steud.)

**SPANISH TITLE:** Piperaceae: Piper sp. (P. liebmannii C. DC. o P. lapathifolium (Kunth) Steud.)

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás y Ernesto Vázquez platican de una planta silvestre llamada tsotsolpahxiwit. No crece muy alto. Su tallo es liso de color verde, parecido al tallo de taxkaliswat (Piper schiedeanaum Steudel). Le llaman tsotsolpahxiwit porque tiene hojas arrugadas (tsotsol, 'arrugada', además de pah- 'medicina' y xiwit 'hoja'). El envés de las hojas es pubescente. Sus flores son como varitas largas de color blanco. De ahí se producen las semillas que son muy pequeñas, parecidas a las semillas de xa:lkowit (Piper aduncum L. y otros). Las hojas del tsotsolpahxiwit se usan para desinflamar un hinchazón en los pies (una condición indicada por el verbo metste:te:mi) causados por una enfermedad. Se cortan las hojas verdes y se toma una hoja o más dependiendo del tamaño del hinchazón. A cada hoja se le va rociando refino y se va cubriendo la parte afectada. Para que las hojas no se despeguen se amarran con un pedazo de tela. Esto se hace por las noches para que el paciente duerma con las hojas puestas en el pie. Se repite este proceso de tres a cuatro veces y así poco a poco se va desinflamando el pie. Si es necesario se puede repetir esta acción varias veces ya que siempre hay abundancia de estas hojas. No hay que comprarlas.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_taxkaliswat-Piperaceae\_2011-07-22-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-22-f

**DURATION:** 06:42

**ENGLISH TITLE:** Piperaceae: Piper schiedeanaum Steudel

**SPANISH TITLE:** Piperaceae: Piper schiedeanaum Steudel

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás y Ernesto Vázquez platican de una planta silvestre a que le dicen taxkaliswat, porque tiene hojas redondas, de color verde y muy delgadas, parecidas a las tortillas (taxkal 'tortilla'; iswat 'hoja'). No crece muy alto ni tiene tallo leñoso. Se desarrolla con varas delgadas. No es comestible. En San Miguel, las niñas usan las hojas para jugar, imaginándolas tortillas. Las cortan y cada niña toma una hoja y empieza a jugar como si estuviera haciendo tortillas con las manos. En San Miguel Tzinacapan las personas adultas creen que es importante que las niñas jueguen haciendo tortillas con las hojas de taxkaliswat porque de esa manera cuando son grandes saben hacer tortillas delgaditas y redondas que atraen para comer a gusto. Nicolás comenta que hay mujeres jóvenes que no

saben hacer bien las tortillas y que a algunas les ha pasado eso porque de niñas no jugaron con hojas de taxkaliswat. La planta no tiene otro ni medicinal ni para leña.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_tankwaakwiikwil-Piperaceae\_2011-07-22-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-22-g

**DURATION:** 08:40

**ENGLISH TITLE:** Piperaceae: Piper jacquemontianum Kunth

**SPANISH TITLE:** Piperaceae: Piper jacquemontianum Kunth

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás y Ernesto Vázquez hablan del tankwa:kwi:kwil. Mencionan que hay dos tipos. Uno crece como un metro y medio de altura y tiene tallo moteado de color verde combinado con negro. Tanto el tallo como las hojas son lisas. La mata se desarrolla con pura vara delgada. Las varas se usan para corral en los linderos por la ventaja que luego se enraiza y retoña con facilidad. Otras personas cortan las varas para poner cercados en donde se encierran las gallinas. Al tumbar las matas y esperar que se sequen los tallos principales, se pueden usar para leña aunque no rinden mucho. El tankwa:kwi:kwil no tiene propiedades medicinales. También hay una planta que crece como más de dos metros de altura que muchas personas también llaman tankwa:kwi:kwil (parece que es *Smallanthus maculatus* (Cav.) H. Rob., que muchos también llaman kwi:kwilehkaw). Su tallo es de color como morado, un poco rojo con rayas negras. Por dentro el tayo:lo:t (corazón) tiene algo parecido al unicel que hace que la madera sea muy frágil. Sus hojas son parecidas a las hojas de la flor de kwernaba:kah (Asteraceae): son pubescentes, más anchas que las de tankwa:kwi:kwil y rasposas al tacto. Sus flores son de color amarillo que brotan por racimos. Esta planta no tiene ningún uso, sólo para fertilizar el suelo cuando se corta.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_nakastekilit-Piperaceae\_2011-07-22-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-22-h

**DURATION:** 06:36

**ENGLISH TITLE:** Piperaceae: Peperomia peltilimba C.DC. ex Trel.

**SPANISH TITLE:** Piperaceae: Peperomia peltilimba C.DC. ex Trel.

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás y Ernesto Vázquez hablan del nakastekilit, una planta cuyo nombre se debe a que tiene hojas algo redondas, parecidas a las orejas del ser humano. Solamente hay una clase de nakastekilit y se da en las piedras o los tocones o palos podridos, cubiertos de musgo húmedo (tepach o kwopach). Algunos siembran un tallo cerca de la casa. No crece alto sino que se va arrastrando entre los musgos. Tiene una fragancia como el pa:pa:lo:kilit (Porophyllum ruderale (Jacq.) Cass.) Al tocar o mover el nakastekilit suelta un aroma que se puede percibir por personas cercanas. Sus flores son como pequeñas varitas que brotan en la base del peciolo y se desarrollan en forma vertical. Produce semillas de color café muy chiquititas que parecen basuras o pequeños granos de arena. Las hormigas se las llevan a sus nidos donde después germinan. Las hojas de nakastekilit se comen preparados con el xokoyo:lemo:l (frijoles hervidos y sazonados con tallo de begonia). Se ponen a hervir los frijoles y al mismo tiempo se limpia y se pone a hervir xokoyo:lin para sacarle lo agrio. También se tuesta ajonjolí, se muele y se echa a la olla de frijoles que están hirviendo. Se consiguen las hojas de nakastekilit, se rompen con la mano en pequeños pedazos y se le echan a la olla de frijoles para que hierva todo junto con el xokoyo:lin. También se pueden comer las hojas de nakastekilit con frijoles preparados sólo con ajonjolí. No hay necesidad de ponerle xokoyo:lin si uno no lo desea así. El nakastekilit no es medicinal.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_tekwaanenepiil-Piperaceae\_2011-07-22-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-22-i

**DURATION:** 07:38

**ENGLISH TITLE:** Piperaceae: Peperomia maculosa (L.) Hook.

**SPANISH TITLE:** Piperaceae: Peperomia maculosa (L.) Hook.

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás y Ernesto Vázquez hablan del te:kwa:nepi:l, una planta que se da en los tocones, en palos podridos o sobre piedras cubiertas de musgo. Generalmente se da sólo pero si alguien tiene el gusto también lo puede sembrar al pie de un tocón o una piedra. Hay dos tipos. Uno es de tallo verde con hojas verdes y lisas más pequeñas que las del segundo tipo. Las matas de este tipo de te:kwa:nepiil no se extienden. El segundo tipo crece en matas más grandes. Su tallo es moteado, verde con puntitos de color café parecido al tallo del tankwa:kwi:kwil (Piper jacquemontianum Kunth) y tiene las hojas son más largas, anchas y puntiagudas del primer tipo de te:kwa:nepiil. Las hojas de éste también tienen unas rayas de color blanco. Las semillas de los dos te:kwa:nepiil se producen en unas varitas largas que se erigen en forma vertical. Las semillas son como granitos pequeñitos de arena que cuando caen nacen las plantas en las piedras con musgo. Los dos tipos de te:kwa:nepi:l tienen una aroma que desde lejos se percibe. Las hojas se comen preparados en un guisado que se llama chi:lato:lemo:l o te:kwa:nepi:l:lemo:l. Para preparar éste primero se ponen a hervir frijoles. Luego se cortan las hojas de te:kwa:nepiil, se muelen en metate y se mezclan con masa. Finalmente éste (masa con las hojas de te:kwa:nepiil) se echa a la olla de frijoles que están hirviendo. Después se le agrega chile verde o chiltepín para que salga algo picosa la comida. Así se come más a gusto. También se pueden comer las hojas verdes de te:kwa:nepi:l en el campo con solo tortillas. Pero es muy fuerte el olor y a veces después de comer le da a uno ganas de eructar. Esta planta no cura ninguna enfermedad.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_awkat-eei-taman-Lauraceae\_2011-07-22-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-22-j

**DURATION:** 10:08

**ENGLISH TITLE:** Types of avocado: Lauraceae: Persea americana Miller

**SPANISH TITLE:** Tipos de aguacate: Lauraceae: Persea americana Miller

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián hablan del awakát, un árbol de frutos negros normalmente cultivado y comercializado en las zonas altas de Zacapoaxtla, San Juan Tahitic y San Antonio Xochitepec. Las hojas de este árbol se muelen y se mezcla con una masa de frijol para hacer tlayoyos. Las mismas hojas, junto con las del sauco (*Sambucus nigra* subsp. *canadensis* (L.) Bolli), también se usan para hacer limpias a alguien enfermo por mal aire. Nicolás menciona dos tipos de awakát, uno con frutos verdes y otro con frutos negros. En esta grabación también hablan del xi:kalawakat (*Persea* sp., prob. *P. cinarescens* although perhaps *P. americana*), un árbol de hojas grandes cuyos frutos, que son comestibles, se mantienen verdes aun siendo maduros. Nota que el xi:kalawakat se da solamente en las zonas muy bajas.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_chiniinah-Lauraceae\_2011-07-22-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-22-k

**DURATION:** 10:23

**ENGLISH TITLE:** Lauraceae:

**SPANISH TITLE:** Lauraceae: *Persea* cf.

**DESCRIPTION:** El chini:nah es un árbol que, según Ernesto Vásquez y Anastacio Nicolás, crece en el monte y en los cafetales. Nicolás menciona tres tipos de chini:nah: (1) de cascara negra y pulpa blanca, (2) de frutos alargados, cascara verde y pulpa blanca, y (3) de frutos chiquitos y cascara verde con granos en la parte superior del fruto. Los frutos son comestibles y cuando se caen al suelo se los comen los armadillos. Todos florecen en temporadas cuando no tienen hojas. También comenta que cuando el árbol ya es grande lo aserran para alfardas y tablas para las paredes de las casas. Los dos coinciden en que anteriormente ocupaban la semilla como pegamento para los cantaros de barro. Se molían y se les agregaban un poco de cal para resanar las fisuras de cantaros de barro con que acarreaban agua.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_anay-Lauraceae\_2011-07-22-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-22-l

**DURATION:** 09:35

**ENGLISH TITLE:** Lauraceae: Genus and species still pending identification

**SPANISH TITLE:** Lauraceae: Género y especie todavía pendiente identificación

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián y Ernesto Vásquez Chanico hablan del anay, un árbol de tronco rojizo y liso que llega a hasta unos quince metros de altura. Abunda en los montes y cafetales de Tahchiktekopa y también por Xochical. Vásquez comenta que él conoce dos tipos de anay, uno que le llama ti:Itiani de frutos muy dulces y otro que le llama kilanay, de frutos que maduran verdes y que abunda por Tixa:pankopa y Po:cho:titan. Comenta que el fruto se madura en el mes de octubre y anteriormente ocupaban las ramas con hojas para hacer casas que le llamaban xiwkal. Los dos comentan que cuando el fruto ya se cae por maduro ahí se lo comen los armadillos y las ardillas. También comentan que las ardillas hacen sus nidos en estos árboles.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_kwamaait-Lauraceae\_2011-07-22-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-22-m

**DURATION:** 09:13

**ENGLISH TITLE:** Lauraceae: *Nectandra reticulata* (R. & P.) Mez and perhaps another species

**SPANISH TITLE:** Lauraceae: *Nectandra reticulata* (R. & P.) Mez y quizá otra especie

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez Chanico y Anastacio Nicolás hablan del koma:it, un árbol que crece en los montes y cuyos frutos maduros se los comen los pájaros. Nicolás comenta que él conoce un solo tipo de este árbol (Nota: En otra grabación dice que conoce 2 tipos, koma:it wa:n petaka:lkoma:it). El trozo, según él, se ocupa en la construcción de casas y también para leña. Anteriormente usaban las ramas con hojas para techar las casas. Hacían rollos de las ramas y hojas y los tejían en las cintas, empezando desde abajo hacia arriba para que quedara bien formada los rollos y así escurriera el agua hacia abajo. Hacían las casas de seis varas de largo por cuatro de ancho. Vásquez agrega que él también sabe de este mismo uso de las ramas y hojas del koma:it.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_alaawakkowit-Lauraceae\_2011-07-22-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-22-n

**DURATION:** 08:05

**ENGLISH TITLE:** Lauraceae: *Ocotea puberula* (Rich.) Nees

**SPANISH TITLE:** Lauraceae: *Ocotea puberula* (Rich.) Nees

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián y Ernesto Vásquez Chanico hablan del ala:wakkowit un árbol grande cuyo nombre deriva de lo babosa de su corteza. Los trozos delgados pueden ocuparse para alfardas (cintas) en las casas y los troncos para tirantes cuando no son muy gruesos. De los más gruesos se pueden sacar tablas, vigas y alfardas. Agregan que las hojas de este árbol no producen abono orgánico. Sus frutos se ponen negros cuando ya se maduran y se los comen muchos tipos de pájaros tales como el tucán, el papan real, las primaveras y otros más. Por último comentan que los trozos se parten muy fácilmente para hacer leña.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_awakatsitsiin-Lauraceae\_2011-07-22-o.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-22-o

**DURATION:** 05:59

**ENGLISH TITLE:** Lauraceae: Genus and species still pending identification

**SPANISH TITLE:** Lauraceae: Género y especie todavía pendiente identificación

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián hablan del awakatsitsi:n, un árbol que crece en los montes o al pie de los cerros. Tiene las hojas alargadas. Sus frutos son pequeños pero no comestibles para los humanos; solamente se los comen las ardillas. Nicolás comenta que los trozos se pueden ocupar en la construcción de casas y para leña mientras que Vásquez Chanico sólo sabe que se ocupa para leña.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_chiichiilawakat-Lauraceae\_2011-07-22-p.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-22-p

**DURATION:** 06:29

**ENGLISH TITLE:** Lauraceae: Genus and species still pending identification

**SPANISH TITLE:** Lauraceae: Género y especie todavía pendiente identificación

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián y Ernesto Vásquez Chanico hablan del chi:chi:lawakat, un árbol grande como tamaño del tío:kowit (Cedrela odorata). Se encuentra en un lugar cerca de San Miguel Tzinacapan llamado Tatampa. Sus hojas son alargadas y los frutos crecen en racimos. El tronco crece muy alto y recto también lo asierran (cierran) para sacar tablas y alfardas. Se va astillando y no se parte fácilmente. La madera sale rojiza y por eso les gusta a los mestizos. Agregan que la madera no se apolilla porque tiene un olor muy fuerte y también sirve para leña.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_RMM302-MSO325\_xokoyoolin-Begoniaceae\_2011-07-25-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-25-a

**DURATION:** 12:18

**ENGLISH TITLE:** Begoniaceae: Begonia spp.

**SPANISH TITLE:** Begoniaceae: Begonia spp.

**DESCRIPTION:** María Salazar Osollo y Rubén Macario Martínez hablan de los varios tipos de xokoyo:lin que los dos conocen. Salazar Osollo habla de varios tipos: (1) teko:seh, un xokoyo:lin que se da en los cafetales que no se compra sino que nomás se corta para comer; (2) el xokoyo:lin que venden en el mercado de Cuetzalan; (3) el xokoyo:lin esquinado (Nota: Aparentemente el Arthrostemma ciliatum y A. primaevum); (4) otro xokoyo:lin que se da en los cafetales que le llaman tohmiohxokoyo:lin, de hojas redondas; (5) otro tipo de xokoyo:lin que se da en sitios con sombra. Este tipo de xokoyo:lin tiene las hojas chiquitas y el tallo negro; (6) otro tipo de xokoyo:lin que le llaman kwitkowa:xokoyo:lin. Rubén Macario Martínez comenta que conoce un tipo de xokoyo:lin de tallo duro que sus padres le decían takwa:wakxokoyo:lin. Salazar Osollo comparte comentario con Macario Martínez y agrega que recibe ese nombre porque aunque lo hiervan mucho no se bate como el teko:seh. Ambos coinciden que es ese tipo de xokoyo:lin que se vende en el mercado. Macario Martínez comenta que conoce el pa:tini xoko:yo:lin, para muchos es comestible aunque para otros no lo es. Comenta que cuando se hierve si se pasa de fuego queda como atole. Pero él dice que ha probado el pa:tini xokoyo:lin y también sabe rico. Comenta que él lo había comido en otro lugar donde no se da el exo:yeman, ni el nakastekilit. Solamente le habían echado ajonjolí y chile verde molido. Dice que también sabe muy bueno guisado con aceite. Salazar Osollo habla de una hierba que forma parte del condimento para preparar la comida del xokoyo:lin y que ella conoce como nakasiwiyoh (Nota: Probablemente es la Peperomia que otros conocen como nakastekilit). Macario Martínez complementa que conoce la hierba de la que cual habla Salazar Osollo, pero con el nombre de nakaswiyoh. Finalmente, los dos hablan de otro tipo de xokoyo:lin, que no nombran, que se da en las paredes de las rocas y que crece como un metro de altura. Los dos comparten el mismo conocimiento, que no es comestible pero que tiene uso medicinal. Comentan que se hierven las hojas y con el agua se enjuaga uno, para curar el mal de boca (esto es, te:mpala:n).

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_RMM302-MSO325\_ahmoolkilit-Phytolaccaceae\_2011-07-25-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-25-b

**DURATION:** 05:41

**ENGLISH TITLE:** Phytolaccaceae: Phytolacca rivinoides Kunth & C.D. Bouché

**SPANISH TITLE:** Phytolaccaceae: Phytolacca rivinoides Kunth & C.D. Bouché

**DESCRIPTION:** Rubén Macario y María Salazar platican del ahmo:lkilit que se da a orillas de caminos, en lugares abiertos donde han tumbado árboles para sembrar, en cafetales y en los hormigueros (tsi:kata:l, de Atta mexicana) donde las matas crecen muy frondosas por la fertilidad del suelo. El tallo del ahmo:lkilit es rojo y las flores también. Los frutos tiernos son como unas bolitas verdes pero al madurar se ponen negros. Las hojas se comen. Se cortan, se ponen a hervir dos veces, cambiando el agua después de la primera vez y exprimiéndolas después de que se vuelven a hervir. Es importante cambiar el agua para evitar que las hojas provoquen comezón en la boca al consumirse. Luego de exprimidas las hojas se echan en una cazuela y se guisan con un poquito de agua agregándoles chile verde en trocitos y cebolla para darles un buen sabor. Macario comenta que el ahmo:lkilit tiene un buen sabor parecido al wa:wkilit.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_RMM302-MSO325\_pipihyaak-o-maanenextik-xiwit-Papaveraceae\_2011-07-25-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-25-c

**DURATION:** 07:51

**ENGLISH TITLE:** Papaveraceae: Bocconia frutescens L.

**SPANISH TITLE:** Papaveraceae: Bocconia frutescens L.

**DESCRIPTION:** Rubén Macario y María Salazar platican de una planta que Macario conoce como o:pochehkaxiwit y Salazar como pipihya:kxiwit o ma:nehnextikxiwit. Es una planta algo alto con hojas anchas de color gris. Las hojas se usan para curar la tos y la bronquitis. Se pueden preparar de dos formas. Cuando el paciente tiene mucha tos se corta la hoja, se calienta en el fuego, se le echa un poco de refino y se le coloca sobre la garganta amarrada con una tela. O bien se pueden cortar las hojas, hervirlas y bañar al paciente con el agua ya tibia. También las hojas se pueden usar para curar los granos. Se cortan, se hierven y con el agua se lava la parte afectada.

Después de lavar, se toma un pedazo de teja seca que ya no se usa y se desmorona con una piedra o algo duro hasta convertirse en polvo. Por último se le echa el polvo al grano o granos lavados para que cicatricen. Macario y Salazar hablan de otra planta que le llaman o:pohehkaxiwit (*Pluchea carolinensis* (Jacq.) G. Don in Sweet). Sus ramas son pequeñas con hojas de color gris y la planta no crece muy alto. Tiene una fragancia a menta como la pomada de vaporub. Las hojas sirven para curar la bronquitis, se calientan y enseguida se le hacen masajes al paciente tanto en el pecho como en la espalda.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_EGS301-MSO325\_aateempan-chookani-Orchideaceae\_2011-07-25-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-25-d

**DURATION:** 07:20

**ENGLISH TITLE:** Orchidaceae: *Sobralia macrantha* Lindl. y *Eleanthus cynarolephalus* (Rchb. f.) Rchb. f.

**SPANISH TITLE:** Orchidaceae: *Sobralia macrantha* Lindl. y *Eleanthus cynarolephalus* (Rchb. f.) Rchb. f.

**DESCRIPTION:** Eleuterio Gorostiza Salazar y María Salazar Osollo platican del a:te:mpan cho:kani, una planta silvestre que según ellos se conoce por dos nombres: a:te:mpan cho:kani y ta:te:mpan cho:kani. Se da en los troncos y ramas de los árboles y también en los riscos o piedras grandes. Sus hojas son alargadas y verdes como si estuvieran rayadas. Para desarrollar la mata salen unos botones parecidos al fruto del chote (kowxi:lo:t, *Parmentiera aculeata* (Kunth) Seem.) y así poco a poco van saliendo las hojas. No se acuerdan en que tiempo florea. Hay dos clases. Las flores del primero (*Eleanthus cynarolephalus* (Rchb. f.) Rchb. f.) son como bolitas de color morado con unos tallos y en las puntas les sale un líquido con la consistencia como de baba escurriente y que tarda unos días para llegar a secarse. Por eso le llaman ta:te:mpan cho:kani. El segundo (*Sobralia macrantha* Lindl.) también tiene tallos y en las puntas brotan las flores en forma de campana de color morado. Esta es la orquídea que busca mucha gente y en Cuetzalan se venden las matas para los que quieren tener una cerca de su casa. Algunas personas cortan las flores y las colocan en floreros para el adorno. Los dos tipos no curan ninguna enfermedad.

**FILENAME:** Xaltn\_Botan\_ADA300-EGS301\_kowtah-xiwaan-Orchideaceae\_2011-07-25-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-25-e

**DURATION:** 05:47

**ENGLISH TITLE:** Orchidaceae: Pending collection and identification to genus and species

**SPANISH TITLE:** Orchidaceae: Pendiente coleccionar e identificar a género y especie

**DESCRIPTION:** Amelia Domínguez y Eleuterio Gorostiza platican del kowtah xiwa:n. Domínguez dice que en Xaltipan la conocen con este nombre, kowtah xiwa:n mientras Gorostiza piensa que en San Miguel Tzinacapan, algunas personas la conocen como chechelo:kamoh. Se da en las ramas del café y en la superficie de los troncos del chakay (*Bursera simarruba* (L.) Sarg.) y chalawih (*Inga* spp.). La mata se desarrolla como si tuviera unos camotes alargados de color verde. Sus hojas se parecen a las hojas de la flor que le llaman azucena. No saben en qué tiempo florea. Antes se daba mucho allá abajo por Xaltipan en las ramas o troncos de los árboles. Domínguez dice que cuando era niña ocupaban el camote para pegar papel de china en la elaboración de globos. Se cortaba a la mitad o en la punta del camote, se va raspando con un cuchillo y sale como masa pegajosa que se toma con un dedo y se va pegando en el papel. Gorostiza dice que por lo que sabe en San Miguel Tzinacapan nadie la ocupaba para pegamento.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_tsinaakamekat-Passifloraceae\_2011-07-25-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-25-f

**DURATION:** 04:46

**ENGLISH TITLE:** Passifloraceae: *Passiflora* sp. (species identification pending)

**SPANISH TITLE:** Passifloraceae: *Passiflora* sp. (determinación a especie pendiente)

**DESCRIPTION:** Rubén Macario habla del tsina:kamekat una planta cuyo nombre se debe a la forma de sus hojas anchas, que se parecen a las alas de murciélago. Es un bejuco delgado y muy resistente como el temekat (*Dalechampia heteromorpha* Pax & Hoffmann) y que trepa las ramas de los árboles. No sabe cómo son sus flores ni en qué tiempo florea. Sus frutos son como pequeñas caniquitas de color azul parecidas a los frutos del itskwipahwits (*Solanum rudemannum* Dunal). No sabe si los pájaros comen los frutos o no. Este bejuco no abunda en la región de Cuetzalan; no se encuentra en todas partes como otros. Sus hojas se usan para curar la enfermedad de los riñones. Se cortan cuatro hojas y se hierven en un litro de agua. Se deja hervir hasta que el agua se reduzca a medio litro. Para quitar el dolor, se toma como té tres o cuatro veces.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302-MSO325\_marakuyaan-Passifloraceae\_2011-07-25-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-25-g

**DURATION:** 10:24

**ENGLISH TITLE:** Passifloraceae: *Passiflora edulis* Sims (passion fruit)

**SPANISH TITLE:** Passifloraceae: *Passiflora edulis* Sims (maracuyán)

**DESCRIPTION:** Rubén Macario y María Salazar hablan del marakuyá:n. Reconocen que no es un nombre náwat pero no saben de donde proviene. Este fruto no es originario de Cuetzalan ya que tiene solamente como diecisiete años que se empezó a sembrar y producir en esta región. Sus frutos parecen a los de las granadas pero con un sabor ácido. Las hojas se usan para curar mareos y dolor de cabeza provocados por alta o baja presión. Se cortan cinco hojas y se hierven en un litro de agua. Enseguida se toma cuando uno tiene sed. Los frutos también se usan para preparar agua fresca. Se cortan a la mitad y se saca el jugo y las semillas que se ponen en agua agregándole azúcar para que esté dulce. Otras personas preparan vino con los frutos aunque ni Macario ni Salazar mencionan la manera de hacer este tipo de vino. Finalmente, mencionan que algunas personas comen los frutos maduros aunque sean agrios.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_ahwachmaamaani-Onagraceae\_2011-07-25-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-25-i

**DURATION:** 03:00

**ENGLISH TITLE:** Onagraceae: *Lopezia racemosa* Cav. subsp. *racemosa*

**SPANISH TITLE:** Onagraceae: *Lopezia racemosa* Cav. subsp. *racemosa*

**DESCRIPTION:** El ahwachma:ma:ni, según Rubén Macario, es una hierba que se da en la milpa. Sólo hay una clase. No crece alto sino que se arrastra entre otras hierbas. Sus flores son algo rojo. Cuando cae el rocío por las noches la hierba se carga el agua. Pequeñas gotitas de agua se quedan entre sus hojas, flores y tallo. Por eso se llama ahwachma:ma:ni. No es medicinal. Animales como gallinas, guajolotes, cerdos y reses comen las hojas verdes. Hay un tiempo del año en que se va secando la planta y solamente quedan algunas pequeñas ramas secas que sólo sirven para abono del suelo.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_RMM302-MSO325\_nexokoliipah-Onagraceae\_2011-07-25-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-25-j

**DURATION:** 07:15

**ENGLISH TITLE:** Onagraceae: *Oenothera rosea* L'Hér. ex Ait.

**SPANISH TITLE:** Onagraceae: *Oenothera rosea* L'Hér. ex Ait. (también 'Hierba de golpe')

**DESCRIPTION:** El nexokoli:ipah es una planta silvestre pequeña, no crece alto. Según Rubén Macario y María Salazar Osollo se da en el suelo, en los caminos empedrados y en la superficie de las piedras o paredes. Tiene hojas pequeñas y delgaditas. Parece que tiene flores de color rojo. No conocen sus semillas pero sí las tiene. Las hojas se ocupan para bajar los hinchazones producidos por un golpe. Uno las cortan, las machacan en las manos y las ponen en un traste. Luego se le echa un poco de sal y aguardiente y un pedazo de tabaco. Cuando todo está preparado, se pone la hierba machacada sobre el hinchazón, encima se pega el tabaco y se amarra con un pedazo de tela para que no se desprege. Cuando alguien sufre un golpe en el abdomen o en el pecho y el golpe o dolor es interno se hierven las hojas y se toma en té para que se alivie. Finalmente, comentan que al darle utilidad a las plantas que hay cerca de la casa, se evita gastar dinero con visitas al doctor.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_MS0325\_nanakat-hongos\_2011-07-25-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-25-l

**DURATION:** 17:38

**ENGLISH TITLE:** Types of mushrooms

**SPANISH TITLE:** Tipos de hongos

**DESCRIPTION:** María Salazar comenta acerca de los diferentes tipos de hongos. Menciona xo:no:nanakat, que nace sobre la superficie del xo:no:kowit (*Heliocarpus* spp.) en temporada de lluvia. Los primeros hongos nacen pequeños y los siguientes son grandes. Otro es el ka:walpox, que son más gruesos y de color a ma:tahta:ltik. Nace sobre el chalawihkowitz (*Inga* spp.) y el teswakowitz (*Miconia* spp.). Habla después del chikinte, de color gris y que nace sobre el chakay (*Bursera simaruba*), sobre el xi:kalkowitz (*Alchornea latifolia* Sw.). Se prepara con frijoles y ajonjolí molido. Después de cosechar se puede conservar por muchos días antes de ser cocinados y no se echan a perder. El ma:tanakat nace en temporada de lluvia sobre la superficie del chalawihkowitz (*Inga* spp.), teswat (*Miconia* spp.) y chi:kikis (*Cecropia obtusifolia* Bertol.). Se puede comer aunque estén recios, se asan en comal, agregándole sal. Son muy sabrosos. Dicen que no se debe preparar con ajonjolí porque deja de volver a brotar. Se prepara con muy poquita agua para que sea sabroso. El seknakat nace sobre el suelo en época de frío (por eso, aparentemente, su nombre). También nace en los meses de diciembre y enero sobre la superficie del xo:no:kowit (*Heliocarpus* spp.). Se prepara en koma:ltamal. Se comen cuando están tiernos porque cuando están recios se llenan de gusanos. Otro es el alakcho del cual hay dos tipos. Se dan en casi todo el año, mientras llueva. Nacen en los troncos de café y en el chalawih. Hay unos oscuros y muy duros mientras que otros son más suaves, pero generalmente tiene gusanos. Los oscuros son más ricos y no se baten al ser cocinados. Del to:tolko:skat, hay dos tipos. Unos son pequeños y otros son más grandes, en forma redonda. Nacen en cafetales o en terrenos donde hay ehkaw (varios tipos de *Asteraceae*). Se puede comer cuando están tiernos pero si ya suelta una especie de humo al ser cocinados ya no se recomienda comerse. Luego, y finalmente, habla del chi:ltaxkal que nace sobre el chini:nahkowitz (tipo de *Lauraceae*) o a:wa:kowitz (*Quercus* spp.), son de color rojizo. Todos los hongos se pueden comer en caldo, en chilposo:n y en ajonjolín, o bien asados. La excepción es el chikinte que solamente se come en ajonjolín con frijoles y el ma:tanakat que no se debe preparar con ajonjolín.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302-MSO325\_kamarroosah-Myrtaceae\_2011-07-25-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-25-n

**DURATION:** 17:23

**ENGLISH TITLE:** Myrtaceae: *Syzygium jambos* (L.) Alston

**SPANISH TITLE:** Myrtaceae: *Syzygium jambos* (L.) Alston (pomarro)

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez y María Salazar Osollo hablan de un árbol grande, con hojas angostas, alargadas y lisas que conocen como mamarro:sah o pomarro:sah. Tiene flores amarillas y sus frutos son amarillos y muy dulces. Comentan que la madera sólo sirve para leña. En la misma grabación hablan del xa:lxokot. Salazar Osollo comenta que conoce dos tipos de xa:lxokot: (1) ista:kxa:lxokot cuyos frutos no son muy dulces, y (2) tsina:kaxa:lxokot, cuyos frutos son rojizos y muy dulces. Pero ninguno de los dos sabe por qué le llaman tsina:kaxa:lxokot dado que no tiene nada que lo relacione con los murciélagos (tsina:ka). A pesar de la diferencia en nombre, los dos comentan que no cambia el tipo de hojas y flor entre uno y otro. Tanto Macario como Salazar saben que la corteza del tsina:kaxa:lxokot se usa para tratar la disentería. Para eso se hierven unos pedazos de la corteza y eso lo toma el enfermo como té, que tiene un sabor agarrado, y con eso se cura. Macario dijo que sabe de otro uso: para curar el mal de boca. Para eso se hierva la corteza con

las hojas y con eso se enjuagan la boca. Agrega que anteriormente el tronco o una rama se ocupaba para arado, buscaban un trozo encorvado para armar el arado y con eso barbechaban las milpas.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302\_tekwawit-Myrtaceae\_2011-07-25-o.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-25-o

**DURATION:** 12:37

**ENGLISH TITLE:** Myrtaceae: Eugenia sp. (Eugenia capuli (Schltdl. & Cham.) Hook. & Arn. and Eugenia karwinskyana O.Berg)

**SPANISH TITLE:** Myrtaceae: Eugenia sp. (Eugenia capuli (Schltdl. & Cham.) Hook. & Arn. y Eugenia karwinskyana O.Berg)

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez habla del ma:psi:ltekowit, un árbol que abunda en tierras bajas donde hace más calor aunque a veces se puede encontrar en las tierras altas donde no es muy común. Llega a crecer hasta unos cinco metros de altura; tiene hojas chiquitas y frutos diminutivos. Recibe el nombre de tekowit porque el trozo es muy duro: se puede ocupar para cabo de hacha o azadón y también para leña. Habla también de un árbol que él conoce como chechelo:texokot (Celastraceae), un árbol que crece muy grande y cuya madera se codicia para leña ya que prende muy bien. Dice que por ser un árbol que crece alto, desconoce cómo son sus flores y para postes en los potreros ya que su madera es muy resistente y no su pudre luego aun clavado. Agrega que lo único que diferencia el ma:psi:ltekowit del tekowit es que el primero tiene hojas chicas y el otro no. Los frutos de los dos tipos de tekowit pueden comerse pero nadie lo hace por lo agarroso de su sabor. Solamente se los comen los pájaros. Habla también de texokowits (Xylosma panamensis Turcz), un árbol muy parecido al tekowit solo que tiene espinas por el tronco y las ramas. Sus flores son moraditas y sus frutos maduros son entre morados y negros. Se los comen los pájaros. Su madera puede servir para combustible pero tiene muchas espinas. Las ramas con espinas se ocupan con todo y hojas como parte de un conjunto de hierbas que se hierven y con eso se bañan los enfermos de mal aire.

**FILENAME:** Xaltn\_Botan\_MFC307\_nanakat-hongos\_2011-07-26-o.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-26-o

**DURATION:** 34:10

**ENGLISH TITLE:** Mushrooms

**SPANISH TITLE:** Hongos

**DESCRIPTION:** Eleuterio Gorostiza y María Ocotlán Fermín conversan sobre distintos tipos de hongos. Fermín empieza con el xo:no:nanakat, un hongo blanco que nace en tres momentos durante un mes. En luna nueva, en el momento llamado tatamachi:wa me:tsti (Luna llena) y en luna menguante. Brotan sobre la superficie de los troncos muertos del xo:no:t (Heliocarpus spp.). Al cosecharlos, se limpian y luego se preparan de diferentes maneras, en caldo, asados sobre comal o en chilposonte como si fuera pollo. Si se prepara en chilposonte se le pone unos jitomates, chipotle y hojas de pimienta. Otro hongo se llama ma:tananakat. Es delgado y cuando está tierno tiene un aroma agradable. Se reproduce solamente sobre el tronco del tetsapot. Se puede preparar en caldo, asado y en chilposonte. No se recomienda preparar en pipián porque le hace daño al hongo que, deja de reproducirse definitivamente. Al preparar en chilposonte se le agrega jitomate, chipotle y epazote. Otro hongo es el ka:walpox, un término que según Ocotlán, se aplica a dos tipos de hongo. El más conocido es circular como el ma:tananakat pero el ka:walpox es grueso y al madurarse se pone morado o grisáceo (xa:katik). Donde nace, nace muchísimo. El ka:walpox nace en los troncos muertos del chalawih y naranjo. Se puede preparar en caldo con chile. El otro hongo conocido como ka:walpox crece en manojos y erectos. Son grandes. No comenta si es comestible. Luego habla de los dos tipos de alakcho, uno muy oscuro y liso y otro conocido como el ti:litik alakcho, también oscuro pero que se torna colorado al madurarse. El primer alakcho es gris cuando tierno. Crece muy grande, al tamaño de un plato hondo. Se puede preparar asado sobre el comal, agregándole un poco de sal. O ambos se pueden preparar en chilposonte con jitomate y epazote o pimienta. El ti:litikalakcho nace en los troncos muertos de café y maduro es colorado. Nace en los troncos del chalawih y en los naranjos. En el tronco de naranjo nacen los dos tipos de hongos. El ti:litik alakcho nace en los meses de lluvia en agosto y,septiembre. Este hongo es caracterizado como frío y algunas personas al consumirlo quedan con dolor de estómago. Es frío como el seknanakat. Luego habla del xopitsa, pequeño, blando y blanco, con forma de sombrilla. Nace en cualquier tipo de tronco muerto. Se puede comer en caldo o asado con salsa. El xopitsa nace en cualquier parte pero no toda la gente lo conoce; muchos piensan que a lo mejor es un hongo venenoso. Pero se puede distinguir porque el xopitsa, comestible, tiene el tallo quebradizo que emite un sonido al tronarlo. Los venenosos no son así. El ichpo:chnanakat crece alto en forma de sombrilla. Al peízcarlo le sale un líquido de color a sangre. Eso significa que es el ichpo:chnanakat porque hay otro tipo de hongo parecido del mismo tamaño (aunque la asesora no lo menciona implica que el segundo no es comestible). El ichpo:chnanakat de montón pero si, por lo menos unos seis juntos. Se puede preparar en caldo, pero el caldo sale oscuro. También se puede preparar en chilposonte. El chikinte es gris, pequeño y un poco ancho. Se puede preparar con frijoles a que se puede agregar ajonjolí molido. Son muy deshidratados, parecen que ya están secos pero se pueden cortar así y si se le echa un poco de agua se hidratan y se pueden limpiar y luego preparar incluso como empanadas con salsa previamente molido. El chikinte nace en los troncos muertos de kakate (Tapirira mexicana Marchand), kwama:it (un Lauraceae) y chakay (Bursera simaruba (L.) Sarg.). En estos troncos se reproducen muy bien. El to:tolko:skat abarca varios tipos de hongos. Uno es muy grande, uno es suficiente para toda una familia. Otro to:tolko:skat es pequeño y coloradito. Sirve para sanar heridas. Es un poco deshidratado. Para que surta efecto se inserta el hongo suelta, como un tipo de polvo, en la apertura de la herida y ahí de deja, cubriéndolo con un pedazo de papel. Hay otro tipo to:tolko:skatl que es blanco. Nace debajo de las matas de café y en los potreros. Se puede preparar en caldo o chilposonte agregándole epazote o pimienta, usando más epazote para el caldo. Hay dos tipos de chi:itaxkal, uno grande que que nace sobre los troncos del a:wa:kowit y otro más pequeño que nace sobre la chinina. En las tierras altas de San Juan Tahitic, mpio. Zacapoaxtla, hay un hongo pequeño y circular y de color rojizo, como el chile rojo. Se puede preparar en chilposonte. Crecen debajo de los ocotes y encinos o bien debajo de la hojarasca podrida. En Zacapoaxtla se da otro tipo de hongo conocido como okonanakat, parecido al al xo:no:nanakat pero con tallito. Nace en el tronco muerto del ocote. Se prepara en chilposonte, en ajonjolí o en caldo con chile de cera y epazote. El pi:sih es negro. Nace en el tronco muerto del teswakapolin (Melastomataceae, prob. tipo de Miconia o bien todos los árboles que se conocen como teswat). Nace un solo hongo muy grande. Se recomienda cortarlo al pie del hongo, dejando libre el tronco para que crezca nuevamente. En unos cuatro días el hongo ya creció otra



vez y se puede cortar nuevamente. Es muy sabroso. A veces se encuentra ya arreciándose desde la orilla hacia el centro. Se recomienda quitarle la parte recia porque es muy duro. Los pedazos duros se muelen y se le agregan al caldo junto con los pedazos tiernos. Al caldo sólo se le agrega picante, sin jitomate para que no salga ácida. El xilwananakat parece a una escobilla del guajolote. Este hongo se puede preparar de diferentes maneras. Se puede preparar en chilposonte con carne de res, puerco y pollo. Se da en la parte de arriba, en tierras frías como el kwesawik y chi:ltaxkal. El xilwananakat nace donde se ha podrido las hojas del ocote, salen en la superficie del suelo en el mes de agosto. Es de color rojo bajo. Tiene un aroma muy agradable. El kosawik, con forma de una sombrilla, es amarillo con orilla rojo vivo. Es muy codiciado y se vende bien. Nace bajo la hojarasca podrida de ocote o encino. Se puede comer frito con chile como si fuera huevo. El seknanakat, según dicen, nace sobre el suelo el 25 de diciembre o el 2 de febrero, día de la Candelaria. Nace muchísimo. Se puede preparar en tamales o en chilposonte. El chikinte nace en los troncos muertos de kakate (Tapirira mexicana Marchand), kwama:it (Lauraceae, pendiente identificar) y chakay (Bursera simaruba (L.) Sarg.). En estos troncos se reproducen muy bien. Hay dos tipos de xi:yo:nanakat. Uno es rojizo, delgado y suave con el haz pubescente. Es comestible y se puede preparar en tamales y en chilposonte. Nace en el kakate, chakay y en el tronco de la chinina (Lauraceae, pendiente identificación). El otro, conocido como cimarrón, también es pubescente. (Parece que la asesora se confunde y dice que el xi:yo:nanakat comestible es pubescente y el cimarrón también.)

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302-MSO325\_tewitsoot-Agavaceae\_2011-07-27-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-27-a

**DURATION:** 24:02

**ENGLISH TITLE:** Agavaceae: Probably Dasylirion sp.

**SPANISH TITLE:** Agavaceae: Cucharilla

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez dice que para ir a traer la flor de tewitso:t primero se organizan los mayordomos porque esta flor no se da por esta región. Tienen que ir hasta Tepeyahualco, Santa Cruz u otros lugares cerca de ahí. El mayordomo principal del santo patrón we:i San Miguel, debe ponerse de acuerdo con el mayordomo de San Miguelkone:t para convocar una reunión y así tomar acuerdos sobre la forma de conseguir la flor junto con otros mayordomos. Llevan costales de ixtle, unas bolas de hilo, y hachas para tumbar las matas de tewitso:t al suelo. De regreso con las floras, las esposas de los diputados de los mayordomos (cada mayordomo tiene un diputado) sahuman a las flores antes de que los que fueron metan las flores a la casa de uno de los mayordomos. Al terminar de hacer los arreglos nuevamente se ponen a sahumar las flores para llevarlas a la iglesia como adorno. Antes los mayordomos hacían el xochi:petat que colgaban en el interior de la iglesia, esta forma de adornar también se veía bonito porque también estaba hecho de tewitso:t o de chamakih (Heliconia spp.). Estos adornos se colocan antes del día veintisiete de septiembre para que cuando llegue el día de la fiesta patronal ya esté todo puesto. El veintisiete de septiembre por la mañana bajan al santo patrón de su nicho, el responsable de este acto es el presidente auxiliar, junto con los mayordomos y diputados. Las esposas de los diputados también asisten para sahumar al santo patrón en el momento que van bajándolo al lugar indicado.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302-MSO325\_chamakih-Heliconiaceae\_2011-07-27-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-27-b

**DURATION:** 09:30

**ENGLISH TITLE:** Heliconiaceae: Heliconia bourgaeana Petersen (kowtah chamakih) and Heliconia sp. (local hybrid, tato:k chamakih)

**SPANISH TITLE:** Heliconiaceae: Heliconia bourgaeana Petersen (kowtah chamakih) y Heliconia sp. (local hybrid, tato:k chamakih)

**DESCRIPTION:** Rubén Macario y María Salazar platican del chamakih. Salazar dice que conoce varios tipos de kowtahchamakih, chamakih silvestre, y menciona que hay unos de flores rojas y otros de flores blancas. Además hay un chamakih cultivado, llamado tato:kchamakih, y de estos hay unos con flores amarillas y otros pintos (kui:kuiltik o xokoyo:itsi:n) que Macario llama tata:wikchamakih. Salazar comenta que para usar las flores para adornar los altares primero hay que partirlas para después limpiarlas. Para el arreglo de los altares se combinan las flores de chamakih con hojas del te.pe:xilo:t (Chamaedorea spp.) y del tepe:sin (tipo de Arecaceae). Macario observa que las flores del tato:kchamakih son más pequeñas que las del kowatahchamakih. Hay tato:kchamakih de flores muy rojas, rojas un poco bajo, amarillas y blancas. Agrega que otros chamakih con flores anchas y opina que quizá sean las del kowtahchamakih.

**FILENAME:** Xalpn\_Botan\_MGV330-MSO325\_sempowalxochit-Asteraceae\_2011-07-27-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-27-c

**DURATION:** 08:33

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: Tagetes erecta L.

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: Tagetes erecta L. (flor de muerto)

**DESCRIPTION:** Del sempowalxo:chit, María Guadalupe Vázquez dice que pocos días después de la fiesta de todos santos se desarma el altar y se pone a secar las flores que habían ocupado en el adorno. Las guarda en una bolsa para evitar que sean dañadas por la humedad. En la mañana del día de San Juan Bautista, el veinticuatro de junio, desmoronan las flores secas que ocuparon el año anterior para que salgan las semillas. En seguida preparan un terreno arrancando las hierbas y en ese mismo día riegan las semillas en el suelo. Este es el tiempo adecuado para que germinen y produzcan flores a finales de octubre de ese mismo año. Cuando se riegan las semillas se va formando surcos o hileras dejando espacio suficiente por donde caminar en el momento de volver a limpiar el terreno. Limpian de dos a tres veces, arrancando las hierbas para que las matas de sempowalxo:chit se desarrollen bien. Comenta Guadalupe que si se les da el cuidado que necesitan, las plantas de sempowalxo:chit también crecen frondosas y dan bonitas flores. Se tienen que cortar las flores unos días antes de todos santos para que el día que le llaman vigilia ya estén listo para adorno. Primero se hacen pequeños rollos de flores y se van amarrando. Guadalupe dice que el primer día de muertos, que es el treinta y uno de octubre y que se llama "vigilia", se

cree que llegan los difuntos que se murieron de bebés. En este día se arregla el altar con flores de sempowalxo:chit, abajo se pone tepexi:lo:t (Chamaedorea spp.) y encima se van poniendo los rollos de flores de sempowalxo:chit. A un lado del altar se coloca el xo:chikowit (un palo adornado con flores de sempowalxo:chit también). En el segundo día, el primero de noviembre, vienen los muertos que se murieron de adultos y se vuelve a poner otro xo:chikowit. El tercer día, el dos de noviembre, vienen los muertos que no fueron parientes sino amigos, y se coloca otro xo:chikowit. Finalmente, el cuarto y último día en la entrada de la casa (puerta principal) se coloca un arco adornado con flores de sempowalxo:chit.

**FILENAME:** Xalpn\_Botan\_MGV330-MSO325\_olooxochit-Amaranthaceae\_2011-07-27-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-27-d

**DURATION:** 04:18

**ENGLISH TITLE:** Amaranthaceae: Gomphrena cf. globosa L.

**SPANISH TITLE:** Amaranthaceae: Gomphrena cf. globosa L.

**DESCRIPTION:** María Guadalupe Vázquez menciona que las flores de olo:xo:chit se ocupan para adorno en el día de muertos. Se cultiva. Para eso las personas que así lo desean desmoronan las flores secas para que salgan las semillas. Después se riegan sobre el suelo que se debe limpiar antes para que todas germinen. Las flores son de dos colores. Unos son de flores rojo (chi:chi:ltik) y otras de color blanco (ista:k). Se puede sembrar cerca de la casa entre las matas de café, siempre que no haya sombra y no sean maltratadas las plantas por los animales. Cuando se cortan las flores se escogen las más grandes y los que faltan por crecer se dejan. Para adornar se pueden amarrar por rollos para un arreglo de altar o se pueden poner en floreros con agua. Si hay en abundancia los arreglos se pueden hacer de solo flores de olo:xo:chit. Pero también se pueden combinar con otras flores tanto en el altar como en los floreros. Quedan muy bonitos los adornos.

**FILENAME:** Xalpn\_Botan\_MGV330-MSO325\_Amaranthaceae-xeelahxochitl\_2011-07-27-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-27-e

**DURATION:** 03:18

**ENGLISH TITLE:** Amaranthaceae: Celosia argentea L.

**SPANISH TITLE:** Amaranthaceae: Celosia argentea L.

**DESCRIPTION:** María Guadalupe Vázquez, de Xalpantzingo, menciona que las flores de xe:lahxo:chit se ven muy bonitas para el adorno. Aquí en las comunidades se ha hecho el intento de cultivarlas pero no se dan bien porque requieren de abono. Para cultivar se restriegan las flores secas con las manos para que salgan la semillas y se echan al suelo. Se debe preparar el terreno, limpiándolo bien, antes de regar las semillas. No pueden desarrollar las plantas si no se le echa abono. Los suelos con poca fertilidad producen plantas muy raquíticas con flores muy pequeñas. Los de Ecatlán vienen a vender estas y otras flores (sempowalxo:chit, Tagetes erecta; olo:xo:chit, Gomphrena serrata) muy bonitas en día de muertos pero ellos se dedican a sembrar estas plantas para vender. Las flores que traen de allá arriba también son muy bonitas y mucha gente las compra. El xe:lahxo:chit si se puede adaptar en Cuetzalan pero requiere de más cuidado para el cultivo.

**FILENAME:** Xalpn\_Botan\_MGV330-MSO325\_tein-xochit-see-kaaketsa-flores-para-florero\_2011-07-27-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-27-f

**DURATION:** 13:37

**ENGLISH TITLE:** Flores placed in vases as ornamentals

**SPANISH TITLE:** Flores ornamentales que se usan en florero

**DESCRIPTION:** María Salazar Osollo y María Guadalupe Vázquez conversan acerca de las flores que, puestas en floreros, se usan para adornar los altar. En los meses de abril, mayo y junio cortan las flores de chamakih (Heliconia spp.). Limpian y lavan las flores para después acomodarlas en floreros para el adorno. En cada florero caben tres chamakih. Después de que se acaba el chamakih cortan otras flores que se cultivan en los solares de las casas. Son flores que siembran, compran las plantas y cuando florecen, las cortan para usar de adorno. Ni Salazar Osollo y Guadalupe Vázquez saben cómo se llaman porque son flores que vienen de otro lado. También usan las flores que le llaman azucena que son de varios colores. Hay flores azucena de color rojo, amarillo blanco y otras que son como con un color de rosa. Se siembra el camote de esta planta y cada año florece. Después de florear desaparece la mata. Se pueden sembrar en los cafetales; cada vez que florecen se cortan las flores. Hay otras flores que se dan en los cafetales y que se usan para adornar. Una de color amarillo; tampoco se siembra. Sus hojas son como zacate pero cuando brotan las flores se ven bonitas, especialmente acomodadas en florero. Otras flores son como unas bolitas pequeñas de tres colores, son de color rojo, blanco y de color morado por encima [NOTA: quizá está hablando de Gomphrena serrata]. Estas también se ven muy bonitas en el florero que las llamamos i:xkwaltsitsi:n. Las hojas de estas flores son redondas y las matas no crecen altas. También se usan como adorno las flores de ka:ka:lo:xo:chit (Plumeria rubra), que son de dos colores: blanco y rojo. Se pueden acomodar en florero porque las flores brotan por racimo y se ven muy bonitas. No todas las personas tienen el árbol de ka:ka:lo:xo:chit junto a su casa pero si uno no tiene, se pueden conseguir con otras personas que las venden. Antes el ka:ka:lo:xo:chit se usaba también para hacer el xo:chiko:skat (collar de flores) que se hacen con flores de los dos colores, ensartados. Cuando un padrino iba a vestir a su ahijado y se hacía el baile, llevaba xo:chiko:skat para ponerselos a sus compadres. En la entrega de santos también se llevaba el collar de flores. Y en una boda, los padrinos, los novios y los familiares se ponían unos a otros los xo:chiko:skat. Las flores de takwatsi:niswat también se ponen en floreros donde aguantan como ocho días. Las flores son boludas de color rojo, así crecen erectas y no son muy altas. Las hojas del takwatsi:niswat también se pueden usar para envolver tamales (quizá Canna indica o Renealmia mexicana Kl.Sx O.G. Peters). María Salazar supone que el takwatsi:niswat es el mismo que llaman sanjoseniswat y que se da por San Miguel Tzinacapan. Por la descripción que hace María Guadalupe de la flor del takwatsi:niswat es muy parecido al sanjoseniswat. El koyo:po:lxo:chit (Bejaria aestuans L) también se puede ocupar para poner en floreros cuando se adorna el altar. Estas flores se dan en el bosque, no se siembran ni se dan cerca de la casa. Es un árbol que crece alto y la madera es muy dura

cuando se seca. Hay otra flor que crece en una mala que es como el tamaño de una mata de café. Las flores son alargadas de color amarillo que también se ven muy bonitas poniéndolas en un florero. María Guadalupe la conoce por *kowtahxo:chit* pero no sabe cómo se llama (NOTA: No está claro que flor es). Las flores de *kwa:kwa:nakatsitsi:n* (*Psychotria elata* (Sw.) Hammel) también se pueden poner en floreros para adornar, éstas son de color rojo (NOTA: Actualmente son las brácteas) con pedúnculo un poco largo. Sus hojas son verdes y se ven un poco duras. No se siembra, se da en el bosque. La mata no crece muy alto. Las flores de *a:yo:iswat* (*Hedychium coronarium* J. Koenig) también se pueden ocupar para florero. Estas flores se dan en las barrancas donde hay humedad. Sus hojas se parecen a la planta del que sus hojas se usan para envolver tamales. Las flores son blancas y tienen una fragancia agradable. La mata se extiende si nadie la corta. Esta no se siembra ni se vende la flor.

**FILENAME:** Xalpn\_Botan\_MGV330-MSO325\_nanakat-hongos\_2011-07-27-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-27-g

**DURATION:** 35:27

**ENGLISH TITLE:** Types of mushrooms

**SPANISH TITLE:** Tipos de hongos que se encuentran en la región

**DESCRIPTION:** María Guadalupe Vázquez y María Salazar Osollo platican de los hongos comestibles. Menciona que hay dos tipos de *alakcho*, el *ti:itikalakcho* y el *kostikalakcho*. El *ti:itikalakcho* se da en los tocones podridos de café. El *kostikalakcho* se da en los tocones podridos de *chalahiwih* (*Inga* spp.). Se cortan los hongos, se limpian, se lavan y se preparan para comer. El *ti:itikalakcho* se hierve, se le agrega sal y una hoja de pimienta para que hierva junto y así se come en caldo. El *kostikalakcho* se echa en un traste, se le pone sal y enseguida se acomodan los hongos en un comal de barro, se tapan con tortillas, cuando empiezan a salir burbujas por el agua que tienen, se voltean los hongos para que queden bien asados. Así salen muy sabrosos y se come a gusto. El *kostikalakcho* también se puede hervir si uno quiere y se come en caldo. El *ma:tananakat* se da en los palos podridos de *xi:kalkowit* y *chalahiwikowit*. Se da en días de luna nueva después de que llueve, cuando el palo está húmedo. Los hongos son blancos combinados con color gris y casi están pegados en el palo donde brotan. Se cortan los hongos, se limpian y se ponen a hervir. Éstos se tienen que hervir bien porque son duros. Se pueden comer en caldo o se pueden preparar con *ajonjolí*. Se tuesta el *ajonjolí*, se muele junto con dos chiles secos y se le echa a los hongos para que hierva. El *xo:no:nanakat* se da en los palos podridos de *jonote* y algunas veces en el palo de *hormiguillo*. Le llaman *xo:no:nanakat* porque por lo regular siempre se da en el palo de *jonote*. El *xo:no:nanakat* es de color blanco y los hongos se dan así encimados, casi pegados en el palo. Los hongos se pueden preparar en caldo o con *ajonjolí* agregándole una ramita de *epazote* y dos chiles secos para que tenga un buen sabor la comida. El *ista:knanakat* se da muy poco. María dice que últimamente ya no lo ha visto ni tampoco ha consumido por ser escaso. Guadalupe comenta que en el lugar donde vive sí se da en el palo podrido de *kaxtila:nkowitz*. Éste hongo tiene el pedúnculo más largo. Es de color blanco y por esa razón se llama *ista:knanakat*. Para preparar la comida se hierven los hongos, se muele el *jitomate* junto con *chile* seco y se come en *chilpozonte*. El *ka:walpo* se da en el palo podrido de *sangre del grado* y en el palo de *jonote*. Este hongo tiene el pedúnculo corto. Es ancho, redondo, más grueso con un color gris. Son muy sabrosos los hongos tiernos porque cuando ya están recios son duros y ya no se comen con gusto. Se hierven para comer en caldo o se pueden preparar con *ajonjolí* agregándole *chile* seco. El *chikinte* se da en los palos podridos de *eskowitz*, *hormiguillo*, *tarro* y en el palo de *chaca*. El *chikinte* también es duro, se tiene que hervir bien. Para preparar se pone a hervir junto con *frijoles* negros, se tuesta el *ajonjolí* y se muele junto con uno o dos chiles. El *ajonjolí* se le puede echar agua o se prepara hecho en polvo. Cuando estén hirviendo los hongos junto con los *frijoles* se le echa el *ajonjolí* para que siga hirviendo. Si uno quiere también se le puede agregar una hoja de pimienta para que obtenga un buen sabor. El *sekanakat* se da en los meses de *enero* y *febrero* cuando hace mucho frío. Brotan los hongos en el suelo y a veces en el palo podrido de *jonote* después de luna nueva cuando llueve. Éste hongo se da sólo cada año. Los hongos son grandes con pedúnculo un poco largo, un *sombrero* ancho y grueso. Se deben cortar los hongos tiernos porque los recios tienen gusanos. Para preparar se limpian los hongos, se cortan en pequeños pedazos, se lavan, se echan en un traste, se le pone sal. Si uno quiere se le pone *picante*, si no así se come que es muy sabroso. Enseguida se hacen una *tortilla* y se coloca en el comal, en *haz* de la *tortilla* se acomodan los hongos, se vuelven a *tapar* con otra *tortilla* y se espera que quede bien cocida la masa. El *Xilwanakat* hay dos tipos. Uno de color *amarillo* y otro que es de color *gris*. Acá casi no se dan estos hongos. María Salazar dice que ella nunca ha visto que se den por aquí. Ella ha visto que se venden en *Cuetzalan* en donde ha comprado para hacer la comida. Las personas que vienen a vender son de la zona de *Zacapoaxtla*. Sólo Guadalupe dice que estos hongos se dan en los bosques y *cafetales* de *Xalpantzingo*. Ella ha visto que se dan en el palo podrido de *a:tsi:tsika:s*. Se dan en luna nueva cuando llueve, debe estar muy húmedo el palo podrido. Para preparar se limpian los hongos, se lavan y se hierven. Luego se muele el *jitomate* junto con *chile* seco y se le echa a los hongos para que siga hirviendo el *chilpozonte*. También sale muy sabroso si se le agrega *carne* de *pollo* al *chilpozonte*. El *xopitsa* es un hongo que se da en cualquier palo podrido. Hay dos tipos de *xopitsa*, uno es de color *negro* y otro es de color *blanco*. Éste tiene el pedúnculo más largo y los hongos brotan así en *hileras*. Los hongos se preparan en *chilpozonte* agregándole una rama de *epazote* para que le un buen sabor. Se tienen que hervir muy bien porque son duros igual que el *chikinte*. El *pi:sih* se da en el palo podrido de *teswat*. Sólo hay un tipo de hongo. Los hongos son grandes y gruesos. Son de color *amarillo* combinado con *blanco* y por dentro es *negro*. Para preparar si son hongos tiernos se hace en *chilpozonte* y se le agregan *hojas* de *tekilit* para que le den sabor, si no hay *tekilit* se le puede agregar las *hojas* de *nakasp:soh*. Si ya están recios los hongos, se muelen en el *metate* y se hierve agregándole una hoja de *pimienta*, así sale muy sabroso. El *chi:ltaxkal* es un hongo que se da en palo podrido de *encino*, *chinina* y *ahkokowit*. Los hongos son de color *rojo* combinado con *blanco*. Estos se dan en mayor cantidad, a veces cuando se cortan, alcanza hasta llenar una *canasta* grande que se pueden vender con los vecinos. Para preparar se hace en *chilpozonte* agregándole una o dos ramas de *epazote*. El *to:tolko:skat* se da en *suelo*. Los hongos brotan en el *suelo*, donde hay mucho *abono* crecen más grandes. Son *boludos* de color *gris* combinado con *blanco*. Se preparan en *caldo* o en *chilpozonte* y si uno gusta le puede agregar *carne* de *pollo* que es muy sabroso. El *xo:chinanakat* se da en el *suelo* donde hay *abono*, pero sólo en los *bosques*, éste no se da en los *cafetales*. Son de color *gris* por encima y por debajo son de color *amarillo*. Los hongos son gruesos y un poco grandes. Se dan en luna nueva cuando llueve, todos los hongos brotan cuando el *suelo* está húmedo. Se preparan en *chilpozonte* agregándole dos ramas de *epazote*. El *kostiknanakat* se da en el *bosque* y en cualquier palo podrido. Es escaso, no se

da en todos los lugares como los demás. Los hongos tienen pedúnculo un poco largo. El pedúnculo es de color blanco y lo demás es de color amarillo. Para preparar se limpian los hongos y se lavan, enseguida se guisan con aceite y si uno gusta le puede poner picante. El masa:xi:poh se da en los palos podridos del encino. Éste hongo es boludo como el to:tolko:skat pero más grande. Por encima tiene un color negro. Dicen que antes de cortar se le debe llamar por su nombre, “ahora te voy a cortar y te voy a llevar masa:xi:poh”. También se le debe hacer un agujero con machete o con un palo. Dicen que esto se hace para que el hongo salga sabroso. El hongo se corta en pequeños pedazos y se pone a hervir, se prepara en chilpozonte.

**FILENAME:** Xalpn\_Botan\_MGV330-MSO325\_kanachi-taman-nanakat-variedades-en-hongos\_2011-07-27-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-27-h

**DURATION:** 03:04

**ENGLISH TITLE:** Types of mushrooms found in the region

**SPANISH TITLE:** Tipos de hongos que se encuentran en la región

**DESCRIPTION:** María Salazar Osollo y María Guadalupe Vázquez platican sobre la gran variedad que hay de los hongos. Primero mencionan el alakcho, del cual hay dos tipos. El primero es el ti:ktik alakcho que crece en los tocones del arbusto de café. Éstos son más chiquitos y lisos que el segundo tipo, el kostik alakcho, que se da en los palos podridos de chalawih (Inga spp.). Los kostik alakcho son más anchos y tienen el pedúnculo muy corto, así que casi se pegan en el palo. Del ma:tananakat sólo hay una clase, los hongos son blancos combinado con gris. Sólo hay un tipo de xo:no:nanakat un hongos blancos que se van encimando así como van brotando. Esto es, los hongos pequeños van brotando debajo de los grandes. Del ista:knanakat también sólo hay un tipo. Son hongos blancos con el pedúnculo más largo. Solamente hay un tipo de ka:walpoq que por encima es de color gris y por debajo es blanco. Hay dos tipos de chikinte, el primero es más ancho que el segundo, que es más chiquito. Todos son de color gris. Hay sólo un tipo de seknanakat, un hongo que brota en el suelo donde hay basura podrida. Los hongos se dan en luna nueva. Del xilwananakat hay dos tipos. El primero es de color amarillo y segundo de color un poco gris. Hay un tipo de xopitsa de color gris combinado con negro y con el pedúnculo largo. Solamente hay un tipo de pi:sihnanakat, que se da en el palo podrido de teswat (Miconia spp.). Hay dos tipos de chi:itaxkal, uno blanco y otro rojo. Estos dos hongos se dan en el palo podrido de encino (a:wa:t). Del to:tolko:skat sólo hay un tipo, se da en el suelo donde hay hojarasca. El xo:chinanakat sólo hay una clase y se da en el bosque. El kostiknanakat sólo tiene una clase; son hongos de color gris por encima y amarillo por debajo. Finalmente, el masa:xi:poh tiene sólo un tipo. Es boludo y de color negro.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302-MSO325\_mowih-Acanthaceae\_2011-07-27-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-27-j

**DURATION:** 06:16

**ENGLISH TITLE:** Acanthaceae: Justicia spicigera Schltld.

**SPANISH TITLE:** Acanthaceae: Justicia spicigera Schltld.

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez y María Salazar Osollo conversan sobre una planta llamada mowih, de hojas chiquitas y alargadas. Esta planta tiene un uso medicinal: se ocupa para bañar a los niños que lloran mucho. También se les da a beber un poquito de un té hecho de las hojas para curarlos de susto. Al hervir las hojas el agua adquiere un color rojo.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302-MSO325\_teenkwaakwalaxoochit-Acanthaceae\_2011-07-27-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-27-k

**DURATION:** 02:44

**ENGLISH TITLE:** Acanthaceae: Odotonema callistachyum (Schltld. & Cham.) Kuntze

**SPANISH TITLE:** Acanthaceae: Odotonema callistachyum (Schltld. & Cham.) Kuntze

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez y María Salazar Osollo conversan acerca de una planta que conocen como te:nkwa:kwalaxo:chit, de flores moradas. Esta planta se utiliza para formar con su tallo, que echa raíces, una cerca viva para limitar los terrenos. Salazar agrega que con la misma planta también se puede hacer un pequeño corral para evitar que los animales, particularmente aves de corral, le hagan daño a las plantas que uno siembra junto a la casa. Las hojas del tenkwa:kwalakowit, dijo, no se lo comen los pollos. Concluyó diciendo que esa planta se da en cualquier lugar porque fácilmente retoña.

**FILENAME:** Chilc\_Botan\_RMM302-MSO325\_xokotatopoonkowit-Acanthaceae\_2011-07-27-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-27-l

**DURATION:** 06:21

**ENGLISH TITLE:** Acanthaceae: Justicia aurea Schltld.

**SPANISH TITLE:** Acanthaceae: Justicia aurea Schltld.

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez y María Salazar Osollo hablan de una planta, Justicia aurea Schltld., que él conoce como xokotatopo:nkowitz mientras que ella la llama piokwitakowit. Macario agrega que él conoce la planta con ese nombre porque con eso jugaba con otros niños de su edad. Se fabrica el juguete tomando una sección de su tallo y ahuecándolo, quitándole la pulpa que tiene adentro y dejándole un extremo puntiagudo para poder cortar la cascara de una naranja. Salazar afirma que también veía como otros niños jugaban con eso. Macario dice que el juguete se llama xokotatopo:n (cerbatana) y por eso la planta recibe el nombre de xokotatopo:nkowitz. Salazar simplemente dice que aprendió el nombre de piokwitakowit porque escuchaba que sus padres así la nombraban.

**FILENAME:** Xalpn\_Botan\_MGV330-RMM302\_kowtatiil-firewood\_2011-07-27-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-27-m

**DURATION:** 35:32

**ENGLISH TITLE:** Firewood

**SPANISH TITLE:** Leña

**DESCRIPTION:** Rubén Macario y María Guadalupe Vázquez platican de los árboles que se prefieren para kowtati:l (leña). La madera que es dura, rinde más y produce más carbón. Estos árboles de madera dura incluye el chalawih (Inga spp.), el palo de wa:xin o wa:xkowit (Leucaena spp.), el tallo del café, kahfe:nkowit, el a:wa:t (Quercus spp.), el palo de pimienta (Pimenta dioica (L.) Merr.), el guayabo (Psidium guajava L.), la naranja, el ahkokowit (Matudaea trinervia Lundell), el ma:pisi:lkowit (quizá un Melastomataceae, cf. ma:pisi:lteswat, Miconia minutiflora (Bonpl.) DC.), el tao:lkowit (Pleuranthodendron lindenii (Turcz.) Sleumer) y el palo de kakatekowit (Tapirira mexicana Marchand). El tronco del wa:xin (Leucaena spp.) se usa para horcones de las casas, las ramas se cortan para leña y las vainas se comen con tortilla. Hay tres tipos de wa:xin. El primero es morado que tiene vainas largas. El segundo es de vainas más cortas que se da en mayo. El tercero es el kowtahwa:xin que tiene las vainas más cortas. Las vainas del último también se comen pero este árbol no se siembra. El kakatekowit (Tapirira mexicana Marchand) tiene varios usos. La madera sirve para horcones de casa y para trapiche. Las ramas sirven para leña. Sus frutos también se pueden comer cuando maduran: son dulces y tienen un buen sabor. Los encinos (a:wa:tl) tienen muy buena madera pero no se dan en todas partes, son escasos. Casi no quieren tumbarlo para leña porque se usa para madera de casa. El árbol de carboncillo (ala:wakkowit, Ocotea puberula (Rich.) Nees) se usa para leña y para madera de la casa. De este árbol se sacan tablas para hacer sillas y mesas. El cedro se usa para la madera de la casa y las ramas se pueden usar para leña. La caoba (ayakachkowit, Swietenia macrophylla King) es una madera muy fuerte y muy fina que se usa para madera de la casa. Sus ramas se cortan para leña. El tsiwahkalti:yo:t o tsiwahkaltio:kowit (prob. Guarea sp.) es una madera dura que se usa en la construcción de casas y para leña. El ahkokowit (Matudaea trinervia Lundell) no se da en todas partes y no todas las personas la usan para leña. Algunas no la conocen. El palo de naranja también es buena madera para leña pero es escaso porque produce frutos y la gente no lo quiere tumbar. El tallo del café no se corta para leña sino que se usan las ramas cuando se poda o cuando se tumban las matas viejas. El tsontsapot (Licania platypus (Hemsl.) Fritsch.) tiene madera dura también, se puede usar para leña pero este árbol es escaso. Por aquí no se da mucho sino que crece más para tierras bajas donde hace más calor. La madera del árbol de mamey también es dura. Los trozos más grandes se pueden usar para madera de la casa y las ramas para leña. Los frutos se consumen y se comercializan por bulto o por pieza en el mercado. Hay otros árboles que pueden usarse como leña pero no se codicia porque se vuelve ceniza rápidamente. Éstos son el xo:no:t (Heliocarpus spp.), el xi:kalkowit (Alchornea latifolia Sw.), el okmakowit (Vernonanthura patens (Kunth in HBK) H. Rob.) y el chi:kikiskowit (Cecropia obtusifolia Bertol.). Una madera que tiene mucha agua y tarda mucho en secar es la del okmakowit y del teswakowit (Miconia spp.). Los troncos de estos dos árboles se parten con hacha. Los trozos tardan en secar y por eso no se quemar luego. Los trozos grandes de otros árboles se tienen que partir con hacha para poder quemar en la cocina. Las personas que hacían panela también partían los trozos pero sólo en cuartones para que rindieran más. Los trozos grandes se partían por cuartones para la panela y las varas delgadas usaban para la cocina. Las hojas del kwoma:ikowit (prob. Nectandra reticulata (R. & P.) Mez) sí no otros Lauraceae también se usaban para techar casas. Se cortaban las pequeñas ramas con hojas y las iban amarrando por rollos. Después iban acomodando los rollos en hileras para techar la casa. No sólo se usaban las hojas de kwoma:ikowit sino también las hojas del anaykowit (Annona sp.). El zacate de caña también se usaba para techar las casas, primero las cortaban y después las iban amarrando por rollo. El kowxima:tsi:n, palma, también se usaba para techar. Para construir la casa se ayudaban entre muchas personas. El día que hacían el techo iban acomodando los rollos de zacate. Actualmente ya no hay casas con techo de hojas. Casi ya no hay árboles muy grandes, antes veía uno en el camino muchos árboles enormes que nadie tumbaba. Hace algunos años pasó un huracán que tumbó muchos de estos árboles grandes, a algunos se les rompieron las ramas y con el paso del tiempo se fueron secando, poco a poco. A veces nosotros tumbamos un árbol y aun que nos dicen que antes de tumbar un árbol debemos sembrar otro para remplazarlo, no lo hacemos.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308\_kanachi-taman-chiil-tipos-de-chile\_2011-07-28-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-28-a

**DURATION:** 34:42

**ENGLISH TITLE:** Solanaceae: Capsicum spp.: The types of chile that exist

**SPANISH TITLE:** Solanaceae: Capsicum spp.: Los tipos de chile que existen

**DESCRIPTION:** Amelia Domínguez y Anastasio Nicolás platican y describen los diferentes tipos de chile. Domínguez comenta que hay dos variedades de un chile muy picoso llamado 'chile de cera'. Cuando son tiernos los frutos de ambos son verdes con semillas negras pero al madurarse uno se torna rojo y el otro amarillo. Los ha visto en los mercados de Zacapaotla y Cuetzalan. Aquí en Cuetzalan no se produce este chile. Nicolás dice que conoce otros tipos de chile. Menciona el chi:ltekpin que se siembra en los huertos y cerca de las casas. Los chiles son verdes pero al madurarse quedan rojos. Hay varios formas y tamaños del chi:ltekpin. Por ejemplo, unos chi:ltekpin son redondos y otros alargados y estos últimos, según Nicolás, también reciben el nombre de 'pico de pájaro'. Después menciona el chi:lxohxowik. Si hay buen rendimiento de este chile se deja madurar sobre la planta y para secarlos se colocan sobre una rejilla puesta arriba del fogón. Estos así ahumados son los que posteriormente se le denomina chi:lwa:k ('chipotle' en español). De los chi:lxohxowik maduros se alimentan los pájaros conocidos como chahkwismeh. Dice que a las hormigas les gusta anidarse al pie de esta planta. Todos los tipos de chile tienen flores blancas y ahí mismo salen los frutos. El chile se puede comer de diferentes formas, asados y molidos. La salsa de chile se usa como condimento en la mayoría de las comidas que se preparan aquí en Cuetzalan. Nicolás agrega que las raíces del chile no se entierran muy profundas. Domínguez comenta que unos chiles son redondos, otros alargados y grandes y unos muy pequeños pero todos son muy picosos. Comenta que las plantas del chile crecen hasta alcanzar una altura de como un metro y medio. Cuando se cosecha cualquier tipo chile para llevar al mercado debe ser con todo y peciolo para que no se echen a perder pronto. Pero los chiles maduros no se cosechan fácilmente con su peciolo porque luego se desprenden y por eso se cosecha con mucho cuidado. También cuando llueve y no se pueden cosechar los chiles, se maduran sobre las plantas y ahí tienden a echarse a perder. Pero con mucho cuidado todavía se pueden cosechar. Luego se ponen en hojas de mazorca (totomoxtle) y se cuelgan cerca del fogón para que se sequen.

Entonces de ahí se saca un tipo de chile que se llama chi:lsolo:k. El chile verde maduro se usa para preparar un tipo de comida llamado chi:la:yo:t. El chila:yo:t se prepara con chi:lxohxowik maduro. Se muelen los chiles junto con ajonjolín tostado y se agrega un poco de agua. Posteriormente se revuelve bien dentro de un recipiente y luego se pone a hervir. Comenta Domínguez que en las tierras bajas por Xaltipan se da un tipo de chile recién introducido que se adaptó en la zona. Es muy picoso y de color verdoso; se llama simplemente chi:l. Unos son alargados y otros en forma de bola. Actualmente este chile se vende en los mercados. En los últimos tiempos, la gente ha comenzado a usar mucho las herbicidas pero afecta a las plantas de chile, ya no se da igual. Anteriormente no se sembraba, nacían por sí solas las semillas que se caían al suelo. Esto ya no es tan común. También todo tipo de chile es atacado por plagas como los chapulines y los cha:waniméh, comiéndose las hojas.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JSD318\_pitsoaxiwit-Asteraceae\_2011-07-28-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-28-b

**DURATION:** 16:38

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: *Acmella repens* (Walter) Rich.

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: *Acmella repens* (Walter) Rich.

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián y Juan de los Santos Dionisio platican sobre el pitsoa:xiwit. Es una hierba se que extiende en el suelo. No se puede arrancar fácilmente porque su tallo es muy duro. Al intentar uno arrancarla, se rompe el tallo con facilidad y lo que va quedando en el suelo retoña. Cuesta mucho trabajo desyerbar donde abunda. Se da más en los cafetales que se chapea con machete porque al ir cortando el tallo con machete se va quedando las raíces. Donde se siembra maíz también se da pero no se desarrolla igual porque se limpia con azadón. Sus flores son pequeñas, un poco redondas y de color amarillo pero ninguno se acuerda en en qué tiempo florea. Sus semillas también son muy pequeñitas de color blanco. Desde que lo conocen no han visto que alguien haga uso de esta hierba: no es útil ni para las personas ni para los animales. Esta hierba se da sola, nadie la siembra.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JSD318\_poposokani-Rhamnaceae\_2011-07-28-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-28-c

**DURATION:** 55:05

**ENGLISH TITLE:** Rhamnaceae: *Gouania polygama* (Jacq.) Urb. and perhaps another *Gouania*

**SPANISH TITLE:** Rhamnaceae: *Gouania polygama* (Jacq.) Urb. y quizá otro *Gouania*

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás y Juan de los Santos conversan acerca de un grupo de bejuco que se dan en los bosques y que conocen como poposokani. Según ellos, se le dice poposokani porque al cortar o doblar el bejuco, empieza a salir savia como si fuera espuma (cf. poposoka 'echar espuma o pequeñas burbujas; poso:ni 'hervir'). Según ellos hay tres tipos de poposokani.: poposokani rojo (chi:chi:ltik) y dos tipos de poposokani blanco (ista:k), uno pequeño y otro grande. El poposokani rojo no se puede pelar solamente quitándole la corteza a mano porque no sale. Se necesita usar machete y como se va cortando, se va quedando el bejuco de color rojo. El poposokani blanco grande crece igual que el rojo, trepándose en los árboles grandes. A éste sí se le puede quitar la corteza con facilidad dejando descubierto el palo que es de color blanco. El poposokani blanco pequeño es un bejuco más delgado que se va arrastrando en el suelo. Por su tamaño este bejuco se puede usar para hacer varias artesanías más pequeñas que el huacal (que se usa para cargar bebés u objetos de tamaño mediano como frutos o mazorcas). Todos los tres poposokani tienen hojas verdes, redondas y puntiagudas. Según de los Santos sólo florea el poposokani blanco, él que se trepa en los grandes árboles. Sus flores son blancas. El rojo, según él, no florea durante todo el año. También los dos poposokani grandes tienen zarcillos en espiral con que se van colgando en las ramas de los árboles. Antes se usaba el bejuco de estos dos poposokani para hacer huacales grandes que se ocupaban para cargar muchos productos tales como panela, mazorcas y plátanos. Hasta a los bueyes les ponían un huacal en la cabeza para cargar mazorcas o panela. También la mayoría de la gente usaban huacales para cargar bebés. Actualmente algunas personas de San Miguel Tzinacapan y El Tozán todavía elaboran huacales para bebé además de muchas otras artesanías como morraletas, machicoles (canastas con agarraderas), maceteros y fruteros. En comparación con el poposokani blanco, el rojo tiene la desventaja de ser muy resistente a doblarse. A veces se rompe en vez de doblarse y ya no se puede reparar. Los dos poposokani blancos son más flexibles, se doblan de acuerdo a la forma que uno quisiera hacerlo. Al doblar cualquier de los dos poposokani para hacer un huacal o cualquier otra artesanía, la savia sale como espuma. Esta savia se usa para curar a los niños que se orinan en el momento de dormirse. Se toma la espuma con los dedos y se le unta al niño abajo de su ombligo. Finalmente de los Santos habla de otros bejuco que la gente usa para elaborar huacales y otras artesanías. El tata:wikmekat (aparentemente un Malpighiaceae todavía pendiente para determinar) y el kwesalmekat (pendiente determinación) también se usan para hacer huacales pequeños, aunque a veces se rompen fácilmente. Por esa razón no se recomienda usarlos. El texokomekat (probablemente Vitaceae: *Vitis tiliifolia* Humb. & Bonpl. ex Roem. & Schult.) no se usa para artesanía. Hay dos tipos de texokomekat, rojo y negro. El rojo se da por Xaltipan, Tahsoltepe:yowaltitan y A:yo:tzi:na:pan. El negro se da por Tahchikteko, A:tekohkomol y We:ikowtah. Al terminar de cortar ese bejuco y se toma con la mano colocándolo en forma vertical, empieza a salir agua que se puede tomar para calmar la sed cuando uno no lleva agua. Comenta de los Santos que el agua que sale de ese bejuco es medicinal para las personas que padecen de facultades mentales.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JSD318\_Rosaceae-y-Fam-pend-piitskowitz\_2011-07-28-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-28-d

**DURATION:** 16:01

**ENGLISH TITLE:** Rosaceae: *Prunus* sp. (pi:tskowitz with small leaves) and another pi:tskowitz still uncollected

**SPANISH TITLE:** Rosaceae: *Prunus* sp. (pi:tskowitz de hojas pequeñas) y otro pi:tskowitz todavía no colectada

**DESCRIPTION:** Juan de los Santos Dionisio y Anastacio Nicolás Damián hablan de un árbol que le llaman pi:tskowitz. Nicolás dice que dicho árbol no es muy común en los alrededores inmediatos a San Miguel Tzinacapan sino que hay que ir a los cerros grandes donde abunda principalmente por Chechelo:tepe:tikpak yendo a Ista:ka:t. No crece alto porque como a los tres metros se ramifica haciéndose frondoso.

Su tallo principal es negro y las hojas son anchas. La madera es muy útil para cabos de hacha y azadón. No tiene uso en la construcción de casas pero sirve para leña. Sus flores son blancas y sus frutos morados del tamaño de un fruto de café. Comenta que los frutos maduros son chupados por los pájaros sin tragar las semillas. También se los comen las martas. Posteriormente las semillas son recolectadas por las personas que se dedican a la artesanía para hacer collares. De los Santos está de acuerdo con Nicolás acerca del uso que se le da la madera de dicho árbol. Pero también dice de los Santos que conoce otro pi:tskowitz de hojas chiquitas (Nota: Aparentemente es el *Prunus* sp. con estípulos pronunciados). Solamente se puede encontrar este pi:tskowitz por To:nali:x y Xa:ltipan pero no en abundancia.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JSD318\_mowih-Acanthaceae\_2011-07-28-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-28-e

**DURATION:** 15:45

**ENGLISH TITLE:** Acanthaceae: *Justicia spicigera* Schltld.

**SPANISH TITLE:** Acanthaceae: *Justicia spicigera* Schltld.

**DESCRIPTION:** Juan de los Santos y Anastasio Nicolás Damián conversan acerca de una planta curativa llamada mowih, que crece junto a las casas o en las orillas de caminos. Se usa para curar a los niños con mucha calentura. Para eso se hierven las hojas en agua y con esa agua bañan a los niños. Los dos agregaron que también los adultos se pueden bañar con esa agua con el mismo fin de bajar la temperatura de la calentura.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308\_kwaakwalakakowit-Acanthaceae\_2011-07-28-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-28-f

**DURATION:** 05:55

**ENGLISH TITLE:** Acanthaceae: *Odotonema callistachyum* (Schltld. & Cham.) Kuntze

**SPANISH TITLE:** Acanthaceae: *Odotonema callistachyum* (Schltld. & Cham.) Kuntze

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás Damián habla de una planta que él conoce como kwa:kwalaxo:chit o kwa:kwalaxiwit. Es de hojas grandes y anchas y de flores un poco grises. Dice que hace mucho tiempo había encontrado una planta con frutos, pero actualmente no ha visto si esa planta realmente da frutos. Comenta que de esa planta solamente el tallo es útil. Se empotra en la tierra y retoña, creando una cerca viva que sirve para mantener a los pollos dentro de un espacio definido. Sólo crece de 1.50 a 2 metros de alto. Agregó que además de salir las raíces dentro de la tierra, al final del tallo, también se le salen de la corteza del tallo, quizá como unos 10 cm. arriba de la superficie de la tierra.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JSD318-AND308\_xokotapoonkowit-Acanthaceae\_2011-07-28-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-28-g

**DURATION:** 08:09

**ENGLISH TITLE:** Acanthaceae: *Justicia aurea* Schltld.

**SPANISH TITLE:** Acanthaceae: *Justicia aurea* Schltld.

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás Damián habla del xokotapo:nkowit, una planta que crece solamente como de entre 1.50 y 2 metros de altura. Anteriormente con eso jugaban los niños jugaban con esta planta, haciendo de ella una cerbatana de juguete. Primero se limpia un tallo por adentro quitándole la pulpa o corazón del tallo para dejarlo hueco. Después se rebaja un extremo del tallo dejándolo puntiagudo para con eso agujerear la cáscara de una naranja, sujetando la cáscara de un lado y con el palito se le agujerea girando el tallo para que vaya cortando la cáscara. El pedicito de cáscara se queda fija en el extremo puntiagudo del tallo para ser expulsada. Se hace expulsar con otro palito delgado, del diámetro del hueco, que se empuja rápidamente hacia el lado de la cáscara que por la presión de aire se expulsa. Juan de los Santos Dionicio también habla del xokotapoto:nkowit. Dice que él también sabe cómo los niños fabricaban su propio juguete con el tallo de esa planta, confirmando es proceso elaborado por Nicolás Damián.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Rosaceae-y-Fam-pend-piitskowitz\_2011-07-29-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-29-a

**DURATION:** 17:02

**ENGLISH TITLE:** Rosaceae: *Prunus* sp. (pi:tskowitz with small leaves) and another pi:tskowitz still not collected

**SPANISH TITLE:** Rosaceae: *Prunus* sp. (pi:tskowitz de hojas pequeñas) y otro pi:tskowitz todavía no colectado

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás y José Ernesto Vázquez hablan de dos tipos de pi:tskowitz, ambos con tronco negro como el ma:tewahkalkowitz (*Viburnum caudatum* Greenm.) y con corteza rasposa. Uno de los pi:tskowitz tiene hojas redondas y el otro tiene hojas pequeñas que salen encimadas (Nota: Aquí hace referencia a los estípulos del *Prunus* sp.). La de hojas redondas nace al pie de los cerros. Se da mucho por Kapoltitan, Ayotzinapan y Atmolo:n. Ambos alcanzan una altura de aproximadamente dos metros y medio. Dado que el diámetro del tronco es pequeño y la madera muy maciza, sólo sirve para mango de algunas herramientas como el azadón, hacha y coa. Al alisar la madera con machete queda bien bonita, cuando se moja toma un color rosado que le da una bonita vista. Vázquez comenta que al tumbar el árbol, le salen más retoños. No se seca fácilmente como otros árboles pero nunca ha visto si tiene flor. Nicolás agrega que la flor sale al pie de las hojas pero no describe ni el color ni el tamaño de las flores. Ahí mismo salen los frutos que se parecen a los frutos del café, con cáscara morada. Los ocupan para hacer collares que venden como artesanía. Los frutos se maduran en mayo y de ellos frutos se alimentan algunas aves (tales como el pico de canoa, el akuetah) y también los kowtancho (la marta) y las ardillas.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JSD318-JVC313\_iitspahpata-Musaceae\_2011-07-29-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-29-b

**DURATION:** 08:46

**ENGLISH TITLE:** Musaceae: Musa ornata Roxb.

**SPANISH TITLE:** Musaceae: Musa ornata Roxb.

**DESCRIPTION:** Juan de los Santos y Ernesto Vásquez Chanico hablan del it:spahpata, una planta que crece en los montes y en las orillas de los arroyos donde ya no se puede sembrar maíz, café, pimienta ni otros cultivos. De los Santos comenta que sus hojas son como las del plátano cultivado y sus frutos son pequeños, más pequeños que los del plátano dominico. Vásquez comenta que el it:spahpata no se siembra sino nace por si sola. Su flor es erecta como también lo es la penca de sus plátanos. Agrega que el plátano que da no es comestible.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_aamakowit-Moraceae\_2011-07-29-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-29-c

**DURATION:** 09:22

**ENGLISH TITLE:** Moraceae: Ficus spp.

**SPANISH TITLE:** Moraceae: Ficus spp.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez Chanico habla del wi:tsi:la:amat, un árbol que crece muy grande, de hojas chiquitas y alargadas. Su tronco es de corteza blanca con látex. Solamente sirve para leña. Sus frutos son verdes, sean tiernos o maduros pero no se lo comen los animales del monte. Habla de otro árbol que él conoce como ma:wehweia:mat un árbol de hojas lisas con látex y que crece mucho más alto que el wi:tsi:la:amat. Los frutos tiernos del ma:wehweia:mat son verdes pero al madurarse se tornan amarillos; todo tipo de pájaros y tejones se los comen. El tronco lo ocupan para postes en los potreros porque al ser empotrado retoña muy fácilmente. Finalmente, Vásquez habla de otro árbol que él conoce como ma:mohmoxa:mat. Crece en los cerros, sus hojas son delgadas, redondeadas y pubescentes por toda la hoja. Sus frutos son verdes tanto de tierno como madurado y no se come por ningún animales del monte. Agrega que el tronco también sirve para leña. Finalmente Vásquez menciona que conoce otro árbol parecido a un a:mat que abunda en un paraje de San Miguel Tzinacapan llamado Ahwach pero nunca ha visto cómo son sus frutos.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_Family-pending-yowalxoochit\_2011-07-29-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-29-d

**DURATION:** 04:52

**ENGLISH TITLE:** Cactaceae: Epiphyllum oxypetalum (DC.) Haw.

**SPANISH TITLE:** Cactaceae: Epiphyllum oxypetalum (DC.) Haw.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez Chanico platica muy brevemente de una planta conocida como yowalxo:chit. Sus hojas son gruesas, parecidas a las de nopal, y florea en julio y agosto. Sus flores son de color amarillo bajo, alargadas como de dos cuartas. Comenta que a las flores no se les da ningún uso.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_tepeetomat-Moraceae\_2011-07-29-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-29-e

**DURATION:** 10:03

**ENGLISH TITLE:** Moraceae: Pseudolmedia oxyphyllaria Donn. Sm.

**SPANISH TITLE:** Moraceae: Pseudolmedia oxyphyllaria Donn. Sm.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián hablan del tepe:tomat, un árbol que crece en los cerros y cafetales. Da fruto que de tierno es de color verde pero que maduro se pone rojo. Los tejones y la gente se lo comen, pero solamente el pellejo de encima. La semilla se tira. Notan que el fruto y el tronco tiene látex blanco muy pegajoso. Nicolás agrega que este árbol no se ocupa para la construcción de casas ya que se apollilla mucho. Solamente sirve para leña y en particular es bueno porque como tiene los trozos muy rectos se puede partir muy fácilmente. Vásquez afirma que el fruto maduro se come aunque menciona el látex se pega mucho en los labios. También se lo comen todo tipo de pájaros. Por último agrega que todo el árbol es muy frágil y las ramas horizontales se desprenden muy fácilmente del tronco principal.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JSD318-JVC313\_tiookowit-Meliaceae\_2011-07-29-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-29-f

**DURATION:** 10:03

**ENGLISH TITLE:** Meliaceae: Cedrela odorata L. (cedar)

**SPANISH TITLE:** Meliaceae: Cedrela odorata L. (cedro)

**DESCRIPTION:** Juan de los Santos Dionisio y Ernesto Vásquez Chanico hablan del cedro. De los Santos menciona que conoce dos tipos de este árbol 1) el cedro blanco y 2) el cedro rojo. Comenta que el cedro rojo es más fibrosa por lo que su madera no es tan codiciada. Vásquez Chanico observa que él conoce solamente un tipo de cedro. Éste se usa para sacar madera pero para cortarla se necesita afilar bien la sierra voladora porque a veces no se puede aserrar muy bien. Observa que es muy probable que sea porque el árbol se expone más por el lado poniente y por eso no recibe mucha luz del sol. Los dos mencionan que dicho árbol sirve para hacer tablas, alfardas, tirantes y jirones para la construcción de casas. La madera es muy codiciada por los carpinteros porque los muebles salen muy finos. Agrega que dicha madera es muy delicada contra la lluvia ya que al mojarse se pudre fácilmente.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_aayakachkowit-Meliaceae\_2011-07-29-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-29-g



**DURATION:** 12:14

**ENGLISH TITLE:** Meliaceae: Swietenia macrophylla King

**SPANISH TITLE:** Meliaceae: Swietenia macrophylla King (caoba)

**DESCRIPTION:** Francisca Rivera Pérez y Leonor Segura Osollo hablan del ayakachkowitz (la caoba), un árbol muy resistente que se usa para sacar madera para la construcción de casas. También da muy buena leña para la cocina. Dicho árbol es de hojas pequeñas y frutos grandes, los cuales maduran por el mes de marzo. Al madurar se abren y se caen por sí solos. Entonces se pueden recoger y también sirven para hacer lumbre en la cocina. Segura Osollo comenta que cuando ella era niña, veía que de la corteza de este árbol hacían una pintura para pintar los rebosos en que se cargaban a los bebés. Hervían la corteza y con el líquido espeso pintaban los rebosos para que salieran de color entre café y marrón. Estos le llamaban koyo:ma:mal. También hacían unas bolsas tejidas y pintadas que les llamaban pa:palte:imeh que en la actualidad ya no se consiguen porque todo lo que se vende ya es de hilo de fábrica.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_xopilkwit-Meliaceae\_2011-07-29-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-29-h

**DURATION:** 11:42

**ENGLISH TITLE:** Meliaceae: Trichilia havanensis Jacq.

**SPANISH TITLE:** Meliaceae: Trichilia havanensis Jacq.

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás y Ernesto Vázquez hablan acerca de l xopilkwit (Trichilia havanensis Jacq.), un árbol que según Vázquez crece unos cinco metros de altura, muy enramado y con hojas redondas en mucha cantidad y de flor color amarillo bajo. Produce frutos redondos verdes y cuando se maduran se abren y caen las semillas. Las semillas son rojas y de ellas se alimentan los pájaros. La semilla se ocupa como insecticida. Para eso, se muelen las semillas y se pone lo molido en agua que se quede amarga. Esta agua amarga es la que se ocupa para hacer germinar el maíz y al mismo tiempo dejar la semilla impregnada con lo amargo para que al sembrarlo ningún animal se la come. El tronco no se ocupa mucho para leña porque contiene mucha agua y no se seca luego. Finalmente comentan que el xopilkwit se da en cualquier parte pero hay mucho por el río Tozán.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_xaalkapolin-Melastomataceae\_2011-07-29-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-29-i

**DURATION:** 07:26

**ENGLISH TITLE:** Melastomataceae: Conostegia xalapensis (Sw.) D. Don ex DC

**SPANISH TITLE:** Melastomataceae: Conostegia xalapensis (Sw.) D. Don ex DC

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastasio Nicolás Damián hablan del xa:lkapolin, una planta que crece hasta de como un metro y medio o dos metros de altura. Abunda por A:tekohkomol. Sus frutos son morados y pubescentes y cuando se comen se siente como si por dentro tuvieran arenilla. Por eso el árbol recibe el nombre de xa:lkapolin.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_tootoliixkapolin-Melastomataceae\_2011-07-29-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-29-j

**DURATION:** 16:46

**ENGLISH TITLE:** Melastomataceae: Conostegia icosandra (Sw. in Wikstr.) Urban

**SPANISH TITLE:** Melastomataceae: Conostegia icosandra (Sw. in Wikstr.) Urban

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastasio Nicolás Damián hablan del to:tolixkapolin, un árbol de flores blancas, que abunda en los montes y potreros. Los frutos maduros son negros comestibles para los humanos y varias especies de pájaros. Nicolás Damián comenta que con el capulín de este árbol se puede preparar un atole pero parece que se confunde y está hablando de Parathesis psychotriodes Lundell., que otros han llamado chi:chixkapolin. Además, agregan los dos, cuando el capulín esté maduro se aprovecha para hacer una trampa de pájaros que llaman kechmekat. Para hacer dicho trampa ponen un hilo en forma de dogal (que llaman kechmekat) para atrapar a los pájaros que ahí comen. Agregan los asesores que solamente se puede ocupar la madera del to:tolixkapolin para leña ya que no crece lo suficiente grande como para ocuparlo en la construcción de casas.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_kapolin-maatohmih-Melastomataceae\_2011-07-29-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-29-k

**DURATION:** 02:29

**ENGLISH TITLE:** Melastomataceae: Not identified (perhaps Clidemia petiolaris (Schltdl. & Cham.) Schltdl. ex Triana)

**SPANISH TITLE:** Melastomataceae: No identificado (quizá Clidemia petiolaris (Schltdl. & Cham.) Schltdl. ex Triana)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de una planta con mucha pubescencia roja, desde el tallo hasta las hojas y los frutos, que crece en las orillas de caminos. Reconoce pero no sabe el nombre de la planta.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-JSD318\_teswat-Melastomataceae\_2011-07-29-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-29-l

**DURATION:** 11:06

**ENGLISH TITLE:** Melastomataceae: Various types of teswat

**SPANISH TITLE:** Melastomataceae: Varios tipos de teswat

**DESCRIPTION:** Juan de los Santos Dionicio y Ernesto Vázquez Chanico hablan de un grupo de árboles llamados teswat. Vázquez comenta que conoce cuatro tipos de teswat. El primero es el ma:pa:pata:wakteswat también conocido como ista:kteswat. Éste crece muy grande.,

particularmente en los montes. Tiene las hojas anchas y algo lisas. Maduros sus frutos quedan negros y se los comen mucho los tejones y muchas especies de pájaros. El segundo es el takwa:wakteswat. Sus hojas son verdes y muy delgadas con venas muy visibles por el envés. Abunda en los campos abandonados y en los cafetales de Tahchiktekopa. Los trozos sirven para tirantes y alfardas en la construcción de casas ya que la madera es muy resistente y no se apolilla. El tercero por tener las hojas muy chiquitas se conoce como ma:pisi:lteswat, Abunda en los potreros y campos abandonados de Atekohkomolkopa. Sus frutos tiernos son verdes y muy pequeños pero al madurar se ponen negros. Se los comen muchas especies de pájaros. Finalmente, el cuarto se conoce como we:ikowtah teswat. Es de hojas anchas y coloradas. Únicamente abunda en los montes grandes y los trozos se ocupan como tirantes o alfardas en la construcción de casas. Sus frutos se lo comen los tejones y muchas especies de pájaros. De los Santos Dionicio comenta que no sabía cuántos tipos de teswat hay y que sólo sabe que los pájaros se alimentan de sus frutos cuando hay.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308\_teswat-Melastomataceae\_2011-07-29-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-29-m

**DURATION:** 12:02

**ENGLISH TITLE:** Melastomataceae: Various types of teswat

**SPANISH TITLE:** Melastomataceae: Varios tipos de teswat

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián habla de un árbol llamado ma:pa:pata:wakteswat, que crece en el monte y cuyo trozo se ocupa para cargadores, tirantes, alfardas en la construcción de casas y cuyas ramas se usan para leña. Agrega que cuando el trozo se pudre ahí nacen dos tipos de hongo, uno que se llama alakcho y otro que se llama chikinte. Sus frutos son negros pero no sabe si se lo comen los pájaros. También conoce otro tipo de teswat que le dicen kostikteswat porque la corteza del trozo es amarilla. Sus flores son pequeñas y sus frutos muy chiquitos. Solamente se lo comen los pájaros. Los trozos rectos se ocupan en la construcción de casas. Agrega que del palo podrido nace un hongo que llamado alakcho. Finalmente habla de otro tipo de teswat de hojas medio grisáceas llamado ma:pisi:lteswat. Crece en los montes de Atekohkomol y Tahchikteko. Sus trozos se ocupan para cargadores, tirantes y alfardas en la construcción de casas. Los más delgados se usan para leña. La semilla sólo se come por los pájaros. Por ultimo agrega que cuando el palo del ma:pisi:lteswat ya se pudre, ahí nace un hongo que llaman ma:tananakat.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_eskinaadoh-xokoyoolin-Melastomataceae\_2011-07-29-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-29-n

**DURATION:** 08:21

**ENGLISH TITLE:** Melastomataceae: Arthrostemma primaevum Almeda

**SPANISH TITLE:** Melastomataceae: Arthrostemma primaevum Almeda

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián y Ernesto Vásquez Chanico hablan del eskina:doh xokoyo:lin, una planta que crece en las orillas de caminos y en los campos abandonados. El tallo tierno se come reemplazando el jitomate en la preparación del chilposonte de res o pollo. Se muele el tallo tierno con las hojas y se le agrega al caldo hirviendo para darle sabor a la comida. También se usa en la salsa, también en lugar de jitomate. Primero se tuesta el tallo en el comal y luego se muele en molcajete junto con chile.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-EGS302\_kookoontsiin-Melastomataceae\_2011-07-29-o.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-29-o

**DURATION:** 03:36

**ENGLISH TITLE:** Melastomataceae: Tibouchina tortuosa (Bonpl.) Almeda

**SPANISH TITLE:** Melastomataceae: Tibouchina tortuosa (Bonpl.) Almeda

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez Chanico habla de una planta todo pubescente cuyo nombre no saben y que crece en las orillas de los caminos. Tiene flores como unos jarritos pubescentes que se marchitan muy fácilmente. No se le da ningún uso solamente los niños lo juegan.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_chiilkowit-tepechiilkowit-Primulaceae\_2011-07-29-p.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-29-p

**DURATION:** 10:36

**ENGLISH TITLE:** Primulaceae: Chi:lkowit: Myrsine coriacea (Sw.) R. Br. ex Roem. & Schult. subsp. coriacea; Tepe:chi:lkowit: Genus and species of tepe:chi:lkowit still pending

**SPANISH TITLE:** Primulaceae: Chi:lkowit: Myrsine coriacea (Sw.) R. Br. ex Roem. & Schult. subsp. coriacea; Tepe:chi:lkowit: Género y especie de tepe:chi:lkowit todavía pendiente

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián y Ernesto Vásquez Chanico hablan del chi:lkowit. Vásquez Chanico comenta que conoce dos tipos de este: (1) chi:lkowit, propiamente dicho, de hojas lisas y un poco alargadas. Sus frutos son negros y crecen en racimos. Los trozos rectos se pueden ocupar para tirantes o alfardas en la construcción de casas. También da muy buena leña porque es madera resistente. (2) tepe:chi:lkowit, que sólo abunda en lo alto de los cerros. Sus flores salen en racimos y son amarillas y sus frutos son negros. Aun de verde, su leña es seca por dentro y en tiempos de lluvia se puede cortar la leña todavía verde. Luego se pone junto a la lumbre del fogón y después ya se puede quemar. Aunque esté verde así arde. Agrega que cuando ya es un árbol grande también lo pueden aserrar para sacar vigas, tirantes y alfardas. Nicolás Damián afirma que también conoce los dos tipos de chi:lkowit con los mismo características y usos que conoce Vásquez Chanico.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JSD318\_nochi-mekat-kaanachi-onkak-tipos-mecate\_2011-08-23-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-23-a  
**DURATION:** 22:20  
**ENGLISH TITLE:** Types of vines and lianas  
**SPANISH TITLE:** Tipos de bejucos y lianas que existen  
**DESCRIPTION:** Discussion of the names of all known vines and lianas and their uses

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JSD318\_eskowit-Euphorbiaceae\_2011-08-23-g.wav  
**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-23-g  
**DURATION:** 09:16  
**ENGLISH TITLE:** Euphorbiaceae: Croton draco Schltld. & Cham. y Bernardia interrupta (Schltld.) Muell. Arg.  
**SPANISH TITLE:** Euphorbiaceae: Croton draco Schltld. & Cham. (Palo sangre de grado) y Bernardia interrupta (Schltld.) Muell. Arg.  
**DESCRIPTION:** Juan de los Santos Dionisio menciona que hay dos tipos de eskowit. Uno sirve para leña. Otro, llamado ista:k eskowit, es mucho menos común. Incluso en los montes grandes no abunda. Comenta que el eskowit común (Croton draco Schltld. & Cham.) florea entre enero y abril y cuando ya se madura el fruto se riega y ahí se lo comen muchas especies de aves. Comenta que ahí por el año de 1946 un maestro llamado Melitón les enseñaba cómo hacer sillas con esta madera y con la corteza del jonote (*Heliocarpus* spp.). Decía el maestro que iba a llegar un tiempo que no tuviera valor el café y entonces se podían mantener un poco mejor vendiendo artesanía.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JSD318\_tanokwilpahxiwit-Verbenaceae\_2011-08-23-i.wav  
**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-23-i  
**DURATION:** 07:34  
**ENGLISH TITLE:** Verbenaceae: Lantana camara L.  
**SPANISH TITLE:** Verbenaceae: Lantana camara L.  
**DESCRIPTION:** Juan de los Santos Dionisio habla del tanokwilpahxiwit y describe su uso medicinal para curar dolor de muela. Para tal efecto las hojas se hierven y una vez hervidas el afectado enjuaga la boca con el agua lo más caliente que aguante. Trata de que llegue el agua a la muela dañada y se deja ahí por un buen rato. Si este preparado no hace efecto, entonces se juntan muchas hojas del tanokwilpahxiwit y se calientan sobre un comal puesto sobre la lumbre. Con las hojas calientes se hace masajes sobre el exterior de la mejilla, del lado donde está la muela afectada. Comenta que cuando esta planta no hace efecto, entonces el afectado debe acudir a un dentista para que la muela dañada sea arrancada. El tanokwilpahxiwit tiene flores amarillas, otras con tendencia a color blanco. Finalmente habla de otro remedio para el mal de boca, la savia de un árbol llamado eskowit (*Croton draco* Schltld. & Cham.).

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JSD318\_teposihyaak-Lamiaceae\_2011-08-23-k.wav  
**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-23-k  
**DURATION:** 04:36  
**ENGLISH TITLE:** Lamiaceae: Ocimum carnosum (Spreng.) Link & Otto ex Benth.  
**SPANISH TITLE:** Lamiaceae: Ocimum carnosum (Spreng.) Link & Otto ex Benth.  
**DESCRIPTION:** Juan de los Santos Dionisio menciona que el teposihya:k es una hierba que se usa para curar dolores reumáticos en los pies. Se cortan las hojas y se les echa aguardiente. Luego se calientan en el fuego y a la parte adolorida de los pies del afectado se les hace masajes. De esta forma se va disminuyendo la enfermedad. El teposihya:k tiene un olor que actualmente los jóvenes ya no conocen y si uno los quiere curar con esta hierba, luego le tienen asco por el mal olor. De los Santos también menciona que el kwe:tehxiwit (*Hyptis verticillata* Jacq.) sirve en la misma manera para aliviar los dolores en los pies. El kwe:tehxiwit, según él, se da mucho en los potreros. También tiene un olor fuerte provocando que algunas personas ya no la quieren utilizar y prefieren usar medicinas de farmacia.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308\_kwaakwalaxiwit-Acanthaceae\_2012-07-16-a.wav  
**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-16-a  
**DURATION:** 14:31  
**ENGLISH TITLE:** Acanthaceae: Odontonema callistachyum (Schltld. & Cham.) Kuntze.  
**SPANISH TITLE:** Acanthaceae: Odontonema callistachyum (Schltld. & Cham.) Kuntze  
**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás Damián habla de una planta de flores moradas que conoce como kwa:kwalaxiwit. El tallo se ocupa para hacer un corral para contener a los pollos en un espacio delimitado o también para una cerca viva por los linderos de los solares. También se utiliza para hacer un tipo de trampa llamada ochpan. El tallo no sirve para leña. En esta misma grabación Nicolás Damián habla de otra planta (todavía no identificada) que él llama a:te:nxiwit. Es una planta de hojas alargadas y lisas que crece en las orillas de arroyos. Tiene flores moradas con frutos pequeños en racimos. Agrega que está planta nunca ha visto junto a las casas.

**FILENAME:** Tecol\_Botan\_FHR321\_mowih-Acanthaceae\_2012-07-16-b.wav  
**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-16-b  
**DURATION:** 06:16  
**ENGLISH TITLE:** Acanthaceae: Justicia spicigera Schltld.  
**SPANISH TITLE:** Acanthaceae: Justicia spicigera Schltld.  
**DESCRIPTION:** Filiberto Hernández Rosario habla de una planta que él conoce como mowih, de flores rojas (chi:chi:ltik). Tiene uso medicinal. Hierven las hojas para con el agua bañar a los niños que tienen rosada la piel; también se les dan unas cuantas gotas de tomar

para prevenir la escarlatina (una enfermedad ya eradicada). Agrega que también los adultos pueden beber un poco del agua como té o bañarse con esa misma agua preparada, para prevenir varias enfermedades tanto del interior como exterior del cuerpo.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308\_mowih-Acanthaceae\_2012-07-16-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-16-c

**DURATION:** 17:00

**ENGLISH TITLE:** Acanthaceae: Justicia spicigera Schltl.

**SPANISH TITLE:** Acanthaceae: Justicia spicigera Schltl.

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás Damián habla de una planta curativa, de hojas anchas y lisas, que se llama mowih. Las hojas se hierven junto con otras plantas curativas tales como el o:mekilit, okotsokowxiwit, el pi:na:wits, la raíz del ochpa:wa:s, el sakapal, el teahwach y el tsi:tsika:s (la que no crece alto), el ma:ltantsi:n, el xo:me:t y las hojas tiernas del chakay. Notó que el agua así preparada se pinta de color morado. Se usa el agua de este conjunto de hierbas para bañar a los niños y curarlos del netati:l, una enfermedad que se presenta con unos granos en la piel y se va expandiendo en todo el cuerpo. También se les puede dar a beber un poco de esa agua preparada, también para curarlos del netati:l. Agrega que anteriormente muchos niños morían de esa enfermedad.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_xokotopoonxoochit-Acanthaceae\_2012-07-16-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-16-d

**DURATION:** 07:20

**ENGLISH TITLE:** Acanthaceae: Justicia aurea Schltl.

**SPANISH TITLE:** Acanthaceae: Justicia aurea Schltl.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla del xokotatopo:nkowitz, una planta de flores amarillas y hojas verdes y anchas. Comenta que se aprovecha el tallo para ocuparlo como cerca viva. También anteriormente los niños lo ocupaban para fabricar su propio juguete, una cerbatana de juego que le llamaban xokotatopo:n. Primero se corta un pedazo de tallo y con un palito o tarro se le quita lo que contiene adentro. Se le afila un lado del tallo ahuecado y con esa misma punta se le va girando a la cascara de naranja para que quede metida justamente en cabo puntiagudo del tallo. Del otro extremo del tallo se meta un palo que se empuja. Por la presión de aire sale la cascara de naranja disparada. Por eso le llamaban xokotatopo:n.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_aateenkwaakwalaxoochit-Acanthaceae\_2012-07-16-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-16-e

**DURATION:** 05:08

**ENGLISH TITLE:** Acanthaceae: Odotonema callistachyum (Schltl. & Cham.) Kuntze

**SPANISH TITLE:** Acanthaceae: Odotonema callistachyum (Schltl. & Cham.) Kuntze

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de una planta que él llama a:te:nkwa:kwalaxo:chit. Dice que crece junto a los arroyos y se aprovecha su tallo, que solo echa raíces al ser empotrado en la tierra, para hacer corral de cerca viva. También su savia tiene un uso medicinal. De las plantitas que apenas van brotando de la tierra, como de unos 60 centímetros, se les corta un pedazo y con el machete se le raspa. Con la baba que sale se unta la cortada; hace que la cortada sane fácilmente sin necesidad de aplicarse ningún medicamento químico. La baba ofrece protección contra que el agua o sereno penetre a la cortada, evitando la infección.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_tootolkilit-Acanthaceae\_2012-07-16-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-16-f

**DURATION:** 03:22

**ENGLISH TITLE:** Acanthaceae: Dicliptera sp. (cf. sumichrasti-acuminata-brachiata alliance)

**SPANISH TITLE:** Acanthaceae: Dicliptera sp. (cf. alianza sumichrasti-acuminata-brachiata)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de una planta de flores moradas que él conoce como to:tolkilit (y que otros llaman a:xiwit). Menciona que crece en los cafetales y lugares llanos. Se cortan las hojas del to:tolkilit para hervirlas. Si es para pavipollos pequeños se revuelven las hojas con masa de nixtamal; si es para pavipollos grandecitos se revuelven con nixtamal. Agrega Vázquez Chanico que muchas personas también las revuelven con hojas del ista:kxo:chit, una planta que da unas flores blancas como campanitas (quizá sea Brugmansia x candida Pers., familia Solanacea). Por último añade que actualmente ya se está perdiendo esa costumbre, porque antes así les daban de comer a los animales domésticos, pero ahora se les hace más fácil comprar alimento comercial.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_mowih-Acanthaceae\_2012-07-16-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-16-g

**DURATION:** 05:28

**ENGLISH TITLE:** Acanthaceae: Justicia spicigera Schltl.

**SPANISH TITLE:** Acanthaceae: Justicia spicigera Schltl.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla del mowih es una planta de hojas chiquitas, un poco alargadas y pubescentes, dice que también se le aprovecha el tallo para la cerca viva y sus hojas se hierven para bañar a los niños que lloran mucho por una enfermedad (no especifica que enfermedad es) y se ponen morados y bañándolos con esa agua preparada se les quita la enfermedad. Agrega que cuando el agua hierve con las hojas se pinta de color morado.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_istawaat-Actinidiaceae\_2012-07-16-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-16-h

**DURATION:** 07:27

**ENGLISH TITLE:** Actinidiaceae: Saurauia cana Keller & Breedlove (according to Larry Kelly distinct from Saurauia scabrida)

**SPANISH TITLE:** Actinidiaceae: Saurauia cana Keller & Breedlove (según Larry Kelly distinto a Saurauia scabrida)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián hablan del istawa:t, una planta cuyas hojas se cortan para darselas de comer a las vacas cuando escasea el pasto. Vázquez agrega en especial se les da a las vacas cuando están amamantando para que produzcan más leche. Comentan que este árbol no tiene propiedades medicinales. Tampoco se ocupa en la construcción de casas porque sus tallos no son ni largos ni rectos. Finalmente, coincidieron que la madera no sirve para leña, porque al tratar de partir los trozos no se parte sino que sólo se le salen astillas. También comentan que cuando tiene frutos ahí comen muchos pájaros de varias especies.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_xoomeet-Sambucaceae\_2012-07-16-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-16-i

**DURATION:** 09:33

**ENGLISH TITLE:** Adoxaceae: Sambucus nigra subsp. canadensis (L.) Bolli

**SPANISH TITLE:** Adoxaceae: Sambucus nigra subsp. canadensis (L.) Bolli

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián y Ernesto Vázquez Chanico platican del xo:me:t. Vázquez nota que conoce dos tipos: (1) wehwei xo:me:t y (2) pisi:ltik xo:me:t. El primero tiene hojas anchas y durar. Sus ramas o tronco se pueden ocupar para lindero, ya que al empotrarse en la tierra retoña muy fácilmente. Tiene flores blancas y los frutos que de maduros se tornan negros. De este tipo de xo:me:t unos crecen alto engruesando el tronco principal hasta alcanzar como una brazada de circunferencia. El segundo, pisi:ltik, tiene hojas chiquitas, flores blancas y frutos negros. Algunas personas hacen limpias con aceite y hojas de este xo:me:t ahuyentar el mal aire. Nicolás Damián comenta que también conoce los dos tipos de xo:me:t agregando que diversos especies de pájaro se comen los frutos de los dos. Agrega que los niños ocupaban el tallo del pisi:ltik para fabricar un juguete como cerbatana que llaman xokotatopo:n. Se corta un pedazo del tallo y con una varita se le quita el corazón del trozo para limpiarlo por dentro y dejarlo hueco. Se tapan los dos extremos con un pedacito de cáscara de naranja y al meter con fuerza un palito delgado por un extremo detona y sale expulsado con fuerza el pedacito de cáscara del lado opuesto. Agrega que con las hojas del mismo pisi:ltik xo:me:t se hacen limpias a los niños que lloran mucho por efecto del mal de ojo o bien sirve para curarlos del mal aire. Para eso se soba suavemente el cuerpo del niño afectado con las hojas. Tanto Vázquez como Nicolás comentan que la madera del xo:me:t se puede ocupar para leña.

**FILENAME:** Tecol\_Botan\_FHR321\_xoomeet-Sambucaceae\_2012-07-16-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-16-j

**DURATION:** 05:03

**ENGLISH TITLE:** Adoxaceae: Sambucus nigra subsp. canadensis (L.) Bolli

**SPANISH TITLE:** Adoxaceae: Sambucus nigra subsp. canadensis (L.) Bolli

**DESCRIPTION:** Filiberto Hernández Rosario habla de los dos tipos de xo:me:t que conoce. El primero es de hojas chiquitas. Normalmente es cultivado para cerca viva, pero además sus hojas tienen propiedades curativas: sirven para detener la caída de cabello de las mujeres. Para tal efecto se hierven las hojas y con el agua se lava el cabello y ya no se les cae. El segundo es el xo:me:t de wehwei kowit. Tiene hojas más grandes y sólo abundo en el monte (kowtah). Éste no tiene ningún uso aparte de que sus frutos se comen por los pájaros.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_xoomeet-Sambucaceae\_2012-07-16-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-16-k

**DURATION:** 06:05

**ENGLISH TITLE:** Adoxaceae: Sambucus nigra subsp. canadensis (L.) Bolli

**SPANISH TITLE:** Adoxaceae: Sambucus nigra subsp. canadensis (L.) Bolli

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla del pisi:lxo:me:t un árbol fragante de hojas chiquitas. Las ramas con hojas se ocupan para proteger con el mal de ojo provocado por personas ajenas contra los animales domésticos, comidas, plátanos y tamales de uno. Menciona que como ya saben que existen personas que hacen este mal con tan solo ver algo que les guste o que codicien entonces antes de sacar a vender sus productos algunas personas le ponen a su mercancía unas ramas del pisi:lxo:me:t y así evitan el mal de ojo. Comenta que una persona que hace el mal de ojo puede afectar hasta a un bebé y entonces haciendo que lllore mucho o que uno hojo se le hace chiquito. Entonces le hacen una limpia al bebé con estas hojas, un huevo y chipotle y luego se tiran al fuego los objetos con que hicieran la limpia. Así se cura el bebé. Comenta que hay otro tipo de xo:me:t que sólo se encuentra en los montes. Éste crece más alto. Sus hojas no tienen ningún aroma ni uso.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_witswaawkilit-Amaranthaceae\_2012-07-16-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-16-l

**DURATION:** 07:18

**ENGLISH TITLE:** Amaranthaceae: Amaranthus spinosus L.

**SPANISH TITLE:** Amaranthaceae: Amaranthus spinosus L.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez habla de una planta llamada witswa:wkilit que en sus hojas se parece al wa:wkilit rojo y blanco pero el primero tiene muchas espinas. Esta planta se da sola. Se da alrededor de la casa y orilla de caminos. Comenta que algunas personas consumen las hojas del witswa:wkilit como alimento. Cuando las hojas son tiernas, tiene casi el mismo sabor del wa:wkilit cultivado. Cuando la planta tiene inflorescencias maduras es difícil de cortar porque tiene muchas espinas. Antes también se usaba esta planta

como medicina los niños con una enfermedad conocida como netati:l (escarlatina). Para este remedio, se juntaba (plantas así juntadas se llama tanechiko:l) con otras plantas que tienen espinas. Se hierven las hojas y se baña el niño con el agua.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_waawkilit-Amaranthaceae\_2012-07-16-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-16-m

**DURATION:** 13:55

**ENGLISH TITLE:** Amaranthaceae: Amaranthus spp.

**SPANISH TITLE:** Amaranthaceae: Amaranthus spp.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez menciona que hay cuatro clases de wa:wkilit según el color de las hojas y la inflorescencia: rojo (chi:chi:ltik), blanco (ista:k), i:xkwi:kwilwa:wkilit (pinto) y el kowtahwa:wkilit (del bosque). Las hojas del wa:wkilit rojo son un poco rojas y el blanco son un poco verdes. El rojo y el blanco se cultiva regando sus semillas sobre el suelo y dejándolas germinar. El i:xkwi:kwilwa:wkilit también se siembra pero es de tierras más altas que las de San Miguel. El kowtahwa:wkilit es silvestre, se da solo. Todos estos wa:wkilit son comestibles y se preparan de la misma manera, guisadas con manteca y cebolla. Según Vázquez, el wa:wkilit bueno tiene semillas blancas y el que ya se está volviendo cimarrón tiene semillas de color negro. Antes los abuelos tostaban las semillas del wa:wkilit y las endulzaban con panela para comer como pinole. Sabe que hay una planta que se parece al wa:wkilit que la siembran por Tlaxcala para preparar dulces que le llaman palanquetas. Las flores del kowtahwakilit son un poco amarillas y sus semillas un poco de color azul. Esas semillas sí se las comen los pájaros.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308\_waawkilit-Amaranthaceae\_2012-07-16-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-16-n

**DURATION:** 09:22

**ENGLISH TITLE:** Amaranthaceae: Amaranthus spp.

**SPANISH TITLE:** Amaranthaceae: Amaranthus spp.

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián menciona que el wa:wkilit rojo, blanco y el ahmolkilit (Phytolacca rivinoides Kunth & C.D. Bouché) son parecidos. También los conoce como kilto:ni:l. Las hojas de todas son comestibles. Se preparan de dos maneras. La primera es guisado en sartén o cazuela con manteca y cebolla y, si uno quiere, con chilito. La segunda es hervida en caldo. No se debe cocinar con semillas porque así la comida sale de color negro; las semillas le dan este color al caldo. Algunos restringen las hojas en las manos dejándolas como molidas antes de freirlas.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_MSO325\_kakatekowit-Anacardiaceae\_Tzina\_Botan\_2012-07-17-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-17-a

**DURATION:** 03:00

**ENGLISH TITLE:** Anacardiaceae: Tapirira mexicana Marchand

**SPANISH TITLE:** Anacardiaceae: Tapirira mexicana Marchand

**DESCRIPTION:** María Salazar Osollo comenta que el kakatekowit sirve para horcones de casa y también para los pequeños horcones que sostienen los molinos de nixtamal. Dice que tiene corazón por dentro del tallo y eso ayuda a que sea resistente, durando hasta 15 años, si se entierra. Es codiciada para leña porque arde bonito y las brasas no se apagan luego. Es un árbol silvestre que se da en cualquier lugar. El tallo tiene como unas rayas o canales encima; la corteza es muy gruesa y dura. Las hojas son pequeñas y las flores son como unas bolitas de color rojo. Sus frutos también son boludas. Salazar Osollo no sabe son comestibles los frutos de este árbol.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_MSO325-RMM302\_taatapiits-Apiaceae\_2012-07-17-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-17-b

**DURATION:** 04:57

**ENGLISH TITLE:** Apiaceae: Spananthe paniculata Jacq.

**SPANISH TITLE:** Apiaceae: Spananthe paniculata Jacq.

**DESCRIPTION:** María Salazar Osollo y Rubén Macario Martínez hablan de una planta que Salazar conoce con el nombre de kowa:t itapi:ts y Macario como ta:tapi:ts. Esta planta se da en las milpa. En los meses cuando doblan la milpa ya se va desarrollando. Su tallo es hueco por dentro y sus hojas son un poco redondas parecidas a las hojas del piñón, sólo que el piñón tiene hojas gruesas y esta tiene hojas delgadas y lisas. Parece que sus flores son blancas y muy pequeñas. Su tallo se utiliza para juguete, se corta un pedazo entre dos nudos, se aplasta una de las puntas del tallo, y se toca como flauta. Tiene un buen sonido. Anteriormente jugaban mucho los niños y los jóvenes con el tallo de esta planta pero ya no.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_DZD352-RMM302\_waawkilit-witswaawkilit-Amaranthaceae\_2012-07-17-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-17-c

**DURATION:** 09:16

**ENGLISH TITLE:** Amaranthaceae: Amaranthus spp. y Amaranthus spinosus L.

**SPANISH TITLE:** Amaranthaceae: Amaranthus spp. y Amaranthus spinosus L.

**DESCRIPTION:** Deonila Zorrilla Damián menciona que localmente hay dos wa:wkilit, uno de flores blancas (ista:k) y otro de flores rojas (chi:chi:ltik). Las dos tienen semillas de color negro. Las semillas se dan en la punta de las ramas colgadas hacia abajo. También conoce uno que lo llama nexwa:wkilit. Éste que se da por Zoateopan, en el municipio de Xochitlán de Suárez. Las hojas de todas estas wa:wkilit son muy buenas para la alimentación. Para cultivar el blanco y rojo, que se dan por el municipio de Cuetzalan, se riegan las semillas en la

tierra y por donde caen germinan. También conoce el wtsiwa:wkilit, un wa:wkilit que no se cultiva. Aunque es espinoso, también se pueden consumir las hojas tiernas que no tienen espinas aunque son pocas las personas que así la utilizan. Para todas las wa:wkilit se preparan las hojas o en caldo o guisadas con manteca, cebolla y salsa. Aunque son de colores diferentes todos tienen el mismo sabor.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_DZD352-RMM302\_ahmoolkilit-Phytolaccaceae\_2012-07-17-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-17-d

**DURATION:** 05:58

**ENGLISH TITLE:** Phytolaccaceae: Phytolacca rivinoides Kunth & C.D. Bouché

**SPANISH TITLE:** Phytolaccaceae: Phytolacca rivinoides Kunth & C.D. Bouché

**DESCRIPTION:** Deonila Zorrilla y Rubén Macario platican del ahmo:lkilit una planta que se da particularmente en lugares de tierra perturbada como donde ha habido un derrumbe o han amontonado tierra, por ejemplo al abrir una brecha. Hay dos tipos de ahmo:lkilit, uno de color rojo y otro de color blanco. Sus flores son de color rojo combinado con blanco. Las hojas se comen. Se cortan, se limpian y se hierven. Después de hervir se tira el agua y se vuelve a hervir por segunda vez. Si no se cambia el agua existe la posibilidad de que provoque comezón en la boca al comerse. Después de hervirla la segunda vez se exprime el quelite hervido. Se puede comer con chile y sal nada más. Pero si uno quiere comer guisado, se guisa con manteca o aceite y se le agrega chile y cebolla. El ahmo:lkilit no se usa para curar ninguna enfermedad.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_RMM302\_kowxokot-Anacardiaceae\_2012-07-17-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-17-e

**DURATION:** 10:51

**ENGLISH TITLE:** Anacardiaceae: Spondias mombin L. y S. purpurea L.

**SPANISH TITLE:** Anacardiaceae: Spondias mombin L. y S. purpurea L.

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez menciona que el kowxokot llega a crecer muy alto, es un árbol grande. Se cultiva pero no es necesario hacerlo con semilla sino que sólo se empotra una rama en el suelo cuando la luna esté tierna. Luego empiezan a salir sus raíces. Tiene hojas pequeñas y flores de color blanco casi parecidas a la flor del sauco. Esta planta se da en tierras bajas donde hace calor y por Tepe:tsi:ntan hay algunos árboles. Sus frutos se parecen a los del kakatekowitz: tiernos son verde y al madurar se vuelven color anaranjado. Tienen una fragancia muy bonita que desde lejos se perciben y provocan un gusto por comérselos. Su sabor es dulce pero algo ácido. El tallo nadie utiliza para leña ni para madera, sólo puede servir para poste de potrero o bien de lindero entre los terrenos. Macario también habla de un árbol que se parece al kowxokot y que se conoce como ciruela cimarrón (probablemente el Spondias purpurea). Las hojas son parecidas de tamaño al kowxokot pero en menor cantidad. Las flores son rojizas y salen pegadas a las ramas. Sus frutos se pueden comer pero no tienen el mismo sabor dulce ni la bonita fragancia de la ciruela comercializada que traen de Zacapoaxtla y otras zonas frías. El tallo de este árbol se puede usar para poste en los cercados. Algunos lo utilizan para leña. No crece muy alto sino que se extienden las ramas.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_RMM302\_kakatekowitz-Anacardiaceae\_2012-07-17-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-17-f

**DURATION:** 07:40

**ENGLISH TITLE:** Anacardiaceae: Tapirira mexicana Marchand

**SPANISH TITLE:** Anacardiaceae: Tapirira mexicana Marchand

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez dice que antes se le daban varios usos al kakatekowitz. Se utilizaba para horcones de la casa, para partes de los trapiches para moler caña en la elaboración de panela y para leña. Este árbol tiene el tallo muy duro y por dentro tiene un corazón de color rojo muy resistente, que le dicen tayo:lo:t. Ahora ya casi no estos árboles grandes que antes se vean por muchos lugares. Es un árbol muy frondoso, con hojas alargadas. Empieza a florear con flores blancas como por el mes de mayo y como por agosto maduran sus frutos que se parecen a los del kowxokot (ciruelos). Los frutos maduros son de color negro por encima y verde por dentro. Antes comían los niños tanto el fruto maduro como el hueso que tiene por dentro.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_RMM302\_tsapokoro:nah-Annonaceae\_2012-07-17-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-17-g

**DURATION:** 05:23

**ENGLISH TITLE:** Annonaceae: Annona purpurea Moc. et Sessé

**SPANISH TITLE:** Annonaceae: Annona purpurea Moc. et Sessé

**DESCRIPTION:** Rubén Macario comenta que el tsapokoro:nah tiene un fruto grande y por encima tiene picos como si fueran espinas. Se parece a la guanábana. Es un árbol que crece grande, tiene hojas lisas con color gris bajo (glauco) por el envés y su tallo es liso. Son poco anchas y alargadas. Sus flores son muy parecidas a las del árbol de hule: son blancas y alargadas y salen de la superficie de las ramas. Esta planta es muy escasa, existe un árbol en Siltepe:k, casi no se encuentra en otros lugares. Nunca lo ha probado para saber si la fruta es dulce o no.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_RMM302\_miihohtsapot-Annonaceae\_2012-07-17-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-17-h

**DURATION:** 05:18

**ENGLISH TITLE:** Annonaceae: Annona rensoniana (Standl.) H. Rainer

**SPANISH TITLE:** Annonaceae: Annona rensoniana (Standl.) H. Rainer

**DESCRIPTION:** Rubén Macario comenta que el mi:kohtsapot es un árbol que se parece mucho al anona. Casi crece a la misma altura sólo que el mi:kohtsapot tiene las ramas y las hojas más tupidas. No sabe en qué tiempo florea, quizá entre junio y julio. Las flores son muy parecidas a las de anona. Los frutos son iguales a la anona pero más chiquitos, su sabor es igual, sus semillas son más chiquitas. Cuando maduran los frutos se caen al suelo porque nadie los corta, pero quizá se los comen los pájaros. No se vende porque nadie conoce ni aprecia este fruto. Dijo Macario que hay algunos árboles de esta mi:kohtsapot cerca de su casa de Rubén en Chi:lkowtah. Sólo lo saben los vecinos. Agrega que esta planta no se puede encontrar en cualquier lugar, es de distribución restringida.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_MSO325\_chiichiwalaayoot-Apocynaceae\_2012-07-17-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-17-i

**DURATION:** 05:39

**ENGLISH TITLE:** Apocynaceae: Tabernaemontana litoralis Kunth

**SPANISH TITLE:** Apocynaceae: Tabernaemontana litoralis Kunth

**DESCRIPTION:** En entrevista con Amelia Domínguez Alcántara acerca del árbol llamado chi:chiwala:yo:t, María Salazar Osollo menciona que este árbol tiene corteza blancuzca, hojas lisas, y flores largas de color blanco que luego caen al suelo. Las flores son olorosas pero no pueden ponerse en el florero porque son pequeñas. Los frutos inmaduros son verdes pero cuando maduran se tornan amarillos, se parten y se caen soltando las semillas. Los frutos maduros tienen látex que se puede usar para pegar papel y hacer globos. Este uso ha decaído debido a la introducción del pegamento artificial. Si no se tumba el árbol, puede crecer alto. Respecto a los globos, ella desconoce cómo se hacen, sólo ubica algunos nombres de las figuras que se hacen. También narra cómo se elevan.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_RMM302\_chiichiwalaayoot-Apocynaceae\_2012-07-17-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-17-j

**DURATION:** 10:08

**ENGLISH TITLE:** Apocynaceae: Tabernaemontana litoralis Kunth

**SPANISH TITLE:** Apocynaceae: Tabernaemontana litoralis Kunth

**DESCRIPTION:** Rubén Martínez Macario habla en entrevista acerca del chi:chiwala:yo:t, un árbol de hojas largas y gruesas, de flores blancas, similares a las de ka:ka:lo:xo:chit (Plumeria rubra L.), y de frutos largos y puntiagudos que se agrupan en dos o tres por infrutescencia. Agrega que se llama chi:chiwala:yo:t porque el látex se parece a la leche materna. Al madurar los frutos se tornan amarillos y luego se parten, liberando las semillas que son de color rojo. Los frutos no son comestibles pero antes se usaba su látex para pegar papel cuando se hacían globos de Cantoya. El látex también sirve para pegar papel cuando se hace un papalote. Macario describe todo el proceso que sigue para hacerlo. Macario comenta que nunca ha visto aves cerca del árbol; lo único que ha visto son mariposas que revolotean alrededor del árbol. Él considera que quizá éstas comen los frutos que al madurar se tornan amarillos y se parten liberando las semillas, de color rojo. Supone que la madera, ligera con la consistencia del bagazo de caña, no sirve para leña porque siempre está retoñando. Cuenta de una experiencia suya. Tenía un grano que no podía cicatrizar y alguien le dijo que el látex era medicinal. Por eso experimentó con ello, pero no le funcionó. Surgieron granos pequeños alrededor del que tenía. Considera que tal vez sí es medicinal pero solamente para granos que emergen solos y no los derivados de alguna herida cutánea.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_DZD352\_kaakaalooxochit-Apocynaceae\_2012-07-17-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-17-k

**DURATION:** 03:35

**ENGLISH TITLE:** Apocynaceae: Plumeria rubra L.

**SPANISH TITLE:** Apocynaceae: Plumeria rubra L.

**DESCRIPTION:** Dionila Zorrilla Damián comenta que conoce dos tipos de ka:ka:lo:xo:chit, uno de flor roja (o más bien, color rosa) y otro de color blanco. Este árbol puede reproducirse por estacas; la gente empotra un pedazo de un tallo y luego se enraíza. Zorrilla dice que no sabe la época de floración, pero comenta que las flores son aromáticas. Sirven como ornamental; se ponen en los floreros de los altares. También sirven para hacer collares, ensartándolas en un hilo. Estos collares se usan, por ejemplo, para regalo a alguien de importancia que visita la comunidad, como un político en campaña que visita una comunidad y es recibido con estos collares. Ha escuchado que la corteza es medicinal. Su abuelita le había dicho que se puede hervir la corteza y que el té sirve contra la disentería. Las hojas de este árbol son largas y angostas. El tallo no sirve para leña.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_MSO325-RMM302\_kaakaalooxochit-Apocynaceae\_2012-07-17-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-17-l

**DURATION:** 09:35

**ENGLISH TITLE:** Apocynaceae: Plumeria rubra L.

**SPANISH TITLE:** Apocynaceae: Plumeria rubra L.

**DESCRIPTION:** María Salazar Osollo y Rubén Macario Martínez hablan del ka:ka:lo:xo:chit, un árbol de flores llamativas que crece en zonas cálidas o bajas. Macario dice que crece a poca altura pero que el tonco es grueso y el árbol muy ramificada. Ambos consideran que las flores son muy frágiles y es por eso que Macario sugiere que deben cortarse con las manos para así no maltratarlas. Salazar dice que la corteza de ka:ka:lo:xo:chit es medicinal. Se emplea para tratar hemorragias internas que se provocan por una caída o golpe. Sabe que se hierve la corteza pero no sabe si lleva sal o algún otro ingrediente. Conoce dos tipos de ka:ka:lo:xo:chitl que se distinguen por el color de su flor: uno tiene flores rojas y el otro flores blancas. Macario también dice que la corteza sirve para curar las hemorragias internas, pero que es mejor que una persona prepare la infusión y que sea como algo sorpresivo (que no sepa la persona que lo va a tomar), que



no sea una autopreparación. Cuenta que su mamá le había dicho que si el enfermo prepare la infusión no sirve: no provoca diarrea y no limpia el tracto intestinal. Agrega Macario que además de que sea sorpresiva la preparación y administración de la infusión también debe prepararse de corteza del lado del árbol que encara al oriente. Si se toma corteza orientada hacia cualquier de los otros tres puntos cardinales no sirve. Salazar Osollo agrega que ella también ha escuchado en cuanto a plantas medicinales también deben cortarse las que estén orientadas hacia el oriente. Pero no había escuchado que esto se aplica también a la corteza del ka:ka:lo:xo:chit. Comenta que desconoce si la corteza tiene que ser de un árbol con cierto color de flor o si árboles de todos colores de la flor sirven. En cuanto a colores, Macario agrega que conoce tres tipos de esta planta. Aparte del rojo y blanco hay un tercero de flores de color bajo llamado 'xokoyöltik' (entre rosa y blanco). Las flores, según Salazar, se usan como ornamentales puestas en floreros de altares. Ambos comentan que la reproducción del ka:ka:lo:xo:chit es por estacas y desconocen si produce frutos o semillas. Salazar nota que se emplea el árbol como cerca viva. Macario dice que su madera no sirve para leña y se siembra solamente como ornamental. Ambos dicen que esta planta alberga unos gusanos grandes y amarillentos (Nota: Probablemente *Pseudosphinx tetrio*). Macario conoce a estas larvas como ka:ka:lo:xo:chisipomeh. Son urticantes.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_DZD352-MSO325\_koweeloot-Araceae\_2012-07-17-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-17-n

**DURATION:** 01:55

**ENGLISH TITLE:** Araceae: Monstera cf. egregia Schott (syn. M. lechleriana Schott)

**SPANISH TITLE:** Araceae: Monstera cf. egregia Schott (syn. M. lechleriana Schott)

**DESCRIPTION:** Dionilla Zorrilla Damián y María Salazar Osollo conversan sobre el kowe:lo:t, una planta epífita que crece en el tronco de los árboles con frutos que son como mazorcas. Las hojas se usan para envolver semillas de maíz y acelerar su germinación. Se usan en enero, que es la época de siembra en Tzinacapan. (Nota: también el po:chne [*Telanthophora grandifolia* (Less.) H. Rob. & Brettell] se usa con este fin.) Las hojas de kowe:lo:t, que son anchas con agujeros que corren a los dos lados de la vena central, también se usan para rectificar la vista de los niños bizcos. Se tapa la cuna con la hoja mientras que el bebé esté acostado boca arriba. Los ojos del bebé buscan la claridad que penetra los agujeros de la hoja. Corrige la mirada desviada. Salazar desconocía estos dos usos (para germinar semilla y para corregir la vista). Ella solamente sabe que sirven los frutos para hacer atole, y lo sabe porque eso le había dicho una mujer.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_MSO325-RMM302\_kowpitsokilit-kekexikilit-Araceae\_2012-07-17-o.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-17-o

**DURATION:** 09:38

**ENGLISH TITLE:** Araceae: Xanthosoma sagittifolium (L.) Schott (and metsonkilit, of a purplish color)

**SPANISH TITLE:** Araceae: Xanthosoma sagittifolium (L.) Schott (y metsonkilit, de color morado)

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez y María Salazar Osollo conversan sobre el kwopitsokilit y el kekexikilit. Macario comienza diciendo que el kwopitsokilit es lo mismo que kekexikilit, sólo varían por el tamaño. El primero tiene hojas más chicas. María Salazar Osollo afirma que los dos nombres son para la misma planta pero que la variedad que crece en pantanos es de hojas muy grandes y comestibles. Si se cortan las hojas tiernas y se preparan son muy sabrosas. Macario nota que el grado de comezón que provoca la planta depende de quien prepara el quelite. Tiene que limpiar el quelite bien; no debe llevar ni un pedazo de nervadura, porque eso es lo que lleva la savia que provoca comezón. Salazar dice que para evitar el comezón se debe ponerle mucho chile a la hoja preparada, para que pique. Las hojas de kekexikilit sirven para disminuir la inflamación de pies o algún lugar donde haya un grano. Se envuelve la parte afectada con la hoja y se amarra con una tela. Disminuye la inflamación. Macario agrega que antes de envolver las partes inflamadas del cuerpo la hoja debe de calentarse al fuego. Ambos comentan que los peciolos sirven para combatir los sabañones: se calientan y se ponen sobre la parte infectada. Macario dice que abunda el kekexikilit en barrancos debido a los nutrientes del suelo. Ambos saben también que antes se usaban las hojas grandes para protegerse de la lluvia. Además, ambos coinciden en que antes se usaba para tomar agua. Una va como plegando la hoja formando un tipo de cuchara grande que sirve para tomar agua de manantiales y llevarla a la boca. Actualmente objetos de plástico han desplazado a estas hojas en su uso para tomar agua.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_MSO325-RMM302\_metsonkilit-Araceae\_2012-07-17-p.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-17-p

**DURATION:** 07:16

**ENGLISH TITLE:** Araceae: Xanthosoma sagittifolium (L.) Schott (the metsonkilit is of a purplish color)

**SPANISH TITLE:** Araceae: Xanthosoma sagittifolium (L.) Schott (el metsonkilit es de color morado)

**DESCRIPTION:** María Salazar Osollo y Rubén Macario Martínez conversan sobre el metsonkilit, una planta con hojas comestibles. Salazar comenta que los pavos se comen la planta y que el metsonkilit no se daba en los cafetales debido a la sombra. Según Salazar el metsonkilit se reconoce por sus peciolos rojizos (Nótese que en realidad son morados). Para preparar las hojas primero se tienen que limpiar, quitando las partes comestibles entre las nervaduras y dejando las nervaduras como basura que se tira. Luego se pone a hervir los pedazos de las hojas en agua que debe estar hirviendo antes de añadirle la verdura porque de lo contrario se torna amarilla la hierba. Al tiempo que se está hirviendo el agua (o bien antes) se muele y se tuesta ajonjolí sobre comal y una vez hirviendo el quelite se le agrega el ajonjolí molido y tostado. Cuando ya esté cocida la hoja se quita la olla del fuego. Salazar nota que el metsonkilit se siembra pero que es fácil de cultivar simplemente sembrando los hijuelos (esto es, matas pequeñas que salen de la base o tubérculo de la planta grande). Macario comenta que antes se cultivaba mucho pero que hoy en día tanto el consumo como el cultivo casero ha disminuido. También dice que antes había mucho metsonkilit en Xaltipan pero que con el uso de herbicidas se ha venido desapareciendo. Sin embargo todavía hay familias que la consumen y para surtir las hojas hay gente que las venden. Los dos comentan que antes se preparaban los tubérculos para comerse en atole. Para usar en atole solamente servían los tubérculos que se pueden desmoronar, de color morado. Primero se hervían y después había dos maneras de prepararlos antes de agregarlos al atole: cortado o molido. Ella platica que picaba los tubérculos

hervidos y aparte batía masa en agua que colaba y hervía para el atole. Luego agregaba los tubérculos picados (cortados o molidos) y otros ingredientes.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_DZD352\_ahaawi-Araceae\_2012-07-17-q.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-17-q

**DURATION:** 03:31

**ENGLISH TITLE:** Araceae: Syngonium neglectum Schott and Syngonium podophyllum Schott

**SPANISH TITLE:** Araceae: Syngonium neglectum Schott y Syngonium podophyllum Schott

**DESCRIPTION:** En entrevista con Amelia Domínguez Alcántara, Dionila Zorrilla Damián habla de lo que Domínguez llama aha:wi, una planta epífita de hojas lisas y fruto comestible que crece en troncos de árboles. Zorrilla conoce esta planta pero con el nombre de yahya:wi. No sabe su significado. Desconoce el color de la flor. Describe el fruto como verde de inmaduro pero que se torna amarillo al madurar. Para comer el fruto primero se corta, luego se parte y rápidamente se le extrae la pulpa y las semillas. No se puede dejar dentro de la envoltura verde porque de esta manera sale el látex que provoca comezón en la boca. Domínguez comenta que sólo una vez comió el fruto pero le provocó comezón. Zorrilla compara esta planta, el yahya:wi con otra que para ella es parecida: el texto:chima:it (Philodendron spp.). Cuando hablan de los dos nombres que cada quien aplica a la planta (aha:wi y yahya:wi) comentan que a veces hay diferencias entre como una y otra persona designa la misma planta.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_MSO325-RMM302\_ahaawi-taalchaawis-Araceae\_2012-07-17-r.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-17-r

**DURATION:** 08:52

**ENGLISH TITLE:** Araceae: Syngonium neglectum Schott and Syngonium podophyllum Schott

**SPANISH TITLE:** Araceae: Syngonium neglectum Schott y Syngonium podophyllum Schott

**DESCRIPTION:** María Salazar Osollo y Rubén Macario Martínez conversan sobre el ta:lcha:wis y el aha:wi. Salazar comenta que la hoja tierna del ta:lcha:wis tiene uso medicinal. Se asa y se aplica a una herida o grano infectado con pus para que se limpie de pus y se cicatrice. Macario agregó que conoce este uso y agrega que también si a alguien se le introduce una espina o algo así puntiagudo en la planta del pie, se coloca la hojita junto con una cáscara delgada de cebolla sobre la herida. Así extrae el pus de la herida. Salazar dice que el ta:lcha:wis crece sobre el suelo y puede trepar cercas vivas o matas de café. No crece mucho y desconoce si tiene frutos porque nunca los ha visto. Es una planta silvestre abundante. Si se arranca y se cuelga arriba se seca pero si se pone la planta arrancada otra vez en el suelo, vuelve a enraizar. Las hojas y peciolos son pequeños. Macario da el nombre de yahya:wit, no aha:wi como lo llama Salazar. Se diferencia el aha:wi del ta:lcha:wis porque el primero se da en troncos de árboles y produce fruto (el ta:lcha:wis es terrestre sin frutos). Cuando se madura el fruto del aha:wi es amarillo como la papaya. Las hojas del aha:wi también son más gruesas que las del ta:lcha:wis. Macario confirma esto diciendo que los tallos de yahya:wit son más gruesos que los del ta:lcha:wis. Crece el yahya:wit en el tronco de los árboles. Salazar no sabe si los frutos del aha:wi son comestibles porque su mamá le decía que provocan comezón. Por eso nunca los probó. Macario si ha probado el fruto y confirma que le provocó comezón. Salazar dice que ha escuchado de otros asegurar que las raíces del aha:wi sirven para amarrar y Macario afirma este uso ya que las raíces son duras. Ambos desconocen si el aha:wi tiene fines medicinales.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_kowxokot-Anacardiaceae\_2012-07-18-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-18-a

**DURATION:** 07:28

**ENGLISH TITLE:** Anacardiaceae: Spondias mombin L.

**SPANISH TITLE:** Anacardiaceae: Spondias mombin L.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás Damián dicen que el kowxokot se da en los cafetales y en los bosques. También crece en los lugares donde hay piedras. Es un árbol que nace sólo y llega a crecer muy grande, Nicolás Damián comenta que algunas personas le han dicho que se puede ocupar para madera como tablas y viga pero nunca ha visto que hagan uso de este árbol para tales fines. Tampoco se utiliza para leña. Es un árbol que tiene la madera muy pesada y se ve que siempre está muy húmeda. Algunas gentes utilizan las ramas para postes cuando hacen un cercado dado que se arraigan. Sus frutos son largos, un poco ovalados, y de color amarillo. Tienen la cáscara muy delgada. Cuando maduran desde el suelo se pueden observar colgados del árbol. Tienen un olor muy bonito que se puede percibir desde lejos. Si a uno le da gusto se pueden comer los frutos, que son dulces y sabrosos. Cuando maduran, los frutos caen abajo. De ahí se pueden recoger si uno quiere aunque después de unos días tirados en el suelo ya no sirven porque se agusanan. Los tlacuaches también aprovechan para comérselos cuando caen muchos frutos al suelo. Cuando no caen se suben al árbol para tomarlos allí.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_kakatekowitz-Anacardiaceae\_2012-07-18-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-18-b

**DURATION:** 11:35

**ENGLISH TITLE:** Anacardiaceae: Tapirira mexicana Marchand

**SPANISH TITLE:** Anacardiaceae: Tapirira mexicana Marchand

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás Damián mencionan que antes el kakatekowitz se utilizaba mucho para los horcones de las casas. Es muy resistente porque por dentro tiene su corazón que le llamaban tayo:lo:t y es este que inhibe que se pudre. Es muy buena madera sólo que pesa mucho igual que el encino. Aunque siempre han utilizado el tallo del pesma para horcones ése se usaba para casas pequeñas. El árbol de kakatekowitz llega a crecer muy grande y recto. Cuando la gente veía que se prestaba para aserrarse, lo cortaban con sierra para viga, y sacaban alfardas tirantes o cargadores. También es muy buena para leña porque arde muy bonito, igual

que el ahkokowit. Se utiliza tanto el tronco o ramas gruesas como las delgadas. Este árbol tiene hojas alargadas y verdes como el chakaykowitz. Sus flores son un poco blancas con amarillo de color bajo. No se acuerdan en qué tiempo florea. Los frutos son un poco largos y ovalados parecidos a los ciruelas del kowxokot. Los produce por racimos como las uvas. Tiernos son verdes pero al madurarse se tornan de color negro por encima y verde por dentro. El fruto maduro es dulce y comestible. También animales como el marto, el tejón y algunos pájaros se alimentan de este fruto.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_tsapokoroonah-Annonaceae\_2012-07-18-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-18-c

**DURATION:** 03:37

**ENGLISH TITLE:** Annonaceae: Annona purpurea Moc. et Sessé

**SPANISH TITLE:** Annonaceae: Annona purpurea Moc. et Sessé

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás Damián mencionan que el tsapokoro:nah tiene una fruta grande ovalada que por encima tiene cortes separados y unos picos como espinas. Tiene un sabor algo ácido, poco dulce. No se parece al sabor de la chirimoya. La pulpa interior que se come es un poco duro, sus semillas son negras y se van tirando, no se comen. Ninguno de los asesores saben cómo florea ni en qué mes. Tiene hojas alargadas y lisas. El árbol no crece muy alto sino que se extienden las ramas como la anona.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_miikohkokay-Annonaceae\_2012-07-18-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-18-d

**DURATION:** 07:50

**ENGLISH TITLE:** Annonaceae: Annona rensoniana (Standl.) H. Rainer

**SPANISH TITLE:** Annonaceae: Annona rensoniana (Standl.) H. Rainer

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás Damián mencionan que el mi:kohkokay es un árbol silvestre que se da en el bosque allá por Tahchikteko también conocido como Kali:ka:n (terreno bajo de San Miguel Tzinacapan hacia El Tozán) y al otro lado del río Tozán por un lugar llamado A:tsa:la:n. Es un árbol cuyo tronco alcanza hasta una abrazada de circunferencia. Si tiene retoños rectos se les puede sacar la corteza para utilizar la fibra como el jonote (*Heliocarpus* spp.) o como el tekolo:ix (*Hampea* nutricia Fryxell). Con esta fibra se pueden amarrar los palos en un cercado de solar o un corral del campo para animales. La fibra sale de color blanco muy limpio y no hay necesidad de meterlo al agua como el jonote porque la corteza no tiene baba resbalosa. Ni uno de los dos asesores sabía cómo florea ni en qué tiempo. Tiene hojas alargadas y por atrás son de color un poco gris (glauco) como las hojas de chirimoya. Sus frutos son boludos, también parecidos a la chirimoya. Cuando maduran los frutos del mi:kohkokay tienen un sabor dulce y se pueden comer. Al madurar sobre el árbol se abren y empiezan a comerselo los tucanes y los papán reales. Quizá se alimentan de este fruto los tejones y otros animales. No se utiliza para madera ni para leña porque la madera es muy húmeda y suave.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_kowaatapiitsxiwit-Apiaceae\_2012-07-18-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-18-f

**DURATION:** 08:37

**ENGLISH TITLE:** Apiaceae: Spananthe paniculata Jacq.

**SPANISH TITLE:** Apiaceae: Spananthe paniculata Jacq.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás Damián platican de una planta que Vázquez conoce como kowa:tapi:tsxiwit y Nicolás Damián como pi:tsxiwit. Esta planta se da en la milpa. Cuando terminan de cosechar la mazorca ya va creciendo. Es una hierba que crece como un metro de altura. Su tallo es liso y hueco por dentro. Es muy frágil y se puede romper sólo con los dedos. Tiene hojas pubescentes un poco redondas. El tallo tiene nudos en las coyunturas que se van formando de acuerdo como va creciendo la planta. Anteriormente los niños utilizaban el tallo como flauta. Iban hasta las milpas a traerlos tallos para cortarlos y hacer su flauta de juguete. Cortaban el tallo en dos nudos consecutivos para dejar la flauta sin nudos y poderla tocar. Cuando jugaban tocando su flauta se escuchaba bonito desde lejos. No saben los asesores cómo florea ni en qué tiempo, tampoco conocen sus semillas. Actualmente ya no tiene ningún uso porque los niños ya no lo conocen y usan ya juguetes que se venden en el mercado. Así que cuando limpian el terreno ahí se queda la hierba. Tal vez ayuda para la fertilidad del suelo.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_kowaatapiitsxiwit-Araceae\_2012-07-18-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-18-g

**DURATION:** 09:01

**ENGLISH TITLE:** Araceae: Philodendron inequilaterum Liebm.

**SPANISH TITLE:** Araceae: Philodendron inequilaterum Liebm.

**DESCRIPTION:** En esta conversación entre Ernesto Vázquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián, Vázquez describe el kowa:tapi:tsxiwit como una planta epífita con hojas delgadas y lisas que suenan como si fuera hojarasca seca, similar a papel. Desconoce cómo son sus flores y frutos porque nunca ha visto uno. Las hojas que son delgadas se pueden vender; sirven para envolver tamales de carne. El peciolo puede usarse como silbato. Dicen que el sonido que emite es similar al silbido de las víboras. Existe la creencia de que si se silba con ese peciolo se acerca la víbora. Nicolás ha visto esta planta, que va trepando sobre los troncos de los árboles. Agrega que esta planta también se extiende por el suelo. Las hojas del kowa:tapi:tsxiwit sirven para envolver tamales de carne. Aunque la hoja es delgada no se rasga, pero a los tamales les impregna un sabor raro, propio de esa hoja. Ambos coinciden en que poca gente conoce esa planta. Vázquez dice que la savia de esta planta, que es blanca y tiene un olor desagradable, mancha las manos. Nicolás dice que abunda al oeste y noroeste de San Miguel Tzinacapan. Es escaso en la zona inmediata a San Miguel Tzinacapan (cerca del pueblo o en los alrededores).

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_chiichiwalaayoot-Apocynaceae\_2012-07-18-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-18-h

**DURATION:** 16:03

**ENGLISH TITLE:** Apocynaceae: Tabernaemontana litoralis Kunth, Tabernaemontana alba Mill.

**SPANISH TITLE:** Apocynaceae: Tabernaemontana litoralis Kunth, Tabernaemontana alba Mill.

**DESCRIPTION:** Eleuterio Gorostiza entrevista a Ernesto Vázquez Chanico acerca de un árbol llamado chi:chiwala:yo:t cuyo nombre, según Vázquez, se debe a la semejanza del látex de este árbol a la leche. Vázquez dice que conoce dos tipos. Uno de ellos, de frutos amarillos, tiene la corteza blanca; las hojas medianamente grandes y lisas; y las flores blancas como trompetitas, con color amarillo por dentro. Narra Vázquez cómo hacer el globo, el combustible que se usa y los cambios que se han dado en la fabricación. Para sacar el látex del fruto se le iba cortando poco a poco para que vaya liberándolo. Sigue diciendo que en la escuela durante el mes de septiembre hacían banderas con hojas de colores pegadas con el látex. Menciona que en general, en la escuela de antes cuando les pedían pegamento a los niños, ellos llevaban estos frutos. Hoy este pegamento ha sido sustituido por el engrudo o pegamento comercial. Los frutos de este árbol tienen látex en los frutos que se usa para pegar pliegos de papel china en los papalotes que hacían con armazón de caña de maíz. También se usa el látex para hacer globos de Cantoya de varias figuras. Los frutos de chi:chiwala:yo:t se tornan amarillos cuando maduran, entre febrero y marzo, y se parten y se caen las semillas. Las palomas, primaveras y tucanes las toman de alimento. Por eso uno puede aprovechar este tiempo para colocar trampas para atrapar los pájaros. Al otro tipo de chi:chiwala:yo:t, Vázquez le dice kowchi:chiwala:yo:t. Es un árbol que crece más en el monte y por eso Vázquez lo designa como cimarrón con el prefijo kow-. Sus flores son medio verdes, las hojas son más pequeñas. Considera que este es el "complemento", uno que es bueno y otro que no es, diciendo que lo que no es bueno se designa como 'itahtāy'. El látex de kowchi:chiwala:yo:t también es blanco y pegajoso, sus frutos son verdes y nunca se tornan amarillos. Son de forma semiesférica. Respecto a la madera, ambos tipos de chi:chiwala:yo:t pueden usarse como leña, pero Macario considera que la de kowchi:chiwala:yo:t es más corriente y su corteza es más gruesa que la de chi:chiwala:yo:t. Cuando se seca la madera de chi:chiwala:yo:t es muy ligera.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_taalchaawis-waan-ahaawi-Araceae\_2012-07-18-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-18-i

**DURATION:** 13:09

**ENGLISH TITLE:** Araceae: Syngonium neglectum Schott and Syngonium podophyllum Schott

**SPANISH TITLE:** Araceae: Syngonium neglectum Schott and Syngonium podophyllum Schott

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián conversan sobre el ta:lcha:wis, una planta de hojas simples, largas, y lisas que se extiende por el suelo, sobre rocas o troncos de árboles. Se va arrastrando en sitios bajos. Hay otra planta, con hojas algo partidas con tres puntas, llamada aha:wi. Crece sobre los troncos de árboles grandes. Las hojas del ta:lcha:wis son medicinales. Si alguien se lastima y se le infecta la herida, tapándose y generando pus, para curarla se abre la herida, se aplica la hoja del ta:lcha:wis y en uno o dos días ya ha salido todo el pus. Las hojas tienen una savia blanca y es esta que sirve para curar las heridas infectadas. Esto es lo que hace que la hoja sea medicinal. Aunque los dos desconocen cómo son las flores de esta planta, conocen la inflorescencia del aha:wi. Es como un olote cubierto de polvo, tiene una envoltura delgada en forma de cucharita alargada. Después de florecer crece una semiesfera que se torna amarilla al madurar. Por dentro es rojizo o morado. La envoltura da la impresión de que está vacía. Es decir, es más pequeña el "olote" interior que el volumen interno de la cáscara, dejando así un espacio entre la cara interior de la envoltura y la inflorescencia en forma de olote. Se puede quitar la cáscara y por dentro es morado. Las semillas y la pulpa están cubiertas por una capa delgada. Se extrae la pulpa y se come. Es dulce. También animales silvestre se comen este fruto. AND dice que aha:wixiwit sirve para heridas pero debe usarse mezclado con una araña (no explica cómo). Ambos extraen pus de las heridas infectadas y granos. Nicolás continúa diciendo que el fruto tiene por dentro una envoltura. Si no se le quita la cáscara y se come así, provoca comezón. Las semillas de aha:wi son duras por eso no se comen, solamente se chupan para extraer la pulpa y luego se tiran las semillas.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_koweeloot-Araceae\_2012-07-18-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-18-j

**DURATION:** 10:46

**ENGLISH TITLE:** Araceae: Monstera egregia Schott (syn. M. lechleriana Schott) and perhaps Monstera acuminata K. Koch

**SPANISH TITLE:** Araceae: Monstera egregia Schott (syn. M. lechleriana Schott) and perhaps Monstera acuminata K. Koch

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastacio Nicolás platican sobre una planta llama kowe:lo:t, una planta que, según Vázquez, se da en el bosque sobre troncos de árboles. Allí nacen las plantas en los troncos. Considera que las raíces se bajan al suelo desde el tronco para absorber nutrientes. Las hojas son anchas, similares a las de la Asteraceae po:chne (*Telanthophora grandifolia* (Less.) H. Rob. & Brettell). Se diferencian porque tiene agujeros que se alinean entre las ramificaciones de la nervadura central. Las hojas de kowe:lo:t sirven para envolver granos de maíz y provocar que germinen antes de sembrarlos en el suelo. (Nota: las hojas del po:chne se ocupan con el mismo fin.) La infrutescencia del kowe:lo:t tiene frutos blancos y dulces, se parece a la pulpa de aha:wi (*Syngonium neglectum* Schott y *S. podophyllum* Schott). El fruto es como un olote, con granos. Los frutos son alimento de pájaros y otros animales. También se puede cortar la infrutescencia cuando todavía está verde, se trae a la casa y allí puede completar su proceso de maduración. Eso se nota porque aún así cortados brotan los frutos y se parten. Para preparar las semillas primero se descarapela el fruto dejando las semillas expuestas sobre la parte central de la infrutescencia. Las semillas se sumergen en agua y se machacan con las manos, se lavan y se ponen a hervir. Si se hace el atole se endulza con piloncillo. Cuando se hace atole en una olla se hierven las semillas del kowe:lo:t y en otra el atole. Los frutos deben de hervir bien para que se puedan cocerse. Luego se agregan las semillas al atole, se hierve y se sirve el atole. La inflorescencia es blanca, tiene una capa delgada que se le desprende después de haber floreado. Vázquez comenta que el atole debe batirse constantemente para evitar que se asiente, se pegue y se queme, pues eso le da un sabor desagradable. Los frutos tienen una savia pero cuando hierven y se cocen eso desaparece y quedan sólo como granos de frijol, mismos que tienen una textura algodonosa.

Nicolás nunca ha bebido el atole de kowe:lo:t pero sabe que algunas personas lo preparan y lo beben. Además sabe que el kowe:lo:t se da en el bosque y que los pájaros se comen los frutos.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_texoochimaait-Araceae\_2012-07-18-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-18-k

**DURATION:** 12:01

**ENGLISH TITLE:** Araceae: Philodendron hederaceum (Jacq.) Schott and Philodendron sagittifolium Liebm.

**SPANISH TITLE:** Araceae: Philodendron hederaceum (Jacq.) Schott and Philodendron sagittifolium Liebm.

**DESCRIPTION:** En una plática entre Ernesto Vázquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián acerca del te:xo:chima:it, Vázquez empieza comentando que la inflorescencia de esta planta es sencilla, solamente es como una cáscara. Él desconoce cómo son los frutos. Se extiende sobre copa de árboles y sus hojas son grandes y largas. Cuando era niño vendía las hojas por ciento, entregaba las hojas el sábado por la mañana. Se trocaban las hojas por carne de res ya que los vendedores de carne de res las usaban para envolver la carne. Las raíces de la planta bajan de los árboles hasta llegar al suelo para absorber nutrientes. Las mismas raíces sirven para amarrar. Hay otro tipo de te:xo:chima:it. Tiene hojas chicas y tallo grueso. Este segundo tipo (Philodendron hederaceum (Jacq.) Schott) no se pega en el tronco por lo que al jalarlo se cae al suelo. El otro tipo (Philodendron sagittifolium Liebm.) que tiene raíces largas que se pegan a la corteza de los árboles. Por esta razón no se puede jalar para bajarla y no sirve para adornar eventos sociales. El tipo que no se pega (Philodendron hederaceum) se usa para decorar los lugares donde se llevan a cabo eventos sociales (bodas, salidas de escuela, bautizos). Vázquez habla también sobre las raíces del kowe:lo:t (Monstera egregia Schott (syn. M. lechleriana Schott) y quizá Monstera acuminata K. Koch), diciendo que no sirve para amarrar y que tienen un olor desagradable. Nicolás comenta que las raíces llamadas te:sakamekat (las raíces del que se usa para carne; Philodendron sagittifolium Liebm.) sirven para artesanías. Se hierven y se usan. También sabe que antes las hojas del te:xo:chima:it grande se cambiaban en las carnicerías por sangre de res o carne. Pero este uso ha decaído. Las hojas tiernas no sirven, se seleccionaban al momento de cambiarlas por carne. Ambos dicen que la raíz llamada te:sakamekat (raíz del que se usa para envolver carne, Philodendron sagittifolium Liebm.) sirve para amarrar, aunque ese uso ha sido desplazado por fibras sintéticas.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_tepeexiiloot-Arecaceae\_2012-07-18-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-18-l

**DURATION:** 15:24

**ENGLISH TITLE:** Arecaceae: Chamaedorea spp.

**SPANISH TITLE:** Arecaceae: Chamaedorea spp.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián conversan sobre las plantas que se conocen como tepe:xi:lo:t. Vázquez comenta que conoce cuatro tipos de tepejilote. El primero se llama tepe:xi:lo:t ma:pehpetak, tiene hojas verdes y se usa para adornar. Los frutos, que son un poco esféricos, se dan en racimos cortos, son verdes de inmaduros pero al madurar se tornan negros, son un poco esféricos. Entre todos, este tepe:xi:lo:t es medicinal. Sus raíces se machacan con algo duro, se hierven y el té sirve para curar la bronquitis. El segundo crece en ruderales. Lo conoce como kowtahtepe:xi:lo:t. Crece muy algo y tiene hojas largas y delgadas. Sus frutos son negros y un poco puntiagudos. El tercero lo llama kwa:pata:wak. Las puntas terminales de las hojas son anchas y las hojas, por lo general, son escasas esto es, no está muy llena de hojas la planta. Se puede usar para adornar pero se tiene que partir las hojas de las puntas porque son muy anchas. Sus frutos son amarillos y pequeños. El cuarto lo llama we:ikowtah tepe:xi:lo:t. Crece en el bosque y hay en Ista:ka:t y Masa:owatah. No crece mucho. Sus hojas son muy abundantes, pero no sirve para adornar. Nicolás también conoce varios tipos de tepe:xi:lo:t. Dice que el primer tipo que menciona Vázquez es muy delicado. Si se le cortan mucho las hojas se seca la planta. También sabe del uso medicinales de este primer tepe:xi:lo:t, pero Nicolás dice que se usa la raíz junto con las hojas tiernas. Ambos saben que las plantas son atacadas por animales, que se comen las hojas para dejar sólo los tallos. Pero desconocen cuáles son los animales que causan daño. Consideran que el segundo tipo, el kowtahtepe:xi:lo:t según Vázquez, tiene nudos más distanciados de los otros y sirve para hacer artesanías. Nicolás dice que también se empleaba para curar a los niños que escupían sangre. De todos los tipos, ambos desconocen cómo son las flores, sólo conocen los frutos.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_tamalkowit-Araliaceae\_2012-07-18-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-18-m

**DURATION:** 03:01

**ENGLISH TITLE:** Araliaceae: Oreopanax capitatus (Jacq.) Decne & Planch

**SPANISH TITLE:** Araliaceae: Oreopanax capitatus (Jacq.) Decne & Planch

**DESCRIPTION:** En entrevista con Eleuterio Gorostiza, Ernesto Vázquez Chanico habla del tamalkowit, una planta que crece más en los lugares llamados A:tekokhomol, Lo:mah, O:stoka:pan y A:tpoliwi, al poniente de Tzinacapan. Es una planta epífita y rupícola. Sus tallos son gruesos, verdes y lisos y sus hojas gruesas y redondas. Vázquez desconoce cómo son sus flores y frutos. Desconoce si es parásito porque no crece muy grande. Desconoce también las razones por su nombre. No menciona ningún uso.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_tanokwilpahxiwit-Asclepiadaceae\_2012-07-18-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-18-n

**DURATION:** 06:02

**ENGLISH TITLE:** Asclepiadiaceae: Asclepias curassavica L.; Verbenaceae: Lantana camara L.

**SPANISH TITLE:** Asclepiadiaceae: Asclepias curassavica L.; Verbenaceae: Lantana camara L.

**DESCRIPTION:** En esta entrevista con Eleuterio Gorostiza, Ernesto Vázquez Chanico habla de una planta que él conoce como tanokwilpahxiwit porque sirve para aliviar el dolor de muelas. Solamente crece en potreros; es muy raro que crezca en otros lugares. Las

flores de éste son de color naranja y amarillo, las flores son abundantes pero sólo fructifica una flor de todo el racimo. Tiene frutos largos y puntiagudos como el chile. Son lisos. También son verdes aunque de maduros se tornan negros y se rompen dispersando así las semillas que son como las de chile aunque tienen algo como una capa de fibra algodonosa. Las hojas son un poco oscuras y también lisas. Si uno sufre de dolor de muelas, aplica el látex a la muela y el dolor desaparece. La primera tanokwilpahxiwit (Nota: Asclepias curassavica L.) no emite ningún olor y tiene látex por cualquier parte de la planta. Hay otro tanokwilpahxiwit (Nota: es una Verbenaceae, Lantana camara o algo cercana) tiene un color característico, similar al color de las flores de un árbol llamado okwilkowit tein ma:pisi:itik (Verbenaceae: Lippia myriocephala Schldl.& Cham., el que no tiene gusanos como el L. umbellata Cav.). La planta es rasposa y tiene flores bonitas que se producen en cantidad por cada planta. Carece de látex. También se caracteriza porque no crece mucho. Según Vázquez este tanokwilpahxiwit no es medicinal. Solamente se usa para un tratamiento de las semillas para que la mazorca que produzca sea fácil de desgranar. Antes de sembrar, se meten las semillas en agua y se le agrega al agua flores del tanokwilpahxiwit.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_poopoto-Asclepiadaceae\_2012-07-18-o.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-18-o

**DURATION:** 11:51

**ENGLISH TITLE:** Asclepiadaceae: Gonolobus cf. pectinatus Brandegees (edible); Gonolobus sp. (inedible: perhaps G. versicolor Woodson, G. xanthotrichus Brandegees or Gonolobus sp. [col. 30610])

**SPANISH TITLE:** Asclepiadaceae: Gonolobus cf. pectinatus Brandegees (comestible); Gonolobus sp. (no comestible: quizá G. versicolor Woodson, G. xanthotrichus Brandegees or Gonolobus sp. [col. 30610])

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián conversan acerca de una planta que los dos conocen como un tipo de pōpoto que crece en cafetales y trepa a los árboles. Las flores son pequeñas y de color amarillo, florece en gran cantidad pero fructifica poco. Las flores brotan en racimos. Toda la planta tiene látex y sus frutos son comestibles. Son grandes y tiene como unas cinco protuberancias sobre la superficie de la cáscara, corriendo en forma de listón [Nota: son como las crestas que se encuentran sobre el casco de los conquistadores] desde la base hasta la punta. El fruto se corta antes de que esté muy maduro, se pela, se hierve y se endulza. Queda rico. Se pueden comer hasta las semillas blancas inmaduras. Los frutos al madurar se tornan amarillos y se rompen, a veces vuelan todas las semillas y queda la cáscara sostenida en las ramas. Las semillas maduras se tornan negras. Hay otro tipo de po:poto similar al comestible. Éste no trepa muy alto, se caracteriza por la pubescencia de la planta y los frutos largos. El comestible se diferencia porque la planta es glabra. En cuanto a forma, las hojas de las dos plantas son iguales aunque los frutos son diferentes. El comestible es boludo y el otro es largo. Se da en ruderales. Vázquez no sabe porque no se come el segundo. Hay para Vázquez, entonces, solamente un tipo comestible y otro tipo no comestible. Opina que quizá no se come por no tener mucha pulpa. Nicolás conoce solamente el po:poto comestible cuyos frutos se rompen de maduros soltando las semillas que se vuelan sostenidas por como hilos de algodón. Nicolás ha visto los frutos largos del po:poto no comestible pero no sabía si era un tipo de po:poto. Finalmente ambos coinciden en los po:poto que se encuentran en cafetales se toleran ya que son de utilidad como comestibles.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_iiiswatsiin-Asparagaceae\_2012-07-18-p.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-18-p

**DURATION:** 10:16

**ENGLISH TITLE:** Asparagaceae: Cordyline fruticosa ( L. ) A. Chev.

**SPANISH TITLE:** Asparagaceae: Cordyline fruticosa ( L. ) A. Chev.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián hablan del i:iswatsitsi:n. Nicolás dice que esta planta se usa para marcar linderos. Es una planta suave y por eso las tuzas se la comen. Las flores son moradas y distribuidas a lo largo de una espiga con la de maíz. Él conoce dos tipos: uno verde (llamado ista:k, blanco) y otro rojo. Ambos Vázquez y Nicolás coinciden en que tal vez desarrolla un tubérculo y por eso se la come la tuza. Puede usarse para corral o cerca viva aunque crece muy alto. Se puede podar y vuelve a retoñar. También le llaman 'palmita'. Enraza muy fácilmente, si una rama se tira al suelo solamente así empieza a enraizarse. Según Nicolás esta planta se llama a:yo:iswat pero Vázquez lo corrige diciendo que se llama i:iswatsitsi:n. A:yo:iswat, comenta, es una planta muy invasiva de flores blancas (aparentemente en referencia al Hedychium coronarium J. Koenig aunque también Maranta arundinacea L. se conoce como a:yo:iswat). Además no se cultiva el a:yo:iswat. Ambos coinciden en que el color de las flores diferencia el a:yo:iswat, que tiene flores blancas, del i:iswatsitsi:n, que tiene flores moradas sobre una espiga vertical. La planta llamada i:iswatsitsi:n se usa como ornamental en floreros. A la gente le gusta la planta de flores de color rojo porque combina bien en un florero. En cuanto a los colores de las hojas también distinguen dos tipos. Uno tiene hojas verdes y amarillo que de tiernas son rayadas. Hay otro i:iswatsitsi:n muy grande, tanto por el tallo como por las hojas. Vázquez comenta que por Acaxiloco el i:iswatsitsi:n de hojas grandes se cultiva mucho porque se comercializan las hojas para la fabricación de maletas grandes. Finalmente, Vázquez dice que el i:iswatsitsi:n se enraza fácilmente porque los nudos del tallo están muy tupidos, cercanos uno al otro.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_moosoot-Asteraceae\_2012-07-18-q.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-18-q

**DURATION:** 05:46

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: Bidens alba var. radiata (Sch.Bip.) Ballard ex Melchert and Bidens reptans (L.) G.Don or Bidens chiapensis Brandegees (these latter two are kwamo:so:t while the first is simply mo:so:t)

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: Bidens alba var. radiata (Sch.Bip.) Ballard ex Melchert and Bidens reptans (L.) G.Don o Bidens chiapensis Brandegees (estos dos últimos se conocen como kwamo:so:t mientras que el primero es simplemente mo:so:t)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez comenta que hay dos tipos de mo:so:t. El primer mo:so:t es el mi:lahmo:so:t, que se da en las milpas.

Tiene el tallo esquinado y no crece muy alto. Sus hojas son un poco anchas, alargadas y pubescentes. Las flores son de color blanco.

Después de que se caen las flores se quedan las semillas y si al caminar uno roza contra una planta, se entierran las semillas en la ropa y

pican la piel. Cuesta mucho trabajo quitarlas. Los pájaros pequeños que andan en la milpa les gusta comer estas semillas de mi:lahehkaw. Esta hierba tiene un sabor amargo. Las hojas se usan para coagular la sangre en una herida o cortada. Se cortan las hojas más tiernas, se exprimen y se le echa el jugo a la herida. También se puede alimentar a los cerdos y pollos con esta mo:so:t. Se corta un manojo y se amarra con un mecate, luego se cuelga en un lugar accesible a los pollos para que se lo coman. A los cerdos se les da en el suelo. Se toma un manojo y se pone en el suelo para que ahí se lo coman. El segundo mo:so:t es el kwomo:so:t. Se da en lugares abandonados, donde nadie trabaja la tierra ya. Trepan en las ramas de los árboles. Sus hojas son alargadas, y más lisas y pequeñas que el mi:lahmo:so:t. Sus flores son de color amarillo, igual que las del mi:lahehkaw (*Aldama dentata* La Llave). Sus tallos son lisos. El kwomo:so:t tiene un mal olor desagradable. Sus semillas son iguales que las semillas de mi:lahehkaw. Sus hojas se usan para curar los quemados (escarlatina) en los niños. Se cortan las hojas, se junta con hojas de liquidámbar y otras hojas más tanechiko:l y se hierven. Se espera enfriar y se baña al paciente. Las chachalacas se alimentan de las hojas de kwomo:so:t.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_pitsoaxiwit-Asteraceae\_2012-07-19-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-19-a

**DURATION:** 03:52

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: *Acmella repens* (Walter) Rich.

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: *Acmella repens* (Walter) Rich.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla del pitsoa:xiwit de cuyo nombre no tiene una explicación. Comenta que esta hierba no crece muy alto. Se da en cafetal, milpa o en las orillas de camino. Se va extendiendo y echa muchas raíces y por esta razón no es fácil eliminarla donde abunda. Lo que aún más complica su erradicación es que al arrancarlo con las manos se rompe rápidamente el tallo y se van quedando sus raíces. Tiene hojas redondas y pequeñas, un poco parecidas a las del ma:yewalehkaw (*Melampodium divaricatum*). Sus flores pequeñas son de color amarillo y sus semillas de color negro, igual a las semillas de kwi:kwilehkaw (*Smallanthus maculata*) En algunos lugares donde la tierra no es muy fértil se da el pitsoa:xiwit de dos colores, uno con tallo blanco y otro con tallo rojo, pero siempre abunda más el de tallo blanco. Si uno quiere, se puede dar esta planta a los cerdos y pollos para alimentarlos. Como maleza es igual que el ma:talin (*Commelina* spp.) porque no se puede acabar fácilmente, solo que el ma:talin es muy suave y esta hierba cuesta mucho arrancarla del suelo.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_kabaayohkwitaxiwit-Asteraceae\_2012-07-19-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-19-b

**DURATION:** 04:15

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: *Schistocarpha bicolor* Less.

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: *Schistocarpha bicolor* Less.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez habla de una planta que se llama kaba:yohkwitaxiwit. Esta hierba se da en los potreros donde amarran un caballo. Después de unos meses en el lugar que se queda el estiércol ahí nacen las plantas. ¿Quién sabe a qué se debe esto? Por eso le llaman kaba:yohkwitaxiwit. Crecen las matas grandes y se extienden hasta tajar el zacate. Si uno no lo arranca se extiende cada vez más hasta secar el pasto. Se forman matas grandes con raíces extensas que al arrancarse traen mucha tierra. Para que las raíces suelten la tierra se tiene que azotar la mata con fuerza en el suelo. Su tallo es un poco morado con un color más fuerte en las puntas donde brotan las flores que son un poco redondas y pubescentes con una fragancia agradable. No se acuerda en qué tiempo se da más pero hay meses en que se seca, es entonces cuando produce semillas que parecen basuritas y son las que se caen al suelo para volver a germinar. Las hojas y el tallo son pubescentes. No sabe si es medicinal ni si tiene otro uso.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_ahtsomiaas-Asteraceae\_2012-07-19-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-19-c

**DURATION:** 02:49

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: *Barkleyanthus salicifolius* (Kunth in HBK) H.Rob. & Brettell

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: *Barkleyanthus salicifolius* (Kunth in HBK) H.Rob. & Brettell

**DESCRIPTION:** Según Ernesto Vázquez, el ahtsomia:s se tiene que sembrar por estaca y las personas que tienen esta planta en sus solares la han sembrado. Llega a crecer como un metro y medio de altura. No se acuerda en que tiempo florea pero ha visto sus flores que son muy chiquitas de color amarillo parecidas, según él, a las flores del kaba:yohkwitaxiwit (Nota: Quizá aquí se equivocó ya que las flores de estas dos plantas son bastante distintas). Las hojas del ahtsomia:s son un poco largas, delgadas y pequeñas y junto con otras hierbas (de las cuales no se acuerda sus nombres) se utilizan para curar el comezón. Se hierva todo un conjunto de hierbas y se baña a la persona que sufren de comezón. Sólo cura esta enfermedad.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_waakohxiwit-Asteraceae\_2012-07-19-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-19-d

**DURATION:** 03:56

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: *Mikania micrantha* Kunth in H.B.K.

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: *Mikania micrantha* Kunth in H.B.K.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla del bejuco que se enreda con otras plantas conocido como wa:kohmekat. Según él se da en varios lugares: los chaparrales, los cafetales no limpiados a tiempo y a orillas de camino. Tiene las hojas y el tallos pubescentes. Otras personas lo conocen como kwa:koh. Esta planta sirve para curar la mordida de la serpiente nahuiyaca. Cuando una persona es atacada por la víbora y empieza a sentir sed, hiervan las hojas del wa:koh y le van dando de tomar cada vez que tenga sed. La mordida es peligrosa y se debe tratar con mucho cuidado al paciente. No puede tomar agua sin hervir ni comer cualquier alimento. También debe

comer tortillas doradas sobre comal porque si come tortillas normales se puede empeorar. Cuando llega a los veinticuatro horas ya casi se salva pero debe ser tratado con cuidado. Los frutos del wa:koh tienen como fibra de algodón y cuando hace aire se llevan por el viento. Este bejuco se da solo, no se siembra.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_opochehkaxiwit-Asteraceae\_2012-07-19-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-19-e

**DURATION:** 02:33

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: Pluchea carolinensis (Jacq.) G.Don in Sweet

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: Pluchea carolinensis (Jacq.) G.Don in Sweet

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla acerca del opochehkaxiwit, una planta con hojas pubescentes y con el envés algo pegajoso. Si se corta el tallo rápidamente vuelve a retoñar. Es una planta medicinal que se usa para curar la bronquitis. Uno corta las hojas y las acerca al fuego para que se marchiten. En seguida se les echa aguardiente a las hojas y con ellas se le da masajes al enfermo, tanto por el pecho como por la espalda. Vázquez se imagina que lo efectivo de hojas se debe a lo pegajoso que son porque las flores blancas del floripondio (*Brugmansia x candida* Pers.) que parecen cornetas también son pegajosas y también se usan para curar la bronquitis. Menciona que el opochehkaxiwit tiene una fragancia como algo dulce y tiene un olor como a carne de res. Asocia esta fragancia a su efecto curativo. No se acuerda en que tiempo florea. Ha visto flores secas que se las lleva el aire junto con sus semillas para que vuelvan a germinar. Esta planta se da sola, no se siembra.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_koonkilit-Asteraceae\_2012-07-19-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-19-f

**DURATION:** 03:33

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: Schistocarpus bicolor Less.

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: Schistocarpus bicolor Less.

**DESCRIPTION:** Según Anastacio Nicolás y Hermelindo Salazar el ko:nkilit es una planta silvestre, no sembrado, que se da en los cafetales de la región, en las orillas de barrancas donde hay mucha humedad, en orillas de caminos y carreteras, y en lugares donde chapean para sembrar maíz o café. Se da hasta en las tierras altas por Zacapoaxtla donde hace frío. Sólo hay una clase. Crece de un metro y medio hasta dos metros de altura. Tiene hojas verdes, delgadas de grosor, y algo redondas por la base aunque un poco alargadas hacia el punto. Se sienten rasposas. Tanto el tallo como las hojas son pubescentes. Florea como a finales del mes de febrero. Sus flores son de color blanco parecidas a las flores del pa:pa:lo:kilit y cuando se secan se las lleva el viento. Las hojas verdes sirven para alimentar a animales como pollos, guajolotes, cerdos y conejos. Para las aves se cortan las hojas, se amarra con un mecate y se cuelga para que de ahí vayan consumiéndolas poco a poco. A los cerdos y conejos se les da en el suelo siempre y cuando esté limpio el espacio. El ko:nkilit es una hierba muy fresca y jugosa que ayuda a engordar a los animales. Siempre hay que dar hojas recién cortadas a los animales. Si se cortan un día antes se marchitan y ya no las comen a gusto, las desperdician. Esta planta no tiene ningún valor medicinal.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-PMX357\_sempowalxochit-Asteraceae\_2012-07-19-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-19-g

**DURATION:** 15:16

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: Tagetes erecta L.

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: Tagetes erecta L.

**DESCRIPTION:** Es una conversación entre Ernesto Vázquez y Pedro Martín Xala acerca del sempowalxochit. En cuanto a su siembra, Vázquez dice que en San Miguel Tzinacapan riegan las semillas de esta planta el veinticuatro de junio mientras que Pedro Martín Xala dice que en Zacatipan las riegan tres días después del veinticinco de julio, es decir el día veintiocho de julio. La diferencia del tiempo de regar semillas se debe a la altura sobre el nivel del mar de cada comunidad. En Zacatipan hace más calor y las plantas se desarrollan más rápidamente. Martín comenta que si riegan antes las semillas se adelantan las flores y en el día de muertos ya están secas. También comentan que riegan las semillas del olo:xo:chit (*Gomphrena serrata* L.) en el mes de junio para que en todos santos haya flores para el adorno. Si en la misma parcela riegan las semillas sempowalxochit y olo:xo:chit, primero deben regar las semillas de olo:xo:chit y un mes después las de sempowalxochit. En Tzinacapan anteriormente las personas que sembraban chile ahí regaban semillas de sempiterna, de cresta de gallo y de sempowalxochit. Las semillas de sempiterna se riegan a mediados del mes de marzo en San Miguel Tzinacapan (Nota: Quizá quiso decir mayo ya que son 3 meses, no uno, entre mediados de marzo y el 24 de junio). En Zacatipan limpian el lugar donde tienen las plantas de sempowalxochit tres veces. Las dos primeras veces simplemente arrancan las hierbas y al último chapean alrededor para que no entren las ratas. Cuando cortan las flores van limpiando el tallo quitándole las hojas. Van juntando las flores en manojos y las llevan a la casa para ponerlas en el altar. Vázquez dice que en San Miguel Tzinacapan la mayoría de las familias adorna sus altares caseros con flores de sempowalxochit. Sólo algunas personas compran flores del mercado. Cuando termina el día de muertos, el día de la repartición de comidas, algunas personas llevan flores y veladoras al panteón dejándolos sobre el lugar de entierro de parientes y prendiendo las veladoras antes de dejarlas. Otras visitan al panteón desde que empieza todos santos, todos los días asisten al campo santo alternando por turnos entre algunos miembros de la familia. Además, en Tzinacapan buscan madera para labrar en forma de cruz que llevan al camposanto adornados con flores.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_poopoto-o-sin-nombre-Asteraceae\_2012-07-19-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-19-j

**DURATION:** 04:30

**ENGLISH TITLE:** Family pending and still not collected (perhaps Asteraceae)



**SPANISH TITLE:** Familia pendiente y todavía no colectado (quizá Asteraceae)

**DESCRIPTION:** El asesor Vázquez habla de una planta. Dice que no sabe cómo se llama pero que sus hojas salen del suelo, alrededor se pone entre ocho a diez hojas y en el centro brota la flor. No crece alto. Casi se parece a la mata de piña pero esta hierba es muy pequeña. Sus hojas son un poco alargadas y pubescentes y no tiene tallo. Su flores son como un poco negro color bajo. El tallo de la flor crece como doce centímetros de altura. Sólo brotan de dos a tres flores en cada mata. Esta planta no se da todo el año. Produce semillas y cerca de ahí vuelven a nacer nuevas plantas. Esta planta nace sola. No conoce cuál es su nombre pero es buena para curar a las personas que tienen dificultad para orinar. Se arranca la hierba, se lavan bien las raíces, se junta con la hierba de chapolstit (Verbena litoralis Kunth) y se hierven para que tome el enfermo. Se da atrás de la iglesia de San Miguel Tzinacapan en donde se estacionan los taxis.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_poochne-Asteraceae\_2012-07-19-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-19-k

**DURATION:** 07:52

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: Telanthophora grandifolia (Less.) H. Rob. & Brettell

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: Telanthophora grandifolia (Less.) H. Rob. & Brettell

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico dice que el po:chne es un árbol de tronco algo grueso que se da en los bosques o chaparrales donde ya no chapean. Cuando es grande su tronco es duro, leñoso. Le dicen po:chne porque en el centro de su tronco tiene como algodón cuando está en crecimiento (Nota: Quizá relaciona el nombre con la raíz poch, cf. pochiktik 'blanqueado'). La madera se puede utilizar para puntales en la cimbra de la construcción de casas. También sirve para leña. Las hojas se utilizan para envolver las semillas de maíz después de que se remojen como 24 horas para que germinen más pronto. Las hojas que se usan se cortan de las plantas que están creciendo porque el árbol grande tiene sus hojas en lo alto y es difícil cortarlas. Las hojas son pubescentes y por esa razón ayudan a las semillas para que siempre estén húmedas. Sus flores brotan por racimos y son de color amarillo. Después de secarse las flores aparecen las semillas, que son negras y más pequeñas que las del ajonjolí, con fibras como de algodón que facilita que se lleven por el viento. Así, cuando hace calor, pasa el viento, las lleva volando para que vuelvan a germinar en el lugar donde caigan. Ningún animal se alimenta ni de las flores ni de las semillas. Vázquez agrega que algunas personas también utilizan las hojas de kowe:lo:t (Monstera acuminata o M. egeri) para envolver las semillas, pero estas se utilizan para que las nuevas plantas de maíz produzcan su fruto como la inflorescencia del kowe:lo:t, que la tiene como un elote con granos que salen en la punta. Utilizan el kowe:lo:t porque desean que las mazorcas den su maíz hasta la punta. También algunos ponen hojas de sauco (xo:me:t, Sambucus nigra subsp. canadensis (L.) Bolli) con las semillas remojadas dentro de las hojas de po:chne o kowe:lo:t para evitar que las semillas sean dañadas por alguna persona envidiosa. Algunas personas echan flores de rosa de castilla o de tanokwilpahxo:chit (Lantana hirta o camara) dentro del agua donde se remojan las semillas de maíz dicen para ayudar a que las mazorcas sean fáciles de desgranar, es decir, que los maicitos estén aflojados en el olote. Así, con los granos "flojos" se puede evitar usar un olote para desgranar porque si se utiliza un olote para desgranar los granos que se utilizarán como semilla el próximo año, las mazorcas del otro año saldrán muy duras y difíciles para desgranar, hasta lastimando las manos.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_wichiin-Asteraceae\_2012-07-19-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-19-l

**DURATION:** 09:16

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: Verbesina persicifolia DC

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: Verbesina persicifolia DC

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico platica del wichi:n. Esta se da junto a las casas. En el centro de San Miguel Tzinacapan hay muchas matas porque las han propagado por medio de estacas empotradas y no de semillas. Llegan a crecer como dos metros de altura. Sus hojas son alargadas y rasposas, sus flores amarillas y sus semillas negras con algo parecido al algodón que permite que se lleven por el viento. La planta tiene uso medicinal, para las heridas y los golpes. Si alguien se corta, para evitar una infección se hierven las hojas junto con epazote. Se lava la herida con el agua. También se puede tomar como té cuando a alguien se le viene encima algo pesado ya sea un palo, una piedra u otra cosa pesada y después sufre dolores intestinales. Para el mismo golpe se puede curar también con la corteza de ka:ka:lo:xo:chit (Plumeria rubra) color blanco junto con las hojas de wichi:n. Se cortan unos ocho pedazos de la corteza de ka:ka:lo:xo:chit por el lado del árbol hacia a donde sale el sol, se consiguen de tres a cuatro ramitas de wichi:n y cuatro ramas de epazote chino. Se hierva un litro de agua hasta que se reduzca (tsokowa:ki) a una taza. En seguida, el té se da de tomar al paciente para que lo purgue, porque esa medicina limpia hasta el interior del cuerpo. Debe tomar en ayunas y no podrá comer picante. A los cuatro días deben de tomar otra vez para que se siga limpiando y se le quite el dolor.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_okma-Asteraceae\_2012-07-19-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-19-m

**DURATION:** 03:49

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: Vernonthura patens (Kunth in H.B.K.) H. Rob.

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: Vernonthura patens (Kunth in H.B.K.) H. Rob.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico empieza diciendo el okma es un árbol que llega a crecer hasta como cuatro metros de altura. Es muy bueno para leña porque arde bien y produce mucha brasa. En el centro de su tronco tiene como fibra de algodón. Sus hojas son alargadas. En el mes de mayo empiezan a brotar sus flores, de color blanco. Cuando el tallo de este árbol está verde es muy pesado, pero es fácil partir con hacha. Sus hojas tiernas se utilizan juntas con las hojas de ma:we:weyak xa:lkowit (un Piper sp.) para curar la diarrea. Primero se restriegan las hojas con las manos y luego se pone en un recipiente, echándole agua sin hervir. Al mismo tiempo se ponen diez pedazos de teja al fogón para que calienten bien. Una vez calientes, se sacan las tejas con un tizón y se echan dentro del recipiente con el agua preparada. En seguida se hierva hasta que se le salgan burbujas y espuma. Cuando sale la espuma se sabe que está lista el remedio. Al final se cuele el agua para que la tome el paciente. Terminó diciendo Vázquez que el okma no sirve para madera porque no

crece recto el tronco. Se da por Tahchikteko y por A:tpoliwi. Se encuentra más en los potreros aunque ahí dura poco porque lo tumban al chapear.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_iyakowit-Asteraceae\_2012-07-19-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-19-n

**DURATION:** 03:24

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: Verbesina turbacensis Kunth in HBK.

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: Verbesina turbacensis Kunth in HBK.

**DESCRIPTION:** El iyakowit, según Ernesto Vázquez, crece de cuatro a cinco varas de altura, siembre en forma recta y sin muchas ramas. En el centro de su tronco tiene algo como algodón parecido al del po:chne (*Telanthophora grandifolia* (Less.) H. Rob. & Brettell). Es hueco por dentro y esa es la razón para que lo llamen iyakowit (Nota: Hermelindo Salazar dice que su nombre se debe a que su savia es fragante como el tabaco). La madera se utiliza para alfajilla en la construcción de casas techadas con lámina de cartón. Es durable, no se apolilla porque tiene una resina parecida al olor del ocote o liquidámbar. Cuando se empieza a secar o hace mucho calor, sale de su tallo resina que se pega en las manos si uno utiliza su vara como gancho para cortar naranjas. Sus hojas son un poco alargadas, parecidas a las hojas de ko:nkilit, pero son muy rasposas. Los animales no se lo comen quizá por la resina o bien por el olor de sus hojas. Sus flores, que brotan en la punta de la planta, tienen las flores de rayo blancos y de disco un poquito oscuros. Se da en los cafetales o lugares que se dejan de limpiar.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_chichiiktapiits-Asteraceae\_2012-07-19-o.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-19-o

**DURATION:** 03:55

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: Species still unknown

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: Especie todavía no conocida

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez cuenta que el chichi:ktapi:ts se da en los lugares pedregosos, ya sea en cafetales o en terrenos abandonados. Allá en Tepe:ihetik cerca de San Miguel Tzinacapan se da mucho entre los cerros. Se llama chichi:ktapi:ts porque su savia sabe amargo y su tronco hueco se puede tocar como corneta. Algunas personas la buscan cuando siembran maíz. El tronco de esta planta está hueco por dentro y para utilizar como estacas se corta y se parte a la mitad para que queden dos canales. Después de tener los canales se van cortando por pedacitos y cuando se siembra el maíz se le va poniendo a cada una de las matas para que sean protegidas contra las ratas. El tronco no tiene nudos como el bambú, por esta razón suena como corneta si uno quiere tocarlo. Se corta entre tres a cuatro cuartas de largo y se empieza a tocar. Sus hojas son un poco redondas y delgadas. Las hojas tiernas de las ramas se sienten como pegajosas parecidas a las hojas de opochehxiwit (*Pluchea carolinensis* (Jacq.) G. Don in Sweet). Sus flores son blancas y cuando se secan se las lleva el viento igual que al okma. El tronco sigue hueco hasta cuando se seca que después ahí se meten las hormigas. Llega a crecer a como dos metros de altura.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_aakookoh-xiwit-Asteraceae\_2012-07-19-p.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-19-p

**DURATION:** 04:11

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: *Critonia morifolia* (Miller) R.M. King & H. Rob.

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: *Critonia morifolia* (Miller) R.M. King & H. Rob.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez platica del a:ko:kohxiwit que describe como una planta que retoña fácilmente y se extiende la mata. Se desarrolla rápidamente; su tronco es un poco grueso y llega a crecer hasta tres a cuatro metros de altura. La gente la utiliza para corral en los linderos de sus terrenos. Dado su delgadez no se puede usar ni para leña ni para madera de construcción. Las flores son un poco color blanco con el centro algo como pubescente como las flores del kaba:yohkwitaxiwit o el okmakowit. Al secarse la flor las semillas se vuelan. Sus hojas son alargadas y duras. No se rompen con facilidad. Las hojas tiernas sirven para curar la fiebre en los niños porque es una planta fría. Se cortan las hojas más anchas, se asa un huevo en el comal y se corta un rollo de xonakat. Se toma la hoja y se le unta aceite, se le pone el huevo asado junto con el xonakat. Luego se le coloca en la planta de los dos pies del niño como zapato para que se le baje la temperatura algo que sucede si no tiene susto porque si tiene susto se debe curar de otra forma. Sólo cura esta enfermedad. Le llaman a:ko:kohxiwit porque el tallo es hueco por dentro.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_aaxokoxiwit-Asteraceae\_2012-07-19-q.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-19-q

**DURATION:** 04:54

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: *Fleischmannia pycnocephala* (Less.) R.M. King & H. Rob.

