

ETNOCIENCIA NAHUA 1

MASEUALTAMACHILIS 1

RS
173
M6
B42
1988

MASEUALXIUJPAJMEJ
KUESALAN, PUEBLA

PLANTAS MEDICINALES INDIGENAS
CUETZALAN, PUEBLA.

Taller de Tradición Oral del CEPEC
San Miguel Tzinacapan, Cuetzalan

DIF. PUEBLA
PINMUDE

Pierre Beaucage, antropólogo
Universidad de Montreal (Canadá)

JAN 15 1993

INMUE
DIF PUNTA

ORGANISMO DE FOMENTO (CENAFOP)
Sistema de Fomento

SECRETARÍA DE ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

Lic. Mariano Piña Olaya
Gobernador Constitucional

Lic. Patricia Kurczyn de Piña
Presidenta del Sistema Estatal DIF

Lic. Mayra Pérez Sandi y Cuen
Responsable PINMUDE

**PLANTAS MEDICINALES NAHUAS.
MUNICIPIO DE CUETZALAN, PUEBLA (MEXICO).**

Agradecimientos

Los investigadores quieren expresar su agradecimiento muy profundo a las muchas personas de la región, particularmente ancianos y ancianas, que respondieron con mucha paciencia y precisión a las preguntas de la encuesta y cuyos nombres aparecen a continuación. El investigador canadiense quiere agradecerle particularmente al grupo PRADE A.C., que facilitó tanto su contacto con el Taller como su estancia y alojamiento en la comunidad.

También se expresa profunda gratitud al DIF (Desarrollo Integral de la Familia) del Estado de Puebla por publicar este fascículo, en su perspectiva de dar a conocer las labores efectuadas en las comunidades de la región.

También queremos expresar nuestro agradecimiento a la Antropóloga María Elvira Escobar, quien nos facilitó el acceso a su encuesta de 1972 en la zona, encuesta que sirvió de punto de partida a la presente y proporcionó interesante material comparativo.

**MASEUALXIUJPAJ MEJ
KUESALAN, PUEBLA (MEXICO)**

Tasojkamatilis.

Tein teuantikej in mochiuj in tekit kinintasojkamatiliaj miak nochi in tokniuan in tochankauan, nochi in tatajmej uan nanajmej tein inintokayuan ixnesij tani, semi ika miak pakilis kitemakakej in inintajtól ijuak kinintatajtaniijkej ika in xiujtsitsin.

Pierre Beaucage, in koyotsin uejkakayot tein teuantik in mochiuj in amaix, no kineki kinintasojkamatilis in tein yetokej itech PRADE A.C., tein kipaleuijkej in majsik inuan tein tekitij itech in Taller de Tradición Oral, no kinintasojkamatilia in yetoya kualtsin itech in xolal itech kali kampa mokauaya.

In DIF (Desarrollo Integral de la Familia) tein tekiti Puebla motentalij ika miak kualtakayot kiixnextis in tekit, ika in tekit yej techchiuiliti ika ixnesis ya ton tekit mochiujtok itech nikan uin xolalkonemej. Ika yon tiktasojkamatiliaj miak.

No tiknekij tiktasojkamatiliskej in Antropologa María Elvira Escobar. Yej techtaneujtij in amaix kampa ualaya toni se kitsintokas de in xiujtsitsin itech in tekit tein yej kichiujka nikan uin ne 1972, in tajtolmej tein yej ompa kiijuiloj, kuali tomanamik mochiuj, technextilij kenij tikchiuaskej okseki achi kuajkuali ok para mochiuj in tekit.

INVESTIGADORES:

YOLANDA ARGUETA,	Taller de Tradición Oral.
PIERRE BEAUCAGE,	Universidad de Montreal.
PEDRO CORTES,	Taller de Tradición Oral.
ISAURO CHAVEZ,	Taller de Tradición Oral.
ISMAEL CHAVEZ,	Taller de Tradición Oral.
CONCEPCION MARTIN,	Taller de Tradición Oral.
MIGUEL PONCE,	Taller de Tradición Oral.
ALFONSO REYNOSO,	Taller de Tradición Oral.
FRANCISCO SANCHEZ,	Taller de Tradición Oral.
ELEUTERIO SALAZAR,	Taller de Tradición Oral.
HERMELINDO SALAZAR,	Taller de Tradición Oral.