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: *Fleischmannia pycnocephala* (Less.) R.M. King & H. Rob.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico platica de dos plantas distintas que conoce como a:xokoxiwit y tsope:likxiwit. El a:xokoxiwit tiene hojas pequeñas, lisas y su tallo es de color negro muy duro como alambre. Sus flores se parecen mucho a las flores de kaba:yohkwitaxiwit (*Ageratum corymbosum* Zuccagni). Ocupan el a:xokoxiwit para preparar una bebida tradicional llamada a:xokot aunque en San Miguel Tzinacapan no se acostumbre preparar esta bebida ya que desde hace tiempo los mayordomos daban de tomar café cuando los danzantes venían a llevar los arreglos de cera y velas a la iglesia. La bebida llamada a:xokot es preparada en comunidades en donde vive la gente indígena que se conoce como Kwesalte:kos (Nota: según la tradición oral esta gente, Kwesalte:kos, salieron de la cabecera municipal, Cuetzalan del Progreso, cuando llegaron los mestizos, koyo:meh, y fueron a vivir por algunos pueblos como Yohualichan, Xiloxochico, Santiago Yancuitlalpan, Reyes Ogpán y otros). Los de San Miguel Tzinacapan, Ayotzinapan, Tecoltepec y otros de jurisdicción

de San Miguel no salieron de la cabecera y por eso no se consideran Kwasalte:kos). En estos pueblos de Kwasalte:kos los mayordomos de imágenes hacen el a:xokot y les dan de tomar a los danzantes en las fiestas. Esta hierba se da sola, se da a orillas de camino, allá en el campo hay mucho y abunda más en los potreros. El tosope:lixiwit (Phyla scaberrima (A. Juss. ex Pers.) Moldenke, sinónimo de Lippis dulcis) ocupan algunas personas de San Miguel Tzinacapan cuando toman medicinas de farmacia que recetan los doctores. Esta hierba es dulce y ya no le ponen azúcar, con solo hervir sale el té un poco dulce y así se la toman. Esta planta se extiende en el suelo y no crece mucho.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_CGN309-FRP353\_mowih-Acanthaceae\_2012-07-20-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-20-c

**DURATION:** 07:21

**ENGLISH TITLE:** Acanthaceae: Justicia spicigera Schltld.

**SPANISH TITLE:** Acanthaceae: Justicia spicigera Schltld.

**DESCRIPTION:** Francisca Rivera Pérez y Celina Gonzáles Nazario hablan del mowih. González dice que las hojas del mowih tienen propiedades medicinales. Se pueden hervir o bien se restriegan con las manos y se dejan en el sol en una bandeja con agua y con eso bañan a los niños cuando padecen de alferecía. Comenta que cuando un niño padece de alferecía el cuerpo se le pone morado, pero bañándolo con agua preparada del mowih la enfermedad desaparece. Rivera Pérez dice que también conoce las propiedades curativas del mowih, pero ella sabe que se hierven las hojas junto con el tomakilit (*Solanum americanus*, *S. nigrescens*, o *S. douglasii*), el sakapal (*Cuscuta* sp.) y el perejil (*Petroselinum crispum*). Cuando hierve todo eso, el agua se pinta de color morado y con eso bañan a los niños afectados de alferecía a quienes el cuerpo se le pone morado. Lloran demasiado y a veces hasta se desmayan. Las dos narradoras agregan que hay muchas hierbas curativas en el campo que muchos no conocemos y que sería muy bueno levantar esa información tan valiosa.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_CGN309-MJT354\_aalakxoochit-xokotapoonkowit-Acanthaceae\_2012-07-20-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-20-d

**DURATION:** 08:10

**ENGLISH TITLE:** Acanthaceae: Justicia aurea Schltld. and Odotonema callistachyum (Schltld. & Cham.) Kuntze

**SPANISH TITLE:** Acanthaceae: Justicia aurea Schltld. and Odotonema callistachyum (Schltld. & Cham.) Kuntze

**DESCRIPTION:** Celina Gonzáles Nazario habla del te:nkwa:kwaxo:chit. Ella comenta que el tallo se ocupa para hacer corrales tanto para mantener a los pollos encerrados como para proteger siembras de plantitas medicinales, comestibles u ornamentales para que los pollos no se las coman. También recuerda que de niña ella jugaba con el tallo de esa planta, fabricando con ello un tipo de cerbatana. Se corta un pedazo del tallo y con un palo delgado se le quita la pulpa de adentro dejando el tallo hueco. Se le hace una punta de un extremo para que de este lado se vaya cortando la cascara de una naranja que se mete adentro del tallo. Se mete un palito por un lado del tallo, y al empujarlo hacia adentro del tallo se expulsa la cascara de naranja con la presión del aire. Con eso jugaban los niños, disparándose. (Nota: Aparentemente se está refiriendo a lo que otros llaman Akuitaxōchit o Xokotatopōnkowit, de flores amarillas; Justicia aurea Schltld.) También dice que conoce el te:nkwa:kwala de flores moradas (Nota: Odotonema callistachyum (Schltld. & Cham.) Kuntze) y que sólo las flores las ocupaban como ornamental, poniéndolas en floreros unas semanas antes de la semana santa. María de Jesús Tecuaco dice que también conoce el te:nkwa:kwaxo:chit de flores amarillas. Sabe que los tallos se usan para hacer corral en los terrenos. También el tallo del te:nkwa:kwala de flores moradas se puede ocupar para hacer corrales junto a las casas o para limitar un terreno. O también para hacer corrales pequeños y así evitar que los pollos entren y se coman las plantas cultivadas. Las dos narradoras hablan de otras plantas curativas que no pertenecen a la familia del Acanthaceae tales como el albahaca, la mejorana, el poleo y la ruda. Mencionan estas plantas como las que se protegen con corrales hechos de las Acanthaceae. De Jesús Tecuaco también habla del sempowalxo:chit cuyas hojas sirven para curar el dolor de la bilis. Para este fin calientan las hojas sobre el comal, se les agrega un poco de aguardiente y se envuelven con un trapo que se coloca sobre el estómago. Las dos asesoras agregan que también sirven las hojas del kwe:tehiwit (Hyptis verticillata Jacq.) para curar el dolor de la bilis, haciendo el mismo proceso que el sempowalxo:chit.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_CGN309\_aaxiwit-o-tootolkilit-Acanthaceae\_2012-07-20-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-20-e

**DURATION:** 03:14

**ENGLISH TITLE:** Acanthaceae: Dicliptera sp. (cf. alianza de sumichrasti-acuminata-brachiata)

**SPANISH TITLE:** Acanthaceae: Dicliptera sp. (cf. alianza de sumichrasti-acuminata-brachiata)

**DESCRIPTION:** Celina Gonzáles Nazario habla del a:xiwit, una planta que no crece mucho y de flores moradas. Según ella las hojas se hierven junto con el to:tolkilit de flores alargadas blancas y rosadas (Nota: Aparentemente el Brugmansia x candida Pers.) y el ehkaw (Nota: Aparentemente Melampodium divaricatum (Rich.) DC.). Las hojas hervidas de estas planta se revuelven con masa o maíz molido y se les da a los pavipollos. Así se les sigue dando hasta cuando ya están grandes. Agrega González que si uno quiere se puede hervir el a:xiwit junto con el kekexikilit (Aparentemente Xanthosoma sagittifolium (L.) Schott) para prevenir que los pavipollos se afecten de mal de ojo, porque afectados así empiezan a chillar mucho y así se mueren.

**FILENAME:** Zacat\_Botan\_CGN309-FRP353\_istawaat-Actinidiaceae\_2012-07-20-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-20-f

**DURATION:** 12:21

**ENGLISH TITLE:** Actinidiaceae: Saurauia cana Keller & Breedlove (according to Larry Kelly distinct from Saurauia scabrida)

**SPANISH TITLE:** Actinidiaceae: Saurauia cana Keller & Breedlove (according to Larry Kelly distinct from Saurauia scabrida)

**DESCRIPTION:** Francisca Rivera Pérez y Celina Gonzáles Nazario hablan del istawa:t cuyas hojas, según ellas, anteriormente se ocupaban para envolver carne en las carnicerías en lugar de bolsas de plástico. Gonzáles agrega que en tiempos de sequía cuando no hay mucho pasto los dueños de ganado vacuno cortan estas hojas para dárselas a sus animales. Comentan que la leña seca de ese árbol es muy útil en la cocina pero que esté árbol no sirve para la construcción de casas porque su tronco y ramas no crecen ni altos ni rectos.

**FILENAME:** Yohua\_Botan\_MJT354-FRP353\_Sambucaceae-xoomeet\_2012-07-20-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-20-g

**DURATION:** 08:09

**ENGLISH TITLE:** Adoxaceae: Sambucus nigra subsp. canadensis (L.) Bolli

**SPANISH TITLE:** Adoxaceae: Sambucus nigra subsp. canadensis (L.) Bolli

**DESCRIPTION:** Francisca Rivera Pérez y María de Jesús Tecuaco hablan del xo:me:t. De Jesús Tecuaco comenta que conoce dos tipos de xo:me:t: uno que no tiene valor funcional y otro que se usa, junto con un huevo, para hacer limpias. Rivera Pérez está de acuerdo que hay dos tipos de xo:me:t. Ella le llama al primero, el que no se utiliza medicinalmente, parahkoxo:me:t. Éste se usa solamente para lindero ya que luego luego se enraíza al empotrar su rama o tronco. Es hojas anchas y alargadas. Al segundo lo llama ma:se:walxo:me:t. Es de hojas chiquitas, flores blancas y frutos que de inmaduros son verdes pero ya maduros se ponen morados. Ella agrega que estos frutos se secan en el sol y se hierven para que alguien a quien se le inflama el estómago los toma en té. También se usan sus hojas para hacerle una limpia a un animalito doméstico afectado por el mal de ojo, una condición generalmente provocada por un visitante que codicia o a quien le gusta el animalito. Las dos agregan que alguna gente mete las ramas del pisi:lxo:me:t, el segundo de los susodichos xo:me:t, en las orejas de una cazuela de mole o de chicharrones para evitar que se le haga el mal de ojo a la comida. El mole afectado por mal de ojo se pone amarillo, que es señal de taxo:xal (algo afectado por mal de ojo). El chicharrón afectado por mal de ojo se pega en la pailla, una cacerola grande de metal que se usa para cocinar carnes. Rivera Pérez agrega que también se ocupa el xo:me:t como leña y nota que al quemarse en la fogata al mismo tiempo sirve para evitar las envidias en la cocina.

**FILENAME:** Zacat\_Botan\_MJT354-FRP353\_Asclepiadaceae-chookiloh-kowxoochit\_2012-07-20-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-20-h

**DURATION:** 04:32

**ENGLISH TITLE:** Asclepiadaceae: Asclepias curassavica L.

**SPANISH TITLE:** Asclepiadaceae: Asclepias curassavica L.

**DESCRIPTION:** María de Jesús Tecuaco y Francisca Rivera Pérez hablan sobre una planta que Tecuaco llama pi:pila:toxoxo:chit y Rivera Pérez llama cho:kilohkoxo:chit. Para Tecuaco el látex sirve para dolor de muelas, aplicándola con una gasa en la muela adolorida. Para Rivera sirve el mismo látex para curar los mezquinos. Se aplica el látex sobre los granos y luego se desprenden. Ambas coinciden en que se da esta planta en potreros y cuando maduran los frutos (vainas) se sueltan las semillas. Las flores son bonitas porque son de dos colores, anaranjado y amarillo.

**FILENAME:** Zacat\_Botan\_FRP353-MJT354\_chachalakaxoochit-Verbenaceae\_2012-07-20-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-20-i

**DURATION:** 04:03

**ENGLISH TITLE:** Verbenaceae: Lantana camara L.

**SPANISH TITLE:** Verbenaceae: Lantana camara L.

**DESCRIPTION:** Francisca Rivera y María de Jesús hablan de una planta que Rivera conoce como chachalakaxo:chit y de Jesús conoce como esta:mbrexo:chit. Es una planta medicinal con flores rojas y, según Rivera, frutos que se parecen a las chaquiras. La flor y los frutos sirven para curar la tos. Para que haga efecto de medicina la flor se prepara en té en por lo menos un litro de agua. También se cortan los frutos maduros y se chupan. Las hojas preparadas en té se usan para curar la diarrea. Según Rivera también cura la tos. De Jesús dice que el esta:mbrehxo:chit quizá tenga tubérculos porque donde nace se hace grande la mata. No se erradica fácilmente, uno la puede hacer desaparecer pero solamente arrancando desde la raíz, que ella supone son tubérculos.

**FILENAME:** Yohua\_Botan\_MJT354\_kiowteyooxokoyoolin-Begoniaceae\_2012-07-20-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-20-j

**DURATION:** 03:17

**ENGLISH TITLE:** Begoniaceae: Begonia nelumbiifolia Schlecht. & Cham.

**SPANISH TITLE:** Begoniaceae: Begonia nelumbiifolia Schlecht. & Cham.

**DESCRIPTION:** María de Jesús Tecuaco habla del kiowteyo:xokoyo:lin, un xokoyo:lin que se llama así por usarse en curar a alguien espantado por los rayos (p. ej., a alguien que se asustó por estar cerca de un árbol cuando fue pegado por un rayo). Para curar a la persona se hace unas limpias con las hojas, por lo menos cuatro veces. También se pueden hervir las hojas junto con el tallo y las hojas del ma:sese:kpahxiwit ("siempre viva" o Kalanchoe pinnata (Lam.)) y con esa agua se baña el enfermo. De Jesús Tecuaco comenta que las hojas del ma:sese:kpahxiwit son gruesas. Agrega que se les puede dar unas cinco hojas a los pollitos cuando tienen se enferman porque esas hojas son muy frías y sirve para bajarles la temperatura a los pollitos enfermos.

**FILENAME:** Yohua\_Botan\_CGN309-MJT354\_Begoniaceae-peesohxokoyoolin\_2012-07-20-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-20-k

**DURATION:** 05:16

**ENGLISH TITLE:** Begoniaceae: Begonia heracleifolia Schlect & Cham.

**SPANISH TITLE:** Begoniaceae: Begonia heracleifolia Schlect & Cham.

**DESCRIPTION:** María de Jesús Tecuaco platica acerca de la preparación del pa:tini xokoyo:lin para comer. Mientras que se hierven los frijoles, se pela el xokoyo:lin. Cuando ya están hervidos bien bien los frijoles se muele ajonjolí con picante. Entonces, cocidos ya los frijoles, se agrega el xokoyo:lin con el ajonjolí y picante molido. Se agrega el xokoyo:lin cuando ya están los frijoles para evitar que se deshagan con el hervor. Celina Gonzáles Nazario dice que ella ponía a hervir el xokoyo:lin con agua y ceniza. Posteriormente agregaban los tallos del pa:tini xokoyo:lin y ajonjolí molido a los frijoles. Y si no nomás le agregaban chile seco a los tallos se comía como chilposonte. También se puede agregar nakastekilit (un tipo de Peperomia). Otro condimento que se agregaba al chilposonte es la pimienta. Eso le da buen sabor a la comida. María de Jesús Tecuaco comenta que en Yohualichan siembran el pa:tini xokoyo:lin.

**FILENAME:** Zacat\_Botan\_FRP353-MJT354\_tekooseh-Begoniaceae\_2012-07-20-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-20-l

**DURATION:** 05:35

**ENGLISH TITLE:** Begoniaceae: Begonia manicata Brongn. ex F. Cels

**SPANISH TITLE:** Begoniaceae: Begonia manicata Brongn. ex F. Cels

**DESCRIPTION:** María de Jesús Tecuaco platica que en Yohualichan cultivan una planta de hojas redondas, un poco cenizas y de flores rosadas llamada teko:seh. Nota que esta planta se da en cualquier lugar. Dice que la semilla se esparce y ahí nace. No necesita mucha atención: con que el lugar tenga un poco de tierra, con eso es suficiente para germinar. Francisca Rivera Pérez comenta que ella conoce esta planta, pero con el nombre de tekeki:kirijó:n. Se da en cualquier lugar ya sea en el cimientito o en las paredes de las piedras. De Jesús Tecuaco agrega que el teko:seh crece en las paredes de los barrancos. Y dice que se prepara pelando el tallo del xokoyo:lin para luego hervirlo en agua con ceniza. Después se ponen a hervir los frijoles. Finalmente se agrega el xokoyo:lin y ajonjolí que se había molido en los frijoles que todavía se están hirviendo. Rivera Pérez comenta que también hierven el xokoyo:lin con agua de ceniza, pero primero ciernen la ceniza para que no lleve carbón. De ahí pone a hervir los frijoles. Posteriormente se agrega el xokoyo:lin y el ajonjolí a los frijoles hirviendo.

**FILENAME:** Yohua\_Botan\_FRP353-MJT354\_kowxiiloot-Bignoniaceae\_2012-07-20-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-20-m

**DURATION:** 04:32

**ENGLISH TITLE:** Bignoniaceae: Parmentiera aculeata (Kunth) Seem.

**SPANISH TITLE:** Bignoniaceae: Parmentiera aculeata (Kunth) Seem.

**DESCRIPTION:** María de Jesús Tecuaco habla de un árbol llamado kowxi:lo:t. Comenta que su fruto es comestible y la flor tiene propiedad curativa para el mal de oído. Cuando a alguien le duele el oído se envuelve una flor en hojas de plátano o nexkoko:kiswat (Canna tuerckheimii) y se mete al fuego directo. Cuando ya se han asado las hojas se saca del fuego el envuelto y la flor se exprime. Del juguito que sale se aplica unas gotas al oído y así se cura el mal de oído. Francisca Rivera Pérez dice que ella no sabía de esta propiedad curativa. Ella sabe que para mal de orín se parte un fruto por la mitad y se hierve con un pedazo de corteza del mismo árbol. Se toma esa agua como té y con eso se cura la enfermedad.

**FILENAME:** Yohua\_Botan\_MJT354\_tahkuilookowit-Bombacaceae\_2012-07-20-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-20-n

**DURATION:** 03:03

**ENGLISH TITLE:** Bombacaceae: Pachira aquatica Aubl.

**SPANISH TITLE:** Bombacaceae: Pachira aquatica Aubl.

**DESCRIPTION:** María de Jesús Tecuaco habla de un árbol llamado tahkwilo:lkowit. Dice que se parece al xi:lo:xo:chit (Pseudobombax ellipticum) y comenta que esta es la razón de su nombre. Agrega que algunos lugares se llama por este árbol, como, por ejemplo, Tahkwilo:lxo:chiko. Agrega finalmente que es bueno para horcones en la construcción de casas porque el tallo retoña al ser empotrado en la tierra.

**FILENAME:** Zacat\_Botan\_CGN309-FRP353\_xiilooxochit-Bombacaceae\_2012-07-20-o.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-20-o

**DURATION:** 05:16

**ENGLISH TITLE:** Bombacaceae: Pseudobombax ellipticum (Kunth) Dugand

**SPANISH TITLE:** Bombacaceae: Pseudobombax ellipticum (Kunth) Dugand

**DESCRIPTION:** Celina Gonzales Nazario habla del xi:lo:xo:chit. Dice que su tallo se puede empotrar en las colindancias de terrenos para marcar el lindero y para horcones en la construcción de casas. Agregó que la madera también sirve como leña. Francisca Rivera Pérez comenta que ella conoce la flor, pero con el nombre de xi:lo:kapix. Estuvo de acuerdo que el tronco se puede usar para leña y también como horcón en la construcción de casas. Gonzales Nazario comenta que cuando ella era pequeña jugaban con la flor del xi:lo:xo:chit, haciendo collares de la misma flor, ensartándolos con hilo de jonote. En la grabación las dos narradoras hablan de otras flores que también se usan para hacer collares de flores por ejemplo las de ka:ka:lo:xo:chit y de bugambilia. Finalmente, Gonzales Nazario agrega que la flor de la bugambilia se puede hervir junto con un limón, canela y un diente de ajo para hacer un té que cura la tos.

**FILENAME:** Yohua\_Botan\_MJT354-FRP353\_xiilooxochit-Bombacaceae\_2012-07-20-p.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-20-p

**DURATION:** 03:53

**ENGLISH TITLE:** Bombacaceae: Pseudobombax ellipticum (Kunth) Dugand

**SPANISH TITLE:** Bombacaceae: Pseudobombax ellipticum (Kunth) Dugand

**DESCRIPTION:** Francisca Rivera Pérez (de Tepengo) y María de Jesús Tecuaco (de Yohualichan) platican de un árbol que Rivera Pérez conoce como xi:lo:kapix y de Jesús Tecuaco lo conoce como xi:lo:xo:chit. Esta última dice que en Yohualichan toda la gente conoce esta flor con el nombre de xi:lo:xo:chit. Sigue diciendo que el tallo lo ocupan para linderos en los terrenos y que se ve muy bonito la floración cuando intercalan los dos tipos de xi:lo:xo:chit, uno de flores guindas y otro de flores blancas. Agrega que la leña arde muy bien en tiempos de mayo porque es cuando se seca muy bien.

**FILENAME:** Zacat\_Botan\_FRP353-CGN309\_kekexikilit-kopitsokilit-Araceae\_2012-07-20-q.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-20-q

**DURATION:** 09:57

**ENGLISH TITLE:** Araceae: Xanthosoma sagittifolium (L.) Schott and perhaps other species of this genus

**SPANISH TITLE:** Araceae: Xanthosoma sagittifolium (L.) Schott y quizá otras especies de este género

**DESCRIPTION:** La presente grabación es una conversación entre Celina González Nacario (de S. Miguel Tzinacapan) y Francisca Rivera Pérez (de Tepango, dependencia de Zacatipan) acerca del kekexikilit y otras plantas similares, como el kwopitsokilit. El kekexikilit se da a orillas de camino; el kwopitsokilit (o ista:kkilit), que es comestible, se da en zonas pantanosas. Por ser éstas lugares menos accesibles, las matas de kwopitsokilit que ahí crecen no se han cortado con machete. Por lo tanto no provocan comezón. Las plantas de kekexikilit que han sido cortadas con machete tienen hojas que provocan comezón. También si la hoja del kekexikilit no se limpia bien y queda algo de la nervadura, provoca comezón. La comezón que provoca también está en el tipo de hoja, si es una hoja tierna no provoca comezón pero si es una hoja madura sí lo provoca. El kwopitsokilit también recibe el nombre de ista:kkilit y metstsonkilit aunque este último es morado. (Nota: Generalmente se considera que el metstsonkilit es distinto al kwopitsokilit/ista:kkilit). Aunque es parecido en forma, las hojas y peciolo de metsonkilit más morados. La planta tiene camote o tubérculo comestible y es cultivado. El kekexikilit, que crece a orillas de caminos, no es comestible. Pero tiene uso medicinal: sirve para tratar los sabañones (provocados por meter los pies en agua estancada). Para dicho tratamiento se calienta la hoja del kekexikilit y se coloca sobre el lugar afectado. Rivera nombra ekexikilit lo que González llama kekexikilit. El ekexikilit y el metstsonkilit, según Rivera, se pueden mezclar al prepararse. Sale sabroso. Al caldo se le añade chile y un poco de masa. Hace tiempo, consumían hojas de metstsonkilit con frijoles, generalmente usaban frijoles gordos tiernos aunque también usaban otros tipos de frijol, y se le agregaba al caldo ajonjolí y chile. Ambas asesores dijeron que puede comerse con jugo de limón. Si ya llevan mucho tiempo sembradas, cuando las plantas de metsonkilit envejecen producen un tubérculo similar a otro camote que se hierva y se come con miel de piloncillo. (Nota: No especifica que camote es este que se come con miel de piloncillo.) González agrega que además de comerse el tubérculo del metsonkilit con miel, se puede usar para hacer atole. Para ello, los tubérculos deben guardarse unos días para que se seque su savia. Luego se hierven y se cortan en pedacitos. Finalmente se agregan al atole. Rivera comparte la creencia de que si se cortan las hojas de ekexikilit con machete al ingerirse las hojas provocan comezón en la boca. Pero si se han cortada las hojas con la mano no pasa nada: las hojas no provocan comezón al consumirse. Agregan las asesores que los peciolo del (k)kekexikilit son medicinales. Si uno tiene salpullido, se puede curar la comezón que provocan los granitos con la pasta de los peciolo molidos. Finalmente, notan que el tamaño de las hojas del metstsonkilit depende de las características del terreno donde se encuentra la planta: si la tierra es fértil y la planta se adapta bien, las hojas son vigorosas. De lo contrario son raquílicas. Finalmente, Pérez agrega que la zona de Zacatipan, por ser de terrenos secos sin humedad, produce plantas de kekexikilit con hojas que provocan comezón. Pero en otras zonas cercanas a Zacatipan, como la zona más húmeda alrededor de Taxipehualt, las hojas del ekexikilit son sabrosas.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_RMM302-FHR321\_xiilooxochoit-Bombacaceae\_2012-07-23-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-23-a

**DURATION:** 07:40

**ENGLISH TITLE:** Bombacaceae: Pseudobombax ellipticum (Kunth) Dugand

**SPANISH TITLE:** Bombacaceae: Pseudobombax ellipticum (Kunth) Dugand

**DESCRIPTION:** Filiberto Hernández Rosario habla de un árbol llamado xi:lo:xo:chit. Comenta que el tronco de este árbol sirve para postes en los potreros donde tienen ganado vacuno. En ocasiones también lo ocupan para horcones en la construcción de casas, pero sólo para las casas de cartón porque no pesan mucho. Para propagarlo no se siembra la semilla, sino que se empotra un pedazo del tallo. Hernández Rosario agrega que este árbol florea en entre marzo y mayo. Conoce árboles de dos tipos de flores, uno de flores guindas y otro de flores blancas.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_RMM302\_tahkwilookowit-Bombacaceae\_2012-07-23-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-23-b

**DURATION:** 04:38

**ENGLISH TITLE:** Bombacaceae: Pachira aquatica Aubl.

**SPANISH TITLE:** Bombacaceae: Pachira aquatica Aubl.

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez habla de un árbol, de flores amarillas rosadas y de frutos grandes esféricos, llamado tahkwilookowit. De este árbol solamente se ocupa el tronco para postes en las cercas de los potreros. Como retoña muy fácilmente al ser empotrado una rama en la tierra, también sirve para lindero de un terreno. No sirve para leña porque su madera es bofa. Agrega que este árbol recibe el nombre de tahkwilookowit porque el tallo de la flor es similar a un lápiz.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_RMM302\_xokookkilit-Brassicaceae\_2012-07-23-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-23-c

**DURATION:** 05:57

**ENGLISH TITLE:** Brassicaceae: Brassica juncea (L.) Czern.

**SPANISH TITLE:** Brassicaceae: Brassica juncea (L.) Czern.

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez habla del xoko:kkilit, una planta de hojas anchas y alargadas, de flores amarillas y de frutos como ejotes. Cuando ya se seca la semilla se pone de color amarillo y se abre por sí solo. Comenta que esa planta se adapta a lugares donde hace frío. En lugares secos no se da. Macario Martínez comenta que él no sabía que esa planta es comestible. Su mujer es la que lo sabe porque sus papás le habían enseñado a comer esta hierba. Agrega que él ya la ha probado las hojas tiernas, la parte comestible, y sabe muy rico en un chilposonte de carne de res.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_RMM302-EGS301\_tekolomeet-Bromeliaceae\_2012-07-23-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-23-d

**DURATION:** 52:19

**ENGLISH TITLE:** Bromelaceae:

**SPANISH TITLE:** Bromelaceae:

**DESCRIPTION:** Eleuterio Gorostiza Salazar y Rubén Macario Martínez hablan del tekolo:me:t, una planta de flores rojas que crece en las zonas altas como La Galera y Coahuatichan. Gorostiza comenta que mucha gente de San Miguel Tzinacapan salen a traer estas flores para adornar los altares caseros y de la iglesia en semana santa. Agrega que solamente en este pueblo se acostumbra adornar de esta manera, en otros pueblos no existe esta costumbre.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_RMM302\_taapaat-Brunelliaceae\_2012-07-23-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-23-f

**DURATION:** 05:53

**ENGLISH TITLE:** Brunelliaceae: Brunellia mexicana Standl.

**SPANISH TITLE:** Brunelliaceae: Brunellia mexicana Standl.

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez habla del árbol llamado ta:pa:t. Comenta que este árbol crece muy recto y sus ramas son muy alargadas. Donde las ramas terminan de crecer, ahí le salen las hojas. Este árbol da muy buena leña, pero dice que él nunca lo ha ocupado en la construcción de casas. La flor es blanca, pero no conoce el fruto. Macario Martínez comenta que él no conocía este árbol hasta que lo contrataron para cortar leña en un monte. Ahí es donde conoció más de este árbol. Comenta que cuando el trozo es verde es muy fácil cortar pero cuando ya está seco la leña es muy dura y corriosa. Por último, agrega que desconoce si este tipo de árbol tiene alguna propiedad curativa.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_RMM302\_chakay-Burseraceae\_2012-07-23-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-23-g

**DURATION:** 05:36

**ENGLISH TITLE:** Burseraceae: Bursera simaruba (L.) Sarg.

**SPANISH TITLE:** Burseraceae: Bursera simaruba (L.) Sarg.

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez habla del chakay, un árbol que se reconoce por su corteza exfoliante, que parece que todo el tiempo se está cambiando. Sus hojas son chiquitas y muy lisas parecidas a las hojas del kwakwi:teh (Gliricidia sepium (Jacq.) Steudl.). Sus flores son blancas y el fruto es como el de la pimienta. El chakay casi nunca queda desprovisto de hojas, normalmente se le van cayendo y otros van retoñando. Agrega que este tipo de árbol no sirve para leña, solamente lo ocupan para postes en los potreros y para limitar los terrenos en una colindancia. Agrega que para empotrar un pedazo para lindero, es necesario rascar primero el hoyo, de lo contrario a veces no retoña. Comenta que también se puede ocupar para horcón en la construcción de una casa, pero de lámina de cartón, ya que el cartón no pesa y así el horcón no carga mucho peso. Finalmente, Macario Martínez notaba que él veía como su abuelo ocupaba las hojas tiernas para calmar el dolor de cabeza. Restregaba las hojas con las manos y con eso se enjuagaban la cabeza.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_RMM302\_kowxiiloot-Bignoniaceae\_2012-07-23-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-23-h

**DURATION:** 05:50

**ENGLISH TITLE:** Bignoniaceae: Parmentiera aculeata (Kunth) Seem.

**SPANISH TITLE:** Bignoniaceae: Parmentiera aculeata (Kunth) Seem.

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez comenta que en San Miguel había un solo árbol de kowxi:lo:t y que cuando era niño él y sus amigos ahí cortaban el fruto para comérselo. Se comía verde aunque sabe más sabroso hervido porque así el fruto se endulza solo, sin necesidad de endulzante. Se hierve con poca agua para que no pierda lo dulce. Comenta que cuando el fruto, que varía mucho en tamaño, es tierno es de color verde y cuando ya es maduro se pone de color amarilloso. Nota que también el ganado también come los frutos porque ese árbol abunda mucho en los potreros. Finalmente agrega que el tallo no lo ocupan para leña porque es muy espinosa.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_RMM302\_tsiwahkal\_Bignoniaceae\_2012-07-23-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-23-i

**DURATION:** 09:51

**ENGLISH TITLE:** Bignoniaceae: Crescentia cujete L.

**SPANISH TITLE:** Bignoniaceae: Crescentia cujete L.

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez habla del tsiwahkal, un árbol cuyas flores están pegadas al tronco y las ramas gruesas. Comenta que las flores de este árbol nunca salen en las ramas tiernas. Su fruto es esférico; es de color verde cuando tierno y un poco amarillento al madurarse. Cuando ya es amarillento ya se puede cortar e incluso el fruto se cae por si solo si ya es demasiado maduro. Entonces uno la puede cortar por la mitad y hervirla en agua para que salga la pulpa. De ahí se lava bien y se pone al sol para secar. Ya secado se puede ocupar para tomar agua o café.

**FILENAME:** Tecol\_Botan\_FHR321\_kopalkowit-Burseraceae\_2012-07-23-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-23-j

**DURATION:** 03:57

**ENGLISH TITLE:** Burseraceae: Protium copal (Schlecht. et Cham.)

**SPANISH TITLE:** Burseraceae: Protium copal (Schlecht. et Cham.)

**DESCRIPTION:** Filiberto Hernández Rosario habla del kopalkowit, un árbol que crece en los montes grandes. Se ramifica mucho y sus hojas son muy parecidas a las del kakate (Tapirira mexicana Marchand). Las flores del kopalkowit son blancas y cuando se cae queda una vaina esférica que se convertirá en fruto. Cuando el fruto está inmadura es verde pero cuando ya se madura se vuelve rojo. Comenta que las hojas, tallo y fruto tienen un aroma a incienso; por esta razón recibe el nombre de kopalkowit. Hernández Rosario comenta que este árbol abunda mucho por Tecoltepec y toda la zona baja en los lugares montañosos y accidentados. No se da en los cafetales. Este árbol se usa solamente para leña porque ya seca se arde muy bien. Los pájaros se comen la semilla. Nota: En la colecta ni Eleuterio Gorostiza ni Rubén Macario, ambos de San Miguel Tzinacapan, reconocía este árbol, probablemente porque solamente se halla en tierras bajas. Sin embargo, Ernesto Vázquez si lo conoce.

**FILENAME:** Tecol\_Botan\_FHR321-RMM302\_maasakataool-kowwiwintaats-Cactaceae\_2012-07-23-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-23-k

**DURATION:** 10:49

**ENGLISH TITLE:** Cactaceae: Rhipsalis baccifera (J.S. Mueller) Stearn

**SPANISH TITLE:** Cactaceae: Rhipsalis baccifera (J.S. Mueller) Stearn

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez y Filiberto Hernández Rosario hablan de una planta que el primero conoce como kowwi:winta:ts y ma:sakatao:l y Hernández como postekpah. Hernández dice que así le llama porque sirve para curar las torceduras o esguinces musculares. Para usar como medicina se debe moler o machacar con piedra sobre una tabla. Luego se pone sobre una hoja de papel que se coloca sobre la parte afectada. Agrega que también sirve para los animales con hueso fracturado. Macario comenta que cuando era niño comía los frutos, que son lisos y dulces. También a él y sus amigos les gustaba jugar con las hojas de esta planta por ser bonitas. Se parecen a la cola de caballo. Sólo sabe que es medicinal, usada en té por la gente con diabetes. Sugiere que le llaman kowwi:winta:ts porque se enraza sobre el tallo de un árbol. Es una planta parásita cuyas hojas se cuelgan hacia abajo. Pero no sabe porqué también le llaman ma:sakatao:l, dice que a lo mejor le llaman ma:sakatao:l porque de ellos se alimentan los ma:sakameh. Supone que los ma:sakameh quizá salen de noche porque cuando era niño en el camino veía como saliva y sus padres le decían que era la saliva de ma:saka. [Nota: Mucha gente llama también masakatao:l al Anthurium scandens (Aubl.) Eng.]

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_RMM302\_teeyekakiixtia-Campanulaceae\_2012-07-23-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-23-m

**DURATION:** 04:38

**ENGLISH TITLE:** Campanulaceae: Lobelia cardinalis subsp. graminea (Lam.) McVaugh

**SPANISH TITLE:** Campanulaceae: Lobelia cardinalis subsp. graminea (Lam.) McVaugh

**DESCRIPTION:** Al hablar acerca de la planta que él conoce como te:e:kaeski:xtia:ni, Rubén Macario Martínez dice que no sabe si realmente provoque hemorragia nasal ya que nunca ha visto este efecto porque nunca ha jugado con esta flor. Aunque no jugaba con la flor comentó que de niño él sus amigos jugaban con los xi:kohtih, abejas que posaban sobre esta flor (Xylocopa spp.). Las amarraban con un hilo y las soltaban a volar, detenidos en su vuelo por el hilo. Cuando termina de florear, salen unas bolitas de su punta que supone sean sus semillitas. Pero nunca ha tenido la curiosidad de abrirlas y ver cómo están por dentro. El te:e:kaeski:xtia:ni crece en potreros o en los cafetales. Florea más en los meses de mayo y abril. Las mariposas y los colibrís posan sobre esta flor, quizá le chupan la miel.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_RMM302-ADA300\_nekokook-iswat-Cannaceae\_2012-07-23-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-23-n

**DURATION:** 15:11

**ENGLISH TITLE:** Cannaceae: Canna tuerckheimii Kraenzl. y Canna indica

**SPANISH TITLE:** Cannaceae: Canna tuerckheimii Kraenzl. y Canna indica

**DESCRIPTION:** Rubén Macario dice que sólo conoce un tipo de nexkoko:k iswat que también se conoce por nakatamaliswat porque se ocupa para envolver tamales de carne. Comenta después que algunas personas dicen que hay dos tipos de nexkoko:k iswat pero él no sabe de esto. Sugiere que la diferencia entre los nexkoko:k iswat es quizá por la fertilidad del suelo. En algunas partes los tallos son más gruesos y las hojas son más anchas. Las hojas del nexkoko:k iswat también se ocupan para envolver los itacates pero para esto primero se tiene que ablandar las hojas en comal para que se puedan doblar fácilmente. El nexkoko:k iswat tiene la flor de color anaranjado. Las cápsulas de las semillas son de color verde y forma ovalada con las semillas distribuidas en las tres secciones del fruto. Las semillas tiernas son blancas pero al madurarse se vuelven negras y duras. Una vez que la planta produce semillas, se muere. Se renueva por si sola



la mata. No se siembran las semillas ni la planta por estacas. Macario desconoce si esta planta retoña de las raíces o si tiene tubérculos. El distingue entre el nexkoko:k iswat de tierras altas, que tiene hojas anchas y tallos gruesos y da mejor sabor al tamal, y otro de tierras bajas y calientes, que tiene hojas más pequeñas y el tallo más delgado. Los dos, según él, se llaman nexkoko:k iswatl. Actualmente, algunas personas se dedican a la venta de la hoja, principalmente en temporada de todos santos. Finalmente, recomienda no quemar las hojas y el tallo en el campo porque al hacerlo la planta, que es útil, desaparece. Piensa Macario que tanto el colibrí como el jicote chupan la miel de la flor. Algunos niños juegan con las semillas, poniéndolas dentro de una botella para que suene, nada más para jugar. La semilla no es comestible.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_RMM302-EGS301\_chiikikiskowit-aaskakowit-Cecropiaceae\_2012-07-23-o.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-23-o

**DURATION:** 19:34

**ENGLISH TITLE:** Cecropiaceae: Cecropia obtusifolia Bertol.

**SPANISH TITLE:** Cecropiaceae: Cecropia obtusifolia Bertol.

**DESCRIPTION:** Rubén Macario y Eleuterio Gorostiza platican de un árbol que ellos conocen como chi:kikis o chi:kis aunque otras personas lo conocen como a:skayohkowitz o a:skakowit. Es un árbol que echa muchas raíces muy resistentes y aunque pasen fuertes vientos no se cae fácilmente. Al nacer crece como medio metro de altura y sobre el tronco van saliendo raíces que van hacia abajo hasta enterrarse en el suelo. Con estas raíces el árbol se fortalece más. Macario dice que una persona le había contado que esta planta nace de un tipo de hongo redondo, gelatinoso y blanco por dentro que sale desde abajo de la hojarasca. Aunque a Macario no le convence esta información, él supone que a lo mejor nace de la semilla que arroja el árbol aunque finalmente se dejó convencer que realmente la planta nace de un hongo. Otra característica de este árbol es que tiene el tronco hueco y ahí se anidan unas hormigas amarillas que siempre permanecen ahí. Éstas pican pero la mordedura no es dolorosa, sólo se siente como cosquillas. Conforme va creciendo el árbol el hueco se va rellenando y desaparece. La madera es muy liviana y se puede partir fácilmente. Es muy buena para combustible y para cocinar, genera braza aunque no tanto como otras maderas más duras. Además sirve para construir casas aunque cuando hace calor se parte. Es muy resistente, no se apolilla y con el paso del tiempo se endurece. Así aguanta el paso del tiempo. Las hojas, que son grandes, se usan para hacer nidos para que empollen las gallinas cluecas. Si en ello se echa una totola (pava), los pavipollos crecen más altos, que es algo deseable. Además, hay otro beneficio de usar estas hojas para los nidos porque en ellas no se reproducen los curucos. Los sépalos cubren las flores que al madurarse se tornan amarillas. Al abrirse la flor se caen los sépalos. Del fruto se alimentan los mapaches y el pájaro llamado papán real. No se reproduce este árbol en abundancia. Finalmente Macario comenta que ha escuchado que el cogollo y la corteza del chi:kikis se usa para el control de la diabetes. Con pocas hojas y corteza se prepara un té que además de la diabetes sirve para curar una infección estomacal, aunque Macario no menciona si el té se prepara de la misma manera.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_maachiyoot-tekooloomeet-Bixaceae-Bromeliaceae\_2012-07-24-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-24-a

**DURATION:** 21:58

**ENGLISH TITLE:** Bixaceae: Bixa orellana L. y Bromeliaceae:

**SPANISH TITLE:** Bixaceae: Bixa orellana L. y Bromeliaceae:

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez Chanico habla del machi:yo:t, una planta de hojas redondeadas que crece como de unos 3 o 4 metros en las zonas bajas. Comenta que anteriormente ocupaban el fruto para pintar. En toda la grabación habla de un kwopo:po:yoh que pintaban con machi:yo:t para ocuparlo en semana santa. No habla mucho del machi:yo:t.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_kopalkowit-Burseraceae\_2012-07-24-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-24-b

**DURATION:** 06:08

**ENGLISH TITLE:** Burseraceae: Protium copal (Schlecht. et Cham.)

**SPANISH TITLE:** Burseraceae: Protium copal (Schlecht. et Cham.)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez Chanico habla del kopalkowit, un árbol que abunda mucho en el lugar denominado Tatempan y en las orillas de barrancas. Solamente crece en los cerros; no se da en cualquier lugar. Recibe el nombre de kopalkowit, dijo, porque tiene una resina pegajosa con aroma a incienso, muy similar al incienso de copal por ser pegajosa la resina. Este árbol no crece muy alto ni muy grueso. Agrega Vásquez Chanico que el tallo y las hojas del kopalkowit se parecen a las del kakatekowitz (Tapirira mexicana Marchand) y que los frutos son parecidos a los del nexkihít (Renealmia alpinia (Rottboell) Maas), pero de menor tamaño. Cuando el fruto se abre por dentro es blanco con semilla de color negro. Este árbol no tiene ningún uso en la construcción de casas porque no tiene trozos rectos; solamente sirve para leña. Por último agrega que la semilla no se lo comen los pájaros ni las ardillas porque a lo mejor no les gusta el aroma a incienso.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_taapaat-Brunelliaceae\_2012-07-24-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-24-c

**DURATION:** 04:23

**ENGLISH TITLE:** Brunelliaceae: Brunellia mexicana Standl.

**SPANISH TITLE:** Brunelliaceae: Brunellia mexicana Standl.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez Chanico habla de un árbol llamado ta:pa:t que abunda en lugares donde hace algo de frío, por ejemplo por Tahchikteko, Koyo:xo:chiko y A:tpoliwi. Comenta que este árbol no se ramifica luego. Primero crece como unos seis u ocho metros y ya entonces se empieza a ramificarse. De ahí florea. Sus flores son de color amarillo y sus frutos son como la semilla del tepe:xo:no:t.

Agrega que la cáscara del fruto es muy pubescente. Se impregna en la ropa y da mucha comezón. El tronco de este árbol es amarillo y crece recto; eso hace que sea muy fácil de partir. Los tallos rectos y no muy gruesos se ocupan como alfaridas en la construcción de casas, especialmente en las casas de cartón ya que el cartón no pesa mucho. Aparte de este uso solamente se ocupa para leña. Menciona que no se usa para hacer máscaras porque el tallo es muy recto y se rompe con facilidad.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_MHO316-OLB355\_nexkihit-Zingiberaceae\_2012-07-24-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-24-d

**DURATION:** 99:30

**ENGLISH TITLE:** Zingiberaceae: Renealmia alpinia (Rottboell) Maas

**SPANISH TITLE:** Zingiberaceae: Renealmia alpinia (Rottboell) Maas

**DESCRIPTION:** No se ha transcrito por ser largo y muy dispersa y dispereja. Nota que otro Renealmia común, Renealmia mexicana Kl.Sx O.G. Peters, no se llama nexkihit sino que otro nombre incluyendo nexkihit itahta:y (its look-alike).

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_nexkokook-iswat-Cannaceae\_2012-07-24-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-24-e

**DURATION:** 07:22

**ENGLISH TITLE:** Cannaceae: Canna tuerckheimii Kraenzl.

**SPANISH TITLE:** Cannaceae: Canna tuerckheimii Kraenzl.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez explica que las hojas del nexkoko:k iswat se ocupan para envolver tamales. Aunque hay un solo tipo de esta planta, que crece muy alta en lugares donde la tierra es fértil. Nota que hay otras cuyas hojas también sirven para envolverlos tales como el kowa:tapi:tsxiwit (Philodendron inaequilaterum Liebm., familia Araceae), el san kose:niswat (una Leguminosae todavía no identificado) y una que se llama noktaiswat, esta última muy parecida al nexkoko:kiswat. Explica que la noktaiswat tiene las hojas un poco más angostas que el nexkoko:k iswat. Agregamos que si las hojas de este último dan un sabor agradable a los tamales. Tiene flores de color anaranjada con tendencia a roja. Las semillas son redondas de color blanco, cubiertas cuando son tiernas por una cáscara rasposa de color verde. Cuando ya se madura el fruto la cáscara se seca, quedándose muy delgada. Sólo quedan las semillas que al secarse se vuelven negras y muy duras. Éstas se ocupan en las sonajas, echándose adentro de los frutos del mohchi (Cucurbita okeechobeensis subsp. martinezii (L.H. Bailey) Walters & Deck.-Walt.). Por las característica dura de la semilla, la sonaja suena bien. Finalmente Vázquez dice que no es necesario sembrar el nexkoko:k iswat ni propagarla por estaca. Las semillas germinan por sí solas al caerse a la tierra. Vázquez termina por decir que había escuchado de los antepasados que antes, en época de escasez, las semillas se ponían a cocer junto con el nixtamal para que rindiera más la masa para tortillas.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_noktaiswat-Heliconiaceae\_2012-07-24-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-24-f

**DURATION:** 02:42

**ENGLISH TITLE:** Heliconiaceae: Heliconia cf. schiedeana Klotzsch (kowitz chamakih de Tahitic, mpio. Zacapoaxtla)

**SPANISH TITLE:** Heliconiaceae: Heliconia cf. schiedeana Klotzsch (kowitz chamakih de Tahitic, mpio. Zacapoaxtla)

**DESCRIPTION:** Eleuterio Gorostiza y Ernesto Vázquez platican del noktaiswat, que se parece al chamakih. Vázquez comenta que el noktaiswat se da por Ista:ka:t un bosque primario al poniente de San Miguel Tzinacapan. A diferencia del chamakih tiene las hojas son pequeñas y se usan para envolver tamales y envueltos en estas hojas los tamales salen bien lisos. Las flores (Nota: brácteos) son rojas pero en el centro de la flor salen unas amarillas y erectas. Tiene pocas hojas, por lo menos unas seis y se cuelgan hacia abajo. Comenta que tiene semillas, pero no las describe ni dice si son grandes, pequeñas y de qué color.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_masaawat-Costaceae\_2012-07-24-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-24-g

**DURATION:** 04:25

**ENGLISH TITLE:** Costaceae: Costus pictus D. Don (and perhaps another species)

**SPANISH TITLE:** Costaceae: Costus pictus D. Don (y quizá otra especie)

**DESCRIPTION:** José Ernesto Vázquez Chanico platica del masa:owat. Dice que hay dos tipos. Uno es de tallo verde. Crece en forma de espiral, alcanzando a una altura de dos metros. Las hojas, que se parece al carrizo, salen sobre el tronco. En la punta sale un fruto en forma de una mazorca y de ahí sale la flor. No recuerda de qué color es. La otra masa:owat es de tallo delgado y morado. No se da en cualquier parte, sólo en cerros, pedregales y en los montes. Ésta no crece alta, quizá alcance un metro de altura. También crece en forma de espiral y hasta en la punta también le sale un fruto como el otro, en forma de mazorca, y también ahí le sale la flor, que es de color amarilla. Este masa:owat morado es medicinal. Se usan los tallos para curar el mal de orín. Lo cortan en trocitos o lo doblan y lo preparan en té junto con otra planta que se llama chapolistit (Verbena litoralis Kunth).

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_kwapoopooyoh-Bromeliaceae\_2012-07-24-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-24-h

**DURATION:** 03:11

**ENGLISH TITLE:** Bromeliaceae: Tillandsia spp.

**SPANISH TITLE:** Bromeliaceae: Tillandsia spp.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez Chanico habla de una planta que conoce como itahta:y n' tekolo:me:t. Es una planta de flor trenzada y que traen del sur de la sierra norte cuando van a traer la flor de cucharilla. En este tiempo aprovechan para traer de allá esta flor y con eso también adornan los altares. La flor lo ponen en floreros.

**FILENAME:** Yohua\_Botan\_MHO316-ADA300\_nexkihit-Zingiberaceae\_2012-07-24-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-24-i

**DURATION:** 09:41

**ENGLISH TITLE:** Zingiberaceae: Renealmia alpinia (Rottboell) Maas

**SPANISH TITLE:** Zingiberaceae: Renealmia alpinia (Rottboell) Maas

**DESCRIPTION:** Amelia Domínguez y María Nicolasa Huerta hablan del nexkihit. Domínguez dice que las hojas del nexkihit se utilizan para envolver tamales, los de frijol (pi:ksatamal) y los llamados de siete cueros (etixtamal). Partiéndola en dos a lo largo y quitándola la vena central, cada hoja alcanza para envolver dos tamales. La flor es roja y sale al pie de la planta, ahí mismo salen los frutos que de tiernos son rojos pero al madurarse se vuelven negros. Por dentro la pulpa, que es comestible, es amarillo. Huerta dice que también ocupa las hojas para envolver tamales pero ella no las parte a la mitad. Sólo las recorta y las usa enteras para envolver los tamales. Generalmente las recortan cuando los tamales son para una ofrenda a un muerto en los novenarios, antes de la llegada de la cruz. Pero cuando los tamales son para comer normalmente ella ocupa las hojas completas. Según Huerta algunas personas de Yohualichan llaman al fruto comestible me:sko:yohyoh y otras lo llaman simplemente iswatet. Se preparan los frutos en caldo a que se le puede agregar ajonjolín. Huerta finaliza diciendo que ella ha sembrado mucho nexkihit y por eso tiene bastante nexkihswat.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-MJT354\_toonalxoochitl-Cochlospermaceae\_2012-07-25-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-25-a

**DURATION:** 03:12

**ENGLISH TITLE:** Cochlospermaceae: Cochlospermum vitifolium (Willd.) Spreng.

**SPANISH TITLE:** Cochlospermaceae: Cochlospermum vitifolium (Willd.) Spreng.

**DESCRIPTION:** José Ernesto Vázquez y María de Jesús Tecuaco hablan del to:nalxo:chit, un árbol alto. El tronco se ocupa para postes en el contorno de un potrero dado empotrado un palo de este árbol luego echa raíces y crece alto. A veces se usa para horcón pero no es muy recomendable porque su madera es muy suave. Pero sí sirve para leña. Florea en el mes de marzo, pero cuando las flores aun están botón, se le caen las hojas. Una vez que se le caen todas las hojas, las flores se abren. Son muy bonitas. Con ellas se podrían adornar un altar pero tienen dos desventajas: (1) son muy frágiles, con un ligero movimiento se caen los pétalos y solamente queda el tallo o peciolo, y (2) luego luego se marchitan, quizá aguantando un día o menos.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-MJT354\_olooopio-Chrysobalanaceae\_2012-07-25-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-25-b

**DURATION:** 05:58

**ENGLISH TITLE:** Chrysobalanaceae: Couepia polyandra (Kunth) J. N. Rose

**SPANISH TITLE:** Chrysobalanaceae: Couepia polyandra (Kunth) J. N. Rose

**DESCRIPTION:** José Ernesto Vázquez Chanico y María de Jesús Tecuaco hablan del árbol de aproximadamente seis metros llamado olo:pió. Es muy frondoso, tiene las hojas lisas y flores blancas con tendencia a amarilla. Florea en el mes de julio y entre enero y febrero da unos frutos dulces y sabrosos. Cuando la cosecha es buena se pueden llevar a vender al mercado. Los tejones, ardillas y algunos pájaros, tales como el pico de canoa y el papan real, se alimentan de estos frutos. El tronco del olo:pió es muy macizo, muy pesado y buena para leña. Es fácil de partir. Quizá podría servir para horcones pero nadie lo usa así por lo pesado que es. Como palo o poste se usa solamente para colocar sobre ello un molino manual. Este árbol se da más en tierra caliente donde no hay tanta humedad. No crece en las tierras altas del municipio de Cuetzalan. Además prefiere espacios libre de sombra que también son más comunes en tierras bajas. No lo siembran sino que la semilla nace por sí sola.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-MJT354\_tsontsapot-Chrysobalanaceae\_2012-07-25-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-25-c

**DURATION:** 04:50

**ENGLISH TITLE:** Chrysobalanaceae: Licania platypus (Hemsl.) Fritsch

**SPANISH TITLE:** Chrysobalanaceae: Licania platypus (Hemsl.) Fritsch (zapote cabello)

**DESCRIPTION:** José Ernesto Vázquez Chanico y María de Jesús Tecuaco (de Yohualichan) hablan del tsontsapot (zapote cabelludo). De Jesús dice que crece grande y da fruto que si al desprenderse se cae sobre uno sería muy doloroso. La semilla del fruto se toma (aparentemente en té aunque no lo dice directamente) para curar el dolor de estómago. Comentan que en mayo florea, es de color amarillo bajo, de ella se alimentan las abejas meliponas (pisi:Inekmeh, Scaptotrigona mexicana). De Jesús dice que los frutos se maduran entre julio y agosto aunque Vázquez dice que en San Miguel los frutos maduran en septiembre.

**FILENAME:** Yohua\_Botan\_JVC313-MJT354\_tsontsapot-remedio-Chrysobalanaceae\_2012-07-25-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-25-d

**DURATION:** 12:36

**ENGLISH TITLE:** Chrysobalanaceae: Licania platypus (Hemsl.) Fritsch

**SPANISH TITLE:** Chrysobalanaceae: Licania platypus (Hemsl.) Fritsch (zapote cabelludo)

**DESCRIPTION:** José Ernesto Vázquez Chanico y María de Jesús Tecuaco hablan del uso de la semilla del tsontsapot (zapote cabello), molido y tomado en té (aunque no especifica De Jesús si se prepara hervido o solamente remojado en agua) para curar la diarrea. También sirve para evitar la caída del cabello. Además también se puede hacer pelotillas para curar el susto. Para hacer pelotillas se mezcla el polvo de semilla con varias especies de hierbas como el mirto, tomillo, tabaco y ajo. Se revuelve y una vez bien mezclado se fríe con aceite. Luego se elaboran las pelotillas que bien se pueden tomar o administrarse como enema.

**FILENAME:** Yohua\_Botan\_JVC313-MJT354\_kowtsapot-mamey-Sapotaceae\_2012-07-25-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-25-e

**DURATION:** 06:23

**ENGLISH TITLE:** Sapotaceae: Pouteria sapota (Jacq.) H.E.Moore & Stearn (mamey)

**SPANISH TITLE:** Sapotaceae: Pouteria sapota (Jacq.) H.E.Moore & Stearn (mamey)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y María de Jesús Tecuaco hablan del kowtsapot un árbol muy grande con látex blanco abajo de la corteza y con hojas lisas y alargadas. Sus flores son blanquesinas en forma de jarritos pequeños. De Jesús Tecuaco menciona que los frutos comienzan a madurarse entre febrero y marzo que es cuando la gente ya los empieza a comercializar. Ella conoce dos tipos de kowtsapot: (1) chi:chi:ltik, de frutos grandes y rojizos, y (2) kostik (kostikkowtsapot) cuyos frutos son más pequeños y que no se comercializan porque a los clientes no les gusta este color. La semilla del fruto rojo es comestible. Primero se seca en el sol o cerca de la lumbre y luego se hierva. Después se muele. Se puede comer acompañado de salsa; tiene un sabor a tasajo. Vázquez conoce tres tipos de kowtsapot, no dos como de Jesús Tecuaco: (1) chi:chi:ltik, de frutos grandes y rojizos; (2) kostik, de sus frutos más pequeños y muy amarillos por dentro, y (3) a:chipetik, de frutos pequeños y de color bayo por dentro. Por su color amarillo y bayo a la gente no le gustan estos dos últimos tipos de kowtsapot y por eso no se comercializan. Por último Vázquez y de Jesús agregan que la madera de los kowtsapot es muy buena leña para la cocina.

**FILENAME:** Yohua\_Botan\_JVC313-MJT354\_kostik-tsapot-tsapokoroonah-Annonaceae\_2012-07-25-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-25-f

**DURATION:** 06:40

**ENGLISH TITLE:** Annonaceae: Annona sp. and Annona purpurea Moc. et Sessé

**SPANISH TITLE:** Annonaceae: Annona sp. y Annona purpurea Moc. et Sessé

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y María de Jesús Tecuaco hablan de un zapote que cada quien conoce con un nombre distinto. Vázquez lo conoce como kostiktsapot y María de Jesús le llama kokoni. Los dos dicen que tiene una fruta sabrosa y muy suave con un hueso que se parece mucho al del zapote mamey pero que es más chiquito. No saben en qué tiempo florea aunque los dos comentario que el zapote madura en el mes de marzo. Algunas personas llevan los frutos a vender en la plaza de Cuetzalan pero es caro. Es un árbol que se parece mucho al tronco del mamey (Pouteria sapota). No crece muy alto sino que se extienden sus ramas al alrededor como si formara un círculo. En la región de Cuetzalan es escaso y aunque se siembren las semillas no germinan porque luego luego se agusanan. También hablan del tsapokoro:nah que tiene una fruta más grande, redonda y ovalada que por encima tiene como algunos cortes y picos parecidas a espinas. Esta es una fruta sabrosa y dulce, que tiene fragancia y que se vende en el mercado a un buen precio. Sus hojas son lisas y alargadas, se parecen a las hojas de la anona. El tronco también se parece al de la anona. Se puede cortar para leña que arde muy bien. Tanto el kostiktsapot como el tsapokoro:nah se dan por abajo de San Miguel Tzinacapan, todo por Yohualichan en donde hace más calor. No se adapta a lugares donde hay mucha humedad.

**FILENAME:** Yohua\_Botan\_JVC313-MJT354\_tiiitsapot-Ebenaceae\_2012-07-25-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-25-g

**DURATION:** 09:49

**ENGLISH TITLE:** Ebenaceae: Diospyros digyna Jacq. (black zapote)

**SPANISH TITLE:** Ebenaceae: Diospyros digyna Jacq. (zapote negro)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y María de Jesús Tecuaco hablan del ti:itsapot, un árbol cuyos frutos de inmaduro son de cáscara verde pero que al madurar se ponen negros. Comentan que los frutos maduros son comestibles y comercializados. De Jesús Tecuaco comenta que pone trampas alrededor de los árboles de ti:itsapot porque los pájaros ahí llegan para comer los frutos tirados. Para evitar que los pájaros coman los frutos tirados ella los recoge y así los pájaros buscan los frutos (medio fruto) que ella pone como carnada dentro de las trampas. Cuando ya se ha atrapado, el pájaro se mata y se cocina. Menciona que los frutos no muy maduros se usan como remedio. Se le pone un poco de sal caliza y aguardiente y luego se unta sobre las manchas blancas conocidas como xi:yo:t que a algunas personas se les salen en la piel. Los dos comentan que el fruto también se puede usar para envenenar a los peces. Al final de Jesús Tecuaco habla de otro tipo de trampa para conejo que consiste en poner un costal abierto cerca de una piedra abajo de la cual se había refugiado un conejo. Cuando éste quiere salir de abajo de la piedra se mete en el costal. Ahí hay un lazo y al tratar de salir del costal lo jala y este cierra la apertura atrapando el conejo adentro.

**FILENAME:** Yohua\_Botan\_JVC313-MJT354\_xiikohtsapot\_Sapotaceae\_2012-07-25-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-25-h

**DURATION:** 05:51

**ENGLISH TITLE:** Sapotaceae: Manilkara zapota (L.) P.Royen

**SPANISH TITLE:** Sapotaceae: Manilkara zapota (L.) P.Royen

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y María de Jesús Tecuaco hablan de un árbol grande llamadoxi:kohtsapot cuyos frutos, según de Jesús Tecuaco, son muy dulces y redondeados como la manzana. Vázquez agrega que la cáscara de dicho fruto parece a la cáscara del

mamey. Los dos están de acuerdo que que el árbol, las ramas y los peciolos, tienen un látex blanco como el chi:chiwala:yo:t (Tabernaemontana litoralis Kunth).

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_chamakih-Heliconiaceae\_2012-07-25-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-25-i

**DURATION:** 32:37

**ENGLISH TITLE:** Heliconiaceae: Heliconia bourgaeana Petersen (kowtah chamakih) and Heliconia sp. (local hybrid, tato:kchamakih)

**SPANISH TITLE:** Heliconiaceae: Heliconia bourgaeana Petersen (kowtah chamakih) y Heliconia sp. (local hybrid, tato:kchamakih)

**DESCRIPTION:** José Ernesto Vázquez y Anastasio Nicolás platican de los diferentes tipos de chamakih. Notan que hay chamakih silvestre (kowtahchamakih) que se da en el monte y chamakih cultivado (tato:kchamakih) que se siembra en los huertos. Nicolás comenta que hay tres tipos, distinguidos por el color de sus flores, de kowtahchamakih: de flores rojas y anchas, de flores rojas pero más angostas y de flores blancas. El kowtahchamakih se da en cualquier parte del monte y florea entre los meses de abril a julio. Vázquez dice que el kowtahchamakih blanco tiene el tallo verde y el rojo tiene tallo rojo. Existen varios colores de las flores del tato:kchamakih: xokoyo:itsi:n, que también le llaman nexkui:kuiil, amarilla y amarilla baja, roja, blanca y otros con tallo combinado entre verde y amarillo con flores verdes por la orilla. Las flores tanto del kowtahchamakih como del tato:kchamakih se usan para arreglar los altares e iglesias en las fiestas patronales o el festejo de alguna imagen. Si el chamakih cultivado se siembra bien en surco, florea durante todo el año. Todos los chamakih tienen semillas que de tiernas son blancas pero al madurarse se vuelven negras. El papá:n y el kwa:sa:met, tipos de aves, y la ardilla se alimentan de sus semillas o quizá comen los gusanos que viven dentro de las flores. Para usar las flores (Nota: llaman 'flores' lo que son de hecho brácteas) como adorno se tienen que partir con cuchillo. (Nota: Se parten las brácteas por completo y se coloca una mitad dentro de la otra, la espalda de una adentro de la parte interior de otra, como cucharas apiladas. Estas pares de brácteas se amarran a tres palos o varas, que se colocan como tres cuartas partes de un marco, dos palos verticales y uno horizontal como travesaño). Las flores de los kowtahchamakih se pueden partir más fácilmente que las del tato:kchamakih porque son más suaves y gruesos del tallo, que inhibe que se quiebren. Al deshacerse la "flor" ya no sirve para adorno. Nicolás recomienda que al partir las flores para limpiar, provisionalmente no se deben separarse por completo ya que si se mantienen pegadas las dos mitades no se revuelven la mitad de una "flor" con la mitad de otra que no es su pareja. Para adornar los altares deben quedar en parejas las brácteas partidas y metidas una mitad dentro de la otra. De lo contrario el arreglo no queda bien. Dice Nicolás que no todas las personas saben partir y limpiar las flores para adornar los altares. Actualmente, algunas personas venden las "flores" dado su uso ornamental. (Nota: cada rama vale como 3 pesos, o 20 centavos del dólar.) Nicolás nota también que algunas personas ocupan las hojas de chamakih para envolver pencas de plátanos para que se maduren por el calor de estar envuelto. Pero estas hojas no sirven muy bien porque se rompen fácilmente, más resistentes y más usadas son las hojas del mismo plátano. Finalmente, comenta una vez cosechada la flor para adorno, el desperdicio, esto es el tallo y las hojas, son muy bueno para materia orgánica.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_uuleh-kowit-Moraceae\_2012-07-25-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-25-j

**DURATION:** 17:56

**ENGLISH TITLE:** Moraceae: (rubber tree)

**SPANISH TITLE:** Moraceae: (árbol de hule)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastasio Nicolás platican del u:lehkowit, un árbol que, según Nicolás, crece derecho. El comenta que las flores del u:lehkowit salen directamente de la rama en forma lineal (mosa:sa:lowah). Al madurarse caen al suelo pero son tan frágiles que al caerse se deshacen. Hay una temporada también en que al árbol se le caen las hojas, quedándose las ramas desnudas, desprovistas de hojas. Anteriormente, cuando todavía no había pelotas de juego como hoy en día hay, la gente utilizaba la savia para hacer pelotas del tamaño de como una naranja. También hacían impermeables. Para cosechar la savia se hacían cortes paralelas en forma diagonal sobre la corteza del árbol para que por estos cortes fluyera la savia. Para juntar la savia, se colocaban hojas anchas (generalmente de kekexikilit [Xanthosoma sagittifolium (L.) Schott] o del nexkoko:kiswat [Canna tuerckheimii Kraenzl.] al pie del árbol abajo de los cortes para que ahí cayera la savia. Luego se recolectaba el hule de sobre las hojas para usarlo en la fabricación de impermeables y pelotas. La savia del hule también tiene uso medicinal para aliviar el dolor de muela. Luego Vázquez comenta que hay dos tipos de u:lehkowit. Uno es el que describe Nicolás. El otro tiene frutos del tamaño de una manzana, tiene cáscara que se parece a la cáscara de las semillas del aceitehkwach (Ricinus communis L.) y por adentro tiene tres semillas [Quizá sea Hevea brasiliensis Müll. Arg., un Euphorbiaceae]. Los artesanos ocupan las semillas de este segundo tipo de u:lehkowit para hacer collares. La corteza es muy dura como la pezuña de cerdo. Las hojas de este segundo u:lehkowit se parecen a las de ahmo:lkowit (Billia hippocastanum Peyr. ). Finalmente, al parecer Vázquez comenta, pero no es muy claro, que él trajo la semilla de este segundo tipo de árbol u:lehkowit de otro lugar lejano. Este tipo de u:lehkowit, según él no es originario de Cuetzalan.

**FILENAME:** Yohua\_Botan\_MJT354-ADA300\_tsapokoroonah-Annonaceae\_2012-07-25-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-25-k

**DURATION:** 06:38

**ENGLISH TITLE:** Annonaceae: Annona purpurea Moc. et Sessé

**SPANISH TITLE:** Annonaceae: Annona purpurea Moc. et Sessé (Zapote corona)

**DESCRIPTION:** María de Jesús Tecuaco menciona que el tsapokoro:nah tien un fruto grande, boludo y con algunos picos como espinas por la superficie exterior. El fruto se parece a la guanábana, sólo que la guanábana es más ovalada y su sabor es más ácido. El tsapokoro:nah es dulce y casi tiene el mismo sabor que la anona, sólo que este zapote tiene mucho jugo. De ello se puede preparar agua para tomar que es de buen sabor. Sus semillas son de color negro y anchas, como si hubieran sido aplastadas, y están cubiertas con algo que se parece el algodón. Cuando maduran si nadie los corta se caen solos y sobre el suelo las mariposas se alimentan de ellos. También

se venden en la plaza, a buen precio. Las hojas de este árbol son alargadas, suaves y pubescentes. No tiene ningún uso medicinal. El árbol llega a crecer a como ocho metros de altura y así se van extendiendo las ramas. Su tallo se puede usar para leña aunque no arde igual como otros porque es muy suave y siempre está húmedo.

**FILENAME:** Yohua\_Botan\_MJT354-ADA300\_kanoones-Annonaceae\_2012-07-25-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-25-l

**DURATION:** 07:16

**ENGLISH TITLE:** Annonaceae: Annona sp.

**SPANISH TITLE:** Annonaceae: Annona sp.

**DESCRIPTION:** María de Jesús Tecuaco habla del zapote anona que ella llama kano:nes. Dice que hay cuatro clases de este zapote que ella distingue por el color que tiene cada uno cuando empieza a madurar. El primero es rojo, el segundo entre amarillo y negro, el tercero es gris y el último es de color café. Todas tienen hojas alargadas y lisas. Sus flores son blancas y parecidas a las del mamey. No sabe en qué tiempo florea aunque parece que los frutos se maduran entre los meses de diciembre y enero. La madera es suave como la del jonote (*Heliocarpus* spp.) y se puede utilizar para leña. Este fruto es muy sabroso y dulce, por dentro tiene como unos granitos de arena que se sienten cuando uno se lo come. Se vende en el mercado y es caro. Actualmente ya es escaso y aunque todavía hay árboles en algunos lugares ya no producen igual como antes. Hace algunos años se producía mucho de este zapote en los cañaverales pero ahora ya nadie siembra caña. Por esta razón cada día se van acabando el kano:nes. No tiene uso medicinal.

**FILENAME:** Yohua\_Botan\_MJT354-JVC313\_paapaskamoh-miilah-paapas-Dioscoreaceae\_2012-07-25-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-25-n

**DURATION:** 03:38

**ENGLISH TITLE:** Dioscoreaceae: Dioscorea bulbifera L.

**SPANISH TITLE:** Dioscoreaceae: Dioscorea bulbifera L.

**DESCRIPTION:** María de Jesús Tecuaco y Ernesto Vásquez Chanico hablan del pa:paskamoh, una planta que crece en los cafetales. Cuando no se limpia el cafetal crece y se enreda en los cafetos. De Jesús Tecuaco comenta que por donde ella vive algunos preparan teyoyos con el fruto de este bejuco revuelto con hojas de aguacate y chiltecpín molido. Ella ha comido el fruto, pero hervido y con miel de panela. De Jesús Tecuaco agrega que el fruto se les puede dar a los cerdos para que crezcan rápido; también a los pavos.

**FILENAME:** Yohua\_Botan\_MJT354-JVC313\_kabeesahkamoh-Dioscoreaceae\_2012-07-25-o.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-25-o

**DURATION:** 05:59

**ENGLISH TITLE:** Dioscoreaceae: Dioscorea sp.

**SPANISH TITLE:** Dioscoreaceae: Dioscorea sp.

**DESCRIPTION:** María de Jesús Tecuaco habla del kabe:sahkamoh, una planta de tallo y hojas lisas que abunda en los cafetales y que según ella es distinto al pa:paskamoh. Del primero se come el rizoma rascando la tierra alrededor para desenterrarlo. Se come con panela como el pa:paskamoh. De Jesús Tecuaco agrega que el rizoma del kabe:sahkamoh no sabe muy rico, tiene un sabor parecido al rizoma del metsonkilit (*Xanthohhoma* sp.). Ernesto Vásquez Chanico comenta que él conoce esta planta con el nombre de ta:layoh; abunda mucho alrededor de San Miguel Tzinacapan. Los rizomas son del tamaño de una papaya. De Jesús Tecuaco agrega que los rizomas de otra planta parecida, el a:pahkamoh, se ocupaba para hacer jabón porque hacen buena espuma al restregarlos. Sigue comentando acerca del a:pahkamoh diciendo que antes lo buscaban en el monte y lo vendían para mantenerse. Vásquez Chanico sabe del mismo comercialización y nota que se vendía a diez centavos el kilo. Finalmente, agrega los mismos rizomas del a:pahkamoh se usaban para envenenar a los pescados y al mismo tiempo de envenenarlos les echaban un cohete de agua, también para matarlos.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_ohoxin-Moraceae\_2012-07-25-p.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-25-p

**DURATION:** 23:45

**ENGLISH TITLE:** Moraceae: Brosimum alicastrum Sw. subsp. alicastrum

**SPANISH TITLE:** Moraceae: Brosimum alicastrum Sw. subsp. alicastrum

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián hablan del ohoxin, un árbol de hojas lisas y alargadas que sólo crece en los cerros. Nicolás dice que él también lo conoce como ojite y que por El Tozán, donde nació, sólo abunda en las orillas de los cerros. Comenta que sus frutos, que se maduran en mayo, son verdes y su semilla se parece a la de la pomarrosa (*Syzygium jambos* (L.) Alston). El pellejo que cubre la semilla es comestible. También la semilla también se come: se hierve y una vez hervido se machaca y se le agrega un poco de miel. Agrega que el trozo sólo se ocupa para leña. No se usa en la construcción de casas porque no crece recto y se ramifica mucho. Vásquez Chanico no conoce bien este árbol.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_kantsiliin-Smilacaceae\_2012-07-25-q.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-25-q

**DURATION:** 21:22

**ENGLISH TITLE:** Smilacaceae: Smilax spp.

**SPANISH TITLE:** Smilacaceae: Smilax spp.

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián y Ernesto Vásquez Chanico hablan kantsili:n, una planta trepadora que abunda en los montes. Vásquez Chanico menciona que conoce dos tipos de kantsili:n: (1) kantsi:lin tein ista:k, de tallo verde y con un poco de espinas; y (2) kantsili:n tein chi:chi:litik, de tallo rojizo cuando está tierno pero después de crecer más de un metro se vuelve verde. Los dos tipos de kantsili:n (que es lo mismo que witstoloh) son comestibles; se preparan acompañados del esquina:doh xokoyo:lin (Arthrostemma primaevum Almeda) que reemplaza el jitomate. Comenta que los dos kantsili:n crecen de la misma manera y tienen el mismo tipo de frutos, esferas verdes que se dan por racimos en forma de uvas. Pero estos frutos no son comestibles. Vázquez menciona otra planta comestible llamado a:xiwke:nkech. Es muy parecida al witstoloh sólo que el tallo y sus hojas son grisáceas. Pero se tiene que cuidar la preparación del a:xiwke:nkech: cuando se prepara hay que hervirlo y tirarle el aguavirtiéndole agua limpia con condimentos para volverlo a hervir y hacer chilposonte. De no hacerlo así, al comer el a:xi:wke:nkech se le da a uno comezón en la boca. Nicolás Damián comenta que sólo conoce un tipo de witstoloh y el a:xiwke:nkeh, los dos con los mismos usos y características. Nota que en semana santa buscan esta planta ya que en San Miguel Tzinacapan tienen por costumbre que el mayordomo del santo entierro les da de comer con esta planta a las personas que representan los doce apóstoles. Finalmente los dos hablan de hongos comestibles, mencionando que hay que saber reconocerlos para cortarlos ya que hay unos que son venenosos. Da como ejemplo el ma:tananakat,, que se tiene que hervir bien para comerlo porque si no puede ser muy venenoso.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_tipos-de-kantsiliin-Smilacaceae\_2012-07-25-r.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-25-r

**DURATION:** 10:14

**ENGLISH TITLE:** Smilacaceae: Smilax spp.

**SPANISH TITLE:** Smilacaceae: Smilax spp.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián hablan de varios tipos de bejuco empezando con el kantsili:n. Nicolás comenta que él sólo conoce un tipo de kantsili:n. Tiene tallo rojizo pero cuando se va ramificando cambia de color a verde. El tallo tierno y las hojas tiernas se comen, o en chilposonte o asado. También conoce el a:xiwke:nkech que es de tallo rojizo y hojas verdes grisáceas. Pero el tallo de éste al subir a los árboles se vuelve verde. No sabe si el a:xiwke:nkech es comestible. Vázquez menciona que él conoce dos tipos de kantsi:li:n. El primero es un kantsi:li:n de tallo morado. Tiene espinas rectas y al empezar a subir a los árboles se cambia el tallo de morado a verde. El segundo kantsi:li:n es de tallo verde, y espinas rectas. También es trepadora, ramificándose en las copas de los árboles. Los dos kantsi:li:n que él conoce son comestibles en chilposonte o asados. Vázquez también conoce otra planta trepadora que se llama a:xiwke:nkech. Es de tallo rojizo grisáceo un color que se mantiene hasta se sube a los árboles. Finalmente, los dos comentan que otro tipo de bejuco, trepador muy parecido al kantsi:li:n, es el tekwetahwits. Éste tiene tallo verde pero con muchas espinas. Se ramifica extendiéndose en las copas de los árboles.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_tekwetahwits-Smilacaceae\_2012-07-25-s.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-25-s

**DURATION:** 08:30

**ENGLISH TITLE:** Smilacaceae: Smilax sp.

**SPANISH TITLE:** Smilacaceae: Smilax sp.

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián y Ernesto Vásquez Chanico hablan del tekwetahwits, una planta trepadora que abunda en los montes. Comentan que sólo crece unos cinco metros de largo y luego se ramifica. El tallo está cubierto de espinas y por esa razón es muy fácil distinguirlo del witstoloh que no tiene tantas espinas. Los frutos de tekwetahwits son esféricos, verdes de tiernos y amarillos de maduros. Agregan que el bejuco no tiene ningún uso.

**FILENAME:** Yohua\_Botan\_MJT354-JVC313\_tsotsokapahxiwit-Rubiaceae\_2012-07-25-u.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-25-u

**DURATION:** 02:22

**ENGLISH TITLE:** Rubiaceae: Coccocypselum hirsutum Bartl. ex DC.; Asclepiaceae: Asclepias curassavica L.

**SPANISH TITLE:** Rubiaceae: Coccocypselum hirsutum Bartl. ex DC.; Asclepiaceae: Asclepias curassavica L.

**DESCRIPTION:** María de Jesús Tecuaco y Ernesto Vásquez platican del tsotsokapahxiwit, una hierba rastrera que se da en los potreros y en los bordos, junto con otras hierbas. Tiene tallo delgado y pubescente, hojas redondas y también pubescentes y frutos verdes de tiernos y morados al madurar. Estos frutos se usan para curar los mezquinos. Se cortan los frutos maduros y se empieza a tallar al mezquino con uno hasta que se rompa el fruto. De esta forma van desapareciendo los mezquinos. Vázquez dice que hay otro remedio para el mezquino que le llama po:potocho:kil (savia de Asclepias curassavica L.). Para la aplicación de este remedio se le unta la savia al mezquino. Este provoca que se infecte con pus como un grano. Después de sanar desaparece el mezquino.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_kaxtapaan-Convolvulaceae\_2012-07-25-v.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-25-v

**DURATION:** 17:49

**ENGLISH TITLE:** Convolvulaceae: Ipomoea batatas (L.) Lam. and Ipomoea indica (Burm.f.) Merr.; less commonly Ipomoea cholulensis (HBK) G. Don. and Ipomoea mitchellae Standl.

**SPANISH TITLE:** Convolvulaceae: Ipomoea batatas (L.) Lam. y Ipomoea indica (Burm.f.) Merr.; menos común Ipomoea cholulensis (HBK) G. Don. y Ipomoea mitchellae Standl.

**DESCRIPTION:** José Ernesto Vásquez Chanico y Anastasio Nicolás Damián hablan del kaxtapa:nmekat. Hay dos tipos. Uno se desarrolla en cafetales y milpas. Sube sobre cualquier planta o bien se extiende sobre maleza. El segundo es de los montes y se conoce como wehwei

kaxtapa:nkomekat. La primera tiene una flor blanca con la garganta morada. Sus hojas son puntiagudas y pubescentes. Las segunda trepa sobre árboles altos. Su tronco es algo grueso con tendencia a color morado, las hojas son más anchas y redondas. Además se forman tubérculos al pie de la mata y ahí anidan las hormigas. Al parecer, éste no se emplea como forraje. Ambos tallos tienen savia. El primero, que crece en los cafetales, tiene savia como leche. El segundo, de los montes, tiene savia transparente. Los tubérculos de kaxtapa:n de hojas chicas se parecen al chayote. Son lisos y blancos. Con ellos se puede preparar atole. Una vez que uno tenga los camotes, se hierven para extraerles la savia. Luego se limpian y después se muelen. Una vez molido se le echa al agua de masa que se había puesto en una olla sobre el fuego para hacer atole. Después de agregar el tubérculo molido se endulza el atole con panela o azúcar. Si se endulza con azúcar, el atole toma un color como gris y si es con panela, toma el color de chocolate. Las hojas del kaxtapa:n tiene propiedades medicinales. Se usan contra la picadura de un insecto que le llaman ta:lchokoy o borreguillo (larva de Lepidoptera de la familia Megalopygidae). Se machacan las hojas y se echa el extracto justamente donde fue la picadura.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_CGN309-MSO325\_pachkilit-Caryophyllaceae\_2012-07-26-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-26-a

**DURATION:** 04:01

**ENGLISH TITLE:** Caryophyllaceae: *Stellaria prostrata* Baldwin ex Elliott

**SPANISH TITLE:** Caryophyllaceae: *Stellaria prostrata* Baldwin ex Elliott

**DESCRIPTION:** José Ernesto Vázquez Chanico y Rubén Macario Martínez hablan del pachkilit, una planta silvestre que crece en los cafetales y en las orillas de los caminos. Es comestible. Se puede preparar hervida, o asada sobre el comal, o bien se puede consumir cruda. También se puede comer envuelto en una hoja de plátano. Se le agrega un poco de agua y sal y luego se coloca la hoja en el fogón para que se ase entre las brasas. De esta forma también se puede preparar las guías del chayote (*Sechium edule* (Jacq.) Sw.), la hierba mora (*Solanum americanum* Mill.) y el quiltonil (*Amaranthus* spp.). Comentan que ahora a nuestros hijos no se les antoja este tipo de alimentación; prefieren más las sopas comerciales de los cuales no se sabe bien sus ingredientes. También observan que las carnes comercializadas que hoy en día encontramos en los mercados no son tan ricas como la carne de los animales domésticos o silvestres. Finalmente comentan que actualmente los árboles frutales sin fertilizantes no rinden bien ni dan buenos frutos.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_CGN309-MSO325\_teentsonxoochit-Cleomaceae\_2012-07-26-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-26-b

**DURATION:** 03:24

**ENGLISH TITLE:** Cleomaceae: *Cleoserrata speciosa* (Rafinesque) H. H. Iltis

**SPANISH TITLE:** Cleomaceae: *Cleoserrata speciosa* (Rafinesque) H. H. Iltis

**DESCRIPTION:** González dice que la que tienen flor blanca, el tallo tiene un poco de espinas. Algunas personas tomaban la mata que contenía dos mazorcas y de preferencia las más grandes, las cortaban con todo y caña y en ella se acomodaban las flores, dándole la forma de una cruz.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_CGN309-MSO325\_maatalin-Commelinaceae\_2012-07-26-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-26-c

**DURATION:** 03:53

**ENGLISH TITLE:** Commelinaceae: Name applied to approximately nine species of the Commelinaceae family, most or all *Commelina* spp. and *Tradescantia* spp.

**SPANISH TITLE:** Commelinaceae: Nombre aplicado a aproximadamente nueve especies de la familia Commelinaceae, la mayoría si no todas *Commelina* spp. y *Tradescantia* spp.

**DESCRIPTION:** Celina González Nazario y María Salazar Osollo hablan de dos tipos de ma:talín: el blanco y el rojo. El rojo es enredadera y el tronco se parece a la caña. Dicen que ambos sirven como forraje para los pollos y puercos. Además el ma:talín rojo es medicinal contra la disentería. Se machacan las hojas y se bebe el jugo extraído. No es necesario tomar mucho, con dos gotas es suficiente. González agrega que al parecer el rojo (o morado) así llamado por el color de su tallo y hojas, no florea.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_CGN309-MSO325\_kaxtapaan-Convolvulaceae\_2012-07-26-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-26-d

**DURATION:** 05:50

**ENGLISH TITLE:** Convolvulaceae: *Ipomoea batatas* (L.) Lam. and *Ipomoea indica* (Burm.f.) Merr.; less commonly *Ipomoea cholulensis* (HBK) G. Don. and *Ipomoea mitchellae* Standl.

**SPANISH TITLE:** Convolvulaceae: *Ipomoea batatas* (L.) Lam. y *Ipomoea indica* (Burm.f.) Merr.; menos común *Ipomoea cholulensis* (HBK) G. Don. y *Ipomoea mitchellae* Standl.

**DESCRIPTION:** Celina González Nazario y María Salazar Osollo hablan del ka:xtapan de que, según ellas, hay dos tipos. Una se extiende sobre la maleza; tiene la hoja pequeña y en forma de corazón. Su flor es blanca con la garganta moteada. La otra es trepadora y sirve de forraje para puercos y conejos. Las hojas de ésta son más anchas y tiene flores que a veces son de color rojo y otras veces azul. El kaxtapa:n de las hojas chicas tiene tubérculo que se puede ocupar como ingrediente para atole. Piensan que quizá él de las hojas anchas quizá tenga bulbo pero nunca lo han utilizado con atole. Después describieron como se hace atole del tubérculo del kaxtapa:n de hojas chicas. Algunos dejan que el tubérculo repose unos días para que se le seque la savia. Una vez seco, se hierva, se le quita la cáscara y se muele. Ya molido se le agrega al agua de masa (atole) previamente preparado. Salazar dice que ella muele los tubérculos crudos, sin ser hervidos. Simplemente los remoja para ablandar la tierra que los cubre. Así es más fácil limpiarlos. Luego los muele sobre un metate. También menciona que generalmente cuando preparaba atole ocupaba nixtamal recién preparado, casi caliente. Lo martajaba, lo pasaba



varias veces sobre el metate para que la masa quedara bien fina, lo disolvía en agua y lo colaba antes de ponerlo en una olla sobre el fuego.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_CGN309-MSO325\_soyokilit-Convulvaceae\_2012-07-26-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-26-e

**DURATION:** 06:04

**ENGLISH TITLE:** Convolvulaceae: Arthrostemma primaevum Almeda and, perhaps, Arthrostemma ciliatum Pavón ex D. Don

**SPANISH TITLE:** Convolvulaceae: Arthrostemma primaevum Almeda and, perhaps, Arthrostemma ciliatum Pavón ex D. Don

**DESCRIPTION:** Celina González Nazario y María Salazar Osollo platican del soyokilit, una planta con hojas comestibles. Para prepararla se puede mezclar con los botones del tehtsonkilit (esto es, tehtsonkilxo:chit). Del tehtsonkilit dicen que ellas conocen dos tipos, uno con hojas alargadas y otro con hojas algo redondas, en forma de corazón. Éste último, conocido como tehtsonkilit ista:k, es el que se consume. La otra se evita consumir porque tiene un fuerte olor. Para preparar las hojas, se pone a hervir agua en una olla, se le agrega sal caliza y luego se echan frijoles a cocer. Una vez cocidos se les agrega el quelite (hojas tiernas comestibles) del soyokilit que previamente habían sido despedazado. También se le puede agregar algo de hojas despedazadas de metsonkilit (*Xanthosoma* sp.), el tallo del eskina:dohxokoyo:lin (*Anthurium scandens* (Aubl.) Engl.) o bien se puede agregar guías de calabaza. Al hervir se debe remover constantemente para que quede bien batido. Después de todo se le agrega un poco de masa para que quede espesa. Depende del gusto, se le puede agregar picante. Los frijoles puede ser de cualquier variedad.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_CGN309-MSO325\_atookamoh-Convulvaceae\_2012-07-26-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-26-f

**DURATION:** 07:08

**ENGLISH TITLE:** Convolvulaceae: Ipomoea batatas (L.) Lam.

**SPANISH TITLE:** Convolvulaceae: Ipomoea batatas (L.) Lam.

**DESCRIPTION:** Celina González Nazario y María Salazar Osollo, hablan del ato:lkamoh, una planta cultivada por su tubérculo comestible. El ato:lkamoh---del cual hay tres tipos: blanco, morado y amarillo--- se parece mucho a un tipo de kaxtapa:n. Su tubérculo se puede comer hervido o en atole. Si se hierva sólo se le echa agua, sin agregarle azúcar porque ya contiene azúcar natural. Pero si se prepara en atole, entonces se le muele la masa de nixtamal que se disuelve en agua. Luego se cuele y se pone a hervir sobre el fuego. Cuando ya está hirviendo se le agrega el camote, previamente molido en metate o cortado en trocitos, como saborizante. Finalmente se le echa al atole algo de azúcar para endulzarlo.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_CGN309-MSO325\_seseekpahxiwit-Crassulaceae\_2012-07-26-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-26-g

**DURATION:** 04:17

**ENGLISH TITLE:** Crassulaceae: Kalanchoe pinnata (Lam.) Pers.

**SPANISH TITLE:** Crassulaceae: Kalanchoe pinnata (Lam.) Pers.

**DESCRIPTION:** Celina González Nazario y María Salazar Osollo platican sobre el sese:kpahxiwit. Comentan que es una planta muy fría y medicinal. Junto con la hojas del chakay (*Bursera simaruba* (L.) Sarg.) y las hojas del xo:me:t (*Sambucus nigra* subsp. *canadensis* (L.) Bolli) se usa para curar la fiebre. Se juntan las hojas y se machacan entre las manos en un recipiente grande de agua. Esto produce un líquido de color verde con que se le remoja la cabeza y los pies a la persona sufriendo por la fiebre. Antes de remojar la cabeza del enfermo, éste debe estar acostado boca arriba. En esta posición ya se le moja la cabeza. Así se le baja la temperatura. Otra forma de aplicar las hojas es de colocarlas al enfermo sobre la cabeza, la panza, la espalda o los pies. El sese:kpahxiwit se da en los cafetales, en los pedregales y en los cerros. La flor se cuelga de la planta como aretes. Algunos niños juegan con ellas, tronándolas para que emiten un sonido agradable.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_CGN309-MSO325\_tsohpiilookilit-Cucurbitaceae\_2012-07-26-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-26-h

**DURATION:** 03:52

**ENGLISH TITLE:** Cucurbitaceae: Cyclanthera ribiflora (Schltdl.) Cogn.

**SPANISH TITLE:** Cucurbitaceae: Cyclanthera ribiflora (Schltdl.) Cogn.

**DESCRIPTION:** Celina González Nazario y María Salazar Osollo platican sobre el tsohpi:lo:kilit. Dicen que aunque en la región totonaca sus hojas se comen, en Cuetzalan éste no es el caso, por el olor desagradable de la planta. Tiene flores blancas y semillas redondas y espinosas como las de la ase:iteh kowach (*Ricinus communis* L.) . Al tocar el fruto, se abre repentinamente y las semillas, que son negras, se esparcen. González comenta que el tsohpi:lo:kilit se enreda mucho en las matas de la milpa.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_CGN309-MSO325\_mohchi-Cucurbitaceae\_2012-07-26-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-26-i

**DURATION:** 06:54

**ENGLISH TITLE:** Cucurbitaceae: Cucurbita okeechobeensis subsp. *martinezii* (L.H. Bailey) Walters & Deck.-Walt.

**SPANISH TITLE:** Cucurbitaceae: Cucurbita okeechobeensis subsp. *martinezii* (L.H. Bailey) Walters & Deck.-Walt.

**DESCRIPTION:** Celina González Nazario y María Salazar Osollo conversan sobre el mohchi, una planta enredadera, con hojas pubescentes y flores blancas que se parecen a la flor de calabaza. El fruto nace al pie de la flor, cuando el fruto nace, la flor se cae y el fruto se desarrolla. Salazar dice que cuando los frutos se maduran, la cáscara se torna gris. Hasta hoy se siguen utilizando los frutos para sonajas

que ocupan los danzantes de los quetzales o tocotines. Para preparar los frutos se parten a la mitad y se limpian, sacándoles la pulpa. Para que la pulpa se pueda quitar más rápidamente, se pone el fruto al pie de un cántaro de agua y con la humedad se fermentaba la pulpa. Algunas personas hierven los frutos y esto también facilitaba la extracción de la pulpa. Una vez limpios, se secan. Se puede usar tanto para sonajas como para tapar los cántaros usados para acarrear agua. Pero ahora sólo lo ocupan para hacer sonajas y venderlas ya no como tapas ni tampoco para beber café o agua, un uso que también tenía antes. Finalmente, mencionan que aún siguen ocupando los frutos para destetar a los niños. Parten un fruto tierno, que son los más amargos, por la mitad. Luego untan los pezones de la mujer con la pulpa para que el niño, al momento de querer mamar, prueba lo amargo y ya no mama. Salazar dice que quizá le llaman "mohchi" por lo amargo que es pero no explica la relación entre el nombre "mohchi" y el sabor amargo.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_CGN309-MSO325\_waawkowit-Dipentodontaceae\_2012-07-26-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-26-j

**DURATION:** 05:00

**ENGLISH TITLE:** Dipentodontaceae: Perrottetia longistylis Rose

**SPANISH TITLE:** Dipentodontaceae: Perrottetia longistylis Rose

**DESCRIPTION:** Celina Gonzales Nazario y María Salazar Osollo hablan del wa:wkowit, un árbol cuyo fruto se lo comen mucho los pájaros. Las dos comentan que no da buena leña para la cocina porque al quemarse solamente hace mucha ceniza. Tampoco, dice Salazar Osollo, sirve para construcción de casas porque no es resistente. Gonzales Nazario agrega que sólo hay un tipo de wa:wkowit.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_CGN309-MSO325\_tehtsonkilit-Euphorbiaceae\_2012-07-26-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-26-k

**DURATION:** 05:20

**ENGLISH TITLE:** Euphorbiaceae: Cnidoscolus multilobus (Pax) I. M. Johnst.

**SPANISH TITLE:** Euphorbiaceae: Cnidoscolus multilobus (Pax) I. M. Johnst. (mala mujer en el español local)

**DESCRIPTION:** Celina Gonzáles Nazario y María Salazar Osollo hablan del tehtsonkilit, una planta que crece en lugares recién desmontados. Tiene las hojas anchas con flores blancas y semillas negras. Es urticante. Si uno se roza contra la hoja queda con mucha comezón y la piel con ronchas. Cuando crece muy grande y puede servir para leña. Gonzáles Nazario comenta que cuando alguien tiene la muela picada se le echa la resina que contiene dicha planta y con eso el diente o muela afectada se parte y se cae. Así se quita el dolor. Agrega que cuando los botones de las flores se cortan y se hierven con tsoyokilit (Ipomoea dumosa L.); se come en caldo.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_CGN309-MSO325\_kowach-Euphorbiaceae\_2012-07-26-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-26-l

**DURATION:** 12:00

**ENGLISH TITLE:** Euphorbiaceae: Jatropha curcas L. y Ricinus communis L.

**SPANISH TITLE:** Euphorbiaceae: Jatropha curcas L. y Ricinus communis L.

**DESCRIPTION:** Celina Gonzáles Nazario y María Salazar Osollo hablan del kowach una planta de hojas esquinadas, de flores blancas y de frutos verdes, pero cuando el fruto ya es maduro se pone de color amarillo y por dentro tiene una semilla de color negro, también comentan que cuando ya se madura se lo comen mucho las ardillas. Salazar Osollo comenta que ella conoce tres tipos de kowach, uno es el que es cultivado y su fruto es comestible como condimento con la comida de mafafa, se muele la semilla y se le agrega a la mafafa (Xanthosoma sp.) como reemplazando el ajonjolí. Gonzáles Nazario comenta que cuando una persona tiene mal de boca se corta la corteza del kowach y se junta la resina que suelta y eso se le pone al grano de la boca y con eso se cura. También comentan que la resina de dicha planta cuando mancha la ropa ya no se quita. Agregan que el otro tipo de kowach es de tallo rojo y se ocupa para curar el empacho de los niños, cuando un niño tiene empacho envuelven ceniza caliente con las hojas de este tipo de kowach y se lo ponen al niño en el estómago y así se le cae el empacho. Comentan que anteriormente la semilla de este kowach lo molían y así preparaban un aceite comestible.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_CGN309-MSO325\_ahkokowit-Hamamelidaceae\_2012-07-26-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-26-m

**DURATION:** 09:02

**ENGLISH TITLE:** Hamamelidaceae : Matudaea trinervia Lundell

**SPANISH TITLE:** Hamamelidaceae : Matudaea trinervia Lundell

**DESCRIPTION:** Celina González y María Salazar hablan del árbol llamado ahkokowit. Comentan que aunque desconocen su flor, y aun si florea, suponen que sí florea y produce semillas porque han visto plantas pequeñas. Los árboles echan muchos raíces que se extienden por la superficie de la tierra. También arrojan hojarasca muy lisa que puede provocar que uno se caiga fácilmente. Del tronco se pueden obtener alfardas y vigas para la construcción de casas. Es una madera muy resistente que puede durar muchos años. Además la madera es buena leña. Los troncos gruesos solamente se pueden cortar con hacha. Comentaron que hay dos tipos de ahkokowit. Uno tiene la madera rojiza y la otra blanca. Él de madera rojiza tiene los troncos más torcidos. Por eso se dificulta la carga de la leña. Además, la leña es muy pesada y dura. Sus brazos pueden permanecer mucho tiempo (p. ej., toda la noche) encendidas. González comenta que ambos tipos de ahkokowit son muy peligrosas porque al partirlas las astillas pueden enterrarse en las manos y cuesta trabajo desenterrarlas. Para ello menciona que sirve una cebolla y araña (no especifica cuál araña en especial). Se toma la cáscara de una cebolla y la araña (se sobreentiende que se machaca la araña sobre la cebolla) y con aceite se coloca sobre la parte donde está enterrada la astilla. Al siguiente día, la astilla se desentierra por sí sola.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_CGN309-MSO325\_koweeloot-Araceae\_2012-07-26-o.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-26-o

**DURATION:** 13:06

**ENGLISH TITLE:** Araceae: Monstera cf. egregia Schott (syn. M. lechleriana Schott)

**SPANISH TITLE:** Araceae: Monstera cf. egregia Schott (syn. M. lechleriana Schott)

**DESCRIPTION:** María Salazar Osollo y Celina González Nazario conversan sobre una planta que las dos llaman kowe:lo:t. Salazar dice que conoce sólo las hojas de la planta pero González si conoce el fruto y su uso. Añade que los frutos se producen en febrero y marzo. Ambas comentan que es una planta que crece sobre los troncos de árboles grandes, sus hojas son grandes y con agujeros. Aunque González desconoce cómo son las flores, sabe que el fruto es como un elote, como una mazorca. Envuelto el fruto hay una envoltura como si fuera totomoxtle de mazorca. Se sabe cuándo el fruto ya está maduro porque brota o emerge. Esta envoltura protectora se quita con una astilla o con un elote como protección debido a que el fruto tiene látex que provoca comezón en las manos. González comenta que cuando se corta la infrutescencia se pone en la mesa de la casa y tarda días para que broten los frutos, esto es, para que siga madurándose. Salazar menciona que a ella le dijeron que tarda como tres días. Los frutos brotan y allí se quedan, la savia se seca un poco y después uno agita los frutos con la astilla para desprenderlos, pues allí quedan los frutos como si fueran granos de maíz. Los frutos están cubiertos por una capa muy delgada y cuando se hierven, la cáscara que los cubre se desprende. González platica de la preparación de los frutos, que cuando empieza a hervir la olla con los frutos, estos llegan a flotar y se parten. A Salazar, una mujer le había dicho que para hacer el atole hay que hervir los frutos y cuando empieza a hervir se debe quitar las impurezas que flotan porque son las espinas de los frutos. González comenta en cuanto a esto que aunque algunas aconsejan que se debe extraer lo que flota cuando ella cocían los frutos, los dejaba enfriar y los lavaba para extraerle así lo que provoca la comezón. Mientras se están enfriando los frutos, en otro recipiente se pone a hacer atole de masa batida. Para este atole, la masa debe molerse finamente. Se bate la masa y se cuele el agua. Se lavan varias veces los frutos del kowe:lo:t ya descapelados y se agregan al atole. Al lavarlos se les quita lo que provoca la comezón. Después, los frutos hervidos se agregan al atole de masa que se hierve en otra olla. Ya con los frutos se hierve el atole y luego se saca del fuego. Para endulzarlo se usa azúcar o piloncillo, aunque por ser atole es preferible el piloncillo. Se deja seguir hirviendo para que se suavicen las semillas y ya se sirve el atole. Salazar comenta que ella nunca ha hecho este atole. Ha escuchado sobre la infrutescencia del kowe:lo:t, pero sólo conoce la planta porque su mamá le había enseñado cuál era. Para bajar la infrutescencia González dice que debido a la altura en que está hay que usar un palo y en la punta amarrarle un machete y Salazar comenta que si hay una persona que pueda trepar a los árboles no necesita el palo. Ambas coinciden que hay sólo un tipo de kowe:lo:t. Brota en la tierra y trepa a los árboles. Abunda por los bosques de la zona occidental y noroccidental de San Miguel Tzinacapan.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_CGN309-MSO325\_chamakih-Heliconiaceae\_2012-07-26-p.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-26-p

**DURATION:** 13:30

**ENGLISH TITLE:** Heliconiaceae: Heliconia bourgaeana Petersen (kowtah chamakih) and Heliconia sp. (local hybrid, tato:kchamakih); H. rostrata Heliconia rostrata Ruiz & Pavon (introducido)

**SPANISH TITLE:** Heliconiaceae: Heliconia bourgaeana Petersen (kowtah chamakih) y Heliconia sp. (local hybrid, tato:kchamakih); H. rostrata Heliconia rostrata Ruiz & Pavon (introducido)

**DESCRIPTION:** Celina González y María Salazar platican de los dos tipos principales de chamakih: (1) el kowtahchamakih, que crece en los montes, y (2) el tato:kchamakih, que es cultivado. Salazar dice que el kowtahchamakih y el tato:kchamakih (de que hay uno con flores de color rosa fuerte) florecen entre los meses de mayo a julio. Comenta que a lo mejor no se siembra el kowtahchamakih porque hay matas en su cafetal tiene y nunca las había sembrado. Así que supone que ahí nacieron por sí solos. González dice que se debe cortar los tallos con mucho cuidado porque el agua que se encharca en las flores y lo jugoso de los tallos hace que la mata sea muy fresca y por eso ahí se refugian víboras y ranas. Y dentro de las flores, por el agua que se junta, ahí se reproducen unos gusanos. Salazar dice que el tallo de la flor del chamakih cultivado es delgado y se quiebra fácilmente. Menciona que a lo mejor se reproducen los chamakih por semilla pero al mismo tiempo asegura que ha visto salir plantas nuevas por los bulbos. Pero si la mata está cerca de una vivienda es difícil que se reproduzca porque al salir una planta nueva se la comen los animales doméstico (quizá pollos y pavos, no lo menciona). Las flores y las hojas del kowtahchamakih son largas y la mata se hace más grande que la mata del tato:kchamakih. Hay kowtahchamakih de flores rojas y otros de flores blancas. Del tato:kchamakih hay rojas y otras de color rosa fuerte. González dice que actualmente se encuentra otro tipo de chamakih nuevo (Heliconia rostrata Ruiz & Pavon), pero son más pequeñas y la flor se desarrolla hacia abajo con colores rojo, amarillo y verde. Para adorno de altar ésta no se parte sino se ocupan las brácteas enteras para arreglar los altares.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_CGN309-MSO325\_tahchinoolxiwit-Hypericaceae\_2012-07-26-q.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-26-q

**DURATION:** 05:33

**ENGLISH TITLE:** Hypericaceae: Hypericum pratense Schltld. & Cham (and perhaps other Hypericum)

**SPANISH TITLE:** Hypericaceae: Hypericum pratense Schltld. & Cham (y quizá otros Hypericum)

**DESCRIPTION:** Celina González y María Salazar platican del tahchino:xiwit, una planta de hojas muy pequeñas de color verde combinado con rojo y con flores amarillas. No crece alto sólo logrando crecer a la altura del ochpa:wa:s (Sida spp.), que crece como unos veinticinco centímetros de alto. González dice que el tahchino:xiwit no se da en cualquier parte, sólo en potreros. Comenta que es medicinal pero no sabe exactamente qué enfermedad cura. Parece, dice, que es para curar granos o mike:sa:wameh. Se hierve y con el agua hervida se bañan los niños.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_CGN309-MSO325\_paalmahpisiil-Iridaceae\_2012-07-26-r.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-26-r

**DURATION:** 07:41

**ENGLISH TITLE:** Iridaceae: Crocosmia x crocosmiiflora (Lemoine) N.E. Br.

**SPANISH TITLE:** Iridaceae: Crocosmia x crocosmiiflora (Lemoine) N.E. Br.

**DESCRIPTION:** María Salazar Osollo y Celina González Nazario hablan de una planta que conocen con el nombre de pa:lmahpisi:l o pisi:lpa:lmah. (Nota: Otros lo conocen con el nombre de sa:sakatsitsi:n). Empezó Salazar contando que se acuerdo que su mamá cultivaba plátanos y las llevaba a trocar por las inflorescencias de esta planta. Las ponían en el florero como adorno. González menciona que el pa:lmahpisi:l se da en cafetales y supone que las plantas salen de bulbos que se van extendiendo. Salazar confirma que son bulbos, que dice son similares a los bulbos del ajo. Sus hojas son como zacate. Ambas coinciden que si se arranca por la base del tallo sale con todo y bulbo. La floración es en mayo. González agrega que el pa:lmahpisi:l es silvestre, no se cultiva. Dice que en la zonas altas es abundante, particularmente por A:tpoliwi. Comentan que antes se buscaba para comercializar pero que ahora la venta de esta planta ha disminuido, muy pocas personas la comercializan porque ha sido desplazada por otras flores cultivadas. Las flores se ocupaban para los floreros de los altares caseros, hace tiempo se usaban como floreros botellas y ocupaban pocas flores. Antes, la gente que venía de la zona alta, traían las flores y las cambiaban por plátanos.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_CGN309-MSO325\_teposihyaak-tsonteposihyaak-Lamiaceae\_2012-07-26-s.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-26-s

**DURATION:** 06:51

**ENGLISH TITLE:** Lamiaceae: Ocimum carnosum (Spreng.) Link & Otto ex Benth.

**SPANISH TITLE:** Lamiaceae: Ocimum carnosum (Spreng.) Link & Otto ex Benth.

**DESCRIPTION:** El teposihya:k es una hierba silvestre, no sembrada, que se da a orillas de los caminos, en los cafetales y, generalmente, en lugares donde dejan de chapear. Sólo hay una clase según Celina González Nazario y María Salazar Osollo. Crece entre las hierbas y no es muy alto. El tallo es un poco café, sus hojas son lisas de un color verde que las hacen parecer brillar. Las flores son de color morado, parecidas a las flores de tsi:nich (Hyptis mutabilis (Rich.) Briq.). El teposihya:k tiene un mal olor que se percibe al cortar las hojas o alguna rama. Las hojas se usan para curar dolores de los pies. Se cortan y se calientan en el fuego, luego se hacen masajes en los pies para que se calienten las venas y se calme el dolor. También se usan para bajar el empacho en los niños. Para tal remedio se cortan las hojas, se saca ceniza caliente del centro del fogón y se le echa a las hojas. Se debe buscar antes una hoja de higuierilla (kowachxiwit, Ricinus communis L.) a que se le echa aceite de San Sebastián. Por último se hace una bola de las hojas de teposihya:k con ceniza, se envuelve con la hoja de higuierilla y se le pone al abdomen del niño. Del kowachxiwit hay dos clases, uno roja y otra blanca. La roja se les pone a las niñas y la blanca se les pone a los niños. (Nota: También al Jatropha curcas L. se le dice kowach, pero según Hermelindo Salazar no se usa como remedio y el kowachxiwit blanco es un tipo de Ricinus communis L. Pero, es posible que para las que platican aquí el blanco es el J. curcas L.).

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_CGN309-MSO325\_tsiiniich-Lamiaceae\_2012-07-26-t.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-26-t

**DURATION:** 07:37

**ENGLISH TITLE:** Lamiaceae: Hyptis mutabilis (Rich.) Briq.

**SPANISH TITLE:** Lamiaceae: Hyptis mutabilis (Rich.) Briq.

**DESCRIPTION:** El tsi:nich tien tiene su tallo esquinado como si tuviera pequeñas espinas. No se siembra. Según Celina González Nazario y María Salazar Osollo se da por todas partes ya sea en el cafetal, en la milpa y a orillas de los caminos. La mata tiene muchos retoños y de esa forma se va desarrollando. Crece un poco alto junto con otras hierbas. Sus flores son de color morado parecidas a las flores de chanampilo:l (Salvia longispicata M.Martens & Galeotti). Sus hojas son un poco redondas y rasposas como si tuvieran pequeñas espinas. Las hojas se usan para coagular la sangre en una herida. Se cortan las hojas tiernas, se exprimen con las manos para sacarles el jugo y luego se le echa el jugo a la herida para que deje de sangrar. Las hojas también sirven para curar granos en la piel. Se cortan, se hierven y se lavan los granos con el agua para que desaparezcan. Si uno no quiere hervir las hojas se pueden exprimir hojas tiernas con la mano y se le echa el jugo a la parte afectada. De esa forma desaparecen los granos.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_CGN309-MSO325\_chanampilool-Lamiaceae\_2012-07-26-u.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-26-u

**DURATION:** 08:40

**ENGLISH TITLE:** Lamiaceae: Salvia longispicata M.Martens & Galeotti

**SPANISH TITLE:** Lamiaceae: Salvia longispicata M.Martens & Galeotti

**DESCRIPTION:** Celina González y María Salazar Osollo platican del chanampilo:l, una planta silvestre que nace sola y se da en todas partes particularmente a orillas de camino, frente a la casa, en los cafetales y lugares abandonados. Su tallo es esquinado, sus hojas un poco redondas, pubescentes, delgaditas y muy suavécitas. Tiene flores de color morado que atrae mucho a las abejas y jicotes que chupan la miel en las mañanas. Antes se ocupaban las hojas para limpiar a los niños recién nacidos. Muchos bebés a los pocos días de nacer se les ve en la frente algo como grasa y con esas hojas se limpian rápido. Se le pone un poco de jabón a las hojas para que salgan espumas y luego se empieza a tallar la frente con cuidado. En la cocina se usaban las hojas para tallar los trastes y quitarles grasa cuando se lavaban. También se usaba para curar los granos en la piel. Se cortan las hojas, se hiervan y se lava la parte con granos. Las hierbas amargas, como esta, son buenas para curar varias enfermedades.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_CGN309-MSO325\_kueetehxiwit-Lamiaceae\_2012-07-26-v.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-26-v

**DURATION:** 10:09

**ENGLISH TITLE:** Lamiaceae: Hyptis verticilada Jacq.

**SPANISH TITLE:** Lamiaceae: Hyptis verticilada Jacq.

**DESCRIPTION:** Celina González Nazario y María Salazar Osollo hablan del kwe:tehxwit, una hierba silvestre. Su tallo crece en forma de vara, un poco esquinado de color café y no muy alto. Se da en los potreros donde ya no chapean y en orillas de los caminos. Se nadie las tumba crece en matas grandes. Sus hojas son pequeñas alargadas parecidas a las hojas de xo:no:ochpa:wa:s (Sida sp.) y sus flores son de color blanco. Las hojas se usan para curar dolores de los pies en las personas adultas. Se corta un rollo de hojas, se calientan en el fogón y luego se hacen masajes en la parte adolorida para que se calienten las venas. También se puede calentar aguardiente en un traste y en seguida se meten las hojas ahí después darle masaje a la persona enferma de los pies. La bilis también se puede curar con hojas de kwe:tehxwit. Se cortan, se calientan en el comal y se le echa refino. Luego se le da masaje en el abdomen a la persona afectada. Así se quite el dolor. La planta tiene un olor parecido al humo del cohete y eso es lo que hace efecto. Si no tumban la mata por unos años, el tallo crece y se pueden ocupar para leña las varas. Arde muy bonito si está seco.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_CGN309-MSO325\_raabiahxiwit-Lamiaceae\_2012-07-26-w.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-26-w

**DURATION:** 10:24

**ENGLISH TITLE:** Lamiaceae: Clerodendrum chinense (Osbeck) Mabb. y Clerodendrum bungei Steud.

**SPANISH TITLE:** Lamiaceae: Clerodendrum chinense (Osbeck) Mabb. y Clerodendrum bungei Steud.

**DESCRIPTION:** Celina González Nazario y María Salazar Osollo mencionan que el ra:biahxiwit, una planta silvestre, se encuentra en dos clases: blanco y morado. El blanco se da en todas partes y en tierra fértil, de abono natural, crece grande la mata. El morado, según dicen ellas, se da sólo en el centro de San Miguel Tzinacapan por el lugar llamado A:pankwa:ko. El de flores blancas tiene hojas redondas, anchas y un poco pubescentes. Desde su tallo y hasta las hojas y flores, la mata siempre está cubierta de muchas hormigas. No se puede tocar o cortar fácilmente con las manos. Tal vez, opinan, las flores tienen mucha miel y por esa razón se acercan las hormigas. Las hojas se usan para curar granos en la piel tanto para adultos como niños. Se cortan y se hierven. Al hervirse, el agua queda con un sabor muy amargo. Se espera hasta que el agua esté tibia y en seguida se baña la persona afectada de granos. Si son pocos, sin embargo, se puede lavar sólo la parte afectada. También se pueden usar hojas tiernas, verdes. Se cortan, se exprimen con las manos para sacarle el jugo que se le echa sobre los granos. Casi todas las partes de la planta huelen mal, cuando uno la toca con las manos ahí se queda el mal olor. Florece más en el mes de mayo. El tallo se puede usar para leña al secarse. El ra:biahxiwit morado tiene el tallo algo morado, las flores también son de ese color aunque más chiquitas que las del ra:biahxiwit blanco. No dijeron si tiene uso medicinal también.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_teentsonxoochit\_Cleomaceae\_2012-07-27-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-27-a

**DURATION:** 12:14

**ENGLISH TITLE:** Cleomaceae: Cleoserrata speciosa (Rafinesque) H. H. Iltis

**SPANISH TITLE:** Cleomaceae: Cleoserrata speciosa (Rafinesque) H. H. Iltis

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás Damián y José Ernesto Vázquez Chanico conversan sobre la planta llamada te:ntsoxo:chit del cual hay dos tipos, de flor morada y de flor blanca. Su tallo es de un color con tendencia a blanco. No crece muy alto. La flor se ve muy bonita; a lo lejos se puede contemplar. Comentan que a lo mejor tienen miel porque las colibrís chupan las flores. También se cortan para adornar los altares. Cuando la flor se marchita, queda de color negro y se cae. Las semillas son diminutivas y se desarrollan en vainas. Una vez secas se les cae las semillas al suelo y ahí germinan. Solamente unas aves, las kwi:kwiltsitsi:n o ixkwa:kwi:kwilmeh, las recogen para alimentarse. EL tallo y las hojas no tienen otro uso, solamente como materia orgánica. Generalmente nace en sembradíos de maíz.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_tepechiilkowit-Chrysobalanaceae\_2012-07-27-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-27-b

**DURATION:** 13:05

**ENGLISH TITLE:** Pending identification and in need of collection but possibly Chrysobalanaceae

**SPANISH TITLE:** Pendiente identificación y falta coleccionar pero posiblemente Chrysobalanaceae

**DESCRIPTION:** José Ernesto Vázquez Chanico y Anastasio Nicolás Damián hablan del árbol llamado tepe:chi:lkowit. Las semillas se ensartan en las ramas y son blancas y de ellas se alimentan los pájaros. El tronco crece muy derecho y también las ramas aunque estos son muy frágiles. Por dentro es de color morado. La madera de este árbol es buena para usar en la construcción de casas, para tate:nkowa:yo:t (solera), kalihtikkowa:yo:t (tirante o plancha), kwilo:t (cinta o fajilla) y vigas. Pero una vez cortada hay que cuidar que no se moje porque por exceso de humedad se echa a perder. También se usa para leña; es bueno para leña porque aun todavía verde arde muy bien. Las hojas son angostas y en la parte más alta del árbol se le forma una copa. Dicen que la madera del tepe:chi:lkowit es más resistente que el encino, es más macizo, es madera muy pesada. Pero cuando se humedece, por dentro tiende a ponerse de color blanco y posteriormente se apolilla y por esta razón puede quebrarse. Si no se humedece puede durar mucho tiempo. Algunos árboles llegan a crecer muy grandes, más de dos brazadas de circunferencia.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_chiilkowit-Primulaceae\_2012-07-27-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-27-c

**DURATION:** 14:38

**ENGLISH TITLE:** Myrsinaceae: Myrsine coriacea (Sw.) R. Br. ex Roem. & Schult. subsp. coriacea

**SPANISH TITLE:** Myrsinaceae: Myrsine coriacea (Sw.) R. Br. ex Roem. & Schult. subsp. coriacea

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastasio Nicolás Damián hablan del chi:lkowit, un árbol chico de hojas angostas y lisas que abunda en zonas abiertas, pero no se da en los montes grandes. Sus frutos son negros y se los comen los pájaros y ellos mismos se encargan de esparcir las semillas en su excremento. Así van naciendo otros árboles. Los trozos son útiles para tirantes y alfardas en la construcción de casas ya que la madera es muy resistente. También da muy buena leña aunque comentan que por lo duro de la madera amella los machetes, doblándose la fila cuando se corta la leña. Agregan que cuando la madera ya se seca es muy difícil de meterle un clavo. En cambio, comentan, de verde no es tan duro.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_tamamalwaats-Clethraceae\_2012-07-27-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-27-d

**DURATION:** 17:49

**ENGLISH TITLE:** Clethraceae: Clethra schlechtendalii Briquet

**SPANISH TITLE:** Clethraceae: Clethra schlechtendalii Briquet

**DESCRIPTION:** José Ernesto Vázquez Chanico y Anastasio Nicolás Damián hablan de un árbol que Vázquez llama tanamalwa:ts y Nicolás le llama tamamalwa:ts. Este árbol se caracteriza por cogollos rojos que salen de los retoños Tiene las hojas alargadas. Su madera se utiliza en la construcción de casas, pero no es muy buena. No es resistente, es blando y un poco vidrioso o quebradizo. También la madera se usa como combustible, pero tiene la desventaja que no se parte fácilmente. Es muy astilloso. A veces el árbol crece derecho pero también pueden salir las ramas torcidas. Su corteza es muy gruesa y de color rojizo. Es muy pesado porque absorbe mucha agua. Por lo grueso que es el tronco a veces se hace un hueco y ahí dentro del hueco la marta hace su nido o lo ocupa como madriguera. Aunque al principio de la grabación los dos dicen que nunca se han fijado en la flor de este árbol después dicen que la flor es amarilla y que la inflorescencia es como la del ahmo:lkilit (Phytolacca rivinoides Kunth & C.D. Bouché). Retoña en una manera similar al istawa:kowit (Saurauia cana Keller & Breedlove). Agregan que los frutos se desperdician porque ningún animal se los come.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_maatalin-Commelinaceae\_2012-07-27-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-27-e

**DURATION:** 16:43

**ENGLISH TITLE:** Commelinaceae: Name applied to approximately nine species of the Commelinaceae family, most or all Commelina spp. and Tradescantia spp.

**SPANISH TITLE:** Commelinaceae: Nombre aplicado a aproximadamente nueve especies de la familia Commelinaceae, la mayoría sí no todas Commelina spp. y Tradescantia spp.

**DESCRIPTION:** José Ernesto Vázquez Chanico y Anastasio Nicolás Damián hablan de varios tipos de ma:talin: Vázquez menciona cinco tipos mientras que Nicolás sólo conoce tres. Entre los dos hablan de los siguientes seis tipos. Primero, uno con flor blanca, muy suave y con hojas redondas y erectas. Después de florear, se marchita y ahí se acaba la planta. Segundo, llamado mora:dohma:talin por sus hojas y tallo morados. Ésta se ramifica y se extiende, las hojas son dispersas y alargadas. No se marchita luego. Al arrancarla no se seca sino retoña por sí mismo. El tallo de ésta es grueso. Tercero, uno verde con hojas muy chicas y tallo muy delgado. Generalmente ésta se reproduce en los cafetales. Tampoco se marchita al arrancarla y después de unos días retoña por sí sola. La mata de esta es pequeña; parece que nunca florea. Cuarto, es un tipo que nace en los cerros. Ésta tiene bulbo. El tallo es muy duro, no se rompe fácilmente. Vázquez nunca se le ha visto la flor y sugiere que quizá no florea. Quinto, otro de matalin morado, sólo que ésta tiene tallo muy delgado y las hojas más pequeñas. Se extiende sobre la maleza, es muy frágil y la flor es blanca y pequeña. Sexto, otro ma:talin es rojo. Ésta se ocupa como ornamental. Las hojas son redondas y rayadas. Es medicinal, usada para curar la erisipela. Se machaca con las manos y el extracto se le echa al grano. Es fría y baboso. Finalmente, aunque no aclaran cual de los seis ma:talin se usa, mencionan que uno es bueno para la disentería. Se hierva junto con la corteza del guayabo rojo (Psidium guajava L.) conocido como tsina:kaxa:ixokoe:wat y el cogollo del okma (Vernonanthura patens (Kunth) H. Rob.). Tampoco aclaran cuál de los ma:talin sirve para calmar el dolor de la picadura del borreguillo, sólo mencionan que un ma:talin se machaca y se le pone como emplasto precisamente sobre la picadura.

**FILENAME:** Tclap\_Botan\_JVC313-FJG356\_owakilit-Commelinaceae\_2012-07-27-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-27-g

**DURATION:** 17:04

**ENGLISH TITLE:** Commelinaceae: Tinantia erecta (Jacq.) Fenzl

**SPANISH TITLE:** Commelinaceae: Tinantia erecta (Jacq.) Fenzl

**DESCRIPTION:** José Ernesto Vázquez Chanico y Fidel Juárez Galván hablan del owakilit una planta cuyas quelites se consumen en tamales cuando todavía están tiernas porque recias saben amargos. Los tamales hechas con esta quelite son muy ricos. La raíz del owakilit no se entierra tanto, el tallo es hueco y muy frágil y las hojas se marchitan muy pronto. Vázquez comenta que él solamente sabe de su uso en tamales y no que se come hervida como tomakilit (Solanum americanum Miller). Hablan después de plantas comestibles distintas al owakilit tales como el tomakilit (Solanum nigrescens M. Martens & Galeotti), el pachkilit (Stellaria prostrata Baldwin ex Elliott (or Stellaria cuspidata Willd. ex Schlecht. subsp. prostrata (Baldwin ex Elliott) J.K. Morton) y el ihtikoyokkilit (Jaltomata repandidentata (Dunal) A.T. Hunz.), que algunos llaman xa:lxo:xompe. Finalmente, mencionan que cuando iban a trabajar al campo también atrapaban camarones para alimentarse.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_owakilit-Commelinaceae\_2012-07-27-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-27-h

**DURATION:** 19:22

**ENGLISH TITLE:** Commelinaceae: Tinantia erecta (Jacq.) Fenzl

**SPANISH TITLE:** Commelinaceae: Tinantia erecta (Jacq.) Fenzl

**DESCRIPTION:** José Ernesto Vázquez Chanico y Anastasio Nicolás Damían hablan del owakilit, una planta con flor de morada con rayas y semillas negras. Las flores se cuegan hacia abajo y cuando se marchitan quedan amarillas y caen al suelo. Cuando tiernas las hojas del owakilit son comestibles hervidas y exprimidas o, más común, preparada en tamales. Para éste primero uno despedace las hojas y los tallos y los revuelven con masa junto con los demás ingredientes como es la manteca y la sal. Al terminar envuelven todo en hojas del nexkilit (Renealmia alpinia (Rottboell) Maas) y las ponen en una olla de barro llamada me:liohko:mit. Ésta la ponían sobre el fogón en una base con tiras de bambú para que no se quemaran los tamales. Aún no se conocían las vaporeras de aluminio que ocupan actualmente y que tienen su propia base para que no se quemaran los tamales. Los tamales preparados con owakilit son muy ricos. En algunas partes esta planta se desarrolla muy bien, cuando aún están tiernas se ven muy frondosas y es en esta etapa que se cortan para hacer tamales.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_tsohpikilit-tsohpiilookilit-Cucurbitaceae\_2012-07-27-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-27-i

**DURATION:** 13:57

**ENGLISH TITLE:** Cucurbitaceae: Cyclanthera ribiflora (Schltdl.) Cogn.

**SPANISH TITLE:** Cucurbitaceae: Cyclanthera ribiflora (Schltdl.) Cogn.

**DESCRIPTION:** José Ernesto Vázquez Chanico y Anastasio Nicolás Damían platican de una planta que Vázquez llama tsohpikilit (como la mayoría de la gente de Tzinacapan, que también le dicen tsopi:lo:kilit), pero que Nicolás Damían (originario de El Tozán) conoce como nexkolo:n. (NOTA: En Xinacachapan, mpio. Huitzilán, se ha documentado el nombre de esta planta como nexkolo:n). Es una planta comestible, se comen sus "quelites," sus hojas más tiernas. Se hierven las hojas dos veces para quitarles su olor desagradable original, exprimiéndolas después de hervirlas la primera vez y nuevamente poniéndolas en agua para hervir. Cuando ya se hirvieron por segunda vez, se retira la olla del fuego y se sirven para comer. Pero aunque es comestible, por el olor no agradable, son pocas las personas que la consumen. El tsohpikilit es una enredadera que crece sobre las matas de maíz o café. Cuando ya se arrecia, se le caen las hojas. Las cápsulas son como espinosas (aunque dicen que no son espinas sino puntos agudos colocados sobre la corteza de la cápsula), se parecen a las del acei:tehkowach (Ricinus communis L.). Pero no lastiman porque las espinas no son puntiagudas. La cápsula es de color verde y las semillas negras. Al moverlas o tocarlas se abren los frutos y las semillas se esparcen. Los pájaros también comen las hojas tiernas, particularmente uno que se llama chahkuis. Pero ningún animal se come la semilla. El tsohpikilit parece algo a las plantas del chayote. Esta planta nace en cualquier parte y se extiende sobre cualquier planta.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_mohchi-Cucurbitaceae\_2012-07-27-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-27-j

**DURATION:** 17:26

**ENGLISH TITLE:** Cucurbitaceae: Cucurbita okeechobeensis subsp. martinezii (L.H. Bailey) Walters & Deck.-Walt.

**SPANISH TITLE:** Cucurbitaceae: Cucurbita okeechobeensis subsp. martinezii (L.H. Bailey) Walters & Deck.-Walt.

**DESCRIPTION:** José Ernesto Vázquez y Anastasio Nicolás Damían, hablan del mohchi, una planta trepadora que se encuentra mucho sobre matas de café. Pero crece también en los barrancos y sube a cualquier árbol. Tiene flores pequeñas, de color amarilla baja. Las hojas son pubescentes. Los frutos se usan para hacer sonajas, generalmente usadas por los danzantes llamados kwetsaltinih, en español "quetzales". Cuando los frutos se maduran se tornan gris y se caen al suelo donde se recogen. Para comprobar si están recios o tiernos, se pellizcan. Si la cáscara aún está blanda, entonces todavía está tierno el fruto. Para limpiar los frutos recios más rápidamente se hierven para ablandar la pulpa y la capa delgada del fruto. Pero no se dejan en agua por mucho tiempo, sino que se limpian luego. La pulpa se le puede extraer más fácil con un alambre. Después se secan al sol y se guardan colgados. Antes de usarlos como sonaja se les tiene que echar semillas adentro. Para esto se usan las semillas del nexkilit (Renealmia alpinia (Rottboell) Maas) o nexkoko:k iswat (Canna tuerckheimii Kraenzl.) Vázquez le llama chi:chikitet a las semillas del nexkoko:k iswat. Se echan pocas semillas para que suene bien. Pero si uno quiere usar las semillas de nexkilit (zingiberaceae), se tiene que tostar previamente en comal para que suene bien la sonaja. Finalmente, dicen que los frutos tiernos son muy amargos y cuando una madre quiere destetar a su bebé, parte el fruto y lo embarra en cada uno de los pezones. Cuando el niño quiere mamar, prueba lo amargo y ya no mama. Así, poco a poco va destetando.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_teepalowaani-Cyperaceae\_2012-07-27-o.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-27-o

**DURATION:** 10:31

**ENGLISH TITLE:** Cyperaceae: Cyperus spp. (sawgrass)

**SPANISH TITLE:** Cyperaceae: Cyperus spp.

**DESCRIPTION:** José Vázquez y Anastasio Nicolás platican sobre los te:palowa:ni de que hay varios tipos. Mencionan uno que crece alto, tiene el tallo ancho y tubérculos de donde salen los retoños. Nicolás dice que el dolor que provoca este tipo de te:palowa:ni no duele tanto pero no especifica si corta la piel. Luego mencionan otro tipo que le llaman ista:k ('blanco'). Éste se extiende en las ramas de los árboles. Sus hojas son muy filosas y al tacto se sienten como pegajosas. Si uno por casualidad rosa contra las hojas pueden cortar a uno sin que en el momento se sienta. Pero uno se da cuenta con el ardor y el sangrado que se sienten posteriormente. El pie del tallo es negro y acanalado. Vázquez agrega que con este tipo de te:palowa:ni, la mata se hace grande, con raíces muy resistentes. Se parecen a las raíces del bambú, sólo que la raíz del te:palowa:ni es delgada y negra. No es fácil cortar este te:palowa:ni con el machete porque el tallo es fibroso y desgasta fácilmente el filo del machete. Finalmente, comentan que hay un tercer tipo de te:palowa:ni que no crece tan alto, quizá alcanzando medio metro de altura, y que tiene las hojas muy delgadas. Crece en las milpas. Al parecer tiene tubérculo y de ello retoña. Se hace grande la mata. El tallo es esquinado o en forma de triángulo. Con el paso del tiempo y hacia finales del año (no

especifica pero es como en los meses de noviembre y diciembre) la mata se seca. Se puede hacer lumbre con el follaje seco. Notaron que los otros dos tipos de te:palowa:ni nunca se secan o desaparecen. Los tres tipos tienen semillas negras; no hay ningún animal o pájaro que se los coma, tampoco tienen uso medicinal.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_toochsakat-Cyperaceae\_2012-07-27-p.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-27-p

**DURATION:** 07:31

**ENGLISH TITLE:** Cyperaceae: Rhynchospora ciliata (G. Mey.) Kuek.

**SPANISH TITLE:** Cyperaceae: Rhynchospora ciliata (G. Mey.) Kuek.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastasio Nicolás platican sobre el to:chszakat, un tipo de pasto que crece en el monte y en los cafetales. Cerca de las casas no se reproduce. Es duro, no se puede cortar fácilmente con machete. Es más fácil y más rápido, arrancarlo. Las hojas se parecen un poco a la cebollina o el cabello. Tiene flores blancas. Vázquez dice que la raíz se parece a una escobeta. Si se arranca cuando hace sol, se seca la planta con todo y raíz. Pero generalmente por el tipo de raíz que tiene al arrancarlo lleva mucha tierra. Si llueve o si se tira en lugares húmedos luego luego vuelve a arraigarse y uno solamente ha logrado cambiarlo de lugar. Sirve como forraje para los conejos.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_kakasakani-Dipentodontaceae\_2012-07-27-q.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-27-q

**DURATION:** 06:08

**ENGLISH TITLE:** Dipentodontaceae: Perrottetia ovata Hemsl.

**SPANISH TITLE:** Dipentodontaceae: Perrottetia ovata Hemsl.

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás Damián y Ernesto Vásquez Chanico hablan del kakasakani un árbol que se da en los montes. Comentan que aunque unos llegan a crecer muy alto y rectos no se ocupa para la construcción de casas porque es madera blanda. Cuando se parte un trozo por dentro es amarillo. Solamente sirve para leña porque la madera es bofa y prende aun siendo un poco verde. Cuando su fruto es tierno es de color rojo pero al madurarse se pone negro. Se lo comen mucho los pájaros.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_waawkowit-Dipentodontaceae\_2012-07-27-r.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-27-r

**DURATION:** 07:56

**ENGLISH TITLE:** Dipentodontaceae: Perrottetia longistylis Rose

**SPANISH TITLE:** Dipentodontaceae: Perrottetia longistylis Rose

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás Damián y Ernesto Vásquez Chanico hablan de wa:wkowit, un árbol que crece en cualquier lugar y que abunda en las orillas de San Miguel Tzinacapan. Cuando se maduran sus frutos se ponen colorados y tanto a las ardillas como a algunos pájaros (el papán real, el tucán, las chachalacas y otros pájaros) les gusta comérselos. Finalmente, aunque este árbol crece recto no sirve para la construcción de casas porque la madera es pesada y frágil y se pudre muy fácilmente.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_koyoopolxoochit-Ericaceae\_2012-07-27-s.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-27-s

**DURATION:** 12:24

**ENGLISH TITLE:** Ericaceae: Bejaria aestuans L

**SPANISH TITLE:** Ericaceae: Bejaria aestuans L

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás Damián y Ernesto Vásquez Chanico hablan del koyo:po:lin, un árbol que crece en los montes, es de corteza rasposa, sus flores son racimos grandes y morados y el fruto se lo comen los tejones. Vásquez Chanico comenta que él conoce un koyo:po:lin de árbol y otro koyo:po:lin de bejuco, pero el de bejuco las flores y los frutos cuelgan hacia abajo y son de color anaranjado. Comenta que algunas personas cortan las flores para ponerlos en floreros en el altar, pero al mismo tiempo comenta que este tipo de árbol es muy frágil y las flores se marchitan pronto. También agregan que este tipo de árbol solamente sirve para leña porque el tronco no crece recto, pero comentan que la flor de este tipo de árbol lo tomaban hervido para curar la enfermedad de la tosferina y también comentan que es bueno hervir las flores del koyo:po:lin de árbol con el tewi:tso:t, también dicen que para curar esa misma enfermedad se puede hervir el tewi:tso:t con el tepe:xi:lo:t. también comentan que cuando el árbol florea se llena de abejas y jicotes que van a chupar la miel de la flor.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_eskowit-Euphorbiaceae\_2012-07-27-t.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-27-t

**DURATION:** 11:55

**ENGLISH TITLE:** Euphorbiaceae: Croton draco Schltdl. & Cham. y Bernardia interrupta (Schltdl.) Muell. Arg.

**SPANISH TITLE:** Euphorbiaceae: Croton draco Schltdl. & Cham. (Palo sangre de grado) y Bernardia interrupta (Schltdl.) Muell. Arg.

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás y Ernesto Vásquez mencionan que el eskowit crece en cualquier lugar. Comentan que hay dos tipos de eskowit, uno de hojas grandes y otro de hojas chiquitas. , Comentan que él de hojas chiquitas (Croton draco Schltdl. & Cham.) tiene uso medicinal: uno le corta la corteza y junta el látex que sale con un trapito. Con éste uno unta los granos bucales que le salen a uno que tiene lo que se llama mal de boca (te:mpala:n). Así desaparecen. Comentan que este eskowit "tein chi:chi:ltik" (el rojo) aunque crece alto



no se puede partir muy bien. El otro tipo de eskowit no crece muy alto. Su fruto se madura en el mes de mayo y en este entonces se escucha un ruido en el campo como si se estuviera tostado ajonjolí porque los pájaros se juntan para comerse las semillas.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_tehtsonkilit-Euphorbiaceae-2012-07-27-u.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-27-u

**DURATION:** 16:23

**ENGLISH TITLE:** Euphorbiaceae: Cnidoscolus multilobus (Pax) I. M. Johnst.

**SPANISH TITLE:** Euphorbiaceae: Cnidoscolus multilobus (Pax) I. M. Johnst. (mala mujer)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez y Anastacio Nicolás hablan del tehtsonkilit, una planta muy espinosa, desde los tallos hasta las hojas, que crece en lugares rocosos o en lugares recién desmontados. Sus flores son blancas y salen en racimo por el centro de las ramas tiernas. Su semilla se la comen los pájaros. Comentan los dos que mucha gente ocupa este arbusto para leña porque cuando se seca la corteza se le desprende con todas las espinas y así ya se pueden cortar los troncos que se usa para leña aunque son huecos. También comentan que las puntas tiernas de esta planta se hierven en conjunto con otras plantas para preparar agua con que se bañan a los enfermos de escarlatina. Finalmente Vásquez Chanico menciona que los botones del tehtsonkilit se comen hervidos con el soyokilit (*Ipomoea dumosa* L.), con un poco de frijol y un poco de masa.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_kaalaatakoot-temaaskaltakoot-Euphorbiaceae\_2012-07-27-v.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-27-v

**DURATION:** 13:56

**ENGLISH TITLE:** Euphorbiaceae: Acalypha schlechtendaliana Müll.Arg.

**SPANISH TITLE:** Euphorbiaceae: Acalypha schlechtendaliana Müll.Arg.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián hablan del tema:skalkowit, una planta que crece en los cerros y anteriormente proporcionaba las varas que se ocupaban para hacer hacer el almacén de los temascales, amarrado con bejuco de te:sakamekat (? *Philodendron* spp.) y peto:Imekat (pendiente). Se usaba el tema:skalkowit porque su vara se puede encorvar o doblar y no se quiebra. Así se encorva y encima le ponían hojas de plátano y hojas del michkwitapi:l (*Cyclanthaceae*, quizá *Asplundia* sp.) para tapar bien el techo del temacal. Comentan que toda la gente hacia temascales y ahí se bañaban para prevenir enfermedades. Primero se prende la lumbre. Ahí hay unas piedras que se ponen al rojo vivo y le echan agua para que salga vapor y ya con ese vapor se bañaban adentro.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_tatakxiwit-Euphorbiaceae\_2012-07-27-w.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-27-w

**DURATION:** 04:00

**ENGLISH TITLE:** Euphorbiaceae: Euphorbia heterophylla L.

**SPANISH TITLE:** Euphorbiaceae: Euphorbia heterophylla L.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez y Anastacio Nicolás hablan de una planta de como 50 centímetros de alto que crece en las milpas. Se llama tatakxiwit. Los frutos se dan en racimo al centro de la parte superior de la planta, por la base de las hojas. Cuando se corta esta planta se encuentra que el tallo es hueco y de ahí le sale un látex blanco. Nicolás lo conoce como tatakxiwit y dice que esa hierba se ocupa para curar la enfermedad de la escarlatina. Vásquez Chanico comenta que conoce la planta pero no sabe su nombre.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_San-Jose-takoot-Leguminosae\_2012-07-30-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-30-a

**DURATION:** 06:40

**ENGLISH TITLE:** Leguminosae: Desmodium sp.

**SPANISH TITLE:** Leguminosae: Desmodium sp. (vara de San José)

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián y Ernesto Vásquez Chanico hablan del San José tako:t, una planta con flores moradas muy pequeñas y que crece en las orillas de los caminos. Sus tallos no se engruesan mucho. No tiene utilidad alguna, ni para leña.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_cimarroon-o-itahtaay-papaayah\_Caricaceae\_2012-07-30-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-30-b

**DURATION:** 16:12

**ENGLISH TITLE:** Caricaceae: Genus and species still to be determined

**SPANISH TITLE:** Caricaceae: Género y especie falta determinar

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián y Ernesto Vásquez Chanico hablan de los diferentes tipos de papaya, especificando cuales son comestibles. Uno, según Vázquez, le llaman "itahta:y" (papaya). Tiene flores amarillas que nacen sobre el tronco y ahí salen los frutos que no llegan a ser más grandes que una naranja. Cuando se maduran se ven muy coloraditos pero al partirlos, están siempre llenos de gusanos. Solamente los pájaros se los comen. El tronco de este árbol es verde con franjas de color café, lo que se llama kuihkui:kuitik". Otro tipo de papaya es la "papaya macho"; tiene ramas grandes sobre las cuales nacen directamente flores, pequeñas y de color amarillo bajo. Nunca dan fruto. Hay otros dos tipos de papaya que son comestibles, uno de color amarillo y otro más rojizo. El de color amarillo crece a una altura como de dos o tres metros. Las flores también nacen sobre el tronco, son grandes y dentro de ellas se forman los frutos. En la punta del fruto sale algo con forma de una olla y conforme va desarrollándose el fruto, cae. Durante su desarrollo el fruto va creciendo en forma ovalada. Junto al tronco es menos grueso y por la punta más grueso. Tiene semillas negras. Es muy sabrosa.

Finalmente hay una papaya de color rojizo. A este le salen ramas como de cuarenta a cincuenta centímetros y sobre ellas nacen las flores. Este árbol de papaya no da muchos frutos, quizá solamente unos dos o tres o quizá solamente uno. Llegan a desarrollarse como de veinte a cincuenta centímetros de largo y crece casi uniforme, como la calabaza roja, pero no tan gordo. Es muy dulce y sabroso. Se puede comer como fruta o preparado en agua. El tronco sirve para hacer abono orgánico, contiene mucha agua. Finalmente, aunque no es muy claro, parece que Vázquez menciona otro tipo de papaya de tallo delgado, como metro y medio de altura y que da fruto cuando el árbol todavía es joven.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_kowkamoh-Euphorbiaceae\_2012-07-30-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-30-c

**DURATION:** 17:33

**ENGLISH TITLE:** Euphorbiaceae: Manihot esculenta Crantz and perhaps some other species (yuca)

**SPANISH TITLE:** Euphorbiaceae: Manihot esculenta Crantz y quizá otras especies (yuca)

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás y Ernesto Vázquez hablan del kowkamoh, un árbol que se siembra en marzo cuando ya se ha terminado de desyerbar la milpa y echar tierra a la base de las plantas de maíz. Es en este tiempo cuando el kowkamoh ya empieza a crecer, echando raíces que se engruesan para formar el camote que ya se puede escarbar en noviembre. Vázquez comenta que hay tres tipos de kowkamoh: (1) kowkamoh de hojas grandes parecidas a las del chakaykamoh; (2) el ista:k kowkamoh que es de hojas chiquitas y angostas y no se engruesa mucho el camote; (3) el chakaykamoh que tiene venas de color rojizo en las hojas y crece muy alto. Comentan que cuando ya se saca el camote para prepararlo, lo primero que hacen es pelarlo, quitándole la cascara de encima. Después se hierve, endulzándolo con azúcar o, para mejor sabor, con panela. Para propagar el kowkamoh que no se siembra la semilla sino que se empotra un trazo de tallo de como 40 cm en la tierra. Luego echa raíces y retoña. Finalmente observan que uno debe tener cuidado de no pisar con los pies descalzos la cascara que se le quita porque provoca unas partiduras en las plantas de los pies: lo mismo pasa si se hace contacto con las palmas de las manos.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_xiikalkowit-Euphorbiaceae\_2012-07-30-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-30-d

**DURATION:** 13:25

**ENGLISH TITLE:** Euphorbiaceae: Alchornea latifolia Sw.

**SPANISH TITLE:** Euphorbiaceae: Alchornea latifolia Sw.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás hablan del xikalkowit, un árbol alto de hojas redondas, flores blancas y frutos rojos que maduran en el mes de mayo que es cuando se los comen las ardillas y algunos pajaritos como la paloma, el papán real y el tucán. Algunos aprovechan esto para colocar trampas para atrapar pájaros cerca de estos árboles en esta temporada. Comentan que anteriormente la gente recogía la semilla regada en el suelo para molerla y comerla como si fuera ajonjolí molido. Este árbol no sirve para cargador o tirantes en la construcción de casas sino solamente para leña y, para algunos, para sacar tablas que se usan para las paredes de las casas. Sin embargo, mucha gente dice que no es buena madera porque se echa a perder muy fácilmente.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_kowach-Euphorbiaceae\_2012-07-30-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-30-e

**DURATION:** 14:20

**ENGLISH TITLE:** Euphorbiaceae: Ricinus communis L. and Jatropha curcas L.

**SPANISH TITLE:** Euphorbiaceae: Ricinus communis L. and Jatropha curcas L. (piñón)

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián y Ernesto Vázquez Chanico hablan del kowach. Vázquez comenta que hay varios tipos de kowach. Uno es el ase:itehkwach (Ricinus communis L.) del cual hay uno rojo (chi:chi:ltik) y otro verde (xoxoktik) con el tallo gris. Este segundo crece más alto y los frutos también son más grandes. Sus hojas se ocupan para curar dolor estomacal. Para efectuar este remedio se envuelve en la hoja un poco de ceniza caliente que se toma del centro del fogón. Con eso le soban al enfermo. También comenta que estos dos tipos de kowach (esto es, dos tipos de ase:itehkwach) sirven para hacer aceite. Primero se seca el fruto en el sol, de ahí se pela y queda únicamente la semilla que después se tuesta en el comal. Posteriormente se muele en el metate y luego se hierve polvo con un poquito de agua nada más. Esto ya queda aceite. Ese es el aceite que se prendía en todos santos en lugar de veladoras. Agregan que anteriormente no encendían veladoras comerciales sino que la gente misma hacía velas con cera de abejas. Comentan que hay otro tipo de kowach, el noktakowach (Jatropha curcas L.) que es el que tiene los frutos comestibles (piñón). Cuando el fruto ya está maduro se pone de color amarillo y ya se puede cortar, pelar y secar. Después se tuesta en el comal y con eso uno se lo puede comer como si fuera pipián. Vázquez Chanico comenta que hay otro tipo de noktakowach de hojas más redondeadas y puntiagudas y ese no es comestible porque es venenoso. Por último agregan que anteriormente el noktakowach también lo vendían por medida porque antes eso se usaba en la comida en lugar de semilla de calabaza pipián.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_tekomekat-Euphorbiaceae\_2012-07-30-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-30-f

**DURATION:** 06:23

**ENGLISH TITLE:** Euphorbiaceae: Dalechampia scandens L. y Dalechampia heteromorpha Pax & Hoffmann

**SPANISH TITLE:** Euphorbiaceae: Dalechampia scandens L. y Dalechampia heteromorpha Pax & Hoffmann

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián hablan del tekomekat (Nota: probablemente equivalente a lo que otros llaman temekat), un bejuco muy resistente que crece enredándose en los árboles o arbustos y sirve hasta para cargar leña. Sus hojas son de color verde oscuro en forma de trébol. Toda la planta contiene un látex blanco que puede lastimar mucho si se le

salpica a uno en los ojos. Tiene un camote que suele llenarse de hormigas. Finalmente menciona que tiene frutos rojos pero no son comestibles aunque es posible que los pájaros se los comen.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_chikowaampah-Gesneriaceae\_2012-07-30-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-30-g

**DURATION:** 09:58

**ENGLISH TITLE:** Gesneriaceae: *Columnea schiedeana* Schltdl. (and, very rare, *Columnea sulfurea* Donn. Sm.)

**SPANISH TITLE:** Gesneriaceae: *Columnea schiedeana* Schltdl. (y, muy raro, *Columnea sulfurea* Donn. Sm.)

**DESCRIPTION:** José Ernesto Vásquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián hablan del chikoa:mpah, una planta epífita que se da en el monte. Tiene flores amarillas y atigradas al interior y frutos esféricos, blancos y dulces que se pueden comer. Los pájaros también se los comen. Vásquez Chanico menciona que el chikoa:mpah se usa para curar a los bebés cuando están magullados del estómago por haber sido cargados por mucha gente y como consecuencia hacen del baño de color verde. Agrega que hay dos variedades o colores de esta planta, uno llamado ista:k (blanco), usada para curar a las niñas, y otro llamado chi:chi:ltik (rojo) usada para curar a los niños. Para dicho uso se restriegan con las manos unas hojas que han sido asadas en el comal y del juguito que sale se le da de beber al niño o a la niña unas pocas gotitas. También hierven esta planta y con agua tibia así preparada bañan al bebé enfermo. Por último agregan Vázquez y Nicolás que cuando esta planta cae al suelo no retoña. Se adapta siempre en los árboles, pero en el suelo no sobrevive.

**FILENAME:** Zacat\_Botan\_FRP353-CGN309\_owakilit-Commelinaceae\_2012-07-31-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-31-a

**DURATION:** 07:42

**ENGLISH TITLE:** Commelinaceae: *Tinantia erecta* (Jacq.) Fenzl

**SPANISH TITLE:** Commelinaceae: *Tinantia erecta* (Jacq.) Fenzl

**DESCRIPTION:** Francisca Rivera Pérez y Celina González Nazario hablan del owakilit, una planta de flor morada. Esta se reproduce en lugares donde hay mucha materia orgánica, en tipo de suelo, la planta crece muy frondosa. Es comestible: se corta la parte superior de esta planta, se despedaza y se revuelve con masa a que se le agrega un poco de carbonato y sal. Una vez mezclado todos los ingredientes, se envuelven con hojas de nexkhit (*Renealmia alpinia* (Rottboell) Maas) para hacer los tamales. Rivera comenta que donde creció también lo preparaban en tamales pero dice que reposaban un rato la masa para que se agriara y que en lugar de carbonato le echaban sal caliza. Así los tamales salían muy buenos. Además comenta que las hojas del owakili también se pueden preparar asadas sobre las brasas o el comal. Para esto, se envuelven en hojas de plátano y se les agrega sal. Las dos comentan que al alimentarse de verduras locales vivimos más sanos y libres de enfermedades.

**FILENAME:** Tecol\_Botan\_LOS358-CGN309\_chikowaampah-Gesneriaceae\_2012-07-31-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-31-d

**DURATION:** 07:11

**ENGLISH TITLE:** Gesneriaceae: *Columnea schiedeana* Schltdl. (and, very rare, *Columnea sulfurea* Donn. Sm.)

**SPANISH TITLE:** Gesneriaceae: *Columnea schiedeana* Schltdl. (y, muy raro, *Columnea sulfurea* Donn. Sm.)

**DESCRIPTION:** Celina Gonzales Nazario y Leonor Osollo Segura hablan del chikoa:mpah, una planta epífita de flores amarillas que se usa para curar a los bebés que se han magullado en la panza por estar mucho tiempo cargados. Se cortan tres puntas tiernas del chikoa:mpah, se restriegan con las manos y le da a tomar al bebé el juguito que sale. Mencionan también que las hojas se pueden asar en el comal y después remojar con un poco de aguardiente y sal. Con eso le soban al bebé y después lo envuelven con cobijas para que se duerma. Así se curan. Mencionan que hay dos tipos de chikoa:mpah, uno ista:k (blanco, esto es, de tallo verde) que se usa para los niños y otro chi:chi:ltik (rojo) que se usa para las niñas. Después Osollo Segura empieza a hablar del árbol llamado tsontsapot cuya su semilla se usa para curar la tos. Se hierve y el agua en que se hierve se toma como agua de tiempo.

**FILENAME:** Tecol\_Botan\_LOS358-CGN309\_tsontsapot-Chrysobalanaceae\_2012-07-31-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-31-e

**DURATION:** 05:58

**ENGLISH TITLE:** Chrysobalanaceae: *Licania platypus* (Hemsl.) Fritsch

**SPANISH TITLE:** Chrysobalanaceae: *Licania platypus* (Hemsl.) Fritsch (zapote cabelludo)

**DESCRIPTION:** Celina González Nazario y Leonor Osollo Segura hablan del tsontsapot, conocido en español como "zapote cabello" (el mismo significado que el término náwat). Florea en el mes de febrero. La flor es blanca y de ahí sale el fruto, que se forma aún en árboles jóvenes. Los frutos se maduran de mayo a julio y se caen por sí solos. Nadie los cosecha. Son muy sabrosos. Dicen que la semilla de este fruto es medicinal: se cortan en pedazos muy finos que se hierven en medio litro de agua que se hierve hasta reducir una cantidad significativa de agua. Con ella se hacen gárgaras que curan tanto la tos como el comezón bucal. Agregan que la corteza de este tronco, junto con la de encino es muy buena para curar granos en el cuerpo. Se hierven juntas y con el agua se hacen baños. El extracto de estas cortezas sale agarroso (tete:lik). Finalmente, notan que la madera es muy buen combustible y fácil de partir. No sirve en la construcción de casas ni para sacar tablas.

**FILENAME:** Zacat\_Botan\_FRP353-CGN309\_teswat-teswananakat-Melastomataceae-hongos\_2012-07-31-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-31-f

**DURATION:** 09:47

**ENGLISH TITLE:** Melastomataceae and the mushrooms that grow on trees of this family

**SPANISH TITLE:** Melastomataceae y los hongos que crecen sobre árboles de esta familia

**DESCRIPTION:** Celina González Nazario y Francisca Rivera Pérez hablan del teswat, un árbol de hojas grandes que crece en los montes y cuyos troncos se ocupan en la construcción de casas. Comentan que cuando tumban un árbol y se pudre el tronco ahí nace un hongo comestible llamado pi:sih. Se corta el hongo y se despedaza con los dedos para luego ponerlo a hervir. Así se come.

**FILENAME:** Zacat\_Botan\_FRP353-CGN309\_yeekxokoyoolin-Begoniaceae\_2012-07-31-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-31-g

**DURATION:** 07:17

**ENGLISH TITLE:** Begoniaceae: Begonia sp. (commercialized)

**SPANISH TITLE:** Begoniaceae: Begonia sp. (comercializado)

**DESCRIPTION:** Celina González Nazario y Francisca Rivera Pérez hablan del xokoyo:lin, una planta de hojas grandes redondas y de tallo comestible. Mencionan que no se adapta en lugares donde hace mucho calor. Para usarlos en la comida con los tallos primero se limpian, quitándoles una corteza muy suave y dejando el tallo limpio. Luego se quiebra en pedazos y se enjuaga con agua de ceniza para quitar lo amargo. Después se ponen a hervir y se le agrega ajonjolí o piñon molido para darle sabor y cuando ya se haya hervido bien se saca del fuego. También hablan de otra clase de xokoyo:lin que conocen como teko:seh. Comentan que éste no se consume mucho porque al hervirse se deshace muy fácilmente por la acción de hervir el agua.

**FILENAME:** Zacat\_Botan\_FRP353-CGN309\_Primulaceae-xaalkapolin-2012-07-31-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-31-h

**DURATION:** 08:46

**ENGLISH TITLE:** Primulaceae: Parathesis psychotriodes Lundell

**SPANISH TITLE:** Primulaceae: Parathesis psychotriodes Lundell

**DESCRIPTION:** Celina González Nazario y Francisca Rivera Pérez hablan del xa:lkapolin, una planta de hojas brillantes y capulines rojos y comestibles. De este fruto, comentan, se puede preparar atole. Primero se hierve masa de nixtamal en agua mientras que se restriegan los capulines entre las manos para hacer una pulpa. Cuando el agua con masa ya esté hervida se le agrega la pulpa de los capulines con un pedazo de panela para endulzar. Con eso queda el atole muy rico. Rivera Pérez comenta que el tallo tierno del mismo xa:lkapolin se puede masticar y con el jugo que le sale se va enjuagando la boca para curar el mal de boca. González Nazario habla de otra planta que crece en los potreros y también da capulines morados (Conostegia xalapensis (Bonpl.) D. Don ex DC.). Ésta Rivera Pérez conoce como pihpixkapolin. Las dos conocen esta planta. Según ellas sus frutos son comestibles y la madera sirve solamente para leña.

**FILENAME:** Zacat\_Botan\_FRP353-LOS358\_xopilkowit-Meliaceae\_2012-07-31-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-31-i

**DURATION:** 08:49

**ENGLISH TITLE:** Meliaceae: Trichilia havanensis Jacq.

**SPANISH TITLE:** Meliaceae: Trichilia havanensis Jacq.

**DESCRIPTION:** Francisca Rivera y Leonor Osollo platican acerca del xopilkowit (Trichilia havanensis Jacq.). El xopilkowit es un árbol que se da en los cafetales, en las barrancas y en los bosques. Tiene hojas un poco alargadas de color verde y flores blancas que brotan por racimo. Los frutos son chiquitos, un poco boludos de color verde; las semillas se encuentran dentro de los frutos. Cuando maduran los frutos se abren y se ven adentro las semillas que son de color rojo. Las hojas se usan para proteger la semilla de maíz sembrada de los animales. Se cortan las hojas verdes del xopilkowit, se espera que se sequen y enseguida se cortan en pequeños pedazos que se le ponen a las semillas. Esto se hace para evitar que sean dañadas por los animales después de ser sembradas. Las ramas delgadas junto con las hojas se usan para golpear ligeramente el cuerpo de un paciente cuando le hacen baño en el temaskal. También, las hojas verdes se usan para ponerle a las gallinas y pavas cuando están empollando. Esto se hace cuando uno va velar a un difunto y en la casa están empollando las aves. Se cortan una o dos hojas de xopilkowit junto con hojas de aguacate y se colocan encima de los huevos para que nazcan bien las crías. Las hojas verdes también se les pone a las abejas wehwei nekme y pisi:lnekme cuando uno va a visitar o a velar a un difunto. Al regresar de visitar al difunto se cortan las hojas de xopilkowit y a cada olla o cajón de abejas se le pone encima una o dos hojas verdes. Esto se hace para que las abejas sigan trabajando bien y sigan produciendo miel. A las mujeres embarazadas también se les ponían hojas de xopilkowit junto con hojas de aguacate para evitar problemas de salud. La madera del xopilkowit se corta para leña ya que arde muy bien cuando se seca. Las semillas de éste árbol caen al suelo cuando se abren los frutos. Son pequeñas y de color rojo. Los pájaros aprovechan las semillas para alimentarse de ellas. Cuando las semillas empiezan a brotar del fruto, se acercan las primaveras, wilkiso:meh, nekchiktehme, koyoltsitsin y los i:xpi:ntohchiktemeh.

**FILENAME:** Zacat\_Botan\_FRP353-LOS358\_aayakachkowit-Meliaceae\_2012-07-31-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-31-j

**DURATION:** 07:46

**ENGLISH TITLE:** Meliaceae: Swietenia macrophylla King

**SPANISH TITLE:** Meliaceae: Swietenia macrophylla King (caoba)

**DESCRIPTION:** This is a discussion of the form and uses of the Swietenia macrophylla tree.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_CGN309-LOS358\_eskiinahxokoyoolin-Melastomataceae\_2012-07-31-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-31-k

**DURATION:** 05:29

**ENGLISH TITLE:** Melastomataceae: Arthrostemma primaevum Almeda

**SPANISH TITLE:** Melastomataceae: Arthrostemma primaevum Almeda

**DESCRIPTION:** Cecilia Hernández Nazario y Leonor Osollo Segura hablan del esquina:doh xokoyo:lin, una planta que crece en las orillas del camino. Según ellas, se muelen las hojas y los tallos para condimentar un caldo conocido regionalmente como chilposonte, normalmente de carne de res. Comentan que la gente de Ecatlán viene a comprar carne de res en Cuetzalan y de regreso van cortando en la orilla del camino un rollito de esta hierba para condimentar la comida, sustituyendo al jitomate.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_CGN309-EGS301\_tootoliixkapolin-Melastomataceae\_2012-07-31-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-31-l

**DURATION:** 05:01

**ENGLISH TITLE:** Melastomataceae: Conostegia icosandra (Sw. in Wikstr.) Urban

**SPANISH TITLE:** Melastomataceae: Conostegia icosandra (Sw. in Wikstr.) Urban

**DESCRIPTION:** Cecilia Hernandez Nazario habla de lo que ella llama kapolkowit (Conostegia xalapensis (Bonpl.) D. Don ex DC.), un árbol que da frutos negros dulces y comestibles. Se madera se ocupa para leña pero si el trozo es recto se ocupa en la construcción de casas. Comenta que hay otro tipo de este árbol llamado to:tolixkapolin (Conostegia icosandra (Sw. in Wikstr.) Urban) probablemente porque su fruto se parece a los ojos de guajolote. Agrega que este árbol, el to:tolixkapolin, abunda por Atekhokomol y por el lugar denominado Máquina.

**FILENAME:** Tecol\_Botan\_LOS358-CGN309\_tiookowit-Meliaceae\_2012-07-31-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-31-m

**DURATION:** 07:27

**ENGLISH TITLE:** Meliaceae: Cedrela odorata L. (cedar)

**SPANISH TITLE:** Meliaceae: Cedrela odorata L. (cedro)

**DESCRIPTION:** Celina González Nazario y Leonor Osollo Segura hablan del cedro (tio:kowit). Las dos dicen que conocen dos tipos de este árbol: el cedro blanco y el cedro rojo. Osollo Segura comenta que las hojas de estos árboles se usan para remedio: se hierven y con eso se baña a un enfermo a quien supuestamente le habían hecho alguna brujería. Las flores de estos árboles son muy chiquitas y sus frutos redondos y cuando se abren sueltan las semillas. La madera se ocupa en la construcción de casas y también para sacar tablas y tablones. Comentan las dos entrevistadas que cuando dicho árbol queda sin hojas desprende un olor muy fuerte.

**FILENAME:** Tecol\_Botan\_LOS358-CGN309\_xaalxokot-Myrtaceae\_2012-07-31-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-31-n

**DURATION:** 07:57

**ENGLISH TITLE:** Myrtaceae: Psidium guajava L.

**SPANISH TITLE:** Myrtaceae: Psidium guajava L.

**DESCRIPTION:** Celina González Nazario y Leonor Segura Osollo hablan del xa:lxokot, un árbol que crece en las zonas bajas donde hace más calor. Sus frutos son comestibles y con ellos también hirviendo los frutos se puede hacer atole, un alimento que sirve especialmente para los señores que ya no lo pueden comer como fruto. Las dos saben también que para curar la disentería se hierven las hojas tiernas y la corteza y se toma en té. Segura Osollo comenta que conoce tres tipos de xa:lxokot: (1) ista:k xa:lxokkot que se da en todas partes, (2) tsina:kaxa:lxokot, que también hay en todos los lugares, y (3) mora:doh que solamente crece en Amatlán, Paso del Jardín y La Junta (rumbo a Ayotochco). Por último las dos agregan que actualmente los guayabos silvestre siguen produciendo frutos pero ya luego luego se agusanan. Anteriormente se daban en buena calidad que hasta a veces la gente lo buscaba para ir a venderlo en Zacapoaxtla.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_CGN309-ADA300\_tiootakxoochit-Nyctaginaceae\_2012-07-31-o.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-31-o

**DURATION:** 04:07

**ENGLISH TITLE:** Nyctaginaceae: Mirabilis jalapa L.

**SPANISH TITLE:** Nyctaginaceae: Mirabilis jalapa L.

**DESCRIPTION:** Celina González Nazario platica del tiotakxo:chit. Es una planta que no se siembra. Se da en todas partes. El tallo es muy frágil parecido al xokoyolin. Los colores de la flor cambian en una mata. Frente a mi casa había una mata y al principio vi las flores que eran de color morado. Después volvieron a brotar otras y de repente vi que las flores eran de color amarillo bajo. Hay otras flores de color rosa combinado con amarillo. Le llaman tiotakxo:chit porque florece en las tardes y no por las mañanas. Creo que nace de sus semillas que tiran los pájaros. Las semillas son de color negro como si estuvieran envueltas con un papel delgado. Las flores de color rosa combinado con amarillo se dan en el mes de mayo. Cuando era niña buscaba esas flores y las cortaba para llevarlas a la iglesia para los rosarios que se hacían. No se acostumbra alimentar los animales con esta planta, pero si hay matas alrededor de la casa y uno tiene pollos o totoles se comen las hojas hasta acabarlas. Creo que no se usa para medicina.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_CGN309-ADA300\_nexokoliixpah-Onagraceae\_2012-07-31-p.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-31-p

**DURATION:** 04:59

**ENGLISH TITLE:** Onagraceae: *Oenothera rosea* L'Hér. ex Ait.

**SPANISH TITLE:** Onagraceae: *Oenothera rosea* L'Hér. ex Ait. (también 'Hierba de golpe')

**DESCRIPTION:** Celina González Nazario habla del nexokoli:lpah. Es una hierba que nace sola, no crece mucho. Sus hojas son pequeñas y alargadas y sus flores brotan como las flores de chiltepín, son de color rosa. No conoce las semillas pero se supone que de las semillas nacen las nuevas plantas. Se usa para curar los golpes, los moretones que se le salen en cualquier parte del cuerpo de uno cuando se cae. Para usar como remedio se cortan las hierbas y se muelen. Se le puede echar un poco de sal a la hierba molida y enseguida se unta sobre la parte afectada. También se le puede agregar refino a la hierba molida, se calienta y posteriormente también se pone a la parte adolorida. Si una persona se cae al suelo y se golpea en el abdomen puede tomar también el nexokoli:lpah hervido como té. Se cortan unas diez ramas y se hierven con un litro de agua. Algunas personas hierven estas hojas poco tiempo y toman el agua así, poco a poco. Otros lo dejan hervir hasta que se reduzca a una taza y así se la toman todo de una vez. Un señor de allá del pueblo, corta las hierbas y las echa en un envase (botella) que contiene aceite, espera unos días. Cuando el aceite se convierte en color verde por la esencia de las hojas lo utiliza para frotar a la parte afectada y de esta forma cura los golpes.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_CGN309-FRP353\_omikilit-Piperaceae\_2012-07-31-q.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-31-q

**DURATION:** 06:49

**ENGLISH TITLE:** Piperaceae: *Piper auritum* Kunth

**SPANISH TITLE:** Piperaceae: *Piper auritum* Kunth

**DESCRIPTION:** Celina González y Francisca Rivera platican del omikilit, una planta que se da en orillas de caminos, cafetales y otros lugares donde no han chapeado. Hay dos tipos: uno blanco y otro rojo. El omikilit blanco crece más de dos metros de altura; el rojo no crece tanto y se desarrolla con muchas ramas. Los dos tipos de omikilit son medicinales. Las hojas se usan para preparar agua con que se bañan a las mujeres que están embarazadas o después del parto, al bebé recién nacido y también a los niños hermanos del recién nacido para evitar que les pegue alguna enfermedad. Se cortan las hojas y se juntan con otras hierbas en un "tanechiko:" (mezcla de hierbas preparadas). Todas se hierven juntas. Después se baña a la mujer o a los niños. Comenta Rivera que en Zacatipan las hojas verdes del omikilit se usan para tallar el cuerpo en el momento que uno se baña, ya sea una mujer embarazada, una mujer después del parto, a un bebé recién nacido o a los niños hermanos del bebé. Cortan las hojas y cuando se baña el paciente se talla en el cuerpo con las hojas del omikilit junto con jabón, como si fuera estropajo. De esta forma se cura y se evitan enfermedades. También se usan las hojas o raíces de omikilit para curar a una mujer que no puede concebir. Se cortan las hojas o se arranca la mata con un palo para sacarle las raíces. Estas se hierven y con el agua así preparada se baña la mujer por las noches. Es necesario que se acompañe de un vaso de té de omikilit antes de acostarse. Si un niño o un adulto le da asco en el momento de tomar alimentos también se usan las hojas de omikilit. Se cortan dos hojas tiernas. Se le da al niño o adulto para que las mastique y se trague las hojas masticadas. Comentan González y Rivera que en otros lugares como en la ciudad comen las hojas de omikilit preparadas en tlayoyos o tamales. Para eso cortan las hojas tiernas en pequeños trozos y los revuelven con masa para hacer tlayoyos o tamales. (Nota: En Cuetzalan se acostumbra hacer tlayoyos con hojas molidas de aguacate). Aquí en las comunidades la mayoría usa el omikilit sólo para medicina. El omikilit blanco es el que crece más y cuando se cortan los tallos se pueden ocupar para leña. Cuando se seca arde fácilmente como totomoxtle.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_CGN309-FRP353\_nakasbuurroh-teekwaanenepiil-Piperaceae\_2012-07-31-r.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-31-r

**DURATION:** 06:23

**ENGLISH TITLE:** Piperaceae: *Peperomia maculosa* (L.) Hook.

**SPANISH TITLE:** Piperaceae: *Peperomia maculosa* (L.) Hook.

**DESCRIPTION:** Celina González y Francisca Rivera hablan de una planta que conocen con nombres diferentes. Celina conoce por te:kwa:nenepi:l y Francisca por nakasbw:rroh. Es una planta que se da en las piedras, palos podridos o troncos de pema que tienen musgo. Se da sólo en los cafetales o junto a la casa si uno lo siembra. Tiene hojas verdes, anchas y alargadas que tienen una fragancia más fuerte que el tekilit. Florea igual como vellitas blancas y las semillas son pequeñas como basura que después de un tiempo empiezan a germinar. Las hojas se comen ya sea con frijol gordo o cualquier otro. Se ponen a hervir los frijoles, se cortan dos hojas de nakasbw:rroh, se muelen en el metate junto con el chipotle, o se cortan en pequeños pedacitos, en seguida se revuelven las hojas molidas o cortadas con masa y se le echa a la olla de frijoles para que al terminar de hervir quede espesa la comida. También se pueden preparar las hojas de te:kwanenepi:l con carne de cerdo. Se pone a hervir la carne, se cortan dos hojas de te:kwa:nenepi:l y se muelen en el metate junto con chipotle y se le pone masa. Se revuelve todo y en seguida se le echa a la carne que está hirviendo. Si uno tiene el gusto de preparar tamales con el nakasbw:rroh, también salen muy sabrosos. Primero se prepara la masa, se consiguen frijoles y las hojas de nakasbw:rroh, luego se cortan en pequeños pedacitos las hojas y se revuelve junto con la masa y los frijoles. Por último se envuelven los tamales y se ponen a hervir. Cuando uno va al campo y lleva tortillas con salsa, también se pueden comer las hojas tiernas del te:kwa:nenepi:l. Se cortan las hojas por pedacitos, se van metiendo adentro de las tortillas y se come. Sólo que el sabor de las hojas de nakasbw:rroh es muy fuerte y hace eructar mucho. Comenta Celina que hace años, las hojas de nakasbw:rroh también se vendían en el mercado de Zacapoaxtla los días miércoles. Ahí lo conocían por lengua de burro. Actualmente no se sabe si se sigue comercializando. El te:kwanenepi:l no cura ninguna enfermedad.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_CGN309-FRP353\_tsotsolpahxiwit-Piperaceae\_2012-07-31-s.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-31-s

**DURATION:** 05:40

**ENGLISH TITLE:** Piperaceae: *Piper* sp. (*P. liebmannii* C. DC. or *P. lapathifolium* (Kunth) Steud.)

**SPANISH TITLE:** Piperaceae: *Piper* sp. (*P. liebmannii* C. DC. o *P. lapathifolium* (Kunth) Steud.)

**DESCRIPTION:** Celina González y Francisca Rivera hablan del tsotsolpahxiwit. Según ellas se llama así porque si se coloca una hoja sobre la piel, la piel queda arrugada (cf. tsotsol, 'arrugada'). Sólo hay una clase de esta planta y ésta se da en los cafetales y a orillas de los caminos. Tiene flores blancas igual que las del omikilit (Piper auritum L.). Sus hojas se usan para desinflamar hinchazones causados por granos u otra enfermedad como el te:te:milis (cfr. el verbo metste:te:mi, 'hincharse los pies/piernas [a alguien]'). Si uno tiene confianza en su poder curativo, corta unas hojas y para aplicarlas sobre la parte hinchada. Notan que si el hinchazón es causado por un grano se pueden usar las hojas de tres maneras: (1) se cortan hojas enteras para calentarlas en el fuego y enseguida con estas hojas calientes se calienta a la parte hinchada; (2) se cortan hojas verdes enteras y directamente con ellas se envuelve la parte hinchada; o (3) se cortan las hojas en pedacitos, se rocían con aguardiente, se colocan al lugar donde se encuentra el hinchazón y se amarran con una tela para que no se despeguen los pedazos de hoja. Pero si el hinchazón es por el metste:te:mi (por enfermedad, p. ej., los niños con escarlatina) se cortan las hojas y se colocan como zapatos por la noche. Al día siguiente en la mañana se quitan, cuando despierta el paciente. Se debe repetir las veces necesarias que no es difícil ya que esta planta abundan. Finalmente, comentan que cuando esta planta crece grande sus tallos se pueden ocupar para leña.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_CGN309-FRP353\_taxkaliswat-Piperaceae\_2012-07-31-t.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-31-t

**DURATION:** 04:57

**ENGLISH TITLE:** Piperaceae: Piper schiedeana Steudel

**SPANISH TITLE:** Piperaceae: Piper schiedeana Steudel

**DESCRIPTION:** Celina González y Francisca Rivera hablan del taxkaliswat, una planta que crece un poco alto, igual que el o:mekilit. Su tallo es de color verde como el bambú y sus hojas son anchas, lisas y redondas casi parecidas a las hojas de xokoyo:lin (Begonia spp.). Sus flores son blancas, en forma como unas varitas delgadas. Comenta Rivera que en Tepango Zacatipan las hojas del taxkaliswat se usan para curar a los bebés que tienen granos en las nalgas. Cortan las hojas verdes y las colocan sobre las pompas del bebé para hacer que desaparezcan los granos. Las hojas hacen efecto por ser lisas y muy frías; la enfermedad de los granos es caliente. González comenta que en San Miguel Tzinacapan las niñas usan las hojas del taxkaliswat para jugar. De niña, González también jugó con esas hojas. Cortan las hojas verdes y las ocupan como si fuera masa, hacen igual que las mujeres grandes cuando hacen tortillas. Las niñas juegan haciendo tortillas para que cuando sean grandes puedan hacer tortillas bonitas y muy ricas. En Tzinacapan sólo se usan las hojas para juego y casi nadie las usa para remedio.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_ehkaw-Melampodium-Asteraceae\_2012-08-02-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-02-a

**DURATION:** 08:54

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: Melampodium divaricatum (Rich.) DC.

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: Melampodium divaricatum (Rich.) DC.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián platican de una planta que conocen por nombres diferentes.

Vázquez lo conoce como kwi:kwilehkaw y Nicolás como ma:yewalehkawki:kwil. Es una planta que se da en las milpas y los cafetales. No es igual a los otros ehkaw que tienen un tiempo de floración y luego se secan sino que el ma:yewalehkawki:kwil retoñar con facilidad si uno lo tumba o si se arranca y se tira al suelo. Vuelven a salir sus raíces. Tiene hojas un poco redondas, puntiagudas y muy rasposas. Si uno desea se les puede dar de forraje a los caballos, reces, burros y pavos. También se usa para calmar el dolor cuando a uno le pica un borreguillo (chokoy) o un to:nal itsompal (tipo de oruga). Se cortan las hojas tiernas, se exprimen para que salga el jugo y se echa a la parte afectada. Sus flores son de color amarillo y se ven muy secas. No se les acerca ningún animal para alimentarse de su miel. Cuando maduran las semillas se caen al suelo para volver a germinar.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_wehwei-kwiikwilehkaw-Smallanthus-Asteraceae\_2012-08-02-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-02-b

**DURATION:** 06:55

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: Smallanthus maculata (Cav.) H. Robinson

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: Smallanthus maculata (Cav.) H. Robinson

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás platican acerca de una planta que se conoce con dos nombres:

wehwe:ikwi:kwilehkaw y tankwa:kwil:kwil. Los dos nombres contienen el elemento kwi:kwil (moteado o rayado) porque las hojas son de dos colores: morado combinado con verde. El tallo también tiene como rayas de color morado con lo demás un poco verde. Sus hojas son anchas y un poco rasposas. Su flor es amarilla, parecida a la flor del mi:lahehkaw. Se da en matas grandes y tiene las varas son altas. Si se tumba vuelve a retoñar nuevamente y no es fácil eliminar las matas. No es útil para la alimentación de ningún animal y si se amarra un caballo cerca de una mata, no se la come. En tiempos de floración se acercan los chupamirtos (colibrís) para construir su nido entre las hojas pero no chupan las flores, quizá porque se ven muy secas. Tampoco se utiliza el tallo para leña. Cuando se tumba la mata, al secarse ayuda la fertilidad del suelo. Se da más en los cafetales y otros lugares donde no se chapea.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_maaweeweyak-ehkaw-Aldama-Asteraceae\_2012-08-02-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-02-c

**DURATION:** 08:09

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: Aldama dentata La Llave

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: Aldama dentata La Llave

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás platican de una planta que se conoce por dos nombres. Algunas personas la conocen como mi:lahkew y otras como ma:we:weyakehkaw. Esta planta se da en las milpas. Crece un poco alto pero dado que sus raíces se extienden en el suelo es fácil arrancar. Su tronco crece en forma de vara y sus hojas son alargadas. Florea a finales de octubre en fiesta del día de muertos, al igual que el sempowalxo:chit (Tagetes erecta L.). Sus flores son amarillas y desde lejos se pueden ver. Después de florear se seca la mata y en enero cuando se limpia para sembrar maíz se vuelve a tumbar o arrancar. Las semillas que quedan germinan nuevamente y cuando se labra la milpa se van tumbando las plantas pequeñas para que no dañen a las matas de maíz. Las hojas tiernas se utilizan para calmar el dolor en la picadura del borreguillo (chokoy, larva de Megalopygidae) que se encuentra en las hojas de maíz u otras plantas como el café. Se cortan las hojas del mi:lahkew y se exprimen o se machacan, poniéndolas en la parte afectada. Esta planta también ayuda a la fertilidad del suelo. Después de ser arrancada ahí se queda y así como se va pudriendo se va convirtiendo en abono.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_mekaehekaw-Asteraceae\_2012-08-02-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-02-d

**DURATION:** 06:54

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: Hymenostephium cordatum (Hook.& Arn) S.F.Blake (syn. Viguiera cordata (Hook. & Arn.) D'Arcy)

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: Hymenostephium cordatum (Hook.& Arn) S.F.Blake (sin. Viguiera cordata (Hook. & Arn.) D'Arcy)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás comentan que el mekaehkaw es una planta que se va trepando hacia arriba, ya sea en las varas secas o en otras plantas. No es fácil eliminar porque un pedazo de tallo se enraíza rápidamente. Tiene raíces muy duras que cuestan trabajo arrancar. Para que se sequen es necesario excavar las matas con todo y raíz. El mekaehkaw no es igual al mi:lahkew porque el primero nunca se seca sino que se mantiene verde en todo el año. Cuando llega el tiempo de su crecimiento empieza a florear y la mata vuelve a retoñar. Florea en el mes de octubre, en todosantos. Sus flores son amarillas parecidas a las de mi:lahkew pero más pequeñas. Se da en los cafetales, orillas de camino o en donde no se chapea. Si uno quiere también se les puede dar de comer a los pollos, pavos, caballos y reces. Todos se comen la hierba fresca. No tiene ninguna otra utilidad y no se utiliza para medicina. Su tallo no es leñoso sino que se desarrolla como bejuco.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_moosoot-Asteraceae\_2012-08-02-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-02-e

**DURATION:** 06:18

**ENGLISH TITLE:** AAsteraceae: Bidens alba var. radiata (Sch.Bip.) Ballard ex Melchert and Bidens reptans (L.) G.Don or Bidens chiapensis Brandege (these latter two are kwamo:so:t while the first is simply mo:so:t)

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: Bidens alba var. radiata (Sch.Bip.) Ballard ex Melchert y Bidens reptans (L.) G.Don o Bidens chiapensis Brandege (estos dos últimos se conocen como kwamo:so:t mientras que el primero es simplemente mo:so:t)

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás y Ernesto Vázquez describen el mo:so:t, una planta que se da en las milpas. Su tallo es esquinado, de color verde y muy ramificado. Sus flores son blancas. Las semillas son negras y alargadas, parecidas a unos palitos delgados como si tuvieran espinas en las puntas. Si uno camina por lugares donde crece y es temporada en que tienen semillas, éstas se pegan en la ropa. Pican y causan muchas molestias. Después de que floree y produzca semillas se seca la mata. Cuando se limpia un terreno para sembrar se tumban las matas de mo:so:t, que empiecen a pudrir sobre el suelo, ayudando a fertilizarlo. Nicolás comenta que los ancianos comentaban que hace mucho tiempo se consumían las hojas tiernas del mi:lahmo:so:t como alimento. Cortaban las hojas, las hervían y las exprimían para luego comerlas como quelite aunque tienen un sabor amargo. Vázquez no sabía de ese uso. Los dos asesores saben que las hojas se usan para coagular la sangre en alguna herida. Se cortan las hojas tiernas, se exprimen y se le echa el jugo que sale a la herida para que detener la sangre y ayudar a que la herida cicatrice pronto y no se infecte.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_kwamoosoot-Asteraceae\_2012-08-02-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-02-f

**DURATION:** 12:42

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: Bidens reptans (L.) G.Don o Bidens chiapensis Brandege

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: Bidens reptans (L.) G.Don o Bidens chiapensis Brandege

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás y Ernesto Vázquez describen el kwamo:so:t como una hierba que trepa como bejuco sobre otras plantas. Se da en los chaparrales que dejan de chapear. Tiene tallos delgados de color gris y hojas pequeñas y alargadas. Sus flores son amarillas, parecidas a las del mi:lehkaw (Aldama dentata La Llave) aunque más pequeñas. Florea por todo el año, no como el mo:so:t (Bidens alba var.radiata (Sch. Bip.) R.E. Ballard y B. odorata Cav.) y el ehkaw (Aldama dentata), que florean a finales de octubre. Las hojas tiernas del kwamo:sot son medicinales, empleadas para curar el empacho en los niños. Se cortan las hojas, se machacan o se muelen, y se busca una hoja tierna de kowachxiwit (Ricinus communis L.) o de a:ko:koh (hoja santa, Critonia morifolia (Miller) R.M.King & H.Rob.). Se echa un poco de aceite en la hoja del kowach o a:ko:koh y junto con las hojas machacadas o molidas del kwamo:so:t se le pone al paciente una hoja en el abdomen y otra en la espalda para que se le baje el empacho. Antes de poner la hoja se debe dar golpecitos en el abdomen al paciente para que despegue el empacho que tiene por dentro. Las hojas tiernas del kwamo:so:t también se comen por las chachalacas y los chahkwismeh. En algunos lugares donde se da el ma:kwi:lkilit (Cyclanthera dissecta (Torr. & Gray) Arn.) junto con el kwamo:so:t se amontonan las chachalacas y los chahkwismeh para alimentarse de las hojas de estas dos plantas.

**FILENAME:** Tecol\_Botan\_MBN359-AND308\_chiniinah-eei-taman-Lauraceae\_2012-08-02-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-02-m

**DURATION:** 20:07



**ENGLISH TITLE:** Lauraceae: Tipos of chinina

**SPANISH TITLE:** Lauraceae: Tipos de chinina

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damian y Martín Becerra Nazario hablan del chini:nah, un árbol grande de flores blancas que, según Becerra, florea a fines de abril. Él conoce tres tipos de chini:nah: (1) de frutos verdes comestibles, (2) de frutos negros comestibles y (3) de frutos verdes no comestibles. Dice que del tronco de los primeros dos se pueden sacar tablas y que anteriormente se usaban las ramas con hojas para techar los temascales. Nicolás estuvo de acuerdo en que hay los mismos tres tipos de chini:nah. Agrega que los frutos verdes no comestibles son más pequeños y un poco agujerados en la cáscara. Él llama a este árbol itskwinchini:nah. Nota que el fruto maduro se cae al suelo y ahí se lo come el armadillo. El tronco sólo se puede ocupar para leña. Los dos comentan que cuando cortan un fruto todavía faltan tres días para que esté listo para comer pero si caen solos al día siguiente se quedan suaves Becerra Nazario también habla de cómo se construye un temascal con ramas de chini:nah. Menciona también que ocupan un bejuco que él conoce como tekxo:chima:it y otro que conoce como kowke:smekat para tejer el techo de un temascal.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_MBN359-JVC313\_anay-ooome-taman-Lauraceae\_2012-08-02-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-02-n

**DURATION:** 06:23

**ENGLISH TITLE:** Lauraceae: Pending collection

**SPANISH TITLE:** Lauraceae: Pendiente coleccionar

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez y Martín Becerra Nazario hablan del anay, un árbol que crece en los montes. Becerra conoce dos tipos de fruto, uno que le llama kilanay y otro que le llama ti:ltiani. Para él se come más el ti:ltiani que el kilanay. El trozo del anay se puede aserrar para sacar madera que se usa en la construcción de casas. Las ramas con hojas de estos árboles junto con las ramas y hojas del koma:it se usaban para techar las casas. Agrega que cuando hacían una casa, los señores se ayudaban entre sí en una actividad que le llaman "mano vuelta". Vásquez Chanico coincide con Becerra Martín en los usos que le daban a dicho árbol. Los dos comentan que los techos ya no se hacen de ramas de anay y koma:it dado que es más fácil hacerlos de cartón.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_kuomaait-Lauraceae\_2012-08-02-o.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-02-o

**DURATION:** 12:17

**ENGLISH TITLE:** Lauraceae: Nectandra reticulata (R. & P.) Mez

**SPANISH TITLE:** Lauraceae: Nectandra reticulata (R. & P.) Mez

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez y Anastacio Nicolás platican sobre el koma:it, un árbol que crece en los montes. Nicolás comenta que él conoce dos tipos: el koma:it y el petaka:lkoma:it. Los troncos y ramas se pueden ocupar para cargadores, tirantes, soleras y alfardas en la construcción de casas. Anteriormente las ramas se ocupaba en los techos, se hacían rollos con ellas y los tejían con varios tipos de bejuco como el tata:wikmekat, peto:lmekat, te:sakamekat, tepe:xo:no:t, kwetaxmekat y el tekolo:i:x. Con eso techaban las casas. Comenta que varios tipos de pájaros (chachalacas y palomas entre otros) se comen los frutos. Vásquez comenta que el petaka:lkoma:it es de hojas chiquitas y el koma:it de hojas anchas. Él también se acuerda que anteriormente techaban con las ramas del koma:it.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-MBN359\_xiikalawakat-Lauraceae\_2012-08-02-p.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-02-p

**DURATION:** 06:48

**ENGLISH TITLE:** Lauraceae: Persea cf. cinarescens Blake

**SPANISH TITLE:** Lauraceae: Persea cf. cinarescens Blake

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás y Martín Becerra Nazario hablan del xi:kalawakat, un árbol que abunda en las zonas bajas. Su hojas son chiquitas y sus flores son blancas, parecidas a la flor de pimienta. Becerra Nazario comenta que conoce dos tipos de xi:kalawakat: (1) xoxoktik y (2) ti:ltiani (que al madurar el fruto, se pone negro). Los dos florecen en mayo y los frutos ya están para julio. Agrega solamente se le aprovecha los frutos, no se pueden sacar tablas de este árbol porque no crece muy grande ni grueso. Además es común que se le suben muchas hormigas que agujeran su madera al hacer sus nidos en los troncos y ramas. Así se le entra agua de la lluvia a sus ramas y se van pudriendo hasta que se muere el árbol. Nicolás Damían comenta que por su parte él conoce sólo un tipo de xi:kalawakat, de frutos pequeños y verdes. Agrega que no sabe si hay unos con frutos que se ponen negros al madurarse.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_chiichiilawakat-Lauraceae\_2012-08-02-q.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-02-q

**DURATION:** 09:22

**ENGLISH TITLE:** Lauraceae: Genus and species still pending identification

**SPANISH TITLE:** Lauraceae: Género y especie todavía pendiente identificación

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez y Anastacio Nicolás hablan del chi:chi:lawakat, un árbol de hojas duras con el envés pubescente. El trozo es rojizo y sirve para sacar tablas mientras que las ramas sirven para leña aunque la leña no arde muy bien. Sólo humea. Vásquez Chanico comenta que la corteza del chi:chi:lawakat es rayada como la del cedro. Notan que sus frutos, no comestibles para los humanos, son negros y pequeños como las semillas del chamakihtet (*Heliconia* sp.). Relatan que antes había un chi:chi:lawakat en el lugar denominado Tate:mpan. Lo tumbaron para sacar tirantes y alfardas. Finalmente los dos agregan que este tipo de árbol es muy escaso, únicamente había dos árboles en Tate:mpan pero uno ya lo tumbaron. Solamente queda uno.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_awkatsitsiin-Lauraceae\_2012-08-02-r.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-02-r

**DURATION:** 07:32

**ENGLISH TITLE:** Lauraceae: Genus and species still pending identification

**SPANISH TITLE:** Lauraceae: Género y especie todavía pendiente identificación

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez y Anastacio Nicolás hablan del awakatsitsi:n, un árbol de hojas chiquitas y duras parecidas a las hojas de la canela. Solamente abunda en los montes grandes. Sus frutos son verdes de tiernos pero negros de maduros. Comentan que aparentemente no se lo comen las ardillas ni otros animales del monte ya que debajo de los árboles se puede encontrar mucha semilla tirada. Los dos comentan que el único uso que tiene este árbol es para leña. No sirve para la construcción de casas porque la madera es blanda aunque del trozo grande del awakatsitsi:n se puede aserrar para sacar tablas y alfardas. Sin embargo la madera aserrada no es muy confiable ya que se quiebra muy fácilmente. Es más recomendable usar los trozos rollizos del awakatsitsi:n para la construcción de casas. Finalmente, agrega Vásquez que por su corteza arenosa el trozo del awakatsitsi:n se parece al del anaykowitz (otro Lauraceae).

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_aakowit-Salicaceae\_2012-08-02-s.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-02-s

**DURATION:** 14:54

**ENGLISH TITLE:** Salicaceae: Genus and species still pending identification

**SPANISH TITLE:** Salicaceae: Género y especie todavía pendiente identificación

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián hablan del a:kowitz, un arbusto de flores blanquesinos y frutos chiquitos que abunda en las orillas y en medio de los arroyos. Comentan los dos que el retoño recto es flexible y por lo tanto lo pueden encorvar para hacer un círculo ovalado sobre el cual ponían una red para pescar. También sirve para leña. Agregan que cuando a alguien le picaba una víbora, hacían una fogata con las ramas de ese arbusto y ahí acercaba a la persona afectada para que le pegara el humo. Dicen que así se curaba. Nicolás agrega que antes usaban las ramas con hojas para barrer en el interior de las casas.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_kochonih-kochoni-Caricaceae\_2012-08-02-t.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-02-t

**DURATION:** 15:17

**ENGLISH TITLE:** Caricaceae: Genus and species still pending identification

**SPANISH TITLE:** Caricaceae: Género y especie todavía pendiente identificación

**DESCRIPTION:** José Ernesto Vásquez y Anastasio Nicolás Damián hablan del kochonih, una planta que crece en los cafetales, alcanzando una altura de como tres metros. Las flores, que tienen la forma de campanitas, nacen directamente sobre el tronco. Salen cinco flores y al abrirse ahí sale el fruto, verdes al inicio pero al madurarse se vuelven amarillos. No crecen muy grandes. Por dentro tiene semillas negras cubiertas con una capa blanca, que es la parte comestible. Nicolás explica que solamente se chupan las semillas, quitándole la capa blanca, porque si se comen enteras se pegan en el intestino y por el calor corporal se esponjan haciendo que sea difícil de defecar y que se le infle a uno el estómago. Agrega que a las ardillas, tejones, armadillos y mapaches les gusta alimentarse de estos frutos. Nicolás también comenta que los antepasados ocupaban el kochonih como jabón para lavar ropa; machacaban las hojas con las manos y con eso se lavaba la ropa. Vásquez comenta que actualmente escasea esta planta. Las tumban y ya no se reproduce porque al tumbarlas los frutos no se maduran y se pierde las semillas. El tronco no es macizo sino como bagazo. No sirve para leña. Al tumbar el árbol, ahí se desperdicia. Donde se tira el tronco se debe caminar con mucho cuidado porque ahí se genera una especie de baba resbalosa que puede provocar que uno se cae y se lastima.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Piperaceae-yoolpoliwkaaxiwit\_2012-08-03-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-03-a

**DURATION:** 16:00

**ENGLISH TITLE:** Piperaceae: Peperomia mexicana (Miq.) Miq.

**SPANISH TITLE:** Piperaceae: Peperomia mexicana (Miq.) Miq.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez y Anastacio Nicolás platican del yo:lpoliwka:xiwit una hierba rupícola que se da sobre los riscos en los arroyos particularmente donde hay sombra de los árboles y mucha humedad, como en la ribera de un arroyo donde salpica el agua sobre piedras y se levanta la brisa como nubes. Allá en Koyo:xo:chiko a veces se encuentran algunas matas. Esta planta es escasa no como otras hierbas que nacen por abundancia. Del yo:lpoliwka:xiwit es difícil juntar un rollo pequeño cuando se busca. La mata es pequeña como quince centímetros de altura y sólo tiene unas tres hojas o bien cinco si la mata es más grande. Las raíces se extienden sobre los riscos o piedras y se arrancan fácilmente. Cuando crece el agua del río también arrastra las matas de esta planta que crece por sus orillas. Sus hojas se parecen a las hojas de kowtsiwahkal (Crescentia cujete L.) con la diferencia que las hojas del yo:lpoliwka:xiwit son muy pequeñas, lisas, alargadas y por el envés tienen unas rayas blancas. Sus flores son amarillas combinadas con blanco. Las hojas se usan para curar a las personas que padecen dolor de corazón, demencia o ataques epilépticos. La persona encargada de traer y preparar estas hierbas para medicina no debe decirse a nadie, ni al mismo paciente, porque si anda contando que fue a conseguir o está preparando el remedio la próxima vez que vaya a buscar estas hierbas ya no las va a encontrar o bien no van a ser efectivo el remedio. Para usar esta planta se debe hacer con cuidado y, como se mencionó, en secreto (ichtakatsi:n). Se cortan las hojas verdes, se restriegan en las manos y se les echa agua en una cubeta. O bien otra forma es hervir el agua y esperar que se entibie. Cuando ya está listo, se baña al paciente y se le da de tomar un vaso como té. Esta hierba no tiene ningún sabor que podría provocar que el paciente no la quisiera tomar. Así se le puede dar de tomar al paciente como agua simple sin que se dé cuenta.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Ulmaceae-nepalkowit\_2012-08-03-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-03-b

**DURATION:** 18:54

**ENGLISH TITLE:** Ulmaceae: Ulmus mexicana (Liebm.) Planch

**SPANISH TITLE:** Ulmaceae: Ulmus mexicana (Liebm.) Planch

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás y Ernesto Vázquez hablan acerca del nepalkowit, un árbol grande que, según Vázquez, es escaso en la región. Agrega que donde nace crece muy alto y de buen grosor, por lo menos unas seis brazadas de circunferencia. Tiene hojas duras y dentadas que se caen entre marzo y abril. Aparte de crecer muy alto, las ramas se extienden mucho y ahí en ellas se anidan varios tipos de animales como kowtancho (marta), el tejón y el tlacuache. Ahí también nacen las chicharras (cicadas). En las ramas se reproduce el heno (Tillandsia spp.). La corteza es muy gruesa; algunas personas la conocen como sempowale:wat. Anteriormente, por lo grueso que es, los hombres la utilizaban para hacer huaraches y ocupaban la fibra de la pita como correa. Nicolás dice que también la madera se ocupa para leña aunque no arde bien, quizá porque tiene un poco de savia pero a pesar de eso (la madera con savia es más difícil aserrar) a veces la aserraban para sacar alfardas y tirantes.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_nokta-wahkalmekat-Familia-pendiente\_2012-08-03-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-03-c

**DURATION:** 15:43

**ENGLISH TITLE:** Type of vine

**SPANISH TITLE:** Tipo de bejuco

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás y José Ernesto Vázquez platican sobre el wahkalmekat, un bejuco algo escaso que se usa para hacer huacales. Cerca de San Miguel hay varios bejucos pero estos no son tan bonitos, sobre todo en color, como el noktawahkalmekat. Entre los bejucos que se encuentran cerca de San Miguel mencionan los poposokani (del cual hay dos tipos, uno blanco [prob. Gouania polygama (Jacq.) Urb.] y otro rojo), el kwesalmekat (Paullinia cf. pinnata L.) y el tata:wikmekat (pendiente clarificaciones: Francisco Ignacio Salgado, de Tacuapa, lo asocia con Mandevilla subsagittata (Ruiz & Pav.) Woodson; pero dos asesores de San Miguel Tzinacapan lo asocian con un Malpighiaceae, una de las plantas fue identificada como Heteropterys brachiata (L.) DC.), el otro está pendiente). Todos estos bejucos son blancos. El noktawahkalmekat se da en tierra más caliente, se da muy bien en un lugar que se llama Nawala:ko, cerca de Xaltipan. Este bejuco, el noktawahkalmekat al cortarlo retoña más. El noktawahkalmekat es muy resistente, como el kuesalmekat y el tata:wikmekat, y al secarse se le desprende la corteza que se parece a la del tata:wikmekat. De color morado, el noktawahkalmekat es muy atractivo y se puede doblar fácilmente haciéndolo muy útil para los wahkal. El noktawahkalmekat crece como el poposokani, se extiende en lo más alto y tiene semillas del tamaño de los frutos del ka:la:tsapot (Calatola sp.), pero los frutos del noktawahkalmekat son redondos y no rasposos. El fruto se parece más a la nuez, en forma y color. Los frutos del nokta wahkalmekat, que también llaman noktaayakach, los ocupaban para hacer Las sonajas que ocupan en la danza de los quetzales. Las sonajas de estos frutos emiten un mejor sonido que las hechas del mohchi. Comenta que actualmente hay mucho nokta wahkalmekat por Buena Vista, en el municipio de Ayototxco de Guerrero.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_omisaa-Familia-pendiente\_2012-08-03-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-03-d

**DURATION:** 06:41

**ENGLISH TITLE:** Basellaceae: Anredera cf. cordifolia (Ten.) Steenis

**SPANISH TITLE:** Basellaceae: Anredera cf. cordifolia (Ten.) Steenis

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás Damián y Ernesto Vázquez Chanico hablan del omisa:l, una planta trepadora que crece subiéndose o extendiéndose sobre las superficies de las piedras o bien por las orillas de caminos. Pero no es muy común encontrarla en los montes grandes. El tallo principal es rojizo y sus hojas son redondeadas de un verde claro. Vázquez dice que ha escuchado comentarios de otros que sus hojas se pueden moler y poner como emplasto sobre un hueso luxado para quitar el dolor y componerlo. Antes de aplicar el emplasto soban la parte afectada y al colocar la hierba machacada cubren el lugar del cuerpo afectado con un papel o tela para que la savia se quede pegada en la parte lastimada. Vázquez dice que también ha escuchado decir que luego al aplicar la savia se siente algo de comezón, una sensación que va creciendo mientras se va curando la luxación. Lo mismo paso con aplicar el chechelo:kamoh. Nicolás dice que también conoce el omisa:l con las mismas características y usos que Vázquez menciona pero no lo ha empleado para una curación.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Rosaceae-y-Fam-pend-piitskowit\_2012-08-03-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-03-e

**DURATION:** 11:22

**ENGLISH TITLE:** Rosaceae: Prunus sp. (pi:tskowit with small leaves) and another pi:tskowit still not collected

**SPANISH TITLE:** Rosaceae: Prunus sp. (pi:tskowit de hojas pequeñas) y otro pi:tskowit todavía no colectado

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastasio Nicolás platican de los dos tipos de pi:tskowit que conocen. Ambos crecen como hasta dos a tres metros de altura y se ramifican. El primero, que se da por Tatampa, A:te:noh y Kapoltitan, es de hojas anchas con tallo un poco negro parecido al tallo de ma:tewahkalkowit (Viburnum caudatum Greenm.). El segundo (Prunus sp.) es de hojas redondas. Según Vázquez hay tres hojas, una grande en medio y dos pequeñas (Nota: son estípulos) al lado Este pi:tskowit se da en los bosques, se encuentra por el we:i kowtah allá por Ista:ka:t. Sus flores son pequeñas de color blanco y los frutos son unas bolitas que son verdes cuando tiernos pero al madurar se vuelven negros. La madera de estos dos pi:tskowit se usa para cabo de hacha o de azadón. Se corta la madera verde y se labra para que quede liso. La madera del segundo pi:tskowit queda de color rojo cuando se moja, por ejemplo cuando empieza a llover y uno está trabajando labrando en las milpas. Los frutos de este segundo pi:tskowit se usan para hacer collares. Se levantan los frutos

secos y se ensartan pasando un hilo por el centro para formar los collares. La madera que no se usa para cabo de hacha o azadón se puede cortar para leña.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Icacinaceae-kaalaatsapot\_2012-08-03-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-03-f

**DURATION:** 16:43

**ENGLISH TITLE:** Icacinaceae: Calatola sp.

**SPANISH TITLE:** Icacinaceae: Calatola sp.

**DESCRIPTION:** José Ernesto Vázquez Chanico y Anastasio Nicolás Damián hablan del ka:la:tsapot, un árbol que se da mucho en los montes por Atekohtkomol y en la ribera del arroyo en Masa:owatah. El ka:la:tsapot que nace entre muchos árboles, crece muy derecho y de circunferencia puede alcanzar a una brazada. Tiene hojas anchas que al secarse se cambian a moradas. Los frutos del ka:la:tsapot son grandes como el tamaño de una naranja en forma ovalada, son verdes con una capa delgada de pelos como de durazno o algodón. Por dentro son morados y resbaladizos; si uno pisa sobre la semillas, uno se puede resbalar y caer. Del fruto se alimentan las ardillas y los tejones, que comen lo carnoso, la parte dulce del fruto, y sólo dejan la semilla. Vázquez dice que al parecer hay dos tipos de ka:la:tsapot, uno con semilla pequeña y rasposa y otro con semilla grande y menos rasposa. Al tocarlas, la semilla pequeña lastima más. Algunas personas comen la parte dulce del fruto. La madera sirve en la construcción de casas. De los más gruesos se sacan tirantes y los más delgados sirven para alfardas. También es muy buena para leña porque es maciza. Cuando está verde, el tronco por dentro es morado y no pierde este tono aunque ya esté seca. Nicolás menciona que los árboles no crecen muy derechos. También observa que de las semillas se hacen artesanías, agregándole una palito para que tenga forma de una tortuga con la semilla del ka:la:tsapot como su caparazón. También menciona que el tejón y la ardilla se anidan en las ramas del ka:la:tsapot, tomando las hojas del mismo. Sugiere que quizá les gusta porque las hojas del el ka:la:tsapot son anchas.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_poliwini-Portulacaceae\_2012-08-03-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-03-g

**DURATION:** 20:52

**ENGLISH TITLE:** Portulacaceae (?)

**SPANISH TITLE:** Portulacaceae (?)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastasio Nicolás platican de una planta que conocen como poliwinixiwit. Actualmente ya no se da por estos lugares, casi ya no se encuentran las matas. Se daba cerca de los pueblos a orilla de caminos y se extienden las matas debajo de las hierbas de xo:no:ochpa:wa:s (Sida sp. [grupo acuta]). No crece ni en el monte, los cafetal o potreros. Le llaman poliwinixiwit porque nacen las matas, crecen y florecen y luego se secan y desaparecen. Su tallo se parece al tallo del nakastekilit (prob. Peperomia pelttilimba C.DC. ex Trel.) y se ve muy tierno. Sus hojas son alargadas y las flores pequeñas y moradas, parecidas a las flores del esquina:dohxokoyo:lin (Arthrostemma ciliatum Pav. ex D. Don.). En la punta del tallo brota una flor. Las hojas de poliwinixiwit se usan para curar el chi:chi:lkokot (erisipela). Se cortan las hojas verdes junto con el tallo y se muelen. Después se le echa un poco de agua a la hierba molida y el bagazo se pone encima del chi:chi:lkokot para que calme el dolor y poco a poco vaya desapareciendo. Con esta agua preparada se remoja el grano del chi:chi:lkokot a cada rato para que calme el dolor. Antes muchas personas sufrían del chi:chilkokot. Con un raspón o una pequeña herida en la piel nacía rápidamente el grano. Iba cambiando de lugar como si caminara. Por lo regular nacía el grano en la rodilla y subía hacia arriba en la pierna hasta la cintura. Para evitar que siguiera avanzando se amarraba la pierna (muslo) arriba de la rodilla con un pedazo de tela de color rojo o con unos cordones morados que usaban las señoras para amarrar su cabello (el ma:xta:wal.) Había dos tipos de chi:chilkokot. El primero se llamaba ista:k chi:chi:lkokot y el segundo simplemente chi:chi:ltik o chi:chi:lkokot. El chi:chi:lkokot es el que duele mucho. Se pone la piel roja, se hincha y se forma como una bola que arde mucho. El chi:chi:lkokot también provoca la fiebre. Las hojas de la tomakilit (yerba mora, Solanum americanum Miller) también se usan para calmar el dolor del chi:chi:lkokot. Se cortan las hojas verdes, se machacan, se le agrega agua y con esto se remoja el grano a cada rato para calmar el dolor. Ambos Vázquez y Nicolás mencionan que a veces nace un tipo de grano en la piel que conocen como taxwis (furúnculo). Eso sale cuando la piel tiene contacto con un objeto caliente. A veces al cargar una tortillas o café caliente se calienta la piel y entonces ya nace el grano. El taxwis es diferente del chi:chi:lkokot y es menos doloroso. También se infecta pero sana más rápido. Ninguno de los dos dice cómo, ni con qué se cura el taxwis.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Asteraceae-taalaniil-taalaniis\_2012-08-03-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-03-h

**DURATION:** 16:11

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: Tagetes filifolia Lag.