EL TALLER DE TRADICION ORAL forma parte de la SOCIEDAD AGROPECUARIA DEL CEPEC, y se dedica a la tradición oral. Por medio del rescate, la reflexión crítica y la difusión de la tradición oral, se propone favorecer el desarrollo étnico-cultural en la zona de Cuetzalan, uniéndolo al desarrollo económico y político.

EL TALLER DE TRADICION ORAL DEL CEPEC forma parte de una experiencia más amplia que tiene lugar en San Miguel Tzinacapan.

En Tzinacapan se ha dado una acción conjunta entre numerosos miembros de la comunidad y un equipo de mestizos que se establecieron en la localidad a partir de 1973.

La relación entre el pueblo y el equipo dio origen a actividades de producción, organización, salud, educación e investigación. Estas actividades se articulan en cuatro organizaciones que forman una red coordinada: la Sociedad de Producción Rural, la Cooperativa, la Sociedad Agropecuaria del CEPEC y PRADE, A.C.

TEIN TEKITIKEJ:

YOLANDA ARGUETA	Taller de Tradición Oral.
PIERRE BEAUCAGE	Universidad de Montreal.
PEDRO CORTES	Taller de Tradición Oral.
ISAURO CHAVEZ	Taller de Tradición Oral.
ISMAEL CHAVEZ	Taller de Tradición Oral.
CONCEPCION MARTIN	Taller de Tradición Oral.
MIGUEL PONCE	Taller de Tradición Oral.
ALFONSO REYNOSO	Taller de Tradición Oral.
FRANCISCO SANCHEZ	Taller de Tradición Oral.
ELEUTERIO SALAZAR	Taller de Tradición Oral.
HERMELINDO SALAZAR	Taller de Tradición Oral.

In Taller de Tradición Oral de in CEPEC kita uan kipialotok in tomaseualtajtol. Kiololoua, Kijkuiloua, Kixpoua uan kita toni in techiluisneki satapan kiamatalia uan kitemaka sepa maj kixmatikan okseki tomaseualikniuan de nochi in Kuesalan para maj in tomaseualtajtol techtamachilistapo para maj tisentekitikan uan maj kuali timotajtouikan.

In TALLER DE TRADICION ORAL de in CEPEC sayoj se tsikitsin de se tekit kachi ueyi mochiuitok San Miguel Tzinacapan.

Nikan Tzinacapan Kisepanchiujtckej in tekit tein nikan chanchiuanij uan seki koyomej ualajkej nikan mokaltalikoj itech 1973.

In maseualmej uan koyomj kisenemilijkej okseki tekimej: kuoujtajtekimej, nechikolismej, tapajtilis, nemachtil uan tajkuilolis de nochi in tein mochiujtiuits.

Nochi in tekit mochiua itech naui nechikolismej sentekitij: Sociedad de Producción Rural, Cooperativa, Sociedad Agropecuaria del CEPEC uan PRADE, A.C.

INDIGENAS QUE COMUNICARON SU SABER:

Familia Alaya, Antonio Bautista, Gabriel Bautista, Celestino Contreras, Rafael Coyota, Faustino Cuamait, Francisca Damián, Antonio Desión, Luis Domínguez Hilario, Luis Félix. F. Fuertes, Carlos Gallardo, Virginia González, Florencio González, Aldegundo González, María Antonia Hemelinda, A. Hernández, Josefina Hilario, Pedro Juárez, Emilio Juárez, Carmen Juárez, Juan Juárez Coyota, Jesús Leyva Arrieta, Mariano Lobato, Victoria Lozano, Luis Márquez, Carlos Martín, J. Martínez, María Micaela Mendoza, J. Miranda, José Nicolás Mora Juan Morales Otilia, Isabel Moreno, Antonio Nicolás, Victoria Nicolas, Miguel Ortigoza, María Vistoria Osollo, Antonio Peralta, Elena Pérez, Enriqueta Pérez, Ignacio Ponce, R. Ramiro, Francisco Salazar, Miguel Martín Santiago, Rosaría Sierra, M. J. Tecuaco, Cristina Tomás, Natividad Tomás, Pedro Toral, Rafael Vásquez, Martín Xilot.

Dibujantes:

Elise Dubuc, Yves Jalbert y Lucien Goupil, del Departamento de Antropología de la Universidad de Montréal.

Transcribió el texto original Juan A. Rubio Ardanaz del Departamento de Antropología de la Universidad de Montreal.

TEIN KITEMAKAKEJ IN TAJTOL:

Alayamej de Tonalix, Antonio Bautista, Gabriel Bautista, Celestino Contreras, Rafael Coyota, Faustino Cuamait, Francisca Damián, Antonio Desión, Luis Domínguez Hilario, Luis A. Félix, F. Fuertes, Carlos Gallardo, Virginia González, Florencio González, Aldegundo González, María Antonia Hermelinda, A. Hernández, Josefina Hilario, Pedro Juárez, Emilio Juárez, Carmen Juárez, Juan Juárez Coyota, Jesús Leyva Arrieta, Mariano Lobato, Victoria Lozano, Luis Márquez, Carlos Martín G., J. Martínez, María Micaela Mendoza, J. Miranda, José Nicolás Mora, Juan Morales Otilia, Isabel Moreno, Antonio Nicolás, Victoria Nicolás, Miguel Ortigoza, María Victoria Osollo, Antonio Peralta, Elena Pérez, Enriqueta Pérez, Ignacio Ponce, R. Ramiro, Francisco Salazar, Miguel Martín, Rosaría Sierra, M. J. Tecuaco, Natividad Tomás, Cristina Tomás, Pedro Toral, Rafael Vásquez, Martín Xilot.

Tein tajkuilokej:

Elise Dubuc, Lucien Goupil uan Yves Jalbert, de in Departamento de Antropología de in Ueyitamachtilyon de Montreal.

Kijkuilo in tajtolmej ika in teops Juan Antonio Rubio Ardanaz, de in Departamento de Antropología de in Ueyitamachtilyon de Montreal.

Introducción.

Este cuaderno es el primero de una serie cuyo tema es el conocimiento del ambiente natural por parte de los indígenas nahuas de la región de Cuetzalan, Pue. Es el fruto de la colaboración entre un grupo local de estudios de la cultura nahuat, el Taller de Tradición Oral del CEPEC, y un investigador canadiense, Pierre Beaucage, del Departamento de Antropología de la Universidad de Montreal, Canadá. Este estudio de etnociencia abarca también las plantas alimenticias, los cultivos, la flora regional (más de 650 plantas han sido identificadas hasta la fecha) así como la fauna (mamíferos, peces, pájaros, insectos) y la toponimia indígena de San Miguel Tzinacapan, Municipio de Cuetzalan, Pue. Se han comparado los materiales obtenidos con los de una encuesta anterior más limitada, efectuada en el 1972 en el pueblo vecino de Yohualichan, por una antropóloga colombiana, María Elvira Escobar. Salvo dos casos, se volvieron a encontrar en San Miguel las 214 plantas identificadas por la antropóloga. Las clasificaciones y los usos fueron también generalmente los mismos.

Siguiendo una orientación profundamente anclada desde hace ocho años en el Taller de Tradición Oral, se quiere restituir a las comunidades, en forma de fascículos bilingües de fácil acceso, la síntesis de los datos obtenidos. El texto mismo es el de las entrevistas que se realizaron en náhuat, y la traducción que se hizo respetó a lo más el vocabulario y las expresiones del español de la Sierra.

Peujkayot.