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: Tagetes filifolia Lag.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez se acuerda que hace muchos años el ta:lani:l se daba mucho frente al palacio de San Miguel Tzinacapan. Cuando estaba en la primaria los alumnos limpiaban esta área de maleza que incluía mucha escobilla y matas de ta:lani:l, pero cuidaban de no arrancar el ta:lani:l porque pensaban que podría servir para algo. El ta:lani:l es una planta pequeña que crece como de quince a veinte centímetros de altura. Tiene hojas verdes pequeñas y flores de color blanco con el centro amarillo, parecidas a las flores de mo:so:t y de manzanilla. Sus semillas son diminutivas de color negro; se parecen a las del pa:pa:lo:kilit. Tiene una bonita fragancia. Cuando Vázquez era alumno de primaria se acuerda que los panaderos de la región buscaban esta hierba para darle sabor al pan que hacían, un pan llamado "corona" que tenía forma redonda con unos picos alrededor. Pero no se acuerda bien como usaban el ta:lani:l. Actualmente ya no se da el ta:lani:l frente al palacio de Tzinacapan porque el piso de piedra que pusieron no permite que nazcan nuevas plantas. Casi ya no se da por San Miguel aunque se encuentra en zonas de frío en el sur del municipio de Cuetzalan.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_tahchinoolxoochit-taalokoxoochit-Polygalaceae\_2012-08-03-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-03-i

**DURATION:** 10:21

**ENGLISH TITLE:** Polygalaceae: Polygala paniculata L.

**SPANISH TITLE:** Polygalaceae: Polygala paniculata L.

**DESCRIPTION:** José Ernesto Vázquez y Anastasio Nicolás Damián hablan del tahchino:ixiwit. (Nota que en la colecta de #2002 Nicolás lo llamó tataktsi:n xiwit). Vázquez comenta que él conoce esta planta como ta:lokoxo:chit y que así la nombra porque sus raíces tienen olor como de okocho:kil (savia del ocote, Pinus spp.) y mentolado. Comenta que tiene flores moradas algo como la flor del te:ntsonxo:chit (Cleoserrata speciosa (Rafinesque) H. H. Iltis, syn. Cleome speciosa Raf.) sólo que las flores del tahchino:lxo:chit son muy pequeñas y por eso no logra Vázquez describirlas bien, si son redondas o tienen otra forma. La planta crece como máximo unos veinte centímetros y ahí en la parte superior salen las flores. Vázquez dice que el ta:lokoxo:chit es medicinal pero no para una enfermedad sino para activar la memoria y recordar siempre lo aprendido. Por ejemplo, se prepara en té para que lo tomen los novios que se van a casar porque previa a la boda tienen que asistir a unas pláticas hechas por un sacerdote respecto al matrimonio y el día de la boda les cuestionan acerca de la plática. Para que no se les olvide lo aprendido en las pláticas, toman el té del tahchino:lxo:xhit (o ta:lokoxo:chit). Así no se les olvida lo platicado y pueden responder a las preguntas que les plantea el sacerdote el día de la boda.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Urticaceae-teahwach\_2012-08-03-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-03-j

**DURATION:** 12:57

**ENGLISH TITLE:** Urticaceae: Pilea microphylla (L.) Liebm.

**SPANISH TITLE:** Urticaceae: Pilea microphylla (L.) Liebm.

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás Damián y Ernesto Vázquez Chanico hablan del teahwach, una hierba chiquita de como 20 cm de alto. Tiene hojas chiquitas. Abunda entre las rocas y corrales de piedra. Comentan los dos que esta hierba tiene propiedades medicinales. Se usa para curar a los niños y adultos que por enfermedad (cha:wis) sudan mucho cuando duermen. Debajo de las cobijas que se extienden como colchón abajo de una persona que duerme ponen un tapete de esta hierba y con eso se les quita la enfermedad. Agregan que la persona que padece de esta enfermedad se debilita y su color de piel se pone amarillenta. Finalmente, agregan que ellos escuchaban decir a sus antepasados que probablemente esta enfermedad (el cha:wis) proviene del susto.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Zamiaceae-tepeesin\_2012-08-03-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-03-k

**DURATION:** 12:47

**ENGLISH TITLE:** Zamiaceae: Perhaps Zamia sp. or Ceratozamia sp.

**SPANISH TITLE:** Zamiaceae: Quizá Zamia sp. o Ceratozamia sp.

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás y José Ernesto Vázquez platican acerca de una planta silvestre, que no crece muy alta, conocida como tepe:sin. Vázquez dice que el tepe:sin se reproduce mucho en los cerros por A:tpoliwi y en el cerro que está en Koyo:xo:chiko. Se da en lugares muy peligrosos, de difícil acceso y por eso al cortarlo uno debe tener mucho cuidado para evitar un accidente. Agrega que quizá tenga tubérculos pero no está seguro. Se parece mucho al tepe:xi:lo:t sólo que el tepe:sin tiene hojas largas y un poco duras y en la envés tiene espinas. La flores del tepe:sin salen en la parte más alta de la planta, sobre una especie de inflorescencia como olote que se parece a la inflorescencia del kowe:lo:t (Monstera sp.). La flor se parece a la de xokotatopo:nxo:chit (prob. Justicia aurea Schltl.), sólo que las flores del tepe:sin tiene espinas y son amarillas. Cuando se arrecian las flores, se caen y solo queda la espiga desnuda de la inflorescencia que se parece al olote. Sobre éste se aprecia las semillas de color blanco pálido y que son redondas, aplastadas, lisas y muy duras como piedras. Cuando se maduran caen al suelo y de ellas se alimentan las ardillas. Nicolás agrega que las semillas se ocupan para hacer collares artesanales y menciona que hace tiempo escuchó que antes las personas comían las semillas del tepe:sin pero él nunca se las ha comido.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_tootootetsapokowit-Malpighiaceae\_2012-08-03-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-03-l

**DURATION:** 11:21

**ENGLISH TITLE:** Malpighiaceae: Bunchosia sp.

**SPANISH TITLE:** Malpighiaceae: Bunchosia sp.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez habla del to:to:tsapot o to:to:tsapokowit, un arbolito que no crece muy alto. Nace entre o debajo de las piedras y por eso cuando lo tumban vuelve a retoñar. Por la misma razón es duro de arrancar. Es de hojas duras y grises, flores de color amarillo bajo y frutos como el kowach, divididos en tres secciones. Cuando los frutos ya se maduran se ponen de color entre amarillo y rojo. Comenta que solamente se puede ocupar para leña porque no crece muy alto. Pero tiene otra utilidad cuando crece en las milpas porque ahí se siembra el frijol gordo que se usa el to:to:tsapot como tutor. Anastasio Nicolás Damián comenta que él no conoce el nombre de esta planta (Bunchosia sp.) pero probablemente lo ha visto en el campo por donde anda.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_tetsapot-Familia-pendiente-no-Malpighiaceae\_2012-08-03-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-03-m

**DURATION:** 11:13

**ENGLISH TITLE:** Pending and not collected but not the tetsapot that is a Malpighiaceae

**SPANISH TITLE:** Pendiente y no colectado pero no el tetsapot que es Malpighiaceae

**DESCRIPTION:** Hermelindo Salar Osollo y Ernesto Vázquez Chanico hablan del tetsapot, un árbol que según Vázquez sólo crece en las zonas más cálidas como Xokotah, Cueva del Coro, Chiko:meehkawa:s y Teko:nte:noh. Es un árbol muy grande y los trozos son aserrados para la construcción de casas. También sirve para leña. Sus frutos son muy codiciados por los tucanes y tejones. Salazar dice que también conoce este árbol con las mismas características, usos y zonas donde se adapta. Menciona que los trozos rollizos no muy gruesos los ocupan para tirantes en la construcción de casas. También agrega que sus hojas se parecen a las del olo:pio (*Couepia polyandra* (Kunth) J. N. Rose) y que los frutos se parecen al café en bola seca. Concluye diciendo que este árbol no tiene ningún uso medicinal.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_San-Jose-tlakoot-Leguminosae\_2012-08-03-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-03-n

**DURATION:** 11:38

**ENGLISH TITLE:** Leguminosae: Desmodium sp.

**SPANISH TITLE:** Leguminosae: Desmodium sp. (vara de San José)

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás Damián y Ernesto Vázquez Chanico hablan del San José tako:t, una planta con hojas redondeadas y pubescentes, flores moradas y frutos diminutivos. Crece por las orillas de los caminos y en el monte. Comentan que no tiene ningún uso ya que el tallo no se engruesa y por lo tanto no sirve ni para leña. Agregan que es resistente y algo difícil de cortar con machete. Dado que normalmente sus raíces son se profundizan para extirparlo es más fácil arrancarlo.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_San-Jose-iswat-Familia-pendiente\_2012-08-03-o.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-03-o

**DURATION:** 13:58

**ENGLISH TITLE:** Family pending (monocotyledon)

**SPANISH TITLE:** Familia pendiente (monocotiledón)

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás y José Ernesto Vázquez hablan de San José iswat del cual, según Vázquez hay un solo tipo. Comenta que no tiene tallo porque las hojas, de que solamente hay unas seis o siete por cada mata, empiezan a salir desde abajo. Las hojas brotan como las hojas del plátano, enrolladas y al extenderse se hacen anchas. Las hojas no son simétricas al lado del eje o vena central como las hojas del nexkihít (*Renealmia alpinia* (Rottboell) Maas) y el nexkoko:kiswat (*Canna tuerckheimii* Kraenzl.). La vena de la hoja de San José iswat no corre por el centro de la hoja sino que un lado es ancha y el otro angosto. Además, por el haz de las hojas hay ranaduras como canales que parten de la vena central a salir hasta la orilla por todo el contorno de la hoja. La vara (o quizá peciolo) es de color morado. Además, en algunas partes la envés de las hojas del San José iswat es morada. Vázquez dice que no crece tan alta la planta, quizá unos sesenta centímetros, en la parte más alta de la planta sale una flor roja. Pero ésta no la ocupan para nada, ahí se echa a perder. Las hojas del San José iswat las ocupan para envolver tamales. Son mejores que las del nexkoko:kiswat porque son más delgadas y no se rompen fácilmente. También no dejan que se agrien pronto los tamales porque al parecer no tienen tanta humedad como las hojas de nexkoko:kiswat y tampoco no tiene ningún olor. Las matas grande del San José iswat dan hojas muy anchas y las matas pequeñas dan hojas pequeñas. Nicolás comenta que ha visto personas que la siembran pero por Masa:owatah (bosque primario o muy viejo) se da muy bien, sobre todo en suelos pedregosos.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_tuusankwaaewat-Caryophyllaceae\_2012-08-03-p.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-03-p

**DURATION:** 11:51

**ENGLISH TITLE:** Caryophyllaceae: *Stellaria prostrata* Baldwin ex Elliott (pachkilit) y tu:sankwa:e:wat (*Stellaria ovata* Willd. ex Schtdl., *Drymaria excisa* Standl.)

**SPANISH TITLE:** Caryophyllaceae: *Stellaria prostrata* Baldwin ex Elliott (pachkilit) y tu:sankwa:e:wat (*Stellaria ovata* Willd. ex Schtdl., *Drymaria excisa* Standl.)

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás Damián y Ernesto Vázquez Chanico hablan del tusankwa:e:wat un nombre que se aplica a dos plantas distintas: (1) de tallo esquinada y hojas redondas; y (2) de tallo delgado y redondo. La flor de las dos es blanca y chica y el tallo tiene fibra blanca. Comentan que no saben exactamente cuándo florea, porque a veces florea y a veces no. Ambas se extienden en el suelo. El tu:sankwa:e:wat nace en las orillas de camino y en los cafetales pero no en el monte. A la gente no le agrada esta planta porque es una maleza que no tiende a desaparecerse fácilmente. Se reproduce rápidamente porque se va enraizándose por sí solo. Vázquez comenta que el tu:sankwa:e:wat se utilizaba para evitar un aborto y calmarle los dolores de cintura a una mujer embarazada, un dolor que aparece cuando a una mujer en estado de embarazo se le antoja algo. Para remedio el tu:sankwa:e:wat se hierve junto con dos ramitas de hierbabuena. Una vez preparado se lo dan en té a la mujer que padece el dolor.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_tsotsolpahxiwit-Piperaceae\_2012-08-03-q.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-03-q

**DURATION:** 14:37

**ENGLISH TITLE:** Piperaceae: *Piper* sp. (*P. liebmannii* C. DC. or *P. laphathifolium* (Kunth) Steud.)

**SPANISH TITLE:** Piperaceae: *Piper* sp. (*P. liebmannii* C. DC. o *P. laphathifolium* (Kunth) Steud.)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastasio Nicolás hablan del tsotsolpahxiwit, una planta de como un metro y medio de altura que se llama así porque el haz de las hojas está arrugada. Tiene el tallo verde y liso, las hojas anchas y redondas, y las flores blancas, parecidas a las del xa:lkowit. Se da a orillas de caminos, en los cafetales y en lugares abandonados. Las hojas se usan para desinflamar hinchazones (te:te:milis) en los pies causados por alguna enfermedad o por granos. Se cortan las hojas verdes y se preparan untándoles aceite o

colocándoles trozos pequeños de jitomates en el haz. Enseguida se colocan las hojas de tsotsolpahxiwit por toda la parte hinchada y se van acomodando hasta que queden como un zapato. Se amarran con un pedazo de tela para que no se despeguen. Se debe aplicar tres veces o más dependiendo como se vaya desinflamando la parte afectada.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_chechelookamoh-Orchidaceae\_2012-08-03-r.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-03-r

**DURATION:** 15:23

**ENGLISH TITLE:** Orchidaceae:

**SPANISH TITLE:** Orchidaceae:

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás hablan del chechelo:kamoh, una planta que crece sobre la superficie de los troncos o ramas de los árboles. Se encuentra en el bosque de Tahchikteco en los árboles de okmakowit (*Vernonanthura patens* (Kunth) H. Rob.), chalawih (*Inga* spp.) y café. Se da también por Tasalo:Ipan al sur de San Miguel Tzinacapan. Hay dos clases. El primero se caracteriza por unos "camotes" que tiene espinas en la punta y que sale de la mata. El segundo también tiene una mata parecida a los camotes pero esta especie no tiene espinas. De cada mata salen unos tallos desde cuya punta brota una flor fragante de color amarillo. Quizá por su fragancia se acercan muchos insectos para chupar la miel de la flor. El camote se usa para curar un reflejo de tendón (mokelo:nia) que a veces sale por accidente cuando uno se cae y se enciman las venas o sale un hinchazón. Para usar como remedio se corta el camote, y se rasca con machete o se muele con algo. Al rasgar o moler sale una baba resbalosa y pegajosa que se le puede pegar sobre el hinchazón con un pedazo de papel. Puede aplicarse en la cintura, el pie, las manos o bien en cualquier parte del cuerpo aunque provoca mucho comezón donde se aplica.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_kookowaatsiin-Orchidaceae\_2012-08-03-s.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-03-s

**DURATION:** 07:11

**ENGLISH TITLE:** Orchidaceae: Pending identification to genus and species

**SPANISH TITLE:** Orchidaceae: Pendiente identificación a género y especie

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastacio Nicolás hablan del ko:kowa:tsin, una planta que se da en los troncos o ramas de los árboles y a veces en los rocas de los cerros. Sus hojas se parecen a las hojas del tepe:xi:lo:t (*Chamaedorea* spp.) como si estuvieran rayadas. La mata tiene algo que parece como camotes verdes y desde sus puntas salen las hojas. Las flores brotan entre la mata y como van creciendo se van colgando hacia abajo. Cada mata produce solamente de ocho a nueve flores de color blanco combinado con amarillo. Emiten una fragancia muy agradable que se percibe desde lejos. Las flores cortadas no se pueden utilizar como ornamental porque sus tallos tan cortos. No produce fruto ni semilla. Se reproduce por medio de la mata. No se usa para curar ninguna enfermedad.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_tekomatsiin-Orchidaceae\_2012-08-03-t.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-03-t

**DURATION:** 05:54

**ENGLISH TITLE:** Orchidaceae: Not collected and genus and species pending identification

**SPANISH TITLE:** Orchidaceae: No colectado y género y especie pendiente identificación

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás hablan de una planta que Vázquez llama tekematsitsi:n y Nicolás como tekematsi:n. El nombre se debe a que antes de brotar la flor está en forma de bola parecida a una naranja. Por encima trae una cáscara delgada y cuando se va abriendo la flor se va desprendiendo poco a poco. Abierta la flor la parte por dentro es de un color morado combinado con blanco y negro. Tiene una fragancia agradable que desde lejos se percibe. No se acuerdan en que tiempo florece. Suponen que no produce ni frutos ni semillas, ni tampoco se ve que en el suelo que nacen plantas nuevas. No se usa para curar ninguna enfermedad. Tampoco se ocupa para adorno porque las flores tienen tallos cortos.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-EGS301\_aateempan-chookani-Orchidaceae\_2012-08-03-u.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-03-u

**DURATION:** 09:59

**ENGLISH TITLE:** Orchidaceae: *Sobralia macrantha* Lindl. y *Eleanthus cynarolephalus* (Rchb. f.) Rchb. f.

**SPANISH TITLE:** Orchidaceae: *Sobralia macrantha* Lindl. y *Eleanthus cynarolephalus* (Rchb. f.) Rchb. f.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Eleuterio Gorostiza platican del tate:mpan cho:kani, una planta que se da en las ramas o en la superficie de los troncos de los árboles y también en los riscos pedregosos. No se encuentra en el suelo menos que cuando algunas personas lo trasplantan en una maceta cerca de su casa y le echan tierra del bosque si pega la planta. Hay dos clases de tate:mpan cho:kani. La primera (*Eleanthus cynarolephalus* (Rchb. f.) Rchb. f.) tiene unas varas largas y se da en matas grandes en rollo. Produce flores de color morado en bola, parecidos a la flor de San José iswat o de sempowalxo:chit. En las puntas de la bola sale como una baba resbalosa y tarda unos días escurriendo. Esta variedad de tate:mpan cho:kani, la de las flores en bolas, no es codiciada por no considerase bonita. Casi nadie la busca. La segunda (*Sobralia macrantha* Lindl.) tiene varas cortas como de 30 centímetros de largo y crece en matas pequeñas de sólo aproximadamente seis tallos. No se encuentra con facilidad. Sus flores son en forma de campana de color morado. Son muy bonitas y ésta variedad de tate:mpan cho:kani es la que busca la gente. Las flores duran unos cuatro días en florero. Si uno quiere tenerlo en su casa se tiene que cortar y traer con mucho cuidado porque son muy delgaditas y se rompen con facilidad. No tiene ninguna fragancia. No produce frutos ni semillas. No se usa para medicina.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_tekowit-Myrtaceae\_2012-08-03-v.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-03-v

**DURATION:** 16:32

**ENGLISH TITLE:** Myrtaceae: Eugenia sp. (Eugenia capuli (Schlttdl. & Cham.) Hook. & Arn. and Eugenia karwinskyana O.Berg)

**SPANISH TITLE:** Myrtaceae: Eugenia sp. (Eugenia capuli (Schlttdl. & Cham.) Hook. & Arn. y Eugenia karwinskyana O.Berg)

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián y Ernesto Vásquez Chanico hablan del tekowit. Vásquez Chanico comenta que conoce cinco tipos de este árbol: (1) a:yo:to:chtekowit, que abunda en los cerros. Su tallo principal es blanco y sus hojas chiquitas. Se puede usar para cabo de azadón; (2) mimie:ntahtekowit llamado así porque sus hojas se parecen a las de pimienta (*Pimenta dioica* (L.) Merr. ) pero no crece muy grande; (3) ma:pisi:ltekowit, que tampoco crece alto; sus hojas son chiquitas y cuando tiernitas, son rojizas, y la superficie de las ramas es lisa; (4) ma:pata:waktekowit, cuyo tronco es negro, sus hojas duras como las hojas de pimienta; (5) xilitekowit, que crece muy grande; su tronco se engruesa como hasta una brazada y se puede partir muy fácilmente para leña. Sus hojas son como las del xo:me:t (*Sambucus nigra* subsp. *canadensis* (L.) Bolli) y sus frutos son rojizos como los del xi:kalkowit (*Alchornea latifolia* Sw.). Nicolás agrega que el también conoce unos tipos de tekowit pero le gustaría conocer todos. Agrega que los trozos rectos se pueden ocupar para cabos de hacha y azadón y también para leña. Por último comenta que al mimie:ntahtekowit se le desprende la corteza.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Onagraceae-chiichiil\_2013-04-05-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-04-05-h

**DURATION:** 12:42

**ENGLISH TITLE:** Onagraceae:

**SPANISH TITLE:** Onagraceae:

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez y Anastacio Nicolás platican de una hierba que conocen con diferentes nombres. Ernesto la conoce como chi:chi:l y Anastacio como chi:chi:lxiwit. Comentan que han visto dos tipos de esta hierba que son iguales. La primera se da en los pantanos por Tahchikteko, Texayacatitan y en las orillas del A:teko:komol. Tiene un tallo alargado como un clavo y en la punta brota la flor de color amarillo con cinco pétalos, sus hojas se parecen a las hojas del chiltepín y crece más alto. Vásquez dice que por eso le llaman chi:chi:l. La segunda crece sobre el suelo junto con otras hierbas pero más pequeñas. Tiene el tallo, hojas y flores de color amarillo. Las hojas de la primera, la de los lugares pantanosos, se usaban para curar a los perros o cerdos sarnosos. Se cortaban las hierbas, se hervían en una olla o cubeta grande, se esperaba que se entibiara el agua y se bañaba el animal. Se amarraba al animal para que no mordiera y luego lo empezaban a bañar. Usaban una muestra de jabón (esto es, jabón duro, no en polvo) que era de color amarillo y se conocía como kowtsapoxapoh. Bañaban el animal como cuatro o cinco veces con el jabón y agua del chi:chi:l para que se le quitara la sarna.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-RMM302\_Onagraceae-ahwachmaamaani\_2013-04-05-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-04-05-i

**DURATION:** 06:14

**ENGLISH TITLE:** Onagraceae: *Lopezia racemosa* Cav. subsp. *racemosa*

**SPANISH TITLE:** Onagraceae: *Lopezia racemosa* Cav. subsp. *racemosa*

**DESCRIPTION:** En esta grabación Ernesto Vásquez y Rubén Macario platican del ahwachma:ma:ni, una hierba que se extiende junto con otras plantas pequeñas. Sólo hay una clase. Se da en las milpas y abunda más después de la pixca, como por el mes de agosto. Su tallo, las hojas y las flores son pubescentes algo que ayuda a detener la lluvia o el rocío que cae por las noches. Si uno alcanza a rozar la planta por la mañana cae mucho rocío en el suelo. Sus flores son de color rojo ligero. Donde se da esta planta siempre está húmedo y fertilizado el suelo, algo que ayuda a la buena producción de elotes. Por San Miguel Tzinacapan donde siembran maíz y donde hay cañadas se da mucho, por ejemplo ahí en Osto:ka:pan abunda mucho. Las hojas tiernas se usan para alimentar a las gallinas, cerdos y reces. Se cortan y se les da a los animales. Finalmente, Vásquez y Macario hablan de un zacate que es pubescente y también almacena mucho rocío por las noches o cuando llueve. Es un zacate que lo conocen como sakapo:poto o tohmiohsakat.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AJH303\_Papaveraceae-maanextik-xiwit\_2013-04-05-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-04-05-j

**DURATION:** 09:00

**ENGLISH TITLE:** Papaveraceae: *Bocconia frutescens* L.

**SPANISH TITLE:** Papaveraceae: *Bocconia frutescens* L.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez y Andrés Juárez platican del ma:nextikxiwit una planta que en el español regional se conoce como gordolobo. Crece como de dos a tres metros de altura, tiene las hojas anchas como las del po:chne y en el envés es de color gris. Su tallo es anaranjado combinado con rosa y al cortarlo con machete le sale savia también anaranjado. Florece y produce frutos que cuando se secan tienen algo como polvo por dentro. Sus hojas se usan para curar los ataques epilépticos (se: mihmiki). Se cortan las hojas, se machacan con las manos y en una cubeta con agua se echan las hojas machacadas. Se deja la cubeta afuera durante una noche para que ahí caiga el sereno y por la misma mañana se baña al paciente. También se usan las hojas para curar la bronquitis. Se cortan dos hojas, se ponen en el comal para que marchiten, se rocía con la boca expulsando fuertemente aguardiente sobre la hoja que se le coloca sobre el paciente, una hoja sobre el pecho y otra por la espalda. Luego hablan de otra planta que conocen como o:pochehkaxiwit (*Pluchea carolinensis* (Jacq.) G. Don in Sweet). Tiene hojas verdes pequeñas y pubescentes que al tacto se sienten pegajosas. El tronco es verde y la mata se pone muy frondosa. Su flores son blancas, parecidas a las de okmakowit (*Vernonanthura patens* (Kunth) H. Rob.). También se usan sus hojas para curar la bronquitis. Se cortan, se calientan sobre el comal, se les echa aguardiente y con esas hojas se le hacen masajes al paciente tanto en el pecho como en la espalda. Platican del floripondio, ista:kko:chit (*Brugmansia* sp.) que tiene flores blancas en forma de campana o corneta. La flor y las hojas también sirven para curar la bronquitis. Se corta la flor o la hoja. Si es flor se talla con la mano hasta que se le quite una capa y se queda la flor muy delgadita como nailon. Enseguida se le echa aguardiente y se le pega al



paciente, una en el pecho y otra en la espalda. Si es hoja sólo se calienta, se le echa aguardiente y también se le pega al enfermo, una hoja en el pecho y otra en la espalda.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Asteraceae-tsiikaalwits\_2013-04-05-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-04-05-k

**DURATION:** 12:20

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: *Cirsium* sp.

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: *Cirsium* sp.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás platican de una planta que conocen por nombres distintos. Vázque lo conoce como tsi:ka:lwits y Nicolás como witsxiwit. Esta planta se da más en los potreros. Llega a crecer hasta dos metros de altura y con unas ramas. Tiene espinas en el tallo, las hojas y hasta el cáliz de la flor. No se puede tocar con las manos. Tanto el tallo como las hojas son pubescentes y tienen un color gris. Cuando brota la flor es de color morada en forma de campana y se ve muy bonita pero nadie la corta. Después de secarse la flor, por dentro se abren como algodoncitos y cuando pasa el viento las lleva volando. El tallo también se seca y se dobla solo. Si al chapear toca uno el tallo espinoso con las manos rápidamente entran las espinas y duelen mucho. Se usa para curar a las personas que tienen erisipela, chi:chi:lkokot. Se cortan las hojas verdes y las machacan, luego se echa al lugar donde se encuentra el grano. También se usa para curar la anemia. Se cortan las ramas del tsi:ka:lwits con todo y se buscan varias plantas que tienen espinas, como el itskwinpahwits, para asustar a la enfermedad y se hace lo que se llama tanechiko: (una mezcla de plantas). Dicen los asesores Vázquez y Nicolás que hay tres tipos de itskwinpahwits: (1) de hojas muy verdes con muchas espinas; (2) con muchas espinas en las hojas y frutos verdes; (3) con espinas en las hojas y frutos amarillos. El ta:lpán a:tsi:tsika:s también se usa junto con las plantas mencionadas. Se juntan todas estas hierbas y se hierven en una cubeta. Se espera que se enfríe un poco y cuando está tibia el agua se baña el enfermo.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Onagraceae-nexikoliipah\_2013-04-05-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-04-05-l

**DURATION:** 10:32

**ENGLISH TITLE:** Onagraceae: *Oenothera rosea* L'Hér. ex Ait.

**SPANISH TITLE:** Onagraceae: *Oenothera rosea* L'Hér. ex Ait. (también 'Hierba de golpe')

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás hablan del nexikoli:lpah una planta que se llama así porque sus hojas curan los golpes que recibe uno por una caída accidental, sea al estar caminando o por una caída desde lo alto. Esta hierba se da en las calzadas, en algunos lugares donde hay piedras o en la superficie de una pared que no está techada. Se encuentra sólo en el centro o cerca de los pueblos. No se da lejos de un pueblo, en el monte, cafetal o potrero. No se siembra, nace sola. No crece alto. El nexikoli:lpah que se da por Tzinacapan tiene flores de color un poco rosado. Allá en el municipio de Xochitlán se dan dos clases, uno de flores color rosa y otro de flores color blanca. Aquí en la región las hojas se usan para curar los golpes causados por algún accidente, a veces queda un moretón en la piel y duele mucho. Se cortan las hojas, se machacan con las manos, se le echa refino y se frota a la parte afectada. Algunas personas que sufren un golpe en el pecho o en el abdomen hierven las hojas y se la toman como té para evitar dificultades. La hierba machacada con refino también ayuda a evitar el susto en los niños y adultos. Otra forma de usar esta planta es rociando agua preparada con esta hierba expulsándola de la boca sobre la espalda de un niño o un adulto que se había caído y asustado. También se usa para bajar la fiebre y tos a una persona. Se le frota en la espalda, el pecho, la cara y la cabeza y enseguida se tapa la persona con una cobija para que sude y se le baje la temperatura. Esta hierba no se vende sino que cada quien la corta o la consigue de un pariente.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-RMM302\_Bignoniaceae-chikoomeyoolookomekat\_2013-04-05-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-04-05-m

**DURATION:** 13:22

**ENGLISH TITLE:** Bignoniaceae: *Amphilophium* sp. o *Tanaecium* sp.

**SPANISH TITLE:** Bignoniaceae: *Amphilophium* sp. o *Tanaecium* sp.

**DESCRIPTION:** Ruben Macario y José Ernesto Vázquez platican acerca de un bejuco con propiedades curativas que Macario conoce como chiko:me iyo:lo komekat. Sirve, según él, para curar problemas del corazón. Vázquez también lo conoce y dice que es un bejuco grueso que crece alto, trepando sobre árboles grandes hasta alcanzar una altura de como 30 metros. Agrega que nunca ha visto ni la flor ni los frutos [Nota: en otra grabación comenta sobre las flores diciendo que son amarillas en forma de trumpetita] pero las hojas se forman de tres en tres y son grandes como las hojas del te:kua:nepi:l (*Peperomia maculosa* (L.) Hook.), sólo que las hojas del chiko:meyo:lo:t se parecen mucho más a las hojas del frijol gordo, exoyema:nekilit (prob. *Phaseolus* sp.). Las hojas tienen forma de un corazón, son delgadas y lisas. Al cortar el bejuco como en rebanada se puede apreciar que tiene siete pedazos en forma de corazón. Dice Vázquez que es medicinal, sirve para curar el riñón y el corazón. Se prepara en té que agarra un color rosado (no especifica si se agarran las hojas o el bejuco aunque parece, por el efecto sobre el color del agua, que es el bejuco) y se toma por las mañanas y tardes. La madera es muy frágil o blando, como el tronco del hule. Se puede partir fácilmente, sólo hay que abrirlo con un machete y luego jalarlo para partir. Vázquez dice que sirve para hacer huacales (cunas) y frutereros artesanales. Una vez seco el chiko:meyo:lo:mekat, por dentro toma un color rojo como el kwesalmekat (*Paullinia* cf. *pinnata* L.) y el poposokani (nota que hay dos, uno ista:k ('blanco'), *Gouania polygama* (Jacq.) Urb., y otro chi:chi:ltik, todavía no identificado). Pero por fuera y encima el chiko:meyo:lo:t es verde y generalmente le sale como un tipo de musgo. Comenta que el chiko:meyo:lo:mekat es muy escaso, sólo lo ha visto en dos lugares ambos más allá de San Miguel, rumbo a Ista:ka:t. Macario comenta que había comprado unos palitos que le llaman 'palo azul' y que también sirven para curar el dolor de los riñones. Son muy caros (Nota: se sobreentiende que se compra, no lo hay en la región de Cuetzalan). Macario dice que quizá sea el mismo bejuco pero traído de otro lugar donde lo conocen con el nombre de 'palo azul'. Pero no está seguro. Finalmente, Macario dice que conoce otro tipo de bejuco que le llaman tsina:kahtapalmekat (lit., 'murciélago.ala.lazo'; quizá sea un *Passiflora* sp.; nota que es

común el nombre tsina:kakomekat, 'muerciélago.bejuco' para *Passiflora helleri* Peyr. y otros *Passiflora* con hojas como alas de murciélago) que también sirve para curar los riñones. El tsina:kaahapalmekat tiene frutos que se parecen a las uvas.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-RMM302\_Leguminosae-ihchayakani\_2013-04-05-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-04-05-n

**DURATION:** 14:07

**ENGLISH TITLE:** Leguminosae: *Crotalaria* spp.

**SPANISH TITLE:** Leguminosae: *Crotalaria* spp.

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez y Anastasio Nicolás Damián hablan del ihchayakani, una planta no muy alto de flores amarillas. Tiernos sus frutos son verdes pero al madurarse se ponen negros. Comentan que la semilla del fruto tierno se les da a los niños quienes por la noche orinan en la cama para evitar que lo sigan haciendo. Los dos agregan que para la misma condición de los niños se puede usar como remedio un líquido como saliva que suelta la leña cuando se está quemando. Éste se le aplica al ombligo del niño, también para que no se orine en la cama.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Cuscutaceae-sakapal\_2013-07-19-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-19-a

**DURATION:** 05:03

**ENGLISH TITLE:** Convovulaceae: *Cuscuta* spp.

**SPANISH TITLE:** Convovulaceae: *Cuscuta* spp.

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás y José Vázquez platican de una enredadera llamado sacapal. Ésta se extiende sobre cualquier planta, se parece a un bejuco pero su tallo es de color amarillo o con tendencia a rojo. Se extiende sobre cualquier planta y florea con flores diminutivas blancas. Es medicinal, se hierve y con el agua se bañan a los niños para evitar la caída del pelo. Se da esta planta en la orilla del camino, donde hay derrumbes o en lugares húmedos. Se reproduce muy bien en temporada de lluvia. No se siembra ni se pone el tallo directamente en la tierra. Si uno quiere reproducirlo sólo se toma un pedazo y se coloca sobre cualquier planta. Ahí retoña por sí sola, y no directo al suelo.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Cactaceae-kowwiiwintaats\_2013-07-19-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-19-b

**DURATION:** 08:28

**ENGLISH TITLE:** Cactaceae: *Rhipsalis baccifera* (J.S. Mueller) Stearn

**SPANISH TITLE:** Cactaceae: *Rhipsalis baccifera* (J.S. Mueller) Stearn

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastasio Nicolás Damián hablan acerca de una planta parásita que nace sobre el tronco o ramas de varias plantas, particularmente el café y árboles con tallo rasposo. Vázquez dice que la conoce como mosa:sa:lowa:ni. Los tallos son largos, verdes y se van ramificando colgándose hacia abajo. Cuando ya está madura, la planta florea y en las puntas de los tallos nacen los frutos. Las semillas son muy blanditas, blancas transparente y pegajosas. Comenta que esta planta tiene propiedades curativas para esguinces musculares. Se machaca y se pone en forma de cataplasma sobre la parte afectada por el esguince. Si hace efecto se sabe por el comezón que provoca la medicina. Entonces se va a curar el esguince. Lo que Vázquez no sabe es cómo se va formando extendiendo los tallos que a lo largo tiene nudos. Dice que no sabe si se forman cada semana o cada mes. Nicolás Damián agrega que la conoce con el nombre de wiwilakani. Es medicinal: se hierve y con el agua se bañan a los niños cuyos cuerpos se les llena de sarpullido. Finalmente Vázquez habla de otra planta que le llama chechelo:kamoh (prob. una orquídea, pendiente identificación) que también sirve para curar un esguince muscular. De ésta se raspa el tubérculo de y se pone también en forma de cataplasma sobre la parte afectada por lo menos unos cuatro días o hasta una semana. Es pegajosa.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Chenopodiaceae-epasoot\_2013-07-19-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-19-c

**DURATION:** 10:08

**ENGLISH TITLE:** Chenopodiaceae: *Dysphania ambrosioides* (L.) Mosyakin & Clemants (y quizá otras especies)

**SPANISH TITLE:** Chenopodiaceae: *Dysphania ambrosioides* (L.) Mosyakin & Clemants (y quizá otras especies)

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás Damián y José Ernesto Vázquez Chanico hablan de los tipos de epazote. Aunque al principio Nicolás dice que hay tres tipos de epazote, sólo menciona dos: el blanco y el rojo. Dice que se usa para condimentar los frijoles, camarón y pescado. Sin embargo, Vázquez dice que conoce varios tipos, uno de ellos lo conoce con el nombre de chi:nahepaso:t, crece alto y con hojas rasposas. El olor de este epazote es más fuerte comparado con las otras variedades. Donde nace y crece, dura de uno a cinco años. Después se seca y desaparece o nace otra planta. Es medicinal. Para curar el empacho, se mastica y se le pone como emplasto sobre el estómago del enfermo. El epazote rojo y el blanco se parecen mucho. Tienen el olor más suave; el tallo y las hojas son lisas. Tienen solamente un año de ciclo de vida. Al terminar, salen las semillas y se seca. Otro tipo de epazote nace en las riberas y en las orillas de camino. Se conoce como "cimarró:n epaso:t". Cuando uno no dispone de epazote comestible, éste lo usan como condimento. Finalmente platica del epazote zorrillo que aparentemente crece en la parte alta, por Zacapoaxtla (no especifica si también hay en Cuetzalan). Por el olor fuerte no se come pero tiene uso medicinal. Sirve para curar el dolor de estómago o diarrea. Se prepara en té (que tiene un olor muy fuerte) y se toma. Además menciona (aunque no dice cual de todos los epaso:t) que el epazote es muy bueno para adelantar la cicatrización de una herida, lavándola con agua caliente de epazote hervido.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Dioscoreaceae-buurrohtet\_2013-07-19-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-19-d

**DURATION:** 10:46

**ENGLISH TITLE:** Dioscoreaceae: Dioscorea bulbifera L.

**SPANISH TITLE:** Dioscoreaceae: Dioscorea bulbifera L.

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián habla del pa:paskamoh, una planta trepadora que se enreda en la mata de milpa o en los árboles pequeños. Desconoce si tiene alguna propiedad curativa, sólo sabe que el fruto es comestible. Se hierva y se pela y de ahí se mete en la panela. Anteriormente, dice, las mujeres preparaban unas tortillas gorditas llamadas tayoyi:tos hechas de pa:paskamoh molido junto con nixtamal. Las llevaban en el campo y allá las calentaban para comérselas al mediodía. Agrega que los frutos más grandes los asaban; quedaban suave y como polvito adentro al asar y así se comían. Al final comenta Nicolás Damián que su papá le platicaba que anteriormente a veces escaseaba el maíz y para hacerlo durar más revolvían el nixtamal con el rizoma del plátano moliendo todo junto para hacer tortillas. José Ernesto Vásquez Chanico comenta que él sabe que el fruto se pone junto al bracero para que se ase y así se lo come uno. Por afuera queda asado y por adentro suave y arenoso. Anteriormente se comía mucho porque había mucha pobreza y con eso sobrevivía la gente. Vásquez Chanico agrega que en ese tiempo algunas personas trabajaban en lo ajeno, pero no les pagaban en efectivo sino que únicamente con la comida del día. No sabe si esta planta tiene alguna propiedad curativa.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Ebenaceae-tiiltsapot\_2013-07-19-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-19-e

**DURATION:** 15:35

**ENGLISH TITLE:** Ebenaceae: Diospyros sp.

**SPANISH TITLE:** Ebenaceae: Diospyros sp.

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián y Ernesto Vásquez Chanico hablan de un árbol grande llamado ti:iltsapot con flores que son como jarritos. Los dos comentan que hay dos tipos de ti:iltsapot, el ti:iltik ti:iltsapot y el kostik ti:iltsapot. Sus frutos son verdes de inmaduros pero al madurarse se ponen negros. Maduros los frutos son comestibles para los humanos y para varios animales: tejones, tlacuaches y algunos pájaros. Nicolás Damián comenta que el fruto entre verde y negro tiene uso medicinal. Lo rebanan con machete y lo hierven en agua; bañan a los cerdos y a los perros con el agua para tratar la sarna. También se puede martajar el zapote verde al lado de un río o arroyo río para envenenarlo. Cuando se le echa el zapote molido el agua se vuelve rojizo y salen los peces y camarones. Los dos estaban de acuerdo que aparte del uso susodicho de los frutos este árbol solamente sirve para leña. La madera no tiene ningún otro uso ya que no crece recto.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Hippocastanaceae-ahmoolkowit\_2013-07-19-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-19-f

**DURATION:** 08:30

**ENGLISH TITLE:** Hippocastanaceae o Sapindaceae: Billia hippocastanum Peyr.

**SPANISH TITLE:** Hippocastanaceae o Sapindaceae: Billia hippocastanum Peyr.

**DESCRIPTION:** José Ernesto Vázquez y Anastasio Nicolás Damián platican del ahmo:lkowit, es un árbol que crece derecho y solamente se reproduce en cimas. Su madera es muy resistente y muy pesado, es de color negro, como la de i:tsa:wat. Al tumbiar el árbol, nuevamente retoña y se puede aprovechar una vez más. La madera se usa en la construcción de casas y se puede aprovechar para alfardas y tirantes. También se usa para mangos de hacha y azadón. Las ramas se extienden como las ramas del te:ntsonxo:chit (Cleoserrata speciosa (Rafinesque) H. H. Iltis (syn. Cleome speciosa Raf.)) y las hojas tiene como cinco puntas, parecidas a las hojas de la yuca (Manihot esculenta Crantz). Además son alargadas y cuando ya son recias toman un color rojo. Nicolás quiso hablar del árbol pero al intentar describirlo habla de otro árbol. El ahmo:lkowit no lo conoce. Vázquez dice que ha visto las semillas (Nota: esto es, frutos, aunque dijo iteyo, su semilla), se parecen a las flores de la pomarroja (Syzgium jambos (L.) Alston) cuando están en capullo. Tienen el tallo largo y cáscara roja. Agrega que esto piensa pero no está completamente seguro porque nunca las ha visto en el árbol sino solamente caídas al suelo.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Iridaceae-saasakatsitsiin\_2013-07-19-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-19-g

**DURATION:** 08:43

**ENGLISH TITLE:** Iridaceae: Crocosmia x crocosmiiflora (Lemoine) N.E. Br.

**SPANISH TITLE:** Iridaceae: Crocosmia x crocosmiiflora (Lemoine) N.E. Br.

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás y Ernesto Vázquez platican de una planta de flores rojas que se da en cafetales y que conocen como simarro:n pa:lmah. Se reproduce muy rápido a través de bulbos que son blancos de color. Las flores se pueden usar como ornamental y se ponen en floreros para adornar los altares. Para que se vean bien las arreglan en ramos junto con otras flores llamadas dalias que se venden en la plaza de Cuetzalan. Vázquez comenta que florea todo el año. Conforme va arreciando la planta, florea. Se da muy bien en Cuahutapehual.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Lacistemaceae-kaakahfeen\_2013-07-19-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-19-h

**DURATION:** 07:18

**ENGLISH TITLE:** Lacistemaceae: Lacistema aggregatum (P.J. Bergius) Rusby

**SPANISH TITLE:** Lacistemaceae: Lacistema aggregatum (P.J. Bergius) Rusby

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás y Ernesto Vázquez platican de un árbol que conocen como ka:kahfe:n. Es un árbol que crece grande, con una madera muy pesada para cargar. Se usa para alfardas, soleras o cargadores en la construcción de casas. Los trozos grandes se pueden partir fácilmente para leña. Las ramas delgadas también se usan para leña. La madera es de color blanco cuando el árbol está verde; cuando se seca cambia a un color rojo. Sus hojas son lisas, parecidas a las hojas de café y de ahí su nombre. Sus ramas van brotando alrededor del tronco igual que ocurren en el café. Nicolás y Vázquez comentan que en las ramas del árbol brotan unos botones de color rojo. Después de unos días se abren revelando por dentro un color blanco. No saben si son flores o frutos. Entre las ramas construye su nido la ardilla, tal vez vive ahí un tiempo para aprovechar los frutos. Este árbol es silvestre y se da en los bosques.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Lamiaceae-CHANAMPILOOL\_2013-07-19-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-19-i

**DURATION:** 08:17

**ENGLISH TITLE:** Lamiaceae: *Salvia longispicata* M. Martens & Galeotti

**SPANISH TITLE:** Lamiaceae: *Salvia longispicata* M. Martens & Galeotti

**DESCRIPTION:** El chalampilo:l o chanampilo:l, según Anastacio Nicolás y Ernesto Vázquez, crece en forma vertical aunque no mucho. La mata no es muy grande. Se da en las orillas de los caminos. Tanto el tallo como las hojas son pubescentes. Sus flores son de un color morado bajo. Antes la usaban para limpiar los trastes en la cocina, por ejemplo una olla con tizne o bien platos, cazuelas y tazas que tenían grasa. Cortaban un rollo de estas hierbas para tallar. Cuando empezaban a tallar los trastes con esas hojas se producía espuma como jabón y eso es lo que ayudaba a limpiar. Otras personas usaban las hojas para limpiar el piso de la casa cuando los guajolotes o gallinas dejaban estiércol en el suelo. Nicolás comenta que más antes usaban esta planta para bañar a los niños. No se acuerda si se usaba para curar alguna enfermedad.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Lamiaceae-tsiinich\_2013-07-19-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-19-j

**DURATION:** 08:48

**ENGLISH TITLE:** Lamiaceae: *Hyptis mutabilis* (Rich.) Briq.

**SPANISH TITLE:** Lamiaceae: *Hyptis mutabilis* (Rich.) Briq.

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás y Ernesto Vázquez mencionan que el tsi:nich, una planta silvestre, crece a orillas de los caminos y en los cafetales cuando no se chapea luego. No crece muy alto. Su tallo es esquinado y tanto el tallo como las hojas son rasposas. Cuando se seca la mata queda muy duro y es difícil cortar con machete. Si por accidente uno raspa la piel contra el tallo provoca mucho comezón. Sus flores son de color morado y sus semillas de color negro. Las hojas tiernas se usan para calmar la urticaria en el piquete de un borreguillo (chokoy, larva de Megalopygidae). Se cortan las hojas tiernas, se exprimen con la mano y se pone el jugo sobre la parte afectada. También se usan para coagular la sangre en una herida. Igualmente, se cortan las hojas, se exprimen con la mano y se pone el jugo en la herida para que ayude a parar la sangre. Duele mucho cuando el jugo se pone en contacto con la herida pero ayuda a cicatrizar pronto sin que se infecte. Han escuchado que también sirve el tsi:nich para curar los granos en la piel pero no se acuerdan como se prepara.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Lamiaceae-raabiahxiwit\_2013-07-19-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-19-k

**DURATION:** 11:48

**ENGLISH TITLE:** Lamiaceae: *Clerodendrum chinense* (Osbeck) Mabb. y *Clerodendrum bungei* Steud.

**SPANISH TITLE:** Lamiaceae: *Clerodendrum chinense* (Osbeck) Mabb. y *Clerodendrum bungei* Steud.

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás y Ernesto Vázquez Chanico hablan del rabiahxiwit, una planta silvestre que llega a crecer como dos metros de altura. Hay dos clases. Uno es de flor blanca y otro, que le dicen chi:chi:rabiahxiwit, tiene el tallo, las hojas y la flor de color morado. El blanco se da por las orillas de camino y en los cafetales. El morado se da sólo por Taxiti:mpan en el pueblo de San Miguel Tzinacapan. Las hojas y las flores del rabiahxiwit blanco siempre están cubiertas de hormigas. Antes, cuando había paludismo, se usaba para curar la fiebre. Se cortaban las hojas y se hervían junto con la corteza del árbol de cedro para bañar al enfermo. También se usaba el rabiahxiwit solo para bañar a los niños con sarna. Se cortaban las hojas, se hervían y se bañaba al niño que padecía sarna. El rabiahxiwit morado se usa para curar los calambres en los pies. Se hierve el rabiahxiwit morado junto con las hojas del o:mekilit (*Piper auritum* Kunth) y se lavan los pies con agua caliente por las noches. Primero se lavan los pies y enseguida se envuelven con una cobija y se acuesta uno para que se calienten los pies. A la mañana siguiente se vuelven a lavar los pies con agua caliente para evitar espasmos.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Asteraceae-moosoot\_2013-07-20-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-20-a

**DURATION:** 15:25

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: *Bidens alba* var. *radiata* (Sch. Bip.) R.E. Ballard, *Bidens odorata* Cav., *Bidens reptans* (L.) G. Don

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: *Bidens alba* var. *radiata* (Sch. Bip.) Ballard ex Melchert y *Bidens reptans* (L.) G. Don o *Bidens chiapensis* Brandege (estos dos últimos se conocen como kwamo:so:t mientras que el primero es simplemente mo:so:t)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás comentan que hay dos tipos de mo:so:t. El primero es el mo:so:t con tallo esquinado y poco alto. Generalmente se da en la milpa aunque algunas veces nace en los cafetales y a orillas de caminos. Tiene hojas verdes alargadas con flores blancas y semillas negras que se entierran en la ropa y pican la piel. Las hojas tiernas sirven para curar la urticaria producido por un borreguillo (chokoy, larva de Megalopygidae). Se cortan las hojas tiernas junto con hojas de kwomekaxiwit (nota: no precisa que planta es) y hojas de ma:talín (*Commelina* spp.). Se exprimen las hojas con las manos y se le echa el jugo a la parte afectada.

También sirven las hojas tiernas del mo:so:t para coagular la sangre que sale de una cortada o herida. Se cortan las hojas, se exprimen y se aplica el jugo a donde está sangrando. Los animales como pollos, guajolotes, cerdos y caballos comen las hojas como forraje. Algunas personas cortan las hojas verdes. Para alimentar a las aves de corral se amarra un manojo con un hilo para colgarlo. A los caballos y cerdos se les dan las hojas en rollo. Nicolás dice que algunos ancianos cuentan que hace mucho tiempo consumían el mo:so:t como quelite. Cortaban las hojas tiernas, las hervían, las exprimían y les ponían sal para comer. Actualmente ya no se escucha que alguien las consuma. Las varas secas del mo:so:t que se tumban al limpiar un terreno para sembrar ayudan a fertilizar el suelo. El segundo mo:so:t es el kwamo:so:t. Éste se da en lugares abandonados (esto es, no chapeados). Los tallos se van trepando en otras plantas que llegan a subir hasta en las ramas de otros árboles, llegando a formar matas grandes con los retoños enredados. Sus tallos son lisos de color gris y tiene las hojas pequeñas. Las flores son de color amarillo. Tanto el tallo como las hojas tienen un olor que no es agradable para los seres humanos. Las chachalacas (a:kwetah) comen las hojas tiernas de esta planta. Cortan las hojas con el pico y así se las van comiendo. Donde abunda el kwamo:so:t también se acercan mucho estas aves.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Onagraceae-chaawxiwit\_2013-07-20-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-20-b

**DURATION:** 06:17

**ENGLISH TITLE:** Onagraceae: Ludwigia octovalvis (Jacq.) P. H. Raven

**SPANISH TITLE:** Onagraceae: Ludwigia octovalvis (Jacq.) P. H. Raven

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás platican del cha:wxiwit, una hierba no muy alto que crece en lugares pantanosos. Todos son muy ramificadas y con flores amarillas. Hay dos tipos, uno de tallo blanco y otro de tallo rojo. Los tallos de los dos son lisos. Las hojas (no se dice si se usan tanto las de tallo blanco y tallo rojo o solamente las de uno) se cortan y se machacan para después echarse en una cubeta o olla de agua. Se puede usar así o bien se pueden hervir las hojas dejando que el agua luego se enfríe. En los dos casos el agua así preparada se usa para bañar a los perros y cerdos sarnosos.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Lamiaceae-kweetehxiwit\_2013-07-20-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-20-c

**DURATION:** 08:10

**ENGLISH TITLE:** Lamiaceae: Hyptis verticillata Jacq.

**SPANISH TITLE:** Lamiaceae: Hyptis verticillata Jacq.

**DESCRIPTION:** El kwe:tehxwit, según Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás es una hierba que se da en los potreros, en las orillas de los caminos y en los cafetales donde no chapean luego. Los dos creen que le dicen kwe:tehxwit porque su tallo es pura vara, parece a las varas que le ponen a los cohetes. La mata va retoñando con sus tallos delgados y un poco altos. Las hojas son lisas y verdes, parecidas a las hojas del epazote. Antes, las hojas tiernas se usaban para curar el dolor de abdomen cuando una persona sufría de calambres. Se cortaban las hojas tiernas y se machacaban con las manos. Después se conseguía una hoja tierna de a:ko:koh (hoja santa, *Critonia morifolia* (Miller) R.M.King & H.Rob.) o de kowach (higuerilla, *Ricinus communis* L.) y se le echaban las hojas de kwe:tehxwit machacadas sobre la cara de las hojas de a:ko:koh o kowach. Por último se colocaba la hoja así preparada de kowach o a:ko:koh en el abdomen del enfermo y otro sobre la espalda inferior (atrás del abdomen) del enfermo. También se pueden usar las hojas de kwe:tehxwit de otra forma para calambres de los pies o piernas. Primero se corta un rollo de hojas tiernas, se hierven y se remojan los pies del afectado con el agua caliente. Si el dolor es abdominal, agarran un rollo de hojas tiernas de kwe:tehxwit, las envuelven en una hoja de plátano y lo ponen en el centro del fogón para que se caliente. Cuando ya esté caliente, lo sacan, luego lo rocían con aguardiente y se lo ponen sobre el abdomen de la persona adolorida.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Lamiaceae-kowitekooni\_2013-07-20-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-20-d

**DURATION:** 07:53

**ENGLISH TITLE:** Lamiaceae: *Cornutia grandifolia* (Cham. & Schltdl.) Schauer

**SPANISH TITLE:** Lamiaceae: *Cornutia grandifolia* (Cham. & Schltdl.) Schauer

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás platican de un árbol que llaman de manera distinta. Vázquez lo conoce como kwa:kowit teko:ni y Nicolás como kowi:teko:ni. Es un árbol que crece alto, pero no es muy común. Hay uno a la orilla del terreno de Rafael González, en un paraje llamado Tatampa, cerca de San Miguel Tzinacapan. Si uno lo tumba, vuelve a retoñar rápidamente como pasa también con el istawa:xiwit (*Saurauia cana* Keller & Breedlove). No se seca fácilmente. Los retoños delgados son esquinados y siempre crecen rectos. Cuando llega a crecer el tronco grueso se queda cilíndrico no acanalado. El tallo tierno es pubescente. Las hojas son un poco alargadas y muy suavécitas. Las flores son de color morado y van brotando como si fuera por racimo. Vázquez dice que le llaman kwa:kowit:teko:ni porque antes usaban las ramitas delgadas para arrear a los reses cuando los llevaban a trabajar. Cortaban un retoño delgado y con esa vara le pegaban al toro cuando caminaba lentamente o no quería caminar. Cuando la gente molía caña dulce en un trapiche para hacer panela, también ponía a los bueyes a darle vuelta al espeque también los apuraba con las varas de este árbol. En aquellos tiempos la mayoría de las personas tenían reses y los ponían a cargar café o leña. Todavía no acostumbraban a tener caballos o burros. El kowi:teko:ni no se usa para curar ninguna enfermedad. Puede usarse para leña, tumbándolo el árbol y dejando secar el tronco y las ramas.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Loganiaceae-kowaapah\_2013-07-20-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-20-e

**DURATION:** 14:15

**ENGLISH TITLE:** Loganiaceae: *Spigelia humboldtiana* Cham. & Schldtl.

**SPANISH TITLE:** Loganiaceae: *Spigelia humboldtiana* Cham. & Schldtl.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez y Anastacio Nicolás hablan de kowa:pahxiwit, una planta pequeña, de como 20 centímetros de alto, con flores blancas que van formándose en una especie de espiga. Comentan que esta planta tiene propiedad curativa para los niños que tienen lombrices. Se hierva la planta entera junto con las raíces del teposihya:k (*Ocimum carnosum* (Spreng.) Link & Otto ex Benth.) y se les da en té a los niños para desparasitarlos. En esta misma grabación hablan de otra hierba totalmente diferente (*Abelmoschus manihot* (L.) Medic.) que también le llaman kowa:pah pero que sirve contra la picadura de víbora. Primero se tuestan las hojas sobre un comal, de ahí se muelen y se echa a remojar con aguardiente y eso se le pone en la picadura. Comentan que también se puede masticar y comer al mismo tiempo de tomar el kowa:pah (*A. manihot*) el tabaco (*Nicotiana tabacum* L., iyat en náhuat) ya que la resina del tabaco es muy buena contra las picaduras de víbora. Finalmente hablan de otro remedio contra mordidas de víbora: el tallo del kekexikilit (*Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott). Ésta se corta en rebanadas y se le pone sobre el lugar de la picadura.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Loranthaceae-tepalkat\_2013-07-20-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-20-f

**DURATION:** 10:35

**ENGLISH TITLE:** Loranthaceae and Viscaceae: Various genera and species

**SPANISH TITLE:** Loranthaceae y Viscaceae: Varios géneros y especies

**DESCRIPTION:** José Ernesto Vásquez y Anastasio Nicolás platican acerca del tepalkat. Nicolás comenta que hay tres tipos de tepalkat. Un nace en los árboles de chalawih (*Inga* spp.), otro en el naranjo y el último sobre las matas de café. Uno es con tallo negruzco y flores rojas y alargadas. Florea entre los meses de junio y agosto. Después de florear salen los frutos negros. Los frutos contienen savia pegajosa y al desprenderse de la planta, por lo pegajosa a veces se atora en alguna rama y ahí nace nuevamente. Los pájaros se comen los frutos. El tallo del tepalkat de flor roja se ocupa para hacer artesanía. De ello se talla para elaborar patos, garzas y pájaros. En Xochitlán, comenta, las flores se ocupan para adornar la iglesia. El tronco se ocupa para leña. Los otros dos tipos son como bejuco y no tiene ningún uso. Finalmente comentan que el árbol o planta donde nace el tepalkat se seca porque esta planta le extrae el agua. This is a discussion of a group of parasitic plants called tepalkat or te:palkat in Nahuat. Species collected that are so named included in the Loranthaceae family: *Psittacanthus schiedeana* (Cham. & Schlecht.) G. Don, *Struthanthus crassipes* (Oliver) Eichler (female), *Phoradendron nervosum* Oliver. Species collected that are so named included in the Viscaceae family: *Phoradendron quadrangulare* (Kunth) Krug & Urban, and *Phoradendron nervosum* Oliver.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Lythraceae-koorpus-xoochit\_2013-07-20-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-20-g

**DURATION:** 05:15

**ENGLISH TITLE:** Lythraceae: *Lagerstroemia indica* L.

**SPANISH TITLE:** Lythraceae: *Lagerstroemia indica* L.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez y Anastacio Nicolás hablan del ko:rpusxo:chit, una planta de hojas chiquitas y redondeadas que normalmente es cultivada junto a las casas. Nicolás dice que conoce tres colores distintos de flores: blancas, moradas y rosa bajito. La flor sólo se ocupa para ornamental, por ejemplo en los floreros de los altares. Comenta que esta planta no da frutos y no sirve para leña. Vásquez Chanico afirma lo que dice Nicolás porque los dos conocen bien esta planta.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Magnoliaceae-yoolohxoochit\_2013-07-20-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-20-h

**DURATION:** 10:41

**ENGLISH TITLE:** Magnoliaceae: *Magnolia mexicana* DC.

**SPANISH TITLE:** Magnoliaceae: *Magnolia mexicana* DC. (Flor de corazón en español)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez y Anastacio Nicolás hablan del yo:lohxo:chit, un árbol que crece muy grande en los montes y los alrededores de San Miguel. Sus flores son blancas y solamente florea en los meses de abril y mayo. Con la flor preparan un atole de aroma muy rico. También comentan que la flor se puede tomar en té para aliviar el mal de corazón. Cuando las flores (o el fruto) se maduran se caen al suelo y ahí ya se las comen las ardillas y los pájaros (tales como las palomas, el papan real y el tucán). Cuando el árbol ya es grande también lo pueden aserrar para sacar madera para la construcción de casas.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Familia-pendiente-tetsapot-arbol\_2013-07-20-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-20-i

**DURATION:** 04:11

**ENGLISH TITLE:** Family pending identification as this has still not been collected

**SPANISH TITLE:** Familia pendiente identificación ya que éste todavía falta coleccionar

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián platican muy brevemente acerca de un árbol que llaman tetsapot y que según ellos abunda en los cerros y arroyos de El Tozán, municipio de Jonotla. Comentan que por Tahchikteko, cerca de El Tozán pero en terrenos de San Miguel Zinacapan, no hay de este árbol. Su madera es aserrada para tablas, tirantes y vigas usadas en la construcción de casas, aunque la madera es muy pesada aun cuando ya está seca. También sirve para leña. Nicolás Damián agrega que sus frutos son muy codiciados por los tejones y que a veces hasta en el mismo árbol hacen sus nidos. [Nota: Este es el tetsapot grande, que no es Malpighiaceae.]

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Malvaceae-tekolooiix\_2013-07-20-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-20-j

**DURATION:** 05:19

**ENGLISH TITLE:** Malvaceae: Hampea nutricia Fryxell

**SPANISH TITLE:** Malvaceae: Hampea nutricia Fryxell

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián hablan del tekolo:i:x, un árbol de frutos grises que crece en los montes. Del tronco se le puede sacar la corteza, que no tiene baba como el xo:no:t (Heliocarpus spp.), y en el momento se puede usar para amarrar. Nicolás agrega que anteriormente ocupaban esta corteza para amarrar la madera usada en las paredes de las casas y también para amarrar y cargar la leña.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Malvaceae-teempaawaxiwit\_2013-07-20-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-20-k

**DURATION:** 09:04

**ENGLISH TITLE:** Malvaceae: Pavonia schiedeana Steud.

**SPANISH TITLE:** Malvaceae: Pavonia schiedeana Steud.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián hablan del te:mpa:waxiwit, una planta muy común que crece alto en lugares fértiles pero donde no se adapta sólo crece como hasta unos 40 cm. Sus semillas se pegan mucho en la ropa cuando uno pasa rozando la planta. Vázquez Chanico comenta que también esta planta recibe el nombre de chakxiwit ya que la puntita se usa para aliviar a los pollos de un bicho llamado chakti que habita en sus gargantas provocando unos síntomas que causa a los pollos a estirar el pescuezo y abrir y cerrar el pico. La manera de usar la planta es arrancar a la planta, romper una rama, quitarle las hojas dejando la puntita y como 20 cm o más del tallo que se va introduciendo en la garganta del pollo afectado. Por lo pegajoso se le quedan pegados los bichos que se extraen sacando el palo. Agrega Vázquez que también se puede hervir junto con las raíces del ta:la:mat (Desmodium spp., particularmente D. caripense Kunth) tomando el agua al tiempo para curar la diarrea. Afirma Nicolás lo que dice Vázquez.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Malvaceae-ochpaawaas\_2013-07-20-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-20-l

**DURATION:** 06:02

**ENGLISH TITLE:** Malvaceae: Sida sp. (y otros)

**SPANISH TITLE:** Malvaceae: Sida sp. (y otros)

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián y Ernesto Vázquez Chanico hablan de cuantos tipos de ochpa:wa:s conocen. Nicolás Damián comenta que conoce tres tipos: (1) xo:no:ochpa:wa:s, es de flores amarillas y si se quiebra el tallo le sale una corteza como el jonote por eso recibe el nombre de xo:no:ochpa:wa:s. Agrega que algunas personas lo consideran medicinal pero en la grabación no especifica como lo preparan; (2) el ochpa:wa:s que crece en los potreros; y (3) otro tipo (no mencionó su nombre). Vázquez Chanico, por su parte, comenta que conoce cuatro tipos de ochpa:wa:s: (1) el na:usonte:koh ochpa:wa:s (de Nauzontla?), de hojas duras y algo espinasos. Él ha escuchado que con éste se hace un remedio casero, pero no sabe cómo lo preparan ni exactamente para qué sirve; (2) y (3) para él, el xo:no:ochpa:wa:s y el ala:wakochpa:wa:s son casi iguales con la pequeña diferencia de que el ala:wakochpa:wa:s presenta pubescencia en toda la planta; ninguna de las dos se ocupa para barrer; (4) ixta:waochpa:wa:s, de flores blancas y hojas chiquitas, se ocupan para barrer en las casas y para limpiar la teja

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Zingiberaceae-Marantaceae-aayooiswat\_2013-07-20-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-20-m

**DURATION:** 07:16

**ENGLISH TITLE:** Zingiberaceae: Hedychium coronarium J. Koenig; Marantaceae: Maranta arundinacea L.

**SPANISH TITLE:** Zingiberaceae: Hedychium coronarium J. Koenig; Marantaceae: Maranta arundinacea L.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastasio Nicolás hablan del a:yo:iswat. Nicolás dice hay dos tipos de a:yo:iswat, uno de los cuales también lo nombran mike:iswat. Un tipo (Hedychium coronarium J. Koenig) se reproduce en la ribera de los ríos y arroyos y también en lugares pantanosos. El segundo tipo de a:yo:iswat (Maranta arundinacea L.) se reproduce en cafetales y milpas. Es mucho mas pequeño que el primero y además tiene tubérculos amarillos. Los tubérculos se ocupan como tintura para pintar el jonote. Se muelen y se le echa al jonote que así queda amarillo y liso. Ambos tienen flores blancas, el primero tiene flores grandes y el segundo flores pequeñas. Vázquez dice que el a:yo:iswat que se encuentra en las riberas o en lugares pantanosos crece hasta un metro y medio de alto y es en la parte superior, en el cogollo, donde sale la flor. La flor se ocupa como ornamental para poner en floreros y adornar los altares. El otro a:yo:iswat es el más pequeño y es el que se ocupa para sacar tintura. A finales del año (quizá en noviembre o diciembre), la planta desaparece, se seca quedándose solamente los tubérculos. Al paso del tiempo, estos tubérculos vuelven a reproducirse porque aunque se seca la planta ellos siguen vivos.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Melastomataceae-naantsiinkowit\_2013-07-20-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-20-n

**DURATION:** 07:57

**ENGLISH TITLE:** Melastomataceae: Blakea laevigata D. Don

**SPANISH TITLE:** Melastomataceae: Blakea laevigata D. Don

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián hablan del na:ntsi:nkowitz, un árbol de flores entre blanca y crema que normalmente crece epífita en los árboles de los montes o en las paredes rocosas en los cerros. Tiene las hojas verdes pero cuando ya están recias se ponen rojizas. Sirve solamente para leña. Nicolás comenta que anteriormente ocupaban las hojas machacadas para ponerle a unos granos rojizos que les salían en las manos o en los pies por picadura de moscos. Cuando se infectaban con eso se curaban. Comentan que la semilla de dicho árbol no se lo comen los pájaros.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Nyctaginaceae-tiootak-xoochit\_2013-07-21-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-21-a

**DURATION:** 04:16

**ENGLISH TITLE:** Nyctaginaceae: *Mirabilis jalapa* L.

**SPANISH TITLE:** Nyctaginaceae: *Mirabilis jalapa* L.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián platican del tio:takxo:chit, una planta no muy alto de tamaño mediano y el tallo y hojas lisas. Se desarrolla con muchas ramas parecidas a las matas de yerbamora (Solanaceae: *Solanum* sp. quizá *S. americanum* Mill.). Las flores son bonitas y si uno tiene gusto puede cortarlas para adornar el altar. Le dicen tio:takxo:chit porque florece por la tarde, a. partir de las tres de la tarde hasta el anochecer. Al día siguiente por la mañana ya están marchitas. Después de que se marchitan las flores y van cayendo, se van formando los frutos, pequeñas bolitas de color negro que germinan para reproducirse. No se sabe si se los comen los pájaros. Las hojas no se usan para alimentar a los pollos ni a los totoles. Sólo ayuda a fertilizar el suelo al secarse.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Orchidaceae-saantakruus-xoochit\_2013-07-21-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-21-b

**DURATION:** 04:46

**ENGLISH TITLE:** Orchidaceae: Pending collection and identification to genus and species

**SPANISH TITLE:** Orchidaceae: Pendiente colección e identificación a género y especie

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás platican de la sa:ntakrus xo:chit, una planta epífita con hojas parecidas a las de helechos. Crece sobre los troncos o ramas de los árboles. Forma una mata grande y cuando florea salen muchas flores que se cuelgan hacia abajo. Abunda en tierras bajas por San Antonio Rayón donde empieza a florear en marzo. En las tierras más frías de San Miguel Tzinacapan brotan hasta por el mes de mayo, el día de santa cruz. Por San Antonio Rayón nadie corta las flores, dejan que se sequen ahí mientras que en San Miguel Tzinacapan algunas personas las cortan y las ponen en floreros como ornamental. Las flores son muy bonitas, de color amarillo combinado con negro. Cuando se secan se van cayendo y sólo van quedando los tallos hasta que estos se secan también. No produce frutos ni semillas. Se siembra la mata para su reproducción y en el bosque así se va pegando en los árboles. No tiene uso medicinal.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Orchidaceae-tateempan-chookani\_2013-07-21-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-21-c

**DURATION:** 06:17

**ENGLISH TITLE:** Orchidaceae:

**SPANISH TITLE:** Orchidaceae:

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás platican de la tate:mpan cho:kani, una planta que se da en los troncos y en las ramas de los árboles. Produce una mata de donde salen unas varitas delgadas de cuyas puntas brotan las flores. Sus hojas son verdes, alargadas y rayadas. No tienen espinas. Vázquez comenta que ha visto tres tipos según el color de sus flores: (1) morado, (2) blanco; y (3) amarillo. En los bosques de Cuetzalan se encuentra más el de flores moradas pero en el centro de Cuetzalan algunas personas tienen frente a su casa matas que producen flores de color blanco o amarillo. Tal vez las traen de otro lado. Puestas en floreros las de flores moradas se pueden ocupar para adorno aunque son muy delgaditas y se rompen o se machucan con facilidad. Por eso hay que cortar y traerlas con mucho cuidado. No es medicinal sino sirve sólo para ornato.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Papaveraceae-maanextik-xiwit\_2013-07-21-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-21-d

**DURATION:** 05:25

**ENGLISH TITLE:** Papaveraceae: *Bocconia frutescens* L.

**SPANISH TITLE:** Papaveraceae: *Bocconia frutescens* L.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás platican del ma:nextikxiwit una planta algo alto que algunas personas conocen como gordolobo (el nombre en español). Se da por todas partes: orillas del camino (p. ej., por Xokoyolo y por Cuautapehual, mpio. Nauzontla), cafetales y otros lugares. Cuando se corta el tronco con machete le sale savia de color rojo, como si le saliera sangre. Tiene hojas anchas de color amarillo por la haz y gris por el envés. De ancho se parecen a las hojas del po:chne. Florea y en racimo dan frutos que cuando se abren tienen algo como arena por adentro. Las hojas se usan para curar la sarna, ataques epilépticos, caída del cabello y problemas respiratorios como la tos. Algunas personas machacan las hojas verdes y las echan a remojar en una cubeta para después bañar al enfermo. Otras personas hierven las hojas y luego, con el agua tibia, bañan al paciente, sean niños o adultos. Su tronco y las ramas sirven para leña.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Passifloraceae-marakuyaana\_2013-07-21-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-21-e



**DURATION:** 07:54

**ENGLISH TITLE:** Passifloraceae: Passiflora edulis Sims

**SPANISH TITLE:** Passifloraceae: Passiflora edulis Sims (maracuyá)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás platican del marakuyá:n, un bejuco sin espinas que se enreda en otras plantas o árboles. Dicen que hay dos tipos. Uno, de fruto amarillo, se da por San Miguel Tzinacapan. Otro, de fruto rojo, se da por lugares más calurosos como Xaltipan y tierras bajas. Los dos tipos se siembran junto a un árbol para que ahí se vayan enredando. Las flores son de color gris con un poco de rojo y blanco, parecidas a las flores del zapote negro. Los frutos son esféricos y lisos. El primer tipo madura de color amarillo y el segundo, con frutos más chiquitos, madurar de color rojo. No tienen el mismo sabor. Los frutos amarillos son ácidos y difíciles de consumir. Los rojos son más dulces y se consumen como cualquier fruta. Se usan para darle sabor al agua que se toma. Se corta la fruta, se parte a la mitad y se le saca el jugo y las semillas que se echan en agua poniéndole azúcar para endulzarla. Las cortezas se tiran. Las ardillas y los pájaros también comen los frutos de los dos tipos cuando maduran. Si nadie corta las frutas, caen al suelo y ahí nacen nuevas plantas. No todas las personas tienen el gusto de sembrar el marakuyá:n cerca de la casa porque se enreda en las ramas de las plantas y dicen que a veces ahí se esconden serpientes.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Onagraceae-ahwachmaamaani\_2013-07-21-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-21-f

**DURATION:** 06:13

**ENGLISH TITLE:** Onagraceae: Lopezia racemosa Cav. subsp. racemosa

**SPANISH TITLE:** Onagraceae: Lopezia racemosa Cav. subsp. racemosa

**DESCRIPTION:** Según Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás el ahwachma:ma:ni es una hierba silvestre que sólo se da en las milpas. Uno no lo encuentra en el monte, ni en los cafetales o potreros. Allá en Tatampa, cerca de San Miguel Tzinacapan, se da mucho en las milpas y hasta por las orillas de los caminos. Las flores son de color rojo y también su tallo. Su tallo es pubescente como también lo son sus hojas. Por la pubescencia de la planta, se queda ahí el rocío que cae en las noches. Cuando cae mucho sereno o llueve por las noches, esta planta junta el rocío en las hojas y a veces hasta se cae de lado por el peso. Por eso se llama ahwachma:ma:ni. Dicen que los colibrís chupan sus flores. Al caerse y secarse, esta planta ayuda a fertilizar las tierra. Donde abunda hay mucho abono.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Onagraceae-nexokoliilpah\_2013-07-21-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-21-g

**DURATION:** 08:30

**ENGLISH TITLE:** Onagraceae: Oenothera rosea L'Hér. ex Ait.

**SPANISH TITLE:** Onagraceae: Oenothera rosea L'Hér. ex Ait. (también 'Hierba de golpe')

**DESCRIPTION:** El nexokoli:lpah es una hierba silvestre que, según Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás, crece como veinte centímetros de altura. Solo hay una clase. Se da siempre cerca de los pueblos, a la orilla de un camino, o frente a las casas. No se da en los cafetales ni en otros lugares. Sus flores son un poco anaranjadas. Vázquez comenta que ha viajado al pueblo de Xochitlan de Vicente Suárez y ha visto que hay dos clases de nexokoli:lpah, uno con flores un poco rojas y otro con flores blancas. Las hojas del nexokoli:lpah de San Miguel Tzinacapan se usan para curar hinchazones o moretones causados por un golpe. Se cortan las hojas, se machacan y se echan en una botella con refino. Se hacen masajes a la parte afectada y luego se frota el refino preparado con hojas de nexokoli:lpah. También se usa para curar la tos. Por ejemplo, a veces los niños tienen tos y les lloran los ojos por eso. El nexokoli:lpah se usa frotando la preparación con refino en todo el cuerpo. Así se curan. Se puede preparar en casa para tenerlo guardado y en el momento que haga falta ya nada más se aplica.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Phytolaccaceae-ahmoolkilit\_2013-07-21-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-21-h

**DURATION:** 08:03

**ENGLISH TITLE:** Phytolaccaceae: Phytolacca rivinoides Kunth & C.D. Bouché

**SPANISH TITLE:** Phytolaccaceae: Phytolacca rivinoides Kunth & C.D. Bouché

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás platican del ahmo:lkilit una planta que algunos también conocen como kowtah wa:wkilit. El ahmo:lkilit o kowtahwa:wkilit se da en los cafetales, en orillas de caminos y orillas de bosques. No se da en las milpas. Vázquez piensa que le llaman kowtah wa:wkilit porque se parece mucho al wa:wkilit rojo. Comenta que el wa:wkilit rojo tiene el tallo de ese color hasta las raíces. Las flores (inflorescencia) también son rojas. Produce semillas pequeñas en las puntas de la planta y se doblan hacia abajo. La diferencia está en que el ahmo:lkilit o kowtahwa:wkilit tiene flores de color blanco combinado con amarillo. Sus frutos brotan a lo largo de las ramas, son bolas más grandes y se desarrollan por racimo hacia arriba. De tierno son de color verde y de maduro se ponen negros. De esos frutos maduros se alimentan los perdices y las primaveras a tal grado que anteriormente algunas personas ponían trampas para atrapar estos pájaros, que se consumían. Las hojas del ahmo:lkilit o kowtahwa:wkilit son lisas, brillosas y más anchas que el wa:wkilit (Amaranthus sp.). Es una planta más grande que el wa:wkilit con matas con muchas ramas extendidas. Las hojas tiernas (sus quelites) se comen, hirviéndolas y exprimiéndolas con las manos. Hervidas y exprimidas se reduce mucho el bulto de los quelites. Así exprimido se puede comer con salsa o con sal o bien se puede guisar con manteca agregándole chiltepín y cebolla.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Pinaceae-okot\_2013-07-21-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-21-i

**DURATION:** 18:29

**ENGLISH TITLE:** Pinaceae: Pinus spp.

**SPANISH TITLE:** Pinaceae: Pinus spp.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás platican de dos árboles: okokowit y okotsokowit. Primero hablan del okokowit del cual hay dos tipos: (1) el ista:k okot de hojas largas y (2) el kostik okot de de hojas cortas. Ningún okot es abundante en Cuetzalan; se da pero sólo si se siembra y los pocos árboles que hay no crecen tan altos como los que se dan por la parte inmediatamente al sur del municipio de Cuetzalan, rumbo a Zacapoaxtla. El okokowit tiene varios usos. Las hojas, que se conocen como okoxa:l, se usan para adornar la iglesia en las fiestas patronales. Una forma de usar las hojas es tejerlas con hilos en forma de espiral. Así se cuelgan en el interior de la iglesia. Otro uso es para tapizar el piso de la iglesia frente al altar mayor. Ahí se tiende una capa con hojas encima para que no se cansen los feligreses al hincarse. Los frutos dan un tercer uso. Estos frutos o piñas de okokowit se conocen como okosin (lit., 'mazorca de ocote') y se usan en varias artesanías. Por ejemplo, algunas personas los recogen para elaborar juguetes en forma de guajolote para vender a los turistas. Un cuarto uso es de la madera, que anteriormente se ocupaba para tirantes, cargadores, alfardas, alfajilla y tablas en la construcción de casas. La madera también se aprovechaba para leña. Un quinto uso es fabricar okot (astillas de madera) que se usa para hacer fuego. El okot no es simplemente astillas de pino sino lleva su preparación. Primero prenden leña seca al pie de un okokowit verde. Según Vázquez cuando empieza a calentarse la madera verde del okokowit vivo. Al árbol, entonces, empieza a traspasar y escurrirle la savia que el árbol tiene. Este ayuda a cocer la madera del okokowit. Se cuece todo el tronco hasta las raíces que también aprovechan. Al terminar de cocerse la madera del tronco del árbol, le van sacando al tronco pequeñas astillas y así lo van cortando hasta tumbar el árbol. La gente de la región de Zacapoaxtla viene a vender okot en la plaza de Cuetzalan los días domingo y algunas personas compran okot para ayudar a prender fuego a la leña en la cocina. Hace muchos años cuando no existían las lámparas, la gente de las comunidades también utilizaban el okot para alumbrarse en la casa y en el camino cuando tenían que salir de noche. Un sexto uso es producir okotsot, una sustancia parecida a la miel de abeja. Para extraer lo, cortan en pequeñas astillas el okot cocido y las meten en un cántaro de barro. En seguida ponen el cántaro boca abajo y la boca queda metida adentro de un lebrillo (kaxahpa:s). Alrededor del lebrillo acomodan leña seca y la prenden para que se caliente el cántaro. Cuando se calienta el okot que está adentro empieza a calentarse y a escurrir adentro del lebrillo como si fuera miel. Así se va juntando. Hace tiempo el okotsot se usaba para evitar que las semillas de maíz sembradas fueran dañadas por los tejones y otros animales. Antes de sembrar, las semillas se revolían con okotsot y arena. El okotsot es muy amargo y pegajoso y al enfriarse se pone muy duro. Para evitar que las semillas se pegaran luego luego se mezclaban con un poco de arena para que las semillas pudieran despegarse. Cuando los tejones intentaban escarbar las semillas para comer ya no les gustaba porque sabían amargo con pequeñas bolas de arena. Luego dejaban de escarbar. Finalmente, hablan del okotsokowit, un árbol que escasea en el municipio de Cuetzalan. Tiene hojas parecidas a las hojas de pa:pa:lo:kowit (Platanus mexicana Moric.) aunque más delgadas (kakhkana:wak). Llega a crecer en un árbol grande. También se usa para madera de la casa y para leña. Sus hojas se usan para curar la escarlatina (netati:l) en los niños. Se junta con otras hierbas en un conjunto (tanechiko:l) como el maltantsi:n (prob. Satureja brownei (Sw.) Briq.), xo:me:t (Sambucus nigra subsp. canadensis (L.) Bolli), o:mekilit (Piper auritum Kunth) y chakayxiwit (Bursera simaruba (L.) Sarg.). Se hierven todas juntas, se deja que el agua se entibie un poco y se baña al paciente.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Piperaceae-piltsompech\_2013-07-21-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-21-j

**DURATION:** 06:10

**ENGLISH TITLE:** Piperaceae: Piper umbellatum L.

**SPANISH TITLE:** Piperaceae: Piper umbellatum L.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás platican del piltsompech. Comentan que se llama piltsompech porque se coloca (cf. pechtia 'tender') en la almohada (tsompal) de los niños (pili) cuando les sale mucha baba en el momento en que duermen. Es una planta que se da en los cafetales y a orillas de los caminos. No crece alto. El tallo es pubescente de color gris, sus hojas son redondas, muy suavécitas y con pubescencia en el envés. Tiene flores (inflorescencias) blancas como lombrices de tierra que crecen en línea vertical. Sus semillas se parecen mucho a las semillas de ista:k xa:l:kowit (Piper aduncum L.). Las hojas de piltsompech se usan para curar a los niños a quienes les sale mucha baba cuando duermen. Se cortan las hojas que están un poco tiernas y se acomodan sobre la almohada del niño para que al dormir las usen como cabecera. De esa forma va disminuyendo el problema.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Polygonaceae-kookxiwit\_2013-07-21-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-21-k

**DURATION:** 06:55

**ENGLISH TITLE:** Polygonaceae: Persicaria sp.

**SPANISH TITLE:** Polygonaceae: Persicaria sp.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás platican del koko:kxiwit, una hierba que se da en lugares pantanosos. Ninguno sabe por qué le dicen koko:kxiwit pero quizá por ser picosa la hierba. No crece alto sino que se va arrastrando en otras hierbas. Tiene hojas alargadas. No han visto cómo florea ni en qué tiempo. Las semillas son pequeñitas de color blanco; brotan en la punta de las matas y se ven aplastadas, parecidas al ajonjolí. No saben si de estas semillas se alimentan los pájaros. Nunca han visto que alguien le de uso a esta planta.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Helecho-tsanamets\_2013-07-21-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-21-l

**DURATION:** 09:42

**ENGLISH TITLE:** Pteridaceae: Adiantum sp.

**SPANISH TITLE:** Pteridaceae: Adiantum sp.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastasio Nicolás hablan del tsanamets. El tsanamets se reproduce al pie de los cerros y en pedregales. Tiene hojas pequeñas y delgadas, no crece alto. Se usa como remedio contra la tosferina. Las hojas se prepara en té junto con el tewi:tso:t ('la flor de cucharilla', *Dasyliion* sp.) y el koyo:po:lxo:chit (*Bejaria aestuans* L.). Si no hay la flor del koyo:pol se pueden ocupar sus hojas. Una vez preparado, se toma como agua de tiempo. No es amargo. Nicolás desconoce si el tsanamets florea pero Vázquez comenta que sí florea y que las semillas son amarillas que salen en la parte envés de la hoja. Agregaron que para cura la tosferina también sirve el cogollo y la raíz del tepexi:lot (*Chamaedorea* spp.)

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_Helecho-pesma\_2013-07-21-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-21-m

**DURATION:** 19:31

**ENGLISH TITLE:** Varios

**SPANISH TITLE:** Varios

**DESCRIPTION:** José Ernesto Vázquez habla de los diferentes tipos de pesma. (1) Uno de ellos es el ti:tikpesma, llamado así por su tronco negro. Nace en laderas o en lugares donde hay derrumbes. Comenta que en Cuetzalan también lo hay; crece como de cuatro o cinco metros. El ti:tikpesma sirve en la construcción de casas, específicamente para horcones. El tronco tiene como una especie de bagazo por encima, parecido a la raíz. Tiene muchas hojas, con espinas torcidas. Del ti:tikpesma también algunos artesanos fabrican y comercializan maceteros para plantas de sus rizomas. (2) Otro tipo de pesma lo conoce él como xi:lo:pesma. Otras personas lo conocen como kostikpesma, porque el tallo, las venas y las hojas son amarillas. Este no se reproduce en cualquier parte, crece gordo y se puede alisar muy fácilmente con machete. Sirve para horcón porque es resistente y macizo. El kostikpesma no tiene espinas. (3) Otro tipo lo conoce con el nombre de tema:skalpesma (*Pteridium arachnoideum* (Kaulf.) Maxon). El tema:skalpesma no crece alto, sólo alcanza unos dos metros de altura. Tampoco tiene el tronco grueso; las ramas son amarillas con hojas lisas y duras. Se llama tema:skalpesma porque en el pasado se ocupaba para techar los temascales. Las amarraban con bejuco, servía muy bien porque aunque ya estén secas las hojas no se caían fácilmente. Donde se reproduce el tema:skalpesma no permite que otra planta crezca. El tema:skalpesma se reproduce en tierra polvillita, con poca materia orgánica. Por la cantidad de sus raíces, aun en ese tipo de tierra se puede enraizarse muy bien. Se tiende a darse en el lugar llamado A:tpoliwi, al poniente de San Miguel Tzinacapan. (4) Otro pesma lo conocen como tapacho:lpesma. Éste no crece grande; se reproduce por las orillas de caminos o en terrenos abandonados. Se llama tapacho:lpesma porque tiene el olor a un huevo incubado que se echó a perder. El tronco es amarillo y las hojas son verdes y largas. (5) Otro de tipo de pesma tiene tubérculos que cuando padecían hambre los antepasados lo revolían con el nixtamal para que alcanzara más. Primero lo martajaban para convertir el tubérculo en masa y posteriormente con ella hacer tortillas. De esta variedad hay dos, uno de color (5a) morado y (5b) otro blanco. Este pesma no crece alto, al formarse los tubérculos, desde ahí salen las hojas. Comenta que sobre la calzada que conduce de Cuetzalan a San Miguel Tzinacapan hay unas matas de este tipo de pesma, cerca de la casa del difunto Huevo Mejía. (6) Otro tipo de pesma tiene el tallo delgado, en forma de arco y de color negro. Antes lo utilizaban para hacer jaulas. (7) Otro pesma tiene mucha pubescencia al pie del tronco y en la parte de arriba es lisa. Tiende a ser de color a chocolate. No especifica si tiene algún uso. (8) Finalmente, hay otro tipo que crece muy alto, con tronco gordo. Pero Vázquez dijo que desconoce su nombre. Quizá se considera otro tipo de ti:tikpesma porque su tronco también es negro. Se hallan en los lugares llamados Po:chnetah y Masa:owatah, al poniente de San Miguel Tzinacapan. Vázquez comenta que todos los tipos de pesma se reproducen a través de semillas, que salen por el envés de las hojas. Cuando están tiernas son amarillas y al madurarse se vuelven negras y se caen por sí solas como polvo al suelo para ahí reproducirse.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_Asteraceae-Loganiaceae-Malvaceae-waakoh-kowaapah\_2013-07-21-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-21-n

**DURATION:** 11:33

**ENGLISH TITLE:** Cures for intestinal worms and snake bites: Loganiaceae: *Spigelia humboldtiana* Cham. & Schltdl.; Asteraceae: *Mikania micrantha* Kunth in H.B.K.; Malvaceae: *Abelmoschus manihot* (L.) Medic.; Araceae: *Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott

**SPANISH TITLE:** Remedios para lombrices y mordida de serpiente: Loganiaceae: *Spigelia humboldtiana* Cham. & Schltdl.; Asteraceae: *Mikania micrantha* Kunth in H.B.K.; Malvaceae: *Abelmoschus manihot* (L.) Medic.; Araceae: *Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott

**DESCRIPTION:** En esta grabación Ernesto Vázquez habla de varias plantas. La primera, llamada kowa:pahxiwit (*Spigelia humboldtiana* Cham. & Schltdl., familia Loganiaceae) sirve, según Vázquez, para desparasitar a las personas de lombrices. Esta hierba se da en los cafetales y a veces en las laderas donde no han chapeado. Crece como treinta centímetros de altura. Tiene hojas lisas y el tallo también. Sus flores son de color blanco. Se usa para eliminar las lombrices en los niños o adultos. Se arrancan unas tres matas, se limpian las raíces y se tallan. En seguida se hierven y se le da de tomar al paciente media taza por la mañana en ayunas. No puede tomar en mayor cantidad porque puede provocar mareos. Esta planta se debe utilizar con cuidado en cuanto a la dosis porque la gente adulta conoce que es muy buena pero a la vez dañina. El wa:kohxiwit (*Mikania micrantha* Kunth in H.B.K., familia Asteraceae) es un bejuco. Tiene hojas un poco redondas y algo arrugadas. Tanto el bejuco como las hojas son pubescentes. Sus flores son de color blanco y cuando se secan vuelan por el viento. De esa forma se reproduce la planta. Se da en los cafetales u otros lugares donde dejan de limpiar. Se utiliza para curar la mordida de la víbora. Otra planta se llama Santa Elena (*Abelmoschus manihot* (L.) Medic., familia Malvaceae). Se siembra. Esta se va extendiendo como el jitomate, sus hojas y su tallo tienen espinas pequeñas que pican al tocarlo con las manos. Sus flores son de color amarillo con cinco pétalos. Sus frutos se parecen a los del po:poto y también tienen espinas. Cuando maduran las semillas las cortan y las muelen, hirviendo después la semilla molida. Se toma como remedio de la mordida de una serpiente. Con el tabaco (*iyat*, *Nicotiana tabacum* L., familia Solanaceae) también se puede curar la mordida de la víbora. La persona que fue mordida mastique el tabaco y traga el jugo. El tabaco masticado también se echa a la parte afectada y de esa forma se va disminuyendo el peligro. Finalmente, otra hierba que también es buena para la mordida de víbora es la mafafa blanca, el kekexikilit (*Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott, familia Araceae). Se corta el peciolo de la hoja para sacar la savia. Ésta se le pone a la parte afectada hasta que quede de color blanco como pegajoso para que calme el dolor. La savia de la mafafa debe ser muy fuerte porque cuando una persona está tomando medicina de farmacia y come el quelite de mafafa, también es dañino.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_Rubiaceae-saawapah\_2013-07-21-o.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-21-o

**DURATION:** 04:32

**ENGLISH TITLE:** Rubiaceae: Gonzalagunia thyrsoidea (Donn. Sm.) B.L. Rob. (ista:k sa:wapah); Arachnothryx pringlei (Lorence) Borhidi (ti:Itik sawa:pah)

**SPANISH TITLE:** Rubiaceae: Gonzalagunia thyrsoidea (Donn. Sm.) B.L. Rob. (ista:k sa:wapah); Arachnothryx pringlei (Lorence) Borhidi (ti:Itik sawa:pah)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Amelia Domínguez platican de los dos tipos de sa:wapah: blanco y negro. Su nombre significa 'sarna medicina' y se llama así porque las hojas del sa:wapah blanco (Gonzalagunia thyrsoidea (Donn. Sm.) B.L. Rob.) se usan para curar a los perros y cerdos de sarna. Es un árbol que crece como a cuatro metros de altura con troncos lisos y delgados de color verde. Sus hojas son alargadas, rayadas y puntiagudas de color rojo de tiernas pero como van creciendo se van convirtiendo en color verde. Las flores son alargadas de color rojo. Para usarla como remedio se cortan las hojas verdes y se hierven. Se baña al animal con el agua ya tibia. También se usan las hojas para proteger a las semillas de maíz contra los tejones: se cortan y se muelen y enseguida se revuelven las hojas así molidas con las semillas de maíz para evitar que los tejones escarben y se las coman. Las hojas del sa:wapah blanco son muy amargas y es por esta razón que algunas personas las usan para proteger a las semillas de maíz pero Vázquez opina que no ayuda a las semillas porque de ser tan amargas las hojas le quitan fuerza a la tierra y finalmente las semillas son consumidas por los tejones. Agrega que la madera del sa:wapah blanco se puede usar para leña. Después platica del sa:wapah negro (Arachnothryx pringlei (Lorence) Borhidi) una planta que crece hasta a cuatro metros de alto, con tallo recto y rasposo de color negro. Tiene las hojas de color verde, alargadas, rayadas y puntiagudas. Sus flores también son alargadas de color rojo. Este sa:wapah negro no es medicinal. Sus tallos se usan en artesanías como maceteros o canastas que son elaborados con tejido de jonote. Se cortan los tallos del sa:wapah y se labran bien para que queden de color blanco. Luego se clavan con clavos pequeños verticalmente a los lados del macetero para que quede resistente y sostenga el tejido horizontal que rodea la canasta. La madera de ti:Itik sa:wapah también se puede usar para leña.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Rubiaceae-witsikiteempiil\_2013-07-21-p.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-21-p

**DURATION:** 08:46

**ENGLISH TITLE:** Rubiaceae: Hamelia patens Jacq.

**SPANISH TITLE:** Rubiaceae: Hamelia patens Jacq. (velletilla)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastasio Nicolás platican del witsikite:mpi:l, un arbusto cuyo nombre se basa en que el colibrí (witsikitsi:n) se alimenta de la miel de sus flores. El arbusto no crece alto y solamente hay un tipo de witsikite:mpi:l. Se da en los cafetales, a orillas de caminos y en muchos otros lugares. Su tronco es casi negro. Si se corta, rápidamente empieza a retoñar. Sus hojas tiernas son de color rojo y como van creciendo se van convirtiendo en verde. Son alargadas, pubescentes y muy suavécitas. Sus flores son tubulares de color rojo. Sus frutos son como capulines de color negro cuando maduran. El witsikite:mpi:l tiene varios usos. Primero, sus hojas se usan para curar la tos, la fiebre y el bronquitis en los niños. Se toman algunas hojas verdes, se exprimen y se le da de tomar unas gotas del jugo al paciente. Otras hojas se machacan y se echan en un envase con refino. Enseguida se le frota al paciente en todo el cuerpo y se abriga bien para que le baje la temperatura. Segundo, las hojas también se usan para coagular la sangre en una herida. Se cortan las hojas, se exprimen y se le echa el jugo a la herida. Tercero, algunas personas usan las hojas para calmar el dolor de urticaria de la picadura de un chokoy (borreguillo en el español local, la larva de un Megalopygidae). Para tal remedio se cortan las hojas, se machacan y se coloca el bagazo sobre el lugar afectado. Finalmente, la madera se puede usar para leña. Es fácil de cortar cuando está verde pero si se deja secar es difícil cortar porque endurece mucho.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Helecho-xookihyaak-pesma\_2013-07-21-q.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-21-q

**DURATION:** 03:52

**ENGLISH TITLE:** Pteridaceae: Pteris grandifolia L.

**SPANISH TITLE:** Pteridaceae: Pteris grandifolia L.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastasio Nicolás platican del xo:kihya:kpesma, que algunos también conocen como tapacho:lpesma, un pesma que se reproduce en lugares donde hay derrumbes (quizá sea por humedad, en la narración no lo comentan). Se llama xo:kihya:kpesma porque emite un olor conocido como xo:kihya:k. Nicolás observa que las raíces del xo:kihya:kpesma no son profundas y por esto a veces esta planta se cae por sí sola. El tronco no crece muy alto; las hojas salen desde abajo y se renuevan constantemente. El tronco es hueco por dentro. No tiene utilidad como los otros tipos de pesma.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308\_Rubiaceae-tsotsokapahxiwit\_2013-07-21-r.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-21-r

**DURATION:** 07:46

**ENGLISH TITLE:** Rubiaceae: Coccocypselum hirsutum Bartl. ex DC. (and perhaps by extension Lamiaceae: Hyptis atrorubens Poit.)

**SPANISH TITLE:** Rubiaceae: Coccocypselum hirsutum Bartl. ex DC. (y quizá por extensión Lamiaceae: Hyptis atrorubens Poit.)

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás platica del tsotsokapahxiwit, del cual dice que hay dos tipos. El primero le llaman así porque cura los tsotsokameh (mezquinos). Se da en todas partes. Es una hierba de flores diminutivas blancas. Tiene hojas arrugadas y un poco anchas que se usan para curar los mezquinos. Primero, se rasca el mezquino para que salga sangre. Luego se cortan unas hojas verdes, se machacan y se aplica el bagazo sobre los mezquinos. El segundo es un árbol que se llama tsotsokakowit (Nota: parece que es el

to:to:tsapot según algunos de San Miguel Tzinacapan: *Bunchosia biocellata* Schltdl.). Crece algo de alto y se da al otro lado del río Tozán. Crece con muchas ramas. Tiene las hojas un poco redondas, alargadas y de color gris por el envés. Las flores son de color blanco y los frutos verdes de tiernos. Al ir madurándose toman un color amarillo y siguen hasta volverse casi de rojo cuando ya están maduros. Cada fruto está formado con tres semillas parecido al fruto de kowach (*Jatropha curcas* L.). Los frutos maduros son dulces y comestibles. Se come una parte y la otra parte del fruto se le pone a los mezquinos como ungüento. Primero se rasca el mezquino para sangrar y enseguida se le unta. De esta forma desaparecen. La madera se corta para leña.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Malpighiaceae-tsotsokakowit\_2013-07-21-s.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-21-s

**DURATION:** 10:09

**ENGLISH TITLE:** Malpighiaceae: *Bunchosia biocellata* Schltdl.; Lamiaceae: *Hyptis atrorubens* Poit.

**SPANISH TITLE:** Malpighiaceae: *Bunchosia biocellata* Schltdl.; Lamiaceae: *Hyptis atrorubens* Poit.

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás y Ernesto Vázquez platican de dos plantas que reciben el mismo nombre de tsotsokapaxiwit. La primera es una hierba que se extiende por el suelo. Tiene tallo delgado. El haz de las hojas están arrugadas y pubescentes, las flores son de color blanco (probablemente Lamiaceae: *Hyptis atrorubens* Poit. pero quizá Rubiaceae: *Coccocypselum hirsutum* Bartl. ex DC.). Las hojas se usan para curar los mezquinos, algo que antes afectaban a muchas personas. Hasta los niños tenían mezquinos en los pies y en las manos. Se cortan las hojas, se machacan y se aplican al lugar donde se encuentran los mezquinos. Segundo es un árbol que Vázquez y Nicolás conocen con nombres distintos. Vázquez dice que en San Miguel Tzinacapan le llaman to:to:tsapot (Malpighiaceae: *Bunchosia biocellata* Schltdl.). Nicolás lo conoce por tsotsokakowit. Es un árbol un poco grande y por lo regular siempre tiene el tronco recto con pocas ramas. Tiene hojas anchas, un poco redondas y de color gris en el envés. Las flores son amarillas. Los frutos son un poco boludos (trilobulados) formados por tres semillas parecidos a los frutos de kowach (Euphorbiaceae: *Jatropha curcas* L.) y xi:kalkowit (Euphorbiaceae: *Alchornea latifolia* Sw.). Produce frutos por racimos y hasta en el tallo grueso se ensartan los frutos. Van cambiando de color de acuerdo como van madurando. Al principio son de color verde, enseguida cambian de color amarillo y cuando ya están maduros son rojos. Estos frutos se pueden comer porque tienen sabor dulce agradable. Algunas personas cuando trabajan en el campo y encuentran los frutos, los cortan y se los comen. Vázquez comenta que en San Miguel Tzinacapan nadie usa los frutos de este árbol (*B. biocellata*) para curar mezquinos. Pero Nicolás dice que en El Tozán, Municipio de Jonotla usan los frutos tanto para comer como para curar mezquinos. Cortan los frutos maduros. Se los comen y si alguien tiene mezquinos en las manos o en los pies toma una parte del fruto que está comiendo y le unta al mezquino para que desaparezca. De esa forma eliminaban los mezquinos. La madera de este árbol se usa para leña.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_Rhamnaceae-poposokani\_2013-07-21-t.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-21-t

**DURATION:** 05:36

**ENGLISH TITLE:** Rhamnaceae: *Gouania polygama* (Jacq.) Urb. and perhaps another *Gouania*

**SPANISH TITLE:** Rhamnaceae: *Gouania polygama* (Jacq.) Urb. y quizá otro *Gouania*

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez platica de los dos tipos de poposokani, uno rojo y otro blanco. Los dos son bejucos que crecen en el bosque, por ejemplo allá por A:tsalan a un lado del río. Al poposokani rojo, un bejuco con flores de color un poquito rojo combinado con blanco, se le puede sacar la corteza con facilidad, como si fuera jonote. Se le quita la corteza y se talla el bejuco con machete, dejándolo limpio y liso. Luego de que se pone a secar al sol queda el bejuco limpiquito, de color rojo. Al poposokani blanco no es fácil quitarle la corteza, va saliendo por cachitos y lastima las manos. La corteza tiene un olor agradable como alcanfor. La flor del poposokani blanco es de color amarillo. Tanto el poposokani rojo como el blanco se trepan en los tallos y ramas de los árboles. Los bejucos crecen rectos y largos. El bejuco grueso de cualquier de los dos poposokani se usa para hacer huacales, maceteros y ma:chiko:les (canastas con agarraderas). El bejuco delgado se puede usar para amarrar el corral, la madera cuando se construye una casa o cualquier cosa en general. Aunque los dos sirven igual, al blanco no se le puede sacar la corteza con facilidad. Por esta razón las personas que trabajan en las artesanías usan más el rojo. Ninguno de estos dos bejucos tiene propiedades medicinales.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Salicaceae-taoolkowit\_2013-07-22-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-22-a

**DURATION:** 09:31

**ENGLISH TITLE:** Salicaceae: *Pleuranthodendron lindenii* (Turcz.) Sleumer and perhaps other Salicaceae

**SPANISH TITLE:** Salicaceae: *Pleuranthodendron lindenii* (Turcz.) Sleumer (maicillo) y quizá otros Salicaceae (maicillo)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián hablan del tao:lkowit. Es un árbol grande cuyos troncos sirven como tirantes y alfardas en la construcción de casas ya que su madera es muy resistente. Sus frutos son chiquitos, de color blanco y muy codiciados por las chachalacas. Aunque Nicolás conoce solamente un tipo de tao:lkowit, Vázquez Chanico comenta que él conoce otros dos tipos (Nota: parece que los clasifica como tao:lkowit porque se parecen al tao:lkowit común, *Pleuranthodendron lindenii* (Turcz.) Sleumer): (1) uno que crece grande y tiene el tronco blanco; su tronco es aplastado; (2) de tronco negro y de tamaño no muy grande. El primero también sirve en la construcción de casa y para leña.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Salicaceae-texokowits\_2013-07-22-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-22-b

**DURATION:** 07:51

**ENGLISH TITLE:** Salicaceae: *Xylosma panamensis* Turcz.

**SPANISH TITLE:** Salicaceae: *Xylosma panamensis* Turcz.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián hablan del texokowits, un árbol con muchas espinas, hojas muy delgadas como las de canela, flores blancas y frutos chiquitos de color rojizo que no se comen por pájaros. Comentan que por lo espinoso de la corteza y lo trabajoso de cortarlo, no se ocupa para leña. Los dos agregan que no tiene ninguna propiedad curativa.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Asteraceae-ahtsomiaas\_2013-07-22-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-22-c

**DURATION:** 05:07

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: *Barkleyanthus salicifolius* (Kunth in HBK) H. Rob. & Brettell

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: *Barkleyanthus salicifolius* (Kunth in HBK) H. Rob. & Brettell

**DESCRIPTION:** Según Anastacio Nicolás Damián y Ernesto Vásquez Chanico el arbusto conocido como ahtsomia:s se da en lugares sembrados de hierbas junto a las casas. Es particularmente común en los pueblos del municipio de Zacapoaxtla. Piensan que ahí se siembra por estaca. No se da sola y si se busca en el monte no se encuentra. Su altura es baja con ramas extendidas. Tiene hojas alargadas, delgadas y lisas. Sus flores son de color amarillo. No se acuerdan en qué tiempo florea ni cómo son sus semillas. Han escuchado que es medicinal pero no saben qué enfermedad cura ni como se utiliza. No se puede usar para leña ni para madera porque el tronco y las ramas crecen muy chuecos.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Sapindaceae-kwesalkowit\_2013-07-22-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-22-d

**DURATION:** 06:34

**ENGLISH TITLE:** Sapindaceae: *Cupania glabra* Sw.

**SPANISH TITLE:** Sapindaceae: *Cupania glabra* Sw.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián hablan del kwesalkowit, un árbol que abunda en los montes y cafetales de esta región. Sus flores son blancas y sus frutos se lo comen las ardillas y muchos tipos de pájaros tales como el tucán, las primavera y las chachalacas. También a veces las ardillas ahí hacen sus nidos. Comentan que da muy buena leña y también se puede ocupar en la construcción de casas, aunque no aguanta mucho porque a veces se apolilla muy fácilmente.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Sapotaceae-kowtsapot\_2013-07-22-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-22-e

**DURATION:** 20:03

**ENGLISH TITLE:** Sapotaceae: *Pouteria sapota* (Jacq.) H.E. Moore & Stearn (mamey)

**SPANISH TITLE:** Sapotaceae: *Pouteria sapota* (Jacq.) H.E. Moore & Stearn (mamey)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián hablan del kowtsapot, un árbol muy grande de flores blancas en forma de jarritos pequeños y de frutos comestibles. Nicolás comenta que conoce dos tipos de este árbol. El primero es el chi:chi:ltik, de frutos grandes y rojizos por dentro. Estos se comercializan. También la semilla de estos frutos es medicinal. Se tuesta y se muele para poner la semilla así molida en el recto de uno para curarlo de susto. Menciona que la semilla molida también sirve para curar a los niños de empacho colocando la semilla molida al niño como emplasto con hojas de kowach (*Ricinus communis* L.). El segundo tipo de kowtsapot es kostik. Sus frutos son amarillos y más pequeños que los anteriores. Estos frutos no se comercializan ya que a la gente no le gusta por no ser de color rojizo. Vásquez dice que conoce tres tipos de kowtsapot. El primero es el chi:chi:ltik y dice lo mismo sobre su valor comercial y medicinal. El segundo es el kostikkowtsapot y otra vez dice lo mismo acerca de este tipo de kowtsapot. Finalmente, agrega que hay otro que también se conoce como kostikkowtsapot. Pero éste, también de frutos pequeños y sin valor comercial, tiene frutos de color bayo por adentro. Los dos agregan que los pericos comen los frutos de todos los kowtsapot. Y finalmente nota que los árboles grandes de kowtsapot se aserran para sacar vigas, tirantes y alfardas usados en la construcción de casas.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Selaginellaceae-ichkapxiwit\_2013-07-22-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-22-f

**DURATION:** 14:52

**ENGLISH TITLE:** Selaginellaceae: *Selaginella* spp.

**SPANISH TITLE:** Selaginellaceae: *Selaginella* spp.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián hablan del ichkapxiwit, una hierba de aproximadamente treinta centímetros de altura. Sus hojas son chiquitas y se extiende en el suelo como encimándose entre sí misma. Comentan que no tiene uso, solamente es una hierba.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Solanaceae-itskwinpahwits\_2013-07-22-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-22-g

**DURATION:** 05:50

**ENGLISH TITLE:** Solanaceae: *Solanum rudepannum* Dunal

**SPANISH TITLE:** Solanaceae: *Solanum rudepannum* Dunal

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás y Ernesto Vásquez platican del itskwinpahwits, una planta silvestre del cual solamente hay un tipo. No crece alto ni tiene tallo leñoso. Tiene pocas raíces y estas se extienden en el suelo provocando que con facilidad las plantas caigan por el aire. Se da en varios lugares: a orillas de camino, cerca de los pueblos y otros lugares. Su tallo es de color gris; las hojas son algo anchas y

alargadas. Tanto el tallo como las hojas están armados con espinas. Sus frutos son como pequeñas canicas de color verde. Las hojas se usan para curar a las mujeres embarazadas y a niños con anemia. Para tal remedio se cortan las hojas, con mucho cuidado para evitar lastimarse con las espinas, y se juntan con otras hierbas espinosas en un mezcla llamada tanechiko:l. Se hierve el agua y después se espera a que se entibie para que allí se bañe al paciente.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Solanaceae-witstootomat\_2013-07-22-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-22-h

**DURATION:** 18:31

**ENGLISH TITLE:** Solanaceae: Solanum myriacanthus Dunal. and Solanum candidum Lindl.

**SPANISH TITLE:** Solanaceae: Solanum myriacanthus Dunal. y Solanum candidum Lindl.

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás y Ernesto Vázquez hablan de los dos tipos de witsto:tomat. Ambos se dan en los potreros donde no chapean seguido. El primero (prob. Solanum myriacanthus Dunal.) se arrastra en el suelo encima de otras hierbas. Tanto su tallo como sus hojas están cubiertas de espinas y sus flores son medianas de color blanco. Después de producir frutos, empiezan a caer sus hojas y los frutos quedan ahí colgados como unos jitomates. Los frutos son lisos de color amarillo cuando maduran. Pasan unos días y poco a poco se va secando la mata. El segundo witsto:tomat (prob. Solanum candidum Lindl.) crece alto y tiene las hojas anchas como el pochne (Telanophora grandifolia (Less.) H. Rob. & Brettell). El tallo y las hojas están cubiertas de espinas largas. Las hojas se ven más gruesas por la pubescencia y las espinas que tienen. De tiernos sus frutos son verdes pero al madurarse se tornan rojos, también con espinas. Las hojas de los dos witsto:tomat se usan para curar a las personas que padecen cha:wiskokolis (anemia). Se cortan las hojas y se juntan con otras que tienen espinas como el itskwinpahwits (Solanum rudepannum Dunal), a:tsi:tsika:s (prob. el que crece solamente de poco altura, Urtica orizabae Liebm.), tehtsonkilit (Cnidocolus multilobus (Pax) I. M. Johnst.) y otras más, formando de esta manera el tanechiko:l, un conjunto de hojas hervidas en un solo remedio. Se hierven todas las hojas juntas, se espera que el agua se entibie y se baña al paciente. El witsto:tomat de frutos color rojo también se usa para curar la erisipela, chi:chi:lkokot. Se corta un fruto maduro, se parte a la mitad y se coloca encima del grano para que desaparezca. Finalmente Nicolás y Vázquez comentan que antes a la gente se les salía más un tipo de erupción cutánea llamada taxwis (furúnculo) que se curaba con una hoja de ta:lcha:wis (Syngonium podophyllum Schott o bien Syngonium neglectum Schott, de la familia Araceae). Se cortaba una hoja tierna de ta:lcha:wis, se rompía un pedazo de acuerdo al tamaño del grano y se colocaba encima del grano para que ayudara a expulsar el pus.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Solanaceae-miiltomat\_2013-07-22-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-22-i

**DURATION:** 12:17

**ENGLISH TITLE:** Solanaceae: Physalis philadelphica Lam. and perhaps other Physalis

**SPANISH TITLE:** Solanaceae: Physalis philadelphica Lam. y quizá otros Physalis

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás y Ernesto Vázquez platican del mi:l:tomat, un tipo de tomate que no se da en los alrededores de Cuetzalan aunque a veces nacen las semillas por donde se tira la basura que sale de las casas. Los tomates que venden en el mercado de Cuetzalan traen de tierras altas. Crece como cuarenta centímetros de altura y tiene hojas delgadas y lisas, parecidas a las hojas del tomakilit (Solanum negrescens complex incluyendo Solanum americanum Miller, S. nigrescens M. Martens & Galeotti y S. douglasii Dunal)). Las hojas del mi:l:tomat tienen unos agujeros que quizá se deben a una plaga. Sus flores son de color amarillo. Si uno cuida la planta, crece y produce frutos, pero muy chiquitos. Actualmente ya llevan a vender el mi:l:tomat en varias comunidades del municipio; antes solamente se vendía en la ciudad de Cuetzalan. En el pasado algunas personas compraban el mi:l:tomat por kilo y la guardaban, ensartando la cascara del mi:l:tomat con un hilo para guardarlo colgado como un collar largo. La ventaja del mi:l:tomat es que no se echa a perder luego como pasa otros jitomates. Por esta razón algunas personas lo compraban en sartas y las colgaban por unos meses. Es medicinal. Los frutos se usan para curar ganglios en el cuello. Se le quita la cascara al fruto y se asan sobre comal como unos dos frutos de mi:l:tomat. Se parten a la mitad, se les agrega un poquito de sal y se colocan sobre el lugar afectado. También se usan para salsa. Se asan en el comal algunos tomates juntos con el chi:l:tekin de acuerdo a la cantidad que uno necesite. Se muelen con el chi:l:temolo y ya se puede comer. Para preparar mole verde también se usa el mi:l:tomat. Igualmente se asan los tomates junto con los chiles y se muelen. Enseguida se hierve el mole y así ya se puede comer.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Solanaceae-aatomat\_2013-07-22-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-22-j

**DURATION:** 13:20

**ENGLISH TITLE:** Solanaceae: Physalis pubescens L. and perhaps other Physalis

**SPANISH TITLE:** Solanaceae: Physalis pubescens L. y quizá otros Physalis

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás y Ernesto Vázquez platican del a:tomat, una planta que no se da en la región de San Miguel Tzinacapan sino en lugares donde hace frío, por ejemplo en el Estado de México. Acá no se siembra porque llueve mucho y tal vez se maltratan las matas con los aguaceros. En el lugar donde siembran están acostumbradas las plantas al riego algo que no se hace en los pueblos del municipio de Cuetzalan. Hay tres clases de a:tomat: uno chiquito verde más chiquito y dos grandes que se encuentran en los mercados de las ciudades, uno de de color amarillo y otro morado. Acá se consume el tomate verde que se compra por kilo en el mercado. Este tomate tiene una cascara muy delgadita de color un poco amarillo y tiene un sabor agrio. Las familias que lo consumen lo preparan en salsa o mole verde. Compran los tomates y los muelen, hoy en día generalmente por licuadora aunque antes preparaban la salsa con el chi:l:temolo (mano de molcajete) o, cuando hacían mucho mole, sobre el metate. En donde venden tacos preparan la salsa verde de a:tomat y también la salsa roja con el tomate comercial para que el cliente coma al gusto.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Solanaceae-sitaltomat\_2013-07-22-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-22-k

**DURATION:** 09:54

**ENGLISH TITLE:** Solanaceae: Lycopersicon esculentum Mill. var. leptophyllum Dunal

**SPANISH TITLE:** Solanaceae: Lycopersicon esculentum Mill. var. leptophyllum Dunal

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás y Ernesto Vázquez platican del sitaltomat, una planta que se arrastra en el suelo como un bejuco y que los dos conocen con nombres distintos: Vázquez como witsikitomat y Nicolás como silto:tomat o si:si:ltomat. Vázquez comenta que le dicen witsikitomat porque los frutos son muy chiquitos. Es una planta silvestre pero no se da en Cuetzalan sino en tierras allá abajo por San Antonio Rayón. Cuando uno trabaja en la milpa se encuentran las plantas creciendo. Cuando ya están grandes producen muchos frutos. El witsikitomat se usa para preparar la salsa. Se puede asar en el comal o bien se hierva. Para asarlo en comal se consigue una hoja de mazorca (to:tomo:ch) y allí adentro se meten los frutos (tomates), se moja la hoja para que no se quemé y se coloca sobre el comal para asar los frutos. Hay que proteger así los frutos al asarlos porque de otra manera por blanditos se rompen fácilmente. Se espera un poquito y luego se quitan del comal. Enseguida se muelen con otros condimentos (p. ej., sal y cebolla) con el chi:ltemolo para luego comer. Si en lugar de asarse se hierven, se espera que se entibie el agua para sacar el tomate de la olla y luego molerlo con el chi:ltemolo, mojóndolo con el agua en que se hirvió. Por último se consume. Sale muy rica la salsa de este tomate con chi:ltekpin. Los de Cuetzalan compran el witsikitomat para su consumo en la casa pero a veces se engañan pensando que los tomates que compran son comerciales (más caros) cuando están comprando el sitaltomat silvestre que los vendedores traen cortados de las matas silvestres. (Nota adicional: Eleuterio Gorostiza (Tzinacapan) lo nombra tao:ltomat, Filiberto Hernández (Tecoltepec) sitaltomat, Ernesto Vázquez (Tzinacapan) wi:tsikitomatl, y Anastacio Nicolás (Tzinacapan) si:sil:tomat.)

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Solanaceae-tomat\_2013-07-22-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-22-l

**DURATION:** 24:18

**ENGLISH TITLE:** Solanaceae: Solanum lycopersicum L.

**SPANISH TITLE:** Solanaceae: Solanum lycopersicum L.

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás y Ernesto Vázquez conversan sobre el tomat, un tomate cultivado. Para sembrarlo primero se tiene que chapear el bosque, después se tumban los árboles y luego se quema la basura, esto es, las ramas y hojas secas. Las semillas se siembran el día de San José, el 19 de marzo, junto con las semillas del chi:loxowik (prob. Capsicum annuum var. glabriusculum (Dunal) Heiser and Pickersgill). Al sembrar se hace un hoyo pequeño en el suelo donde se meten las semillas. No se tapan con tierra para así dejar que germinen fácilmente. Tanto el tallo como las hojas de la planta de tomat son pubescentes. La mata no crece en forma vertical sino que se va arrastrando en el suelo. Así va floreciendo con flores pequeñas y amarillas. Los frutos son redondos como si estuvieran aplastados y cuando maduran son rojos. Se deben cortar como van madurando porque si se dejan sobre la planta se acercan las lagartijas para comérselos. No se cortan con todo y pedúnculo porque se puede penetrar en el fruto dejándolo dañado. Dicen Nicolás y Vázquez que el tomat criollo que se sembraba antes era muy jugoso y cuando se preparaba la salsa o la comida el mismo jugo le daba el buen sabor. No había necesidad de echarle mucha agua a la comida. Actualmente la mayoría de las personas usan los jitomates que se venden en el mercado aunque tengan un precio alto. Ya nadie siembra ni chi:loxowik ni el tomat. Finalmente comenta Vázquez que antes cuando trabajaba con su abuelo también producían el pa:pa:lo:kilit (Porophyllum ruderale (Jacq.) Cass.) junto con el chi:loxowik y el tomat. En el lugar donde sembraban chile también sembraban otros productos como ajonjolí, sandía y frijol.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Solanaceae-chiiltekpin\_2013-07-22-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-22-m

**DURATION:** 28:38

**ENGLISH TITLE:** Solanaceae: Capsicum annuum L. (prob. Capsicum annuum var. glabriusculum (Dunal) Heiser and Pickersgill)

**SPANISH TITLE:** Solanaceae: Capsicum annuum L. (prob. Capsicum annuum var. glabriusculum (Dunal) Heiser and Pickersgill)

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás y Ernesto Vázquez platican del chi:ltekpin, un chile que nace sola cuando se chapea un bosque o cafetal. Las matas pequeñas se ramifican y así van creciendo. Crecen sanas y robustas pero hay que limpiar el terreno alrededor, quitando la sombra y los bejuco que les puede trepar para que no las enreden y se sequen. Algunas veces también son atacadas por las hormigas que le acarrearán tierra a lo largo del tallo, creando como un tipo de túnel, hasta llegar a las ramas. Por eso, se secan las plantas. Otros insectos voladores de color verde que tienen como espina por atrás, llamados ihya:k okwilin (prob. una Hemiptera, quizá Membracidae) también se comen las hojas. Para evitar esos daños algunas personas le ponen insecticida a las plantas. Hay varios tipos de chi:ltekpin. Uno crece en matas de como un metro y medio de altura en los terrenos fértiles. Rinde una cantidad abundante de chiles. Tiene hojas verdes, pequeñas y alargadas, flores blancas y un chiltepín muy chiquito. Así se lleva un buen tiempo para juntar un kilo. Este no es muy picoso y sí le da un buen sabor a la comida. Este chile es suave y fácil de moler para salsa. Un segundo tipo de chi:ltekpin es de tamaño mediano y de color amarillo cuando maduran. Las matas no producen mucho chile pero el chile muy sabroso y se usa en la preparación de varias comidas distintas. Un tercer tipo de chi:ltekpin se da más en tierras bajas como Tonalix, Tekoltepe:k y otros lugares calurosos. Las matas son de tamaño mediano con hojas lisas de color verde fuerte. Los chiles son boludos y de dos colores al madurar. Unos son rojos y otros amarillos. Estos chiles son muy picosos pero no le dan mucho sabor a la comida. Finalmente hay algunos chi:ltekpin que son más grandes y largos. Son muy picosos. Estos tampoco no le dan mucho sabor a la comida, sólo sirven para que sea muy picosa. Es importante cortar estos chiles con todo y pedúnculo para que siga floreciendo y produciendo la mata. Si uno desprende el chile dejando el pedúnculo pegado a la mata, le hace daño y hasta se puede secar. De los dos colores de este chile es el verde que se vende fresco, sin secar. Para vender chi:ltekpin seco se usa los de color rojo que no se cortan hasta que estén maduros. Luego se ponen a secar o con el sol o sobre un popo:ch (una cama de otate que se cuelga abajo del tipankowit y arriba de la fogata) con el calor del fogón. De estas maneras se seca el chi:ltekpin de color rojo. Al final dice Vázquez que el chi:ltekpin que más se vende en el mercado es el chi:ltekpin pequeño por tener un buen sabor y no ser muy picoso. Algunos pájaros también se comen el chi:ltekpin maduro, todo, carne y semilla. Finalmente



comenta Vázquez que si uno tiene matas de chi:ltekpin junto a la casa y uno no quiere que se sequen, hay que evitar freír el chi:ltekpin al preparar la comida porque algunas plantas son delicadas y pueden secarse por eso.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Solanaceae-chiilxoxowik\_2013-07-22-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-22-n

**DURATION:** 14:15

**ENGLISH TITLE:** Solanaceae: Capsicum annuum L., many varieties and perhaps other Capsicum

**SPANISH TITLE:** Solanaceae: Capsicum annuum L., muchas variedades y quizá otros Capsicum

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás y Ernesto Vázquez platican del chile verde, chi:lloxowik, un término utilizado para el chile criollo cultivado en San Miguel Tzinacapan y quizá otros pueblos del municipio. Se usa para saborizar la comida. Este chile se siembra en lugares que no se han cultivado anteriormente. Se prepara el campo tumbando los árboles, cortando la madera y quemando lo que se queda como basura (hojas y ramitas secas). Después de quemar este material y se levanta o bien se vuelve a quemar una segunda vez. El terreno debe quedar limpio de basura, quedando sólo las cenizas. Las semillas de chile se siembran junto con el jitomate el día de San José, el 19 de marzo. Cuando un hombre siembra semillas de chile no lo debe hacer el pelo recién cortado porque de lo contrario vienen los chapulines y tumban las plantas pequeñas. Con el chile y jitomate también se siembra sandía y, por las orillas de la parcela, ajonjolí. Hay varios tipos de este chile. Uno es pequeño de color algo morado. Crece en matas que alcanzan como cincuenta centímetros de altura. Tiene flores blancas y hojas verdes pequeñas y alargadas. Si se sigue desyerbando las matas, quitando la maleza de alrededor, vuelven a retoñar. Pueden seguir rindiendo como hasta dos a tres años. Al madurar, los frutos se deben cortar porque si se dejan colgados sobre la mata le hacen daño. Hasta se puede secar. Un segundo tipo de chi:lloxowik es algo poco boludo. También le da sabor a la comida. Un tercer tipo de chile, sembrado en Xochitlán, es más largo y grande. Quizá le ponen abono porque se produce en grandes cantidades y hasta lo llevan a vender por bulto a Zacapoaxtla. Según Vázquez y Nicolás este chile no sabe tan bien como los demás. Algunos pájaros se alimentan de las semillas de todos estos tipos de chile cuando están maduros. En marzo también se siembra el ajonjolí y por julio y agosto ya va floreciendo. Las flores tienen un color rojo combinado con blanco y tienen la forma como de pequeñas cornetas. Antes crecían las matas de ajonjolí como hasta dos metros de altura. Ya no la siembran tanto. Otra planta que se siembra con el chi:lloxowik es la sandía, una sandía criollo de acá, que se siembra en marzo y empieza a producir a finales de julio. El ajonjolí, la sandía y el jitomate sólo rinden una vez y luego se secan las matas.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Solanaceae-chaawakilit\_2013-07-22-o.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-22-o

**DURATION:** 12:02

**ENGLISH TITLE:** Solanaceae: Physalis gracilis Miers

**SPANISH TITLE:** Solanaceae: Physalis gracilis Miers

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás y Ernesto Vázquez platican del cha:wakilit, una hierba rastrera de flores pequeñas amarillas que se da en las milpas. Tiene camote y por eso cuando se cortan los quelites empieza a retoñar rápidamente. Actualmente aunque muchas personas rocían las milpas con herbicida y por eso se secan un poco las hojas de esta planta, después de un tiempo vuelve a retoñar. Su tallo es pubescente, de color un poco morado combinado con verde. Las hojas son redondas de color verde, arrugadas y también pubescentes. Las hojas tiernas se comen, puede ser asadas en el fogón o sobre el comal, o bien hervidas en caldo. Para asar las hojas en fogón se cortan las hojas tiernas de cha:wakilit, se les rocía un poco de sal. Se usan hojas de plátano para envolver los quelites y se meten las hojas con quelites adentro del fogón. Por encima de esta envoltura se colocan unos tizones y se prenden para que se calienten las hojas de plátano y adentro suden los quelites. Con el mismo sudor quedan asados los quelites. Si se asan en el comal, se prepara igual: se les agrega un poco de sal, se envuelven en hojas de plátano y se colocan sobre el comal y luego por encima se tapan con tortillas para que se asen. Finalmente si se comen en caldo se cortan las hojas tiernas, se hierven y, si uno quiere, se les agrega sal. Si uno no las quiere saladas se hierven así. De hecho, muchas personas comen este quelite sin sal

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Solanaceae-ihitkoyokkilit\_2013-07-22-p.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-22-p

**DURATION:** 09:36

**ENGLISH TITLE:** Solanaceae: Jaltomata repandidentata (Dunal) A.T. Hunz.

**SPANISH TITLE:** Solanaceae: Jaltomata repandidentata (Dunal) A.T. Hunz.

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás y Ernesto Vázquez platican de una planta que tiene nombres distintos: ihtkoyokkilit, xa:lto:to:mpe (nombre usado por Nicolás) y xa:lxo:xo:mpe (nombre utilizado por Vázquez). Muchos le dicen ihtkoyokkilit porque los tallos, y hasta los tallos de las ramas pequeñas, están huecos. Es un quelite que no se siembra. Se da en las milpas, en los cafetales y, algunas veces, a orillas de camino. Tiene hojas verdes, pubescentes y un poco redondas y puntiagudas. Sus flores son blancas y los frutos negros al madurar. Las hojas tiernas son comestibles. Se cortan, se les agrega poquita sal, se envuelven con hojas de plátano y se echan las envolturas adentro del fogón para que queden asadas. También las hojas se pueden asar de la misma manera pero sobre el comal. Finalmente, algunas personas comen el quelite de esta planta hervido: se hierven los quelites, se exprimen y se le agrega sal. Otras personas hierven las hojas y se las comen en caldo. Los frutos maduros del ihtkoyokkilit también se pueden comer, tienen sabor a menta. El ihtkoyokkilit no es medicinal.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Solanaceae-Acanthaceae-tootolkilit\_2013-07-22-q.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-22-q

**DURATION:** 12:35

**ENGLISH TITLE:** Solanaceae: Brugmansia x candida Pers.; Acanthaceae: Dicliptera sp. (cf. alianza de sumichrasti-acuminata-brachiata)

**SPANISH TITLE:** Solanaceae: Brugmansia x candida Pers.; Acanthaceae: Dicliptera sp. (cf. alianza de sumichrasti-acuminata-brachiata)

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás y Ernesto Vázquez conversan sobre el to:tolkilit, un nombre que se aplica a dos plantas distintas. El primero (Brugmansia x candida Pers.) también se llama ista:kxo:chit por mucha gente de San Miguel Tzinacapan. Los de El Tozán, donde nació Nicolás, le llaman kampani:tahxo:chit por la forma larga y acampanada de sus flores blancas. Es una planta que crece a dos o tres metros de altura con un tronco algo grueso de color verde combinado con blanco. Sus hojas son verdes, alargadas, un poco pubescentes y suavécitas. Tienen dos usos diferentes. Primero, se usan para alimentar a los pavipollos. Se cortan las hojas verdes, se limpian quitándoles los tallos y se hierven. Se deja entibiar y enseguida se exprimen las hojas hervidas y se revuelven con masa o nixtamal. Así se les da de comer a los pavipollos. El segundo uso es para curar a los niños de la tos y la bronquitis. Se cortan las hojas, se calientan acercándolas a una fogata y se coloca una hoja sobre el pecho del paciente y otra hoja por la espalda. Se amarran con un pedazo o tirante de tela para que se mantengan en su lugar. Las flores también se usan para curar la tos y la bronquitis. Se cortan dos flores grandes, se agitan en las manos para que queden suavécitas y se rocían con refino (aguardiente) que se expulsa fuertemente por la boca. También se coloca una flor en el pecho y otra en la espalda del paciente. Pero hay otra planta que se llama to:tolkilit. Esta segunda planta se conoce más como a:xiwit (Dicliptera sp. [cf. alianza de sumichrasti-acuminata-brachiata]) aunque algunas también le llaman to:tolkilit. Se da en los cafetales y a orillas de caminos. Es una hierba que no crece alto, tiene tallos lisos y hojas pequeñas, verdes, alargadas y lisas. Sus flores son chiquitas de color morado. Las hojas también se usan para alimentar a los pavipollos y por eso su nombre alternativo. Se cortan las hojas verdes, se hierven, se espera que se enfríe un poco y se revuelve con masa o nixtamal para luego dárselas de comer a los aves de corral.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Solanaceae-kwitakowit\_2013-07-22-r.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-22-r

**DURATION:** 09:55

**ENGLISH TITLE:** Solanaceae: Cestrum nocturnum L., Solanum diphyllum L., Solanum umbellatum Mill. and another Solanum (Note: we:i kwitakowit) still not identified

**SPANISH TITLE:** Solanaceae: Cestrum nocturnum L., Solanum diphyllum L., Solanum umbellatum Mill. y otro Solanum (Note: we:i kwitakowit) still not identified

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás y Ernesto Vázquez platican de los varios tipos de kwitakowit. El primero lo conocen como ista:k (blanco) kwitakowit (Cestrum nocturnum L.) una planta de hojas verdes, lisas y alargadas que no crece muy alto. Sus flores blancas emiten una fragancia penetrante por las noches y sus frutos son unas bolitas blancas que salen en racimo. Otro kwitakowit es el llamado ti:litik (negro) kwitakowit (Solanum diphyllum L.), de flores blancas pequeñas, un tallo que de tierno es de color morado y hojas también moradas de tiernas. Sus frutos cambian de verde, cuando son tiernos, a morados, de maduros. Sus hojas se usan para curar a los niños que padecen del netati:l (escarlatina). Se cortan las hojas, se juntan con okotsokowxiwit (Liquidambar styraciflua L.), chakayxiwit (Bursera simaruba (L.) Sargent), pi:na:wits (Mimosa albida H. & B. ex Willd.), ma:ta:nkehxiwit (Diphysa americana (Mill.) M. Sousa y quizá Lennea melanocarpa (Schldtl.) Vatke ex Harms), teahwach (Pilea microphylla (L.) Liebm.), ma:ltantsi:n, tsi:tsika:s (Urtica chamaedryoides Pursh. [syn. = Urtica orizabae Liebm.]) y o:mekilit (Piper auritum L.). Se hierven todas juntas, se espera que se entibie el agua y se baña al paciente. El tercer kwitakowit es un árbol grande que se da en el bosque, con hojas que se parecen a las del ista:k kwitakowit. Las ramas del we:i kwitakowit (del bosque) son casi iguales a las del ista:k kwitakowit (C. nocturnum) con la diferencia que es un árbol grande con tronco grueso y madera que se siente muy suave al cortarla con machete. El último kwitakowit (Solanum umbellatum Mill.) es una planta muy ramificada y no muy alta cuyas hojas se comen los perros cuando se empachan. Se da a orillas de los caminos y en los cafetales. Su tallo es de color gris combinado con amarillo. Sus hojas alargadas son verdes con pequeños granitos de arena tanto en el haz como en el envés. Hasta los tallos tiernos también algo como arena. Cuando los perros se empachan se curan con las hojas. Se acercan a la planta, la empiezan a oler y luego cortan una hoja con sus dientes. Las mastican y la tragan. Después de un rato vomitan y de esa forma se curan.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Tiliaceae-xoonoot\_2013-07-22-s.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-22-s

**DURATION:** 12:45

**ENGLISH TITLE:** Tiliaceae: Heliocarpus spp. (Heliocarpus donnellsmithii Rose, Heliocarpus appendiculatus Turcz., and perhaps other Heliocarpus)

**SPANISH TITLE:** Tiliaceae: Heliocarpus spp. (Heliocarpus donnellsmithii Rose, Heliocarpus appendiculatus Turcz., y quizá otros Heliocarpus)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián hablan de los varios tipos de xo:no:kowit. Nicolás dice que conoce tres tipos: (1) el ista:kxo:no:kowit que tiene buen jonote; (2) el ista:k de que no le sale su corteza para jonote (se revienta al tratar de sacarla); (3) el chi:chi:litik cuyo jonote limpia es rojizo. Vázquez Chanico afirma que también conoce esos tres tipos de xo:no:t y comenta que sabe de las mismas características que Nicolás Damián menciona.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Tiliaceae-xoonoot\_2013-07-22-t.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-22-t

**DURATION:** 23:22

**ENGLISH TITLE:** Tiliaceae: Heliocarpus spp. (Heliocarpus donnellsmithii Rose, Heliocarpus appendiculatus Turcz., and perhaps other Heliocarpus)

**SPANISH TITLE:** Tiliaceae: Heliocarpus spp. (Heliocarpus donnellsmithii Rose, Heliocarpus appendiculatus Turcz., y quizá otros Heliocarpus)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián hablan de los tipos de xo:no:t: árboles que abundan en los montes. Nace particularmente por donde se hacen deslaves. Su corteza es babosa, pero sabiendo sacarla, limpiarla, lavarla y secarla, esta corteza puede ser muy útil. Nicolás Damián menciona que conoce dos tipos de xo:no:t. El primero es el ista:kxo:no:t cuyo jonote sirve para hacer

artesanías y para amarres. El segundo es el chi:chi:Itik. Su jonote sale rojizo pero no se usa mucho. Vázquez Chanico comenta que conoce los mismos tipos y con los mismos usos del jonote como Nicolás Damián lo platica. (Nota: En otra entrevista Nicolás menciona dos tipos de ista:kxo:no:t, uno con jonote bueno y el otro no. En esta entrevista tampoco mencionan el tepe:xo:no:t.)

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Tiliaceae-tepeexoonoot\_2013-07-22-u.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-22-u

**DURATION:** 14:28

**ENGLISH TITLE:** Tiliaceae: Trichospermum galeottii (Turcz.) Kosterm.

**SPANISH TITLE:** Tiliaceae: Trichospermum galeottii (Turcz.) Kosterm.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián hablan del tepe:xo:no:t, un árbol muy grande de hojas alargadas, flores moradas y frutos redondos pubescentes de cascara color café. Nicolás Damián comenta que recibe el nombre de tepe:xo:no:t porque abunda en los cerros. También menciona que anteriormente usaban la madera para muros en las casas. Se parten los troncos por mitad y con eso se cierran las casas. La corteza de los troncos tiernos se usaba para amarrar los muros. En el tronco podrido nacen unos hongos comestibles que le llaman xo:no:nakat. Vázquez Chanico afirma todo lo que dice Nicolás Damián ya que él también conoce este árbol y sabe de los mismos usos.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Ulmaceae-tootookowit\_2013-07-22-v.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-22-v

**DURATION:** 10:11

**ENGLISH TITLE:** Cannabaceae: Trema micrantha (L.) Blume

**SPANISH TITLE:** Cannabaceae: Trema micrantha (L.) Blume

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián hablan del to:to:kowit, un árbol que abunda en los montes. Nicolás Damián comenta que los troncos rollizos se ocupan para alfardas (kale:walmeh) y tirantes (taihtiy:meh) en la construcción de casas. Agrega que se le puede sacar la corteza para amarrar los corrales o los muros en las casas de madera. Vázquez Chanico afirma que él conoce este mismo árbol con los mismos usos aunque agrega que él no lo ha visto en los montes sino únicamente en los cafetales. Y cuando se saca, la corteza sale ancha. Para sacarlo en tiras de como tres o cuatro centímetros de ancho hay que cortar la corteza ancha con machete dividiéndola así en tiras para amarrar. Si uno intenta sacar tiras angostas rasgando la corteza con las manos, no se puede. Se revienta en tramos pequeños. Finalmente agregan que la madera del to:to:kowit sirve para leña y sus frutos son muy codiciados por muchas especies de pájaros.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Zingiberaceae-nexkihit\_2013-07-22-w.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-07-22-w

**DURATION:** 14:21

**ENGLISH TITLE:** Zingiberaceae: Renealmia alpinia (Rottboell) Maas and Renealmia mexicana Kl.Sx O.G. Peters

**SPANISH TITLE:** Zingiberaceae: Renealmia alpinia (Rottboell) Maas y Renealmia mexicana Kl.Sx O.G. Peters

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás hablan del nexkihit. Nicolás comenta que algunas personas lo cultivan, sembrando la semilla. Otras veces las plantas nacen por sí solas. Las flores del nekíhit, que son rojas, salen desde la base de la planta en un racimo largo que crece como unos cuarenta o cincuenta centímetros de largo. Ahí mismo salen los frutos. Cuando los frutos se maduran se vuelven negros y se parten por sí solos. El mohtot (Momotus momota), un tipo de ave, las ardillas y los armadillos se alimentan de los frutos del nexkihit. Las semillas también se cosechan para comer. Primero se limpian, quitándoles la cáscara y la semilla. (Aunque los asesores no lo mencionan, para quitarles las semillas a los frutos se machacan con las manos y se separa la pulpa de las semillas.) La pulpa también se puede moler (no se especifica si se muele en metate o licuadora). Una vez limpia la pulpa se pone a hervir. Es muy sabrosa y para que sea más rica se le agrega cebolla y hojas de pimienta (Pimenta dioca (L.) Merr.). Vázquez dice que algunas personas lo preparan junto con carne de pollo criollo. Las hojas del nexkihit se ocupan para envolver tamales. Les da un sabor distinto al sabor de los tamales envueltos con hojas de mazorca (totomoxtle). Comenta que hay otra planta parecida al nexkihit, le llama itahta:y nexkihit (Renealmia mexicana Kl.Sx O.G. Peters). Crece solamente a un metro de altura y tiene un olor desagradable. Sólo florea y no da frutos, dicen. Nicolás agrega que piensa que también ocupan las hojas para envolver tamales aunque no está muy seguro. Finalmente, comentan que actualmente se ponen las semillas del nexkihit previamente secas dentro de sonajas hechas de los frutos del mohchi (Cucurbita okeechobeensis subsp. martinezii (L.H. Bailey) Walters & Deck.-Walt.) para que suenen bonitos.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Urticaceae-toopitspah\_2014-07-23-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-23-a

**DURATION:** 13:16

**ENGLISH TITLE:** Urticaceae: Pilea pubescens Liebm.

**SPANISH TITLE:** Urticaceae: Pilea pubescens Liebm.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián hablan del to:pitspah, una planta que abunda en los cafetales en lugares de sombra y humedad debajo de los árboles. Comentan que tiene uso medicinal: se restriega entre las manos y después se pone la planta restregada sobre los ganglios provocados por algún grano.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Urticaceae-teahwach\_2014-07-23-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-23-b

**DURATION:** 13:49

**ENGLISH TITLE:** Urticaceae: Pilea microphylla (L.) Liebm.

**SPANISH TITLE:** Urticaceae: Pilea microphylla (L.) Liebm.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián hablan del teahwach, una planta que por lo general abunda en las paredes o corrales de piedras donde hay mucho musgo. Sus hojas son chiquitas y sólo crece como unos veinte centímetros de alto. Comentan que esta planta tiene propiedad curativa para las personas que sudan por las noches. Se pone un tapete de esta hierba debajo de las cobijas que están abajo del enfermo. Al ser aplastado el tapete de esta hierba absorbe la temperatura y la persona se cura de sudar.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_Urticaceae-aatsiitsikaas\_2014-07-23-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-23-c

**DURATION:** 12:37

**ENGLISH TITLE:** Urticaceae: Myriocarpa cordifolia Liebm., Urera caracasana (Jacq.) Gaudich.; Urtica orizabae Liebm.; and Urtica chamaedroides Pursh [= syn. Urtica orizabae Liebm.]

**SPANISH TITLE:** Urticaceae: Myriocarpa cordifolia Liebm., Urera caracasana (Jacq.) Gaudich.; Urtica orizabae Liebm.; y Urtica chamaedroides Pursh [= syn. Urtica orizabae Liebm.]

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de varios tipos de a:tsi:tsika:s que conoce. Primero es el a:tsi:tsika:s ma:yohyowaltik (o ma:yehyewaltik, de hojas "redondas"), de frutos rojizos que por racimos alargados cuelgan del tallo principal (Myriocarpa cordifolia Liebm.). Sus hojas no son urticantes y anteriormente se usaban en las carnicerías para envolver carne. El segundo es otro a:tsi:tsika:s ma:yohyowaltik, pero éste es urticante (tein te:kwa). No tiene uso ninguno. (Nota: en otras grabaciones se mencionaba que se usa para cerca viva. (Urera caracasana (Jacq.) Gaudich. ex Griseb.) Un tercer a:tsi:tsika:s es el ta:lpan a:tsi:tsika:s (Urtica chamaedroides Pursh [= syn. Urtica orizabae Liebm.] una hierba rastrera que no rebasa los 40 centímetros de altura. También es urticante. Éste último a:tsi:tsika:s se hierva junto con otras hierbas espinosas, tales como los dos tipos de itskwinpahwits, el que se da en los potreros (Solanum rudepannum Dunal) y otro que crece alto con sus hojas anchas, suaves y muy pubescente (no está claro a que Solanum se refiere) para uso medicinal. (Nota: no indica para que pero es probable que sirve para bañar a las personas enfermas de anemia, cha:wis). Finalmente, hay otro a:tsi:tsika:s, a:tsi:tsika:s tein ma:we:weyak (quizá Urera eggertii Hieron). Éste abunda en las orillas de los caminos. No tiene uso alguno. Hermelindo Salazar Osollo comenta que también conoce los a:tsi:tsika:s que Vázquez Chanico menciona pero agrega que el ta:lpan a:tsi:tsika:s abunda en los meses de frío y después desaparece.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308\_Polygalaceae-taalokot-oso-tataksiin-xiwit\_2014-07-23-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-23-d

**DURATION:** 03:38

**ENGLISH TITLE:** Polygalaceae: Polygala paniculata L. or Hypericaceae: Hypericum pratense Schltldl. & Cham

**SPANISH TITLE:** Polygalaceae: Polygala paniculata L. o Hypericaceae: Hypericum pratense Schltldl. & Cham

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás platica de una hierba que crece en los potreros y a orillas de camino, en los suelos pelones donde casi no hay otras hierbas. Él conoce esta planta por dos nombres: ta:lokot y tataksi:n xiwit. Sólo hay un tipo. Es una hierba chaparrita con muchas ramas. Le dicen tataksi:nxiwit porque siempre tiene algunas hojas secas como si estuvieran quemadas. La planta se usa para curar la sarna y el netati:l. Para la sarna se cortan o se arrancan las matas enteras y se hierven. Se espera que se entibie el agua y con el agua se baña al paciente. Para curar el netati:l se cortan o se arrancan matas enteras, se juntan con otras hierbas en un "tanechiko:" y se hierven todas juntas. Luego se espera que se entibie el agua y se baña al paciente. Algunas personas arrancan las matas enteras porque son muy pequeñas y no tienen muchas hojas y por eso existe el problema de que se acaba. Si se cortan al ras de la tierra tal vez puedan retoñar todavía. (Nota: Quizá aquí en esta narración habla A. Nicolás por equivocación acerca del tahchino:ixo:chit, Hypericum pratense Schltldl. & Cham.)

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_Polygalaceae-taalokot-oso-tataksiin-xiwit\_2014-07-23-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-23-e

**DURATION:** 08:26

**ENGLISH TITLE:** Polygalaceae: Polygala paniculata L.

**SPANISH TITLE:** Polygalaceae: Polygala paniculata L.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Amelia Domínguez platican de una planta que Vázquez conoce con dos nombres: ta:lokot y tataksi:n xiwit. (Nota: Se ha documentado también con el nombre tahchino:ixo:chit que usualmente se aplica a un Hypericaceae, Hypericum pratense Schltldl. & Cham.) Esta planta tiende a crecer a orillas de camino donde no crecen otras hierbas, también en la superficie de los bordos y en lugares donde tumban árboles y queman las varas delgadas para sembrar frijol. Crece como veinte centímetros de altura con muchas ramas. Sus hojas son alargadas y muy pequeñas las flores son de color morado. Al arrancar la planta sus raíces emiten una fragancia a menta como la pomada de vaporub. Esta hierba se usa para ayudar a los niños a que memoricen los aprendizajes que les dan en la escuela, en la iglesia y en otros lugares. Se buscan las plantas y se van arrancando hasta completar un rollo pequeño. Se lavan un poco las raíces y luego se hierven en un litro de agua hasta reducir la cantidad de agua a la mitad. Se deja enfriar y se le da de tomar al niño. Comenta Vázquez que cuando era niño iba a la doctrina y para memorizar las oraciones que le enseñaban anticipadamente le daban de tomar el té de ta:lokot. Éste le ayudaba mucho a memorizar lo que le enseñaban en la iglesia, en la escuela y en otros lugares.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Malvaceae-Rubiaceae-ochpaawaas\_2014-07-23-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-23-f

**DURATION:** 10:35

**ENGLISH TITLE:** Malvaceae, Rubiaceae and other plants called ochpa:wa:s

**SPANISH TITLE:** Malvaceae, Rubiaceae y otras plantas llamadas ochpa:wa:s

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián y Ernesto Vásquez Chanico hablan del ochpa:wa:s. Vásquez Chanico comenta que conoce cuatro tipos de ochpa:wa:s: (1) xo:no:ochpa:wa:s | crece en las orillas de caminos; se le aplica ese nombre porque al quebrar el tallo le sale una corteza similar al jonote. Anteriormente se usaba como reloj porque florea al medio día no en la mañana o la tarde; (2) ala:wakochpa:wa:s, que también crece en las orillas de caminos. Se hierve la planta con todo y raíz junto con el ta:la:mat y se toma como agua de tiempo para curar la diarrea; (3) ixta:waochpa:wa:s que crece en los potreros y se ocupa para barrer en las casas y para limpiar la teja; (4) a:te:nochpa:wa:s una planta que crece como de 20 y 40 centímetros de altura en las orillas de los ríos; pero es muy débil y no sirve para barrer. Nicolás Damián responde que él también conoce estas mismas plantas con el mismo nombre y los mismos usos.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-ADA300\_Malvaceae-xoonoochpaawaas-alaawak-ochpaawaas\_2014-07-23-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-23-g

**DURATION:** 07:40

**ENGLISH TITLE:** Malvaceae: Distinction between the plants xo:no:ochpa:wa:s and ala:wak ochpa:wa:s (prob. both *Sida* spp.)

**SPANISH TITLE:** Malvaceae: Distinción entre las plantas xo:no:ochpa:wa:s and ala:wak ochpa:wa:s (prob. ambos *Sida* spp.)

**DESCRIPTION:** Amelia Domínguez Alcantara y Ernesto Vásquez Chanico hablan del xo:no:ochpa:wa:s, una planta que abunda mucho en los cafetales. Domínguez Alcantara comenta que el xo:no:ochpa:wa:s crece hasta un poco más de un metro de alto. Sus raíces, dice, se entierran verticalmente en la tierra y por eso es muy difícil arrancarla. Sabe que esta planta florea al medio día porque cuando sus papás iban al campo ella se quedaba a hacer las labores de cocina y le dejaban instrucciones que cuando dicha planta florea ya tenía que estar la comida y el atole porque a esa hora regresarían. Domínguez comenta que las hojas del xo:no:ochpa:wa:s se ponen sobre los granos producidos por picaduras de mosquitos para que los granos se secan y desaparezcan. Agrega que las hojas las restriegan con las manos y con eso enjuagan el cabello de las niñas para que se les crecieran. Habla después de otra planta que le llaman ala:wakochpa:wa:s. Ese no crece muy alto, quedando a sólo unos 60 o 70 centímetros. Las hojas del ala:wakochpa:w:s más pubescentes que las del xo:no:chpa:wa:s pero sus flores son muy similares. Vásquez Chanico está de acuerdo con las descripciones de Domínguez Alcantara pero agrega que las flores del ala:wakochpa:wa:s son más cortos en el peciolo. Finalmente, comenta que anteriormente arrancaban esta planta y la hervían con todo y raíz para después tomarlo para curar la diarrea.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_HSO366-JVC313\_Caprifoliaceae-maatsayaampah\_2014-07-23-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-23-h

**DURATION:** 06:09

**ENGLISH TITLE:** Caprifoliaceae: *Valeriana scandens* L.

**SPANISH TITLE:** Caprifoliaceae: *Valeriana scandens* L.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Hermelindo Salazar platican acerca de una planta que solamente Salazar conoce: el ma:tsa:tsaya:mpah. Salazar la describe como una enredadera de flores blancas y hojas lisas y largas y con un olor desagradable. Tiene esta planta propiedades curativas. Salazar recuerda que por la humedad a una sus hermanas le salían hongos en la mano pero que se curaba con las hojas del ma:tsa:tsaya:mpah. Machacaba las hojas en las manos y restregaba la pulpa sobre las manos infectadas.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Gesneriaceae-chikoaampah\_2014-07-23-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-23-i

**DURATION:** 09:07

**ENGLISH TITLE:** Gesneriaceae: *Columna schiedeana* Schltld. (and, very rare, *Columna sulfurea* Donn. Sm.)

**SPANISH TITLE:** Gesneriaceae: *Columna schiedeana* Schltld. (y, muy raro, *Columna sulfurea* Donn. Sm.)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás Damián hablan del chikoa:mpah, una planta epífita con frutos blancos, esféricos y muy suaves. Nicolás Damián comenta que él sólo conoce un solo tipo, de hojas verdes por el haz y rojizas por el envés. Menciona que curan a los bebés magullados del estómago por haber sido cargados mucho con el juguito que le sale a las hojas restregadas entre las manos. Vásquez comenta que él conoce dos tipos de chikoa:mpah, uno de flores amarillas y otro de flores atigradas. Una de estas dos plantas es de hojas verdes por el haz y rojizas por el envés mientras que otro tiene las hojas completamente verdes tanto por el haz como por el envés. Como Nicolás, sabe el valor medicinal de esta planta pero Vázquez agrega que los niños y las niñas se curan con plantas de colores distintos. El chi:chi:ltik chikoa:mpah es para curar a los niños que hacen del baño verde por estar magullados del estómago y el ista:k chikoa:mpah es para las niñas. Para efectuar el remedio se asa la planta completa y se restriega con las manos y del juguito que sale se les da al bebé unas 5 gotitas. También pueden curar a los niños y niñas de la misma condición hirviendo la planta en agua y bañando al bebé con el agua ya tibia.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Asteraceae-kanachi-taman-moosoot\_2014-07-23-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-23-j

**DURATION:** 08:57

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: Types of mo:so:t (*Bidens alba* var. *radiata*, *Bidens reptans*, *Erigeron karvinskianus*)

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: Types of mo:so:t (*Bidens alba* var. *radiata*, *Bidens reptans*, *Erigeron karvinskianus*)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás platican sobre los tipos de mo:so:t que conocen. Mencionan que hay cuatro clases. Primero es el mi:lahmo:so:t (*Bidens alba* var. *radiata* (Sch. Bip.) R.E. Ballard) que se da en la milpa. Segundo es el mi:lahmo:so:t pequeño que se parece al otro pero tiene muchas hojas pequeñas como el sempowalxo:chit y también se da en la milpa. Tercero es el ta:lmo:so:t

que se extiende en el suelo. El cuarto es el kwomo:so:t (Bidens reptans (L.) G. Don) que se da en los chaparrales y se va extendiendo y subiendo en los troncos o ramas de los árboles. El mi:lahmo:so:t crece más o menos como a un metro de altura. Igual que el mi:lahkew Florece de octubre a diciembre y luego se seca. Sus flores son de color blanca. El mi:lahmo:so:t pequeño también tiene flores blancas y semillas de color negro igual que el grande. El ta:lmo:so:t Erigeron karvinskianus DC.) no crece hacia arriba sino se extiende su tallo en el suelo. El kwomo:so:t crece su tallo como de cinco a seis metros de altura, su tallo es como bejuco y no es leñosa. Sus flores son de color amarillo y parece que florea en todo el año. Este no tiene un tiempo de vida como el milahmo:so:t. El mi:lahmo:so:t se usa para calmar el dolor sobre la picadura del borreguillo (larva de Megalopygidae). Se machacan las hojas tiernas con la mano y el jugo se le echa a la parte afectada. También se usa para coagular la sangre y evitar la infección de una herida. Igual se machacan las hojas tiernas y se le echa el jugo a la herida. El milahmo:so:t pequeño y el ta:lmo:so:t no tienen ningún uso. En cuanto al kwomo:so:t, las chachalacas se alimentan de sus hojas tiernas, las van cortando para alimentarse.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Bromeliaceae-tepeelilistoon\_2014-07-23-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-23-k

**DURATION:** 06:45

**ENGLISH TITLE:** Bromeliaceae: Pitcairnia imbricata (Brongn.) Regel

**SPANISH TITLE:** Bromeliaceae: Pitcairnia imbricata (Brongn.) Regel

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez y Anastacio Nicolás notan que el tepe:li:li:sto:n, llamado así por su forma, es una planta que crece en lo alto de los cerros. Crece solamente en lugares rocosos, no en suelo de tierra ni como epífita en los árboles. Sus hojas son alargadas y angostas con espinas en la base. Pueden llegar a medir más de un metro de largo. Sus flores son amarillas. Comentan los dos que dicha planta no tiene ningún uso.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Myrtaceae-aatawtekowit\_2014-07-23-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-23-l

**DURATION:** 05:16

**ENGLISH TITLE:** Myrtaceae: Ardisia compressa Kunth

**SPANISH TITLE:** Myrtaceae: Ardisia compressa Kunth

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián hablan del a:tawtekowit, un árbol no muy grande que normalmente crece en los arroyos. Su tallo principal es flexible y se puede encorvar para hacer un círculo ovalado que se emplea como el marco de una red pequeña con que se pesca en los arroyos. Tiene flores flores chiquitas y blancas y frutos también chiquitos con que se alimentan muchas especies de pájaros.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-ADA300\_Salicaceae-eeyi-taman-taolkowit\_2014-07-23-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-23-m

**DURATION:** 06:19

**ENGLISH TITLE:** Salicaceae: Pleuranthodendron lindenii (Turcz.) Sleumer and perhaps other Salicaceae

**SPANISH TITLE:** Salicaceae: Pleuranthodendron lindenii (Turcz.) Sleumer (maicillo) y quizá otros Salicaceae

**DESCRIPTION:** Amelia Domínguez Alcántara entrevista a Ernesto Vásquez Chanico acerca del tao:lkowit. Respondiendo, él dice que conoce tres tipos: (1) uno que abunda en los cafetales y montes; pájaros como los tucanes y primaveras, entre otros, se comen sus frutos. Su madera se ocupa en la construcción de casas ya que no se apolilla fácilmente; (2) otro que solamente se encuentra en los montes y que él conoce como ista:ktao:lkowit; los pájaros no se comen sus frutos pero su madera también se ocupa en la construcción de casas, y (3) el último que él conoce como a:tawtao:lkowit; abunda en los arroyos y solamente crece como un metro y medio y se ramifica mucho. Este árbol no tiene ningún uso.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-HSO366\_Verbenaceae-chapolistit\_2014-07-23-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-23-n

**DURATION:** 05:07

**ENGLISH TITLE:** Verbenaceae: Verbena litoralis Kunth (and perhaps V. carolina L.)

**SPANISH TITLE:** Verbenaceae: Verbena litoralis Kunth (y quizá V. carolina L.)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez Chanico y Hermelindo Salazar Osollo hablan de chapolistit. Vásquez sugiere que probablemente le llaman chapolistit porque tiene tallo largo y pocos frutos. Según Vásquez crece a una altura como de sesenta centímetros por las orillas de caminos donde no hay tanta sombra. No crece en montes. Tiene hojas alargadas, puntiagudas y rasposas. Comenta que nunca la ha visto florear pero que los frutos salen en la parte más alta de la planta. (No lo dice pero se sobrentiende que las flores salen en la misma parte donde salen los frutos.) El chapolistit sirve para curar el mal de orín. Se hierve toda la planta hasta la raíz junto con el masa:owat morado (Costus sp.). Antes de hervir estas dos plantas, se machacan un poco para que suelten el extracto que contienen los tallos.

Posteriormente ya se pone a hervir para preparar en té y darle de tomar al enfermo. Sin especificar la cantidad que se utiliza de las dos plantas, comenta Vásquez que se le echa un litro de agua y se deja que se vaya consumiendo, quedándose solamente una taza de té.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-HSO366\_Ulmaceae-tootookowit\_2014-07-23-o.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-23-o

**DURATION:** 07:55

**ENGLISH TITLE:** Ulmaceae: Trema micrantha (L.) Blume

**SPANISH TITLE:** Ulmaceae: Trema micrantha (L.) Blume

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Hermelindo Salazar Osollo hablan del to:to:kowit, un árbol como de seis metros de altura que abunda en los montes, cafetales y en lugares recién desmontados. Vázquez Chanico comenta que mucha gente le asigna dos nombres a este mismo árbol: to:to:kowit y kwetaxkowit. Salazar Osollo comenta que los troncos rollizos se ocupan para cargadores (tanka:yo:t), tirantes (taihiyo:meh) y alfardas (kale:walmeh) en la construcción de casas. Agrega que anteriormente lo ocupaban para cierta parte del trapiche que se le conoce como 'espeque'. Piensa que le llaman to:to:kowit porque muchos pájaros se alimentan de los frutos de este árbol. Finalmente, agregan se le quita la corteza para amarrar los corrales. Además de los usos ya mencionados también sirve para leña aunque es muy difícil partir los trozos grandes ya que la madera es muy torcida.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-HSO366\_Tiliaceae-tsonsasa\_2014-07-23-p.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-23-p

**DURATION:** 04:26

**ENGLISH TITLE:** Tiliaceae: Triumfetta grandiflora Vahl, T semitriloba Jacq. and perhaps other Triumfetta

**SPANISH TITLE:** Tiliaceae: Triumfetta grandiflora Vahl, T semitriloba Jacq. y quizá otros Triumfetta

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Hermelindo Salazar Osollo hablan del tsonsasa o tsonsasal dos nombres un poquito variados para una sola planta de flores amarillas que abunda en las orillas de los caminos. Tiernos sus frutos son verdes pero al madurar se vuelven negros. Son espinudos y por esta razón se pegan muy fácilmente en la ropa o en el cabello de uno. También se pegan mucho en la cola o en el crin de los caballos de donde son muy difíciles de quitar. Comentan que dicha planta no tiene ningún otro uso especial ni propiedad curativa.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Solanaceae-Ihtikoyokkilit-ver1\_2014-07-23-q.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-23-q

**DURATION:** 06:22

**ENGLISH TITLE:** Solanaceae: Jaltomata repandidentata (Dunal) A.T. Hunz.

**SPANISH TITLE:** Solanaceae: Jaltomata repandidentata (Dunal) A.T. Hunz.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás platican de una planta que la gente conoce con distintos nombres: ihtikoyokkilit, xa:lto:tompe y xa:lto:xompe. Esta planta se da en los cafetales y en las milpas después de que se chapean. En donde ya estaba la mata antes, después del chapeo empieza a retoñar y salen los quelites con hojas anchas de color morado y unos tallos gruesos. Llega a crecer hasta como un metro de altura. Los tallos del quelite tienen cuatro esquinas y son huecos. Por esta razón le llaman ihtikoyokkilit (ihti-'adentro' o 'barriga'; koyok 'huevo' y kilit 'quelite'). Las hojas y el tallo tierno son pubescentes y sus flores son blancas de color amarillo en el centro. Sus frutos salen en racimos y son de color verde de tiernos pero al madurar se vuelven morados. Las hojas tiernas se comen con tortilla. Se cortan las hojas y se asan o sobre el comal o en el fogón. Si se asan en el comal se envuelven con hojas de plátano y se colocan sobre el comal. Si se asan en el fogón se envuelven con hojas de plátano y se meten adentro. Se espera hasta que suden las hojas de plátano con que se envuelven y enseguida se sacan para consumir. También se pueden hervir si uno gusta. Se cortan los quelites y se hierven, se espera que se entibien un poco y se comen con tortilla.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Solanaceae-Ihtikoyokkilit-ver2\_2014-07-23-r.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-23-r

**DURATION:** 08:56

**ENGLISH TITLE:** Solanaceae: Jaltomata repandidentata (Dunal) A.T. Hunz.

**SPANISH TITLE:** Solanaceae: Jaltomata repandidentata (Dunal) A.T. Hunz.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás platican de un quelite que tiene varios nombres: ihtikoyokkilit, xa:lto:tompe y xa:lto:xompe. Se da en las milpas y en los cafetales después del chapeo. Es una planta con camote y así después de limpiarse el terreno empiezan a brotar los retoños que crecen hasta como un metro de altura. Su tallo es hueco con cuatro esquinas (de eso su nombre ihtikoyokkilit, de ihti-'adentro', koyok 'huevo' y kilit 'quelite'), de color morado. La planta se ramifica como la hierba mora (Solanum americanum Mill. y otros Solanum del complejo S. nigrescens) y sus hojas tiernas también son moradas. Sus flores son un poco moradas por dentro son de color amarillo (Nota: esto es por los estambres). Los frutos son verdes de tiernas y al madurar se vuelven negros. Si se rompen los frutos maduros salen semillas pequeñas como ajonjolí. Las hojas tiernas se comen asadas sobre comal, en el fogón o bien hervidas en caldo. Para prepararlas asadas en comal o en el fogón, se cortan las hojas tiernas, se les agrega poca sal, se envuelven con hojas de plátano y se meten adentro del fogón o se colocan sobre el comal. Si se comen en caldo, se cortan las hojas tiernas y se hierven agregándoles sal. Algunas personas se las comen en caldo con tortillas. Otras personas, después de hervir las hojas, exprimen los quelites hervidos, les agregan salsa y se las comen con tortillas.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-HSO366\_Bignoniaceae-chikoomeyoolomekat\_2014-07-24-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-24-a

**DURATION:** 11:49

**ENGLISH TITLE:** Bignoniaceae: Amphilophium sp.

**SPANISH TITLE:** Bignoniaceae: Amphilophium sp.

**DESCRIPTION:** José Ernesto Vázquez y Hermelindo Salazar conversan sobre el chiko:meyo:lo:t (lit. 'siete corazones'). Salazar dice que no lo conoce pero Vázquez comenta él si lo conoce y que se encuentra en lugares de monte como por Masa:owatah. Crece muy grande. Cuando el bejuco del chiko:meyo:lo:t se arrecia, la corteza se agrieta, quedando como la corteza del chechelo:tehxokot (prob. Quetzalia sp. o Zinowiewia sp.[Bignoniaceae]). La liana del chiko:meyo:lo:mekkat tiene un buen tanto de grosor, pero Vázquez no especifica que

tanto. Cuando los bejuco aún son tiernos tienen cuatro esquinas como el eskina:dohxokoyo:lin (Arthrostemma ciliatum Pav. ex D. Don. or A. primaevum Almeda) y hojas verdes. Las hojas del chiko:meyo:lo:mekat tienen la forma de un corazón y se forman de tres en tres como las hojas del colorín (Erythrina spp.). El chiko:meyo:lo:t sirve para hacer huacales y frutereros artesanales. No es conveniente usar este bejuco para huacal de cargar un bebé porque no es muy resistente. Para el huacal de bebé es mejor usar el poposokani (Nota: hay dos: chi:chi:ltik [rojo] y ista:k [blanco], el blanco es Gouania polygama (Jacq.) Urb.) y el rojo no ha sido identificado.) o el noktawahkalkowit, aunque el noktawahkalkowit no se da en San Miguel Tzinacapan sino solo en un lugar que se llama Nawala:ko, cerca de Xaltipan. Se llama chiko:meyo:lo:t porque se le ve siete fracciones en forma de corazón dentro del tronco. El chiko:meyo:lo:t tiene propiedades medicinales y sirve para curar los riñones. Se prepara en té y se toma por las mañanas en ayunas y en la noche antes de dormir. Se debe seguir tomando por lo menos unos tres o cuatro días. Vázquez dice que este bejuco es muy escaso, más allá de San Miguel Tzinacapan sólo ha visto dos matas en Masa:owatah. Tiene flores grandes y son amarillas. En sí no sabe cuando florea pero en el mes de mayo es cuando ha visto las flores tiradas debajo de la mata. No conoce los frutos.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308\_Family-pending-nekaxaaniil\_2014-07-24-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-24-b

**DURATION:** 07:45

**ENGLISH TITLE:** Family pending as this is still not collected

**SPANISH TITLE:** Familia pendiente como éste todavía no ha sido colectado

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián habla de una planta no muy grande que conoce como nekaxa:ni:l. Hay dos colores de flores: blancas y moradas. Comenta que traída de otros lugares se comercializa en la plaza de Cuetzalan. Pero también se adapta en el clima de San Miguel Tzinacapan y ahí también algunos la cultivan no sembrando su semilla sino empotrando un pedazo de su tallo para que ahí retoñe. Tiene uso medicinal: hierven la hierba y el té se le da a las mujeres recién aliviadas para calmar los dolores del parto. Al mismo tiempo las bañan con agua preparada de o:mekilit (Piper auritum Kunth) hervido. Agrega que para preparar el té de nekaxa:ni:l no se debe arrancar toda la planta sino que solamente se le cortan las puntas para que vuelva a retoñar. Nicolás también comenta que los niños pequeños no pueden estar junto a la mamá recién aliviada ni se debe revolverse su ropa con la de su mamá porque así pueden caer enfermos de escarlatina.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-HSO366\_Caricaceae-kochonih\_2014-07-24-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-24-c

**DURATION:** 09:03

**ENGLISH TITLE:** Caricaceae: Pending final identification either Carica papaya L. or Vasconcellea cauliflora (Jacq.) A. DC.

**SPANISH TITLE:** Caricaceae: Pendiente identificación conclusiva o Carica papaya L. o Vasconcellea cauliflora (Jacq.) A. DC.

**DESCRIPTION:** Hermelindo Salazar Osollo y Anastacio Nicolás Damián hablan de una planta de aproximadamente cinco metros de altura y que le llaman kochonih. Comentan que dicho árbol no es cultivado sino que nace por sí solo en los cafetales. Nicolás dice que las hojas de dicha planta son grandes como las de la papaya y que anteriormente las ocupaban para lavar la ropa ya que al frotarlas producen espuma como el jabón. Sus flores son blancas y salen pegados al tallo principal; sus frutos son amarillos. Son comestibles, son dulces pero las semillas que contienen adentro no se comen ya que al ser ingeridas provocan que se infla el estómago. Comenta que el tallo principal no es leñoso. Cuando se corta le sale una leche y cuando se seca el tronco se queda como ixtle (fibra de maguey). Salazar Osollo comenta que también conoce el kochonih y el veía de niño como las mujeres lavaban la ropa con las hojas de esta planta. Agrega que también él comía los frutos pero siempre le decían que las semillas no se comen porque hacen mal.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Family-pending-chiilmekat\_2014-07-24-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-24-d

**DURATION:** 11:48

**ENGLISH TITLE:** Family pending as this has still not been collected

**SPANISH TITLE:** Familia pendiente ya que éste todavía no ha sido colectado

**DESCRIPTION:** José Ernesto Vázquez y Anastasio Nicolás platican de un bejuco silvestre de flores amarillas que conocen como chi:lmekat. Vázquez comenta que los bejuco del chi:lmekat son tan largos como el tata:wikmekat. Menciona que el chi:lmekat se trepa en los árboles aunque también se extiende abajo sobre la maleza o en el suelo. Ambos dicen que el chi:lmekat se ocupa para hacer sombreros artesanales y canastas para atrapar acamayás pero Vázquez comenta que él nunca ha elaborado canastas con el chi:lmekat. En lugar de este, él utiliza el bejuco de poposokani (del cual hay dos tipos, uno blanco [prob. Gouania polygama (Jacq.) Urb.] y otro rojo) y de tata:wikmekat (pendiente clarificaciones: Francisco Ignacio Salgado, de Tacuapa, lo asocia con Mandevilla subsagittata (Ruiz & Pav.) Woodson; pero dos asesores de San Miguel Tzinacapan lo asocian con un Malpighiaceae, una de las plantas fue identificada como Heteropterys brachiata (L.) DC.), el otro está pendiente). Nicolás agrega que con el bejuco del chi:lmekat también se hacen unos jarrones artesanales. Vázquez dice que para utilizar el chi:lmekat como material artesanal, primero hay que prepararlo: Se corta y luego se pone en agua para que la corteza se fermente como el bejuco del jonote y se le pueda quitar fácilmente. Agrega que el chi:lmekat, junto con las hojas, sirve para envenenar a los peces. Se machaca sobre una piedra dentro del río y al ir machando, el extracto del chi:lmekat se va revolviendo con el agua del río y poco a poco hace el efecto de envenenamiento. Nicolás sólo conoce el bejuco por medio de otras personas pero nunca ha visto la mata.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Family-pending-chichiik-xiwit\_2014-07-24-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-24-e

**DURATION:** 04:48



**ENGLISH TITLE:** Family pending (perhaps Asteraceae)

**SPANISH TITLE:** Familia pendiente (quizá Asteraceae)

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás Damián y Ernesto Vázquez Chanico hablan de una planta llamada chichi:kxiwit. Vázquez Chanico comenta que esta hierba es comercializada de otros lugares para venderla en los domingos y jueves de plaza en Cuetzalan. Sus hojas son grisáceas, pubescentes y alargadas. Por la estructura son parecidas a las del mo:so:t (*Bidens alba* var. *radiata* (Sch. Bip.) R.E. Ballard o *Bidens odorata* Cav.) pero en general la planta es más frondosa, como el sempowalxo:chit (*Tagetes erecta* L). Vázquez dice que el chichi:kxiwit es muy curativa tomada en té, que de por sí es muy amargo, para curar la bilis, una enfermedad que provoca dolores estomacales muy fuertes. Agrega que por San Miguel ha visto una planta de unos sesenta centímetros de altura con hojas parecidas a las del chichikxiwit pero que no son grisáceas. Nicolás Damián afirma lo que Vázquez ha dicho agregando que ha visto como hierven las ramitas aunque ya estén secas. Aun así hace efecto medicinal contra la enfermedad del bilis. Finalmente Vázquez agrega que él había sembrado una planta del chichi:kxiwit y actualmente ya abunda.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Icacinaceae-kaalaatsapot\_2014-07-24-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-24-f

**DURATION:** 07:52

**ENGLISH TITLE:** Icacinaceae: Calatola sp.

**SPANISH TITLE:** Icacinaceae: Calatola sp.

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás y Ernesto Vázquez comentan del ka:la:tsapot, un árbol que crece alto y que se da por los parajes llamados A:tpoliwi, Ka:la:tsapotah, Ista:ka:t y Po:chnetah. Tiene hojas redondas y pubescentes y su fruto es grande, como el tamaño de un zapote negro. Pero el exterior del fruto también es pubescente y al tacto su cáscara se siente como durazno. Algunos frutos son redondos y otros un poco ovalados. Las ardillas y los tejones se comen la parte carnosa de los frutos maduros, dejando solamente la semilla. Comentan que si alguna persona come el fruto puede provocarle vómito. Actualmente, los artesanos recolectan las semillas para hacer artesanías, dándoles la forma de una tortuga. Vázquez dice que hay un solo tipo de ka:la:tsapot pero arroja dos tipos de semilla, unas un poco ovaladas o alargadas y otras más redondas. No se ha fijado cuando florea pero las semillas empiezan a caer en abril y mayo. Nicolás comenta que la madera se usa en la construcción de casas, del árbol se sacan alfardas y tirantes. Es muy buena madera y fácil de partir en rajas; así se ocupa para leña. Finalmente, comenta que por dentro el tronco es morado.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Salicaceae-y-Fam-pend-kweyameet\_2014-07-24-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-24-g

**DURATION:** 07:22

**ENGLISH TITLE:** Family pending (one of the two kweyame:t is probably a Salicaceae)

**SPANISH TITLE:** Familia pendiente (uno de los dos tipos de kweyame:t es probablemente un Salicaceae)

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás Damián y Ernesto Vázquez Chanico hablan del kweya:me:t, del cual reconocen dos tipos. El primero es muy parecido al ekimit tein witsioh (*Erythrina* sp.) por su tallo principal con espinas y también por las hojas grandes. La madera de este kweyame:t, el espinoso, se parte muy fácilmente y sirve para leña ya que normalmente es un árbol de tronco recto. Agregan que por dentro el tronco es amarillo y por eso al partirlo la leña sale amarilla. El segundo tipo de kweyame:t también se parece al ekimit (*Erythrina* sp.) pero es de tronco liso, es decir sin espinas. Sus hojas son chiquitas y duras al tacto. Ambos tipos de kweyame:t tienen flores moradas. Tanto Vázquez como Nicolás comentan que según otras personas la madera se puede utilizar en la construcción de casas pero que se apollilla muy fácilmente.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Piperaceae-yoolpoliwkaaxiwit\_2014-07-24-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-24-h

**DURATION:** 12:42

**ENGLISH TITLE:** Piperaceae: Peperomia mexicana (Miq.) Miq.

**SPANISH TITLE:** Piperaceae: Peperomia mexicana (Miq.) Miq.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastasio Nicolás Damián platican del yo:lpoliwka:xiwit, una hierba que se da en la superficie de las rocas cubiertas de musgo a la orilla de los arroyos. Se halla en los lugares donde salpica el agua y se levanta la brisa como nube. Es una planta que no se encuentra fácilmente y para juntar un rollo pequeño uno tiene que dedicarle dos o cuatro días. Se da sólo por Masa:owatah y Po:chnetah y si se busca por El Tozán o por Xa:ltipan no se encuentra. La mata crece a como seis centímetros de altura. Tiene sólo tres o cuatro hojas y en la punta brota una pequeña flor. Sus hojas son lisas y alargadas; se parecen a las hojas del owakilit (*Tinantia erecta* (Jacq.) Fenzl.). La persona encargada de conseguir estas hojas y preparar el remedio debe hacerlo en secreto, sin decirselo a nadie, ni al mismo paciente. Si anda contando que busca las hojas de yo:lpoliwka:xiwit para preparar o curar a alguien, no hace efecto la planta. Las hojas, empleadas con las hojas del gordolobo (*Bocconia frutescens* L.), se usan para curar a las personas que pierden el razonamiento por momentos o para las que padecen de locura. Se junta un rollo pequeño de yo:lpoliwka:xiwit, se machacan y se echan en una cubeta de agua. Se puede ocupar así para bañar al paciente o bien se puede hervir y dejar que se enfríe. También se le puede dar un vaso de agua con hojas machacadas al paciente. Se cuela con un trapo limpio y se le da para que lo tome. Si se cuenta con refrigerador se mete ahí el vaso de agua para que se enfríe y luego se le da de tomar al paciente. Después de bañarse y tomar el agua, se toman las hojas tiernas de gordolobo, se exprimen se le frota con el jugo en la espalda al paciente. Estas hojas deben ser frescas y no hay necesidad de hervirlas.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-HSO366\_Lauraceae-ichkatemoxaawa\_2014-07-24-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-24-i

**DURATION:** 05:52

**ENGLISH TITLE:** Lauraceae: Ocotea sp.

**SPANISH TITLE:** Lauraceae: Ocotea sp.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez Chanico habla del ichkatemoxa:wa, un árbol que crece hasta de seis a ocho metros en los cerros y montes de A:tpoliwi. Sus hojas son alargadas, rasposas y pubescentes y sus ramas también son altamente pubescentes. Comenta que el trozo rollizo lo ocupan para alfardas en la construcción de casas y que la leña de dicho árbol es muy buena por ser ligera y fácil de cargar.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-HSO366\_Ulmaceae-nepalkowit\_2014-07-24-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-24-j

**DURATION:** 09:01

**ENGLISH TITLE:** Ulmaceae: Ulmus mexicana (Liebm.) Planch

**SPANISH TITLE:** Ulmaceae: Ulmus mexicana (Liebm.) Planch

**DESCRIPTION:** Hermelindo Salazar Osollo y Anastacio Nicolás Damián hablan del nepalkowit, un árbol muy grande cuya corteza, según les platicaban sus papás, se utilizaba para hacer huaraches a que en lugar de correas le ponían un hule cuadrado. Agregan que también se decía que los huaraches no duraban mucho, después de unos quince días ya se echaban a perder. Salazar nota que este árbol abunda en los cerros con barrancas y que hay un árbol en Teko:ntitan y uno en Chia:wtah. Nicolás agrega que hay otro en el cerro de A:tsa:la:n. Coincide con el comentario de Osollo que dicho árbol abunda en los cerros.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-HSO366\_Family-pending-nokta-wahkalmekat\_2014-07-24-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-24-k

**DURATION:** 07:28

**ENGLISH TITLE:** Family pending and still not collected

**SPANISH TITLE:** Familia pendiente y no colectado todavía

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez y Hermelindo Salazar platican del nokta wahkalmekat, un bejuco que se da en tierras bajas y calurosas como por Nawala:ko cerca de Xaltipan. Aquí cerca de Cuetzalan no se da. Algunas personas de San Antonio Rayón van a traer el bejuco de Buena Vista donde también se da. Vásquez y Salazar dicen que abunda más en Anaya:l porque ahí hace más calor. Cuando se seca el bejuco queda de color azul y por esta razón antes muchas personas lo buscaban. Es muy flexible y al secarse es muy resistente. Dura mucho. Sirve para hacer huacales que antes la mayoría de la gente usaba mucho para cargar varios productos tales como papayas, plátanos y quelites. También los huacales servían como portar en ellos bebés chiquitos. Antes los huacales se hacían para el trabajo no para el turismo como hoy en día. Actualmente en San Miguel Tzinacapan muchas personas hacen huacales utilizando el poposokani (del cual hay dos tipos, uno blanco [prob. *Gouania polygama* (Jacq.) Urb. ] y otro rojo) y el tata:wikmekat (pendiente clarificaciones: Francisco Ignacio Salgado, de Tacuapa, lo asocia con *Mandevilla subsagittata* (Ruiz & Pav.) Woodson; pero dos asesores de San Miguel Tzinacapan lo asocian con un Malpighiaceae, una de las plantas fue identificada como *Heteropterys brachiata* (L.) DC.), el otro está pendiente) que no tienen buena presentación y son más para artesanías comerciales. Son pocas las personas que usan huacal para cargar bebés. Los frutos secos del nokta wahkalmekat son chiquitos como los del mohchi (fruto del Cucurbita okeechobeensis subsp. *martinezii* (L.H. Bailey) Walters & Deck.-Walt.; Nota: así dice aunque el fruto del mohchi no es particularmente chiquito) pero se ven como aplastados y un poco alargados (forma ovalada) como el fruto de ka:la:tsapot (*Calatola* sp.). Antes se usaban para sonaja de las danzas de los quetzales y soneskone:meh. Cuando bailaban las danzas agitando las sonajas se escuchaba muy bonito. El noktawahkalmekat no tiene propiedades medicinales.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Family-pending-omisaal\_2014-07-25-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-25-a

**DURATION:** 05:54

**ENGLISH TITLE:** Family pending as this has still not been collected (perhaps Basellaceae: Anredera sp.)

**SPANISH TITLE:** Familia pendiente ya que éste todavía no ha sido colectada (quizá Basellaceae: Anredera sp.)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián hablan de una hierba de hojas grisáceas que le llaman omisa:l. Habitualmente se encuentra en cafetales ya que en los montes no se adapta. Dicha planta se usa para curar los efectos de los golpes sobre el cuerpo. Se restriegan algunas hojas entre las manos y la hierba así machacada se pone sobre la parte afectada del cuerpo. Así se cura el golpe. Comentan que sólo es para uso externo del cuerpo. Tampoco es un medicamento para luxación sino solamente para golpes ligeros en los hombros y manos. (Nota: Es un bejuco todavía no identificado pero colectado estéril, #80156.)

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Lauraceae-kwamaait\_2014-07-25-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-25-b

**DURATION:** 08:33

**ENGLISH TITLE:** Lauraceae: *Nectandra reticulata* (R. & P.) Mez and perhaps another species

**SPANISH TITLE:** Lauraceae: *Nectandra reticulata* (R. & P.) Mez y quizá otra especie

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián hablan del koma:it, un árbol silvestre que crece en los montes. Sus frutos se los comen mucho los pájaros y cuando sus hojas se arrecian se ponen de color rojizo y se caen. Anteriormente los trozos rollizos no muy gruesos se ocupaban para la construcción de casas, por ejemplo los troncos para vigas. Comentan que hay dos tipos de koma:it, uno que le llaman petaka:lkoma:it y otro simplemente koma:it. El primero es blanco (ista:k) y el segundo algo amarillo (kostik), en referencia a su corteza. Según Vásquez el koma:it se usa en la construcción pero el petaka:lkoma:it no, por ser más delgada

(ma:pihpitsaktik). Anteriormente las ramas con hojas se ocupaban para hacer el techo de las casas, mismo uso que se hacía con las ramas del anay.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Rosaceae-y-Fam-pend-piitskowitz\_2014-07-25-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-25-c

**DURATION:** 08:17

**ENGLISH TITLE:** Rosaceae: Prunus sp. (pi:tskowitz with small leaves) and another pi:tskowitz (ma:pata:wak) still not collected

**SPANISH TITLE:** Rosaceae: Prunus sp. (pi:tskowitz de hojas pequeñas) y otro pi:tskowitz (ma:pata:wak) todavía no colectado

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián hablan de un árbol llamado pi:tskowitz un nombre que según Nicolás hacer referencia a la madera, que es muy dura y vidriosa. (Nota: la misma raíz pi:ts- ocurre en pi:tswa:ki refiere al café cuando se seca naturalmente en la rama, quedándose chica con la cáscara muy dura). La madera sirve para cabos de hacha y azadón. También sirve de leña aunque los trozos son difíciles de partir porque la madera es torcida por dentro. Sus hojas son lisas y sus frutos verdes. Actualmente se recolectan para hacer artesanías, como collares y pulseras. Agrega que además de que los frutos son recolectados por la gente, también son muy codiciados por muchas especies de pájaros tales como los tucanes, las primaveras y los mohmotmeh. Menciona que conoce dos tipos de pi:tskowitz: uno de hojas chiquitas (Rosaceae: Prunus sp.; Nota que en otras ocasiones lo ha llamado pi:tskowitz ma:psi:ltik) que crece en los cerros y otro que crece en los cafetales (todavía no identificado ni a familia). Vázquez Chanico coincide con los comentarios de Nicolás acerca de los lugares donde abundan dichos árboles y acerca de los usos que se les da, agregando que un pi:tskowitz es de hojas chiquitas y otro de hojas anchas. Los dos tienen flores blancas. El de hojas chiquitas tiene otras hojitas en la base de la hoja que lo hace muy diferente a otros árboles. [Nota: Estos son estípulos.] Finalmente agrega que dicho árbol es de madera dura tal vez debido a que crece sobre rocas.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_HSO366-AND308\_Rosaceae-y-Fam-pend-piitskowitz\_2014-07-25-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-25-d

**DURATION:** 07:36

**ENGLISH TITLE:** Rosaceae: Prunus sp. and other tree still not identified (collected sterile in 2015)

**SPANISH TITLE:** Rosaceae: Prunus sp. y otro árbol todavía no identificado (colectado estéril en 2015)

**DESCRIPTION:** Hermelindo Salazar Osollo entrevista a Anastacio Nicolás Damián acerca de las características y usos de un árbol llamado pi:tskowitz. Nicolás responde que conoce dos tipos de este árbol; uno es el de hojas anchas y brillantes (Nota: Aparentemente #2647, árbol colectado estéril, todavía no identificado). Abunda en sitios abiertos como A:tsa:la:n e Ista:ka:t. Su madera lo usan para cabo de hacha y cabo de azadón. También sirve para leña aunque es muy torcida por dentro que la hace difícil de partir. Sus frutos se maduran entre abril a mayo y se los comen los pájaros, tales como los tucanes y primaveras. También se los comen las ardillas. Además de que los frutos son codiciados por aves y animales del monte la gente los recolecta para hacer collares y vendérselos a los turistas. El otro tipo de pi:tskowitz es de hojas chiquitas. Solamente abunda en los cerros grandes. (Nota: Aparentemente #2629, árbol también colectado estéril, con estípulos grandes que parecen hojas mal formadas en forma de luna creciente, identificado como Prunus sp. [Rosaceae]).

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_Family-pending-poliwini\_2014-07-25-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-25-e

**DURATION:** 09:18

**ENGLISH TITLE:** Family pending as still not collected and in fact now rare in the area

**SPANISH TITLE:** Familia pendiente ya que no ha sido colectado y ahora escasea en la región

**DESCRIPTION:** Hermelindo Salazar Osollo entrevista a Ernesto Vázquez Chanico acerca de una planta que le llaman poliwinixiwit. Vázquez dice que dicha planta no crece alto sino que se extiende en el suelo y que era muy curativa para unos granos que anteriormente salían en la piel llamados chi:chi:kokot. Se muelen las hojas para ponerlas ya machucadas sobre los granos. Pero comenta que esta planta ya ha desaparecido quizás por alguna plaga o por lo mismo de que en los lugares donde abundaba ya construyeron casas y carreteras. Sus flores eran de varios colores como rojizas, moradas, amarillas y blancas. Agrega que a veces los granos provocaban fiebre y sólo se calmaba el dolor y el enrojecimiento echándole agua de cal o caldo de tomakilit ('hierba mora', complejo de Solanum nigrescens, incluyendo S. americanum Miller, S. nigrescens M. Martens & Galeotti y S. douglasii Dunal). También restregaban unas hojas tiernas y coloradas del tomakilit para ponerles a los granos, la misma manera que se aplicaba el poliwinini. (Nota: Algunas personas llaman a Portulaca grandiflora Hooker cv. "Jewel" y Portulaca umbraticola Kunth cv. "Wildfire Mixed", 'amor de un rato' en español, también poliwinini pero parece que no es el poliwinini a que se refiere Vázquez.)

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_HSO366-JVC313\_Family-pending-siitalxoochit\_2014-07-25-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-25-f

**DURATION:** 07:02

**ENGLISH TITLE:** Family pending as this still has not been collected

**SPANISH TITLE:** Familia pendiente como éste todavía no ha sido colectado

**DESCRIPTION:** Hermelindo Salazar Osollo y Ernesto Vázquez Chanico hablan del si:talxo:chit, una planta que crece hasta como medio metro de alto, con hojas anchas y flores blancas en forma de estrellas (si:talín). De ahí se deriva su nombre (lit., 'estrella flor'). Abunda por el lugar denominado A:te:nohkopa. Salazar Osollo comenta que florea en octubre y noviembre cuando empieza la temporada del corte de café. Finalmente, agregan los dos que no tiene ningún uso medicinal ni tampoco se usa como ornamental.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_HSO366-JVC313\_Asteraceae-taalaniil\_2014-07-25-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-25-g

**DURATION:** 06:54

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: Tagetes filifolia Lag.

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: Tagetes filifolia Lag.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Hermelindo Salazar hablan del ta:la:ni:l, una planta que anteriormente se encontraba en los potreros pero que actualmente es muy rara en los alrededores de San Miguel ya que es de lugares más fríos, por ejemplo como Equimita. El ta:la:ni:l crece a aproximadamente 30 cm de altura. Tiene hojas grisáceas y emite un olor muy agradable. Comentan que usan esta planta para darle un sabor de anís a un pan que le llaman 'corona'. Anteriormente también usaban esta planta para elaborar una bebida que según Vázquez y Salazar era de anís.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Hypericaceae-tahchinoolxochit\_2014-07-25-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-25-h

**DURATION:** 06:12

**ENGLISH TITLE:** Hypericaceae: Hypericum pratense Schltld. & Cham (and perhaps other Hypericum)

**SPANISH TITLE:** Hypericaceae: Hypericum pratense Schltld. & Cham (y quizá otros Hypericum)

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás y José Ernesto Vázquez hablan de una planta que Nicolás llama tahchino:lxiwit y Vázquez le dice tahchino:lxo:chit. El tahchino:lxiwit tiene hojas pequeñas y alargadas, un poco moradas y con el envés gris. Sus flores son amarillas, saliendo en la parte superior de la planta, y el tallo es de color café oscuro o con tendencia a negro. Las ramitas son erectas y crece a una altura sólo de como veinte centímetros. Vázquez comenta que se da en potreros, pero donde no hay mucho pasto. Nicolás dice que a veces esta planta también nace en lugares donde queman el pasto seco. Vázquez agrega que no es medicinal.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_HSO366-JVC313\_Zamiaceae-tepeesin\_2014-07-25-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-25-i

**DURATION:** 11:15

**ENGLISH TITLE:** Zamiaceae: Perhaps Zamia sp. or Ceratozamia sp.

**SPANISH TITLE:** Zamiaceae: Quizá Zamia sp. o Ceratozamia sp.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Hermelindo Salazar Osollo hablan del tepe:sin, una planta que se encuentra solamente en los cerros de muy difícil acceso. Su propio nombre se deriva de la raíz 'cerro'. Comentan que esta planta se adapta más en zonas frías empezando por A:tpoliwi hacia Cuahutapehual y Nauzontla. Sus hojas son gruesas y duras y por las bases tiene espinas. A mucha gente les gusta ir a traer las hojas para adornar los altares, particularmente durante la fiesta de San Miguel, sustituyendo al tepe:xi:lo:t (Chamaedorea spp.). Vázquez dice que la flor del tepe:sin es amarilla y el fruto es parecido al kowe:lo:t (Monstera sp.) con semillas duras. Agrega que anteriormente cuando ya tiraban el adorno de la iglesia los niños encimaban dos o tres hojas de tepe:sin y ahí se sentaban para que otros los jalaran simulando viajar en coche. Vázquez menciona también que se podrían hacer artesanías con las semillas pero al parecer todavía nadie las emplean así en la región de Cuetzalan.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Zamiaceae-tepeesin\_2014-07-25-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-25-j

**DURATION:** 13:40

**ENGLISH TITLE:** Zamiaceae: Perhaps Zamia sp. or Ceratozamia sp.

**SPANISH TITLE:** Zamiaceae: Quizá Zamia sp. o Ceratozamia sp.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastasio Nicolás conversan sobre el tepe:sin. Nicolás comenta que hay dos tipos. Uno tiene las hojas más pequeñas y escasamente tiene espinas. No crece tan alto y se da en lugares pedregosos. El otro, muy espinoso, crece muy alto, rebasando quizá a un metro y medio. No se puede cortar fácilmente. Sus hojas tiernas son muy lisas y la envés tiende a ser algo morado. Tiene las hojas mucho más grandes que el primero tipo de tepe:sin. Si uno quiere cortar las hojas del tepe:sin lo debe hacer con mucho cuidado porque al jalar las hojas se quiebra fácilmente el tronco vidrioso y entonces uno puede accidentarse o desbarrancarse. A la gente le gusta usar las hojas del tepe:sin para adornar los altares de las iglesias porque no se secan rápido. A menudo se colocan con el tewi:tso:t, pues las dos plantas se secan paralelamente. El tewi:tso:t también es muy resistente. Nicolás dice que los frutos del tepe:sin, que salen colgándose desde entre las hojas, parecen como aplastados en tres partes. Al madurarse se caen al suelo donde las ardillas las agarran para comer. Las semillas, perforadas con taladro, también se ocupan para hacer collares artesanales. Nicolás menciona otra planta, dice que se llama 'cola de pescado' por en la punta está partida o bifurcada (Cyclanthaceae, prob. Asplundia sp.)

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Malpighiaceae-tootootsapokowit\_2014-07-25-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-25-k

**DURATION:** 07:54

**ENGLISH TITLE:** Malpighiaceae: Bunchosia biocellata Schltld., probably Bunchosia pringlei S. Wats. and perhaps another Bunchosia sp. (#2183)

**SPANISH TITLE:** Malpighiaceae: Bunchosia biocellata Schltld., probablemente Bunchosia pringlei S. Wats. y quizá otro Bunchosia sp. (#2183)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastasio Nicolás Damián hablan del to:to:tsapot, un sub-árbol de aproximadamente cinco metros de altura y solamente abunda en lugares despejados como en las milpas. En el monte no es muy común de encontrarlo ya que según los hablantes no se adapta. Nicolás Damián dice que sus flores son blancas y frutos anaranjados y divididos en tres secciones como el kowach (Jatropha curcas L.). No sabe si son comestibles para los humanos. Vázquez comenta que la gente desrama dichos árboles para quitar la sombra en las milpas y por esa razón no crecen muy alto. Agrega que aunque lo desraman no se muere porque es muy fuerte no

como algunos árboles que al ser desramados se mueren. Vázquez comparte comentario con Nicolás de las características del to:to:tsapot, agregando que los frutos son comestibles, se come la cascara que tiene encima tirando la semilla que contiene adentro. (Nota: Aparentemente se conoce Bunchosia biocellata también como taxwiskapolin [Ceferino Salgado, Tacuapan; Hermelindo Salazar, San Miguel Tzinacapan] y tetsapot o tetsapotsitsi:n [Filiberto Hernández, Tecoltepec; Rubén Macario, San Miguel Tzinacapan]. Finalmente, Bunchosia pringlei S. Wats., fue llamado tetsapot por Hernández y Macario y otro Bunchosia sp. (#2183) fue llamado taxwiskapolin por Salgado y Salazar.)