In amaix yejua yekinika tein yekintsin tayekanteua ixnesi, tein kiixnextia toni in onkak ininauak in maseualmej tein nikan uin nemij, tein nikan Kuesalan maseualmej uan tein nemij itech in okseki xolalkonemey tein pouij no Kuesalan, Puebla. In tekit kichiujkej seki tokniuan tein ipa ika nejin taman tekit tekitij. In tokniuan motokaytiaj Taller de Tradición Oral de in CEPEC, iuan mopaleuijkej se koyotsin uejkakayot de Canadá monotsa Pierre Beaucage; in koyotsin tekiti itech se nemachtiloyan monotsa Universidad de Montreal, yej ompa ualeuj, kualtitan in Departamento de Antropología. In tekit itech ixnesi in inintamachilis in tochankauan maseualmej ompa ixnesij nochi in takotsitsin, in xiujtsitsin tein se kikua, nochi tein se mopyialia tatok se kikua, nochi in kuamej uan tein taxiujyotia in nikan uan (ajsi yekin 650 in xiujtsitsin uan kuamej tein kuali tikinixmatkej ya) uan no tiksentilijtokej in inintokayuan in okuillimej (uejueyiokuillimej, amichimej, chiktejemey, okuilsitsin uan okseki) uan no moijkuijtok kenij motatojtokaytia in kasa ika nochi in nikan uin itech nochi in xolalkonemey tein pouij nikan San Miguel Tzinakapan uan pouij no Kuesalan. In tekit tein mochiuj iuan tikitakej in tekit tein kichiujka Yohualichan in Antropologa María Elvira Escobar, yej kajsika 214 xiujtsitsin tein nochi kiixmat, tejuan no nochi tikajsikej in tein yej kajsika, sayoj ome taman amo tikajsikej, seki nochi iujki kemej kiluijkaj, no iujki techiluijkej, ox xiuit oso kuouit uan para toni mokui, nochi iujki saj pané. In xinolaj yej ualeujka Colombia.

Kemej peuak tekiti in Taller de Tradición Oral, kichiuj chikueyi xiuit ya, itanemililis no iujki moualkui, in Taller kinemilia ika maj mokepa in maseualmej inintamachilis inimako in maseualmej. In Taller kiixnextia in maseualtamachilis ika in

Los integrantes del Taller son, en su gran mayoría, indígenas que siguen participando diariamente en la vida económica, social y ritual de su comunidad, San Miguel Tzinacapan. Ellos fueron los que recogieron, transcribieron y corrigieron la mayor parte del material obtenido, mientras el papel específico del investigador extranjero fue de iniciar al grupo a los elementos de teoría y metodología de la etnociencia, así como de participar en las etapas claves del trabajo. Se quiere así superar la clásica división del trabajo entre el antropólogo, "sus" ayudantes y "sus" informantes: pues tanto el primero ha participado en varias tareas básicas del estudio (colecta y secado de especímenes, entrevistas...) como los últimos han discutido e interpretado el material. (Un análisis de las categorías taxonómicas y prácticas de la etnobotánica nahua está por publicarse en una revista canadiense Anthropologie et Sociétés.)

Al que se pregunta acerca de la eficiencia de la farmacopea indígena tradicional, se le puede contestar, primero, que esta práctica de salud es sumamente empírica y descansa sobre un gran número de experiencias cotidianas. Por lo general son varias plantas que responden a una enfermedad o lesión particular y la sabiduría indígena aconseja buscar el remedio que más le convenga al enfermo, que puede ser diferente de otra persona. Se aconseja la misma actitud a los que quieran hacer uso de las plantas mencionadas aquí.

Nos parece evidente, al redactar este fascículo, que la encuesta todavía no termina: estamos convencidos de que las 150 plantas que se presentan aquí representan sólo una parte del saber de los Nahuas de la región, acerca de la herbolaria

amaixmej ixkanaujkej tein kuali nochi kiixmatiskej, amo miak in ijkuiiljuitiuts pero kiualkui toni nochi momatilani. Nochi kemej in techiluijkej in tajtol, iujki nochi in tikijkuilojkej uan ijuak tikepkej koyokopa tikijkuilojkej kemej nikan uin titajtouaj koyokopa, ika in tajtolmej tein kachi tikuij.

In toknuian tein tekitij itech in Taller nochi maseualmej ome eyi saj amo, in toknuian nemij San Miguel Tzinacapan, ompa tekitij, ompa nemij uan ompa taneltokaj. Yejuan kiololojkej uan kijkuilojkej nochi in tamachilis, in koyotsin tamachtijkej Pierre Beaucage yej kininextilij kenij in kichiuaskej in tekit tein kitokaytijkej **etnociencia**, kijosneki: **maseualtamachilis**; in koyotsin no teuantik in tekit kampa monekia tapaleuis. Kemej in titekij ika tiknekij ya yon moijtoua uitsa se koyot uan onkakej tein kipaleuij uan tein kimakaj in nintajtol; itech nejin tekit, nochi achi in titekitekej, amo akaj kachi kikatik. In koyotsin no kisentilij uan kiuatsak in xiujsitsin uan no kikixtijnemik in tajtol, no tajkuiloj uan tein nikan kayomej tekitikej no kiitakej in tajtol tein mokixtij uan no ika monojnotskej. (Amo uejkaua ixnesis se amaix, ompa uitsa se tekit tein mochiuj kampa moitak kenij xexeliujtokej in xiujsitsin uan kuamej tein nikan uin onkak. Yon amaix kichiuaj Canadá.)

Akin kinemilia ox kualtia oso amo kualtia in kemej mopajtiaj in maseualmej, kuali se kiluis ika in tamachilis kipiay amo uelkej itech amaixmej, ta uelkej inimpampa, ijuak kinintekipachouaya se kokolis ompa kajsikej katin xiujsin ika kipajtiskej oso okse taman tein no kualtias kiseuis. Moijtoua ika moneki miak taman xiuit para se kipajti se kokolis oso in kampa se takokol uan pané nochipa uan itech maseualtamachilis mokaki ika moneki se kitemos in xiujsitsin tein kinamikis in kokoxkej, amo nochi in kokoxkemej kininamiki nochi yejua, titatamamej. No tiknekij tikijtoskej takan aksa kitatekijtia sen taman

medicinal. Sin embargo, hemos decidido publicar ya unos resultados para no atrasar indebidamente el aprovechamiento que se puede hacer de estos conocimientos en las comunidades de la región. Al final el lector encontrará unos modelos de fichas, donde podrá anotar información sobre plantas o usos que no aparecen en el fascículo: información que se podrá incluir en una edición posterior.

xiujtsin tein nikan ixnesi, maj no kitemo okseki taman xiujtsitsin tein no kipajtiaj yejua yon kokolis tein kitekipachoua, maj amo sen taman saj kikui.

Tikxejekouaj ika in tekit tein tikchiujkej ayamo ompa tami, in 150 xiujtsitsin tataman tein ixnesij nikan ayamo nochi tein mokui para tapajtiaj in maseualmej tapajtianij, ayamo nochi in xiujpajmej tein kiixmattokej in tokniuan maseualmej. Tejuan tiksepanemilijkej miak maj ixnesi in totekiuj, maj amo sayoj eujto saj, kuali mokuis ya in tanemililis tein ompa ixnesi, akin kinekis kuali kikuis, tiknekij maj kitatekiujtikan in tokniuan tein nemij itech in xolalkonemej. Sentakuitapan ya kampa tami in amaix, ompa ixnesi toni in tiktsintokakej uan no ijkon akin kinekis kimajxitis in tajtol de teisa xiujtsin tein amo ixnesi, maj kimajxiti uan satapan sepa se kiixnextis in amaix ika nochi yon tamajsikayot kitaliliskej.

Las plantas medicinales:

1 - Aayakach.

DESCRIPCION: Se llama así porque su semilla al secarse suena como una sonaja (**ayakach**). Es yerba (**xiuit**). Hay dos clases: **milajaayakach** y **ixtauaaayakach**. Se da en milpas y potreros. Brota sola y no se limpia. Hay mucha. Florece en julio y agosto.

USOS: Su semilla es medicinal: cuando está seca se les da a los niños que se orinan en la cama. Es caliente según algunos y fría según otros.

2 - Ajenkojxiuit. (En español "ajenjo" o "yerba maestra", *Artemisia sodiroi*).

DESCRIPCION: Es yerba (**xiuit**). Su tronquito es delgado, con hojitas. Crece de este tamaño de alto (medio metro). Hay dos clases: el ajenjo y el **sakatechichik** que es igualmente amargo. Cuando lo venden en la plaza, lo ponen en manojitos y lo amarran con **iksote** (izote). La siembran por ahí arriba por Xocoyolo, por Tatempan, por San Juan Taijtíc a un lado de Zacapoaxtla, también se da aquí. Sólo hay que traer la semilla. Se da también en cubetitas, se pone la tierra y la plantita y crece. Primero se siembra y después va retoñando, se hace una matita grande como la yerbabuena y con los mismos hijitos se va desarrollando hasta que se hace una mata grande. De ahí se corta y se llevan las hojitas a la plaza donde las compramos. También se desyerban para que no se aplasten las hojitas, si se apachurran y las yerbas la tapan no crece. No hay mucha, se compra. No se sabe cuándo florece porque se da por allá arriba.