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Leguminosae-San-Jose-takoot\_2014-07-25-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-25-l

**DURATION:** 08:36

**ENGLISH TITLE:** Leguminosae: Desmodium sp.

**SPANISH TITLE:** Leguminosae: Desmodium sp.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Anastacio Nicolás Damián hablan de una planta que ellos conocen como San José tako:t. Nicolás dice que esta planta crece como una mata de varas de flores amarillas. Pero no sabe de dónde se deriva el nombre de dicha planta. Vázquez dice que la planta en general es muy pubescente y sus flores son chiquitas y moradas. En los lugares donde se adapta alcanza una altura hasta de tres metros. Vázquez dice que dicha planta no abunda en los montes sino que en lugares despejados y en las zonas más cálidas como por Xaltipan. Su nombre se deriva de una leyenda que según cuando la iglesia iba a entregar a la virgen María al hombre que llevara el bastón más bonito en una misa, unos muchachos quisieron burlarse de un señor y le dijeron que los acompañara para ver a quien le tocaba la virgen. Entonces el señor, como no había mandado hacer su bastón, arrancó una vara en el camino y eso fue lo que llevó. Al llegar a la iglesia todos tenían sus bastones mandados a hacer en carpinterías pero la sorpresa fue que la punta de la vara que había arrancada el señor floreció y ese señor fue quien se quedó con la virgen María. De ahí el origen del nombre San José tako:t. Agrega que otras personas lo nombran vara de San José que viene siendo la traducción literal. [Nota: Hay que preguntar a Nicolás Damián si realmente conoce un San José tako:t de flores amarillas ya que la que se colectó por Taxipehual tenía flores moradas a azules de ya viejas; colecta #2690.]

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-HSO366\_Family-pending-San-Jose-iswat\_2014-07-25-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-25-m

**DURATION:** 10:58

**ENGLISH TITLE:** Family pending (prob. monocotyledon)

**SPANISH TITLE:** Familia pendiente (prob. monocotiledón)

**DESCRIPTION:** Hermelindo Salazar Osollo y Anastacio Nicolás Damián hablan acerca de una planta conocida como San José iswat, una planta herbácea cuyas hojas se ocupan para envolver tamales en los días de todos santos. Salazar dice que a mucha gente le gusta usar estas hojas porque no se rompen al envolver los tamales algo que pasa con las hojas de plátano o las hojas del nexkoko:kiswat (*Canna tuerckheimii* Kraenzl.) se rompen. San José iswat florea en mayo; sus flores son rojizas con tintes amarillos. Nicolás dice que esta planta nace de un camote. Salazar dice que su semilla se esparce y al año vuelve a brotar la planta donde se había caída la semilla. Pero también comparte el comentario de Nicolás que a lo mejor tiene camote porque también ha visto que desaparece y al año ahí vuelve a nacer o a retoñar en el mismo lugar. Finalmente agrega que no sabe de dónde se deriva el nombre de esta planta ya que no tiene ninguna relación con la fiesta de San José.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-HSO366\_Family-pending-tetsapot\_2014-07-25-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-25-n

**DURATION:** 08:42

**ENGLISH TITLE:** Family pending and not collected (not the tetsapot that is a Malpighiaceae)

**SPANISH TITLE:** Familia pendiente y no colectado (no el tetsapot que es Malpighiaceae)

**DESCRIPTION:** Hermelindo Salazar Osollo y Ernesto Vázquez Chanico hablan del tetsapot, un árbol que según Vázquez sólo crece en las zonas más cálidas como Xokotah, Cueva del Coro, Chiko:meehkawa:s y Teko:nte:noh. Es un árbol muy grande y los trozos son aserrados para la construcción de casas. También sirve para leña. Sus frutos son muy codiciados por los tucanes y tejones. Salazar dice que también conoce este árbol con las mismas características, usos y zonas donde se adapta. Menciona que los trozos rollizos no muy gruesos los ocupan para tirantes en la construcción de casas. También agrega que sus hojas se parecen a las del olo:pio (*Couepia polyandra* (Kunth) J. N. Rose) y que los frutos se parecen al café en bola seca. Concluye diciendo que este árbol no tiene ningún uso medicinal.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_HSO366-JVC313\_Valerianaceae-xankahyaakxiwit\_2014-07-25-o.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-25-o

**DURATION:** 06:14

**ENGLISH TITLE:** Valerianaceae: Valeriana scandens L. and Valeriana candolleana Gardner

**SPANISH TITLE:** Valerianaceae: Valeriana scandens L. y Valeriana candolleana Gardner

**DESCRIPTION:** Hermelindo Salazar Osollo habla de una planta trepadora, normalmente sobre los arbustos, que abunda a orillas de caminos y que conoce con dos nombres: xankahya:kxiwit o ma:tsa:tsaya:mpahxiwit. Su tallo principal es blanquecino (verde transparente) y sus hojas son lisas con puntas blanquecinas. Es de flores blancas y diminutivas. Él comenta que ha observado que solamente crece como unos dos metros y ahí se muere. No es como otros bejuco que crecen muy largos como por ejemplo el texokomekat (Vitaceae). Comenta que es común encontrar el xankahya:kxiwit donde abunda el wa:kohxiwit (*Mikania micrantha* Kunth in H.B.K.), otro bejuco. El nombre xankahya:kxiwit hace referencia al olor desagradable de esta hierba. El nombre ma:tsa:tsaya:mpahxiwit

hace referencia al uso medicinal de esta planta: sus hojas restregadas curan las llagas de las manos provocadas por la temporada de frío y por tocar agua fría. Esta condición de las manos afecta especialmente a las mujeres por tocar agua fría en las mañanas lavando los trastes y la ropa.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_HSO366-JVC313\_Euphorbiaceae-kaalaatakoot-o-kaakaalootakoot\_2014-07-25-p.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-25-p

**DURATION:** 08:45

**ENGLISH TITLE:** Euphorbiaceae: Acalypha schlechtendaliana Müll.Arg

**SPANISH TITLE:** Euphorbiaceae: Acalypha schlechtendaliana Müll.Arg.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez Chanico habla del ka:la:tako:t, un arbusto de varas largas y delgadas y con inflorescencias alargadas como de unos 5 o 6 centímetros. Esta planta crece arrastrándose en el suelo y ahí se va enraizando también suele apoyarse en los árboles.

Abunda mucho en los lugares rocosos. Las varas se ocupaban para hacer el armazón encorvado de los temascales porque sus varas son muy flexibles y se adaptan bien para hacer este tipo de techos.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_HSO366-JVC313\_Family-pending-kaalaaomit\_2014-07-25-q.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-25-q

**DURATION:** 05:22

**ENGLISH TITLE:** Family pending as this still has not been collected

**SPANISH TITLE:** Familia pendiente como éste todavía no ha sido colectado

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez Chanico y Hermelindo Salazar Osollo hablan del ka:la:omit, un árbol de madera muy fuerte y hojas muy lisas que abunda en montes y barrancas. Vásquez Chanico agrega que la madera sirve para cabo de azadón ya que es muy resistente.

Ninguno de los dos ha visto ni sus flores ni sus frutos.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_HSO366-JVC313\_Leguminosae-simarroon-kahtsot\_2014-07-25-r.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-25-r

**DURATION:** 06:50

**ENGLISH TITLE:** Leguminosae: Pachyrhizus erosus (L.) Urb.

**SPANISH TITLE:** Leguminosae: Pachyrhizus erosus (L.) Urb.

**DESCRIPTION:** Hermelindo Salazar Osollo y Ernesto Vásquez Chanico hablan del simarro:nkahtso:t, un bejuco con tallo muy pubescente y con tubérculo (ikamohyo). Crece en las milpas. Comentan que el camote se puede comer aunque no es muy dulce. Cuando se limpia por primera vez para sembrar una milpa esta planta abunda. Vásquez Chanico piensa que anteriormente se cultivaba la jícama y por eso ahora hay jícama cimarrón todavía.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-HSO366\_Family-pending-petoolmekat\_2014-07-25-s.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-25-s

**DURATION:** 11:35

**ENGLISH TITLE:** Family pending: long vine that extends along the ground still not collected

**SPANISH TITLE:** Familia pendiente: bejuco largo que se arrastra por el suelo todavía no colectado

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez y Hermelindo Salazar platican del peto:lmeekat, un bejuco silvestre que se da en el bosque, por ejemplo en A:wa:tepe:k, Tahchikteko y abajo de Ista:ka:t por donde se encuentra el we:i tahchiktet ('gran piedra de afilar'). No saben en qué tiempo florea. Este bejuco no se trepa en los árboles sino que se arrastra por el suelo. Uno corta el bejuco de la raíz y al jalar llega a medir de ocho a diez metros de largo. El peto:lmeekat es delgado, casi igual al te:sakamekat (raíz de un Philodendron, aparentemente Philodendron sagittifolium Liebm. cuyas hojas se usan para envolver carne), y es blandito y muy flexible. Sirve para cualquier tipo de amarre. El peto:lmeekat no lastima las manos como dos bejucos más duros: el poposokani (del cual hay dos tipos, uno blanco [prob. Gouania polygama (Jacq.) Urb. ] y otro rojo), o el tata:wikmekat (pendiente clarificaciones: Francisco Ignacio Salgado, de Tacuapa, lo asocia con Mandevilla subsagittata (Ruiz & Pav.) Woodson; pero dos asesores de San Miguel Tzinacapan lo asocian con un Malpighiaceae, una de las plantas fue identificada como Heteropterys brachiata (L.) DC., el otro está pendiente). Por dentro el peto:lmeekat es hueco y tiene fibras delgadas como pita que son muy resistentes y que ayudan a que no se revienta. El color que tiene es muy parecido al del tata:wikmekat (café) pero el bejuco tierno es de color verde. Sus hojas son anchas, alargadas de color verde. Casi se parecen a las hojas de la planta del café. Antes muchas personas usaban el peto:lmeekat para amarrar cuando construían una casa, colocaban un corral o hacían el tahpewal trampa para atrapar a los animales. Sabían cómo apretar los amarres para que al secarse el bejuco quedaba seguro. Por ejemplo, el tahpe:wa:l se amarraba cruzando los bejucos para que en el momento de atraparse el tejón no se pudiera escapar. Actualmente ya no se usa el peto:lmeekat porque ya no saben cómo amarrar bien. Por esta razón lo sustituyen por clavos, alambre quemado o hilos de plástico.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-HSO366\_Malpighiaceae-tataawik-mekkat\_2014-07-25-t.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-25-t

**DURATION:** 08:43

**ENGLISH TITLE:** Malpighiaceae: Perhaps Heteropterys brachiata (L.) DC.

**SPANISH TITLE:** Malpighiaceae: Quizá Heteropterys brachiata (L.) DC.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez Chanico habla del tata:wikmekat, un bejuco de flores blancas que crece en los montes por la zona de Xaltipan, Awa:tepe:c y Tahchikteko. Crece trepándose en los árboles hasta llegar a como unos 40 metros de altura y que conforme el bejuco se va subiendo se va enterrando en la corteza de los árboles. Es un bejuco muy resistente que ocupan para amarrar las cercas vivas. Anteriormente se usaba para amarrar los horcones y cargadores en la construcción de casas y también para hacer huacales para cargar a los niños.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-HSO366\_Leguminosae-kwetaxkolmekat\_2014-07-25-u.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-25-u

**DURATION:** 11:32

**ENGLISH TITLE:** Leguminosae: Rhynchosia sp.

**SPANISH TITLE:** Leguminosae: Rhynchosia sp.

**DESCRIPTION:** Hermelindo Salazar y Anastasio Nicolás platican sobre el kwetaxkolmekat, un bejuco silvestre que se extiende abajo sobre la maleza y luego se trepa sobre los árboles. Según Nicolás, solamente hay un tipo. El kwetaxkolmekat no se da cerca de San Miguel sino más bien en los montes de A:tekohkomol, Tahchikteko, A:tsa:lan y Texa:yakatitan y también por el pueblo de El Tozán. Recibe el nombre de kwetaxkolmekat (cf. kwetaxkol, 'tripa') porque se puede partir, sacando varias hebras del interior. El kwetaxkolmekat es resistente y cuando no había mecapan se utilizaba para cargar leña. El kwetaxkolmekat es ancho y delgado (como aplanado, aplastado) y no como otros tipos de bejucos que son cilíndricos. El tronco del kwetaxkolmekat es de color rayado (quizá tenga franjas de color café, gris y blanco por eso comenta que es rayado) y las hojas, que son un poco pegajosas y rasposas por su pubescencia, salen sobre la corteza. Los frutos son amarillos o blanco pálido y tienen una cubierta muy delgada. Las semillas se parecen a la de un tomate verde. Anteriormente el kwetaxkolmekat se usaba para amarrar los palos puestos verticalmente de un corral. Salazar dice que de pequeño escuchaba que este bejuco es muy resistente y se puede partir o sacar varias hebras pero nunca lo ocupó para amarrar. Ninguno de los dos narradores conoce la flor del kwetaxkolmekat y comentan que no tiene propiedades medicinales.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-HSO366\_Rhamnaceae-poposakani\_2014-07-25-v.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-25-v

**DURATION:** 12:19

**ENGLISH TITLE:** Rhamnaceae: Gouania polygama (Jacq.) Urb. and perhaps another Gouania

**SPANISH TITLE:** Rhamnaceae: Gouania polygama (Jacq.) Urb. y quizá otro Gouania

**DESCRIPTION:** Hermelindo Salazar y Anastasio Nicolás platican de los poposokani, bejucos que se dan en los bosques. Les llaman poposokani porque tienen mucha savia y al cortar o doblar el bejuco empieza a salir algo como espuma (poposoka). Hay tres tipos de poposokani: uno rojo, otro blanco y otro pequeño que se arrastra por el suelo. Los bejucos gruesos se usan para hacer huacales, canastas de mano, almacén de morraletas tejidas de jonote, y aros para la corona de los quetzales. Los más delgados se pueden ocupar para huacales y macetas pequeñas. El rojo se reconoce porque al cortar el bejuco o quitarle la corteza con machete rápidamente va tomando este color rojo. Uno de los blanco crece igual de grande como el rojo pero al blanco se le puede quitar la corteza fácilmente. Finalmente hay otro poposokani que es un bejuco más pequeño con hojas verdes pubescentes. Se arrastra por el suelo y casi no se trepa en los árboles. Tampoco se le puede quitar la corteza con facilidad. Hay que quitarla con machete. La corteza de este bejuco pequeño emite un olor agradable. Estos poposokani blanco toman el color blanco cuando se cortan o se les quita la corteza. Ni Salazar ni Nicolás se acuerda en qué tiempo florea ninguno de los poposokani. Estos tres bejucos se encuentran allá por Tahchikteko y A:tsalan donde mucha gente de San Miguel Tzinacapan y El Tozán van a buscarlos para hacer artesanías. Por su utilidad ya no se encuentran cerca del pueblo de San Miguel. El poposokani rojo crece mucho y uno puede encontrar bejucos gruesos para hacer huacales. Pero el problema del rojo es que es muy resistente y difícil de doblar. Luego luego se rompe y así ya no sirve para nada. Por esta razón se usan los bejucos delgados o todavía tiernos. Los bejucos blancos son flexibles y se doblan fácilmente. Aunque a los dos poposokani gruesos, uno rojo y otro blanco, se les puede quitar la corteza y tallar cuando están verdes, antes de usarlos se tienen que dejar secar en el sol. Si se humedece se les salen hongos por la superficie del tallo. También cuando uno corta un poposokani es importante cuidar que una gota de su savia no le entre a uno en el ojo porque duele mucho. Ningún poposokani no son medicinales.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-HSO366\_Vitaceae-xokomekat-o-texokomekat\_2014-07-25-w.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-25-w

**DURATION:** 12:15

**ENGLISH TITLE:** Vitaceae: Vitis cf. popenoei J.L. Fennell (probably)

**SPANISH TITLE:** Vitaceae: Vitis cf. popenoei J.L. Fennell (probablemente)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez y Hermelindo Salazar platican de un bejuco silvestre que Vásquez conoce como xokomekat y Salazar como texokomekat. Vásquez dice que se da en cualquier parte del monte, por A:tekohkomol, A:watepe:k, A:tsa:la:n y Po:cho:titan, por ejemplo. En Pochotitan hay mucho. No importa el lugar, se da tanto en tierras altas como en tierras bajas. Salazar supone que a lo mejor tiene tubérculo porque aunque se tumba no se seca, retoña. Las hojas tienen forma acorazonada y son arrugadas. Cuando están tiernas son rojas pero ya maduras se tornan verdes. Por la punta del bejuco salen zarcillos y con ellos se va trepando sobre otra planta o árbol. Nunca ha visto la flor del texokomekat pero si los frutos que son verdes de tiernos pero al madurarse quedan negros. Se parecen a los frutos del xo:me:t (*Sambucus nigra* subsp. *canadensis* (L.) Bolli). Los pájaros se alimentan de los frutos del texokomekat. Salazar dice que este bejuco crece muy grueso y se sube hasta lo más alto de los árboles. El tronco del xokomekat es negro y al trozar o cortarlo con machete le sale agua potable. En lugares donde no hay manantial para beber agua y hay bejuco del texokomekat, entonces uno puede cortar el bejuco y beber el agua que sale. Agrega que en el pasado ocupaban los texokomekat más delgados para amarrar varias cosas como los palos que se colocaban de manera horizontal sobre el palo volador. También se usaba en la construcción de casas porque el bejuco delgado es más flexible que los gruesos para hacer amarres. Dura más que el lazo porque el texokomekat no absorbe el agua. Esto

hace que no se pudra luego luego. Una vez seco es más resistente. Cuando el tronco del texokomekat se seca sirve para leña. Vázquez comenta que suelta el líquido como el ke:niahpahpata (el plátano guineo un tipo de plátano cultivado) sólo que el agua del ke:niahpahpata no es tan sabrosa como el agua del texokomekat (m' pahpata ia:yo tete:lik 'este plátano tiene su agua agarrosa'). Agrega que la corteza se cuartea, además se le cae como una especie de tamo. Ambos comentan que no tiene propiedad medicinal.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_Heliconiaceae-chamakih\_2014-07-28-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-28-a

**DURATION:** 21:05

**ENGLISH TITLE:** Heliconiaceae: Heliconia bourgaeana Petersen (kowtah chamakih) and Heliconia sp. (local hybrid, tato:kchamakih)

**SPANISH TITLE:** Heliconiaceae: Heliconia bourgaeana Petersen (kowtah chamakih) y Heliconia sp. (local hybrid, tato:kchamakih)

**DESCRIPTION:** Hermelindo Salazar y Ernesto Vázquez hablan de los diferentes tipos de chamakih que se dividen en dos grupos generales, el kowtah chamakih (silvestre, aunque puede ser transplantado) y el tato:k chamakih (cultivado). El kowtah chamakih abarca cuatro tipos, distinguidos por color [Nota: refiere al color de las brácteas]: (1) blanco descolorido con el tallo de la flor [nota: esto es, de las brácteas] verde; (2) de color rojo fuerte; (3) de color rojo bajo y (4) de color rosa. A la gente le gusta más el kowtah chamakih rojo porque retoña luego luego después de transplantarlo cerca de la casa o en el huerto. El tallo de los kowtah chamakih son más gruesos y las flores más anchas y grandes que las del tato:k chamakih. Comentan que los chamakih silvestres (kowtah chamakih) solamente dan flores entre los meses de mayo a septiembre. En tierra caliente, por ejemplo por Xaltipan hacia abajo, empieza a florear a partir de enero. De los chamakih cultivados (los tato:k chamakih) hay varios tipos, otra vez distinguidos por color. Uno es blanco de bráctea y tallo, se parece al kowtahchamakih. Hay otro también blanco pero de color rojo bajo por las orillas. Otro es de un color que le llaman xokoyo:l (es pinto, de rojo o rosado y blanco). Empieza a florear en mayo. También existe uno amarillo. Finalmente, comentan que hay uno, conocido como tata:wik, que es rojo. Éste es algo quebradizo (teiktik), se quiebra o se despostilla fácilmente y así ya no sirve la flor para adornar. Salazar solo comenta que hay como siete variantes de tato:k chamakih, pero no las describe. Dice que ningún chamakih tiene uso medicinal sino solamente sirven para adornar los altares.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_HSO366\_Asteraceae-pitsoaxiwit\_2014-07-28-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-28-b

**DURATION:** 06:42

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: Acmella repens (Walter) Rich.

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: Acmella repens (Walter) Rich.

**DESCRIPTION:** Hermelindo Salazar y Ceferino Salgado platican de una planta que cada quien conoce con nombre diferente, Salazar como pitsoa:xiwit y Ceferino como a:xiwit. Aunque Salazar no sabe por qué le llaman pitsoa:xiwit, Salgado explica que en su pueblo, Tacuapan, le llaman a:xiwit porque se da en los caños donde corre el agua. También comentó que se lo comen los cerdos. Cuando era niño amarraba un cerdo donde había a:xiwit y bien que se lo comía. Esa será la razón, dijo, de llamarlo pitsoa:xiwit en San Miguel Tzinacapan. Esta hierba se da en los cafetales, a orillas de caminos, en pantanos, en los caños donde corre el agua y por lo general en lugares con mucha humedad. Se extiende en el suelo echando muchas raíces que lo hacen muy difícil de eradicar. Crece como veinte centímetros de altura. Tiene el tallo delgado de color un poco morado. Sus hojas son verdes, redondas y un poco puntiagudas parecidas a las hojas de yerbabuena. Las flores son pequeñas de color amarillo. Florea casi en todo el año. En Tzinacapan no le dan ningún uso a esta planta. En Tacuapan antes amarraban los cerdos en el lugar donde había a:xiwit para que se lo comieran. Actualmente las personas que se dedican a engordar cerdos los meten en un chiquero y les dan alimento químico.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313\_Rubiaceae-witsikiteempiil\_2014-07-28-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-28-c

**DURATION:** 09:39

**ENGLISH TITLE:** Rubiaceae: Hamelia patens

**SPANISH TITLE:** Rubiaceae: Hamelia patens

**DESCRIPTION:** Hermelindo Salazar y Ernesto Vázquez platican de un arbusto muy ramificada que crece hasta como tres metros de alto y que la mayoría llaman witsikite:mpi:l. Pero otros lo llaman witsikikowit, witsikixiwit o witsikite:mpi:l. Le llaman witsikite:mpi:l porque sus flores son largas y se parecen al pico del colibrí (witsikitsi:n). Sólo hay un tipo de witsikite:mpi:l y se da en las milpas, en los cafetales y a orillas de camino. El tronco tiene mucha agua y cuando la madera está verde es muy pesada para cargar. Por la humedad que hay aquí en la región tarda mucho para secar. Sus hojas tiernas son rojas pero al terminar de crecer se vuelven verdes. Sus flores son largas de color rojo. Las hojas tiernas se usan para coagular la sangre en una cortada: se cortan, se exprimen y se le echa el jugo a la herida. También se usan las hojas para curar la fiebre y la tos. Para dicho fin se corta un rollo pequeño de hojas que se hierva. Se espera hasta que se entibie el agua y se baña al paciente. Finalmente Vázquez comenta que los ancianos cuentan que hace mucho tiempo la madera seca del witsikikowit la usaban para sacar fuego y lo llamaban timali:n. Primero conseguían fibra seca del tallo de plátano (pahpatakese:wat), fibra que parece como hilo. Torcían los hilos para hacer un mecate delgado llamado tamali:n. Luego conseguían la madera seca de witsikikowit y hacían como un trompo. Por último buscaban una piedra que llaman islabo:ntet y el trompo de witsikikowit la hacían bailar sobre la piedra. Después de girar varias veces el trompo encima de la piedra, se calentaba y producía fuego. Actualmente la madera de witsikikowit se usa para leña. Se corta y se espera un tiempo para que se seque antes de usarla en la cocina.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-HSO366\_Melastomataceae-teswat\_2014-07-28-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-28-d

**DURATION:** 13:32



**ENGLISH TITLE:** Melastomataceae: Miconia spp.

**SPANISH TITLE:** Melastomataceae: Miconia spp.

**DESCRIPTION:** Hermelindo Salazar Osollo y Anastacio Nicolás Damián hablan del teswat un árbol que abunda en los montes de A:ta:la:n y A:teko:komol. Nicolás Damián comenta que conoce cinco tipos de teswat. Primero es el ista:kteswat, un árbol cuyo trozo se puede ocupar tanto para tirantes y alfardas en la construcción de casas como para leña. Sus frutos no son comestibles; solamente se los comen los pájaros. El segundo abunda en los montes y se llama kostikteswat.. Tiene tallos aplastados o con huecos. Comenta que del trozo podrido nace un hongo comestible llamado alakcho y también otro llamado chikinte. El tercero es un teswat que da capolín (tein kapolowa). El cuarto es uno que no crece mucho y se conoce como ta:lpanteswat. Su tallo es muy duro y sus frutos muy pequeños. Finalmente, habla del ma:pisi:lteswat cuyos trozos sirven para tirantes y alfardas en la construcción de casas. Salazar Osollo comenta que nunca cuenta cuantos tipos de teswat existen pero también conoce varios. Primero, el ista:kteswat que crece hasta como de unos ocho metros de alto. Se ocupa en la construcción de casas aunque la madera es muy pesada. Otro que conoce es el ma:pisi:lteswat, que también crece recto y cuya madera se ocupa en la construcción de casas y para leña. Finalmente menciona el ta:lpanteswat, una hierba con hojas pubescentes que no crece muy alto. Su tallo es muy duro y sus frutos son moraditos y pubescentes.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Leguminosae-ekimit\_2014-07-28-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-28-e

**DURATION:** 17:25

**ENGLISH TITLE:** Leguminosae: Erythrina spp. (perhaps 4 types)

**SPANISH TITLE:** Leguminosae: Erythrina spp. (quizá 4 tipos)

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián y Ernesto Vásquez Chanico hablan del ekimit, un grupo de árboles con espinas que da flores y semillas rojas que se usan para hacer collares y pulseras que se venden en los tianguis de Cuetzalan. Observan que hay tres tipos de este árbol: (1) él que se ocupa para limitar los terrenos; (2) él que dado que su madera es blanda y fácil de labrar se ocupa para hacer máscaras para la danza de los Santiagos y sombreros y alas para la danza de los Migueles; (3) y uno que no tiene muchas espinas y cuyas flores son comestibles. Cuando las flores todavía son botones los revuelven con huevo frito. También se pueden comer con frijoles en ajonjolí o con frijoles guisados. Agregan que este último árbol no da frutos. Finalmente, agregan que otro es el a:ekimit, que crece junto a los arroyos y no florea mucho y las flores no salen en racimos sino que solamente hay como dos o tres juntos. Sus frutos también crecen separados.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-HSO366\_Araceae-kekexikilit-kwapitsokilit\_2014-07-28-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-28-f

**DURATION:** 19:14

**ENGLISH TITLE:** Araceae: Xanthosoma sagittifolium (L.) Schott (and metsonkilit, of a purplish color)

**SPANISH TITLE:** Araceae: Xanthosoma sagittifolium (L.) Schott (y metsonkilit, de color morado)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez Chanico habla de dos plantas parecidas. La primera se llama kekexikilit. Se da a orillas de camino, en cafetales y en terrenos secos. Es cimarrón (silvestre) y no sirve para comer porque da comezón. La otra planta la llama wehweikilit, ista:kkilit o kwapitsokilit. El kekexikilit es muy verde desde los peciolos hasta las hojas; el que es comestible es verde pero casi transparente. Se da en terrenos húmedos. Según Vásquez, es la humedad que la hace comestible. Luego luego se reconoce una mata de esta planta porque la gente corta mucho las hojas, dejando la mata casi desprovista de ellas. Habla después de otra planta llamada metstson que se distingue porque produce un tubérculo y porque su tallo, peciolo y nervadura son de color morado. Los tubérculos son gruesos y si no se desentierran (cosechándolas), entonces emerge la punta cerca de la planta original para dar origen a otra mata. Si se saca el tubérculo puede asarse para comer. Es sabroso y su textura es algodonosa; Sirve para hacer atole. Hermelindo Salazar Osollo pensaba que kekexikilit, kopitsokilit, ista:kkilit y wehweikilit eran lo mismo, es decir que todos eran comestibles. Su familia comía poco ese quelite porque tenían en su terreno el metstsonkilit cuyas hojas, tanto como su camote, se comen. Del wehweikilit, que es silvestre, dice Salazar que se da en cañadas. Son lugares reconocidos y bien ubicados donde se produce esa planta. No sabe por cierto, pero ha escuchado que hay algunas plantas del wehweikilit que dañan la boca, que provocan comezón. Vásquez dice que si alguien va a traer la planta comestible y otra persona ve esas hojas y comenta que lo que se lleva es el kekexikilit, entonces es cuando provoca la comezón. Para preparar las hojas para comer, se les quitan las nervaduras, se lavan con agua caliente y se ponen en una olla para hervir. Cuando se agregan los quelites al agua, esta debe estar ya hirviendo y así el caldo se torna un color verde al igual que él de la verdura. De lo contrario, si la cocción es a fuego lento y no hierve bien el agua, entonces la verdura se torna amarilla y tiene un sabor desagradable. Durante la cocción debe moverse constantemente con un palo para que se bate y quede bien verde. Las hojas del wehweikilit pueden prepararse de dos formas: (1) sólo hervido o (2) agregándole ajonjolí. Agrega que el ma:kui:lkilit (Cyclanthera sp., familia Cucurbitaceae) y el wa:wkilit (Amaranthus sp.) se pueden freír junto con el wehweikilit. Vásquez también comenta que algunas personas dicen que la hoja del kekexikilit sirve para extraer pus de heridas o granos. En la noche se le pega un pedazo de la hoja de kekexikilit al granito o herida y se quita al día siguiente. Ambos dicen que algunas personas venden las hojas de metstsonkilit porque es una planta cultivada comestible. Finalmente, Vásquez dice que wehweikilit puede hacerle daño a alguien si se lo come mientras que esté en tratamiento médico. Puede envenenarse. El metstsonkilit tiene el mismo efecto. HSO también conoce los usos del tubérculo de metstsonkilit.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Primulaceae-chiilkowit-tepeechiilkowit\_2014-07-28-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-28-g

**DURATION:** 12:20

**ENGLISH TITLE:** Primulaceae: Chi:lkowit: Myrsine coriacea (Sw.) R. Br. ex Roem. & Schult. subsp. coriacea; Tepe:chi:lkowit: Pending identification as this still needs to be collected

**SPANISH TITLE:** Primulaceae: Chi:lkowit: Myrsine coriacea (Sw.) R. Br. ex Roem. & Schult. subsp. coriacea; Tepe:chi:lkowit: Pendiente identificación ya que el tepe:chi:lkowit todavía falta coleccionar

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián y Ernesto Vásquez Chanico hablan del chi:lkowit. Vásquez Chanico comenta que conoce dos tipos. El primero, chi:lkowit, crece recto pero no muy alto. Abunda en los potreros y campos abandonados. Los trozos se pueden ocupar como tirantes y alfardas en la construcción de casas. Sus frutos son negros de maduros y se dan en racimos. El segundo es el tepe:chi:lkowit. Solamente se da en lo alto de los cerros. Es más alto que el chi:lkowit y llega a crecer hasta de unos diez metros. Los trozos grandes se pueden aserrar para vigas, tirantes, alfardas. Para leña también es muy buena. Comenta que los pájaros no se comen sus frutos. Nicolás agrega que él conoce este árbol y sus usos, que son lo mismo que mencionó Vásquez Chanico.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-HSO366\_Asteraceae-okma\_2014-07-28-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-28-h

**DURATION:** 08:25

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: Vernonanthura patens (Kunth) H. Rob.

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: Vernonanthura patens (Kunth) H. Rob.

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás y Hermelindo Salazar platican del okma, un árbol silvestre que llega de cuatro a cinco metros de altura. Solo hay una clase. Su tronco contiene mucho líquido y cuando se corta luego luego retoña. Se da en los potreros y cafetales viejos. Algunos crecen con tronco recto pero la mayor parte crecen con troncos chuecos y muchas ramas. Sus hojas son alargadas, un poco anchas y de color verde combinado con gris. Tiene flores blancas y cuando se secan se vuelven como algodón y las semillas así se llevan con el viento. Las hojas tiernas se usan para curar la disentería. Se cortan, se juntan con hojas de wiwilakani (Nota: no dicen cual wiwilakani) y con la corteza del árbol de guayaba tsina:kaxa:lxokot (de fruto rosado) y todo se hierve junto. Se espera que se enfríe el agua y se le da de tomar al paciente. Los troncos rectos se pueden como alfarda y alfajilla en la construcción de casas. También se puede usar para leña aunque es muy pesado para cargar. Si son trozos gruesos se parten y se secan en el tipankowit.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_AND308-HSO366\_Asteraceae-koonkilit\_2014-07-28-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-28-i

**DURATION:** 09:04

**ENGLISH TITLE:** Asteraceae: Schistocarpha bicolor Less.

**SPANISH TITLE:** Asteraceae: Schistocarpha bicolor Less.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vásquez menciona que el ko:nkilit se da naturalmente en los cafetales o en lugares limpiados de bosque, donde empiezan a germinar muchas semillas. Las hojas son anchas y rasposas al tacto; el tallo es pubescente pero muy suave. Sus flores son blancas de rayo y amarillas por el disco. Cuando ya están secas se vuelen por el aire. Su tallo no se utiliza para leña porque es muy suave y se pudre fácilmente con la humedad. A animales como cerdos, pavos y pollos se les da de comer la hierba fresca. Se cortan las hojas y se cuelgan con un hilo para que de ahí coman. También uno puede alimentar a los peces con las mismas hojas de ko:nkilit pero en este caso se cortan las hojas en pedacitos y se echan al agua.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Gesneriaceae-chikoaampah\_2014-07-28-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-28-j

**DURATION:** 10:43

**ENGLISH TITLE:** Gesneriaceae: Columnea schiedeana Schlttd. (and, very rare, Columnea sulfurea Donn. Sm.)

**SPANISH TITLE:** Gesneriaceae: Columnea schiedeana Schlttd. (y, muy raro, Columnea sulfurea Donn. Sm.)

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián y Ernesto Vásquez Chanico hablan del chikoa:mpah, una planta, que flores amarillas y fruto blanco, que normalmente crece epífita en los árboles. Vásquez Chanico conoce dos tipos: (1) de hojas totalmente verdes; (2) de hojas verdes por el haz y rojizas por el envés. Las hojas tienen propiedad curativa para los bebés que hacen del baño muy verde porque están magullados y adoloridos del estómago por ser cargados mucho. Platica que cada color de planta cura a un sexo en particular. La de hojas verdes, llamado ista:k chikoa:mpah, cura a las niñas y la de hojas con envés rojizo cura a los niños. La preparación es lo mismo para los dos sexos de pacientes. Primero se cortan unas 4 puntas tiernas que luego se tuestan en el comal. Posteriormente se le exprime unas tres o cuatro gotas en la boca del niño o niña y con eso se curan. Nicolás Damián sabe las propiedades curativas de esta planta pero desconoce si cada planta cura a bebé de sexo distinto.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_HSO366-CSC370\_Solanaceae-chaawakilit\_2014-07-28-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2014-07-28-k

**DURATION:** 04:10

**ENGLISH TITLE:** Solanaceae: Physalis gracilis Miers

**SPANISH TITLE:** Solanaceae: Physalis gracilis Miers

**DESCRIPTION:** Hermelindo Salazar y Ceferino Salgado platican del chia:wakilit, del cual solamente hay un tipo que nace solo. No se siembra. Se da en las milpas, a orillas de camino y en otros lugares donde no hay sombra. Después de chapear empiezan a retoñar las matas de chia:wakilit que ya existen. Algunas personas suponen que la mata tiene camote y por esta razón retoña con facilidad aun después de chapear el terreno. El chia:wakilit tiene hojas redondas de color verde y flores blancas parecidas a las flores de ihtikoyokkilit (Jaltomata repandidentata (Dunal) A.T. Hunz. y quizá Jaltomata procumbens (Cav.) J.L.Gentry). Sus frutos son unos pequeños capulines que tienen como una cáscara delgadita por encima y cuando maduran son de color amarillo. Son parecidos al mi:ltomat. Las semillas de chia:wakilit que caen al suelo, quizá nacen porque donde se chapea después de unos días aparecen nuevas plantas pequeñas. Las hojas tiernas del chia:wakilit se comen asadas en el comal o hervidas en caldo. Se cortan las hojas tiernas, se envuelven con hoja de plátano y

se colocan sobre el comal. Encima se tapan con tortillas para que queden bien asadas. Bien también se pueden hervir, agregándoles poquita sal. Después de hervir se espera que se entibie el caldo de hojas y se come con tortillas.

## LA CAZA Y LA PESCA (HUNTING AND FISHING)

**FILENAME:** Tzina\_Cazas\_AJH303\_aatsakuaya\_2010-07-13-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-13-h

**DURATION:** 23:26

**ENGLISH TITLE:** Diverting water from a river or stream to facilitate fishing crayfish

**SPANISH TITLE:** Desviar agua de un cauce con piedras para facilitar atrapar a los acamaya

**DESCRIPTION:** Andrés Juárez Hernández habla de una manera de pescar llamado 'a:tsakwa' (literalmente 'cerrar el agua'), que se usa para atrapar a las acamayas por medio de una trampa hecha en un arroyo. Primero se acarrear piedras para hacer una cerca dentro del agua, haciendo dos hileras de forma paralela de tal manera que iba quedando un espacio más reducido entre cada cerca o hilera como si fuera un caño. Para evitar que el agua pasara por los espacios entre las piedras se tapaban los huecos con hojas de plátano o de heliconia. Posteriormente se rellenaba los espacios con arenilla para reducir aún más la filtración de agua de un lado a otro de las cercas. Una vez terminado este proceso se echaba cal al río para envenenar a las acamayas. Salían unos que se llamaban 'pintos', otros llamados 'ma:xahxakameh' (no identificado ya que ahora no quedan muchas acamayas en los arroyos) y otros llamados 'ma:chikomeh' (estos último tienen un brazo largo y otro chiquito). Algunas personas atrapaban las acamayas con una red elaborada con cáñamo o "pita" (una tipo de Bromeliaceae) pero lo más hábiles usaban las manos. Juárez Hernández también explica que si alguna persona maldadosa aventaba una moneda al río por donde se echaba la cal o bien si se acercaba a este lugar una mujer embarazada, el veneno no hacía efecto a las acamayas. Quizá unos cinco o seis se afectaban pero no más. Como resultado, se perdía tanto el tiempo como el material invertido. También aclara que a los peces no les hace efecto la cal y que para envenenar a ellos se usaba barbasco (a:pahkamoh; Nota Dioscorea composita Hemsl.) molido.

**FILENAME:** Tzina\_Cazas\_AJH303\_tahpeewal\_2010-07-15-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-15-f

**DURATION:** 68:05

**ENGLISH TITLE:** Building an animal trap called 'tahpe:wal' to trap edible animals such as the armadillo, coati, raccoon, opossum and, at times, the fox

**SPANISH TITLE:** Como se elabora la trampa llamada 'tahpe:wal' para atrapar a animales comestibles como el armadillo, tejón, mapache, tlacuache y a veces el zorro.entre otros

**DESCRIPTION:** En esta entrevista, Andrés Juárez Hernández habla de un tipo de trampa llamada 'tahpe:wal'. Éste se construye en lugares de difícil acceso, por ejemplo, en los bordes o pies de los cerros, porque es por ahí donde transitan los animales que se buscan atrapar. Primero, se hace un terraplén de aproximadamente dos metros de largo y quizá un poquito menos de anchura para poder acomodar ahí el 'kowtapech', la parte superior de la trampa. Se colocan cuatro horcones, después los travesaños y después palos verticales para hacer como un tipo de corral de dos lados que sirve para encaminar al animal hacia adentro de la trampa. Luego se colocan piedras arribade una parte de la trampa que se llama el kowtapech. Para atraer al animal, adentro de la trampa se coloca naranja, zapote o plátano. Para que el animal no se dé cuenta que es una trampa, se debe camuflajear, echándole encima hojas anchas. Al entrar el animal a la trampa se le caen piedras encima. La trampa se construye entre julio y diciembre, cuando los animales están bien alimentados. Es la temporada en que hay mucho fruto que consumen. Después de diciembre empiezan a reproducirse. Juárez también recomienda no regalar o convidar la carne a cualquier persona. Aunque no lo aclara bien, quiso decir que solamente se le puede dar la carne a alguien que no es adúltero. De lo contrario, después al cazador le irá mal. Por ejemplo, en lugar de atrapar un armadillo, encontrará en la trampa una víbora u otro tipo de animal no comestible.

**FILENAME:** Tzina\_Cazas\_AND308\_tahpeewal\_2010-07-16-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-16-a

**DURATION:** 22:41

**ENGLISH TITLE:** Building an animal trap called 'tahpe:wal' to trap edible animals such as the armadillo, coati, raccoon, opossum and, at times, the fox

**SPANISH TITLE:** Trampa para atrapar animales comestibles como el tejón, armadillo, mapache, tlacuache y a veces el zorro

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás Damián habla del 'tahpe:wal', una trampa para atrapar animales comestibles. Dentro de la trampa, el animal no puede salir por un lado. Arriba de la trampa, sobre una "cama" de palos se colocan piedras que al activar la trampa por el animal se le caen encima. El "gatillo" se hace con un pedazo de palo que se llama 'mi:nkat' y sobre el mi:nkat se pone otro palo llamado 'cargador'. Este palo es el que se mueve cuando pasa el animal y activa la trampa. Para que el animal entre a la trampa se coloca fruto, como plátano o naranja adentro. Al instante de tocar con el cargador se zafa el mi:nkat y esto provoca que al animal se le caen encima piedras, atrapándolo. Nicolás Damián nota que para que el animal no tenga miedo al ver la trampa se disfraza con hojas.

**FILENAME:** Tzina\_Cazas\_AND308\_ochpaan\_2010-07-16-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-16-b

**DURATION:** 12:22

**ENGLISH TITLE:** A snare trap called 'ochpa:n' for catching small birds

**SPANISH TITLE:** Una trampa pequeña llamada 'ochpa:n' para atrapar pájaros

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás Damián cuenta como se hace una trampa que él llama ochpa:n. Para ello, se cortan unas ramas de una planta de café y con ellas se construye un corral. Del tallo del plátano se sacan las hebras para con ellas hacer unos "bozales". Es en los bozales donde se atrapan los pájaros. Una vez terminado el corral, se ponen adentro pedazos de naranja, lima, plátano, o bien pedazos

del fruto del chi:chiwala:yo:t (Apocynaceae, Stemmadenia litoralis (Kunth) L. Allorge). El fruto se parte antes de ponerla dentro de la trampa. La trampa mide como cinco varas de largo y por lo general en ella se atrapan por lo menos unos seis pájaros. Primero se limpia bien el lugar donde se va a poner el ochpa:n, quitando toda la hierba o basurilla que hubiera sobre el suelo y dejando como un caminito sobre el cual se extienden los bosales (lazos finitos de hilo). Pero por cada lado se dejaba la hierba que sirve para encubrir a la trampa. Los pájaros que más comúnmente se atrapan se llaman domingueros y pe:sohchiktehme (pájaros todavía no identificados).

**FILENAME:** Tzina\_Cazas\_AND308\_witooon\_2010-07-16-f\_1006.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-16-f

**DURATION:** 16:01

**ENGLISH TITLE:** The bird trap called wito:n

**SPANISH TITLE:** La trampa para atrapar pájaros llamada wito:n

**DESCRIPTION:** Andrés Juárez Damián cuenta como se elabora el el tipo de trampa que conoce como wito:n. Primero, se buscan unos palitos para hacer un corral, un palo para horqueta y otro palito pequeño que va a servir como el mi:nkat (como tipo de gatillo). Cuando ya se termina de hacer el corral, por adentro se echa semillas de naranja o del árbol llamado chi:chiwala:yo:t (Stemmadenia litoralis (Kunth) L. Allorge; familia Apocynaceae). Para hacer los bozales se usan fibras sacadas de las hojas del plátano. La trampa se coloca debajo de un árbol de naranja u otro tipo que tenga semillas de las cuales se alimentan los pájaros. En esta trampa se atrapan las palomitas, los pe:sohchiktehme y los pico de canoa, entre otros tantos. También se pueden poner estas trampas en las ramas de un árbol para atrapar otros tipos de pájaro tales como los e:lo:to:tomeh y las primaveras. También se pueden colocar cerca de charcos de agua en las barrancas, pues ahí van los pájaros a tomar agua. Pero el wito:n es algo peligroso para armar porque si llega a destrabarse el palo de la trampa puede azotar a uno en la cara o, incluso, en el ojo.

**FILENAME:** Chilc\_Cazas\_RMM302\_posaal\_2010-07-17-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-17-a

**DURATION:** 16:47

**ENGLISH TITLE:** A type of snare trap called 'posa:l' to catch small birds

**SPANISH TITLE:** Un tipo de trampa llamado 'posa:l' para atrapar pájaros

**DESCRIPTION:** En esta entrevista con Amelia Domínguez, Rubén Macario explica cómo se construye un "posa:l" un tipo de trampa para atrapar a pájaros, especialmente a las primaveras (particularmente al kwitatohtok, probablemente Turdus grayi). Para hacer esta trampa se utiliza los cabellos más largos de la cola de un caballo. Se tuercen como tres o cuatro cabellos juntos haciendo un hilo trenzado que se utiliza en la trampa. Así torcido aguanta la fuerza del pájaro aunque esté jaloneando. La trampa se construye en los nidos de varios pájaros, especialmente las primaveras. Se coloca el posa:l (obviamente del español 'bozal') mientras el ave no está. Al regresar el pájaro, mete una de sus patas dentro del posa:l y al intentar escaparse nuevamente para buscar alimento se atora. Ya no puede zafarse. Al encontrar un pájaro atorado en el posa:l uno lo agarra para luego matarlo y prepararlo para comer. Macario también habla de otra trampa que se llama 'ochpa:n' y explica cómo se construye. Se entierran unos palitos en forma de dos hileras paralelas y entre las dos se colocan como cebo unas naranjas o plátano para que atraiga a los pájaros. También se puede colocar un posa:l dentro del ochpa:n para atrapar a los pájaros que se meten. Finalmente, habla de la resortera que se elaboraba con el tallo de café. Con ella también matan a los pájaros.

**FILENAME:** Tzina\_Cazas\_JVC313\_tahpeewal-trampa-animales-mayores\_2010-07-21-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-21-a

**DURATION:** 15:12

**ENGLISH TITLE:** Building an animal trap called 'tahpe:wal' to trap edible animals such as the armadillo, coati, raccoon, opossum and, at times, the fox

**SPANISH TITLE:** Trampa para atrapar animales comestibles como el tejón, armadillo, mapache, tlacuache y a veces el zorro

**DESCRIPTION:** Ernesto Chanico plactica como se construye la trampa llamada 'tahpe:wal'. Según él, primero se consiguen unos setenta palos rectos con los cuales se hace un tipo de corral de dos hileras paralelas entre las cuales se encamina el animal. Los palos no debe ser muy gruesos para que no estorben al momento de caer el 'tatsomo:talo:ni'. Para reforzar los palos verticales se colocan tres travesaños (uno por la base, otro en medio y el tercero sobre la parte superior de los palos verticales) También hay un palo de tres o cuatro codos de largo para lo que se llama el 'tatsomo:talo:ni' y otros que sirven para el 'mi:nkat' (un palito que sirve, al zafarse, de activar la trampa). Los palos deben ser de madera resistente para que no se quiebren al momento de que se jaloneen los animales, porque son fuertes. Para amarrar los palos de la trampa se ocupa el bejuco llamado 'te:sakamekat' que es la raíz del Araceae llamado 'tekxo:chima:it' (Philadendron spp.). Cuando se termina de armar el tahpe:wal se le echa al tatsomo:talo:ni un poquito de tierra y unas hojas de tekxo:chima:it además de una piedras pesadas que al caerse sobre el animal que active la trampa lo mata. En ella se atrapan principalmente a los armadillos y a los tejones.

**FILENAME:** Tzina\_Cazas\_JVC313\_witooon\_trampa-de-animales\_2010-07-21-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-21-b

**DURATION:** 08:46

**ENGLISH TITLE:** Snare trap for birds called wito:n in Nahuatl

**SPANISH TITLE:** Trampa para pájaros llamada wito:n en náhuatl

**DESCRIPTION:** José Ernesto Vázquez Chanico explica cómo se elabora la trampa llamada wito:n. Primero, se busca un palo como de cinco codos de largo, un palo que tiene un extremo más grueso que el otro. Si el palo es todo delgado, no se endereza bien y entonces el pájaro

se escapa. Esto es, el palo debe tener la forma de un poste de luz (más delgado a la parte superior una vez ya empotrado). Al extremo más delgado se amarra el mi:nkat y el bozal. El bozal se hace o de fibra de pita que se obtiene tallando la hoja de la planta con el lomo de un machete o del hilo que ocupan los albañiles. Pero el hilo de la pita es más resistente. Como alimento para atraer a los pájaros a la trampa se ponen pedacitos de cáscara de naranja o de zapote negro. Se atrapan palomas, kose:lo:meh, primaveras y chiwihkoyomeh (nota que la identidad de las aves queda por determinar), pero para que se atrapen este último tipo de pájaros se debe poner o maíz o frijol gordo.

**FILENAME:** Tzina\_Cazas\_JVC313\_ochpaan-trampa-de-animales\_2010-07-21-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-21-c

**DURATION:** 05:38

**ENGLISH TITLE:** A snare trap called 'ochpa:n' for catching small birds

**SPANISH TITLE:** Una trampa pequeña llamada 'ochpa:n' para atrapar pájaros

**DESCRIPTION:** El 'ochpa:n' es un tipo de trampa que se construye en los terrenos que se limpian para sembrar maíz. Se usa para atrapar a los pájaros que unos llaman kwi:kwiltsitsi:n, otros llaman poxkosmeh, y otros llaman tao:lchiktehneh por encontrarse generalmente en los sembradíos de maíz. La trampa se coloca entre la maleza pero justamente donde se va a construir se limpia bien un espacio, como si uno fuera a sembrar flor de sempowalxo:chit (*Tagetes erecta* L.). El espacio es angosto y algo largo. Ahí se construye la trampa para la cual se usa un posa:l (del español 'bozal') que se hace de los cabellos trenzados de la cola de un caballo. Se coloca el hilo trenzado sobre un palo que se llama kwa:tololo:tsi:n. Como algunos palos de la maleza son un poco resistentes, estos mismos pueden servir para hacer la trampa. Cuando se termina de construir la trampa se tapa con hojas o varitas para que no se escapen las aves y que queden atrapadas.

**FILENAME:** Tzina\_Cazas\_JVC313\_kechmekat-trampa-para-cazar\_2010-07-21-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-21-d

**DURATION:** 07:20

**ENGLISH TITLE:** A small snare trap called 'kechmekat' to catch birds

**SPANISH TITLE:** Trampa pequeña llamada 'kechmekat' para atrapar pájaros

**DESCRIPTION:** Ernesto Chanico explica cómo se elabora una trampa que él llama simplemente "kechmekat para atrapar pájaros" (Nota que Rubén Macario lo llama posa:l). Para construirla se utiliza los cabellos más largos de una cola de caballo. Se hace una trenza de ocho hebras que se amarra a un palo que se llama 'kwa:tololo:t'. Este se coloca en un lugar donde se alimentan los pájaros, particularmente por donde caminan. Con esta trampa sólo se pueden atrapar dos tipos de palomas, el nextikpalo:mah y el chi:chi:lpalo:mah, además de los chiwihkoyoh y los toskaista:kneh. (Nota: Hasta la fecha no han sido identificados la mayoría de los nombres de pájaros.) Chanico concluye diciendo que en realidad los pájaros se atrapan por el pescuezo aunque agregó la mayoría de la gente dice que se atorán por la pata.

**FILENAME:** Tzina\_Cazas\_JVC313\_komaapan-witoon-trampa-de-animales\_2010-07-21-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-21-g

**DURATION:** 03:27

**ENGLISH TITLE:** Bird trap known as koma:pan wito:n

**SPANISH TITLE:** Trampa para atrapar pájaros llamada koma:pan wito:n

**DESCRIPTION:** José Ernesto Vázquez Chanico explica cómo se construye el koma:pan wito:n (el 'wito:n de las ramas de los árboles'). Esta trampa se parece a la que se pone en el suelo, sólo que ésta se pone en las ramas de árboles donde hay frutos, como el zapote negro. Vázquez Chanico nota que este árbol es particularmente bueno para esta trampa porque las ramas se distribuyen de tal manera que la trampa se puede acomodar bien. El wito:n consiste en un palo, el wito:n, otro más pequeño para el gatillo, el mi:nkat, y el bozal, un lazo en que se atrapa el pájaro. Este último se amarra para que cuando se acerque el pájaro y se bote el bozal no caiga hacia el suelo sino que quede colgado de las ramas para volverlo a acomodar y seguir atrapando pájaros. En esta trampa se atrapan también pájaros grandes (como el papán real, pájaro carpintero, chachalacas, pico de canoa) que se acostumbran andar en las ramas, no en el suelo como es el caso con los pequeños. Según Vázquez Chanico, a las chachalacas les gusta más los frutos de a:makowit (*Ficus* sp.) y por eso ahí también se puede poner la trampa. La trampa se cubre con las hojas de las ramas para que el pájaro se acerque más al fruto y ahí se atrape. De lo contrario se para arriba de la trampa y desde ahí va a comer el fruto, evitando que se atrape.

**FILENAME:** Tzina\_Cazas\_JVC313\_aawaatsa-pescar-secando-agua\_2010-07-21-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-21-h

**DURATION:** 11:24

**ENGLISH TITLE:** Fishing by reducing the depth of a brook and in this way leaving crayfish and other animals exposed and easy to catch

**SPANISH TITLE:** Pescar al desviar agua de un arroyo disminuyendo su cauce y así dejando expuestos las acamayaz y otros animales acuáticos

**DESCRIPTION:** El asesor José Ernesto Vázquez Chanico explica como se utilizan piedras para disminuir el cauce de un río para luego poder atrapar a las acamayaz que, por la poca profundidad del agua, quedan más accesibles. Primero se busca un lugar donde hay una bifurcación del arroyo o río. Uno de los dos cauces debe ser el principal, con más agua y, por ende, más animales. Es de este cauce que se desvía agua para que quede con menos profundidad, facilitando la saca de acamayaz y de una animal acuático llamado kowa:michin ('anguilla'). Para desviar el agua se construye una cerca de piedras grandes, de hasta más de cien kilos. La cerca se construye de dos hileras, un poco sesgada, para desviar el agua de un cauce al otro. Entre las dos cercas se ponen hojas de plátano u otra planta de hojas anchas que tapan los espacios entre una piedra y otra. Posteriormente se le echa tierra o arenilla para que quede como revocado o lleno el espacio entre las dos cercas. Se va aplastando la tierra o arenilla con las manos dejándola bien apretada. Así no pasa nada de agua.

Entonces el agua se va subiendo y empieza a desviarse hacia el otro arroyo. En el cauce disminuido se le puede echar cal al agua o bien puede quedarse así. Se ve luego como salen las acamayayas. Así se atrapan.

**FILENAME:** Tzina\_Cazas\_JVC313\_aachikiwit-tipos-de-crustaceos\_2010-07-21-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-21-i

**DURATION:** 09:26

**ENGLISH TITLE:** Basket-like trap for crustaceans

**SPANISH TITLE:** Trampa para atrapar los acamayayas

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla del a:chikiwit, un tipo de canasta que se usa para atrapar crustáceos o acamayayas. Para elaborarlo hay que conseguir un bejuco duro que le llaman chi:lmekat (no colectado ni identificado). Se pela el bejuco quitándole la corteza y se seca. Después se busca otro bejuco llamado tata:wikmekat (pero de los gruesos; aparentemente es un Apocynaceae. En Tacuapan ha sido identificado como Mandevilla subsagittata (Ruiz & Pav.) Woodson; en Tzinacapan fue identificado como Stigmaphyllon sp.), los corta de una brazada e igual le quita la corteza. Lo empieza a tejer y cuando ya tiene unos tres canastos ya los lleva al río para meterlos al agua con carnada que puede ser carne de res o carne de cerdo. Y así es como pescan los crustáceos llamados ma:chikoméh y otros que les llaman acamayayas. Este canasto se puede poner en cualquier mes del año. Comenta que los camarones no se meten en la canasta, quizá porque consiguen más alimento y no son tan carroñeros como las acamayayas y los ma:chikoméh. Estos dos últimos tipos se meten fácil porque les gusta comer cualquier tipo de carne podrida.

**FILENAME:** Tzina\_Cazas\_JVC313\_tamaatawia-caza-con-redes\_2010-07-21-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-21-j

**DURATION:** 09:24

**ENGLISH TITLE:** Trapping acamayayas and fish with nets

**SPANISH TITLE:** Atrapar acamayayas y peces con red

**DESCRIPTION:** José Ernesto Vázquez Chanico narra cómo se atrapan las acamayayas con red, tanto de día como de noche. En temporada de calor, dice, se pueden atrapar las acamayayas durante la noche porque durante el día las piedras se calientan y las acamayayas no resisten el calor. Entonces salen a la orilla para alimentarse y esto es cuando se atrapan con la red. Al atraparlos se deben matar luego porque de lo contrario se salen de la bolsa donde se van guardando. Cuando se realiza esta actividad no se le echa nada de veneno al agua, solamente va uno caminando por la orilla del río, buscando las acamayayas sobre la ribera. A ellas no se les acerca la red sino que se azota la red donde están para evitar que se escapen. Cuenta que hace tiempo cuando iban a pescar en las noches se alumbraban con candiles. Otro momento de atrapar acamayayas es en temporada de lluvias. Pero en esta temporada se hace de día. Vas al río y buscas donde se amontona la basura que arrastra el agua. Ahí se mete la red. Además de acamayayas se pueden encontrar ma:lomeh, tepe:michtsitsi:n, ma:chikoméh y, más al fondo del río donde la corriente es más fuerte, petakmichimeh (los nombres científicos todos los tipos de animales acuáticos quedan, por el momento, sin determinar). Se ocupaban dos tipos de red. Uno era un poco más cerrado para atrapar las acamayayas en las noches y otro un poco más abierto para cuando el río crecía. Del más cerrado no se escapaban ni los peces ni las acamayayas. Explica Vázquez Chanico que antes la red se elaboraba con fibra de pita (un tipo de Bromeliaceae) pero que actualmente ocupan el tipo de hilo que usan los albañiles. Para sacar la fibra de la pita, amarraban una penca a un tronco de bambú y con el lomo de un machete la frotaban para quitarle la pulpa. Ya limpia, se sacaban los hilos.

**FILENAME:** Tzina\_Cazas\_JVC313\_tapahwia-veneno-para-cazar\_2010-07-21-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-21-l

**DURATION:** 08:50

**ENGLISH TITLE:** The use of the tuber of Dioscorea composita to kill and trap fish

**SPANISH TITLE:** Echar al agua del río la masa de una planta con tubérculo (Dioscorea composita) para matar a los peces

**DESCRIPTION:** El asesor José Ernesto Vázquez Chanico habla del barbasco (Dioscorea composita Hemsl. y quizá otra Dioscorea), una planta trepadora que desarrolla un tubérculo utilizado en la pesca. Este tubérculo llega a una profundidad de 5 metros y puede rendir hasta unas cinco cargas de material, equivalente más o menos, a ciento cincuenta kilos. La raíz se muele con un rallador, hecho de una lámina perforada por clavos. Con ello se muele, quedándose una masa húmeda que se embolsa y se lleva al río para disolverla en el agua. Esta solamente les hace efecto a los peces, no a las acamayayas. El agua no parece envenenada, porque sigue igual de cristalina. Pero es muy potente el veneno. En tiempo pasado también se vendían cohetes para matar a los peces. Cuando los peces son envenenados, salen del agua envenenada a un manantial u otro espacio con agua libre de veneno para ponerse a salvo. Esto es cuando la gente se aprovecha para aventarles un cohete y matarlos instantáneamente.

**FILENAME:** Zuapl\_Cazas\_MFC314\_harpoon\_2010-07-21-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-21-n

**DURATION:** 05:19

**ENGLISH TITLE:** Harpoon for fishing

**SPANISH TITLE:** El arpón de pescar

**DESCRIPTION:** El asesor Miguel Francisco Cruz explica cómo se usa el arpón, un instrumento de un astil de madera con una punta de hierro. En la madera se le pone un alambre que va a servir como gatillo, y se le pone una liga para provocar el disparo. Las personas que ocupan esta herramienta utilizan un visor para el agua. Se sumergen en el agua de los ríos y pozos profundos, buscando cuevas donde se refugian los peces y acamayayas. Ahí los ensartan con el punto del arpón.

**FILENAME:** Tzina\_Cazas\_MGG317-FHR321\_tahpeewal\_2010-07-26-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-26-a

**DURATION:** 69:16

**ENGLISH TITLE:** The animal trap called tahpe:wal

**SPANISH TITLE:** Trampa para atrapar animales silvestres llamada tahpe:wal

**DESCRIPTION:** Miguel Gorostiza y Filiberto Hernández platican acerca del tahpe:wal. Comentan que para hacer un tahpe:wal, se hacen dos hileras de corral (kowkorral) de como un metro de largo. En medio se deja un espacio como de veinticinco a treinta centímetros de ancho donde entra y camina el animal. Los animales que se pueden atrapar con el tahpe:wal son el tejón, armadillo, mapache y tlacuache. Para construir el tahpe:wal se elabora un kowtatsomo:talo:ni, que se hace con dos trozos un poco gruesos que se amarran juntos para que queden colgados en medio de los dos corrales. El animal entra dentro del corral y camina debajo del kowtatsomo:talo:ni cargado con muchas piedras de mucho peso. Afuera del corral se pone un bejuco resistente que jala al kowtatsomo:talo:ni y se le pone un palito corto que detiene el peso mientras no se mueve. Donde va caminando el animal se ponen unas hojas como tapete que no se rompe. Al entrar dentro del corral oprime con su peso el tapete y el palito corto, que suelta el bejuco dejando caer la trampa. En ese momento al animal se le viene encima el kowtatsomotalo:ni junto con las piedras y ahí se muere. El tahpe:wal se puede poner en cualquier hora. A veces en la noche se encuentra un armadillo pero se esconde entre las piedras evitando que se cace. Entonces se hace el tahpe:wal frente a las piedras para que a la hora que salga el armadillo se atrape ahí. Al otro día, uno va temprano para ver si ya cayó la trampa. Si se activó, se le quita toda la piedra y se trae el animal a la casa para ahumarlo. Si todavía no se atrapó hay que esperar para la noche siguiente porque no a la primera vez viene y se atrapa. Hay que tener paciencia. Cuando se atrapa un armadillo, se le saca su caparazón con cuidado; si uno quiere se puede usar el caparazón como morral en la siembra de maíz. La carne de armadillo es muy blandita y muy buena, en todo el año tiene grasa la carne porque se alimenta de varios bichos y semillas. Gorostiza y Hernández también platican sobre la forma de pescar en los meses que se reduce el nivel de agua en los ríos. Platican que iban los lugares llamados A:tmonamiki, Xo:ki:staha:t, Ti:ltika:t, Kwesali:yah y un lado de Xa:ltipan. Antes había gran variedad de acamayas, se encontraban ista:kkilimeh, ko:so:limeh, ma:chikomeh, ti:ltik koko:so:limeh, wa:pohmeh y michpeta:meh. Se podía pescar con un ma:tat de día o de noche de acuerdo como uno se adaptaba. El ma:tat era una red tejido con una fibra que sacaban de una planta llamada 'pita' (tipo de Bromeliaceae). A veces se encontraban los a:kowa:meh, serpientes venenosas, en el momento de pescar. Por eso no todas las personas iban en las mismas horas. Cuando ponían el ma:tat para atrapar a una acamaya de repente se daban cuenta que dentro del ma:tat se encontraba una nayuiaca acuática. Los que tenían miedo de ir en la noche mejor iban de día y de esta forma evitaban los peligros. Hernández comenta que cuando alguien era mordido por una serpiente venenosa lo curaban con el excremento humano. Ocupaban una bola de excremento y le echaban agua en un traste, lo batían bien y le daban de tomar al paciente como medio litro de esta agua. Finalmente, empezando con otro tema, Gorostiza y Hernández platican la forma de curarse cuando uno padece de fiebre. Se cortan unas hojas de o:mekilit (Piper auritum Kunth) que se hierven. Se espera que se enfríe el agua y se baña al paciente. Otras hojas se exprimen y después del baño se le echan las gotas en la cabeza para que le baje la fiebre. Para curar el mikia:tonawis se usan hojas de xi:pohlindah y hojas de cedro (tio:kowit, Cedrela odorata L.). Se cortan las hojas, se machacan juntas, se echan en un traste con agua y se baña al paciente. Las hojas del wi:tsikite:mpi:l (Hamelia patens Jacq.) se usan para coagular la sangre en las heridas. Se cortan las hojas tiernas, se exprimen y el jugo se le echa a la herida. Las hojas del mi:lahmo:so:t (Bidens odorata Cav. o Bidens alba var.radiata (Sch. Bip.) R.E. Ballard) también se usan para coagular la sangre en las heridas. Se cortan las hojas tiernas, se exprimen y el jugo se le echa a la herida.

**FILENAME:** Ayotz\_Cazas\_HAC323\_tahpeewal-trampa-para-animales-mayores\_2011-07-18-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-18-f

**DURATION:** 20:19

**ENGLISH TITLE:** Building an animal trap called 'tahpe:wal' to trap edible animals such as the armadillo, coati, raccoon, opossum and, at times, the fox

**SPANISH TITLE:** Trampa para atrapar animales comestibles como el tejón, armadillo, mapache, tlacuache y a veces el zorro

**DESCRIPTION:** Herminio Alarcón Calderón habla del tahpe:wal, una trampa para animales mayores como los armadillos, tlacuaches, zorras, mapaches y tejones. Esta trampa se coloca entre los meses de agosto y enero porque es la temporada en que los animales empiezan a aparearse. Primero se busca un lugar apropiado en cuanto al tener el tamaño suficiente para acomodar el kowtapech, los palos medio pesados bajo los cuales se atrapa el animal al provocar la caída de ellos. Se empieza la trampa consiguiendo palos para construir un corral con horcones sobre lo cual se sostienen los travesaños. Los palos pueden ser helecho arborescente, de bambú, de te:nkwa:kwalakowit (Odotonema callistachyum (Schltdl. & Cham.) Kuntze) o de a:ko:kohkowitz (Critonia morifolia (Miller) R.M.King & H.Rob.) pero que sean rectos. Se utiliza un bejuco llamado "kowke:skomekat" para amarrar los palos verticales de las cercas de la trampa. Sobre el kowtapech se colocan piedras grandes de treinta o más kilos para que al entrar el animal y activar el mecanismo de la trampa se caen sobre el animal, dejándolo aplastado. Luego Alarcón Calderón comenta que se cubre la trampa con las hojas de tekxo:chima:it para que no sea visible, para que el animal no se dé cuenta que es una trampa.



## COMIDA (FOOD AND FOOD PREPARATION)

**FILENAME:** Tzina\_Comid\_PGC334\_tamalchiiwa-preparacion-tamales\_2009-09-21-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-21-a

**DURATION:** 10:01

**ENGLISH TITLE:** Various types of tamales

**SPANISH TITLE:** La preparación de varios tipos de tamal

**DESCRIPTION:** Paula González Carrillo habla acerca de la preparación del etixtamal (llamado en español 'tamal de siete cueros'). Para hacer este tipo de tamal se pone la olla para nixtamal (nexko:mit). Luego se muele el nixtamal y también un kilo de frijoles hervidos. Se tiende la masa sobre el metate y después encima se tiende una capa de frijol molido, agregándole un poco de manteca. Después se va recortando la masa y frijol dándole forma de tamal y envolviéndolos con nexkihiiswat (Renealmia alpinia (Rottboell) Maas), hojas especiales para tamales. Comenta que si en lugar de estas hojas se usa totomoch (hojas de mazorca) los tamales no agarren buen sabor. Una vez envueltos todos los tamales se ponen en una olla para hervirlos a vapor. Después habla de otro tipo de tamal que le llama chi:la:yo:tamal. Primero se revuelve masa de nixtamal con manteca y sal. Después se muele jitomate, chile rojizo maduro y ajonjolí. Se pone la masa dentro de to:tomoch o envuelto en hojas de nexkoko:kiswat (Canna tuerckheimii Kraenzl.) y a los tamales se les va untando la salsa preparada. Luego se ponen los tamales a hervir a vapor. Otro tipo de tamal que menciona se llama pi:kxa. Se pizcan los ejotes y se revuelven con masa, manteca y un poco de sal para que los tamales salgan salados. Se envuelven con nexkoko:kiswat y se ponen a hervir. Después menciona otro el owatamal. Éste se prepara con el owakilit (Tinantia erecta (Jacq.) Fenzl.), una hierba que abunda en los montes. Se corta esta hierba en pedazos. Se revuelve con masa, se le agrega sal y ya se envuelven en las hojas. Agrega al final que en la fiesta de todos santos se hacen estos tres tipos de tamales ya mencionados además de otro tipo, de carne, que se llama nakatamal.

**FILENAME:** Limon\_Comid\_OJV360\_Takwalchiiwa\_2009-09-22-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-22-m

**DURATION:** 14:51

**ENGLISH TITLE:** The preparation of food

**SPANISH TITLE:** La preparación de comida

**DESCRIPTION:** Ocotlán Julián Ventura habla acerca de cómo se prepara el mole. Empieza diciendo que para preparar un pollo en mole, se necesita un cuarto de chilcancho, canela y clavo. Todo se tuesta y se fríe con manteca. Luego se le agrega caldo a los ingredientes fritos para que el mole esté aguado y no muy espeso. Ya que haya hervido agrega la carne y la comida ya está lista. Luego, en esta misma grabación platica como se preparan frijoles en ajonjolí. Se ponen a hervir los frijoles mientras la cocinera tuesta y muele el ajonjolí. Cuando ya están hervidos los frijoles les agrega el ajonjolí y chile molido. Comenta que para preparar pollo en ajonjolí, se tuesta y se muele el ajonjolí mientras el caldo hierva. Al final se le agrega el ajonjolí molido al pollo, junto con unas hojas de pimienta o cilantro. Agrega que para que todo tipo de comida preparada con ajonjolí salga bien sabrosa, hay que procurar no quemar el ajonjolí al tostarlo. Habla de otra comida llamada chi:ltatsoyo:n. Se prepara rebamando chile verde y cebolla y luego friéndolos. Posteriormente agrega huevos revueltos y jitomate hasta cocerse. Para preparar el arroz primero pone la cazuela en la lumbre, echa cebolla y posteriormente el arroz. Lo mueve bien hasta que el arroz quede dorado. Luego se le agrega agua o caldo. Menciona tres tipos de quelites que se preparan de una sola manera. Tomakilit (Solanum nigrescens M. Martens & Galeotti u otras plantas del mismo grupo), wa:wkilit (Amaranthus hybridus L.) y chia:wakilit (Physalis gracilis Miers). Se hierve y se le agrega sal caliza para que los quelites salgan blanditos. También habla de cómo preparar más comidas con ajonjolí. Se muele el ajonjolí y se le agrega a la comida cuando ya está hirviendo. Para preparar carne de res se hierve la carne y se le agrega salsa de tomate con hierbabuena. La carne de cerdo se puede comer frito, en salsa roja o en mole. En esta misma grabación platica como preparar los tamales. Primero se pizcan los ejotes y de ahí; luego se revuelven los granos con la masa agregándole un poco de manteca. Posteriormente se envuelve la masa en hojas para tamal y se ponen a hervir en una olla de vapor. Esa olla debe de tener un poco de agua pero se calzan los tamales con algo para que no les entre el agua sino que solamente tiene que cocer con el vapor.

**FILENAME:** Tzina\_Comid\_JSI331\_Nochi-kilit\_2009-09-23-r.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-23-r

**DURATION:** 09:25

**ENGLISH TITLE:** The many types of edible greens

**SPANISH TITLE:** Los varios tipos de quelites comestibles

**DESCRIPTION:** José Antonio Salgado Isabel habla de los diferentes tipos de quelites que él conoce. Menciona cuales son los comestibles y otros usos que se les puede dar. Entre ellos están el ekilit (hojas de frijol), ma:kwi:lkilit (Cyclanthera langaei Cogn.), ayohkilit (guía de calabaza), metsonkilit (Xanthosoma violaceum Schott), wa:wkilit (Amaranthus hybridus L.), tomakilit (Solanum nigrescens M. Martens & Galeotti u otros Solanum del grupo S. nigrum group), pachkilit (Stellaria prostrata Baldwin ex Elliott), ahmo:lkilit (Phytolacca rivinoides Kunth & C.D. Bouché), ihtikoyokkilit (Jaltomata repandidentata (Dunal) A.T. Hunz.) y chia:wakilit (Physalis sp., prob. Physalis gracilis Miers). Todos estos son comestibles. Comenta que todos los tipos de quelites se comen guisados, hervidos y con picante pero únicamente el tomakilit y el chia:wakilit se comen hervidos y sin sal agregando que comer el tomakilit es saludable ya que tiene propiedad curativa para la presión alta. También habla del witsti (chayote, Sechium edule (Jacq.) Sw.) y dice que esta planta se aprovecha la punta tierna para comerlo hervido, los frutos se comen hervidos y el chayote también se come. Menciona también una planta conocida como o:mekilit (Piper auritum Kunth) aclarando que en la zona centro de Puebla le llaman hoja santa y es comestible. Pero en esta región la hoja santa es otro tipo de planta y el o:mekilit se usa más para curar a una persona que padece de asco. En esta misma grabación habla de algunos árboles los cuales sus hojas pueden ser aprovechadas para preparar un té con propiedades como relajante.

Entre las hojas que se usa menciona las de naranja y las de limón. Hay otra hoja que le llaman zacate limón el cual también se toma en té. También se prepara té de la corteza de la canela. Por último agrega que en la actualidad los jóvenes ya no les gusta comer lo natural de esta tierra sino que prefieren las comidas enlatadas. Todo eso, finaliza, hace daño al organismo.

**FILENAME:** Xaltp\_Comid\_MFC307\_Takwalchiiwa\_2009-09-26-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-26-b

**DURATION:** 26:40

**ENGLISH TITLE:** Preparation of various types of food

**SPANISH TITLE:** Preparación de varios tipos de comida

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín Cabrera habla de varios tipos de comida. Primero habla del tomakilit (*Solanum nigrescens* M. Martens & Galeotti u otros *Solanum* del complejo *S. nigrum* como *S. douglasii* Dunal). Se cortan los quelites más tiernos y solamente se hierven, sin salsa. Así ya se pueden comer. Habla también del xokoyo:lemo:l un caldo de frijol con tallos de varios tipos de begonia (xokoyo:lin) de rancho de los que no se comercializan. Estos tallos se hierven con frijoles y tekwa:nenepil (*Peperomia maculosa* (L.) Hook.) molido o bien con nakastekilit (*Peperomia peltilimba* C.D.C. ex Trel.) y ajonjolí molido. Platica que anteriormente se usaba más la panela para endulzar y el azúcar no era común. Otro tipo de comida es la de frijoles con botones de ekimit (*Erythrina* sp. probablemente *Erythrina mexicana* Krukoff). Se hierven los frijoles y al final se le agregan los botones del ekimit y chipotle o ajonjolí. Otra comida que ella conoce es la del chi:chikitet. Los frutos del tamaliswat (*Renealmia alpinia* (Rottboell) Maas). Se pelan los frutos y se revuelven con un poco de masa. Dice que anteriormente los señores comían algo que le llamaban pahpataxkal, una tortilla hecha con masa y rizoma de plátano (aunque no explica bien como se prepara). Habla del tayo:yoh, una tortilla gruesa y cuadrada hecha de frijol molido y masa. Comenta que con la masa y el frijol molido también se puede hacer un tipo de tamal que se llama etix. Luego habla de otro tipo de tamal que se llama pi:kisa. De los pi:kisa hay tres tipos según el tipo de frijol usado: 1) exoyema:n, 2) pitsa:waket, y 3) de alberjón. Finalmente agrega que en todos santos es cuando la gente hace muchos tipos de tamales y compran flores, ceras e incienso para recibir a los fieles difuntos.

**FILENAME:** Tzina\_Comid\_MJA312\_takwalis\_2010-07-15-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-15-a

**DURATION:** 20:46

**ENGLISH TITLE:** Various types of edible greens and other foods

**SPANISH TITLE:** Diferentes plantas comestibles que comemos además de otras comidas

**DESCRIPTION:** María Victoria Juárez habla de varios tipos de comidas. Primero habla del kowtahtomakilit (prob. *Lycianthes stephanocalyx* (Brandege) Bitter, Nota: otros lo conocen como kowtah to:tomakilit), una planta comestible que abunda en los montes, es de hojas anchas y flores blancas. Después habla del wehweikilit y metsonkilit. Comenta que el wehweikilit (*Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott) se distingue por sus hojas más grandes y verdes, (normalmente la gente le llama ista:k, 'blanco' a algunas plantas con hojas verdes) el metsonkilit (*Xanthosoma violaceum* Schott) es de hojas moradas. Los dos tipos son comestibles. Se cortan las hojas y se limpian, quitándoles el puro quelite y tirando las venas principales de las hojas. Se hierva y si hay un poco de ajonjolí se le agrega. Si no, pues se come simplemente hervido. Habla del tsoyo:kilit (*Ipomoea dumosa* (Benth) L. O. Williams) y comenta que hierven las hojas de esta planta con los botones del tehtsonkilit (*Cnidoscolus multilobus* (Pax) I. M. Johnst.) y eso también es una rica comida. Menciona otro tipo de comida que es el ma:kwi:ikilit (*Cyclanthera langaei* Cogn.). Se cortan las hojas de esta planta y se hierven. Se puede comer simplemente hervido o guisado en salsa. Luego habla del wa:wkilit (*Amaranthus hybridus* L.). Este tipo de quelite se hierva y se come así simple, sin guisar. Menciona también el tomakilit (*Solanum nigrescens* M. Martens & Galeotti u otros del grupo *S. nigrum* como es el *S. douglasii* Dunal). Este quelite también se come solamente hervido, no se guisa. Menciona el ahmo:ikilit (*Phytolacca rivinoides* Kunth & C.D. Bouché). Primero se hierva y después se guisa. Agrega que anteriormente se consumían más los quelites pero en la actualidad ya no porque la gente prefiere comer lo comercializado como son las sopas y huevos de granja. Luego platica de otros tipos de comidas como frijoles hervidos. A veces se come guisado y a veces simplemente en caldo. Habla también del chi:la:yo:t. Se muele el ajonjolí con la cebolla y si uno quiere se puede guisar con manteca. Menciona otra comida que es el xokoyo:lemo:l (frijoles cocidos con tallo de Begonia). Se puede comprar el xoko:yo:lin o se puede ir a cortar el teko:seh (*Begonia manicata* Brongn. ex F. Cels) en el monte. Primero se pelan las varas quitándoles una fibra delgada que cubre el tallo. Terminando de pelar todo se enjuaga con agua y ceniza para quitarle lo agrio. Se deja escurrir bien y se vierte en la olla de frijoles hirviendo. También se le agrega nakastekilit (*Peperomia peltilimba* C.D.C. ex Trel.) y ajonjolí molido para darle un sabor más rico. Otra comida que también se puede comer con ajonjolí, son las papas hervidas con camarón. El frijol gordo (exo:yema:n) se hierva y se le agrega ajonjolí para obtener una rica comida. O también se puede preparar en chilposonte (caldo rojo y picoso). En esta misma grabación habla de comida que se consigue en el monte. Menciona, por ejemplo, el armadillo y se puede comer en ajonjolí o en mole. El tlacuache también se puede comer en chilposonte, en ajonjolí o guisado. El tejón y el mapache se pueden comer con ajonjolí o en chilposonte. Por último habla del conejo y que solamente se puede comer en chilposonte.

**FILENAME:** Tzina\_Comid\_MJA312\_nanakat\_2010-07-15-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-15-b

**DURATION:** 17:25

**ENGLISH TITLE:** Mushrooms

**SPANISH TITLE:** Hongos

**DESCRIPTION:** En esta plática María Victoria Juárez habla del xo:no:nanakat, un hongo blanco que normalmente nace y crece en los troncos podridos de jonote (esto es, de xo:no:t, *Heliocarpus appendiculatus* Turcz. y *Heliocarpus donnellsmithii* Rose). Se cortan los hongos y se limpian quitándoles la basura y los restos de madera podrida. Posteriormente se hierven para comerlos en caldo, en ajonjolí o guisados con chile verde. Otro tipo de hongo que ella conoce es el ma:tananakat, un hongo de color marrón que nace y crece en los

palos podridos de kapolkowit (hay varios tipos de kapolin, quizá sea *Miconia dodecandra* Cogn. u otro *Miconia*) y chalawih (*Inga* spp.) pero solo en los montes grandes aunque comenta que sólo de vez en cuando se puede encontrar el ma:tananakat ya que no hay todo el tiempo. Dichos hongos se pueden comer en ajonjolí o en chilposonte. También habla de otro tipo de hongo que le llama chikinte. Dichos hongos son de color café y normalmente nacen y crecen en los árboles de chakah (*Bursera simaruba* (L.) Sarg.). Se hierven frijoles negros y se les agregan los hongos con ajonjolí. Otro tipo de hongo que conoce es el pisih. Dichos hongos nacen y crecen en los árboles de kapolkowit (véase arriba). Son de color negro y los tiernos se hierven para comerlos así en chilposonte. Pero los que ya están más recios se deshebran y se muelen sobre metate para agregarlo al chilposonte. Habla también de otro tipo de hongo que conoce como sinanakat (de sinti, mazorca), dicho hongo solamente se puede encontrar cuando doblan la milpa porque nace de la milpa. Se despedazan los hongos agregándoles epazote, chile y cebolla. Posteriormente todo eso se pone en una tortilla de masa como gordita y se pone a cocer en el comal. Y así es como se prepara el koma:lpitsot. Habla luego del to:tolko:skat (lit. 'collar de guajolote'). Estos hongos nacen y crecen en las milpas, son como bolitas y se comen en caldo o en ajonjolí. Otro hongo del que habla es el masa:xi:poh (lit., 'venado hocico'). Este hongo nace y crece en la tierra; también se puede comer en caldo. Sigue al hablar del xi:yo:nanakat (quizá de xi:yo:t, 'lizo' pero cf. xi:yo:ti, 'tener manchas en la cara'). Es otro tipo de hongo comestible que nace y crece en los árboles de teswat (generalmente refiere a *Miconia* spp.). Dice que este hongo se muele junto con chile y se come. (Nota: no especifica si se come en caldo o guisado.) El siguiente hongo que menciona es el ka:wal ipox, otro hongo que nace y crece en los árboles de jonote. Tienen un parecido al xo:no:nanakat nada más que el ka:wal ipox es un hongo más grueso. Este hongo se puede comer en chilposonte o en ajonjolí. Habla también del alakcho, otro tipo de hongo que nace y crece en los troncos podridos de chalawih (*Inga* spp.) y cafetos. También menciona el chi:ltaxkal, un hongo que solamente nace y crece en los trocos podridos de pa:wa (chinina, *Persea* aff. *schiedeana* Nees). Éste se puede comer en chilposonte o en caldo acompañado de carne de res. Habla de otro hongo que llamado xo:chinanakat, de color anaranjado. Crece en particular debajo de los árboles de encinos. Menciona otro tipo de hongo que conoce como wi:ltsi:ne:ltapach (lit., 'paloma hígado'), nace y crece en los troncos podridos de chalawih. Comenta que no nace en abundancia, solamente quizá unos dos hongos por palo. Por eso es muy difícil recolectarlo en una buena cantidad. Finalmente habla de otro hongo que nace y crece en el excremento de los reses, de forma como de una sombrilla. Comenta que dicho hongo no es comestible ya que según otras personas es venenoso.

**FILENAME:** Tzina\_Comid\_ESL311\_totopoch\_2010-07-15-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-15-d

**DURATION:** 08:22

**ENGLISH TITLE:** How to make totopoch

**SPANISH TITLE:** Como se elabora el totopo

**DESCRIPTION:** Eugenia Samitez Lucas habla de cómo se prepara la comida conocida como totopoch un tipo de "tortilla" dura o dorada sobre comal. Primero se pone sobre el fuego la olla para hacer nixtamal (nexko:n). Hecho el nixtamal se muele, sin mojar la masa. Después se remoja la masa con manteca y se empieza a extender la masa en el metate. Posteriormente ya se empieza a sacar el totopoch, la masa ya extendida y delgada, con un pedazo de bambú y se va poniendo sobre unas hojas de plátano o hojas del nexkoko:k (*Canna tuerckheimii* Kraenzl.) para posteriormente pasar todo junto al comal. Así se prepara el totopoch. Comenta que anteriormente preparaban mucho este tipo de antojitos en las mayordomías acompañándolos con atole agrio (xokoato:l). Finalmente agrega que a mucha gente no le gusta preparar el totopoch y por eso ya se va perdiendo la costumbre de hacer esta comida.

**FILENAME:** Tzina\_Comid\_ESL311\_atool\_2010-07-15-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-15-h

**DURATION:** 09:21

**ENGLISH TITLE:** How to prepare different types of atoles that are consumed in the region

**SPANISH TITLE:** Como se preparan los diferentes atoles que se beben en la región

**DESCRIPTION:** Eugenia Samitez Lucas platica cómo ella prepara el atole de chocolate. Primero hierve agua luego la endulza, le agrega chocolate y ya está listo el atole. También habla de cómo se prepara el atole agrio. Primero se martaja maíz y al día siguiente se afina el maíz martajado, se cuele con un cedazo, se pone a hervir y se endulza. Cuando ya haya hervido bien se puede tomar. Habla de otro tipo de atole que le llaman ista:kato:l o pachato:l. Para hacerlo se revuelve la masa fina con agua, se endulza y se hierve. También platica cómo preparar el atole de capulín. Primero se machaca el capulín (probablemente la *Primulaceae*, *Parathesis psychotriodes* Lundell) con las manos, después se revuelve un poco de masa en agua y a esa agua se le echa al capulín machacado, se pone a hervir, se endulza y cuando ya haya hervido ya está listo para tomarlo. Habla de otro tipo de atole que le llama mo:rahato:l (probablemente *Rubus schiedianus* Steud.). Se machacan las moras con las manos y se prepara un agua de masa. Se revuelve el agua de masa con la pulpa de mora y se cuele con un cedazo, se hierve y así ya queda el atole. Otro tipo de atole que ella prepara es el e:llo:ato:l. Para éste se muelen los granos de los elotes, se cuele y se pone a hervir. También platica cómo hacer el atole de ka:xtapa:nkamohato:l. Se consiguen camotes del ka:xtapa:n (quizá *Ipomea batatas* (L.) Lam. silvestre), se lavan bien para que no tengan tierra, se muelen y se le agrega al agua de masa que ya debe de estar hirviendo. Se endulza y así es como se prepara este tipo de atole. Platica que ella también sabe preparar un atole con el camote del metsonkilit (*Xanthosoma violaceum* Schott.). Primero se muele el camote y se pone a hervir. A este atole no se le pone masa, únicamente se endulza y se le agrega picante. Platica también como preparar ato:lkamohato:l (del *Ipomea batatas* (L.) Lam., cultivado). Primero se muele el camote, se revuelve con masa, se endulza y se pone a hervir. También platica como preparar el yo:lohxo:chiato:l. Se hierve agua de masa fina y se le agrega unos pétalos secos de yo:lohxo:chit (*Magnolia mexicana* DC.). Habla de cómo preparar el atole de vainilla. Primero se pone a hervir agua con masa fina, se endulza y se abre una vainilla por mitad y se le agrega para que el aroma se impregne en el atole. También platica como preparar el atole de arroz que normalmente venden en las plazas. Se hierve el arroz entero y o bien se puede preparar molido. Otro tipo de atole que se vende es el de avena. Finalmente habla de cómo se prepara el a:xokot. Primero se consigue una olla nueva de barro y un poco de cal, que se le unta en el interior de la olla. Después se muele un rollo de a:xokoxiwit (*Fleischmannia pycnocephala* (Less.) R.M. King & H. Rob.) y con esa hierba molida también se le unta en

el interior de la olla. Se martaja el nixtamal sin afinarlo y se hierve. Después de hervido se echa en la olla untada de hierba y se tapa con hojas grandes además de una tela grande o nylon. Al tercer día se destapa y si ya está fermentando entonces ya se endulza para tomarlo.

**FILENAME:** Yohua\_Comid\_MHO316\_aaxokot-bebida-preparada\_2010-07-22-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-22-c

**DURATION:** 20:22

**ENGLISH TITLE:** How to prepare the atole known as <nawa>a:xokot</nawa>

**SPANISH TITLE:** Como se prepara el atole <nawa>a:xokot</nawa>

**DESCRIPTION:** María Nicolasa Huerta Ocotlán habla de cómo se prepara el a:xokot, una bebida fermentada que calma mucho la sed. Primero se consigue el a:xokoxiwit (Fleischmannia pycnocephala (Less.) R.M. King & H. Rob.), tsope:likxiwit (Phyla scaberrima (A. Juss. ex Pers.) Moldenke) y hojas de plátano. Las hojas de plátano sirven para tapar las ollas, no son condimento para el atole. El tsope:likxiwit abunda junto a las casas, se desarrolla arrastrándose en el suelo y tiene hojas chiquitas. El a:xokoxiwit es de hojas más grandes. Se martaja el nixtamal y se hierve. Mientras se hierve el nixtamal se muele el a:xokoxiwit y el tsope:likxiwit y junto con un poco de cal lo embarra en la parte interior de una olla de barro. Después se vierte el nixtamal hervido en la olla embarrada de hierbas y se le agregan unas brazas. Posteriormente se tapa las ollas con las hojas de plátano, y con costales y cobijas para que fermente el atole. Se destapa la olla al tercer día. Nicolasa Huerta comenta que normalmente se prepara este tipo de atole en los compromisos de mayordomía para dárselo a los señores que arreglan la flor de cucharilla. Agrega que cuando ya se destapan las ollas se puede tomar el atole simple o bien con azúcar. Menciona que hay ollas de barro especiales para preparar este tipo de atole llamadas a:xokokomit. Finalmente agrega que a los jóvenes de hoy ya no les gusta tomar este atole ya que según ellos tiene un olor feo. Prefieren tomar refrescos. Nicolasa Huerta concluye diciendo que ella les enseña a otras personas a preparar esta bebida.

**FILENAME:** Xaltn\_Comid\_JAF315\_totopoch\_2010-07-22-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-22-f

**DURATION:** 04:54

**ENGLISH TITLE:** Totopoch: Tostadas made from nixtamal combined with lard and salt

**SPANISH TITLE:** Totopoch: Tostadas elaboradas de masa con manteca y sal

**DESCRIPTION:** Josefina Alcántara Fuentecilla habla acerca de cómo hacer el totopoch. Primero se para la olla para nixtamal (nexko:mit) removiendo bien el maíz para que salga bien el nixtamal. Se lava el nixtamal y se muele. Se afina la masa en metate y luego se le agrega sal y manteca. Se extiende la masa con la mano de metate (metapil) y después se usa un pedazo de bambú para delicadamente desprender la masa del metate. Éste va a ser el totopoch. Se va poniendo la tortilla así hecha sobre hojas de plátano y se pone todo sobre el comal para que se cueza. Se van guardando los totopoch en canastas. Comenta que anteriormente se acostumbraba preparar el totopoch acompañado de un atole de chocolate. Esto se le daban a las personas en las mayordomías cuando recibían una imagen religiosa.

**FILENAME:** Xaltn\_Comid\_MFC307-MJS324\_aaxokok-tipo-de-atole\_2011-07-19-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-19-h

**DURATION:** 09:07

**ENGLISH TITLE:** A:xokot, a type of sour atole

**SPANISH TITLE:** A:xokot, un tipo de atole agrio

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín Cabrera relata como ha visto que se prepara a:xokot. Se empieza al moler unas hierbas que se usan para untar el interior de una olla de barro. Después se coloca la olla boca abajo y se tapa con una cobija o unas naguas negras. Quizá se deje como medio día así, hasta que se note que se puso agrio. Entonces se coloca la olla boca arriba y le echan la masa para que se fermente el atole. Agrega que a mucha gente no le gusta tomar este tipo de atole ya que tiene un olor feo por su fermentación. María Juárez Salgado agrega que ella sabe que las ollas de barro son untadas en el interior con tsope:likxiwit para preparar dicho atole.

**FILENAME:** Tzina\_Comid\_MSO325\_tamal-lista-completa\_Tzina\_2011-07-20-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-20-d

**DURATION:** 17:01

**ENGLISH TITLE:** How various types of tamales are made

**SPANISH TITLE:** Como se elaboran los diferentes tipos de tamales

**DESCRIPTION:** María Salazar Osollo habla de los varios tipos de tamales que conoce. Menciona el etixtamal (tamal de masa de frijol molido, generalmente frijol negro), pi:ksatamal (tamal hecho de masa revuelto con manteca, sal al gusto y frijol tierno, nakatamal (tamal de carne) y owakiltamal (tamal de masa con owakilit, Tinantia erecta). Para preparar el etixtamal primero se extiende la masa fina en el metate y sobre esta capa se extiende una capa de frijol molido, puede ser de frijol negro, frijol gordo o frijol chichimeco. Agrega que el frijol no se hierve mucho para que al molerlo no se haga pegajoso. Se repite este mismo proceso de tender unas capas de masa y frijol unas tres veces para lograr un tamal de varias capas. Terminando este proceso se enrolla la masa y se va cortando en pedazos para ir formando los tamales. Luego se envuelve con nexkihiswat (Renealmia alpinia) y finalmente ya se hierven los tamales como es de costumbre. Para preparar el pi:ksatamal primero se afina la masa. Después se le agrega manteca y frijol, sea frijol negro o frijol gordo. También se le echa un poco de sal caliza y sal normal. Se revuelve todo y se van haciendo los tamales envolviéndolos también con las hojas de nexkihiswat (Renealmia alpinia). Comenta que la sal caliza se le agrega para lograr una buena cocción. El owakiltamal se hace con owakilit (Tinantia erecta (Jacq.) Fenzl.), una hierba silvestre que se colecta en el monte. Se despedaza agregándole sal caliza y sal normal. Luego todo se revuelve con la masa que se divide y se hace en tamales, en to:tomo:ch (hojas de mazorca) o en nexkihiswat.

También platica cómo preparar el nakatamal. Primero se afina la masa que se va poniendo en las hojas de nexkoko:kiswat (Canna tuerckheimii Kraenzl.). Después se le va untando el mole con carne y ya se van envolviendo los tamales. También se puede usar san jose:niswat (Nota: se colectó #2566 pero no hay foto y no se ha determinado) o noktaiswat (Heliconia schiedeania Klotzsch). El noktaiswat solamente abunda en los montes grandes, sin en cambio el sanjoseniswat y el nexkoko:kiswat abundan en los cafetales y en las orillas de San Miguel Tzinacapan. Comenta que hay personas que cuando saben o ven que preparan tamales le hacen mal de ojo a los tamales y para evitar eso, le ponen un chipotle, sauco (Sambucus nigra subsp. canadensis (L.) Bolli) o una moneda. Otro tipo de tamal que Salazar Osollo sabe preparar es el e:lo:tamal. Se va por los elotes cuando haya y regresando en la casa se les quita las hojas y se desgranar. Los granos se muelen con metate logrando una masa. Luego se endulza con panela y se envuelven los tamales con las mismas hojas de los elotes. Comenta que el etixtamal y el nakatamal se pueden comer acompañados de pollo o guajolote en ajonjolí, el pi:ksatamal y el owakiltamal se pueden comer acompañados con salsa y el e:lo:tamal se come solo porque ya es endulzado. Finalmente agrega que el pi:ksatamal, el owakiltamal y el elo:tamal solamente se pueden comer en sus respectivas temporadas de cosecha ya que no todo el tiempo hay elotes y no todo el tiempo hay hierbas tiernas de owakilit para el owakiltamal. Y en el caso del pi:ksatamal sólo hay meses cuando se cosecha el frijol. El nakatamal y el etixtamal se pueden comer en todo el año ya que el material que se necesita se encuentra en todo el año.

**FILENAME:** Tzina\_Comid\_MSO325\_atool-lista-completa\_2011-07-20-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-20-e

**DURATION:** 37:17

**ENGLISH TITLE:** How to prepare many different types of atole

**SPANISH TITLE:** Como se preparan los diferentes tipos de atole

**DESCRIPTION:** María Salazar Osollo habla de tipos de atole que conoce y sabe preparar. Primero habla del ixwakato:l. Éste se prepara moliendo el nixtamal y poniéndolo a hervir. Mientras tanto se muele el maíz germinado que sale de las mazorcas dejadas en el campo y mojadas por las lluvias. Se agrega este maíz molido a la olla con el nixtamal hirviendo. Luego se le echa un poco de panela para endulzarlo. Cuando ya se hirvió bien se retira del fuego y ya se puede tomar, sirviéndolo en jicaras. Otro tipo de atole que Salazar Osollo sabe preparar es el ato:lkamohato:l. Primero se martaja el nixtamal y se pone a hervir. Al mismo tiempo se rebana el camote del a:tolkamoh (Ipomoea batatas (L.) Lam.) y se muele en metate. Posteriormente se cuele y se vierte en el agua con nixtamal que se está hirviendo para darle el sabor del camote. Se endulza con panela y cuando ya está bien hervido bien se retira del fuego para tomarlo. Menciona que hay dos tipos de a:tolkamoh, uno amarillo y otro morado. Los dos tienen el mismo sabor. Comenta que anteriormente había camote de mejor calidad porque se sembraba y se cosechaba localmente, mientras que en la actualidad el camote comercializado ya no es de buena calidad. Otro tipo de atole que sabe hacer es el ka:xtapa:nkamohato:l (también del Ipomea batatas aunque otro variedad), atole hecho del camote del ka:xtapa:n. Se desentierra el camote del ka:xtapa:n, se lava para quitarle la tierra y luego se muele en metate. Mientras se muele el camote se pone a hervir nixtamal martajado. Al final se cuele el camote de ka:xtapan molido y se le agrega a la olla hirviendo. También se endulza con panela. Otro tipo de atole que sabe preparar es el xokoato:l. Primero se muele maíz sobre metate y se remoja en una olla, dejándolo un día o a veces más tiempo para que se agrie. Al día siguiente se revisa y si ya está agrio se afina de nuevo esa masa y se cuele. Posteriormente se pone a hervir y se endulza con panela. Comenta que en la temporada de calor es cuando más fácilmente se agria. Agrega que la masa normal no sirve para preparar este atole, ya que sale con un sabor a oxidado. Tiene que ser maíz molido. Dice que también se puede endulzar este xokoa:tol con azúcar pero con azúcar el atole sale más claro mientras que con panela sale con un color fuerte y más sabroso. Platica también como se prepara el e:lo:a:tol. Primero se desgranar los elotes, después se muelen los granos hasta que quede una masa fina. Posteriormente se cuele y se hierve en una olla endulzándolo con panela. Cuando ya haya hervido se retira del fuego. Se puede tomar. Comenta que uno puede agregarle al atole algunos granos blanditos casi al final para que hiervan juntos y al tomar el atole uno va comiendo los granos. Otro atole más que sabe preparar es el chikola:ato:l. Para preparar este atole sólo se necesita masa. Esta masa se bate en agua, se cuele y se pone a hervir. Cuando ya haya hervido se le agrega chocolate y panela para darle el sabor de chocolate y endulzarlo. Menciona que anteriormente un señor venía a vender barras redondas de chocolate en la plaza de Cuetzalan pero que el chocolate que actualmente se comercializa actualmente no es de la misma calidad. Platica de otro atole que sabe hacer y que se lama ista:kato:l o bien pachato:l. Primero se muele el nixtamal separando la película que va quedando al molerlo para afinarlo después mientras que la masa del nixtamal se revuelve con agua y se hierve. Cuando ya haya hervido bien se le agrega la película afinada y se retira del fuego para que al tomar el atole uno va comiendo también la película afinada. Agrega que este atole no se endulza para que al tomarlo calme la sed. Habla de otro atole que llamado metstsonkilkamohato:l, un atole del rizoma de mafafa (Xanthosoma violaceum Schott). Primero se remoja el rizoma y se lava con agua para que quitarle el lodo que tiene. Después se hierve y cuando ya se haya hervido se retira del fuego, se pela y se rebana. En ese momento se pone a hervir agua de masa y se le agrega el rizoma rebanado para que hierva agregándole los otros condimentos usados en preparar este atole, tales como sal, chipotle para que salga picoso, epazote para darle buen sabor y panela para endulzarlo. Comenta que sólo se usa la mafafa de hojas moradas y rizoma morado. Además, cuando se prepara hay que seleccionar que el rizoma sea del más moradito que es lo más tierno porque el rizoma que ya está maduro ya no sirve. Otro tipo de atole que Salazar Osollo sabe preparar es el nekxo:chiato:l, atole de polen de colmenas. Para preparar este atole se tiene que revolver masa fina en agua, colarla y ponerla a hervir. Cuando ya está hirviendo bien se le agrega el polen de las colmenas previamente removida o mezclado en el recipiente donde se guarda para que el asiento no quede en la base del recipiente. Se endulza con panela. Recomendación usar las mismas cantidades de masa y de polen para que el atole salga sabroso. Otro tipo de atole que sabe preparar es el kapolato:l, atole de capulín rojo (chi:chi:lkapolin, Parathesis psychotriodes Lundell). Se pone a hervir agua de masa fina previamente colada. Se restriega los capulines maduros en las manos y luego se cuele. El jugo que sale se añade al agua de masa hirviendo para darle el color y sabor de capulín. Finalmente se endulza con panela o azúcar y se retira del fuego para tomarlo. Finalmente platica de otro tipo de atole que conoce llamado koma:lato:l. Este no es un atole normal sino una medicina tradicional que sirve para curar la diarrea. Se muelen los granos de maíz rojo, especialmente tiene que ser maíz rojo. Una vez molidos, los granos martajados se ponen en comal con un poquito de agua y ahí se hierve. No permanece mucho tiempo sobre el comal. Menciona que el comal tiene que ser nuevo. Posteriormente ya se puede tomar para curar la diarrea. Comenta que con el arroz se puede hacer el mismo proceso de moler y hervir en el comal y tomar ese atole contra la diarrea. Finalmente agrega que todos los tipos de atole que

mencionó salen muy ricos si se preparan con olla de barro, ya que al prepararlos con olla de peltre tienen otro sabor e incluso los tamales también saben muy ricos si son preparados con olla de barro.

**FILENAME:** Tzina\_Comid\_MSO325\_kilit-lista-1-de-3\_2011-07-20-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-20-f

**DURATION:** 14:14

**ENGLISH TITLE:** How to prepare various types of edible greens

**SPANISH TITLE:** Como se preparan varios tipos de quelilte

**DESCRIPTION:** María Salazar Osollo habla de la preparación de varios tipos de quelites. Primero habla del ekilit (quelite de frijol). Se cortan únicamente las puntas tiernas; comenta que las hojas que más se comen son las de un frijol llamado 'frijol gordo'. Se ponen a hervir las puntas tiernas y las hojas y al mismo tiempo se muele ajonjolí con chile. Cuando ya estén hervidos los quelites se les agrega el ajonjolí molido y sal al gusto. Agrega que es importante agregarle sal caliza al agua para que hierva bien. Otro tipo de quelite que menciona es el ma:kwi:kilit (*Cyclanthera langaei* Cogn.). Se cortan sus hojas tiernas y se comen hervidos. Menciona que hay que agregarle sal caliza al agua para que el quelite hierva bien. Agrega que se puede preparar el ma:kwi:kilit en guisado con cebolla y chile pero para prepararlo en guisado se tiene que moler el quelite hervido para que la comida salga espesa. Finalmente menciona que se puede agregar ma:kwi:kilit y ajonjolí molido a frijoles hervidos. Otro quelite que conoce es el wa:wkilit (*Amaranthus hybridus* L.) que se puede comer hervido o en guisado. Para lo primero simplemente se hierve y así se puede comer. Comenta que a mucha gente les gusta comerlo simplemente hervido. Algunos le agregan sal y otros no. Para comer el wa:wkilit guisado se hierve y se guisa con aceite y cebolla. Finalmente, en esta misma grabación habla del metsonkilit (*Xanthosoma violaceum* Schott). Primero se limpian las hojas quitándole el quelite y tirando las venas principales de la hoja (la palabra usada para esta acción es ye:ktia). Se hierve el quelite y se le agrega ajonjolí molido con chile. Menciona que también se puede comer hervido sin ajonjolí. Dice que hay otras plantas del mismo tipo de hojas grandes que le llaman wehwekilit o kopitsokilit. Se preparan de la misma manera que el metsonkilit, pero estos dos últimos tienen un sabor más rico.

**FILENAME:** Tzina\_Comid\_MSO325\_kilit-lista-2-de-3\_2011-07-20-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-20-g

**DURATION:** 05:50

**ENGLISH TITLE:** The preparation of various types of edible greens in the Solanaceae family

**SPANISH TITLE:** Como se preparan los diferentes tipos de quelite de la familia Solanaceae

**DESCRIPTION:** María Salazar Osollo habla de los diferentes tipos de quelites que se consumen en la región de Cuetzalan y la manera en que se preparan. Primero habla del tomakilit (*Solanum nigrescens* M. Martens & Galeotti y quizá también *S. douglasii* Dunal), un quelite que abunda en las milpas. Dice que cuando se corta un día antes de prepararlo, es recomendable ponerlo en agua para preservarlo. Se saca ya al momento de hervirlo para que esté fresco y no marchitado, ya que se marchita fácilmente. Se prepara en agua hirviendo con sal caliza para que el tomakilit salga blandito. Agrega que el tomakilit solamente se come hervido o asado en el comal, no se come guisado ni en ajonjolí. Habla también del chia:wakilit (*Physalis gracilis* Miers y quizá *Physalis pubescens* L.), un quelite que igual crece en las milpas. Se prepara como el tomakilit nada más que el chia:wakilit se hierve menos para que no se deshaga. Finalmente menciona el ihtikoyokkilit (*Jaltomata repandidentata* (Dunal) A.T. Hunz.) otro tipo de quelite comestible y que se prepara de la misma manera que los dos susodichos quelites.

**FILENAME:** Tzina\_Comid\_MSO325\_kilit-lista-3-de-3\_2011-07-20-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-20-h

**DURATION:** 14:19

**ENGLISH TITLE:** How to prepare different types of edible greens

**SPANISH TITLE:** Como se prepara los diferentes tipos de quelites

**DESCRIPTION:** María Salazar Osollo habla del soyokilit (*Ipomoea dumosa* (Benth) L. O. Williams), una planta comestible que crece como trepadora en las orillas de caminos y en los cafetales. Las hojas de esta planta se comen con frijoles hervidos. Primero pone a hervir los frijoles y luego se agrega las hojas del soyokilit, que tienen que estar bien lavadas, para que hiervan juntos. Se remueve la comida con un batidor de madera para nixtamal (tahmolo). Cuando ya está bien hervido se le agrega un poco de masa fina para darle más sabor. Comenta que también se le puede agregar xokoyo:lin esquinado (*Arthrostemma ciliatum* Pav. ex D. Don) y guías tiernas de calabaza. Ella solamente sabe prepararlo de esta manera ya que así le había enseñado su mamá. En la misma grabación habla luego del witskilit (*Secium edule* (Jacq.) Sw.) cuyas puntas se cortan para prepararlas con ajonjolí. Salen muy sabrosas agregándoles chile molido. También se puede comer hervido sin condimento. Menciona que no se debe de hervir con los zarcillos para evitar algún accidente al ser ingeridos. Después habla del te:kwa:nenepi:l (*Peperomia maculosa* (L.) Hook.), una hierba que crece sobre las piedras o bien en las superficies de los troncos. El te:kwa:nenepi:l Esta planta se muele junto con unos chiles verdes y se le agrega a los frijoles negros cuando ya están hirviendo. Otro quelite que menciona es el ayohkilit (guía de calabaza) cuyas puntas tiernas se comen hervidas sin ajonjolí ni en guisados. Menciona el pachkilit (*Stellaria prostrata* Baldwin ex Elliott (or *Stellaria cuspidata* Willd. ex Schlecht. subsp. *prostrata* (Baldwin ex Elliott) J.K. Morton), una planta rastrera y comestible que se puede comer hervida o bien cruda con tortillas. Finalmente habla del kalawa:sahkilit, puntas tiernas del alverjón (*Vicia* spp.). Comenta que se come simplemente hervido y sin agregarle otros condimentos.

**FILENAME:** Tzina\_Comid\_MSO325\_taxkal-preparacion-de-tortillas\_2011-07-20-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-20-n

**DURATION:** 07:28

**ENGLISH TITLE:** How to prepare tortillas

**SPANISH TITLE:** Como se preparan las tortillas

**DESCRIPTION:** María Salazar Osollo habla acerca de la preparación de tortillas. Todo empieza con la preparación del nixtamal (maíz pelado por dejarlo en agua con cal hervido). La olla que se usa para preparar el nixtamal se llama nexko:mit. El maíz blanco y el amarillo pueden dejarse un poco más en la lumbre que el maíz morado. Se procura no dejar este maíz morado mucho en el nexko:mit porque es un maíz muy blando y si se pasa de lumbre las tortillas salen muy duras. En los varios tipos de maíz que se prepara recomienda echarle agua de cal no muy espesa ni muy aguada para que el nixtamal salga bien y las tortillas salgan blanditas y esponjadas. De lo contrario salen amarillas por el exceso de cal. También recomienda que para que la masa no se desmorone, al lavar el nixtamal hay que no restregarlo mucho con las manos. Agrega que se necesita tener menos cuidado con hervir el maíz criollo que el maíz comercializado que necesita más cuidado para lograr que el nixtamal salga bien.

**FILENAME:** Xaltn\_Comid\_MFC307\_emool-frijoles\_2011-07-26-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-26-d

**DURATION:** 31:33

**ENGLISH TITLE:** Distinct ways of cooking beans

**SPANISH TITLE:** Como se preparan los diferentes guisados de frijoles

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín Cabrera platica cómo se prepara el xokoyo:lin (Begonia sp.). Primero se le quita la fibra a las varas de xokoyo:lin y con las manos se despedaza el tallo en trozos pequeños. Luego se hierve agua con ceniza y con eso se lava el xokoyo:lin para quitarle lo agrio. Al mismo tiempo se hierven los frijoles y se les añade el xokoyo:lin con ajonjolí molido. Casi al final se le agrega nakastekilit (Peperomia pelttilimba C.DC. ex Trel.) despedazado para darle un buen sabor. Fermín Cabrera sigue hablando de cómo preparar el ko:lexemo:l, frijoles hervidos con col despedazado que se cuece junto con los frijoles. También a esta comida se le agrega ajonjolí molido. También hay el kola:ntohemo:l, que se prepara con kola:ntoh, y otro guisado con carne y witsloloh (Smilax cf. domingensis Willd.). Esta última se hace con hongos y witsloloh. Se hierve todo junto y para darle buen sabor se le agrega chipotle, unos dos o tres tomates molidos y una hoja de pimienta. Platica del a:ko:lemo:l aunque no especifica bien cómo se prepara. Luego menciona el a:emo:l, frijoles molidos con sal y, al final, unas ramas de epazote. Menciona el emo:ltatsoyo:n. Primero se pone a calentar manteca para luego freír la cebolla. Cuando la cebolla ya se pone amarilla se agregan los frijoles previamente machacados con un poco de agua para que la comida salga un poco aguada. Se puede acompañar con huevos, pero los huevos se guisan antes de los frijoles y se agregan al final. Habla de otra comida que le llama chikinteemo:l. El chikinte es un hongo muy chiquito que abunda en los árboles podridos de chakay (Bursera simaruba (L.) Sarg.) y koma:ykwowit (Damburneya gentlei (Lundell) Trofimov [syn. Nectandra lundellii C.K. Allen]). Primero se limpian bien los hongos ya que se al cortarlo lleva mucha corteza y basura pegada. Posteriormente se ponen unos cuantos hongos en una tortilla con salsa sobre el comal. Esto se llama koma:ltamal. La otra manera de comer chikinte es hervido con frijoles negros y ajonjolí. Fermín Cabrera habla también de otro hongo comestible llamado xi:yo:nanakat. Se cortan estos hongos por la base para que no lleven basura y se muelen. Luego se hacen tamales con masa para preparar lo que se llama xi:yo:nanakatamal. Luego menciona el ekimiemo:l, comida de flores de ekimit (Erythrina sp.). Se hierven las flores del ekimit y aparte los frijoles. Al final se le agrega a los frijoles tanto el ekimit hervido como ajonjolí. El ekimit también se puede comer guisado con huevos, agregando huevo al ekimit guisado. Luego menciona el witsa:ko:lemo:l, frijoles con ajonjolí y chayote que se prepara agregando chayote rebanado y ajonjolí molido al frijol. Si uno quiere se pueden agregar unos dientes de ajo o unas hojas de pimienta. Pero menciona que no usa el ajo y la pimienta al mismo tiempo como condimentos, sólo uno a la vez. Otra comida que conoce es el chi:lato:lemo:l que se hace con nakasbu:rroh o nakastekilit (dos nombres para Peperomia pelttilimba) molido con ajonjolí y chipotle. Posteriormente se le agrega un poco de masa y frijol para que ya quede la comida. Menciona otra comida que le llama chichime:kohemo:l. Se muele el nakasbu:rroh, ajonjolí y eso se le agrega a los frijoles hirviendo.

**FILENAME:** Xalpn\_Comid\_MGV330-MSO325\_xiwit-tein-see-tahwiaalia-condimentos\_2011-07-27-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-27-i

**DURATION:** 18:55

**ENGLISH TITLE:** Herbs used as condiments

**SPANISH TITLE:** Plantas que sirven para condimentar

**DESCRIPTION:** María Salazar Osollo y María Guadalupe Vázquez hablan de distintas hierbas que se usan para condimentos. Empiezan hablando del tomillo, una planta de hojas chiquitas que se agrega al chilposonte de pollo o cerdo para darle buen sabor. Luego mencionan la hierbabuena, condimento para chilposonte de res y huevos ahogados. Chilposonte sin carne ni huevo puede condimentar con la hierbabuena, sea xoxoktik (verde) o morado. La hierbabuena, agregan, también se usa para curar dolor de estómago de los niños con lombrices. Se hierven las hojas junto con unas ramitas de epazote. Se les da el té que resulta para calmarles el dolor y matar las lombrices. Salazar Osollo agrega que cuando un bebé se empacha con la leche materna, le ponen un emplasto de hierbabuena con cebollina en el estómago y así se cura el bebé. Platican de la pimienta, cuyas hojas se usan como condimento para darle sabor al chilposonte de pollo y de huevos ahogados. Estas hojas hervidas también tiene uso medicinal en el parto. Se le da a una mujer embarazada el té de hojas para agilizar el parto cuando no puede dar a luz. Siguen hablando de la sávila (Aloe vera), una planta cultivada. Guadalupe Vázquez menciona que las hojas sirven para curar unos granos rojos que salen en la piel. Se saca la pulpa de las hojas y se le pone al grano envolviéndolo con hoja santa. Salazar Osollo ofrece que las hojas se parten por la mitad y se les hecha aguardiente para luego asarlas en la lumbre. Las hojas así preparadas se colocan sobre la garganta para curar el dolor. Mencionan el orégano, que se usa para condimentar el chilposonte de cerdo y de pollo. Esta planta, observan, sólo se siembra en otras regiones ya que por la región de Cuetzalan no se adapta. Hablan luego del kola:ntoh (nombre náhuat para cilantro), que también se usa para darle sabor el chilposonte de cualquier tipo de carne. Hay dos tipos de kola:ntoh. El primero es el kola:ntoh de ma:se:wal. No crece muy grande. Normalmente es la gente de Ecatlan quien lo vende en las plazas. El segundo tipo se llama simplemente kola:ntoh. Crece un poco más grande y tiene las ramitas alargadas. Los dos tipos de kola:ntoh también se pueden usar para condimentar las habas guisadas. Otra hierba que mencionan

es el nakastekilit (*Peperomia peltolimba* C.DC. ex Trel.), que nace en las rocas y en los troncos podridos. Las hojas se utilizan para condimentar frijoles hervidos, chilposonte y especialmente con el xokoyo:lin (*Begonia* sp.). Guadalupe Vázquez comenta que conoce dos plantas relacionadas: nakastekilit y nakaspe:soh (no identificado). Las dos tienen los mismos usos. En otra platica mencionan el xonakat (cebollina), una planta que se siembra en un traste y ahí se va reproduciendo. Se usa mucho en guisado de frijoles, con carne de cerdo y también para hacer el pitsokwitaxkol (la rellena). Se revuelve la sangre de cerdo con cebollina picada, cebolla normal pero también picada, orégano, tomillo y hierbabuena. Hablan del a:xox (ajo) y comentan que el ajo también se usa para condimento en algunas comidas y salsas. El ajo no se da por esta región sino que la siembran en otras partes. Guadalupe Vázquez comenta que conoce dos tipos de ajo: 1) el ajo normal que venden en las plazas, y 2) el ajo macho, una sola bola grande que solamente lo traen sobre pedido. Éste es el que se usa para preparar el arroz en las fiestas de los compromisos. También es medicinal pero no especifica qué enfermedad se trata con ello.

**FILENAME:** Yohua\_Comid\_JVC313-MJT354\_koweelooatool\_2012-07-25-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-25-m

**DURATION:** 07:52

**ENGLISH TITLE:** Atole made from the fruits of the kowe:lo:t (*Monstera acuminata* K. Koch o quizá también *Monstera egregia* Schott)

**SPANISH TITLE:** Atole hecho de los frutos del kowe:lo:t (*Monstera acuminata* K. Koch o quizá también *Monstera egregia* Schott)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y María de Jesús Tecuaco hablan de cómo preparar kowe:lo:ato:l, un atole hecho de la inflorescencia de la planta epífita llamada kowe:lo:t (*Monstera acuminata* K. Koch o quizá también *Monstera egregia* Schott). Sus inflorescencias, de color amarillo, salen entre la base de las hojas y el tallo. Cuando ya tiene frutos se cortan y se desgranán para preparar un atole. Después se hierven las semillas con panela para endulzante. El atole sale de color negro.



## CREENCIAS (BELIEFS)

**FILENAME:** Tzina\_Comid\_PGC334\_tamalchiiwa-preparacion-tamales\_2009-09-21-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-21-a

**DURATION:** 10:01

**ENGLISH TITLE:** Various types of tamales

**SPANISH TITLE:** La preparación de varios tipos de tamal

**DESCRIPTION:** Paula González Carrillo habla acerca de la preparación del etixtamal (llamado en español 'tamal de siete cueros'). Para hacer este tipo de tamal se pone la olla para nixtamal (nexko:mit). Luego se muele el nixtamal y también un kilo de frijoles hervidos. Se tiende la masa sobre el metate y después encima se tiende una capa de frijol molido, agregándole un poco de manteca. Después se va recortando la masa y frijol dándole forma de tamal y envolviéndolos con nexkhiiswat (Renealmia alpinia (Rottboell) Maas), hojas especiales para tamales. Comenta que si en lugar de estas hojas se usa totomoch (hojas de mazorca) los tamales no agarren buen sabor. Una vez envueltos todos los tamales se ponen en una olla para hervirlos a vapor. Después habla de otro tipo de tamal que le llama chi:la:yo:tamal. Primero se revuelve masa de nixtamal con manteca y sal. Después se muele jitomate, chile rojizo maduro y ajonjolí. Se pone la masa dentro de to:tomoch o envuelto en hojas de nexkoko:kiswat (Canna tuerckheimii Kraenzl.) y a los tamales se les va untando la salsa preparada. Luego se ponen los tamales a hervir a vapor. Otro tipo de tamal que menciona se llama pi:kxa. Se pizcan los ejotes y se revuelven con masa, manteca y un poco de sal para que los tamales salgan salados. Se envuelven con nexkoko:kiswat y se ponen a hervir. Después menciona otro el owatamal. Éste se prepara con el owakilit (Tinantia erecta (Jacq.) Fenzl.), una hierba que abunda en los montes. Se corta esta hierba en pedazos. Se revuelve con masa, se le agrega sal y ya se envuelven en las hojas. Agrega al final que en la fiesta de todos santos se hacen estos tres tipos de tamales ya mencionados además de otro tipo, de carne, que se llama nakatamal.

**FILENAME:** Limon\_Comid\_OJV360\_Takwalchiiwa\_2009-09-22-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-22-m

**DURATION:** 14:51

**ENGLISH TITLE:** The preparation of food

**SPANISH TITLE:** La preparación de comida

**DESCRIPTION:** Ocotlán Julián Ventura habla acerca de cómo se prepara el mole. Empieza diciendo que para preparar un pollo en mole, se necesita un cuarto de chileancho, canela y clavo. Todo se tuesta y se frie con manteca. Luego se le agrega caldo a los ingredientes fritos para que el mole esté aguado y no muy espeso. Ya que haya hervido agrega la carne y la comida ya está lista. Luego, en esta misma grabación platica como se preparan frijoles en ajonjolí. Se ponen a hervir los frijoles mientras la cocinera tuesta y muele el ajonjolí. Cuando ya están hervidos los frijoles les agrega el ajonjolí y chile molido. Comenta que para preparar pollo en ajonjolí, se tuesta y se muele el ajonjolí mientras el caldo hierva. Al final se le agrega el ajonjolí molido al pollo, junto con unas hojas de pimienta o cilantro. Agrega que para que todo tipo de comida preparada con ajonjolí salga bien sabrosa, hay que procurar no quemar el ajonjolí al tostarlo. Habla de otra comida llamada chi:ltatsoyo:n. Se prepara rebamando chile verde y cebolla y luego friéndolos. Posteriormente agrega huevos revueltos y jitomate hasta cocerse. Para preparar el arroz primero pone la cazuela en la lumbre, echa cebolla y posteriormente el arroz. Lo mueve bien hasta que el arroz quede dorado. Luego se le agrega agua o caldo. Menciona tres tipos de quelites que se preparan de una sola manera. Tomakilit (Solanum nigrescens M. Martens & Galeotti u otras plantas del mismo grupo), wa:wkilit (Amaranthus hybridus L.) y chia:wakilit (Physalis gracilis Miers). Se hierve y se le agrega sal caliza para que los quelites salgan blanditos. También habla de cómo preparar más comidas con ajonjolí. Se muele el ajonjolí y se le agrega a la comida cuando ya está hirviendo. Para preparar carne de res se hierve la carne y se le agrega salsa de tomate con hierbabuena. La carne de cerdo se puede comer frito, en salsa roja o en mole. En esta misma grabación platica como preparar los tamales. Primero se pizcan los ejotes y de ahí; luego se revuelven los granos con la masa agregándole un poco de manteca. Posteriormente se envuelve la masa en hojas para tamal y se ponen a hervir en una olla de vapor. Esa olla debe de tener un poco de agua pero se calzan los tamales con algo para que no les entre el agua sino que solamente tiene que cocer con el vapor.

**FILENAME:** Tzina\_Comid\_JSI331\_Nochi-kilit\_2009-09-23-r.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-23-r

**DURATION:** 09:25

**ENGLISH TITLE:** The many types of edible greens

**SPANISH TITLE:** Los varios tipos de quelites comestibles

**DESCRIPTION:** José Antonio Salgado Isabel habla de los diferentes tipos de quelites que él conoce. Menciona cuales son los comestibles y otros usos que se les puede dar. Entre ellos están el ekilit (hojas de frijol), ma:kwi:kilit (Cyclanthera langaei Cogn.), ayohkilit (guía de calabaza), metsonkilit (Xanthosoma violaceum Schott), wa:wkilit (Amaranthus hybridus L.), tomakilit (Solanum nigrescens M. Martens & Galeotti u otros Solanum del grupo S. nigrum group), pachkilit (Stellaria prostrata Baldwin ex Elliott), ahmo:ikilit (Phytolacca rivinoides Kunth & C.D. Bouché), ihtikoyokkilit (Jaltomata repandidentata (Dunal) A.T. Hunz.) y chia:wakilit (Physalis sp., prob. Physalis gracilis Miers). Todos estos son comestibles. Comenta que todos los tipos de quelites se comen guisados, hervidos y con picante pero únicamente el tomakilit y el chia:wakilit se comen hervidos y sin sal agregando que comer el tomakilit es saludable ya que tiene propiedad curativa para la presión alta. También habla del witsti (chayote, Sechium edule (Jacq.) Sw.) y dice que esta planta se aprovecha la punta tierna para comerlo hervido, los frutos se comen hervidos y el chayote también se come. Menciona también una planta conocida como o:mekilit (Piper auritum Kunth) aclarando que en la zona centro de Puebla le llaman hoja santa y es comestible. Pero en esta región la hoja santa es otro tipo de planta y el o:mekilit se usa más para curar a una persona que padece de asco. En esta misma grabación habla de algunos árboles los cuales sus hojas pueden ser aprovechadas para preparar un té con propiedades como relajante. Entre las hojas que se usa menciona las de naranja y las de limón. Hay otra hoja que le llaman zacate limón el cual también se toma en té.

También se prepara té de la corteza de la canela. Por último agrega que en la actualidad los jóvenes ya no les gusta comer lo natural de esta tierra sino que prefieren las comidas enlatadas. Todo eso, finaliza, hace daño al organismo.

**FILENAME:** Xaltp\_Comid\_MFC307\_Takwalchiwa\_2009-09-26-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-26-b

**DURATION:** 26:40

**ENGLISH TITLE:** Preparation of various types of food

**SPANISH TITLE:** Preparación de varios tipos de comida

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín Cabrera habla de varios tipos de comida. Primero habla del tomakilit (*Solanum nigrescens* M. Martens & Galeotti u otros *Solanum* del complejo *S. nigrum* como *S. douglasii* Dunal). Se cortan los quelites más tiernos y solamente se hierven, sin salsa. Así ya se pueden comer. Habla también del xokoyo:lemo:l un caldo de frijol con tallos de varios tipos de begonia (xokoyo:lin) de rancho de los que no se comercializan. Estos tallos se hierven con frijoles y tekwa:nenepil (*Peperomia maculosa* (L.) Hook.) molido o bien con nakastekilit (*Peperomia peltilimba* C.DC. ex Trel.) y ajonjolí molido. Platica que anteriormente se usaba más la panela para endulzar y el azúcar no era común. Otro tipo de comida es la de frijoles con botones de ekimit (*Erythrina* sp. probablemente *Erythrina mexicana* Krukoff). Se hierven los frijoles y al final se le agregan los botones del ekimit y chipotle o ajonjolí. Otra comida que ella conoce es la del chi:chikitet. Los frutos del tamaliswat (*Renealmia alpinia* (Rottboell) Maas). Se pelan los frutos y se revuelven con un poco de masa. Dice que anteriormente los señores comían algo que le llamaban pahpataxkal, una tortilla hecha con masa y rizoma de plátano (aunque no explica bien como se prepara). Habla del tayo:yoh, una tortilla gruesa y cuadrada hecha de frijol molido y masa. Comenta que con la masa y el frijol molido también se puede hacer un tipo de tamal que se llama etix. Luego habla de otro tipo de tamal que se llama pi:ksa. De los pi:ksa hay tres tipos según el tipo de frijol usado: 1) exoyema:n, 2) pitsa:waket, y 3) de alberjón. Finalmente agrega que en todos santos es cuando la gente hace muchos tipos de tamales y compran flores, ceras e incienso para recibir a los fieles difuntos.

**FILENAME:** Tzina\_Comid\_MJA312\_takwalis\_2010-07-15-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-15-a

**DURATION:** 20:46

**ENGLISH TITLE:** Various types of edible greens and other foods

**SPANISH TITLE:** Diferentes plantas comestibles que comemos además de otras comidas

**DESCRIPTION:** María Victoria Juárez habla de varios tipos de comidas. Primero habla del kowtahtomakilit (prob. *Lycianthes stephanocalyx* (Brandege) Bitter, Nota: otros lo conocen como kowtah to:tomakilit), una planta comestible que abunda en los montes, es de hojas anchas y flores blancas. Después habla del wehweikilit y metsonkilit. Comenta que el wehweikilit (*Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott) se distingue por sus hojas más grandes y verdes, (normalmente la gente le llama ista:k, 'blanco' a algunas plantas con hojas verdes) el metsonkilit (*Xanthosoma violaceum* Schott) es de hojas moradas. Los dos tipos son comestibles. Se cortan las hojas y se limpian, quitándoles el puro quelite y tirando las venas principales de las hojas. Se hierve y si hay un poco de ajonjolí se le agrega. Si no, pues se come simplemente hervido. Habla del tsoyo:kilit (*Ipomoea dumosa* (Benth) L. O. Williams) y comenta que hierven las hojas de esta planta con los botones del tehtsonkilit (*Cnidioscolus multilobus* (Pax) I. M. Johnston.) y eso también es una rica comida. Menciona otro tipo de comida que es el ma:kwi:lkilit (*Cyclanthera langaei* Cogn.). Se cortan las hojas de esta planta y se hierven. Se puede comer simplemente hervido o guisado en salsa. Luego habla del wa:wkilit (*Amaranthus hybridus* L.). Este tipo de quelite se hierve y se come así simple, sin guisar. Menciona también el tomakilit (*Solanum nigrescens* M. Martens & Galeotti u otros del grupo *S. nigrum* como es el *S. douglasii* Dunal). Este quelite también se come solamente hervido, no se guisa. Menciona el ahmo:lkilit (*Phytolacca rivinoides* Kunth & C.D. Bouché). Primero se hierve y después se guisa. Agrega que anteriormente se consumían más los quelites pero en la actualidad ya no porque la gente prefiere comer lo comercializado como son las sopas y huevos de granja. Luego platica de otros tipos de comidas como frijoles hervidos. A veces se come guisado y a veces simplemente en caldo. Habla también del chi:la:yo:t. Se muele el ajonjolí con la cebolla y si uno quiere se puede guisar con manteca. Menciona otra comida que es el xokoyo:lemo:l (frijoles cocidos con tallo de Begonia). Se puede comprar el xoko:yo:lin o se puede ir a cortar el teko:seh (*Begonia manicata* Brongn. ex F. Cels) en el monte. Primero se pelan las varas quitándoles una fibra delgada que cubre el tallo. Terminando de pelar todo se enjuaga con agua y ceniza para quitarle lo agrio. Se deja escurrir bien y se vierte en la olla de frijoles hirviendo. También se le agrega nakastekilit (*Peperomia peltilimba* C.DC. ex Trel.) y ajonjolí molido para darle un sabor más rico. Otra comida que también se puede comer con ajonjolí, son las papas hervidas con camarón. El frijol gordo (exo:yema:n) se hierve y se le agrega ajonjolí para obtener una rica comida. O también se puede preparar en chilposonte (caldo rojo y picoso). En esta misma grabación habla de comida que se consigue en el monte. Menciona, por ejemplo, el armadillo y se puede comer en ajonjolí o en mole. El tlacuache también se puede comer en chilposonte, en ajonjolí o guisado. El tejón y el mapache se pueden comer con ajonjolí o en chilposonte. Por último habla del conejo y que solamente se puede comer en chilposonte.

**FILENAME:** Tzina\_Comid\_MJA312\_nanakat\_2010-07-15-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-15-b

**DURATION:** 17:25

**ENGLISH TITLE:** Mushrooms

**SPANISH TITLE:** Hongos

**DESCRIPTION:** En esta plática María Victoria Juárez habla del xo:no:nanakat, un hongo blanco que normalmente nace y crece en los troncos podridos de jonote (esto es, de xo:no:t, *Heliocarpus appendiculatus* Turcz. y *Heliocarpus donnellsmithii* Rose). Se cortan los hongos y se limpian quitándoles la basura y los restos de madera podrida. Posteriormente se hierven para comerlos en caldo, en ajonjolí o guisados con chile verde. Otro tipo de hongo que ella conoce es el ma:tananakat, un hongo de color marrón que nace y crece en los palos podridos de kapolkowit (hay varios tipos de kapolin, quizá sea *Miconia dodecandra* Cogn. u otro *Miconia*) y chalawih (*Inga* spp.)

pero solo en los montes grandes aunque comenta que sólo de vez en cuando se puede encontrar el ma:tananakat ya que no hay todo el tiempo. Dichos hongos se pueden comer en ajonjolí o en chilposonte. También habla de otro tipo de hongo que le llama chikinte. Dichos hongos son de color café y normalmente nacen y crecen en los árboles de chakay (*Bursera simaruba* (L.) Sarg.). Se hierven frijoles negros y se les agregan los hongos con ajonjolí. Otro tipo de hongo que conoce es el pisih. Dichos hongos nacen y crecen en los árboles de kapolkowit (véase arriba). Son de color negro y los tiernos se hierven para comerlos así en chilposonte. Pero los que ya están más recios se deshebran y se muelen sobre metate para agregarlo al chilposonte. Habla también de otro tipo de hongo que conoce como sinanakat (de sinti, mazorca), dicho hongo solamente se puede encontrar cuando doblan la milpa porque nace de la milpa. Se despedazan los hongos agregándoles epazote, chile y cebolla. Posteriormente todo eso se pone en una tortilla de masa como gordita y se pone a cocer en el comal. Y así es como se prepara el koma:lpitsot. Habla luego del to:tolko:skat (lit. 'collar de guajolote'). Estos hongos nacen y crecen en las milpas, son como bolitas y se comen en caldo o en ajonjolí. Otro hongo del que habla es el masa:xi:poh (lit., 'venado hocico'). Este hongo nace y crece en la tierra; también se puede comer en caldo. Sigue al hablar del xi:yo:nanakat (quizá de xi:yo:t, 'lizo' pero cf. xi:yo:ti, 'tener manchas en la cara'). Es otro tipo de hongo comestible que nace y crece en los árboles de teswat (generalmente refiere a *Miconia* spp.). Dice que este hongo se muele junto con chile y se come. (Nota: no especifica si se come en caldo o guisado.) El siguiente hongo que menciona es el ka:wal ipox, otro hongo que nace y crece en los árboles de jonote. Tienen un parecido al xo:no:nanakat nada más que el ka:wal ipox es un hongo más grueso. Este hongo se puede comer en chilposonte o en ajonjolí. Habla también del alakcho, otro tipo de hongo que nace y crece en los troncos podridos de chalawih (*Inga* spp.) y cafetos. También menciona el chi:ltaxkal, un hongo que solamente nace y crece en los trocos podridos de pa:wa (chinina, *Persea* aff. *schiedeana* Nees). Éste se puede comer en chilposonte o en caldo acompañado de carne de res. Habla de otro hongo que llamado xo:chinanakat, de color anaranjado. Crece en particular debajo de los árboles de encinos. Menciona otro tipo de hongo que conoce como wi:ltsi:ne:ltapach (lit., 'paloma hígado'), nace y crece en los troncos podridos de chalawih. Comenta que no nace en abundancia, solamente quizá unos dos hongos por palo. Por eso es muy difícil recolectarlo en una buena cantidad. Finalmente habla de otro hongo que nace y crece en el excremento de los reses, de forma como de una sombrilla. Comenta que dicho hongo no es comestible ya que según otras personas es venenoso.

**FILENAME:** Tzina\_Comid\_ESL311\_totopoch\_2010-07-15-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-15-d

**DURATION:** 08:22

**ENGLISH TITLE:** How to make totopoch

**SPANISH TITLE:** Como se elabora el totopoch

**DESCRIPTION:** Eugenia Samitez Lucas habla de cómo se prepara la comida conocida como totopoch un tipo de "tortilla" dura o dorada sobre comal. Primero se pone sobre el fuego la olla para hacer nixtamal (nexko:n). Hecho el nixtamal se muele, sin mojar la masa. Después se remoja la masa con manteca y se empieza a extender la masa en el metate. Posteriormente ya se empieza a sacar el totopoch, la masa ya extendida y delgada, con un pedazo de bambú y se va poniendo sobre unas hojas de plátano o hojas del nexkoko:k (*Canna tuerckheimii* Kraenzl.) para posteriormente pasar todo junto al comal. Así se prepara el totopoch. Comenta que anteriormente preparaban mucho este tipo de antojitos en las mayordomías acompañándolos con atole agrio (xokoato:l). Finalmente agrega que a mucha gente no le gusta preparar el totopoch y por eso ya se va perdiendo la costumbre de hacer esta comida.

**FILENAME:** Tzina\_Comid\_ESL311\_atool\_2010-07-15-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-15-h

**DURATION:** 09:21

**ENGLISH TITLE:** How to prepare different types of atoles that are consumed in the region

**SPANISH TITLE:** Como se preparan los diferentes atoles que se beben en la región

**DESCRIPTION:** Eugenia Samitez Lucas platica cómo ella prepara el atole de chocolate. Primero hierve agua luego la endulza, le agrega chocolate y ya está listo el atole. También habla de cómo se prepara el atole agrio. Primero se martaja maíz y al día siguiente se afina el maíz martajado, se cuele con un cedazo, se pone a hervir y se endulza. Cuando ya haya hervido bien se puede tomar. Habla de otro tipo de atole que le llaman ista:kato:l o pachato:l. Para hacerlo se revuelve la masa fina con agua, se endulza y se hierve. También platica cómo preparar el atole de capulín. Primero se machaca el capulín (probablemente la *Primulaceae*, *Parathesis psychotriodes* Lundell) con las manos, después se revuelve un poco de masa en agua y a esa agua se le echa al capulín machacado, se pone a hervir, se endulza y cuando ya haya hervido ya está listo para tomarlo. Habla de otro tipo de atole que le llama mo:rahato:l (probablemente *Rubus schiedianus* Steud.). Se machacan las moras con las manos y se prepara un agua de masa. Se revuelve el agua de masa con la pulpa de mora y se cuele con un cedazo, se hierve y así ya queda el atole. Otro tipo de atole que ella prepara es el e:lo:ato:l. Para éste se muelen los granos de los elotes, se cuele y se pone a hervir. También platica cómo hacer el atole de ka:xtapa:nkamohato:l. Se consiguen camotes del ka:xtapa:n (quizá *Ipomea batatas* (L.) Lam. silvestre), se lavan bien para que no tengan tierra, se muelen y se le agrega al agua de masa que ya debe de estar hirviendo. Se endulza y así es como se prepara este tipo de atole. Platica que ella también sabe preparar un atole con el camote del metsonkilit (*Xanthosoma violaceum* Schott.). Primero se muele el camote y se pone a hervir. A este atole no se le pone masa, únicamente se endulza y se le agrega picante. Platica también cómo preparar ato:lkamohato:l (del *Ipomea batatas* (L.) Lam., cultivado). Primero se muele el camote, se revuelve con masa, se endulza y se pone a hervir. También platica cómo preparar el yo:lohxo:chiato:l. Se hierve agua de masa fina y se le agrega unos pétalos secos de yo:lohxo:chit (*Magnolia mexicana* DC.). Habla de cómo preparar el atole de vainilla. Primero se pone a hervir agua con masa fina, se endulza y se abre una vainilla por mitad y se le agrega para que el aroma se impregne en el atole. También platica cómo preparar el atole de arroz que normalmente venden en las plazas. Se hierve el arroz entero y o bien se puede preparar molido. Otro tipo de atole que se vende es el de avena. Finalmente habla de cómo se prepara el a:xokot. Primero se consigue una olla nueva de barro y un poco de cal, que se le unta en el interior de la olla. Después se muele un rollo de a:xokoxiwit (*Fleischmannia pycnocephala* (Less.) R.M. King & H. Rob.) y con esa hierba molida también se le unta en el interior de la olla. Se martaja el nixtamal sin afinarlo y se hierve. Después de hervido se echa en la olla untada de hierba y se tapa con hojas grandes además de una tela grande o nylon. Al tercer día se destapa y si ya está fermentando entonces ya se endulza para tomarlo.

**FILENAME:** Yohua\_Comid\_MHO316\_aaxokot-bebida-preparada\_2010-07-22-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-22-c

**DURATION:** 20:22

**ENGLISH TITLE:** How to prepare the atole known as <nawa>a:xokot</nawa>

**SPANISH TITLE:** Como se prepara el atole <nawa>a:xokot</nawa>

**DESCRIPTION:** María Nicolasa Huerta Ocotlán habla de cómo se prepara el a:xokot, una bebida fermentada que calma mucho la sed. Primero se consigue el a:xokoxiwit (Fleischmannia pycnocephala (Less.) R.M. King & H. Rob.), tsope:likxiwit (Phyla scaberrima (A. Juss. ex Pers.) Moldenke) y hojas de plátano. Las hojas de plátano sirven para tapar las ollas, no son condimento para el atole. El tsope:likxiwit abunda junto a las casas, se desarrolla arrastrándose en el suelo y tiene hojas chiquitas. El a:xokoxiwit es de hojas más grandes. Se martaja el nixtamal y se hierve. Mientras se hierve el nixtamal se muele el a:xokoxiwit y el tsope:likxiwit y junto con un poco de cal lo embarra en la parte interior de una olla de barro. Después se vierte el nixtamal hervido en la olla embarrada de hierbas y se le agregan unas brazas. Posteriormente se tapa las ollas con las hojas de plátano, y con costales y cobijas para que fermente el atole. Se destapa la olla al tercer día. Nicolasa Huerta comenta que normalmente se prepara este tipo de atole en los compromisos de mayordomía para dársele a los señores que arreglan la flor de cucharilla. Agrega que cuando ya se destapan las ollas se puede tomar el atole simple o bien con azúcar. Menciona que hay ollas de barro especiales para preparar este tipo de atole llamadas a:xokokomit. Finalmente agrega que a los jóvenes de hoy ya no les gusta tomar este atole ya que según ellos tiene un olor feo. Prefieren tomar refrescos. Nicolasa Huerta concluye diciendo que ella les enseña a otras personas a preparar esta bebida.

**FILENAME:** Xaltn\_Comid\_JAF315\_totopoch\_2010-07-22-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-22-f

**DURATION:** 04:54

**ENGLISH TITLE:** Totopoch: Tostadas made from nixtamal combined with lard and salt

**SPANISH TITLE:** Totopoch: Tostadas elaboradas de masa con manteca y sal

**DESCRIPTION:** Josefina Alcántara Fuentes habla acerca de cómo hacer el totopoch. Primero se para la olla para nixtamal (nexko:mit) removiendo bien el maíz para que salga bien el nixtamal. Se lava el nixtamal y se muele. Se afina la masa en metate y luego se le agrega sal y manteca. Se extiende la masa con la mano de metate (metapil) y después se usa un pedazo de bambú para delicadamente desprender la masa del metate. Éste va a ser el totopoch. Se va poniendo la tortilla así hecha sobre hojas de plátano y se pone todo sobre el comal para que se cueza. Se van guardando los totopoch en canastas. Comenta que anteriormente se acostumbraba preparar el totopoch acompañado de un atole de chocolate. Esto se le daban a las personas en las mayordomías cuando recibían una imagen religiosa.

**FILENAME:** Xaltn\_Comid\_MFC307-MJS324\_aaxokok-tipo-de-atole\_2011-07-19-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-19-h

**DURATION:** 09:07

**ENGLISH TITLE:** A:xokot, a type of sour atole

**SPANISH TITLE:** A:xokot, un tipo de atole agrio

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín Cabrera relata como ha visto que se prepara a:xokot. Se empieza al moler unas hierbas que se usan para untar el interior de una olla de barro. Después se coloca la olla boca abajo y se tapa con una cobija o unas naguas negras. Quizá se deje como medio día así, hasta que se note que se puso agrio. Entonces se coloca la olla boca arriba y le echan la masa para que se fermente el atole. Agrega que a mucha gente no le gusta tomar este tipo de atole ya que tiene un olor feo por su fermentación. María Juárez Salgado agrega que ella sabe que las ollas de barro son untadas en el interior con tsope:likxiwit para preparar dicho atole.

**FILENAME:** Tzina\_Comid\_MSO325\_tamal-lista-completa\_Tzina\_2011-07-20-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-20-d

**DURATION:** 17:01

**ENGLISH TITLE:** How various types of tamales are made

**SPANISH TITLE:** Como se elaboran los diferentes tipos de tamales

**DESCRIPTION:** María Salazar Osollo habla de los varios tipos de tamales que conoce. Menciona el etixtamal (tamal de masa de frijol molido, generalmente frijol negro), pi:ksatamal (tamal hecho de masa revuelto con manteca, sal al gusto y frijol tierno, nakatamal (tamal de carne) y owakiltamal (tamal de masa con owakilit, Tinantia erecta). Para preparar el etixtamal primero se extiende la masa fina en el metate y sobre esta capa se extiende una capa de frijol molido, puede ser de frijol negro, frijol gordo o frijol chichimeco. Agrega que el frijol no se hierve mucho para que al molerlo no se haga pegajoso. Se repite este mismo proceso de tender unas capas de masa y frijol unas tres veces para lograr un tamal de varias capas. Terminando este proceso se enrolla la masa y se va cortando en pedazos para ir formando los tamales. Luego se envuelve con nexkihishwat (Renealmia alpinia) y finalmente ya se hierven los tamales como es de costumbre. Para preparar el pi:ksatamal primero se afina la masa. Después se le agrega manteca y frijol, sea frijol negro o frijol gordo. También se le echa un poco de sal caliza y sal normal. Se revuelve todo y se van haciendo los tamales envolviéndolos también con las hojas de nexkihishwat (Renealmia alpinia). Comenta que la sal caliza se le agrega para lograr una buena cocción. El owakiltamal se hace con owakilit (Tinantia erecta (Jacq.) Fenzl.), una hierba silvestre que se colecta en el monte. Se despedaza agregándole sal caliza y sal normal. Luego todo se revuelve con la masa que se divide y se hace en tamales, en to:tomo:ch (hojas de mazorca) o en nexkihishwat. También platica cómo preparar el nakatamal. Primero se afina la masa que se va poniendo en las hojas de nexkoko:kiswat (Canna tuerckheimii Kraenzl.). Después se le va untando el mole con carne y ya se van envolviendo los tamales. También se puede usar san

jose:niswat (Nota: se colectó #2566 pero no hay foto y no se ha determinado) o noktaiswat (*Heliconia schiedeana* Klotzsch). El noktaiswat solamente abunda en los montes grandes, sin en cambio el sanjoseniswat y el nexkoko:kiswat abundan en los cafetales y en las orillas de San Miguel Tzinacapan. Comenta que hay personas que cuando saben o ven que preparan tamales le hacen mal de ojo a los tamales y para evitar eso, le ponen un chipotle, sauco (*Sambucus nigra* subsp. *canadensis* (L.) Bolli) o una moneda. Otro tipo de tamal que Salazar Osollo sabe preparar es el e:lo:tamal. Se va por los elotes cuando haya y regresando en la casa se les quita las hojas y se desgranán. Los granos se muelen con metate logrando una masa. Luego se endulza con panela y se envuelven los tamales con las mismas hojas de los elotes. Comenta que el etixtamal y el nakatamal se pueden comer acompañados de pollo o guajolote en ajonjolí, el pi:ksatamal y el owakiltamal se pueden comer acompañados con salsa y el e:lo:tamal se come solo porque ya es endulzado. Finalmente agrega que el pi:ksatamal, el owakiltamal y el elo:tamal solamente se pueden comer en sus respectivas temporadas de cosecha ya que no todo el tiempo hay elotes y no todo el tiempo hay hierbas tiernas de owakilit para el owakiltamal. Y en el caso del pi:ksatamal sólo hay meses cuando se cosecha el frijol. El nakatamal y el etixtamal se pueden comer en todo el año ya que el material que se necesita se encuentra en todo el año.

**FILENAME:** Tzina\_Comid\_MSO325\_atool-lista-completa\_2011-07-20-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-20-e

**DURATION:** 37:17

**ENGLISH TITLE:** How to prepare many different types of atole

**SPANISH TITLE:** Como se preparan los diferentes tipos de atole

**DESCRIPTION:** María Salazar Osollo habla de tipos de atole que conoce y sabe preparar. Primero habla del ixwakato:!. Éste se prepara moliendo el nixtamal y poniéndolo a hervir. Mientras tanto se muele el maíz germinado que sale de las mazorcas dejadas en el campo y mojadas por las lluvias. Se agrega este maíz molido a la olla con el nixtamal hirviendo. Luego se le echa un poco de panela para endulzarlo. Cuando ya se hirvió bien se retira del fuego y ya se puede tomar, sirviéndolo en jícaras. Otro tipo de atole que Salazar Osollo sabe preparar es el ato:lkamohato:!. Primero se martaja el nixtamal y se pone a hervir. Al mismo tiempo se rebana el camote del a:tolkamoh (Ipomoea batatas (L.) Lam.) y se muele en metate. Posteriormente se cuele y se vierte en el agua con nixtamal que se está hirviendo para darle el sabor del camote. Se endulza con panela y cuando ya está bien hervido bien se retira del fuego para tomarlo. Menciona que hay dos tipos de a:tolkamoh, uno amarillo y otro morado. Los dos tienen el mismo sabor. Comenta que anteriormente había camote de mejor calidad porque se sembraba y se cosechaba localmente, mientras que en la actualidad el camote comercializado ya no es de buena calidad. Otro tipo de atole que sabe hacer es el ka:xtapa:nkamohato:! (también del Ipomoea batatas aunque otro variedad), atole hecho del camote del ka:xtapa:n. Se desentierra el camote del ka:xtapa:n, se lava para quitarle la tierra y luego se muele en metate. Mientras se muele el camote se pone a hervir nixtamal martajado. Al final se cuele el camote de ka:xtapan molido y se le agrega a la olla hirviendo. También se endulza con panela. Otro tipo de atole que sabe preparar es el xokoato:!. Primero se muele maíz sobre metate y se remoja en una olla, dejándolo un día o a veces más tiempo para que se agrie. Al día siguiente se revisa y si ya está agrio se afina de nuevo esa masa y se cuele. Posteriormente se pone a hervir y se endulza con panela. Comenta que en la temporada de calor es cuando más fácilmente se agria. Agrega que la masa normal no sirve para preparar este atole, ya que sale con un sabor a oxidado. Tiene que ser maíz molido. Dice que también se puede endulzar este xokoa:tol con azúcar pero con azúcar el atole sale más claro mientras que con panela sale con un color fuerte y más sabroso. Platica también como se prepara el e:lo:a:tol. Primero se desgranán los elotes, después se muelen los granos hasta que quede una masa fina. Posteriormente se cuele y se hierve en una olla endulzándolo con panela. Cuando ya haya hervido se retira del fuego. Se puede tomar. Comenta que uno puede agregarle al atole algunos granos blanditos casi al final para que hiervan juntos y al tomar el atole uno va comiendo los granos. Otro atole más que sabe preparar es el chikola:ato:!. Para preparar este atole sólo se necesita masa. Esta masa se bate en agua, se cuele y se pone a hervir. Cuando ya haya hervido se le agrega chocolate y panela para darle el sabor de chocolate y endulzarlo. Menciona que anteriormente un señor venía a vender barras redondas de chocolate en la plaza de Cuetzalan pero que el chocolate que actualmente se comercializa actualmente no es de la misma calidad. Platica de otro atole que sabe hacer y que se lama ista:kato:! o bien pachato:!. Primero se muele el nixtamal separando la película que va quedando al molerlo para afinarlo después mientras que la masa del nixtamal se revuelve con agua y se hierve. Cuando ya haya hervido bien se le agrega la película afinada y se retira del fuego para que al tomar el atole uno va comiendo también la película afinada. Agrega que este atole no se endulza para que al tomarlo calme la sed. Habla de otro atole que llamado metstsonkilkamohato:!, un atole del rizoma de mafafa (*Xanthosoma violaceum* Schott). Primero se remoja el rizoma y se lava con agua para que quitarle el lodo que tiene. Después se hierve y cuando ya se haya hervido se retira del fuego, se pela y se rebana. En ese momento se pone a hervir agua de masa y se le agrega el rizoma rebanado para que hierva agregándole los otros condimentos usados en preparar este atole, tales como sal, chipotle para que salga picoso, epazote para darle buen sabor y panela para endulzarlo. Comenta que sólo se usa la mafafa de hojas moradas y rizoma morado. Además, cuando se prepara hay que seleccionar que el rizoma sea del más moradito que es lo más tierno porque el rizoma que ya está maduro ya no sirve. Otro tipo de atole que Salazar Osollo sabe preparar es el nekxo:chiato:!, atole de polen de colmenas. Para preparar este atole se tiene que revolver masa fina en agua, colarla y ponerla a hervir. Cuando ya está hirviendo bien se le agrega el polen de las colmenas previamente removida o mezclado en el recipiente donde se guarda para que el asiento no quede en la base del recipiente. Se endulza con panela. Recomienda usar las mismas cantidades de masa y de polen para que el atole salga sabroso. Otro tipo de atole que sabe preparar es el kapolato:!, atole de capulín rojo (chi:chi:lkapolin, Parathesis psychotriodes Lundell). Se pone a hervir agua de masa fina previamente colada. Se restriega los capulines maduros en las manos y luego se cuele. El jugo que sale se añade al agua de masa hirviendo para darle el color y sabor de capulín. Finalmente se endulza con panela o azúcar y se retira del fuego para tomarlo. Finalmente platica de otro tipo de atole que conoce llamado koma:lato:!. Este no es un atole normal sino una medicina tradicional que sirve para curar la diarrea. Se muelen los granos de maíz rojo, especialmente tiene que ser maíz rojo. Una vez molidos, los granos martajados se ponen en comal con un poquito de agua y ahí se hierve. No permanece mucho tiempo sobre el comal. Menciona que el comal tiene que ser nuevo. Posteriormente ya se puede tomar para curar la diarrea. Comenta que con el arroz se puede hacer el mismo proceso de moler y hervir en el comal y tomar ese atole contra la diarrea. Finalmente agrega que todos los tipos de atole que mencionó salen muy ricos si se preparan con olla de barro, ya que al prepararlos con olla de peltre tienen otro sabor e incluso los tamales también saben muy ricos si son preparados con olla de barro.

**FILENAME:** Tzina\_Comid\_MSO325\_kilit-lista-1-de-3\_2011-07-20-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-20-f

**DURATION:** 14:14

**ENGLISH TITLE:** How to prepare various types of edible greens

**SPANISH TITLE:** Como se preparan varios tipos de quelilte

**DESCRIPTION:** María Salazar Osollo habla de la preparación de varios tipos de quelites. Primero habla del ekilit (quelite de frijol). Se cortan únicamente las puntas tiernas; comenta que las hojas que más se comen son las de un frijol llamado 'frijol gordo'. Se ponen a hervir las puntas tiernas y las hojas y al mismo tiempo se muele ajonjolí con chile. Cuando ya estén hervidos los quelites se les agrega el ajonjolí molido y sal al gusto. Agrega que es importante agregarle sal caliza al agua para que hierva bien. Otro tipo de quelite que menciona es el ma:kwi:lkilit (*Cyclanthera langaei* Cogn.). Se cortan sus hojas tiernas y se comen hervidos. Menciona que hay que agregarle sal caliza al agua para que el quelite hierva bien. Agrega que se puede preparar el ma:kwi:lkilit en guisado con cebolla y chile pero para prepararlo en guisado se tiene que moler el quelite hervido para que la comida salga espesa. Finalmente menciona que se puede agregar ma:kwi:lkilit y ajonjolí molido a frijoles hervidos. Otro quelite que conoce es el wa:wkilit (*Amaranthus hybridus* L.) que se puede comer hervido o en guisado. Para lo primero simplemente se hierve y así se puede comer. Comenta que a mucha gente les gusta comerlo simplemente hervido. Algunos le agregan sal y otros no. Para comer el wa:wkilit guisado se hierve y se guisa con aceite y cebolla. Finalmente, en esta misma grabación habla del metsonkilit (*Xanthosoma violaceum* Schott). Primero se limpian las hojas quitándole el quelite y tirando las venas principales de la hoja (la palabra usada para esta acción es ye:ktia). Se hierve el quelite y se le agrega ajonjolí molido con chile. Menciona que también se puede comer hervido sin ajonjolí. Dice que hay otras plantas del mismo tipo de hojas grandes que le llaman wehweikilit o kopitsokilit. Se preparan de la misma manera que el metsonkilit, pero estos dos últimos tienen un sabor más rico.

**FILENAME:** Tzina\_Comid\_MSO325\_kilit-lista-2-de-3\_2011-07-20-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-20-g

**DURATION:** 05:50

**ENGLISH TITLE:** The preparation of various types of edible greens in the Solanaceae family

**SPANISH TITLE:** Como se preparan los diferentes tipos de quelite de la familia Solanaceae

**DESCRIPTION:** María Salazar Osollo habla de los diferentes tipos de quelites que se consumen en la región de Cuetzalan y la manera en que se preparan. Primero habla del tomakilit (*Solanum nigrescens* M. Martens & Galeotti y quizá también *S. douglasii* Dunal), un quelite que abunda en las milpas. Dice que cuando se corta un día antes de prepararlo, es recomendable ponerlo en agua para preservarlo. Se saca ya al momento de hervirlo para que esté fresco y no marchitado, ya que se marchita fácilmente. Se prepara en agua hirviendo con sal caliza para que el tomakilit salga blandito. Agrega que el tomakilit solamente se come hervido o asado en el comal, no se come guisado ni en ajonjolí. Habla también del chia:wakilit (*Physalis gracilis* Miers y quizá *Physalis pubescens* L.), un quelite que igual crece en las milpas. Se prepara como el tomakilit nada más que el chia:wakilit se hierve menos para que no se deshaga. Finalmente menciona el ihtikoyokkilit (*Jaltomata repandidentata* (Dunal) A.T. Hunz.) otro tipo de quelite comestible y que se prepara de la misma manera que los dos susodichos quelites.

**FILENAME:** Tzina\_Comid\_MSO325\_kilit-lista-3-de-3\_2011-07-20-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-20-h

**DURATION:** 14:19

**ENGLISH TITLE:** How to prepare different types of edible greens

**SPANISH TITLE:** Como se prepara los diferentes tipos de quelites

**DESCRIPTION:** María Salazar Osollo habla del soyokilit (*Ipomoea dumosa* (Benth) L. O. Williams), una planta comestible que crece como trepadora en las orillas de caminos y en los cafetales. Las hojas de esta planta se comen con frijoles hervidos. Primero pone a hervir los frijoles y luego se agrega las hojas del soyokilit, que tienen que estar bien lavadas, para que hiervan juntos. Se remueve la comida con un batidor de madera para nixtamal (tahmolo). Cuando ya está bien hervido se le agrega un poco de masa fina para darle más sabor. Comenta que también se le puede agregar xokoyo:lin esquinado (*Arthrostemma ciliatum* Pav. ex D. Don) y guías tiernas de calabaza. Ella solamente sabe prepararlo de esta manera ya que así le había enseñado su mamá. En la misma grabación habla luego del witskilit (*Secchium edule* (Jacq.) Sw.) cuyas puntas se cortan para prepararlas con ajonjolí. Salen muy sabrosas agregándoles chile molido. También se puede comer hervido sin condimento. Menciona que no se debe de hervir con los zarcillos para evitar algún accidente al ser ingeridos. Después habla del te:kwa:nenepi:l (*Peperomia maculosa* (L.) Hook.), una hierba que crece sobre las piedras o bien en las superficies de los troncos. El te:kwa:nenepi:l Esta planta se muele junto con unos chiles verdes y se le agrega a los frijoles negros cuando ya están hirviendo. Otro quelite que menciona es el ayohkilit (guía de calabaza) cuyas puntas tiernas se comen hervidas sin ajonjolí ni en guisados. Menciona el pachkilit (*Stellaria prostrata* Baldwin ex Elliott (or *Stellaria cuspidata* Willd. ex Schlecht. subsp. *prostrata* (Baldwin ex Elliott) J.K. Morton), una planta rastrera y comestible que se puede comer hervida o bien cruda con tortillas. Finalmente habla del kalawa:sahkilit, puntas tiernas del alverjón (*Vicia* spp.). Comenta que se come simplemente hervido y sin agregarle otros condimentos.

**FILENAME:** Tzina\_Comid\_MSO325\_taxkal-preparacion-de-tortillas\_2011-07-20-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-20-n

**DURATION:** 07:28

**ENGLISH TITLE:** How to prepare tortillas

**SPANISH TITLE:** Como se preparan las tortillas

**DESCRIPTION:** María Salazar Osollo habla acerca de la preparación de tortillas. Todo empieza con la preparación del nixtamal (maíz pelado por dejarlo en agua con cal hervido). La olla que se usa para preparar el nixtamal se llama nexko:mit. El maíz blanco y el amarillo pueden dejarse un poco más en la lumbre que el maíz morado. Se procura no dejar este maíz morado mucho en el nexko:mit porque es un maíz muy blando y si se pasa de lumbre las tortillas salen muy duras. En los varios tipos de maíz que se prepara recomienda echarle agua de cal no muy espesa ni muy aguada para que el nixtamal salga bien y las tortillas salgan blanditas y esponjadas. De lo contrario salen amarillas por el exceso de cal. También recomienda que para que la masa no se desmorone, al lavar el nixtamal hay que no restregarlo mucho con las manos. Agrega que se necesita tener menos cuidado con hervir el maíz criollo que el maíz comercializado que necesita más cuidado para lograr que el nixtamal salga bien.

**FILENAME:** Xaltn\_Comid\_MFC307\_emool-frijoles\_2011-07-26-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-26-d

**DURATION:** 31:33

**ENGLISH TITLE:** Distinct ways of cooking beans

**SPANISH TITLE:** Como se preparan los diferentes guisados de frijoles

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín Cabrera platica cómo se prepara el xokoyo:lin (Begonia sp.). Primero se le quita la fibra a las varas de xokoyo:lin y con las manos se despedaza el tallo en trozos pequeños. Luego se hierve agua con ceniza y con eso se lava el xokoyo:lin para quitarle lo agrio. Al mismo tiempo se hierven los frijoles y se les añade el xokoyo:lin con ajonjolí molido. Casi al final se le agrega nakastekilit (Peperomia peltlimba C.DC. ex Trel.) despedazado para darle un buen sabor. Fermín Cabrera sigue hablando de cómo preparar el ko:lexemo:l, frijoles hervidos con col despedazado que se cuece junto con los frijoles. También a esta comida se le agrega ajonjolí molido. También hay el kola:ntohemo:l, que se prepara con kola:ntoh, y otro guisado con carne y witstololoh (Smilax cf. domingensis Willd.). Esta última se hace con hongos y witstololoh. Se hierve todo junto y para darle buen sabor se le agrega chipotle, unos dos o tres tomates molidos y una hoja de pimienta. Platica del a:ko:lemo:l aunque no especifica bien cómo se prepara. Luego menciona el a:emo:l, frijoles molidos con sal y, al final, unas ramas de epazote. Menciona el emo:ltatsoyo:n. Primero se pone a calentar manteca para luego freír la cebolla. Cuando la cebolla ya se pone amarilla se agregan los frijoles previamente machacados con un poco de agua para que la comida salga un poco aguada. Se puede acompañar con huevos, pero los huevos se guisan antes de los frijoles y se agregan al final. Habla de otra comida que le llama chikinteemo:l. El chikinte es un hongo muy chiquito que abunda en los árboles podridos de chakay (Bursera simaruba (L.) Sarg.) y koma:ykowitz (Damburneya gentlei (Lundell) Trofimov [syn. Nectandra lundellii C.K. Allen]). Primero se limpian bien los hongos ya que se al cortarlo lleva mucha corteza y basura pegada. Posteriormente se ponen unos cuantos hongos en una tortilla con salsa sobre el comal. Esto se llama koma:ltamal. La otra manera de comer chikinte es hervido con frijoles negros y ajonjolí. Fermín Cabrera habla también de otro hongo comestible llamado xi:yo:nanakat. Se cortan estos hongos por la base para que no lleven basura y se muelen. Luego se hacen tamales con masa para preparar lo que se llama xi:yo:nanakatamal. Luego menciona el ekimiemo:l, comida de flores de ekimit (Erythrina sp.). Se hierven las flores del ekimit y aparte los frijoles. Al final se le agrega a los frijoles tanto el ekimit hervido como ajonjolí. El ekimit también se puede comer guisado con huevos, agregando huevo al ekimit guisado. Luego menciona el witsa:ko:lemo:l, frijoles con ajonjolí y chayote que se prepara agregando chayote rebanado y ajonjolí molido al frijol. Si uno quiere se pueden agregar unos dientes de ajo o unas hojas de pimienta. Pero menciona que no usa el ajo y la pimienta al mismo tiempo como condimentos, sólo uno a la vez. Otra comida que conoce es el chi:lato:lemo:l que se hace con nakasbu:rroh o nakastekilit (dos nombres para Peperomia peltlimba) molido con ajonjolí y chipotle. Posteriormente se le agrega un poco de masa y frijol para que ya quede la comida. Menciona otra comida que le llama chichime:kohemo:l. Se muele el nakasbu:rroh, ajonjolí y eso se le agrega a los frijoles hirviendo.

**FILENAME:** Xalpn\_Comid\_MGV330-MSO325\_xiwit-tein-see-tahwiaalia-condimentos\_2011-07-27-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-27-i

**DURATION:** 18:55

**ENGLISH TITLE:** Herbs used as condiments

**SPANISH TITLE:** Plantas que sirven para condimentar

**DESCRIPTION:** María Salazar Osollo y María Guadalupe Vázquez hablan de distintas hierbas que se usan para condimentos. Empiezan hablando del tomillo, una planta de hojas chiquitas que se agrega al chilposonte de pollo o cerdo para darle buen sabor. Luego mencionan la hierbabuena, condimento para chilposonte de res y huevos ahogados. Chilposonte sin carne ni huevo puede condimentar con la hierbabuena, sea xoxoktik (verde) o morado. La hierbabuena, agregan, también se usa para curar dolor de estómago de los niños con lombrices. Se hierven las hojas junto con unas ramitas de epazote. Se les da el té que resulta para calmarles el dolor y matar las lombrices. Salazar Osollo agrega que cuando un bebé se empacha con la leche materna, le ponen un emplasto de hierbabuena con cebollina en el estómago y así se cura el bebé. Platican de la pimienta, cuyas hojas se usan como condimento para darle sabor al chilposonte de pollo y de huevos ahogados. Estas hojas hervidas también tiene uso medicinal en el parto. Se le da a una mujer embarazada el té de hojas para agilizar el parto cuando no puede dar a luz. Siguen hablando de la sábila (Aloe vera), una planta cultivada. Guadalupe Vázquez menciona que las hojas sirven para curar unos granos rojos que salen en la piel. Se saca la pulpa de las hojas y se le pone al grano envolviéndolo con hoja santa. Salazar Osollo ofrece que las hojas se parten por la mitad y se les hecha aguardiente para luego asarlas en la lumbre. Las hojas así preparadas se colocan sobre la garganta para curar el dolor. Mencionan el orégano, que se usa para condimentar el chilposonte de cerdo y de pollo. Esta planta, observan, sólo se siembra en otras regiones ya que por la región de Cuetzalan no se adapta. Hablan luego del kola:ntoh (nombre náhuatl para cilantro), que también se usa para darle sabor al chilposonte de cualquier tipo de carne. Hay dos tipos de kola:ntoh. El primero es el kola:ntoh de ma:se:wal. No crece muy grande. Normalmente es la gente de Ecatlan quien lo vende en las plazas. El segundo tipo se llama simplemente kola:ntoh. Crece un poco más grande y tiene las ramitas alargadas. Los dos tipos de kola:ntoh también se pueden usar para condimentar las habas guisadas. Otra hierba que mencionan es el nakastekilit (Peperomia peltlimba C.DC. ex Trel.), que nace en las rocas y en los troncos podridos. Las hojas se utilizan para condimentar frijoles hervidos, chilposonte y especialmente con el xokoyo:lin (Begonia sp.). Guadalupe Vázquez comenta que conoce dos

plantas relacionadas: nakastekilit y nakaspe:soh (no identificado). Las dos tienen los mismos usos. En otra plática mencionan el xonakat (cebollina), una planta que se siembra en un traste y ahí se va reproduciendo. Se usa mucho en guisado de frijoles, con carne de cerdo y también para hacer el pitsokwitaxkol (la rellena). Se revuelve la sangre de cerdo con cebollina picada, cebolla normal pero también picada, orégano, tomillo y hierbabuena. Hablan del a:xox (ajo) y comentan que el ajo también se usa para condimento en algunas comidas y salsas. El ajo no se da por esta región sino que la siembran en otras partes. Guadalupe Vázquez comenta que conoce dos tipos de ajo: 1) el ajo normal que venden en las plazas, y 2) el ajo macho, una sola bola grande que solamente lo traen sobre pedido. Éste es el que se usa para preparar el arroz en las fiestas de los compromisos. También es medicinal pero no especifica qué enfermedad se trata con ello.

**FILENAME:** Yohua\_Comid\_JVC313-MJT354\_koweelooatool\_2012-07-25-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-25-m

**DURATION:** 07:52

**ENGLISH TITLE:** Atole made from the fruits of the kowe:lo:t (Monstera acuminata K. Koch o quizá también Monstera egregia Schott)

**SPANISH TITLE:** Atole hecho de los frutos del kowe:lo:t (Monstera acuminata K. Koch o quizá también Monstera egregia Schott)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y María de Jesús Tecuaco hablan de cómo preparar kowe:lo:ato:l, un atole hecho de la inflorescencia de la planta epífita llamada kowe:lo:t (Monstera acuminata K. Koch o quizá también Monstera egregia Schott). Sus inflorescencias, de color amarillo, salen entre la base de las hojas y el tallo. Cuando ya tiene frutos se cortan y se desgranán para preparar un atole. Después se hierven las semillas con panela para endulzante. El atole sale de color negro.



## CUENTOS (FICTIONAL STORIES)

**FILENAME:** Tzina\_Cuent\_JSI331\_See-tokniiw-aamo-nexiikol\_2009-09-23-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-23-b

**DURATION:** 19:18

**ENGLISH TITLE:** The story of a generous young man

**SPANISH TITLE:** El cuento de un jove que no era egoísta ni envidiosa

**DESCRIPTION:** José Salgado Isabel cuenta de un hombre que no era envidioso. La gente decía que a veces se portaba raro, haciendo cosas raras. Pero no era cierto porque hacía cosas muy interesantes, por ejemplo hacer tratos con los animales, que otras personas no podían hacer. Ahí cerca de donde vivía este hombre también vivía un hombre rico. El rico tenía grandes extensiones de tierra, animales y una hija muy bonita. El hombre rico contemplaba escoger muy bien con quien podía casarse su hija. Para mejor escoger a su yerno, el rico daba a los pretendientes actividades muy difíciles de hacer. Decía que el que lograra cumplir con las tareas se iba a casar con su hija. Un día, el hombre pobre, el que era algo raro, salió de paseo. Llevó un itacate que le habían regalado. Después de caminar un buen rato, le dio hambre y se sentó para comer sus tacos. Se sentó a la orilla de camino para comer. Cuando comía se le escapó de la boca un pedazo de tortilla, cayendo al suelo. Después de un rato, vio que se acercó una hormiga para comer el pedazo de tortilla tirado. Después llegó otra, después vio que ya eran tres que comían la tortilla. El hombre no acabó de comer sus tacos y por eso se las dejó a las hormigas para que se las acabaran. Las hormigas comieron muy bien. El hombre empezó a hablarles a las hormigas, diciéndoles, "Ustedes coman mis tacos, yo ya quedé satisfecho". El hombre se marchó. Se fue por un camino muy solitario. No había nada. Era monte. En el camino, encontró un te:kwa:ni (tigre) amarrado con bejucos y solo. No se podía desatar. Pero el hombre le sintió lástima y lo desató de los bejucos dejando el te:kwa:ni a salvo. El te:kwa:ni se sintió muy agradecido. Los dos empezaron a platicar. El tekwa:ni le preguntó al hombre que hacia donde iba. El hombre respondió que iba caminando sin rumbo. El hombre siguió caminando, llegó a un cauce de agua, pero en estos momento no tenía corriente. Estaba seco. El hombre cruzó el a:tawit (arroyo), como no tenía agua. Mientras caminaba en el cauce vio un charco con tres o cuatro pececitos casi moribundos. El hombre decidió sacar los pececitos del charco que se estaba quedando sin agua y los llevó a otro charco que tenía más agua. Siguió su camino. El camino que seguía llegaba a la casa de un rico. Llegó a la casa del rico. Tenía grandes tierras y mucho ganado. Los animales eran salvajes, nadie podía acercarse a ellos. Además del ganado, el rico tenía un cajón de madera que contenía un tesoro. No se sabía exactamente qué era pero el tesoro era muy brillante. Estaba bien asegurado con llave y sólo el rico sabía cómo se podía abrir. Un día, el pensaba como iba a seleccionar a quien podía casarse con su hija. Primero dijo que iba a juntar varias semillas pequeñas como de ajonjolí, de wa:wkilit (Amaranthus hybridus L.) y de arroz y buscar a quien podría separarlas. También iba a buscar a quien podría agarrar y amansar aquél animal salvaje. Otro desafío era usar las llaves del cajón del tesoro para abrirlo. Pero las llaves las había aventado en lo profundo de un pozo. Él que tuviera éxito en estas tareas se iba a casar con su hija. Los trabajadores del rico eran hombres altos y robustos, pero nunca pudieron hacer lo que el rico quería. Pero uno de los trabajadores le dijo al hombre pobre que había un rico que tenía una hija y estaba buscando quien podía casarse con su hija pero que ponía desafíos a los pretendientes para seleccionar él que iba a ser su yerno. El hombre pobre aceptó la propuesta y lo llevaron con el rico. El trabajador llegó con el rico diciéndole que había un hombre interesado en casarse con su hija. El rico luego luego le puso las pruebas. Las semillas ya estaban revueltas, eran tres bultos entre ajonjolí, arroz y la semilla del wa:wkilit. El hombre pobre aceptó la propuesta y luego lo encerraron en un cuarto para que separa los tres tipos de semillas. Tenía que entregarlo al siguiente día por la mañana. Así pidió el rico. El hombre pobre, mientras escogía entre las semillas también lloraba porque era difícil y estaba arrepentido de haber aceptado el desafío. Pero de pronto se le acercaron unas hormigas quienes le preguntaron porque lloraba. El hombre respondió que tenía que separar los tres tipos de semilla y no podía avanzar. Las hormigas respondieron que no se preocupara, pues recordaban que un día les había dado de comer las tortillas que sobraba. Ahora le iba a devolver el favor. Las hormigas empezaron a acarrear, unas acarrearón el arroz, otras las semillas del wa:wkilit y otras acarrearón el ajonjolí. Todo salía terminando. El hombre pobre sólo estuvo observándolas, no pudo ayudarles. Cuando amaneció, el hombre se acercó al rico para entregarle el trabajo. El rico se sorprendió, pues era difícil hacer lo que había hecho y ninguno de sus trabajadores pudo hacerlo. El siguiente trabajo que le pidió era que atrapara el animal más salvaje de su potrero. El hombre aceptó la propuesta y empezó a correatar el caballo, pero no pudo. Se cansó y prefirió descansar y se sentía triste pues no pudo agarrar el animal. De pronto apareció el te:kwa:ni quien le preguntó al joven por qué estaba triste. Éste le platicó que quiso atrapar un caballo salvaje pero que no le fue posible. El te:kwa:ni se acordó que un día estaba atrapado en el monte y el hombre lo había salvado, desatándolo. Entonces le dijo no te preocupara yo le iba a ayudar. Entonces el te:kwa:ni empezó a correatar el caballo hasta hacer que se cansara. Después de un buen rato, el caballo se cansó y se rindió. Se dejó ser agarrado por el hombre pobre. Una vez atrapado, lo montó y fue a dejarlo a la casa del rico. El rico se sorprendió pero luego le dijo, "Aún falta otro desafío para que pases la prueba. Aquí en este cajón hay un tesoro, pero no tenemos la llave para abrirlo. Uno de mis trabajadores lo tiró en la profundidad de ese pozo. Nadie puede sacarlo y si tú logras sacarla, puedes casarte con mi hija". El hombre pobre aceptó y fue rumbo al pozo. Llegando ahí se sentó. Empezó a sentirse triste porque vio el pozo muy profundo. De pronto se acercan los pececitos que un día los había salvado de un charco a punto de secarse y les platicó que tenía que sacar una llave de ese pozo. Si la pudiera sacar, entonces podría casarse con la hija del rico. Los pececitos dijeron que le ayudarían porque recordaban que un día los había salvado. Los peces sacaron la llave y se la entregaron al hombre. El hombre pobre se fue muy contento y llevó la llave con el rico, diciéndole, "Señor, aquí están las llaves". Todos se sorprendieron. Los trabajadores del rico pensaron que iban a jugar con los sentimientos del hombre pobre. Pero finalmente, ganó todas las pruebas y se casó con la hija del hombre rico.

**FILENAME:** Tzina\_Cuent\_JSI331\_See-taakat-kimiktilihkeh-ikwaakow\_2009-09-23-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-23-c

**DURATION:** 08:30

**ENGLISH TITLE:** A man whose cow was killed

**SPANISH TITLE:** A un hombre le mataron su vaca

**DESCRIPTION:** José Salgado Isabel cuenta un historia de ficción de cómo en una escuela estudiaban unos niños muy pobres. Pero uno de ellos era el más pobre. El profesor era un hombre rico que llegaba con su coche. Pero tenía buen corazón. Unos de los problemas principales en la escuela era que no había material didáctico para los alumnos y ellos no lo podían comprar por la pobreza en que vivían. Un día el profesor planteó la idea a todos sus alumnos que deben ayudarse entre ellos mismos. Pero comentó que primero tenían la obligación de ayudar al más pobre, un niño llamado Pedro. Pero Pedro no aceptó y respondió que prefería primero que ayudaran a su tío que era muy pobre y que mantenía a sus hijos de lo que de leche salía de una vaca. Entonces el profesor y Pedro visitaron al tío de Pedro y platicó con el tío y sus familiares. Ellos le contaron al profesor cómo se mantenían y era así como Pedro ya había dicho. De regreso a la escuela Pedro le reclamaba al profesor que él había prometido sacar de la pobreza al tío y familiares de Pedro pero no les había dado nada de apoyo. Al escuchar el profesor que Pedro de verás quería ayudar a su tío a salir de la pobreza luego luego dio vuelta y los dos regresaron de nuevo hacia la casa del tío. En el camino el profesor sacó un cuchillo. Le dijo a Pedro que se adelantara a ver a su tío mientras que él se quedara un poco por donde estaba la vaca lechera. El profesor mató la vaca y luego los dos, el profesor y Pedro, salieron huyendo de ese lugar. Pedro estaba muy molesto porque su tío ya no iba a tener su fuente de ingreso para mantener a sus hijos. Incluso Pedro le comentó al profesor que lo que había hecho estaba muy mal y por eso ya no iba a seguir estudiando, que por sentirse culpable mejor iba a buscar un trabajo para ahorrar y pagarle la vaca a su tío porque. Pedro trabajó un año y ya había ahorrado para pagar la vaca. Entonces fue a buscar a su tío pero ya no vivía ahí. Le dijeron que vivía en el centro del pueblo y ahí lo encontró. Su casa era de dos pisos y al tocar la puerta salió su tío. El niño se arrodilló para pedirle perdón porque por su culpa el profesor había matado la vaca. Su tío le dijo que se levantara y que no se preocupara porque después de ya no tener la vaca buscó otro trabajo y en un año ya había cambiado su vida por completo. Salgado Isabel comenta que eso es un ejemplo de cómo hay que cambiar de rumbo cuando en algo no se puede superar.

**FILENAME:** Tzina\_Cuent\_JSI331\_Sacristan\_2009-09-23-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-23-d

**DURATION:** 05:08

**ENGLISH TITLE:** The story of the sacristan and the priesta

**SPANISH TITLE:** El cuento del sacristán y el sacerdote

**DESCRIPTION:** José Salgado Isabel cuenta que en un pueblo había un sacerdote y que diario a las cinco de la mañana oficiaba una misa. El sacristán ya sabía que antes de la hora de la misa tenía que tocar las campanas anunciando la misa. Después de mucho tiempo que ya era una rutina de las misas mañaneras le dijeron al sacristán que tuviese cuidado porque su mujer le engañaba con el sacerdote. Entonces el sacristán le dijo a su mujer que le preparara unos tacos porque se iba a trabajar lejos. En la noche llegó el sacerdote con su caballo, comió con la mujer y se fueron a dormir. El sacristán regresó a su casa y al ver el caballo del sacerdote lo movió y ahí amarró un toro. Se dirigió con su mujer diciéndole, "Regresé María, vine de regreso". El sacristán no dijo nada cuando vio cómo salió huyendo el sacerdote. Como el sacerdote estaba seguro donde dejó su caballo corrió para montarlo pero se montó en un toro y cuando el toro empezó a correr y el sacerdote vio que ya no era su caballo porque tenía cuernos empezó a gritar, "Me lleva el diablo, me lleva el diablo". Y así fue como se descubrió donde estaba el sacerdote.

**FILENAME:** Tzina\_Cuent\_JSI331\_See-kotooroh-waan-weli-tiootahtool\_2009-09-23-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-23-e

**DURATION:** 07:08

**ENGLISH TITLE:** The parrot who could pray

**SPANISH TITLE:** Una cotorra que sabía rezar

**DESCRIPTION:** José Salgado Isabel cuenta de unas monjas que diario se levantaban a rezar a las cinco de la mañana. Todas ellas eran dirigidas por la madre superiora. Cuando la madre superiora ya estaba muy anciana ya no podía rezar pero nadie la podía reemplazar porque eso pasaría solamente después de que falleciera. Entonces pensaron en conseguir una cotorra para que aprendiera a rezar pero no querían que llegara en un viaje con pasajeros porque ahí escucharía groserías y se las aprendería. Después de pensar mucho decidieron que se lo trajera un arriero porque el anda solo y no platica con nadie. Así que él sería buena opción. El arriero ya iba rumbo al convento con el cotorro en el hombro y en eso que se cae una de sus bestias. Entonces molesto el arriero le decía a la bestia, "Levántese mula hija de la chingada o le pico el culo" y el cotorro escuchaba lo que el arriero decía y se lo grababa. Seguían caminando y las mulas tenían sed. Al llegar a un arroyo los animales bebieron agua y el arriero también. Pero el arriero agarró el agua y se echó al cuerpo diciendo, "¡Ay! ¡Que agüita tan chingona!" Ya casi llegando al convento se desviaron las mulas y tuvo que ir a arriarlas a que regresaran al camino pero en eso paso debajo de una rama que casi se pega en la frente. De nuevo dijo, "Si no me agacho me chinga". Ya llegando al convento entregó el cotorro y las madrecitas se alegraban porque ya iban a tener un cotorro que iba aprender a rezar ya que la madre superiora no podía ni caminar. Se juntaron todas y antes de que le enseñaran a rezar, un padre tenía que bautizar el cotorro. Lo colocaron en un aro al centro de la iglesia y ya todas las madrecitas estaban entrando contentas pero la madre superiora venía al último y en eso que se cae. El cotorro al ver eso le grita, "Levántese mula hija de la chingada o le pico el culo". El padre al escuchar esa grosería le avienta la biblia pero el cotorro se agacha y dice, "Si no me agacho me chinga". Entonces se apresuraron a bautizarlo de una vez y cuando el padre le echó el agua bendita, el cotorro dijo, "¡Ay! ¡Que agüita tan chingona!". Y así acaba el cuento. No se sabe si a aquel cotorro le enseñaron a rezar.

**FILENAME:** Tzina\_Cuent\_JSI331\_Moneki-see-tayekaankeh\_2009-09-23-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-23-j

**DURATION:** 06:53

**ENGLISH TITLE:** The nomination of a town authority

**SPANISH TITLE:** El proponer a una autoridad para el pueblo

**DESCRIPTION:** José Salgado Isabel narra que a él le platicaron lo que pasó un vez cuando estaban eligiendo una autoridad en su pueblo. Habían varias personas animando a la gente para que votaran por uno de sus candidatos [Nota: Era para un puesto arriba de las autoridades comunitarias, quizá presidente municipal aunque Salgado Isabel no lo especifica]. Pero llegaron con un señor avanzado de edad a quien le pidieron su opinión. El señor anciano les respondió que los candidatos que venían a solicitar apoyo solamente usan el pueblo para que voten por ellos y al final ya no apoyan como lo prometen en un principio. A veces hasta provocan problemas entre la gente que apoyan a diferentes candidatos y toman muy en serio la política mientras que el presidente goza de su sueldo y de sus ranchos que va comprando en el periodo de su gobierno. El señor les platicó de algo que le había contado un sacerdote. En una ocasión el cuerpo humano necesitaba que una parte del cuerpo lo gobernara. El cerebro dijo que quería que fuera él pues él tenía todas las ideas. Los pies dijeron que querían que fueran ellos porque cargaban todo el peso del cuerpo. Los ojos dijeron que querían que fuera ellos porque son ellos quienes pueden ver todo. El intestino también quería que fuera él que gobernara. Pero todos se reían porque él apeataba, se echa a perder y es sucio. Como no lo aceptaban se echó un pedo y todos se quejaban. Después se tapó y la panza creció, los pies se adelgazaron, los ojos se hundieron y el cerebro ya no pudo hacer nada. Por fin aceptaron que el intestino les gobernara porque les había ganado a todos. Lo que con esto quiere decir es que cualquier persona puede gobernar en algún mandato aunque la persona sea muy sencilla y no se le vea con las capacidades superiores a otros.

**FILENAME:** Tzina\_Cuent\_MMM335\_Joaquinito-buen-tirador\_2009-09-23-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-23-n

**DURATION:** 46:54

**ENGLISH TITLE:** Joaquinito, the child of a tiger and a young woman

**SPANISH TITLE:** Joaquinito, el hijo de un tigre y una joven muchacha

**DESCRIPTION:** Mariano Morales Muñoz narra un cuento de "Joaquinito, el buen tirador". Habla de un rico que tenía bastantes borregos y todos los días se le perdían algunos. Entonces pensó buscar a una muchacha para que cuidara a sus animales. Una muchacha que vivía cerca del potrero aceptó el encargo. Cuidó a los animales unos días y todo le iba bien. El que se robaba los borregos era un tigre. Mientras la muchacha estaba cuidando, el tigre solamente se asomaba. Pero no podía llevarse ningún borrego. Entonces el tigre pensó en raptar a la muchacha. Un día el tigre fue al potrero para llevarse la muchacha. La llevó a una cueva y ahí la encerró. Con el paso del tiempo la muchacha tuvo un hijo del tigre. El hijo creció pero eventualmente ya no quiso estar en la cueva. Por eso, planeó escaparse junto con su mamá para buscar a sus abuelos. Un día se escaparon como habían planeado y llegaron con sus abuelos. Pero el niño hacía cosas raras que preocupaba a su abuelo que le tuvo miedo pues sabía que era hijo de un tigre. Entonces el abuelo pensó en buscarle un padrino para que lo llevara a bendecir en la iglesia. Acudió con un sacerdote para que le hiciera la bendición y quedara como el padrino. Pero el niño seguía haciendo travesuras de tal grado que finalmente el abuelo optó por darlo en adopción con su padrino. El sacerdote por su parte mandaba al hijo a la escuela. Pero el joven por ser hijo de un tigre, tenía muchos pelos en el cuerpo y en la escuela tenía compañeros muy traviesos y se los arrancaban. El muchacho se enojaba y les decía que no le hicieran daño porque le dolía y podría pegarles y pueden morir. Pero cada día le seguían haciendo maldades. Un día se enojó y le pegó fuerte a uno de los chicos quien se murió. Los policías acudieron con el sacerdote para decirle que iban a encarcelar a su ahijado porque había matado a uno de sus compañeros de la escuela. El muchacho aceptó ser encarcelado pero esa misma noche derrumbo las piedras y la puerta de la cárcel. Morales narra que este muchacho era muy raro, había destruido la cárcel y como castigo le dijeron que tenía que acarrear las piedras para reconstruirla. El muchacho no trajo piedras sueltas sino que trajo todo un cerro completo. Eso le dio más miedo a su padrino que empezaba a pensar cómo deshacerse de su ahijado. Planeó mandarlo a cuidar una casa abandonada y de mala suerte. Todos los que llegaban a esa casa morían. Joaquinito aceptó la propuesta de su padrino y fue a cuidar la casa. Cuando ya estaba ahí en la casa, empezó a escuchar unos ruidos extraños, vio pasar un animal raro pero no le tuvo miedo. Transcurrió un ratito y del zarzo vio caer un cráneo. Joaquinito corrió y lo agarró, empezó a convidarle de su comida. El cráneo empezó a hablarle a Joaquinito y le dijo, "No quiero comer, yo comía cuando estaba vivo. Ahora vine a verte para entregarte todo lo que hay aquí. Aquí han venido muchas personas, pero siempre los he ganado y esta vez tú me ganaste. Aquí hay mucho dinero, excava y saca y todo será para tí". Entonces Joaquinito empezó a excavar y cuando terminó sacó el dinero y lo puso en costales. Toda la noche no durmió. Pero finalmente se echó encima de los costales llenos de dinero y ahí se quedó durmiendo. Morales narra que el padrino de Joaquinito llegó al lugar rezando, pensando que su ahijado ya estaba muerto. Entonces Joaquinito salió a encontrar a su padrino y le dijo, "Aquí me mandaste para que me muriera, pero no fue así. Tú no eres buena gente". "El sacerdote le tuvo miedo y empezó a caminar hacia atrás. Joaquinito le dijo a su padrino que no le haría daño, le entregaría la mitad del dinero encontrado en esa casa y se iba a marchar sin rumbo. Joaquinito fue sin rumbo. En su camino encontró a dos hombres y los invitó a ir con él para vivir en el monte. Mientras vivían en el monte se encontraron con el Tepe:wah (literalmente, 'dueño del cerro') quien vivía dentro de una cueva muy cerca de donde acampaban Joaquinito y sus amigos. Como todos los días Joaquín y sus compañeros hacían fogata, el humo entraba a la cueva y le lastimaba los ojos a Tepe:wah. El Tepe:wah se enojó y salió para pegarles. Pero Joaquinito como era muy fuerte, pudo vencerlo. Lo lastimó muy feo pero todavía huyó. El Tepe:wah pudo escaparse de las manos de Joaquinito para refugiarse en la cueva. Pero Joaquinito no quedó conforme. Junto con sus compañeros lo persiguieron pero sólo Joaquinito se arriesgó a entrar a la cueva para rematarlo. Pero estando ahí dentro de la cueva, el Tepe:wah le rogó a Joaquinito que ya no le golpeará y en cambio le iba a apoyar en todo lo que necesitara. El tepe:wah hizo un compromiso con Joaquinito y le dijo, "Todo lo que necesites yo te voy a apoyar". Cuando el Tepe:wah así se comprometió, Joaquinito muy listo le cortó una oreja y lo llevaba en un bolsillo. Cada vez que Joaquinito tenía que tomar una decisión mordía la oreja del tepe:wah que lo traía y lo consultaba. El Tepe:wah luego luego respondía porque sabía si no le ayudaba podía volver a la cueva y matarlo.

**FILENAME:** Tzina\_Cuent\_SSM336\_Takwatsiin-teechkwiiito-tit\_2009-09-24-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-24-g

**DURATION:** 01:45

**ENGLISH TITLE:** The opossum who stole fire for humans

**SPANISH TITLE:** El tlacuache que fue a robar la lumbre que ahora tenemos

**DESCRIPTION:** Santiago de los Santos Medina cuenta que anteriormente no había fuego. Y allá donde lo tenían estaba una señora mezquina que no lo prestaba, no se lo quería dar a nadie. Entonces el tlacuache fue con la vieja y le pidió de favor que le diera permiso calentarse en el fuego porque tenía mucho frío. Mientras que la señora se descuidaba, el tlacuache empezó a enredar un tizón con la cola y salió huyendo. La señora todavía lo perseguía pero ya no lo alcanzó. Por eso la cola del tlacuache está pelado: dicen que se le quemó cuando fue a robar el fuego y así fue que los hombres ya empezaron a tener el fuego.

**FILENAME:** Tzina\_Cuent\_SSM336\_Itaool-kimich-tsiikat-tuusah\_2009-09-24-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-24-h

**DURATION:** 01:55

**ENGLISH TITLE:** How the mouse, the leaf-cutter ant, and the gopher stole maize and delivered the first seeds to humans

**SPANISH TITLE:** Cómo el ratón, la hormiga arriera y la tuza robaron la semilla de maíz y se la entregaron a la gente

**DESCRIPTION:** Santiago de los Santos Medina cuenta que anteriormente solamente había un lugar donde hubo maíz pero no se compartía. Era tanto el egoísmo de no compartir el maíz con nadie que hasta se cuidaba mucho la casa donde se almacenaba para que nadie se lo robara. Entonces el ratón, la tuza y la arriera fueron los animales principales en ayudar al hombre para que consiguiera las primeras semillas. El ratón fue a cortar el cajón donde el maíz estaba almacenado y la tuza rascó por debajo de la tierra para trasladar el maíz a donde estaba la gente necesitada. Pero llegó a un río y ya no pudo seguir cavando. Entonces la arriera participó pasando el maíz por un puente de madera. Y así fue como los hombres ya empezaron a tener las primeras semillas de maíz. Y ahora cuando sembramos, nos enojamos porque el ratón rasca las semillas y se las come. Pero lo que no sabemos es que el ratón, la arriera y la tuza son los dueños del maíz porque ellos se lo robaron por primera vez para que el hombre empezara a sembrar las primeras semillas.

**FILENAME:** Tzina\_Cuent\_SSM336\_Toopeh-waan-kowiixin\_2009-09-24-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-24-i

**DURATION:** 02:17

**ENGLISH TITLE:** The animals that went to a meeting with Jesus

**SPANISH TITLE:** Los animalitos que fueron al encuentro de Jesús

**DESCRIPTION:** Santiago de los Santos Medina cuenta de cuando los pájaros y la lagartija tenían que ir a un encuentro con Jesús, quien los iba a visitar. La primavera dijo que así iría aunque no estuviera aseada. El clarín dijo que también así iría sin cambiarse. La lagartija también fue sin asearse, iba muy mugrosa. Los que llegaron al encuentro de Jesús les hicieron un buen trabajo. Por ejemplo, la lagartija tiene el trabajo de andar tapando las semillas del chile en los huertos porque cuando se siembra el chile, las semillas son esparcidas y después pasa la lagartija a taparlas. Otro animalito que también fue al encuentro fue el kowi:xin (un tipo de reptil de tamaño entre lagartija y iguana) pero este se bañó bien y se cambió bonito. Así quedó para siempre con sus colores vistosos.

**FILENAME:** Tzina\_Cuent\_SSM336\_Takwatsiin-waan-koyoot\_2009-09-24-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-24-l

**DURATION:** 04:18

**ENGLISH TITLE:** The coyote and the possum

**SPANISH TITLE:** El coyote y el tlacuache

**DESCRIPTION:** Santiago de los Santos Medina platica el cuento del tlacuache y el coyote. El coyote era muy malo y una ocasión estaba bebiendo agua en el manantial y al fondo se veía el reflejo de la luna. Entonces el coyote le dijo al tlacuache que le ayudara a beber toda esa agua y al final de recompensa se podía comer esa rueda que se veía al fondo. El tlacuache empezó a beber el agua mientras que el coyote se fue en busca de comida. Pero nunca regresó. El tlacuache se molestó porque lo había engañado y luego salió en busca del coyote. Lo encontró al pie de un cerro. Ahí estaba recargado y dijo que estaba sosteniendo el cerro para que no se cayera. El tlacuache le reclamó el engaño en el manantial pero el coyote sólo le respondió que le ayudara a detener ese cerro porque se iba a caer. El tlacuache también se unió a detener el cerro mientras que el coyote fue otra vez en busca de comida. Pero tampoco regresó. Después de mucho tiempo el tlacuache soltó el cerro. Cuando no se cayó se dio cuenta que había sido engañado otra vez y luego luego fue en busca del coyote. Lo encontró de nuevo en el monte pero esta vez el coyote estaba junto a un fuego enorme. Le dijo que no intentara pasar porque se quemaría. Podía pasar, dijo el coyote al tlacuache, hasta que el fuego se apagara. Otra vez el coyote aprovechó el tiempo para escaparse.

**FILENAME:** Tzina\_Cuent\_SSM336\_Koneejoh-waan-seerah\_2009-09-24-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-24-m

**DURATION:** 04:18

**ENGLISH TITLE:** The rabbit and the wax doll

**SPANISH TITLE:** El conejo y el muñeco de cera

**DESCRIPTION:** Santiago de los Santos Medina platica el cuento de una mujer que había sembrado un poco de frijol. Pero un conejo se metía al frijol y se puso a comer las plantas de frijol. Entonces la mujer pensaba de qué manera atraparía el conejo para castigarlo. La mujer hizo un muñeco de cera y lo fue a parar allá en el frijol. El conejo llegó de nuevo para comer pero vio que ahí había un muñeco de cera. El conejo le habló pero no el muñeco no le respondió. Entonces se le ocurrió al conejo golpear al muñeco para que se retirara de ahí. Primero le pegó con una mano pero ahí se quedó pegado. Después le dio una patada y de la misma manera se quedó pegada su pata y se cayó con todo y el muñeco de cera encima. Luego la señora fue a revisar su frijol y ahí encontró al conejo tirado. Estaba vivo pero no se podía despegar de la cera. Con un palo lo mató y ahí terminó el daño en el frijol.

**FILENAME:** Tzina\_Cuent\_JSI331\_See-siwaat-kinaawilchiiwaya-kowtahokuilimeh\_2009-09-24-u.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-24-u

**DURATION:** 09:10

**ENGLISH TITLE:** How the wife of a hunter would share with her lover the meat that her husband brought here

**SPANISH TITLE:** Cómo la esposa de un cazador siempre le convidaba a su amante la carne de los animales que cazaba su esposo

**DESCRIPTION:** José Salgado Isabel cuenta como había una vez un hombre quien no tenía trabajo. Para mantenerse con su mujer, él iba al campo a buscar leña, frutos, quelites y a cazar animales de monte para su carne. Tenía dos perros cazadores que quería mucho. Una ocasión que fue a cazar, sus perros empezaron a perseguir algún animal. Le iban ladrando hasta llegar a una cueva donde se metieron hasta el fondo. El hombre también se metió y cuando llegó donde estaban ladrando y llorando vio como estaban enredados por una enorme víbora de que no se podían zafar. Más al fondo había un anciano con una anciana quienes le hablaron. Le dijeron al cazador, "¿Quieres llevar a tus perros? Si quieres llevar de regreso a tus perros tú y tu esposa tienen que curar a los animales que aquí viven. Puedes pasar hacia acá para que veas como todos los animales están mal. Están enfermos". Entre los animales enfermos estaba un armadillo, un conejo y muchas aves de monte. El cazador preguntó, "¿Y por qué yo debo de curar esos animales?" El anciano respondió, "Tú no los vas a curar, tu mujer es la que tiene que venir y curarlos porque tu mujer desperdicia la comida. La mejor carne de monte que llevas a tu casa, ella la prepara y la comparte con otro hombre con quien te está engañando". Y entonces le dijeron al cazador que fuera por su mujer y que no le dijera nada acerca de dónde iban porque ella se tenía que quedar a curar los animales. Pero el cazador podría regresar a su casa con otra mujer que ahí mismo le iban a dar. Y cuando ya estuvieran curados los animales ya podría regresar el cazador por sus perros. El cazador regresó triste a su casa pero convenció a su mujer de que fuera a curar los animales y así el podría seguir cazando para vivir como siempre. Entonces la mujer y su esposo fueron juntos a la cueva. Pero los ancianos pidieron que solamente la mujer pasara a curar los animales. El cazador quería saber cómo los iba a curar pues no llevaba ningún medicamento. Vio como abrieron el corral donde estaban los animales. Pero dentro del corral había animales salvajes que en ese momento atacaron a la mujer y la hicieron pedazos. Cuando ya estaba hecha pedazos, los animales comestibles empezaron a comer la carne de la mujer. El cazador estaba triste por lo que había pasado pero se le acercó la anciana y le dijo, "No te preocupes. Tu mujer está viva y hoy mismo se va ir contigo pero en el camino no le debes de hablar y en siete días no debes de tener contacto con ella". Y de verás le dieron otra mujer idéntica a su mujer pero antes de llegar a su casa le habló y esa mujer se convirtió en una víbora. El cazador regresó de nuevo a la cueva y esta vez ya cumplió lo que le habían recomendado de no hablar con su mujer hasta pasados los siete días. Y así fue que su mujer ya fue normal y los animales de monte se curaron y el cazador seguía su vida normal sin ningún problema.

**FILENAME:** Tzina\_Cuent\_MMM335\_Tatokakeh-El-buen-tirador\_2009-09-25-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-25-c

**DURATION:** 18:01

**ENGLISH TITLE:** The young hunter

**SPANISH TITLE:** El joven cazador

**DESCRIPTION:** Mariano Morales narra de un muchacho que era cazador. Cuando era niño, sus papás lo mandaban a estudiar, pero no quiso. Cuando cumplió los quince años, el muchacho le dijo a su papá que le comprara una carabina para cazar animales. Pero el papá no tenía dinero. Entonces el muchacho pensó cómo poder construir una carabina. Un día fue a cortar un carrizo y construyó una carabina y empezó a cazar. El primer día de caza trajo un kowtu:sah (tuza de monte). Al papá le dio mucho gusto y luego luego prepararon el kowtusah. Lo ahumaron un poco y lo prepararon para comer. El joven le reclamó a su papá porque no quiso comprarle la carabina, pues él sólo quería cazar animales del monte y traerlos para comer. El joven siguió cazando y el papá empezó a vender la carne de los animales de monte. Los vecinos iban a comprar la carne. El papá le dijo a su esposa que el hijo ya había ganado el derecho de que le compraran una carabina. La mamá dijo que era cierto, que sí tenía derecho a que se le comprara un arma buena. Pero el muchacho siguió cazando con la carabina que era de carrizo. Un día el papá llegó con el arma buena y se la entregó a su hijo. El hijo se emocionó y dijo que seguirá en la cacería y que ahora podía meterse hasta en los lugares más peligrosos. Un día el hijo fue de caza y encontró un pequeño tigre. Pero no quiso matarlo. Mejor lo agarró y le abrió la boca para echarle un poco de su saliva y le dijo, "No te voy a matar, siempre me vas a acompañar, tú serás como un perro". El joven trajo el tigre a su casa, considerándolo como un perro. Otro día encontró un león. También lo atrapó y le abrió la boca y le escupió la saliva para que se hallara con él y lo trajo a su casa. El papá se preocupó porque le daba miedo vivir con esto animales salvajes. Y era cierto que los animales crecieron y empezaron a asustar a la gente. Nadie podía acercarse a la casa del cazador para comprar la carne. Entonces el papá le dijo a su hijo que regresara los animales salvajes al monte, de lo contrario que vaya a vivir con ellos. El muchacho decidió irse de su casa y quedarse en el monte con sus animales. Salió, fue caminando rumbo al monte con sus animales. Llevaba su cerillo, y al anochecerse hizo una fogata y ahí descansaron. Empezó a platicar con los animales y les decía si encontraban un animal lo matarían para comerlo. Mientras el muchacho dormía, los animales lo cuidaban. Cuando era las doce de la noche escucharon que venía algo muy rápido. Los animales se pusieron activos y el muchacho también despertó y alistó su carabina para disparar. Eran animales salvajes y los dos animales que acompañaban al joven mataron a esos animales salvajes que querían comerse al muchacho. Al amanecer el joven cazador fue a recorrer alrededor de donde habían dormido y encontró varios animales muertos. Luego siguieron caminando hasta llegar a un pueblo. Se escuchaba cohetes y el muchacho preguntó si había fiesta. Una viejita respondió que no. El pueblo está triste porque cada día, un rey llevaba una joven y la ponía en medio de una laguna y ahí viene una serpiente para comerla. Se sabía que si un día la serpiente no encontrara a una joven, entonces iba a devorar toda la gente del pueblo. El cazador dijo que irá a ver si realmente estaba la muchacha en la laguna y ver si realmente aparecía la serpiente. El cazador fue a la laguna y alcanzó a la muchacha sentada en medio de la laguna. La muchacha le dijo al cazador que no se acercara porque ahí podía morir. Muy pronto saldría una serpiente para devorarla. El cazador preguntó cómo se da uno cuenta que la serpiente viene saliendo. La muchacha dijo que cuando salen burbujas del agua, en ese momento viene saliendo la serpiente. El cazador le insistió a la muchacha que ella saliera de la laguna. La saco y la puso en la orilla. De pronto vio salir la serpiente y le disparó. Sus perros se aventaron a la laguna para sacar la serpiente y traerla a la orilla. El joven cazador le cortó las lenguas. Tenía siete lenguas porque tenía siete cabezas. El cazador le dijo a la joven que regresara a su casa y él seguirá su camino. Ahí donde estaba tirada la serpiente muerta llegó un carbonero. Agarró la víbora y

la metió en un costal para llevarla ante el rey y decirle que se casaría con su hija porqué él había matado la víbora. Pero la muchacha vio esto y dijo, "El que mató la serpiente era un joven cazador, tiene dos perros y vive en la casa de una viejita". El rico fue en busca del cazador para asegurarse que era verdad. El cazador dijo que el carbonero mostrara la prueba de que fue él quien había matado a la serpiente: "¡Que te muestre las lenguas de la serpiente!" Pero el carbonero sólo se llevó las siete cabezas sin lenguas porque las lenguas las tenía el cazador. Entonces el rey, al darse cuenta de la verdad, le dijo al cazador, "Ahora tú vas a vivir con mi hija, pues tú eres el ganador. Mi hija iba a morir, pero tú la salvaste" El cazador respondió que no lo hizo para quedarse con la muchacha. No viene buscando con quien casarse. Pero el rey insistió que se quedara porque había salvado al pueblo y porque cada día se venía entregando una joven para que la serpiente se la comiera. El rey le ofreció una casa para vivienda y el cazador ahí fue a vivir con la muchacha. Pero sus perros eran animales salvajes y nadie podía acercarse a donde vivía el cazador con su nueva esposa. Un día decidió correr a sus perros. Sintió tristeza, pero era necesario hacerlo porque nadie se acercaba a su casa. Cuando el cazador murió, los perros se enteraron y le trajeron flores muy bonitas que le colocaron en el pecho. El cazador revivió. Pero lo hicieron revivir sólo para despedirse de él. Platicaron como de despido y luego el cazador volvió a morir. Los animales se fueron para siempre.

**FILENAME:** Xaltp\_Cuent\_MFC307\_See-siwaat-kikahkayaaw-itaakaw\_2009-09-25-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-25-d

**DURATION:** 24:04

**ENGLISH TITLE:** Two stories of two women, their husbands and their lovers

**SPANISH TITLE:** Dos cuentos de dos mujeres, sus esposos y sus amates

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín Cuenta que había una vez una mujer que engañaba a su esposo. La mujer tenía su amante y un día vino su amante a hablarle rapidito y le dijo, "No podemos platicar". Contesta la señora, "No, no se puede", a que respondió el amante, "Vengo en la noche como a las ocho. ¿Tienes totomoxtle?" Y la señora contestó, "Si tengo dos bultos". Luego el amante siguió con algunas instrucciones, "Entonces lleva los dos bultos a vaciarlos y me echas encima el totomoxtle (hojas de mazorca). Yo te voy a esperar ahí, debajo de las hojas". "Bueno", dice la señora, "pero tú debes desnudarte antes porque yo voy a llegar y me voy a sentar como si fuera al baño (aparentemente para hacer el amor afuera)". Entonces la señora llevó los dos bultos de totomoxtle y los vació a donde estaba acostado su amante. Después, en la noche la señora le dice a su esposo, "Acompáñame. Voy al baño del dos. No hay necesidad que llegues hasta donde me vaya. Me esperas de lejos". La señora se fue a donde había tirado el totomoxtle, se sentó para hacer relaciones sexuales y su esposo la estaba observando. Terminó la señora junto con su amante y se vino de regreso. Luego le dice a su esposo para burlarse, "¿A qué no sabes qué yo estaba haciendo?" Entonces su esposo le dice, "Déjame tocarte para saber qué estabas haciendo". El esposo sintió a su mujer y se dio cuenta que no había ido al baño. Entonces le preguntó, sospechando "¿Fuiste al baño o fuiste hacer otras cosas?" La señora contestó mintiendo, "Es que estoy así porque estoy menstruando". Su esposo no la creyó, "Bueno, voy a ver con quien estabas". El esposo se fue y el amante salió corriendo tirando el totomoxtle por todos lados. La señora también se fue detrás de su amante y al correr se veía como si del cuerpo de la mujer fueran saliendo hojas de totomoxtle, que las iba tirando como iba corriendo. Eso pasaba porque, según Ocotlán Fermín, la mujer se estaba burlando del maíz (por usar por un mal el totomoxtle, que es parte del alimento sagrado de los seres humanos). La señora trataba de convencer a su esposo para que no persiguiera a su amante, pero el esposo le contestaba muy enojado, "Es que tú me estabas engañando con ese hombre, tal vez te da dinero por eso lo persigues. Pero de todos modos todo lo que haces en la vida lo vas a pagar con dios". Pero no debó a su amante y los vecinos del esposo le comentaban que su señora seguía con un amante, y que se juntaban mientras él estaba trabajando en el campo durante el día. Decían que el amante venía a la casa y su esposa le preparaba buenas comidas para darle de comer. Le contaban que la señora mataba un guajolote o un pollo para darle de comer a su amante que era un mestizo joven de ojos azules. Como tres personas le dijeron al señor que su esposa tenía un amante. Entonces un día el esposo le dijo a su señora, "Ahora prepárame mis tacos porque voy a trabajar todo el día. Llegaré ya anocheciendo". La señora preparó los tacos, se los entregó a su esposo y el señor salió. Pero no se fue al campo sino que se subió en un árbol para espiar a su esposa. Y así como estaba sentado en las ramas de un árbol, vio que su esposa mató un guajolote y preparó la comida para darle de comer a su amante. El amante llegó a la casa y la señora le sirvió de comer con mole de guajolote. En ese momento el esposo bajó del árbol, entró a la casa y alcanzó al amante que estaba comiendo. Le preguntó a su esposa, ¿Por qué le estas dando de comer a esta persona? ¿Es tu padre o quién es?" La señora que contestó, "No es mi padre, es el que me mantiene, es el que trae el maíz y todo lo que comemos". Su esposa luego dijo, "Bueno sí es el que te trae todo vete con él de una vez. ¡Anda! Vete con él para que compruebes que te está manteniendo." El esposo agarró un tapojo [Nota: "tapa ojo", que es una venda que se le ponía a las bestias para que no se distrajera en el trabajo.] y empezó a darle de latigazos al amante. Le pegó hasta cansarse y el amante se tiró al suelo volteándose para que le pegara por todos lados del cuerpo. Y por eso el señor le preguntó al amante, "¿Vas a seguir burlándote de mí?" El amante contestó, "No, ya no volveré hacer eso". Y mientras al amante le seguían pegando se fue inflando poco a poco. Y ahí se andaba revolcando en el suelo. Después se fue arrastrando en el suelo pero ya no era un hombre sino que era un masa:kowa:t (boa) muy grandote. Como a los tres días ahí en donde estaban apiladas las mazorcas, se empezó a escuchar un ruido y más tarde salieron un montón de gorgojos en bola. Eran tantos que cuando salieron de la casa parecía que se había oscurecido. En donde estaban las mazorcas quedaron los granos de maíz huecos porque todo lo nutritivo se habían llevado los gorgojos. Todas las gallinas se murieron y la casa se quedó sin nada. La señora le dijo a su esposo, "Ahora sí. Nos quedamos sin nada de alimento. Si alguien te engañó y le creíste fuiste muy tonto porque aquel hombre que venía es el que traía todos nuestros alimentos". El señor empezó a llorar, pero ya no pudo rescatar todas sus semillas. María Ocotlán Fermín sigue con otro cuento de amante. Cuenta que hace muchos años había un cazador que cazaba a los mapaches, jabalíes y kowtuzas (tuzas silvestres de monte). Iba a cazar todos los días mientras que en su casa venía un amante para esta con su esposa. La esposa le decía a su amante, "Come, no te preocupes, mi esposo va a cazar todos los días. Al rato otra vez va ir a cazar animales para que comamos nosotros". Un día, el cazador se fue, llevo sus perros nuevamente. De repente los perros encontraron a unos animales como si fueran unos lechones y se metieron a una cueva. Al ver el cazador que sus perros se habían metido en la cueva, él también se metió hasta llegar al lugar donde se encontraban. Al llegar ahí vio que sus perros estaban detenidos y la persona que los tenía no los soltaba. Esa persona que tenía los perros le dijo al cazador, "¿A qué has venido?" Y el cazador contestó, "Quiero llevarme a mis perros". Le contesta esa persona, "Pero ahora no te los puedes llevar. Ve a traer a tu esposa, recoge toda su ropa y tráela para que sepas que está pasando. No es solamente tu esposa quien aprovecha la carne de nuestros hijos. Si traes a tu esposa ahora mismo podemos

entregarte tus perros". El cazador regresó a su casa para ir a llamar a su esposa. Regresó a la cueva y ahí le dijo al señor de la cueva, "Aquí está mi esposa. Ya te la traje" El señor respondió, "Bueno, llévala al corral a donde están los lechones. El cazador llevo a su esposa al lugar donde estaban los lechones y se la comieron así viva la señora". El cazador empezó a llorar al ver que los lechones se habían comido a su esposa. Entonces el señor de la cueva le dijo al cazador, "No llores. Te vamos a devolver tu esposa y va a ser la misma. Sólo que no vas a hablarle durante siete días. No le hables. Ella te va a atender como siempre lo ha hecho. El cazador regresó a su casa junto con su esposa y sus perros. No le habla como se le había mandado. Después el cazador se iba a trabajar en el campo y la señora se quedaba todos los días en la casa. Un día regresó el amante para a ver a la esposa, la que se había comido por los lechones. El amante abrió la puerta, entró a la casa y fue a abrazar a la señora. Pero inmediatamente la señora se convirtió en una serpiente y empezó a morder a ese hombre por todas partes de su cuerpo. El hombre cayó al suelo y la señora se regresó a la cueva con el señor de la cueva, que era su padre. Entonces él le preguntó, "¿Qué pasó? ¿Qué encontraste?" Ella respondió diciendo, "Me andaba molestando un hombre y entonces lo deje tirado en el suelo". En la tarde regresó el cazador a la cueva para llevarse su esposa otra vez. Se la volvieron a entregar. La trajo a su casa y todos los días posteriores iba a trabajar en el campo como era de costumbre. Desde ese día la familia empezó a vivir tranquilamente. Empezó a criar gallinas y pavas, sembraba maíz, frijol y ajonjolí. Y tenían todas las semillas para alimentarse.

**FILENAME:** Tzina\_Cuent\_MFM310\_El-Rey\_2010-07-14-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-14-j

**DURATION:** 12:04

**ENGLISH TITLE:** The king and the princess

**SPANISH TITLE:** El rey y la princesa

**DESCRIPTION:** Miguel Félix cuenta que había un rey que tenía una hija que le llamaban princesa. Y la princesa desde arriba, desde el balcón, veía a los jóvenes. Los jóvenes eran catrines pero no podían platicar con ella porque se encontraba arriba. Entonces los jóvenes pensaron pedir la mano de la princesa. Platicaron con el rey y él les contesto que aceptaba el pedimento, pero su hija se iba a casar con un joven que contestara una adivinanza. Los jóvenes le preguntaron. "¿Y cuál es la adivinanza?" Contesta el rey: "La adivinanza dice, 'Ay y no ay'" Enseguida el rey les dijo. Váyanse y cuando tengan la respuesta vienen para ver si está correcta. Los jóvenes se fueron y se pusieron a pensar qué iban hacer para encontrar la respuesta. Compraron libros y consultaron varios documentos y no encontraban la adivinanza. Y donde se encontraban los jóvenes pasaban muchas personas. Ahí pasaba un joven campesino. Entonces esos jóvenes catrines que pretendían a la princesa pensaron burlarse del campesino. Le dicen al campesino, "Ve a ver al rey y dile que tú te quieres casar con su hija, la princesa. El rey dice que su hija se va a casar con el joven que conteste la adivinanza, 'Ay y no ay'". El campesino fue a ver al rey y le dijo lo mismo que el que contestara la adivinanza "Ay y no ay" se iba a casar con su hija. El campesino escuchó eso y se fue. Y como trabajaba en el campo se fue a un bosque donde había mucho erizo (chayote) cimarrón. Los frutos de los erizos estaban cubiertos de espinas. El campesino cortó dos frutos, uno lo peló muy bien, le quitó todas las espinas y otro fruto lo trajo con todo y espinas. Consiguí dos tenates y en cada tenate metió un fruto y se fue a ver al rey. Llegó a donde estaba el rey y le dice, "Aquí traje la respuesta". Le entregó los dos tenates al rey. El rey recibió los dos tenates y enseguida mete la mano en uno de los tenates. Al meter la mano y al tocar el erizo que estaba cubierto de espinas dice el rey, "¡Ay!" Pues le dolieron los dedos al tocar el erizo. Después mete la mano en el otro tenate y agarra el erizo que no tenía espinas. Enseguida dice el rey, "Este era la adivinanza, 'Ay y no ay'". Los dos jóvenes catrines decía, "Era fácil la respuesta y nosotros gastamos mucho dinero por comprar libros y no pudimos encontrar la respuesta". Después el rey llamo a su hija y le dijo, "Te presento a tu marido. Éste es el joven que adivinó la respuesta de la adivinanza". El campesino se casó con la princesa y ya le entregaron su ropa elegante porque es el marido de la princesa. El campesino fue a donde trabajaban los mozos que estaban arando la tierra con yunta. Un día, uno de los trabajadores se enfermó y no fue a trabajar y los bueyes estaban ahí. El campesino pregunta, "¿Por qué no vino el trabajador?" Los demás le contestaron, " Es que se enfermó, por eso no vino a trabajar". El campesino amarró los bueyes y empezó a trabajar también. Y a la orilla del terreno se encontraba otro hacendado que escuchaba cómo les hablaba a los bueyes. El campesino arriaba a los bueyes y les decía, "Vuelta, vuelta que ya no tarda en venir la princesa". El hacendado llamó al campesino y le dijo, "¿Tú eres el marido de la princesa?" Contesta el campesino, "Sí yo soy su esposo y ella no tarda en venir". El hacendado no lo creía y le dijo al campesino, "Hacemos una apuesta. Si nunca llegó la princesa te doy cinco tiros por chismoso". Y si llega de veras como tú dices, te entrego mi hacienda y es tuyo. De veras a mediodía llegó la princesa junto con el rey y ella corre a abrazar a su esposo y le pregunta, "¿Por qué estás trabajando? Tu solo vienes a cuidar y a ver a los mozos". El campesino respondió, "Es que no vino un trabajador y los bueyes aquí están, y si yo trabajo pues se avanza el trabajo". Después el campesino le entregó a la princesa el documento que había hecho con el hacendado. La princesa le dio lectura el documento y el hacendado tuvo que entregar su hacienda por haber perdido la apuesta.

**FILENAME:** Xaltn\_Cuent\_MFC307\_mikaakaawal\_2011-07-26-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-26-c

**DURATION:** 13:44

**ENGLISH TITLE:** The story of the orphan and her father

**SPANISH TITLE:** El cuento de la huérfano y su papá

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín cuenta un cuentito. Dicen que había una vez una niña que era huérfana de madre y que desde muy pequeña se separó de su padre para ir a buscar su alimento con otras personas. Trabajaba con otras personas y así fue creciendo. Cuando ya era una joven regresó a su casa con su padre porque ella se sentía mal. Tenía dolor de estómago y así como pasaban los días se sentía cada día peor. Su abdomen fue creciendo y su padre le preguntaba, "¿Qué tienes hija? ¿Te sientes mal?" La joven contestaba, "No sé papá, me duele el abdomen y cada día crece más". Su padre le contestaba, "¿Puedo tocar tu cuerpo para saber qué tienes hija?" y ella contestó, "No me puedes tocar porque eres mi padre". Entonces su padre le dijo, "Así, mejor ve al doctor para que te examine a saber qué es lo que tienes". La joven fue con el doctor y él le dijo que su panza estaba creciendo porque estaba embarazada. La joven regresó a su casa y su padre le preguntó acerca de qué le había dicho el doctor. Contestaba la joven, "El doctor me dijo que mi abdomen está creciendo porque estoy embarazada". El padre muy molesto le contestaba, "¿Cómo te embarazaste? Yo no te mandé para que fueras a

embarazarte". El padre de la joven se enojó mucho y empezó a golpearla. La golpeó y la volvió a correr diciéndole dijo que no quería que regresara a su casa". La joven desesperada salió de la casa de su padre y como seguía creciendo su panza volvió a ver a otro doctor. El doctor le hizo los estudios y le dijo que no estaba embarazada. Su panza estaba creciendo porque dentro de su abdomen tenía unos animales. La joven se asustó y le dijo al doctor, "¿Pero cómo voy a tener animales dentro de mi abdomen?" El doctor le contestó, "Bueno, pues me parece que tú eres una mujer estéril y va a ser difícil para que puedas engendrar hijos. Este animal entró en tu vagina cuando estabas reglando y no te diste cuenta. Después ahí tuvo sus crías y así se fueron multiplicando". El doctor le hizo una operación a la joven y le sacó todos los animales que tenía adentro de su abdomen. Eran muchos animales de diferentes tamaños y la joven ya estaba débil porque los alimentos que ella consumía eran aprovechados por los animales. Después de que le sacaron los animales regresó a su casa con su padre para decirle que ella estaba diciendo la verdad. La joven llevó algunos animales que le había sacado el doctor dentro de su abdomen para demostrar que era cierto. Su padre aceptó que había cometido un error por haber golpeado a su hija cuando le dijo que se sentía mal. Pensó el padre de la joven, "Hasta a donde llegué de ser muy tonto por golpear a mi hija. No la entendí y la corrí de la casa. Ahora estoy arrepentido". Después le dijo a su hija, "De hoy en adelante cuídate mucho de ese animal para que ya no vuelva a entrar en tu cuerpo. Ese animal que entró dentro de tu cuerpo se llama ta:lkone:t". [Nota: El ta:lkone:t es una largartija. Según Hermelindo Salazar hay una creencia que el ta:lkone:t se les acerca de noche a las mujeres que no pueden engendrar hijos. Algunas mujeres lo ven como un animal que les hace mal a las mujeres y cuando en cualquier momento ven al animal lo consideran como un animal asqueroso. Amelia Domínguez Alcántara relata que dicen que las mujeres que no pueden engendrar hijos generalmente duermen en el día, específicamente a medio día. Se cree que en ese momento se le acerca el ta:lkone:t para mamar de sus senos.] A la joven se quedó a vivir en casa junto con su padre y más después se casó con un hombre. Cuando le hicieron la operación, los doctores la limpiaron muy bien y cuando se juntó con su esposo tuvo la oportunidad de tener hijos.

**FILENAME:** Ctpa\_Cuent\_JFA340\_Cuent\_Oomeen-taakah-motaataanih-aakoni-kikui-siwaapil\_2011-08-22-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-22-a

**DURATION:** 05:03

**ENGLISH TITLE:** Two young men competed for the hand of a young rich maiden

**SPANISH TITLE:** Dos hombres compitieron por una la mano de una joven rica

**DESCRIPTION:** José Francisco Amador cuenta que había un hombre quien tenía mucho dinero y tenía una hija única. En un tiempo dos hombres le pidieron a él que les diera su hija en matrimonio. El rico dijo que le daría al hombre que supiera mantenerla y que no la hiciera sufrir. Un día los citó y les dijo que le daría su hija a aquel que ganara una competencia que les iba a proponer. Dijo que iba a dar su hija a aquel que aguantara toda la noche en el tapanco mientras abajo había lumbre con leña verde. Los dos hombres se subieron en el tapanco y el hombre rico empezó a atizar la lumbre abajo. Llegando la media noche uno de los pretendientes dijo que se iba a bajar y que el otro tomara la hija de esposa. A la mañana siguiente el hombre que ganó la apuesta le dijo al hombre rico que ya le diera su hija. El hombre rico contestó, "No te la voy a dar. Le daré mi hija al otro hombre que se bajó a la medianoche, porque eso quiere decir que cuando él sienta que ya no aguanta para sobrevivir, buscará otro lugar para conseguirle lo necesario a mi hija. No la va a dejar morir de hambre. Y tú la dejarás morir de hambre porque no serás capaz de cambiarte de lugar aunque la estés pasando muy mal". Y aquí la moraleja de este cuento es que un hombre flojo es capaz de pasar hambre y por ser flojo no buscar una solución.

**FILENAME:** Tzina\_Cuent\_JSD318\_eei-taool-tipos-de-maiz\_2011-08-23-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-23-d

**DURATION:** 21:43

**ENGLISH TITLE:** The three types of maize and the wife with a lover

**SPANISH TITLE:** Los tres diferentes tipos de maíz y la mujer que tenía amante

**DESCRIPTION:** Juan de los Santos relata en cuento de las tres semillas. Cuenta que había un señor muy trabajador. Tenía bestias, trabajaba en la arriería, e iba a traer varias semillas para venderlas nuevamente. Iba a traer frijol, ajonjolí, pipian y otros productos que se producían los pueblos de las tierras allá abajo. Llegaba a su casa y se ponía a repartir la mercancía y regresaba otra vez. En su casa también tenía maíz de las tres semillas que él mismo cultivaba. El señor salía de su casa diariamente y su esposa se quedaba cuidando la casa y las semillas. Y como la señora se quedaba sola en la casa, aprovechaba para encontrarse con su amante. Cuando venía el amante, a él no le gustaban las tortillas de maíz amarillo (kostik) ni de maíz negro (ya:wit). Por eso, la señora siempre le daba a su amante unas tortillas preparadas de maíz blanco (ista:k). Y como esas tres semillas de maíz estaban vivas se arrepentían por no ser valoradas por la señora. Su esposo no sabía que la señora tenía un amante y las semillas de maíz eran maltratadas. Un día el señor fue a ver a sus milpas, las milpas ya empezaban a jilotear y de repente empezó a escuchar unas voces. Primero escuchó que las voces se oían por el lado de arriba. Cuando se fue para allá escuchaba que las voces se oían por el lado de abajo y las hojas de las milpas se movían. No pudo ver nada, pero si escuchaba claramente lo que decían. "Yo mejor me voy ahora mismo porque la señora de la casa no me aprecia", dijo una voz. Y otra le contestaba, "Si tú te vas yo me voy contigo. No me puedo quedar porque a mí tampoco me aprecia la señora de la casa". Y el tercero contestaba, "Si ustedes se van yo me voy con ustedes porque aquí no me voy a quedar sólo". Las dos que habían hablado, le dijeron al maíz blanco, "Tú quédate porque a ti, sí te aprecia la señora. Tú eres güero y yo soy amarillo. Por eso no me aprecia". Y la otra decía también, "A mí no me aprecia porque soy negro y a la señora le gustan los güeros". Pero luego contesta el blanco, "Yo no me puedo quedar solo porque siempre hemos vivido juntos". El señor escuchó estas conversaciones y se dio cuenta que las que hablaban eran las milpas. Entonces empieza a preguntarse a él solo, "¿Pero por qué hablan las milpas?" Mejor salió del lugar donde se encontraba y al llegar a su casa le dijo a su esposa, "Te encargo que cuides la casa y las semillas porque mañana otra vez me voy de viaje". La señora le contestó, "Bueno, está bien". Y la señora trataba bien a su esposo para que no se diera cuenta que la estaba engañando. Y luego el amante venía a la casa de la señora para llevarse el maíz blanco a su casa. A el maíz amarillo (kostik) y al maíz negro (ya:wit) no le gustaban. Entonces a las semillas les daba tristeza. Al día siguiente el señor salió muy temprano con su arriero, pero se regresó a la casa para espíar a su esposa. Llego por la tarde cuando su esposa no se encontraba el señor llegó, abrió la casa, entró, volvió a cerrar y se subió al zarzo para espíar a su esposa. Como a las cinco de la tarde llegó su esposa y por la noche ya llegó el amante. El señor dueño de



las semillas se encontraba en el zarzo, escuchó todo lo que platicaron. Su esposa le dio de cenar a su amante y en la noche se fueron a la cama. El señor esperó que se durmieran. Cuando la señora estaba dormida y el amante también se fue muy despacito a la cama y al llegar ahí sacó el cuchillo que llevaba y lo utilizó para cortarle el pene al amante. Se lo cortó y salió corriendo a alcanzar a su arriero que lo había dejado en el camino. Cuando la señora de la casa despertó, ya no vio a nadie. A los tres días llegó el señor y le dice a su esposa, "Ya llegué, mi hijita". Contesta la señora, "Bueno, bueno mi hijito pasen a cenar de una vez". Ella estaba fingiendo que no sabía nada. El señor se sentó a cenar junto con su arriero y enseguida le dice a su esposa, "¿Sabes qué mi hijita? Te traje carne que compré ahí a donde fui. Nosotros comimos una parte y la otra parte te la traje a ti". El pene que le había cortado al amante lo partió a la mitad. Pero la señora no se dio cuenta qué era. Y adentro de la casa estaban tendidas dos tablas, estaba prendida una veladora y por el lado superior estaba una cruz. El señor le pregunta a su esposa, "¿Por qué están tendidas esas tablas?" Y contesta la señora, "Ah pues, arreglé ese lugar para hacer una oración en el momento que tú no te encontrabas. Cuando tú andas de viaje, le pido a dios que te cuide mucho. Y enseguida la señora se sentó para comer el bocado que le había traído su esposo. Cuando terminó de cenar la señora, el señor le dijo a su esposa, "Así como le dijiste a tu amante que te gustó mucho y te daban ganas de comer con la boca, ahora te lo has comido. Cuando me dijiste que orabas por mí, era una mentira. Tú me estabas engañando con tu amante y estabas dañando a mis semillas que yo las aprecio mucho".

**FILENAME:** Tzina\_Cuent\_JSD318\_See-tatsiw\_2011-08-23-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-23-e

**DURATION:** 21:31

**ENGLISH TITLE:** The lazy man

**SPANISH TITLE:** El flojo

**DESCRIPTION:** Juan de los Santos cuenta que había una vez un joven flojo que quería casarse. El joven se casó y al cumplir un año de haberse casado tuvieron el primer hijo. Y así a cada año seguían naciendo sus hijos. Al principio todavía hacia la lucha para trabajar y buscar el sustento de la familia. Pero cuando ya eran muchos hijos le daba flojera y nada más el esposo andaba paseando o emborrachándose. Y por mala suerte, mientras él andaba de flojo su esposa seguía teniendo más hijos. Después mejor decidió abandonar a su familia y matarse en un río. Se paró encima de un risco alto para aventarse a una poza de agua muy profunda. Se aventó y no llegó a la poza profunda, sino que cayó en la arena seca a la orilla del río. Al caer se preguntaba, "¿Ya estoy muerto?" Pero no estaba muerto y se dio cuenta estaba tirado en la arena seca. Más después viene un niño y le pregunta al señor, "¿Oye flojo, qué haces aquí?" Contesta el flojo, "Nada. Vine aquí nada más". Y el niño se regresó al lugar de donde venía para avisar que ahí estaba el flojo. Entonces la señora Ta:lo:ka:n nanahtsi:n (La señora de Tla:lo:ka:n) y Ta:lo:kan tatahtsi:n (el señor de Tla:lo:ka:n) ordenaron al niño que lo fuera a traer. Vinieron dos niños y le dicen al flojo, "Nos dijeron los dos ancianos que debes ir con ellos. Vámonos". Luego pregunta el flojo, "¿A dónde?" y contestan los niños, "Acá cerquita, nada más." Al llegar ahí el flojo, ve a un sapo sentado que está haciendo tortillas. Y la señora Ta:lo:ka:n le dice al señor, "Siéntate mi hijo". Al flojo le dieron un armadillo como banco para que se sentara. El flojo se sentó y la señora Ta:lo:ka:n le dice, "¿Quieres comer mi hijo?" "Creo que sí voy a comer". Y luego la señora Ta:lo:kan le dice al sapo, "Dale de comer a mi hijo". Y los niños que lo habían ido a traer empezaron a comer unos chayotes. El flojo terminó de comer y la señora Ta:lo:ka:n les dice a los niños, "Convídenle el chayote a su hermano para que también coma". Y al flojo le dieron el chayote hervido y sólo le quitó las espinas y se lo comió con todo y cáscara. Entonces a esos niños no les gustó la manera en que se lo había comido porque ellos sólo comen la semilla del chayote. Entonces, le dicen a la señora de Ta:lo:ka:n, "Mira a tu hijo y como se come el chayote con todo y cáscara". Y la señora les dice, "Dejen a mi hijo, así se lo quiere comer". Enseguida la señora de Ta:lo:ka:n le pregunta al flojo, "¿Por qué has venido mi hijo?" Contesta el flojo, "Pues pensé venir a visitarlos". Dice uno de los niños, "No mamá, él vino acá porque es muy flojo. Le da flojera mantener a sus hijos y vino acá para matarse". La señora Ta:lo:ka:n le dice al niño, "Dejen a ese señor". A poco rato llega un recado en que se solicitan a los niños para que fueran a trabajar. Entonces los niños destaparon un poco de nube, dejaron pasar un poco de aire, empezaron a cambiarse y se fueron. Los niños llevaron la lluvia y ya empezó a relampaguear un poco. Y al flojo le encargaron que se quedara en la casa para preparar el la olla para nixtamal (el nexko:n) y que pusiera a hervir los frijoles para la comida. Al flojo le dieron una olla grande para preparar el nexko:n y también le dieron unos pocos maicitos. También le dieron otra olla grande para hervir los frijoles. Como eran pocos los maíces y los frijoles que se le habían dado, el flojo tomó otro tanto de maíces y los agregó a la olla. Hizo lo mismo con los frijoles. Entonces cuando empezó a hervir el agua de la olla para nixtamal se empezó a desparramar el nixtamal y la olla se rompió. Lo mismo pasó cuando empezaron a hervir los frijoles: Se desparramaron y la olla se rompió. El flojo luego se llenó de miedo por no haber cumplido las instrucciones y mejor pensó irse a donde habían ido los niños. El señor partió muchas nubes y abrió espacio para que pasara mucho aire: Se vistió y también se fue. Y como él no tenía el poder de hacer abrir las nubes o hacer que se rompieran las ollas, se andaba pegando por todos lados. Por cada golpe que se daba, tronaba un rayo. Los niños escucharon los ruidos y se preguntaban, "¿Qué está pasando?" Uno de ellos fue a ver y vio como el maíz y los frijoles estaban tirados por todas partes. Y el flojo seguía volando, andaba provocando una tempestad. Los niños se ayudaron y después de un buen rato atraparon al flojo y lo empezaron a castigar. Lo andaban arrastrando en el aire y entre las nubes. En la tierra se escuchaba un zumbido muy fuerte. Por eso ahora antes de llover se forman las nubes negras en el cielo y se escuchan los zumbidos fuertes porque andan arrastrando a los flojos. Después de castigar al flojo, el Ta:lo:ka:n ta:tah le preguntó si era cierto lo que decían los niños, que había llegado a ese lugar por flojo. El flojo contestó que no era cierto y luego Ta:lo:ka:n ta:tah le entregó tres piedras. Le dijo al flojo, "Lleva estas tres piedras a tu tierra, construye tres hornos y en cada horno colocas una piedra. Luego le metes leña seca y lo prendes. Con poca lumbre vas a fabricar mucha cal y después la vas a vender. Ya deja de ser flojo y ponte a trabajar. Cuida a tus hijos porque ellos te necesitan". Entonces, al llegar el flojo a su tierra construyó los tres hornos y empezó a fabricar cal. Mucha gente empezó a comprarle su cal y de esa forma empezó a mantener a su familia.

**FILENAME:** Tzina\_Cuent\_JSD318\_koyoot-iwaan-chapolin\_2011-08-23-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-23-m

**DURATION:** 05:31

**ENGLISH TITLE:** The coyote and the grasshopper

**SPANISH TITLE:** El coyote y el chapolin

**DESCRIPTION:** Juan de los Santos Dionisio cuenta el cuento del coyote y el chapulín. Un día el coyote y el chapulín hicieron una apuesta de jugar unas carreras a ver quien llegaba primero a la colina del otro cerro. El coyote pensó que era muy fácil ganarle al chapulín pues el chapulín estaba muy chiquito. Contaron hasta tres y emprendieron la carrera. Pero el chapulín se colgó en la cola del coyote. Antes de llegar a la colina el chapulín brincó adelante y se paró mirando al coyote y le dijo, "Te gané, ya tengo un buen rato aquí esperándote y según tu decías que me ibas a ganar porque tienes las patas largas". El coyote preguntó, "¿A poco ya tiene rato que llegaste?" y el chapulín contestó que sí. El coyote aceptó su derrota pero luego se le ocurrió hacer otra apuesta y le dijo al chapulín, "Ahora vamos a juntar a nuestros soldados a ver quién tiene más y a ver quién gana la pelea. Tú vas a ser el general y yo también seré general". Entonces el chapulín invitó a las avispas incluyendo las maribombas, a los abejorros, las abejas, las moscas, y a todo tipo de hormiga. Por su parte el coyote invitó a los tigres, mapaches, tejones y leones. Un león llegó primero al duelo y mató una hormiga pero lo empezaron a atacar todas las avispas, abejorros, avispas y hormigas. Así los insectos chiquitos atacaron a todos los animales grandes. Los animales salvajes huyeron con los ojos hinchados porque fueron picados por los soldados del chapulín. Entonces el chapulín le dijo al coyote, "Mira, te volví a ganar de nuevo. Ya son dos veces las que te gano". El coyote aceptó sus derrotas. Ahí se acaba el cuento.

**FILENAME:** Tzina\_Cuent\_JSD318\_Witsikitsiin-iwaan-kwaakwaweh\_2011-08-23-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-23-n

**DURATION:** 03:09

**ENGLISH TITLE:** The hummingbird and the bull

**SPANISH TITLE:** El colibrí y la res

**DESCRIPTION:** Juan de los Santos Dionisio platica como una vez el colibrí compitió contra un toro. El toro pensaba que era muy fuerte y le podía ganar. El toro decía que podía ver a lo lejos porque tenía los ojos grandes mientras que el colibrí los tenía muy chiquitos. Entonces el colibrí le dijo al toro que si tenía buenos ojos que lo persiguiera con la mirada hasta donde iba a pararse. El toro aceptó y el colibrí salió volando pero sólo fue a dar una vuelta y se vino a parar de nuevo en la punta del cuerno del toro. Mientras que el toro estaba con la mirada fija hacía enfrente decía, "Ahí va, ahí va, ahí va". El colibrí parado desde el cuerno del toro le dijo, "Cómo que ahí va si yo estoy aquí". Y es así como el colibrí se dio cuenta que el toro no podía ver a los lejos aunque tenía los ojos grandes.

**FILENAME:** Tzina\_Cuent\_LFF343\_See-taakat-kipia-tomiin\_2011-08-23-o.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-23-o

**DURATION:** 03:05

**ENGLISH TITLE:** The man with a lot of money and a lazy son

**SPANISH TITLE:** El hombre con mucho dinero y un hijo flojo

**DESCRIPTION:** Luis Flores Flores platica de un hombre de mucho dinero que tenía un hijo. Cada ocho días este hijo le pedía dinero y el hombre ya estaba harto de darle mucho dinero a su hijo. Entonces un día el rico les habló a sus trabajadores y les dijo que agarraran el toro más bravo del rancho y que también le ensillaran su caballo. Los trabajadores agarraron el toro y lo metieron al corral. El papá le dijo a su hijo, "Párate en aquella loma para que veas cómo se juega". El hombre toreó dos veces muy bien pero a la tercera vez lo embistió el toro y lo empezó a revolcar en el suelo. El hijo se estaba carcajeando mientras que el papá gritaba, "Quitámelo tonto, quitámelo tonto" y el hijo le respondió, "Ah, quieres que te quite lo tonto para ya no darme más dinero." Y así acaba el cuento.

## CULTURA MATERIAL (MATERIAL CULTURE)

**FILENAME:** Ctama\_MatCl\_GVJ306\_tahkit\_2008-09-10-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2008-09-10-c

**DURATION:** 08:36

**ENGLISH TITLE:** Traditional weaving for traditional clothes

**SPANISH TITLE:** El tejido de prendas tradicionales

**DESCRIPTION:** Guadalupe Vázquez narra como aprendió a tejer. Para hacer hilo usaba un palito llamado malakat, que tenía una rueda por la parte inferior. A ése palito se le ponía algodón y la tejedora lo hacía girar con las manos. Al girar, se iba formando en hilo de algodón que se ibas torciendo. Después de haber hecho hilos, ella hacía bolsas que le llamaban palte:l (talega) o pilma:mal (rebozo para cargar niños). Usaba dos hilos con diferente color que sacaba del algodón. Uno, que tenía color como de chocolate se llamaba koyo:ichkat. El otro era de color blanco. El palte:l y el pilma:mal que tejía no tenía que teñir porque el mismo algodón tenía los colores naturales. Al terminar de hacer el tejido, lavaba el palte:l y el pilma:mal con tequesquite o ceniza para que no se despintara. Para lavar echaba agua en una cubeta y se le agregaba tequesquite o ceniza. Se esperaba hasta que se asentara la ceniza o el tequesquite y después lavaba las prendas con jabón y las mojaba con el agua de tequesquite. Antes se cultivaba algodón en las comunidades, algunas personas sembraban semillas junto a sus casas. Una mata de algodón crecía igual al tamaño de una mata de café. Actualmente ya nadie siembra algodón y los jóvenes ya ni lo conocen. Vázquez también hacía huipiles, usaba hilo blanco que compraba por madejas en la tienda. Antes de empezar a tejer cortaba el hilo de acuerdo a las medidas que necesitaba. Para medir el largo de los huipiles usaba el codo, la mujer que tenía el codo largo usaba sólo un codo. Si una mujer tenía el codo corto, usaba su codo para medir pero le agregaba dos dedos para que el huipil no saliera ni muy chico, ni muy grande. Más antes las mujeres usaban huipil de manta, compraban la manta en la tienda y cosían el huipil a mano. Vázquez aprendió a tejer pilma:mal, palte:l y huipiles después de casarse. Todos los tejidos que hacía le enseñó a hacer su suegra. De niña nadie le enseñó porque creció huérfana.

**FILENAME:** Tzina\_MatCl\_JS1331\_keeniiw-see-mochaantia-como-se-construye-casa\_2009-09-20-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-20-a

**DURATION:** 56:12

**ENGLISH TITLE:** How a house is built

**SPANISH TITLE:** Cómo se construye una casa

**DESCRIPTION:** José Antonio Salgado platica sobre la construcción de casas y después de aspectos generales de producción y organización en la región. Empieza con la construcción de casas. Anteriormente, lo más importante era buscar un lugar donde había agua, que es vital para que viva una familia. Donde no había agua, la familia hacía su a:ichkwal (pozo excavado) para que ahí se juntara el agua que no debía de faltar. También el sitio debía ser un lugar plano. Si el terreno tiene pendiente se aplanaba entre amigos y vecinos. Para conseguir apoyo de estas personas se practicaba lo que se llama "la mano vuelta" (esto es, una persona trabaja para otra y esta segunda persona le debe un día de trabajo al primero). Con este mecanismo se juntaban entre veinte y treinta personas. Antes también había una persona, conocida como "maestro", que dirigía el trabajo. Pero a veces se complicaba porque no llegaba, se enfermaba o si venía pero se emborrachaba o se equivocaba en el momento de cortar la madera. Por esta razón las personas que construían su casa entre amigos tomaban las medidas y se ayudaban entre todos para avanzar más rápido. El diseño dependía mucho del tipo de techo que se le iba a poner. Si era de lámina de cartón tenía que ser más inclinado. Si se techaba con teja era menos inclinado porque la teja es más resistente a la filtración de agua. También era importante considerar orientación de la casa que debe quedar enfrente a donde sale el sol para que durante el día los rayos le pegaran a la casa. Si era de lámina de cartón tenía que secarse en el día para que durara más tiempo. Si había árboles cerca de la casa se tumbaban para que no dieran sombra y para que las hojas no se cayeran sobre el techo. En el interior de la casa se tenía que planear el lugar donde dormirían los animales como las gallinas o guajolotes esto afectaba el lugar en que se instalaba el fogón y en que parte de la casa se iba a dormir. El piso de las casas era de tierra, con la ventaja de que al caer un traste de barro en el suelo, generalmente no se rompía. O cuando se caía un niño en el suelo no se lastimaba gravemente. También había la costumbre que al terminar la casa se buscaba un padrino para colocar una cruz en el altar. Y cuando llegaba el día de traer una cruz bendecida por un sacerdote se hacía una fiesta con la presencia del padrino, la familia, los compadres y los amigos. En ese día, el padrino traía flores, cohetes y música y patrocinaba el baile para que los invitados conviviera un rato. La familia daba de comer a los invitados, sirviendo mole, carne de guajolote y carne de gallina y ofreciendo aguardiente para los que tenían gusto. Actualmente las casas han cambiado, la mayoría se construye con paredes de block y ya no usan horcones de madera. El wa:xkowitz (Leucaena spp.), kakatekowitz (Tapirira mexicana) y el miskit (Leguminosae pending identification) que se usaban antes para los horcones ya se están acabando. Ya nadie los siembra aunque antes, y durante mucho tiempo, esos árboles fueron muy importantes en la construcción. Salgado hace otros comentarios. Menciona que los programas de gobierno ha dañado a las personas en los pueblos porque actualmente ya nadie quiere trabajar de faena y el sólo las personas mayores practica la mano vuelta. Los jóvenes ya no trabajan de la manera antigua y por esta razón con el paso de los años se van olvidando las costumbres muy valiosas. Ahora para la construcción de una casa o algún convivio entre amigos, familiares o compadres se hace una invitación por medio de visitas domiciliarias. Para acompañar a una familia en un velorio no hay necesidad a que inviten a la gente, muchas personas asisten voluntariamente para apoyar en el duelo. El trabajo del campo también ha cambiado. En San Antonio Rayón, Amatlán y otros pueblos aplican las herbicidas en las milpas para acabar con la maleza. Esos productos dañan a la tierra y la salud. Para consumir productos que vienen de otros lugares es necesario conocer su procedencia porque puede ocasionar problemas de salud por el uso de esos contaminantes. Salgado continúa diciendo que actualmente en San Miguel Tzinacapan hay muchos artesanos que hacen diferentes manualidades. Pero los que iniciaron la venta de artesanías fueron dos personas, Chucho Leyva y su hijo Rufino, que hacían huacales de jonote para vendérselos a los turistas. Cuando las demás personas se dieron cuenta que esos productos se podían vender también los empezaron a trabajar y a vender. En la década de 1970 había una organización de artesanos en Tzinacapan y fue cuando muchas personas empezaron a hacer diferentes manualidades. En esa misma organización se integraron personas de otros pueblos como San Andrés Tzicuilan, Xiloxochico, Chicueyiaco y Ayotzinapan, todos

para buscar un mercado de las artesanías con un mejor precio. Se vendieron las artesanías por unos años pero después ya no hubo más mercado y se bajó el precio. Esas dificultades propiciaron la búsqueda de otras alternativas como la comercialización del café y otros productos regionales tales como la naranja, pimienta y mamey. A través de esas organizaciones inició la cooperativa de Tzinacapan y la creación de la Tosepan con el apoyo de otras comunidades. En esos años también se implementó la instalación de luz eléctrica y la ampliación de la carretera de terracería en Tzinacapan. Más tarde se instaló la telesecundaria de Tzinacapan en Tetsijtsiin, un lugar a las orillas del pueblo. Así como iba creciendo la cooperativa Tosepan se iba abriendo espacios para varios proyectos. Después de unos años se contactó con una fundación que se conocía como Proyecto 3839 fondos para niños de México. Se trabajó con esa fundación pero por diversos problemas los comités de los pueblos decidieron trabajar sin el apoyo de esta organización Tosepan. Finalmente, concluye diciendo que después de muchos años la organización Tosepan ha crecido mucho con varias actividades tales como la Tosepantomin (banco de crédito), la producción orgánica y la comercialización de café y pimienta aunque en la actualidad por diversos problemas muchos productores ya han abandonado sus cafetales.

**FILENAME:** Tzina\_MatCl\_JSI331\_kalchiiwa-construccion-de-casa\_2009-09-20-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-20-c

**DURATION:** 26:08

**ENGLISH TITLE:** The construction of a house

**SPANISH TITLE:** Cómo se construye una casa

**DESCRIPTION:** José Antonio Salgado narra cómo se construye una casa. La primera consideración es que haya agua cerca. Si no hay un manantial cerca antes se hacía un a:ichkwal. Actualmente ya no se hace eso porque se puede introducir agua a la casa por medio de una manguera. Otra consideración es que no pase muy fuerte el viento porque podría dañar a la casa, si no destruirla. Antes se fijaba mucho en el tamaño del terreno, pero últimamente se compra un lote donde el espacio es reducido. También antes se fijaba bien que el terreno estuviera plana. En cuanto al tamaño, si se hace una casa de siete varas de largo se deben buscar seis horcones. Estos horcones se deben cortar en luna recia para que no se apolillen. Las maderas preferibles son kakatekowitz (Tapirira mexicana), wa:xkowitz (Leucaena diversifolia o L. leucocephala) o ma:tankah (Leguminosae pendiente identificación). Se cortan cada palo de tres varas de largo para que la casa no quede muy alta. Teniendo los horcones se buscan dos cargadores (madera que se pone horizontal sobre los horcones de cada lado) y se cortan a siete varas de largo cada uno. Enseguida se cortan ocho tapayo:meh de cinco varas de largo. Sigue el kalihtikowa:yo:t y los dos kalte:nkowa:yo:t de siete varas de largo. De ahí se cortan dieciséis alfardas ya no muy largos porque estos se unen las puntas y se ponen en forma inclinada dependiendo del tipo de techo que se va a hacer, si va a ser de teja o de lámina de cartón. Por último se corta el kwilo:t, unos cinco docenas para que alcance bien para todo el techo. También se cortan seis palos que deben servir como pie derecho y otros seis que servirán como puntales para el pie derecho. Al tener completa la madera se empieza a armar la casa y luego se empieza a poner el techo, sea de teja o de lámina de cartón. Terminando de construir la casa se busca un padrino, que debe colocar la cruz para que cuide a la familia. Si se cuenta con los recursos necesarios se puede hacer una fiesta con los amigos y compadres. Si no hay fondos suficientes, simplemente se pone la cruz, se adorna con flores y por lo menos se hace el sahumerio y un rosario. En las alfardas se cuelgan con bejuco dos palos para el tipankowitz que es donde se pone la leña a secar. Pero primero se escogían las alfardas más resistentes para colgar el tipankowitz porque es ahí donde se coloca la leña verde o mojada que pesa como ciento cincuenta kilos. Se amarraba con un bejuco llamado kakayo, te:sakamekat, texokomekat o el to:to:kowe:wat. Debajo del tipankowitz se junta el hollín y se va colgando que se usa para lavar los trastes con grasa, es mejor usar el hollín que un detergente lava trastes. Las partes en donde duerme uno, la cocina y el altar deben de estar separados, a veces en el dormitorio cerramos porque cuando alguien va de visita no queremos que nos vea porque nos da pena. En el lado superior de la casa kaltikwa:pan se debe dejar un espacio por donde va ir el canal de agua para que cuando llueva no entre a la casa. Es importante que alrededor de la casa haya canales en donde corra el agua porque a veces uno está durmiendo en la noche y de repente entra el agua y se moja. La puerta de en frente y la puerta de atrás son importantes para salir y entrar a la casa. En la puerta de en frente recibimos cosas buenas y cosas malas, cuando se muere algún familiar, ponen una veladora encendida en cada lado de la puerta que sirve como despedida del muerto. En frente de nuestra casa dejamos un espacio para partir leña y acomodar ahí. Atrás de la casa debe haber otro espacio en donde deben dormir los animales como gallinas y el perro, el perro tiene su propio trabajo en la familia, de día y de noche cuida la casa, él se da cuenta que está pasando en todo el tiempo porque sabe escuchar, ve durante el día y la noche, pero además tiene un buen olfato. En cada una de las cuatro esquinas de la casa, se cruzan dos maderas formando una cruz que en total son cuatro cruces. Estas cuatro cruces tienen relación con la tierra y el tiempo, en español se conoce como las cuatro estaciones del año: primavera, verano, otoño, invierno. Nosotros no conocemos las cuatro estaciones de esta manera. Para nosotros a fin de año a algunos árboles se les caen las hojas, a partir de marzo las plantas se preparan para florecer, y a medio año hay otro cambio de tiempo y así hasta terminar otra vez el año. Para pedirle algo a dios se debe pedir las cuatro partes, por donde sale el sol, cuando llega a medio día, donde entra el sol y a la llegada de la noche. Actualmente la construcción de casas ha cambiado. Todas se construyen con paredes de piedra pero hay personas que cuando hacen el hoyo de un metro para los cimientos, echan incienso con el sahumerio en las cuatro esquinas de la casa donde ponen semillas de maíz, frijol, ajonjolí, arroz, pipián, calabaza y otra semilla que no menciona Salgado. Deben ser siete tipos de semilla y de cada tipo debe haber siete. También ponen dinero, agua bendita, palma bendita y una cera bendita. Las semillas y el dinero son para que nunca falten en la familia. El agua bendita, la palma y la cera bendita son para que no entre maldad en la casa.

**FILENAME:** Tzina\_MatCl\_RMM302\_construccion-de-casas-en-el-pasado\_2009-09-20-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-20-e

**DURATION:** 06:58

**ENGLISH TITLE:** How houses used to be built

**SPANISH TITLE:** La construcción de casas en el pasado

**DESCRIPTION:** Rubén Macario platica sobre la construcción de casas en el pasado. Comenta que antes de empezar a colocar el marco de la casa, se aplanaba el terreno donde se iba a construir. Después de esto se buscaba la madera más resistente, generalmente kakatekowitz

(Tapirira mexicana Marchand) o a:wa:t (Quercus spp.), para los horcones. Luego se enterraban los horcones y se colocaban los cargadores arriba. Enseguida se acomodaban los taihti:yo:meh ('tirantes'), se ponía el tate:ntatsakwil (prob. 'plancha lateral'), que algunas personas le llamaban 'taparrabo', pero a esa madera nosotros le llamábamos tate:ntatsakwil. Se acomodaba el pie derecho, el caballete, las alfardas y la alfajilla. Para la alfajilla se usaba el tarro (otate). Se partía a la mitad y esa mitad se partía en dos partes todavía. Antes para techar las casas se usaban las hojas de kwoma:ikowit (prob. Nectandra reticulata (R. & P.) Mez), las hojas de anaykowitz (prob. Beilschmiedia anay (S.F. Blake) Kosterm.) y el zacate de caña. Las hojas de kwoma:ikowit y las hojas de anaykowitz se cortaban con las ramas pequeñas y se amarraban por rollos para colocar en hileras sobre la alfajilla. Se tenían que ir cerrando muy bien las hileras para que no se filtrara el agua. El zacate de caña también se cortaba, pero uno se tenía que fijar muy bien al amarrarlo en rollos porque las hojas tienen el haz y el envés. Y se tenían que colocar los rollos de acuerdo a como no pudiera filtrarse el agua durante los aguaceros. Las hojas y el zacate que se usaban se empezaba a poner empezando desde las filas de abajo y yendo hacia arriba para ir encimando los rollos. Cuando se terminaba de techar se cerraban las paredes con madera de xo:no:kowit (Heliocarpus donnellsmithii Rose, y quizá Heliocarpus appendiculatus Turcz.). Este tipo de pared que le llamábamos xo:no:kowatsakwil. Antes las casas no se cerraban las paredes con block o piedra; tampoco se conocían las ventanas que hoy se ven en las casas. Antes se ponían dos puertas en la casa para salir o entrar y se cerraban éstas también con madera de xo:no:kowit. Actualmente las casas se les pone techo de lámina de cartón, teja de barro, o colado con cemento. Las paredes se cierran con block, le ponen ventanas y puertas de madera o de hierro, que salen muy caros.

**FILENAME:** Tzina\_MatCl\_RMM302\_kalkowit-madera-para-construccion-de-casas\_2009-09-20-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-20-f

**DURATION:** 15:50

**ENGLISH TITLE:** Wood used in house construction

**SPANISH TITLE:** Madera para construir casas

**DESCRIPTION:** Rubén Macario explica acerca de los tiempos más adecuados para cortar madera. Empieza diciendo que la madera no se puede cortar en cualquier tiempo sino que uno se tiene que guiar por las fases de la luna. La madera se tiene que cortar después de luna llena cuando ya está recia la luna, pero antes de ser luna nueva o luna tierna (esto es, durante el tiempo de la luna menguante). Él nota que si se corta cuando la luna está tierna, la madera se apolilla y no dura. Por ejemplo, si se planea usar el tarro como alfajilla y se corta cuando en luna tierna, la polilla se mete y hasta a veces cuando uno están comiendo dentro de la casa el polvo se cae en la comida. Entonces, esperando que la luna esté recia se corta toda la madera y se junta en un lugar. Antes se iba a cortar la madera en un bosque de cómo una hora y media de San Miguel Tzinacapan. Se iba a cortar dos o tres días hasta completar la cantidad que se necesitaba. Se invitaba a los amigos y vecinos para traerla, las personas que tenían bueyes o caballos los llevaban para traer jalando la madera. Los que no tenían animales iban para apoyar a los demás porque como venían jalando los animales, la madera a menudo se atoraba en algún tronco, la raíz de un árbol, un bordo de tierra, o sobre una piedra. Y así entre todos se ayudaban. La gente tenía la costumbre de trabajar la mano vuelta, esto es, si uno ayudaba a otro, en otro momento el segundo devolvía la mano de obra que había recibido. Cuando se completó la madera, se volvía a invitar a los amigos para construir la casa. Si hacía falta poner plana a la tierra del solar, todos se ayudaban a hacerlo. Luego excavaban los hoyos para enterrar los horcones. La ubicación de los hoyos dependía del tamaño de la casa. Si era de diez metros o diez varas, se enterraban seis horcones, uno en cada esquina y además en medio de cada lado largo se ponía otro horcón. Hace años no se hacía uso del metro sino que para medir se usaba la cuarta. Un metro medía cinco cuartas y una vara era de cuatro cuartas con cuatro dedos. Para el techo se usaban hojas de kwomait (prob. Nectandra reticulata (R. & P.) Mez), hojas de anay (prob. Beilschmiedia anay (S.F. Blake) Kosterm.) o zacate de caña. Estas hojas se podían cortar en cualquier tiempo porque no les pasa nada: no se apolillan sino que se pudren con el agua cuando se mojan. Al terminar la casa, algunas personas invitaban a un amigo para desempeñar el papel de padrino de la nueva casa. El padrino colocaba una cruz dentro de la casa, la adornaba con flores de chamakih (Heliconia spp.) en el altar y en la mesa ponía los floreros. También llevaba agua bendita y un tekolkaxit (sahumario) para sahumar la cruz y toda la casa. Esa cruz la tenían que llevar antes a la iglesia para que le bendijera el sacerdote. Al llegar a la nueva casa, el padrino invitaba a una persona para hacer un rosario. Después de colocar la cruz en la nueva casa, la familia ya podía vivir ahí. Al padrino le daban de comer mole y carne de guajolote y a los invitados también les daban de comer mole con carne de gallina. El padrino que llevaba música, bailaba un rato con los compadres y amigos porque estrenaban la nueva casa.

**FILENAME:** Ixtla\_MatCl\_MMC327\_see-kalchiwa-construccion-de-casas\_2009-09-22-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-22-h

**DURATION:** 15:39

**ENGLISH TITLE:** How to build a house

**SPANISH TITLE:** Cómo se construye una casa

**DESCRIPTION:** Manuel Martínez Muñoz narra cómo se construye una casa de palma. Primero se junta toda la madera: se cortan los horcones, cargadores, tirantes, alfardas, el kalte:npio, el tahtakoyo:t y el caballete. Cuando ya se tiene toda la madera se mide el terreno para construir la casa. Se pone el cargador en el suelo con un tirante para hacer la forma de escuadra. De ahí se toman las medidas para hacer los hoyos de los horcones. Se hacen los hoyos y luego se entierran los horcones que luego luego se aprietan. Después se colocan los cargadores y se pone un tirante, taihtyo:t. Enseguida se vuelven a tomar medidas, se mide el centro de la casa y se aploman bien los horcones para que no se vayan de lado. Para aplomar, se amarra una piedra con un hilo y se cuelga en la punta del horcón para ver si no está de lado. Si un horcón está de lado se endereza. Luego se vuelven a apretar todos los horcones y se amarran junto con los cargadores y el tirante para que ya no se muevan. De ahí se ponen los taihtyo:meh que faltan, el kalte:npio, los pie derechos, el caballete y las alfardas. Se asegura bien toda la madera amarrándola con bejuco para que no se mueva. Por último ya se pone la palma para el techo. Se va acomodando uno por uno para que no se filtre el agua cuando llueva. Las hojas de palma se parten a la mitad y se ponen en hileras amarradas fuertemente con bejuco. En la punta, donde se unen las dos aguas del techo de la casa se ponen las hojas de palma enteras para que no se filtre agua por el centro de la casa. También se puede ocupar el anayxiwit y chini:nah xiwit para techar las casas. Pero es más difícil porque las hojas y ramas son pequeñas. De estas hojas se necesita poner rollos grandes y muchas ramas con hojas para que el

techo se cierre bien. Al terminar de poner el techo de la casa en las dos aguas, se empieza a cerrar los dos lados con palma para que no entre el agua. Todo se va amarrando con bejuco porque antes no se clavaba con clavos de metal. Terminando el techo se empieza a cerrar la casa con madera o tarro para que no entren los animales por ningún hueco en las paredes. El tronco de xo: no: kowit (Heliocarpus spp.) o el tarro se hace en forma de tabla, se amarra con bejuco o con to: to: kowe: wat (corteza de Trema micrantha (L.) Blume). Al terminar la casa se echa agua bendita en el interior y alrededor para evitar sufrir maldades por personas ajenas a la familia. Por último se invita a un amigo para que labre la madera y haga una cruz que se coloca dentro de la casa por donde debe quedar el altar. La cruz es importante para que cuide la casa todo el tiempo en que ahí vive la familia. Antes no se usaban mesas ni sillas en la cocina. Cuando la familia comía todos los trastes se ponían en el suelo, y las tortillas también ahí se acomodaban pero dentro de una jícara. Los trastes eran sencillos, para servir el café se usaba una taza que le llamaban sokita: sah o bien se servía el café en una jícara del árbol llamado tsihwahkal. Para sentar, se ocupaban bancos pequeños muy bajitos. Las señoras hacían tortillas hincadas en el suelo y el fogón se encontraba en el suelo. Sólo usaban el tankwa: petat, un como cojín hecho de bagazo, para que no se le quedaran lastimadas las rodillas. En el metate iban martajando el nixtamal y al mismo tiempo hacían las tortillas.

**FILENAME:** Limon\_MatCl\_OJV360\_Keeniw-kihkitih\_2009-09-22-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-22-j

**DURATION:** 01:46

**ENGLISH TITLE:** Weaving

**SPANISH TITLE:** El proceso de tejer

**DESCRIPTION:** Ocotlán Julián habla de cómo tejer. Primero, las tejedoras compraban los hilos en una tienda. Después de armar el telar, tendiendo los hilos, metían los tso: tso: pasmeh, apretándolos para ir tejiendo, produciendo la tela. La tela que hacían se usaba para las naguas blancas ya que las naguas que usaban eran de un solo color, blanco, el color del algodón más común. Usaban la misma forma de tejer para hacer huipiles. Pero los pilma: mal (rebozos o telas para cargar niños) eran de dos colores: el color blanco en medio y las orillas eran de color café, de otro algodón. Cuando metían un bebé en el huacal, usaban el pilma: mal como tapete por dentro.

**FILENAME:** Limon\_MatCl\_OJV360-Tahtsoma\_2009-09-22-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-22-l

**DURATION:** 09:54

**ENGLISH TITLE:** Sewing by hand

**SPANISH TITLE:** Costura a mano

**DESCRIPTION:** Ocotlán Julián narra cómo se elaboraba prendas de vestir, cosiéndolas a mano con aguja. La manta se compraba en las tiendas de Cuetzalan. Para calzones que usaban sus familias, cortaban la manta en la forma necesaria para hacer la cintura y las piernas. En la cintura se ponían las cintas que se usaban para amarrar los calzones. Ocotlán Julián acostumbraba coser los calzones de su esposo y niños. Cuando se rasgaba una camisa por la espalda ella también le hacía el remiendo, cortando la manta de acuerdo a la medida que se necesitaba. Por tener estas habilidades, Ocotlán Julián no tenía que pagarle a otra persona para elaborar o remendar prendas de vestir. Cuando sus hijos eran pequeños también ella les hacía las costuras de sus calzones y camisas. Ahora ya no hace este trabajo porque sus hijos ya no se visten así. Sólo cuando a los niños pequeños les piden esta ropa en el kínder, a veces todavía elabora estas prendas. A las niñas también les piden un traje típico en la escuela y ella también cose a mano sus huipiles. También a las mujeres que quieren que sus fajas tengan dibujos de flores, ella hace los dibujos con hilo o estambre. Actualmente la señora Julián hace servilletas y les pone flores en las orillas utilizando el gancho. Estas servilletas las hace para vender y obtener ingresos. Más antes las señoras hacían su ropa tejiendo, compraban los hilos y elaboraban sus naguas y sus huipiles, en esta época más antes las señoras grandes no usaban el tahmachkami: sah, la blusa bordada. Hacían su huipil grande y lo ocupaban para cubrir la espalda y el pecho. Ahora las mujeres que usan naguas las hacen de tela popelina que se vende en las tiendas de ropa. Y cada día son pocas las mujeres que usan el traje típico, las mujeres jóvenes ya usan pantalón o falda y calzado.

**FILENAME:** Tzina\_MatCl\_MMM335\_Keeniw-kichiiwaya-paneelah\_2009-09-23-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-23-k

**DURATION:** 08:06

**ENGLISH TITLE:** How "panela" (brown sugar cakes) were made

**SPANISH TITLE:** Cómo elaboraban la panela

**DESCRIPTION:** Mariano Morales Muñoz describe cómo se hace panela. Para empezar se corta algo como media tarea de leña seca y otra media tarea de leña verde de repuesto. El primer día de actividad se corta y se acarrea la leña. El segundo día se corta como diez o doce tercios de caña, se acarrea y se apila al pie del trapiche. El tercer día se levanta como por la una o dos de la mañana para amarrar los bueyes en el trapiche. Luego se empieza a exprimir la caña. Una persona se queda al frente de trapiche para meter la caña y otra se queda atrás para acomodar el bagazo. Una tercera persona arrea a los bueyes para que caminen, dando vuelta al trapiche. La persona que se queda atrás, va escogiendo el bagazo y lo trae al frente para volver a meterlo al trapiche ya que a la primera vez no se exprime bien y se tiene que volver a exprimir para que salga todo el jugo de la caña. La persona que mete la caña también debe fijarse para que todo el bagazo quede bien exprimido. Al tercer día al amanecer, como a las siete de la mañana, se termina de exprimir la caña. Una persona desata a los bueyes y los lleva al potrero para que coman el pasto. Los que exprimían la caña vuelven a cortar y acarrearla de nuevo. Además, si hace falta leña, la cortan y la acarrean. Una persona se encarga de meterle fuego al horno para hervir el aguamiel. Por donde sale el humo se cuelga un tipankowit (un tipo como de banco para sostener leña verde sobre el fuego). Ahí se apila la leña verde para que se seque; y se va metiendo al horno como se va secando. El que vigila el hervir del aguamiel se queda todo el tiempo por la paila hasta que llegue el aguamiel a hervir. Cuando empieza a hervir fuerte le pone la tapadera para que no se desparrame. La tapadera ayuda a que se hierva bien y no se riega afuera de la paila. Después de hervir el aguamiel empiezan a salir burbujas y ya se va calmando. Luego

se quita la tapadera y los que cuidan el proceso empiezan a batir el aguamiel con un tahmolo ('batidor') para que no se quemé. Cuando salen burbujas es porque aunque siga hirviendo es a menor intensidad y ya no hay peligro de que se desparrame. El que vigila el hervir del aguamiel a cada rato va probando la miel para saber si se acerca al punto de la panela. En el momento que llega a su punto llama a dos o tres personas para ayudar a sacar la paila del horno. Sacan la paila y siguen batiendo el aguamiel para que se vaya enfriando. En el momento en que se pueda echar en los moldes, una persona trae los moldes, otra va echándoles la panela y otra va acomodándolos en el suelo para que se enfríen. Se espera un buen rato hasta que ya se enfriaron los moldes y se puede sacar los pilones. Enseguida se toman dos pilones y se colocan base-a-base para hacer una 'mancuerna'. Se envuelven las mancuernas y a la mañana siguiente las llevan a vender. Finalmente, Morales Muñoz observa que para trabajar la panela debe de organizarse con la familia. Cuando él trabajaba en la panela, su papá y sus hermanos mayores se dedicaban a cortar caña, juntar leña y hervir la panela. Y las mujeres se dedicaban a vender panela en las comunidades para obtener ingresos y poder sobrevivir.

**FILENAME:** Tzina\_MatCl\_MMM335\_Keeniw-kichiiwaya-kali\_2009-09-23-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-23-l

**DURATION:** 07:51

**ENGLISH TITLE:** How houses used to be built

**SPANISH TITLE:** Cómo construían una casa

**DESCRIPTION:** Mariano Morales Muñoz narra cómo se construye una casa. Para empezar se revisa el terreno, asegurando que no hay una ladera que perjudique la construcción. Si la tierra está inclinada se aplanan para que la casa se pueda construir sobre un lugar plano. Luego, dependiendo del tamaño de la casa, se consiguen cuatro o seis horcones de kakatekowitz (Tapirira mexicana Marchand). Se usa el kakatekowitz porque no se pudre fácilmente con la humedad en el suelo. Es una madera muy resistente. Se cortan los tankayo:meh ('cargadores') y los tapayo:meh (madera que se coloca horizontalmente de una pared a otra). Si son seis tapayo:meh, se cortan exactamente doce alfardas para que alcancen en la construcción del techo. Luego se corta el takwa:tsakwilo:ni y el tate:mpanra:boh. Se cuenta la madera y de acuerdo al tamaño de la casa se sabe si va alcanzar o no. La madera que se corta debe ser resistente como el ma:nextikkowitz (nombre no previamente documentado), tao:lkowitz (Pleuranthodendron lindenii (Turcz.) Sleumer) y el to:to:kowitz (Trema micrantha (L.) Blume). Como actualmente a las casas se les pone techo de lámina de cartón se deben construir las casas en un lugar donde le pegue el sol para que la madera no se pudra con la humedad. Así podría durar aproximadamente siete años. Cuando ya se completa la cantidad de madera necesitada se invita a los amigos para empezar la construcción. Se junta la madera, se ponen los ta:nkayo:meh. Luego, tomando medida, se ponen los taihti:yo:t. Se mide de ancho de la casa para que en cada lado vaya pasando unos cincuenta centímetros. De ahí se pone un hilo en cada lado para tomar las medidas en donde se van a enterrar los horcones. Se toman las medidas, se hacen los hoyos para los horcones y se entierran. Se aprietan las bases enterradas de los horcones con tierra apretada y piedra. Luego se colocan los ta:nkayo:meh y los taihti:yo:meh (que van de un lado a otro de la casa); en las esquinas se clavan con kowcla:boh para que ya no se muevan. Enseguida se sube toda la madera para armar la estructura. Se ponen todos los taihti:yo:meh, se ponen los tate:mpanra:boh, se les hacen los agujeros con barreno y se clavan todos con kowcla:boh. Se acomodan las alfardas, se pone la alfajilla y se clava. Por último se pone el techo y se clava si es lámina de cartón. Si es de teja se va acomodando y en las orillas se ponen unas piedras para que no las mueva el viento.

**FILENAME:** Tzina\_MatCl\_JSI331\_totakeen-keeniw-katka\_2009-09-24-r.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-24-r

**DURATION:** 18:36

**ENGLISH TITLE:** How people used to dress in San Miguel Tzinacapan

**SPANISH TITLE:** Cómo nos vestíamos hace tiempo en San Miguel Tzinacapan

**DESCRIPTION:** Antonio Salgado expone cómo era antes el traje típico en Tzinacapan. Antes el traje era de color blanco. Sembraban algodón, lo cosechaban, lo limpiaban y después tejían hilos del mismo algodón para hacer prendas como la camisa y el calzón de los hombres. Las mujeres también tenían su ropa, hecha del mismo algodón. Cuando se casaban los jóvenes tenían que usar ropa blanca. Con tiempo se tejían las prendas para tenerlas listas el día de la boda. Las mujeres también se veían bonitas con su traje de color blanco. Cada pueblo tenía ropa distinta y era particularmente las fajas y los collares (ko:skat) que distinguían personas de uno pueblo a las de otros. Luego se daba una cuenta si la mujer era de San Miguel Tzinacapan, Zacatipan, Xiloxochico o Yohualichan. Las mujeres de San Miguel, Ayotzinapan y Xaltipan usaban trajes típicos muy parecidos. En cuanto a los hombres, actualmente solamente los señores grandes (ya muy pocos) usan calzón de manta. El traje más antiguo que usaban los hombres era una camisa de manta que le llamaban xikehkami:sah. Era una camisa grande con dos bolsas, una grande y otra más chiquita. Por ser de manta cuando hacía frío se sentía caliente y cuando hacía calor se sentía fresco. Las mujeres son las que todavía usan más el traje típico. En muchos pueblos hay mujeres que usan naguas, el tahmachkami:sah y el huipil. El uso del pantalón y otras prendas de vestir apareció más reciente. Todo el cambio de ropa promovieron las escuelas por ahí en los años entre 1963 y 1974. Los maestros y los comerciantes que vendían ropa en Cuetzalan se ponían de acuerdo para que los alumnos dejaran de usar la ropa típica a favor de los pantalones. Salgado menciona que muchas costumbres se van perdiendo en los pueblos como son las danzas que bailan en las fiestas patronales y el uso de la lengua materna. En San Miguel Tzinacapan hay muchas danzas en donde participan muchos jóvenes, tanto hombres como mujeres. Bailan de negritos, toreadores, miguelos, voladores, quetzales, vegas y santiagos. Las mayordomías se siguen conservando para apoyar en la celebración de las fiestas religiosas. El uso de la lengua náhuatl también se conserva todavía en Tzinacapan pero en otras comunidades a los jóvenes les da pena bailar en la danza y hablar la lengua materna.

**FILENAME:** Tzina\_MatCl\_AJH303\_kowxiwkal\_2010-07-13-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-13-a

**DURATION:** 10:29

**ENGLISH TITLE:** Making houses of palm

**SPANISH TITLE:** Construcción de casas con palma

**DESCRIPTION:** Andrés Juárez platica sobre la construcción de una casa con techo de palma. Primero se tumban árboles para los horcones. Pero para tomar las medidas de los palos no utilizaban un metro sino que hacían uso del brazo y la palma de la mano. Cortaban los horcones y si estaba lejos de donde se iba a hacer la casa utilizaban bueyes para jalar la madera al sitio. Cuando ya completaron la madera que iban a necesitar volvían a reunirse y sacaban las medidas de la casa para excavar en los lugares precisos los hoyos donde se debían enterrar los horcones. Luego colocaban los cargadores sobre los horcones y aseguraban las esquinas con clavos de madera. Enseguida acomodaban el kalte:nyo:Ichika:walo:ni amarrándolo fuertemente con un bejuco que se llama tata:wikkomekat (pendiente identificación pero probablemente un Malpighiaceae, quizá *Heteropterys brachiata* (L.) DC. o *Stigmaphallon* sp. Terminando esto, empiezan a tomar medidas de las alfardas calculando la altura de la casa. Suben las alfardas y las amarran apretando con bejuco para que no se muevan. La casa de palma es diferente a otras casas porque algunas alfardas se colocan al revés. Enseguida se coloca el takaltsompecho:lo:ni que también va amarrado con bejuco. En el centro se coloca otra madera que se llama itatahkoyo:Ichika:wka que es el que detiene la carga para que no se mueva. Esta madera se aprieta muy fuerte y luego se empieza a colocar el kwilo:t en las orillas de la casa para poner la palma. Se va amarrando con bejuco el kwilo:t y se empieza a colocar la palma para el techo. Todas las personas se ayudan entre sí, los señores que saben colocar las palmas ponen el techo y lo van amarrando, otros parten a la mitad las hojas de palma, otros las acarrearán y las van subiendo. Para que el techo salga igual de ancho, cada palma que van acomodando van salteando las puntas porque las puntas son más delgadas. Y el techo lo van armando de abajo hacia arriba para que no deje filtrar agua. Para amarrar las hojas de palma se usa el te:sakakwamekat (*Philodendron* spp.) o el tatatsikanikwamekat (en este momento todavía no identificado). Cuando van a la mitad del techo ponen unos palos que llamados kalitskwinti. También los amarran con bejuco y siguen avanzando, en el momento que ya van terminando ponen otros palos que también se llaman kalitskwinti. Al llegar a la punta del techo donde termina ponen las hojas de palma enteras que se llaman takwa:tsako:ni. Éstas son para tapar bien las de abajo y para no dejar pasar el agua cuando llueve. Al terminar de poner el techo, las personas bajan por encima del techo con cuidado, brincando hacia abajo. Por último ponen unos palos atravesados para amarrar la palma por los lados del techo, estos palos se llaman inakastantatsakwil. Igual empiezan de abajo hacia arriba hasta terminar. Si no es muy tarde y hay tiempo para poner las paredes de la casa, todos se ayudan otra vez para poner la cerca con tablas hechas o de xo:no:kowit (*Heliocarpus* spp.) o de otras maderas que hayan conseguido. De esta forma se hacían las casas anteriormente.

**FILENAME:** Tzina\_MatCl\_AJH303\_taataman-kalmeh\_2010-07-13-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-13-b

**DURATION:** 25:24

**ENGLISH TITLE:** The houses that used to be made with regional materiales

**SPANISH TITLE:** Las casas que se construían con los diferentes materiales de la región

**DESCRIPTION:** Andrés Juárez habla acerca de los varios tipos de casa y los materiales que se usaban en su construcción. Antes había muchas formas de construir casas. Algunas personas pensaban que era mejor hacer una casa con techo de lámina de cartón. Otras decían que era mejor construir con techo de palma porque no costaba mucho. Y algunas personas decían que era mejor techar con teja. Pero la mayoría construía sus casas con techo de hojas de palma, kowxiwit. A estas casas le llamaban kowxiwkal. Había muchas palmeras por todas partes y las personas se ayudaban entre sí tanto para cortar la madera y la palma, como para acarrear y construir la casa. En esos años muchas familias tenían reses; acarrearaban la madera pesada con esos animales. Pero era difícil cortar las hojas porque las palmeras llegaban a medir de quince, veinte, hasta veinticinco metros de altura y se tenía que subir para cortarlas las ramas. Una persona que conocía la forma de subir y cortar las ramas tenía que subir. Como el kowxiwit es silvestre, algunas personas permitían que otros cortaran las ramas sin pagar. Otras pedían una cooperación voluntaria al dejar que se cortara las ramas de palmas que estaban en sus terrenos. Las casas con techo de palma que estaban bien construidas duraban ocho años y las que no estaban bien hechas duraban sólo cinco. La gente que vivía en las comunidades quedaba contenta al tener su casa terminada y así muchas familias vivían en casas de palma. Para cerrar las paredes de la casa se sacaban tablas del árbol de jonote (*Heliocarpus* spp.), o el chi:kikiskowit (*Cecropia obtusifolia*) y quedaban bonitas. Las que no usaban el palo de jonote cortaban el tarro (otate) y de esto hacían también como tablas anchas para cerrar las paredes de las casas. No clavaban la madera sino la amarraban con bejuco, dejándola segura al apretarla muy fuerte. Pero al pasar de los años muchas personas empezaron a cambiar de idea y decidieron mejor construir sus casas con techo de lámina de cartón. Era más rápido y aparte la construcción de casas con palma llevaba más madera. En esos años también empezaron a utilizar el metro para tomar las medidas al cortar madera o en el momento de trazar y construir la casa. Es importante señalar que la forma de construir una casa con techo de lámina de cartón era diferente a la construcción de una casa de palma. Lo único que era igual era la forma en que se cortaban, se traían y se entierraban los horcones porque para construir casas con lámina de cartón también se usaban horcones, generalmente de kakatekowitz (*Tapirira mexicana* Marchand) y a:wa:kowit (*Quercus* spp.). Actualmente las casas ya se construyen con techo de lámina de cartón o de teja, aunque el armazón casi es igual a lo de las casas de palma. Se entierran los horcones y se aprietan para que queden seguros. Se colocan los ta:nka:yo:meh y los taihtiyo:meh, ahora ya se clavan para que no se muevan. En medio ponen el taihtikowa:yo:t y en las orillas ponen los kalte:nchika:walo:ni que también clavan con clavos de madera o si encuentran clavos de hierro de cinco pulgadas con ellos. Ponen la parte de la casa que se llama "el pie derecho" y lo aploman para que no se vaya de lado. Enseguida colocan el takpakyoy:t (la cumbre). También a éste le ponen el nivel para apretarlo. Luego colocan las alfardas y, por último, va la alfajilla si el techo va ser de teja. Si va a ser con lámina de cartón ponen el kwilo:t y lo clavan con clavos de hierro. Antes se utilizaba mucho materiales para kwilo:t tal como el tallo del koyo:lin porque crece muy recto y es muy resistente. Pero como éste ya se va acabando, ahora usan otra madera. Muchas personas tumban las plantas sin saber que es útil para la casa. Hay dos formas de usar la madera, una es aserrada con sierra que conocen como viga. La madera que se corta con sierra es el caoba (*Swietenia macrophylla*), encino, okokowitz (pino), liquidámbar y el ahkokowitz (*Matudaea trinervia* Lundell). La otra forma de usar la madera es cortar los palos y usarlos así redondos sin labrar. Para este se usa el tepe:chi:lkowitz (*Myrsine coriacea*), kwoma:it (*Nectandra reticulata*) y quizá otros Lauraceae, tao:lkowitz (*Pleuranthodendron lindenii*) y tetsapokowitz (*Bunchosia* spp.). Las casas con techo de teja acostumbran hacerse con madera aserrada y para la alfajilla usan el ahkokowitz, ayakachowitz (*Swietenia macrophylla*). Actualmente se usa más el ala:wakkowitz (*Cocotea puberula*)



porque dura mucho. Las casas con techo de lámina de cartón usan palos redondos sin labrar. Antes aserraban la madera con sierra de mano entre dos personas. Era muy cansado. Los aserradores tenían que tumbar el árbol, cortar en trozos y subirlo arriba aunque fuera muy pesado para aserrarlo. Actualmente ya se empieza a usar el motosierra que es más fácil y rápido. Tanto para tumbar el árbol y aserrar todo lo hacen ya con sierra de motor. Estos son los cambios que se han dado como va pasando el tiempo.

**FILENAME:** Tzina\_MatCl\_AJH303\_owasakaka\_2010-07-13-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-13-c

**DURATION:** 12:03

**ENGLISH TITLE:** Houses made with cane leaves

**SPANISH TITLE:** Casa construída con hojas de caña

**DESCRIPTION:** Andrés Juárez describe como se construía una casa con techo de zacate de caña. Primero se cortaban los horcones y se buscaba a personas que tenían reses para traerlos. Cuando la madera ya estaba completa, la persona encargada de la construcción invitaba a sus amigos y familiares para que le ayudaran. Se reunían y tomaban las medidas del terreno para excavar los hoyos y enterrar los horcones. Los aplomaban bien y acomodaban " los cargadores" sobre ellos. Luego ponían los tirantes, los acomodaban de acuerdo a las medidas que tenían que llevar. Enseguida ponían los kalte:mpla:nchah y las alfardas. Por último acomodaban el kwilo:t, ponían estas maderas cercas, entre una y otra para que no se sumiera el techo y se filtrara agua de la lluvia. Buscaban el zacate de caña con las hojas más grandes y anchas y las amarraban con bejuco por rollos antes de subir para el techo. En el kwilo:t Lo iban amarrando los rollos muy cerraditos sobre el kwilo:t que no entrara el agua cuando llovía. Como en esos tiempos no se usaban clavos para clavar, si uno era invitado a ayudar, era de costumbre llevar bejuco. En la mañana salía uno a buscar bejuco para llevarse a la persona cuya casa se iba a construir. Finalmente, en la punta del techo de la casa, donde se juntaban las dos aguas, se acomodaban y encimaban rollos de zacate para que no se filtrara el agua desde arriba. Conseguían mucho zacate y seleccionaban de los más buenos para que rindiera. En esos años no había problema cortar porque había muchos cañaverales, por hectárea. Muchas personas trabajaban en la fabricación de panela y por esta razón sembraban caña.

**FILENAME:** Tzina\_MatCl\_AJH303\_tenex\_2010-07-13-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-13-f

**DURATION:** 11:50

**ENGLISH TITLE:** How lime was made

**SPANISH TITLE:** Cómo se elaboraba la cal

**DESCRIPTION:** Andrés Juárez describe la fabricación de cal. Primero, se construye un horno para tal fin. Se busca un terreno inclinado en que se puede excavar hacia debajo de tal manera que la boca del horno, que puede ser de 1.5 a 2 metros de diámetro, quede arriba. Si es de dos metros de ancho también debe ser dos metros de hondo. Desde abajo, por el lado se excava un espacio de como 60 centímetros de altura en que se apila la leña que se quema para cocer las piedras. Algunas personas hacían el horno excavando nada más la tierra y empezaban a apilar sobre el fondo del horno las piedras para la cal. Pero era mejor excavar la tierra y por dentro ponerle xa:ltet (piedra pómez) para que la piedra de cal no tuviera contacto directo con la tierra. De esa forma la cal sale con mejor calidad. Otras piedras grandes que se ocupaban eran los tatsompalmeh, piedras de 50 centímetros de largo y 40 de ancho, hechas de xa:ltet. Sobre éstas se cargaban las piedras de cal, llamadas ista:ktet. No se usaba otro tipo de piedra. De esa forma se obtenía cal limpia y blanca. Era muy importante saber apilar las piedras porque si no estaban apiladas como se debe, se desbarataban todas en el momento de prender la leña. La cantidad de leña requerida tenía que ver con el tamaño del horno. Si el horno era de metro y medio se necesitaban seis tareas, si era de dos metros se quemaban nueve tareas. Un horno de 1.5 metros de diámetro quedaba prendido cuatro días y cuatro noches y un horno de 2 metros quedaba prendido 6 días y noches. Era importante estar presente en todo el tiempo porque si uno se alejaba por unos minutos no se cocían las piedras y no se obtenía el producto esperado. Si alguien venía de visita, tenía que meter la leña al horno porque si no las piedras se descomponían y no se cocían. Uno tenía que decirle al visitante que metiera la leña aunque no quisiera. En la orilla del horno se ponían hierbas como el kekexikilit (*Xanthosoma* spp.), tehtsonkilit (*Cnidioscolus multilobus*), a:tsi:sika:s tein te:kwa (Urera caracasana) y uno o dos envases de vidrio de un litro, de color azul. Los envases de vidrio se quebraban y se ponían junto con las hierbas para que ayudaran a las piedras en la cocción. Cuando se iba terminando la cocción todas las piedras se veían blancas y empezaban a caer pedazos de cal hacia abajo, poco a poco. En las orillas del horno empezaba a salir fuego de color azul. Si ya llegaba a su tiempo de cuatro o seis días y noches, en ese momento se iba disminuyendo el fuego hasta que quedara apagado. Se esperaba unos cuatro días después de apagar el horno y solamente entonces se empezaba a sacar la cal. En el momento de empezar a sacar la cal se levantaba el polvo de la cal y al respirar se sentía uno mal. No era fácil aguantar y así se sufría. Las hierbas y las botellas eran importantes porque si uno no las ponía, no se cocían bien las piedras, quedaban ahumadas de color negro. Algunas se cocían pero solamente por partes nada más. Tampoco podía acercarse al horno una mujer embarazada porque les hacía daño a las piedras. La cal que se producía aquí en las comunidades era mejor que la cal que se vende actualmente. Era más fuerte porque se cocía con pura leña y era mejor para la construcción de casas.

**FILENAME:** Tzina\_MatCl\_AJH303\_kichiwa-paneelah\_2010-07-13-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-13-l

**DURATION:** 20:37

**ENGLISH TITLE:** How to make brown sugar cakes (panela)

**SPANISH TITLE:** Como se elabora la panela

**DESCRIPTION:** Andrés Juárez cuenta como se hace un trapiche de madera para producir panela. Cuando una familia piensa hacer panela lo primero que hace es sembrar caña, dejando entre dos y media a tres varas de distancia entre cada mata. Se puede sembrar desde el mes de marzo hasta mayo. Se lleva a cabo la limpia en el mes de septiembre. Después, al cumplir un año de haber sembrado, ya se

pueden cortar las primeras cañas pequeñas, llamadas poloko. Esto rinde poca panela. Pero al cumplir dos años de la siembra ya se puede cortar buena caña. También se tiene que fabricar un horno en que se hierve el aguamiel. Buscan piedras de xal:ltet; no puede ser cualquier piedra porque otras piedras truenan por el calor del fuego. Apilan las piedras de acuerdo a la medida de la paila. No debe salir ni muy grande, ni muy chico. Luego buscan un árbol grande de tapala:wa:t (un tipo de Quercus), o kakatekowitz (Tapirira mexicana Marchand) para el trapiche. Un trapiche de madera está conformado por un trapi:chehte:na:n, dos trapi:chehkone:meh, cuatro horcones, un banco, dos palos largos con cabeza (que se llaman cadenas), dos llaves, dos cuñas, un espeque. Cada horcón tiene un puntal. Al mismo tiempo buscan a una persona que labra madera que se usa en hacer los trapiches y armarlos. No pueden invitar a cualquier persona sino que debe ser alguien con experiencia. En Ayotzinapan vivía un señor, Vega Vázquez, que hacía buenos trapiches. Para hacer cortar la madera de un trapiche, se invita a amigos para que en grupo se ayuden a tumar un árbol y cortarlo de acuerdo a las medidas del trapiche. La madera más grande es la que se llama trapichehte:na:n, que va en medio. En cada uno de los lados se acomoda una mandera llamada trapi:chehkone:meh. También cortan trozos. Y para traer el trapichehte:na:n hasta donde se va a colocar el trapiche se requieren catorce hombres. Como esto se hacía antes, la mayoría lo traían con una yunta de reses jalándolo con unos palos que llamadas kowtila:n. Traen los tres trozos y los ponen en donde se va a colocar el trapiche. Luego salen a cortar los cuatro horcones, un banco y otros palos que se ocuparán. Estando lista toda la madera, llaman a la persona encargada de labrar la madera para armar el trapiche. Esa persona lleva sus herramientas, y mide y labra la madera. Para terminar todo, él necesita como veinte días para trabajar. Sólo descansa un día por semana. Al terminar de labrar se vuelve a invitar a los amigos para que entre todos se arme el trapiche completo. Lo arman y en ese mismo momento cortan un rollo de caña para probar si el trapiche exprime bien. Se trae la caña y entre todos se empieza a exprimir, unos jalan el espeque con lazo y otros empujan para que gire el trapiche y exprima la caña. El aguamiel se junta con un traste, en el momento en que haya aguamiel todos lo toman, algunas con aguardiente y otras así. Si todo funciona bien, se espera unos días para empezar a trabajar. Cortan la leña por tareas y luego la traen para apilar dentro de la panelera donde se hierve el aguamiel. Los que le tiene mucho amor al trapiche le hacían su casa o techo para que no se moje. Por la cabeza del trapi:chehte:na:n acomodaban la madera igual como una casa y le ponían el techo de zacate o palma. En el momento que se exprimía la caña, también giraba el techo de acuerdo al movimiento del trapiche. Cuando ya empiezan a trabajar para hacer panela, un día antes cortan la caña y la traen hasta donde está el trapiche. Si el dueño del trapiche no tiene reses los piden prestado y los traen a cerca de donde está el trapiche. Al siguiente día se levantan a la una o las dos de la mañana, traen a los reses, los amarran al trapiche y empiezan a exprimir la caña. Son varias las personas que trabajan: uno va metiendo la caña, otra persona está atrás del trapiche para ir acomodando el bagazo, otra persona arrea a los bueyes y otra se dedica a hervir el aguamiel hasta que llegue a su punto para hacer panela. Los que están junto al trapiche terminan a las ocho de la mañana, desatan los bueyes y los van a dejar al potrero. Luego salen a cortar y acarrear caña. Si hace falta leña también tienen que acarrearla. La persona que se queda en la panelera va colando el aguamiel y poniéndole ceniza. Ahí está todo el tiempo metiéndole lumbre hasta que llegue a su cocción. Por la tarde al llegar a su punto la panela, sacan la paila del horno. Le echan un puño de bicarbonato para que la panela salga blanca y empiezan a batirla con fuerza para que se vaya enfriando. Esperan que se enfríe un poco y cuando ven que ya pueden verterla a los moldes, empiezan a llenarlos hasta terminar. Si no hay moldes, usan cajones para echar ahí la panela y la venden por marqueta. Si les da tiempo todavía esperan a que se enfríe bien, sacan de los moldes los pilones y forman mancuernas con totomoxtle amarrando cada mancuerna con jonote. Trabajan ocho o hasta veinte días seguidos sólo descansando un día a la semana para juntar panela. Enseguida se va a vender a Cuetzalan, Ecatlán, Jonotla y hasta Zacapoaxtla. En ese tiempo pagaban a 40 centavos la mancuerna. Cada semana se juntaban de seiscientas a setecientas mancuernas. En esos años ya había trapiches de fierro en algunas partes y exprimían la caña con esos, pero para tomar café, tenía un mejor sabor el café preparado con panela que estaba hecha con trapiche de madera. Otra ventaja del trapiche de madera es que cuando se gastan los palos, vuelven a pulirlos y arman nuevamente el trapiche para poder seguir usándolos.

**FILENAME:** Tzina\_MatCl\_AND308\_kichiwa-kali\_2010-07-14-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-14-a

**DURATION:** 20:50

**ENGLISH TITLE:** How houses were built

**SPANISH TITLE:** Como se construía una casa

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás habla de la construcción de casas. Empieza con una descripción de la construcción de casas con techo de palma. Primero, se colocan los horcones (kaliximeh) haciendo pozitos en la tierra para empotrarlos. Se entierran, se aploman y se aprietan con la tierra de la base para que no se muevan en el momento en que se acomodan los cargadores, llamados ta:nka:yo:meh que se aseguran con clavos de madera. Terminando de colocar toda la madera que debe llevar la casa de armazón luego se empieza a techar, empezando desde abajo para terminar hasta arriba. Se van acomodando las palmas por hileras y se van amarrando con peto:lmekat, uno por uno. El techo de la casa debe estar inclinado de tal manera para que se escurra bien el agua. Así el techo pueda durar más tiempo. La construcción de casas con techo de zacate (hojas) de caña es muy parecida. El armazón se hace igual. Luego se amarra el zacate por rollos, se va acomodando uno por uno amarrándolos con bejuco. Como en el caso de la palma, se empieza a techar desde abajo para terminar arriba. Cuando se usa el anayxiwit (Lauraceae, probablemente Persea americana) se amarran las hojas por rollos y en el momento de poner el techo, los rollos se van acomodando en hileras que se ponen encimados para que no se filtre el agua por dentro. La casa que se construye con techo de sakaniñoh (Andropogon bicornis L.) también se hace de la misma forma. Se amarran los rollos, se acomodan los rollos al poner el techo y se amarran bien con bejuco. Todas las casas con techo de hojas deben ser inclinadas lo suficiente para evitar entrar el agua y para que duren más. Antes cuando se hacían casas con techo de hojas se tenía que organizar bien el trabajo. Se apartaba una semana para conseguir los materiales (por ejemplo, cortar la madera, cortar palma o zacate y cortar el bejuco). La madera era difícil juntar porque los cargadores y horcones pesaban mucho y se tenían que traer jalando la madera por bueyes. Era también algo difícil cortar la palma y acarrearla por la distancia hasta donde crece la palma. La ventaja del trabajo en grupo era que entre vecinos se ayudaban y se podía hacer el trabajo sin ningún costo en efectivo. Se invitaba a los vecinos, amigos y familiares a ayudar y de esta forma se construían las casas en grupo. Para construir una casa llevaba cuatro y hasta seis días entre muchas personas. El techo que duraba más era de palma. En los techos de zacate o de hojas luego se hacían huecos y cuando empezaba a llover entraba el agua. Después de que se mojaban las hojas empezaban a podrirse. Así poco a poco se iba deteriorando por la filtración de agua. Cuando veían

los dueños que por partes se filtraba el agua y se mojaban las cosas de adentro, se organizaban nuevamente para cambiarle el techo, ya sea solamente el techo o bien cambiar desde toda la madera. Había dos formas de techo. Una era más pequeña; se llamaba patachkal y era de un solo agua. La otra forma de hacer los techos era ponerles dos aguas; esta es la forma que se sigue usando. Estos tipos de casa son más amplios. Para cercar las paredes se cortaban los troncos de árbol de jonote (*Heliconia* spp.) y se partían a la mitad. Todas las tablas se amarraban con bejuco para la seguridad de las casas contra ladrones y cualquier animal doméstico o silvestre. Los que no ocupaban el *xo: no: kowit* cortaban el tarro (*otate*) y lo partían con hacha para que quedara más ancho. Finalmente habla de los muchos cambios con el paso de los años. Por ejemplo, antes no había lámina de cartón y por eso se ocupaba la palma, el *anayxiwit*, *koma:ixiwit* (otro Lauraceae) y otros zacates. Tampoco había clavos de metal como ahora existen en muchas medidas. Por eso usaban el bejuco y los clavos de madera que fueron fabricados por los que hacían las casas. Hubo algunos años cuando varias personas empezaron a hacer techos de cemento y construyeron sus casas poniendo el techo con teja de cemento. Esa teja es durable y hasta en la actualidad algunas personas la siguen utilizando. Las casas techadas con lámina de cartón (más común en estos días) tienen una estructura distinta a la de la casa de palma o zacate. A la casa de lámina de cartón o teja se le ponen los cuatro *kaliximeh* y quedando bien aplomados se colocan los *ta: nka: yo: meh*. Luego van los *taihtio: meh*, enseguida se pone el caballete que va en medio, que es el que carga los *kale: walmeh*. Se acomodan bien las alfardas a los *kale: walmeh* y se aprietan clavando con clavos de fierro para que no estén flojos. Una casa pequeña de seis o siete varas lleva veintinueve palos de madera, no incluido el *kwilo: t*. Para el *kwilo: t* se usa el *teswakowit* que crece más derecho. Es fácil conseguirlo.

**FILENAME:** Tzina\_MatCl\_AND308\_kali-komaait\_2010-07-14-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-14-b

**DURATION:** 05:50

**ENGLISH TITLE:** The various types of trees whose leaves are used in thatching

**SPANISH TITLE:** Los varios tipos de árboles cuyas hojas sirven para techar casas

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás platica sobre la construcción de una casa con techo de hojas de *koma: it* (*Nectandra reticulata* (R. & P.) Mez. y quizá otros Lauraceae) El *koma: it* es un árbol de bosque que crece grande y recto. Por eso a veces es un poco difícil cortarle las hojas. Sus hojas son de color gris y sus flores son rojas. Sus frutos son como unos capulines de color negro que se dan en el mes de mayo. Las hojas se usan para techar las casas aunque son muy delgaditas y pequeñas. Para que dure más y no deje filtrar agua de la lluvia, se debe poner el techo grueso con estas hojas. Así, para techar una casa se necesitan muchos rollos porque se debe poner el techo grueso. Como dicho arriba, los árboles crecen rectos y altos y por eso que es difícil cortar y, sobre todo, juntar una buena cantidad de hojas. Las hojas de *a: nayxiwit* son distintas porque son más anchas y más gruesas. Además, no se rompen fácilmente. Antes cuando se techaban las casas con hojas se cortaba para *kwilo: t* el *teswakowit* (*Miconia* spp.) y el *koyo: lin* (pendiente identificación). En aquellos tiempos no se conocía la madera aserrada de hoy en día. Allá en el Tozán donde vivía Nicolás Damián también se ocupaban las hojas de *pesma* (varios tipos de helechos) para techar casas. Se amarraban por rollos y cuando se ponía el techo también se iba amarrando con *tata: wikmekat*, *peto: imekat* o el *to: to: kowewat*. Algunas personas usaban para amarrar el *kwetaxkolmekat* (*Rhynchosia* sp.) y el *poposokani mekat* más delgados. Se ponían las alfardas y el *kwilo: t* igual como se hacían las casas con techo de *owasakat* (caña) o *sakaniño* (*Andropogon bicornis* L.).

**FILENAME:** Tzina\_MatCl\_AND308\_kikiixtia-xoonoot\_2010-07-14-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-14-c

**DURATION:** 17:24

**ENGLISH TITLE:** How bast fiber (jonote) is obtained and processed

**SPANISH TITLE:** Cómo se cosecha y se procesa el jonote

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás relata cómo se saca el jonote. Menciona que hay tres tipos de *xo: no: kowit*. El primero es el blanco. Es el mejor. El segundo es el rojo, que produce jonote de color rojizo. Tercero es otro árbol que tiene hojas más pequeñas de color gris. También tiene jonote, pero no sale bien porque se va reventando en el momento que se jala la corteza para sacarlo. El que se usa más es el jonote blanco porque sale muy blanco y limpiecito. El de color rojo también se usa pero menos por lo fuerte de su color. Para sacar el jonote, se escogen los árboles de los más grandes. Se le corta la corteza con machete al pie del árbol y se va jalando hacia arriba. Hay que tratar de sacar la corteza ancha para que rinda bien el jonote. Después de terminar de sacar la corteza se tumba el mismo árbol como a un metro de altura. Al tocón que queda, se le hace una apertura atravesando el diámetro en forma vertical, cortándolo con machete. Luego se mete en la apertura la corteza en forma horizontal. Por un lado se jala con fuerza para que se vaya separando el jonote de la corteza. Se va apartando el jonote que va saliendo. En ese mismo momento se va viendo de qué color es el jonote. Si salen dos colores, blanco y rojo hay que separarlos porque si se revuelven se manchan entre sí y al final ya no sirven. Terminando de sacar el jonote se lleva a un manantial. Se busca una poza pequeña. Al fondo se ponen unas hojas de plátano como tapete y sobre las hojas se acomoda el jonote por rollos. Encima se vuelve a tapar con hojas de plátano y se le ponen palos verdes o piedras para que el jonote no flote en el agua. Esto se hace en mayo para evitar que vengan los aguaceros que perjudica el jonote. Para asegurar el jonote, lo amarran con un bejuco. La otra punta del bejuco se amarra en el tronco de un árbol para que no se mueva o se lleve por el agua. Debe estar quince días metido en el agua. Luego se saca y se lava. Se le saca con agua toda la baba resbalosa que tiene. Uno vez que se ve que el jonote ya está limpio se trae a la casa y se cuelga en sol para que se seque. Estando seco el jonote ya se puede usar. Antes le daban varios usos. Los que hacían panela lo ocupaban para amarrar las mancuernas. Algunas personas ocupaban el jonote rojo para hacer el *kwa: it* (parte de *mecapal*) que le llamaban *xo: no: mekapal*. Otras hacían mecates delgados para amarrar muchas cosas en la casa. Actualmente las personas que sacan jonote lo usan para hacer varios tipos de artesanía que venden en Cuetzalan y otros lugares. Otras sacan el jonote y lo venden por kilo a las personas que hacen diferentes manualidades con tejido de jonote. Finalmente, Nicolás dice que hay otro árbol que se llama *tepe: xo: no: t* (*Trichospermum galeottii* (Turcz.) Kosterm.). Crece muy grande y también tiene jonote, pero casi nadie le da uso. Este árbol es diferente a los demás porque tiene las flores de color morado con hojas más pequeñas. El jonote que sale del *tepe: xo: no: t* es de color rojo pero sale muy cortito y por eso no rinde bien el jonote. Se tiene que sacar de los árboles pequeños; por esa

razón sale el jonote corto y muy suave haciendo que se revienta con facilidad. La madera del tepe:xo:no:t se puede cortar como tablitas que sirven para cerrar las paredes de la casa. Después de cortar se pudre la madera en el bosque y ahí se dan hongos comestibles tales como el xo:no:nanakat, ma:tananakat y el alakcho.

**FILENAME:** Tzina\_MatCl\_CGN309\_wiipiil\_2010-07-14-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-14-d

**DURATION:** 15:34

**ENGLISH TITLE:** How huipiles (a light lace-like woven women's garment that is worn over blouses) are made

**SPANISH TITLE:** Como se elabora un huipil (un tipo de ropa de mujer que se pone arriba de la blusa)

**DESCRIPTION:** Celina González explica cómo se hace un huipil. Cuando aprendió a tejer huipil le dijeron que para tender los hilos tenía que contar tres en tres hasta llegar a 55. Pero se dio cuenta que con esa pequeña cantidad de hilos queda el tejido muy abierto. Ahora teje sus huipiles con 75 hilos y los tiende. Enseguida va contando hilos de seis en seis hasta llegar a 75. Al último le sobran tres hilos. Esos tres que sobran juntaba con los seis últimos para que el total del último grupo llegara a nueve hilos. Pero esto no le causaba ningún problema. Con esta cantidad de hilos, al terminar de tejer, el tejido del huipil quedaba más cerrado y se veía más bonito. Después de terminar de tender los hilos del telar, amarraba en un palo horizontal un extremo del telar, ya con los hilos tendidos. Amarraba el otro extremo del telar con un mecate por la cintura de la tejedora. De esa manera empieza a tejer, primero poniendo el xi:yo:t a los hilos, utilizando palos que a cada uno le llaman xi:yo:kowit. También usa los tso:tsopa:smeh que va metiendo en medio de los hilos para que se vayan cruzando y apretando. El pakiyo:t se emplea para que se vayan torciendo los hilos en el momento que está haciendo el tejido. El a:kasolo:ni se usa para ir tendiendo los hilos al tejer, asegurando de esa forma que el tejido quede de la misma medida en cada extremo. Al terminar de tejer los hilos le pone el que le llama ite:ntilmahyo. El ite:ntilmahyo ayuda para que no se desprendieran los hilos en las orillas del tejido. González hace tejidos largos que alcanzan para crear hasta cuatro huipiles. Manda el tejido con otra persona para que haga los cortes y vuelva a coser los huipiles en una máquina de coser. Los huipiles que teje González los vende en San Miguel Tzinacapan. A veces las escuelas le encargan huipiles para que las niñas se vistan con ropa típica, incluyendo un huipil. El que le llaman sa:liw son las figuras que se le ponen al tejido, como los cuadritos o triángulos que se van elaborando. Finalmente comenta González que también sabe hacer morrales, bolsas y blusas en telar de cintura. A éstos les pone tres xi:yo:t.

**FILENAME:** Tzina\_MatCl\_CGN309\_ilpikat\_2010-07-14-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-14-e

**DURATION:** 15:01

**ENGLISH TITLE:** How women's belts are woven and decorated

**SPANISH TITLE:** Cómo se tejen y se adornan las fajas de mujeres

**DESCRIPTION:** Celina González describe como se hace una faja, qué materiales se usan y los nombres de los palos que se ocupan. Hay tres tipos de faja que usan las mujeres. Uno que le llaman ara:biah ilpikat, otro que le llaman sentapalika tachia o sentapalika i:xchihchi:wka y el kwesalte:kailpikat. El ara:biah ilpikat es de color rojo combinado con negro o azul fuerte. Esta faja la hacían antes en Huahuaxtla y Zoateopan, municipio de Xochitlán de Vicente Suárez. Las mujeres de San Miguel Tzinacapan la usaban antes pero parece que la persona que venía a venderlas ya se murió. Si se encarga con las personas de Zoateopan la traen pero son pocas las que ahora se dedican a este trabajo. Dicen que unas señoras de Ayotzinapan saben hacer el ara:biah ilpikat pero nunca se ve que las vendan. Ahora las señoras grandes de San Miguel Tzinacapan sólo usan el ara:biah ilpikat que habían comprado desde antes. González no ha aprendido hacer esta faja aunque no parece muy difícil. Actualmente ella hace la faja que le llaman sentapalika tachia o sentapalika i:xchihchi:wka. Antes de empezar mide los hilos pero no usa el metro. Para medir extiende los dos brazos en forma horizontal a sus lados. Mide hasta la punta del dedo medio y corta los hilos a más de dos brazadas de largo. Deben ser largos para que cuando se termine de tejer, la faja terminada mida dos brazadas y medio. Así alcanza para amarrarse la cintura y apretarse. Para empezar cuenta veinticinco hilos y empieza a tenderlos de igual manera que hace cuando teje un huipil. Celina González usa el hilo cadena aunque otras señoras usan otro hilo que se llama el hilo vela. Algunas señoras usan estambre o hilo de plástico pero con este último se arruga mucho la faja. Para tejer la faja usa tres palos llamados komimil. Al mismo tiempo le va poniendo con aguja su i:xchihchi:wka que son unas flores compuestas de hilos de varios colores. Usa todos los palos igual como cuando teje un huipil. También usa el xiyo:kowit, tso:tsopa:smeh, el a:kasolo:ni y el pakiyo:t. Amarra en un palo un extremo del telar los hilos y el otro extremo lo amarra en la cintura con un mecate. Si se dedica todo el día tejiendo, le lleva como seis días para terminar un ilpikat. De los tres tipos de ilpikat que comenta González, el ara:biah ilpikat es el que ya no se usa mucho en San Miguel Tzinacapan. El sentapalika tachia o, sentapalika i:xchihchi:wka es el que elabora actualmente y es el que usan las mujeres de Tzinacapan. El kwesalte:kailpikat es el ilpikat que usan las mujeres de San Andrés Tzicuilan, Yohualichan, Xiloxochico y otras comunidades que no dependen de Tzinacapan. Finalmente, González comenta que ya no vende las fajas igual que antes porque se han llevado a cabo cursos de telar de cintura en la escuela telesecundaria de Tetsijsilin y las alumnas que han aprendido a tejer hacen fajas y también las venden. Una faja bien hecha vale como trescientos cincuenta pesos en la actualidad.

**FILENAME:** Tzina\_MatCl\_CGN309\_bordado\_2010-07-14-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-14-h

**DURATION:** 12:11

**ENGLISH TITLE:** Traditional stitching for women's blouses

**SPANISH TITLE:** Cómo se hacen los bordados para las blusas de mujeres

**DESCRIPTION:** Celina González narra cómo aprendió a bordar el tahmachkami:sah. Al principio aprendió hacer el bordado hilvanes en una tela que se llama cuadrillé. Primero hizo seis pecheras con bordados de color para una camisa. Después aprendió hacer otros bordados con imágenes de zorras, águilas, venados y otros variados dibujos. Estos bordados se hacían para los hombros. Se llamaban 'pensamientos' y se hacía con flores xo:chimekat, de diferentes colores. Las imágenes se iban copiando en otro bordado y para no

equivocarse. Al principio ella iba contando los cuadros en la tela. Enseguida aprendió hacer el tahmachkami:sah que le llaman ma:xoloch. También sabe hacer bordados con imágenes de santiaguitos. Por último aprendió el punto de cruz y sabe hacer un poco los bordados con gancho. Para hacer un tahmachkami:sah, primero hacia las seis pecheras; dos pares de pecheras largas para los hombros y otras dos pecheras más cortas para la espalda y el pecho. Después de terminar, hacía la unión de las pecheras para formar el tahmachkami:sah o cosiendo a mano ella misma con hilo o buscando a otra persona que tenía máquina de coser. Terminando de coser las pecheras, le hacía el pico en las orillas del bordado para que al usar la camisa no se desprendieran los bordados. Después de haber hecho el pico y tiene ya terminada el tahmachkami:sah si la quería vender la llevaba al mercado buscaba a una persona que la quisiera comprar. González aprendió hacer el tahmachkami:sah pero casi todas las que hizo no eran para vender sino para vestido de uso personal. Cuando le dedicaba tiempo para hacer un tahmachkami:sah (bordado), la terminaba en una semana. Si sólo trabajaba en bordar dos horas al día, le llevaba más tiempo. Actualmente ya ha cambiado la forma de hacer el tahmachkami:sah. Por ejemplo, existen nuevas imágenes tales como tortugas, peces, palomas y hasta dibujos de carros. El hilo que se usa más en los pueblos es el hilo cadena. Algunas mujeres ya hacen las tahmachkami:sah con bordado usando hilos de muchos colores. Antes eso no se hacía. Estas prendas de muchos colores son más caras que las de menos colores. Valen como de quinientos hasta seiscientos pesos. La mayoría de las mujeres de San Miguel Tzinacapan, Ayotzinapan y Xaltipan usan el tahmachkami:sah con bordado de un solo color. Las mujeres de Santiago Yancuitlalpan, San Andrés Tzicuilan, Acaxiloco y Xiloxochico usan tahmachkami:sah con bordado de muchos colores.

**FILENAME:** Tzina\_MatCl\_ESL311\_panela\_2010-07-15-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-15-c

**DURATION:** 13:28

**ENGLISH TITLE:** How brown sugar cakes (panela) are made

**SPANISH TITLE:** Cómo se hace la panela

**DESCRIPTION:** Eugenia Samites narra cómo se hace la panela. Primero se cortan las puntas de la caña que tiene retoños y se siembran estas puntas. Antes se hacían hoyos pequeños para sembrar caña. En cada hoyo se sembraban dos puntas. Al año se cortan las primeras cañas, que ya se pueden exprimir. Se cortan la caña que ya tiene flores; los retoños que están creciendo se dejan. Cuando hay buena producción se corta y se acarrea la caña, apilándola al pie del trapiche. Al día siguiente, el fabricante se levanta a la una de la mañana, trae a los bueyes y los unce en el yugo apretándolo con las coyundas. Dos personas se quedan al pie del trapiche, uno mete la caña en el trapiche para que se exprima. Por el otro lado, donde sale la caña aplastada, otra persona va acomodando el bagazo que sale. Un adolescente, que puede ser niño o niña, arrea los bueyes para que jalen el espeque. Así se va exprimiendo la caña. Cuando el aguamiel llegue a la mitad de la paila alguien prende la leña abajo para que el jugo empiece a hervir. Así como va aumentando el aguamiel (jugo de la caña) se sigue hirviendo. Después de hervir un rato, se le pone el "remedio" para que salga buena la panela: Se junta ceniza y se le echa agua, se espera que baje y quede limpia. Enseguida se echa el agua de ceniza a la paila para que hierva junto con el aguamiel. Para que la panela quede bien limpia, se le echa el agua de ceniza dos veces. Al hervir el aguamiel empieza a flotar una sustancia espesa de color negro que le llamaban 'casa:cheh' (cachaza). Esta sustancia se le quita del aguamiel con una jícara y se tira. Así se evita que la panela salga negra. Como el aguamiel hierve muy fuerte hay que cucharearlo con una jícara para que no se riegue. La acción de "cucharear" consiste en meter la cuchara dentro de la paila con el aguamiel hirviendo, tomar con la cuchara el aguamiel, levantarlo hacia arriba rápidamente y volver a vaciarlo. Así se controla la forma de hervir. Para evitar quemaduras, a la jícara se le pone un mango de madera de como metro y medio de largo. Esto permite cucharear de lejos. Se sigue metiendo lumbre para que vaya reduciendo el aguamiel y se vaya convirtiendo en miel. Por el buen olor que tiene, algunas personas se acercan para comprar la miel. Algunas la toman directo y otras comen espinosos con ella. Cuando ya se acerca el punto de salir la panela y empiezan a salir burbujas, se empieza a batir con un palo largo llamado tahmol para que no se desparrame. Se sigue batiendo y a cada rato se fija si ya llegó a su punto. Cuando llega al punto de cocción se saca la paila del horno y se sigue batiendo para que se vaya enfriando y no se queme. Después de que se enfríe un poco se echa la miel a los moldes que se van acomodando uno por uno. Al siguiente día se vacían los moldes, los pilones que se van sacando se envuelven, ya sea con totemochtle o con hojas de caña. Luego se van amarrando las mancuernas con jonote. Se necesita muchas personas para realizar esta labor ya que el trabajo es muy cansado. Cuando la familia de la señora Samites trabajaba en la panela, se ayudaban entre cinco integrantes. Eran tres hombres aparte de dos que se quedaban junto al trapiche para amarrar los bueyes y exprimir la caña hasta terminar. Después cortaban y acarreaban la caña. Cuando hacía falta también cortaban leña. Uno de ellos se quedaba junto al horno para cuidar el fuego durante todo el proceso. Este trabajo también lo puede hacer una mujer cuando los hombres estuvieran ocupados en otra actividad. Cuando era niña, Samites a veces arreaba los bueyes en la mañana y de día ayudaba a acarrear la caña. Su mamá se quedaba en la cocina para preparar los alimentos y lo demás que hacía falta. Su familia vendía la panela pero en esos años pagaban muy poco, entre 25 y 50 centavos una mancuerna. Alguna parte del bagazo que juntaban lo quemaban en el horno; otra parte se ocupaba para hacer kochpetameh o tankwa:pechmeh. Usaban los kochpetameh como tapete, extendiéndolos en el suelo para dormir. Los tankwa:pechmeh usaban como tapete cuando las mujeres se hincaban al pie del metate, en el momento que martajaban el nixtamal y ponían las tortillas.

**FILENAME:** Tzina\_MatCl\_MJA312\_temaaskal\_2010-07-15-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-15-g

**DURATION:** 35:14

**ENGLISH TITLE:** Sweat baths

**SPANISH TITLE:** Temascal o baño de vapor

**DESCRIPTION:** María Victoria Juárez habla de cómo se cura con un baño de vapor en el tema:skal. Cuando una mujer da a luz empiezan a construir el tema:skal, al terminar de teparlo todo por encima, apilan unas piedras del tipo llamado texkaltet, piedras que se calientan en un fuego para producir vapor al echarles agua. El texkaltet se trae desde un lugar llamado Texkaltepe:tsi:ntan porque no se encuentra en otros lugares. Ni tampoco se pueden usar otras piedras que no sean texkaltet porque otras piedras truenan al calentarse y se hacen pedazos. La partera prende la leña donde se apilan los texkaltet para que se vayan calentando poco a poco hasta llegar a estar muy

calientes. Se requiere como unas tres o cuatro horas para que los *tekhaltet* queden lo suficiente calientes. Cuando las piedras se vuelven rojas como brasas, la partera recoge los pedazos de leña prendida y tapa el techo del *tama:skal* por el exterior para que no salga el calor. Enseguida entra la mujer que va a recibir el baño. La partera echa agua sobre los *tekhaltet* para que se produzca y se levante vapor. Al levantarse el vapor, la partera abanica o azota ligeramente a la paciente con ramas de *a:wa:xiwit* (encino) para acercarle el calor. De esa forma empieza a sudar. La sudoración hace que cada día se va recuperando. Se debe quedar dentro del *tama:skal* de entre media hora hasta una hora para que sude la paciente de verdad. Al salir la paciente es importante que se abrigue bien y que se acueste un buen rato para que no le pegue el aire frío. Así se evita que le pegue otras enfermedades posteriores. A los dos días de haber nacido el bebé, la madre debe tomar un baño de *temaskal* cada tres o cuatro días seguidos. Este plazo es necesario para que salgan todas las enfermedades que tiene en su cuerpo. Antes de que nazca el bebé las parteras también le daban de tomar medicinas a la mujer embarazada. Hervían hojas de pimienta, *witskola:ntoh* (*Eryngium foetidum*) y las espinas del puerco espín junto con un pedazo del caparazón de armadillo. Este brebaje le daban de tomar a la futura madre. Después de dar a luz hervían el *tsope:likxiwit* (*Phyllanthus scaberrima*), árnica, las raíces de *tehtsonkilit* (*Cnidioscolus multilobus*), raíces de *tsonasah Triumfetta grandiflora* o *Triumfetta semitriloba*, raíces de *chia:wakilit* (*Physalis cf. gracilis*) junto con miel virgen y se la daban de tomar. Diario se lo daban de tomar hasta llegar a los ocho días. Para bañar cortaban las hojas de *tehtsonkilit*, hojas de *pi:na:wits* (*Mimosa pudica* o *Mimosa alba*), *sierriyahxiwit* (quizá *Mimosa diplotricha*) y un rollo de *o:mekilit* (*Piper auritum*). Hervían todas juntas, esperaban que se enfriara el agua y le daban a la mujer para que se bañara. A los dos niños pequeños se les daba de tomar leche materna, nadie le daba leche de tienda. A los niños que les daba el *cha:wis* (anemia), se hacía un *tanechiko:l* (combinación de plantas hervidas) y los bañaban que el agua del *tanechiko:l*. Se buscaban el *ma:tankehxiwit* (tipo de Leguminosae pendiente determinación), el *tehtsonkilit* y otras plantas más que tienen espinas. Se hervían juntos y se bañaba al niño con el agua ya tibia. Los que padecían de caída de la mullera o el cuajo, se curaban sacudiendo o aventándolos ligeramente con una cobija. También se colocaban de cabeza para chuparle la mullera. Para los que se empachaban con leche materna, se curaban con un huevo. Se revolvió el huevo con unos pedacitos de *xonakat* (cebolla) y se asaba en comal. Después de asar el huevo se le echaba tequesquite con un poquito de aceite, se cortaba una hoja de hoja santa (*Piper auritum*) y en el haz se ponía el huevo. Esto se le ponía al niño por el abdomen. Los que se empachan con tortilla, igual se corta una hoja de hoja santa, se le echa en el haz un poco de tequesquite, aceite con carbonato y se le pega en el abdomen. Si con esto no se cura, se consigue un pedacito de tortilla, pan, galleta y un pedacito de carne, se tuesta a la comal y se muele todo junto, se hierve agregándole tequesquite y se le da de tomar al niño. Para curar a los niños que tienen *mihmikilo:tataxis* (tosferina), se les da de comer cucarachas tostadas. Se atrapan las cucarachas, se tuestan en el comal y se les da a los niños para que se lo coman. Si tienen fiebre, se curan con hojas de hoja santa y jitomate. Se cortan las hojas de hoja santa y se pone jitomate cortado en trozos pequeños por el haz de las hojas. Enseguida se le pone al niño en las plantas de los dos pies como zapato y se amarra con tela para que no se despeguen. También se les lava los pies con agua fría y la cabeza del niño acostado boca arriba para que se les baje la fiebre. Actualmente ya nadie usa las hierbas para curarse, sólo el *o:mekilit* siguen usando algunas mujeres para preparar un baño que se toma después del parto. Hasta los niños recién nacidos los bañan con el *o:mekilit*. Pero las hierbas que tienen espinas ya no las usan porque todas las mujeres que dan a luz acuden a las clínicas o en el hospital. En las comunidades ya hay pocas parteras ya que a veces cuando la mujer estaba atendida por una partera y se complicaba el parto querían echarle la culpa a la partera.

**FILENAME:** Tzina\_MatCl\_AJH303\_kali-tein-kipia\_2010-07-15-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-15-m

**DURATION:** 51:11

**ENGLISH TITLE:** What items were used in household chores

**SPANISH TITLE:** Que objetos se usaban en las casas

**DESCRIPTION:** Andrés Juárez habla acerca de la forma en que antes vivían y la manera en que ocupaban los recursos naturales. Cuando uno iba de visita con los amigos o familiares, lo invitaban a pasar a la casa y daban para sentarse un *ohtakaba:yoh*. El *ohtakaba:yoh* era un banco hecho con troncos y raíces de tarro (*otate*). Algunos personas se dedicaban a buscar las raíces y cuando las encontraban, las cortaban dejándoles pedazos del tronco para usar como patas del banco. En esos años no se conocía la silla de madera. Otras familias usaban bancos hechos de tronco de *chi:kikis* (*Cecropia obtusifolia* Bertol. o, en español, hormiguillo) junto con sus raíces. Cortaban los troncos y las tallaban para que quedaran bien. Usaban las raíces como patas del banco. Para hacer eventos con muchas personas cortaban unos tablones largos del tronco de *xo:no:t* (*Heliconia spp.*) y le ponían patas para que las personas pudieran sentarse sobre ello. En lugares donde había mucha piedra, algunas familias usaban bancos de piedra. Tanto a los hombres como a las mujeres se les daban esos bancos para sentarse. Para acomodar platos y tazas en el momento de comer no se usaba mesa sino se ponían los platos y tazas sobre el suelo. Todos los trastes estaban hechos de barro con color natural y sin tener alguna imagen. Había unas tazas de barro que se llamaban *chinahtazas*. No había trastes de plástico o aluminio ni ollas de peltre como ahora. Las tortillas también se ponían en una jícara para mantenerlas calientes, y la jícara también se ponía sobre el suelo. Las paredes de las casas estaban cerradas con un tipo de tarro que se llamaba *ohtataxama:ni:l*, para los zarsos en donde se guardaban cosas, también se usaba el *ohtataxama:ni:l*. Cuando trabajaba uno en el campo y si no alcanzaban los platos servían la comida en un *pahpataxo:chit* que tiene la forma de una cuchara grande. El agua para tomar, lavar trastes y lavar la ropa, se traía de los *a:ichkwalmeh* o manantiales. Se acarrea en cántaros y se juntaba en un traste grande de barro que se conocía como *ahpa:s*. En los fogones estaba enterrado una olla usada de barro en donde se juntaban las brasas y las cenizas para conservar el calor. Los *telasmeh* tenían que ser piedras de *xa:ltet* o *tekhaltet* para que no se tronaran con el calor del fuego. Las señoras martajaban el *nixtamal* en el metate para hacer tortillas y para moler se hincaban al pie del metate; tendían tendido su *tankwa:pech* en el piso para que no se sintieran lastimadas en las rodillas. Cuando uno iba a trabajar en el campo y de repente venía la lluvia, se tapaba con hojas de plátano o con *kekexikilit* (*Xanthosoma spp.*); entonces no había mangas de hule o nylon para taparse. Las señoras que se quedaban en casa tenían el trabajo muy pesado porque tenían que preparar el almuerzo, lavar trastes, pelar las mazorcas, desgranar el maíz, poner el *nexko:mi:t*, barrer la casa, preparar la comida y la cena, coser la ropa y acarrear agua. Para dormir usaban el *kochpetat* que tendían en el piso de tierra, el *kochpetat* estaba hecho con bagazo, tejido con jonote para poder enrollarlo después de usarlo. Era necesario levantar todos los días y sacudirle el polvo para que no se metieran ahí los *tepechokwilimeh* (chinches) y *chi:nkismeh* (falta identificar, un tipo de pulga o mosquito también quizá conocido como *chakismeh*). Hace años había muchos *tepechokwilimeh* y *chi:nkismeh* en el polvo que se juntaba en la casa, se metían en el *kochpetat* y por las noches al

dormir picaban mucho. Las señoras cuando iban a lavar al río, no usaban jabón, cortaban las hojas de chokonihxiwit y tallaban la ropa para sacar la mugre. Al tallar la ropa con estas hojas, salía espuma como sale del jabón que se usa actualmente. Desde antes y hasta en la actualidad, la mayoría de las familias teníamos un altar y contamos con imágenes religiosas en nuestra casa. Adornamos el altar con flores como del chamakih (*Heliconia* spp.) cada quince días, cada mes o cada dos meses dependiendo del tiempo. Hay meses en que hay mucha flor y hay meses en que es escaso. Las flores de chamakih se partían a la mitad a lo largo y las dos partes se volvían a unir para adornar. Debajo de cada chamakih se colocaba un par de hojas de tepe:xi:lo:t (*Chamaedorea* sp.) para que se viera bonito el adorno. Después de adornar el altar se sahumaba a las imágenes y a las flores con un sahumero. Cuando no se encontraba chamakih, se adornaba con tewi:tso:t (*Dasyllirion* sp.) haciendo unos círculos con la flor para poner en el altar. Algunas personas ocupaban la flor del tulipán (*Malvaviscus* o *Hibiscus*) para meter en el centro del círculo de tewi:tso:t para que estuviera más bonito. Abajo del adorno de tewi:tso:t se ponían tepe:sin (*Zamiaceae* todavía no identificado) porque los círculos que se forman son grandes; no se podía usar tepe:xi:lo:t. El viernes santo se adorna con flores de tekolo:me:t (*Tillandsia* spp.) que se consigue por Xocoyolo. Para adornar con floreros se puede usar el koyo:po:ixo:chit (prob. *Bejaria aestuans* L aunque también el *Souroubea exauriculata* Delp. se conoce como koyo:po:lmekat) y santa cruz xo:chit (quizá *Oncidium sphacelatum* Lindl.). Finalmente Juárez comenta que la flor del tulipán, algunas personas ocupaban para hacer pa:nko:skat en los casamientos que se hacían antes. El pa:nko:skat se usaba como collar y estaba hecho con flores de tulipán, hojas de naranja y hojas de lima. Ensartaban con hilo los panes y en medio colocaban las hojas y las flores para que se viera bonito.

**FILENAME:** Zuapl\_MatCl\_MFC314\_kali-saantoh-iixpan-construccion-casa-y-altar\_2010-07-21-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-21-e

**DURATION:** 31:27

**ENGLISH TITLE:** Building a house with local materials

**SPANISH TITLE:** Construcción de una casa con materiales de la región

**DESCRIPTION:** Miguel Francisco Cruz platica cómo se construye una casa con techo de hojas de palma (kowxiwit), hojas de koma:ixiwiit (tipo de Lauraceae, prob. *Nectandra reticulata* (R. & P.) Mez), anayxiwit (*Persea* sp.) o con hojas de chama:lo:t (prob. un tipo de Poaceae todavía no colectado). Para construir una casa con palma, primero se buscan árboles de kakatekowitz (*Tapirira mexicana* Marchand) con una medida de tres varas para los horcones. También se buscan otros palos rectos y largos de xo:no:kowitz (*Heliocarpus appendiculatus* Turcz. y *Heliocarpus donnellsmithii* Rose), chikikiskowitz (*Cecropia obtusifolia* Bertol.) o tarro (otate). Se juntan todos estos palos en un solo lugar para que se vayan secando. Después de uno o dos meses se empiezan a conseguir los bejucos como el koholi:temekat, pe:sohmekat o temekat (los primeros dos no identificados, el último probablemente *Dalechampia heteromorpha* Pax & Hoffmann). El bejuco se transporta en rollos y para la casa se traen unos dos o tres rollos grandes. Francisco Cruz comenta que iba a traer bejuco al bosque hasta allá al otro lado del Río Apulco. Cuando se tiene todo listo, se empiezan a hacer los hoyos para empotrar los horcones. Después de parar los horcones, se ponen los cargadores. Enseguida se sacan las medidas para colocar los taihtiyio:meh (tirantes) y se ponen en cada orilla los tate:wi:pa:nka:yo:t (quizá las planchas laterales). Luego se le ponen los cortes a los kale:walmeh para ir colocando las puntas en el tate:wi:pa:nka:yo:t. Esto es para que no se muevan en el momento de amarrar las palmas para el techo. Se colocan los kale:walmeh y se amarran apretando con bejuco en el tate:wi:pa:nka:yo:t. Estando asegurados los kale:walmeh se pone el caballete y ahí se van amarrando nuevamente los kale:walmeh en el otro extremo, el extremo superior, de cada uno. Luego se empieza a partir a la mitad el kowxiwit (hojas de palma) y se van colocando uno por uno, volteándolas para que las puntas no queden en un solo lugar. No se puede revolver el kowxiwit con hojas de koma:ixiwiit, o anayxiwit porque las hojas de estas diferentes plantas no son iguales de tamaño. Si se usan hojas de diferentes plantas puede ocurrir que queden abiertas algunas partes del techo y ahí puede filtrarse agua en tiempos de aguaceros. Entonces, si uno quiere hacer una casa con techo de palma, debe ser de palma todo el techado. Si uno quiere techar la casa con hojas de anayxiwit, koma:ixiwiit, zacate de caña o con hojas de chamalo:t, se puede. Pero de la misma manera es mejor no revolverlas. Para estas últimas hojas, se debe poner el kwilo:t más cerrado, porque todas estas hojas son más pequeñas que el kowxiwit. Para el kwilo:t se puede usar el tallo de chama:lo:kowitz (pendiente identificación) que se conseguía en las orillas del Río Apulco. Al terminar de poner el techo, se ponen las paredes (tatsi:ntsakwil) que se pueden hacer de tablas de xo:no:kowitz o de palos rollizos. Se ponen dos tai:xwi:pa:nka:yo:t (travesaños) en forma horizontal amarrados en el horcón y ahí se van amarrando con bejuco las tablas o palos en forma vertical para que quede cerrada la casa. En la entrada de la casa se hacía una puerta sencilla amarrando las tablas de xo:no:kowitz con bejuco. En esos años no se clavaban las tablas porque no existían los clavos de hierro. En la nueva casa, uno se sentaba en unos banquitos pequeños hechos de xo:no:kowitz o ala:wa:kkowitz (*Ocotea puberula* (Rich.) Nees). Estos banquitos se usaban para sentarse en el día y para almohada por las noches. En aquel entonces no había sillas de madera fina. Tampoco había mesas para acomodar los trastes durante la comida: a la hora de almorzar, comer y cenar. Al contrario, el plato y la taza se ponían en el piso, las tortillas estaban acomodadas en una jícara. Pero todo se acomodaba en el piso de tierra. Las personas que querían dormir en un tapete de madera enterraban cuatro horquetas y ahí ponían unos palos, encima colocaban las tablas de xo:no:kowitz para usar como cama. Los que no querían usar tablas dormían en el piso. Tendían el kochpetat hecho con bagazo y tejido con jonote. Había una ventaja por dormir en el kochpetat porque la podían tender al anochecer y levantarlo al amanecer. Lo enrollaban y así podían ocupar el espacio durante el día. En aquel entonces la ropa no se guardaba en un cajón sino que se colgaba sobre un mecate hecho de jonote torcido. Algunas personas usaban un cajón que le llamaban gascajón pero como había muchos ratones a veces se metían adentro y comían la ropa. Dentro de la casa se apartaba un lugar para poner el altar y ahí se acomodaban las imágenes. Se enterraban dos palos para el kowketsal (palos que se colocan verticalmente frente al altar o al lado de las puertas y que se adornan con *Heliconia* spp. y tewi:tso:t, *Dasyllirion acrotrichum* (Schiede) Zucc.) y otros dos se atravesaban para poner ahí las tablas de xo:no:kowitz. Sobre las tablas se colocaban las imágenes y los floreros. Las flores que se ocupaban para adornar en floreros se cortaban aquí, no se compraban en el mercado. Buscaban el sempowalxo:chit (*Tagetes erecta*), olo:xo:chit (*Gomphrena serrata* L.), xe:lahxo:chit (cultivado, *Celostia cristata* L.), kwitapi:iso:rrah (*Sanchezia speciosa* Leonard), e:esta:mbrehxo:chit (prob. *Lantana camara* L.) y una flor que le llaman molini:lo (*Zinnia elegans* Jacq.). Hacían ceras para prender en el altar, la cera sacaban de los enjambres de wehwei nekmeh. Otros usaban aceite que lo prendían también. En esos años no se conocían las veladoras. Se hacía también el sahumero en el altar donde se encontraban las imágenes.

**FILENAME:** Yohua\_MatCl\_MHO316\_ilpikat-amarre\_2010-07-22-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-22-d

**DURATION:** 05:41

**ENGLISH TITLE:** How belts for women are woven and decorated

**SPANISH TITLE:** Cómo se elabora una faja

**DESCRIPTION:** María Nicolasa Huerta platica acerca de los diseños que se hacen en las fajas. Antes de empezar se consiguen hilos de diez colores diferentes. Luego se cose de acuerdo como se vea más bonita. A la faja primero se le ponen flores con colores llamativos y enseguida se le pone el encaje. Cuando ya está el diseño y el encaje se le agregan lentejuelas de varios colores con las figuras que más le gustan a la mujer que se va a poner la faja. Estas actividades se realizan más en las fiestas patronales de las comunidades y en algunas ocasiones durante los casamientos. Los arreglos de una faja siempre los hace alguna mujer que sabe tejer (y no cualquier persona) porque no es un trabajo fácil. Este tipo de faja la usan las mujeres de Yohualichan, Xiloxochico, Tatauicaltipan, Pinahuistan y Cuetzalan. Las mujeres de Tzinacapan usan una faja distinta, con otros colores. María Nicolasa piensa que es importante que las mujeres jóvenes aprendan a hacer fajas pero como han cambiado su forma de vestir ya no le muestran mucho interés. Una faja bien arreglada con bonitos arreglos tiene un precio más alto que las demás porque se usan muchos hilos y todo lo que lleva tienen un precio. Actualmente las mujeres jóvenes han cambiado el diseño y los colores de las fajas que usan. Tienen otros colores fuertes como el morado; hasta en la blusa usan varios colores que ellas mismas las mandan incluir en una blusa encargada. Las señoras grandes no les gustan esos colores y por eso siguen utilizando los colores menos fuertes de antes.

**FILENAME:** Tzina\_MatCl\_AND308\_mekat\_2010-07-27-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-27-i

**DURATION:** 28:58

**ENGLISH TITLE:** The types of different vines and lianas

**SPANISH TITLE:** Tipos de bejucos y lianas

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás habla de los diferentes bejucos y sus usos. El poposokani mekat es un bejuco que se trepa en los troncos y ramas de los árboles. Hay tres tipos de poposokani, dos de color blanco y uno rojo. De estos tres, el rojo y uno de los blancos son grandes y se suben hasta arriba de los árboles. El otro poposokani blanco es delgado. Se utiliza en varios tipos de artesanía. Los bejucos poposokani grandes se usan para hacer huacales grandes para cargar mazorcas, frutas, panela y zapotes. Los huacales medianos se usan para cargar bebés y los más pequeños simplemente se venden como artesanías. El tata:wikmekat es un bejuco que se trepa en los troncos y ramas de los árboles aunque a veces se extiende por el suelo. Sus hojas son delgadas y sus flores son de color morado. También se usa para huacales, para amarrar madera cuando se construye una casa de palma y para amarrar corrales. El kwesalmekat es un bejuco que se va torciendo en el tronco de los árboles. Sus hojas son verdes, redondas y puntiagudas. Sus flores son de color gris. Los kwesalmekat bejucos que crecen rectos se usan para hacer huacales. El witsmekat es un bejuco que se da en los cerros. Se llama witsmekat porque tanto su tallo como sus hojas están cubiertos de espinas. Sus espinas se parecen a las espinas de la planta de naranja. Sus hojas son redondas y un poco grises combinados con rojo. Sus flores son blancas. Este bejuco se usa más para macetas pequeñas, se hacen los aros y se clavan. El chili:yoh se tuerce en los troncos de otras plantas. Por esta razón es difícil encontrar bejucos rectos. Sus hojas son alargadas, las que están tiernas tienen un color un poco rojo. Sus flores son de color rojo parecidas al color del tallo. El bejuco mismo es de color rojo y muy duro. Al clavar a veces se parte a la mitad que ya no queda seguro. Sólo se usa para macetas pequeñas. El peto:lmekat se trepa en los troncos o ramas de los árboles y a veces se extiende sobre el suelo. Sus hojas son redondas y puntiagudas. Sus flores brotan en la punta del bejuco y tienen un color gris. El bejuco se usa para amarrar madera en la construcción de casas y amarrar palos cuando se hace un corral. El kwetaxkolmekat es un bejuco ancho, de color blanco y duro. Le dicen kwetaxkolmekat porque se ve torcido y ancho. Sus hojas son pequeñas y puntiagudas. Sus flores son pequeñas, redondas de color rojo combinado con amarillo. Como el bejuco es ancho se puede usar como mecapal kwa:it para cargar leña. El bejuco delgado se puede usar para amarrar madera en la construcción de casas o un corral. El kowke:smekat (Philodendron sp.) es un bejuco que se pega en los troncos de los árboles y llega hasta el suelo para enraizar. Sus hojas son anchas y un poco alargadas. Sus flores son largas como el elote y en la punta tienen un color blanco. El bejuco delgado se usa para hacer sombreros. Se corta el bejuco, se le saca la corteza y se teje para sombrero. Sus hojas anchas también se pueden usar para envolver carne de res o cerdo. Algunos bejucos tienen mucha savia y cuando se cortan, empiezan a caer muchas gotas. Por ejemplo, el poposokanimekat y el tata:wikmekat tienen mucha savia y manchan la ropa cuando uno los corta. A veces por descuido entra una gota en el ojo que provoca un dolor fuerte, dejando el ojo de color rojo la vista. Para quitar el dolor se le echa al ojo afectado gotas de leche materna para bebé. Se consigue un poco de leche con alguna mujer y se ponen unas gotitas con una hoja limpia de la planta de café. El kwesalmekat, witsmekat, kowke:smekat, peto:lmekat, te:sakamekat y chili:yoh son más secos y tienen poca savia. Pero sin embargo hay que llevar ropa usada cuando uno se va a cortarlos porque aunque tienen poca savia, sí manchan.

**FILENAME:** Tzina\_MatCl\_AND308\_ika-see-talpia\_2010-07-27-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-27-j

**DURATION:** 13:06

**ENGLISH TITLE:** Types of trees with bast fiber (jonote)

**SPANISH TITLE:** Tipos de árboles que se les extraen jonote

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás habla de cuatro árboles cuyos corteza se utilizan para amarrar: xo:no:kowit (Heliocarpus appendiculatus Turcz. o Heliocarpus donnellsmithii Rose) tepe:xo:not (Trichospermum galeottii (Turcz.) Kosterm.), el tekolo:ix (Hampea nutricia Fryxell) y el kwetaxkowit (Trema micrantha (L.) Blume). Para que la corteza salga con facilidad y sea de calidad la fibra, se escogen a los árboles tiernos y rectos. Primero, para quitarle la corteza al jonote, se le corta con machete al pie del árbol y se va jalando hacia arriba. A veces sale la corteza hasta con algunas hojas que tiene arriba. Antes, las personas que sacaban jonote tumbaban el árbol y le quitaban la corteza en el suelo. Ahora se le saca así parado. Sale la corteza ancha y gruesa. Al terminar de sacar la corteza, se tumba al árbol del que



se le sacó el jonote. Al tocón que queda se le hace con machete una apertura vertical por el diámetro del tronco. Enseguida, se mete en la apertura la corteza del jonote horizontalmente y por un lado se jala con fuerza. Al jalar fuerte, se va separando la fibra de la corteza y el jonote que va saliendo se guarda aparte. Esto se explica porque la corteza tiene varias capas y es la capa interior donde está la fibra. Al terminar de sacar la fibra se hacen rollos. Se salen de dos colores se van separando. El rojo y el blanco se apartan para que no se manchen. Enseguida se mete cada color de fibra en una bolsa y se lleva a un manantial para meterla dentro del agua donde queda sumergida por quince días. Periódicamente el dueño va a ver si ya salió la baba resbalosa. Si ya salió se lava el jonote y se pone a secar al sol. Una vez seco se puede usar para amarrar. Antes se ocupaba el jonote para amarrar las mancuernas de panela. También se usaba para hacer mecapales, huacales para cargar bebés y para amarrar los tapetes de bagazo que se llaman kochpetat. Actualmente los que hacen artesanías compran el jonote por kilo para hacer cigarreras y canastas de mano. La savia del árbol de jonote también se usa para coagular la sangre de una cortada. Se corta un pedazo de tallo verde, se le quita la corteza y se raspa con machete para que salga la baba resbalosa. Enseguida se le pone a la herida y de esa forma deja de sangrar y pronto la herida ya se cicatriza. La corteza del tepe:xo:no:t también se puede ocupar para amarrar, por ejemplo madera o los postes de un corral. Igual se le saca la corteza pero con el tepe:xo:no:t así como va saliendo se puede ocupar para amarrar. No se le tiene que meter en agua sino que se puede ocupar el jonote fresco. La fibra que sale no es tan fino como la del jonote. Por esta razón no se ocupa para hacer huacales ni para otras artesanías. Además, es un poco difícil sacarle la corteza al tepe:xo:no:t porque es muy dura. Tercero, la corteza del tekolo:ix también se puede ocupar para hacer amarres. La fibra que sale es casi parecida al jonote pero no se usa para artesanías, sólo para amarrar madera o corral. Antes también la ocupaban para amarrar las mancuernas de panela. Se puede usar así fresca terminando de extraerla del árbol. Finalmente, la corteza del kwetaxkowitz o to:to:kowitz se puede ocupar para amarrar madera en la casa o los postes de corrales. La corteza sale larga y ancha. Rinde mucho para hacer amarres. No se puede utilizar para artesanías porque es dura. Se usa así fresca para que al secarse endurezca y de esa forma aguanta un buen tiempo.

**FILENAME:** Tzina\_MatCl\_MJA312\_wahkal-pili\_2010-07-30-u.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-30-u

**DURATION:** 13:47

**ENGLISH TITLE:** How to make a portable cradle for carrying young children (huacal)

**SPANISH TITLE:** Cómo se elabora una cuna para niños (huacal)

**DESCRIPTION:** Victoria Juárez describe como se hace el pilwahkal (cuña de niño) y los materiales que se utilizan. Para empezar se dobla el bejuco del marco acuerdo a las medidas deseadas. De esta manera se hacen dos 'hojas'. Luego se clava los cabos con clavos de metal para que queden seguros los aros en la forma de oval. Enseguida se empieza a tejer el jonote sobre el bejuco. Se hace el tejido por separado en cada una de las dos hojas de bejuco. Se puede hacer el tejido en tres formas diferentes: (1) de trenza, (2) el llamado i:xpatil, cruzado con trenza, o (3) sólo se van amarrando las hebras de jonote para que se vayan formando unos cuadros. Al terminar de tejer en cada hoja, se unen y se amarran fuertemente con un mecate de jonote delgado. En la boca (esto es, por donde se abre el huacal) se le pone un pedazo de madera para empezar a tejer los lados superior (tatsontan, donde va la cabeza del niño acostado) e inferior (takixitan, donde van los pies del niño acostado). Esta madera ayuda para que los tejidos de los lados sean iguales de ancho. Al terminar de hacer el tejido del huacal se empieza a tejer el mecapal y los dos mecates para amarrar y cargar la cuña. El huacal no tiene tapadera pero se le pone un mecate hecho de jonote para amarrar los dos bejucos por la boca, el lado que se abre. Este mecate ayuda para que el bebé no caiga hacia afuera del huacal al cargarlo. Al terminar el huacal se puede meter ya el bebé. Se le pone su ropa como tapete y en la cabecera una almohada para que duerma tranquilamente. Antes se le ponía de tapete su misma ropa y para abrigar se usaba tela franela. Si la persona que cargue el pilwahkal ya tiene su ma:mal (rebozo) se ocupa para tapar el huacal para que el bebé no le peguen directamente los rayos solares. Un niño puede cargar por huacal hasta que tenga un año de edad. Después de un año empieza a caminar y si uno lo acuesta dentro del huacal se levanta a cada rato y puede sufrir algún accidente. Antes un huacal duraba como año y medio porque cuando se orinaba el niño adentro y se mojaba el jonote empezaba a pudrirse y así se iba rompiendo. Sólo si la madre es muy cuidadosa y cada vez que se moja el huacal lo pone a secar duraba más tiempo. Finalmente, menciona que antes no se usaban pañales como ahora, a los niños se les ponía trapos viejos para vestirlos.

**FILENAME:** Tzina\_MatCl\_MJA312\_wahkal-weei\_2010-07-30-v.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-30-v

**DURATION:** 13:41

**ENGLISH TITLE:** How to make a container (huacal) to take in the harvest

**SPANISH TITLE:** Cómo se elabora un huacal para recoger cosecha

**DESCRIPTION:** Victoria Juárez platica sobre el uso del wahkal we:i, un tipo de huacal (canasta) grande (we:i) que antes se usaba en el trabajo del campo. Para fabricarlo se usaba un bejuco resistente de color morado conocido como noktawomekat (hasta ahora falta identificar). Después se ocupaban otros bejucos tales como el tata:wikmekat (varios tipos de Malpighiaceae como Heteropterys brachiata y Stigmaphyllon), kwopoposokani mekat (prob. . Gouania polygama (Jacq.) Urb.) y el chili:yoh. El huacal se le hacía un tejido cuadrado con jonote más grueso para que aguantara. En tiempos de cosecha, todos los días se llevaba el huacal para ir juntando las mazorcas. En las tardes, de regreso para la casa, se usaba el huacal grande para cargar las mazorcas más grandes que se cortaban con todo y totomoxtle. En el fondo del huacal se acomodaban las mazorcas en forma horizontal, después se apilaban en forma vertical para que cupieran más y así poder llenarlo hasta el copete. Las mazorcas pequeñas se iban pelando; las bestias las traían en costales. Algunas veces que había necesidad de ir a traer plátanos del campo y para eso también se usaba el huacal grande. Actualmente ya nadie conoce el noktawomekat porque no se da por San Miguel Tzinacapan y pueblos vecinos y los huacales grandes ya no se usan para cargar. Algunas personas cuando van a la cosecha llevan canastas, bolsas de plástico o costales de ixtle para juntar y cargar las mazorcas. Hay otro huacal que se conoce como pilwahkal, es más chico (como tres cuartas de largo) y se usa para cargar bebés. Estos huacales se siguen utilizando para cargar bebés y el tejido que se hace es de trenza y otros tipos que se han inventado. El bejuco que se usa y es más

durable, es el kwopoposokani mekat que se le puede quitar la corteza ya sea cuando está verde o seco. El tata:wikmekat y el chili:yoh son menos durables y se usan poco.

**FILENAME:** Ayotz\_MatCl\_HAC323\_keeniiw-see-kichihchiiwa-tenex\_2011-07-18-q.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-18-q

**DURATION:** 18:39

**ENGLISH TITLE:** How lime is made

**SPANISH TITLE:** Como se elabora la cal

**DESCRIPTION:** Herminio Alarcón describe como se elabora cal. El horno es de piedras en forma redondo con un diámetro de aproximadamente 3 metros y de altura como de 2.5 a 3 metros. Se deja una apertura de como 40 centímetros de ancho y como medio metro de altura para meter ahí las piedras que se convierten en cal y la leña. Primero, empiezan a apilar las piedras de xalitet en forma horizontal, dejando pequeñas aperturas para donde pasan las brasas que van cayendo hacia el piso. Segundo, acomodan la leña que se va a quemar sobre las piedras de xalitet. Tercero, apilan las piedras que van a convertirse en cal, cruzándolas para que se vayan amarrando entre una y otra piedra. Estas piedras las van acomodando en forma horizontal y siguen apilándolas hacia arriba hasta llenar el espacio por dentro del horno. Siempre se usan las piedras que se llaman chichikiltet para que al recibir el calor fuerte del fuego, no se rompan ni se hagan pedazos. Estas deben de ser enteras hasta llegar a su punto de cocción. Enseguida se le ponen hojas de tehtsonkilit (Cnidocolus multilobus (Pax) I. M. Johnst.), hojas de xome:t (Sambucus nigra subsp. canadensis (L.) Bolli), hojas de aguacate y agua bendita como remedio para que al salir la cal no tenga ningún defecto. Cuarto, terminando de apilar las piedras se le prende fuego a la leña y se empiezan a contar los días dependiendo de la cantidad de cargas que se quiere producir. Comenta Alarcón que su papá producía de sesenta a setenta cargas, entonces tenía que estar metiendo fuego las veinticuatro horas durante quince días. Cada carga pesaba 97 kilos que se acarrea con bestias. En el momento que aumentaba el calor por el fuego, se metían palos secos de más de dos metros de largo, hasta las ramas secas de las palmeras se usaban para quemar. Para producir cal es importante el trabajo organizado porque se tiene que vigilar el horno para que no se quede sin fuego. Las personas responsables de echar leña o palos en el horno, también se van turnando para que no se desvelen mucho. La leña o palos no deben faltar durante el día y la noche para que el horno no quede sin lumbre. Mientras que se está quemando, uno va sacando las brasas dentro del horno con un azadón a que se le pone un cabo largo de tres metros para que el trabajador no se queme. Las brasas se amontonan afuera y se les echa agua para que se apaguen de inmediato. Las piedras que reciben el calor más de cerca, después de ocho días empiezan a emitir un olor agradable que llega muy lejos y se van desmoronando poco a poco. Al cumplir quince días se apaga el fuego y se esperan como otros quince días para que poco a poco se vaya enfriando la cal para sacarla. Se ponen costeras de madera para que no tenga contacto directo con el piso. Enseguida se escogen las piedras que sirven para cal y se empieza a vender de acuerdo a la cantidad que van pidiendo los clientes. Antes compraban mucha cal porque los que construían una casa ocupaban la cal producida localmente. Todas la familias hacían nixtamal en su nexko:mit y le echaban cal para pelar los granos de maíz y para que las tortillas salieran deliciosas. Otras personas usaban cal para envenenar acamayás en el río. En la actualidad ya nadie produce cal porque ya se vende por todos lados y muchas familias ya compran tortillas hechas. Las acamayás se acabaron en los ríos y ya sólo se usa cal en la construcción de casas. Finalmente Alarcón comenta que hay hornos distintos: el horno de cal es distinto al horno de panela y al de pan. Aparte el horno de cal es lleva mucho tiempo prendido.

**FILENAME:** Tzina\_MatCl\_MJS324\_keeniiw-see-tahkiti-weaving\_2011-07-19-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-19-k

**DURATION:** 28:40

**ENGLISH TITLE:** The process of weaving

**SPANISH TITLE:** Cómo se hace un telar

**DESCRIPTION:** María Juárez Salgado narra cómo se aprende a tejer con telar de cintura. Primero hay que comprar los hilos y mandar a hacer los palos. Se usan como tablitas siete palos anchos, llamados tso:tsopa:sme:h, que se mandan a hacer con un carpintero. También hay que conseguir otros palos que se llaman xi:yo:komeh. Los xi:yo:komeh pueden labrarse de casi cualquier clase de madera. Para tejer un huipil se clavan siete palitos en una tabla en donde se amarran los hilos. Si el tejido va a ser para dos huipiles se usan los siete palitos. Si es para un solo huipil se usan cinco palitos. En el tejido que se va haciendo, se usa un hilo que se llama ikwitaxkolo que es el hilo sobre que se van asegurando todos los demás hilos para que al terminar quede apretado. En cada extremo del tejido se ponen tres palos que se llaman tatempilo:lo:ni, estos sirven para amarrar los hilos. A cada tejido que se hace se le pone cuatro tso:tsopa:s, todos llevan cuatro tso:tsopa:s sin importar el número de xi:yo:t que se hace. Los xi:yo:komeh se le pone de acuerdo al número de xi:yo:t que lleva el huipil. Si el huipil lleva seis xi:yo:t se le pone seis xi:yo:komeh, si lleva doce xi:yo:t se le pone doce xi:yo:komeh. Hay un hilo que se usa para amarrar el tejido en el momento que se trabaja, este se llama xi:yo:i:loh. El xi:yo:i:loh sólo se usa para amarrar el tejido y al terminar de tejer el huipil se quita para usarlo posteriormente en otro tejido. El palo que se usa para enrollar los hilos se llama pakiyo:kowit, este se va metiendo en medio para ir formando ya el tejido. Otro palo que se usa para ir jalando los hilos a lo ancho correcto se llama a:kasolo:ni; este palo se usa para ir jalando los hilos del urdimbre; en el momento que se termina el tejido quedan fijos los hilos. Al hacer el huipil se va cruzando unos hilos con otros y de esa forma se van formando los diseños de cuadritos. Algunas personas le ponen figuras de animales como patos o pájaros. Si a uno le gusta hacer un huipil de tela gruesa, se ocupan sesenta hilos, si quisiera un huipil de tela delgada, se ocupan nada más cuarenta y cinco hilos. Hay que tener mucha paciencia en hacer un huipil. Si uno le dedica tiempo diario significante para terminar un huipil, se lleva como una semana trabajando. Todos los hilos que se utilizan para el telar de cintura se consideran como ikpat.

**FILENAME:** Tzina\_MatCl\_MS0325\_siwaatilimah-ropa-de-mujer\_2011-07-25-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-25-m

**DURATION:** 21:16

**ENGLISH TITLE:** The clothes worn by women from San Miguel Tzinacapan

**SPANISH TITLE:** La ropa que usan las mujeres de San Miguel Tzinacapan

**DESCRIPTION:** María Salazar platica acerca de los tipos de ropa de mujer y como se han cambiado. Actualmente sólo las mujeres de edad avanzada usan tahmachkami:sah, la mayoría de las muchachas usan los pantalones y blusas que se venden en las tiendas. El tahmachkami:sah es una blusa de color blanco, bordado con hilos que contienen imágenes de animales, flores y plantas de diferentes colores. Tiene seis pecheras; dos pares de pecheras largas para los hombros y otras dos pecheras más cortas una para la espalda, y otra para el pecho. Antes, el tahmachkami:sah estaba hecho casi igual pero en los hombros no tenía la misma costura, se conocía como ma:xitaktik. A las que se elaboran ahora les hacen una costura más fina llamada ma:xoloch. Originalmente la ma:xolochkami:sah la traían del municipio de Nauzontla, al sureste del de Cuetzalan. Se le compraba a una señora que venía a vender en San Miguel Tzinacapan. Actualmente el ma:xolochkamisah ya la hacen en Tzinacapan y tiene un costo de cuatrocientos pesos. El ista:kkwe:it o pania:nkwe:it que actualmente usan las mujeres es una prenda de color blanco a le ponen, desde la cintura, varios dobladillos llamados xolochmeh, que van en forma vertical hasta la punta de la nagua para que así quede tableada. En forma horizontal también le ponen dobladillos finos con costura delgada que le llaman alforzos (del español 'alforza'). Algunas mujeres le ponen de quince a veinte alforzos, el número del cual incrementa el precio de la falda. Para facilitar que una mujer puede ponerse o quitarse la nagua rápidamente se le ponen dos cintas para amarrar; esto tiene un costo de 270 pesos. Las naguas de antes no eran así, la costura le ponían en los extremos y en el momento de ponerse la nagua le iban poniendo los dobladillos verticales (xolochmeh) al gusto al arreglar los dobladillos en la cintura. El tipo de tela usada también ha cambiado. Antes usaban naguas de manta; ahora existen varios tipos de tela en diferentes precios. El tatampakwe:it o xolochkwe:it es la enagua que se ponen debajo de las naguas de tela popelina sin figuras. Es de varios colores y en la orilla le ponen encaje para que se vea más bonito. Ilpikat es la faja que se usa para amarrar las naguas en la cintura. El que se usa ahora está hecho de estambre de color rojo; le ponen figuras de animales pequeños y si la mujer quiere que le pongan lentejuelas para que brille. Así las fajas tienen un precio como de 150 a 200 pesos. El que se usaba antes le llamaban ara:biah. Estaba hecho de hilos más finos y tenía un precio más alto. Actualmente casi ya nadie le da uso y por esta razón ya no se vende en la plaza. El wi:pi:l es una prenda sin mangas que cubre los hombros y que por el pecho y la espalda llegar hasta la cintura. Se pone encima de la tahmachkami:sah. Tanto en por la espalda como por la frente el wi:pi:l tiene forma triangular sobre el cuerpo aunque la prenda es cuadrado. El que se usa actualmente está hecho en un telar de cintura que le llaman tachi:wwi:pi:l, le hacen varias figuras y de acuerdo al xi:yo:t que le ponen varía el precio. Le compramos una señora que viene a vender de Pinahuistan. En varias comunidades trabajan con telar de cintura como en San Andrés y elaboran diferentes prendas de vestir. El que se usaba antes estaba hecho con cortes de tela llamados jama:n o jama:ntasa:l; en sus orillas se ponía encaje para que tuviera más presentación. Estas se vendían en las tiendas de Cuetzalan si uno tenía el gusto de comprar. Si no, se compraba la tela y la mandaba a coserlo o bien la cosía a mano. La gargantilla se llama ko:skat (cf. noko:skaw, 'mi gargantilla'). Son como unas piedritas de color rojo, ovalados, ensartados con un hilo portaban las mujeres por el cuello. En las mercerías de Cuetzalan se vende a entre 200 y 250 pesos. Una mujer usa hasta doce hilos para que se vea más atractiva. Le amarra un listón de colores en cada lado para amarrarse en la nuca, y otros listones de diferentes colores quedan colgados de cada lado del collar. Estos se llaman ko:skama:it. Los pi:pilo:l (aretes) se compran también en las mercerías. Están hechos con materiales de afuera y según estos varían su precio de 15 a 100 pesos.

**FILENAME:** Xalpn\_MatCl\_CVH329\_tahkit-telar-tejido\_2011-07-26-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-26-m

**DURATION:** 25:24

**ENGLISH TITLE:** Weaving

**SPANISH TITLE:** Cómo se hace un tejido

**DESCRIPTION:** Cristina Vázquez platica acerca de los tejidos hechos en telar de cintura. Para empezar, a lo largo de una tabla que siempre usa, empieza a tender los hilos. Cuentan los hilos de acuerdo al tamaño de la prenda que va a tejer, si va a ser grande o chica. Si va a tejer un rebozo o un pilma:mal para cargar a un bebé, el tejido debe ser ancho y ella cuenta 120 y los tiende. Del otro lado cuenta 145a y cinco hilos para ir cruzándolos. Al terminar de cruzar los hilos, los amarra con otro hilo para que no se desbarate de acuerdo como se va ampliando. Enseguida se mete el ohtamimil en medio de los hilos cruzados. También tienen listo el xi:yo:kowit, el tso:tsopa:s, el a:kasolo:ni, una aguja y el kwa:it que sirve para amarrar el telar a la cintura de la teje. Luego se sienta la tejedora en un banco y se amarra el telar por la cintura. En el otro extremo del telar amarra el lazo para que se estiren los hilos y así se puede seguir tejiendo. Le pone al tejido dos tso:tsopa:smeh (pasadores) para que se sigan cruzando los hilos y también le pone el xi:yo:kowit. Por último le coloca el pakiyo:t y así continua hasta terminar el tejido. El ohtamimil y los tso:tsopa:smeh son como unas tablitas anchas que se consiguen con un carpintero. El a:kasolo:ni es un palito hecho de carrizo. El xi:yo:kowit y el pakiyo:t son unas varitas que se labran. Pueden ser de la planta de café siempre y cuando sean rectos. La palabra ikpat refiere a los hilos que se vendían antes en Zacapoaxtla con el señor Macip. Se compraba por madeja y se ocupaba para tejer rebozos o pilma:mal. Teñían los hilos con la corteza del árbol de caoba (a:yakachkowit, Swietenia macrophylla King) para que las prendas salieran de colores. También usaban la corteza de i:li:kowit (Alnus acuminata Kunth) y el kakatekowit (Tapirira mexicana Marchand), pero dicen que salía más bonita con la corteza de caoba. Cortaban la corteza del árbol, la hervían y esperaban que redujera un poco el agua. Enseguida metían los hilos para que también hirvieran dentro del agua un buen tiempo. Los iban checando a cada rato y cuando ya se habían pintados, los sacaban y volvían a secar para hacer el tejido. Con los hilos pintados hacían el pilma:mal, bolsas que le llamaban palte:l para llevar tortillas y unas bolsas pequeñas para guardar dinero tomi:ne:walo:ni.

**FILENAME:** Xalpn\_MatCl\_CVH329\_tein-see-kikwi-ihwaak-tahkiti-instrum-del-telar\_2011-07-26-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-26-n

**DURATION:** 12:53

**ENGLISH TITLE:** The tools that one uses in backstrap weaving

**SPANISH TITLE:** Los instrumentos que se utilizan para el telar de cintura

**DESCRIPTION:** Cristina Vázquez platica sobre los nombres y función de los instrumentos que utiliza en tejer. El primero son tres maderas llamadas ohtamimil que se parecen a unas tablitas. Éstas las ocupa para ir metiendo en los hilos cruzados en el momento que va haciendo el tejido. Las consigue con un carpintero y piensa que son de madera de ocote. Después menciona a los xi:yo:kowit, unas varas delgadas que pueden ser madera de la planta del café o naranjo siempre y cuando sean rectas. Estos ayudan para ir levantando los hilos en el momento que se le pone los xi:yo:t al tejido. Se pueden ocupar de tres a cuatro xi:yo:komeh dependiendo del número de xi:yo:t que se le pone al tejido. Para algunos diseños complicados, algunas señoras usan hasta quince xi:yo:komeh cuando le ponen muchos xi:yo:t al tejido pero ya es más difícil porque son muchos hilos. Otro instrumento se llama a:kasolo:ni. Es una vara de carrizo que le ponen de forma horizontal al tejido y en cada orilla lo clavan sujetan para que el tejido sale recto. También se usa la aguja para jalar los hilos y al mismo tiempo apretarlos para que no se junten en un solo lugar. El cuarto instrumento le llaman pakiyo:kowit. Es una vara recta y delgada de la planta del café. Éste puede ser más corta que el xi:yo:kowit. Sirve para enredar los hilos y pasarlos en medio del tejido. Un sexto término es ikwetaxkolo. En el tejido que se va haciendo, éste es un hilo que se dobla a la mitad y se les pone a todos los hilos para que al terminar de tejer todos queden en su lugar. A veces se va de lado el tejido, se mueven o se caen los tso:tsopa:smeh y entonces se descompone todo si no se le pone ikwetaxkolo. Un séptimo instrumento son los tso:tsopasmeh que son como tablitas delgadas de madera okowit. No son muy largas. Se van metiendo en el tejido para que se estiren y queden bien apretados. Si se le pone unos quince xi:yo:t al tejido, se usan ocho tso:tsopa:smeh para que se pueden ir cambiando. Al tejido se le pone su ite:ntasa:lo que ayuda para que no se desprendan los hilos en las orillas. Al huipil se le puede poner su i:xchihchi:wka en dos formas; uno se llama i:xyewaliw y otro se llama saleh. También se le pone su ite:mpotokyo. Para hacerlo se van contando los hilos uno por uno, ya no se usan los palos sino que se hace con los dedos. Cuando se termina de hacer el tejido se corta en piezas que se arman para hacer formar el huipil. Se cosen estos pedazos con la mano o a máquina de coser.

**FILENAME:** Xaltn\_MatCl\_LFB351\_tenex-fabricacion-de-cal\_2011-08-24-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-24-c

**DURATION:** 08:56

**ENGLISH TITLE:** Lime-making

**SPANISH TITLE:** Como se fabrica la cal

**DESCRIPTION:** Lauro Félix habla acerca de la fabricación de cal. El proceso empieza cuando juntan leña con anticipación para que se seque bien y también excavan un hoyo redondo en la tierra. La leña se se corta de un metro de largo; la cantidad de leña que se requiere (de ocho hasta doce tareas) dependen del tamaño del horno. La piedra que se utiliza para fabricar cal es una piedra blanca que se llama tenextet. Antes de cargar el horno con tenextet se hace una tarima con el tipo de piedra llamado xa:ltet, una piedra que se consigue en el río. Se traen las xa:ltet más grandes, de un metro de largo para que aguanten y no se desbaraten durante la quema del horno. Traían el xa:ltet para la tarima principalmente del paraje llamado Masa:t Tsikwi:ni ('Venado brinca'). Encima de la tarima se apila la leña para que el fuego llegue a donde están apiladas las piedras que se convierten en cal. Debajo de la tarima se va cayendo la ceniza. Al terminar de apilar la leña se empiezan a apilar las piedras en forma redonda y cónica, como si fuera un trompo. Se debe tener cuidado en apilar las piedras para que no se desbarate el montón. Se consiguen piedras grandes que pesan más de cien kilos cada una. Enseguida se prende la leña. Dependiendo del tamaño del horno se van contando los días hasta que termine el periodo de cocción. Si el horno es chico debe quedarse prendido cinco días y cinco noches; si es grande debe estar prendido ocho días y ocho noches. En ningún momento debe quedar el horno sin fuego. Si se apaga se puede echar a perder el producto que se espera. Hace tiempo los que fabricaban cal la vendían con gente de las comunidades. Se vendía por arroba o por carga, trasladando la cal a las comunidades en bestia. En aquellos tiempos no había otra fuente para conseguir cal menos la producción local. A veces llevaban cal de Cuetzalan a Kowa:t Ichan aunque ahí mismo se producía.

**FILENAME:** Tzina\_MatCl\_DZD352\_pilwakal-cuna-para-ninnyos\_2012-07-17-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-17-m

**DURATION:** 08:03

**ENGLISH TITLE:** Portable cradles for young babies

**SPANISH TITLE:** Cuna portatil para niños

**DESCRIPTION:** Deonila Zorrilla habla acerca de la elaboración de huacales para bebés. Dice que primero se busca el bejuco que se va a utilizar y se dobla a la medida. Se doblan dos bejucos porque el huacal se compone de dos 'hojas' (cada lado, juntados a un lado a lo largo). Se puede usar el ista:kpoposokani, el chi:chi:ltik poposokani o el tata:wikmekat. A los dos poposokani se les quita la corteza con facilidad. El tata:wikmekat se pela con machete porque tiene mucha savia y no se le puede sacar su corteza fácilmente. Para niños pequeños se toma la medida de 60 centímetros de largo; se calcula la medida de ancho de cada hoja para que el pilwahkal no quede muy hondo por dentro. Después de tener doblado el bejuco se empieza a hacer el tejido con jonote, se hace por separado para cada una de las dos hojas. Terminando de hacer el tejido en las dos hojas, éstas se unen y se amarran con jonote a lo largo de un lado, apretando el jonote mucho para que se resista. En la boca del huacal, esto es por donde se abre, se le pone un palo para hacer el tejido en el lado superior tatsontan y en el lado inferior takxitan. El palo ayuda para que no se abra ni se cierre el huacal mientras se teje para juntar los dos lados. Enseguida se hace un mecate delgado de jonote y se le amarra en la boca (la parte superior) del huacal para que cuando acuestan el bebé adentro no haya peligro de que caiga hacia afuera. Por último se hace el kwa:it (parte del mecatal que se coloca en la frente) y los dos mecates de jonote para cargar el huacal. Deonila comenta que sabe hacer el kwa:it de jonote pero otras personas lo hacen más grueso y más ancho. Estos se ven más bonitos. Se tarda ocho días de trabajo para terminar un huacal. Terminado ya se puede usar para acostar al bebé para que duerma; cuando llora hay que cargarlo y empezar a caminar para tranquilizarlo. Dentro del huacal se pone un tapete de tela gruesa y una almohada para que el bebé descanse con alegría. La duración del huacal de jonote depende del cuidado de la mamá. Por ejemplo, si cuando se orina el bebé y moja el tejido luego lo pone a secar, el huacal dura más tiempo. Pero si se moja el jonote y no se tiene cuidado en secarlo a tiempo, se rompe. También comenta Deonila que para extraer el jonote del tronco del árbol, primero se corta la corteza con machete al pie del árbol y se jala la corteza con fuerza hacia arriba. Así van saliendo la corteza en

rajas. Enseguida se corta el tronco, y a la mitad se le hace una apertura en forma vertical. La corteza que se extrae del árbol ahí se mete en forma horizontal y se jala con fuerza. Al jalarla con fuerza, la corteza se va separando de la fibra de jonote. El jonote es lo que se usa; la corteza, que ya no sirve, se va tirando. Comenta también que hay dos tipos de árboles de jonote, uno tiene la fibra blanca y el otro la tiene roja. Antes, las personas que extraían jonote lo llevaban a un manantial donde lo metían para fermentar el jonote y así limpiarla de la baba resbalosa que tiene. Ahora se puede meter en un bote con agua para fermentarlo junto a la casa. Si el árbol es tierno se espera que pasen quince días y uno checa si ya salió la baba. Si el árbol ya es grande se espera que pasen veinte días. Cuando se revisa hay que tener cuidado de no sacarlo del agua para que no le pegue el aire porque si se saca del agua le pega el aire y luego el jonote se torna de color negro. Ya no sirve.

**FILENAME:** Tzina\_MatCl\_JVC313-AND308\_kali-partes-de-una-casa\_2012-07-18-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-18-e

**DURATION:** 26:15

**ENGLISH TITLE:** How a house is built

**SPANISH TITLE:** Cómo se construye una casa

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Anastacio Nicolás conversan acerca de los tipos de árboles cuya madera se utiliza en la construcción de una casa. Pero antes de construir, la familia primero habla de las medidas que la casa va a tener, qué tanto de madera se va a necesitar y con qué se va a techar. Antes no existía el metro así que para medir usaban el codo empezando desde donde se dobla el brazo hasta la punta del dedo medio o hasta el corazón. Para medir la madera por vara, usaban dos codos. Enseguida buscaban la madera de acuerdo a las medidas y la cantidad que se iba a requerir. La madera que se utiliza para los horcones es dell xi:lo:kowit (Pseudobombax ellipticum), kakatekowitz (Tapirira mexicana), chakaykowitz (Bursera simaruba), ma:tankehkowitz (Leguminosae pendiente de identificar), a:makowitz (Ficus spp.) y el xokokowitz (el naranjo). Para los cargadores, llamados tanka:yo:meh, se usa el ahkowitz (Matudaea trinervia), kwetaxkowitz (Trema micrantha, también conocido como to:to:kowitz), yo:lohxo:chikowitz (Talauma mexicana) y el ala:wakkowitz (Ocotea puberula). Las alfardas se usa el teswakowitz (Miconia spp.), ahkowitz, kwetaxkowitz, ala:wakkowitz. Para el ihtikowa:yo:t, tate:nilpi:l, kaltakpakoy:t y pie derechos se puede usar el ahkowitz, ala:wakkowitz y teswakowitz. Al tener completa la madera, empiezan a medir el lugar para ver a qué distancia se van a hacer los pozos para enterrar los horcones, conocidos como kaliximeh. Por lo regular siempre ponen seis horcones, uno en cada esquina y a lo largo miden la distancia para poner otro en medio (tatahkokalixit). También miden la altura de los horcones para que todos tengan la misma medida. Hacen los pozos y entierran los horcones aplomándolos con una piedra amarrada con un hilo. Cuelgan la piedra amarrada con hilo a un lado de la punta del horcón enterrado para asegurar que no esté inclinado. Terminando de aplomar los horcones los aprietan en las bases con tierra o piedras para que queden seguros. Arriba de los horcones colocan los cargadores (ta:nkayo:meh) acomodándolos bien para que queden nivelados. Después van los tirantes (taihtiyoy:meh) que acomodan de acuerdo a la medida de largo de la casa. Si la casa es de cinco varas, los tirantes están acomodados de una vara de distancia entre cada uno. Se colocan cinco. Enseguida, encima de los tirantes (taihtiyoy:meh), colocan el ihtikowa:yo:t en forma cruzada con los taihtiyoy:meh. El ihtikowa:yo:t es una sola madera que se coloca en el centro de la casa, a lo largo. En cada orilla van un tate:nilpi:l que también se conoce como tate:nkowa:yo:t. Encima del ihtikowa:yo:t ponen los pie derechos en forma vertical. Casi siempre son tres palos. Estos también los aploman y los nivelan. Finalmente, encima de los pies derecho se coloca el kaltakpakoy:t, que en español se conoce como caballete. De ahí se colocan en forma inclinada las alfardas (los kalewa:lme). Sus puntas superiores descansan sobre el caballete y sus puntas inferiores descansan sobre el tate:nilpi:l. Al terminar de acomodar las alfardas se aseguran bien y luego en forma perpendicular a las alfardas se ponen las varas que se conocen como kwiloy:t. Antes de poner los kwiloy:t se mide la lámina o teja con que se va a techar la casa para ir colocando el kwiloy:t a la distancia, uno de otro, correspondiente. Las medidas se toman a lo largo y ancho de la lámina o teja y de esta distancia se resta unos diez o quince centímetros para que se vayan empalmando bien el material del techo y no pase el agua cuando llueva. Por último se pone el techo. Si es lámina de cartón o asbesto se van clavando cada pieza con clavos. Si es teja se va acomodando bien y en las orillas laterales, encima de las tejas se van poniendo pequeñas lajas de piedra para que no se muevan con el viento y se caen. Antes se hacían las casas con techo de palma, de zacate o con hojas de algunos árboles (como un Lauraceae, koma:it) usando la misma madera. Sólo se cambiaba la medida de las alfardas y el nombre de otros palos que ocupaban. La madera estaba amarrada fuertemente con bejucos como el peto:lmekat (falta identificar), poposokanimekat (Gouania polygama y quizá otro bejuco), tata:wikmekat (un Malpighiaceae, quizá dos: Heteropterys brachiata y Stigmaphallon sp.) y , kwetaxmekat y el jonote (Helicarpus spp.) que sacaban también del tekoloy:x (Hampea nutricia) y tepe:xo:no:t (Trichospermum galeottii). En la actualidad las casas se construyen con otros materiales. Las personas de más recursos construyen sus casas con paredes de blok y techo de cemento. Los que más o menos tienen ingresos construyen con paredes de madera y techo de teja. Y las casas más sencillas son las que tienen paredes de madera y techos de lámina de cartón.

**FILENAME:** Tepan\_MatCl\_FRP353\_tapal-arboles-para-tenir\_2012-07-20-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-20-a

**DURATION:** 12:23

**ENGLISH TITLE:** Trees that are used for dyes

**SPANISH TITLE:** Árboles que sirven para teñir telas

**DESCRIPTION:** Francisca Pérez habla de cómo se puede teñir hilos para los tejidos. Para eso, se usa partes de diferentes árboles, arbustas y hierbas como del to:to:kowitz (Trema micrantha (L.) Blume), la raíz de kantsili:n (Smilax sp.), corteza del eskowitz (Croton draco Schltldl. & Cham.) y la corteza del li:li:kowitz (?Alnus jorullensis Kunth). Se consigue mucha corteza de cada árbol y de la raíz del kantsili:n. Se hierve todo en una cubeta grande y se espera que se reduzca el agua dejando la tinta con la concentración necesaria. A cada rato se revisa si ya va tomando color el agua, para probar se sumerge un hilo en el agua. Si el hilo todavía no toma un color fuerte, hay que esperar. Se sigue probando y cuando ya se pinta bien, se meten los hilos en el agua para teñir hasta que llegue al color de la canela. Este color se parece mucho al color natural del koyoy:ichkat. La planta del xochite:kma:it (nombre no conocido) también se puede ocupar para teñir hilos. Se corta la planta con su tallo, sus raíces, y sus hojas y se ponen a hervir igual como la corteza de los diferentes árboles. El xochite:kma:it

tiñe los hilos de color amarillo, parecido a la yema del huevo. En general cuando se meten los hilos en una cubeta, para que se tiñan bien hay que dejarlos ahí por un buen rato. También al sacarlos se cuida de que no les pegue el aire. Antes teñían así hasta la manta porque no había tintes como ahora. Si uno quiere, para teñir se puede usar la corteza del árbol de li:li:kowit, sin revolverlo con corteza de otros árboles porque tiene mucha savia. No puede bien describir el color, pero los hilos quedan con un color café oscuro, más o menos. La raíz del kantsili:n también se puede usar sin revolverla con la corteza de otros árboles. Con esta raíz se agarran los hilos un color morado, como el agua de jamáica. Sólo la corteza del eskowit no se puede usar sin revolver porque pinta los hilos un color negro muy fuerte. Después de teñir los hilos se sacan del agua y se cuelgan para secar. Enseguida ya se pueden tender los hilos para tejer. Antes los hilos pintados se usaban para tejer telas parecidas al pa:palte:; esa tela usaban las señoras para amarrarse en la cintura porque no usaban camisa como ahora se visten.

**FILENAME:** Yohua\_MatCl\_MJT354\_aayakach-utilizado-para-tenir\_2012-07-20-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-20-b

**DURATION:** 04:20

**ENGLISH TITLE:** The use of the bark of Swietenia macrophylla King as a dye

**SPANISH TITLE:** El uso de la corteza de Swietenia macrophylla King para teñir

**DESCRIPTION:** María de Jesús Tecuaco platica acerca del proceso de teñir los hilos para los tejidos con la corteza del a:yakach (caoba en español, <sci> Swietenia macrophylla King</sci>). Para que el color salga fuerte se debe usar la corteza de un árbol grande y maduro. La corteza se quita con machete; se saca una buena cantidad y se hierve en una cubeta, se le echa mucha agua para que se va reduciéndose con el hervir. Mientras más concentrada, mejor pinta el agua. Se debe esperar hasta que llegue a la consistencia o espesor de la miel. También hay que estar al pendiente para ver si el agua ya pinta con un color fuerte. Si no, hay que reducir el líquido más, siguiendo herviéndolo. En el momento que ya está listo, se meten los hilos adentro de la cubeta y se espera un poco mientras se pinten. Enseguida se sacan y se ponen a secar para después poder tenderlos y empezar a tejer. Para pintar, la corteza de caoba no se mezcla con ninguna otra corteza ya que de por sí su color es fuerte. Si uno tiene bebé y tiene el gusto de tejer un pilma:mal (cuna que se carga) queda muy bonito con esta pintura natural. En Yohualichan son pocas las mujeres que usan la corteza del a:yakach para pintar porque ahí existe un tipo de algodón llamado koyo:ichkat (algo como algodón mestizo) y algunas ya hacen uso de este material. El koyo:ichkat tiene el mismo color del hilo teñido con corteza de caoba y por esta razón no hay necesidad de pintar el hilo sacado del koyo:ichkat. Finalmente, de Jesús Tacuaco menciona que la madera de caoba se usa para sacar tablas y girones que después se labran para hacer mesas, bancas y otros muebles de calidad.

**FILENAME:** Tzina\_MatCl\_CGN309-MSO325\_tsootsokol-ahpaas-cantaro-para-agua\_2012-07-26-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-26-n

**DURATION:** 23:01

**ENGLISH TITLE:** Earthen jugs and their fabrication

**SPANISH TITLE:** Los cántaros y su fabricación

**DESCRIPTION:** Celina González y María Salazar conversan sobre el uso de los tso:tsokol y ahpa:s (tipos de recipientes o cántaros). En el pasado algunas señoras compraban los tso:tsokol con un señor que venía a vender en San Miguel Tzinacapan y los que no le compraban iban a Cuetzalan a comprar. Los vendedores traían cántaros de diferentes tamaños, desde los más grandes hasta los más pequeños. Al cántaro nuevo le echaban agua hervida caliente con jabón y un poco de manteca. Enseguida agitaban el tso:tsokol para que por toda la superficie interior le tocara el agua con jabón. Encima también le echaban el agua caliente con jabón y manteca como si lo pintaran todo. Después de este proceso algunas paraban el tso:tsokol en el sol para que se secara. Otras lo paraban en el fogón por la noche para que el calor de las brasas hirviera el agua por un rato. El agua con jabón y manteca que usaban ayudaba a endurecer más al tso:tsokol para que no absorbiera agua en el momento en que se la vertieran. Para las nueras recién llegadas a la casa de sus suegros les compraban un cántaro nuevo junto con un kwa:it (parte que cubre la frente de la cabeza) de un mecapal tejido con jonote pintado para que se viera atractivo. Para tapar o cerrar el cántaro ocupaban el fruto del mohchi (Cucurbita okeechobeensis subsp. martinezii (L.H. Bailey) Walters & Deck.-Walt.), del tsiwahkal (Crescentia cujete L.) o bien las hojas de maíz (el to:tomo:ch). Tapaban los cántaros bien para que no saliera agua al cargarlos. En San Miguel Tzinacapan todas las mujeres acarrearaban agua con cántaro y para llenar ocupaban un bote de lata que le decían kotorrahbo:teh. Iban a acarrear agua del centro del pueblo, a un lugar conocido por todos como A:pan (esto es, el manantial del pueblo). Además de los tso:tsoko:l, en la casa las familias tenían un cántaro o cisterna grande llamado ahpa:s, que tenían que llenar todos los días para que el agua alcanzara. Al ahpa:s nuevo que compraban, también le echaban agua con jabón y manteca para que endureciera y así no absorbiera el agua en el momento de echarla. En el lugar donde colocaban el ahpa:s echaban abajo cal que ya no ocupaban para evitar que se acercaran las babosas chiquitas, los xoktsitsi:n. En los ahpa:s grandes habían seis cántaros de agua una cantidad que alcanzaba para tomar y lavar trastes. En los meses en que se acababa el agua del centro de San Miguel Tzinacapan, las mujeres y los hombres iban a traer agua hasta Teko:nkwa:ko, Pa:wa:pan y Tsope:lika:t. Llevaban sus cántaros con mucho cuidado. Los que se descuidaban se caían y ahí rompían sus cántaros dejándolos sin agua.

**FILENAME:** Zacat\_MatCl\_FRP353-CGN309\_saalihwiipil\_2012-07-31-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-31-b

**DURATION:** 10:18

**ENGLISH TITLE:** Type of huipil

**SPANISH TITLE:** Tipo de huipil

**DESCRIPTION:** Francisca Pérez y Celina González, dos mujeres que trabajan el telar de cintura tejiendo huipiles, platican sobre el sa:lihw:pi:l. González teje huipiles que tienen unas rayas y que recibe el nombre de o:me xi:yo:t. Los huipiles que tienen tres xi:yo:t se llaman sa:liw. Pérez tiene otros nombres para estos huipiles. Al tejido que González conoce por sa:liw, Francisca le llama i:xmahts:al

porque en el momento de tejer se van torciendo de a dos hilos. Pérez le llama sa:lih a otro tejido que se hace tejiendo los hilos a mano, como si fuera una trenza. Pérez agrega que la diferencia entre uno y otro tejido tiene que ver con el origen de cada persona. Ella es de Tepango Zacatipan y la mayoría de las que hacen tejidos les llaman así. Ella aprendió a tejer desde cuando tenía ocho años y ya lleva cincuenta años haciendo diferentes tejidos. González, quien aprendió a tejer ya grande, lleva solamente veinte años tejiendo. Los nombres que ella usa, los aprendió de la persona que le enseñó a tejer. Las dos son de San Miguel Tzinacapan y la persona que le enseñó a tejer también es de Tzinacapan. Otra diferencia en nombres es que el tejido que en Zacatipan llaman i:xmahtsa:l ika ko:koto:ntok, en Tzinacapan le llaman ia:almo:yo. También la forma en que trabaja cada mujer también es diferente. González comenta que para ponerle figuras al tejido, ella usa algunos palos como instrumento. Pérez cuando le pone figuras al tejido usa hilos y los va pasando con los dedos sin usar ningún palo. Finalmente, comentan que aunque las dos también saben hacer bordados para camisa se han dedicado más al tejido porque esto es lo que les gusta y con este trabajo han obtenido más ingresos.

**FILENAME:** Zacat\_MatCl\_FRP353-CGN309\_chaalehmeh\_2012-07-31-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-31-c

**DURATION:** 11:21

**ENGLISH TITLE:** Women's shawls

**SPANISH TITLE:** Chales

**DESCRIPTION:** Francisca Rivera y Celina González conversan acerca de la fabricación de chales y la forma y cantidad de hilos que ocupan. Mencionan que los chales pueden ser de tres xi:yo:t (lizos) o de ocho xi:yo:t, de acuerdo al gusto de cada mujer. El chal que mide 65 centímetros de ancho lleva 140 hilos. De largo tiene una medida de dos metros con 80 centímetros incluyendo las puntas o extremos. En uno de los extremos sin tejer quedan los hilos de 20 centímetros y en el otro extremo le deja 30 centímetros de largo. Si el chal es de ocho xi:yo:t (lizos) se ocupan 120 hilos tendidos. Se tienden los hilos a lo largo de una tabla, en cada extremo de la tabla se miden diez centímetros de distancia y se le pone agujeros para detener y apretar ahí los hilos. Tú eliges qué quieres hacer, un chal, una bufanda o un huipil. Las bufandas sólo miden 115 cm de largo. Si quieres tejer un huipil de 30 o 35 cm de ancho le pones sesenta hilos. Si es un huipil de 40 centímetros de ancho cuentas 75 hilos para tejer. De largo se usan los hilos de un 130 cm para el huipil. Si es para diadema, kwa:ilpilo:ni, se mide de largo 35 centímetros.

## ENFERMEDADES Y MEDICINA (DISEASE, ILLNESS, AND CURES)

**FILENAME:** Chilc\_Medic\_RMM302\_nemowtil-espanto\_2008-09-11-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2008-09-11-i

**DURATION:** 01:51

**ENGLISH TITLE:** Condition known as "susto" ('fright')

**SPANISH TITLE:** Susto

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez habla del tanechiko:ixiwit, un remedio casero que se hace al hervir un conjunto de hierbas con propiedades curativas. Con el agua de esta preparación se bañan a los niños que están enfermos de susto, una enfermedad debilitante que provoca una falta de apetito al enfermo. Pero al ser bañados con esta agua la enfermedad desaparece. Las hierbas que se usan son: el tahchino:ixiwit (*Hypericum pratense* Schltld. & Cham), pi:na:wits (*Mimosa albida* H. & B. ex Willd. o quizá *Mimosa pudica* L.), kwomo:so:t (*Bidens reptans* (L.) G. Don), ma:ltantsi:n (prob. *Satureja brownei* (Sw.) Briq.), mi:lahmo:so:t (*Bidens alba* var. *radiata* (Sch. Bip.) R.E. Ballard o *Bidens odorata* Cav.), a:tsi:tsika:s (prob. *Urtica orizabae* Liebm., también conocido como ta:lpán a:tsi:tsika:s), tehtsonkilit (*Cnidocolus multilobus* (Pax) I. M. Johnston.), itskwinpahwits (*Solanum rudemannum* Dunal) y ra:biahxiwit (*Clerodendrum chinense* (Osbeck) Mabb.). Agrega que la gente de los pueblos acostumbra a curarse de esta enfermedad de susto con remedios caseros como lo es el conjunto de hierbas hervidas ya que los doctores no tienen un remedio para el susto.

**FILENAME:** Tzina\_Medic\_RMM302\_kokolismeh-enfermedades\_2009-09-22-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-22-a

**DURATION:** 18:34

**ENGLISH TITLE:** Various illnesses

**SPANISH TITLE:** Algunas enfermedades

**DESCRIPTION:** Rubén Macario platica de enfermedades que antes eran comunes pero que no tenían buen remedio. Empieza mencionando el estsompil (disentería) que mataba a muchas personas. Provocaba un dolor de estómago y al paciente le daban muchas ganas de ir seguido al baño. Defecaba mocos con sangre con un dolor insoportable. En esos tiempos no había médicos y las personas afectadas por estsompil sólo tomaban agua con cal o limón para alivianarse. No había medicinas, hierbas o medicinas de farmacia, como las que ahora se utilizan. Mucha gente se murió de esta enfermedad y todos los días se enterraban unos cuatro muertos. Algunos ya no los enterraban en el campo santo sino que tenían que enterrarlos en las milpas o en los cañales cerca de donde vivían. Después Macario se acordó de una epidemia de lo que se llamaba ma:ta:lsa:wat, una enfermedad que infectaba la piel. Empezaba a salir como pus por todos lados de su cuerpo. El afectado no podía tener puesta la ropa porque sentía dolor con el roce de la tela. Y ni siquiera podía acostarse. Dicen que para facilitar el descanso del enfermo cortaban hojas de plátano y las tendían para que él o ella podía acostarse, aunque fuera con muchas dificultades. De esa enfermedad se murieron varias personas. A veces durante un solo día enterraban hasta cinco personas y los que quedaban ya no se daban abasto para hacer los entierros. Algunos muertos se quedaban en sus casas y se deshacían ahí sin enterrarlos. El sarampión también atacaba a los niños, cuando un niño padecía esa enfermedad les daba fiebre, diarrea, vómitos y salían unos granos parecidos a los mike:sa:wameh (sarpullido) en todo el cuerpo. Con el ma:ta:lsa:wat fallecían muchos niños porque antes no había vacunas como las que ahora les dan a los pequeños. Así anteriormente cada día fallecían cuatro o cinco niños también y en el campo santo se encontraban las personas adultas enterrando a los niños muertos por sarampión. Macario comenta que cuando era niño le dio el sarampión y lo llevaron con un médico. Ese doctor le aplicó una inyección y a su mamá le dio indicaciones para que al llegar a su casa preparara un huevo guisado con manteca y le diera al enfermo para que los granos salieran lo más pronto. Así lo hicieron, se comió el huevo guisado y salieron luego los granos para que se curara más rápido. La viruela es otra enfermedad que atacaba a los niños y podía provocar la muerte de algunos. Esa parecida al sarampión, a uno le da fiebre y escalofríos y también salen unos granos, granos más grandes que los del sarampión. Igualmente para provocar que salgan los granos más rápido, hay que comer huevo guisado con manteca. Después de unos días de salir se van desapareciendo los granos y el paciente se cura rápidamente. Finalmente comenta Macario que actualmente muchas personas padecen diabetes una enfermedad que proviene de un susto que recibe uno en cualquier momento. Si no se cura a tiempo se convierte el susto en diabetes. El susto no lo cura un médico de los koyo:meh (gente no indígena) sino solamente con un curandero que utiliza hierbas y hace llamados rezando para mejorar la salud del paciente. Muchas personas acuden con el doctor que aplica medicamentos de farmacia pero es sólo para controlar la enfermedad, no para curarla. Después de que a uno le dé diabetes ya no se le quita en toda la vida.

**FILENAME:** Tzina\_Medic\_RMM302\_keeyeeh-mitsahsi-kokolis-porque-se-enferma\_2009-09-22-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-22-b

**DURATION:** 18:37

**ENGLISH TITLE:** The reasons we get ill: Diabetes

**SPANISH TITLE:** Porqué nos enfermamos: La diabetes

**DESCRIPTION:** Rubén Macario platica por qué se enferma uno de diabetes. A veces uno se asusta en cualquier lugar y al pensar que se está curando toma un refresco dulce o cualquier cosa que contiene azúcar y por esta razón en nuestras venas llega el azúcar y se revuelve con la sangre. Todos tenemos azúcares en nuestro organismo y lo necesita pero cuando nos espantamos y consumimos azúcar desde ése momento nuestra sangre empieza a circular pero ya no es limpia y sana. Muchas personas han muerto por no saber curarse después de haber sufrido un susto. Para evitar la diabetes después de un susto, es mejor tomar una copa de yo:li:xpah o una copa de aguardiente. Así la sangre se mezcla con hierbas que tienen sabor amargo y ése es el mejor remedio. Hay otra forma de curar el espanto para evitar la diabetes. Éste consiste en acudir con un curandero para que lo paladeen, un proceso que se debe repetir como seis veces para que surta efecto. Si se hace solamente una, o dos veces porque así no se cura. El proceso de "paladear" es de enderezar la campanilla del paciente. Dicen que la campanilla, que se encuentra en la garganta, se dobla hacia adentro cuando se asusta una persona. Por esa razón la persona



ya no tiene ganas de comer y se adelgaza rápidamente. Cuando los curanderos curan al paciente, meten el dedo medio en la boca del enfermo. La punta del dedo llega hasta donde se encuentra la campanilla para enderezarla. Luego el paciente se recupera. Actualmente los curanderos también preparan pelotillas para curar el susto. Las pelotillas las introducen en el ano y el tratamiento es de una docena a dos docenas, por esta razón no aceptan muchas personas porque tienen pena. Muchas personas piensan que cuando uno se asusta, la sombra se queda en la tierra, en el agua o en el fuego y es cuando se enferma y no tiene ganas de comer. Así rápidamente uno se adelgaza y se debilita sin tener ganas de trabajar o hacer algo. Para recuperar la sombra los curanderos hacen los llamados rezándole al fuego, al agua o la madre tierra. También mencionan el nombre del paciente para que los que detienen su sombra vuelvan a soltar y así pueda sanar como antes. Mientras que el curandero hace los llamados, el paciente se debe untar refino con hojas de ma:ltantsi:n en las articulaciones para curar los dolores y evitar que avance el susto y le de otra enfermedad. Antes los curanderos también recomendaban que uno compre el vino espíritu que se vende en Cuetzalan para untarse en las articulaciones. Porque desde el momento que una persona le da diabetes ya no se le quita. Hay una planta que se da en el tronco de los árboles que se llama kowke:spanma:sakatao:l que se puede tomar como agua de tiempo para controlar la diabetes. Se corta un rollo de hojas y se hierve en un litro de agua y cada vez que tiene sed el paciente, toma una taza. Si puede tomar alguna medicina de farmacia pero sólo como calmante. La diabetes es muy peligrosa porque puedes sentirte bien pero en cualquier momento puedes volver a asustarte o enojarte y te ataca la presión alta o baja. Y si ya no hubo otro remedio, te mueres rapidito.