In xlujpa]mej.

1 - Aayakach.

lujki kitokaytiaj porin iteyo pané ayakach kakisti ijuak uaki. Yej xiuit. Onkak ome taman: ixtauaaayakach uan milajaayakach. Mochiua milaj uan ixtauat. Mochiua saj uan amo se kichipaua. Mochiua miak. Julio, agosto xochiyoua.

KUALTIA: In pajti yon iteyo tein uakik ya. Maj se kinimaka pilimej tein semi mokochoxaj. Seki kiluiaj totonik, uan okseki kiluiaj in sesek.

2 - Ajenkojxiuit.

Moskaltia se kuoujtsin tsikitsin xiuit iuan ikuoujyotsitsin, tsikitsin kuoujtsin. Ompa motalilia imatsitsin xiujtsitsin. Ijkón moskaltia de uejkapantsin. Ome taman onkak: ajenkoj uan sakatechichik. Mismo, no chichik. Ijuak kinamakaj ne plasaj, ijkón kichiuaj por manojitos uan kemaj kilpiaj ika iksot. Pues nejón kitokaj nikan para parajko Xokoyolo, para nikan Tatempan, para San Juan Taijtik nepaka de Sakapoaxtla uan nikan no mochiua. Sayoj maj se kikuiti nen semillaj. Mochiua no ika se cubetitaj kemej ne se kitemilia taltsin, ompa xiktali in plantitaj pues selia. Primero se kitoka, después ompa ne itsmolintiuaj ya, mochiua se ueyi matitaj kemej ne yerbabuena. Ika mismo ne in ikonemej itsmolintiuaj nejnemi, nejnemi moixtoktiuaj, moixtoktiuaj hasta mochiua ueyi mataj. Ompa kemaj kitekij ya xiujtsin techualkuiliaj nepa in plasaj, ompa tikouaj ya. No kichipauaj porke para amo kipechis in xiuit. Kipechiti xiuit, amo moskaltis. Kasi moskaltia ijkontsin uan xiuit kikuapanouiti amo ueyias. Amo onkak miak, se kikoua. Pues nejón plantitaj mochiua neuin ajkuakopa sakatechichik ixua in semillitaj, ixua in semillitaj pues ompa mochiua ya Xokoyolo para nochin in ajkuakopa nochi in kipiya in plantitaj.

USOS: Sirve para la bilis, se revuelve con aguardientito. Sirve para el susto, que en mexicano le decimos **nemoujtil**. Se toma temprano, medio vasito hervido, queda como agua, tecito, no se debe tomar sin hervir (**xoxouik**) pues se hinchan los pies (**tetemi**). Sólo sirve para esta enfermedad, igual que el **sakatechichik** también sirve para la bilis. Es necesario que hierva bien un poquito, entonces la bilis no brinca más y hasta te da hambre; con este ajenjo tienes apetito todos los días hasta de noche. Les dan a los presos a quienes encierran allá en Zacapoaxtla, porque algunos sufren de estar ahí en la cárcel y para que no sufran les dan todos los días para que estén contentos. Esta planta es muy caliente, es caliente porque es amarga.

3 - Akokojxiuit o Akokojkuouit. (En español "hoja santa", *Piper sanctum*).

DESCRIPCION: Así se llama porque es hueco (**ijtikoyoktik**). Es un árbol, un arbolito de dos metros de tamaño, es verde y su flor es blanca. Hay una sola clase. Se da en los ranchos, cafetales y milpas. Si se quiere se siembra, también se da solo. Retoña luego. No se cuida. Hay mucho. Sirve para abono: se le caen muchas hojas y abona la tierra. Florece en — marzo.

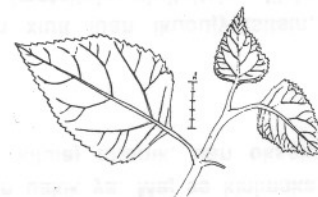
USOS: El palo sirve para hacer corral; las ramas para leña; la hoja para remedio. Para los dolores (**kokolis**) se envuelve la cabeza con las hojas y se pone también en el pecho y en la espalda. Para que baje la calentura (**totonik**) se envuelven los pies. Para cortadas (**tatek**) o si entra una espina en la mano o en otra parte, uno se cubre la mano con ella. Cuando los chiquitillos se empachan (**nexuutil**) se les pone en el estómago con ceniza caliente. Es fría.