**FILENAME:** Tzina\_Medic\_RMM302\_kiyeeaktaalia-omit-huesero-pt-1\_2009-09-22-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-22-c

**DURATION:** 32:26

**ENGLISH TITLE:** The setting of bones (pt 1)

**SPANISH TITLE:** El huesero (pt 1)

**DESCRIPTION:** Rubén Macario platica de los masajes que hace un huesero para curar una dislocación, una fractura de hueso o un estirón de tendón. Si uno se cae y se lastima el hueso es importante acudir luego con un huesero que sabe curar. A veces por el dolor o por el hinchazón acude uno con un doctor o se va al hospital. No todos los doctores saben curar una dislocación o estirón. A veces hasta hacen una amputación del pie o la mano aunque el problema no sea tan grave. Una dislocación ocurre cuando el hueso se zafa del lugar donde se une con otro hueso. Esto inhibe la circulación de la sangre y por esa razón se hincha el cuerpo en el lugar afectado. Duele mucho y queda casi inmóvil. Un estirón también inhibe la circulación de la sangre y provoca un dolor difícil de aguantar. Pero un huesero no puede curar una fractura; entonces se tiene que acudir con un médico. La dislocación, sin embargo, sí se puede curar con un huesero quien al empezar a dar masajes va sintiendo la parte afectada. Así se da cuenta donde se encuentra el problema y luego informa si tiene o no tiene remedio. Si tiene solución sigue dando masajes y acomoda nuevamente el hueso en su lugar. Un estirón se sana de la misma forma, dando masaje y determinando bien el estado de la parte afectada. Cuando el huesero termina de acomodar el lugar afectado le pide al paciente mover la parte adolorida. Si lo puede hacer sin dolor ya se está curando. Macario comenta que a él una vez se le dislocó una mano y después de que le dieron masajes se le untó la savia del eskowit (Croton draco Schltdl.) y la savia del chi:chiwala:yo:kowit (Tabernaemontana litoralis Kunth). El huesero le dijo que si empezaba a sentir comezón y le salían granos en la piel que dejara de usar la savia. Por eso, al notar que le salieron granos y empezó a sentir comezón dejó de usar la savia. Después lavaba la parte afectada con savia del plátano morado, chi:chi:lpahpata, y también juntaba la savia del camote (Manihot esculenta). Hizo un hoyo dentro del camote para juntar un litro de la savia que hirvió. Después lavó la mano con la dicha savia. Al terminar de lavar la mano le untaba frijol negro tostado y molido, revuelto con savia de okokowit (probablemente Pinus pseudostrobus Lindl.). Por encima le ponía azufre y un polvo cicatrizante que compraba en una farmacia veterinaria. De esa forma se le compuso la mano.

**FILENAME:** Tzina\_Medic\_RMM302\_kiyeeaktaalia-omit-huesero-pt-2\_2009-09-22-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-22-d

**DURATION:** 09:03

**ENGLISH TITLE:** The setting of bones (pt 2)

**SPANISH TITLE:** El huesero (pt 2)

**DESCRIPTION:** Rubén Macario relata cómo le ayudaron a recuperar su salud cuando estaba enfermo. Tenía un problema en la mano y los doctores querían amputársela. Pero consiguió el apoyo de un curandero que a bajo costo ayudaba a muchas personas con distintas enfermedades. Hasta para enfermedades que no podía curar médico especialista, ése curandero lo curaba, buscando la manera de hacerlo. Todos los días asistía mucha gente a su casa para pedirle apoyo en curar las enfermedades que se padecían. Había muchos médicos y curanderos que no podían hacer lo que hacía este curandero. Por esta razón buscaron la forma de hacerlo desaparecer. Finalmente lo mataron, atropellándolo con una camioneta. Macario comenta que un día fue a buscar el curandero después de que lo mataran pero un vecino del curandero le dijo que lo habían matado pero nadie sabe quién fue el asesino. Nota que este texto no sirve como material educativo.

**FILENAME:** Tzina\_Medic\_RMM302\_taman-tataxis-tipos-de-tos\_2009-09-22-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-22-e

**DURATION:** 14:42

**ENGLISH TITLE:** Various types of coughing

**SPANISH TITLE:** Varios tipos de tos

**DESCRIPTION:** Rubén Macario platica de los diferentes tipos de tos que atacan cuando uno no se cura a tiempo. El wa:kka:tataxis (tuberculosis) se le da a uno por no curarse de inmediato después de un susto. Hay personas, nota Macario, que no creen en el susto y dicen que no les pasará nada por sufrir un susto. Pero si empiezan a adelgazar y aunque sienten que no tienen apetito no se curan. Una persona que tiene susto, su toskapa:pa:lo:tsin se dobla hacia dentro de la garganta y no deja pasar los alimentos al comer. El afectado no

tiene apetito y si se esfuerza para comer provoca vómito. Empieza a toser cada vez más y unos bichos entran en sus huesos. Esos bichos se comen los líquidos, multiplicándose dentro de los huesos. Luego entran en los pulmones y así poco a poco el enfermo va dejando de comer mientras los bichos se aprovechan para avanzarle más en los pulmones. Finalmente el paciente se queda muy delgado hasta caer a la cama. Ya no tiene remedio. Si se puede curar pero debe ser luego que empieza a toser. Entonces debe ir con el médico quien le da un tratamiento para la tos seca, un tratamiento que dura de seis meses a un año. El wa:kka:tataxis (tuberculosis) es contagiosa. Así si hay un paciente con tuberculosis en la familia debe usar siempre su propio plato para la comida y su propia taza para tomar. Para evitar contagiar a las personas sanas el enfermo no debe compartir ni trastes ni alimentos. Otro tipo de tos es el o:pochehkatataxis, una tos que proviene del cansancio y el enfriamiento de los pulmones. Por ejemplo, una persona puede estar trabajando sin descansar y de repente se moja su cuerpo. Después viene la tos y le da bronquitis muy fuerte con asma pulmonar. Eso es por trabajar mucho, sentir cansancio y mojarse. Otra tos es la que le llaman ye:ktataxis que ocurre cuando uno está acalorado y se moja de repente. Por ejemplo, alguien siente fuerte el calor y se moja para refrescarse. Entonces el cuerpo y los huesos sufren un espasmo y empiezan a salir mocos en la nariz acompañado con muchos estornudos.

**FILENAME:** Tzina\_Medic\_JS1331\_Toonawis\_2009-09-23-o.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-23-o

**DURATION:** 26:48

**ENGLISH TITLE:** Fever

**SPANISH TITLE:** Fiebre

**DESCRIPTION:** Jose Antonio Salgado Isabel platica sobre el paludismo, una enfermedad que de 1930 a 1950 atacaba a muchas personas. Esta enfermedad se transmitía por un zancudo grande que picaba a las personas quienes luego empezaban con fiebre y escalofríos. Dicen que para acabar con el paludismo hacían campañas de vacunación y hasta el año de 1961 andaban rociando las casas en los lugares afectados. Actualmente esa enfermedad quedó erradicado, pero aparecieron otras como el cáncer y otras muchas que son mortales. Algunas provocan la muerte súbita, otras afectan al enfermo lentamente, a largo plazo. Existen remedios pero a menudo son muy dolorosos. Padecemos también otras varias enfermedades tales como el dolor de estómago, las enfermedades de los ojos, el dolor de cabeza, los dolores de los huesos y de los oídos, y los dolores de muelas. Algunas enfermedades las vemos y las sentimos y otras no se sienten desde un principio. En la actualidad muchas personas sufren de diabetes, pero esa enfermedad es causada por el susto. A veces uno se asusta en donde trabaja y no lo toma en serio para curase. Muchas personas han muerto y otras están enfermos por no querer curarse del susto. En las comunidades hay curanderos hombres y mujeres que saben aliviar el susto, sólo hay que acudir con ellos y cumplir con las indicaciones que dan para recuperarse. El susto se cura con la savia del tabaco untado en las articulaciones. Los curanderos les hacen llamados a los pacientes y los paladean para que puedan recuperarse. El ma:ltantsi:n (probablemente *Satureja brownei* (Sw.) Briq.) también se usa para curar el susto. Se consigue un rollo pequeño, se hierve y se toma como agua de tiempo durante varios días hasta recuperar el apetito. Las pelotillas que son como canicas hechas de varias plantas medicinales y guisados con aceite también son muy buenas para curar el susto. Muchas personas no quieren utilizar pelotillas porque son introducidos por el ano y tienen pena para que se las pongan. Luego menciona que cuando uno sufre un accidente y se presentan heridas en cualquier parte del cuerpo se utiliza la baba del árbol de jonote (*Heliocharis appendiculatus* Turcz. y *Heliocharis donnellsmithii* Rose) para coagular la sangre. Se saca la baba de la corteza del árbol y se pone en la herida para que ayude a parar la sangre. Para una dislocación del pie o de cualquier parte del cuerpo se usa el camote del omisa:l (prob. *Anredera* sp.). Se muele y se pone encima de la parte afectada. El mal aire es otra enfermedad que sufren algunas personas pero también hay formas de curarlo. Los curanderos hacen limpias usando el xo:me:t (*Sambucus nigra* subsp. *canadensis* (L.) Bolli), ajo, albaca y el huevo de la gallina ya sea de granja o criolla. También rezan para ayudar al paciente a recuperarse. A veces los ma:se:walmeh (gente indígena) sufrimos enfermedades que no puede curar un curandero y tenemos necesidad de consultar a un especialista. Pero por no tener dinero no podemos pagarlo. Los piquetes o mordeduras de animales también son peligrosos tales como los de la serpiente, el ciempiés, la abejas africanas y los borreguillos (chokoy, larva de los lepidópteros de la familia *Megalopygidae*) que se encuentran en las hojas de la milpa. Todos estos provocan malestares que a veces se complican. También recientemente por las aguas negras que recorren en las barrancas entran muchos moscos en las casas durante día y noche. Estos también transmiten varias enfermedades y es muy difícil controlarlos. Lo que comemos también trae enfermedades como la carne de pollo, de cerdo y de res. Todos estos animales están vacunados para crecer rápido. Los productos industrializados que consumimos a veces están caducados pero no nos damos cuenta sino hasta el momento que los preparamos. Así lo consumimos y después también nos traen enfermedades.

**FILENAME:** Xaltn\_Medic\_MFC307\_Seki-kokolis-waan-keeniwi-see-kiptahtia\_2009-09-23-p.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-23-p

**DURATION:** 18:37

**ENGLISH TITLE:** Various diseases and how they are cured

**SPANISH TITLE:** Diferentes enfermedades que hay y como se curan

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín habla de varias condiciones y remedios---el empacho, la caída de la mollera, el periodo posparto y las limpias. Para descubrir si una persona tiene empacho, se soba el estómago con aceite y si en una parte del estómago se siente duro, es la parte donde se almacenó el alimento que está haciendo daño. Ahí suena como si tuviera agua estancada. Para sanar esta persona se soba el estómago con carbonato y luego se prepara agua de ceniza que se le da de beber. Esta ceniza se saca en medio del fogón mientras haya lumbre. Después de un rato, al ser sobado el enfermo y haber tomado el agua de ceniza, defeca. Las heces que expulsa tienen un olor de fétido. Para curar la caída de la mollera de un niño, se coloca de cabeza abajo tomándolo de los pies para ver si están chuecos. Si se nota que es así significa que la mollera está caída. Para remediar esta situación se juntan los pies y se le dan palmadas para hacer que se emparejen. Para el susto ocupaban unas cuatro ramitas de epazote. Usando un poquito de aceite y se las colocaban por vía anal a la persona con susto. Fermín agrega que como partera ha visto bebés que no pueden respirar al momento de nacer. Frente a esta situación los soba por la espalda. Después de unos segundos reaccionan. Posteriormente se les corta el ombligo, se limpian y finalmente

ya se cubren con cobertores para evitar que entren en hipotermia. Menciona también que a una mujer recién aliviada se le debe tener mucho cuidado por su delicadez. No debe ser regañada y no debe levantar cosas pesadas para evitar una recaída. Una recaída en esta situación puede ser mortal. Finalmente, menciona las limpias. Para hacerlas se toma un huevo, ramas de xo:me:t (sauco, *Sambucus nigra* subsp. *canadensis* (L.) Bolli) o escobilla (prob. un tipo de *Sida* sp.), hojas de aguacate, unos seis de chiltepín, una poca de sal, agua bendita o aguardiente. Con todo ello se limpia al enfermo. Después de haber realizado la limpia el enfermo se queda dormido. Generalmente estas limpias se les hace a niños cuando son atacados por un mal espíritu. Luego empiezan a llorar desesperadamente. Después de ser limpiados dejan de llorar y quedan dormidos.

**FILENAME:** Xaltn\_Medic\_MFC307\_Xiwahti-tein-kikwi\_2009-09-23-q.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-23-q

**DURATION:** 14:09

**ENGLISH TITLE:** Different plants that are used in bathing a woman after she has just given birth

**SPANISH TITLE:** Las diferentes plantas que se usan para bañar a las mujeres recién aliviadas de un parto

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín menciona qué plantas se utilizan en los baños de vapor (tema:skal): xo:me:t (*Sambucus nigra* subsp. *canadensis* (L.) Bolli), aguacate (*Persea americana* Mill.), escobillas (*Sida* spp.), wa:kohxiwit (*Mikania micrantha* Kunth in HBK), kwe:tehiwit (*Hyptis verticillata* Jacq.), kawa:yohkwitaxiwit (*Ageratum corymbosum* Zuccagni ex Pers.), ahtsomia:s (*Barkleyanthus salicifolius* (Kunth in HBK) H. Rob. & Brettell), o:mekilit, ista:k wa:n ti:ltik kwitakowit (*Cestrum nocturnum* L. y *Solanum diphyllum* L.). Se usan con siete dientes de ajo y siete pedazos de tabaco. Estas hojas se hierven juntas en una cubeta grande. Una vez hervido se pone un palo o tabla atravesado sobre la boca de la cubeta y el enfermo acomoda los pies sobre este palo. Se cubre bien con las cobijas necesarias para evitar que se escape el vapor. Así hace efecto: el enfermo suda y expulsa la enfermedad que tiene en el cuerpo. Este tratamiento se repite cuatro veces.

**FILENAME:** Xaltn\_Medic\_MFC307\_Xoochitsiin-ika-see-teepahtia\_2009-09-23-t.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-23-t

**DURATION:** 10:39

**ENGLISH TITLE:** The flower that cures a fever: Rosa de castilla

**SPANISH TITLE:** La flor que cura la fiebre: Rosa de castilla

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín habla de una flora llamada "flor del castilla" (un tipo de rosa pequeña, no identificada) que sirve para curar el estreñimiento, tanto en los niños como en los adultos. Se toman y se despedazan las flores lo más fino que se pueda. Luego se le agrega un huevo (no especifica si se toma solamente la clara o todo el huevo), se revuelve bien y se unta sobre una hoja santa ((a:ko:kohxiwit, *Critonia morifolia* (Mill.) R.M. King & H. Rob.) que se coloca sobre el ombligo, en la nuca y sobre la cabeza del enfermo. Cuando hace efecto de medicina, la hoja santa queda como tostada, muy quemada porque ha extraído la temperatura del cuerpo. Comenta que la sávila también sirve para curar la fiebre. Se extrae la pulpa y se pone sobre una hoja santa o la hoja de floripondio. Estas se colocan en la frente, en las rodillas y en la planta del pie. Además se le unta uno o dos tomates en la espalda, estómago, pecho y en la cabeza también hace efecto medicinal para la cura de la fiebre. Después de un buen rato de haberle untado el enfermo empieza a sudar. Generalmente después de haberse enfermado de fiebre, la persona queda envarada para ello es recomendable a que se bañe con agua de espinosilla (prob. *Loeselia mexicana*) y tomar jugo de limón. Esto ayuda a que no recaiga. Finalmente habla de una enfermedad que actualmente ya no se manifiesta en los pueblos que ella conoce como tonawis (paludismo). Comenta que en su niñez se enfermó del paludismo y solamente ocuparon las hojas de cedro para curarla. Comenta que machacaron las hojas del cedro en agua y la bañaron con el agua era extracto de las hojas.

**FILENAME:** Xaltn\_Medic\_MFC307\_Siwaakokolis-keeniw-taakati-see-ipili\_2009-09-23-u.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-23-u

**DURATION:** 11:54

**ENGLISH TITLE:** Menstruation and pregnancy

**SPANISH TITLE:** La menstruación y el embarazo

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín platica acerca del embarazo, que tiene mucha relación con la menstruación. Más precisamente observa que cuando la menstruación no llega el día indicado, significa que la mujer está embarazada. Además explica que el día en que se concibe o se tiene el contacto sexual, debe coincidir con el día o la fecha de nacimiento que ocurre nueve meses después. Finalmente agrega que una mujer debe menstruar cada mes. Si esto no ocurre significa que algo malo está pasando en el sistema reproductivo de la mujer.

**FILENAME:** Xaltn\_Medic\_MFC307\_Xiwit-ika-see-pahti\_2009-09-23-w.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-23-w

**DURATION:** 06:29

**ENGLISH TITLE:** Various medicinal plants that are used in curing

**SPANISH TITLE:** Diferentes plantas medicinales que sirven para curarse

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín Cabrera habla de las plantas medicinales que sirven para curar la vesícula biliar: la yerba maestra, mirtos, hinojo, ti:ltikma:ltantsi:n, mora:doh ma:ltantsi:n, chi:nah ma:ltantsi:n e ista:k ma:ltantsi:n (los tipos de ma:ltantsi:n no han sido identificados). Pueden ser preparadas en té para tomarse como agua de tiempo o bien se pueden remojar en aguardiente, bebiéndolo en copas. Hace efecto, dejando suave la parte donde está la vesícula biliar. Fermín comenta que cuando la vesícula biliar duele, desde el exterior del cuerpo se siente una bola dura. Al tomar este tratamiento se suaviza. El tratamiento se bebe por las mañanas y en las tardes.

También puede aliviarse el enfermo calentándole el estómago solamente con ceniza caliente, envolviéndola con hojas de plátano y un trapo. Al sentir mejor, el enfermo nuevamente tiene apetito para comer.

**FILENAME:** Xaltn\_Medic\_MFC307\_Kipahtia-pili-ika-see-chiichiiltik-xoochit\_2009-09-23-x.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-23-x

**DURATION:** 03:26

**ENGLISH TITLE:** The flower called "rehilete" (probably *Hibiscus uncinellus* DC., of the Malvaceae family) and its use in curing children with "evil eye"

**SPANISH TITLE:** Una flor llamada rehilete (*Hibiscus uncinellus* DC., de la familia Malvaceae) con que se puede curar a los niños con mal de ojo

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín habla del reguilete (probablemente *Hibiscus uncinellus* DC., familia Malvaceae). Es la de un árbol ornamental cultivado en los huertos. La flor es medicinal, sirve para hacer limpias. Se toman siete flores previamente rociadas con agua bendita y con ellas se limpia a un niño enfermo de mal ojo. Luego la flor que se ocupa para la limpia se tira en un crucero y para que haga efecto de medicina al tirarla no se debe voltear para ver dónde y cómo cae.

**FILENAME:** Xaltn\_Medic\_MFC307\_Teepahtia-ika-albaakah\_2009-09-23-y.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-23-y

**DURATION:** 01:41

**ENGLISH TITLE:** Basil and its use in curing evil winds ('el mal aire')

**SPANISH TITLE:** La albahaca y su uso para curar el mal aire

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín habla acerca de la albahaca, una planta cultivada en los huertos familiares que sirve para curar el mal aire machacando las hojas y agregándoles un poco de aguardiente. Con el emplasto se le hace una limpia directamente sobre el cuerpo del paciente. Después de terminar de hacer la limpia se tira lo que se usó hacia cualquier parte, tomando el manojo en la mano izquierda y tirándolo sin mirar por donde caiga para que haga efecto de medicina.

**FILENAME:** Xaltn\_Medic\_MFC307\_oliini-see-itsontekon\_2009-09-23-z.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-23-z

**DURATION:** 04:48

**ENGLISH TITLE:** The plants that are used to cure headaches

**SPANISH TITLE:** Las plantas que sirven para curar el dolor de cabeza

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín presenta información de cómo se cura el dolor de cabeza con hojas del witskilit (chayote, *Sechium edule* (Jacq. Sw.), xo:me:t (sauco, *Sambucus nigra* subsp. *canadensis* (L.) Bolli), maracuyá (*Passiflora edulis* Sims) o albahaca, ti:itik kwitakowit (*Solanum diphylum* L.), ista:k kwitakowit (*Cestrum nocturnum* L.), hojas de ka:xtapa:n (*Ipomoea* spp.), se ocupan cuatro ramitas de cada una, las más tiernas. Se machacan juntas, se le agrega una poca de agua y con ella se lava la cabeza del enfermo. Fermín agrega que si en la alguna parte del cuerpo, que menciona cual, se siente frío es porque el enfermo tiene susto. Entonces es necesario paladearlo con ajo. Si el enfermo tiene flemas, a hacer el paladear debe expulsar las flemas.

**FILENAME:** Xaltn\_Medic\_MFC307\_Nemowtil-pahti-pelotillas\_2009-09-24-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-24-b

**DURATION:** 16:21

**ENGLISH TITLE:** The use of balls of cotton (enemas) to cure fright ('susto')

**SPANISH TITLE:** El uso de pelotillas (enemas) para curar el susto

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín habla de un tipo de remedio llamado 'pelotilla', que sirve para curar el susto. Esta puede ser administrado por vía oral o anal pero Fermín comenta que es mejor administrarse vía anal y de preferencia aplicarse en la noche cuando el enfermo ya va a la cama a dormir. En los siguientes días, dice, debe tomar té de los tres tipos de ma:ltantsi:n ((prob. *Satureja brownei* (Sw.) Briq.; aparentemente los tres tipos son blanco, morado y chino). No especifica por cuantos días se toma el té. Para preparar las pelotillas se ocupa la semilla de mamey (*Pouteria sapota* (Jacq.) H.E. Moore & Stearn), aguacate negro (prob. *Persea americana* Mill.) y chinina negra (prob. *Persea aff. schiedeana* Nees). Estas semillas se muelen y se amasan con aceite para que queden bien combinada. Luego se frien con aceite. Una vez fritas se envuelven con algodón y se guardan en un frasco bien seco. Se tapa para una mejor conservación antes de que se le aplique a la persona con susto.

**FILENAME:** Xaltn\_Medic\_MFC307\_kowach-xiwit-pahti\_2009-09-24-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-24-c

**DURATION:** 09:54

**ENGLISH TITLE:** Curing an upset stomach with tomato, carbonate (tekixkit) and the leaves of *Jatropha curcas* L.

**SPANISH TITLE:** Se cura el empacho con jitomate, carbonato o tequisquite y las hojas de higuierilla

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín Cabrera platica acerca de una planta silvestre que la conoce como higuierilla (*Ricinus communis* L.) cuyas hojas, untadas con jitomate y manteca de cerdo y rociado con polvo de carbonato o tequesquite, sirven para curar el empacho. Se colocan las hojas así preparadas como emplasto sobre el ombligo del enfermo y en la parte baja de la espalda, casi en la cintura. Este emplasto debe permanecer por lo menos 24 horas sobre el cuerpo del niño enfermo. Si al día siguiente la hoja de higuierilla y el jitomate quedaron muy disecados, como si hubieran sido tostados, significa que ha hecho efecto. Si la hoja queda como fue puesto, sigue verde y el jitomate crudo, entonces no hizo efecto. Por lo tanto debe repetirse el emplasto pero en la segunda ocasión se le agrega aceite

comestible. Con la higuera y solamente el unto de cerdo también se puede curar a una persona con fiebre en el estómago (ihitoto:nikkalaki). Luego Fermín Cabrera comenta que anteriormente las lombrices se ocupaban para sanar a una persona con el intestino salido y a la mujer cuando se le bajaba la matriz. Se tostaban los lombrices y una vez tostados se molían muy fino, se le agregaba un poco de aceite y se le ponía como emplasto a la persona enferma. Este polvo se pone justo en el ano cuando se trata de los intestinos y en la vagina si se trata de la matriz, empujando la mezcla de polvo con aceite hacia adentro, colocándolo al lugar donde debe estar. Luego se le pone una faja, apretándolo para que el emplasto no regrese hacia afuera. Finalmente comenta que el riesgo que la matriz se baja ocurre cuando una mujer recién aliviada empieza a realizar actividades pesadas. Por eso ella recomienda dejar pasar por lo menos tres meses hasta volver a las actividades de una vida normal, dejando de levantar cosas pesadas en el mientras.

**FILENAME:** Tzina\_Medic\_SSM336\_Keeniiv-tekitia-waan-kahsik-kokolis\_2009-09-24-o.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-24-o

**DURATION:** 07:34

**ENGLISH TITLE:** I worked as a muleteer, I got sick and cured myself with sweat baths

**SPANISH TITLE:** Trabajé como arriero, me enfermé y me curé con baños de vapor (temascal)

**DESCRIPTION:** Santiago de los Santos platica del trabajo que hacía y cómo empezó con su enfermedad. Él trabajaba, dice, en la ciudad de México. Estuvo trabajando ahí como doce años. Al regresar a Tzinacapan, un amigo lo invitó a trabajar en la arriería. Como Santiago tenía bestia, empezó a trabajar con su amigo. Acarreaban arena que la iban a traer de hasta abajo de Ayotzinapan, en el camino de Tetelilla. La arena la traían hasta un lugar que se llama Anaytitan. Un día por la mañana sintió un dolor en el hombro, era tan fuerte el dolor en el hombro que ni siquiera podía moverlo. Ése día todavía fue a trabajar con su amigo y llenó las bolsas con arena como de siempre. El dolor de su hombro avanzaba y en la tarde sintió que ya no podía cargar a su bestia. Le pidió ayuda a su amigo para que él pusiera la carga a la bestia. Santiago dejó de trabajar con su amigo y fue a ver a un doctor para curarse. El doctor le detectó reumas en el hombro, le dio una medicina para eso. Pero aún no se le quito la enfermedad. Después la enfermedad cambio de lugar y llegó a sus pies. Ya no podía caminar. Tardo dos años sin poder caminar ni para ir al baño. Hacia un esfuerzo para caminar pero solamente con la ayuda de un bordón. Se sentía mal porque no podía trabajar pero le daba hambre y podía comer de todo. Después de sufrir un buen tiempo, un compadre le aconsejó para que fuera a darse unos baños de temascal (tema:skal en náhuat) en Cuetzalan. Ahí si le dieron baños de temascal. La primera vez que entró, sintió tanto calor que hasta se desmayó adentro. Pero no se desanimó. Después de los baños sintió que se calentaron sus venas y empezó a caminar de nuevo. Se recuperó un poco aunque no se curó para estar igual como antes porque a veces sentía todavía el dolor en el hombro aunque pudo moverlo. Ahora ya camina y trabaja en el campo, chapea y a veces trabaja en la arriería acarreamos cualquier producto que se le encarga. Tiene cuatro años que fue a curarse por el temascal pero hasta ahora no ha regresado a tomarse otro baño de vapor. Piensa ir otra vez porque no se cobra mucho dinero para tomar un baño de vapor en temascal y si sabe que los baños le dieron buenos resultados.

**FILENAME:** Xaltp\_Medic\_MFC307\_Siwaaitakeh\_2009-09-26-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-26-c

**DURATION:** 15:05

**ENGLISH TITLE:** Life as a midwife

**SPANISH TITLE:** Vida de partera

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín habla de su experiencia como partera. Menciona que ha visto bebés cuyo cuello viene enredado con el ombligo. Esto dificulta el nacimiento hasta que a veces al nacer no puede respirar ni llorar. Cuando es así, toma una tela para limpiarle la cara y luego le da palmadas sobre la espalda, después de unos segundos el bebe empieza a llorar. Comenta que anteriormente los partos se atendían en casa pero se ocupaban materiales de casa. El ombligo se cortaba con un machete y luego se le hacía un nudo. Pero actualmente ella está inscrita con Salubridad, institución gubernamental que le surte de material para atender un parto, material como las tijeras y pinzas de ombligo para el recién nacido. Menciona también que cuando un feto en desarrollo se coloca atravesado, causa dolor e incomodidad a la madre. Para remediar la situación se debe sobar a la mujer embarazada para así acomodar bien el bebe. Cuando una mujer embarazada se envara, se puede curar con aguardiente, untándole en todo el cuerpo.

**FILENAME:** Xaltn\_Medic\_MFC307\_pilmaachiixkeh\_2010-07-13-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-13-e

**DURATION:** 28:23

**ENGLISH TITLE:** Midwives

**SPANISH TITLE:** Las parteras

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín Cabrera y Amelia Domínguez conversan sobre el embarazo. Fermín comenta que como partera a los tres meses de la última regla de la mujer, ella la cita para sobarle el vientre y ver si efectivamente está embarazada. Dice que si una mancha aparece a lo largo del vientre, significa que hay embarazo. Comenta Fermín Cabrera que a un embarazo le da seguimiento mes a mes para ver como sigue y en qué condición está el feto porque a veces se coloca atravesado o parado. Fermín Cabrera sigue diciendo que cuando el feto no está en la posición adecuada es muy molesto para la madre, no puede estar sentada ni acostada cómodamente. Si está atravesado o parado la partera se echa un poco de aceite sobre las manos y soba el vientre para mover al feto y colocarlo de manera adecuada, colocando la cabeza bajo vientre o enfrente, como ella dice. Para evitar un aborto debe tomar té de tsope:likxiwit (Phyla scaberrima (A. Juss. ex Pers.) Moldenke), dos hojas de tsapotsitsi:n (una planta que traen de tierras altas, de Xalacapan cerca de Zacapoaxtla) junto con miel de una abeja melipona (Scaptotrigona mexicana). Antes de nacer un bebé se va bajando en el vientre de la madre, dejando un espacio hueco en la panza. Al avanzar este proceso la partera va revisando la dilatación antes de trasladar la madre a un hospital. Si la dilatación ha avanzado mucho, no es conveniente mover la madre de la casa porque corre el peligro de nacerle el bebé en camino al hospital. Finalmente, comenta Fermín que cuando una mujer no puede quedarse embarazada se le puede preparar té de

mirto, tsapotsitsi:n, siwa:pahxiwit (cultivada localmente), tsopo:likxiwit, pisi:lnecti (miel de la abeja melipona) y vitaminas y se le soba el vientre para suavizar la matriz. El té se debe tomar después de cada bajada de regla y surtirá efecto al embarzarse la mujer.

**FILENAME:** Xaltn\_Medic\_MFC307\_xiwpah\_2010-07-13-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-13-i

**DURATION:** 16:35

**ENGLISH TITLE:** Different plants that are used medicinally

**SPANISH TITLE:** Distintas plantas que tiene propiedades medicinales

**DESCRIPTION:** Amelia Domínguez y María Ocotlán Fermín Cabrera hablan acerca de varias plantas silvestres con propiedades medicinales. Fermín dice que el chi:nich (or tsi:nich, *Cantinoa mutabilis* (Rich.) Harley & J. F. B. Pastore [ex Hyptis]) junto con wi:tsikite:mpi:l (Hamelia patens Jacq.) sirve para cicatrizar heridas. Se machacan las hojas y el extracto se echa sobre la herida. También se pueden hervir las hojas junto con dos hojas de pimienta, dos hojas de canela y dos hojas de guayabo. El wi:tsikite:mpi:l también sirve para curar la diarrea: Se machacan las hojas y se bebe el extracto. Comenta que el tanokwilpahxiwit (Lantana camara L. y otras especies del mismo complejo), mi:lahmo:so:t (*Bidens alba* var. *radiata* (Sch. Bip.) R.E. Ballard o *B. odorata* Cav.), patita de venado (prob. *Bauhinia divaricata* L.), ma:pisi:lochpa:wa:s (*Sida* sp.), tilti:k kwitakowit (*Solanum diphylum* L.), ista:k kwitakowt (*Cestrum nocturnum* L.), a:tsi:sika:s (prob. *Urtica orizabae* Liebm.) y hojas de maracuyá (*Passiflora edulis* Sims) sirven para curar el dolor de huesos. Todo esto se hierve junto. Una vez hervido se quita del fuego y se tapa la olla bien para que no se escapen las propiedades curativas a través del vapor. Con ella se vaporiza el enfermo, que se sienta en una silla con los pies colocados sobre una tablita que se pone atravesado en la boca de la cubeta con el agua caliente de las plantas hervidas. Se cubren los pies con una o dos cobijas para que el vapor sea absorbido en todo el cuerpo del enfermo. Cuando el agua se ha enfriado, se ocupa para que el enfermo se bañe y así se quita el dolor de huesos. Estas mismas plantas hervidas pero agregándole siete dientes de ajo, tabaco, agua bendita, aguardiente y siete pedazos del camote de kekexikilit (*Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott) sirve para curar el mal aire. Recién salido del fuego se coloca el enfermo para ser evaporizado, cubriéndose con cobijas para que el vapor de estas plantas no se escape. Fermín Cabrera comenta que si con el calor intenso del agua el enfermo siente que se le queman los pies significa que la medicina no hará efecto. Se debe conseguir unas telas para cubrir los pies y evitar que sientan el exceso de calor. Continúa diciendo que el tanokwilpahxiwit sirve para curar la diarrea o la caída de la mollera. Para la caída de la mollera se coloca el niño sobre una cobija para luego hacerlo rodar de un lado a otro, (kia:ya:wiah m' pili). Primero se le hacen cuatro rodadas. Al terminar se le unta aguardiente en la frente y en todo el cuerpo. Después se sostiene de cabeza y debajo de la cabeza se coloca una taza con agua con dos semillas de maíz. Posteriormente se le dan palmadas sobre las plantas de los pies para hacer emparejar (porque cuando un niño se le cae la mollera, se le enchuecan los pies). Luego lo acuestan a dormir al niño para que sude. Finalmente, nota que las hojas del palo mulato (chacay, *Bursera simaruba* (L.) Sarg.), se machacan para extraer el jugo. Éste sirve para curar tanto la náusea que se siente después de comer y el dolor de cabeza.

**FILENAME:** Xaltn\_Medic\_MFC307\_chakay-witskilit\_2010-07-13-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-13-j

**DURATION:** 04:19

**ENGLISH TITLE:** The medicinal use of the leaves of *Bursera simaruba* (L.) Sarg. and chayote (*Sechium edule* (Jacq.) Sw.) to cure fevers that remain in ones stomach area

**SPANISH TITLE:** El uso medicinal de las hojas de *Bursera simaruba* (L.) Sarg. y el chayote (*Sechium edule* (Jacq.) Sw.) para aliviar fiebre que se queda en el estómago de uno

**DESCRIPTION:** Amelia Domínguez y María Ocotlán Fermín hablan del chakayxiwit (las hojas del chakay, palo mulato en español local, *Bursera simaruba* (L.) Sarg.), un árbol que por la facilidad en que sus palos echan raíces se ocupa como lindero entre terrenos. Las hojas del chacay curan la fiebre estomacal. Se machacan con un poquito de agua, luego se cuele el extracto y se bebe. Luego agrega Fermín que las hojas del chayote (witskilit, *Sechium edule* (Jacq.) Sw., una planta enredadera, sirven para curar el dolor de cabeza y el escurrimiento nasal. También se machacan con un poquito de agua y luego se le echa sobre la cabeza del enfermo. Al echarle el agua de las hojas del chayote luego, luego, empieza a escurrir el agua pero muy caliente. Éste es el efecto de la medicina, y expulsa la temperatura alta del cuerpo. Además, se ocupa el extracto de las hojas del chayote junto con el extracto de las hojas de sauco (xo:me:t, *Sambucus nigra* subsp. *canadensis* (L.) Bolli) y una poca de ceniza caliente se pueden lavar los pies dándole al enfermo al mismo tiempo palmadas en la planta del pie. Fermín sigue hablando de remedios agregando que el mi:ltomat o a:tomae:wat (tomate verde, quizá *Physalis pubescens* L. u quizá otro *Physalis*) sirve para curar la fiebre. Se toma la cáscara de cuatro tomates, se hierve y con el agua hervida se lavan los pies desde la rodilla hasta la planta del pie. Finalmente concluye que de las hojas del witsikite:mpi:l (Hamelia patens Jacq.) se prepara el extracto y sirve para curar la diarrea.

**FILENAME:** Xaltn\_Medic\_MFC307\_xiwpah\_2010-07-13-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-13-k

**DURATION:** 26:37

**ENGLISH TITLE:** Discussion of several plants that have medicinal value

**SPANISH TITLE:** Platica sobre varias plantas con propiedades curativas

**DESCRIPTION:** Amelia Domínguez y María Ocotlán Fermín Cabrera platican acerca de varias plantas y árboles con propiedades medicinales. Primero hablan del chakay (*Bursera simaruba* (L.) Sarg.). Fermín dice que para aliviar las nauseas se machacan unas hojas de chacay con las manos con una poca de agua y el enfermo se lo toma. Sigue diciendo que para la fiebre se emplean las hojas de chayote, cuatro ramitas de maracuyá (*Passiflora edulis* Sims), ista:k xo:no:ochpa:wa:s (probablemente un tipo de *Sida* sp.), hojas de sauco (xo:me:t, *Sambucus nigra* subsp. *canadensis* (L.) Bolli), kwitakowit ista:k y ti:ltik (prob. *Cestrum nocturnum* L. y *Solanum diphylum* L., respectivamente). Se machacan todas juntas con una poca de agua y se usa para lavar la cabeza. Se puede también colocar un pedazo de

hielo sobre la cabeza. El wi:tsikilte:mpi:l (Hamelia patens Jacq.) sirve para cuara la diarrea. Se machacan por lo menos unas ocho ramitas usando solamente las hojas para preparar el extracto y se bebe. El sauco junto con un huevo o por separado y también las hojas del hormiguillo (Cecropia obtusifolia Bertol.) sirven para curar el mal aire. El o:mekilit (o omikilit; Piper auritum Kunth) junto con las hojas de cedro (tio:kowit, Cedrela odorata L.), hojas de aguacate y el sakapal (Cuscuba spp.) son buenos para bañar a los niños y evitar a que se enfermen de netati:l (escarlatina). Si los niños sudan mientras duermen se les colocan las hojas debajo de su cobija sin ser hervidos. El tanokwilpahxiwit (Lantana camara L. y especies de este complejo) sirve para curar la diarrea, pero si la criatura tiene la mollera caída (kwa:a:wetstok), se enreda con un chal, fijando las manos. Se pone sobre una cobija y se hace rodar de un lado a otro. Si el niño se acuesta con la cabeza hacia el sur, después de cuatro rodadas se voltea, poniendo la cabeza hacia el norte. Después se pone de cabeza sobre una taza con agua con dos semillas de maíz adentro. Se le golpean los piecitos y la espalda para luego cubrirse bien con una cobija y acostarlo a dormir. Si suda al dormir, esto significa que el tratamiento ha surtido efecto. La hoja santa (a:ko:kohxiwit, Crotalaria morifolia (Mill.) R.M. King & H. Rob.) junto con el jitomate, carbonato y un poco de aceite (puede ser de comer o de olivo, no lo especifica) sirve para curar el empacho. Pero primero se soba al paciente sobre el estomago, debajo de las costillas y por la espalda. Así dejará de emitir el sonido que suelta el estómago por el empacho. Después de haber sobado el paciente, la hoja santa junto con sus ingredientes se le pone como emplasto y se le da de tomar un té de tanokwilpahxiwit aunque el té se puede tomar antes de sobar al paciente. Al final se le pone el emplasto. Cuando haya hecho efecto la medicina, el niño defeca, expulsando todo lo que se le había pegado en el estómago. El tsi:nich (o chi:nich, Cantinoa mutabilis (Rich.) Harley & J. F. B. Pastore [ex Hyptis]) sirve para cicatrizar heridas. Se toman unas seis ramitas, se machacan con las manos y el extracto de la planta se le pone sobre la herida aunque también se puede hervir las ramas para usar el jugo sobre la herida. Luego menciona que el itskwipahwits (Solanum ruderale Dunal) que sirve para curar el mal aire o una enfermedad que proviene de la hechicería. Fermín Cabrera no especifica es machacado o hervido. También se puede juntar con otras plantas como las hojas de aguacate, omekilit, hojas de cedro, ma:pisi:ltsi:tsika:s (prob. Urtica orizabae Liebm.), kwomo:so:t (Bidens reptans (L.) G. Don), kaba:yohkwitaxiwit (Ageratum corymbosum Zuccagni ex Pers.) y el itskwipahwits. Se hierven juntos y esto sirve para evaporizar los pies. Al retirar la mezcla de plantas del fuego, se pone la olla en un lugar cómodo para el enfermo y coloca los pies sobre la boca de la cubeta y los tapan con una cobija, cubriendo todo los pies y la boca del recipiente para evitar que se escape el vapor de las plantas hervidas. Estas mismas plantas también sirven para bañar a las mujeres recién aliviadas. Finalmente, menciona el xo:no:ochpa:wa:s con flores blancas (prob. Sida sp.), que sirve para curar el dolor de cabeza (quizá se machacan con las manos, se le agrega un poco de agua y con el agua se moja la cabeza). Aunque Fermín Cabrera menciona que también se puede hervir el xo:no:ochpa:wa:s.

**FILENAME:** Tzina\_Medic\_CGN309\_siwaapah\_2010-07-14-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-14-i

**DURATION:** 11:58

**ENGLISH TITLE:** Medicinal plants for women who have recently given birth

**SPANISH TITLE:** Las plantas que se usaban para las mujeres recién paridas

**DESCRIPTION:** Celina González platica acerca de varias enfermedades que afectan a las mujeres y la manera de curarlas. Empieza platicando de la situación cuando una mujer empieza a sentir dolores de parto pero se está tardando en dar a luz. Entonces, le dan de tomar unas hierbas como las hojas de witskola:ntoh (Eryngium foetidum L.) y hojas de pimienta. El hollín de las casas (kalwi:ch) también se puede tomar. Estos remedios pueden hervirse juntos o pueden hervirse por separados. Sea lo que sea la manera de prepararlas, se le dan a la mujer cuando tenga dolores de parto para agilizar el nacimiento del bebé. Después del parto la madre debe tomar otras hierbas que limpian el cuerpo por dentro. Estas hierbas incluyen las hojas de tsope:likxiwit (Phyla scaberrima (A. Juss. ex Pers.) Moldenke), siwa:pahxiwit (quizá Salvia filipes Benth., no colectado en Cuetzalan), mirtos (prob. Myrtus communis L.) y ruda (Ruta graveolens L.). El tsope:likxiwit y siwa:pahxiwit se pueden conseguir a orillas de camino o junto a las casas de algunos vecinos. Los mirtos y ruda se compran en el mercado. Se juntan estas hierbas y se hierven. Se espera que se entibie y se la da de tomar media taza a la mujer que dió a luz. Antes a algunas mujeres también les daban de tomar un trago de mescal que tenía un tipo de anís llamado anís mono. Tomaban un trago en la mañana todos los días. Esta bebida también les ayudaba a las mujeres a limpiar su cuerpo por dentro después del parto. Si después de unos días recae la mujer y le da fiebre, se le frota espinosilla (nekaxa:ni:l, Loeselia mexicana (Lam.) Brand) con aguardiente en todo el cuerpo. Se cortan las hojas de espinosilla, se cortan en pequeños pedazos y se meten en medio litro de aguardiente. Se espera un tiempo corto y se le frota a la mujer en todo el cuerpo para que le baje la fiebre. El empacho es otra enfermedad que afecta tanto a los niños como, a veces, hasta a los adultos. Para curar se usan las hojas de hoja santa (a:ko:kohxiwit, Crotalaria morifolia (Mill.) R.M. King & H. Rob.) Se cortan las hojas tiernas más anchas, se toma una hoja y en el haz se le unta aceite, encima se le agrega un poco de bicarbonato y se coloca sobre el abdomen del paciente. Otra hoja se prepara de la misma forma y se coloca en la espalda del paciente. Esto sirve para que se le baje el empacho al paciente. El xonakat (cebolla) junto con el kowachxiwit (Ricinus communis L.) también se puede usar para curar el empacho. Se cortan las hojas de xonakat. Luego se fríen con aceite agregándole bicarbonato. Luego se cortan dos hojas de kowachxiwit, se colocan en el haz las hojas fritas de xonakat y se le pega al paciente una hoja en el abdomen, y la otra hoja se coloca en la espalda. Si con estas hojas no se despega el empacho, se prepara el tatahkotikonex (ceniza del fogón) para que tome el paciente. Para preparar esto se busca una cuchara sopera y se saca la ceniza del centro del fogón cuidando que esté prendido. Luego se echa en una taza de agua o café. Se espera que baje la ceniza y cuando ya esté limpio el líquido, se la da de tomar al enfermo. Dolores de estómago o la disentería también se pueden curar con hierbas. Se cortan las hojas tiernas de okma (Vernonanthura patens (Kunth) H.B.K.) H. Rob.), hojas tiernas de tsina:kaxa:lxokot (Psidium guajava L. de frutos rosados), epazote zorrillo (una variedad de epazote más fuerte que el epazote comercializado), té cedrón (una hierba comercializada en Cuetzalan como las otras dos que siguen), poleo y mejorana. También se quita la corteza de tsina:kaxa:lxokot y se hierva junto con las hierbas. Se espera que se entibie el té y se la da de tomar una taza al paciente. También cuando se enfrían los intestinos y se siente dolor de estómago, se puede curar con ceniza caliente. Se cortan unos cinco hojas de kowachxiwit (Ricinus communis L.), se saca ceniza caliente del fogón, se toma una hoja y se envuelve la ceniza. Se hacen unos cinco bolitas de ceniza envuelto con kowachxiwit y se le ponen al paciente unos tres bolitas sobre el abdomen y dos bolitas sobre la espalda para que se calienten los intestinos. El tabaco también se usa para el enfriamiento de los intestinos. Se compran dos hojas de tabaco, se tuestan en el comal y se cortan en pequeños pedacitos. Luego se echan en un traste con aguardiente y se frota al paciente en el abdomen y en la espalda. Finalmente, para curar la fiebre se usan las hojas de chakayxiwit (Bursaria simaruba (L.) Sarg.), xo:me:t

(*Sambucus nigra* subsp. *canadensis* (L.) Bolli), xokoxiwit (hojas de naranja), li:mah de casti:lahxiwit (probablemente lo mismo que algunos llaman kaxti:lan, *Ricinus communis* L.), chichi:kxokoxiwit (naranja cucha) y chanclán (probablemente *Cuphea micropetala* Kunth). Se cortan las hojas verdes, se machacan todas juntas y se echan en una cubeta con agua. Enseguida se lava los pies empezando desde las rodillas hacia abajo. También se lava la cabeza. Luego el paciente se acuesta para que sude y de esta forma baje la temperatura.

**FILENAME:** Zuapl\_Medic\_MFC314\_ehekakokolis-o-mal-aire\_2010-07-21-o.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-21-o

**DURATION:** 09:27

**ENGLISH TITLE:** "Mal aire" (evil winds): How it affects one and how one is cured

**SPANISH TITLE:** Mal aire: Cómo afecta la gente y como uno se alivia

**DESCRIPTION:** Miguel Francisco Cruz platica del ehekakokolis (mal aire), una enfermedad que puede atacar a cualquier persona, sea niño o adulto. Proviene de una persona que se murió por un accidente, tal vez se ahogó en algún río o quizá lo mataron. No falta de qué se haya muerto. Esa persona se murió pero su espíritu o sombra sigue presente. Esto es, ya no vive en persona sino que en una sombra de aire que no se puede ver. Al que le da el mal de aire es aquella persona que cuando sale de su casa no se acuerda de darse una bendición por sí misma. A veces uno sale de la casa discutiendo con la familia y en vez de acordarse de dios sale diciendo mentadas. O algunas veces uno tiene un problema serio con alguna persona y esta persona habla mal de nosotros deseando o pidiendo que nos pase algo malo. Entonces cuando vamos a alguna parte, de repente sentimos dificultad para movernos o quizá sentimos un dolor de cabeza. Esto significa que ya nos dio el mal de aire. Enseguida se cae el afectado, ya tiene algo como si fuera un ataque epiléptico. Los familiares no saben qué hacer para ayudar. Para alejar el mal de aire es importante buscar muchas cosas como las espinas del puerco espín *witstakwatsi:n* (prob. *Coendus mexicanus*, de la familia *Eretizontidae*), *salva* real, *tacopate*, nuez mascada, trigo de chino, *parahko ochpa:wa:s* (prob. *Sida* sp.), *ahtsomia:s* (prob. *Barkleyanthus salicifolius* (Kunth in HBK) H. Rob. & Brettell aunque hay otro *ahtsomia:s* que es un *Salix* sp.), *romero*, *kaleski:nahtahsol* (esto es, basura de la esquina de la casa) y la palma bendita. Se junta todo haciendo una bola, se busca un *tekolkaxit* (brasero) con brasa y se empieza a sahumar al paciente. El paciente se sienta en una silla y debajo de la silla se pone el sahumero para que le toque el humo de la medicina. Así empieza a sudar. También Miguel Francisco Cruz dice que es necesario buscar a una persona que sabe hacer rezos para que le den una ayuda espiritual al paciente y se recupere lo más pronto. Para evitar todo eso, es importante que al salir de la casa se le pide a dios que nos bendiga, que nos cuide en el lugar donde vamos a pasar el día. De regreso igual hay que agradecerle a dios porque regresamos bien, que pasamos bien todo el día. Si le rogamos a dios siempre nos escucha y nos cuida.

**FILENAME:** Tzina\_Medic\_JVC313 -MGG317\_metstekpin\_2010-07-26-z.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-26-z

**DURATION:** 05:17

**ENGLISH TITLE:** Insects (or arachnids) that enter through the soles of ones feet

**SPANISH TITLE:** Insectos (o arácnidas) que entran por la planta del pie

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Miguel Gorostiza platican del metstekpin, una enfermedad provocada por las pulgas, que afecta principalmente a los niños cuando todavía tienen la piel blandita. Era más común en el pasado porque la mayoría de los niños andaba descalzo y las pulgas se metían por la planta de los pies. Las pulgas nacían en el interior de las casas donde había mucha basura y mucho polvo. Si no se sacaban las pulgas de los pies luego luego, aun con las primeras infestaciones se multiplicaban las pulgas los sus huevecillos que ponían debajo de la piel. Cuando ya había muchas pulgas en la planta del pie se sentía mucha comezón, se inflamaba el pie y se producía un dolor difícil de aguantar. Había niños descuidados a quienes se metían las pulgas hasta en los dedos de la mano. Para sacar las pulgas de los pies se iba rompiendo la piel con una aguja hasta llegar al lugar donde se encontraban. Las pulgas hacían su nido dentro del pie, metidos como si estuvieran en una bolsa de plástico transparente. Cuando se sacaban se quitaba el comezón y los dolores ya no se sentían. Desde los años en que había brigadas de personas trabajando para erradicar el paludismo se empezó a fumigar en el interior de las casas y se venían desapareciendo las pulgas y muchos otros bichos que se encontraban ahí. Hasta las enfermedades como la tosferina iba desapareciendo con la introducción de las insecticidas.

**FILENAME:** Tzina\_Medic\_JVC313-RMM302\_pahti-see-moteki\_2010-07-28-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-28-m

**DURATION:** 08:49

**ENGLISH TITLE:** Plants that are used to cure cuts

**SPANISH TITLE:** Plantas utilizadas para sanar las cortadas

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez y Rubén Macario hablan acerca de los remedios para curar heridas causadas por un accidente. A veces por descuido uno empieza a trabajar en el campo sin poner atención y al levantar el machete para cortar, se atora con una vara o bejuco y cae desviado, en la otra mano o en el pie. Así se provoca el accidente. Varias plantas sirven para detener la sangre: las hojas tiernas del *tsi:nich* (*Cantinoa mutabilis* (Rich.) Harley & J. F. B. Pastore [ex *Hyptis*]) y las hojas de *witsite:mpi:l* (también llamado *witsikilte:mpi:l*, *Hamelia patens* Jacq.), *moso:t* (*Bidens odorata* Cav. y *Bidens alba* var. *radiata* (Sch. Bip.) R.E. Ballard), *komo:so:t* (*Bidens reptans* (L.) G. Don) y del *kaxtapa:nmekat* (que se parecen a las hojas de *ato:lkamoh*, son dos variedades de *Ipomoea batatas* (L.) Lam.) Todas estas hojas coagulan la sangre. Se cortan las hojas tiernas, se exprimen y se le echa el jugo a la cortada para que deje de sangrar. También se puede coagular la sangre con la baba del árbol de *xo:no:t* (*Heliocarpus appendiculatus* Turcz. y *Heliocarpus donnellsmithii* Rose). Se corta un pedazo de tallo verde, se le quita la corteza y en seguida se raspa el tallo desnudo con machete. La baba que sale se junta y se le echa a la herida para detener la sangre. Si no hay *xo:no:kowit*, se puede usar un tallo tierno de *a:te:nkwa:kwala*. Se busca un retoño tiernito y se empieza a raspar con machete para que la savia, que es gelatinosa, salga. Luego se le echa a la herida y enseguida se consigue un pedazo de tela y se amarra apretándolo para que no siga sangrando. Así se cierra la herida porque la savia de *a:te:nkwa:kwala*



(*Odontonema callistachyum* (Schltdl. & Cham.) Kuntze) es pegajosa. Finalmente Macario comenta que las hojas de wichí:n (*Verbesina persicifolia* DC) y del epaso:t (*Dysphania ambrosioides* (L.) Mosyakin & Clemants) también se usan para lavar heridas o granos. Se cortan las hojas, se hierven y se lava la herida o el grano para que cicatrice pronto. Se pueden usar cualquiera de las dos para el mismo fin. Pero estas hojas no se hierven juntas.

**FILENAME:** Xaltn\_Medic\_MFC307\_tsiipiti\_2010-07-31-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-31-b

**DURATION:** 06:29

**ENGLISH TITLE:** Sibling rivalry: When a young child becomes sickly after the birth of another sibling

**SPANISH TITLE:** El chipil: Cuando un niño se vuelve enfermizo por el nacimiento de un hermano

**DESCRIPTION:** Amelia Domínguez y María Ocotlán Fermín platican acerca de la condición conocida como tsi:piti (que se puede traducir como 'sufrir, un niño, de chipil, un malestar porque la madre está embarazada con otro niño'). Fermín comenta que un niño que sufre de tsi:piti llora mucho por resentimiento al presentir que su madre una vez más ha concebido. Comenta que además de que su bebé llora mucho la madre se da cuenta que ha concebido porque la leche le queda transparente, ya no es espesa. Para evitar que el bebé se afecte no hay medicina sino que solamente se alivia dándole al bebé una buena alimentación para que no caiga en la desnutrición. Comenta que cuando un niño alcanza de 12 a 15 años ya no se afecta por el tsi:piti, ya no llora. Cuando un niño tiene un hermano menor por nacer se puede decir mokni:tia (o ikni:ti), 'se le anticipa un hermano por nacer'.

**FILENAME:** Tzina\_Medic\_AND308\_xiwit-tein-teeekaeskiixtia-waan-kiptahtia\_2010-07-31-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-31-c

**DURATION:** 13:07

**ENGLISH TITLE:** Flowers that provoke nose bleeding (Campanulaceae: *Lobelia cardinalis* L) and cure it (Asclepiadaceae: *Asclepias curassavica* L.)

**SPANISH TITLE:** Flores que provocan y curan las hemorragias nasales (Campanulaceae: *Lobelia cardinalis* L) and cure it (Asclepiadaceae: *Asclepias curassavica* L.)

**DESCRIPTION:** Amelia Domínguez y Anastacio Nicolás platican del ekaeski:salis (sangrado de la nariz). Los niños pequeños juegan cortando flores y a veces cortan alguna flor que quizá sea tóxica. La flor (*Lobelia cardinalis* L.) se conoce por yekawilxo:chit (aparentemente otros lo conocen por te:ekaeski:xtia). Cuando los niños juegan con esta flor, después de unas horas empiezan a sangrar de la nariz y se sienten mal. Para curar se cortan las flores de cho:kilxo:chit (aparentemente es la flor de pascua, que muchos la conocen como kwe:kwetaxxo:chit, *Euphorbia pulcherrima* Willd. ex Klotzsch), se machacan y se hierven. Se espera que se entibie y se le da de tomar un poquito de té al paciente. Otra parte del agua ocupan para bañar al niño y después del baño usan otra pequeña parte para frotarle con refino en la cabeza (kwa:yo:la:n) donde tiene el kwa:to:naltsi:n (mollera). También le frotan en la frente, en el cuello, en la cintura, en las rodillas y en los codos de los brazos. De esta forma se cura a los niños para que dejen de sangrar de la nariz. Finalmente Nicolás comenta que de un niño ikwa:to:naltsi:n y el ikwa:a:w son distintas. El kwa:to:naltsi:n se encuentra en el kwa:yo:la:n (centro) y el ikwa:a:w se encuentra cerca de la frente (i:x:kwa:ko). El kwa:to:naltsi:n da una señal cuando a un niño le sale sangre de la nariz: los pelos se paran verticalmente. Pero cuando el niño está sano, los pelos se quedan tendidos. Por esta razón se le frota el té de hierbas con refino en el kwa:yo:la:n (centro de la cabeza). El ikwa:a:w (su mollera) también se ve cuando el niño se golpea de la cabeza porque está hundida. Para remediar esta situación, algunas personas le jalan nuevamente la mollera, le frotan refino en la mollera y luego le jalan como si la chuparan con la boca. Después de unos días regresa la mollera en su lugar y el niño ya se siente bien.

**FILENAME:** Tzina\_Medic\_AND308\_mihmiki\_2010-07-31-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-31-d

**DURATION:** 10:07

**ENGLISH TITLE:** Epilepsy

**SPANISH TITLE:** Epilepsia

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás platica acerca de la condición conocida como mihmiki (ataques epilépticos) y la forma de curarla. Cuando una persona sufre ataques epilépticos se cae al suelo y empieza a estirar su cuerpo inconscientemente y empieza a salir espuma, su saliva, de la boca. Esta enfermedad se cura con las hojas de tsompilxo:chit (aparentemente *Bocconia frutescens* L. o *Bocconia arborea* S. Wats., a menudo considerados sinónimos) también llamada tsompitsoxiwit. El tsompilxo:chit se da a orillas de caminos y en los cafetales. Al cortar su tallo empieza a salir su savia que es de color amarillo limón. Para usarla como remedio se cortan las hojas tiernas de tsompilxo:chit y se hierven. Se hierven bien hasta que se reduzca un poco el agua. Se espera entibiar y luego se usa para bañar al paciente. Desde el principio se aparta un rollo de hojas y se machacan hasta que salgan como espumas. Después de bañarse el enfermo le frotan las espumas empezando por donde se unen sus huesos y enseguida todo el cuerpo. En la cabeza también le frotan hasta donde se encuentra el kwa:to:naltsi:n (mollera). Después del baño, el enfermo debe acostarse y abrigarse bien para que sude. Así se le quita la enfermedad. Deben bañar cuatro veces al paciente y deben de frotarle las espumas que salen de las hierbas machacadas para que se le quite la enfermedad. Las hojas tiernas de tsompilxo:chit o tsompitsoxiwit también se usan para curar la tos. Se machacan las hojas y se les echa un poco de aguardiente. En seguida se le frota al paciente en el pecho y en la espalda hasta en la nuca. Se debe hacer cuatro veces para que se le quite la tos.

**FILENAME:** Tzina\_Medic\_AND308\_iixoch\_2010-07-31-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-31-f

**DURATION:** 11:28

**ENGLISH TITLE:** Vomiting

**SPANISH TITLE:** El vómito

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás Damián habla de cómo se cura el ihxo:ch (vómito) y explica de que proviene. Dice que el ihxo:ch a veces se provoca por mal aire pero también se da simplemente por comer algo que no le agrada a uno el cuerpo. Se puede aliviar con unas hojas de omekilit (*Piper auritum* Kunth.) junto con unas hojas de tsope:likxiwit (*Phyla scaberrima* (A. Juss. ex Pers.) Moldenke) y ese té se le da al enfermo. Agrega que también se puede hervir el puro omekilit y con esa agua se baña el enfermo para quitarle las náuseas que provocan el vómito. La otra manera de curar el vómito provocado por el mal aire es conseguir lo siguiente: (a) 4 palmitas bendecidas; (b) unas plumas de gallina negra, pelusa de perro negro o pelusa de gato negro; y (c) hojas de aguacate. Todo eso se pone en un comal con brazas y se sahume al enfermo. Comenta que los niños son más vulnerables al vómito porque al amamantarlos la madre cuando trabaja en la cocina la leche se calienta por estar cerca de la lumbre. Pero para remediar el vómito así provocado sirve la misma leche materna: Se calienta en el fuego y se le unta al estómago del bebé tapándolo con hojas de a:ko:kohxiwit (*Critonia morifolia* (Miller) R.M. King & H. Rob.) u hojas de kowach (*Ricinus communis* L.; aunque también *Jatropha curcas* L. se conoce como kowach en este caso el término refiere al *Ricinus*).

**FILENAME:** Tzina\_Medic\_AND308\_kalanemiilis\_2010-07-31-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-31-g

**DURATION:** 08:00

**ENGLISH TITLE:** Diarrhea

**SPANISH TITLE:** La diarrea

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás Damián habla del kalanemi:lis (la diarrea), sus causas y cómo se cura. A veces, dice, se provoca por comer frutas sin madurar o por beber agua no desinfectada. A veces proviene por enfriamiento del cuerpo, principalmente en el estómago. Comenta que cuando alguien tiene kalanemi:lis le duele el estómago y tiene que ir al baño repetidas veces en poco tiempo. Un remedio es un té hecho de tsope:likxiwit (*Phyla scaberrima* (A. Juss. ex Pers.) Moldenke), hojas de limón, hojas del cilantro cimarrón o witskola:ntoh (*Eryngium foetidum* L.) y hojas de lima de castilla. También se puede envolver un poco de ceniza caliente con hojas de plátano o kowach (*Ricinus communis* L.) de hojas anchas. Con eso se soba el estómago y la espalda del enfermo para quitarle el enfriamiento que le provoca la diarrea. Este envuelto queda como un tamal que le llaman pi:ksa (tamal hecho de masa revuelto con manteca, sal al gusto y frijol tierno que se envuelve con hojas de nexkihít, *Renealmia alpinia* (Rottboell) Maas).

**FILENAME:** Tzina\_Medic\_AND308-MFC307\_totoonik\_2010-07-31-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-31-h

**DURATION:** 53:46

**ENGLISH TITLE:** Fever

**SPANISH TITLE:** Fiebre

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás Damián y María Ocotlán Fermín hablan acerca de la fiebre y cómo aliviarla. Comentan que a veces uno está trabajando y sudando en el calor del sol y de repente empieza a llover. Al mojarse el cuerpo, se resfría y empieza uno con dolor de huesos, fiebre y dolor de cabeza con estornudos a cada rato. Para curar esta enfermedad, se cortan las hojas verdes de witskilit (las guías del chayote), hojas de xo:me:t (*Sambucus nigra* subsp. *canadensis* (L.) Bolli), xo:no:ochpa:wa:s (*Sida* sp. (acuta group)), maracuyá (*Passiflora edulis* Sims), hojas de kwitakowit ti:ltik (*Solanum diphyllum* L.) y hojas de kwitakowit ista:k (*Cestrum nocturnum* L.). Se juntan hojas de todas estas plantas se machacan, se echan en un traste con un poco de agua y se espera hasta que salga espuma. Luego se acuesta al paciente boca arriba y se le lava la cabeza para que baje la temperatura. Se evapora el remedio y la fiebre empieza a bajar. Antes de empezar este proceso se debe apartar un vaso de agua con las hojas machacadas. Al terminar de lavarle la cabeza al paciente, se ponen dos cucharadas soperas de ceniza en el agua. Enseguida se le lavan los pies con esta agua, empezando desde las rodillas y siguiendo hasta las plantas del pie. Mientras se va lavando se le va dando golpecitos en los dos pies para que baje la temperatura. Por último, se le da al paciente jugo de limón para tomar. Este ayuda a que se le baje la fiebre. Si el paciente recae ya no se cura con las mismas hojas sino que se cambia el remedio. Esta vez se le pone jitomate, se parte a la mitad y se empieza a frotar junto con refino en todo su cuerpo y al terminar se acuesta y se abriga bien para que sude. Otra forma de curar la fiebre es usando las hojas de chichi:kkokoxiwit (en español local se llama 'naranja cucha' quizá un híbrido entre *Citrus maxima* y *Citrus reticulata*), raíces de ochpa:wa:s (*Sida* spp.), pi:na:wits (prob. *Mimosa albida* H. & B. ex Willd. aunque quizá también *Mimosa pudica* L.), chakayxiwit (hojas de *Bursera simaruba* (L.) Sarg.), hojas de limón y la corteza de tio:kowit (cedro, *Cedrela odorata* L.). Se juntan todas y se hierven. Se espera que se entibie el agua y se baña al paciente. De esta forma se baja la temperatura.

**FILENAME:** Xaltn\_Medic\_MFC307\_totoonik\_2010-07-31-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-31-i

**DURATION:** 24:38

**ENGLISH TITLE:** Fever

**SPANISH TITLE:** La fiebre

**DESCRIPTION:** Amelia Domínguez y María Ocotlán Fermín hablan acerca de cómo se cura la fiebre. Fermín comenta que se puede usar la clara de huevo con pétalos de flores de rosas de castilla. Los pétalos se despedazan muy finitas y se revuelven con la clara de huevo. Posteriormente, esta mezcla se pone sobre una hoja santa (a:ko:kohxiwit, *Critonia morifolia* (Miller) R.M. King & H. Rob.) o una hoja de higuera (kowach, y *Ricinus communis* L.). Con estas hojas se le envuelven los pies del enfermo, quedándose como si tuviera zapatos. Una vez puesto esta medicina sobre su cuerpo, el paciente se cubre bien con una cobija y lo acuestan en la cuna para que duerma. Después de un buen rato, el enfermo empieza a sudar. Por la fiebre que tiene, el sudor que expulsa tiene un olor desagradable. Al despertarse no se debe sacar el niño luego de la cuna sino que poco a poco se va destapando y se le quitan las hojas medicinales. Si las

hojas quedan como quemadas, significa que la medicina ha tenido efecto. Si las hojas siguen verdes y sudadas, significa que el niño sigue con fiebre y, además, tiene susto. Fermín recomienda que después de haber sudado el enfermo y sobre todo por el olor, se debe juntar hojas de lima limón, naranja y naranja cucha para hervir todo junto. Luego, con el agua de estas plantas se baña al enfermo pero este debe hacerse en un rincón de la casa para que no le sople el aire frío. Además de lo anterior, Fermín menciona otras plantas que sirve para curar la fiebre: las hojas de palo mulato (chakay, *Bursera simaruba* (L.) Sarg.), las hojas del sauco (xo:me:t, *Sambucus nigra* subsp. *canadensis* (L.) Bolli), las hojas de maracuyá (*Passiflora edulis* Sims), las de chayote, sese:kpahxiwit (*Kalanchoe pinnata* (Lam.) Pers.), ti:ltik kwitakowit (*Solanum diphyllum* L.) y el ista:kkuikowit (*Cestrum nocturnum* L.) y la escobilla blanca y negra (plantas todavía no identificadas pero quizá tipos de *Sida* sp.; el escobilla blanca podría ser lo mismo que xo:no:ochpa:wa:s, *Sida* sp. (grupo acuta)). De estas plantas sólo se toman cuatro ramitas, las más tiernas. Estas se restriegan con las manos con una poca de agua. El agua queda de color verdoso y con ella se le lavan los pies del enfermo, solamente desde las rodillas a los pies. La espinosilla (nekaxa:ni:l, *Loeselia mexicana* (Lam.) Brand) también sirve para curar la fiebre. Se hierve y se toma en té como agua de tiempo.

**FILENAME:** Xaltn\_Medic\_MFC307\_pohpoxoon\_2010-07-31-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-31-j

**DURATION:** 08:53

**ENGLISH TITLE:** Chickenpox

**SPANISH TITLE:** Varicela

**DESCRIPTION:** Amelia Domínguez y María Ocotlán Fermín hablan del pohpoxo:n (viruela), una enfermedad que ataca tanto a niños como a grandes pero solamente una vez se puede uno enfermar del pohpoxo:n. Los primeros síntomas que se presentan son la fiebre y comezón en todo el cuerpo. Luego salen unos granitos parecidos a los de la picadura de mosquito pero los del pohpoxo:n producen un líquido parecido al pus. Para acelerar el brote de los granos del pohpoxo:n, el enfermo debe comer dos o cuatro huevos con cebolla o cebollina. Se frien con manteca del unto, así los granos salen más rápidos al exterior del cuerpo. Comenta Fermín que los granos tienen el tamaño de un frijol negro; recomienda que el enfermo no consuma frijoles negros porque ellos hacen que queden manchas negras sobre la piel donde salen los granos. Para aliviarse de esta enfermedad se debe bañar con extracto de varias plantas tales como el a:kwitaxiuit (probablemente *Justicia aurea* Schltdl.), tahchino:ixiuit (probablemente *Hypericum pratense* Schltdl. & Cham.), chi:kisxiuit (hormiguillo, *Cecropia obtusifolia* Bertol.), xo:me:t (*Sambucus nigra* subsp. *canadensis* (L.) Bolli), nekaxa:ni:l (espinosilla, *Loeselia mexicana* (Lam.) Brand), kwitakowit (*Cestrum nocturnum* L.), chi:nich o tsi:nich (*Cantinoa mutabilis* (Rich.) Harley & J. F. B. Pastore (ex *Hyptis*)), o:mekilit (*Piper auritum* Kunth), hojas de aguacate, tanokwilpahxiwit (prob. *Lantana camara* L. u otras especies de este grupo como *Lantana horrida* Kunth subsp. *horrida* or *L. hirsuta* M. Martens & Galeotti subsp. *hirsuta*.), kwernaba:kaxiuit (*Montanoa grandiflora* Alamán ex DC. o *Montanoa bipinnatifida* (Kunth) K.Koch), kwomo:so:t (*Bidens reptans* (L.) G. Don), mi:lahmo:so:t (*Bidens alba* var. *radiata* (Sch. Bip.) R.E. Ballard o *Bidens odorata* Cav.) y sempowalxo:chixiuit (*Tagetes erecta* L.). Este último no debe faltar por lo amargo que es. El baño se repite por lo menos unas tres veces. Anteriormente se ocupaba un jabón que se conocía con el nombre de jabón de mantequilla aunque ya en la actualidad éste ya no existe. Además de lo mencionado se puede preparar un té de o:mekilit que se le da de tomar al enfermo para que no tenga una sensación de asco. Finalmente comenta el mismo proceso sirve para curar el sarampión.

**FILENAME:** Xaltn\_Medic\_MFC307\_mihmikilootataxis\_2010-07-31-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-31-k

**DURATION:** 26:21

**ENGLISH TITLE:** Whooping cough

**SPANISH TITLE:** Tosferina

**DESCRIPTION:** Amelia Domínguez y María Ocotlán Fermín conversan sobre mihmikilo:tataxis (tosferina). Fermín comenta que mihmikilo:tataxis es un tipo de tos muy peligroso porque de tanto toser se le acaba a uno la respiración hasta que casi se desmaya. Un remedio que se usa es la carne de zopilote (tsopi:lo:nakat) pero si no se puede conseguir se puede reemplazar con carne de zorrillo (epat). La carne se prepara hervida y se la come el enfermo. Las plumas del zopilote también sirven para remedio del mihmikilo:tataxis. Se toman siete pedazos, se hierven y el enfermo se lo toma como té. También se complementa el susodicho remedio con la sangre que sale donde está el corazón del zorrillo. Se unta la sangre sobre una hoja ancha como el taxkaliswat (*Piper schiedeana* Steud.) o el piiltsompech (*Piper umbellatum* L.). Posteriormente se le coloca la hoja sobre el pecho y también un poquito de sangre se le unta en la nuca y en la garganta del enfermo. El tsanamets (*Adiantum poiretii* Wikstr.), junto con espinosilla (nekaxa:ni:l, *Loeselia mexicana* (Lam.) Brand) también sirve para curar el mihmikilo:tataxis. Además el paciente se baña con agua de hierbas como el laurel, estafiate (*Artemisia* spp. quizá *Artemisia klotzschiana* Besser), ahtsomia:s (prob. *Barkleyanthus salicifolius* (Kunth in HBK) H. Rob. & Brettell, aunque hay también un *Salicaceae* llamado ahtsomia:s, *Salix taxifolia* Kunth), tahchino:ixiuit (*Hypericum pratense* Schltdl. & Cham.), kaba:yohkwitaxiuit (*Ageratum corymbosum* Zuccagni ex Pers.), kiowteyo:xokoyo:lin (*Begonia nelumbiifolia* Cham. & Schltdl.) y hojas de cedro (tio:kowit, *Cedrela odorata* L.).

**FILENAME:** Tzina\_Medic\_AND308\_mihmikilootataxis\_2010-07-31-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-31-l

**DURATION:** 11:23

**ENGLISH TITLE:** Whooping cough

**SPANISH TITLE:** Tosferina

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás platica acerca del mihmikilo:tataxis, la tos ferina que antes atacaba a muchos niños y a veces hasta a los adultos. Cuando sufren de esta enfermedad hacen muchas fuerzas al toser, poco a poco iban cerrando los ojos y se mareaban, quedando como muertos por un rato. Por esta razón la enfermedad se llama mihmikilo:tataxis. Era una enfermedad peligrosa porque de tanto toser los niños empezaban a escupir sangre. Para curarla se ocupaba la carne de tortuga. Se atrapaba una tortuga en los a:ichkwil (jagueyes) y

se traía a la casa. Se le cortaba la cabeza y la sangre se les untaba a los niños en la parte frontal del cuello. En seguida se le sacaba el caparazón y se limpiaba para usarlo a ahumar al niño. Así pudiera empezar a comer con facilidad. También cuando un niño empezaba a toser se le daba de comer la carne de tortuga ahumada. Se cortaba un pedacito y se calentaba para que tuviera un buen sabor. Si el niño no aceptaba comérsela, uno le decía que era carne de armadillo y así se la comía. Las plumas del zopilote junto con las plumas de una gallina y una cucaracha también se ocupaban para curar el mihmikilo:tataxis. Se conseguían las plumas del zopilote y de la gallina y se tostaban. La cucaracha se tostaba en el comal y cuando estaba listo se molía y se convertía en polvo junto con las plumas tostadas. Después al polvo se le echaba agua y se les daba de tomar a los niños afectados por mihmikilo:tataxis. Si el enfermo era un adulto, se le daba las plumas tostadas y la cucaracha para que se la comiera así. El ratón también era bueno para curar la tosferina. Se atrapaba el ratón más grande o uno de los ratones que le llaman i:x:po:poyo:kimichimeh. Luego se partía a la mitad, se limpiaba, y se ahumaba para que tuviera un buen sabor y así los niños aceptaran comérsela. Si un niño no quería comer uno le decía que era carne de un pajarito. Así no había tanto problema. También la manteca del zorrillo era buen remedio para la tosferina. Se atrapaba el animal, se destazaba la carne y se freía para sacarle la manteca. Cuando el niño le empezaba a afectarse por el mihmikilo:tataxis se le frotaba la manteca en sus articulaciones (ka:mpa se: sahsa:liwtok) y así se le iba quitando poco a poco la tos. Las hojas tiernas del tepe:xilo:t (Chamaedorea, probablemente Chamaedorea schiedeana Mart.), las hojas tiernas de koyo:lin (tipo de Aracaceae todavía no identificado definitivamente pero quizá Bactris mexicana Mart.) y las raíces de kowxiwit (una palma todavía no identificada definitivamente pero probablemente Syagrus romanzoffian (Cham.) Glassma) también se usaban para curar el mihmikilo:tataxis. Se cortaban las hojas tiernas y se sacaban las raíces del kowxiwit, se hervían juntos. Luego se dejaba enfriar y se le daba de tomar al paciente.

**FILENAME:** Tzina\_Medic\_AND308\_opochehkat\_2010-07-31-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-31-m

**DURATION:** 05:43

**ENGLISH TITLE:** Bronchitis

**SPANISH TITLE:** Bronquitis

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás platica del bronquitis y la manera de curarla. Esta enfermedad puede atacar tanto a los niños como a los adultos. A veces una persona se encuentra bien abrigado y de repente se destapa y le pega el aire frío; después se enferma. Le da bronquitis y empieza a tener problemas respiratorios. Tiene ronquidos en el pecho y siente que tiene muchas flemas pero no puede expulsarlas. Para los niños pequeños es muy peligroso porque si no se curan a tiempo se pueden morir de la enfermedad. La bronquitis se cura con el opochehxiwit (probablemente Pluchea carolinensis (Jacq.) G. Don in Sweet aunque a la Bocconia arborea S. Wats. también se le da este nombre de opochehxiwit), limo:nxiwit y sakalimo:n (pendiente identificación en este momento) con poquito de sal. Se cortan las hojas verdes, las machacan, le agregan poquita sal y le echan refino. En seguida frotan al paciente en el pecho, en la espalda y en las articulaciones. Otra parte de las hierbas las hierven sin agregarle sal ni aguardiente, esperan que se entibie el agua y bañan al paciente. Apartan una taza de té y después del baño le dan de tomar para que se quite la enfermedad. Después se acuesta y se abriga bien para que sude y de esta forma se cura la bronquitis.

**FILENAME:** Xaltn\_Medic\_MFC307\_chaawis\_2010-07-31-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-31-n

**DURATION:** 21:59

**ENGLISH TITLE:** Anemia

**SPANISH TITLE:** Anemia

**DESCRIPTION:** Amelia Domínguez y María Ocotlán Fermín conversan acerca de la enfermedad conocida como cha:wis (anemia, enfermedad debilitante que deja uno pálido y desganado). Esta enfermedad se provoca por un susto grande, por ejemplo por haber sido mordido por un perro o víbora, o bien por haber sido correteado por un animal bravo. Al transcurrir unos días después del susto, la persona afectada deja de comer. Luego el cuerpo siente el efecto del susto y la persona quedará enfermiza. Para evitar esto, Fermín recomienda que después de un susto se toma té de ma:ltantsi:n junto con cuatro pedazos de semilla de mamey. También se le debe hacer a la brevedad posible (sugiere que sea antes de pasar un mes del susto) una llamada (oración) a la persona afectada una llamada. Advierte que si no se cura del susto, la persona solamente podría aguantar seis meses de vida. Después morirá. Actualmente, agrega, a las personas sufriendo del susto se les recomienda un baño de temascal. También se debe hacerles un paladea además de dárselos el té de ma:ltantsi:n junto con la semilla de mamey. Dice que el susto se manifiesta en dos maneras. Algunos pueden adelgazarse mucho aunque otros se engordan al hinchárseles el cuerpo.

**FILENAME:** Tzina\_Medic\_AND308\_chaawis\_2010-07-31-o.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-31-o

**DURATION:** 14:26

**ENGLISH TITLE:** Anemia

**SPANISH TITLE:** Anemia

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás Damián habla del susto, una condición que ocurre cuando alguien espanta a otra persona, por ejemplo hablándole por sorpresa cuando está en el campo y junto a un río. También puede provocarse en la cocina o cuando alguien se cae caminando. Para curar el espanto el afectado busca un curandero para que vaya al lugar donde se había espantado a hacer una llamada espiritual. También trae un poco de agua o tierra del lugar del espanto y esto se coloca en la cabecera donde duerme el enfermo para que regrese su espíritu. También se hace un conjunto de hierbas hervidas tales como el o:mekilit/omikilt (Piper auritum Kunth), teahwach (Pilea microphylla (L.) Liebm.), okotsokowxiwit (Liquidambar styraciflua L.) y tehtsonkilit (Cnidioscolus multilobus (Pax) I. M. Johnst.) y con esa agua bañan al enfermo. Cuando alguien está muy grave por susto se le cae el cabello. Pero cuando ya le hacen la curación también le lavan la cabeza con agua preparada de o:mekilit y ma:ltantsi:n (prob. Satureja brownei (Sw.) Briq.) y así se le detiene

la caída de cabello. (Nota: Aunque la pregunta del entrevistador era acerca del cha:wis, anemia, Nicolás Damián hablaba acerca del susto.)

**FILENAME:** Tzina\_Medic\_AND308\_kwitkowaameh\_2010-07-31-p.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-31-p

**DURATION:** 09:29

**ENGLISH TITLE:** Tapeworms

**SPANISH TITLE:** Lombrices

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás habla acerca de las lombrices (kwitkowa:meh) y los remedios que se usan para expulsarlos del cuerpo. Comenta que las lombrices nacen de los alimentos que consumimos y también si comemos muchos dulces. Por ejemplo, antes les daban de comer panela a los niños y tomaban café muy dulce. Esto provocaba que el niño tuviera lombrices. Actualmente ya casi no se produce ni se consume panela. Pero hoy en día sí hay muchos dulces. Además el pan que consumen los niños y hasta los adultos puede también provocar las lombrices. Si un niño tiene lombrices se nota porque tiene dolor estomacal muy frecuente y no crece bien. Se enferma a cada rato y sólo quiere comer dulces. Cuando uno pone la mano sobre su abdomen se puede hasta sentir cómo se mueven las lombrices. A veces cuando va al baño saca las lombrices de cabeza blanca y delgada, unos más grandes y otros pequeños. Para acabar con ellas se puede tomar té de hierbas, por ejemplo el teposihya:k (Ocimum carnosum (Spreng.) Link & Otto ex Benth. [syn. Ocimum flexuosum Thunb.]), el sakatechi:chih (pendiente identificación), sakalimo:n (pendiente identificación) y las raíces de ochpa:wa:s (Sida spp.). Se cortan las hojas verdes del ochpa:was y el sakatechi:chih se compra en el mercado de Cuetzalan. Enseguida se hierve todo junto, se espera que se entibie y se le da de tomar media taza de té al paciente. Después de unas horas se va al baño y expulsa las lombrices. Cuando salen como en una bola cubierta con algo parecido a la telaraña, esto indica que ya se acabaron las lombrices. Después el paciente se recupera fácilmente.

**FILENAME:** Xaltn\_Medic\_MFC307\_ohpolowa\_2010-07-31-r.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-31-r

**DURATION:** 07:01

**ENGLISH TITLE:** When one causes ones baby to become disoriented and lost

**SPANISH TITLE:** Cuando uno hace que su bebé pierda el camino y quede desorientado

**DESCRIPTION:** Amelia Domínguez y María Ocotlán Fermín hablan de ohpolowa (literalmente, 'perder camino'). Éste se les pasa oa los bebés recién nacidos cuando los sacan de la casa por primera vez. Entonces, comenta Fermín, el tonal del bebé todavía no conoce los caminos y por eso se pierde en el trayecto. Recomienda que al sacar un bebé de casa por primera vez, de regreso se le habla diciéndole: "No te quedes, vamos de regreso a casa, no te pierdas en el camino, por aquí nos venimos, por aquí debemos regresar". Agrega que la criatura se debe llevar abrazada o bien en un huacal pero puesto enfrente por el pecho y no cargándolo en la espalda. Así se evita que los espíritus malos se le acerquen. Al llegar a casa otra vez se le dice: "Ya llegamos, aquí descansa, pues de aquí salimos hace un rato, aquí debes estar". Comenta que si no se regresa por la misma ruta que se tomó al salir de casa, la criatura empieza a llorar desesperadamente. Esto significa que el tonal del niño se perdió en el camino. Para curar un bebé de esta condición, Fermín comenta que se debe salir de nuevo de la casa e ir por el camino por donde se había regresado y después regresar esta segunda vez a la casa tomando el camino que se había tomado la primera vez de salida. También se le pone un hilo en una de las manos y en un pie y al regresar a casa esta segunda vez se le dice: "Duerme, no puedes ir a ningún lado, pues estás amarrado". Después el bebé deja de llorar.

**FILENAME:** Tzina\_Medic\_AND308-JVC313\_temaaskal\_2011-07-13-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-13-j

**DURATION:** 15:10

**ENGLISH TITLE:** Sweat baths

**SPANISH TITLE:** Baño de vapor o temazcal

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás y Ernesto Vázquez hablan acerca del tema:skal. Comentan que en el pasado todas las señoras daban luz en su casa y después del parto les hacían baños de tema:skal para evitar cualquier recaída. Los señores sabían cómo construir el tema:skal y que materiales debían usar. Primero, se consiguen unas varas, ganchos y el tipo de piedra llamada texkaltet (resistente al calor). Para tapar el tema:skal se puede usar hojas de plátano morado, hojas de cola de pescado (michkwitapi:l, (R.E.Schult.) Harling) o el tema:skalpesma (pendiente identificación). El peto:imekat (pendiente identificación) y te:sakakemat (tallo de Philodendron spp.) se usan para amarrar los palos y las hojas. Antes de empezar el tema:skal se limpia el lugar donde se va a construir. Primero se excava ligeramente y se apilan los texkaltet en forma circular donde va a ser el tixi:k (literalmente 'ombligo del fuego'). No se puede usar otro tipo de piedra porque las demás piedras empiezan a tronar cuando se calientan con el fuego. Pero el texkaltet se prende y toma el color de las brasas. Después de limpiar y excavar el terreno, se ponen las varas y se empieza a amarrar uno por uno. Después se tapa el tema:skal con hojas de plátano. Las hojas se colocan encimadas para que quede bien cerrado el baño de vapor y no permite que el calor salga. Las hojas se amarran por encima del armazón con peto:imekat o te:sakakemat. Así queden aseguradas y no se muevan en el momento de prender el fuego por dentro. El tema:skal se hace de forma semi-esférica. Arriba se van amarrando las varas en forma de arco. Hacia el suelo como a 20 cm. del suelo se coloca unas varas horizontales y van alrededor del tema:skal para reforzarlo. También se cortan unos palos con gancho de cómo 25 a 30 cm. de largo. Estas varas se empotran en el suelo y por su gancho jalan a la vara horizontal para mantenerla en su lugar. Las varas que forman la construcción semi-esférica se amarran a esta vara horizontal. Para aumentar el calor por dentro, encima del tema:skal se extienden cobijas para mantener el calor adentro. Se le ponen dos puertas pequeñas, una para poder meter la leña antes de prender el horno; la otra es donde entra el paciente que se va a bañar. Cuando ya está terminado se prende la leña y poco a poco vayan calentándose los texkaltet. Se espera hasta que agarren el color de las brasas y cuando ya llegaron a este punto, se mete la señora que administra el baño de vapor. Por lo regular se meten dos personas para auxiliar; la

responsable es la partera. Adentro del tema:skal se colocan unas hojas (no dice que tipo) como tapete para que ahí se acueste la paciente y la partera. También se coloca una olla con agua fría y unas ramas de xopilxiwit (esto es, las ramas del xopilkwit: *Trichilia havanensis* Jacq.). Cuando ya están adentro, la partera empieza a echarle agua a los texkaltet para que se levante el vapor y aumente el calor. Con las ramas de xopilxiwit le pegan a la paciente en todo su cuerpo para que le llegue el vapor y empiece a sudar. Cuando el paciente sale del tema:skal, es importante que se abrigue bien y se acueste nuevamente para que no le pegue el aire. De esta forma sigue sudando y así se alejan las enfermedades.

**FILENAME:** Tzina\_Medic\_JVC313\_temaaskal\_2011-07-13-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-13-k

**DURATION:** 16:37

**ENGLISH TITLE:** Sweat baths

**SPANISH TITLE:** Baños de vapor (temazcal)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez platica acerca de la construcción del tema:skal y sus partes más importantes. Primero se selecciona un terreno de entre 1.8 y 2.0 m de diámetro. Se calcula para que quepa una persona acostada. Las varas llamados kolomeh se ponen en forma vertical con una distancia de cuarenta centímetros cada uno para que detengan las hojas del techo. Estas varas se buscan en los cerros y deben ser de ka:ka:lo:tako:t (*Acalypha schlechtendaliana* Müll. Arg.). Luego hay unas varas llamadas i:xtapalkowit que se colocan en forma horizontal para amarrar ahí los kolomeh. Enseguida se acomodan las hojas. Si son hojas de plátano se van encimando dos hojas para quede el techo bien cerrado. Si se usan tema:skalpesma o las hojas de pescado (aparentemente el michkwitapi:l, *Asplundia* sp.) se van acomodando por rollos. Alrededor de la base del temazcal se van enterrando ganchos a como cuarenta centímetros de distancia uno de otro. Ahí se amarran y se aprietan los bejuco para asegurar las hojas con que se tapa el tema:skal. El tixi:k es un hoyo que se hace para acomodar el totomoxtle o ocote prendido que se usa para ayuda a prender la leña dentro del tema:skal. El tixi:k es como un fogón de casa; es de cómo diez centímetros de profundidad. Alrededor del tixi:k se apila piedra llamada texkaltet. Esta se usa porque cuando se empiezan a calentar otro tipo de piedra se truena y se va partiendo. A estas piedras texkaltet también se les pone un tai:xkwa:yo:t o cabezal. Se escoge una laja ancha sobre la cual se apila otras piedras que quedan como pirámide. Mientras más piedra más rápidamente se calienta el tema:skal. Cuando ya está terminado el tema:skal se prende la leña (se debe usar un tercio) para calentar el texkaltet. Si es leña seca con mucha brasa no tardan las piedras en calentarse. No debe tener ninguna apertura para que no salga el calor hacia a fuera. Se pueden colocar cobijas encima del tema:skal que ayuden a mantener el calor adentro. Cuando las piedras se ponen del color rojo de las brasas indica que ya se calentaron. Se deben quitar cualquier tizón prendido para que no se produzca humo. Se mete una olla con agua fría y un rollo de a:wa:xiwit (encino) o xopilxiwit (*Trichilia havanensis* Jacq.). Enseguida entra la señora que va a recibir el baño del tema:skal. Se mete y se acuesta mientras otra persona empieza a echarle agua a las piedras de texkaltet para que se levante el vapor. Las ramas de a:wa:xiwit se ocupan para darle golpes en el cuerpo al paciente y ayudar a mover el vapor. De esa manera empiece a sudar. Debe sudar mucho para que se quiten las enfermedades. Al salir del tema:skal debe el o la paciente abrigarse muy bien para evitar resfriados y otras enfermedades.

**FILENAME:** Huitz\_Medic\_MMD322\_Vida-de-partera\_2011-07-15-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-15-b

**DURATION:** 10:49

**ENGLISH TITLE:** Life as a midwife and various plantas that are used (Rubiaceae: *Hamelia patens* Jacq. (Rubiaceae), *Croton draco* Schltdl. (Euphorbiaceae), *Ocimum carnosum* (Spreng.) Link & Otto ex Benth.(syn, *Ocimum flexuosum* Thunb.; Lamiaceae) and *Piper amalago* L. (Piperaceae)

**SPANISH TITLE:** Vida de partera y varias plantas que utiliza (Rubiaceae: *Hamelia patens* Jacq. (Rubiaceae), *Croton draco* Schltdl. (Euphorbiaceae), *Ocimum carnosum* (Spreng.) Link & Otto ex Benth.(syn, *Ocimum flexuosum* Thunb.; Lamiaceae) y *Piper amalago* L. (Piperaceae)

**DESCRIPTION:** María Modesta Millán Diego habla de las propiedades curativas del witsikite:mpil (*Hamelia patens* Jacq.). Comenta que se hierve una ramita de esta planta junto con una del wichi:n (*Verbesina persicifolia* DC) para lavar la herida de alguna cortada. Así se desinfecta y cicatriza. Habla del eskowit (*Croton draco* Schltdl.) y dice que para sanar una uña que se despega por accidente se hierve un pedazo de la corteza de este árbol y con eso se lava el lugar afectado. Habla también de cómo curar el empacho de los niños. Se le soba en la barriga con el teposihya:k (*Ocimum carnosum* (Spreng.) Link & Otto ex Benth.(syn., *Ocimum flexuosum* Thunb.)) y un poco de aceite mientras se le da un té de xa:lkowit (prob. el ti:Itik xa:lkowit, *Piper amalago* L.). En ese mismo momento se le sacude y así se cura. Platica que ella aprendió a ser partera por la misma necesidad. Al no contar con nadie que la apoyara empezó por ella misma. Hasta ahora sigue siendo partera atendiendo a las mujeres que así lo desean. Finalmente, platica de como curar el mal aire en las personas. Dice que se les hace una limpia con un huevo (sobando al paciente por todo el cuerpo). Y si no es enfermedad de mal aire, les prepara un té que ella considera bueno para esa enfermedad. Con eso se mejoran.

**FILENAME:** Huitz\_Medic\_MMD322\_nexwtil\_2011-07-15-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-15-c

**DURATION:** 08:59

**ENGLISH TITLE:** Indigestion or unsettled stomachs

**SPANISH TITLE:** El empacho

**DESCRIPTION:** María Modesta Millán Diego habla de cómo curar los niños del empacho. Primero se mete en las brasas el teposihya:k (*Ocimum carnosum* (Spreng.) Link & Otto ex Benth.(syn, *Ocimum flexuosum* Thunb.)) con las hojas de xa:lkowit (*Conostegia xalapensis* (Bonpl.) D. Don ex DC.) y la hoja santa (también conocida como a:ko:kohxiwit, *Critonia morifolia* (Miller) R.M. King & H. Rob.). Luego se le pone al enfermo como emplasto sobre el estómago. Si con esto no se cura entonces se asa de un lado un huevo con cebolla picada y un

poco de tequezquite y se le pone al enfermo por la espalda. Agrega que también se sacude el niño y se le truena la piel de la espalda jalándole hacia arriba el cuero. En esta misma grabación habla de cómo curar el susto con las pelotillas puestas en el recto. Se busca la semilla del aguacate y la semilla del mamey y se tuesta en un comal. Luego se muelen estas semillas, haciéndoles polvito. Después se fríe el polvo junto con el maltantsi:n (Satureja brownei (Sw.) Briq., el kwomo:so:t (Bidens reptans (L.) G. Don), el sakapal (Cuscuta spp.), el (ahtso:mias Barkleyanthus salicifolius (Kunth in HBK) H. Rob. & Brettell o quizá Salix taxifolia Kunth). Con un poquito de algodón se van haciendo las bolitas y esas bolitas son las que se le aplican al enfermo. Agrega que a los bebés también se les puede aplicar dos pelotillas cada tercer día y con seis son suficientes para curarlos si están enfermos por mal aire.

**FILENAME:** Huitz\_Medic\_MMD322\_noihtitsakwilia-detenerse-la-regla\_2011-07-15-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-15-d

**DURATION:** 05:22

**ENGLISH TITLE:** Stopping bleeding during menstruation

**SPANISH TITLE:** Cómo detener la regla durante la menstruación

**DESCRIPTION:** María Modesta Millán Diego habla de cómo se cura a una mujer cuando se le detiene la regla. Por la detención de la regla a veces las mujeres piensan que están embarazadas. Sin embargo a veces la regla se detiene ocurre porque las mujeres tiene un enfriamiento en el estómago. Por la detención a veces las mujeres hasta llegan a pensar que están embarazadas. Pero luego se enteran que no están embarazadas porque cuando están embarazadas la partera siente una bolita en el estómago. Para curar las mujeres así afectadas primero ellas buscan a un señor para haga unas llamadas espirituales y así ya les empieza a bajar la regla. Comenta que también se puede curar tostando unas hojas de omikilit (Piper auritum Kunth). Se le unta a la mujer con un poco de aceite y se pone la hoja sobre el estómago de la mujer como un emplasto. Al mismo tiempo se hierven juntos mirto (un tipo de Salvia), laurel (aparentemente Laurus mobilis L.) y siwa:pah (no identificado) y se toma el agua como té. En el momento de darles el té a las mujeres también se les soba el estómago. Comenta Modesta Millán que a veces las mujeres aguantan una detención de regla por hasta seis meses pero siguiendo el remedio indicado arriba se curan de dicha enfermedad. Finalmente ella agrega que la detención de la regla no es mortal siempre y cuando se busca un remedio.

**FILENAME:** Huitz\_Medic\_MMD322\_keeman-teekokoh-see-iyooliikaan\_2011-07-15-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-15-e

**DURATION:** 02:27

**ENGLISH TITLE:** Backaches

**SPANISH TITLE:** Dolor de espalda

**DESCRIPTION:** María Modesta Millán Diego habla de cómo curar a alguien del dolor de espalda causado por trabajar mucho o por andar bajo la lluvia estando acalorado. Comenta que se le quita la cascara del zapote negro maduro (ti:tsapot, Diospyros nigra (J.F. Gmel.) Perr. (syn. D. digyna Jacq.)), se hierva la pulpa y se le exprimen unos dos limones agregándole un poco de azúcar para que salga endulzado. En la grabación no dice que se hace con esta mezcla, sólo menciona que con eso se cura a la persona que padece de estos dolores.

**FILENAME:** Huitz\_Medic\_MMD322\_mikiaanalís\_2011-07-15-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-15-h

**DURATION:** 05:45

**ENGLISH TITLE:** Cramps

**SPANISH TITLE:** Los calambres

**DESCRIPTION:** María Modesta Millán Diego habla del mika:nalis, los calambres que ataca tanto a los adultos mayores como a los niños. Comenta que este dolor se calma con un té hecho de la raíz de un tepe:xi:lo:t tierno, que se puede arrancar fácilmente. No menciona cual de los cuatro tepe:xi:lo:t documentados se usa, pero probablemente es el más común, él que crece en los cafetales (Chamaedorea oblongata Mart. ). Además de la raíz del tepe:xi:lo:t se utiliza una hoja del corazón de la palma, cuatro pedacitos de ocote del que tiene resina y cuatro hojas de mango. Se hierven el conjunto y se le da al enfermo este té. Agrega que dicha enfermedad es muy peligrosa. Si uno siente los calambres en el estómago y no busca un remedio, pueden provocar la muerte.

**FILENAME:** Huitz\_Medic\_MMD322\_kokot\_2011-07-15-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-15-i

**DURATION:** 05:45

**ENGLISH TITLE:** Pimples and similar skin afflictions

**SPANISH TITLE:** Granos de la piel

**DESCRIPTION:** María Modesta Millán Diego presenta la manera de curar los granos que salen en las diferentes partes del cuerpo. Se hierva la corteza del eskowit (Croton draco Schltld.) junto con las hojas del witsikite:mpi:l (Hamelia patens Jacq.), el wichi:n (Verbesina persicifolia DC) y las hojas del xo:no:t (Heliocarpus appendiculatus Turcz. o Heliocarpus donnellsmithii Rose) y con eso se lava el grano. Comenta que hay dos tipos de wichi:n, 1) morado, sus hojas son moradas, anchas y de tallo negro; y 2) el ista:k de tallo verde (blanco) y hojas mas chiquitas y verdes (Nota: prob. V. persicifolia). Los dos tipos tienen los mismos usos con las mismas propiedades curativas. Agrega que también conoce dos tipos de xo:no:t, los dos tienen el mismo tipo de flores y la misma propiedad curativa para los granos. Uno es de hojas grandes y otro de hojas chiquitas. Finalmente agrega que la savia del eskowit también se usa para calmar el dolor de muelas, aplicándole directamente a los dientes afectados.

**FILENAME:** Huitz\_Medic\_MMD322\_see-kipahtia-see-irinyon\_2011-07-15-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-15-l

**DURATION:** 10:23

**ENGLISH TITLE:** Kidney diseases

**SPANISH TITLE:** Enfermedades de los riñones

**DESCRIPTION:** María Modesta Millán Diego habla de cómo se cura el dolor de riñones. Se arrancan diez raíces de te:mpa:waxiwit (Pavonia schiedeana Steud.) y se lavan para quitarles la tierra. Luego se machacan y se ponen a hervir en un litro de agua. Cuando ya se haya hervido se empieza a tomar como agua de tiempo. Con una semana de este remedio se cura el paciente del dolor de riñones. En esta misma grabación habla de una planta con flores como estrellas que ella conoce como si:talxo:chit (no identificado). Para usar como remedio primero se machacan las raíces que se hierven en un litro de agua. Éste también se toma como agua de tiempo para controlar la diabetes. Finalmente habla de cómo curar el mal aire. Se hace un conjunto de hierbas tales como el xo:me:t (Sambucus nigra subsp. canadensis (L.) Bolli), la albahaca, hojas de cedro (Cedrela odorata L.), tsohya:kxiwit (Cestrum nocturnum L.), kekexikilit (Xanthosoma sagittifolium (L.) Schott), corteza de colorín (Erythrina sp. prob. Erythrina coralloides DC.) y ahtsomia:s (prob. Barkleyanthus salicifolius (Kunth in HBK) H. Rob. & Brettell aunque también Salix taxifolia Kunth se conoce como ahtsomia:s). Se hierva todo junto y con el agua que resulta se baña al enfermo mientras que al mismo tiempo se sahumea con incienso y pelusa de gato o perro.

**FILENAME:** Huitz\_Medic\_MMD322\_Relacion-experiencia-clinica\_2011-07-15-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-15-m

**DURATION:** 11:56

**ENGLISH TITLE:** Working in clinics

**SPANISH TITLE:** El trabajo en las clínicas

**DESCRIPTION:** María Modesta Millán Diego habla de la relación que tiene la medicina tradicional con la medicina de patente. Comenta que ella, junta con otras personas, trabajan en la medicina tradicional en coordinación con el hospital general de Cuetzalan. Las personas que trabajan con la medicina tradicional se encargan de curar a las personas que padecen dolor de huesos, dolor de cabeza y la dislocación. Agrega que cuando no logran curar a alguna enfermedad con la medicina tradicional mandan al paciente a la medicina de patente. Y lo mismo ocurre en sentido contrario: cuando la medicina de patente no funciona para aliviar al enfermo, lo pasan a la medicina tradicional. Así es como se coordinan los que trabajan en cada ramo para atender a los enfermos.

**FILENAME:** Huitz\_Medic\_MMD322\_varios-remedios-que-trajo\_2011-07-15-o.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-15-o

**DURATION:** 15:20

**ENGLISH TITLE:** Various types of medicinal plants

**SPANISH TITLE:** Diferentes tipos de plantas medicinales

**DESCRIPTION:** María Modesta Millán Diego habla de varios tipos de remedios caseros que ella conoce. Primero habla de cómo se cura el xi:yo:t, una mancha que nace en la piel de los niños y adultos. Nace en cualquier parte del cuerpo ya sea la espalda o la cara. Para eliminar el xi:yo:t se rasca. Luego se restriegan una hierbas con las manos y eso se le pone sobre los xi:yo:t por dos días. Así se cura. En esta plactica sólo menciona como se usa la hierba pero no menciona el nombre de la planta. También habla de cómo curar el empacho en los niños. Primero se envuelve el teposihya:k (Ocimum carnosum (Spreng.) Link & Otto ex Benth.) con hojas de kiltsompech, (Millán Diego usa la palabra kiltsompech para lo que otros llaman piltsompech), hoja santa (también conocida como a:ko:kohxiwit, Crotalaria morifolia (Miller) R.M. King & H. Rob.) y hojas de xa:lkowit (prob. el ti:ltik xa:lkowit, Piper amalago L. aunque algunos dicen que el xa:lkowit común, Piper aduncum L., es remedio). Luego se meten estas hojas a las brasas para asarlas y después se le ponen sobre la barriga del enfermo. Así se cura del empacho. En esta misma grabación también habla de cómo curar la disentería. Se hierven unas hojas de okma (Vernonanthura patens (Kunth in HBK) H. Rob.) y hojas de guayaba (Psidium guajava L.) y ese té se lo toma el enfermo y así se cura. Finalmente habla de otra hierba que le llama chapolistit (Verbena litoralis Kunth). Esta hierba se hierva y se toma como agua de tiempo para curar los dolores de estómago provocados por problemas de la vesícula biliar.

**FILENAME:** Xalpn\_Medic\_MSG328\_estompil-disenteria\_2011-07-20-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-20-a

**DURATION:** 04:05

**ENGLISH TITLE:** Dysentery

**SPANISH TITLE:** Disentería

**DESCRIPTION:** Martín Santiago García comenta sobre la disentería (estsompi:l), una enfermedad que ataca a niños y adultos, y cómo se cura. Primero menciona que se puede usar las hojas tiernas o el cogollo del guayabo (Psidium guajava L.) que se prepara en un té para que lo beba el enfermo. Agrega que el ta:lokma (el okma es común; es Vernonanthura patens (Kunth in HBK) H. Rob. Pero parece que el ta:lokma según lo llama Martín Santiago García es distinto aunque no identificado en este momento) también sirve para curar la disentería. Se toma la raíz de cuatro plantas del ta:lokma y se hierva y se toma en té. Ambos remedios se toman en las mañanas durante cuatro días. Además describe que hay dos tipos de disentería, un blanco y otro rojo. Con la disentería blanca las heces se parecen a flema; con la disentería rojo salen como espumas. Finalmente menciona que si estas plantas no hacen efecto, entonces es porque la persona enferma sufre por susto. Por lo tanto debe acudir con alguien que sabe hacer llamadas.

**FILENAME:** Xalpn\_Medic\_MSG328\_moaawilkokowa-enfermedades-recurrentes\_2011-07-20-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-20-j



**DURATION:** 05:14

**ENGLISH TITLE:** The recurring and debilitating condition known as moa:wilkokowa

**SPANISH TITLE:** La enfermedad recurrente y debilitante conocido como moa:wilkokowa

**DESCRIPTION:** Amelia Domínguez y Martín Santiago hablan de una enfermedad (aparentemente provocada por la brujería) que se llama moa:wilkokowa. Según Santiago los síntomas son la falta de apetito, dolor de cabeza ligero y flojera. Los afectados por esta enfermedad también sudan al dormir y quedan pálidos. Esta condición solamente se puede curar por alguien que sepa orar, un curandero que le ora a Dios. Una vez que empieza a hacer efecto, el enfermo empieza a aliviarse poco a poco.

**FILENAME:** Xalpn\_Medic\_MSG328\_ihxooch-see-misoota-vomito\_2011-07-20-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-20-k

**DURATION:** 08:51

**ENGLISH TITLE:** Vomiting, its causes and cures

**SPANISH TITLE:** Vómito, cómo se provoca y como se cura

**DESCRIPTION:** Amelia Domínguez y Martín Santiago hablan acerca del vómito (ihxo:ch). Santiago dice que el ihxo:ch ataca principalmente a los niños particularmente cuando se les han echado mal de ojo. Cuando a un niño le hacen mal de ojo, sigue diciendo, puede llorar desesperadamente o enfermarse de vómito hasta provocarle la muerte. Si se sabe quién fue le echó mal de ojo, los padres pueden acudir con la persona y si acepta, esta misma persona puede sanar al pequeño. Para hacerlo toma una poca de su propia saliva y se lo unta al afectado (Santiago no especifica en que parte del cuerpo). Pero si no se sabe quién fue el culpable, los padres del niño pueden acudir con una persona que sabe hacer limpias. Para las limpias se usa el sauco (xo:me:t, Sambucus nigra subsp. canadensis (L.) Bolli) y un huevo. Después de hacer la limpia, el sauco y huevo que se utilizó se tira en el camino donde hay una bifurcación. Santiago hace una comparación entre cuando le echan mal de ojo a un niño o a un racimo de plátanos. Comenta que cuando se le echa mal de ojo a los plátanos no maduran bien y quedan los frutos duros en partes. Y cuando el afectado es una persona le duele en alguna parte del cuerpo. Se le quita el dolor hasta que sea sanado por alguien, puede ser la persona que hizo el daño o con alguien que hace limpias. Para los frutos como el plátano se cura el mal de ojo poniéndoles a los frutos las hojas de la mala mujer (tehtsonkilit, Cnidocolus multilobus (Pax) I. M. Johnst.) y así se maduran bien. Tanto adultos como niños también pueden ser afectados por el vómito por causa de un empacho. Para curar el empacho se debe conseguir de lo que se comió y tostarlo, casi quemándolo. Luego se le da de comer al enfermo. Generalmente es una tortilla. A los niños se les soba el estómago luego se colocan de cabeza y se le dan palmadas sobre las plantas de los pies y luego en la espalda. De esta manera se desprende y se mueve todo lo que hay pegado dentro del estómago.

**FILENAME:** Xaltn\_Medic\_MFC307\_kalanemiiiis-diarrhea\_2011-07-26-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-26-a

**DURATION:** 07:42

**ENGLISH TITLE:** Diarrhea

**SPANISH TITLE:** Diarrea

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín Cabrera habla del kalanemi:lis (diarrea) una condición que afecta más a los niños por los golpes que se dan en las caídas al intentar a caminar. Por lo general cuando los niños se golpean, se golpean en la cabeza, causando la caída de la mollera. Luego surge la diarrea y vómito. Fermín Cabrera también menciona que por su experiencia como curandera sabe que cuando un niño tiene susto, las manos las tiene muy suaves y la en la parte donde se ubica la mollera se siente hundida. Para curar esta enfermedad (la diarrea provocada por la mollera caída) se sostiene al niño de cabeza para luego golpearle los piecitos y emparejárselos. Luego se le chupa en la cabeza por donde se ubica la mollera, jalándole porque con los golpes se mueve la mollera. Para conseguir un mejor alivio se usa el carbonato o tequesquite con manteca del unto y se le pone al niño como emplasto sobre el estómago y en la parte baja de la espalda. Si es posible no se le quita sino hasta el día siguiente. Si el emplasto queda como tostado significa que ha hecho efecto. Deja de vomitar, se le quita la diarrea y empieza a comer bien.

**FILENAME:** Xalpn\_Medic\_CVH329-EGS301\_kalanemiiiis-diarrhea\_2011-07-26-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-26-b

**DURATION:** 64:05

**ENGLISH TITLE:** Diarrhea

**SPANISH TITLE:** Diarrea

**DESCRIPTION:** Eleuterio Gorostiza y Cristina Vázquez hablan de lo que generalmente se llama kalanemi:lis (diarrea) pero que Vázquez conoce como kalampaya:lis. Vázquez comenta que tanto los adultos como los niños pueden enfermarse de diarrea, una enfermedad que tiene varias causas. Una causa, tanto para los niños como para los adultos, es la de beber agua no hervida. También puede provocarse por comer varios cítricos a la vez o por comer productos con mucha grasa (p.ej., cacahuete) y después beber agua o agua de limón. Vázquez luego agrega que cuando los niños se golpean la cabeza, provoca la caída de la mollera (kwa:a:wetsih) y como consecuencia les da diarrea. Para curarlos se les hace un masaje en todo el cuerpo, luego se les enreda las manos con un chal. Se toma una poca de agua, agregándole unos maíces. Luego se le echa el agua al niño, y aunque no dice en que parte del cuerpo se da a entender que debe ser en la cabeza. Después se sostiene el niño cabeza abajo, agarrándolo de los pies. Luego se emparejan los piecitos y se les golpean con la palma de la mano. La curandera luego toma un trago del agua preparado con la boca y con ella chupa la mollera, jalándola. Se repite el mismo proceso en la nuca, en la sien. Otra causa que puede provocar la diarrea en los niños es la leche materna agria que ocurre cuando la madre permanece cerca de la lumbre, se calienta y al darle así al bebé, se enferma de diarrea. Es posible evitar este resultado si la madre come una pizza de sal antes de amamantar a su bebé. Para curar la diarrea provocada por la leche materna agria, se consigue la leche de una madre que esté amamantando uno niño o niña; si el enfermo es un niño se busca la leche de una mujer que tiene niña pero si el enfermo es una niña se busca la lecha de una mujer que tiene un niño. La leche se echa dentro de un cascarón de huevo con yerbabuena

y se coloca dentro del fogón para que hierva. La asesora no lo menciona directamente pero una vez hervida se le da de tomar al niño. Otra causa de la diarrea en niños y en adultos es el empacho. Para curar a un niño o adulto con empacho, primero se investiga que comió antes de empacharse para que este se tome como medicina. Además del alimento que comió, se usa el tequisquite, (carbonato). Así, por ejemplo, si el paciente se ha empachado con pan, se quema algo de pan sobre un coma hasta que quede como carbón. Luego se muele muy fino y después se le agrega una taza de agua de cal, libre de impurezas. Una vez hervido se le quita el agua y el asiento del pan molido quemado se coloca sobre una hoja santa (*Critonia morifolia* (Miller) R.M. King & H. Rob.) con un poco de aceite. Se le pone en emplasto sobre el estómago y la espalda del enfermo. Si un adulto se empacha se le prepara un vaso de té con cuatro hojas de xa:lkowit (probablemente el *Piper amalago* L.) y lo toma. Después de tomar este té se le soba el estómago. También el tequisquite, el carbonato, epazote zorrillo, laurel, sakatechichi:k, marrubio, misto:n real (quizá el mismo que mi:misto:n, *Phlebodium pseudoaureum* (Cav.) Lellinger) sirve para el empacho, el susto y la disentería. La ceniza también sirve para curar el empacho. Se disuelve en agua y se deja reposar para que se asiente. Una vez que asentado, se bebe el agua libre de impurezas y se le truena el pellejo de la cintura. Cuando hay empacho, se nota porque al jalar el pellejo, truena repetidas veces. Vázquez comenta si se ha intentado todos los tratamientos y ninguno surte efecto, se puede utilizar un pedazo de teja que se coloca en medio del fogón con mucha lumbre, hasta que quede en rojo vivo. Al retirarlo se pone en un recipiente de barro y se le agrega agua fría. La lumbre que tiene la teja hace que hierva el agua que posteriormente bebe el enfermo. Si hasta esto no hace efecto, entonces el enfermo debe tomar un poquito de agua encharcada. De lo contrario, otra opción es tomar un plátano blanco todavía verde, se muele, se prepara como atole y se le da al enfermo. Finalmente agrega que si un bebe excreta los heces de color verde y también tiene vómito es porque ha sido magullado. Para curar esta condición se practica lo que en nahuatl se denomina 'kia:ya:wiah m' pili' (le utilizan una cobija al niño, descrito en otra grabación). Gorostiza agrega que cuando a un niño le da diarrea por tomar leche agria de la madre, para curar se busca la leche de una madre que tenga niña (para curar un niño enfermo, o para curar a una niña enferme se busca la leche de una madre que tenga niño). Comenta que la hierven con un cascarón de huevo junto con unas hojas de yerbabuena, cebollina. Se coloca en medio del fogón a que hierva la leche. Luego se le da de beber al niño o niña. Respecto al empacho de un niño (o niña), Gorostiza menciona el remedio de enredarle las manos con un chal para después colocar al niño sobre una cobija sostenido horizontalmente por las equinas. Se hace rodar al niño cuatro veces de un lado a otro, esto es el 'kia:ya:wiah m' pili' mencionado arriba. Gorostiza dice que en San Tzinacapan hay una persona que cura el empacho, quemando todo tipo de alimento que come el niño como pan, tortilla y galleta, entre otros alimentos. Pero la mamá de Gorostiza usa las hojas de xa:lkowit y otras plantas que no menciona junto con tequisquite y carbonato. Pone todo junto sobre una hoja de nexkoko:kiswat (*Canna tuerckheimii* Kraenzl.), haciéndolo en forma de tamal y lo pone en medio del fogón cubriéndolo con brasas para que se ase. Una vez asado se pone sobre una hoja santa (a:ko:kohxiwit, *Critonia morifolia* (Miller) R.M. King & H. Rob.) con un poco de aceite. Luego se le coloca al enfermo como emplasto sobre el estómago y en la espalda. También ha visto que hacen una gordita pero desconoce el contenido. Sirve, según entiende, para curar el empacho. La mitad de la gordita se coloca sobre el estómago y otra mitad en la espalda. Agrega que la manzanilla y el tecedrón sirven para curar la diarrea. Luego habla de una piedra que se llama texkaltet. Éste lo colocan en medio del fogón con mucha lumbre junto con un pedazo de teja. Una vez que agarre la teja el color de rojo vivo se le echa agua y se agrega hojas machacadas de ta:la:mat (prob. *Desmodium caripense* Kunth) y esa agua lo bebe el enfermo. El sobrecalentamiento de la piedra y la teja hace que hierva el agua. Finalmente, Vázquez comenta que hay una medicina que se llama koma:lato:l (un tipo de "atole" medicinal hecho sobre comal). Se utilizan maíces rojos que se tuestan sobre el comal. Después se muelen en metate, dejándolo muy fino. Posteriormente se le agrega agua, quedando la mezcla un poco espesa. Se echa sobre el comal a que hierva y se mueve con un olote para que no se quemé. Una vez hervido, se retira del comal y se lo bebe el enfermo.

**FILENAME:** Xalpn\_Medic\_CVH329\_xaalkowit-Piperaceae\_2011-07-26-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-26-e

**DURATION:** 03:03

**ENGLISH TITLE:** The medicinal properties of ti:ltik xa:lkowit (*Piper amalago* L. of the Piperaceae family)

**SPANISH TITLE:** Las propiedades medicinales del ti:ltik xa:lkowit (*Piper amalago* L. de la familia Piperaceae)

**DESCRIPTION:** Eleuterio Gorostiza y Cristina Vázquez platican sobre una planta silvestre que Vázquez conoce como xa:lkowxiwit. Vázquez comenta que las hojas del xa:lkowit sirve para curar el empacho. Se hierven las hojas junto con el tequesquite, un poco de carbonato y un poco del alimento que comió el enfermo antes de empacharse, puede ser pan, tortilla, carne pero cualquiera sea el alimento que le haya hecho daño, se debe quemar muy bien y luego molerlo muy fino y se le agrega al agua hervida con las hojas del xa:lkowit. Una vez hervido se le da de tomar al niño o al adulto con empacho. Vázquez dice que sólo conoce un tipo de xa:lkowit, crece a una altura mediana con flores blancas, el tallo se puede ocupar para leña. Se da en cualquier parte, en orillas de camino o en los montes. (NOTA: el término xa:lkowit se aplica a varios tipos de *Piper* spp. pero no todos los asesores distinguen lexicalmente entre uno y otro tipo de xa:lkowit. Aunque algunos han dicho que el *Piper aduncum* L. es medicinal, parece que más bien el *P. aduncum* se usa para alfaridas por crecer recto sus tallos; algunos lo conocen como ista:k xa:lkowit. Otro xa:lkowit es el *Piper amalago* L., que algunos llaman ti:ltik xa:lkowit. Hay más consenso que éste si tiene uso medicinal, part empacho o nexwiti:l.)

**FILENAME:** Xalpn\_Medic\_CVH329\_durazno\_2011-07-26-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-26-f

**DURATION:** 08:11

**ENGLISH TITLE:** The peach tree and its medicinal uses

**SPANISH TITLE:** El durazno y sus propiedades curativas

**DESCRIPTION:** Eleuterio Gorostiza y Cristina Vázquez platican del uso medicinal del durazno. Vázquez habla del durazno blanco con flores rosas y que crece en la región de Cuetzalan. Lo distingue de otro durazno llamado prisco. Las hojas del durazno sirven para evitar un aborto provocado por los antojos que le surge a una embarazada. Para tal uso medicinal se machaca un manojo de hojas bien y luego se le agrega agua tibia o caliente. Luego se cuela y se le da a tomar una taza a la mujer. Después de diez minutos se nota la mejora. Luego se repite la dosis. No importa que tome muchas tazas ya que no provoca efectos secundarios.

**FILENAME:** Xalpn\_Medic\_CVH329\_kwikwitskaochpaawaas-Rubiaceae\_2011-07-26-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-26-g

**DURATION:** 02:12

**ENGLISH TITLE:** The uses of the plant called kwikwitskaochpa:wa:s (probably *Galianthe brasiliensis* (Spreng.) E.L. Cabral & Bacigalupo subsp. *angulata* (Benth.) E.L. Cabral & Bacigalupo, Rubiaceae family)

**SPANISH TITLE:** La utilidad de la planta llamada kwikwitskaochpa:wa:s (probablemente *Galianthe brasiliensis* (Spreng.) E.L. Cabral & Bacigalupo subsp. *angulata* (Benth.) E.L. Cabral & Bacigalupo, familia Rubiaceae)

**DESCRIPTION:** Eleuterio Gorostiza y Cristina Vázquez hablan de kwikwitska ochpa:wa:s (probablemente *Galianthe brasiliensis* (Spreng.) E.L. Cabral & Bacigalupo subsp. *angulata* (Benth.) E.L. Cabral & Bacigalupo, de la familia Rubiaceae, aunque la mayoría de los ochpa:wa:s son *Sida* spp., de la familia Malvaceae), una planta silvestre de flores pequeñas y blancas que se reproduce en cafetales. El kwikwitskaochpa:wa:s sirve para curar el cha:wis (anemia), una enfermedad que hace que los niños suden al dormir. El olor del sudor es desagradable. Para que el kwikwitska ochpa:wa:s pueda surtir efecto se ocupa junto con el teahwach (*Pilea microphylla* (L.) Liebm.) y ti:itik kwitakowit (*Solanum diphyllum* L.) Estas tres plantas se hierven juntas y con el agua se baña el enfermo. Vázquez agrega que kwikwitska ochpa:wa:s también se puede ocupar como escoba para asear las casas.

**FILENAME:** Xalpn\_Medic\_CVH329\_xaalxokot-Myrtaceae\_2011-07-26-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-26-h

**DURATION:** 04:14

**ENGLISH TITLE:** The medicinal properties of xa:lxokot (*Psidium guajava* L. of the Myrtaceae family)

**SPANISH TITLE:** Las propiedades medicinales del xa:lxokot (*Psidium guajava* L., de la familia Myrtaceae)

**DESCRIPTION:** Eleuterio Gorostiza y Cristina Vázquez hablan del xa:lxokot (*Psidium guajava* L.) del cual, según Vázquez, hay dos tipos según el color del fruto. Uno, de frutos rojos por adentro, se llama tsina:kaxa:lxokot (literalmente murciélago guayaba) y el , de frutos color como de crema adentro, se llama ista:kxa:lxokot. Los frutos, que son comestibles, se desarrollan alcanzando el tamaño de un limón. El tronco se ocupa para leña. Se da en cafetales y milpas. Las hojas del xa:lxokot de frutos rojos tienen propiedades medicinales. Se preparan las hojas en té y se toma el agua como para desparasitar al paciente. En caso de que esto no haga efecto se ocupan las hojas de la yerbabuena junto con epazote. También se preparan las hojas en té y las hojas cocidas se ponen como emplastro sobre el estómago del enfermo. Con esto se expulsan las lombrices.

**FILENAME:** Xalpn\_Medic\_CVH329\_chiliyoh-Onagraceae\_2011-07-26-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-26-i

**DURATION:** 02:17

**ENGLISH TITLE:** Medicinal uses of the chili:yoh plant (probably *Ludwigia octovalvis* (Jacq.) P. H. Raven, Onagraceae family)

**SPANISH TITLE:** Usos medicinales de la planta llamada chili:yoh (probablemente *Ludwigia octovalvis* (Jacq.) P. H. Raven, familia de Onagraceae)

**DESCRIPTION:** Eleuterio Gorostiza y Cristina Vázquez hablan de una planta que Vázquez conoce como chili:yoh. Tiene flores blancas y frutos alargados y crece a orillas de camino. Sus hojas sirven para curar el sabañón: se machacan y el jugo que se les extrae se echa en la parte afectada.

**FILENAME:** Xalpn\_Medic\_CVH329\_epasoot-Chenopodiaceae\_2011-07-26-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-26-j

**DURATION:** 04:42

**ENGLISH TITLE:** Epazote (wormseed)

**SPANISH TITLE:** Epazote

**DESCRIPTION:** Eleuterio Gorostiza y Cristina Vázquez platican acerca de los diferentes tipos de epazote. Vázquez comenta que existe epazote blanco, morado y chino. El epazote chino se parece al epazote blanco pero el chino crece más alto con las hojas más grandes y dentadas. Tiene semillas y flor verdes. El epazote morado tiene el tallo, la flor y las hojas con tendencia a morado. El epazote se usa para desparasitar. Se utilizan cuatro ramitas preparadas en té. O bien se puede asar el epazote sobre comal, agregarle un poco de aguardiente y ponerlo como emplastro sobre el estómago. También menciona que el epazote sirve para condimento a comidas como de camarones, pescado y pollo. Además a menudo se usa para sazonar a frijoles. Finalmente, Vázquez menciona que la yerbabuena también sirve para desparasitar. Las hojas se preparan en té. Una vez hervidas las hojas se colocan sobre una hoja amarga con un poco de aceite. Vázquez no da el nombre de la hoja amarga que menciona pero quizá sea la hoja santa (a:ko:kohxiwit, *Critonia morifolia* (Mill.) R.M. King & H. Rob.). Se coloca la hoja con aceite y el agua de hierba buena como emplastro al que se va a desparasitar.

**FILENAME:** Xalpn\_Medic\_CVH329\_maapisiilkowit-Melastomataceae\_2011-07-26-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-26-k

**DURATION:** 07:22

**ENGLISH TITLE:** The tree known as ma:psi:lkowit (Melastomataceae, prob. *Miconia minutiflora* (Bonpl.) DC.) and its curative properties

**SPANISH TITLE:** El árbol conocido como ma:psi:lkowit (Melastomataceae, prob. *Miconia minutiflora* (Bonpl.) DC.) y sus propiedades medicinales

**DESCRIPTION:** Eleuterio Gorostiza y Cristina Vázquez hablan de un árbol que Vázquez conoce como ma:psi:lkowit ('de hojas finas') que tiene hojas, ixiwyotsi:n, ('sus hojas') delgadas. [Nota: Probablemente es el árbol que a menudo es llamado ma:psi:lteswat, Miconia minutiflora (Bonpl.) DC.] Comenta que crece en cafetales con flores blancas que salen en manojos. Las semillas son verdes cuando aún están tiernas pero al madurar se vuelven negras. Las hojas de éste árbol tiene propiedades curativas al hervirse junto con las hojas del chichi:k xiwit (probablemente un Asteraceae, pero todavía pendiente identificación). Para que haga efecto es necesario que se haga un rito con oraciones que Vázquez desconoce. Ella solamente prepara el té de estas plantas y su esposo hace las oraciones. Se puede ocupar hojas tiernas o bien hojas recias. Con el agua de estas dos hierbas hervidas se puede curar un tipo de grano que casi es incurable para muchos (na:na:wat, un tipo de llaga crónica cuyo nombre en español queda pendiente determinar) y los sarpullidos finos que les salen a los niños (mike:sa:wat). Finaliza diciendo que el tronco del ma:psi:lkowit sirve como madera para construcción de viviendas y para leña.

**FILENAME:** Xalpn\_Medic\_CVH329\_maaltantsiin-Lamiaceae\_2011-07-26-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-26-l

**DURATION:** 10:25

**ENGLISH TITLE:** The plant known as ma:ltantsi:n (prob. Satureja brownie (Swartz) Briq.)

**SPANISH TITLE:** La planta conocida como ma:ltantsi:n (prob. Satureja brownie (Swartz) Briq.)

**DESCRIPTION:** Eleuterio Gorostiza y Cristina Vázquez hablan de los tipos de ma:ltantsi:n (prob. variedades de Satureja brownie (Swartz) Briq. Vázquez comenta que hay tres tipos de ma:ltantsi:n: blanco, morado y chino. El ma:ltantsi:n blanco crece en lugares húmedos como pantanos. También se puede cultivar en huertos pero requiere que se riegue mucho. De lo contrario se seca. El ma:ltantsi:n blanco se encuentra en Cuetzalan. Pero los otros dos tipos de ma:ltantsi:n, el morado y el chino, no se dan en Cuetzalan aunque lo traen para vender de tierras altas aunque ni Vázquez ni Gorostiza sabe bien de donde. Los tres tipos de ma:ltantsi:n fácilmente se distinguen: el blanco tiene tallo blanco, el morado tiene tallo morado y el chino tiene flores con tinte morado. Los tres tipos de ma:ltantsi:n sirven para curar el susto. Se prepara en té y se toma como agua de tiempo. También se puede preparar un ungüento con aguardiente que se le unta al paciente en todo el cuerpo. Luego se cubre con cobijas para que sude. Así hace efecto para curar el susto. Finalmente, comenta Vázquez que se pueden preparar 'pelotillas' (énemas) de ma:ltantsi:n. Para eso se muelen los tres tipos juntos. Una vez molido se hace en forma de bolitas y se envuelven con algodón para que no se desmoronen. Posteriormente se le coloca al enfermo por vía anal.

**FILENAME:** Tzina\_Medic\_JSD318\_chaawis\_2011-08-23-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-23-j

**DURATION:** 04:52

**ENGLISH TITLE:** Anemia

**SPANISH TITLE:** Anemia

**DESCRIPTION:** Juan de los Santos platica de la enfermedad llamada cha:wis (anemia) y la forma de curar una persona afectada. El cha:wis ataca tanto a los hombres como a las mujeres de cualquier edad. Algunos por estar afectados les da el te:te:milis (hinchazón en los pies). No tienen ganas de comer y se ponen pálidos. Si nadie se preocupa en curarlos, cada día que pasa se ponen más graves. Hasta se pueden morir. Para curar esta enfermedad se buscan muchas hierbas para hacer un tanechiko:l (brebaje de plantas medicinales combinadas). Se consiguen las hojas de mi:lahmo:so:t (Bidens odorata Cav. o Bidens alba var. radiata (Sch. Bip.) R.E. Ballard), olo:kowit (Guazuma ulmifolia Lam. var. ulmifolia), sakapal (Cuscuta spp.), komekamo:so:t (Bidens reptans (L.) G. Don), li:mahxiwit, limó:nxiwit, itskwinpahwits (Solanum rudepannum Dunal) y el a:tsi:tsika:s tein pisi:ltik (Urtica orizabae Liebm.). Se juntan y se hierven con una olla grande, se espera que se entibie el agua y se baña al paciente. Se baña cada tercer días. Cada vez después de bañarse se abriga bien, luego se acuesta para que sude. De esa forma se le quite el espasmo del cha:wis. Las hierbas también se van cambiando con el ista:k kwitakowit (Cestrum nocturnum L.) y el ti:ltik kwitakowit (Solanum diphylum L.) cada vez que se hierven. Si hoy se hirvieron las ocho hierbas que aparecen arriba pasado mañana se quitan dos hierbas y se integran las hojas de ista:k kwitakowit y de ti:ltik kwitakowit para que hiervan juntas con las otras y de esta forma se aleje el cha:wis. El paciente debe bañarse las veces necesarias, hasta que se recupere bien.

**FILENAME:** Tecol\_Medic\_FHR321\_Varias-enfermedades-y-remedios\_2011-08-24-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-24-g

**DURATION:** 28:05

**ENGLISH TITLE:** Various illnesses and traditional cures

**SPANISH TITLE:** Distintas enfermedades y sus remedios tradicionales

**DESCRIPTION:** Filiberto Hernández Rosario habla de nexokoli:lpah (Oenothera rosea L'Hér. ex Aiton), una hierba que se usa para curar los golpes y cortaduras. Se machaca la hierba completa y se remoja con aguardiente. Luego se pone sobre la parte afectada. Habla de otra planta que él le llama postekpah (es probable que sea el mismo que el omisa:l, no colectado en Cuetzalan pero Anredera sp. en pueblos vecinos). Dice que el omisa:l se machaca y se le pone al hueso donde está quebrado. Con eso se cura, sin necesidad de acudir a un doctor. Agrega que él sabe

**FILENAME:** Tecol\_Medic\_FHR321\_Tataxis-waan-opochehekaxiwit-tos-y-remedio\_2011-08-24-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-24-h

**DURATION:** 07:06

**ENGLISH TITLE:** Coughing and its cures

**SPANISH TITLE:** Tos y el remedio

**DESCRIPTION:** Filiberto Hernández Rosario habla de cómo curar la bronquitis con mucha tos. Comenta que hay una hierba que se llama opochehekaxiwit (probablemente Pluchea carolinensis (Jacq.) G. Don in Sweet, aunque también Bocconia arborea S. Wats. también se

llama así) el cual se busca para hacer el remedio. Primero se tuestan las hojas de dicha planta junto con las hojas de pimienta. Posteriormente se desmoronan las hojas y se remoja con un poco de aguardiente y se lo pone uno en el pecho y en la espalda tapándose con cobijas para que sude el cuerpo y la enfermedad se evapore. Finalmente, recomienda no bañarse con agua fría después de aplicarse este remedio ya que puede interferir en el efecto.

**FILENAME:** Tclap\_Medic\_FJG356\_opochekat-bronquitis\_2012-07-27-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-27-k

**DURATION:** 03:00

**ENGLISH TITLE:** Bronchitis

**SPANISH TITLE:** Bronquitis

**DESCRIPTION:** Fidel Juárez Galván habla de cómo curar la bronquitis en los niños. Para eso se consigue una flor o una hoja de una planta conocida como kwe:kwetaxo:chit (*Euphorbia pulcherrima* Willd. ex Klotzsch). La hoja o flor se tuesta en comal con un tomate de cascara. Cuando ya no está muy caliente se pone el tomate en la hoja agregándole un poco de aguardiente calentado. Esto se le pone como emplasto en el pecho y en la espalda del enfermo. Juárez Galván comenta que si la primera aplicación no surte efecto se repite el mismo proceso sustituyendo el aguardiente por alcohol. Así es como se cura el enfermo. Termina diciendo que dicha planta abunda en los alrededores de las casas.

**FILENAME:** Tclap\_Medic\_FJG356\_mikiaanalís-calambres\_2012-07-27-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-27-l

**DURATION:** 04:34

**ENGLISH TITLE:** Cramps

**SPANISH TITLE:** Calambre

**DESCRIPTION:** Fidel Juárez Galván habla de cómo aliviar los calambres. Para eso se usa el camote blanquecino de una planta conocida como jengibre. Se muelen por lo menos tres camotes y se revuelve la masa con aguardiente o alcohol. Luego se pone la mezcla como emplasto sobre la parte del cuerpo acalambrada. Se puede también envolver el emplasto con una hoja entera de tabaco amarrándolo a la parte afectada. Juárez Galván recomienda que al día después de aplicarse este remedio no se lava el lugar afectado, por ejemplo los pies, con agua fría para no recaer en los calambres. Agrega que si la planta de jengibre no tiene camote entonces se pueden remojar con alcohol las propias hojas. Se aplican las hojas calientes; tienen el mismo efecto que el camote molido. Agrega al final que el cigarro tostado y reposado en alcohol por cuatro días también sirve para curar los calambres, untándose la mezcla preparada en la parte acalambrada. Pero recomienda envolver la parte tratada con un trapo para que no le pegue el aire.

**FILENAME:** Tclap\_Medic\_FJG356\_ehekokolis-mal-aire\_2012-07-27-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-27-m

**DURATION:** 04:30

**ENGLISH TITLE:** Illness from "mal de aire"

**SPANISH TITLE:** Mal de aire

**DESCRIPTION:** Fidel Juárez Galván habla de cómo curar a un niño con mal aire, una enfermedad provocado por un ser maligno quien ataca a las personas, particularmente a los bebés por ser todavía débiles de cuerpo y espíritu. En los mayores, el mal aire se manifiesta por dolor de cabeza. Y en el caso de los niños, provoca que lloran mucho y les duele la cabeza. Para curar a un niño se hace una limpia con un huevo (sobándole todo el cuerpo) junto con albahaca y xo:me:t (*Sambucus nigra* subsp. *canadensis* (L.) Bolli). Al mismo tiempo se hierven dos rosas de castilla de flores rojas en aproximadamente medio litro de agua. Eso se le da al enfermo como agua de tiempo. Así se cura.

**FILENAME:** Tclap\_Medic\_FJG356\_nemowtil-espanto\_2012-07-27-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-27-n

**DURATION:** 04:09

**ENGLISH TITLE:** Fright

**SPANISH TITLE:** Espanto

**DESCRIPTION:** Fidel Juárez Galván habla de cómo se cura el susto. El susto es una enfermedad que proviene de un espanto muy fuerte y se presenta con dolor de cabeza y falta de apetito. Para asegurarse de que una persona está enferma por susto hay que fijarse en la campanilla de la garganta. Si está metida muy profundo es por estar esta persona mal. Entonces le tienen que hacer una llamada espiritual. Al mismo tiempo se muele un diente de ajo junto con un cigarro tostado en el comal y se remoja con aguardiente. Luego se le unta en todo el cuerpo antes de se acueste a dormir. Finalmente, Juárez Galván agrega que también se le puede dar al enfermo un té de cualquier de estos tres tipos de ma:ltansti:n (probablemente todos *Satureja brownei* (Sw.) Briq.): a) morado, b) china, c) blanco (ista:k). A este se le agrega un poco de epazote morado. Con eso también se puede curar el susto.

**FILENAME:** Tecol\_Medic\_MBN359-ADA300\_kalanemilis-nexwitil-diarrhea\_2012-08-02-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-02-g

**DURATION:** 05:13

**ENGLISH TITLE:** Diarrhea and indigestion or an upset stomach

**SPANISH TITLE:** La diarrea y el empacho



**FILENAME:** Tecol\_Medic\_MBN359-AND308\_totoonik-fiebre\_2012-08-02-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-08-02-1

**DURATION:** 09:20

**ENGLISH TITLE:** Fever

**SPANISH TITLE:** Fiebre

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián y Martín Becerra Nazario conversan acerca de cómo curar la fiebre. Becerra Nazario dice que la fiebre se provoca por mojarse uno con la lluvia estando acalorado del cuerpo. Menciona que para aliviar esta condición se tuestan las hojas tiernas del chakay (*Bursera simaruba* (L.) Sarg.) y luego se remojan con aguardiente caliente. Con eso se le cubre el pie del enfermo haciéndole un zapato para que le baje la temperatura. También se pueden restregar las hojas tiernas del mismo chakay junto con un poco de la hierba mora (*Solanum nigrescens* M. Martens & Galeotti o quizá otras plantas del complejo *S. nigrum* como *S. douglasii* Dunal). Se echan las hojas en agua fría y con esa preparación se le lavan los pies al enfermo. Por su parte, Nicolás Damián comenta que él sabe que la fiebre proviene de enfriarse con el aire estando cansado y con el cuerpo acalorado por haber ido a trabajar en el campo. Nicolás recomienda hervir un conjunto de raíces y con esa agua preparada le lavan los pies al enfermo y se le envuelve con cobijas para que duerma y evapore la enfermedad. Las raíces son de ochpa:wa:s (*Sida* spp.), pi:na:wits (prob. *Mimosa albida* H. & B. ex Willd pero quizá también *Mimosa pudica* L. ya que las dos reciben el mismo nombre de pi:na:wits), omekilit (*Piper auritum* Kunth) y la corteza del tio:kowit (*Cedrela odorata* L.).

**MÚSICA (MUSIC)**

**FILENAME:** Atemo\_Music\_FHR321\_Taalpan-taneesik-xoochit\_2011-08-24-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-24-j

**DURATION:** 03:38

**ENGLISH TITLE:** Dawn of flowers

**SPANISH TITLE:** Amanecer de flores

**DESCRIPTION:** Música de un grupo de Atemolón, grabado durante una fiesta en Zacatipan. El líder del grupo musical se llama Martín Galicia Ramos.



## NARRATIVAS (LIFE HISTORIES, TESTIMONIALS, AND NARRATIONS)

**FILENAME:** Tzina\_Narra\_RMM302\_experiencia-como-socio-Tosepan\_2009-09-09-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-20-h

**DURATION:** 43:10

**ENGLISH TITLE:** Experience as a member of the Tosepan cooperative

**SPANISH TITLE:** Experiencia como socio en la Tosepan

**DESCRIPTION:** Rubén Macario platica sobre la experiencia que ha adquirido como socio de la organización Tose:pan. Cuando era niño fue a vivir en otros pueblos de por abajo, por Tenampulco. Ahí trabajó durante nueve años. Ahí había más producción de varios cultivos como el maíz, que daban dos cosechas al año. También se daban frijoles, quelites, chile y otros cultivos más. A los nueve años regresó acá en San Miguel Tzinacapan pero se fue a trabajar a los estados de Veracruz, Oaxaca y Tabasco. Le gustaba trabajar ahí porque le pagaban más que en San Miguel. Después regresó a su pueblo y se alistó como socio de la cooperativa Tose:pan. Dio una cooperación de 75 pesos y empezó a participar en las reuniones. Después de un año lo propusieron para comité de la cooperativa y empezó a platicar más con otras personas. No sabía ni cómo hablar en una reunión porque no estaba acostumbrado hablar el español. Macario ha aprendido mucho de esta organización. Primero se empezaron a reunir cuatro comunidades y así siguieron integrándose cada vez más pueblos e individuos. En el año de 1982 empezó a trabajar como cargador en el beneficio de café y la organización fue creciendo cada vez más. Años después lo invitaron para que se asociara a la caja de ahorro Tose:pan Tomi:n. Se asoció y empezó a formar otro grupo local ahí en donde vive para integrar otras personas a la caja de ahorro. Se cansó de trabajar como cargador en el beneficio de café, se retiró unos meses y luego empezó a trabajar en una parcela de la cooperativa. Le dieron impartieron cursos de cómo hacer viveros para sembrar café y cómo hacer trazos. Le enseñaron cómo usar el aparato llamado "A" (así llamado por la forma que tiene el aparato, como la letra "A" y que se utiliza para hacer trazos de donde poner los surcos en un terreno con pendiente). Él lo utilizaba para hacer trazos de curva de nivel o trazo de contorno. Al aprender esos trazos empezó a trabajar en la parcela y terminó de hacer los trazos en dos hectáreas para sembrar café. Enseguida hizo 7,300 hoyos con el apoyo de otras personas y al terminar empezaron a llenarlos y sembraron plantas de café. Después de eso le dijeron que tenía que hacer terrazas de banco. Las terrazas de banco ayudan para que el suelo no se erosione. Siguió trabajando en esa parcela y a los tres años las plantas de café empezaron a rendir frutos. Más adelante había más producción de café y él se encargaba de levantar las cosechas. En cada hectárea de un cafetal se producían 78 quintales de café pergamino. Trabajó durante cinco años encargándose de las cosechas de café y luego le cambiaron el trabajo. Le ordenaron que hiciera un experimento para hacer un banco de germoplasma en dónde iban a sembrar 21 variedades de café. Con el apoyo de un ingeniero empezó a trabajar en el banco de germoplasma. Trazaron tres zonas. En la primera, que llamaron zona alta, iban a experimentar qué variedad de café más rinde. En la segunda, que llamaron zona media baja, también iban a experimentar qué variedades de café producirían más. Y finalmente en la zona baja también iban a experimentar qué variedades de café se producirían más. También cosechó la producción de café en los bancos de germoplasma y por cada variedad de café le midió el rendimiento para saber qué variedad era la que rendía más. Macario trabajó ocho años en la producción de café y la realización de los experimentos que se llevaron a cabo. Hicieron ese experimento para saber qué variedad de café se podría producir en Cuetzalan y qué variedad se podría producir en Xi:loxocho y en Tacuapan, que son de la zona baja. Después empezaron a construir el kaltai:xpetani:lo:ya:n (centro cultural). Rubén también apoyó para los trazos del kaltai:xpetani:lo:ya:n, tardaron dos años para techarla y después lo propusieron como velador de ese centro de formación. Lleva ocho años trabajando como velador y se encarga del mantenimiento del centro de formación. Macario comenta que ha aprendido muchas cosas en esta organización y cada día sigue aprendiendo más.

**FILENAME:** Tzina\_Narra\_RMM302\_Testimonio-ihwaak-pili-katka\_2009-09-20-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-20-i

**DURATION:** 09:22

**ENGLISH TITLE:** Childhood experiences

**SPANISH TITLE:** Experiencias de niñez

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez platica acerca de cuando era niño y ya hacía uso de la razón. A los cuatro años lo inscribieron en una escuela. Se acuerda que jugaban a la roña, un juego que consiste en que alguien debe de corretear a todos los que juegan y al que alcance primero y lo toque en cualquier parte del cuerpo, es el o la que ahora deberá de corretear a los demás. Después jugaban con el trompo. Pero Martínez Macario y su hermano no tenían dinero para comprar uno porque su papá no les daba dinero. Con lo poco que ganaba sólo alcanzaba para mantener a la familia. Tenía un trompo solamente porque su abuelo les había fabricado a él y sus hermanos uno de madera sencilla. Pro sus compañeros se burlaban de ellos porque sus trompos no estaban bien hechos como los fabricados comercialmente. Pasando la temporada de trompos empezaban a ser de moda las canicas. Pero de nuevo Martínez Macario tenía canicas porque no se las compraban. Tenía un primo que siempre le regalaba una canica y Martínez Macario jugaba con otros a quienes les ganaba unas tres o cuatro canicas más. Terminaba la "temporada" de canicas empezaba a difundirse el juego de los papalotes. Macario Martínez usaba hojas de libreta para hacer sus papalotes. Su abuelo si siempre se esforzaba en comprarle su juguete pero el papá de Macario Martínez era muy estricto y nunca les compraba juguetes. Al contrario, siempre les enseñaba a ayudar en las labores del hogar y del campo y si no obedecían les pegaba o iba por ellos de las orejas aunque estuvieran con sus amigos. Martínez Macario menciona que de esa manera recibieron buena educación y no salieron hombres de comportamiento mal. Comenta que en la actualidad es muy diferente pues los niños gozan de otras cosas que les gusta y ya no les pegan sus papás.

**FILENAME:** Limon\_Narra\_MHJ337\_Testimonio-de-vida\_2009-09-21-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-21-b

**DURATION:** 13:34

**ENGLISH TITLE:** Testimonial of life history

**SPANISH TITLE:** Testimonio de vida

**DESCRIPTION:** Martha Hernández Julián narra sobre los diferentes tipos de hongos. Conoce el ista:knanakat, el chikinte, y el ma:tananakat. El ma:tananakat se prepara frito, asado, en chilpososnte. Los hongos se dan en troncos podridos dentro de los montes. En el tronco del chakay (Bursera simaruba (L.) Sarg.) y el xo:no:kowit (el blanco es el Heliocarpus appendiculatus Turcz. y el rojo es el Heliocarpus donnellsmithii Rose )se da el istaknanakat y el chikinte. Otros tipos de hongos se preparan con ajonjolí. Hernández también narra de su vida. De pequeña, iba a escuela y en sus tiempos libres, cuando no iba al escuela, iba a trabajar la tierra. Junto con padres cultivaban el chile, el ajonjolí y el frijol. También recuerda que de pequeña jugaba a las muñecas. Pero nunca le compraron una muñeca, ella agarraba un pedazo de tronco que lo jugaba como si fuera una muñeca. Hernández también recuerda que junto con su hermano jugaban a las piñatas. También habían hecho un tíbole casero [Aparentemente el tíbole es otro nombre del ti vivo o carousel] un juego mecánico que es una rueda que da vueltas]. Hernández cuenta que en Limonco, de donde es originaria la fiesta la hacen cada 19 de junio y le festejan a la imagen Sagrado Corazón de Jesús. Ese día hay danzas. El mayordomo da de comer a todos los danzantes y a los visitantes. En la noche del 19 de junio hay baile en el pueblo. Hernández cuenta que sabe bordar blusas de labor o bordadas. Agrega que desde hace 6 años trabaja en Tosepan Titataniske. Es promotora de producción orgánica de café y en este papel apoya a los productores en la elaboración de abonos orgánicos para aplicar en las parcelas. Finalmente cuenta que sabe hacer mole. Cuando hace mole agarra medio kilo de chile ancho y le quita las semillas. Después tuesta un poco de canela, un poco de clavo y las semillas del chile ancho. Luego tuesta el chile ancho. Una vez tostado, se lava y se muele sobre el metate y por separado se muele el clavo, la canela, 5 jitomates, 5 chipotles y la semilla del chile ancho. Cuando ya se ha molido el chile ancho y los ingredientes, se fríe con un cuarto de manteca y para que quede un poco aguado. Luego se le agrega el caldo de pollo que previamente se había preparado. La carne de pollo se prepara por separado y se agrega al final.

**FILENAME:** Yancu\_Narra\_JEG326\_Testimonial-de-socio-de-Tosepan\_2009-09-22-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-22-g

**DURATION:** 16:48

**ENGLISH TITLE:** Testimonial of a Tosepan member

**SPANISH TITLE:** Testimonio como socio de Tosepan

**DESCRIPTION:** José Epifanio García López narra sobre su experiencia como socio de Tosepan. En el año de 1977, las personas se organizaron porque sintieron la necesidad de conseguir productos básicos como el maíz, azúcar y frijol sin que fuera solamente por precios muy elevados a causa de las acciones de los intermediarios. En ese entonces, en la región vendían algunos productos básicos pero muy caros entonces los socios hicieron una aportación económica para comprar los productos básicos. Unos años después se organizaron para acopiar y comercializar el mamey, la naranja, la pimienta y el café porque los koyo:meh (ladinos, gente no indígena) de Cuetzalan compraban el café y la pimienta pero lo pagaban muy barato. Los socios empezaron a vender y vieron que el mamey y la naranja se desperdiciaba mucho porque se madura muy rápido. Por eso dejaron de acopiar estos frutos y se dedicaron más al café y la pimienta. García cuenta que en el primer año juntaron nueve toneladas de pimienta y al venderla, se obtuvo una buena ganancia. Entonces decidieron seguir con la comercialización de la pimienta y el café. Los tres primeros años, la organización no tenía registró y se identificaba como Unión de Pequeños Productores de la Sierra. En 1979 los socios propusieron como podía llamarse la organización y registrarse ante la Secretaría de Relaciones Exteriores. En 1980 la organización tomó el nombre de Cooperativa Agropecuaria Regional Tosepan Titaniskeh, así está asentado en un documento y ante las instituciones de gobierno. Ese mismo año (1980) cuando ya se había constituido, los dirigentes y asesores acudieron ante Conasupo-Coplamar a solicitarle para que en la región sierra nororiental surtieran los productos básicos. Instalaron el primer almacén en Cuetzalan, actualmente es al almacén Diconsa. Después se instalaron las tiendas comunitarias de las localidades de Cuetzalan y ahí se vendían los productos básicos. El encargado de la tienda ganaba 4 por ciento y el 1 por ciento de las ganancias se destinaba para el pueblo. Cada primer domingo, los socios se reunían para analizar las ventas: qué producto se vendía mejor y si había productos en mal estado. Entonces se hacía el nuevo pedido. El segundo domingo del mes se reunían para capacitarse sobre educación cooperativa y previsión social. El tercer domingo, los socios se capacitaban sobre previsión social y el cuarto domingo se reunían las mesas directivas o representantes comunitarias. Se analizaban las actividades que se desarrollaban en cada una de las comunidades. La organización fue creciendo, se instaló un beneficio de café húmedo y seco. Se compró un mortero para café y se siguió con la comercialización de pimienta. Con la ganancia que se obtenía se construyeron las bodegas y compraron todo la maquinaria del centro de acopio. García cuenta que en 1986 fue secretario de consejo de administración de la cooperativa Tosepan Titataniskeh y en 1987 fue como tesorero de la Unión Agrícola Regional de Productores de Pimienta y Cítricos de la Sierra Norte del Estado de Puebla en el área de comercialización de pimienta. Años después fue tesorero del Consejo de Administración. Cuenta que el almacén se independizó administrativamente de la organización, pero en los pueblos la gente sigue trabajando. Ya en 1998 se inició con la caja de ahorro y crédito Tosepantomin. Finalmente dice que desde que inició la organización ha sido promotor. Actualmente es promotor de producción orgánica y le interesa mucho el programa de salud. Comenta que no estudió en una escuela formal, la primaria y la secundaria la cursó en el Instituto Nacional de Educación para Adultos.

**FILENAME:** Ixtla\_Narra\_MMC327\_Historia-de-vida\_2009-09-22-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-22-i

**DURATION:** 10:55

**ENGLISH TITLE:** My life history

**SPANISH TITLE:** La historia de mi vida

**DESCRIPTION:** Manuel Martínez Clemente platica que desde muy pequeño quedó huérfano de padre, no conoció a su papá. Su mamá se hizo cargo de su crianza trabajando en lo ajeno para solventar los gastos. Más tarde su mamá conoció a otro hombre con quien se volvió a casar. Aquél hombre le dijo a la mamá de Martínez que se haría cargo del niño (Manuel Martínez) y le daría un pedazo de terreno como herencia para que cuando creciera ahí construyera su casa. Martínez cuenta que aquél hombre engañó a su mamá, no cumplió su palabra, fue todo una mentira. El padraastro de Martínez murió y Martínez quedó desamparado. Entonces fue a vivir con un tío, quien

siempre le aconsejaba a trabajar en el campo. Le enseñó cómo sembrar maíz para mantenerse y así para cuando se casara no sufriera de hambre. Pero ahí en la casa de su tío vivía un hermano suyo (esto es, otro tío de Martínez Clemente) que era alcohólico. Siempre molestaba a Martínez que por eso decidió mudarse a la casa de otro tío. En todo ese tiempo, Martínez seguía trabajando en el campo cultivando el maíz, frijol, tomate, chile, ajonjolí, sandías y varios tipos de quelites. Así juntó dinero para comprarse un pedazo de terreno donde construyó la casa que ahora ocupa. Luego cambió de tema y habló acerca de los cambios en la flora y fauna. Comenta que en aquel entonces hasta los pájaros abundaban más. A veces, mataban los pájaros y los preparaban con ajonjolí. También comenta acerca de otras diferencias. Actualmente, las tierras ya no producen igual, quizá porque ya se usan muchas herbicidas y abonos químicos. Agrega que hace tiempo la gente trabajaba desde muy temprano hasta el atardecer, pero en estos tiempos los que trabajan en el campo solamente trabajan ocho horas. También cuenta que antes las familias criaban muchos pollos y cuando querían comer carne de pollo sólo tenían que tomar uno de su criadero. Pero en estos tiempos, la mayoría de las personas ya compran los pollos. Los pollos que se criaban en aquel entonces eran más sabrosos. Los de hoy en día son de granjas comerciales, tienen otro sabor. También comenta que había más tierra para cultivar, ahora ya no hay tanta porque han construido muchas viviendas.

**FILENAME:** Limon\_Narra\_OJV360\_Kikoxteekah-pili\_2009-09-22-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-22-k

**DURATION:** 02:39

**ENGLISH TITLE:** How to put a baby to sleep

**SPANISH TITLE:** Cómo hacer dormir a un bebé

**DESCRIPTION:** Ocotlán Julián Ventura platica como se cuida un bebé. Para que el bebé no lllore hay que cargarlo con un chal, si no se calma uno lo puede meterlo en la cuna y mecerlo para que se duerma. La cuna, ya sea de madera o de bambú clavado, puede ser fabricada por el papá. La cabecera puede ser de madera y a los costados de bambú.

**FILENAME:** Limon\_Narra\_OJV360\_Testimonio-de-vida\_2009-09-22-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-22-n

**DURATION:** 12:45

**ENGLISH TITLE:** My life history

**SPANISH TITLE:** Testimonio de mi vida

**DESCRIPTION:** Ocotlán Julián Ventura narra de su vida. Cuenta que de pequeña aprendió a leñar y a hacer tortillas. Su papá le enseñó a trabajar para vivir. Dice que no estudió. El abuelo de Julián Ventura se dedicó al cultivo de maíz y Julián apoyaba en el acarreo de las mazorcas. También cuenta que apoyó en la elaboración de la panela. Cuando hacían la panela se levantaban a la 1 de la mañana. Durante el día hacían dos pailas. Cuenta también que su familia cultivaba diferentes tipos de quelites y también el ajonjolí y el chiltepín. En el mismo terreno también se daban diferentes tipos de hongos. Agrega que hace tiempo las personas tenían más tierras y ahora, cada familia tiene solamente una pequeña extensión. También cuenta que las tierras de cultivo ya no se dan muchos quelites. Comenta que sabe preparar el metstsonkilit (*Xanthosoma violaceum* Schott) y el tomakilit (*Solanum nigrescens* M. Martens & Galeotti y otras especies del mismo grupo). Prepara el metstsonkilit con ajonjolí y chiltepín. El tomakilit solamente se hierva. Julián cuenta que ahora está enferma y ya no lleva a cabo ninguna actividad, pero cuando trabajaba con su papá y después con su esposo, molía y llevaba la comida al campo. Finalmente dice que ahorita hay muchas enfermedades que afecta la gente, tales como la diabetes, dolor de cabeza, diarrea, vómito y fiebre.

**FILENAME:** Tzina\_Narra\_JSI331\_Sociedad-produccion-rural\_2009-09-23-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-23-a

**DURATION:** 33:38

**ENGLISH TITLE:** The formation of a rural production cooperative

**SPANISH TITLE:** La formación de una sociedad de producción rural

**DESCRIPTION:** José Antonio Salgado platica acerca de la organización "Sociedad de Producción Rural". Cuenta que en el año 1978, se organizaron algunos residente de Tzinacapan para dedicarse a la venta de artesanías. Pero se dieron cuenta que no solamente se trataba de buscarle mercado a las artesanías sino también hacer lo mismo en cuanto a la venta del café en grano. Para este éste último se organizaron y unas 40 personas empezaron a reunirse cada ocho días. Al paso del tiempo unas se dieron de baja y solamente quedaron como 35 personas, quienes se registraron ante el notario. Salgado comenta que ellos como interesados no sabían que tenían que registrarse. Desconocían todo el proceso y por eso la Reforma Agraria realizó los trámites para ellos. El personal de la Reforma Agraria se encargó de conseguir los requisitos para los interesados de San Miguel se pudieran registrar como sociedad de producción rural de su pueblo. Luego los socios de la sociedad empezaron a conseguir financiamiento con una parte proveniente del extranjero y otra parte que lo aportaron los socios en faenas. Al inicio ellos construyeron el edificio donde se beneficiaría el café. Participaron muchos jóvenes. Al terminar la construcción empezaron a comprar el café. El comité de la sociedad era el responsable de revisar que se hicieran las actividades de la organización. Ernesto Flores fue el primer presidente y Pablo Castillo su tesorero. Los siguientes presidentes fueron Anastasio Aguilar, Sixto Martínez, Heriberto Osorio y Faustino Gutiérrez. La sociedad empezó a trabajar en el beneficio de café. Salgado comenta que trabajó en el beneficiado de café, como sueldo percibía cincuenta pesos en el día y otros cincuenta pesos si trabajaba en la noche. Los trabajadores realizaban el despulpado, lavado, y secado de café. Luego ponían el café secado en sacos. Pasaron unos años y la sociedad se desintegró. Cuando la sociedad de producción rural se desintegró, el INMECAFÉ rentó el beneficio y el personal siguió trabajando. El personal se capacitó sobre el beneficio de café, selección de semillas, y plantación y trasplante de plantas. Aprendían acerca de las variedades de café que existen. Salgado comenta que el INMECAFÉ era muy bueno porque al terminar la cosecha, a los productores les entregaba un finiquito (quizá la ganancia obtenida por la venta de café). La matriz del INMECAFÉ estaba en Jalapa. Desde entonces, Salgado cuenta que le interesó el trabajo de campo, entonces se convirtió en productor y le iba muy bien económicamente.

Pero en la década de los noventa cayó un helado y el precio de café bajó [realmente la helada cayó en 1988; el precio se bajo por la pobre calidad del café que se cosechó]. Toda la población que dependía del café sintió la crisis y desde aquel entonces bajó la producción y el precio no se ha recuperado.

**FILENAME:** Tzina\_Narra\_JSI331\_Tekitik-waan-momowtih-panteon\_2009-09-23-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-23-f

**DURATION:** 07:54

**ENGLISH TITLE:** A fright suffered from working in a cementary

**SPANISH TITLE:** El susto que sufrió al estar trabajando en un panteón

**DESCRIPTION:** José Salgado Isabel platica como una vez lo invitaron a trabajar a la ciudad en un vivero de flores. Como le habían ofrecido buen sueldo y el trabajo no era muy pesado se animó a ir. Pero llegando allá sólo trabajó un día como le habían dicho y después tenía que limpiar fosas en un camposanto sacando los esqueletos y algunos cuerpos que todavía no estaban descompuestos por completo. Un día le dijeron que se quedara a dormir ahí en ese mismo panteón. Había un cuartito con mucha humedad y una cocina con muchos trastes. Dormía en un colchón viejo y ahí mismo habían muchas ataúdes, cruces y todo tipo de objetos de un camposanto. Al día siguiente llegaron los otros trabajadores y le preguntaron si se quedaba ahí mismo, que al mismo tiempo le describieron de la casa húmeda, un colchón viejo y dos almohadas. Les respondió que sí. Entonces los trabajadores le advirtieron que se cuidara mucho y que rezara porque tenía un mes que había fallecido el hombre que ahí vivía. Esos trastes eran los que el difunto ocupaba y en el colchón viejo era donde dormía. También le platicaron que una almohada era de él y la otra que era para un muñeco con el que dormía, comía y hasta platicaba. También le dijeron que muchas personas iban a visitarlo para que por encargo les hiciera maldades a otras personas. Salgado Isabel no creyó en lo que le dijeron y tampoco le tomó mucha importancia. En la noche se acordó y vio los trastes que ese hombre ocupaba y que también Salgado Isabel ocupaba para cocinar. Después de unos días sus compañeros de trabajo le volvieron a preguntar si ya se había fijado en todo lo que había en los ataúdes. Entonces en la hora de salida del trabajo vio que en los ataúdes había velas de color rojo y de blancas y negras. En cada vela tenía nombres de personas y lo que querían que les sucediera. Levantó el colchón viejo para sacudirlo todo y encontró que debajo del colchón tenía sapos secos, garras como de gavilán y lagartijas secas. Salió por pan y se preparó un café. En la noche escuchó como si alguien agarraba el pan de la bolsa y hacía ruido con la puerta. Después quería dormir pero ya no podía conciliar el sueño porque en la puerta vislumbraba a un hombre viejo y barbón que lo estaba vigilando. Después le platicaron que ya muchas personas habían intentado quedarse ahí y no podían porque se enfermaban misteriosamente. Uno se había aliviado pero otro había fallecido. A Salgado Isabel no le pasó nada malo pero no pudo seguir en ese trabajo y se regresó a su tierra.

**FILENAME:** Tzina\_Narra\_JSI331\_Keeniiw-see-kieewaltia-kahfeen\_2009-09-23-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-23-g

**DURATION:** 21:15

**ENGLISH TITLE:** How to germinate coffee seeds

**SPANISH TITLE:** Cómo germinar las semillas de café

**DESCRIPTION:** Antonio Salgado comenta que antes de sembrar el café se prepara el terreno tumbando los árboles. Algunos se aprovechan por ser maderables: se les sacan tablas o bien se emplean los troncos y ramas en la construcción de casas. Otros árboles tumbados se aprovechan solamente para leña. Pero aunque hay muchos árboles que pueden ser aprovechados una vez tumbados no todos se tumban sino que se quitan tumban los que realmente obstaculizan el desarrollo de las matas de café. Entonces, se limpia muy bien el terreno y luego se hacen los surcos. Los surcos se hacen siguiendo el contorno de la tierra, de forma horizontal (ixtapal). El primer surco se inicia en medio del terreno, ese surco es el que sirve de guía. Luego se empieza a surcar en la parte arriba del surco en medio, que sirve como referencia. Debe haber dos metros entre surco y surco, en ninguna parte deben cerrarse. Después de haber surcado, se hacen los hoyos para meter las matitas de café: estos se excavan en forma cuadrados de dos cuartas (40 cm) por dos cuartas. Y entre planta y planta se debe dejar como dos varas y media, que equivale a aproximadamente dos metros. Antes de trasplantar las matitas se llenan los hoyos de materia orgánica. Antonio Salgado cuenta que en un cuarto de hectárea caben seiscientas plantas. Para los que siembran mucho café recomienda que es mejor germinar sus propias semillas de café y ahí agarrar las plantas para trasplantarse en lugar de comprar matitas de otros productores. Aparte, al germinar sus propias plantas evita el engaño por otros productores que al vender matitas surten una variedad no deseada que no responde a los intereses del productor (por ejemplo que dan semillas pequeñas que demasiado jugo, o plantas susceptibles a las enfermedades). Tres años después de sembrar una matita ya empieza a rendir los primeros frutos. Salgado recomienda que el que cosecha el café debe acomodarse en medio de dos surcos para cortar del surco a ambos lados. Es decir que una mata de café debe ser cosechada por dos personas, cada quien por su lado. De esta manera no hay necesidad de rodar a la mata que puede quebrar las ramas o hacer que se caigan los cafetos. Hay diferentes tipos de trazo. Salgado comenta que hay uno conocido como tresbolillo, en este tipo de trazo los surcos tienen lo que él llama seis vistas. [Nota: En lo de tresbolillo, si la primera mata de un surco está en la orilla del terrero en el surco al lado la primera mata está a una vara de la orilla y en el surco que sigue la primera mata otra vez está por la orilla]. El trazo de tresbolillo debe ser exacto, no debe moverse, si donde toca hacer el hoyo, hay piedra, se debe sacar para ello es necesario llevar las herramientas como una barreta o marro para quebrar la piedra. El proceso de beneficio también debe ser con mucho cuidado porque los compradores huelen si el café es bueno o no. Antonio Salgado dice se deben cosechar los cafetos cuando ya estén rojos porque los que apenas empiezan a madurarse no sirven ni tampoco los verdes. Los verdes, al pasar en la despulpadora se desperdician. Pasan junto con la cáscara, se deshacen. Luego comenta que hay árboles como varios tipos de ocote que ocasionan la sequía de las plantas. Pero hay otros árboles, como los chalahuites (*Inga* spp.) y otros que tiene vainas (Leguminosae como los tipos de frijol, y los ekimit (colorín y otros *Erythrina*) que son muy buenos porque las hojas y las raíces ayudan a las plantas al aportar nitrógeno. Antonio Salgado luego menciona que la mata de café debe tener una sombra regular porque los compradores dicen que el café que tiene bastante sombra tiene otro sabor y el que tiene poca sombra tiene otro. Finalmente comenta que hay otros árboles que no ayudan a la planta de café pero sirven para otras cosas como el okmakowit (*Vernonanthura patens* (Kunth) H. B.K.) H. Rob.), se usa para la disentería, y el temaskalkowit (pendiente identificar en este momento), que se usa para hacer temascales. Antonio Salgado

comenta que antes de sembrar el café se prepara el terreno tumbando los árboles. Algunos se aprovechan por ser maderables: se les sacan tablas o bien se emplean los troncos y ramas en la construcción de casas. Otros árboles tumbados se aprovechan solamente para leña. Pero aunque hay muchos árboles que pueden ser aprovechados una vez tumbados no todos se tumban sino que se quitan tumban los que realmente obstaculizan el desarrollo de las matas de café. Entonces, se limpia muy bien el terreno y luego se hacen los surcos. Los surcos se hacen siguiendo el contorno de la tierra, de forma horizontal (i:xtapal). El primer surco se inicia en medio del terreno, ese surco es el que sirve de guía. Luego se empieza a surcar en la parte arriba del surco en medio, que sirve como referencia. Debe haber dos metros entre surco y surco, en ninguna parte deben cerrarse. Después de haber surcado, se hacen los hoyos para meter las matitas de café: estos se excavan en forma cuadrados de dos cuartas (40 cm) por dos cuartas. Y entre planta y planta se debe dejar como dos varas y media, que equivale a aproximadamente dos metros. Antes de trasplantar las matitas se llenan los hoyos de materia orgánica. Antonio Salgado cuenta que en un cuarto de hectárea caben seiscientas plantas. Para los que siembran mucho café recomienda que es mejor germinar sus propias semillas de café y ahí agarrar las plantas para trasplantarse en lugar de comprar matitas de otros productores. Aparte, al germinar sus propias plantas evita el engaño por otros productores que al vender matitas surten una variedad no deseada que no responde a los intereses del productor (por ejemplo que dan semillas pequeñas que demasiado jugo, o plantas susceptibles a las enfermedades). Tres años después de sembrar una matita ya empieza a rendir los primeros frutos. Salgado recomienda que el que cosecha el café debe acomodarse en medio de dos surcos para cortar del surco a ambos lados. Es decir que una mata de café debe ser cosechada por dos personas, cada quien por su lado. De esta manera no hay necesidad de rodar a la mata que puede quebrar las ramas o hacer que se caigan los cafetos. Hay diferentes tipos de trazo. Salgado comenta que hay uno conocido como tresbolillo, en este tipo de trazo los surcos tienen lo que él llama seis vistas. [Nota: En lo de tresbolillo, si la primera mata de un surco está en la orilla del terrero en el surco al lado la primera mata está a una vara de la orilla y en el surco que sigue la primera mata otra vez está por la orilla]. El trazo de tresbolillo debe ser exacto, no debe moverse, si donde toca hacer el hoyo, hay piedra, se debe sacar para ello es necesario llevar las herramientas como una barreta o marro para quebrar la piedra. El proceso de beneficia también debe ser con mucho cuidado porque los compradores huelen si el café es bueno o no. Antonio Salgado dice se deben cosechar los cafetos cuando ya estén rojos porque los que apenas empiezan a madurarse no sirven ni tampoco los verdes. Los verdes, al pasar en la despulpadora se desperdician. Pasan junto con la cáscara, de deshacen. Luego comenta que hay árboles como varios tipos de ocote que ocasionan la sequía de las plantas. Pero hay otros árboles, como los chalahuites (*Inga* spp.) y otros que tiene vainas (Leguminosae como los tipos de frijol, y los ekimit (colorín y otros *Erythrina*) que son muy buenos porque las hojas y las raíces ayudan a las plantas al aportar nitrógeno. Antonio Salgado luego menciona que la mata de café debe tener una sombra regular porque los compradores dicen que el café que tiene bastante sombra tiene otro sabor y el que tiene poca sombra tiene otro. Finalmente comenta que hay otros árboles que no ayudan a la planta de café pero sirven para otras cosas como el okmakowit (*Vernonanthura patens* (Kunth in HBK) H. Rob.), se usa para la disentería, y el temaskalkowit (pendiente identificar en este momento), que se usa para hacer temascales.

**FILENAME:** Tzina\_Narra\_JSI331\_See-taakat-mokokoh-ihwaak-tekiixtiaaya\_2009-09-23-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-23-h

**DURATION:** 10:49

**ENGLISH TITLE:** The injury that a man suffered in extracting rocks for construction

**SPANISH TITLE:** Un pedrero se accidentó donde estaba un banco de piedra para construcción de casas

**DESCRIPTION:** José Salgado cuenta acerca del trabajo de quien saca piedras para construcción de casas (pedrero). Narra que donde hay piedras grandes, las perforan y le ponen cohete en el agujero. Salgado cuenta que trabajaba con un hombre que se accidentó mientras sacaba piedras. Narra que el accidentado tenía varios compromisos personales. Primero, su mamá estaba hospitalizada. También era mayordomo y tenía el compromiso de hacer la fiesta en honor a la imagen que estaba en su casa (no menciona cual era). Además, tenía un hijo estudiando y que tuvo que regresar a la casa para llevar una cuota económica para ayudar a sufragar los gastos de la escuela. El accidentado tenía mucha preocupación antes de que se accidentara porque no tenía dinero. Cuenta que días antes del accidente, Salgado y sus compañeros donaron sangre para la mamá de su compañero de trabajo que habían llevado a un hospital de Puebla. El hijo se preocupaba mucho por su mamá. Generalmente los mayordomos de cualquier santo se deben reunir para ir a traer tewi:tso: (Dasyliion sp.) para la fiesta del santo. Pero él no pudo ir por falta de dinero. Ese día, cuando otros fueron por la flor, él estuvo trabajando. Perforaron dos veces la piedra y le pusieron el cohete y tronó. Pero para la tercera ocasión que iban a romper la piedra, el señor estuvo preparando el explosivo, mezclando la pólvora y clorato. Salgado narra que no entendió bien como llegó a pasar el accidente pero sabe que el clorato es un explosivo muy delicado. Cuando colocó la mezcla no lo apretó bien y con un pequeño golpe que le dio, explotó. El palo con que estaba colocando el explosivo quedó pedazos y el pedrero fue aventado lejos por la fuerza la explosión. Salgado narra que en ese momento no entendió bien qué había pasado pues cada vez que prenden la pólvora se avisan entre todos para alejarse del lugar y así evitar accidentes. Pero en esta ocasión no hubo aviso. Salgado dice que de pronto vio que todo estaba nublado, no se veía nada. Luego luego Salgado vio a su compañero de trabajo todo herido. En uno de sus ojos estaba enterrado un pedazo de palo y en uno de sus pies estaba muy lastimado. No tardó mucho en el lugar del accidente. Luego luego lo llevaron al hospital, pero estaba muy mal. Entonces inmediatamente lo llevaron a un hospital de Puebla. Al hospital donde lo llevaron, ahí mismo estaba hospitalizada su mamá, solamente los separaba una cortina. Su mamá no supo que su hijo también estaba ahí. Salgado narra que él también quedó como unos 25 días en el hospital cuidando a su compañero. El accidentado quedó con una mano amputada y con los ojos dañados. Ya no podía ver. Mientras él pedrero estaba hospitalizado, su mamá falleció. El hijo no pudo asistir al entierro. Nadie supo qué pasó con la mayordomía, si le festejaron la imagen o ya no. Cuenta que cuando el accidentado regresaba a su casa, el carro en el que venía chocó con un camión. El carro salió de la carretera, el cofre quedó doblado y el coche dio unas tres o cuatro vueltas. Pero ninguno de los viajeros salió lastimado. El señor que se accidentó sigue vivo, pero desde su accidente ya no trabaja. Algunas personas del pueblo dicen que el accidente fue un castigo por no atender a sus compromisos con el santo de ir ese día a traer las flores para adornar la iglesia y festejarle a la imagen.

**FILENAME:** Tzina\_Narra\_JSI331\_Moskaltih-iwaan-tekitia\_2009-09-23-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-23-i

**DURATION:** 34:11

**ENGLISH TITLE:** Testimonial of going to work in other states

**SPANISH TITLE:** Testimonio de ir a trabajar el campo en otros estados

**DESCRIPTION:** José Antonio Salgado Isabel narra que desde pequeño trabajaba con su papá en los cafetales después de que a los doce años terminó la primaria. A los dieciocho años, dijo, iba al servicio militar para adquirir la cartilla. Cada domingo se reunía con sus compañeros y un sargento que pedía una mordida de 5 pesos. Pero nadie se quejaba porque les interesaba obtener la cartilla. Salgado nota que desde niño hasta los 19 años no salía a ningún lugar lejano, pero escuchaba que había personas que iban a trabajar en cuadrillas. El encargado de contratar a la gente, al que Salgado le llama 'saca gente', siempre ganaba más que el peón. El 'saca gente' venía de lejos, de Veracruz, de Chiapas, de Tabasco, de Michoacán. Un día Salgado le comentó a su papá que quería ir a trabajar en cuadrillas porque no tenían dinero. El papá aceptó la propuesta de su hijo quien fue con uno de Zacapoaxtla. Después comenta que sólo fue tres veces a trabajar afuera. Esta primera vez, Salgado recibió las indicaciones, al siguiente día por la tarde debía estar en Zacapoaxtla, de ahí saldrán al lugar de trabajo. Salgado narra que los llevaban a escondidas. Recuerda que llegaron a Grajales y ahí esperaron el tren que venía de Chihuahua. El tren pasaba a la media noche ahí en Grajales, iba hasta Mérida. Cuenta que cuando viajaban en tren les iba bien, pero las que iban en camiones viajaban amontonados de por lo menos unas 100 personas en cada camión. Era muy feo porque no tenían sanitario. Ahí estuvo con otras personas que eran de San Miguel. Le tocó viajar con un señor que se llamaba Venancio Cantú. Salgado cuenta que la gente del pueblo de San Miguel le tenía mucho miedo a Cantú y esta vez, Salgado viajó con él con mucho temor porque sabía que cuando se emborrachaba andaba con machete y quería pelearse con cualquier persona. Salgado dice que cuando Cantú peleaba siempre usaba un machete con buen filo. Viajaron y llegaron a Tierra Blanca y en la noche llegaron a un pueblo que se llama Medias Aguas. Salgado no recuerda si el pueblo Medias Aguas está antes o más allá de Coatzacoalcos. Llegaron en la noche y ahí los esperaba otra camioneta para llevarlos a otro lugar. Al lugar de trabajo llegaron amaneciendo. Narra que donde los dejó la camioneta todavía caminaron una hora más y llegaron con mucha hambre. Iba una mujer como molendera para que les preparara la comida. Eran las dos de la mañana cuando empezaron a leñar para preparar la comida porque todo el día no habían comido nada. Mientras leñaban, unos alumbraban a los que llevaban machete para leñar. Al siguiente día, empezaron a trabajar. La distribución de trabajo era que cada uno tenía que trabajar 5 garrochas, a unos les daban 100 garrochas y otros eran libres para trabajar sin tarea. Ahí en el campo de trabajo había mucha espina del cornezuelo (*Acacia cornigera*, probablemente). En la espina del cornezuelo ahí se anidan unas hormigas. La mordedura de estas hormigas es muy dolorosa. Todos los días, la jornada terminaba a las 5 de la tarde. Salgado cuenta que en las cuadrillas había molenderas y hombres que se encargaban de llevar la comida al campo. Cuenta que una molendera daba de comer a 13 trabajadores, su responsabilidad era hacer tortillas y preparar la comida. El hombre se encargaba de leñar, acarrear agua, conseguir el maíz, preparar el nixtamal, moler el nixtamal y llevar la comida al campo. Recuerda que el primer fin de semana, Venancio Cantú y otro fueron a emborracharse. Eran a las 9 de la noche cuando alguien avisó que fueran a ver a Venancio Cantú porque estaba muy borracho y no podía caminar. Salgado le tenía medio pues lo conocía muy peleonero, pero ahí en la cuadrilla había un joven alto y muy fuerte, él se animó ir a traerlo y Salgado lo acompañó. Lo trajeron cargando y entre sí, Salgado pensó, "éste hombre no es tan fuerte como me lo imaginé". Salgado recuerda que Cantú siempre usaba una guaparra (tipo de machete recto y no muy largo), la gente ya reconocía a Cantú porque luego luego empezaba a golpear con el machete. Salgado también recuerda que en el menú de la semana de la cuadrilla, cada miércoles preparaban atole. Pero un día Cantú discutió con la cocinera, diciéndole que porque precisamente cada miércoles iban a tomar atole. A Cantú se le antojaba tomar atole ese día que era un domingo y exigía que se lo prepararan. También recuerda que un día el hijo de la molendera se quemó con agua caliente cuando estaban en un lugar aislado, lejos de la ciudad, sin hospital. Entonces ahí cerca venía una persona y él conocía una mujer, ya grande de edad y ahí llevaron al niño para que lo curara. Salgado narra que el niño lo curaron con puras hierbas. La molendera era una mujer de Ayotzinapan, se llama Carmen Heredia. Ahí estuvieron dos meses trabajando desde el 15 de marzo al 15 mayo de 1976. Regresaron muy contentos. Recuerda que el último día, antes de salir del trabajo, salió a buscar un cotorro para traerlo. Esta fue una experiencia de trabajar lejos. Una segunda ocasión fue a Hueyimanguillo, Tabasco. Narra que en esta ocasión pusieron a él como capitán de los trabajadores. Quedaron a trabajar 45 días porque llovía bastante y el terreno se encharcaba. Narra que todas las viviendas estaban sobre una base alta para que cuando el pueblo se inundara el agua no entraba dentro de las viviendas. Recuerda que estando ahí en el campo de trabajo, se acabó la despensa. Entonces unos días sobrevivieron con frutas que había ahí. Se alimentaron de coco y luego ya se vinieron. Para la tercera ocasión que fue a trabajar lejos, fue a Oaxaca. Allá estuvieron en un monte, había bastantes monos. Salgado cuenta que allá fueron a alambrar y luego sembraron zacate. En ese lugar, sufrieron mucho porque a veces dormían con ropa mojada. También de tanto cargar los postes para sostener el alambrado se le raspaba la piel. Salgado narra que de ese lugar huyó junto con otros dos, uno era Emiliano Martínez y otro de nombre Miguel. El trabajo de ese lugar era muy pesado. Narra que salieron caminado y después tomaron el camión y llegaron sin dinero. Narra que el capitán que dirigía el trabajo allá en Oaxaca era de San Miguel, se llamaba Santiago Tecal y cuando regresó llegó a cobrarles las herramientas que usaron allá en el campo, justificando que se habían perdido. Fue una mentira de Tecal, ese dinero que les cobró se le quedó a él porque las herramientas no se perdieron. Salgado narra que había "saca gente" (contratistas) que abusaban de los trabajadores y Tecal era uno de ellos. A veces le encargaban dinero para las familias de los trabajadores y no lo entregaba. Pero un día lo mataron cortándole la cabeza porque la gente que Tecal le robaba se enojó. Salgado termina diciendo que esta fue la última ocasión que fue a trabajar. Agrega que sigue habiendo migración, pero la gente no va a trabajar al campo sino va de bañal o a hacer otros oficios.

**FILENAME:** Tzina\_Narra\_JS1331-Tahtowa-itech-aanimah\_2009-09-23-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-23-m

**DURATION:** 16:18

**ENGLISH TITLE:** The traditions associated with a person's death

**SPANISH TITLE:** Las costumbres que se hacían en la casa de un difunto

**DESCRIPTION:** José Antonio Salgado Isabel narra que mucha gente le tiene miedo a una persona muerta. Pero en la iglesia enseñan que cuando una persona muere, muere su cuerpo. Pero su espíritu sigue vivo. Hace tiempo cuando alguien moría, la ropa que dejaba el difunto la llevaban a tirar muy lejos porque le tenían miedo a esta de muerto. La mayoría de las personas cuando nace un bebé siente

alegría y felicidad. Salgado dice que cuando nace un bebe debemos sentir tristeza porque no sabemos cómo va a vivir, pues todo está caro. Salgado cuenta que en estos tiempos cuando alguien muere parece que hay fiesta. Hace tiempo cuando alguien moría no hacían rosario ni llevaban cruz después de la sepultura. Pero actualmente las personas ya exageran. En cada aniversario de la muerte una persona, hacen rosario y llevan una cruz a la casa del difunto hasta cumplir siete años. Salgado cuenta que de Cuetzalan hacia allá, por el oriente, (por to:nalkisaya:mpa), cuando muere alguien no dan de comer. Las personas que acompañan a la familia del difunto no llevan nada. También cuando una familia hace fiesta, los que acuden no cooperan con nada. Sin embargo, de Cuetzalan hacía el poniente, cuando muere alguien, parece que están de fiesta. Todos cooperan. Ciertamente la familia del difunto no lo pide, pero ya es una costumbre de apoyar a la familia. También cuenta que de Xiloxochico hacia abajo (al norte, tierras más bajas), los que acompañan a la familia del difunto todos deben comer dos veces. Al llegar a a casa del difunto le dan de comer pollo en ajonjolí y después de la sepultura, dan de comer pollo en mole. Existe la creencia que cuando se acude a la casa del difunto todos deben comer. Si alguien no come, la comida se lo llevan a su casa. Salgado agrega que para los de San Miguel, el camposanto está cerquita pero para la gente de Xaltipan tienen que caminar dos horas. Finalmente cuenta que hace tiempo se escuchaba de la gente que en la casa de un difunto, de un bautizo, en un cabo de año, en una boda, en la construcción de una casa siempre había peleas. Se peleaban con machetes y había muertos. Daba miedo. En el camino de San Miguel a Cuetzalan, (conocido como calzada a Cuetzalan) ahí en ese tramo, se mataban mucho. Uno veía bastantes cruces paradas.

**FILENAME:** Tzina\_Narra\_MMM335\_Testimonial-de-vida-y-fiestas\_2009-09-23-s.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-23-s

**DURATION:** 08:02

**ENGLISH TITLE:** In the past our ancestors would plant everything they ate

**SPANISH TITLE:** Hace tiempo nuestros padres sembraban todo lo que consumían

**DESCRIPTION:** Mariano Morales Muñoz platica como la gente vivía antes. Sembraban de todo y casi no compraban nada comercial. La panela la hacía la propia gente y la vendían para mantenerse. También sembraban el frijol y el ajonjolí y por eso no había necesidad de comprar estos productos. Otro tema de que habla es de cómo en esos tiempos cuando un muchacho quería participar en una danza religiosa tenía que ir con el responsable o maestra de la danza y ya empezaba a ensayar para que cuando llegara la fiesta patronal ya podría presentarse a bailar como debe de ser. Menciona como ejemplo que la danza de los toreadores es integrado por un caporal, marinquilla, mayoral, vaqueros y poblanos. En la presentación de esta danza llevan un toro de juguete grande (hecho de cartón) y le hacen todo un ritual de cómo matan un toro bravo. Cuando ya terminan de bailar en la iglesia van con el mayordomo donde piden un poco de sal y agua para ponerle al toro de juguete (es como darle de comer sal). Es un requisito que siempre se tiene que cumplir con esta danza.

**FILENAME:** Xaltn\_Narra\_MFC307\_See-kinootsa-isiwaapil-Consejos-a-la-hija\_2009-09-23-v.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-23-v

**DURATION:** 10:13

**ENGLISH TITLE:** The advice that is given to a daughter or granddaughter

**SPANISH TITLE:** El consejo que se le da a una hija o nieta

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín Cabrera platica sobre los compromisos de una muchacha con su familia y sus estudios. Platica que a una hija, mientras está estudiando en la primaria o en la secundaria, se le aconseja que debía cuidarse, que no se fuera a comprometer con un hombre que la podría maltratar. Está establecido que debe casarse, pero también debe fijarse con quien. Pero no debe cometer un error sino primero terminar de estudiar y luego casarse. La joven debe responder a cualquier pretendiente que su mamá está pagando las cuotas de la escuela, haciendo faenas y participando en las reuniones. Todo eso implica muchos gastos. Debe responder que desea seguir estudiando y que cuando termine de estudiar ya puede casarse. Sería una vergüenza para sus papás y la abuela si se compromete con algún hombre en este momento que está estudiando. La hija debe portarse bien. Después de salir de la escuela debe llegar pronto a su casa a comer. Los padres o abuelos deben apoyar a la hija. La hija debe decir a cualquier pretendiente, "Mis padres me apoyan para que yo siga estudiando. Entonces voy a seguir". Fermín narra que tiene dos nietas huérfanas y las anima a seguir estudiando. Cuenta que si los padres regañan o maltratan a los hijos no se animarán a seguir estudiando. Fermín Cabrera menciona que ella anima a las jóvenes a que no se casen muy niñas sino que mejor esperar que ya hayan terminado de estudiar y sean adultas. Ella no regaña a sus nietas, dice que las anima a hacer cualquier actividad. Fermín dice que los hoy en la actualidad es más fácil de vivir porque antes no había tanto con qué ayudarse. Antes se ayudaban con el corte de café pero ahora no hay café. Hay matas pero sin frutos. Narra que, si los padres animan y ayudan a los hijos, pueden continuar estudiando.

**FILENAME:** Tzina\_Narra\_JSI331\_Kikechtsontehkeh-see-siwaat-CONFIDENCIAL\_2009-09-24-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-24-a

**DURATION:** 09:00

**ENGLISH TITLE:** The story of a woman whose husband beheaded her (confidential)

**SPANISH TITLE:** La historia de una mujer degollada por su esposo (confidencial)

**DESCRIPTION:** José Salgado Isabel platica de una mujer a quien le gustaba andar con varios hombres. Pero siempre que se juntaba con alguien terminaba dejándola porque no le gustaba que ella iba donde quisiera y regresaba a la hora que se le pegaba la gana. Después de mucho tiempo la mujer conoció a un hombre nuevo y empezaron a vivir juntos. El hombre ya sabía cómo se comportaba esa mujer pero él estaba seguro que todo iba a ser diferente porque pensaba dominarla. El hombre era viudo. Tenía a sus hijos que estaban estudiando y todos vivían con la abuela minusválida. Un tarde, hubo una fiesta en un pueblo vecino y la mujer quería ir. Su actual pareja le dio permiso pero la mujer no regresó porque se quedó en el baile. Al día siguiente llegó en la mañana y el hombre no le dijo nada. Para la siguiente fiesta en otro pueblo ya no la dejaba ir y le dijo que si insistía a la fuerza ir que le iba a pegar con su machete. Le decía que ya no iba a

seguir haciendo lo que ella quisiera. Él dijo que la había buscado para que lo atendiera y no para que anduviera en la calle. Enfrente de su madre y sus hijos le cortó la cabeza de su esposa de un machetazo. Después les dijo a los que habían visto su asesinato que si decían algo de lo sucedido les iba a hacer lo mismo. El hombre hizo un hoyo pegado a su casa y ahí enterró a su esposa. Tapó el cadáver con hojas de plátano y le echó mucha tierra encima. Pasaban los días y la gente y los familiares le preguntaban al hombre por aquella mujer. El les respondía que seguramente por ahí andaría porque siempre era muy callejera. Pero un día el maestro de los niños les dejó de tarea hacer un diario. Uno de los niños escribió todo lo que había visto en su casa y le entregó el escrito al maestro. El maestro leyó el diario y el mismo habló a las autoridades para que detuvieran al hombre. Las autoridades ordenaron al hombre desenterrar a la mujer y le hicieron comprar el ataúd para su entierro. También hicieron que la cargara unas cuatro horas hasta llegar al panteón. Después lo encerraron y cuando salió de la cárcel ya no tenía a sus hijos porque ya habían hecho sus vidas. Finalmente el hombre terminó solo.

**FILENAME:** Tzina\_Narra\_RMM302\_Teechwehewelowilikkeh-totatook-koyoomeh\_2009-09-24-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-24-d

**DURATION:** 19:31

**ENGLISH TITLE:** About organic farming: The commercial fertilizers that are sold by mestizos ruin the earth

**SPANISH TITLE:** Sobre la siembra orgánica: El fertilizante que nos venden las empresas deteriora los suelos

**DESCRIPTION:** Rubén Macario narra cómo las herbicidas y el abono químico han dañado el suelo. Narra que aquí en la región hace tiempo llegó gente mestiza diciendo que el uso de los abonos químicos mejora la producción. Macario dice que antes aun sin usar el abono químico, se obtenían buenas cosechas. El café se daba en exceso, en una mata se cosechaba de 10 a 15 kilos. A veces se desperdiciaba en el campo porque a los dueños a veces no les alcanzaba en tiempo para terminar de cosechar. Luego menciona que en un cuarto de hectárea de cultivo de maíz se obtenía de 20 a 25 costales de mazorca. En la producción de caña, en una garrocha de caña (esto es, la vara o tallo de la caña) se sacaban de seis a siete pedazos y en diez matas [Nota que quizá en una mata de caña había 8 a 10 garrachos] se obtenía unos cincuenta o sesenta kilos de panela. También se daba diferentes tipos de quelites porque en la milpa se le echaba el kalihtiktahsol (la basura que sale de la casa) y el pio:kwitat (estiércol de pollo). Comenta que actualmente hay muchas enfermedades porque todo lo que comemos tiene bastante químico. Nuestros antepasados no se enfermaban porque lo que producían no se contaminaban con químicos. Los animales como los pollos y puercos eran engordados con maíz y con hierbas. En la actualidad, a través de la organización Tosepan, se está promoviendo la producción orgánica para mejorar nuestra alimentación y por ende la vida. Macario dice que con el uso de abono químico, dañamos el suelo porque mueren muchos animalitos por ejemplo el conewal (debe haber dicho ko:yewal, un tipo de milpías o Diplopoda), nextekwilin ('gallina ciega'), ta:lkwitaxkolme (lombrices de la tierra) y ista:mamanimeh (un tipo de cien pies). Éstos ayudan a desintegrar todo lo orgánico sobre o en el suelo. En lugares donde usan las herbicidas ya no hay bichos que descomponen la materia orgánica. Para la producción orgánica se prepara un abono natural, haciendo una composta. Para hacer la composta se juntan diferentes materiales orgánicos que se desintegran rápido tales como la hojarasca, el estiércol de bueyes, ceniza, tallos de plátano, cascarón de huevo. En tres meses ya está lista la tierra de la composta para ser aplicada a las plantas.

**FILENAME:** Tzina\_Narra\_JSI331\_Keeniiw-timonemilispata\_2009-09-24-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-24-j

**DURATION:** 11:35

**ENGLISH TITLE:** How the government has changed community service

**SPANISH TITLE:** Cómo el gobierno ya ha cambiado el trabajo comunitario

**DESCRIPTION:** José Salgado Isabel narra cómo es el desarrollo de los pueblos. Cuenta que las personas se preocupan mucho por hacer bien las veredas. La mayoría de estos caminos se hicieron como calzadas (esto es, empedradas) porque la mayoría era de las personas eran arrieros y diario pasaban por estos lugares. Construían calzadas porque así hecho cuando llovía no se hacía lodazal. Cuenta que cuando había mucho lodo, los caballos se enterraban. Salgado cuenta que estos caminos se construyeron por medio de faenas (esto es un tipo de trabajo comunitario obligatorio). Nadie recibía ningún pago. Con el paso del tiempo, el gobierno vino a cambiar la forma de pensar y trabajar de las personas. Actualmente, las personas ya no quieren participar en faenas. La gente ya no chapea ni siquiera en las veredas por dónde camina. Salgado dice que si no limpiamos los caminos podemos encontrar una víbora. Salgado cuenta que el camino de Cuetzalan a Acaxiloco está ya muy yerboso. Tiene un buen tanto de banqueta, pero la gente no le da importancia. Ninguna persona del pueblo se preocupa por limpiar el camino, están esperando a que vaya el presidente municipal para limpiarlo. También el camino que va a San Miguel está muy yerboso. Narra que también actualmente las autoridades de cada comunidad reciben un ingreso por servir. Hace años, las autoridades no percibían ningún peso, al contrario, tenían que aportar.

**FILENAME:** Tzina\_Narra\_JSI331-SSM336\_Tisentekitiah-panela\_2009-09-24-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-24-k

**DURATION:** 34:09

**ENGLISH TITLE:** Governmental programs to support the production of panela and other agricultural products

**SPANISH TITLE:** Programas del gobierno para apoyar la elaboración la panela y el cultivo de otros productos que se pueden comercializar

**DESCRIPTION:** Antonio Salgado platica que hay programas de gobierno en donde se podría presentar un proyecto solicitando apoyo para la elaboración de la panela y otros productos que se pueden comercializar. Para la producción de panela, para hacer el proyecto se deben organizar un grupo de personas y deben planear a donde van a sembrar la caña y qué tanto de terreno se va a sembrar. Con eso se sabe la cantidad de caña que se podría producir. Para facilitar la elaboración de panela es muy conveniente asentar el trapiche a la orilla de un camino donde haya luz eléctrica. En la actualidad se usan mucho los trapiches eléctricos que sustituyen el motor por la fuerza de bueyes o caballos que antes se usaban para jalar el espeque (el palo horizontal que se amarraba a los bueyes o caballos que daban vuelta para hacer mover los dos troncos (estos trapiches eran de madera mientras que los eléctricos son de metal) entre los cuales se exprimía la caña. Antes había varias personas que sabían armar el trapiche de madera. Después de exprimir el jugo de la caña se ponía a hervir en



una tina grande, la paila. Antes se hacía la fogata para hervir la miel con leña. Pero la leña es cara y es difícil conseguir de conseguir en la actualidad. Por eso, muchos ya usan gas o diésel para hacer hervir la miel. Es más barato. Al estar discutiendo la posibilidad de elaborar la panela Salgado comentó que si no se llevaba a cabo en estos años, en unos cinco años ya se va ir acabando las personas que conocen bien "el punto" de la panela (esto es, el momento preciso al hervir la miel en que ya pueden retirar la paila del fuego). Todas las personas que sabían hacer panela ya tienen edad y ya no van a vivir muchos años más. Al hablar de la elaboración de panela, Salgado nos hace el comentario que cuando era niño comía chayotes hervidos con miel de panela. En ese entonces los niños no comían dulces de los que se vendían en las tiendas. Pensando en la idea de elaborar panela, Salgado nota que se debe planear bien cómo se quiere trabajar y calcular cuántas personas se necesitan para cortar caña y cuantas para llevar a cabo el propio proceso para hacer la panela. Avisa que él no cuenta con esos conocimientos porque de niño nunca trabajó con personas que hacían panela. También dice que si se volviera a sembrar caña para hacer panela, ya no habría necesidad de comprar azúcar que en los últimos años ha subido mucho de precio. Santiago de los Santos platica que las personas que conocen el punto de la panela están los señores, Miguel de los Santos, Martín Chávez, Rogelio Tirado, Martín Arrieta y don Nato Huero. Esos señores podrían asesorar a las personas que se animan a hacer la panela. De los Santos también dice que cuando la caña se exprime con trapiche de madera sale más sabrosa la panela, es más limpia y tiene buen olor. Antes había personas que vendían panela pero tenía un olor a xokihya:k (esto es, un olor a fierro). Eso pasaba porque exprimían la caña con trapiche de fierro y el aguamiel se mezclaba con residuos de aceite. Algunos personas que hacían panela la vendían a las personas de las comunidades en mancuernas como de un kilo. Otras personas hacían panela en grandes marquetas que vendían a comerciantes. Las pailas que se usaban para hervir el aguamiel eran de diferentes tamaños, había pailas que rendían 60 mancuernas, 70 mancuernas y hasta 80 mancuernas de panela. Se acuerda que su padre le untaba jabón de pasta al trapiche de madera en vez de ponerle aceite. Eso ayudaba para que la panela no saliera con olor a xokihya:k. Finalmente, Salgado comentaba sobre el proyecto del gobierno para ayudar a los que trabajan la tierra. Menciona que si se llevara a cabo esta propuesta, también se podrían rescatar varios cultivos que se han perdido acá en la región como son del maíz, el frijol, la naranja, los plátanos, el chiltepín, el ajonjolí y muchos quelites que ya se están dejando de consumir.

**FILENAME:** Tzina\_Narra\_SSM336\_Keeniiw-moskaltih-Historia-de-vida\_2009-09-24-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-24-n

**DURATION:** 05:56

**ENGLISH TITLE:** Growing up and acquiring responsibilities

**SPANISH TITLE:** Experiencia de niño y de padre

**DESCRIPTION:** Santiago de los Santos platica como él creció en un monte cerca de San Miguel Tzinacapan llamado Tahchikteco. Venía a la escuela de San Miguel pero solamente terminó la primaria. Quizá fue porque no había dinero y quizá también porque la distancia, le tocaba caminar una hora con veinte minutos. En el campo trabajaba ayudando a su papá haciendo panela. Sabe el proceso de hacer buena panela. Cuando la miel ya está hirviendo bien se le echa agua de ceniza para que la panela salga muy buena. Actualmente trabaja de arriero, trabaja en su propio cafetal pero su papá no le dejó nada de herencia. También trabaja en lo ajeno como jornalero y a veces hace artesanías. Dice que actualmente ya no se preocupa mucho como antes porque ya solamente tiene un hijo en la secundaria. Pero cuando tenía hijos en el bachiller y en otros grados pues si tenía que trabajar más para cubrir los gastos que en la escuela piden.

**FILENAME:** Tzina\_Narra\_SSM336\_keeniiw-panook-see-Todos-Santos\_2009-09-24-p.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-24-p

**DURATION:** 06:15

**ENGLISH TITLE:** How Santiago de los Santos was frightened by seeing deceased visitors eating food on the altar on All Saints Day

**SPANISH TITLE:** Cómo se espantó al ver a los difuntos comer la ofrenda del altar en todos santos

**DESCRIPTION:** Santiago de los Santos Medina platica lo que una vez le sucedió aunque algunas personas no lo creen. En un todos santos justo el dos de noviembre él llegó a su casa en Tahchikteco como a las once o doce de la noche porque había ido de paseo a San Miguel Tzinacapan. Tenía como 18 años y por eso le gustaba andar de paseo. Nada de lo que le decía sus padres le importaba. Su mamá y su hermana estaban preparando los tamales que se acostumbra a hacer el día en que llegan los fieles difuntos. En ese día le llamaron la atención de que no anduviera de noche pero no le dio importancia. Cuando se acostó y ya quería dormir vio como un viejo estaba comiendo los tamales, el mole y en un morral muy viejo iba guardando unos chayotes hervidos que habían puesto en el altar. Santos Medina quedó enmudecido al ver como ese viejo y una anciana se llevaron todo lo que había de ofrenda. Desde esa fecha hasta hoy siempre se esfuerza por conseguir todo lo necesario para poner de ofrenda en todos santos.

**FILENAME:** Tzina\_Narra\_JSI331\_Keeniiw-tekitia\_2009-09-24-t.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-24-t

**DURATION:** 35:39

**ENGLISH TITLE:** Various jobs held as a young man

**SPANISH TITLE:** Varios trabajos que hacía de joven

**DESCRIPTION:** José Salgado narra que un día fue invitado a Michoacán a trabajar. Le dijeron que le pagarían muy bien y con alimentación libre. Varias personas de San Miguel Tzinacapan se animaron y fueron a Michoacán. El viaje era largo. Salgado narra que llegaron a una casa muy grande, en un lugar donde hacía mucho frío, y ahí durmieron. Llegando les entregaron las herramientas para cosechar la caña. Salgado narra que como no comieron en la trayectoria, llegaron a Michoacán con mucha hambre. El capitán luego fue a comprar la despensa para comer aunque Salgado se dio cuenta que el capitán escondía una parte para venderla. Tampoco la comida estaba bien cocinada. Empezaron a tener pleito. Salgado narra que cuando lo invitaron le había dicho cuánto ganaría. Al llegar allá les informaron que los pagos serían cada ocho días. Los primeros días salieron a trabajar lejos de su lugar de hospedaje. Iban a cortar caña. No les daban agua sino que tuvieron que tomarla ahí donde estaban trabajando. Pero el agua no estaba limpia. Pasaron ocho días pero no sólo les

avisaron que no les iban a pagar lo acordado sino que no había dinero ni para eso. Salgado recuerda eran como sesenta trabajadores. El primer día del pago, algunas personas cobraron. Pero Salgado, junto con otras ocho personas, rehusaron aceptar la cantidad menor e insistieron que el pago que les habían prometido. Recuerda que los que aceptaron el pago, les quitaba el costo de la comida diaria. También recuerda que uno de los trabajadores que iba con Salgado se enfermó de mal de orín. Se le taparon las vías urinarias porque el agua que bebían era de un arrenal. Lo llevaron al médico, ahí quedó internado. En esos días también se enfermó un compañero de Salgado. También algunos trabajadores decidieron no trabajar porque no les habían pagado. La siguiente semana nadie trabajó y el que se había enfermado cada vez empeoraba. Un día vieron llegar la esposa y un hijo del capitán. Luego Salgado y las otras ocho personas que no habían aceptado el pago incompleto se organizaron para exigirle al responsable y exigirle el pago que acordaron al principio. Salgado narra que finalmente les pagó como a la una de la mañana, pero les advirtió, "Les voy a pagar, así como convenimos, pero quiero que se vayan de aquí". Recibieron el pago, tomaron sus pertenencias y salieron caminando de ese lugar. Salgado cuenta que ahí donde habían llegado era un pueblo con pocas casas. Las casas eran muy bonitas y cada familia tenía carro. Sólo había una tienda. Salgado narra que desde el campo de donde salieron caminaron tres horas para luego subir a un autobús y llegaron a un pueblo que se llama Cotija de la paz. Así vinieron hasta llegar a su casa. Ocho días después, llegaron las otras personas que habían ido con Salgado. Salgado cuenta que aquél capital salió en taxi para escapar con el dinero que le habían dado para trabajar el campo y recuerda que a ese lugar llegaron unos hombres armados para matar a toda la gente que estaba ahí. Salgado narra que el trato era cuidar el cultivo de marihuana y no para cosechar caña. En ese tiempo, las personas que habían ido les fue mal. Recuerda que tuvo que intervenir el DIF para que pudieran regresar las personas (quizá puso el transporte). Salgado cuenta otra historia de su vida y el trabajo. Dice que un día lo invitaron ir a la ciudad para trabajar de albañilería. No conocía la ciudad. No fue bien, lo engañaron porque no hubo trabajo para él. Entonces, salió solo y fue a buscar trabajo en otro lugar. Tuvo la suerte de encontrar trabajo y le pagaron muy bien. Días después interrumpieron la construcción y entonces Salgado salió de ese pueblo, pidiendo aventones. Un día pidió aventón y los que iban a bordo de la camioneta llevaban muchas armas. Lo invitaban a trabajar con esas personas extrañas. Esa camioneta fue rumbo a Orizaba y pasaron a dejar a Salgado sobre la carretera en un lugar desconocido. Le regalaron un arma y una bolsita de dinero. Narra que ahí donde lo dejaron no conocía el lugar, pero corrió con suerte porque ahí cerca vio un grupo de personas que abordaba un camión pues se metió con ellos al camión, así salió de ese lugar. Ese camión llegó a una estación de tren, entonces Salgado también se subió al tren para llegar a la ciudad de Puebla. Narra que más tarde contó el dinero que le habían regalado y eran 9,000 pesos. Pero en el camión en que viajó, se quedó dormido y ahí le quitaron el arma. Salgado luego narra otra experiencia de su vida. Cuenta que por un tiempo trabajó en Cuetzalan como albañil. Entraba a trabajar era muy temprano y la salida hasta muy tarde. Y solamente tenían una hora para comer. Pero como entraban temprano, a media mañana les daba hambre. Entonces, Salgado y otro de sus compañeros salían a escondidas para comprar comida. Traían comida para todos los trabajadores, pero un día los descubrieron saliendo y el contratista se enojó mucho. Ese día solamente los regañó y esperó otro día para castigarlos. Un día llegó un tráiler con 400 bultos de cal y el compañero que se escapaba con Salgado recibió el castigo. Le ordenaron descargar los 400 bultos de cal solo. Recuerda que ese día estuvo lluvioso, entonces el compañero de Salgado tuvo la mala suerte porque varios bultos de cal se rompieron. Aquél señor lo regañaron mucho y tuvo que pagar los bultos de cal que se rompieron. Esa semana, lo que aquél hombre cobró solamente alcanzó pagar los bultos rotos de cal. Días después llegó otro tráiler con 200 bultos de cemento. Esta vez, a Salgado le tocó descargar. Narra que empezó a las 12 del día y terminó a las tres de la tarde. Cuando terminó llamó al maestro. El maestro se sorprendió y le preguntó, "¿Quién te ayudó?" Salgado contestó, "Nadie, yo solito descargué los bultos". Pero como le habían dicho que en cuando terminara se podía ir a su casa cuando Salgado terminó, agarró su mochila y se despidió del maestro y se fue. Salgado cuenta que tenía práctica de descargar bultos. Mucho tiempo trabajó como cargador.

**FILENAME:** Tzina\_Narra\_JSI331\_Kimikihkeh-nikaan-see-taakat\_2009-09-24-v.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-24-v

**DURATION:** 09:21

**ENGLISH TITLE:** A man was the lover of a married woman and for this he was killed

**SPANISH TITLE:** Un hombre era amante de una mujer ajena y por eso lo asesinaron

**DESCRIPTION:** José Salgado Isabel platica de un hombre que de noche trabajaba de velador y de día descansaba en su casa. Pero un día no llegó a descansar porque andaba con una mujer casada y se había ido con ella. Un cuñado del velador también quería andar con la misma mujer pero lo había rechazado. Por eso siempre le guardaba rencor. Entonces para desquitarse fue a decirle al esposo de la mujer que su mujer le era infiel. El esposo se unió con el cuñado del velador y juntos enviaron un recado al velador con nombre de la mujer, citándolo a un lugar solitario. El velador que iba un poco tomado leyó el recado y se fue a la supuesta cita. Pero ahí no lo esperaba la mujer sino los dos hombres quienes lo fusilaron. Pasaron varios días y todo el pueblo buscaba al velador pero no lo encontraban. Salgado Isabel tenía un niño enfermo y le habían recomendado que fuera a conseguir un árbol llamado na:ntsi:nkowitz (Blakea laevigata D. Don). Allá donde fue a buscar el árbol ahí estaba tirado el hombre muerto. Pero Salgado Isabel no dijo nada. Al día siguiente que seguía la búsqueda Salgado Isabel se unió al equipo y fueron al monte. El asesino también iba con ellos para despistar que no sabía nada. Ya por la tarde uno de los integrantes que iba al último de la fila vio al velador tirado y les dijo a los demás que ahí estaba el muerto. Salgado Isabel se sintió aliviado. Nadie sabía que lo había visto antes y nadie lo regañaba por no haber dicho nada. Llegaron las autoridades para hacer el levantamiento del cuerpo, le echaron mucha cal y se lo llevaron a su casa para velarlo unas dos horas. Luego ya lo sepultaron mientras que el asesino también ahí andaba con ellos. Pero con el paso del tiempo la gente se enterró quienes lo habían asesinado. Encarcelaron a los culpables y hasta la fecha siguen encarcelados. Salgado Isabel confiesa que al principio él estaba asustado porque originalmente fue él quien había encontrado al muerto por primera vez.

**FILENAME:** Tzina\_Narra\_MMM335\_keeniw-see-monaamiktia\_2009-09-25-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-25-a

**DURATION:** 39:57

**ENGLISH TITLE:** The way in which marriages and weddings took place in the past

**SPANISH TITLE:** Como se casaban en los tiempos de antes

**DESCRIPTION:** Mariano Morales platica cómo se casaban los jóvenes hace muchos años. Para que un joven pudiera buscar su pareja para casarse debía tener de 25 a 30 años. Primero el joven le decía a su mamá que se quería casar. Al papá no le decía porque el joven tenía miedo que su padre lo regañara. En el momento que la madre sabía, platicaba con su esposo para decirle que su hijo ya se quería casar. El padre le preguntaba a su hijo si era cierto que ya se quería casar. Si el hijo decía que sí, entonces los padres del joven iban a la casa de la joven, muy temprano en la mañana (a las dos o tres de la mañana), para pedir la mano de la muchacha. Llegaban a la casa para platicar con el papá de la joven quien a veces se enojaba. Decía, “Yo puedo trabajar todavía para mantener a mi hija, no hay necesidad que se case con algún joven”. Los padres del joven seguían asistiendo a la casa de la joven para insistir. Tenían que ir unas seis o siete veces para que les dieran la respuesta. A la segunda vez que iban, el padre de la joven no abría luego la puerta. Los padres del pretendiente tenían que esperar una o dos horas afuera. Después de muchas vueltas de visita, el padre de la joven les contestaba a los padres del joven, “Bueno, vamos a pensarlo poco a poco a ver qué dice nuestra hija”. Cuando iban por sexta vez ya contestaba el padre de la joven, “Ya platicamos con nuestra hija, pero ahora debe venir su hijo para escuchar qué piensa él. Tenemos que saber si de veras él es el que quiere casarse con nuestra hija. Qué tal si ustedes son los que tanto insisten y su hijo ni siquiera sabe que vienen acá para pedir a nuestra hija”. Por séptima vez iba el joven y los padres de la joven le preguntaban, “¿Es cierto que tú mandaste a tus padres para que vinieran a nuestra casa? ¿Es cierto que quieres casarte con nuestra hija?” Y el joven contestaba, “Es cierto que yo los mandé. Sí, tengo interés de casarme con su hija”. Los padres de la joven contestaban, “Entonces vamos a pensarlo muy bien. Vengan otro día para decirles qué hemos platicado. Pero tendrán que esperarse todavía algunos años para casarse”. En la octava vez los padres del joven regresaban a la casa de la joven, llevaban una botella de aguardiente porque ya casi les estaban dando una respuesta favorable. Primero los padres de la joven platicaban con los padres del joven y enseguida volvían a platicar con el joven preguntándole si estaba seguro que se quería casar. El joven contestaba que sí estaba seguro y entonces los padres de la joven daban la respuesta afirmativa para que su hija se casara con el joven. Pero agregaron que se iban a tener que esperar dos años y medio antes de que se realizara la boda. Proponían ese tiempo para comprobar si realmente el joven estaba interesado para casarse con su hija. Ya platicaban con confianza y entonces la botella que llevaba el padre del joven le entregaba al papá de la joven y le decía, “Traemos esta agüita como agradecimiento que nos hayan recibido bien con nuestro hijo”. El padre de la joven no quería aceptar al principio, pero el padre del joven le pedía de favor que la recibiera porque es parte de las costumbres del pueblo. El padre de la joven aceptaba la botella, repartía las copas. Tomaban en vino entre los padres de la joven y los padres del joven. La muchacha la mandaban a preparar café para tomar mientras repartían el aguardiente. Acababan de tomar el aguardiente y los padres del joven regresaban a su casa ya borrachos. Luego los padres de la joven invitaban a sus familiares--- incluyendo hermanos, cuñados, tíos y abuelos--- para que asistieran otra vez a la casa en ocho días. Ese día por la mañana regresarían otra vez los padres del joven a la casa de la joven. Iban acompañados de sus familiares. Iban los hermanos, cuñados, tíos y abuelos. Iban a las dos o tres de la mañana, llevaban muchas cosas como un tercio de leña seca de kakatekowitz (Tapirira mexicana Marchand) o a:wa:kowitz (Quercus spp.), maíz, panela, unos cuatro o cinco botellas de aguardiente, una pierna de puerco, chile ancho, sal, canela, jitomates y ropa para la joven. Esta vez iban los familiares para hacer el que le llamaban siwa:ta:li:tih, compromiso o acuerdo entre padres del joven con los padres de la joven acompañados de sus familiares para fijar fecha de celebración de la boda. Los padres de la joven recibían las cosas y los familiares del joven se sentaban a descansar. Empezaban a tomar el aguardiente, los familiares de la muchacha les daban de comer a los familiares del muchacho quienes terminaban emborrachándose y regresaban a su casa. Desde ese día estaba asentado el compromiso y el joven iba a la casa de su novia cada ocho días los domingos por la tarde. Llevaba un morral de pan que le entregaba al padre de la joven. Descansaba mientras la joven preparaba la comida y las tortillas. Enseguida le daban de comer al joven con una salsa muy picosa o con comida de xo:no:okwilimeh (larva de Lepidoptera que viven en los árboles de xo:no:t, Heliocarpus spp.). El joven tenía que aceptar todo tipo de comida que le dieran. No podía rechazar ninguna comida porque estaba a prueba si de veras quería casarse con la joven que estaba pidiendo. Al cumplir un año de haber pedido la mano de la joven, los padres del joven regresaban a la casa de la joven para platicar con los padres de la joven acerca de a quien podrían proponer para padrino de boda. Los padres de la joven daban el nombre de la persona que proponían para padrino y los padres del joven iban a pedirle a esa persona que de favor fuera padrino de boda. Cuando se acercaba la boda, los padres del joven compraban la ropa que la joven debía de ponerse el día que fuera al registro civil, y otra muda de ropa para la iglesia en el mero día de la boda religiosa. Para el día de la boda de la iglesia le compraban el ti:itikkwe:it (una falda negra de lana), unos tres tatampa kwe:it (como enaguas) para ponerse abajo, una faja que le llamaban arabia, dos huipiles y el tahmachkami:sah (camisa bordada para mujer). Para su futuro yerno, los padres de la joven también compraban ropa para la boda en la iglesia. Antes del día de la boda se entregaba la ropa tanto de la novia como del novio al padrino y a la madrina de la boda quienes la tenían que entregar a sus ahijados (los novios) antes de que fueran a la iglesia. Primero iban muy temprano a la casa de la novia. Primero iban a la casa de la novia y luego a la casa del novio. Luego salieron a la iglesia. El día de la boda tenían que estar en la iglesia a como las cinco o las seis de la mañana. Se celebraba la misa y luego el sacerdote les daba la bendición a los novios. Terminando la ceremonia el padrino y la madrina dejaron a la novia recién casada en su casa y luego fueron a dejar al novio a su casa. Después, en la tarde del mismo día de la boda, el padrino y la madrina (que eran una pareja) esperaban a sus invitados en su casa para ir a la casa de la novia. El joven recién casado también iba a la casa de los padrinos de boda llevando leña seca para la casa de su novia. Por su parte los papás del novio llevaban café en polvo a la madrina quien preparaba café para convidar a los asistentes a boda en la casa de la novia. A algunos padres de la novia les gustaba hacer maldades. Cuando se casaba su hija y sabían que iba ir la madrina por la noche, antes de que llegara la madrina echaban agua en el fogón para que se apagaran las brasas. Así la madrina no podía prender fácilmente la leña para hervir café. La madrina tenía que luchar y buscar la forma de prender la leña para preparar el café. Durante la noche se bailaban. Bailaban la madrina y el padrino junto con los papás de la novia y todas las personas que asistían. Tomaban café y aguardiente para emborracharse. En la madrugada iban a dejar la novia a la casa de su esposo y muchas personas ya borrachas acompañaban a la novia a su nueva casa. Llegaban a la casa del novio, y frente a la casa el padrino y la madrina bailaban el Xo:chipitsa:wa junto con los familiares de los recién casados. Entraban a la casa y los papás del novio daban de comer a todos. Continuaban bailando y por último el padrino y la madrina hacían la entrega de la novia. El esposo recién casado recibía a su esposa junto con sus padres y familiares. Así se acababa la fiesta.

**DURATION:** 08:56

**ENGLISH TITLE:** In the past one had to work a lot to survive

**SPANISH TITLE:** Hace tiempo se trabaja mucho para sobrevivir

**DESCRIPTION:** Mariano Morales Muñoz platica como anteriormente la gente trabajaba en el campo para sobrevivir y mantener a sus familias. Trabajaban en lo ajeno y en ese entonces no pagaban mucho. Pero así se trabajaba aunque estuviera lloviendo. Cuando sabían que el fin de semana venidero iban a ir de compras, entonces el martes cortaban los plátanos y los envolvían para que el domingo ya estuvieran maduros. Los iban a vender a la plaza de Cuetzalan y con la ganancia comprar jabón y lo más indispensable. Cuando se acababa el jabón usaban las hojas de una planta llamada kochonih (Caricaceae, probablemente Vasconcellea cauliflora (Jacq.) A.DC. pero quizá también o Carica papaya L. o) . Cuando un padre de familia tenía sus hijos mayores los mandaba a trabajar y el papá cobraba porque era él quien iba los domingos a la plaza a comprar las cosas para la semana. Un kilo de carne alcanzaba para que comiera una familia de diez integrantes. Cuando se acercaba la fiesta de San Miguel Arcangel entonces cortaban naranjas para llevar a vender a Cuetzalan porque el padre de familia debería de tener dinero para ir a la fiesta. Actualmente ya no se sufre tanto porque ya hay varios tipos de apoyo del gobierno y también ya por eso ya hay muchos cambios en la vida de todas las personas.

**FILENAME:** Xaltp\_Narra\_MFC307\_Keeniiw-timotekipanowaayah-nee-wehkaaw\_2009-09-25-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-25-e

**DURATION:** 10:22

**ENGLISH TITLE:** How women would dress in the distant past

**SPANISH TITLE:** Cómo nos vestíamos hace tiempo

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín Cabrera narra que hace muchos años las mujeres no usaban blusa de labor, sino usaban solamente el huipil. Los hombres no usaban camisa ni huarache sino solamente se ponían calzón. El calzón y el huipil los cosían de "tela de jaman" (No se explica bien que es "tela de jaman"). Fermín cuenta que sufrieron mucho porque no había dinero. Aprendió a hacer panela y atole de maíz. Narra que a veces no tenían maíz para hacer nixtamal y entonces comían tortillas de plátano y las papas de un bejuco que se trepa en los árboles conocido como bu:rrrohtet (Dioscorea bulbifera L. f.). Con el bu:rrrohtet se preparaban tlayoyos. Se le agregaba un poco de manteca a la masa de bu:rrrohtet. También le ponían hojas de aguacate y un poco de ajo. Cuando no encontraban nada de maíz, esto es, cuando escaseaba, sacaban el camote de plátano para sustituir la masa de nixtamal. No había dinero y a veces no había nada de maíz. También el mismo plátano se hervía y luego se molía junto con un poco de nixtamal para que saliera más masa para las tortillas. También se comía el chi:chikitet (semillas no identificadas). Las tortillas se comían con café. Fermín dice que cuando uno es huérfano o huérfana, se sufre más porque no hay quien te apoye. También cuando uno es pequeño y huérfano, a veces los piojos infestan la cabeza y no hay quien los quite. Fermín narra que cuando ella tenía seis años quedó huérfana de madre. Entonces fue con uno de sus tíos y ahí creció. Ella entonces era todo un inútil. No sabía cocinar. Dice que no usaba ropa buena. Sólo usaba un pedazo de tela, como de una vara y media que se lo enredaban y lo amarraban en la cintura y de ese mismo pedazo sacaban para un huipil. La tela era de manta y jaman. Cuando no tenían faja, amarraban la falda con un pedazo de tela. La blusa era de tela sin bordado. Fermín dice que el tiempo ha cambiado. En ese entonces no había chales ni suéter. Usaban un costal viejo para protegerse de frío.

**FILENAME:** Xaltp\_Narra\_MFC307\_keeniiw-monaamiktiaayah\_2009-09-25-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-25-f

**DURATION:** 22:04

**ENGLISH TITLE:** How young people married in times of the past

**SPANISH TITLE:** Como se casaban hace tiempo

**DESCRIPTION:** María Ocotlán narra cómo se casaban hace tiempo. Los padres del hijo le preguntaban con quien deseaba casarse. El hijo proponía la muchacha con quien deseaba casarse y entonces los padres del muchacho iban a la casa de la muchacha para platicar con sus papás. Cuando los papás del muchacho llegaban a la casa de la muchacha los padres ella les preguntaban a qué se debía la visita. Esa visita se daba en la madrugada. Había padres de muchachas que respondían muy amables. Entonces los del pretendiente les platicaban de qué se trataba la visita. Los padres de ambos platicaban y los padres del muchacho decían su hijo quería casarse con la hija de ellos. En la primera visita no se concretaba nada. Los padres de la muchacha respondían que está bien y que lo iban a pensar. Pero los padres del muchacho tendrían que regresar otra vez. Si el muchacho tenía tíos y abuelos también debían estar presentes para que fueran testigos porque si los hijos se casan y un día surgen problemas, los tíos y abuelos los aconsejan para que el problema no se haga más grande. Los padres del muchacho tenían que volver unas tres, cuatro veces hasta convencer a los padres de la muchacha quienes a menudo se ponían muy resistentes y exigían que la próxima vez que viniera también el hijo porque es el que iba a mantener a la muchacha. Cuando el joven iba con sus padres a la casa de la muchacha le preguntaban si estaba dispuesto a cuidarla, respetarla cuando ya la tenga como esposa. El joven respondía que sí, pues necesita una esposa. Si los padres de la muchacha se convencen, ellos mismos platican con su hija y la convencen que se case con el joven que ha pedido su mano. Pero a veces la muchacha también ponía condiciones y decía, por ejemplo, "Si el joven está dispuesto a esperarse unos dos, tres o hasta cuatro años para casarse, voy a casarme con él". Los padres de ambos y el hijo platicaban sin que interviniera la muchacha y analizaban la propuesta de la hija. Generalmente los padres del joven y el hijo no aceptaban una propuesta a largo plazo, siempre proponían un plazo más corto, quizá medio año o un año. Si la muchacha aceptaba casarse esperando el tiempo que propone el joven junto entonces ya se hace el compromiso. En otro momento, los padres de ambos definían la fecha de casamiento. Una vez definida la fecha, el joven compraba el hilo para darle a la muchacha para que ella elaborara su tahkit kwe:it (también llamado tachi:wkwe:it). Para el tahkitkwe:it, ocupaban un tipo de hilo algo grueso. Usaban otro tipo de hilo (más delgado) para tejer el tahkitwi:pi:l, el tahkitkami:sah, el tahkitkoto:n, el tahkitalso:n y el tahkipa:yoh [Nota: Tahkitkwe:it o tachi:wkwe:it es una falda tejida con hilo de lana. El tahkitkwe:it lo usaba una muchacha en la boda de iglesia cuando se casaba. Esta falda la teje la novia. Al mismo tiempo y también para la boda ella misma tejía el tahkitwi:pi:l, el tahkitkami:sah (camisa para el novio), el tahkitkoto:n (sarape para el novio), el tahkitalso:n (calzon del novio) y el tahkitpa:yoh (una faja de cómo 2 metros con que se ciñía el novio)]. El tahkitpa:yoh era como de dos metros, le ponían unos siete imágenes en forma de cerritos. El tahkitpa:yoh solamente lo usaba

el muchacho, amarrado en la cintura. La muchacha era quien tejía estas prendas y las usaban el día de la boda. El muchacho también compraba las cintas con el que le hacían el copete (un arreglo del cabello llamado ma:xta:wa) a la muchacha. Ocotlán agrega que mucho más antes la ropa que usaban los novios todo era de lana blanca. El ti:Itikkwe:it ('negro falda') se empezó a usar mucho más después. La orilla del ti:Itikkwe:it que usan en San Miguel es de color morado y los de San Andrés Tzicuilan y de Zacatipan tienen la orilla rojo. El collar (de piedra) era un atuendo de la novia que no faltaba el día de la boda. El día de la boda, toda la noche había baile en la casa de la novia. La madrina llevaba una olla y los ingredientes para preparar el café y el novio llevaba hacha, machete y leña. Ocotlán Fermín cuenta que cuando los novios llegaban a la casa de la novia, los padres de la muchacha le echaban agua al fogón para que se apagaran las brasas. La madrina volvía a hacer lumbre con la ayuda del novio para preparar café. Cuando el café estaba listo, se lo repartía a todos los invitados que la acompañaban. Al siguiente día, en la madrugada como a las cuatro de la mañana, salían de la casa de la novia para llegar a la casa del novio. Llegando allá, antes de entrar a la casa, empezaban a bailar. Para el baile hacían dos xo:chipilimeh (muñecos pequeños), un xo.chipili que era niña y otro xo:chipili era niño. Los invitados bailaban con los xo:chipilimeh y luego entraban dentro de la casa. Los padres acomodan dos palos atravesados, en uno se sentaban los novios y en otro se sentaban los padrinos. Transcurre un ratito, los padrinos hacen entrega de los recién casados a sus padres y les decían que, a partir de ese momento, los suegros serán como sus padres. Ocotlán Fermín agrega que lo que había en estos tiempos todo desapareció, ya no hay respeto. Las prácticas que cuenta se han perdido. Ahora, los jóvenes acostumbran hacer el compromiso sin que intervengan los padres. También se da una práctica que le llaman 'tahto:lmaka' (esto es cuando el joven le gusta una muchacha, entonces se dirige con la mejor amiga de la joven y le pide que la convenza para que la joven se case con él. Aquí ya no intervienen los padres de ambos. Y para juntarse ya no pide la mano de la muchacha sino que ella misma sale de su casa para llegar a la casa del novio (se dice 'ch'oloh sah', 'huye solamente').

**FILENAME:** Xaltp\_Narra\_MFC307\_Keeniw-see-kintekimachtiaayah-see-ipilwaan\_2009-09-25-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-25-g

**DURATION:** 09:42

**ENGLISH TITLE:** How to educate ones children

**SPANISH TITLE:** Como educar a los hijos

**DESCRIPTION:** María Fermín Cabrera platica como en el pasado la gente trabajaba en el campo a limpiar la milpa. Ella a veces iba acompañada de su esposo. Pero cuando su esposo tenía que trabajar en terrenos ajenos, Fermín Cabrera trabajaba sola. Menciona que desde hay que llevar a los hijos desde pequeños a enseñarles a trabajar para que ya crecidos sepan cómo uno se mantiene trabajando en el campo. Menciona que cuando un hijo ya alcanzó los quince años se debe enviarlo a hacer los mandados para la semana. Así se va acostumbrando y aprendiendo a comprar lo necesario para que cuando tenga a su pareja ya tenga conocimiento de lo que se necesita en la cocina y que también sepa de sus responsabilidades. Fermín Cabrera dice que crecía en la pobreza y se dedicaba a ir lejos a vender muchas cosas en la plaza de Zacapoaxtla. Pero nunca dejó de luchar para mantenerse y darles educación a sus hijos. Así fue como sacó adelante a sus hijos. Ahora ya vive sola porque cada uno de sus hijos ya hizo su vida.

**FILENAME:** Xaltp\_Narra\_MFC307\_Nikaan-panook-see-teetsawehekat\_2009-09-25-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-25-h

**DURATION:** 10:39

**ENGLISH TITLE:** When a hurricane passed through the municipality of Cuetzalan del Progreso

**SPANISH TITLE:** Cuando pasó un huracán por el municipio de Cuetzalan del Progreso

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín platica cómo paso un desastre natural en su pueblo. Hace dos años, el 22 de agosto por la mañana, ella fue a Cuetzalan y escuchó que algunas personas platicaban que iba a soplar el viento muy fuerte. Ocotlán Fermín se regresó rápidamente a su casa y cuando llegó a Xaltipan ya soplaban el viento muy fuerte. Las milpas estaban chiquitas y el viento las tiró todas al suelo y los árboles parecían que sus ramas daban vueltas por el remolino de aire. Caminaba cerca de su casa y sentía que ya la levantaba el viento hacia arriba. El viento Soplaban muy fuerte y hasta parecía que temblaban las casas de colado. Junto a su casa donde vivía su hijo, se encontraba un árbol grande de mamey. De repente vino el aire muy fuerte y el árbol se cayó. Por poco cae encima de la casa donde vivía su hijo. Muchas personas lloraban de miedo, no sabían qué hacer. Muchas casas de teja o lámina las destruyó el viento. La iglesia de la comunidad hizo volar las tejas y muchas casas se quedaron sin techo. María Ocotlán Fermín platica que más después pasó otro viento que también soplaban fuerte pero ya no fue igual como el anterior. Ya no tumbó árboles ni se voló los techos de las casas.

**FILENAME:** Xaltp\_Narra\_MFC307\_Kihlia-iixwiiw\_keeniw-nemis-keeman-weeias\_2009-09-25-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-25-i

**DURATION:** 15:29

**ENGLISH TITLE:** María Ocotlán Fermín counsels her grandson on how to live as a couple

**SPANISH TITLE:** María Ocotlán Fermín le consejo a su nieto como vivir como pareja

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín platica sobre la forma en que aconseja a su nieto. Le dice que no tome las cosas ajenas, ni que vaya a robar un guajolote, una gallina, un toro o un caballo por la noche. Si toma un mal camino para aprender a robar, nunca va a vivir feliz. Siempre va a estar pensando que la policía le va a caer encima. Debe trabajar, si es que no tiene terrenos propios para trabajar en el campo. Debe también buscar a una persona que tenga trabajo y que le ayude a trabajar. De esa forma se va a ganar algo. Si no le pagan con dinero, le pueden pagar con maíz. O bien le pueden pagar con frijol, que también se consume. Si mañana o pasado piensa buscar a su pareja así por ser honesto y trabajador, van a vivir felices. En las mañanas él va a salir todos los días para ir a trabajar al campo y su esposa le va a dar sus tortillas para comer a mediodía. En la tarde cuando ya viene de regreso a su casa, va a traer leña para la cocina. Durante el día la esposa se va a quedar en la casa para cuidar a los niños, lavar la ropa y preparar la comida. Si el esposo y la esposa trabajan y platican cómo deben resolver los problemas que se presenten la pareja va a vivir contenta y no van a estar peleando sobre algo que ni siquiera tiene importancia. Así es la forma en que María Ocotlán Fermín aconseja a sus hijos y nietos.

**FILENAME:** Xaltp\_Narra\_MFC307\_timosempaleewiah-keeman-timochaantiah\_2009-09-25-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-25-j

**DURATION:** 21:30

**ENGLISH TITLE:** How we collectively help each other in building houses and a brief discussion of the ceremony known as tatio:pankwi:lis

**SPANISH TITLE:** Acerca de como nos ayudamos entre todos cuando construimos nuestras casas y de la ceremonia llamada tatio:pankwi:lis

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín platica sobre la construcción de casas. Ahí cuando se descompone un casa nos invitamos unos a otros para la construcción nueva. El interesado visita a sus amigos y parientes para pedirles el favor de ayudar. También invitan a las señoras para que vayan a ayudar a preparar la comida y las tortillas para los que trabajan en la construcción. Las señoras llevan maíz, azúcar, jitomate, y un pollo para preparar la comida y se ayudan entre todas. Una lava el nixtamal y va a moler, otras preparan la comida para darles de comer a los hombres al mediodía o a la una de la tarde. Los señores también se ayudan entre todos, algunos ven si está bien la madera o hay que cambiar algunas piezas. Otros limpian las tejas viejas que se van a reponer o preparan otros materiales, dependiente de que material van a ocupar para el techo de la casa. Algunos compran lámina de cartón que por ser ligero no requiere mucha madera para sostenerlo. Se dividen los trabajos para que nadie quede sin hacer nada. El dueño de la casa invita a un amigo para que quede como padrino de la cruz que va a cuidar la casa. Si el amigo acepta ser el padrino labra la madera, hace una cruz y la acomoda en el lugar donde debe quedar el altar. Es una cruz provisional. En la tarde cuando terminan de construir la casa, el dueño de la casa les da el agradecimiento a sus amigos y parientes por el apoyo que le han dado. También le entrega una botella de alcohol a un amigo o compadre para curar el cansancio. El padrino de cruz platica con el dueño de la casa para ponerse de acuerdo el día en que va a llevar la cruz permanente, hecho por un carpintero y bendecido por el sacerdote, a colocarla en el altar de la casa. Después de haber tomado el acuerdo, el padrino lleva la cruz el tres de mayo que es el día de santa cruz. El padrino hace la entrega de la cruz y se saludan de compadres con el dueño de la casa. María Ocotlán Fermín también platica sobre otro evento independiente de la construcción y bendición de casa. Éste se llama Tatio:pankwi:lis ('levantamiento de la iglesia'). [Nota: El Tatio:pankwi:lis es una costumbre religiosa que hacen algunas personas creyentes de la iglesia católica. Cuando un niño o niña se enferma le buscan a un padrino (otro padrino que no es el padrino de bautizo ni confirmación) que se encargue de llevar al niño a una iglesia. El padrino o madrina lleva a este niño, que ahora con esta ceremonia se queda como su ahijado, y al llegar a la iglesia se dirigen frente a altar y hacen un rosario. Se invocan al santo para pedirle que ayude a curar el ahijado de la enfermedad que padece.] Ocotlán Fermín menciona que acerca del tatio:pankwi:lis no se elabora ningún documento porque no es un acto oficial de la iglesia como el bautizo (que si lleva documento). El padrino le entrega a su ahijado un plato, una taza, una virgen, un escapulario y una vela. Cuando se hace el tatio:pankwi:lis el padrino lleva a su ahijado frente a altar de la iglesia. Si el ahijado es un niño deben de llevar a una iglesia que sea de un santo patrón. Si es una niña deben de llevarla a una iglesia que sea de una santa patrona, una virgen. El ahijado lo llevan frente al altar. Ahí se pone de rodillas y el padrino persigna a su ahijado cuatro veces. Cada vez que termina de persignar, el padrino toma a su ahijado de la mano y lo levanta al ahijado para que se pare. Acá en las comunidades hay una creencia que todas las personas deben de recibir el tatio:pankwi:lis. Si en la casa llega una mujer como nuera y no ha recibido el tatio:pankwi:lis, los suegros son responsables de buscar el padrino para que la mujer lo reciba.

**FILENAME:** Xaltp\_Narra\_MFC307\_keeniw-moskaltih\_2009-09-25-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-25-k

**DURATION:** 38:24

**ENGLISH TITLE:** The difficulties faced by an orphan who has lost both father and mother

**SPANISH TITLE:** Lo difícil de crecer como huérfano de padre y madre

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín platica sobre la forma en que creció en Xa:ltipan. Desde muy pequeña quedó huérfana de padre y a los seis años también se murió su mamá. Creció en la casa de su tío. La esposa de su tío la obligaba a moler en el metate y como María Ocotlán era pequeña no podía. Se acuerda de una vez que unas personas de San Miguel Tzinacapan bajaban a Xa:ltipan y le convidaron sus tortillas. De niña se acuerda que en la mañana almorzaba lo que encontraba y después iba a cuidar a las gallinas. Pasaron unos años y cuando Ocotlán Fermín ya era más grande, su tía la regañaba mucho por vivir en la casa de su tío y de ella. A veces hasta la golpeaba y no la dejaba comer ni tomar café dentro de la casa. Cuando su tía preparaba comida con carne de gallina, primero comía con sus hijos y a María Ocotlán la dejaban comer sólo los huesos que ya no les gustaba. Muchos días Ocotlán Fermín se sentaba y se ponía a pensar por qué le pasaba eso. Veía que otras personas comían a gusto y ella sólo recibía regaños y a veces hasta golpes. Algunas personas la aconsejaban que mejor se juntara con un hombre. Como ya era más grande, salía de la casa de su tía, iba a ayudar a moler a otras familias ya ahí le daban de comer. Seguía viviendo en la casa de su tía y las personas de San Miguel la seguían apoyando, no tenía ropa y esas personas le regalaban ropa. Su tía la seguía regañando y Ocotlán Fermín también seguía pensando en hasta cuándo iba a aguantar esos malos tratos. Sólo una de sus primas la aconsejaba que se cuidara mucho para evitar problemas en su vida. Ocotlán Fermín cuenta que no iba a la escuela y casi no la dejaban salir de la casa. Después de desesperarse por los malos tratos que le daba su tía, se fue al pueblo de San Miguel Tzinacapan para vivir ahí. Fue entonces cuando se casó para formar su familia. Cuando se casó estaba viviendo con su suegra que también la trataba mal. En esos años su suegra mandaba en la casa y ella decidía qué cantidad de comida iba a consumir cada integrante de la familia. A Ocotlán le servían muy poca comida y si le platicaba a su esposo su suegra se enojaba. Una vez hasta la corrió de la casa. Actualmente sigue viviendo con su esposo y aconseja a sus hijos para que traten bien a su familia.

**FILENAME:** Zacat\_Narra\_MOG333\_Kinohnootsaya-iweeitaat\_2009-09-26-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-26-a

**DURATION:** 06:02

**ENGLISH TITLE:** My grandfather would tell me how people used to eat

**SPANISH TITLE:** Mi abuelo me cuenta como trabajaron para mantenerse en el pasado

**DESCRIPTION:** María Ofelia García platica como su abuelo le platicaba que antes sembraban de todo para mantenerse. Sembraban milpa, frijol, tomate, ajonjolí, chile, cacahuete, papaloquelite (*Porophyllum ruderale* (Jacq.) Cass.) y quintonil (*Amaranthus hybridus* L.). Sus cosechas los vendían en Cuetzalan pero tenían que caminar desde Zacatipan hasta Cuetzalan para hacerlo. Ofelia García dice que a ella todavía le tocó vivir cuando la gente comía con puros quelites y casi nada de carne. Menciona que en la actualidad ya venden todo tipo de carnes pero ya no es natural como antes porque los pollos y otros animales comestibles los engordan con alimentos químicos. También comenta que la manera de limpiar los terrenos con herbicidas no es bueno porque varios tipos de quelites ya no nacen en las milpas por si solos como antes. Ofelia García comenta que sería muy bueno rescatar la manera de producir los campos como los antepasados trabajaban y así ya no comprar productos que provienen de otros lugares donde todo se produce con químicos.

**FILENAME:** Zacat\_Narra\_LBB332\_Participante-taller-de-Tosepan-Pajti\_2009-09-26-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-26-d

**DURATION:** 03:50

**ENGLISH TITLE:** Tosepan Pahti workshops on traditional and Western medicine

**SPANISH TITLE:** Talleres de capacitación en la Tosepan Pahti acerca de la medicina tradicional y occidental

**DESCRIPTION:** Lucía Bautista Vázquez platica como está participando en unos talleres con la organización Tosepan. Varias mujeres fueron seleccionadas en la comunidad de Zacatipan para participi y actualmente reciben talleres acerca de la medicina tradicional (el conocimiento y uso de las plantas). Habían ido a un taller de intercambio de experiencias en Minatitlan, Veracruz, donde se habían reunido con promotoras de ese lugar quienes también trabajan con plantas medicinales. Ahí les compartieron como se previenen las enfermedades y como tratarlas. En los talleres de la Tosepan les han capacitado acerca de los primeros auxilios. Asimismo les dan talleres de como tomar muestras para la prueba de papanicolao y como se toman muestras de sangre. También las están capacitando para rescatar y preservar algunos remedios tradicionales. Han recibido talleres de cómo preparar jarabes, jabones y pomadas con hierbas medicinales. Bautista Vázquez finaliza su narración diciendo que en las comunidades hay muchas hierbas pero se está perdiendo el conocimiento de sus propiedades curativas.

**FILENAME:** Zacat\_Narra\_MOG333\_Participante-taller-de-Tosepan-Pajti\_2009-09-26-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-26-e

**DURATION:** 06:17

**ENGLISH TITLE:** Workshops in the Tosepan Pahti collective

**SPANISH TITLE:** Capacitación en el colectivo Tosepan Pahti

**DESCRIPTION:** María Ofelia García platica como ella y otras personas están recibiendo unos talleres de capacitación en Cuetzalan y en Minatitlan de cómo cultivar hortalizas y criar animales de granja. También reciben talleres acerca de muchas enfermedades y como se dan los primeros auxilios. Además les enseñan cómo se hacen los estudios de sangre y les dan unos talleres de medicina tradicional acerca de cómo se preparan jarabes, jabón, pomadas y otras cosas más. Menciona que en estos días las van a llevar a conocer plantas medicinales con una señora de San Andrés Tzicuilan.

**FILENAME:** Zacat\_Narra\_LBB332\_Iweeitaat-mosentaalih-iwaan-iweeinaan\_2009-09-26-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-26-f

**DURATION:** 12:37

**ENGLISH TITLE:** How people would marry and live in the past

**SPANISH TITLE:** Cómo se casaba y se vivía en el pasado

**DESCRIPTION:** La señora Lucía Bautista Bautista platica como eran los casamientos de antes. Hace muchos años los jóvenes tenían que pedir la mano de la mujer. No se juntaban sin el permiso de sus padres y tampoco los jóvenes se acostumbraban a raptar a la mujer. Los padres decidían con quien se va a casar el hijo o la hija. Primero platicaban los padres y a veces la hija ni siquiera sabía que sus padres ya la habían comprometido. Los jóvenes pedían la mano de la mujer y en el momento que hacían el acuerdo para cuantos meses o años se iban a casar la pareja se tenía que esperar. Durante estos meses de espera el joven tenía la responsabilidad de llevarle la despensa a la joven como para mostrar que iba a poder mantenerla una vez casadas. Los padres planeaban la fecha de la boda y los novios se casaban por la iglesia y el registro civil. Cuando se casaban, toda la familia se apoyaba para sembrar varios cultivos y los alimentos que consumían todos se obtenían de la misma comunidad. Todas las familias sembraban maíz, frijol, quelites, ajonjolí, chile, jitomate, yuca y otros productos. Todas las familias preparaban atole, o el a:xokot (a:xokoato:l, 'atole agrio') para tomar. En esos años no conocían ningún refresco embotellado. Para limpiar los terrenos trabajaban con el arado o chapeaban a mano. Se curaban con plantas medicinales y en las comunidades no existía el doctor. En aquellos años no había carreteras ni luz eléctrica. Actualmente ha cambiado mucho, la mayoría de las personas usan agroquímicos para sembrar algunos cultivos que todavía se dan. Y los jóvenes se van a la ciudad para cambiar sus formas de vivir. Y cuando regresan a su pueblo ya traen otras formas de pensar.

**FILENAME:** Tzina\_Narra\_AJH303\_Historia-de-vida\_2010-07-13-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-13-g

**DURATION:** 19:43

**ENGLISH TITLE:** Testimonial about how things were in the past

**SPANISH TITLE:** Historia de vida y como era de antes

**DESCRIPTION:** Andrés Juárez narra sobre la forma en que vivían los antepasados. Cuenta que en estos tiempos tanto hombres como mujeres andaban descalzos. Era gente trabajadora. Cargaban cosas pesadas de 50 hasta 70 kilos. El café lo cargaban de 6 a 8 almudes. No había transporte vehicular como hoy en día. Algunas personas iban caminando a Zacapoaxtla porque allá vendían sus productos. Los

hombres no usaban sombrero. No vestían prendas bonitas. El calzón no tenía cordones en el mango del calzón, tampoco en la cintura, lo amarraban con el pa:yoh (faja tejida en telar de cintura). Para protegerse del frío usaban una prenda que llamaban chichinkoto:n también llamado pi:ntohkoto:n (un tipo de sarape tejido de lana). Ya no hay ni el chichinkoto:n ni tampoco el pi:ntohkoto:n. La ropa era de manta y la cosían a mano. No había máquinas de coser. Usaban camisas de pechera (sin botones que se ponía metiendo la cabeza por un espacio; aparentemente también llamada xi:kkami:sah). Las mujeres no usaban el tatampakwe:it (fondo). Más bien se enredaban con su nahua, a veces usaban blusa bordada o solamente se ponían un huipil. Juárez dice que las personas no conocían el reloj y la gente trabajaba sin saber la hora. Empezaban a trabajar desde muy temprano hasta muy tarde. No tenían un horario fijo. Trabajaban también bajo la lluvia. Los patrones, por su parte pedían un trabajo bien hecho. Agrega que el gobierno de Luis Echeverría vino a cambiar la forma de trabajar. En el sexenio de Echeverría se abrieron los caminos de Cuetzalan a Xaltipan-Reyes de Vallarta y también el de Santiago y el de Tetelilla. A los trabajadores les pagaban a 13 pesos el día y el jornal era de un horario fijo. Entonces la gente que trabajaba en el campo empezó a exigir que le pagaran igual. Ya no querían trabajar desde muy temprano hasta el atardecer. Empezaron los del campo también a trabajar con un horario fijo, de las nueve de la mañana a las cinco de la tarde. Juárez agrega que en aquel entonces las mujeres molían hincadas porque el metate lo acomodaban en el suelo, no sobre soportes como hoy en día. Usaban un tankwa:pech (tapete de bagazo para amortiguar el peso sobre las rodillas). El fogón también lo hacían en el suelo no como ahora sobre una plataforma o base. Usaban el telamas (las tres piedras para sostener las ollas, sartenes, comal). Consistía en tres piedras que se acomodaban alrededor del fogón y sobre ellas se ponían los recipientes que usaban para cocinar. Para dormir usaban petates hechos de bagazo. Cada mañana, al levantarse recogían el petate y lo acomodaban en una esquina. Las familias no tenían mesas. Comían en el suelo. La alimentación consistía en comer diferentes tipos de quelites como el tomakilit (*Solanum nigrescens* M. Martens & Galeotti y, menos común, *Solanum americanum* Mill.), wa:wkilit (*Amaranthus hybridus* L.), witskilit (*Sechium edule* (Jacq.) Sw.), ma:kwi:ilkilit (*Cyclanthera langaei* Cogn.) ayohkilit (guías de calabaza), pachkilit (*Stellaria prostrata* Baldwin ex Elliott (or *Stellaria cuspidata* Willd. ex Schlecht. subsp. prostrata (Baldwin ex Elliott) J.K. Morton), metstsonkilit (*Xanthosoma violaceum* Schott) con ajonjolín o en caldo y frijoles. El frijol era de su propia cosecha. Y cuando comían huevo, un huevo debía alcanzar para dos o tres personas. No era como en estos tiempos cuando ya cada quien quiere comer dos o más huevos. Cerca de los manantiales se daba mucho el kopitsokilit (*Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott o *Xanthosoma robustum* Schott). En los manantiales también se encontraban acosiles y se preparaban en chilposonte. Agrega que cuando uno corta el kopitsokilit con machete (por ejemplo, al chapear), aunque retoñe ya no es sabroso. Al comerlo provoca comezón en la boca. Cuenta que antes los patrones no todos eran buenas personas porque unos no les ofrecían agua a sus trabajadores.

**FILENAME:** Tzina\_Narra\_MFM310\_Historia-de-vida\_2010-07-14-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-14-f

**DURATION:** 100:33

**ENGLISH TITLE:** Life history growing up

**SPANISH TITLE:** Historia de mi vida, de joven a adulto

**DESCRIPTION:** Miguel Félix platica sobre la historia de su vida. En 1930, cuando tenía 11 años, Félix acompañó a su papá y fue a conocer a Zacapoaxtla. Félix ya había expresado el interés en conocer Zacapoaxtla y por eso un día su padre le dijo, "Mira hijo, si de veras tienes ganas de conocer puedes ir, pero tienes que llevar cargando algo. No puedes ir a pasear nada más, todas las personas que van para allá llevan cargando algún producto para vender". Miguel llevaba cargando un pequeño huacal de plátanos. Salieron de su casa temprano, cuando amaneció llegaron a Xokoyo:loh Tate:mpan y descansaron un rato para tomar café. Un señor llamado Gabriel Lobato que iba con ellos le dijo a Miguel, "Miguel, ¿ves aquella torre que se ve a lo lejos? Ahí es Xa:leka:pan y al llegar ahí tendremos que caminar una hora todavía para llegar a Zacapoaxtla. Miguel no le contesto al señor porque ya se había cansado y sentía que les faltaba más de la mitad de camino. Terminaron de tomar el café y siguieron su camino. Llegaron a Zacapoaxtla como las 10:30 de la mañana. Vendieron sus productos, fueron a comer y se regresaron luego para su casa. En la tarde cuando se ocultó el sol ya habían llegado a su casa. Era un mes de abril y el día era más largo. Después platica que hace muchos años en los pueblos había mucha pobreza. A las personas se les dificultaba ver en la noche porque todo estaba oscuro. Todas las casas se alumbraban con candil, bagazo o con ocote. Cuando iban caminando a Zacapoaxtla no tenían lámpara para alumbrarse ni tenían reloj para saber la hora. Para calcular la hora tenían que guiarse por el sol, pero no podían confiar porque los meses iban cambiando y a veces venían algunos días que estaban muy nublados. Tampoco podían confiar en el canto de los gallos porque no cantaban con horarios exactos y a veces cantaban ya casi amaneciendo. Miguel Félix platica que un día fue a trabajar al campo con su hermano Juan. Ya era tarde y no pudieron calcular la hora, por mala suerte apenas habían avanzado un poco en el camino de regreso a su casa y empezó a caer un fuerte aguacero con viento. Eso pasó allá en Tamaya:n, antes de llegar a Tahchikteko. Las aguas pluviales que corrían hacia abajo en el camino les impedía caminar. Y luego se dieron cuenta que por no parar de llover el agua ya no les permitiría cruzar el arroyo de A:tekokhomol. Al llegar al arroyo de A:tekokhomol ya estaba muy crecido, las bolas grandes de piedra no se veían y el agua que bajaba era de color rojo por el color del suelo. Ese día llevaron un burrito al campo, cuando regresaban venían arriando al burrito con una carga de leña. Al ver que el arroyo estaba crecido, tuvieron que doblarse de regreso. Se fueron hacia a la casa de don Nacho López que por suerte ese señor vivía a la orilla del arroyo de A:tekokhomol, como a 80 metros del camino de San Miguel Tzinacapan a Tahchikteko. Iban llegando a la casa de don Nacho y el viento seguía soplando muy fuerte, de repente llegó otra vez el viento y el sombrero de Miguel se lo llevó hacia más abajo. Se fue a detener al pie de unas matas de kwe:tehxwit (prob. *Hyptis verticillata* Jacq.). Llegaron a la casa de don Nacho, lo saludaron y Miguel le pidió el favor a don Nacho que los dejara de quedarse ahí porque no habían podido atravesar el arroyo. Don Nacho aceptó darles posada y se quedaron ahí a dormir. Al burrito le quitaron la carga que traía y lo amarraron frente a la casa para que se alimentara de pasto. Después de saludarse, don Nacho invito a Miguel y a su hermano Juan a tomar café. Más noche les dio de cenar para que no se durmieran con hambre. Miguel y su hermano Juan sentían frío porque su ropa estaba empapada de agua. Pero como se quedaron a medio camino tuvieron que aguantarse así sin poder cambiarse. Pasando la media noche Miguel y su hermano Juan despertaron y se regresaron al arroyo para ver si ya había bajado para atravesarlo, pero seguía con mucha agua. Cuando cantó el gallo de don Nacho ya casi amaneciendo, Miguel y su hermano Juan despertaron y ya se vinieron para su casa. Miguel Félix también trabajó en la arriería, iba caminando hasta Comalteco, Chiwis Cruz y Tecuantepec. Iba a traer maíz con una bestia los sábados y domingos. Una vez también fue atacado por una persona de Reyes de Vallarta que se llamaba Martín Chalawih. Miguel Félix traía cinco bestias sin carga en ese momento, ya venía de regreso a San Miguel Tzinacapan.



Era un domingo de pascua y había ido a Cuetzalan a dejar maíz, cuando venía para allá del panteón de San Miguel Tzinacapan lo atacó un hombre llamado Martín Chalawih de Reyes de Vallarta. Chalawih de Reyes le pidió a Miguel Félix que le diera la mano para sentir que tan fuerte era. Miguel le dio la mano y cuando Martín Chalawih sintió que Miguel también era fuerte, empezó a insultarlo para provocar que se enojara y lo atacara. Martín Chalawih traía un machete para defenderse. Finalmente Chalawih se rajó porque se dio cuenta que no iba a poder asustar a Miguel Félix. En esos años casi todas las personas de Reyes de Vallarta venían a Cuetzalan a vender lo que se producía en su pueblo.

**FILENAME:** Tzina\_Narra\_AND308\_Historia-de-vida\_2010-07-14-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-14-g

**DURATION:** 57:20

**ENGLISH TITLE:** Life history of Anatacio Nicolás Damián as a child

**SPANISH TITLE:** Historia de como creció Anatacio Nicolás Damián en su niñez y juventud

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián platica sobre la historia de su vida. Empieza diciendo que de joven no pudo seguir estudiando en la escuela. Había mucha pobreza, su padre trabajaba en el campo y sólo le pagaban dos o tres pesos por un día de trabajo. Nicolás Damián sólo estudió hasta el segundo grado. Cuando iba a la escuela allá en Jonotla [Nota: Creció en El Tozán pero allá su papá llegó de migrante]. Salía de su casa a las seis de la mañana sin almorzar y sólo llevaba un plátano o una naranja para el desayuno. Al regresar de la escuela, pasaba a comer a su casa y luego iba ayudarle a su padre en el lugar donde trabajaba. Su padre trabajaba por tarea y por un cuarto de hectárea de chapear le pagaban sólo diez pesos. Si no iba a ayudarle a su padre, iba a traer leña o iba a resembrar semillas de maíz. Los sábados y domingos trabajaba todo el día ayudando a su padre. Terminando el segundo grado le dijo su padre que ya no podía seguir estudiando porque ya no había dinero para comprar útiles escolares ni para otras cooperaciones. Nicolás también iba caminando con su padre hasta Zacapoaxtla, iban a vender yuca, chiltepín, plátanos, calabazas y elotes. Salían de la casa a las cuatro de la mañana pasando por Nauzontla, La Cumbre y Apulco hasta llegar a Zacapoaxtla. Cada uno iba cargando una canasta llena de varios productos que iban a vender. En la tarde llegaban a Zacapoaxtla y terminando de vender iban a visitar a sus parientes que vivían en Xaltetela. Ahí se quedaban a dormir y regresaban al siguiente día por la mañana. Al salir de la escuela, Nicolás empezó a trabajar en el campo y por un día de trabajo le pagaban un pilón de panela. Después le pagaban \$1.50 (un peso cincuenta centavos). Cuando a su padre le pagaban seis o siete pesos al día, a Nicolás le pagaban a dos pesos. Nicolás también trabajó en la fabricación de panela. Tenía un padrino que les prestaba el terreno para sembrar caña y cuando elaboraban panela su padrino también les prestaba (a Nicolás y a su padre) todo lo que necesitaban para la fabricación de panela: el trapiche, la paila, los bueyes y la panelera. Terminando de hacer la panela, envolvían los pilones con hojas de caña seca, contaban las mancuernas y se dividían entre dos. Una mitad les tocaba a Nicolás y a su papé y la otra mitad era para su padrino. Nicolás también cultivaba chile verde, jitomates, frijoles de varios tipos, todo para satisfacer sus necesidades. También para alimentarse cazaba animales tales como tejones, mapaches, armadillos, tlacuaches, kowtuzas (tuzas más grandes que viven en el bosque), a:itskwinti (nutria), jabalíes, conejos, ardillas, martas y la onza real. Todos estos animales se preparaban como le gustaba a la familia. Algunos los ahumaban y después lo preparaban en chilpozonte o con ajonjolí. Algunos los preparaban en guisado. El armadillo casi siempre lo preparaban en mole. Nicolás también usaba la carne de pájaros para su alimentación. Mataba a las palomas, chachalacas, primavera, picos de canoa y otro pájaro que se llama tewiyo:n (no identificado todavía, pero que es como un pollito silvestre). Todos estos animales los ahumaba y los preparaban en chilpozonte o con ajonjolí. Otros animales que atrapaban viven en el agua como las acamayaz ma:chico, ma:xaxaka, me:koh y varios pescados incluyendo los que se llaman petaktikeh, ma:lo, xolomeh, bobos y anguilla. Todos los usaba en su alimentación. Nicolás platica que para curar las enfermedades que padecía su familia, también usaba algunos animales. Por ejemplo para curar la tos ferina y la bronquitis usaba la manteca de zorrillo. Cuando una mujer sentía dolores de parto usaba las espinas de puerco espín. Tostaban las espinas y las convertían en polvo, luego hervían el polvo junto con otras hierbas y le daban de tomar a la mujer para apresurar el parto. La sangre de a:yo:tsi:n (tortuga) usaba para curar la tos. Se mataba el a:yo:tsi:n para sacarle la sangre, se absorbía la sangre con una tela y se frotaba la tela ensangrentada en la espalda y en el pecho del paciente. La sangre o el corazón de colibrí lo usaban para curar a una persona que le daban ataques epilépticos. La sangre se usaba para frotarle al paciente y el corazón del colibrí se la daba al paciente para que se lo tragara. Usaba el zopilote para curar a una persona que era mordida por un perro rabioso. Mataba al zopilote y lo ponían a hervir. Después de hervirlo le daban el caldo al paciente para que se lo tome.

**FILENAME:** Tzina\_Narra\_ESL311\_Historia-de-vida\_2010-07-15-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-15-i

**DURATION:** 16:53

**ENGLISH TITLE:** Growing up in San Miguel Tzinacapan

**SPANISH TITLE:** Cómo fue en su niñez en San Miguel Tzinacapan

**DESCRIPTION:** Eugenia Samites cuenta que de pequeña aprendió a hacer tortillas, lavar ropa, tostar y moler café, hacer comida y a leñar. Aprendió a hacer pollo en mole, en ajonjolí, en chilposon. También aprendió a hacer frijoles fritos con ajonjolí, con xokoyolin. También aprendió a hacer chi:lato:l. El chi:lato:l se prepara con un poco de masa y con te:kwa:nenepi:lxiwit (Peperomia maculosa (L.) Hook.). Se muelen unas cinco hojas del te:kwa:nenepi:l y un chipotle. Para hacer frijoles con xokoyo:lin se le muele el ajonjolí y se le agrega el xokoyo:lin en pequeños trozos y el nakaswiyo (Peperomia pelttilimba C.DC. ex Trel.). Aprendió a preparar diferentes tipos de hongos como el ista:knanakat, el xo:no:nanakat, alakcho, chi:ltaxkal, ma:tanananakat, ka:walpox. El chikinte se prepara con frijoles. El chi:ltaxkal y el alakcho se preparan en chilposon. El ista:knanakat y xo:no:nanakat se pueden freír o preparar con ajonjolí. El ala:wakseknakat se prepara en tamales. Del to:tolko:skat menciona que hay dos tipos: uno que es grander y otro más pequeño. El tahchino:lnanakat es rojo y se prepara hervido, frito o en koma:ltamal (tipo de tamal hecho sobre comal). El xopitsa, otro tipo de hongo, se muele. Al moler en metate, queda muy fina y se disuelve en agua y se hierve. También menciona el xilwananakat, que se prepara en chilposon. Aparte de los hongos, Samites también aprendió a preparar diferentes tipos de quelite como el kopitsokilit (Xanthosoma sagittifolium (L.) Schott o Xanthosoma robustum Schott). El kopitsokilit se limpia muy bien, quitándole la parte blanda de la hoja (que es lo que come) de la vena (que es lo que se tira). Se hierven los pedazos de la hojas y luego se le agrega el ajonjolí molido. Si se hierve con las venas no se puede

comer, provoca comezón en la boca. El witskilit (guías de chayote) se hierve con el tallo tierno. El ayohkilit (guía de calabaza), el kantsili:n o witsloloh (Smilax, aparentemente Smilax mollis Humb. & Bonpl. ex Willd.) se prepara en chilposonte. Samites narra que antes de casarse los padres de su esposo fueron a ver a los papás de Samites para pedirle la mano para que se casara con su hijo. Cuando los padres de Samites aceptaron al muchacho para que se casara con la hija, el novio tuvo que esperarse dos años para la boda. Samites dice que hace tiempo los que decidían eran los padres. Los hijos no tenían derecho a decir. Cuenta que cada ocho días, el prometido llevaba leña y los padres o los hermanos llevaban jabón y otro tipo de despensa. Cuenta que sus padres tardaron tres meses para que aceptaran al muchacho con quien se casó. Cuando se casó toda la noche hubo baile en la casa de Samites y después la llevaron a la casa de su esposo donde también hubo baile. Ella también menciona que si una muchacha que esta comprometida con un muchacho pero antes de la boda huya de la casa de sus papás para ir con otro muchacho, la padres de la muchacha la rechazaban totalmente. La desconocían como hija.

**FILENAME:** Tzina\_Narra\_MFM310\_Servicio-de-topile\_2010-07-16-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-16-d

**DURATION:** 79:15

**ENGLISH TITLE:** Secular and religious town officials

**SPANISH TITLE:** Oficiales seculares y de iglesia de San Miguel Tzinacapan

**DESCRIPTION:** Miguel Félix platica que los to:pi:les (trabajan en la presidencia auxiliar y en la iglesia) de San Miguel Tzinacapan se cambiaban el 15 de julio de cada año junto con los mayo:Imeh (mayores) de la presidencia auxiliar, los tio:panmayo:Imeh de la iglesia y los regidores que también pertenecían a la presidencia auxiliar. Primero se reunía el presidente auxiliar con su equipo de regidores salientes para proponer a las personas que iban a fungir como nuevos regidores, nuevos mayores y nuevos to:pi:les. En esos años muchas de las personas ocupaban cargos que no sabían leer ni escribir. Entonces invitaban a una persona de la comunidad ('escribano') para ver en el padrón a quienes se podían proponer. Primero se nombraban dos albasi:Imayo:Imeh (alguacil mayores) que eran propietario. También nombraba a un albasi:Itopi:leh (alguacil suplente). Cuando se acercaba la fecha de recibir el cargo, llamaban a una reunión a los albasi:Imayo:Imeh propietarios (que eran dos) y al albasi:Itopi:leh suplente para planear las actividades. El albasi:Itopi:leh suplente se coordinaba con estos dos albasi:Imayo:Imeh. A los demás to:pi:leh los iban a llamar a su casa para que apoyaran a las actividades del pueblo. En esos años no los iban a invitar para pedirles que de favor apoyaran sino que el apoyo era obligatorio. Los jóvenes que participaban ya lo sabían y no se negaban a dar servicio. Don Miguel Félix comenta que en años anteriores, las autoridades presidente auxiliar junto con su equipo de regidores daban un bastón (to:pil) al futuro to:pi:leh para que comprara un órgano musical que lo iba a tocar cuando fuera to:pi:leh. Todos los to:pi:les compraban su órgano musical para tocar en el momento que daban servicio. Era parte de las costumbres del pueblo. Los to:pi:les de la presidencia auxiliar apoyaban a los regidores y a los mayo:Imeh cuando llevaban cargando un muerto a Zacapoaxtla. Todas las personas que morían por un accidente o eran asesinados por alguien tenían que ser trasladados a Zacapoaxtla para que les hicieran la autopsia. En esos años no había doctores en Cuetzalan. Si el to:pi:leh no apoyaba para cargar al muerto, tenía la responsabilidad de cargar todos los morrales de sus compañeros que también pesaban. Como en esos años tenían que ir caminando muy lejos, se apoyaban entre todas las personas que ocupaban diferentes cargos. Iban los policías, regidores, mayo:Imeh y to:pi:les. En esos años también venían de Xa:Itipan para dar su servicio de to:pi:leh. Los jóvenes que ocupaban el cargo de to:pi:les tenían entre catorce y quince años. Y casi todos estaban dispuestos a dar servicio. No tenían que estarles rogando sino que de su propia voluntad tenían el interés de participar. Las autoridades civiles obligaban a los jóvenes a dar su servicio de to:pi:leh en la presidencia auxiliar. No era muy obligatorio fungir como tio:panto:pi:leh (topile de la iglesia). Cuando al tio:panmayo:l le tocaba su semana y se celebraba la fiesta de algún santo, el tio:panto:pi:leh de la iglesia tenía que acompañarlo a velar en las noches. También, en el momento que llegaba a la iglesia el sacerdote, el tio:panto:pi:leh tenía que llevar a caminar al caballo que el sacerdote traía. Daban unas tres vueltas y luego amarraban al caballo para darle de comer. El tio:panto:pi:leh también tenía que donar un torito de fuegos artificiales para quemar en la fiesta patronal del 29 de septiembre. Si se quemaba un castillo tenía que apoyar con dinero para la compra. Además tenía que acompañar a los mayo:Imeh para ir a traer el armazón hasta Xo:chitla:n. Esas costumbres se han acabado. Actualmente ya no hay to:pi:les y si compran castillo para la fiesta patronal lo traen en carro.

**FILENAME:** Tzina\_Narra\_MFM310\_Servicio-de-mayordomo\_2010-07-16-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-16-e

**DURATION:** 61:49

**ENGLISH TITLE:** Community service as mayordomo

**SPANISH TITLE:** El servicio de mayordomía

**DESCRIPTION:** Miguel Félix platica sobre el servicio que daban los mayordomos. Los mayordomos se cambiaban el día seis de enero (día de los reyes) de cada año. En la noche, los mayordomos iban a entregar la imagen que había custodiado el año anterior, lo llevaban a entregar en la casa del nuevo mayordomo. En el momento que empezaba a oscurecer ya llevaban el santo patrón (San Miguel) para que las demás imágenes también las empezaran a llevar. Los mayordomos se dirigían a diferentes lugares para ir a dejar a los santos. Algunos mayordomos entrantes vivían hasta To:nali:x, Siltepe:k, Tatampa o hasta Xa:Itipan. Entonces el mayordomo que le tocaba entregar hasta esos lugares llegaba noche a la casa del mayordomo entrante. Si se apuraba, regresaba a su casa en la misma noche. Pero si no, esperaba el amanecer para evitar caminar en la noche. Así eran las costumbres durante muchos años. Una vez era presidente un señor llamado José Grimaldo y al llegar el seis de enero por la mañana, pesaron la cera que habían usada el año anterior de todas las imágenes y les ordenó a los mayordomos salientes que deberían de salir al mediodía para ir a entregar al santo porque en la noche de ese día iban a vigilar las calles. Si encontraban a algún borracho lo iban a encarcelar. Todos los mayordomos cumplieron con las órdenes del presidente y desde ese año empezaron a entregar los santos durante el día, no en la noche. Al mediodía salió el mayordomo principal para ir a entregar al santo patrón y enseñada ya salieron todos los demás mayordomos para ir a entregar las imágenes que cada uno tenía. En el momento que empezó a oscurecer todos los mayordomos y diputados ya habían regresado a su casa. Eso fue ya muchos años, más o menos fue como en el año de mil novecientos treinta y uno. En esos años era presidente el señor Gabriel Martínez y después de que

terminó su cargo entró el señor José Grimaldo quien prohibió que la entrega de santos se hiciera en la noche. Las autoridades invitaban a los mayordomos y las mismas autoridades se encargaban de invitar a los diputados (ayudantes de los mayordomos). Al diputado entrante nada más le avisaban a donde tenía que ir para apoyar las actividades que se iban a realizar. Miguel Félix platica que le contaban sus abuelos que un tiempo un señor que se llamaba Rafael Muñoz que vivía allá en Ta:Itzi:ntan fue mayordomo del santo patrón y al llegar el fin de su año de ser mayordomo le avisaron las autoridades que ya entregara la imagen que cuidaba. Pero él se negó. Entonces esperaron otro año y a los dos años otra vez le avisaron para que lo entregara. Nuevamente se negó y siguió siendo mayordomo hasta cumplir cinco años. Otra vez le avisaron pero seguía con la idea de no entregar al santo. Tuvieron que ir las autoridades para ir a traer la imagen y entregarla a otro mayordomo. Los dos mayordomos tanto el saliente que entregaba la imagen y el entrante que lo recibía, daban de comer a sus invitados. Nadie se quedaba sin comer. Algunos mayordomos mataban puercos, otros mataban guajolotes y gallinas para darles de comer a los invitados. Todas las imágenes tenían su limosna dinero en efectivo. Antes de llevar el santo de la casa del mayordomo saliente contaban el dinero y cuando llegaban a la casa del mayordomo entrante, él también daba su limosna personal para la imagen. Entonces volvían a contar el dinero los dos mayordomos y elaboraban un recibo para anotar la cantidad de dinero que se había juntado. El mayordomo que recibía el santo daba de comer a los invitados y el que entregaba llevaba cohetes para tronar. Algunos llevaban música y bailaban el Xo:chipitsa:wa. El diputado saliente tenía la responsabilidad de adornar el altar de la casa del mayordomo saliente. Y el diputado entrante adornaba el altar de la casa del mayordomo entrante. Además ponía un arco con adornos en la entrada de la casa. Cuando llegaba el día de la celebración del santo entierro, que es en semana santa, el mayordomo le avisaba al diputado para que consiga las hojas de te:kxo:chima:it (Philodendron spp.) para tapar a las ollas que contenían comida. El diputado tenía que invitar a otras señoras para que ayuden a preparar el totopoch (tortilla delgada con sal que es como rayada por salir así de ser molida en metate), atole de chocolate y el xokoato:l (atole agrio) para darles a las que iban a la iglesia. A los apóstoles les daban tres tortillas, comida de kantsili:n (Smilax sp., prob. Smilax domingensis Willd.), ma:kwi:ikilit (Cyclanthera langaei Cogn.) , xokoyo:lin (Begonia sp. incluyendo de teko:seh, Begonia manicata Brongn. ex F. Cels), pescado, torta, huevos cocidos (hervidos) y otras comidas más en la última cena.

**FILENAME:** Xaltn\_Narra\_MFC307\_Vida-cotidiana\_2010-07-21-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-21-f

**DURATION:** 44:58

**ENGLISH TITLE:** Daily life

**SPANISH TITLE:** Vida cotidiana

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín platica que hace muchos años una mujer se juntaba con un hombre sin conocer cuáles eran las responsabilidades que vivir en pareja implicaba. Juntarse con un hombre implicaba levantarse a las seis de la mañana para darle de almorzar y prepararle su itacate. Uno como mujer se quedaba en la casa para lavar y remendar ropa. Al terminar, uno tenía que acarrear agua para el nexko:mit (olla donde se preparaba el nixtamal) para que no faltara el día siguiente. El hombre salía todos los días a trabajar. La mujer debía tener listo el café y la comida para darle de comer a su pareja. Todo lo que se preparaba debía tener un buen sabor porque los ancianos eran especiales, ellos no estaban acostumbrados a comer tortillas agrias ni comida fermentada. Estaban acostumbrados a comer chi:la:yo:t (caldo de chile rojo) preparado con pipián recién hecho. La comida que se preparaba era para comer una sola vez. Si se preparaba alguna comida guisada con manteca, se ocupaba muy poca manteca (por lo caro de la manteca y lo poco dinero que las familias tenían). En esos años se tenía que traer agua de un manantial que quedaba muy lejos. Ocotlán Fermín iba a traer agua de San Miguel Tzinacapan (donde vino de nuera) hasta Kweskomatepe:k (como media hora de su casa). Si sólo necesitaba agua para el nexko:mit, café y la comida iba cuatro veces. Si necesitaba agua para lavar ropa tenía que ir a traer seis veces. Ella se juntó con un hombre pobre que trabajaba en lo ajeno todos los días. Ocotlán Fermín fue a vivir de nuera con su suegra y ella ordenaba cómo debía preparar la comida y las tortillas para darle a su esposo. La ropa de la mujer debía estar separado de la ropa del hombre [Nota: Aparentemente por una creencia ]. Cuando lavaba ropa, tenía que lavar en un lugar la ropa del hombre y en otro lugar la ropa de la mujer. Y el jabón que usaba sólo le cortaban un pequeño trozo para la ropa del hombre y otro pedazo para la ropa de la mujer. En esos años no existía el cloro y todo lo que ocupaban estaba medido. Para quitar las manchas de la ropa usaba unas hojas que le llamaban pema (helecho), o las hojas de kwitakowit (Cestrum nocturnum L.). Su esposo trabajaba en lo ajeno pero él no cobraba sino que iba su mamá para recoger los jornales y ella misma se encargaba de comprar la despensa. En esos años la que mandaba en la casa era la suegra. La nuera ni sabía cuánto ganaba su esposo. En la cocina se usaban trastes de barro, a las nueras les daban una olla pequeña que le llamaban cuartilla ko:mit como para hervir un kilo de frijoles. Otra olla de barro más grande le llamaban me:lioh komit en donde cabía un cántaro de agua. Usaban una cazuela de barro para preparar la comida guisada. Para el a:chi:wi:l (el agua que se coloca en un recipiente al lado del metate y que se usaba para remojar la masa). El recipiente era un traste de barro que llamado kaxahpa:s. Para juntar agua y para servir atole o café, usaban el tsiwahkal (jícara de árbol, de Crescentia cujete L. ) que también se llama kowtsiwahkal. Todas las tazas que ocupaban eran de barro y también el chi:itekaxit (molcajete de barro o piedra). Las cucharas eran de madera y de diferentes tamaños. También se usaba el xi:wah (cucharón hecho de un fruto seco de Cucurbitaceae). En el fogón se usaban los telasmeh (tres piedras) como base en donde se acomodaban los trastes para hervir. El metate no se colocaba alto, las mujeres molían hincadas en el suelo sobre el tankwa:pech (petate acolchonado para amortiguar la presión sobre las rodillas). Para construir el tiko:mit excavaban la tierra, en el suelo echaban agua bendita en forma de cruz y se enteraba una olla de tal manera que quedaba su cuello o boca a ras del suelo de la casa y servía como bardita circular para en medio colocar la leña y brasas. Pero dentro del tiko:mit se ponía el incienso antes de ponerle las brasas. Después de que se echaban las brasas colocaban la leña para prenderlo. Luego colocaban los telasmeh y prendían la leña. Las cenizas debían de quedarse ahí para que poco a poco fueran calentado el suelo porque había mucha humedad. Antes le llamaban tixi:k (ti- 'fuego' y xi:k, 'ombligo') porque ahí se preparaba la comida y todo lo que se tomaba. Arriba del fogón se colocaba el tipankowit (una plataforma colgante arriba de la fogata donde se colocaba la leña para secarla. El popo:ch (un tipo de tarima o estante que se colocaba abajo del tipankowit) también se usaba para secar algunas cosas, ahí se acomodaba el chile para secar y la sal para que no se derritiera. La panela también se colocaba en el popo:ch para que no se humedeciera. Para construir el popo:ch se buscaba bejuco, la corteza del to:to:kowit (Trema micrantha (L.) Blume ) o la corteza de tepe:xo:no:t (Trichospermum galeottii (Turcz.) Kosterm.) y se hacían varas de tarro para armarlo. Se hacía como una tarima chiquita y se colgaba debajo del tipankowit. Actualmente ya pocas

personas tienen un tipankowit y casi nadie un popo:ch. Ha habido un cambio y los jóvenes ya no conocen estas costumbres ni las formas de vivir.

**FILENAME:** Yohua\_Narra\_MHO316\_keeniw-monaamiktia\_2010-07-22-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-22-e

**DURATION:** 17:01

**ENGLISH TITLE:** Description of courtship and marriage in the past

**SPANISH TITLE:** Como se llevaba a cabo un matrimonio

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Huerta narra sobre como era el pedimento de una muchacha para el matrimonio. Los padres del muchacho eran los que decidían con quien se podía casar el hijo, eran ellos quienes pedían la mano de la muchacha, el hijo solamente iba de compañía. Cuando los padres de la muchacha aceptaban a los padres del muchacho, entonces entre todos los padres platicaban y le preguntaban al muchacho si se comprometía a mantener a la muchacha. Si era así, planeaban y proponían la fecha de matrimonio. El período entre el pedimento y la boda podía variar, quizá de dos meses a medio año. En ese periodo, antes del matrimonio, cada ocho días el muchacho llevaba despensa a la casa de la muchacha: panela, jabón, chile ancho, clavo, canela. Terminado el plazo, se casaban. El día de la boda, los padres llevaban su hija a la iglesia y ahí se encontraban con el novio. El novio llevaba ropa nueva para su futura esposa, ahí le hace la entrega y se cambia de ropa para que en el momento del casamiento usara la ropa que había comprado el novio. Después de la celebración religiosa, los casados llegaban a la casa de la novia. Pero antes de llegar, invitaban a unas dos o cuatro parejas ancianas para que mucho antes de llegar a la casa empezaran a bailar en residencia de los novios. Terminando el baile, entraban dentro de la casa y comían. Los padres de la muchacha se encargaban de dar la comida. Después de comer, ya llevaban la novia a la casa de los suegros. Llegando a la casa del novio otra vez llegaban bailando desde afuera y en la puerta los esperaban los padres e invitados del novio para recibir a los novios con collares de flores e incienso. Una vez que los recibían entraban y se sentaban en la mesa para comer mientras seguía el baile. El xo:chiko:skat (collar de flores) lo hacían con flores del ka:ka:lo:xo:chit (Plumeria rubra L.) sean de color rosa o blancas. A veces las compraban en Cuetzalan. Huerta agrega que en un pasado más remoto los novios se sentaban sobre un petate hecho de bagazo y ahí comían. En cuanto a su ropa, el muchacho portaba calzón y camisa de manta y la novia el ti:litikkwe:it (lit., 'negro falda'), cinta de lana, una faja bordada, huipiles (unos dos huipiles para tapar el copete, ma:xta:wal) y dos huipiles puestos, collar y aretes. Huerta después comenta que cuando la novia llegaba a la casa de los suegros no le daban ningún tipo de accesorio de cocina (como metate, una olla para preparar el nixtamal. Estas cosas se le entregaban en otro momento cuando también le enseñaban el espacio de la cocina. Pero Huerta opina que sería más bonito hacer esta entrega durante la boda y frente a todos los invitados. Es este momento, después de terminar la boda, una persona, la más anciana, aconsejaba a la novia que en todo momento debe obedecer y no discutir con su suegra, con su esposo. Cuando el esposo llegue borracho no debe discutir con él para que no le pegue. Así, no tendrán problemas. También los padrinos y los padres de la muchacha la aconsejan a no discutir con sus suegros. Además los padrinos también se comprometen a cuidar de los recién casados y apoyarlos en cualquier momento que tengan una necesidad. Finalmente, Huerta agrega que la muchacha que se va a casar debe saber moler a mano, preparar diferentes tipos de comidas y preparar el nixtamal. Así no tendrá problemas en su matrimonio. Todo esto, la madre de la muchacha debe enseñarle antes de que se case. Igualmente el muchacho debe saber trabajar para que pueda mantener a su esposa.

**FILENAME:** Xalpn\_Narra\_MSG328\_Historia-de-vida-como-curandero\_2011-07-20-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-20-c

**DURATION:** 45:02

**ENGLISH TITLE:** The use of traditional medicine to cure patients

**SPANISH TITLE:** Como se hacen curas con remedios tradicionales

**DESCRIPTION:** Martín Santiago platica sobre la historia de su vida como curandero. Dice que empezó a dar masajes con un señor que estando borracho se había caído en el camino. Al caer, al señor se le descompuso uno de sus dedos de la mano y le pidió a Santiago que se lo arreglara. El señor lastimado le pidió a Santiago que sintiera uno de sus dedos que estaba sano para darse cuenta de la diferencia en cómo se sentía el dedo descompuesto. Santiago sintió los dos dedos y de esa forma se dio cuenta que un dedo estaba descompuesto. Para componer el dedo del señor, Santiago le jaló con fuerza al dedo descompuesto y en el momento que tronó se compuso. Desde ese momento aprendió a dar masajes y ahora sabe dar masajes a las personas que tienen dolor de costillas, dolor en las rodillas, dolor de cintura o en el cuello. Martín Santiago comenta que los seres humanos tenemos los huesos unidos igual como los huesos de un animal. Cuando se descompone alguno de nuestros huesos, se puede sentir por donde está el problema. Así se puede arreglar. A veces las mujeres levantan cosas pesadas y hacen mucho esfuerzo, después empiezan a sentir dolor de cintura porque se les había descompuesto algún hueso. Para curar a la mujer, primero siente el hueso sano y después busca al hueso descompuesto. De esa forma ha sanado a muchas personas golpeadas y se les ha descompuesto algún hueso. Santiago menciona que también hace llamados para las personas que se habían asustado en algún lugar que les provoca alguna enfermedad. Usa plantas medicinales como el ta:lokma (planta no colectada ni identificada; cf. el okma, que es *Vernonanthura patens* (Kunth in HBK) H. Rob.), mo:likilama (en Tacuapan se conoce con este nombre el *Varronia spinescens* (L.) Borhidi), xa:lxokoxiwit (hojas de guayaba, *Psidium guajava* L.) y el o:mekilit (Piper auritum Kunth). Todas se pueden preparar en té para tomar. Martín platica que un joven estaba enfermo y tenía los pies hinchados (cf. (te:te:milis que es cuando se le hincha a uno el cuerpo) que ya no sabía con qué curarse. Martín le dijo que buscara cuatro hojas de o:mekilit, las machacara, les echara agua en una jícara y que se la tomara. Con eso se recuperó el joven y ya no tuvo que ir a ver al médico. Santiago dice que acá en donde vivimos hay muchas plantas que nos curan y también hay plantas que son tóxicas. Es importante conocer bien las plantas para evitar darles uso indebido que nos puede hacer daño. Hay personas que se enferman de diabetes. A unos les da diabetes porque tienen susto, otras tienen diabetes por tener muchas preocupaciones. Y otras tienen diabetes porque son muy corajudos. La diabetes por susto se puede curar. El diabetes que surge de las otras dos situaciones (preocupaciones y corajes) son más difíciles de curar porque ya depende mucho de cada persona. Cuando el paciente se asusta en el agua, el agua lleva el espíritu de la persona hasta al mar, llega hasta los siete mares. Para curarse se debe de llamar a los siete mares. Hay que buscar el espíritu hasta esos lugares y si el curandero es bueno

para curar pues se salva la persona. Si el paciente fue asustado por un rayo hay que llamar a los cerros, se les llama a los tepe:wa:nih (cf. tepe:wah, literalmente 'dueño de cerro'), al tepe:pan ta:kat y tepe:pan siwa:t (cf. tepe:pan 'sobre el cerro'). Si el paciente fue asustado en la tierra, uno se invoca a dios y a la tierra: "¿Por qué lo detuvo la tierra? ¿Qué le hizo? ¿Por qué lo hizo enojar? Que lo perdone". Hay que rezar oraciones que son muy importantes. Siempre hay que invocarse a dios todos los días, dios anda con nosotros todos los días, dios nos guía cuando caminamos pero atrás nos sigue la maldad. Pr eso caemos a veces. Actualmente la mayoría de las personas acuden con el médico para curarse y ya no valoran las plantas medicinales ni a las parteras. Hace muchos años, cuando una mujer daba a luz y era atendida por una partera, debía estar en reposo dos meses para que por dentro se limpiara bien del parto. Como ahora acude con el médico, en una semana ya anda por ahí como si no hubiera pasado nada. Eso es lo que provoca que actualmente todas las personas sean más débiles y se enfermen con facilidad.

**FILENAME:** Xalpn\_Narra\_MSG328\_Historia-de-vida-agricultor\_2011-07-20-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-20-i

**DURATION:** 51:49

**ENGLISH TITLE:** The rituals of planting and harvesting of maize

**SPANISH TITLE:** Los ritos que se hace en la siembre y cosecha de maíz

**DESCRIPTION:** Martín Santiago platica sobre la historia de vida de un agricultor. Dice que antes había bosques en dónde tumbaban árboles grandes, quemaban la basura, sembraban varios cultivos y se daban bien la milpa. Donde sembraban maíz araban la tierra con yunta y revolían la maleza seca con la tierra. Seleccionaban las mazorcas más grandes con granos de maíz anchas para las semillas del año siguiente. Terminaban de arar la tierra y echaban las semillas de maíz en una olla de barro con agua. Antes de sacar las semillas remojadas dentro de la olla marchitaban hojas de plátano para envolver las semillas en ellas. Ponían las envolturas con semillas cerca del fogón para que se calentara y germinaran luego. Antes de llevar las semillas al campo para ir a sembrarlas tomaban el tekolkaxit (incensario) y adentro echaban cruces de palma bendita para sahumar a las semillas. Se invocaban a dios, pidiéndole que crecieran bien las milpas y que fuera buenas cosechas por el trabajo que iban a realizar. Cuando llegaban al campo, antes de sembrar la primera mata, todos los sembradores hacían una cruz en el suelo con su coa en el lugar donde le tocaba sembrar la primera mata. Al salir el primer surco en la orilla del terreno, todos los sembradores volvían a hacer una cruz en el suelo donde sembraban la última mata del primer surco. Mientras, en la casa las señoras preparaban la comida, hacían mole con carne de guajolote y preparaban el a:xokot (una bebida, probablemente lo mismo que el a:xokoato:!). A mediodía iban a dar de comer a los que habían ido al campo a sembrar. Iban tres señoras, la señora de la casa cargaba las tortillas en una canasta, otra señora llevaba la comida y otra llevaba el a:xokot. Al llegar al campo, buscaban un lugar con sombra para sentarse ahí, la canasta de tortillas la paraban en el centro y los sembradores se sentaban alrededor haciendo una rueda. Antes de empezar a comer el dueño de la milpa donde todos habían ido a trabajar les daba a los jornaleros una copa de aguardiente. Enseguida se les daba su plato para que comieran. Terminando de comer otra vez tomaban su copa de aguardiente y el a:xokot para luego seguir trabajando. En el momento que terminaban de sembrar, buscaban un lugar para sembrar otras semillas que iban a servir como mi:lihkwanil:, esto es matas de milpa para trasplantar a donde no germinaron las semillas o fueran dañadas por algún animal (este proceso de trasplantar se llama epkowa, algo como 'rectificar la siembra'). Después de que sembraron, cuidaban las milpas para evitar que fueran dañadas por animales. Cuando ya estaban grandes las milpas se hacía la primera limpia, luego se les daba la media tierra (se llamaba tahkota:!, que es una segunda limpia de malezas. Por último se les hacía la aterrada, echando tierra a la base de las milpas para que tuvieran más apoyo. Terminaban la aterrada y las milpas ya estaban más grandes. También menciona una costumbre de que cuatro personas cuyos terrenos colindaban se reunían y se ponían de acuerdo para ir a visitar algún santo. Iban a Atempan [Nota: Es un municipio cerca de Hueyapan, antes de Teziutlan.]. Llevaban cuatro ceras grandes y también llevaban flores. Iban a la iglesia y le pedían a dios que bendiciera sus cultivos para que cuando llegaran a jilotear no entrara algún mal aire y las tirara todas al suelo. Cuando ya había producción de elotes, iban a la milpa a cortarlos y traerlos para hacer tamales de elote. Más después iban a traer elotes casi ya secos para preparar e:lo:pa:ntsi:n (un pan de elote). Antes de cosechar las mazorcas, dentro de la casa limpiaban el lugar donde iban a vaciar los bultos. Echaban agua bendita en el suelo en forma de cruz, rezaban una oración pidiéndole permiso a la tierra para que protegiera a las mazorcas. En el momento que llegaba el arriero que traía las mazorcas, antes de entrar a la casa, ponía el bulto en sus rodillas para que la señora de la casa sahumara al primer bulto. Terminaban de acarrear todas las mazorcas, otra vez empezaban a arreglar el lugar donde iban a apilar las mazorcas. Volvían a echar agua bendita en el lugar donde se iban a apilar las mazorcas. Terminando de apilarlas, ponían una escalera para bajarlas y rezaban una oración para pedirle a dios que rindieran esas semillas. Las semillas que se sembraban eran el maíz blanco (ista:k), amarillo (kostik) y el azul (ya:wit). El maíz blanco producía mazorcas grandes, el maíz amarillo producía mazorcas más pequeñas y el azul producía mazorcas grandes pero era una semilla muy suave que se acababan rápidamente los gorgojos. Actualmente estas costumbres se han acabado. Ya nadie le pide permiso a la tierra para sembrar las semillas, muchas personas ya no saben rezar. La tierra la estamos acabando, todos nos gusta cosechar productos sin darle nada a cambio. Ahora la tierra está enferma como cuando nosotros nos enfermamos y ya no podemos trabajar. Si la tierra pudiera hablar, nos diría que ya no le echemos más herbicidas porque le hacemos daño.

**FILENAME:** Tzina\_Narra\_RMM302-MSO325\_Historia-vida-de-joven\_2011-07-25-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-25-h

**DURATION:** 28:07

**ENGLISH TITLE:** Life in San Miguel Tzinacapan in the past

**SPANISH TITLE:** Como era la vida en nuestro pueblo de San Miguel Tzinacapan

**DESCRIPTION:** María Salazar cuenta como era el pueblo de San Miguel Tzinacapan. Cuando ella fue pequeña, había pocas casas, quizá unas veinte. Macario cuenta que en la parte alta del pueblo de San Miguel había un árbol de chote (kowxi:lo:t, Parmentiera aculeata (Kunth) Seem.). Salazar dice que el kowxi:lo:t estaba justo donde ahora vive Alejandro Guzmán. Las casas todas eran de teja, con muros de piedras. Macario dice que los tiempos han cambiado. Cuando él era pequeño, las niñas no andaban solas. Tampoco jugaban con los niños. Eran más protegidas, no se les permitía salir a andar por las noches. Las muchachas eran más dedicadas a la cocina. Sabían moler,

pero las de hoy ya no muelen. Cuando un muchacho quería casarse con una muchacha, primero los padres del muchacho iban a platicar con los padres de la muchacha. Si llegaban a un acuerdo pues se casaban. No permitían que las parejas de muchachos, ya como novios, anduvieran platicando fuera de casa. Macario dice que esos tiempos eran muy bonitos porque había mucho respeto. Los tiempos eran mejores porque ahora hay mucha rebeldía. Los jóvenes ya no se respetan. Salazar dice que cuando fue niña y joven no le daban permiso andar de noche. A ella le enseñaron a martajar y a moler en metate. Las tortillas no se compraban como hoy en día. No había molinos de nixtamal. Las jóvenes de hoy ya no hacen tortillas, uno las encuentra comprando tortillas. También agrega que los chamacos de hoy son muy rezongones pero que los mismos padres tienen la culpa. Desde pequeños no los corrigen. Salazar agrega que en esos tiempos la producción de café y pimienta se daba bastante. Pero la pimienta la compraban muy poco y la pagaban muy barata. En la región de la sierra nororiental el primer centro de acopio lo abrieron en Tuzamapan de Galeana y Tetelilla hace más o menos 45 años. La pagaban muy barata. El café en cereza empezaron a comprar mucho más antes, lo compraban por almud y no por kilo. Salazar y Macario comentan la producción de café se daba muy bien, pero en estos tiempos actuales ya no se da igual. Salazar culpa de eso al abono químico que le hizo daño al suelo pero cuando la gente dejó de ponerle abono a las matas de café, la producción es escasa. Salazar dice que en sus huertas ya no aplican el abono químico y si hay vuelta a haber buena producción. Agrega que el nescafé (*Mucuna pruriens* (L.) DC. var. utilis (Wight) Burck) es una planta que aporta mucha materia orgánica y ayuda al suelo. Macario dice que hace mucho tiempo todo se daba muy bien hasta el pi:sihnanakat (un tipo de hongo no identificado, que crece mucho en los *Miconia* spp.) y el xo:nonanakat (un hongo que crece sobre *Heliocarpus appendiculatus* Turcz. y *Heliocarpus donnellsmithii* Rose). La naranja criolla también se daba muy bien.

**FILENAME:** Tzina\_Narra\_MSO325\_Experiencias-hermana-de-mayordomo\_2011-07-25-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-25-k

**DURATION:** 12:22

**ENGLISH TITLE:** The activities that are carried out by the mayordomo of San Miguel on the day of the fiesta

**SPANISH TITLE:** Las actividades que se realizan en la mayordomía de San Miguel el día de la fiesta

**DESCRIPTION:** María Salazar Osollo narra la experiencia de ser diputado. Un diputado ayuda en las diversas actividades que se realizan en la casa de un mayordomo, en este caso habla de la mayordomía de San Miguel. El diputado consigue la flor para adornar la casa y la iglesia. La iglesia y la casa del mayordomo de San Miguel se adorna el 25 de septiembre ya que es para celebrar la fiesta de San Miguel que cae el mero día el 29 de septiembre. Cuenta que actualmente la mayoría de los mayordomos usan el tewi:tsot (*Dasyliirion* sp.) para adornar. La esposa del diputado ayuda en las actividades de la cocina incluyendo el de preparar el nixtamal. Se prepara una cantidad suficiente de nixtamal para que alcance darle de comer a todos los que por gusto se presentan en la fiesta. También se prepara mole. Para preparar el mole el mayordomo compra el chile ancho y todos los ingredientes; el diputado y su familia ayuda a preparar pero no comprar. El chile ancho se desvena y luego se tuesta sobre le coman. Una vez tostado el chile ancho se muele junto con los ingredientes como clavo, canela y jitomate. Cuando ya se ha molido todo, se fríe para tener lista la comida y darle de comer a todos los danzantes y las personas que acompañan. La comida se sirve con carne de puerco y si la carne de puerco no alcanza usan carne de pollo. Como parte de la ceremonia de San Miguel, el mayordomo lleva la imagen de San Miguel, velas y flores para entrar en la iglesia en la víspera del día de San Miguel (la noche del 28 de septiembre). Cuando hacen la entrada de la cera (esto es, llevan el santo, velas y flores), algunos mayordomos no dan de comer, solamente dan atole con pan. La comida (mole y carne) la dan el mero día de la fiesta (29 de septiembre). Para la mayordomía de San Miguel deben ser dos diputados porque es mucho trabajo lo que se debe hacer. Una persona debe fungir como mayordomo de San Miguel por un año. En la fiesta también hacen cirios (velas grandes y adornadas). El mayordomo es quien busca la persona para que haga las ceras. El que hace las ceras recibe un pago por parte del mayordomo. En San Miguel había dos personas que hacían los cirios. Uno fue Antonio Soto y otro fue Isidro Félix. Tanto Soto como Félix ya fallecieron. Los cirios se hacen antes de la fiesta para que el mero día estén listos para prender. Al siguiente día de haber terminado la fiesta, el diputado hierva la cera que queda de los cirios que se ocuparon para limpiarla de las impurezas y volverla a guardar. Salazar cuenta que su hermano también fue mayordomo de la imagen de niño Jesús. EL día de la celebración dio atole con buñuelos y mató un puerco para darles de comer a los danzantes y acompañantes.

**FILENAME:** Ctpa\_Narra\_FLG339\_Historia-de-vida\_2011-08-17-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-17-b

**DURATION:** 04:37

**ENGLISH TITLE:** The founding of our village of Cuauhtapanaloyan

**SPANISH TITLE:** Como se fundó nuestro pueblo de Cuauhtapanaloyan

**DESCRIPTION:** Francisco Lucas González relata su historia de vida en el pueblo de Cuauhtapanaloyan. Él fue testigo de cómo empezó a fundarse el pueblo. Le gustaba participar en danzas como los quetzales y negritos. En un principio llegó un misionero y los invitó a hacer una capilla. La primera capilla fue de horcones de madera y las paredes también de madera. Platica que dos veces fungió como presidente de padres de familia de la escuela de esta misma comunidad. Después fue servicial de la capilla y él se encargaba de comprar un torito artificial para la fiesta del pueblo en el día ocho de diciembre (La Virgen de la Concepción). Fue miembro también del comité de obra de las escuelas. Actualmente participa en el comité del agua potable. Ya ha pedido su cambio pero no le dan quizá porque trabaja muy bien. También trabaja en sus cafetales y entrega su café orgánico en la organización Tosepan. Actualmente ya no pertenece a ningún grupo de danza porque se requiere de mucho tiempo.

**FILENAME:** Ctpa\_Narra\_JEL341\_keeniw-peewak-noxolaal-Historia-Cuauhtapanaloyan\_2011-08-22-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-22-b

**DURATION:** 04:58

**ENGLISH TITLE:** How the village of Cuauhtapanaloyan was founded

**SPANISH TITLE:** Como se fundó nuestro pueblo de Cuahutapanaloyan

**DESCRIPTION:** Juan Esteban Lucas platica como empezó a fundarse la comunidad de Cuahutapanaloyan en el municipio de Cuetzalan del Progreso. En 1968 llegó un misionero y convocó a los pocos habitantes para que hicieran una capilla. Se hizo la capilla con láminas de cartón y horcones de madera. En 1969 llegó un maestro a dar clases pero como todavía no tenían escuela, enseñaba debajo de un árbol. Después empezaron a gestionar para que les apoyaran con una escuela. Pero como no tenían terreno para la escuela, tuvieron que hacer una casa de láminas de cartón y horcones de madera en medio del camino amplio. Después empezaron a buscar donde construir las escuelas y para solucionar el problema de no tener donde, algunos vecinos donaron sus terrenos. Así fue que empezaron a crecer el pueblo.

**FILENAME:** Tzina\_Narra\_JSD318\_Discusion-general-plantas-y-otros\_2011-08-23-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-23-b

**DURATION:** 18:22

**ENGLISH TITLE:** The uses of jonote (*Heliocarpus appendiculatus* Turcz. and *Heliocarpus donnellsmithii* Rose)

**SPANISH TITLE:** El aprovechamiento de los árboles de jonote (*Heliocarpus appendiculatus* Turcz. y *Heliocarpus donnellsmithii* Rose)

**DESCRIPTION:** Juan de los Santos Dionicio presenta una discusión acerca de varios tipos de plantas. De los Santos narra que cuando estudiaba le enseñaron cómo elaborar una silla con el tronco del eskowit (*Croton draco* Schltldl.) y tejerla con la fibra del xo: no: t (jonote, *Heliocarpus appendiculatus* Turcz. y probablemente también *Heliocarpus donnellsmithii* Rose). De los Santos dice que hay un xo: no: t que se llama ista: k xo: no: kowit y tiene sus flores blancas (éste sería *Heliocarpus appendiculatus* Turcz.) y otro que se llama chi: chi: lxo: no: kowit que tiene flores rojas (éste sería, *Heliocarpus donnellsmithii* Rose). El chi: chi: lxo: no: kowit se usaba para amarrar las mancuernas de panela y el bagazo cuando se hacía el petate. El ista: k xo: no: t se ocupa para hacer artesanías, como los huacales, mecapanes y otro tipo de tejido. De los Santos dice que el xo: no: kowit no se cultiva. El árbol sale y crece por sí sola. Los diferentes tipos de xo: no: kowit se reconocen por sus flores (blancas o rojas). Florecen como en el mes de agosto. La forma de la flor es parecida a la corona del quetzal. La fibra o corteza del ista: k xo: no: kowit se desprende fácilmente del tronco y pero al chi: chi: lxo: no: kowit es difícil desprenderle su fibra. Se revienta luego y sale en pequeños pedazos. De los Santos agrega que, sobre la superficie del tronco del árbol de jonote, salen unos gusanos muy feos que se comen las hojas (aparentemente son larva de la mariposa *Arsenura armida* (Cramer, 1779)). Para poder aprovechar la fibra por lo menos esperar un año de que salga un árbol, y es después de un año que empieza a florecer. Al desprenderle la fibra, algunos árboles se secan y otros siguen vivos pero ya nunca más se le puede extraer más fibra. Juan de los Santos recomienda que para poder sacarle toda la fibra, se debe tumbar el árbol, así se desprende todo hasta en las ramas del árbol. Santos dice que hace tiempo se desperdiciaban los árboles de jonote, solamente se ocupaba para quemar en los hornos donde hacía la panela. Pero en estos tiempos, la gente ya los cuida porque la fibra se usa para hacer tipos diversos de artesanías que se venden. O bien puede venderse solamente la fibra. De todo eso se obtiene un ingreso económico.

**FILENAME:** Tzina\_Narra\_JSD318\_Entrevista-general-sobre-alcoholismo\_2011-08-23-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-23-f

**DURATION:** 10:29

**ENGLISH TITLE:** titeng The problems of alcoholism that affect newly married couples

**SPANISH TITLE:** Los problemas de unos recién casados por el alcoholismo

**DESCRIPTION:** Habla de los problemas de la gente, y los recién casados, por efectos del alcoholismo.

**FILENAME:** Tzina\_Narra\_JSD318\_Koyoot-waan-takuatsiin\_2011-08-23-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-23-h

**DURATION:** 18:00

**ENGLISH TITLE:** The coyote and the opossum

**SPANISH TITLE:** El coyote y el tlacuache

**DESCRIPTION:** Juan de los Santos Dionicio narra el cuento de un coyote que quiso engañar a un tlacuache. El coyote se acercó a un cerró, haciendo como si lo estuviera sosteniendo. Un día un tlacuache iba pasando al pie del cerro y entonces el coyote le pidió ayuda para que también sostuviera el cerro. El tlacuache aceptó ayudarlo al coyote y se colocó para "sostener" el cerro mientras que el coyote aprovechó el momento para ir por un palo con que dijo que iba a atrancar el cerro. El coyote se fue pero ya nunca regresó. El tlacuache ahí se quedó sosteniendo el cerro con miedo de dejar de hacerlo. Pero después de un tiempo se cansó y decidió soltar el cerro. Salió corriendo para que no se le cayera encima. Salió corriendo y fue a pararse a lo lejos. Pero observó que el cerro no se movía. Se dio cuenta que todo era una mentira del coyote. Por eso el tlacuache, ya muy enojado, salió en busca del coyote. Al nuevamente encontrarlo le dijo que se lo iba comer. Pero el coyote, de por sí muy listo, le preguntó porqué se lo iba a comer. Donde el tlacuache había encontrado al coyote se estaban haciendo los preparativos para una fiesta y algunos estaban haciendo unas máscaras para los bailes. El coyote hizo una máscara para el tlacuache. Al terminar la máscara le acomodó en la cara y le dijo que vendría el que tocaba la flauta. "Voy a hablarle para que él nos lleve a la fiesta". El coyote se fue y ya no volvió. El tlacuache una vez más fue engañado y quedó muy enojado. Pensó que la siguiente vez que encontrara al coyote si se lo iba a comer luego. El siguiente encuentro ocurrió por un manantial donde el coyote estaba bebiendo agua. Ahí el tlacuache lo alcanzó. El coyote le dijo al tlacuache que tenía que tomar toda el agua del manantial para poder sacar una tortilla que estaba en la profundidad. Se la iba a regalar al tlacuache. El coyote le pidió ayuda al tlacuache para sacar la tortilla. Mientras el tlacuache bebía el agua, el coyote dijo que iba por un palo para sacar la tortilla. El tlacuache bebía el agua y trataba de sacar la tortilla. Pero al estar a punto de agarrarla con las manos, se dio cuenta que en realidad era solamente el reflejo de la luna llena. El tlacuache una más fue engañado y se prometió que la siguiente vez el coyote no se iba a salvar. Otra vez fue buscando al coyote para comérselo. Esta vez lo encontró en una escuela. El coyote dijo que estaba dando clases y que el tlacuache podría ayudarlo como maestro. Adentro estaban los alumnos estudiando. El tlacuache aceptó ser maestro y recibió las indicaciones del coyote. Tenía que esperar a los alumnos y

cuando los alumnos empezaran a salir uno por uno para el receso, el tlacuache tenía que golpear la puerta del salón para que siguieran saliendo los alumnos (que eran los xi:koh, esto es, abejas carpinteras, *Xylocopa* spp.) hasta que todos los alumnos salieran. Mientras el coyote iba a ir a traer las tortillas. Cuando salió el primer xi:koh, el tlacuache le dio con la vara y el alumno cayó al suelo. Entonces el tlacuache pensó que sería mejor dejar salir a todos y no matarlos. Salieron todos los "alumnos" y se abalanzaron en el tlacuache. Le picaron fue. Otra vez quedó enojado y luego otra vez fue a buscar al coyote para comérselo. Esta vez el tlacuache alcanzó al coyote haciendo unas tenates (tanah en náhuat, que son como morales de petate que se llevan colgados del hombre). Esta vez el coyote dijo que las tenates que estaba haciendo eran para salvarse de una desgracia que estaba por venir. Esta desgracia iba a ser muy fuerte, provocará muchas muertes. No iba a haber manera de salvarse. Habrá viento y caerá granizo. Entonces el tlacuache le pidió al coyote que también le hiciera unas tenates. Quería salvarse. Cuando el coyote ya había terminado de hacer las tenates le dijo al tlacuache, "Ahora sí, te voy a cubrir". Le puso un tenate en la cabeza y otra en la cola. Las cosió para unir las y las colgó en la rama de un árbol con el tlacuache adentro. El coyote juntó piedras y palos y empezó a mecer al tlacuache mientras que le aventaba piedras y palos. Entonces el tlacuache le preguntó al coyote qué estaba pasando pues los golpes les dolían. El coyote respondió que era el granizo. De tanto mecerse, se reventó el lazo con el que estaba colgado. Se cayó todo con tlacuache adentro y al caer se rompió la costura que unía los dos tenates y el tlacuache vio que no había nada de rocío de la lluvia. Se veía que no había llovido. El coyote aprovechó el momento para huírse. Una vez más el tlacuache fue engañado. La próxima vez, pensó el tlacuache, el coyote de por sí ya no se salvaría. De nuevo lo siguió y lo alcanzó. Esta vez el coyote, como siempre muy listo, luego luego le dijo al tlacuache que iba a haber una fiesta. "Recuerdas que una vez, yo te hice la máscara pero no encontré quien tocara la flauta. Pero esta vez todo está listo. Si tú quieres otra vez te hago la máscara y te voy a llevar a la casa del mayordomo. Habrá carne y eso a ti te gusta". El tlacuache se prometía que esta vez ya se dejaría engañar. Pero el coyote le puso la máscara y lo empezaba a llevar de la mano, supuestamente iban a la casa del mayordomo. Pero fue mentira más del coyote. Llegó al tlacuache junto a una mata de tarros y la encendió para que se quemara el tlacuache. El tlacuache sintió que se quemaba, pero el coyote le dijo que se calentaba por los cirios (velas grandes para las fiestas religiosas) y que siguiera bailando. El tlacuache con la máscara puesta no se fijó que estaba rodeado del fuego y murió bailando.

**FILENAME:** Tzina\_Narra\_LFF343\_See-taawaankeh-El-borracho\_2011-08-23-p.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-23-p

**DURATION:** 02:13

**ENGLISH TITLE:** The drunkard and the donkey

**SPANISH TITLE:** El borracho y el burro

**DESCRIPTION:** Luis Flores Flores narra el cuento de un borracho. En una ocasión un hombre se emborrachó y se le hizo de noche. Empezó a caminar rumbo a su casa pero iba gritando de borracho. Al llegar a un camino estrecho se encontró con un hombre quien le dijo, "Hermano, ya te vas?" El borracho movió la cabeza para indicar que sí. Entonces aquel hombre le volvió a preguntar, "¿Quieres que yo te lleve?" El borracho respondió que sí pero cuando levantó la mirada vio que aquel hombre ya se había convertido en una bestia. Entonces el borracho se montó a la bestia y empezó a cabalgar. Pero el borracho estaba grandote y el animal ya iba pujando y ladeándose mientras que el borracho decía, "Me caigo o no me caigo. Me caigo o no me caigo". De pronto aquel burro levantó la mirada y le dijo: "¿Ah, entonces yo soy tu tonto que te va cargando?" Y en eso el burro dio un brinco y el borracho se cayó. El burro se fue de ese lugar y ahí dejó tirado el borracho.

**FILENAME:** Tzina\_Narra\_JSD318\_Koneejoh-waan-koyooteh\_2011-08-23-r.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-23-r

**DURATION:** 09:45

**ENGLISH TITLE:** The rabbit, the coyote and the doll made of wax

**SPANISH TITLE:** El conejo, el coyote y el muñeco de cera

**DESCRIPTION:** Juan de los Santos Dionisio cuenta que anteriormente los animales platicaban entre ellos mismos. En ese entonces vivía un conejo y un coyote. El coyote siempre andaba persiguiendo al conejo para comérselo pero el conejo se daba cuenta y nunca se acercaba al coyote. Pero hubo una señora que ya se había hartado del conejo porque se comía las plantas tiernas en su frijolar. Pensó atraparlo y sabía que dormía en una cueva. Hizo un muñeco de cera y lo fue a parar en la entrada de la cueva donde entraba el conejo. Entonces el conejo al ver el muñeco de cera le dijo, "Quítate de la entrada de mi cueva". Pero no le respondía y tampoco se movía. Entonces le volvió a decir, "Si no te quitas de mi camino te voy a pegar con el puño". Entonces luego le soltó un puñetazo. Pero se quedó pegado. Entonces le volvió a decir a la muñeca, "Suelta mi mano o te voy a pegar con la otra". Y al no soltar su mano el conejo le volvió a pegar. Pero de nuevo su mano se quedó pegada. Y luego le dijo, "Si no me sueltas te voy a dar una fuerte patada". Entonces le dio una patada. Pero de la misma manera se quedó pegado el pie. Le vuelve a decir: "Suelta mi pie o te pego con el otro", le vuelve a pegar e igual se queda pegado. Al ver que ya no podía hacer nada le volvió a decir, "Ahora sí, si no me sueltas te voy a morder". Y luego le pegó una mordida. Pero eso sirvió solamente para que quedara más atrapado en el muñeco de cera. Poco después llegó la dueña del frijolar y le dice al conejo: "Malvado conejo, ahora si ya te agarré. Has hecho mucho daño en mi frijolar". Ahora te voy a llevar para castigar como yo quiera. Entonces se lo llevó a su casa y lo encerró en una canasta. Ahí estaba encerrado y en eso pasó por ahí el coyote. El conejo se dio cuenta y le preguntó, "Coyote, coyote adónde vas?" El coyote le respondió, "Pues aquí anda pasando. ¿Y tú, qué haces aquí?" "Aquí estoy encerrado", respondió el conejo, "porque esa mujer está hirviendo un guajolote para mí. Pero es mejor que tú te metas en esta canasta para esperar a que esté hervido el guajolote porque yo no como carne. Así mejor tú te lo comes". El coyote por hambriento de carne aceptó la propuesta y se metió a la canasta mientras que el conejo se fue. En un rato más vio como la señora ya venía con una olla hirviendo. Se lo vació por encima de la canasta. El coyote al sentir que le quemaba el agua hirviendo se escapó de ahí y empezó a buscar el conejo. Cuando lo encontró de nuevo le reclamó y le dijo que esta vez ya se lo iba a comer porque le había engañado. El conejo buscó la manera de huír para que no lo atrapara. Pero el coyote seguía con su plan de comérselo. Para atrapar al conejo el coyote se tiró en el suelo, quedándose con las patas hacia arriba para que el conejo viera que ya estaba muerto. El conejo pensó en esperar para asegurarse



de que y el coyote estaba muerto. Pensó que si no se echaba ni un pedo era porque ya estaba muerto. En eso se echó un pedo el coyote y el conejo dijo que no iba a caer en su trampa porque no estaba muerto. Sólo estaba fingiendo la muerte para atrapararlo.

**FILENAME:** Xalcu\_Narra\_JPM346\_siwaatekit-trabajo-propio-de-mujeres\_2011-08-23-t.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-23-t

**DURATION:** 13:03

**ENGLISH TITLE:** Female work obligations

**SPANISH TITLE:** Trabajos propios de mujeres

**DESCRIPTION:** Juana María Petrona Méndez platica sobre el trabajo de las mujeres. Cuando una mujer se levanta en la mañana, primero prende la leña en el fogón, luego pone una olla de café. Enseguida lleva el nixtamal al molino y de regreso le da de almorzar a su esposo. El esposo se va a trabajar al campo y la mujer se queda para barrer la casa. Si tiene animales, por ejemplo un puerco, le da de comer y si tiene gallinas también les da de comer. Más tarde empieza a preparar la comida y las tortillas para ir a mediodía a darle de comer a su esposo. Al regresar acarrea agua, lava la ropa y lleva a cabo otras actividades que le hacen falta en la cocina. En la tarde otra vez muele el nixtamal y prepara la cena para su marido y niños. Juana María Petrona platica que sabe preparar una comida de frijoles que le llama exo:ema:nchi:ltetsa:wak. Para eso primero hierve frijoles. Luego corta cilantro en pequeños trozos, los echa a la olla y agrega picante. Para preparar el exo:ema:n con te:kwa:nenepi:l (Peperomia maculosa (L.) Hook. ) primero hierve los frijoles y luego muele las hojas de te:kwa:nenepi:l junto con chipotle. Echa la mezcla a la olla para que hierva. Para preparar el metstsonkilit (Xanthosoma violaceum Schott ) primero limpia el metstsonkilit (quitando la parte comestible de las hojas y dejando solamente la venas desnudas), busca el soyokilit (Ipomoea dumosa (Benth.) L.O. Williams ) y pone a hervir los dos tipos de hojas y le agrega picante. La carne de pollo lo prepara con ajonjolí, a veces en mole y a veces en chi:ltetsa:wak (una salsa de jitomate con picante). Para preparar el chi:ltetsa:wak se muele el jitomate junto con chile y se le agregan hojas de pimienta a la salsa cuando se está hirviendo). Para preparar con ajonjolí se muele el ajonjolí junto chile y pipián y también se le agregan hojas de pimienta. Para preparar en mole se muele el chile ancho junto clavo y canela. La mujer también tiene que saber preparar atole de chocolate. Primero muele la masa, la disuelve con agua, la cuele y la pone a hervir. Cuando está hirviendo le pone panela y chocolate. Para preparar el xokoato:l muele el maíz, lo pone a fermentar durante una noche y al día siguiente alisa la masa. La disuelve en agua, la pone a hervir y le pone panela. Para preparar el nextamalato:l martaja el nixtamal y lo pone a hervir. Hace muchos años las mujeres se levantaban, prendían la lumbre en el fogón y martajaban el nixtamal en el metate, no había molinos. Le daban de almorzar a su esposo y en esos años las mujeres le preparaban su itacate. Si no tenían maíz en la casa, la mujer iba a buscar el maíz a donde vendían para parar el nexko:mit. En aquel entonces la vida era más difícil. Hasta iban a traer agua desde un manantial lejano para lavar la ropa o para bañarse.

**FILENAME:** Xalcu\_Narra\_LMJ347\_Formacion-de-asociacion-de-mujeres\_2011-08-23-u.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-23-u

**DURATION:** 11:19

**ENGLISH TITLE:** History of a collective organization of woman

**SPANISH TITLE:** Historia de una organización colectiva de mujeres

**DESCRIPTION:** Lucía Méndez de Jesús platica que en los años 1987 y 1988 ella y algunas compañeros empezaron a organizar una organización de mujeres como parte del y con la ayuda del colectivo Tosepan Titataniske. Los apoyó la señora Rosalina Taboada para analizar cómo podrían organizarse las mujeres. Méndez comenta que al principio ella tenía muchas dudas si iba a alcanzar su tiempo para trabajar en la organización porque apenas se había casado y tenía hijos pequeños. Pensaba que iba a ser muy difícil participar porque sus hijos necesitaban atención y por eso a ella no le iba a dar tiempo. Pero entre todas se apoyaron y empezaron a trabajar sobre la engorda de puercos. Tres ciclos engordaron puercos y les iba muy bien a todas. Después vino un comprador, sólo les pagó la mitad de los puercos que le habían vendido y ya nunca regresó a saldarles la cuenta. Con esos problemas las socias se desanimaron y dejaron de engordar puercos. Descansaron unos días y otra vez se reunieron para analizar si dejaban de organizarse o podían buscar otros proyectos para seguir trabajando. En esas reuniones tomaron el acuerdo de poner una tienda para vender productos que otras tiendas no surtían. Entre todas cooperaron, buscaron un local prestado y pusieron su tienda. A los tres meses se cambiaron de local porque el que ocupaban pertenecía a la escuela y también la ocupaban. Más adelante buscaron un lote para comprar, lo pagaron por en 12,000 pesos y construyeron el local para la tienda. Desde esos años hasta ahora siguen trabajando y ha aumentado su capital en la tienda. Méndez piensa que nunca se va a desintegrar esa organización porque ya han trabajado muchos años y más adelante se van a ir integrando sus hijas. Ya han aprendido hacer sus auditorías y cada día van avanzando. Algunas socias ya tienen hijas grandes que podrán participar. Como grupo se han dado cuenta que las mujeres también pueden organizarse bien y no sólo estar en la casa para atender a la familia. Son veinticuatro mujeres que han trabajado en forma unida y nunca han tenido problemas graves que provocara la desintegración de la organización. Cuando se presenta algún problema entre todas discuten para buscar alternativas de solución.

**FILENAME:** Xaltn\_Narra\_JFD349\_keeniw-momowtih-como-se-espanto\_2011-08-24-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-24-a

**DURATION:** 32:55

**ENGLISH TITLE:** Testimony of how fright ('susto') occurs and is cured

**SPANISH TITLE:** Testimonio de un susto: Como ocurre y como se cura

**DESCRIPTION:** José Pedro Félix Diego platica como se espantan las personas. Dicen algunas personas que si alguien se ahogó en un río y eso es lo que espanta a la gente que pasa por este lugar. A veces las personas pasan por ahí, escuchan un ruido y al poco rato ya se enferman. Les da el mal aire, ven a un hombre o una mujer y eso es lo que les da el mal aire. Si no encuentran remedio para curar a la persona se puede morir de eso. Tienen que sahumar a la persona con el ehekapah (eheka- 'aire'; pah- 'remedio'; son varias plantas que se usan para este fin). El mal aire puede alcanzar a alguien en cualquier lugar del camino. Una vez alcanzada uno empieza a sentir dolor

de cabeza o dolor en los ojos. José Pedro Félix una vez fue a San Miguel Tzinacapan y como a media noche empezó a sentir un dolor en los ojos. Unas señoras que estaban ahí lo sahumaron con el humo de tabaco y con eso se curó. Cuando amaneció ya se le había quitado el dolor y ya no volvió a sentir nada. Para curar el mal aire hay que hervir el nuez moscada (llamado localmente nonescada), tacopate (Nota: del náhuatl tako:pahltli (palo remedio) o tahkopahtle (medio remedio) una hierba medicinal que en Guerrero es un Aristolochia sp.), alcanfor y hay que limpiar con albaca y ajo al paciente. O también pueden hervir juntos el nenoscada, tacopate, albaca y el ajo para darle de tomar en té al paciente. El mal aire entra hasta adentro del cuerpo de la persona y después empieza a sentir dolor de corazón o le da diarrea muy fuerte. Si el paciente no puede tomar el té lo pueden sahumar en el cuerpo con todos estos remedios. Después se acuesta para que sude y de esa forma se le quita la enfermedad. El mal aire no lo cura el doctor. Si alguien se enfermó y lo llevaron al hospital ahí solamente le pueden poner suero para que no se debilite mucho por la diarrea. El mal aire no se cura con las inyecciones. Las inyecciones pueden curar a una persona que es mordida por una serpiente venenosa. Después empieza a platicar de otras cosas. Menciona que la tierra que nos tiene en sus manos y nos da de comer todos los días se llama Santísima Trinidad. Y el que nos alumbró todos los días para que podamos ver y buscar lo que nos hace falta es el sol y se llama Padre Eterno. En Ta:lo:ka:n hay dos personas que se llaman ta:lo:ka:n tatah y ta:lo:ka:n nanah.

**FILENAME:** Xaltn\_Narra\_EJA350\_Historia-de-como-trabajaba-en-el-pasado\_2011-08-24-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-24-b

**DURATION:** 10:04

**ENGLISH TITLE:** Testimony of how people worked the land in the past

**SPANISH TITLE:** Testimonio de como se trabajaba la tierra en el pasado

**DESCRIPTION:** Emiliano Juárez Arteaga platica que antes chapeaban el terreno en el mes de noviembre y esperaban unos días para que se marchitaran y se echaran a perder las malezas. Después araban la tierra con arado y sembraban las semillas. Al yuntero le llamaban gaña:n y se levantaba muy temprano, a las 3 de la mañana soltaba a los bueyes para que comieran bien y a las 8 ya los amarraba para empezar a arar la tierra. A las 4 de la tarde otra vez desataba a los animales para que comieran nuevamente. En donde no podía entrar el arado o si alguien no tenía yunta, se trabajaba el terreno con azadón. Chapeaban (limpiar de maleza) con machete o arrancaban las hierbas con las manos en una actividad llamada ma:tame:wa. Algunas esposas iban a darle de comer a sus esposos a mediodía y otras les preparaban su itacate para llevar a campo cuando salían temprano de la casa. En esos años se alimentaban de quelites como el kopitsokillit (*Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott, *Xanthosoma robustum* Schott, y *Xanthosoma violaceum* Schott, este último llamado metsonkilit), soyokilit (*Ipomoea dumosa* (Benth.) L.O. Williams) y tomakilit (*Solanum nigrescens* M. Martens & Galeotti y otras especies del grupo de esta especie). También se preparaba xokoyo:emo:l (caldo de frijol con xokoyo:lin, que es las Begonias); se comía muy poca carne. Para limpiar y aterrar las milpas se usaba puro azadón. Esperaban que se formaran los elotes y enseguida doblaban las milpas para que se secaran los elotes. En el mes de agosto levantaban las cosechas. En esos años no dañaban los gorgojos al maíz. Antes se trabajaba de otra forma, las personas que tenían dinero iban a caballo a Cuetzalan o a Zacapoaxtla. Si tenían que llevar carga la llevaban en bestias y la mayoría de las personas cargaba sus productos con canastas o huacales. Iban caminando a Cuetzalan o a Zacapoaxtla. Tenían que salir muy temprano porque estaba lejos y como iban cargando tardaban mucho para llegar. En cuanto a los frutos, por acá se daba el mamey, la naranja, la lima y la caña que se iba a vender a Cuetzalan o hasta Zacapoaxtla. Actualmente ya ha cambiado mucho. En todas las comunidades entran camionetas para llevar los productos. Ya no hay tierras fértiles como antes y ya no se dan los quelites ni el chiltepín porque casi en todos los terrenos ya se han metido químicos y el suelo esta dañada.

**FILENAME:** Xaltn\_Narra\_MFF319\_Historia-del-pueblo-de-Xaltipan\_2011-08-24-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-24-d

**DURATION:** 08:13

**ENGLISH TITLE:** History of Xaltipan

**SPANISH TITLE:** Historia de la fundación del pueblo de Xaltipan

**DESCRIPTION:** María Felicitas Fuentes cuenta como anteriormente estaba poblado el pueblo de Xaltipan. La escuela era muy sencilla, era una casita de palma y los primeros maestros que daban clases no eran pagados por el gobierno sino que los padres de familia juntaban dinero para pagarles de su propio bolsillo. En un principio no tenían un terreno especial para la escuela pero con el tiempo el terreno escolar fue donado por una persona llamado Isiderio Ortigoza. El que donó el terreno escolar no tenía hijos pero fue el primer presidente (como 'juez de paz') y así fue como empezaron a levantar el pueblo. El señor Ortigoza y todos los demás que trabajaron con él ya son personas finadas. Cuando se empezó la escuela el pueblo Xaltipan contaba con solamente diez casas. La capilla católica era sencilla, solamente de horcones. Ya después dos señores, de apellido Alcántara y Galindo, empezaron a gestionar para que se construyera la iglesia actual. El terreno de la iglesia también fue donado por el señor Isiderio Ortigoza. Después otra señora llamada Consuela Olivares también donó un terreno, para la escuela preescolar. Menciona que hay una bodega del pueblo donde guardan cosas de comunidad y que el terreno en donde fue construido fue donado por Miguel Esteban Encarnación.

**FILENAME:** Xaltn\_Narra\_MFF319\_Historia-de-su-matrimonio\_2011-08-24-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-24-e

**DURATION:** 04:21

**ENGLISH TITLE:** Testimony of her marriage

**SPANISH TITLE:** Testimonial de su matrimonio

**DESCRIPTION:** María Felicitas Félix Fuentes platica como fue su boda. Cuando ella era joven la familia de su novio le pidió su mano a su papá y su papá contestó que lo mejor era que se casara bien porque después su padre se podía enfermar y ella no tendría quien la ayudara. Los papás del muchacho y los papás de la María Felicitas acordaron que la boda sería ocho meses después de la pedida de mano. Y así fue. Los padres del mucho fueron a dejar ropa, una pierna de cerdo y muchas cosas más a la casa de María Felicitas. Los

papás de ambas partes acordaron quien sería el padrino y lo visitaron para pedirle el favor. El padrino aceptó. Al llegar el día de la boda, fueron todos a la misa y llegaron a la casa de la novia. Comieron y bailaron toda la noche. A las cinco de la mañana salieron rumbo a la casa del novio pero el papá de la novia no quiso ir a entregar a su hija sino que pidió que el padrino la entregara con los papás del novio. Al día siguiente bailaron todo el día y en la tarde ya entregaron a María Felicitas con los suegros. Los padrinos aconsejaron a la novia que obedeciera en todo lo que le dijeran los suegros y que si algo no sabía o no podía que le pidiera a su suegra que le enseñara. Y así fue como se había coordinado bien con su suegra y vivieron bien.

**FILENAME:** Tecol\_Narra\_FHR321\_Testimonio-vida-y-siembra-de-maiz\_2011-08-24-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-24-f

**DURATION:** 30:59

**ENGLISH TITLE:** Testimonial of planting maize with his father when a young man

**SPANISH TITLE:** Testimonio de la siembra de maíz con su papá cuando era joven

**DESCRIPTION:** Filiberto Hernández platica sobre lo que ha vivido y acerca de la siembra de maíz. Hace muchos años se sembraba maíz en dos temporadas en los pueblos de terrenos bajos, municipio de Cuetzalan. Se sembraba en el mes de diciembre y otra vez en el mes de julio. Para limpiar los terrenos para sembrar se tumbaban grandes bosques. Primero se tumbaban los árboles y después se cortaban las ramas pequeñas. Para rentar un cuarto de hectárea de terreno para la siembra de maíz se le pagaba al dueño 30 o 50 pesos. Desde muy pequeño Hernández le ayudaba a su papá cuando trabajaba por tarea. Cuando su papá trabajaba por día le pagaban ocho pesos el día. Por ser pequeño a Filiberto Hernández nada más le pagaban tres pesos. Luego cuenta que su padre ayudaba a un señor para la siembra y el cuidado de las milpas. Una vez sembró las semillas de maíz en el terreno de ese señor y cuando las milpas ya estaban grandes una ardilla empezó a comerlas. Acabaron con una gran parte del terreno sembrado. El papá de Filiberto le pidió a su patrón que le entregara una olla de barro, un kilo de cal y un litro de agua. Enseguida se dirigió al lugar donde estaba haciendo daño la ardilla, la cal que llevaba mezcló con agua y pintó a la olla. Al terminar de pintar la olla quedó muy blanca, la colocó boca abajo en la esquina del terreno donde estaba haciendo daño la ardilla. A los veinte días el papá de Filiberto regresó al lugar para ver cómo estaban las milpas. Las milpas estaban verdes y el daño de la ardilla ya se había detenido. La olla había espantado a la ardilla. Después cuando ya habían salido los elotes fue a cortarlos y fue a la casa de su patrón para demostrarle que la olla que había puesto sirvió para espantar a la ardilla. Su patrón se sintió contento porque la ardilla dejó de dañar a las milpas y hubo una buena producción de maíz. Hernández sigue platicando que su papá doblaba las milpas tomando en cuenta las fases de luna. Para que las mazorcas no fueran dañadas por los gorgojos hay que doblar en luna recia (después de luna llena y antes de que llegue la luna nueva).

## RITUAL (RITUAL AND PRAYER)

**FILENAME:** Xalpn\_Ritua\_MSG328\_tanootsa-invocaciones\_2011-07-20-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-07-20-l

**DURATION:** 18:53

**ENGLISH TITLE:** How to make a "llamada" ('call') to cure someone of fright ('susto')

**SPANISH TITLE:** Como se hace un llamada para curar a alguien del susto

**DESCRIPTION:** Martín Santiago García platica que cuando una persona está enferma de susto le hacen llamadas cuatro veces. Con cuatro veces que le hace uno llamado ya va sintiendo el paciente si va a mejorar. Ya duerme tranquilamente, no se asusta cuando duerme porque cuando una persona está enferma de susto, sueña que va caminando y de repente se resbala y quiere caerse. Cuando se hace la ceremonia que es la llamada un curandero le pide a la tierra que suelte al enfermo, le pregunta por qué lo había detenido, que había hecho de mal, por qué le jaló los pies, por qué lo tiró ahí. Luego el curandero le da cuatro varazos a la tierra y llama cuatro veces al paciente por su nombre. Para hacerle el llamado a una persona no es nada fácil. El curandero debe saber rezar y pedir los favores. Martín Santiago comenta que para hacer una llamada para una persona a quien habían asustado los rayos hay que hacer una llamada a los cerros. Y ahí en los cerros no es fácil entrar porque también hay una persona que ahí cuida y no deja pasar. Martín Santiago reza el Padre Nuestro, Santa María y el Ave María para llamar a una persona que se ha asustado en la tierra. Le habla a la tierra. Le dice, "¿Qué ha hecho esta persona? ¿En qué ha faltado? Te pido un favor para que lo sueltes. Madre de mi amor, tú estás tendida, Antonio Martín [Nota: Así nombra a la tierra.], deja que me lleve a esta persona. ¿Por qué la tienes ahí? Te ha lastimado, o te ha agujerado, o pisó sobre ti? Tú lo sabes, Santísima Trinidad Madre Sagrada que estás tendida. ¿En qué ha faltado? Déjame para que me la lleve. Te entrego estas oraciones para que me la entregues por favor. ¿Por qué la tienes ahí, por qué la haces sufrir?" Luego el curandero le da varazos a la tierra. Finalmente Martín Santiago dice que la tierra es una sola madre, pero una mitad es hombre y la otra mitad es mujer. Por eso da vida a las semillas el maíz, el jitomate. A todas las plantas les da vida. Lo mismo en cuanto a la agua de los ríos: hombre y mujer. El Cuichat, según Martín Santiago, es hombre y el río Apulco es mujer. ¿Por qué el Cuichat es hombre? Porque tiene mucha corriente de agua y no es fácil atravesarlo. El Apulco es más grande y más ancho, pero es más suave. Lo atraviesas con facilidad. Por eso es la mujer.

**FILENAME:** Zacat\_Ritua\_PMX357\_tanootsalis\_2012-07-19-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-19-h

**DURATION:** 22:43

**ENGLISH TITLE:** How to cure those who had become sick from "fright" ('susto')

**SPANISH TITLE:** Como se hacen los llamados para curar a los que se enfermaron por susto

**DESCRIPTION:** Pedro Martín Xala platica sobre la forma en que hace lo que se llaman "llamados", que son oraciones o peticiones que se le hacen a la tierra, a los cerros, a las cuevas, al fuego, al agua. Para hacer un llamado para que curar a una persona que se había asustado en algún lugar, uno tiene que invocar a cuatro santos y a cada santo rezarle veinte oraciones. Los cuatro santos son: (1) Santísima maternal espíritu santo, (2) Señor San Miguel Arcángel, (3) señor San Pedro mayor capitán, y (4) San Juan Bautista. Se les hace las suplicas uno por uno. Al principio del llamdo, el curandera debe presentarse por su nombre. También invoca el nombre del paciente para que los santos lo fueran a traer con sus manos, que lo trajeran en su regazo desde donde los santos lo tienen. Quizá lo detuvieron en alguna calle, en un pueblo, en un charco de agua o en una poza grande de agua. Que lo vayan a traer con sus siete mil ángeles, siete mil apóstoles. Hablando a los santos les dice: "Ustedes que vuelan en cualquier lugar, corren en varios lugares, tráiganlo en sus brazos". Cuando uno termina de rezarle a los santos empieza uno a rogarle a la madre tierra: "Antonio Martín sewelitini [significa 'todopoderoso'], ta:Imaniktsi:n. Tú que tiendes tus manos en todas partes, tú que ves en todas partes, hasta a donde lo tengas guardado tráelo. Suéltalo con su santo arco, santo altar, santo espíritu. Sácalo de donde se encuentre con los siete mil ángeles, ángeles apóstoles ustedes que vuelan por todas partes y corren en varios lugares". A la tierra se le rezan veinte padres nuestros y veinte aves marías. Martín Xala comenta que pone un vaso de agua para llamar desde ahí a la paciente. Les pide a los ángeles que lo vayan a rondar hasta en donde se encuentre. Se le tiene que rogar a la madre tierra cuatro veces y hay que llamar cuatro veces al paciente. Dice que hace los llamados en su casa, yo no a veces no sabe dónde se asustó el paciente. Pero eso si se lo sabe la tierra y es por eso se le ruega que suelte al paciente. Martín Xala comenta que usa la veladora o la cera, y el tekolkaxit (incensario). A cada paciente le hace dos llamados para que se mejore. Si ya se le hicieron los dos llamados y no mejora, entonces tiene una enfermedad de brujería. Alguien le está haciendo daño y necesita otra forma de curarse. Martín Xala comenta que hace cinco llamados por día. Puede alcanzar a llamar a cinco personas porque en cada llamada se tarda dos horas. Las oraciones, dice, aprendió de memoria. No sabe leer ni escribir. Aprendió las oraciones antes de casarse. En aquel tiempo todos los que se casaban tenían que aprender doce oraciones como requisito para casarse.

**FILENAME:** Zacat\_Ritua\_PMX357\_tanootsalis-kaampa-tatook\_2012-07-19-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-19-i

**DURATION:** 06:59

**ENGLISH TITLE:** The benefits of reciting the Our Father and Ave María for planting maize

**SPANISH TITLE:** El beneficio a la siembra de orar con el Padre Nuestro y Ave María Ritos

**DESCRIPTION:** Pedro Martín Xela platica acerca de los diferentes beneficios que puedan resultar de rezar el Padre Nuestro y el Ave María. Estos son los rezos que se ocupan para pedir que las cosechas salgan y rindan bien. También sirven para que todo el esfuerzo que se hace en sembrar, limpiar y hasta cosechar no sea en vano. Ayudan también para que los relámpagos y las malas tempestades no tomen un camino que pase por donde uno siembra y echen a perder la cosecha. También sirve el Padre Nuestro y la Ave María para que todas las matas de milpa den muy buenas mazorcas. Menciona que estos rezos se hacen cuando a la milpa ya está a punto de salirle la espiga. Comenta que con estos mismos rezos se le agradece a Dios y se le pide perdón por todo. Ha visto que otros hacen sus rezos cuando

siembran para evitar que los ratones se coman la semilla pero Martín Xela no lo acostumbra hacer. Finaliza diciendo que estos mismos rezos se ocupan para hacer llamadas espirituales por las personas que están enfermos por susto.

## TRADICIONES (TRADITIONS)

**FILENAME:** Ctama\_Tradi\_PAL305\_nenaamiktiilis\_2008-09-10-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2008-09-10-b

**DURATION:** 04:35

**ENGLISH TITLE:** Traditional courtship in past times

**SPANISH TITLE:** El cortejo tradicional en tiempos pasados

**DESCRIPTION:** Pedro Antonio López Xilot, platica cómo se realizaba el matrimonio hace años atrás. Cuenta que en esos tiempos eran los padres del muchacho quienes decidían a cuál muchacha pedirle la mano aunque al joven no fuera de su agrado. Pero finalmente los padres decidían. Se organizaban para ir a pedir la muchacha, a veces iban unas dos o tres veces y hasta que eran aceptados por los padres de la muchacha. Una vez aceptados, la siguiente vez, cuando iban, llevaban un guajolote con todos los ingredientes para preparar el mole de guajolote como de agradecimiento. Para convivir también llevaban maíz, tabaco y aguardiente. Una vez que se realizó el compromiso de casarse, era la obligación del novio apoyar a mantener a la muchacha. Por eso, cada domingo le llevaba algo de despensa como pan y hasta leña hasta que llegara el día de la boda. Actualmente, los tiempos han cambiado. López platica que los jóvenes de hoy, cuando apenas tienen quince años empiezan a platicar y en unos días ya viven juntos como pareja. OTRA DESCRIPCIÓN: Pedro Antonio López platica como eran las bodas en el pasado. Hace años los padres del hombre eran los que iban a pedir la mano de la muchacha. No les pedían consentimiento ni al hombre ni a la mujer. Lo que decían los padres se tenía que obedecer. Cuando pedían la mano de una muchacha no era fácil, pues los papás de ella no daban una respuesta pronto sino hasta después de unos tres o cuatro visitas. Cuando ya les daban una respuesta positiva regresaban a los ocho días y llevaban unos tres almudes de maíz, un guajolote, ajonjolí y todos los ingredientes que se ocupan para preparar un guajolote. También llevaban aguardiente para convivir por el compromiso que acaban de hacer y para pactar un respeto entre todos. Después de ese convivio el hombre tenía que ir cada ocho días a dejar a la casa de la mujer un rollo de leña y unos panes. En la actualidad ya es muy diferente porque ahora los jóvenes de quince años ya andan de novios y solos hacen el acuerdo de juntarse con la novia sin plantearse a los papás. A veces los papás de la pareja ya platican de que sus hijos van a vivir juntos pero ya después de que se han juntado.

**FILENAME:** Tzina\_Tradi\_JSI331\_kruzkechia-kali-poner-cruz-terminar-casa\_2009-09-20-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-20-d

**DURATION:** 03:29

**ENGLISH TITLE:** Placing a cross on a new house

**SPANISH TITLE:** Ponerle una cruz a una casa nueva

**DESCRIPTION:** Ceremony that is carried out when a house is finished.

**FILENAME:** Tzina\_Tradi\_RMM302\_Todos-Santos-aanimahtsitsiin\_2009-09-24-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2009-09-24-f

**DURATION:** 25:13

**ENGLISH TITLE:** The celebration of day of the dead

**SPANISH TITLE:** Festejo del día de muertos

**DESCRIPTION:** Macario platica de la fiesta de todos santos. Narra que es una costumbre que se practica desde hace muchos años y que no se debe olvidar. Para esperar a los difuntos, el altar de la casa se adorna con sempoalxo:chit (Tagetes erecta L.). Después de adornar el altar, se pone todo tipo de comida, se prenden velas y se pone incienso. Se preparan diferentes tipos tamales como el piksatamal (de frijoles enteros con manteca), nakatamal (tamal de carne), etixtamal (tamal de frijol molido). Se prepara todo tipo de comida, particularmente de carne de pollo o guajolote. Macario dice que esta costumbre se debe seguir honrando. Es una fiesta dedicada a los que ya no viven. Macario dice que en noviembre de cada año a los difuntos les dan descanso para venir a visitar a sus familiares, como si vinieran de vacaciones. Por esa razón se prepara todo tipo de comida y se espera su llegada. Macario narra de una persona que no creyó que los difuntos llegaran y no quiso hacer los preparativos, solamente regañó a su esposa. Pero la esposa agarró un pollo y preparó la comida. Lo puso en el altar junto con unas tortillas. Preparó quelites. El esposo se burló de ella y le dijo que solamente se lo imaginaba, la que tiene hambre y antojo era ella. El esposo dijo que, para creer, en la noche iba a acostarse en la entrada de la casa y ver si realmente vienen los difuntos. Cuenta que justo como a las once y media de la noche, el esposo escuchó unas voces. Se escuchaban muy alegres y entre ellos se decían "vamos a visitar a nuestros familiares, a ver si nos están esperando". El esposo, cuando escuchó las voces se levantó con mucho miedo y le dijo a su esposa que se levantara para preparar algo. La esposa respondió que no tenía nada que preparar, ya hizo lo que tenía que hacer. Le comentó a su esposo que si no creía, ni modo. Dicen que tres días después, el esposo se enfermó y se murió. Se cree que los difuntos se llevaron el alma de este hombre. Recomiendan que cada vez que vienen los difuntos, se debe preparar algo de comida. Macario dice que el primer día, en vigilia, vienen los que mueren cuando aún son pequeños. El segundo día vienen los adultos. El tercer día vienen los que mueren en caminos, en accidentes o mueren alcoholizados. Y el cuarto día vienen los que son asesinados. Macario dice que los difuntos no vienen a comer si no solamente se llevan el sabor de la comida. Regresan felices porque se les preparó la comida. Finalmente agrega que desde el día de vigilia los familiares de los difuntos hacen rosario en las mañanas y por las tardes.

**FILENAME:** Tzina\_Tradi\_MJA312\_keeniw-see-teetooka\_2010-07-15-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-15-j

**DURATION:** 21:54

**ENGLISH TITLE:** Burian customs in San Miguel Tzinacapan

**SPANISH TITLE:** Los ritos que se desarrollan en un entierro de San Miguel Tzinacapan

**DESCRIPTION:** María Victoria Juárez cuenta que cuando una persona se muere en casa primero le cambian la ropa. Si aún no está el ataúd en la casa (por no haberse comprado), acomodan la persona fallecida nuevamente en su cama. Y cuando el ataúd está listo le ponen una tela negra y encima acomodan la ropa del difunto o prendas que usaba en vida. Por respeto, al difunto ya no lo bañan, solamente se le cambia la ropa. Si el fallecido es mujer le cambian la ropa otras mujeres deben; si fue hombre, los hombres deben encargarse de vestirlo. Luego el difunto o la difunta ya vestido/a se acomoda en el ataúd. Cuenta Victoria Juárez que cuando la persona fallecida es casada deben ponerle siete tortillas, siete granos de frijoles, siete chiles verdes, siete terrones de sal y siete semillas de calabaza. Si es soltero o niño le colocan las mismas semillas, pero solamente cinco de cada cosa. A todos los difuntos les hacen unas (quizá siete) cruces de palma adornadas con flores de rosa de castilla. Estas cruces le acomodan en las manos y algunas cruces las colocan en cada esquina del ataúd. Después de haberle acomodado todo ya lo sacan de la casa para llevarlo a la iglesia y posteriormente al panteón. Ya en tiempos recientes (como empezando los los 1980s), empezó la costumbre de que en las tardes después del sepelio hacen rosario en la casa del difunto. A los trece días de haber fallecido, le llevan una cruz al panteón como ofrenda. Se busca un padrino de cruz y la familia les da de comer a los asistentes. En tiempos más remotos también daban de comer a los asistentes pero con frijoles en ajonjolí ó fritos con salsa de chile verde y para eso los visitantes llevaban maíz, frijol y panela para ayudar en los gastos. En los tiempos recientes ya dan de comer con carne de pollo o de puerco. Cuando empezaron con esta costumbre no era bien visto, la gente pensaba que comían la carne del difunto, pero ahora ya es normal. La costumbre de dar de comer con carne de pollo o puerco empezó más o menos en los años ochenta y eso ha ocasionado que al acompañar a los familiares los asistentes llevan pollo, chile ancho, jitomate, sal, azúcar y maíz. Victoria Juárez comenta que una persona que muere llega al cielo. Aunque el cuerpo queda enterrado el alma llega al cielo. Pero ella agrega en son de broma que los que se portan bien llegan al cielo y los malos llegan al mikta:n (infierno). También comenta que cuando el fallecido sale de su casa, le echan maíz sobre el ataúd. Se tiene la creencia que es al salir por última vez de su casa el difunto por su parte se les da de comer a sus pollos. Al llevar el difunto al panteón, alguien de los acompañantes debe llevar tres ceras (velas grandes de cómo 30 a 60 cm) nuevas y algunas mazorcas. Dos ceras y las mazorcas se quedan en la iglesia y una cera se lleva al panteón. María Victoria cree que después de la muerte se tiene que atravesar un río y el que se encarga de pasar el difunto de un lado a otro del río es un perro negro.

**FILENAME:** Xaltn\_Tradi\_MFC307\_see-monaamiktia-el-casamiento\_2010-07-21-p.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-21-p

**DURATION:** 32:40

**ENGLISH TITLE:** The marriage ceremony

**SPANISH TITLE:** Los casamientos

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín narra sobre el matrimonio que realizaban en tiempos de antaño. El primer paso era el pedimento de la novia. Una vez que los padres de ella aceptan a los padres del muchacho y por ende al futuro esposo, entonces el novio se compromete a apoyar en la manutención de la muchacha por el tiempo acordado hasta el día de la boda. Durante este tiempo, el muchacho tenía que llevarle despensa a la muchacha cada vez que iba a su casa. Por su parte la familia de la novia le daban de comer al muchacho con algo sencillo como huevo y salsa muy picosa. Así probaban al joven para saber si no era muy exigente o particular en cuanto a la comida (p. ej., al exeger siempre carnes). Si el muchacho no comía la comida que le daban, se lo daban para llevar a su casa. Luego le decían que no volviera más. Pero los padres del muchacho generalmente de acuerdo que no se llevara a cabo el compromiso. Ellos regresan a la casa de la muchacha para decir que el muchacho sí tiene necesidad de casarse y que regresarán otra vez. Insisten que volverán y ruegan a los padres de la muchacha que acepten al hijo como yerno. Entonces los padres de la muchacha se ponían cada vez más exigentes para tener pretexto de no dar a su hija en matrimonio. Pero si los padres del joven aceptan las nuevas exigencias ellos por su parte también se ponen exigentes. Por ejemplo, los padres del muchacho no aceptan el nuevo plazo de la boda que los padres de la muchacha proponen. Si finalmente llegan a un acuerdo en común, aceptan al muchacho como futuro yerno. Entonces juntos planean quienes podrían ser los padrinos de boda y empiezan con los preparativos. El muchacho compraba el tahkitmali:n ('hilo de lana') para entregárselo a la muchacha para que empezar a tejer la falda, el huipil el tahkitpa:yoh (faja que el muchacho se pone por la cintura como parte de su atuendo de la boda). Al tahkitpa:yoh le ponía dibujos en forma de cerros (a este dibujo le decían te:tepe:yoh). Era una prueba, si la muchacha sabía tejer, entonces sería buena esposa porque todo lo que tejía lo usaban para la boda. Por su parte los padres del muchacho debían llevar despensa para preparar la comida del día de la boda. Este día se mataban guajolotes en la casa de la novia. El día de la boda, todos van a la iglesia donde se casan los novios que luego regresan a la casa de la novia. Ahí comen junto con sus padrinos y los invitados. Ahí mismo los suegros del muchacho le entregaban algunas herramientas de trabajo que usará para mantener a su esposa. Le daban un machete, un hacha, un impermeable de hule. Luego había baile toda la noche pero a las tres de la mañana se organizaban para llevar a los recién casados a la casa del muchacho. Llegando ahí, los padres cerraban las puertas diciendo que no permitían la entrada de la nuera. Pero el hijo insiste que se quede la muchacha porque necesita quien le prepare la comida, coser y remendar su ropa. Los padrinos y el novio insistían en entrar y que se abriera la puerta. Cuando ya les permiten entrar, los padrinos piden algo para beber. Ellos sólo vinieron a cumplir, a entregar a la novia y ya se van. Entonces los padres del novio y sus invitados presentan a los novios con los xo:chiko:skat (lit., 'flor collar'), con collares de panes ensartados y collares de hojas de naranjo ensartadas. Los collares se iban intercambiando, entre hermanos de la muchacha y del muchacho. Finalmente, la novia entra a la casa de sus suegros, pasa a la cocina y le entregan lo que va a usar cuando cocine: un metate, un cántaro, una jícara para tortillas, platos y ollas de barro (que se usaban en aquel entonces) para preparar el nixtamal. Así como el muchacho recibió de parte de sus suegros, así también la novia recibe de sus suegros. Para que el cántaro durara, lo curaban con cal y jabón, untado en la superficie exterior. Ahí mismo los padrinos aconsejaban a los novios a no discutir para que no se pelearan. Consejan también que deben cuidarse en todo momento de las enfermedades o de cualquier otra necesidad.

**FILENAME:** Zuapl\_Tradi\_MFC314\_tatoonalnootsalis\_2010-07-28-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-28-g

**DURATION:** 49:11

**ENGLISH TITLE:** How a ritual specialist makes a "call" to cure an individual of fright ('susto')

**SPANISH TITLE:** Como un curando hace un llamado de curar a un individual de espanto

**DESCRIPTION:** Miguel Francisco Cruz platica sobre los llamados que se le hacen a una persona cuando sufre de susto. Una persona se puede asustar en el agua, por ejemplo cuando se va a bañar al río y se asusta. Cuando se asusta ahí se queda su sombra (ekawil). Si una persona se asusta y luego se va a curar con un curandero para que le haga el llamado, se cura fácilmente. Pero si deja pasar seis meses o un año sin curarse y entonces con este atraso acude con el curandero para hacer el llamado cuando ya está enfermo es muy difícil que se cure porque el agua (del río donde se había asustado) corre todos los días. Si el paciente se asustó en un manantial pues el agua corre todos los días y llega hasta el mar. Si su sombra ya se encuentra en el mar hay que llamarlo en el agua, se le llama al a:mali:n (remolino). El a:mali:n es el dueño o señor del agua y es él que está deteniendo la sombra del que se asustó. Si a una persona la asustó una serpiente se le debe rezar en una cueva. Si lo asustó un rayo se le debe rezar a los riscos. Para que el curandero le pueda hacer un llamado espiritual al paciente deben entregarle una veladora. El curandero se debe invocar a los que saben, a los miles de ángeles, miles de patriarcas, miles de profetas, miles de poderosos, miles de milagrosos para que vayan a rondar con su machete, con su lazada, con su relámpago preguntando "¿A dónde está?", si está acostado, parado o está sentado. Sólo los ángeles sabrán, ellos lo descubren con facilidad. A veces el paciente tiene varios sustos y se ha asustado en diferentes lugares, en el agua y en la tierra o fue asustado por un animal, una serpiente, un perro o quizá se cayó en algún lugar. Puede ser que hasta cuando hace corajes se queda su sombra en algún lugar. Para que el curandero pueda hacer el llamado deben darle el nombre completo del paciente, su edad y domicilio porque hay muchas personas que tienen el mismo nombre. El curandero le pide al a:mali:n que lo suelte si ahí lo tiene detenido, o si es la madre tierra que tiene la sombra se le pide a María Nicolasa Trinidad o a Juan Bautista Trinidad para que lo suelten. ¿Por qué? En su casa sus padres lo extrañan. Se le pide favor a dios que mande a sus ángeles serafines para que lo fueran a traer, a ángeles profetas, ángeles milagrosos, ángeles poderosos, que lo vayan a rondar desde donde se encuentre, que lo vayan a rondar con su machete, con su lazada, con su relámpago. Que regrese a su casa porque lo están buscando. Tal vez le de hambre, tal vez tenga sed, ¿qué hace ahí? Si se encuentra en el agua está ensuciando el agua, si se encuentra en la madre tierra igual lo está ensuciando. Cuando se hace el llamado, el curandero lo llama por su nombre y le da un varazo a la tierra. Por cada llamado suelta un varazo para que regrese la sombra del que tiene susto porque lo buscan sus padres. Se debe llamar siete veces. Luego empieza uno a rezar. En cada llamado se rezan diez oraciones, diez oraciones a a:mali:n, diez oraciones a la madre tierra, diez oraciones a nuestro señor Jesucristo, diez oraciones a Santiago milagroso, diez oraciones a San Miguel. Terminando estas oraciones el curandero se vuelve a parar. Le da varazos a la tierra y vuelve a nombrar siete veces al paciente. Vuelve a suplicarle a los miles de ángeles, miles de sebastianes, miles de patriarcas, miles de profetas, miles de poderosos, miles de milagrosos para que vayan a rondar con su machete, con su lazada, con su relámpago. El curandero les ruega que lo vayan a traer y que regrese el paciente a su casa. Luego el curandero ya se va a descansar y en la noche se da cuenta si el paciente ya regresó a su casa. Si no ha regresado, se tiene que volver a pedir el favor a todos los ángeles para que lo vayan a traer. Se tiene que repetir cuatro veces porque la sombra de cada persona tiene un animal diferente. Algunas personas son muy corajientos porque su sombra es un toro o un perro. Otros tienen sombra de un pajarito. Cuando el curandero sueña que ya trajo un pájaro o cualquier animal es porque el paciente ya regresó a su casa y ya se está aliviando.

**FILENAME:** Zuapl\_Tradi\_MFC314\_tatoonalnootsalis-pahti\_2010-07-28-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-28-k

**DURATION:** 11:03

**ENGLISH TITLE:** How fright is cured with medicinal herbs

**SPANISH TITLE:** Como se cura el susto con hierbas medicinales

**DESCRIPTION:** Miguel Francisco Cruz platica que cuando una persona está enferma de susto y que ya le hicieron los llamados y ya no tiene hambre, se debe seguir curando. Entonces, el curandero puede paladear al paciente, le puede curar con pelotillas (de varias plantas medicinales) que se insertan en el ano o bien le puede preparar un vino para que se toma. El curandero debe darle la medicina al paciente para que recupere su apetito y así se repone otra vez. El curandero prepara la medicina con hierbas medicinales. Usa varias plantas para prepararlas, usa el epazote morado, tres tipos de maltantsi:n blanco, maltantsi:n chino, el maltantsi:n que se da por acá que le llaman alaxmaltantsi:n (aparentemente son 3 variantes de maltantzín y provisionalmente parecen ser variedades de *Clinopodium brownie* (Sw.) Kuntze.), el estafiate (prob. *Artemisia* sp., de la familia Asteraceae), *tsope:likxiwit* (*Phyla scaberrima* (A. Juss. ex Pers.) Moldenke), dos tipos de *nakaskwitaxiwit* (planta no identificada ya que el término es de Zuapilaco y en San Miguel Tzinacapan si existe la planta se conoce con un nombre distinto). Un tipo de *nakaskwitaxiwit* es blanco y otro es negro. También se utilizan hojas tiernas de *itskwinpahwits* (*Solanum rudepannum* Dunal), dos tipos de *kowtahmo:so:t* uno que es rayado y otro que se extiende arriba (quizá sean de la especie *Bidens reptans* (L.) G. Don), hojas tiernas del *ista:k mo:so:t* (prob. *Bidens alba* var. *radiata* (Sch. Bip.) R.E. Ballard y *Bidens odorata* Cav.) que se da en la milpa y las hojas de durazno. Todas estas hojas se juntan y se muelen, se hacen las bolitas y se cubren con algodón. Luego se guisan con aceite de comer. El paciente debe tomar dos pelotillas por la mañana y dos pelotillas por la tarde durante una semana. Para preparar el vino se usan las mismas hierbas. El vino también le ayuda al paciente para que ya empiece a comer. Si el paciente no está de acuerdo para curarse de esta forma, se puede curar con baños de *xiwtanechiko:l* (esto es, un grupo de hierbas que se juntan en un solo tratamiento), se usan dos tipos de *itskwinpahwits*, uno es el que se extiende en el suelo y otro que crece con tallo, algunas personas le llaman esta planta *ito:pi:l lamatsi:n* (prob. *Solanum lanceolatum* Cav.), dos tipos de *nakaskwitaxiwit* (uno es el blanco y otro el negro), el *o:mekilit* (*Piper auritum* Kunth), hojas de durazno, el *sakapal* (*Cuscuta* sp.), hojas de *xokotsohyal*, hojas de lima de castilla, dos tipos de *kowtahmo:so:t* uno que es rayado y otro que se extiende arriba, hojas de aguacate, hojas de saúco (*xo:me:t*, que es *Sambucus nigra* subsp. *canadensis* (L.) Boll.) y las hojas de *ahtsomia:s* (prob. *Salix taxifolia* Kunth aunque hay otro *ahtsomia:s* que es un Asteraceae, *Barkleyanthus salicifolius* (Kunth in HBK) H. Rob. & Brettell). Todas estas plantas se juntan y se hierven para que se bañe el paciente. Después de bañarse se acuesta. Y luego luego se abriga muy bien para que sude y salga todo lo malo. Con eso se cura del susto.

**FILENAME:** Tzina\_Tradi\_MJA312\_saantoh-iixpan\_2010-07-30-w.wav



**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-30-w

**DURATION:** 20:28

**ENGLISH TITLE:** The decoration of house altars

**SPANISH TITLE:** La decoración de los altares en las casas

**DESCRIPTION:** María Victoria Juárez narra cómo se arregla un altar. Juárez cuenta que al altar se le cambia el chamakih (*Heliconia* spp.) cada quince días y las flores de los floreros se cambian cada ocho días. Cada vez que se adorna un altar, se pone el incensario y se sahuma el altar. La estructura del altar se hace de unos palos que se ponen atravesados y se cuelgan o se clavan en los tirantes de la casa y sobre estos palos se colocan unas tablas del tronco de xo:no:t (*Heliocarpus* spp.), quedando como una repisa. Sobre esta repisa se colocan las imágenes y los floreros. Luego se colocan dos palos en vertical y uno más se amarra o se clava en la parte superior de los dos palos. Sobre estos tres palos ahí se amarra el tepe:xi:lo:t (*Chamaedorea* spp.; NOTA: Se han documentado 4 especies de *Chamaedorea* en el municipio de Cuetzalan aunque sin duda hay más: *Chamaedorea microspadix* Burret, *Chamaedorea oblongata* Mart., *Chamaedorea pinnatifrons* (Jacq.) Oerst, *Chamaedorea schiedeana* Mart.) y el chamakih (*Heliconia* spp.). Agrega hay un tipo de tepe:xi:lo:t que conocen como kowtah tepe:xi:lo:t [Nota: No hay seguridad cual es o cuales son pero quizá *C. pinnatifrons*] con hojas anchas y otro tepe:xi:lo:t con hojas pequeñas que se da cerca del pueblo [Nota: Quizá son *C. oblongata* y *C. schiedeana*]. Las flores y el tepe:xi:lo:t se amarran con la fibra de jonote porque antes no había rafia. Juárez dice que hace tiempo no vendían floreros. Las flores eran de botellas, unas eran envases de vidrio de como un cuarto de litro que se conocían como topos. Cabían pocas flores. En el altar se colocaban unos seis floreros, tres en cada lado. Hace tiempo las flores no las compraban. Ocupaban la azalea y la hortensia. Juárez dice que desde niña conoce el tato:kchamakih (aparentemente un híbrido local), no sabía si había el kowtah chamakih (*Heliconia bourgaeana* Petersen). No recuerda si el tewi:tso:t (*Dasyliirion* sp.) lo han ocupado desde hace tiempo. Actualmente la mayoría usa el tewi:tso:t para adornar sus altares. Unos lo hacen en ruedas y otros lo trenzan. Pero cuando adornan con el tewi:tso:t ya no usan el tepe:sin (*Yucca* sp.). Actualmente para amarrar el chamakih o el tewi:tso:t usan la rafia y para tapizar la repisa usan el naylon. Finalmente agrega que el altar no se debe descuidar, siempre debe estar con imágenes porque si uno no tiene imágenes es mal visto por otras personas.

**FILENAME:** Ctama\_Tradi\_MOJ338\_Keemeh-see-monaamiktia\_2011-08-17-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-17-a

**DURATION:** 13:47

**ENGLISH TITLE:** Testimony of a marriage and the process of weaving

**SPANISH TITLE:** Como se casó y empezó a trabajar el telar

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Jiménez narra que cuando se casó por lo civil (que fue antes de casarse por la iglesia) solamente fueron ella y su esposo. Más tarde tuvieron su primer bebe y cuando el bebé tenía siete meses de haber nacido se casaron por la iglesia. Cuenta que cuando se casó por la iglesia no hubo mucha gente, ella preparó la comida por la noche con la ayuda de una de sus hermanas. Prepararon la comida y la guardaron muy bien para que no entraran ningún a comerla. Cerraron la casa para irse a la iglesia de San Andrés Tzicuilan porque ahí se hizo la boda. De regreso, al llegar a la casa de Jiménez calentaron la comida y comieron juntos con los padrinos. Después de la comida, el esposo de Jiménez empezó a beber alcohol junto con los padrinos de la boda. La bebida alcohólica es parte del convivio. Luego platica Jiménez de otras cosas. Cuenta que de pequeña aprendió a tejer el huipil. Dice que solamente sabe hacer de seis xi:yo:t (lizos). Cuando ella tejía, primero tendía el hilo (kitehte:ka) alrededor de cuatro palos enterrados en el suelo. Este hilo llegaba a forma el urdimbre del tela. Usaba una herramienta que se llama kwahsowa:s (no está aquí claro que es el kwahsowa:s). Después de tender los hilos, se levantan para ponerle los xi:yo:t (los lizos con que se levantaban los hilos del urdimbre). Si se quiere una tela con diseño de i:xma:mata, tiene que ser de seis xi:yo:t. Otras herramientas es el tso:tsopa:smeh (machete), ohtamimil (palo de telar) y los xi:yo:kowmeh (palo de los lizos). El ohtamimil se coloca en la base o donde se inicia el tejido, las que tejen le llaman a este proceso 'tatsi:nketsa'. El tso:tsopa:s es para ir apretando el telar después de pasar el hilo de un lado a otro del urdimbre, levantando y dejando bajar los xi:yo:t. Se usan unos tres o cuatro tso:tsopa:smeh. Las herramientas que usaba para tejer eran de su mamá. Jiménez cuenta que también bordaba blusas sobre tela de jaman. De día no tenía mucho tiempo y bordaba en la noche con candil. Ella aprendió a bordar con dibujos más sencillos, pero actualmente los bordados son más bonitos. Cuenta que en cada región varía los colores del bordado de las blusas. Las mujeres de San Andrés usan una blusa diferente, los colores son más claros. Agrega que las blusas que usan las mujeres de Tepetitán son más oscuras.

**FILENAME:** Ctapa\_Tradi\_MPL341\_xoochisoones-saantosoones\_2011-08-22-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-22-c

**DURATION:** 05:18

**ENGLISH TITLE:** Types of traditional music: Sa:ntoso:nes y Xo:chiso:nes

**SPANISH TITLE:** Los tipos de música tradicional: Sa:ntoso:nes y Xo:chiso:nes

**DESCRIPTION:** María Petrona López platica como su esposo les inculca a sus hijos la música tradicional de esta región. Un tipo de música se llama sa:ntoso:nes que es la música especial que se toca al ir acercándose el mayordomo saliente con el santo que se entrega a la casa del nuevo mayordomo. Otro tipo de sonos son los xo:chiso:nes. Estos se tocan después de la entrega del santo al nuevo mayordomo, esto es cuando ya recibieron el santo en su nuevo hogar. Con estos xo:chiso:nes ya se ponen a bailar los mayordomos y sus invitados. Petrona López sigue y dice que a sus hijos les gusta tocar música pero el papá siempre les acordaba que deben saber tocar la música regional para que no se pierda. En esta conversación también comenta que en las reuniones de la organización Tosepan Titata:niskeh les dicen la importancia de producir las tierras con abono orgánico y ya no usar ni herbicidas ni abono químico. Enseñan que cuando se produce de manera orgánica todo lo que consume uno es más saludable.

**FILENAME:** Xalcu\_Tradi\_PFP348\_toni-kichiiwa-see-mayordomo\_2011-08-23-q.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2011-08-23-q

**DURATION:** 16:27

**ENGLISH TITLE:** Obligations of a mayordomo

**SPANISH TITLE:** El trabajo y las obligaciones de un mayordomo

**DESCRIPTION:** Pedro Antonio Francisco Pablo platica sobre las responsabilidades de un mayordomo. Para ser mayordomo, uno primero tiene que aceptar tomar el cargo. Enseguida se busca a una persona que quede como diputado. El diputado se encarga de adornar el altar de la casa del mayordomo cada ocho días. También apoya hacer la invitación a los parientes y amigos antes de que se lleve a cabo la fiesta del santo. Cuando el mayordomo (y quizá unos voluntarios) van a traer el tewi:tso:t (Yucca cf. aloifolia L.) hasta allá en Tepeyahualco (cerca de Libres), el diputado también va de apoyo. El día de la fiesta, el diputado ayuda al mayordomo a repartir la comida y todo lo que hiciera falta. La esposa del diputado también apoya en todos los trabajos que hacen falta en la cocina. La función del mayordomo es de encargarse de conseguir los fondos para sufragar los gastos de la fiesta del santo que cuida. Un mes antes de la fecha de la fiesta debe encargarse de los cohetes. Para la comida, compra un puerco si es que no tiene uno. O si tiene pollos puede ocuparlos para la comida. Cuando se aproxima el día de la fiesta del santo, invita a las personas que saben hacer las ruedas ornamentales de tewi:tso:t. Lleva caguamas o refrescos para dárselos a esas personas. También busca a la persona que hace sabe trabajar la cera. En Xalcuauhtla se acostumbra hacer dos cirios y seis velas para llevar a la iglesia. Después de la celebración de la misa por la tarde, vienen los invitados a quienes les da de comer. Ese día se les da de comer a todas las personas que asisten, si llegan otras personas que no se habían invitado también les da de comer. El cambio de mayordomo se hace cada año si se encuentra una persona que tenga interés de recibir la imagen. Si no hubo quien pueda sustituir el mayordomo saliente, sigue ése y se cambia hasta a los dos años. Cuando se hace el cambio de mayordomos, el mayordomo saliente invita a sus amigos, les da de comer y juntos llevan la imagen a la casa del mayordomo entrante quien lo va a recibir. También invita a dos ancianos o un fiscal para que cuenten la limosna (dinero) que le corresponde a la imagen. El mayordomo que recibe la imagen también invita a sus amigos para que juntos la reciban. Les da de comer a sus amigos y a todas las personas que acompañan al mayordomo que entrega la imagen. El sacerdote avisa a los fiscales (autoridades de la iglesia) para que asistan a las reuniones pastorales que se hacen. Los fiscales les avisan a los mayordomos para que también vayan a estas reuniones. En las reuniones se reúnen los fiscales junto con los mayordomos. En estas reuniones el sacerdote también celebra la misa. Después de que termina la misa explica a los mayordomos sobre la función que van a desempeñar y que es necesario que asistan a las reuniones pastorales. En esas reuniones les dan a los mayordomos un documento que tienen que presentar cada vez que asistan para que el sacerdote firme. Con ese documento se avala para pedir la misa para el día de la fiesta del santo que cuidan. Las reuniones pastorales se hacen cada dos meses en las diferentes comunidades. Van cambiando de lugar.

**FILENAME:** Yohua\_Tradi\_MJT354\_xoochit-tein-see-kiaaketsa-flores-ornamentales\_2012-07-25-t.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-25-t

**DURATION:** 14:04

**ENGLISH TITLE:** Flores that as ornamentals are placed in vases for house altars and the church

**SPANISH TITLE:** Flores que como ornamentales se colocan en floreros tanto para altares de las casas como en la iglesia

**DESCRIPTION:** María de Jesús Tecuaco platica de los diferentes tipos de flores que ponen en floreros para arreglar un altar. Uno es el wa:wa:xo:chit (Caesalpinia pulcherrima (L.) Sw.). Dice que hay dos tipos, uno tiene las flores anaranjadas y el otro las tiene blancas. El wa:wa:xo:chit se cultiva sembrando la semilla. Las semillas salen de unas vainas que salen colgadas del árbol. Otra flor es la bugambilia (un género de árboles introducidos y cultivados en México como ornamental). Otra flor son las azaleas. Las azaleas hay de diferentes colores, unas son rojas, una se parece al color de bugambilia, una es te:tekolotik (moteado) con pequeñas manchas blancas, y también hay de flores blancas. Las blancas se chiquean mucho, pero en algunas partes sí la cultivan. Para propagar la azalea se siembra el tallo en luna nueva. Las hojas de las azaleas son pequeñas y pubescentes, al rosarse con ellas ocasiona comezón en la piel. Algunas personas tienen azaleas en abundancia y las llevan a vender casa por casa. Otra flor ornamental es el Santiaguito xo:chit (en este momento no se sabe que especie es ya que los asesores actuales no la conocen) del cual hay dos tipos, uno de flor morada y otro de flor roja. Las moradas las ponen en floreros solamente en semana santa pero las rojas se usan como ornamental en cualquier día del año. La flor del Santiaguito xo:chit se vende pero muy poco porque luego luego se marchita. Las hojas del Santiaguito xo:chit son redondas y lisas. Otra flor ornamental es la gardenia, florea en mayo y también se pone en floreros. Hay dos tipos de gardenia. Uno es de flores más pequeñas y florea antes de mayo, quizá en abril (de Jesús Tecuaco no especifica el mes). El otro tipo de gardenia tiene las flores más grandes y florea en mayo. Los dos tipos huelen muy rico y se venden casa por casa. Las hojas de la gardenia son lisas y alargadas. Otro flor ornamental es la ka:ka:lo:xo:chit (Plumeria rubra L.), huele muy rico y con éstas flores se hace el xo:chiko:skat (guirnalda de flores) para darle la bienvenida a algún visitante importante. Según de Jesús Tecuaco hay dos tipos de ka:ka:lo:xo:chit según el color de las flores: rojas o blancas. Las hojas del ka:ka:lo:xo:chit son lisas y alargadas. Se siembra el tallo que se pega, echando raíces. Tecuaco dice que ha escuchado que tiene semillas, pero nunca las ha visto. Otra flor es el kostik te:nkwa:kwalaxo:chit (prob. es el Justicia aurea Schltdl. que muchos de San Miguel Tzinacapan conocen como xokotatopo:nkowitz). También se ponen en floreros, pero tiene unos gusanos y pican. Los gusanos que salen en el kostik te:nkwa:kwalaxo:chit son los to:naltsompalmeh (un tipo de larva de Lepidoptera no identificado). El kostik te:nkwa:kwalaxo:chit se usa para hacer corral de cerca viva. Otra flor muy conocida y utilizada es el sempowalxo:chit (Tagetes erecta L.). Hay dos tipos de sempowalxo:chit, una que tiene bastantes pétalos [NOTA: es de flor doble]. Éstas se ponen en floreros y también se usan para hacer el xochiko:skat (guirnalda de flores ensartadas). Otro sempowaxo:chit se conoce como nakastapal (parece que es el Tagetes patula L.). También es sempowalxo:chit pero solamente tiene pocos pétalos. El nakastapal solamente se pone en floreros. Otro tipo de flor es el olo:xo:chit (Gomphrena, prob. Gomphrena globosa L., pero quizá incluye a G. serrata L.). Del olo:xo:chit hay dos colores, unas moradas y otras blancas. El olo:xo:chit también se pone en floreros. Otra flor ornamental es el xe:lahxo:chit (Celosia argentea L.). El xe:lahxo:chit también son de dos tipos, uno más grande y otras más pequeño. El olo:xo:chit y xe:lahxo:chit abunda más en todosantos. Finalmente dice que el 30 de noviembre, un mes después de todosantos hacen lo que le llaman tase:metstilih (una ceremonia que se lleva a cabo un mes después de todosantos, pero de Jesús Tecuaco no dijo qué hacen en esta ocasión).

## ZOOLOGÍA (ZOOLOGY)

**FILENAME:** Xaltn\_Zoolo\_MFC307\_kowaameh\_2010-07-13-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-13-d

**DURATION:** 27:47

**ENGLISH TITLE:** The different classes of snakes

**SPANISH TITLE:** Las diferentes serpientes que existen

**DESCRIPTION:** María Ocotlán Fermín platica sobre los tipos de serpientes que hay. Primero menciona el ekowa:t que es de color negro y crece muy grande. El más grande llega a pesar como veinte kilos. Si uno se le acerca sale corriendo emitiendo un sonido como chiflando. El petakowa:t es de color negro combinado con amarillo. Su piel es parecido al petate que le llaman so:ya:petat (petate de palma que se vende comunmente). Este no es venenoso, pero si uno lo hace enredar se enreda sobre el cuerpo y da de latigazos con su cola. Después de que se enreda en el cuerpo, se desenreda solo y a uno lo deja atontado sin poder hacer nada. Luego platica de cómo hay dos tipos de na:wiyak (o na:weyak). Uno es el que le llaman pala:nka:na:wiyak que supuestamente, según dice Octotlán Fermín, hasta se le pueden ver los huesos. El pala:nka:nawiyak tiene la piel como podrida y por eso le llaman así (pala:ni es 'podrirse'). Dicen que si uno es mordido por un pala:nka:na:wiyak se muere al instante. La na:wiyak que le llaman cuatro narices (en español) tiene como unos dibujos en la piel y también es muy peligrosa. Si uno no lo ve luego en donde está, ataca y muere. Para curar la mordida de la na:wiyak hay que cortar el tallo de kekekikilit (*Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott y quizá *Xanthosoma robustum* Schott). Se corta una capa delgadita del tallo y se le pega a la herida. También hay que buscar el kowa:pahtet (semilla de *Abelmoschus manihot* (L.) Medic.) y se muele en el metate. Se prepara junto con tabaco, se tuestan las hojas de tabaco y se mezcla con el kowa:pahtet molido, se le agrega refino y se toma. En esos momentos no se puede comer huevo ni carne de pollo. Sólo se pueden comer dos tortillas tostadas. Tampoco se puede tomar agua o café. Sólo se puede tomar el té de kowa:pahtet. Hay que tener mucho cuidado con las comidas después de la mordida. No se pueden comer comidas grasosas ni la carne de pescado. Si uno aguantó 24 horas después de haber sido mordido por la serpiente hay muchas posibilidades de sobrevivir. En donde anda el masa:kowa:t (Boa constrictor) se come a los pollitos, se los traga así completos. Los abuelos de antes contaban que el kwesalkowa:t se come a los becerros o borregos. Luego menciona el kwomekakowa:t y dice que hay dos tipos, una de color verde y otra de color rojo bajo. La de color verde es parecida al xohkilkowa:t. Dicen que es una serpiente muy venenosa. Es muy delgadita y llega a medir como tres metros de largo. El kwomekakowa:t de color rojo bajo se enreda en los tallos de las matas de café. Otra serpiente que menciona es el kowa:na:n. Según ella, dicen que también es muy venenosa. Es como una lagartija y tiene la piel parecida a la de la na:wiyak. Menciona el tsonkowa:t que vive en el agua. Ése no es peligroso, no muere. Dicen que el tsonkowa:t nace cuando uno tira su cabello dentro del agua. El cabello después se convierte en un animal vivo que se queda viviendo en el agua. Hay otra serpiente acuática que se encuentra allá en A:tpoliwi y que le llaman a:kowa:t. Tiene un pico parecido al pico de colibrí y dicen que cuando muere ya no se suelta. Se queda pegado en la piel como si estuviera chupando. El a:kowa:t no es venenoso. El kowa:we:wentsi:n también es muy peligroso. Su piel es parecida a la piel de la na:wiyak. De tamaño es igual a la mano de un metate. Es muy grueso y muy cortito. El kowa:we:wentsi:n vive en los bosques. Para allá de San Miguel en donde se trae el agua entubada hay muchos kowa:we:wentsi:n. Finalmente menciona el coralillo de que hay de dos tipos. Uno es de color rojo que crece muy grande. Otro es de color amarillo y negro, no sabe hasta qué tanto crece de grande. Los dos muerden pero no son muy peligrosos (por no ser bravos quizá). También se puede uno curar con el kowa:pahtet junto con tabaco y refino. Si uno quiere ahuyentar a las serpientes en donde habitan, hay que poner ajo, tabaco y refino en el terreno.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_AND308-PSC320\_chikteh\_2010-07-16-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-16-c

**DURATION:** 40:19

**ENGLISH TITLE:** The types of birds and mushrooms that are found in the region

**SPANISH TITLE:** Los tipos de pájaros y hongos que hay en la región

**DESCRIPTION:** Nota: Al principio se escucha la voz de la entrevistadora, Amelia Domínguez Alcántara por el canal de la derecha.

**FILENAME:** Chilc\_Zoolo\_RMM302\_pisiilnekme\_2010-07-17-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-17-b

**DURATION:** 31:22

**ENGLISH TITLE:** Apidae: Scaptotrigona mexicana (Meliponini)

**SPANISH TITLE:** Apidae: Scaptotrigona mexicana (Abeja melipona).

**DESCRIPTION:** Rubén Macario cuenta como se cosecha la miel de las pisi:lnekme (Scaptotrigona mexicana Guérin-Ménéville, 1845). Las ollas de las abejas pisi:lnekme se revisan cada año. En un año se puede obtener miel o solamente pueden reproducirse. Cuando se reproducen por lo menos hay unos tres o cuatro panales en la olla superior. Cuando hay panales en la olla superior, entonces la mancuerna de ollas se divide en dos, cada mitad es una olla. [Nota: La olla superior tiene panales nuevas, con poca miel; la olla inferior también tiene panales pero mucho más miel porque son los panales originales.] Al dividir las mancuernas se separan las ollas superiores que tienen panales como poca miel de las ollas superiores que tienen "cántaros" de miel. Las superiores con cántaros de miel no se vuelven a tapar sino que se dejan abiertas para cosechar su miel. Entonces primero se tapan las dos ollas originales con panales (sea superior o inferior) con dos ollas nuevas y se colocan las dos mancuernas que resultan en donde fueron tomadas originalmente para que las abejas que andan volando luego luego encuentren su nido. [Tanto las ollas originales superior como las inferiores al ser tapadas se colocan como inferiores en las nuevas mancuernas.] Macario dice que al abrirlas para revisar, deben taparse lo más pronto posible para que las abejas no sean atacadas por los tsonte:skameh (tipo de mosca de la familia Phoridae, probablemente *Melaloncha* sp., no colectado ni identificado). El tsonte:skat es un mosquito que se acerca a las ollas. Si las abejas no pueden atacarlo, entran dentro de la olla e infestan. Los gusanos de los tsonte:skameh son los que se comen los panales, matando a los huevecillos. Luego se regresa a las

ollas que tienen cántaros de miel para su cosecha. La cosecha de miel se hace con mucha delicadeza, cuidando los reservorios que contienen miel y polen y sacar por separado el polen para no contaminar la miel. En la cosecha se va apartando la cera, el takawih (el propóleo), el polen y la miel. En temporada de frío, las abejas sufren porque no hay flores de donde puedan alimentarse. Macario cuenta que un señor que se llama José Reyes, de Tepetzintan, le contó que las abejas mueren por falta de alimento. Le recomendó que alrededor de donde están las ollas se deben sembrar plantas y árboles que florecan con abundancia como el *xo:me:t* (*Sambucus nigra* subsp. *canadensis* (L.) Bolli), el *to:tokilkowit* (*Brugmansia x candida* Pers.), el *ko:nkilit* (*Schistocarpha bicolor* Less.) y *chalawihkowitz* (*Inga* spp.). Si uno cria muchas abejas debe haber muchas flores para su alimentación. También le comentó que las abejas deben considerarse como nuestros hijos: hay que cuidarlas mucho, quitar las telarañas porque en ella se atrapan y mueren. No debe haber pleito en la familia de los dueños de las abejas para que no se vayan. Reyes dice que cuando se visita a un difunto, al regresar a casa uno debe bañarse antes de acercarse a las abejas. O se agarran unas hojas de *xo:me:t*, hojas de aguacate (varias especies de Lauraceae) hojas de chirimoya y sahumar las ollas de abejas. Si no se curan con sahumar las ollas, los panales se pudren y se echa a perder la olla. Reyes le cuenta a Macario que las abejas deben tener su propio espacio, nadie debe molestarlos, no deben estar a la vista de las personas. Macario comenta que la miel, el takawih (propóleo), el polen, la cera y se venden. Macario dice que no sabe para qué usan el takawih los que lo compran pero la miel se utiliza para endulzar y la cera como pegamento cuando adornan las ceras o cirios que usan en las mayordomías y para pegar el adorno de los sombreros y coronas de los danzantes. Los dueños de las abejas si usan el takawih para sahumar a las abejas junto con olotes para ahuyentar a los *tsonte:skameh*. La cera sirve para proteger una planta injertada. Macario agrega al final que para hacer velas usan la cera de las *kostik nekme* (también conocidas como *wehwei nekme*; son *Apil mellifera* L., las que pican).

**FILENAME:** Zilte\_Zoolo\_PSC320\_istamaamaani\_2010-07-20-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-20-a

**DURATION:** 03:53

**ENGLISH TITLE:** Diplopoda: Generic name for at least three species of millipedes (one white, another purplish and the third coffee-colored)

**SPANISH TITLE:** Diplopoda: Nombre genérico a por lo menos tres especies de milpiés (uno de color blanco, morado y café)

**DESCRIPTION:** Pedro Santos Castañeda platica de un insecto llamado *istama:ma:ni*. Estos insectos abundan en la madera podrida porque de ahí se alimentan. No son grandes. Conoce tres tipos, uno son azules, unos son blancos y otros son como pintos o rayados. Estos insectos no hacen ningún daño y tampoco se les puede ocupar para algo. No sabe porque le llaman *istama:ma:ni*.

**FILENAME:** Zilte\_Zoolo\_PSC320\_tsaawanitsiin\_2010-07-20-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-20-b

**DURATION:** 04:55

**ENGLISH TITLE:** Orthoptera: Tettigoniidae (katyids)

**SPANISH TITLE:** Orthoptera: Tettigoniidae (es español 'esperanza')

**DESCRIPTION:** Pedro Santos Castañeda habla de un chapulín conocido como *tsa:wani:ni* [se llama 'esperanza' en español; son Orthoptera de la familia Tettigoniidae]. Este chapulín no hace ningún daño. Conoce dos tipos de *tsa:wani:ni*, uno chiquito y otro más grande. Los dos son de color verde y con alas. Este chapulín abunda en el campo, se alimenta de hierbas y cuando se lo encuentran los pollos, se lo comen.

**FILENAME:** Zilte\_Zoolo\_PSC320\_talkwitaxkol\_2010-07-20-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-20-c

**DURATION:** 01:10

**ENGLISH TITLE:** Earthworms

**SPANISH TITLE:** Lombrices de tierra

**DESCRIPTION:** Pedro Santos Castañeda platica de las *ta:lkwitaxkol* ('lombrices de tierra') que abundan en el suelo, debajo de las piedras y a veces en el lodo húmedo donde hay agua estancada. Estas lombrices no hacen ningún daño. Los pollos se alimentan mucho de ellos.

**FILENAME:** Zilte\_Zoolo\_PSC320\_weei-tokat\_2010-07-20-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-20-d

**DURATION:** 02:57

**ENGLISH TITLE:** A type of large spider that lives in maize husks

**SPANISH TITLE:** Un tipo de araña grande que vive en las hojas de la mazorca

**DESCRIPTION:** Pedro Santos Castañeda platica del *we:i tokat* (todavía no identificado, pero quizá de la familia Lycosidae). Este tipo de araña vive en las hojas de mazorca y su nido es como de algodóncito. No hace telaraña. Hay arañas que se les puede ver en las casas pero esta araña solamente vive en la milpa. Esta araña puede picar pero solamente si se le molesta o si por accidente al picar (cosechar) se le aplasta con las manos. Si llega a picar es peligroso porque es un insecto silvestre.

**FILENAME:** Zilte\_Zoolo\_PSC320\_chokoy\_2010-07-20-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-20-e

**DURATION:** 22:47

**ENGLISH TITLE:** Larva of Lepidoptera in the Megalopygidae familia

**SPANISH TITLE:** Borreguillo: larva de los lepidópteros de la familia Megalopygidae

**DESCRIPTION:** Pedro de los Santos platica sobre el sipo y el chokoy. [Nota: Los dos términos refieren a lo que localmente se llaman 'gusanos' que son larvas peludas de insectos, generalmente Lepidoptera. Los chokoy en particular son muy urticantes y son larva de Lepidoptera de la familia Megalopygidae.] Un sipo que el conoce tiene el nombre de 'sipo correo' y cuando uno lo ve, se nota que camina muy rápido. El 'sipo correo' no pica, no hace daño. Se alimenta de hojas de las plantas. El kopachsipo es otro sipo y sí hace daño porque sus pelos son urticantes, pica son sus pelos que tienen veneno. El sipo correo y el kopachsipo viven en el campo donde hay plantas. Se alimentan de hojas de cualquier planta. Si uno camina en un lugar donde las hierbas están grandes se encuentra el kopachsipo pegado en las hojas. Y si uno se roza con el kopachsipo, aunque el roce es por donde uno tiene la protección de la ropa, no ayuda. El veneno pasa por la ropa y afecta la piel abajo. Duele mucho. En cuanto a los chokoy, menciona cuatro tipos: (1) chi:chi:lchokoy (cf. chi:chi:ltik, 'rojo'); (2) ista:kchokoy (cf. ista:k, 'blanco'); (3) me:kohchokoy (cf. me:koh, 'meco'), y (4) ta:lchokoy (cf. ta:l, 'tierra'). El chi:chi:lchokoy, ista:kchokoy y el me:kohchokoy viven en las hojas de milpa o en las hojas de kapolin (esto es, árboles que tienen frutos llamados capolin como las Melastomataceae y Primulaceae). Ahí se pegan en las hojas y si uno se descuida le pican. Pican con el pelo no con la boca. Estos tres chokoy pican pero no duele mucho, si uno se frota refino luego va desapareciendo el dolor. El ta:lchokoy vive en el suelo o en troncos de palos secos. El ta:lchokoy es muy parecido a un sipo pero es más pequeño. Nunca lo ve que ande en las hojas de milpa o de otras plantas. Si a uno le pica en la mano llega el dolor hasta en los ganglios, se siente un dolor insoportable y a veces hasta padece uno de fiebre. El dolor tarda dos días hasta que se calme. Pedro de los Santos también ha escuchado que algunas personas tienen su kechkochchokoy en la nuca. Esto es como un mechón de cabello en forma de chokoy y eso hace que tengan la propensión de echar mal de ojo a las frutas o a las plantas (kixo:xah) [Nota: y hasta a personas y animales], si ven unos plátanos o unos zapotes en algún lugar y se les antoja. La fruta así afecta no madura bien. Si son zapotes ya no se cuecen bien y ya no sirven para vender. Igual si ven una planta de café que está creciendo muy bien y les gustó. Est planta poco a poco se va poniendo amarillo y después se seca.

**FILENAME:** Zilte\_Zoolo\_PSC320\_kowtah-xiwaan\_2010-07-20-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-20-f

**DURATION:** 04:55

**ENGLISH TITLE:** Order Mantodea

**SPANISH TITLE:** Order Mantodea

**DESCRIPTION:** Pedro Santos Castañeda habla de un insecto llamado kowtah xiwa:n (orden Mantodea aunque probablemente todos o casi todos son de la familia Mantidae). Conoce dos tipos, unos son medianos y otros son grandes. Estos insectos no hacen daño para el humano pero son muy venenosos para los caballos. Si por accidente el caballo come las hojas con todo y este insecto, el caballo se muere. Estos insectos abundan en el campo y en las milpas.

**FILENAME:** Zilte\_Zoolo\_PSC320\_xopepe\_2010-07-20-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-20-g

**DURATION:** 05:50

**ENGLISH TITLE:** Cockroach

**SPANISH TITLE:** Cucaracha

**DESCRIPTION:** Pedro Santos Castañeda habla de las cucarachas. Estos insectos viven en la casa, no pican pero se meten en la comida o en las tortillas. Estas cucarachas salen de noche a buscar comida y en el día se esconden en los rincones o en los roperos. También se comen los panes. No se lo acaban pero lo ensucian y así ya no dan ganas de comerlos. Hay dos tipos de cucarachas, unas son café y otras blancas. Las cucarachas caminan y también vuelan. Las cucarachas tostadas son muy buen remedio para la tosferina.

**FILENAME:** Zilte\_Zoolo\_PSC320\_aaltsimit\_2010-07-20-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-20-h

**DURATION:** 12:00

**ENGLISH TITLE:** Vespidae: Various types

**SPANISH TITLE:** Vespidae: Varios tipos

**DESCRIPTION:** Pedro de los Santos Castañeda platica que hay como dos tipos de a:lsimit. Uno es de color negro y construye su nido alargado y ancho parecida a la lengua de un toro. Lo construye en las hojas de milpa, en hojas de otras plantas o bien debajo de los techos de las casas. El segundo a:lsimit es de color amarillo. Es más grande. Hace un nido redondo que tiene hoyitos como panza de res y por dentro se encuentran sus huevecillos que son de color blanco. Esos huevecillos van creciendo poco a poco y cuando ya tienen alas rompen lo que les cubre y salen de su nido para volar. Los huevecillos o gusanos de los a:lsimit son comestibles. Uno ataca los a:lsimitmeh con un machete ancho para matarlos. Y luego se le da el golpe a planazos al nido. Otra forma de matarlos es de prender un rollo de basura seca y acercarlo a las avispas. Si se quemar se mueren pero también huyen del humo. Enseguida se sacude el nido abandonado para que salgan los gusanos. Después se tuestan en el comal. Dicen algunas personas se les debe dar los gusanos a los niños a comer para que cuando sean grandes no sean embrujados por otras personas. Para calmar el dolor cuando pican, hay que frotarse con refino. Los a:lsimitmeh tal vez se alimentan del néctar de las flores o de algunos frutos. No almacenan miel dentro de su nido.

**FILENAME:** Zilte\_Zoolo\_PSC320\_soosokitsiin\_2010-07-20-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-20-i

**DURATION:** 04:45

**ENGLISH TITLE:** Sphecidae: Sceliphron assimile Dahlbom 1843 y Sceliphron caementarium (Drury)

**SPANISH TITLE:** Sphecidae: Sceliphron assimile Dahlbom 1843 y Sceliphron caementarium (Drury)

**DESCRIPTION:** Pedro Santos Castañeda habla del so:sokitsi:n (Sphecidae: Sceliphron assimile Dahlbom 1843 y Sceliphron caementarium (Drury)) que es un insecto que vive en las superficies de las piedras y en la paredes de las casas. Hacen un nido de barro como el tamaño y forma de un silbato. Los so:sokitsi:n son de color negro y no pican al menos que sean alborotados. En el nido se puede ver las larvas chiquitas y cuando ya son adultas, vuelan. No nacen en abundancia como las avispas sino que existen en pequeños grupos. Los so:sokitsi:n se alimentan del néctar de las flores.

**FILENAME:** Zilte\_Zoolo\_PSC320\_yowak-xiyooapaaloot-waan-chiaawapaapaaloot\_2010-07-20-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-20-j

**DURATION:** 04:00

**ENGLISH TITLE:** Lepidoptera: Unidentified and uncollected moth called yowak xiyo:pa:pa:lo:t and another named chia:wapa:pa:lo:t

**SPANISH TITLE:** Lepidoptera: Palomilla no identificada ni colectada llamada yowak xiyo:pa:pa:lo:t y otra que se llama chia:wapa:pa:lo:t

**DESCRIPTION:** Pedro Santos Castañeda habla de una mariposa que en nawat le dicen yowak xiyo:pa:pa:lo:t. Esta mariposa sale en las noches como los murciélagos. Conoce un solo tipo de estas mariposas. No sabe de que se alimenta. Solamente sabe que es nocturna. Habla de otro tipo de mariposas llamadas chia:wapa:pa:lo:t pero no es de la que habla al principio. No sabe si el yowak xiyo:pa:pa:lo:t se puede ocupar para algún remedio.

**FILENAME:** Zilte\_Zoolo\_PSC320\_mooyoot\_2010-07-20-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-20-k

**DURATION:** 13:52

**ENGLISH TITLE:** Mosquitos: Various types of mosquitos (Diptera: various families)

**SPANISH TITLE:** Mosquitos: Varios tipos de mosquitos (Diptera: various families)

**DESCRIPTION:** Pedro de los Santos Castañeda platica que hay cinco tipos de mo:yo:t. Uno es el sa:yo:lin más grande (probablemente Mosca domestica Linnaeus, 1758). Este sa:yo:lin es un mosco muy sucio porque se anda parando en el excremento de los perros o de los humanos y cuando entra a la casa se vuelve a parar en los alimentos. El segundo mo:yo:t es el llamado xahkalm:yo:t (es español 'zancudo', Diptera de la familia Cuclidae) que tiene las patas largas y son así como desordenadas. De los Santos sólo conoce un tipo de xahkalm:yo:t. El xahkalm:yo:t no duerme en la noche, si uno se acuesta para dormir empieza a molestar con el ruido porque intenta picar en cualquier parte del cuerpo. A veces el xahkalm:yo:t va a picar a una serpiente venenosa y después viene a picar a una persona. Entonces cuando pica a la persona se le infecta y se hace un grano por el veneno de la serpiente. El tercero tipo de mo:yo:t que menciona es el kostik mo:yo:t. El kostik mo:yo:t se le acerca a uno cuando hace mucho calor o está a punto de llover. Ese es el momento en que pican mucho estos moscos. El cuarto es de xoko:k mo:yo:t (de las familias Drosophilidae y Tephritidae, quizá del género Drosophila) es el que no pica y se acerca mucho a cualquier fruta o comida que ya se está fermentando. Si el plátano o el mango se están fermentando, se amontonan muchos xoko:k mo:yo:meh para alimentarse. El quinto es el chahkismo:yo:t. El chahkismo:yo:t es un mosco muy pequeño que también pica (quizá sean Ceratopogonidae). Cuando llega la tarde se amontonan muchos moscos en donde se encuentra uno y pican en cualquier parte del cuerpo. Nadie sabe a dónde viven estos mo:yo:meh porque en cualquier parte que vaya uno se le acercan durante el día y la noche.

**FILENAME:** Zilte\_Zoolo\_PSC320\_istaak-aaskat\_2010-07-20-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-20-l

**DURATION:** 08:57

**ENGLISH TITLE:** Isoptera (termites)

**SPANISH TITLE:** Isoptera (polilla)

**DESCRIPTION:** Pedro Santos Castañeda habla de unas hormigas que les llama ista:k a:skameh. Estas hormigas son muy dañeras porque carcomen todo tipo de madera aunque sea muy dura. Los señores antiguos no los quieren ni ver porque estas hormigas pueden acabar con una casa si es que empiezan a carcomer la madera y carcomen hasta el encino que es madera muy resistente. Estas hormigas parecen insignificantes pero son las más dañeras. Son muy fuertes pero delicadas a la vez pues las hormigas normales que andan en la tierra se aprovechan de ellas y se las comen si es que las encuentran en algún lugar. Estas hormigas no pican. Cortan madera seca pero la madera verde no la cortan. En la actualidad ya se puede evitar que estas hormigas entren en la madera barnizándola con diesel o chapopote. [Nota: Ceferino Salgado Castañeda observa que esta conversación es de los comejenes, parece que no son hormigas.]

**FILENAME:** Zilte\_Zoolo\_PSC320\_aaskat\_2010-07-20-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-20-m

**DURATION:** 32:23

**ENGLISH TITLE:** The many types of ants that exist

**SPANISH TITLE:** Las diferentes tipos de hormigas que hay

**DESCRIPTION:** Pedro Santos Castañeda relata los tipos de hormigas. Menciona un tipo de a:skat que hace su nido sobre el suelo. Si uno los molesta, muerden, los hay en cualquier parte. Tienen buen olfato y persiguen para comer cualquier tipo de comida o se meten en bebidas endulzadas. No tienen ningún uso. Otro tipo de hormiga son las tsi:kameh (arrieras; Atta mexicana (Smith, F., 1858)). Santos dice que las arrieras hacen abono, cortan el pasto para llevarlo a su nido y comerlo ahí. Después de comer el pasto, lo defecan y luego lo sacan afuera del nido, sobre la superficie del suelo. Es lo que se ocupa como abono. Otro tipo de hormiga es el chi:chi:la:skat, es parecida al ti:ltika:skat sólo cambia el color, son rojas. Otra hormiga es el chi:la:skat o ixwanimih. La mordedura del chi:la:skat duele bastante [Nota: Puede ser Solenopsis sp.]. Cuando muerde queda colgada sobre la piel y no se puede sacar fácilmente, y al jalarla, la cabeza se rompe y queda pegada sobre la piel. El chi:la:sakt es parecida a las negras. Otro tipo de hormiga son los i:xpohpoyo:a:skameh que según

Santos no hacen daño. Andan en pequeñas manadas, son de color negro con cabeza aplastada, Santos compara su cabeza con la del na:weyak. No hace su nido sino andan en troncos y se alimentan quizá de los árboles. Otro tipo de hormiga que menciona es el kowpe:peyo:lin, las kowpe:peyo:limeh andan en la superficie de los árboles y pican demasiado. Después menciona el chiikisa:skameh, también muerden, abundan bastantes en la copa de los árboles del chiikis (Cecropia obtusifolia Bertol.). Los chiikisa:skameh son de color café y son muy ágiles. Otro tipo de hormiga es el xoko:ka:skat, que son del tamaño del pe:pe:wani. Su mordedura no duele tanto. Se anidan en los troncos. Luego menciona el a:skapa:pa:lo:t, son las reinas de las hormigas negras, son más grandes que las hormigas normales, su mordedura duele bastante. Las a:skapa:pa:lo:meh no salen del hormiguero. Uno puede verlos solamente excavando el hormiguero. Menciona también el te:mi:nkeh (probablemente <sci>Odontomachus chelifer</sci> (Latrielle, 1802)), también le llaman nextik te:mi:nkeh, se anidan en los troncos de los árboles. Generalmente uno los encuentra en los árboles de chinina (probablemente Persea schiedeana Nees). La mordedura puede causar fiebre. Lo conocen como nextik te:mi:nkeh porque es gris. Otro es el kowxino:lah, tiene el abdomen muy delgado, la comparan con una mujer mestiza por ser delgada. Es de color café (koyo:tik). Muerde como cualquier hormiga, vive en los troncos o en el suelo. Luego continúa con la hormiga traicionera, la conocen como traicionera porque de momento aparece, muerde y corre, uno no se fija al momento que se le acerca a uno, sólo siente uno la mordedura. La hormiga traicionera no se anida, anda así sola en el suelo. Otro son los pe:pe:wanimih (probablemente Eciton spp.). Santos dice que hay dos tipos de pe:pe:wanimih, unos los conocen kwa:cerillos y otros son más pequeños. Desde su nido salen lejos a pasear, a veces salen en la noche y a veces de día. Hay ocasiones que entran en las casas. Salen en grandes manadas. Pe:pe:wani viene de pe:wa, que significa arriar o corretear porque cuando salen corretean a las cucarachas, chapulines, corretean todo tipo de insecto para comer. Gorostiza menciona un tipo de hormigas que se anidan en el to:rohwhits (Acacia cornigera (L.) Willd.) y Santos dice que también muerden. El to:rohwhits hay bastante en Reyes de Vallarta. Las hormigas son grandes como los pe:pe:wanimih. Otro tipo de hormiga es el totoch, no hacen nido, se meten en las mazorcas y en pequeñas aperturas dentro de una casa.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313\_aamichin-tipos-pez\_2010-07-21-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-21-k

**DURATION:** 04:50

**ENGLISH TITLE:** Types of fish

**SPANISH TITLE:** Tipos de pez

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de los pescados. Conoce tres tipos, todos comestibles. Un tipo se llama tepe:a:michimeh. Otros son los petakmeh y los últimos son los kwa:xa:xakachmeh. Los kwa:xa:xakachmeh tienen varias alas pero los otros dos solamente tienen dos alas. En la parte más baja se puede encontrar más tipos de pescado como la anguila, la trucha, la wabina y los guapotes. En la zona baja también se pueden encontrar los bagres pero esos no tienen un buen sabor. [Nota: Por el momento no se han identificado los tipos de peces ni sus nombres científicos.]

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313\_kaalaat-tipos-ranas-sapos\_2010-07-21-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-21-m

**DURATION:** 07:59

**ENGLISH TITLE:** The types of frogs

**SPANISH TITLE:** Los tipo de rana

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de las ranas comestibles que se dan en el río por el monte grande de San Miguel Tzinacapan (es rumbo a Ista:ka:t). Estas ranas abundan en dos temporadas. La primera temporada en que se encuentran es por los primeros días de mayo cuando ya empieza la temporada de lluvias fuertes. Después de este mes se pueden encontrar de nuevo en los primeros días de noviembre que es la temporada principal, cuando más abundan. En estos días es cuando las ranas ponen sus huevecillos en los ríos y es cuando la gente aprovecha para ir a atraparlas. Las ranas se atrapan de noche porque en el día se escapan fácilmente por la maleza y lo feo del río. Anteriormente usaban candiles para ir al río de noche ya que no había lámparas. Comenta que es muy peligroso ir a atrapar ranas en la noche porque las víboras venenosas también salen a buscarlas y uno puede ser mordido por una víbora. Las ranas de noche son de varios colores, unas son negras, unas amarillas y otras de color chocolate. Las ranas hembras son grandes y los machos son chiquitos. Hay otro tipo de ranas que se dan cerca de las casas pero estos no son tan comestibles como las que se dan en el río. Un tercer tipo de ranas que conoce son las que se llaman xo:me:ka:lat (xo:me:- 'jonote' que son los árboles de Heliocarpus spp.). Dicen que esta rana se usa para remedio. Cuando alguien tiene un grano se unta la rana en el grano y así ya se cura. Un cuarto tipo de ranas que conoce son los kweyamih. Estas ranas son grandes y solamente se encuentran en los ríos grandes. Son comestibles y como son grandes se les aprovecha más su carnita. Salen muy sabrosos en chilposonte (caldo aguado en salsa roja). Por último habla de los sapos. Estos no son comestibles pero conoce dos tipos. Un tipo de sapos son los que se dan junto a las casas y son chiquitos. El otro tipo de sapos son los que se dan en los ríos, son sapos enormes y se les conoce como tamasolin.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_AND308\_chokoy\_2010-07-22-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-22-a

**DURATION:** 26:11

**ENGLISH TITLE:** Larva of Lepidoptera in the Megalopygidae familia

**SPANISH TITLE:** Borreguillo: larva de los lepidópteros de la familia Megalopygidae

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás platica sobre el chokoy (borreguillo, larva de los lepidópteros de la familia Megalopygidae). Menciona que hay varios tipos de chokoy. Uno es de color blanco. Pica y duele mucho. Si está haciendo mucho calor en el momento que pica, uno siente hasta mareos. Para calmar el dolor se cortan las hojas tiernas de o:mekilit (Piper auritum Kunth) y las hojas de ma:talin (Commelina erecta L., Commelina diffusa Burm f., y otras especies de la familia de Commelinaceae), se machacan bien las hojas y se le pega a la parte afectada. Se pueden usar los tres tipos de ma:talin, las hojas del ma:talin blanco, ma:talin rojo y ma:talin morado. Hay

otro chokoy que tiene un color kwi:kwiltik (moteado) y también duele mucho donde pica. Para calmar el dolor de este chokoy se pueden usar las hojas de o:mekilit y las hojas de ma:talin. También como se mencionó se pueden usar los tres tipos de ma:talin, las hojas del ma:talin blanco, ma:talin rojo y ma:talin morado. Luego menciona los ta:lchokoy de que hay 4 tipos: kostik ta:lchokoy, chi:chi: ta:lchokoy, el ta:lchokoy po:ktik y el ti:ltik ta:lchokoy. Todos estos ta:lchokoy viven en el suelo al pie de los troncos de árboles que están podridos. A veces suben arriba para alimentarse de las hojas de plantas. Se alimentan de las hojas de bejuco, hojas de ehkaw (varios tipos de Asteraceae) y las hojas de tsohpikilit (*Cyclanthera ribiflora* (Schltld.) Cogn. [Apiaceae]). Cuando pican duele mucho, a veces hasta le da a uno fiebre. Para curar el dolor se machacan las hojas tiernas de xo:no:kowit (*Heliocarpus appendiculatus* Turcz. y quizá *Heliocarpus donnellsmithii* Rose), hojas de ehkaw y las hojas tiernas de bejuco. Hay que machacar bien las hojas hasta que salga el jugo y se puede pegar a la parte afectada. Nicolás platica que también a escuchado platicar algunas personas que los humanos también tienen un chokoy en la nuca, y que estas personas, si vieron algún niño pequeño, un animal, una fruta o una planta que les gustó le hacen mal de ojo (kixo:xah). Después se enferma el niño. Si es un animal a que se le echo mal de ojo (por ejemplo un marrano) también deja de comer y si no lo curan se muere. Y si es una fruta como los zapotes o los plátanos ya no maduran bien. Para curar el niño o animal que padecen de mal de ojo, deben llamar a la persona que hizo el daño para que regrese y le unte su saliva a la persona o animal afectado. La persona que tiene su chokoy y hace el mal de ojo al niño o animal, debe untarse su saliva en los dedos y frotarle a la persona o animal afectada. Otra forma de curar a un animal que le habían hecho mal del ojo es cortarle el pelo que tienen en la frente y sahumar al animal con los mismos pelos que le habían quitado. Para que las frutas maduren bien, se les debe poner hojas tiernas de limón. Antes, cuando hacían panela nuestros abuelos sabía que también le podía hacer mal de ojo a la panela. Por ejemplo, si pasaba la persona que tiene su chokoy al lugar donde estaban hirviendo el aguamiel y no le convidaban para probar la melaza en la tarde cuando sacaban la panela salía chiclosa o tenía algún defecto. Para evitar ese problema, todas las personas que pasaban por ahí les tenían que convidar aguamiel.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_AND308\_aaltsimit\_2010-07-22-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-22-b

**DURATION:** 28:37

**ENGLISH TITLE:** The types of wasps

**SPANISH TITLE:** Los tipos de avispa

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián platica sobre los a:Itsimitmeh. El kostik a:Itsimit construye su nido en las hojas de la flor de chamakih (*Heliconia bourgaeana* Petersen y quizá *H. schiedeana* Klotzsch). Su nido es un poco redondo, de color blanco y ahí es donde se concentran todos los kostik a:Itsimitmeh. Su nido lo tienen cubierto de a:tsimitmeh y si uno agita su nido, se abalanzan contra uno para picarlo. El kostik a:Itsimit pica con su aguijón que sale de su abdomen. En donde pica ahí deja el aguijón y se siente un dolor muy fuerte. Después queda una huella de color negro en la piel. El mia:waa:Itsimit es de color rojo y también se conoce como chi:chi:Imia:wat. Su nido es de color café, es pequeño y alargado, dentro de su nido tiene unos hoyos pequeños en donde almacena sus huevecillos. El mia:waa:Itsimit sólo se encuentran en el bosque. Construyen su nido en las hojas de cualquier planta. Los huevecillos de estos a:Itsimitmeh son comestibles. Se sacan de dentro del nido, se echan en un plato y se tuestan sobre el comal. El a:Itsimit chi:chi:ltik es otra avispa. Construye su nido debajo de los techos de las casas y también duele mucho por donde pica. Luego Nicolás Damián menciona otra avispa que se llama ta:la:Itsimit. Construye su nido en el suelo donde está tirado un palo podrido. Construyen su nido alargado debajo del palo en un lugar seco. El ta:la:Itsimit es de color negro y es más pequeño que las demás avispas. Sólo vive en los bosques. Si se les mueve su nido también se ponen bravos y pican a uno. Hay otro a:Itsimit que construye su nido en las ramas de café, naranja o de otras plantas. Este a:Itsimit es de color negro con cuerpo alargado y se ve así como brillante. Se parece a la hormiga te:ntikowit que también se le conoce como te:mi:nkeh (aparentemente *Odontosoria schlechtendalii* (C. Presl) C. Chr.). Esta avispa construye su nido en forma de bola y se mete adentro para poner sus huevecillos. Este a:Itsimit pica pero no duele mucho. Para matar a los diferentes tipos de a:Itsimitmeh se puede usar la basura seca que se encuentra en el campo. Se amarra en rollo y se prende, luego se le acerca al nido para que se quemem todos los que ahí se encuentran. El dolor del piquete de las avispas se puede curar con varios tipos de hojas. Se usan las hojas de mo:so:t (*Bidens odorata* Cav. y *Bidens alba* var. *radiata* (Sch. Bip.) R.E. Ballard) que también le llaman ehkaw, hojas de tankwa:kwi:kwil (si es Asteraceae probablemente es el *Smallanthus maculatus* (Cav.) H. Rob.; si es Piperaceae es el *Piper jacquemontianum* Kunth o quizá también *Piper chamissonis* (Miq.) Steudel ex C. DC. vel sp. aff.), las hojas de a:tsi:tsika:s que se usaban antes para envolver carne (prob. *Myriocarpa cordifolia* Liebm.), hojas tiernas de ti:ltik kwitaxiwit (quizá es el ti:ltik kwitakowit, *Solanum diphyllum* L.). Todas estas hojas se machacan y se ponen a la parte afectada.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_AND308\_istamaamaani\_2010-07-22-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-22-g

**DURATION:** 08:19

**ENGLISH TITLE:** Diplopoda: Generic name for at least three species of millipedes (one white, another purplish and the third coffee-colored)

**SPANISH TITLE:** Diplopoda: Nombre genérico a por lo menos tres especies de milpiés (uno de color blanco, morado y café)

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián habla de un insecto llamado istama:ma:ni, se le puede encontrar en el suelo y en los troncos podridos. Los hay de color verde, café, gris y blanco. No sabe de que se alimentan. No hacen ningún daño y tampoco son comestibles. Dicen que estos bichos cargan sal por eso así les llaman istama:ma:ni.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_AND308-MHO316\_kooyowal\_2010-07-22-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-22-h

**DURATION:** 17:48

**ENGLISH TITLE:** Millipedes (Diplopoda) and a type of lizard used to cure pulmonary problems or diseases

**SPANISH TITLE:** Los milpies (Diplopoda) y un tipo de lagartija que se usa para curar de las enfermedades respiratorias



**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián platica del ko:yowal [Nota: Un tipo de milipoda de varios colores que al ser tocado se enrolla]. El ko:yowal tiene el cuerpo de color amarillo con unas rayas negras atravesadas. Todo su cuerpo es muy liso. No pica ni hace daño a los humanos. Nicolás dice no saber con exactitud cuántos tipos existen. Supone que hay como tres tipos de ko:yowal. Ha visto uno que es más grande, otro mediano y otro más chiquito. El ko:yowal vive en el campo y lo ve uno caminar en el suelo. Junto a la casa casi nunca lo ve uno. Cuando uno va a trabajar al campo es cuando se puede ver. A veces se ve caminando sobre un palo como si se fuera arrastrando. Si lo mueve uno cuando está caminado, se enrolla rápidamente y queda tirado en el suelo formando una rueda. Queda como muerto sin moverse. El ko:yowal se puede usar para curar las grietas en la palma de las manos, o en los pies. Se atrapa al ko:yowal y se machuca fuertemente con las manos. Después de estar muerto, se frota en las manos o en los pies donde se encuentran las grietas. Nicolás también platica de otro animal que conoce con el nombre de tsonchikil [Nota: es un tipo de lagartija]. El tsonchikil tiene un copete en la cabeza y tiene uso medicinal. Lo atrapa uno agarrándolo en el copete y lo hace caminar sobre la espalda del paciente para curar la tos. Lo hace uno caminar en la espalda, en los hombros y hasta la nuca si siente dolor. En el momento que uno lo hace caminar el tsonchikil, empieza a patear y su garganta la hace inflar. Uno le tiene miedo porque entierra sus uñas fuertemente en la piel. Después de que se deja soltado el tsonchikil sale corriendo debajo de las hierbas. Algunas personas tienen miedo de atrapar el tsonchikil por tener la piel casi igual a la de una serpiente. Si uno lo provoca y no se cuida puede morder. Pero no tiene veneno como las serpientes. Después María Nicolasa Huerta platica sobre el mismo ko:yowal. También dice que el ko:yowal se puede usar para curar las grietas en la palma de la mano y en las plantas de los pies o en el talón. Entonces se atrapa el ko:yowal, se le acerca a la herida para que haga contacto. Uno no lo mata. Después se vuelve a soltar al ko:yowal y se le pide que lleve a otro lado esa enfermedad. No hay que matar al ko:yowal porque es muy bueno para curar las grietas en las manos o en los pies. Huerta también platica que conoce al kwa:petraka:l. [Nota: Parece que es el nombre que ella usa para lo que Nicolás Damián llama tsonchikil.] El kwa:petraka:l también se atrapa, lo agarra uno con las manos y lo hace caminar en el pecho y en la espalda de alguien que padece bronquitis. Después se suelta y se le pide que se lleve a otra parte la enfermedad. El color de la piel del kwa:petraka:l es muy parecido al de una serpiente y eso hace que algunas personas le tengan miedo. Huerta les aconseja que no le tengan miedo porque es medicinal. Finalmente dice que cuando uno atrapa al kwa:petraka:l hay que agarrarlo en la nuca para evitar que lo muerda a uno.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_AND308-MHO316\_kaalaat\_2010-07-22-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-22-i

**DURATION:** 30:20

**ENGLISH TITLE:** Types of frogs and their medicinal uses

**SPANISH TITLE:** Los tipos de ranas y sus usos medicinales

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás platica sobre el xakwalochi (tipo de rana). Hay dos tipos de xakwalochi, uno es de color verde y otro de un color algo negro como el humo. El xakwalochi se le puede ver más en octubre cerca de todos santos. En esos días se les escucha croar por las orillas de los arroyos. Pero es muy difícil verlos en donde están sentados. Los xakwalochimeh ponen sus huevecillos dentro del agua. Después de que nacen los huevecillos ve uno a las crías que andan nadando en el agua como ajolotes. Cuando ya crecen se les cae la cola y se convierten en ranas. Los ka:la:meh son otro tipo de rana. Los encuentra uno en Masa:owatah sobre las hojas de a:yo:xiwit (probablemente el mismo que a:yo:iswat, Hedychium coronarium J. Koenig), te:kxo:chima:it (Philodendron spp.), sa:wapahxiwit (Arachnothryx pringlei (Lorence) Borhidi), en la superficie de los riscos y en los a:teko:ntsitsi:n (huecos sobre las piedras). Donde están los ka:la:meh ahí se encuentra el que se llama po:tsi:n (un tipo de rana que se considera la madre de todos). Los kweyameh son otro tipo de ranas que son más grandes. Cuando uno los atrapa se les quita la piel. Hay otro tipo de rana que se llama pi:ntoh ka:la:t que se encuentra en los potreros donde hay a:chikwales (pozos que se excavaban junto a las casas). Todas las ranas se atrapaban con las manos y se iban metiendo en una bolsa para que no se escaparan. Al llegar a la casa se calentaba agua y se metía la bolsa dentro del agua tibia para que se murieran las ranas. Enseguida se limpiaban, se les quitaban las tripas y se ponían a secar (o ahumar) arriba del fogón. Los xakwalochimeh, ka:la:meh, kweyameh y el pi:ntoh ka:la:t son comestibles. Se secan arriba del fogón, se preparan con ajonjolí y se les agrega picante para que la comida tenga un buen sabor. El a:yo:tsi:n (tortuga) también es medicinal. Se mata, se le saca el caparazón, se hierve la carne y se le da al niño para comer. Es remedio para curar la tosferina. También se puede usar la sangre de a:yo:tsi:n también para curar la tosferina untándola en el pecho y en la espalda del enfermo. Si el niño no quiere comer la carne hervida, se asa la carne en el comal para que obtenga un buen sabor y así se la come con más gusto. El i:xpo:poyokimichin (un tipo de ratón que según dicen no ve bien) también es bueno para curar la tosferina. Se mata el i:xpo:poyokimichin, se le saca las tripas, se asa en el comal y se les da a los niños. María Nicolasa Huerta platica que también conoce el xakwalochi (un tipo de rana) y el xo:me:ka:la:t (un tipo de rana también) que es de color verde. El xo:me:ka:la:t vive sobre las hojas de las plantas. Los kweyameh (otro tipo de rana) son más grandes y también son comestibles. Viven en las orillas de los arroyos o en los a:chikwa:les. Uno los puede ver sentados sobre las hojas de las hierbas o sobre las piedras. El xakwalochih, xo:me:ka:la:t y el kweyat se atrapan con las manos y se van metiendo en una bolsa para llevarse a casa. Luego se limpian y se ponen a secar en el fogón. Para comer se preparan con ajonjolí y se le agrega picante para que la comida tenga un buen sabor. La carne de rana también es medicinal. Se usa para curar a los niños que tienen problemas mentales. Se hierve la carne de rana, se les da para comer o tomar en caldo. La sangre de rana también se puede usar para untar en el pecho y en la espalda del paciente para curar la tos. María Nicolasa Huerta platica que en su pueblo también hay a:yo:meh o a:yo:tsitsi:n (tortuguitas) en los a:chikwa:les. Los a:yo:meh son un poco parecidos a los armadillos. Los a:yo:tsitsi:n son medicinales. Se usan para curar a las personas que padecen de bronquitis. Se atrapa al a:yo:tsin, se le quita el caparazón y se pone a hervir en caldo. Luego se le da el paciente para comer la carne y tomar el caldo.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_AND308-MHO316\_chikiliich\_2010-07-22-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-22-j

**DURATION:** 11:03

**ENGLISH TITLE:** Cicadae (generally in the Cicadidae family)

**SPANISH TITLE:** Chicharra (generalmente de la familia Cicadidae)

**DESCRIPTION:** María Nicolasa Huerta Ocotlán platica sobre el insecto llamado chikili:ch (Cicadidae) que sólo sale en el mes de mayo. Es un animal de color verde que vuela y tiene alas muy delgaditas. Se pegan en los tallos de los árboles de kowokwilkwit (Lippia umbellata Cav. y Lippia myriocephala Schldl. & Cham.) y chalahuite (Inga spp., en náhuat chalawih, de varios tipos). No anda en el suelo ni en la superficie de las piedras. Si uno se le acerca huye volando hacia al tronco de otro árbol. A fines del mes de mayo se pega en el tronco de los árboles, empieza a chillar a partir del mediodía hasta en las tardes para anunciar que va a venir un aguacero y se lo va a llevar. Cuando empiezan los aguaceros se muere y ya no vuelve a chillar porque se lo llevaron. Nicolás Damián platica algo un poco diferente. Dice que este animal se escucha chirriar a partir del mes de abril, y por mayo hasta julio. Hay tres tipos de chikili:ch. El primero es de color humo (po:ktik), el segundo es de color gris (nextik) y el tercero es de color verde (xoxoktik). En el mes de mayo cuando hace mucho calor se pegan en el tronco de plantas no muy altas tales como como en las flores de kwa:nakatsitsi:n (Psychotria elata (Sw.) Hammel). En el mes de julio ya se pegan en los troncos más altos como los tallos del árbol de chalahuite, okwilkwit y xi:kalkowit (probablemente Alchornea latifolia Sw.) . Si uno los espanta se quitan del lugar donde están y vuelan para ir a pegarse en otro árbol. Todas tienen las alas muy delgaditas. A veces al volar se atrapan en una telaraña. Se encuentran más en los bosques. No pican ni son dañinos a las personas. Junto a la casa también se les escucha chirriar, pero muy poco. OTRA DESCRIPCIÓN: Anastacio Nicolás Damián platica que conoce tres colores de chicharras, unas son verdes, otras son de color marrón y otros grises. Se paran en la superficie de los árboles. En los meses de abril y mayo es cuando abundan mucho. Estos insectos no hacen ningún tipo de daño. María Nicolasa Huerta Ocotlán comenta que conoce un solo tipo de chicharra. Son verdes y se paran en las superficies de los árboles para chillar. Es muy común verlos chillar mucho a finales de mayo porque es cuando ya se acerca la temporada de lluvias y ya saben que se van a morir de tanta lluvia. Si uno se les quiere atrapar vuelan y se van a parar en una rama más alta.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_AND308\_isaaniil-chikiliich\_2010-07-22-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-22-k

**DURATION:** 07:44

**ENGLISH TITLE:** The meaning of the cicada

**SPANISH TITLE:** El cuento de la chicharra

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián habla de un insecto llamado chikili:ch. Este insecto habita en los montes y según dicen que cuando chilla es porque se da cuenta que algún enfermo nuestro está muy mal. Este insecto no pica y no se le puede matar porque hace ningún daño. A veces chilla cerca de las casas pegado a un árbol o una rama. Comenta que cuando un enfermo ya se mejora, este insecto ya deja de chillar.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_AND308\_kowtekini\_2010-07-22-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-22-l

**DURATION:** 05:36

**ENGLISH TITLE:** Cerambycidae (family)

**SPANISH TITLE:** Cerambycidae (familia)

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián habla de un insecto llamado kowtekini. Este insecto vive en los árboles podridos donde hace unos agujeros y ahí habita. Conoce dos tipos, unos chiquitos y otros más grandes. Todos de color negro. Recibe el nombre de kowtekini porque cortan todo tipo de madera podrida. Menciona que también cortan la madera de las casas. Si lo toca uno se agarra con sus patas pero no hace daño. No son comestibles. [Nota: Algunas personas aplican el mismo término, o el término xi:koh kowtekini, a los Xylocopa. Pero aquí parece que Nicolás Damián solamente habla de los Cerambycidae.]

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_AND308\_kowmaxal\_2010-07-22-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-22-m

**DURATION:** 04:14

**ENGLISH TITLE:** Dermaptera (family)

**SPANISH TITLE:** Dermaptera (familia)

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián habla de un insecto llamado kowmaxal (fam. Dermaptera). Reciben este nombre porque en la cola tienen una tijera con la que pinzan para defenderse. Pero esto no duele. Cuando muerden solamente se siente muy suave y no hacen daño. En español les llaman 'tijerillas'. Estos insectos viven en las mazorcas y en las hojas de las plantas. No son comestibles. No sabe de que se alimentan. Solamente conoce un solo tipo de este insecto. [Nota: En Tacuapan se llaman kwitmaxal.]

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_AND308\_ahtapal-istaak\_2010-07-22-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-22-n

**DURATION:** 06:18

**ENGLISH TITLE:** Insecto no identificado

**SPANISH TITLE:** Insecto no identificado

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián habla de un insecto que le llama ahtapalista:k (lit., 'ala blanca'). Este insecto anda en los caminos y si uno camina va delante de uno y se le puede agarrar porque no es miedoso. Antes jugaban con este insecto, lo atrapaban y le amarraban un hilito para que volara y lo anduviera paseando. En esta misma grabación habla de las libélulas rojas y verdes. Las rojas viven salpicando el agua de los manantiales o arroyos. Los verdes vuelan mucho cuando se nubla mucho antes de llover pero no viven en el agua.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_AND308\_teetookani\_2010-07-22-o.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-22-o

**DURATION:** 09:10

**ENGLISH TITLE:** Pompilidae

**SPANISH TITLE:** Pompilidae

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás Damián platica de un insecto llamado te:to:kani (Pompilidae). Este insecto es de patas largas. Siempre anda en los caminos y se mete en unos hoyos en la tierra que él mismo construye. En estos hoyos entierra arañas y otros tipos de insecto que puede atrapar. Se tiene la creencia que cuando este insecto se le ve junto a una casa augura el mal. Dicen que alguien va a fallecer porque según dicen el insecto produce unos sonidos como el golpeteo de martillo que se parece al sonido de cuando cierran y clavan el ataúd de un difunto. Conoce dos tipos de este insecto. Unos son de alas rojas y otros de alas grises. María Nicolasa Huerta comenta que tiene los mismos conocimientos acerca de este insecto. En esta misma conversación habla de otro tema, menciona que cuando uno es picado por algún gusano es muy bueno aplastarlo y el excremento que le sale se le pone a la parte afectada.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_AND308-JAF315\_kowtootolin\_2010-07-22-p.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-22-p

**DURATION:** 10:51

**ENGLISH TITLE:** Cerambycidae: Callipogon barbatum (Fabricius)

**SPANISH TITLE:** Cerambycidae: Callipogon barbatum (Fabricius)

**DESCRIPTION:** El kowto:tolin es un animal que se encuentra en el campo. Doña Josefina Alcántara platica que en Xa:Itipan se puede encontrar en el suelo donde hay palos podridos. Según ella hay dos tipos de kowto:tolin que son parecidos, uno es grande y el otro pequeño. Este animal tiene alas que le ayudan a volar. No tiene plumas y por encima se ve que su cuerpo es liso, hueco por dentro y muy duro. Con las patas también puede picar si uno se descuida. El grande es comestible (Callipogon barbatum (Fabricius) pero el más chico no se come. Cuando se encuentra lo primero que se hace es cortarle la cabeza. No hay que esperar mucho tiempo para que no seque por dentro y sólo queda la cascara. Al llegar a la casa luego luego se tuesta en el comal y cuando queda tostado su cuerpo, se abre y se le busca la carne. El sabor de la carne es igual a la carne de las acamayás. Anastacio Nicolás también conoce otro tipo de kowto:tolin que es igual a los demás. Tiene el cuerpo muy duro pero es más pequeño y no es comestible. Se encuentra en los bosques de Ista:ka:t, Tozán y Tahchikteko, en la superficie del tallo de los árboles. En la cabeza tiene como si fueran orejas puntiagudas como espigas y si uno pisa sobre el animal le pellizca a uno en el pie. Nicolás Damián conoce otro animal que también se conoce como kowto:tolin pero este es un ave silvestre que se parece a una pava y es del mismo tamaño. Canta como una pava y anda a orillas de los arroyos. En la cabeza tiene como un copete. Sus plumas son de color negro combinado con abado. Este es un animal comestible preparado con ajonjolí o en chilpozonte. OTRA DESCRIPCIÓN: Anastacio Nicolás Damián habla de los insectos comestibles. Conoce uno a que le llaman kowto:tolin Abundan en el monte pero para él no son comestibles. Se le puede ver en la superficie de los árboles y si anda en suelo puede morder con las pinzas de su mandíbula si es que se le pisa. Nicolás Damián menciona que también conoce un ave de monte que le llaman kowto:tolin, es del tamaño de una totola y es comestible. Es de color negro y tiene un copete en la cabeza. Se pueden comer en salsa aguada y picoso o también en ajonjolí. Josefina Alcántara Fuentecilla comenta que también conoce un kowto:tolin grande y cuando se encuentra hay que matarlo con el machete para posteriormente llevarlo a la casa. Estos abundan donde hay madera podrida, quizá porque ahí comen. Se come asado en el comal y se le quita la parte dura que tiene. Bien asado tiene un rico sabor. Este insecto muerde con las pinzas de su mandíbula. Alcántara Fuentecilla menciona la creencia que al matarlo se le debe de cortar la cabeza y no mencionar su nombre porque si uno lo nombra y no le corta la cabeza, misteriosamente se queda el puro caparazón. Ya no se puede comer porque ya no tiene carnita.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_AND308-JAF315\_teemiinkeh\_2010-07-22-q.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-22-q

**DURATION:** 13:52

**ENGLISH TITLE:** The te:mi:nkeh and other types of hormigas (tsi:ka:meh and pe:pe:wanimeh)

**SPANISH TITLE:** Los te:mi:nkeh y varios otros tipos de hormigas (tsi:ka:meh y pe:pe:wanimeh)

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás platica que hay varios tipos de te:mi:nkeh (que son hormigas, problememente incluye el Odontomachus chelifer y quizá otra u otras especies). Uno es el ti:ltik te:mi:nkeh que por lo general uno ve andando en los caminos. Siempre anda en el suelo y si uno lo ve pasar, dentro de poco rato se ve que ya salió por otro lado. Este sí pica pero no se siente el dolor muy fuerte. Otro es el nextik te:mi:nkeh que es de color gris combinado con blanco y negro. Ése se ve que anda en el tronco de las matas de café y pone su nido en troncos de los árboles de naranja o chalahuite (Inga spp.). Este también pica y provoca un dolor insoportable. Las hormigas arrieras (tsi:kameh, Atta mexicana) son otro tipo de hormigas que a veces también pican pero no duele mucho. Estas hacen abono en donde construyen su nido y hacen daño a las plantas porque las cortan. Josefina Alcántara platica que sólo conoce el nextik te:mi:nkeh. Según ella éste anda en las ramas de café y cuando uno cosecha el café empiezan a venir muchos, como si vinieran formados uno por uno. También tiene su nido en los troncos secos de chalahuite (Inga spp.), de kwesalkowit (Cupania glabra Sw.) y de mamey (kowtsapotl, Pouteria sapota (Jacq.) H.E. Moore & Stearn) donde se pega el injerto. Deposita ahí sus huevecillos, que son de color blanco. El nido también le sirve para protegerse del agua cuando llueve. Si uno se le mueve su nido empiezan a salir muchos y le pican a uno en cualquier parte del cuerpo. Duele mucho. Pica con un aguijón por su parte trasera. Se hincha mucho la parte afectada. En la casa no entra porque siempre vive en el campo. Pero si uno trae leña seca a veces trae estas hormigas, que vienen dentro de los trozos de madera. Las hormigas arrieras son muy dañinas para los cultivos porque les cortan a las hojas o las flores a las plantas. También entran a la casa para llevar el maíz o tortillas que las cortan en pequeños trozos. Todo lo que llevan, la van cargando en la cabeza hasta donde tienen su nido. Alcántara también platica sobre los pe:pe:wanimeh (marabunta, probablemente Eciton spp.). De estas hormigas hay dos tipos. Los primeros son de color negro y son pequeños. Los segundos tienen la cabeza de color rojo y son más grandes. Esos van por su camino y siguen hasta quien sabe dónde. Si uno pisa sobre ellas se cuelgan en los pies y pican muy fuerte, que duele mucho.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_MGG317-JVC313\_istamaamaani\_2010-07-26-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-26-b

**DURATION:** 03:11

**ENGLISH TITLE:** Diplopoda (order), millipedes

**SPANISH TITLE:** Diplopoda (orden), milpies

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Miguel Gorostiza Gabrioto hablan del istama:mani. Estos artrópodos abundan en los troncos podridos que hay en los montes y en lugares húmedos. En temporadas de lluvias fuertes es cuando salen más. Cuando son tiernos son de color blanco y cuando ya son adultos son azules. No hacen ningún daño aunque se suban en el cuerpo de uno. Estos son muy codiciados por los armadillos y por eso los armadillos remueven la tierra para encontrarlos. Hay unos negros pero más anchos y un poco largos. Los dos asesores comparten los mismos conocimientos acerca de estos animalitos.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_MGG317-JVC313\_kowtekini\_2010-07-26-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-26-c

**DURATION:** 02:41

**ENGLISH TITLE:** Cerambycidae

**SPANISH TITLE:** Cerambycidae

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla del kowtekini. Hay dos tipos de estos insectos uno es el que corta las plantas de chalawih (Inga spp.) como el jinecuil (Inga jinicuil Schltl.) y otro que se ocupa para sombra del café. Cuando encuentra un árbol tierno lo empieza a rodear hasta trozarlo por completo pues de eso se alimenta. Este es un poco más alargado y con una línea blanca en el lomo. Y el otro tipo de kowtekini es el que vive dentro de la madera podrida y se alimenta de la misma. Este segundo es de color negro y cascara dura, cuando son tiernos son de color blanco. Abren las alas para volar pero cuando las abren es cuando se le pueden ver sus alas que las tiene debajo de su caparazón duro. Miguel Gorostiza Gabrioto agrega que las plantas que mas cuida uno son las que tumba este insecto. [Nota que aquí parece que emplea kowtekini solamente para referirse a los Cerambycidae y los los Xylocopa spp. conocidos también como xi:koh kowtekini.]

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_MGG317-JVC313\_kwitaololowaani\_2010-07-26-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-26-d

**DURATION:** 02:18

**ENGLISH TITLE:** Dung beetles: Mostly beetles of the Scarabaeinae and Aphodiinae subfamilies in the family Scarabaeidae (scarab beetles)

**SPANISH TITLE:** Escarabajos de estiércol: Escarabajos la mayoría de las subfamilias Scarabaeinae and Aphodiinae de la familia Scarabaeidae

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Miguel Gorostiza Gabrioto hablan del kwitaololowa:ni. Este insecto junta cualquier tipo de excremento y lo hace bolita para irlo empujando quizá hasta su escondite o quien sabe adónde se lo lleva porque siempre se le puede ver que lleva rodando una bolita de excremento. A veces se puede ver que entre dos se van apoyando. Hay unos un poco más chiquitos que quizá sean otro tipo pero hacen lo mismo que los grandes.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_MGG317-JVC313\_chapolin\_2010-07-26-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-26-e

**DURATION:** 04:05

**ENGLISH TITLE:** Orthoptera: Various tipo quizá incluyendo Grillidae and Tettigoniidae ('catyids')

**SPANISH TITLE:** Orthoptera: Various types including Grillidae y Tettigoniidae ('esperanza')

**DESCRIPTION:** Miguel Gorostiza Gabrioto y Ernesto Vázquez Chanico hablan de los chapulines. Estos insectos se alimentan de todo tipo de hojas en el campo. Comentan que hay varios tipos de chapulines, unos son negros con amarillos [parece que son los Taeniopoda eques], otros son amarillos, hay otros con el lomo negro y por debajo de su cuerpo son colorados. Unos son verdes y estos abundan en los potreros ya que comen el pasto. Hay otros con la cola levantada y estos viven adentro de la tierra y a veces debajo de las piedras, estos son los que cantan toda la noche. Hay otro que le llaman tsa:wanitsi:n (Tettigoniidae) y ese es de color verde, se alimenta de las hojas y siempre anda volando de rama en rama. En la ciudad hay un tipo de chapulines que se comen asados pero aquí en esta región no los encuentra uno.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_MGG317-JVC313\_kostik-chapolin\_2010-07-26-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-26-f

**DURATION:** 01:27

**ENGLISH TITLE:** Orthoptera: Certain type or types of grasshopper not collected or identified

**SPANISH TITLE:** Orthoptera: Cierta tipo (o tipos) de chapolin no colectado ni identificado

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Miguel Gorostiza Gabrioto hablan de un chapulín amarillo que vive en los potreros. Estos no crecen muy grandes. Hay otros verdes que abundan en las milpas y esos son muy dañeros porque donde cuelga uno el nylon para taparse de la lluvia, ahí se meten y lo agujeran. Los dos asesores saben los mismos conocimientos de estos chapulines.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_MGG317-JVC313\_kowkaakabaayoh\_2010-07-26-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-26-g

**DURATION:** 03:36

**ENGLISH TITLE:** Mantidae: Apparently generic term for insects similar to the praying mantis

**SPANISH TITLE:** Mantidae: Aparentemente término genérico de insectos similares al mantis religioso

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Miguel Gorostiza Gabrioto hablan de un insecto llamado kowka:kawa:yoh. Hay tres tipos de este insecto, unos son chiquitos de color camuflado. Los otros dos tipos son muy grandes. Unos son muy delgaditos pero tienen las manos muy largas y son de color café. El último también son grandes y de color verde. Estos insectos no hacen daño. Hay otro parecido al kowka:kawa:yoh (mantis religiosa) nada más que tiene la cola más grande y ancha y según dicen es venenoso. Si por accidente viene en el pasto que se le echa al caballo como forraje y se lo come, dicen que el caballo se muere.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_MGG317-JVC313\_aamooyoot\_2010-07-26-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-26-h

**DURATION:** 01:33

**ENGLISH TITLE:** Diptera: Type of Diptera still not identified

**SPANISH TITLE:** Diptera: Tipo de Diptera todavía no identificada

**DESCRIPTION:** Miguel Gorostiza Gabrioto habla de los a:mo:yo:meh, moscas de agua. Estas moscas viven en las orillas de los ríos. Ernesto Vázquez Chanico comenta que cuando uno seca los arroyos para atrapar peces las moscas de agua se juntan en un solo lugar donde queda una pocita de agua y ahí permanecen. No hacen ningún daño solamente viven en el agua.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_MGG317-JVC313\_aaxopepe\_2010-07-26-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-26-i

**DURATION:** 01:39

**ENGLISH TITLE:** Belastomidae: 'Water cockroach': Type of insect that from the description appears to be Belastomidae but this is not certain

**SPANISH TITLE:** Belastomidae: 'Cucaracha del agua': Tipo de insecta que por su descripción parece ser Belastomidae aunque no es cierto

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Miguel Gorostiza Gabrioto hablan del a:xopepe, cucaracha de agua. Cuando crece el río se puede ir a pescar peces en las orillas pero a veces también se mete esta cucaracha y muerde. Su mordedura duele muy feo. Tiene una boca chiquita pero muerde muy fuerte. El que no la conoce no sabe que esta cucaracha es muy mala. Esta cucaracha es negra y alargada, no es como las cucarachas de casa.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_MGG317-JVC313\_chikiliich\_2010-07-26-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-26-j

**DURATION:** 03:50

**ENGLISH TITLE:** Cicadidae (cicada)

**SPANISH TITLE:** Cicadida (chicharra)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Miguel Gorostiza Gabrioto hablan de las chikili:ch. Estos insectos nacen de la espuma que algunos árboles sueltan. Después de salir de esa espuma se esparcen en el monte. Cuando ya son adultos empiezan a chillar en los meses de marzo y abril. En temporadas de lluvias fuertes como mayo y junio es cuando estas "cicadas" chillan tristemente porque saben que se van a morir de tanta lluvia. No hacen ningún daño solamente son ruidosas en el campo porque en todas partes chillan pegados en la superficie de los árboles. [Nota: Quizá haya una confusión ya que los chikili:ch son los cicada (Cicadidae) y los insectos que nacen de espuma sobre los árboles son los Cercopidae.]

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_MGG317-JVC313\_teempaawa\_2010-07-26-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-26-k

**DURATION:** 01:41

**ENGLISH TITLE:** Tabanidae (horse flies)

**SPANISH TITLE:** Tabanidae (tábanos)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Miguel Gorostiza Gabrioto hablan de una mosca grande que le llaman te:mpa:wa (Tabanidae). Mencionan que conocen dos tipos, unas amarillas y otras negras. Los dos tipos tienen los ojos muy grandes y pican (muerden) muy fuerte. Las amarillas son del tamaño de una mosca grande y las negras son un poco más grandes. Estas moscas persiguen mucho a los caballos y a los reses ya que son los que pueden picar más. También pican a las personas pero la gente es más lista para ahuyentarlas luego. En la zona baja como en Xaltipan, Tecoltepec y Amatlán abundan unas con rayas blancas. Son las mismas nada más que cambian un poco de color. Los dos asesores saben los mismos conocimientos acerca de estas moscas.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313\_aaltsimit\_2010-07-26-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-26-l

**DURATION:** 08:55

**ENGLISH TITLE:** Types of wasps

**SPANISH TITLE:** Tipos de avispas

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de los varios tipos de avispas que conoce. Un tipo de avispa son negras, otras son rojas y otras amarillas. Hay unas avispas chiquitas que no duelen mucho pero hay otras amarillas grandes llamadas maribombas (probablemente Polistes carnifex (Fabricius)) y que cuando pican hasta provocan fiebre. Las maribombas hacen sus nidos redondos y en cada nido sólo hay como unas ocho o diez avispas. Pero los otros tres tipos de avispas hacen sus nidos largos como una vaina y en sus nidos viven gran

cantidad de avisas. Las larvas que todavía no son adultas se pueden comer asados y saben muy ricos. Vázquez Chanico comenta que para calmar el dolor de la picadura se puede comer un pedazo de ajo y es muy efectivo. También se puede untar la savia de la mafafa (*Xanthosoma violaceum* Schott) o se le puede poner jugo de limón. Con eso se calma el dolor. Habla de otro tipo de insectos que le llaman pana:les (o pana:lmeh). De estos hay dos tipos. Un tipo hace su nido en las ramas o debajo de las hojas de plátano. Los dos tipos hacen sus nidos esféricos con capas donde también producen miel. Pero uno de los tipos de pana:lmeh anidan debajo de los bordes de tierra y estos pican muy fuerte. [Nota: Es probable que un tipo de pana:lmeh, o quizá los dos, son *Polybia plebeja* Saussure]. Luego habla de otro tipo de avispas que les dicen kowitomitmeh (*Agelaisia* spp.). Estos viven dentro de los huecos de los árboles y también pican muy fuerte. Son amarillas con líneas negras en la cola. No se comen las larvas de estas avispas y tampoco producen miel.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313\_soosokitsiin\_2010-07-26-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-26-m

**DURATION:** 02:48

**ENGLISH TITLE:** Sphecidae; Sceliphron assimile Dahlbom 1843 y Sceliphron caementarium (Drury)

**SPANISH TITLE:** Sphecidae; Sceliphron assimile Dahlbom 1843 y Sceliphron caementarium (Drury)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de un insecto llamado so:sokitsi:n. Este insecto se parece a un tipo de avispa llamado panal. Hace su nido de lodo debajo de las tejas de la casa o debajo de una madera. Posteriormente pone sus huevecillos en estos nidos. Su nido es como un tubo rollizo y como de unas dos o tres pulgadas de largo. Si no se le molesta no pica pero si le alborota puede ser que también ataque. Eleuterio Gorostiza Salazar agrega que cuando alguien tiene ganglios por alguna picadura o cortada, se pone en una hoja de mazorca (totomoxtle) el lodo del nido de esta avispa y se le echa agua para hacerlo aguado y eso se pone en la parte donde duele. Vázquez Chanico comenta que no sabe de este uso y que seguramente ya se va a perder este conocimiento porque en la actualidad preferimos la medicina de patente.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313\_nextekwilin\_2010-07-26-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-26-n

**DURATION:** 03:37

**ENGLISH TITLE:** Scarabaeidae; Subfamily Melolonthinae; Genus: Phyllophaga (in Spanish 'gallina ciega')

**SPANISH TITLE:** Gallina ciega; Scarabaeidae; Subfamily Melolonthinae; Genus: Phyllophaga

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla del nextekwilin (gallina ciega, prob. larva del género *Phyllophaga*), un gusano que vive adentro de la tierra en unos hoyos pequeños que el mismo construye. Mientras vive debajo de la tierra se alimenta comiendo la misma tierra. Pero cuando ya se siembra la milpa come la raíz de las plantas de maíz. Cuando ya envejece se hace como un cacahuete rollizo con punta y rojo. Sale a la superficie y ahí permanece tirado por mucho tiempo (quizá varios meses). Llega otro periodo de su vida cuando le salen alas para convertirse en una cicada u otro insecto parecido. Este tipo de cicadas son las que se encuentran en las milpas y según su chillido se interpreta en nawat como: "Moneki mi:l, moneki mi:l" que en español quiere decir: "Se necesita la milpa, se necesita la milpa". Hay otro tipo de insecto [*Cercopoidea*] que vive en el monte. Pero estos nacen de la espuma de algunos árboles; no viven adentro de la tierra.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313-FHR321\_kooyowal\_2010-07-26-o.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-26-o

**DURATION:** 03:34

**ENGLISH TITLE:** Diplopoda (class)

**SPANISH TITLE:** Diplopoda (clase)

**DESCRIPTION:** Filiberto Hernández habla de los tres tipos de ko:yowal (*Diplopoda*) que conoce. Uno es amarillo, uno es un poco gris y el ultimo negro. Ernesto Vázquez Chanico menciona que también conoce unos grandes y las mujeres que tienen las manos partidas con eso se curan, untándose el gusano sobre las dos manos. Estos gusanos les gusta vivir en la humedad. Cuando entran en las casas se acomodan al pie de un recipiente donde se almacena agua porque ahí está fresco. Los dos asesores saben que hay un tipo de ko:yowal que abunda en los montes pero estos son chiquitos y no se ocupan para remedio. Los de monte viven en los troncos podridos.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313-FHR321\_taalkwitaxkol\_2010-07-26-p.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-26-p

**DURATION:** 02:25

**ENGLISH TITLE:** Earthworms (prob. all of the suborder Lumbricina)

**SPANISH TITLE:** Lombrices de tierra (prob. todos del suborden Lumbricina)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Filiberto Hernández hablan de las lombrices de tierra (suborden *Lumbricina*). Conocen cuatro tipos. Unos se pueden encontrar bajo la tierra y otros en la superficie donde hay mucho abono orgánico. Otros abundan en donde hay lavaderos en los manantiales y el ultimo son los que mueren cuando hace frio y se les puede ver en el camino tirados. Los que se mueren con el frio ya son aprovechados por los pájaros que se los comen.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313-FHR321\_chalawih-ihkochin\_2010-07-26-q.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-26-q

**DURATION:** 01:34

**ENGLISH TITLE:** Lepidoptera larva that live in chalawih trees (*Inga* spp.)

**SPANISH TITLE:** Larva de Lepidoptera que viven en los árboles chalawih (Inga spp.)

**DESCRIPTION:** Filiberto Hernández y Ernesto Vázquez Chanico hablan de unos gusanos [Nota: Probablemente son larva de Lepidoptera pero esto no se ha confirmado. En la grabación no se describen.] que les llaman chalawih ihkochimeh. Estos gusanos viven en los árboles de chalawih (Inga spp.) y se alimentan de sus hojas. Los pájaros se comen mucho este tipo de gusanos. Solamente abundan en la temporada de lluvias. No los hay en todo el año.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313 -MGG317\_kwapachsipo\_2010-07-26-r.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-26-r

**DURATION:** 01:28

**ENGLISH TITLE:** Larvae (unidentified)

**SPANISH TITLE:** Larvae (no identificado)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Miguel Gorostiza Gabrioto hablan del kopachsipo. Esta oruga es de color verde y así se camuflagea entre las hojas. Pica con los pelos que tiene en su espalda, no muerde con la boca. Cuando le pica a uno se siente un dolor muy fuerte y en la parte donde pica salen unas ronchas. En el momento de picar introduce un líquido que es el veneno que provoca el dolor. Los dos asesores coinciden con los mismos conocimientos acerca de estas orugas.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313 -FHR321\_xaalxokosipo\_2010-07-26-s.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-26-s

**DURATION:** 01:47

**ENGLISH TITLE:** Larvae not identified that consume the leaves of Psidium guajava L.

**SPANISH TITLE:** Larvae no identificados que consumen las hojas de Psidium guajava L.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y Filiberto Hernández hablan del xa:lxokosipo. Este gusano vive en los árboles de guayaba porque se alimenta de sus hojas. Si uno se sube al árbol y no se fija que ahí están, pican al rosarse con ellos. Cuando ya terminan de comer bajan de las ramas y se acomodan en fila en el tronco principal y de ahí parten de nuevo para la próxima vez que van a comer. Conocen un solo tipo de estos gusanos. Mencionan que a veces también comen las hojas del naranjo.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313\_sipo\_2010-07-26-t.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-26-t

**DURATION:** 11:59

**ENGLISH TITLE:** Varios types of caterpillars including those of the Megalopygidae family

**SPANISH TITLE:** Los varios tipos de larva de Lepidoptera incluyendo las de la familia Megalopygidae

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez platica que hay siete tipos de sipo. Uno es el kopachsipo (kopach, 'musgo') que se encuentra en hojas de varios tipo de plantas tales como los chalawih (Inga spp.), el café, el wa:xin (Leucaena leucocephala (Lam.) DeWit y Leucaena diversifolia (Schltdl.) Benth.) y el okpahxiwit (Acaciella angustissima (Mill.) Britton & Rose). Cuando uno cosecha café encuentra el kopachsipo. Otro sipo es el a:te:nkwa:kwalasipo, este se alimenta nada más de las hojas de a:te:nkwa:kwalaxiwit que hay en los cafetales (Odononema callistachyum (Schltdl. & Cham.) Kuntze). Este sipo es de color negro combinado con rojo. También es urticante. El tercero es el ka:ka:lo:xo:chisipo (sipo de Plumeria rubra L., es el Tetrio sphinx). A este sipo uno le tiene miedo porque es tan grande como un xo:no:okwilin y se le ve muy raro. Es de color negro combinado con rojo y amarillo. Tal vez también es urticante. El cuarto de que Vázquez platica es el te:chi:chi:nisipo que se encuentra en donde uno siembra jitomate y chile. El te:chi:chi:nisipo se alimenta de las hojas de jitomate y de los frutos tiernos, si uno no lo ataca acaba a las plantas. En fin aunque el te:chi:chi:nisipo hace mucho daño a los cultivos no es urticante. Es de color verde, tiene la piel lisa con un cuerno en la cabeza y otro cuerno en la parte trasera. [Nota de Amelia Domínguez acerca del te:chi:chi:nisipo. El nombre de este gusano proviene de una creencia que existe en el pueblo nahuat. Dicen que cuando una mujer es infértil y en el día se queda sola en su casa, al medio día le da sueño y queda dormida profundamente. En ese momento viene el te:chi:chi:nisipo a mamar de su pecho. Como la mujer no puede tener bebé aprovecha el te:chi:chi:nisipo para mamar.]. El quinto sipo es el ti:litik sipo (ti:litik, 'negro') que anda caminando en el suelo, en las hojas de las plantas y en los potreros. A veces lo ve uno que camina rápidamente en el suelo o en el potrero. El ti:litik sipo es muy pequeño, se alimenta de varias hierbas y también provoca urticaria. El sexto de que habla es el to:nal itsompal que tiene un color verde bajo casi igual que el color de las hojas que come. Encima de su piel tiene como pequeñas espinas de color verde combinado con negro. El to:nal itsompal es casi parecido al chokoy (larva de Lepidoptera de la familia Megalopygidae). Se encuentra en el envés de las hojas de café y cuando uno se roza contra la piel duele mucho por el urticaria que provoca. Para calmar el dolor hay que machucar al to:nal itsompal y el excremento que sale, uno debe frotarse sobre la parte adolorida. El séptimo es el xa:lxokosipo (xa:lxokot, 'Psidium guajava L.'). Estos son dos tipos, uno es de color gris y otro de color amarillo. Los xa:lxokosipomeh se juntan en grupo formados en el tronco del árbol y cuando tienen hambre se dirigen a las hojas para alimentarse. Después de alimentarse regresan al tronco del árbol y si uno sube para cortar los frutos se roza en la piel provocando urticaria. Vázquez también comenta que hay otros sipomeh que cree que son compañeros del borreguillo (chokoy). Por ejemplo, hay un chokoy de color blanco, grande que tiene el pelo en dos filas como garzotas que provocan urticaria en la piel. Cuando provoca urticaria suelta como un líquido que se queda en la piel y por esa razón duele mucho. Otro chokoy es mediano y de un color chocolate que también le llaman mequillo (entre café y negro). Éste es él que duele más cuando provoca urticaria, el dolor llega hasta los ganglios. Estos dos tipos de chokoy se alimentan de las hojas de milpa, cuando uno dobla la milpa encuentra muchos borreguillos pegados en las hojas de la planta de maíz. El tercero chokoy es uno que Vázquez dice que se llama ta:lchokoy (ta:l-, 'suelo'). Hay dos tipos de ta:lchokoy. Uno es de color negro y otro de color chocolate. Los dos se concentran en el suelo, no en las plantas. Estos provocan un dolor muy fuerte en donde se roza uno, el dolor llega hasta a los ganglios. El cuarto chokoy es uno pequeño de color blanco. Es delgado tiene el pelo rizado y muy fino. Este chokoy se encuentra en las hojas de plantas de café o hasta en cualquier otra planta. Para calmar el dolor del piquete de estos animales, hay que buscar la planta de kekexkikilit (Xanthosoma sagittifolium (L.) Schott y Xanthosoma robustum Schott) y sacarle la savia para

frotarle a la parte adolorida. Uno corta el pedúnculo de la hoja y cuando sale la sabia hay que frotarla sobre la parte adolorida de la piel. También se puede uno frotar jugo de limón o tragar un pedacito de ajo. OTRA DESCRIPCIÓN: Ernesto Vázquez Chanico habla de los varios tipos de gusanos que conoce. Uno se llama kwapachsipo y se alimenta de las hojas de café, chalawih (Inga spp.), wa:xin (Leucaena spp.) y todo tipo de hojas. Otro es el a:te:nkwa:kwalasipo y solamente se alimenta de las hojas del a:te:nkwa:kwaxiwit (Odononema callistachyum (Schlttdl. & Cham.) Kuntze) que se da en los cafetales. Estos son de color negro con la cabeza roja y pican. Otro que conoce es el ka:ka:lo:xo:chisipo (gusano de Plumeria rubra L., esto es, Pseudosphinx tetrio (Linnaeus) ) es de color negro con rayas rojas y amarillas. Estos gusanos son grandes. Otro que conoce es el te:chi:chi:ni. Estos son pelones, de color verde y grandes. Estos no pican pero hacen mucho daño en los chilares porque les gusta mucho comer las hojas de chile. Tienen un cuerno en la cabeza y otro cuerno en la cola. Luego habla de los ti:ltik sipomeh estos son negros y se les puede ver en cualquier lugar y en los potreros. También pican si se roza con ellos. Comen todo tipo de hojas y siempre se les puede ver corriendo en el suelo. Otro que conoce es el to:nalitsompal, es de color verde pálido con tintes blancos. Es muy tranquilo pero si pica duele mucho. Cuando pica se le puede matar aplastándolo y el excremento que le sale se le pone a la parte donde duele y se calma el dolor. El propio gusano cura con su excremento. Conoce otros que le llaman xa:lxokosipo (lit., 'gusano de Psidium guajava L. '), unos son grises y otros blancos. Estos abunda en el árbol de guayabo, cuando están descansando están formados en la base del árbol de guayabo pero cuando ya van a comer, suben en caravana hasta llegar a las hojas y al terminar de comer bajan de nuevo. Conoce otros que les llaman chokoy (larva de Lepidoptera de la familia Megalopygidae). Estos se dividen en cuatro tipos: (1) el ista:kchokoy, este es blanco con dos líneas de pelos parados en el lomo con el que ataca cuando se le acerca; (2) el chokoy chikola:tik, este es de color chocolate y cuando pica duele mucho que hasta provoca ganglios; (3) el ta:ichokoy, este vive en el suelo; y (4) otra vez mencion el ista:kchokoy (que es distinto al anterior) este es blanco con los pelos chinitos y come todo tipo de hojas. Para curarse de las picaduras de todo tipo de chokoyemeh y el kopachsipo se puede comer ajo o untar en la parte afectada limón o la savia del kekehxikilit (Xanthosoma spp.).

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313\_aaxopepe\_2010-07-26-u.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-26-u

**DURATION:** 01:31

**ENGLISH TITLE:** Chilopoda y Insecta (quizá Belostomatidae): Two aquatic animals (not collected and not identified) A:dolo:res and a:xopepe

**SPANISH TITLE:** Chilopoda y Insecta (quizá Belostomatidae): Dos animales acuáticos (no colectados y no identificados) A:dolo:res y a:xopepe

**DESCRIPTION:** En esta grabación se habla de dos animalitos acuáticos. Ernesto Vázquez Chanico habla del a:dolo:res, que define como un gusano que vive en el agua. [Nota: Aunque no se ha colectado parece que el a:dolo:res se parece a un cienpiés (Chilopoda) acuático.] Dicho gusano es de color verde con el lomo separado en secciones pequeñas. Este gusano de agua muerde cuando uno anda pescando y duele su mordedura. Miguel Gorostiza Gabrioto comenta que también conoce este gusano con los mismos características que menciona Vázquez Chanico. Después platican del a:xopepe, una cucaracha que vive en el agua y cuando se pesca con la red chiquita queda atrapada junto con los peces. Esta cucaracha acuática muerde la mano. Gorostiza Gabrioto repite los mismo. [Nota: Tampoco ha sido colectado ni identificado. Pero por la descripción quizá es de la familia Belostomatidae.]

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313 -FHR321\_sinokwilin\_2010-07-26-v.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-26-v

**DURATION:** 01:04

**ENGLISH TITLE:** Maize-eating insect

**SPANISH TITLE:** Insecto de maíz

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de los sinokwilimeh. Comenta que conoce dos tipos. Un tipo es los e:lo:okwilimeh que son los que viven en los elotes. Son blanditos y colorados. El otro tipo son los que se hacen en la mazorca que ya tiene un año de estar acumulada en la casa. Éstos son negros y duros. Filiberto Hernández comenta que sabe lo mismo de estos insectos y no agrega nada más.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313 -FHR321\_eokwilin\_2010-07-26-w.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-26-w

**DURATION:** 01:47

**ENGLISH TITLE:** Bruchidae (family)

**SPANISH TITLE:** Bruchidae (familia)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de unos insectos llamados eokwilin que echan a perder todo tipo de frijol. [Nota: Probablemente Bruchidae aunque en general hay muchos insectos que viven en colecciones de frijol seco incluyendo Tenebrionidae y algunas avispas.] Comenta que cuando se tiene algo de frijol se puede revolver con hojas o semillas de un árbol llamado xopiltet (Trichilia havanensis Jacq.) y según dicen que eso evita a que se metan estos bichos.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313 -MGG317\_xoxok-saayoolin\_2010-07-26-x.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-26-x

**DURATION:** 05:33

**ENGLISH TITLE:** Calliphoridae (family)

**SPANISH TITLE:** Calliphoridae (familia)

**DESCRIPTION:** Miguel Gorostiza Gabrioto y Ernesto Vázquez Chanico hablan del xoxoksa:yo:lin, una mosca verde que pone sus huevecillos como arroz (Calliphoridae). Comentan que estas moscas les gusta poner sus huevecillos en las heridas de los animales como los reses y si uno no se fija luego, la herida se infecta y hasta les puede causar la muerte. Vázquez Chanico habla de otro tipo de moscas chiquitas que también ponen sus huevecillos en los trastes que no son lavados o incluso en la comida ponen su suciedad. Agrega que las



moscas verdes también le ponen sus huevecillos en el pico de los pájaros que son atrapados en las trampas cuando quedan así atrapados porque la persona que puso la trampa no va luego de recogerlos.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313 -MGG317\_teetech-kalakini\_2010-07-26-y.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-26-y

**DURATION:** 03:28

**ENGLISH TITLE:** Oestridae (family)

**SPANISH TITLE:** Oestridae (familia)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de un bicho que le llaman te:tech kalakini [Nota: Por la descripción parece que larvae de la familia Oestridae, orden Diptera.] Menciona que no sabe si proviene de la larva de una mosca. Este bicho se mete en el cuerpo de las ardillas y los tejones. En los tejones se meten hasta unos seis bichos y da horror verlos porque se mueven dentro de la piel. Cuando los bichos ya se hacen adultos se salen del cuerpo y se van. Agrega que estos bichos se meten más a las ardillas grandes porque son las menos activas. Hay un tipo de ardilla chiquita que todo el tiempo anda corriendo. A esas no se les meten. Miguel Gorostiza Gabrioto comenta que tiene los mismos conocimientos acerca de estos bichos y está de acuerdo con todo lo que Vázquez Chanico menciona.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313\_aaskat\_2010-07-27-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-27-a

**DURATION:** 25:56

**ENGLISH TITLE:** The various types of ants

**SPANISH TITLE:** Los tipos de hormigas que hay

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez platica sobre los tipos de hormigas que conoce. Menciona que hay varios tipos de a:skat. Uno es el chi:chi:la:skat [Nota: Son distintas a lo chi:la:skat, que pica mucho aparentemente *Solenopsis* spp.; el chi:la:skat es más grande que el chi:chi:la:skat] que es de color rojo. Construye su nido en el suelo, entre todas hacen la tierra como polvo, la amontonan y ahí se meten por dentro. El chi:chi:la:skat también pica, no duele mucho y no es necesario curarse. Los ti:ltik a:skameh son de color negro y son más pequeñas, construyen su nido cerca de donde tienen el nido los tsi:kameh aboneros (*Atta mexicana* (F. Smith, 1858)). Ahí construyen su hormiguero y aunque llueve no entra el agua en su nido. Los ti:ltik a:skameh viven en el campo y también entran en la casa. Si uno no limpia la cocina, si uno deja algo dulce o grasoso dentro de la cocina, entran los ti:ltik a:skameh y ahí construyen su nido. Se alimentan de desechos dulces o grasosos, si uno tira la tortilla también se la comen. Si entraron a la casa y uno no busca formas para ahuyentarlas o matarlas, hacen su nido muy grande. Para matar a las hormigas hay que echarles el Hormizan (un polvo que se compra) o con insecticida Oco se mueren fácilmente. Antes cuando no había insecticidas dicen que tostaban las semillas de colorín (prob. *Erythrina coralloides* DC.), las ponían en agua hervida y echaban el agua en donde estaba el nido. El kowa:skat (lit., 'árbol hormiga', quizá *Camponotus* spp.) vive en las ramas secas de los árboles. Siempre vive en el árbol y por eso le llaman kowa:skat. Es parecido al ti:ltik a:skat, no es muy grande. Es de color negro con cuerpo delgado. Esa también pica, a veces va uno a traer leña y vienen los kowa:skameh dentro del palo. El kowxi:xino:lah es una hormiga de color amarillo fuerte y como un poco rojo. Le llaman kowxi:xino:lah porque tiene la cintura muy delgada (cf. xino:lah, 'señora [de la ciudad]'). Se mete debajo de la ropa y puede picar varias veces. El piquete duele mucho. El kowxi:xino:lah siempre anda sola. Vive en las ramas secas de los árboles. Luego platica de los nextik a:skameh. Estas tienen la cabeza boluda y son de color gris, por eso les llaman nextik a:skameh (nextik 'gris' o 'color ceniza'). No pican mucho y son muy lentas para caminar. El te:ntikow (prob. *Odontomachus chelifer* (Latrielle, 1802)), es una hormiga grande que tiene las patas largas, tiene aguijón y dos cuernos. Cuando pica duele mucho. El te:ntikow vive acompañado de muchas hormigas te:ntikowmeh. Viven en troncos huecos y si uno mueve el palo donde están se alborotan y le pican a uno. Para calmar el dolor del piquete de te:ntikow, hay que frotarse refino en la parte afectada. El te:mi:nkeh es otra hormiga que hay de dos tipos [Nota: En otras ocasiones ha salido que algunos considera el te:mi:nkeh como otro nombre de te:ntikow]. Hay uno de color rojo y otro de color negro, les llaman te:mi:manimeh (cf. mi:ma, 'pica' en el náhuatl de Cuetzalan, cf. mi:na 'flechar' en otras lenguas náhuatl). Viven en los troncos de árboles secos o podridos. El i:xpopoyo:askat es una hormiga que también vive en las ramas de los palos secos o debajo del totomoxtle de las mazorcas. No pica muy fuerte y camina muy despacio. El chi:kikisa:skat (*Azteca* spp.) es una hormiga que siempre vive en el tallo del árbol de chi:kikiskowit. Se meten en la punta del tronco, le hacen agujeros al tallo y se meten adentro. Si uno tumba el árbol muchas hormigas salen rápidamente, pican por todas partes y duele mucho. Hay otras hormigas que les llaman tsa:wala:skameh o pana:la:skameh que juntan las hojas y cubren con telaraña su nido (aparentemente *Camponotus textor* [= *C. senex*]), tipo de hormiga (Formicidae) que construye sus nidos de hojas de árboles (particularmente la pimienta) encimadas. Si uno les mueve su nido también pican y duele mucho. Estas hormigas son de color negro y tienen el cuerpo boludo. El xoko:ksa:kat (lit., 'agrio hormiga') es de color rojo que vive en las ramas de árboles. También pica. El xoko:ka:skat cuando pica corta la piel de uno, a veces empieza a sangrar donde pica. Si uno les destruye su nido llevan cargando sus huevecillos en la cabeza. El chi:la:skat (aparentemente *Solenopsis* spp.) vive en el suelo. Es de color rojo con cuerpo mediano. Se meten adentro de los hoyos (p. ej., de las tuzas, o conejos) y viven muchas hormigas en bola grande. Cuando pica el chi:la:skat no se suelta fácilmente y uno siente como un ardor en la piel. Los ixwanimeh (todavía no identificadas) son unas hormigas que construyen su nido debajo de donde se apilan las mazorcas. Se alimentan de totomoxtle y hacen su camino en el suelo como la lombriz de tierra. De los pe:pe:wanimem platica Vázquez Chanico que hay dos tipos, unos son de color negro más pequeños y otros que tienen la cabeza roja, son más grandes y duele mucho donde pican. Tienen su nido debajo de las piedras o en hoyos de tierra. Cuando se dan cuenta que va a llover salen de su nido y caminan juntos, van espantando a los chapulines y otros animales que ahí están. Si encuentran a una serpiente la pican entre todas y si no huye la matan. Los pe:pe:wanimem (prob. *Eciton* spp. y otras hormigas de este tipo de marabunta) son muy bravos, a veces entran a la casa y si lo alcanzan a uno dormido despiertan y uno tiene que levantarse. Los totochmeh son hormigas muy pequeñas que viven en la casa. Se alimentan de lo que encuentran, si uno deja pan se lo comen o si uno no tapa la comida se meten ahí. El a:skapa:pa:lo:t es compañero del ti:ltik a:skat, dicen que cuando ya crecen más grandes se les salen las alas y ya pueden volar. Cuando va a llover se alborotan y empiezan a volar dentro de la casa. Si está prendido un foco se le acercan y algunos se caen y ahí mueren ya. El a:skapa:pa:lo:t es parecida a los tsi:kameh. Los tsi:kameh o tsi:kate:na:meh (*Atta mexicana* con tsi:kate:na:n siendo la reina) salen de su

nido sólo en tiempos de aguaceros cuando tiembla la tierra. Cortan las hojas de las plantas y dejan todo pelón alrededor de donde tienen su nido. Las hojas que cortan las llevan adentro para que se alimenten los tsi:kameh que nunca salen de su nido. Después sacan afuera el excremento de los tsi:kameh que nunca salen y ese es lo que muchas personas aprovechan para abono, para ponérsela a las plantas. Las tsi:kate:na:meh son comestibles. Las atrapa uno y se le quitan la cabeza, luego se tuestan en el comal. También son sabrosas, tiene el sabor como calabaza pipián. Las hormigas del torohwits (*Vachellia cornigera* (L.) Seigler & Ebinger) son de color negro como los ti:ltika:skameh y son grandes. En donde pican duele mucho, igual que el chi:la:skat.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_MGG317-FHR321\_xopepe\_2010-07-27-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-27-b

**DURATION:** 03:11

**ENGLISH TITLE:** Blattoidea (superfamily), i.e., cockroaches

**SPANISH TITLE:** Blattoidea (superfamily), e.g., cucarachas

**DESCRIPTION:** Miguel Gorostiza Gabrioto y Filiberto Hernández hablan de las cucarachas que viven en las casas. Ensucian la comida porque vuelan sobre ella. Mencionan que las cucarachas asadas en el comal son muy buen remedio para la tos de los niños. Los dos saben los mismos conocimientos y conocen los mismos comportamientos de estas cucarachas. Hay otras muy chiquitas pero estas ya nacen con alas y las de casa no nacen con alas.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313\_kowaat-tein-teekwa\_2010-07-28-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-28-n

**DURATION:** 32:50

**ENGLISH TITLE:** The different types of snakes

**SPANISH TITLE:** Las diferentes tipos de víboras

**DESCRIPTION:** José Ernesto Vázquez Chanico platica sobre las víboras venenosas. La primera de que habla es el mia:watsi:n. De largo, crece como un codo y medio, tiene la cola corta con la punta amarilla. Tiene la cabeza ancha y el cuello delgado. La piel se parece a la del na:weyak (*Bothros asper*), con un diseño que parece a unos cerritos. También es venenosa así como el na:weyak. Generalmente andan de dos en dos y se alimentan de los pájaros. Abundan mucho por Tahchikteko. La segunda es el na:weyak (o na:weya:kah). Hay un tipo de na:weyak que tiene dos fosas nasales. Crece como de un metro a un metro y treinta centímetros de largo, también lo conocen como poxtampa ista:k na:weyak (lit., 'panza blanca nahuiyaca'). No son tan gordos. La tercera víbora que menciona es el xo:china:weyak. El xo:china:weyak es gordo y hasta dos metros de largo. Su piel se parece a la de mia:watsi:n, con imágenes en forma de cerrito y muy áspera como la piel de un pez. La panza es kwi:kwiltik ('rayado') hasta debajo de la cola. La cola es gruesa como la de un ratón grande; tiene cuello amarillo. Por esta característica, la de tener el cuello amarillo, la conocen como xo:china:weyak. Éste tiene cuatro fosas nasales y por eso también le llaman cuatro narices. El xo:china:weyak se alimenta de ratones, chapulines o lo que encuentre. Abunda mucho por Tahchikteko. La cuarta víbora que menciona es el pala:nka:na:weyak. El pala:nka:na:weyak también crece gordo, con cabeza grande y dos fosas nasales. La piel es como si la tuviera podrida y la panza pareciera afelpada, como el terciopelo. Es gruesa desde la cabeza hasta la cola que se parece a la de un ratón. Dicen que si a uno le muerde, la herida se pudre. Por eso le llaman pala:nka:na:weyak (por el efecto necrotizante de su veneno). No es fácil verla porque la piel le sirve como de camuflaje, para que no se vea fácilmente. Se alimentan de ratones, chapulines o lo que encuentre, abundan en Tahchikteko. La quinta serpiente es el tata:wik masa:kowa:t. La piel del tata:wik masa:kowa:t (rojizo venado.culebra), se parece al de na:weyak, con cola pequeña y tiene los colores de un coralillo: amarillo, negro y rojo. Es parecida al ista:k masa:kowa:t, que no hace daño. Quizá el tata:wik masa:kowa:t sea cimarrón y por eso causa daño. Abunda el tata:wik masa:kowa:t por Ahpa:sa:t, Xaltipan, Tecoltepec y Reyes de Vallarta. La sexta víbora es el poxtampa chi:chi:lkowkowa:t. Tiene la piel negra, y la cabeza grande y roja. Con cuello delgado y la cola roja, es parecida al na:weyak. El poxtampa chi:chi:lkowkowa:t es muy brava y venenosa. Abunda mucho en Atekohtkomol, Koyo:xo:chiko y Tatampa. Quizá se alimenten de ratones y chapulines. Hay otras víboras que no son venenosas, y luego E. Vázquez habla de ellas. La primera es el petakowa:t. Es negra y la piel se parece a un petate, con imágenes, parecidas a un bordado tejido. Es miedosa, cuando uno lo asusta, sale corriendo y va emitiendo zumbidos. Dicen que el petakowa:t cuarteo (da latigazos) a las personas. Pero no cuarteo sino solamente se enreda alrededor del cuerpo de uno. La segunda víbora no venenosa que menciona es el ista:k masa:kowa:t. Éste tiene varios colores, tiende a ser como azul cielo y gris. Es brillante como vidrio. No hace daño y la cabeza se parece a la de un perro. Se cree que el ista:k masa:kowa:t cuida al cultivo. Donde se encuentra el ista:k masa:kowa:t se dan buenas cosechas porque se come las ardillas, armadillos, pájaros y tlacuaches, entre otros animales que se comen las cosechas. El ista:k masa:kowa:t es muy obediente, muy entendido. Hay personas que platican con ella. A veces sale de su nido para asolearse y no corretea a la gente. Cuando la matan, la producción baja porque ya no hay quien cuida de los animales que dañan las cosechas. La tercera víbora no venenosa es el nextik kowkowa:t. Es gris y miedosa, no hace daño. Crece como de un metro de largo y se encuentra en el lugar llamado Takchikteko. La cuarta serpiente no venenosa es el xiwkilkowa:t, es verde y la panza tiende a ser como amarilla con tendencia a rojo. No hace daño. Crece como un metro a un metro y veinte centímetros de largo. Abundan por A:tpoliwi. La quinta es el coralillo, es tricolor, entre negro, amarillo y rojo, dicen que es más grande que el na:weyak. A veces se pelea con el na:weyak y el na:wayak es tragado por el coralillo. Abundan en cualquier parte. La sexta serpiente es el ekowa:t (e- 'frijol') el ekowa:t es negra, la piel es como si fuera bordada, crecen grandes y de largo alcanzan unos cuatro metros y son gruesas. Es miedosa, casi no se deja ver. La séptima es el kowa:we:wentsi:n. El kowa:we:wentsi:n llega a crecer como un codo de largo y de grueso como el tamaño del kowe:lo:t (el fruto de Monstera), abundan por Koyo:xo:chiko, en lugares muy frescos. La séptima es la chirrionera, es verde y delgada, con piel áspera y la punta de la cola rojiza. Anda en las ramas de los árboles y plantas. No hace daño. Las víboras pueden picar en cualquier parte del cuerpo, puede ser en el pie, en la rodilla o si uno está deshierbando con las manos es posible que a uno le muerda en la mano. Las víboras venenosas tienen cuatro colmillos y cuando muerden, expulsan el veneno que lo tienen debajo de los colmillos. Si al morder entierran los colmillos en una de las venas, el efecto del veneno es más rápido. Luego, luego se desmaya uno. La mordedura duele bastante, se siente como hormigueo en los huesos y si uno aguanta unas veinticuatro horas después de la mordedura es posible que ya no muera uno. Para contrarrestar el veneno se usan las semillas de Santa Elena (*Abelmoschus manihot* (L.) Medic.), el tabaco y

una hierba que se parece a las hojas del kekexikilit (*Xanthosoma* spp.). La Santa Elena tiene el tallo morado y en el cogollo sale la flor. La flor se parece al kwa:nakat (*Psychotria elata* (Sw.) Hammel). Para calmar la sed provocada por la mordida, se prepara té de hojas de wa:kohxiwit (prob. *Mikania micrantha* Kunth in HBK ) porque la mordedura de la víbora hace que uno tenga mucha sed. Pero no se debe tomar agua natural porque puede provocar la muerte. La persona mordida debe tener mucho cuidado en la alimentación. Por eso el paciente debe comer totillas doradas, comidas calientes como carne de un gallo, y res. Pero no debe comer carne de guajolote, gallina, ni pescado por lo menos por una semana después de haber sido morido. Si uno come estos alimentos puede recaer y morir. Vázquez agrega que también cuando uno se corta con machete y se bebe agua, no es posible que uno se cure porque la sangre se asusta.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313\_tilitik-aaskat-Formicidae\_2010-07-30-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-30-a

**DURATION:** 02:02

**ENGLISH TITLE:** Formicidae: Type of ant still not identified

**SPANISH TITLE:** Formicidae: Tipo de hormiga todavía falta identificar

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de una hormiga llamada ti:litik a:skat. Estas hormigas abundan cerca de las casas donde hacen sus hormigueros. También les gusta vivir debajo de la basura que uno tira. Cuando se les alborota salen las hormigas adultas y ahí es donde se les puede ver sus huevecillos blancos, chiquitos y alargaditos. Se alimentan de lo dulce y hasta de la carne. Estas hormigas pican mucho.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313\_kowaaskat-Formicidae\_2010-07-30-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-30-b

**DURATION:** 01:58

**ENGLISH TITLE:** Formicidae: Not collected or identified (perhaps *Camponotus* spp.)

**SPANISH TITLE:** Formicidae: No colectada ni identificada (quizá *Camponotus* spp.)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de las hormigas kowa:skameh. Conoce unos negros y otros que le dicen nextik kowa:skat. Estas viven en los huecos podridos de los árboles, no tienen hormiguero como otras hormigas. Muerden con su boca, no pica con la cola. El nextik kowa:skat también vive en los huecos de los árboles. No sabe de qué se alimentan.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313\_nextik-aaskat-Formicidae\_2010-07-30-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-30-c

**DURATION:** 01:42

**ENGLISH TITLE:** Formicidae (unidentified ant still not identified)

**SPANISH TITLE:** Formicidae (hormiga no identificada todavía)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de un tipo de hormiga llamada nextik a:skat. Esta hormiga es muy parecida a la hormiga llamada kowa:skat [Nota: Quizá del género *Camponotus*] que vive en los huecos de los árboles. El nextik a:skat también vive en los huecos de los árboles secos. Cuando sienten humedad donde viven, luego se cambian de lugar porque les gusta vivir en lugares secos. Estas hormigas también muerden y se la pasa corriendo en los árboles. Vázquez Chanico comentó que no sabe de que se alimentan.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313\_teemiinkeh-Formicidae\_2010-07-30-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-30-d

**DURATION:** 03:31

**ENGLISH TITLE:** Formicidae: *Odontomachus chelifer* (Latrielle, 1802) and other species

**SPANISH TITLE:** Formicidae: *Odontomachus chelifer* (Latrielle, 1802) y otras especies

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de los varios tipos de hormigas llamadas te:mi:nkeh. Conoce una que le llaman ti:litik te:mi:nkeh y otra que le llaman nextik te:mi:nkeh. Estos dos tipos de hormigas abundan en los árboles podridos o en el musgo de los árboles grandes. Todas pican con un aguijón, no muerden como las otras hormigas que muerden con su mandíbula. Conoce otra hormiga negra y grande que también vive en el musgo de los árboles y cuando pica hasta da un susto ya que su picadura es muy fuerte y duele muy feo. [Nota: Por lo menos un tipo de te:mi:nkeh es *Odontomachus chelifer* (Latrielle, 1802), identificado por una colecta de una hormiga que fue llamada solamente 'te:mi:nkeh'. Nótese que aparentemente *O. chelifer* también se conoce como te:ntikow. Habría que investigar si te:ntikow y te:mi:nkeh son dos nombres para la misma hormiga.]

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313\_teentikow-Formicidae\_2010-07-30-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-30-e

**DURATION:** 03:45

**ENGLISH TITLE:** Formicidae: Perhaps *Odontomachus chelifer* (Latrielle, 1802)

**SPANISH TITLE:** Formicidae: Quizá *Odontomachus chelifer* (Latrielle, 1802)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de una hormiga grande llamada te:ntikow. Esta hormiga abunda en el musgo de los árboles grandes y en todo tipo de madera podrida. Pica muy fuerte y no muerde con la mandíbula sino que pica con un aguijón. Unas tienen alas y otras no pero viven juntas, quizá sean la pareja. Este tipo de hormigas solamente viven en grupos de cuatro integrantes y no más. En esta misma grabación habla de un insecto llamado te:to:kani (*Pompilidae*), así se le llama porque entierra arañas, chapulines y todo lo que pueda atrapar. Este insecto pica muy fuerte si es que se le alborota. [Nota: La observación acerca de los nidos de los

te:ntikow quizá se puede aplicar a *Odontomachus chelifer* (Latrielle, 1802) que congregan en colonias no muy grandes, pero mucho más de cuatro.]

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313\_teemiinkeh-teentikow-Formicidae\_2010-07-30-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-30-f

**DURATION:** 02:34

**ENGLISH TITLE:** Formicidae: Perhaps *Odontomachus chelifer* (Latrielle, 1802)

**SPANISH TITLE:** Formicidae: Quizá *Odontomachus chelifer* (Latrielle, 1802)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de una hormiga llamada we:i te:mi:nkeh. Cuando pica duele mucho y no se olvida por un buen rato la picadura. Ha visto una normal y otra con alas que probablemente sean la pareja. Viven en la madera seca donde ellas mismas construyen como vivir haciendo un hoyo en el interior de la madera. Cuando se humedece o se moja su vivienda, ellas se cambian a otro lugar seco. [Nota: Quizá sea también *Odontomachus chelifer* (Latrielle, 1802). Aparentemente hay varios tipos de te:mi:nkeh incluyendo ti:ltik te:mi:nkeh, nextik te:mi:nkeh y we:i te:mi:nkeh. Quizá sean castas distintas de la misma especie, o quizá especies distintas. También hay que investigar la relación entre te:mi:nkeh y te:ntikow.]

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313\_tsiikat-teenaan-Formicidae\_2010-07-30-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-30-g

**DURATION:** 05:24

**ENGLISH TITLE:** Formicidae: *Atta mexicana* (F. Smith, 1858)

**SPANISH TITLE:** Formicidae: *Atta mexicana* (F. Smith, 1858)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de unas hormigas llamadas tsi:kameh (*Atta mexicana* (F. Smith, 1858)). Estas hormigas viven adentro de la tierra y pero también hacen montones de tierra sobre la superficie. Al parecer viven en dos lugares diferentes porque en un lugar diferente sacan la tierra y en otro cuando salen a cortar las hojas para almacenar en su nido. Cuando salen a buscar hojas se van en fila hasta encontrar el árbol que más les agrada. La tierra que producen (de los montones que crean) es muy buen abono para las plantas. Estas hormigas trabajan en la noche y solamente salen las chiquitas a buscar hojas porque las adultas que ya tienen alas ya no salen. Las adultas con alas salen hasta en la temporada cuando se escucha un ruido bajo la tierra como un temblor y parece que con ese movimiento salen. Cuando salen vuelan y donde van a caer ya ahí se mueren. Muchos pájaros aprovechan la situación y se las comen. También hay personas que juntan estas hormigas y se las comen asadas. Estas hormigas son las que en español se les conoce como arrieras.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313\_iixpopoyooaaskat-Formicidae\_2010-07-30-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-30-h

**DURATION:** 02:39

**ENGLISH TITLE:** Formicidae: Unidentified and uncollected ant called i:xpopoyo:a:skat

**SPANISH TITLE:** Formicidae: Hormiga no identificada y no colectada llamada i:xpopoyo:a:skat

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de las hormigas llamadas i:xpopoyo:a:skameh. Conoce dos tipos, unos son grises y otros son negros. Estas hormigas no pican. Solamente se suben en el cuerpo de uno. Pero no hacen daño. Viven dentro de madera seca. Siempre andan caminando muy despacio, no se les ve correr como otras hormigas.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313\_chikikis-aaskat-Formicidae\_2010-07-30-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-30-i

**DURATION:** 03:11

**ENGLISH TITLE:** Formicidae: *Azteca* sp. (ant that lives in the chikikis: *Cecropia obtusifolia* Bertol.)

**SPANISH TITLE:** Formicidae: *Azteca* sp. (hormiga que vive en el chikikis: *Cecropia obtusifolia* Bertol.)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de las hormigas (*Azteca* spp.) que se viven en el árbol de hormiguillo (*Cecropia obtusifolia* Bertol.). Estas hormigas pican mucho si alguien intenta querer cortar un chikikis (árbol de *C. obtusifolia*). Si los mata uno, despiden un olor parecido al tahchino:ixochit (*Hypericum pratense* Schltdl. & Cham.). Pican en todas partes y hasta uno se voltea con mucha rapidez al sentir los piquetes.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313\_kwapeepeyoolin\_2010-07-30-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-30-j

**DURATION:** 02:36

**ENGLISH TITLE:** Formicidae: *Nylanderia* sp. (ex <sci>Paratrechina</sci>), type of ant that lives in colonies built in tree branches

**SPANISH TITLE:** Formicidae: *Nylanderia* sp. (ex <sci>Paratrechina</sci>), tipo de hormiga que vive en colonias construidas en las ramas de árboles

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de unas hormigas llamados kwape:peyo:limeh. Son amarillos y muerden pero no duelen mucho. Son parecidas a las hormigas que abundan en el árbol de hormiguillo pero no tienen un olor especial. Solamente viven en los árboles, no hacen sus hormigueros en el suelo. Nunca los ha visto con alas.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313\_tsaawalaaskat-Formicidae\_2010-07-30-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-30-k

**DURATION:** 02:33

**ENGLISH TITLE:** Formicidae: Camponotus textor Forel, 1899

**SPANISH TITLE:** Formicidae: Camponotus textor Forel, 1899

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de una hormiga llamada pana:l a:skat. Estas hormigas son negras y viven en las ramas tupidas de los árboles de chaloquite (Inga spp.) y de café donde hacen su nido como una bola de telaraña. Comenta que reciben este nombre porque viven en las ramas de los árboles como las avispas llamadas pana:lmeh. Estas hormigas nunca las ha visto con alas. No pican si es que uno no las alborota. [Probablemente sean los Camponotus textor Forel, 1899.]

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313\_xokookaaskat-Formicidae\_2010-07-30-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-30-l

**DURATION:** 02:46

**ENGLISH TITLE:** Formicidae: Type of ant not known

**SPANISH TITLE:** Formicidae: Tipo de hormiga no conocida

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de una hormiga llamada xoko:k a:skat. Estas hormigas son amarillas y boluditas. No andan apresuradas como otras hormigas. No sabe porque les llaman así. También muerden como cualquier hormiga pero solamente si se les alborota. Les gusta vivir en lugares húmedos como por ejemplo debajo de la basura o al pie de las matas de la milpa. Nunca las ha visto con alas.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313\_chiilaaskat-Formicidae\_2010-07-30-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-30-m

**DURATION:** 04:25

**ENGLISH TITLE:** Formicidae: Probably Solenopsis spp.

**SPANISH TITLE:** Formicidae: Probablemente Solenopsis spp.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla del chi:laska:skat (prob. Solenopsis spp.). Estas hormigas son coloradas y abundan en las milpas donde hay mucha humedad. También se pueden encontrar dentro de la tierra. Estas hormigas pican muy fuerte. A veces cuando está mordiendo y se quiere quitar no se desprende y hasta pierde la cabeza. Otro tipo de hormigas que Vázquez Chanico conoce son los chi:chi:laska:meh. Estos son distintos. Son más chiquitos y viven en la tierra.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313\_ixwanimeh-Formicidae\_2010-07-30-n.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-30-n

**DURATION:** 02:26

**ENGLISH TITLE:** Formicidae: Not collected or identified

**SPANISH TITLE:** Formicidae: No colectado ni identificado

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de las hormigas conocidas como ixwanimeh. Estas hormigas son amarillas y les gusta vivir debajo de la mazorca acumulada. Estas también pican pero sus picaduras no duelen. Normalmente andan muy despacio, sin correr mucho. Nunca los ha visto con alas. Nada más viven en el suelo pero no hacen sus hormigueros.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313\_peepeewanimeh-Formicidae\_2010-07-30-o.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-30-o

**DURATION:** 07:09

**ENGLISH TITLE:** Formicidae: Eciton spp.

**SPANISH TITLE:** Formicidae: Eciton spp.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de unas hormigas llamadas pe:pe:wanimih [Nota: probablemente Eciton spp.]. Reciben este nombre porque avanzan en tropa abarcando una franja ancha. Todo lo que encuentran a su paso lo van arreando. Arrean desde chapulines, arañas, víboras y hasta a los humanos los arrean porque muerden y entonces uno tiene que huir para que sigan su camino. Cuando salen, estas hormigas a su paso van arreando todo tipo de insecto y cuando algún ratón o víbora no se quiere mover también lo agarran en manada y lo matan. Como para evitar ser devorados por los pe:pe:wanimen muchos insectos se sienten obligados a salir de sus escondites. Entonces varios tipos de pájaros aprovechan para comerse los insectos ya que se les hace fácil cazarlos. Los pe:pe:wanimih también entran a las casas y ahí arrean a las cucarachas y ratones. Para ahuyentarlos por otro rumbo se les echa agua o se les quema con lumbre. En el monte hay otro tipo de estas hormigas y esas son más grandes y duelen más sus mordeduras. Las que abundan en el monte viven debajo de los troncos podridos y cuando salen a andar regresan al mismo lugar donde viven. También se les llama pe:pe:wanimih.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313\_totoch-Formicidae\_2010-07-30-p.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-30-p

**DURATION:** 03:48

**ENGLISH TITLE:** Formicidae: Type of ant still not identified

**SPANISH TITLE:** Formicidae: Tipo de hormiga todavía no identificado

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de unas hormigas llamadas totochmeh. Estas hormigas son muy chiquitas y viven en las casas. Se alimentan de todo lo que encuentran en la casa. Se les puede ver en la olla de café, en la comida, en las tortillas y también se

meten en los panes. Si se toma el café sin fijarse que ahí adentro están las hormigas se da uno cuenta porque el café tiene un sabor agrio. No sabe si tienen un hormiguero porque sólo Vázquez Chanico las ha visto en las paredes.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313\_toorohwits-aaskat-Formicidae\_2010-07-30-q.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-30-q

**DURATION:** 04:27

**ENGLISH TITLE:** Formicidae: Azteca spp.

**SPANISH TITLE:** Formicidae: Azteca spp.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de unas hormigas llamadas to:rohwhits a:skameh (Azteca spp.). Viven en un árbol llamado to:rohwhits (*Vachellia cornigera* (L.) Seigler & Ebinger). Este árbol abunda en la zona baja donde hace mucho calor como por San Antonio Rayón, Amatlan y Ranchería Morelos. Y se le llama to:rohwhits porque tiene unas espinas parecidas a los cuernos de los toros. Estas hormigas pican muy fuerte si es que uno se acerca o se agarra del árbol. Comenta que estas hormigas viven pegados en el tronco. Aunque llueve, ahí adentro de las espinas se la pasan. [Nota: Ceferino Salgado Castañeda agrega que estas hormigas viven adentro de las espinas y del fruto del árbol, el asesor no menciona eso porque donde vive no hay de esta planta.]

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313\_kowxiixinoolah-Formicidae\_2010-07-30-r.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-30-r

**DURATION:** 03:09

**ENGLISH TITLE:** Formicidae: *Pseudomyrmex* sp.

**SPANISH TITLE:** Formicidae: *Pseudomyrmex* sp.

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de una hormiga llamada kowxi:xino:lah a:skat. Es una hormiga amarilla y delgada en la cintura (por eso xino:lah, la pronunciación náhuat de 'señora'). Esta pica muy fuerte y siempre anda muy de prisa. Agrega también el comentario que esta hormiga brinca de un lugar a otro como chapulín. Nunca las ha visto con alas.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313\_kostik-aaskat-Formicidae\_2010-07-30-s.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-30-s

**DURATION:** 06:21

**ENGLISH TITLE:** Formicidae: 'Yellow ant': Not collected or identified

**SPANISH TITLE:** Formicidae: 'Hormiga amarilla': No colectada ni identificada

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de las hormigas llamadas kostik a:skameh. Estas viven junto a las casas, debajo de las piedras o debajo de la basura. Estas hacen su hormiguero y abundan muchos. Hay hormigas amarillas, coloradas y negras, todas hacen su hormiguero. Cuando se siembra el chile llegan unas hormigas que hacen sus pequeños hormigueros y posteriormente se suben en los arbolitos y si no se les extingue con veneno químico, secan la planta. En el tallo principal del arbolito hacen un caminito de tierra. Comenta que las hormigas que son plaga para las plantas de chile se convierten en otros insectos verdes con cuernitos punzocortantes. [Nota: Quizá esta última observación sea una equivocación.]

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313\_aaskapaapaaloot-Formicidae\_2010-07-30-t.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-30-t

**DURATION:** 02:35

**ENGLISH TITLE:** Formicidae: *Camponotus* (flying ants, i.e., male reproductive ants, perhaps of the genus *Camponotus*)

**SPANISH TITLE:** Formicidae: *Camponotus* (hormigas con alas, probablemente hormigas masculinas con alas)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de los a:skapa:pa:lo:meh. Estos insectos muerden pero no hacen daño. Parece que son las mismas hormigas que andan en la tierra. Dicen que cuando estos insectos empiezan a volar en la tarde es porque anuncian la lluvia. Habitan en los muros de madera de las casas. No se hacen muy grandes.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313\_chiknaaw\_2010-07-30-z.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-30-z

**DURATION:** 02:55

**ENGLISH TITLE:** Hymenoptera: Pompilidae

**SPANISH TITLE:** Hymenoptera: Pompilidae

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de unos insectos que les llama chikna:wmeh, son colorados y son parecidos a lo que se le conoce como tsi:kameh. Estos insectos no pican. Solamente entran a las casas porque vuelan sobre la luz intentando apagarla. Algunas personas tienen la creencia de que cuando este insecto entra a la casa es porque presagia un mal. Pero otros no creen en eso. [Ha sido colectado un insecto que E. Vázquez Chanico llamó chikna:w. Parece ser un Pompilidae.]

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313-MJA312\_tahsolmaamaani\_2010-07-31-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2010-07-31-a

**DURATION:** 03:14

**ENGLISH TITLE:** Chrysopidae (larva)

**SPANISH TITLE:** Chrysopidae (larva)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico y María Juárez hablan de un insecto llamado tahsolma:ma:ni (larva de insectos de la familia Chrysopidae). Recibe este nombre porque siempre anda cargando basura. Cuando se le quita su casita se puede ver que el insecto es blanco. Cuando este bicho camina en la piel de una persona es muy malo porque a la persona por donde camina el insecto le salen unas ampollas grandes y duele mucho. Para sanar estas ampollas se puede moler las puntas (hojas) tiernas del árbol de huaje (Leucaena spp.) y se le pone como emplasto a la parte afectada. No hay otro medicamento de patente (esto es, de farmacia) para aliviar este mal. Vázquez Chanico agrega que también se puede quemar una hoja de plátano y humedecerlo con agua para luego aplicarlo en la parte afectada.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313\_aamichin-cria-de-peces\_2012-07-27-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2012-07-27-f

**DURATION:** 11:09

**ENGLISH TITLE:** The raising of fish

**SPANISH TITLE:** La cría de peces

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez platica sobre la cría de peces algo que hacía mucho tiempo pero ya hace. Platica que para criar a los peces primero él hacía un estanque: excavaba la tierra, excavaba un canal hacía a donde se encontraba un manantial para que llegara el agua al estanque. Luego compraba los peces chiquitos y los metía en el estanque. Para alimentar a los peces les daba hojas de ma:talin (varias especies de Commelinaceae: Commelina, Tradescantia, Tripogandra entre otros géneros). Cortaba las matas de ma:talin en pequeños trozos y se los daba a los peces. También les daba chayotes hervidos. Cortaba los chayotes, los ponía a hervir, los cortaba en pequeños trozos y se los daba a los peces. El ko:nkilit (Schistocarpa bicolor Less.) también servía para alimentar a los peces. Cortaba las hojas en pequeños trozos para darles de comer. Como pasaban los meses, los peces se multiplicaban hasta llegar a los 600. Iban creciendo hasta llegar a medir lo de un codo de largo. Era bueno tener la cría de peces porque para comprar pescado es muy caro y si uno tiene pues ya no hay necesidad de comprar. Vázquez preparaba los pescados de varias formas. A veces los ahumaba, algunas veces los guisaba y otras veces preparaba caldo de pescado fresco. No a todas las personas les gusta comer pescado. Algunas dicen que no les gusta porque tiene muchos huesos. Otras dicen que no les gusta porque tiene un olor fuerte a xokihya:k. Vázquez platica que cuando sus peces ya se multiplicaron estaba muy contento porque cuando le daban ganas de comer pescado no tenía que ir a otro lugar para conseguirlos. Vázquez Chanico cuenta que ya tenía un buen número de peces pero un día vino un aguacero y se llevó casi todos. Se enojó mucho y los que quedaron se los comió. Ahí se acabaron todos. Desde aquel entonces ya no volvió a criar peces.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_RMM302-AJH303\_Apidae-pisiilnekme\_2013-04-04-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-04-04-a

**DURATION:** 12:49

**ENGLISH TITLE:** Apidae: Scaptotrigona mexicana (Guérin-Méneville, 1845): Meliponini bees

**SPANISH TITLE:** Apidae: Scaptotrigona mexicana (Guérin-Méneville, 1845): Las abejas meliponas

**DESCRIPTION:** Andrés Juárez platica acerca de la cosecha de miel de los pisi:lnekme (Scaptotrigona mexicana) (Guérin-Méneville, 1845, domesticadas en ollas). Primero separaban las dos ollas que se habían pegadas boca a boca y selladas la junta con ceniza [Nota: En la olla de abajo (que está boca arriba) están las crías en el nido; en la olla de arriba (que está boca abajo) están los cántaros de miel llenos con miel]. Llevaban la olla que contenía miel, dando vueltas caminando, para que salieran las meliponas que quedaban dentro de la olla. Después regresaban la olla al lugar donde se guardaban las ollas, pero ya sin abejas. Entonces ya cosechan la miel. Se cubría la cabeza con un paliacate o una red para evitar que las abejas molestaran a la persona que cosechaba la miel. El día que cosechaban la miel, por la tarde iban a traer hojas de pepechkanixiwit (un tipo de planta no documentado fuera de esta mención por Juárez). Luego juntaban las hojas con el propóleo para sahumar a las ollas que habían sido cosechadas. Eso lo hacían para ahuyentar a los tsonte:skameh (tipo de mosca de la familia Phoridae, probablemente Melaloncha sp.) y así podían evitar el daño a la abejas. Ruben Macario platica que hay varias formas de cosechar la miel. Algunas personas separan las dos ollas y llevan la olla con miel a otro lugar para que salgan las meliponas. Otras personas sahuman a la olla ahí donde está para ahuyentar a las abejas de esta manera. La ventaja se sahumar y ahuyentar a las meliponas cerca de las demás ollas es que no huyen sino que se quedan cerca de las demás abejas domesticadas. Así no se va disminuyendo la cantidad abejas que se acomodan dentro de las ollas. Hay que tener mucho cuidado en el momento de cosechar la miel cuando se separan las dos ollas y la olla que contiene el nido de las abejas. Hay que limpiar bien la olla de abajo quitándole el propóleo y tapándolo lo más rápido que se pueda para evitar que se introduzcan los tsonte:skameh dentro de la olla. Los tsonte:skameh se meten dentro de la olla, ponen sus huevecillos y en unos dos o tres días nacen los gusanos (sus larvas) que se alimentan de la miel dejando a las abejas sin alimento para sus crías. Por esta razón las meliponas se salen de la olla. En el momento que ya está tapada la olla y pegada, se debe colocar en el mismo lugar donde se encontraba para no extraviar a las abejas. Enseguida se limpia la olla que contiene miel, se limpia todo por dentro separando la miel del polen (poniendo cada producto en un lugar por separado) para que todo salga limpio tanto la miel como el polen. Hay que cuidar mucho estas abejas, ya que actualmente ayudan a obtener un ingreso fiable porque la miel que se produce se vende. Por otra parte, cuando uno va a un velorio y al regresar, hay que bañarse, cambiarse de ropa antes de acercarse al lugar donde se encuentren las abejas porque de lo contrario les hace uno daño y de esa forma se empiezan a dañar los nidos. Entonces las meliponas o se van o se mueren.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313-AND308\_Apidae-kwitane\_2013-04-04-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-04-04-b

**DURATION:** 10:05

**ENGLISH TITLE:** Stingless bees (meliponini)

**SPANISH TITLE:** Las abejas sin aguijón (meliponas)

**DESCRIPTION:** Anastasio Nicolás Damián platica sobre los kwitanekmeh (un tipo de abeja melipona). Hay dos tipos de kwitanekmeh, unos son de color negro y otros tienen las alas blancas (hasta la fecha se han colectado dos especies que han sido designado kwitanekmeh: *Partamona bilineata* (Say) y *Lestrimelitta chamelensis* Ayala, 1999). Los de color negro construyen su nido en el suelo con pura tierra por eso les llaman kwitanekmeh, en su entrada no tiene trompeta. A veces construyen su nido en las aperturas de las piedras. Si se les mueve su nido atacan, pican y también duele. Otros se abalanzan contra uno y se meten debajo de la ropa o en los cabellos. Molestan mucho no pican sino muerden, pero no duele. Dicen que los kwitanekmeh también tiene una reina pero no se sabe si también sale afuera. Nicolás nunca ha visto que tengan miel dentro de su nido. Cuando trabaja en el campo y suda mucho también se le acercan para alimentarse del sudor [Nota: Quizá son los mismos o quizá incluyen los Halictidae]. Ernesto Vázquez Chanico [Nota: Quizá se confunde Vázquez porque al principio habla él de ta:lpána:lmeh y la plática de Nicolás era acerca de los kwitanekmeh]. Dice que no los conoce muy bien, supone que hay tres tipos de ta:lpána:lmeh. Unos construyen su nido en el suelo con propóleo y casi se parece al nido de los pisi:lnekmeh (*Scaptotrigona mexicana* Guérin-Méneville, 1845). Otros construyen su nido que se parece al color de la tierra. Se ve que está hecho con tierra y en su entrada no tienen trompeta. Sólo tienen un hoyo para entrar y ahí se meten. Lo atacan a uno y muerden con la boca, no tienen aguijón y no duele mucho. Otros son muy bravos, se abalanzan contra uno, molestan mucho, se meten debajo de la ropa y si duele cuando muerden. Tienen reina pero ésta no sale nunca. La reina no trabaja sólo pone huevecillos para que se sigan multiplicando. Hay otros kwitanekmeh que son más pequeños y ellos son los que trabajan, salen a recolectar la miel y el polen. Chupan la flor de café, las flores de *Chalawihkwit* (*Inga* spp.), las flores de plátano y otras flores que encuentran.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_ADA300-RMM302\_Apidae-kwitanekmeh\_2013-04-04-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-04-04-c

**DURATION:** 14:36

**ENGLISH TITLE:** The meliponini bees known as kwitanekmeh

**SPANISH TITLE:** Los meliponini llamados kwitanekmeh

**DESCRIPTION:** Rubén Macario platica sobre los kwitanekmeh. Les llaman kwitanekmeh porque andan en donde corren las aguas negras y se alimentan de los desperdicios que encuentran en cualquier lugar. Hay dos tipos de kwitanekmeh, aunque las dos se parecen mucho, son diferentes. Un tipo son unas abejas bravas que si se les mueve su nido se abalanzan contra uno y muerden. Otro tipo son abejas que no son muy bravas. Construyen su nido en las aperturas de las paredes. Mencionó después otros que construyen su nido en el suelo o en los troncos podridos. Ésos se llaman ta:lkwitanekmeh (de ta:l- 'tierra' o 'suelo'). Dentro de su nido también almacenan la miel casi parecida a la miel de los pisi:lnekmeh (*Scaptotrigona mexicana*). Amelia Domínguez platica que ha visto que los kwitanekmeh construyen su nido en las paredes viejas. No sabe si también construyen su nido en los troncos de los árboles. Estas abejas tienen un olor a zacate a limón [NOTA: Olor de limón es una característica de los *Lestrimelitta chamelensis* Ayala] y su nido se ve que está hecho con puro propóleo. Casi son muy parecidas a las abejas pisi:lnekmeh porque su nido se parece, sólo que los kwitanekmeh tienen un olor diferente. Los kwitanekmeh tienen una entrada casi igual al de los pisi:lnekmeh, pero los nidos de los primeros no tienen trompeta. También ha visto que otros kwitanekmeh construyen su nido en el suelo y se ve que su nido está hecho con pura tierra. Su nido se ve raro porque es así como una bola de tierra. No tiene una entrada muy bien hecha. Tal vez se alimentan de la miel de las flores porque si uno les destruye su nido, se ve que también tiene miel aunque no es igual a la miel de los pisi:lnekmeh.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313-RMM302\_Hymenoptera\_teexalmeh\_2013-04-04-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-04-04-d

**DURATION:** 03:56

**ENGLISH TITLE:** Apidae: Meliponini (probably; perhaps *Lestrimelitta*)

**SPANISH TITLE:** Apidae: Meliponini (probablemente; quizá *Lestrimelitta*)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de unos insectos llamados te:xa:lmeh (Apidae, probablemente tribu meliponini, quizá género *Lestrimelitta*). Son unos insectos amarillos y viven en los huecos de los árboles. Estos insectos también producen miel y cuando uno anda en la milpa le chupan a uno el sudor. Rubén Macario Martínez conoce este tipo de insectos y comparte los mismos conocimientos que Vázquez Chanico pero no sabía el nombre del insecto. [Nota: Aparentemente los *Lestrimelitta* no son de color amarillo, pero habría que checar.]

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313-RMM302\_Hymenoptera-teexalmeh\_2013-04-04-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-04-04-e

**DURATION:** 06:01

**ENGLISH TITLE:** Apidae: Meliponini (probably; perhaps *Lestrimelitta*)

**SPANISH TITLE:** Apidae: Meliponini (probablemente; quizá *Lestrimelitta*)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de unos insectos llamados te:xa:lmeh. Son amarillos y viven en los huecos de los árboles. No pican ni muerden. Se paran en el cuerpo de uno pero solamente para chupar el sudor. También producen miel pero muy poco. Cuando se les aplasta con las manos despiden un olor a limón. Rubén Macario Martínez conoce estos insectos con las mismas características y comportamiento pero no sabe el nombre, los conoce literalmente como 'los que chupan el sudor'. Vázquez Chanico agrega que solamente conoce un tipo de estos insectos. [Nota que aquí no menciona el color de esta abeja.]

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_AJH303-AND308\_Hymenoptera-teexalmeh\_2013-04-04-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-04-04-f

**DURATION:** 17:33



**ENGLISH TITLE:** Hymenoptera: Apoidea: Halictidae (from the description and the fact that they are attracted to sweat, they could be Halictidae)

**SPANISH TITLE:** Hymenoptera: Apoidea: Halictidae (por la descripción como atraído al sudor y por su color, pueden ser Halictidae)

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás platica de los te:xa:Imeh. Los te:xa:Imeh son de color amarillo. Dice que construyen su nido en los troncos de los árboles como el xi:kalkowit (Alchornea latifolia Sw.) o en troncos de tarro (otate). Los te:xa:Imeh no hacen una trompeta para entrar. No sabe si tienen miel en donde tienen su nido y nunca ha visto que chupen las flores como otros insectos. Los te:xa:Imeh se le acercan a uno cuando hace calor y tiene mucho sudor en la cara o en las manos. Por eso, en los meses cuando hace frío no se le acercan a uno porque uno no suda. Pero cuando hace calor se paran en la piel de uno para limpiarle el sudor porque se alimentan de eso. Cuando a uno se le acercan muchos te:xa:Imeh y se paran en la cara o en las manos se sienten cosquillas y a veces uno los mata para que no sigan molestando. Los te:xa:Imeh tienen un olor a zacate limón. Cuando uno va a trabajar en el campo o va a traer leña molestan mucho. Repite que no pican, sólo se sienten cosquillas y por eso a uno lo molestan. Juárez platica que él no sabía cómo se llamaban esos animales. Pero cuando era niño y lo llevaban a trabajar al campo veía a los animales que se le acercaban mucho y le molestaban. Entonces su hermano le dijo que se llaman xa:Inekmeh. Pero no es bueno que los mate porque si no le van a molestar más porque vendrían otros xa:Inekmeh. Si uno piensa alejarse de los xa:Inekmeh y se va hacia otro lugar, lo persiguen y siguen molestando. Hay muchos xa:Inekmeh cuando hace mucho calor y uno está sudando. Cuando está nublado o a veces trabaja uno aunque este lloviendo, no molestan. Los xa:Inekmeh se alimentan del sudor de las personas y a veces también va a chupar algunas flores. En su nido no tienen miel como las abejas y anidan en los troncos de los árboles o en la superficie de los riscos. Pero no tienen miel, tienen algo así como puro propóleo nada más. Los xa:Inekmeh también chupan las flores de wehwei kwitakowit (Cestrum nocturnum es el kwitakowit pero hay otro kwitakowit que es árbol y quizá sea este de que hable: Cestrum racemosum Jacq. o C. glanduliferum Kerber ex Francey). Las flores del wehwei kwitakowit son de color amarillo, las van a chupar con rapidez y nuevamente regresan a su nido.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313-RMM302\_Hymenoptera-taalpanaalmeh\_2013-04-04-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-04-04-g

**DURATION:** 12:10

**ENGLISH TITLE:** Vespidae: Probably Polybia spp. (ta:lpana:Imeh), and Polybia plebeja Saussure (pana:Imeh)

**SPANISH TITLE:** Vespidae: Probablemente Polybia spp. (ta:lpana:Imeh) y Polybia plebeja Saussure (pana:Imeh)

**DESCRIPTION:** Rubén Macario platica que los ta:lpana:Imeh casi son iguales a los pana:Imeh que construyen su nido en el envés de las hojas de las plantas, debajo de los techos de casas, en las paredes viejas o en las ramas de los árboles. Pero son diferentes porque los ta:lpana:Imeh construyen su nido debajo de los bordos de tierra en lugares secos. Los ta:lpana:Imeh tienen la cintura delgada y en donde pican duele mucho. Hace muchos años cuando fabricaban panela y le quitaban la tapadera a la paila y la ponían afuera, varios tipos de pana:Imeh se acercaban a la tapadera para limpiarle los restos de miel que se le pegaba. Actualmente ya no hay muchos ta:lpana:Imeh cerca de los pueblos: ya van desapareciendo. Ernesto Vázquez también platica que los llaman ta:lpana:Imeh (ta:l- 'suelo, tierra') porque construyen su nido debajo de los bordos de tierra. El color de su nido es de café parecido al color de la tierra. Su nido lo hacen en forma de bola grande colgado hacia abajo. Los ta:lpana:Imeh son de color negro, delgadas de cintura y parecidos al tahkopitsaka:skat. Si uno se les mueve su nido se abalanzan contra uno y si corre lo persiguen a una distancia larga. El lugar picado (por ejemplo cerca de los ojos, en la boca o en la nariz) se hincha mucho y se siente un dolor insoportable. Actualmente los ta:lpana:Imeh ya no se encuentran cerca de aquí. Se encuentran en los bosques donde se hacen los derrumbes y ahí construyen su nido debajo de los bordos de tierra. Otros pana:Imeh construyen su nido en las hojas de plantas y debajo de los techos de casa. Su nido es de color blanco. Estos pana:Imeh también son de color negro pero no son muy bravos como los ta:lpana:Imeh. Y aunque pican también, no se hincha mucho ni se siente mucho dolor. Estos pana:Imeh también almacenan un poco de miel dentro de su nido. Su nido lo hacen de forma encimada porque ahí también almacenan sus huevecillos. Las larvas van creciendo poco a poco, cuando se les van saliendo sus alas son de color blanco y cuando terminan de crecer son de color negro que ya están listas para volar y salir del nido. Todos estos animales se alimentan de la miel de las flores que existen en estos lugares.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_AJH303-RMM302\_Hymenoptera-kowitomitmeh\_2013-04-04-h.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-04-04-h

**DURATION:** 09:39

**ENGLISH TITLE:** Vespidae: Agelaia sp.

**SPANISH TITLE:** Vespidae: Agelaia sp.

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez habla de los kowitomitmeh (Vespidae: Agelaia sp.). Comenta que estos insectos viven en los palos huecos de los troncos. Nunca se le encuentran con un nido normal como de las demás avispas. Dichos insectos son muy delicados ya que al pasar cerca de donde viven se alborotan y corretean a uno. Sus picaduras son muy dolorosas. Macario Martínez comenta que no sabe cómo se reproducen ya que siempre los ve en los huecos de los palos. Andrés Martín Juárez continúa diciendo que él tampoco ha visto como se reproducen y sabe lo mismo que Macario: que lo kowitomitmeh viven dentro de los palos huecos. Macario Martínez comenta que sabe que estos insectos se alimentan de la carne podrida y de lo dulce. Donde hacen panela ahí se les puede ver chupando la miel que queda de la manta que se ocupa para tapar el caso que contiene el jugo hirviendo

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313-AND308\_Hymenoptera\_kowitomitmeh\_2013-04-04-i.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-04-04-i

**DURATION:** 17:37

**ENGLISH TITLE:** Vespidae: Agelaia sp., perhaps Agelaia centralis (Cameron, 1907)

**SPANISH TITLE:** Vespidae: Agelaia sp., quizá Agelaia centralis (Cameron, 1907)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez platica sobre los kowitomitmeh (probablemente sea del género *Agelaia*, quizá *Agelaia centralis* (Cameron, 1907)). Los kowitomitmeh construyen su nido en troncos de árboles como el ahkokowit (*Matudaea trinervia* Lundell var. *trinervia*) o cualquier tronco que tiene agujeros [Nota: quizá agujeros hechos por los pájaros carpinteros, kowchito]. En donde encuentran un tronco con agujeros, se meten para limpiar y después ya se meten ahí. No tienen trompeta para entrar y se meten hasta el fondo. Cuando hace mucho calor en el mediodía se alborotan mucho. Si alguien pasó por ahí y los provocó y después pasa otra persona es a esta segunda persona que le pican en la cara o en cualquier parte de su cuerpo. Los kowitomitmeh tienen el abdomen de color amarillo combinado con negro como el color de la cola de mapache. Cuando se paran sostienen abiertas las alas como si estuvieran volando. Son muy bravos, se abalanzan contra uno y pican. Si uno corre para alejarse, lo persiguen. Acá en la Loma en Ta:lchi:chi:l, en el terreno de los Osorios, se encuentra un tronco de ahkokowit a la orilla del camino que tiene kowitomitmeh. Cuando uno pasa por ahí, y está haciendo mucho calor se abalanzan contra uno y lo corretean. Pican en cualquier parte del cuerpo y duele mucho. El agujijón no se queda en la piel porque esos animalitos son de cuerpo muy duro como los xi:kohmeh [Nota: Aparentemente los *Xylocopa* y los *Bombus*]. Cuando un xi:koh le pica a uno, su agujijón se lo vuelve a llevar y entonces puede picar varias veces. Los kowitomitmeh tiene agujijón igual que los xi:kohmeh. Pican en la piel y se llevan otra vez su agujijón. Sólo los wehwei nekmeh (*Apis mellifera* L.) pican una vez y dejan su agujijón en la piel de uno. Entonces se mueren. Vázquez Chanico sigue notando que los kowitomitmeh no dejan que se acerque uno a donde tienen su nido. No se sabe si tienen miel en su nido o tienen ahí sus crías. Los kowitomitmeh les gusta alimentarse de la carne que está en descomposición, se acercan mucho en donde está tirado un animal muerto. Por ejemplo, si uno mata a una serpiente venenosa y ya se está descomponiendo, los kowitomitmeh se amontonan encima para comérselo. Si uno se acerca en el lugar donde está colgada la serpiente y los kowitomitmeh ahí se están alimentando, no hacen nada. No lo provocan a uno, pero si uno se acerca a donde tienen su nido, se abalanzan contra uno y no lo dejan estar ahí. Uno nunca ve que chupen flores de las plantas para alimentarse como las abejas. Vázquez Chanico ha visto que se acercan al lugar donde secan el bagazo, tal vez le quitan la miel después de ser exprimido en el trapiche. Vázquez comenta que eso lo veía hace muchos años cuando todavía fabricaban panela en esta región. Anastasio Nicolás Damían luego platica que los kowitomitmeh tienen su nido en los troncos de chi:kikiskowit (*Cecropia obtusifolia* Bertol.) , xi:kalkowit (*Alchornea latifolia* Sw.) , ahkokowit, a:makowit (*Ficus* spp.) y wi:ts:la:mat (tipo de *Quercus*, quizá *Quercus acutifolia* Née) que tienen agujeros. En los meses que hace mucho calor y donde hay mucha varaña seca, o en las matas de ma:tapalka (injerto, *Loranthaceae*, *Santalaceae* y quizá *Viscaceae*) ahí los kowitomitmeh andan revoloteando. Cuando se paran tienen abiertas las alas como si estuvieran volando. En el momento que pican, lo hacen con el agujijón y eso es lo que duele mucho. Si a uno le pican quizá dos kowitomitmeh, a veces ya le empieza a dar escalofríos o fiebre. Tal vez tengan veneno en el agujijón y por eso duele mucho. Los kowitomitmeh tienen el cuerpo de color amarillo combinado con rojo. Como tienen su nido en el tronco podrido, a veces se cae el tronco al suelo. Si uno pasa por ahí lo corretean y pican en la cara, en las orejas, en la cabeza o en cualquier parte del cuerpo. Nicolás comenta que ha matado algunas nahuiacas en donde trabaja y en el lugar donde las cuelga ha visto que cuando ya se está descomponiendo los kowitomitmeh se amontonan sobre la nahuiaca para alimentarse de su carne. Hace muchos años construía trampas para atrapar a las palomas y en el momento que quedaban atrapadas si no él no iba a recogerlas pronto se morían y los kowitomitmeh se les acercaban para alimentarse de su carne. Acá en A:tekhokomol cerca del camino hay un tronco podrido que tiene un nido de kowitomitmeh. En los días que hace mucho calor y si uno pasa por ahí, se abalanzan contra uno y no lo dejan pasar. Los kowitomitmeh se alborotan mucho sólo en los meses que hace mucho calor. En meses de invierno se encuentran dentro de su nido y casi no salen a volar. No sabe Nicolás si los kowitomitmeh chupan las flores de las plantas para alimentarse de la miel. Tampoco sabe si en su nido tienen huevecillos igual que las abejas. Uno nunca se puede acercar al lugar donde anidan. Los kowitomitmeh nunca construyen su nido en el suelo ni tampoco tienen trompeta para su entrada. Hace como unos cuarenta años cuando todavía hacían panela allá en el Tozán después de que sacaban la paila y la tapadera del horno, veía que los kowitomitmeh se acercaban mucho para limpiar la miel que se les quedaba. También se acercaban mucho en donde tiraban la cachaza y en los moldes de panela después de que los vaciaban.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_RMM302-AND308\_Apidae-wehwei-nekmeh\_2013-04-04-j.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-04-04-j

**DURATION:** 24:07

**ENGLISH TITLE:** Apidae: *Apis mellifera* L.

**SPANISH TITLE:** Apidae: *Apis mellifera* L.

**DESCRIPTION:** Rubén Macario y Anastasio Nicolás hablan acerca de los wehwei nekmeh (*Apis mellifera* L.). Nicolás dice que uno los encuentra en el monte, se anidan en los troncos y en las hendiduras de las piedras. Los wehwei nekmeh tienen el agujijón en el abdomen. Cuando le pica a uno, el agujijón queda enterrado en la piel. Macario dice que los que crían las wehwei nekmeh colocan sus panales en cajones de madera para que ahí almacenen la miel. Agrega que veía a uno de sus vecinos que tenía sus wehwei nekmeh en cajones. Dice que cuando su vecino cosechaba la miel, echaba humo para ahuyentar a las abejas y poder sacar la miel. Con el humo se alejaban y ya no lo picaban. Macario dice que dentro de los cajones hay unos bastidores, en el mismo bastidor las abejas ponen su cera y luego ahí en las cavidades almacenan la miel. Cuando se cosecha la miel, la cera se aplasta porque los cosechadores exprimen la cera para extraer la miel. Al terminar la cosecha de miel, los productores de miel la hierven para que no se agrie. Luego la envasan para venderla. La cera la hierven para limpiarla y después la ocupan para hacer velas en las mayordomías. Nicolás dice que el polen de las wehwei nekmeh también es sabroso preparado en atole. Macario agrega que a lo mejor la colmena tiene una o más reinas. Pero él no las conoce muy bien porque tiene miedo a las abejas ya que su la picadura duele bastante. Macario cree que hay tres tipos de wehwei nekmeh. [NOTA: no es seguro que los tres tipos son de la misma especie.] Un tipo son más grandes y otros más pequeños. Las abejas del tercer tipo se conocen como neminih. Los neminih, andan de un lugar a otro, buscando miel de otros panales para comerla y luego se van. Nicolás dice que conoce solamente dos tipos. Un es más grande y amarillo y el otro es más pequeño. Abundan en el monte. Macario dice que las wehwei nekmeh son muy delicados, si los dueños de las abejas tienen pleito o peleas, las abejas se van. Finalmente Macario agrega que las wehwei nekmeh son diferentes a los pisi:inekmeh (*Meliponini*: *Scaptotrigona mexicana* Guérin-Méneville, 1845). Las pisi:inekmeh son atacados por los tsonte:skameh (tipo de mosca de la familia *Phoridae*, probablemente *Melaloncha* sp.) y no tienen agujijón. Los wehweinekmeh son más rebeldes, no son atacados por los tsonte:skameh y tienen agujijón.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313-AJH303\_Hymenoptera-xiikalkwitamiaawameh\_2013-04-04-k.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-04-04-k

**DURATION:** 06:42

**ENGLISH TITLE:** Vespidae: Type of Vespidae still not identified

**SPANISH TITLE:** Vespidae: Tipo de Vespidae todavía no identificado

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez Chanico habla de unos insectos llamados xi:kalkwitamia:wameh. Este tipo de insecto hace su nido en lo alto de los árboles. Son muy delicados porque si se les alborota corretean lejos hasta picar y duele muy feo. Son negras y amarillas. Piensa que también tienen su panal con miel porque son parecidos a las avispas llamadas pana:lmeh. Andrés Martín Juárez afirma lo que dice Vázquez Chanico acerca de este tipo de avispas. Los dos piensan que quizá se alimentan del néctar de las flores porque nunca las han visto comiendo frutos.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313-AND308\_Vespidae-aaltsimit\_2013-04-04-l.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-04-04-l

**DURATION:** 11:27

**ENGLISH TITLE:** Vespidae: Wasps of various types

**SPANISH TITLE:** Vespidae: Avispas de varios tipos

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolas platica que hay tres tipos de a:lsimit. Unos son los a:lsimitmeh más pequeños. Son de un color blanco combinado con negro y cuando pican duele mucho. Construyen su nido en las ramas de las pequeñas plantas que hay en el suelo. Hacen su nido alargado y las larvas cuando están muy pequeñas se encuentran dentro del nido. El segundo tipo son a:lsimitmeh más grandes de color negro. También duele mucho cuando pican. Construyen su nido en las ramas de café o en las ramas de chalahiw (Inga spp.). Hacen el nido alargado como los mecapales que se usan para cargar. El tercer tipo son los a:lsimitmeh de color rojo (quizá varios tipos de Polistes spp.). Le pican a uno en cualquier parte del cuerpo, se hincha la piel y por el dolor que se siente a veces hasta provoca fiebre. A veces tarda hasta tres días para que se calme el dolor. Vázquez platica que conoce cuatro tipos de a:lsimit. Los primeros que menciona son a:lsimitmeh de color negro fuerte como el color, tsi:katik, de las hormigas arrieras (tsi:kameh, Atta mexicana). Estos a:lsimitmeh construyen su nido en las ramas de café o en otras plantas cuando hace mucho calor. Si uno chapea, a cada rato los encuentra. El segundo tipo son a:lsimitmeh de color negro combinado con amarillo. Estos son más pequeños. Hacen su nido pequeño y son pocos animales por nido. Hay como unas seis avispas nada más en el nido. El tercer tipo son a:lsimitmeh de color amarillo que construyen su nido como un mecapal pero estas si son muchas las que se encuentran encima. Ponen sus huevecillos dentro del nido. Las larvas o gusanos que se encuentran dentro del nido son comestibles. Cuando uno se les destruye el nido se sacan los gusanos y se tuestan en el comal. Cuarto son a:lsimitmeh más grandes de color amarillo que les llaman maribombas (Polistes carnifex (Fabricius)). Estos a:lsimitmeh hacen su nido redondo como si fuera un escudo. Lo construyen en las hojas de las plantas, en las ramas de los árboles o debajo de los techos de las casas. Son pocos los a:lsimitmeh de este tipo que habitan cada nido y si se les mueve su nido se abalanzan contra uno. Duele mucho cuando pican, provoca dolor de ganglios y fiebre.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_AJH303-RMM302\_Sphecidae-soosokitsiin\_2013-04-04-m.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-04-04-m

**DURATION:** 15:29

**ENGLISH TITLE:** Sphecidae: Sceliphron assimile Dahlbom 1843 y Sceliphron caementarium (Drury)

**SPANISH TITLE:** Sphecidae: Sceliphron assimile Dahlbom 1843 y Sceliphron caementarium (Drury)

**DESCRIPTION:** Andrés Juárez Hernández platica sobre el so:sokitsi:n (Sceliphron: Sceliphron assimile Dahlbom 1843 y Sceliphron caementarium (Drury)). Dice que anida en las casas, en lugares secos sobre la superficie de las tablas. Lo ha visto en varios lugares y todos le han dicho que se llama so:sokitsi:n. No sabe de qué se alimenta porque nunca ve que ande cerca de las flores. Platica que el lodo que ocupa para hacer su nido hace muchos años lo usaban para curar la diarrea. Buscaban el lodo y lo hervían en té para darle de tomar al paciente. En esos años de antaño nuestros antepasados buscaban remedios naturales y no iban a curarse con los doctores. Actualmente les tenemos más confianza a los doctores y también se van muriendo los ancianos que usaban estos remedios. Por esta razón vamos dejando de usar los remedios naturales que se encuentran a nuestro alrededor. Hay muchas plantas y animales que se pueden usar para curar algunas enfermedades pero algunas veces aunque lo sabemos no compartimos esos conocimientos. Es importante platicar con nuestros hijos y nietos para darles a conocer estos remedios que existen. Rubén Macario también platica que le llaman so:sokitsi:n porque construye su nido con lodo en la superficie de madera que se encuentra en la casa. Hace unas tiras delgadas a lo largo y ahí se esconde. En el momento que construye su nido, entra y sale para conseguir la tierra. Al poco rato lo ves que ya terminó de hacer su nido. Por la forma en que lo hace uno piensa que es un animal grande, pero no es porque es igual al tamaño de un panal. El so:sokitsi:n es de color negro y de cuerpo delgado. No en todo el tiempo se queda dentro de su nido porque cuando uno se lo destruye no siempre se encuentra ahí. Macario no sabe de qué se alimenta porque nunca ve que ande chupando flores como otros insectos. Piensa que atrapa a las arañas que se encuentran cerca de donde construye su nido. El so:sokitsi:n es un animal muy trabajador porque cuando se le destruye su nido, empieza a construir otro nuevo y lo hace con rapidez. Macario dice que una vez le destruyó su nido porque le interesaba saber si ahí tiene sus huevecillos para su reproducción. Pero no encontró nada. Hace muchos años escuchaba platicar a sus abuelos que el lodo también se podía ocupar para curar la diarrea. En esos tiempos la gente no acudía con los médicos. La mayoría de las personas se curaban con remedios caseros. Esas tradiciones se han ido olvidando porque actualmente muchos de nosotros acudimos con los médicos y si sabemos de algunas plantas medicinales no compartimos esta sabiduría con otras personas. A veces también les tenemos asco a los animales y por eso no queremos usarlos. Pero por ejemplo el a:yo:xopepe (un tipo de cucaracha pequeño) también es muy bueno para curar a la tos. El a:yo:xopepe es un animal que anda cerca de la cocina porque se alimenta de los desperdicios de alimento que nosotros consumimos. Una vez el nieto de Rubén tenía tos y lo habían llevado con un doctor, pero no le hizo efecto la medicina. Después

atraparon a tres a:yo:xopepemeh, los tostaron en el comal y le dieron al niño para que se las comiera. Después de unos días de haberlos comido, se le quitó la tos.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313-AND308\_Hymenoptera-teetookani\_2013-04-05-a.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-04-05-a

**DURATION:** 15:00

**ENGLISH TITLE:** Pompilidae: Various species including Anoplius (Notiochares) lepidus lepidus

**SPANISH TITLE:** Pompilidae: Varias especies incluyendo a Anoplius (Notiochares) lepidus lepidus

**DESCRIPTION:** Anastacio Nicolás platica del te:to:kani. Hay dos tipos de te:to:kani. El primero tiene las alas de color rojo. El segundo es de color negro y tiene la cabeza grande. Este animal hace un agujero en forma vertical dentro de la tierra. Al terminar de hacer el agujero, sale a buscar un chapulín o una araña para atraparla. Después de que la atrapa, la mata y se la lleva a su casa donde se encuentra el agujero para enterrarla ahí adentro. No se sabe si se lo come o para que lo mata. Estos te:to:kani no se encuentran cerca de los pueblos sino en los bosques. Cuando uno camina por ahí ve que va jalando su presa, una araña o un chapulín, para llevarlo a enterrar. Se encuentran muchos allá en el camino a Ta:lchi:chi:l cuando hace mucho calor y cuando está seco. En tiempos de lluvias cuando hay mucho lodo en los caminos no los ve uno. Luego Ernesto Vázquez platica sobre lo que él sabe de los te:to:kani. También para él hay dos tipos de te:to:kani. Les llaman así porque matan a otros animales y las llevan a enterrar (te:to:ka es 'enterrar [a alguien]'). El primero es el más grande y tiene todo el cuerpo de color negro, alas de color rojo y dos cuernos como el chapulín. Sus ojos también son grandes. Tiene dos antenas y cuando camina las va moviendo. Hace un hoyo al pie de un bordo de tierra y cuando termina, sale a buscar otro animal para atraparlo. A veces atrapa a un chapulín o a los gusanos de color verde. Pero lo que casi siempre más atrapa es a las arañas. Cuando mata a la araña, el te:to:kani camina hacia atrás jalándola y sus alas las va moviendo como queriendo volar. Piensa que al meter al hoyo al animal es para comérselo. El segundo te:to:kani es de color negro y más pequeño. Estos animales no atacan a los seres humanos. Pero una vez Vázquez dice que caminaba ahí en Ta:lchi:chi:l y en el camino se encontró con un te:to:kani grande de alas rojas que iba jalando a un chapulín para enterrarlo. Entonces él pensó matarlo con un pisotón, pero en el momento que le dio el pisotón, el animal metió su aguijón en el agujero de su huarache y lo picó en el pie cerca de sus dedos. En ese momento Ernesto sintió un dolor más fuerte que el piquete de una maribomba y tardó mucho para calmarse. Sentía un dolor de cabeza y sentía que le dolía también su corazón, tardaron varias horas para que el dolor se calmara. Este animal tiene los ojos grandes para ver desde lejos a otros animales que atrapa. Sólo anda durante el día porque en la noche nunca aparece. Este te:to:kani siempre anda sólo, nunca lo ve uno que anden siquiera dos como ocurre con otros insectos. Hay que cuidarse del te:to:kani porque cuando pica se siente el dolor muy fuerte y a una persona débil le puede atacar la fiebre. Se encuentran más en Ta:lchi:chi:l y Tahchikteko, tal vez porque por ahí los caminos son de pura tierra y el suelo es más blandito. Tiene más o menos como seis patas igual que otros animales [insectos].

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313-AND308\_Sphecidae-soosokitsiin\_2013-04-05-b.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-04-05-b

**DURATION:** 12:55

**ENGLISH TITLE:** Sphecidae: Sceliphron assimile Dahlbom 1843 y Sceliphron caementarium (Drury)

**SPANISH TITLE:** Sphecidae: Sceliphron assimile Dahlbom 1843 y Sceliphron caementarium (Drury)

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez platica que el so:sokitsi:n (que abarca dos especies de Sphecidae: Sphecidae: Sceliphron assimile Dahlbom 1843 y Sceliphron caementarium (Drury)) es parecido a la avispa llamada 'panal'. También es de color negro pero más grande. Piensa que hay un sólo tipo. Construye su nido en lugares secos, en la casa, en la superficie de las tablas, debajo de los tirantes y de los riscos donde no cae el agua. Construye su nido como si fueran dos pequeños túneles juntos a lo largo. De grosor sus nidos se asemejan al grosor de la flor de chi:kikis (Cecropia obtusifolia Bertol.). Dentro del túnel tiene su casa que se le ve entrar y salir. Su nido se construye con tierra de color rojizo que lo va pegando poco a poco. Quien sabe cómo le hace, pero por encima se ve como que tiene unas rayas. El so:sokitsi:n sólo vive debajo de los techos de la casa y de los riscos. En la superficie de los troncos de árboles no construye nidos. Vázquez no sabe si pica, pero piensa que si uno lo molesta tal vez se defiende y le pique a uno. Nicolas Damián también platica que conoce un solo tipo de so:sokitsi:n. Construye su nido en dos hileras juntas en la superficie de las tablas de xo:no:t (Heliocarpus spp.). También ha visto que el nido lo hace con tierra. Hace muchos años los niños destruían el nido y la tierra que juntaban la mezclaban con agua y lo usaban para jugar como si estuvieran haciendo tortillas. Cuando se le destruye su nido al so:sokitsi:n, al poco rato regresa para buscar o construirlo nuevamente. Anda caminando y moviendo sus alas. Nicolas D. no sabe si dentro del túnel guarda sus alimentos, o si ahí tiene otro nido o tiene crías. La tierra o el lodo con que construye su nido ha de ser muy pegajoso porque queda muy dura y no se despega ni se cae.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_AJH303-RMM302\_Hymenoptera-teetookani\_2013-04-05-c.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-04-05-c

**DURATION:** 09:58

**ENGLISH TITLE:** Pompilidae: Various species including Anoplius (Notiochares) lepidus lepidus

**SPANISH TITLE:** Pompilidae: Varias especies incluyendo a Anoplius (Notiochares) lepidus lepidus

**DESCRIPTION:** Rubén Macario Martínez habla de un insecto muy parecido a la avispa. Pero a este le llaman te:to:kani (Pompilidae). Se le da este nombre porque vive en unos huecos en la tierra y ahí adentro tiene enterrados arañas, chapulines y otros insectos más. Se le puede encontrar en los caminos o en los montes. Hay dos tipos, uno de alas negras y otro de alas rojas. El segundo es un poco más grande que el negro. No sabe si este insecto pica como una avispa. Macario comenta que algunos dicen que si pican pero que él no sabe si es verdad. Andrés Martín Juárez agrega que igual conoce dos tipos de estos insectos: negros y colorados. Se les puede encontrar en los montes o en los caminos. Menciona que viven dentro de la tierra en unos hoyos y ahí tienen enterrados varios tipos de bichos. Tampoco sabe si estos insectos pican como las avispas.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313-RMM302\_Coleoptera-kowtekini\_2013-04-05-d.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-04-05-d

**DURATION:** 17:21

**ENGLISH TITLE:** Cerambycidae (Coleoptera), Xylocopa (Apidae) and other insects related to wood

**SPANISH TITLE:** Cerambycidae (Coleoptera), Xylocopa (Apidae) y otros insectos relacionados a la madera

**DESCRIPTION:** Ernesto Vázquez platica sobre el kowtekini [Nota: generalmente el término se aplica a los Cerambycidae aunque también se extiende a los Xylocopa, abejas carpinteras, que a veces también se designan como xi:koh o xi:koh kowtekini]. Dice Vázquez que el kowtekini es un animal que tiene el cuerpo alargado, se ve como aplastado y tiene dos antenas de aproximadamente dos dedos de largo. Su cuerpo tiene forma parecida a la xopepe (cucaracha) y tiene alas para volar. Es de un color raro como el color de la corteza del komekachalawih (una especie de Inga). Casi es verde y es muy difícil de ver en donde se encuentra pegado. Si uno se le acerca para verlo, se esconde detrás del tronco o si no, vuela hacia otro lugar. Es un animal que hace mucho daño. Le llaman kowtekini porque les corta la corteza alrededor del tronco a las plantas de komekachalawih que se siembra para darles sombra a las matas de café y el xonekwil (Inga jinicuil Schltdl.) que produce frutos alargados. Les corta toda la corteza y algunas veces va cortando la madera hasta dejarla muy delgado el tronco. Después de unos dos meses se van poniendo amarillas las hojas hasta llegar a secar toda la rama o árbol. A veces uno se pregunta el por qué se está secando el árbol. Pero es porque el kowtekini le ha cortado la corteza. El kowtekini se alimenta de la corteza de esas plantas. Cuando termina de cortar se va a otras ramas para seguir las cortando. No corta a otros árboles sino sólo el komekachalawih y el xonekwil. No muerde ni pica porque si uno se le acerca se esconde detrás del tronco y casi nunca se deja ver. El otro kowtekini es un jicote (Xylocopa) que hay de dos tipos. Uno es de color amarillo (Nota: Son los machos del subgénero Neoxylocopa, el único subgénero con machos amarillos) y otro de color negro [Nota: Puede ser hembras del mismo subgénero o cualquier sexo de otros subgéneros.]. Todos los dos tienen el cuerpo en forma de bola. Estos viven en pareja y cree que uno es macho y otra es hembra. Les llaman kowtekinimeh porque les hacen agujeros a los palos y ahí se meten para tener sus crías. Cuando sus crías todavía no terminan de crecer son de color blanco. Estos kowtekinimeh no pican pero si uno los provoca también se defienden porque tienen aguijón igual que un jicote [Nota: Aquí hace referencia a los Bombus spp.]. Los kowtekinimeh, no tienen ningún uso medicinal. Pero hace muchos años, los niños atrapaban a los kowtekinimeh, a otros jicotes, a los wehwei nekmeh (Apis mellifera, incluyendo a los africanizados) y a las mariposas para amarrarles un hilo y con esos se ponían a jugar. Esto lo hacían los niños porque es esos años no se vendían juguetes como actualmente se venden en todas partes. El kohkowinitsi:n (larva de Lepidoptera de la familia Psychidae) es otro animal que construye su nido con telaraña. Corta unos palitos, los va cruzando y los va amarrando con telaraña. La telaraña lo va sacando en su parte trasera como una araña. Dentro del nido tiene un agujero para meterse ahí el kohkowinitsi:n. El kohkowinitsi:n se usa para ponerles a los niños pequeños en el lugar donde duermen. Si no ahí, se les cuelga con un hilo en alguna parte de su cuerpo, o se les pone en la espalda para que lo carguen. Eso es para que cuando los niños sean grandes tengan el interés de ir a traer leña [Nota: La misma creencia se ha documentado entre los totonacos de Zongozotla y los mixtecos de Yoloxóchitl, Guerrero]. Otro animal que también se cuelga hacia abajo y tiene su caparazón como la piel de res que es muy dura se llama kwa:kwalatsi:n. [Nota: Falta investigar pero es un capullo de una Lepidoptera de la familia Apatelodidae] y uno lo puede usar como dedal para proteger los dedos de la mano. Rubén Macario platica que ha visto un kowtekini pero es diferente porque es un xi:koh [Nota que aquí habla de los Xylocopa en comparación de los Cerambycidae]. Hay dos tipos de xi:koh, uno es de color negro fuerte y otro de color amarillo (véase notas arriba). Él le llama xi:koh kowtekini porque nunca construye su nido en el suelo como algunas abejas. Ése siempre se mete dentro de un palo seco, por ejemplo en el palo de xo:no:kowit (Heliocarpus spp., particularmente Heliocarpus appendiculatus Turcz. y Heliocarpus donnellsmithii Rose). Para poder meterse, primero hace un agujero por dentro del palo. Cuando Macario era niño, traía los palos que contenían xi:koh kowtekini y los utilizaba para jugar. Tomaba el palo que tenía agujeros, tapaba los agujeros con un palo delgado. Le pegaba con otro palo y como se encontraban dentro los animales, emitían un sonido que él le gustaba escuchar. Cuando destapaba los agujeros, los xi:koh kowtekinimeh salían afuera y empezaban a volar dando vueltas. En cada agujero vivían siquiera cuatro animales. Algunas veces también atrapaba a los jicotes (Xylocopa spp. o Bombus spp.) para amarrarles un hilo y soltarlos nuevamente. En el momento que les amarraba el hilo, ya no podían volar muy lejos y se molestaban. En esos años cuando Macario creció, sus padres no compraban juguetes para los hijos. Se juntaban los niños y buscaban forma de poder divertirse atrapando a los animales que encontraban. Actualmente ya se venden juguetes de diferentes modelos y precios. Algunos padres que tienen dinero le compran a su hijo el juguete que tiene un precio alto y por esa razón se van olvidando muchas cosas. Macario platica que también ha visto que el chalawih (Inga spp.) se seca y el tronco tiene un corte, pero no sabe por qué pasa eso. Él pensaba que a lo mejor cortaba el nextekwilin (probablemente la gallina ciega, que es una larva de Coleoptera de la subfamilia Cetoniinae) pero tampoco podía asegurar porque ese animal corta los palos podridos que están en descomposición. Macario también habla de otro animal que se llama kwa:kwalatsi:n, él escuchaba platicar a sus abuelos que la piel de kwa:kwalatsi:n se puede ocupar para la protección de los dedos cuando uno trabaja en el campo. Es bonito platicar de estos animales porque uno comprende que hay muchos que se pueden aprovechar de varias formas. Pero no siempre sabemos todos. También hay que platicar con los hijos para que lo sepan y así no se pierdan estas costumbres. A veces hablamos mal de los animales porque pensamos que nos hacen daño, pero no siempre es así. Por ejemplo, el nextekwilin lo odiamos porque dicen otras personas que corta a las plantas, pero también ayuda a descomponer los palos que se pudren para que después se conviertan en abono del suelo.

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_JVC313-RMM302\_Apidae-xiikoh\_2013-04-05-e.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-04-05-e

**DURATION:** 11:00

**ENGLISH TITLE:** Bombus spp. (Bumblebee)

**SPANISH TITLE:** Bombus spp. (Abejorro)

**DESCRIPTION:** Hay dos tipos de xi:koh (abejorro en general). Los primeros tienen el tórax y abdomen de color amarillo rayado combinado con color negro y son más grandes (probablemente Bombus spp.). Estos son muy bravos porque si se les mueve el nido se abalanzan contra uno y pican en la cara. Ponen su nido en túneles que construyen las tuzas. Cuando ya son muchos xi:koh estos construyen su nido

en los túneles de las tuzas y ya no hay manera de quitarlos. En donde tienen su nido también guardan el polen junto con la miel que también es muy dulce. El segundo tipo de xi:koh tienen el abdomen blanco, son más chiquitos y tienen el cuerpo boludo. Construyen su nido en los nidos de los ratones o en la basura. Estos no son muy bravos y se encuentran arriba de San Miguel en el terreno del ingeniero. Ernesto Vázquez menciona que quizá hay un tercer tipo porque ha visto otros que son más grandes. No sabe si son las reinas, pero también tienen el abdomen y tórax de color amarillo. Esos viven dos o tres animales nada más en el lugar donde construyen su nido. [Nota: Es probable que xi:koh se usa tanto para los *Bombus* como para los *Xylocopa* aunque estos últimos perforan la madera para sus nidos y se llaman generalmente kowtekini o xi:koh kowtekini.]

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_AJH303-AND308\_Apidae-kowxiikoh\_2013-04-05-f.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-04-05-f

**DURATION:** 20:20

**ENGLISH TITLE:** Apidae: *Xylocopa* spp.

**SPANISH TITLE:** Apidae: *Xylocopa* spp.

**DESCRIPTION:** Andrés Juárez Hernández y Anastasio Nicolás Damián platican sobre el kowxi:koh (*Xylocopa* spp.; han sido colectados solamente *Xylocopa fembriata* (Fabricius)). Nicolás dice que hay un kowxi:koh grande y otro más pequeño. A veces el kowxi:koh de color amarillo y pequeño [Nota: Parece que estos son machos del subgénero *Neoxylocopa*], perfora la madera de la casa y ahí se mete y echa a perder la madera. Generalmente se anida en la madera de la casa. Cuando perfora la madera, expulsa como polvito. A veces da miedo pararse sobre la madera así perforada porque donde lo perfora se quiebra. Juárez dice que no sabe si duerme en la madera que perfora en el suelo. Otro tipo de kowxi:koh es rojizo [Nota: No se sabe pero por la discusión parece que son *Xylocopa*]. El kowxi:koh rojo perfora la madera, recorriendo unos 25 cms. Menciona un xi:koh ti:ltik (negro), éste es muy resistente. En la boca tiene como cuernitos y con rayas en el lomo y con seis patas. Juárez no sabe si pica y cuando uno le destruía el nido, perfora en otro lado, es recomendable matarlo. A veces no se mira pero si se tapa el hueco, el kowxi:koh queda atrapado y muere. Juárez cuenta que un día, rompió la madera donde estaba el kowxi:koh y encontró tres crías. Nicolás también dice que hace tiempo los muros de la casa se usaban del ohtat. Entonces el kowxi:koh le gustaba anidarse en el ohtat (otate, bambú).

**FILENAME:** Tzina\_Zoolo\_AJH303-AND308\_Apidae-taalpan-xiikoh\_2013-04-05-g.wav

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2013-04-05-g

**DURATION:** 18:40

**ENGLISH TITLE:** The bees called xi:koh

**SPANISH TITLE:** Las abejas llamadas xi:koh

**DESCRIPTION:** Andrés Juárez Hernández y Anastasio Nicolás platican de los tipos de xi:koh que se anidan en el suelo (Nota: Probablemente son *Bombus* spp.). Nicolás cuenta que hay un tipo de xi:koh que es blanco y pequeño. Corretean a las personas para picarlas. La parte afectada por la picadura se hincha. Después de la picadura la inflamación permanece por lo menos unos tres días. Al moverlos en donde tienen su nido empieza a zumbear así como zumba la víbora cuando quiere atacar. Se anidan en una cavidad del suelo y ahí tienen unos cantaritos llenos de polen. El polen es blanco y también tienen miel. La miel es dulce. Ahí mismo en el hueco se encuentran la cría, otros xi:koh pequeños que aún no vuelan. Si están en el nido se puede aprovechar el momento para matarlos. Otro tipo de xi:koh es amarillo. Se anidan en los huecos de los troncos secos. Al quebrar el tronco, los xi:koh salen volando. El xi:koh amarillo también se anida en el ohtat o al pie de un tronco podrido. Nicolás dice que a veces se consiguen hormigas [Nota: Parece que son los ti:ltik a:skat o chi:chi:la:skat] y se colocan en el nido de los xi:kohmeh para que se coman la miel de los xi:kohmeh. Quitándoles la miel, los xi:kohmeh ya no regresan a su nido. Juárez dice que para matar los xi:kohmeh, le recomendaron echarles Hormisán, de preferencia en la noche porque es cuando uno se les puede acercar. Juárez menciona que hay un xikoh rojizo que se anida en los troncos y muy poco en el suelo. Se anidan debajo de la hojarasca. Son poquitos, unos cuatro xi:kohmeh en un nido. Los xi:kohmeh rojizos casi no corretean para picar. Pero los negros con abdomen blanco sí pican. Nicolás dice que ha escuchado que los xi:koh se alimentan del néctar de las flores. Pero Juárez dice que ha visto los xi:koh llevando polen en la boca.



## VIDEO

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_MSO325-ADA300\_nexkihit-Zingiberaceae\_2018-02-06-a.mp4

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2018-02-06-a

**DURATION:** 04:46

**ENGLISH TITLE:** Zingiberaceae: Renealmia alpinia (Rottboell) Maas

**SPANISH TITLE:** Zingiberaceae: Renealmia alpinia (Rottboell) Maas

**DESCRIPTION:** El nexkihit es una planta que hay desde San Miguel hacia las tierras bajas, por Ayotzinapan, Xaltipan y Tecoltepec. De esta planta se aprovechan tanto los frutos como las hojas. El tallo se usa muy poco. Cuando los frutos están tiernos son rojos y cuando se maduran tornan a ser negros. Se cosechan los frutos maduros o de color negro, que son comestibles. Se limpian, quitándoles la cáscara y dejando solamente la pulpa, de color amarilla. Dentro de la pulpa se quedan las semillas. Para quitarlas, se machacan o se amasan varios frutos entre las dos manos. Luego se le agrega a la pulpa un poco de agua y se agita la pulpa, golpeando las manos contra el interior de una charola para que las semillas, que son pequeñas, se desprendan y se caen el recipiente. Después de que la pulpa quede libre de semillas se hierve con un poco de agua y se le ponen unas hojas de pimienta para que agarre un buen sabor. Los armadillos y los pájaros también se alimentan de los frutos. Las hojas del nexkihit también tienen su uso: se emplean para envolver tamales de frijol pinto y de frijol negro molido en masa, para tamales llamados etixtamal. El tallo sólo se usa para dejar huecos horizontales en las vigas de cemento que van abajo del colado en las azoteas de las casas de cemento. Estos agujeros se usan para colgar objetos del techo interior de las casas.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_MSO325-ADA300\_nexkihit-Zingiberaceae\_2018-02-06-b.mp4

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2018-02-06-b

**DURATION:** 03:45

**ENGLISH TITLE:** Zingiberaceae: Renealmia alpinia (Rottboell) Maas

**SPANISH TITLE:** Zingiberaceae: Renealmia alpinia (Rottboell) Maas

**DESCRIPTION:** Los frutos maduros del nexkihit, de color negro, son comestibles. Después de cosecharse se les quita la cáscara para que quede expuesta la pulpa, que es de color amarillo. Luego se machaca la pulpa entre las manos, se le agrega un poquito de agua y se agita la pulpa y agua dentro de las manos. Luego se pegan las manos con la pulpa al interior de un recipiente en donde se caen las semillas al desprenderse. Una vez que queda la pulpa libre de semillas, se le agrega más agua y se hierve todo con unas hojas de pimienta para que tenga la comida un buen sabor. Algunas personas preparan la pulpa con ajonjolí molido. El armadillo y algunas aves también se alimentan de los frutos del nexkihit.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_MSO325-ADA300\_tekoohseh-Begoniaceae\_2018-02-06-c.mp4

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2018-02-06-c

**DURATION:** 05:24

**ENGLISH TITLE:** Begoniaceae: Begonia manicata Brongn. ex F. Cels

**SPANISH TITLE:** Begoniaceae: Begonia manicata Brongn. ex F. Cels

**DESCRIPTION:** El tallo del teko:seh es comestible. Primero se corta en pequeños trozos que luego se ponen en agua tibia con ceniza. Si se calienta el agua hasta que esté tibia, se deja reposar los trozos solamente un rato para que se quite lo ácido. Si no se caliente el agua ceniza se deja reposar toda la noche. Luego se preparan los tallos cortados con frijoles negros. A los frijoles así cocidos se les agrega ajonjolí molido y hojas de nakastekilit (*Peperomia peltimba* C.DC. ex Trel.). Las hojas tiernas del teko:seh también se comen crudas como quelite.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_MSO325-ADA300\_tekoohseh-Begoniaceae\_2018-02-06-d.mp4

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2018-02-06-d

**DURATION:** 04:44

**ENGLISH TITLE:** Begoniaceae: Begonia manicata Brongn. ex F. Cels

**SPANISH TITLE:** Begoniaceae: Begonia manicata Brongn. ex F. Cels

**DESCRIPTION:** En este video Amelia Domínguez Alcántara y María Salazar Osollo platican sobre la planta comestible que se llama teko:seh xokoyo:lin. Domínguez Alcántara pregunta cómo se llama y para qué sirve. Salazar Osollo le explica que se llama teko:seh y le enseña cómo se corta y se limpia para prepararlo con frijoles, generalmente negros, junto con otros condimentos. Finalmente acuerdan que Domínguez Alcántara va a preparar el teko:seh en comida para aprender cómo se hace y también para probarla.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-RMM302\_witsikiteempiil-Rubiaceae\_2018-02-06-e.mp4

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2018-02-06-e

**DURATION:** 04:01

**ENGLISH TITLE:** Rubiaceae: *Hamelia patens* Jacq.

**SPANISH TITLE:** Rubiaceae: *Hamelia patens* Jacq.



**DESCRIPTION:** A esta planta unos le llaman wi:tsikite:mpi:l y otros wi:tsikixiwit. Las hojas, sean recias o tiernas, se emplean como medicina. Se machacan con las manos para extraerle el jugo que luego se le echa a una herida, evitando que se infecte. Al echarle el jugo de la planta machucada, arde la herida. Esto evita que se infecte de pus o con pus y sangre (este:mal). También se usan las hojas para curar la tos. Para eso se hierva un rollito de hojas y se prepara en té. En cuanto al tronco y la madera, el tronco crece hasta como unos cuatro metros de alto y se puede usar para leña. Es muy buena ya que se parece al a:wa:kowit ('encino') y genera mucha brasa.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_JVC313-HSO366\_tekwaanepiil-Piperaceae\_2018-02-06-f.mp4

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2018-02-06-f

**DURATION:** 04:54

**ENGLISH TITLE:** Piperaceae: Peperomia maculosa (L.) Hook.

**SPANISH TITLE:** Piperaceae: Peperomia maculosa (L.) Hook.

**DESCRIPTION:** Hay dos tipos de te:kwa:nepi:l. El primero crece en los cafetales, en el monte y en los pedregales. El segundo crece solamente en el monte. El primero, que se encuentra más en los cafetales, tiene las hojas pequeñas y de verde oscuro. El segundo, que crece en el tipo de monte designado we:ikowtah ('gran bosque', ahí por el lugar nombrado lsta:ka:t) tiene el cogollo blanquecino, con hojas más anchas. Los dos son comestibles. Con las hojas se prepara el chi:lato:lemo:l para el cual se usa el frijol negro o el frijol gordo (exo:yema:n). Las hojas se muelen en metate así crudas junto con unos chiles. Una vez molidas se les agrega a los frijoles con un poco de masa para que salga espesa. Se usan unas dos o tres hojas porque el aroma del te:kwa:nepi:l es muy fuerte.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_MSO325-HSO366\_metsonkilit-Araceae\_2018-02-06-g.mp4

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2018-02-06-g

**DURATION:** 06:36

**ENGLISH TITLE:** Araceae: Xanthosoma violaceum Schott

**SPANISH TITLE:** Araceae: Xanthosoma violaceum Schott

**DESCRIPTION:** En este video María Salazar Osollo y Hermelindo Salazar Osollo platican sobre el metstsonkilit. H. Salazar pregunta cómo se llama esta planta y M. Salazar le responde que se llama metstsonkilit aunque agregó que no sabe por qué. Sigue diciendo que hay dos tipos de planta con este mismo nombre. Éste que está enfrente es la morada y la otra tiene las hojas verdes. El que se consume más es la morada. En cualquier mes se puede sembrar en las milpas o en los cafetales. Las hojas se consumen. Se va quitando las partes de las hojas entre las venas, guardando estos pedacitos de hojas para comer y tirando las venas que quedan como esqueleto. Las hojas se pueden comer hervidas con condimentos como quelites o bien algunas personas se las comen agregadas a otras comidas, particularmente frijoles negros. Consumidas como quelite cuando se hierva hay que removerlo muy bien y se debe avivar el fuego para que la comida salga deliciosa. Los camotes de esta misma planta se usan para preparar atole, agregándole masa y panela para endulzar.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_RMM302-CSC370\_xokook-kapolin-Primulaceae\_2018-02-06-h.mp4

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2018-02-06-h

**DURATION:** 04:57

**ENGLISH TITLE:** Primulaceae: Parathesis psychotriodes Lundell

**SPANISH TITLE:** Primulaceae: Parathesis psychotriodes Lundell

**DESCRIPTION:** En este video Ceferino Salgado Castañeda y Rubén Macario Martínez Platican sobre el xoko:kapolin. Ceferino pregunta si los frutos de esa planta se pueden comer. Rubén le dice que los frutos se pueden comer así pero se deben cortar los que ya están maduros. La otra forma de uso de los frutos, se deben cortar los que están maduros para preparar atole. Le explica los pasos que se deben llevar para preparar el atole y que se tiene que endulzar para tomarlo a gusto. Por ultimo le explica que la madera también se puede usar para leña si uno quiere.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_MSO325-ADA300\_owakilit-Commelinaceae\_2018-02-06-i.mp4

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2018-02-06-i

**DURATION:** 04:00

**ENGLISH TITLE:** Commelinaceae: Tinantia erecta (Jacq.) Schltldl.

**SPANISH TITLE:** Commelinaceae: Tinantia erecta (Jacq.) Schltldl.

**DESCRIPTION:** En este video Ceferino Salgado Castañeda y Rubén Macario Martínez Platican sobre el xoko:kapolin. Ceferino pregunta si los frutos de esa planta se pueden comer. Rubén le dice que los frutos se pueden comer así pero se deben cortar los que ya están maduros. La otra forma de uso de los frutos, se deben cortar los que están maduros para preparar atole. Le explica los pasos que se deben llevar para preparar el atole y que se tiene que endulzar para tomarlo a gusto. Por ultimo le explica que la madera también se puede usar para leña si uno quiere.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_MSO325-HSO366\_kaxtapaan-kamoh-Convulvulaceae\_2018-02-06-j.mp4

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2018-02-06-j

**DURATION:** 02:58

**ENGLISH TITLE:** Convulvulaceae: Ipomoea batatas L. (wild variety, not cultivated)

**SPANISH TITLE:** Convulvulaceae: Ipomoea batatas L. (variedad silvestre, no cultivada)

**DESCRIPTION:** En este video Ceferino Salgado Castañeda y Rubén Macario Martínez Platican sobre el xoko:kapolin. Ceferino pregunta si los frutos de esa planta se pueden comer. Rubén le dice que los frutos se pueden comer así pero se deben cortar los que ya están

maduros. La otra forma de uso de los frutos, se deben cortar los que están maduros para preparar atole. Le explica los pasos que se deben llevar para preparar el atole y que se tiene que endulzar para tomarlo a gusto. Por ultimo le explica que la madera también se puede usar para leña si uno quiere.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_MSO352-RMM302\_chiaawakilit-Solanaceae\_2018-02-06-k.mp4

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2018-02-06-k

**DURATION:** 01:53

**ENGLISH TITLE:** Solanaceae: Physalis gracilis Miers

**SPANISH TITLE:** Solanaceae: Physalis gracilis Miers

**DESCRIPTION:** En este video María Salazar Osollo y Rubén Macario Martínez platican sobre el chia:wakilit. Primero Macario pregunta cómo se llama la planta y Salazar le responde que se llama chia:wakilit. Sigue explicando que es un quelite comestible y que se puede preparar de dos formas distintas. Primero se puede hervir en caldo. Cuando se hierve se le agrega sal caliza para que se cueza bien y agarre un buen sabor. La segunda manera de prepararla es asar las hojas en el comal. No hay necesidad de ponerle sal porque así simples son más sabrosas.

**FILENAME:** Tzina\_Botan\_MSO352-RMM302\_chiaawakilit-Solanaceae\_2018-02-06-l.mp4

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2018-02-06-l

**DURATION:** 01:26

**ENGLISH TITLE:** Solanaceae: Physalis gracilis Miers

**SPANISH TITLE:** Solanaceae: Physalis gracilis Miers

**DESCRIPTION:** Ruben Macario Martínez le pregunta a María Salazar Osollo como se prepara el chia:wakilit. Ella le responde que se puede comer hervido o bien asado sobre comal. Algunas personas lo comen salado pero la mayoría no le echa sal. Los dos recomiendan consumir este tipo de quelites para una dieta sana y saludable. NOTA: El archivo .wav fue obtenido directamente del mp4.

**FILENAME:** Tzina\_MatCl\_JVC313-RMM302\_witoon-Trampa-para-animales\_2018-02-06-m.mp4

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2018-02-06-m

**DURATION:** 11:23

**ENGLISH TITLE:** Trampa para cazar pájaros

**SPANISH TITLE:** Snare trap for catching birds

**DESCRIPTION:** En este video Ernesto Vázquez Chanico y Rubén Macario Martínez platican sobre la forma de construir la trampa llamada wito:n, que se usa para atrapar a los pájaros. Macario le pregunta a Vázquez Chanico si es verdad que sabe construir esta trampa. Vázquez le contesta que sí y si él tiene el interés de aprender le va a enseñar cómo se hace. Empieza a cortar unas varas de diferentes tamaños y a construir la trampa. Le explica a Macario de qué tamaño de varas se deben usar y cómo empotrarlas en el suelo para que la trampa funcione. También le dice cómo se llaman los diferentes palitos que se utilizan y cómo uno debe cuidarse para evitar accidentes en el momento de armar la trampa. Macario observa y dice que también va a construir una trampa wito:n.

**FILENAME:** Tzina\_Comid\_MSO325-ADA300\_Kaaxtapaankamohatool\_2018-02-08-a.mp4

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2018-02-08-a

**DURATION:** 01:13:51

**ENGLISH TITLE:** Convolvulaceae: Ipomoea batatas L. (cultivated variety, not wild)

**SPANISH TITLE:** Convolvulaceae: Ipomoea batatas L. (cultivated variety, not wild)

**DESCRIPTION:** Amelia Domiguez Alcantara le pregunta María Salazar Osollo como se prepara el atole de los tubérculos del ka:xtapa:n (la variedad silvestre de Ipomoea batatas). María Salazar explica que primero se escarban los tubérculos, luego se remojan para posteriormente enjuagarlos. Después se muelen en metate y la pulpa se agrega en una olla de agua con nixtamal martajada no muy fina que ya debe de estar hirviendo. Se endulza con panela y se retira del fuego cuando ya se ha hervido todo.

**FILENAME:** Tzina\_MatCl\_CGN309-MSO325\_Tahkit-Tejido\_2018-02-08-b.mp4

**UNIQUE IDENTIFIER:** 2018-02-08-b

**DURATION:** 02:10:36

**ENGLISH TITLE:** Weaving

**SPANISH TITLE:** Los tejidos

**DESCRIPTION:** Celina González Nazario le explica a María Salazar Osollo como se trabaja el telar de cintura. Empieza notando que primero se extienden los hilos en una madera plana con palitos donde se van atorando los hilos. Después se retiran los hilos (el urdimbre), cuidando no soltar las puntas, para posteriormente colocarlos en una madera que los sostendrá para empezar con el telar. Estos hilos son contados dependiendo la prenda que se vaya a elaborar. Posteriormente se amarra el telar por la cintura y ya se ponen a trabajar metiendo y volviendo a meter otros hilos de un lado a otro del urdimbre para ir formando (tejiendo) la prenda.

**List of 299 transcriptions that have been translated as of 31 August 2020**

Chilc\_Botan\_MFC307-RMM302\_okwilkowit-kwaakwilkowit-Verbenaceae\_2011-07-19-f\_ed-2019-11-14\_Translated.eaf  
 Chilc\_Botan\_RMM302\_aakiismekat-texokomekat-Vitaceae\_2011-07-14-a\_ed-2019-11-05\_Translated.eaf  
 Chilc\_Botan\_RMM302\_aakwitaxoochit-teenkwaakwalaxoochit-Acanthaceae\_2008-09-11-a\_ed-2018-11-25\_Translated.eaf  
 Chilc\_Botan\_RMM302\_aatsiitsikaas-Urticaceae\_2011-07-14-b\_ed-2019-12-03\_Translated.eaf  
 Chilc\_Botan\_RMM302\_ehkaw-Asteraceae\_2008-09-13-e\_ed-2018-04-17\_Translated.eaf  
 Chilc\_Botan\_RMM302\_itskwinpahwits-Solanaceae\_2008-09-12-e\_ed-2020-01-16\_Translated.eaf  
 Chilc\_Botan\_RMM302\_maatalin-Commelinaceae\_2008-09-12-j\_ed-2018-11-04\_Translated.eaf  
 Chilc\_Botan\_RMM302\_moosoot-Asteraceae\_2008-09-11-b\_ed-2018-04-17\_Translated.eaf  
 Chilc\_Botan\_RMM302\_nexkihit-Zingiberaceae\_2011-07-14-c\_ed-2019-10-30\_Translated.eaf  
 Chilc\_Botan\_RMM302\_ochpaawaas-xoonoochpaawaas-Rubiaceae-Malvaceae\_2011-07-15-j\_ed-2017-09-01\_Translated.eaf  
 Chilc\_Botan\_RMM302\_Rubiaceae-witsikiteempiil\_2008-09-12-d\_ed-2017-07-16\_Translated.eaf  
 Chilc\_Botan\_RMM302\_tanokwilpahxiwit-Verbenaceae\_2008-09-11-d\_ed-2019-11-18\_Translated.eaf  
 Chilc\_Botan\_RMM302\_tomakilit-Solanaceae\_2008-09-12-l\_ed-2020-01-16\_Translated.eaf  
 Chilc\_Botan\_RMM302\_tomakilit-Solanaceae\_2008-09-13-a\_ed-2020-01-16\_Translated.eaf  
 Chilc\_Botan\_RMM302\_tsonsasa-Tiliaceae\_2011-07-14-d\_ed-2020-01-02\_Translated.eaf  
 Chilc\_Botan\_RMM302\_tsotsokaxiwiit-poopototsiin-Asclepiadaceae\_2008-09-11-j\_ed-2018-04-10\_Translated.eaf  
 Chilc\_Botan\_RMM302\_witsikiteempiil-Rubiaceae\_2008-09-12-c\_ed-2017-07-16\_Translated.eaf  
 Chilc\_Botan\_RMM302\_witsikiteempiil-Rubiaceae\_2011-07-15-a\_ed-2016-07-16\_Translated.eaf  
 Chilc\_Botan\_RMM302\_witstootomat-Solanaceae\_2011-07-14-g\_ed-2019-01-17\_Translated.eaf  
 Chilc\_Botan\_RMM302\_xaalkapolin-Melastomataceae\_2008-09-12-b\_ed-2017-04-20\_Translated.eaf  
 Chilc\_Botan\_RMM302\_xaalkowit-Piperaceae\_2011-07-19-n\_ed-2017-03-22\_Translated.eaf  
 Chilc\_Botan\_RMM302\_xoonoot-Tiliaceae\_2008-09-11-f\_ed-2020-01-02\_Translated.eaf  
 Chilc\_Botan\_RMM302\_xoonoot-Tiliaceae\_2011-07-14-e\_ed-2020-01-02\_Translated.eaf  
 Chilc\_Botan\_RMM302-EGS301\_kwaakwaanakatsitsiin-Rubiaceae\_2011-07-15-f\_ed-2017-07-14\_Translated.eaf  
 Chilc\_Botan\_RMM302-EGS301\_tsotsokapahxiwit-Rubiaceae\_2011-07-15-g\_ed-2017-08-11\_Translated.eaf  
 Chilc\_Botan\_RMM302-MJS324\_xaalkowit-Piperaceae\_2011-07-19-m\_ed-2017-03-24\_Translated.eaf  
 Chilc\_Botan\_RMM302-MSO325\_mowih-Acanthaceae\_2011-07-27-j\_ed-2018-11-25\_Translated.eaf  
 Chilc\_Botan\_RMM302-MSO325\_teenkwaakwalaxoochit-Acanthaceae\_2011-07-27-k\_ed-2017-03-14\_Translated.eaf  
 Chilc\_Botan\_RMM302-MSO325\_tewitsoot-Agavaceae\_2011-07-27-a\_ed-2017-04-06\_Translated.eaf  
 Chilc\_Botan\_RMM302-MSO325\_xokatatopoonkowit-Acanthaceae\_2011-07-27-l\_ed-2018-11-13\_Translated.eaf  
 Tecol\_Botan\_FHR321\_mowih-Acanthaceae\_2012-07-16-b\_ed-2016-05-10\_Proofed-Not-translated.eaf  
 Tecol\_Botan\_LOS358-CGN309\_tiookowit-Meliaceae\_2012-07-31-m\_ed-2017-04-24\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AJH303\_kwitakowit-Solanaceae\_2010-07-15-l\_ed-2020-01-17\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308\_aatsiitsikaas-Urticaceae\_2011-07-13-o\_ed-2019-12-10\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308\_kwaakwalakowit-Acanthaceae\_2011-07-28-f\_ed-2017-03-08\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308\_kwaakwalakxiwit-Acanthaceae\_2012-07-16-a\_ed-2016-05-10\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308\_mowih-Acanthaceae\_2012-07-16-c\_ed-2016-06-06\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308\_Rubiaceae-tsotsokapahxiwit\_2013-07-21-r\_ed-2017-08-04\_Proofed-Not-translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308\_teenkwaakwalaxoochit-Acanthaceae\_2010-07-29-h\_ed-2016-05-06\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308\_teswat-Melastomataceae\_2011-07-29-m\_ed-2017-04-06\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308\_waawkilit-Amaranthaceae\_2012-07-16-n\_ed-2017-10-12\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-HSO366\_Asteraceae-koonkilit\_2014-07-28-i\_ed-2018-04-23\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-HSO366\_Asteraceae-okma\_2014-07-28-h\_ed-2018-04-23\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-HSO366\_Caricaceae-kochonih\_2014-07-24-c\_ed-2018-07-03\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-HSO366\_Melastomataceae-teswat\_2014-07-28-d\_ed-2017-04-06\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-HSO366\_Ulmaceae-nepalkowit\_2014-07-24-j\_ed-2019-12-20\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JSD318\_mowih-Acanthaceae\_2011-07-28-e\_ed-2016-05-09\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JSD318\_pitsoaaxiwiit-Asteraceae\_2011-07-28-b\_ed-2018-07-12\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_aakiismekat-Vitaceae\_2011-07-13-c\_ed-2019-11-08\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Asteraceae-ahtsomiaas\_2013-07-22-c\_ed-2018-05-15\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Cactaceae-kowwiiwintaats\_2013-07-19-b\_ed-2018-06-12\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_ehkaw-Melampodium-Asteraceae\_2012-08-02-a\_ed-2018-04-24\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_kwamoosoot-Asteraceae\_2012-08-02-f\_ed-2018-05-31\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_maaweeweyak-ehkaw-Aldama-Asteraceae\_2012-08-02-c\_ed-2018-05-23\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Malpighiaceae-tootoosapokowit\_2014-07-25-k\_ed-2017-09-01\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Malpighiaceae-tsotsokowit\_2013-07-21-s\_ed-2017-09-14\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_mekaehkaw-Asteraceae\_2012-08-02-d\_ed-2018-05-23\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_moosoot-Asteraceae\_2012-08-02-e\_ed-2018-05-17\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_nakastekilit-Piperaceae\_2011-07-22-h\_ed-2017-03-28\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_nexkihit-Zingiberaceae\_2011-07-13-a\_ed-2019-09-15\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_omikilit-Piperaceae\_2011-07-22-b\_ed-2016-11-07\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_piltsompech-Piperaceae\_2011-07-22-c\_ed-2017-04-06\_Translated.eaf

Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Solanaceae-aatomat\_2013-07-22-j\_ed-2020-01-20\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Solanaceae-Acanthaceae-tootolkilit\_2013-07-22-q\_ed-2020-01-24\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Solanaceae-chaawakilit\_2013-07-22-o\_ed-2020-02-03\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Solanaceae-chiiltekinpin\_2013-07-22-m\_ed-2020-04-30\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Solanaceae-chiilxoxowik\_2013-07-22-n\_ed-2020-02-15\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Solanaceae-ihitkoyokkilit\_2013-07-22-p\_ed-2020-02-05\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Solanaceae-itskwipahwits\_2013-07-22-g\_ed-2020-01-20\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Solanaceae-kwitakowit\_2013-07-22-r\_ed-2020-01-27\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Solanaceae-miiltomat\_2013-07-22-i\_ed-2020-02-17\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Solanaceae-siitaltomat\_2013-07-22-k\_ed-2020-02-14\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Solanaceae-tomat\_2013-07-22-l\_ed-2020-05-25\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Solanaceae-witstootomat\_2013-07-22-h\_ed-2020-02-21\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_tankwaakwiikwil-Piperaceae\_2011-07-22-g\_ed-2017-04-10\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_tanokwilpahxiwit-Verbenaceae\_2011-07-13-g\_ed-2019-11-18\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_taxkaliswat-Piperaceae\_2011-07-22-f\_ed-2017-04-12\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_tekwaanepiil-Piperaceae\_2011-07-22-i\_ed-2017-04-18\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_tekwetahwits-Smilacaceae\_2012-07-25-s\_ed-2020-03-12\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_texokomekat-xokomekat-Vitaceae\_2011-07-13-d\_ed-2019-11-08\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Tiliaceae-tepeexoonoot\_2013-07-22-u\_ed-2020-01-06\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Tiliaceae-xoonoot\_2013-07-22-s\_ed-2020-01-07\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_tsopeelik-xiwit-Verbenaceae\_2011-07-13-i\_ed-2019-11-13\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_tsotsolpahxiwit-Piperaceae\_2011-07-22-e\_ed-2017-04-21\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Ulmaceae-tootookowit\_2013-07-22-v\_ed-2019-12-20\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Verbenaceae-okwilkowit-kwaakwilkowit\_2011-07-13-h\_ed-2019-11-18\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_wehwei-kwiikwilehkaw-Smallanthus-Asteraceae\_2012-08-02-b\_ed-2018-05-27\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_xaalkowit-Piperaceae\_2011-07-22-d\_ed-2017-04-26\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_xokopahpata-Zingiberaceae\_2011-07-13-b\_ed-2019-10-27\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Zamiaceae-tepeesin\_2014-07-25-j\_ed-2019-12-16\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-JVC313\_Zingiberaceae-nexkihit\_2013-07-22-w\_ed-2019-10-27\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_AND308-MFC307\_witsikiteempiil-Rubiaceae\_2010-07-29-b\_ed-2016-01-17\_Proofed-Not-translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_CGN309\_aaxiwiit-o-tootolkilit-Acanthaceae\_2012-07-20-e\_ed-2016-05-13\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_CGN309-EGS301\_tootoliixkapolin-Melastomataceae\_2012-07-31-l\_ed-2017-04-20\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_CGN309-FRP353\_mowih-Acanthaceae\_2012-07-20-c\_ed-2016-05-13\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_CGN309-FRP353\_nakasbuurroh-teekwaanepiil-Piperaceae\_2012-07-31-r\_ed-2017-04-27\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_CGN309-FRP353\_omikilit-Piperaceae\_2012-07-31-q\_ed-2017-04-28\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_CGN309-FRP353\_taxkaliswat-Piperaceae\_2012-07-31-t\_ed-2017-05-01\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_CGN309-FRP353\_tsotsolpahxiwit-Piperaceae\_2012-07-31-s\_ed-2017-05-02\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_CGN309-LOS358\_eskiinahxokoyoolin-Melastomataceae\_2012-07-31-k\_ed-2017-04-20\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_CGN309-MJT354\_aalakxoochit-xokotapoonkowit-Acanthaceae\_2012-07-20-d\_ed-2016-04-01\_Proofed-Not-translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_CGN309-MSO325\_koweeloot-Araceae\_2012-07-26-o\_ed-2018-01-31\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_CGN309-MSO325\_pachkilit-Caryophyllaceae\_2012-07-26-a\_ed-2018-06-11\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_CGN309-MSO325\_teentsonxoochit-Cleomaceae\_2012-07-26-b\_ed-2018-06-11\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_DZD352\_ahaawi-Araceae\_2012-07-17-q\_ed-2018-01-31\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_DZD352\_kaakaalooxoochit-Apocynaceae\_2012-07-17-k\_ed-2017-12-15\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_DZD352-MSO325\_koweeloot-Araceae\_2012-07-17-n\_ed-2018-01-31\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_DZD352-RMM302\_waawkilit-witswaawkilit-Amaranthaceae\_2012-07-17-c\_ed-2017-09-25\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_HSO366\_Asteraceae-pitsoaaxiwiit\_2014-07-28-b\_ed-2018-05-21\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_HSO366-CSC370\_Solanaceae-chaawakilit\_2014-07-28-k\_ed-2020-01-31\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_HSO366-JVC313\_Asteraceae-taalaniil\_2014-07-25-g\_ed-2018-05-29\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_HSO366-JVC313\_Valerianaceae-xankahyaakxiwit\_2014-07-25-o\_ed-2019-12-16\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_HSO366-JVC313\_Zamiaceae-tepeesin\_2014-07-25-i\_ed-2019-12-17\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JSD318\_itskwipahwits-Solanaceae\_2010-07-29-d\_ed-2020-02-25\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JSD318\_tanokwilpahxiwit-Verbenaceae\_2011-08-23-i\_ed-2019-11-22\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JSD318-AND308\_xokotapoonkowit-Acanthaceae\_2011-07-28-g\_ed-2016-06-10\_Proofed-Not-translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JSD318-JVC313\_iitspahpata-Musaceae\_2011-07-29-b\_ed-2017-10-09\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JSD318-JVC313\_tiookowit-Meliaceae\_2011-07-29-f\_ed-2017-04-24\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313\_aakookoh-xiwit-Asteraceae\_2012-07-19-p\_ed-2018-05-28\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313\_aamakowit-Moraceae\_2011-07-29-c\_ed-2017-09-29\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313\_aateenkwaakwalakxoochit-Acanthaceae\_2012-07-16-e\_ed-2016-06-10\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313\_aaxokoxiwiit-Asteraceae\_2012-07-19-q\_ed-2018-05-29\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313\_ahsomniaas-Asteraceae\_2012-07-19-c\_ed-2018-05-31\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313\_Asteraceae-Loganiaceae-Malvaceae-waakoh-kowaapah\_2013-07-21-n\_ed-2019-07-09\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313\_chichiik-tapiits-Asteraceae\_2012-07-19-o\_ed-2018-05-31\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313\_chichiwalayoot-Apocynaceae\_2012-07-18-h\_ed-2017-12-18\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313\_iyakowit-Asteraceae\_2012-07-19-n\_ed-2018-06-04\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313\_kabaayohkwitaxiwiit-Asteraceae\_2012-07-19-b\_ed-2018-05-29\_Translated.eaf

Tzina\_Botan\_JVC313\_kapolin-maatohmioh-Melastomataceae\_2011-07-29-k\_ed-2017-04-20\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313\_koonkilit-Asteraceae\_2012-07-19-f\_ed-2018-06-04\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313\_kopalkowit-Burseraceae\_2012-07-24-b\_ed-2018-06-20\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313\_kwapoopooyoh-Bromeliaceae\_2012-07-24-h\_ed-2019-03-01\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313\_masaawwat-Costaceae\_2012-07-24-g\_ed-2018-07-01\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313\_Melastomataceae-teswakapolin\_2010-07-28-i\_ed-2017-04-20\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313\_moosoot-Asteraceae\_2012-07-18-q\_ed-2018-05-21\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313\_mowih-Acanthaceae\_2012-07-16-g\_ed-2017-02-28\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313\_nexkokook-iswat-Cannaceae\_2012-07-24-e\_ed-2019-10-24\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313\_okma-Asteraceae\_2012-07-19-m\_ed-2018-06-04\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313\_opochehkaxiwit-Asteraceae\_2012-07-19-e\_ed-2018-06-04\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313\_pitsoaaxiwit-Asteraceae\_2012-07-19-a\_ed-2018-05-21\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313\_poochne-Asteraceae\_2012-07-19-k\_ed-2018-04-07\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313\_poopoto-o-sin-nombre-Asteraceae\_2012-07-19-j\_ed-2018-06-07\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313\_Rubiaceae-saawapah\_2013-07-21-o\_ed-2017-08-14\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313\_Rubiaceae-witsikiteempiil\_2014-07-28-c\_ed-2017-08-24\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313\_tapaat-Brunelliaceae\_2012-07-24-c\_ed-2017-07-25\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313\_tamalkowit-Araliaceae\_2012-07-18-m\_ed-2018-01-08\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313\_tanokwilpahxiwit-Asclepiadaceae\_2012-07-18-n\_ed-2018-04-11\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313\_tomakilit-Solanaceae\_2011-07-18-p\_ed-2020-02-05\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313\_tootokilit-Acanthaceae\_2012-07-16-f\_ed-2017-03-03\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313\_Urticaceae-aatsiitsikaas\_2014-07-23-c\_ed-2019-12-11\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313\_waakohxiwit-Asteraceae\_2012-07-19-d\_ed-2018-05-22\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313\_waawkilit-Amaranthaceae\_2012-07-16-m\_ed-2017-09-25\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313\_wichiin-Asteraceae\_2012-07-19-l\_ed-2018-06-14\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313\_xokotopoonxoochit-Acanthaceae\_2012-07-16-d\_ed-2017-03-17\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_aatsiitsikaas-Urticaceae\_2011-07-13-n\_ed-2019-12-10\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_aayakachkowit-Meliaceae\_2011-07-29-g\_ed-2017-06-05\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Asteraceae-kanachi-taman-moosoot\_2014-07-23-j\_ed-2018-06-25\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Asteraceae-moosoot\_2013-07-20-a\_ed-2018-10-11\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Asteraceae-taalaniil-taalaniis\_2012-08-03-h\_ed-2019-02-24\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Asteraceae-tsiikaalwits\_2013-04-05-k\_ed-2019-02-25\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Bromelilaceae-tepeeliilistoon\_2014-07-23-k\_ed-2019-02-28\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_chapolistit-Verbenaceae\_2011-07-13-l\_ed-2019-11-25\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_chiilkowit-Primulaceae\_2012-07-27-c\_ed-2017-10-17\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_chiilkowit-tepeechiilkowit-Primulaceae\_2011-07-29-p\_ed-2017-10-17\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_eskinaadoh-xokoyoolin-Melastomataceae\_2011-07-29-n\_ed-2017-04-21\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_iiswatsiin-Asparagaceae\_2012-07-18-p\_ed-2018-07-10\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_istawaat-Actinidiaceae\_2012-07-16-h\_ed-2017-03-06\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_kakatekowit-Anacardiaceae\_2012-07-18-b\_ed-2017-03-24\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_kowaatapiitsxiwit-Apiaceae\_2012-07-18-f\_ed-2018-01-02\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_kowaatapiitsxiwit-Araceae\_2012-07-18-g\_ed-2018-02-02\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_koweeloot-Araceae\_2012-07-18-j\_ed-2018-01-26\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_kowxokot-Anacardiaceae\_2012-07-18-a\_ed-2017-04-07\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_kwaakwaanakatsitsiin-Rubiaceae\_2011-07-18-e\_ed-2017-11-22\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Melastomataceae-naantsiinkowit\_2013-07-20-n\_ed-2017-04-21\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_miikohkokay-Annonaceae\_2012-07-18-d\_ed-2017-10-22\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Moraceae-kwaanakatsitsiin\_2011-07-18-d\_ed-2017-09-22\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Piperaceae-piltsompech\_2013-07-21-j\_ed-2017-05-03\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Piperaceae-yoolpoliwaaxiwit\_2012-08-03-a\_ed-2017-07-01\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Piperaceae-yoolpoliwaaxiwit\_2014-07-24-h\_ed-2017-05-04\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_poopoto-Asclepiadaceae\_2012-07-18-o\_ed-2018-06-21\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Primulaceae-chiilkowit-tepeechiilkowit\_2014-07-28-g\_ed-2017-10-16\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Rubiaceae-witsikiteempiil\_2013-07-21-p\_ed-2016-01-17\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Solanaceae-Ihtikoyokkilit-ver1\_2014-07-23-q\_ed-2020-01-27\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Solanaceae-Ihtikoyokkilit-ver2\_2014-07-23-r\_ed-2020-02-18\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_taalchaawis-waan-ahaawi-Araceae\_2012-07-18-i\_ed-2018-01-25\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_tepeetomat-Moraceae\_2011-07-29-e\_ed-2018-11-13\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_tepeexiiloot-Arecaceae\_2012-07-18-l\_ed-2018-07-09\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_texoochimaait-Araceae\_2012-07-18-k\_ed-2018-01-08\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_tomakilit-Solanaceae\_2011-07-18-o\_ed-2020-02-19\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_tootoliixkapolin-Melastomataceae\_2011-07-29-j\_ed-2017-04-11\_Proofed-Not-translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_tootookowit-Ulmaceae\_2011-07-13-m\_ed-2019-12-18\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_tootootetsapokowit-Malpighiaceae\_2012-08-03-l\_ed-2017-09-20\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_tsapokoroonah-Annonaceae\_2012-07-18-c\_ed-2017-11-26\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_tsonsasa-Tiliaceae\_2011-07-13-q\_ed-2020-01-15\_Translated.eaf

Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_tsotsolpahxiwit-Piperaceae\_2012-08-03-q\_ed-2017-07-03\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Ulmaceae-nepalkowit\_2012-08-03-b\_ed-2019-12-19\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Urticaceae-teahwach\_2012-08-03-j\_ed-2019-12-06\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Urticaceae-teahwach\_2014-07-23-b\_ed-2019-12-12\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Urticaceae-toopitspah\_2014-07-23-a\_ed-2019-12-10\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_witswaawkilit-Amaranthaceae\_2012-07-16-l\_ed-2017-10-12\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_xaalkapolin-Melastomataceae\_2011-07-29-i\_ed-2017-04-21\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_xoonoot-Tiliaceae\_2011-07-13-p\_ed-2020-01-03\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_xopilkowit-Meliaceae\_2011-07-29-h\_ed-2017-06-09\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Zamiaceae-tepeesin\_2012-08-03-k\_ed-2019-12-16\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-AND308\_Zingiberaceae-Marantaceae-aayooiswat\_2013-07-20-m\_ed-2019-10-30\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-EGS302\_kookoontsiin-Melastomataceae\_2011-07-29-o\_ed-2017-04-24\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-HSO366\_Bignoniaceae-chikoomeyoolomekat\_2014-07-24-a\_ed-2018-04-02\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-HSO366\_Araceae-kekexikilit-kwapitsokilit\_2014-07-28-f\_ed-2018-05-10\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-HSO366\_Malpighiaceae-tataawik-mekat\_2014-07-25-t\_ed-2017-09-15\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-HSO366\_Tiliaceae-tsonsasa\_2014-07-23-p\_ed-2020-01-06\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-HSO366\_Ulmaceae-tootookowit\_2014-07-23-o\_ed-2019-12-18\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-HSO366\_Verbenaceae-chapolistit\_2014-07-23-n\_ed-2019-11-26\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-HSO366\_Vitaceae-xokomekat-o-texokomekat\_2014-07-25-w\_ed-2019-11-06\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-JSD318\_teswat-Melastomataceae\_2011-07-29-l\_ed-2017-04-24\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-MJA312\_Begoniaceae-xokoyoolin\_2010-07-30-y\_ed-2018-03-12\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-MJT354\_olooio-Chrysobalanaceae\_2012-07-25-b\_ed-2018-06-12\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-MJT354\_toonalxoochitl-Cochlospermaceae\_2012-07-25-a\_ed-2018-06-25\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-MJT354\_tsontsapot-Chrysobalanaceae\_2012-07-25-c\_ed-2018-06-11\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-PMX357\_sempowalxoochit-Asteraceae\_2012-07-19-g\_ed-2019-09-09\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-RMM302\_Bignoniaceae-chikoomeyoolomekat\_2013-04-05-m\_ed-2019-07-09\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_JVC313-RMM302\_pachkilit-Caryophyllaceae\_2010-07-28-a\_ed-2018-07-04\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_MGG317\_aakiitsmekat-texokomekat-Vitaceae\_2011-07-21-a\_ed-2019-11-07\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_MGG317\_aatsiitsikaas-Urticaceae\_2011-07-21-t\_ed-2019-12-12\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_MGG317\_kantsilin-aaxiweenkech-tekwetahwits-Smilacaceae\_2011-07-21-b\_ed-2020-03-09\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_MGG317\_maatanaka-miskit-Leguminosae\_2011-07-21-v\_ed-2017-03-15\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_MGG317\_xokoyoolin-Begoniaceae\_2011-07-21-u\_ed-2018-03-13\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_MGG317-CVH329\_kantsilin-Smilacaceae\_2011-07-21-c\_ed-2020-03-06\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_MGG317-CVH329\_miiitomat-aatomat-Solanaceae\_2011-07-21-g\_ed-2020-02-25\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_MGG317-CVH329\_Solanaceae-tomat-tomates-comestibles\_2011-07-21-d\_ed-2020-02-18\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_MGG317-JVC313\_xokotopoonkowit-Acanthaceae\_2010-07-27-c\_ed-2017-03-01\_Proofed-Not-translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_MJS324-RMM302\_pitsompech-omekilit-Piperaceae\_2011-07-19-j\_ed-2017-05-30\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_MSO325\_chiichiwalaayoot-Apocynaceae\_2012-07-17-i\_ed-2017-12-20\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_MSO325\_kakatekowit-Anacardiaceae\_Tzina\_Botan\_2012-07-17-a\_ed-2017-04-10\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_MSO325\_xokoyoolin-Begonias\_2011-07-20-m\_ed-2018-03-12\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_MSO325-RMM302\_ahaawi-taalchaawis-Araceae\_2012-07-17-r\_ed-2018-02-01\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_MSO325-RMM302\_kaakaalooxoochit-Apocynaceae\_2012-07-17-l\_ed-2017-12-24\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_MSO325-RMM302\_kowpitsokilit-kekexikilit-Araceae\_2012-07-17-o\_ed-2018-02-05\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_MSO325-RMM302\_metsonkilit-Araceae\_2012-07-17-p\_ed-2018-01-25-Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_MSO325-RMM302\_taatapiits-Apiaceae\_2012-07-17-b\_ed-2018-01-02\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_RMM302\_chakay-Burseraceae\_2012-07-23-g\_ed-2018-06-11\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_RMM302\_chiichiwalaayoot-Apocynaceae\_2012-07-17-j\_ed-2017-12-26\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_RMM302\_kakatekowit-Anacardiaceae\_2012-07-17-f\_ed-2017-03-16\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_RMM302\_kowxiiloot-Bignoniaceae\_2012-07-23-h\_ed-2018-03-20\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_RMM302\_kowxokot-Anacardiaceae\_2012-07-17-e\_ed-2017-03-31\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_RMM302\_miiikohtsapot-Annonaceae\_2012-07-17-h\_ed-2017-10-23\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_RMM302\_taaapaat-Brunelliaceae\_2012-07-23-f\_ed-2017-07-20\_Proofed-Not-translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_RMM302\_tahkwiloolkowit-Bombacaceae\_2012-07-23-b\_ed-2018-04-02\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_RMM302\_teeyekakiixtia-Campanulaceae\_2012-07-23-m\_ed-2018-06-26\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_RMM302\_tsapokoroonah-Annonaceae\_2012-07-17-g\_ed-2017-12-04\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_RMM302\_tsiwahkal\_Bignoniaceae\_2012-07-23-i\_ed-2018-03-20\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_RMM302\_xokookilit-Brassicaceae\_2012-07-23-c\_ed-2018-06-29\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_RMM302-ADA300\_nekokook-iswat-Cannaceae\_2012-07-23-n\_ed-2019-10-23\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_RMM302-FHR321\_xiilooxoochit-Bombacaceae\_2012-07-23-a\_ed-2018-04-06\_Translated.eaf  
 Tzina\_Botan\_RMM302-MSO325\_xokoyoolin-Begoniaceae\_2011-07-25-a\_ed-2018-03-18\_Translated.eaf  
 Xalpn\_Botan\_CVH329\_Adoxaceae-xoomeet\_2011-07-21-m\_ed-2017-01-18\_Translated.eaf  
 Xalpn\_Botan\_CVH329\_Asteraceae-aakookohxiwit\_2011-07-21-r\_ed-2018-07-23\_Translated.eaf  
 Xalpn\_Botan\_CVH329\_Asteraceae-yeekmoosoot-kwamoosoot\_2011-07-21-s\_ed-2019-02-21\_Translated.eaf  
 Xalpn\_Botan\_CVH329\_Piperaceae-omekilit\_2011-07-21-i\_ed-2017-05-31\_Translated.eaf  
 Xalpn\_Botan\_CVH329\_Rubiaceae-witsikiteempiil\_2011-07-21-h\_ed-2017-08-29\_Translated.eaf  
 Xalpn\_Botan\_CVH329\_siialtomat-Solanaceae\_2011-07-21-e\_ed-2020-01-31\_Translated.eaf

Xalpn\_Botan\_CVH329\_Solanaceae-istaak-kwitakowit\_2011-07-21-n\_ed-2020-02-10\_Translated.eaf  
Xalpn\_Botan\_CVH329\_Verbenaceae-chapolistit\_2011-07-21-q\_ed-2019-11-27\_Translated.eaf  
Xalpn\_Botan\_CVH329\_yeektomat-Solanaceae\_2011-07-21-f\_ed-2020-02-10\_Translated.eaf  
Xalpn\_Botan\_MGV330-MSO325\_Amaranthaceae-xeelahxoochitl\_2011-07-27-e\_ed-2017-10-12\_Translated.eaf  
Xalpn\_Botan\_MGV330-MSO325\_olooxoochit-Amaranthaceae\_2011-07-27-d\_ed-2017-10-22\_Translated.eaf  
Xalpn\_Botan\_MGV330-MSO325\_sempowalxoochit-Asteraceae\_2011-07-27-c\_ed-2018-04-26\_Translated.eaf  
Xaltn\_Botan\_MFC307\_aakiismekat-texokomekat-Vitaceae\_2011-07-19-b\_ed-2019-11-11\_Translated.eaf  
Xaltn\_Botan\_MFC307\_itskwinpahwits-Solanaceae\_2010-07-29-c\_ed-2020-04-17\_Translated.eaf  
Xaltn\_Botan\_MFC307\_kwitakowit-Solanaceae\_2010-07-27-d\_ed-2016-05-28\_Translated.eaf  
Xaltn\_Botan\_MFC307\_moosoot-Asteraceae\_2010-07-27-e\_ed-2018-07-16\_Translated.eaf  
Xaltn\_Botan\_MFC307\_Moraceae-ohohxin\_2010-07-29-i\_ed-2017-10-09\_Translated.eaf  
Xaltn\_Botan\_MFC307\_nexkihith-Zingiberaceae\_2011-07-19-a\_ed-2019-11-04\_Translated.eaf  
Xaltn\_Botan\_MFC307\_okwilkowit-Verbenaceae\_2011-07-19-e\_ed-2019-11-27\_Translated.eaf  
Xaltn\_Botan\_MFC307\_tanokwilpahxiwit-Verbenaceae\_2011-07-19-c\_ed-2019-11-29\_Translated.eaf  
Xaltn\_Botan\_MFC307\_xaalkowit-Piperaceae\_2011-07-19-l\_ed-2017-05-31\_Translated.eaf  
Xaltn\_Botan\_MFC307-MJS324\_okwilkowit-Verbenaceae\_2011-07-19-d\_ed-2019-12-02\_Translated.eaf  
Xaltn\_Botan\_MFC307-MJS324\_taxkaliswat-Piperaceae\_2011-07-19-o\_ed-2016-11-23\_Translated.eaf  
Xaltn\_Botan\_MFC307-MJS324\_tsopelik-xiwiit-Verbenaceae\_2011-07-19-g\_ed-2019-12-03\_Translated.eaf  
Xaltn\_Botan\_MFC307-MJS324\_tsotsolpahxiwit-Piperaceae\_2011-07-19-p\_ed-2017-06-01\_Translated.eaf  
Yohua\_Botan\_CGN309-MJT354\_Begoniaceae-peesohxokoyoolin\_2012-07-20-k\_ed-2018-03-18\_Translated.eaf  
Yohua\_Botan\_FRP353-MJT354\_kowxiiloot-Bignoniaceae\_2012-07-20-m\_ed-2018-03-22\_Translated.eaf  
Yohua\_Botan\_JVC313-MJT354\_kostik-tsapat-tsapokoroonah-Annonaceae\_2012-07-25-f\_ed-2017-11-27\_Translated.eaf  
Yohua\_Botan\_MJT354\_kiowteyooxokoyoolin-Begoniaceae\_2012-07-20-j\_ed-2018-03-14\_Translated.eaf  
Yohua\_Botan\_MJT354\_tahkuiloolkowit-Bombacaceae\_2012-07-20-n\_ed-2018-04-02\_Translated.eaf  
Yohua\_Botan\_MJT354-ADA300\_kanoones-Annonaceae\_2012-07-25-l\_ed-2017-12-04\_Translated.eaf  
Yohua\_Botan\_MJT354-ADA300\_tsapokoroonah-Annonaceae\_2012-07-25-k\_ed-2017-12-11\_Translated.eaf  
Yohua\_Botan\_MJT354-FRP353\_xiilooxoochit-Bombacaceae\_2012-07-20-p\_ed-2018-04-10\_Translated.eaf  
Yohua\_Botan\_MJT354-JVC313\_tsotsokapahxiwit-Rubiaceae\_2012-07-25-u\_ed-2017-08-29\_Translated.eaf  
Zacat\_Botan\_CGN309-FRP353\_istawaat-Actinidiaceae\_2012-07-20-f\_ed-2017-03-14\_Translated.eaf  
Zacat\_Botan\_CGN309-FRP353\_xiilooxoochit-Bombacaceae\_2012-07-20-o\_ed-2018-04-06\_Translated.eaf  
Zacat\_Botan\_FRP353-CGN309\_kekexikilit-kopitsokilit-Araceae\_2012-07-20-q\_ed-2018-01-23\_Translated.eaf  
Zacat\_Botan\_FRP353-CGN309\_Primulaceae-xaalkapolin\_2012-07-31-h\_ed-2017-10-11\_Translated.eaf  
Zacat\_Botan\_FRP353-CGN309\_teswat-teswananakat-Melastomataceae-hongos\_2012-07-31-f\_ed-2017-04-11\_Translated.eaf  
Zacat\_Botan\_FRP353-CGN309\_yeekxokoyoolin-Begoniaceae\_2012-07-31-g\_ed-2018-03-16\_Translated.eaf  
Zacat\_Botan\_FRP353-LOS358\_aayakachkowit-Meliaceae\_2012-07-31-j\_ed-2017-06-09\_Translated.eaf  
Zacat\_Botan\_FRP353-LOS358\_xopilkowit-Meliaceae\_2012-07-31-i\_ed-2017-07-17\_Translated.eaf  
Zacat\_Botan\_FRP353-MJT354\_chachalakaxoochit-Verbenaceae\_2012-07-20-i\_ed-2019-11-22\_Translated.eaf  
Zacat\_Botan\_FRP353-MJT354\_tekoosoh-Begoniaceae\_2012-07-20-l\_ed-2018-03-14\_Translated.eaf  
Zacat\_Botan\_MJT354-FRP353\_Asclepiadaceae-chookiloh-kowxoochit\_2012-07-20-h\_ed-2018-04-13\_Translated.eaf