KUALTIA: Nejón kualtia para in bilis, maj se kimanelo iuan aguardientitoj para in bilis, para in tejuan tikiluijaj mexikanoj nemoujtil, **susto** tikiluiak kastillaj. Yejua kualtia se tayi como amo titenuelia de kwalkan, maj kimanakan uan xitayi se tajko vasito de atsin. Mokaua como agua de tecito pero amo xitayi in at xoxouik, xitayi at tamolontil. Para amo ijkón mochiuas momets, tomauayas, mexikanoj: tetemis. Semi totonik nejón xiuit. Sayoj para nejón kokolis iuan sakatechichij no igual, mismo kualtia para in bilis. Amo se kikua, sayoj se kimana ika se jarritoj, kontsin, uan maj kualtsin moloni maj seui tepitsin entos nikan bilis amo tsikuini ok uan hasta timayanas, tikuis apetitoj mostaj, mostaj, mostaj... hasta tayouak. Amo se kimati kemandian xochiyoua porque este nejón mochiua ajkuakopa.

Yejua nejón ajenkoj sakatechichik kinimakaj nikan Sakapoaxtla presos. Presos nejón tein kinintsakuaj kininmakaj porque sekin tayokoyaj de ompa aktokej itech ne in cárcel uan para amo, kinimakaj mostaj, mostaj yetokej contentos. Nejón semi totonik, totonik por in chichik yejua ika totonik. Komo titayi atsin amo mitsnamikis, mitsnamikis pero amo xitayi in at xoxouik; como tiamiki, se cafecito.

3 - Akokojxiuit.

lujki monotsa porin ijti-koyoktik. Yej kuouit pero kuoujtsin, ome metros. Yej xoxoktik uan ixochiyo ne istak. Kualtia para abono. Uetsi miak xiuit uan kiabonaroa in tal. Mochiua kuoujtaj, kajfentaj uan milaj. Komo se kineki, se kitoka. No mochiua saj. Niman selia, selia. Amo se kikuidaroua: miak onkak. Posoni ika marzo.



4 - **Alueuenoj.** (En español" hierbabuena", Mentha piperita).

DESCRIPCION: Es yerba olorosa (**ajuiak xiuit**). Hay dos clases. Unos dicen que hay del verde (**xoxoktik**) y del morado (**moradoj**), otros dicen que hay del "mero bueno" y del "cimarrón". Se da en macetas, cerca de las casas. Se siembra una parte de la misma planta. Se busca una plantita chiquita o, si no, un tronquito, se planta, luego ya prende, ahí crecen sus brotes (hasta 30 cm.). Crece así, bonito, donde tiene abono. Lo traen de Zacapoaxtla, al otro lado de Xokoyolo. Se limpia. Se daría mucho por aquí pero no sembramos. No florece o quizás florece de noche, a medianoche. Dicen los abuelitos que sus florecitas son moraditas. Se vende en el mercado.

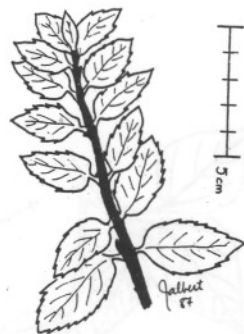
USOS: Sirve para el olor y sabor de la comida especialmente el **chilposonte** de res. Es sabroso con la carne de res. Sale el olor de la planta, salen sus fuerzas, su aroma. También sirve para remedio. Cuando le duele a uno la barriga se hierve para que se tranquilice. Se toma para que se acaben las lombrices, poquito a poquito. Si salen por la boca se muere uno; deben salir por el ano. Se hierve. Es caliente. Es caliente porque es fuerte.

KUALTIA: Se kitalia komojkón tekokoj nikan, se iyolixko. Para se imetsko no, uan se iikan no se kitalia. Uan kitas ox kualtsin teuaki ne xiujtsin, para kaxani kokolis tepitsin kisa. Para tatek oso komo kalak se espina, ika se kipiki. Ijuak in pilimej moxuitijkej, se kitalia ipox ika nexti totonik. In kuoujtsin kualtia para corral: imatakoyotsin para tit. Sesek in xiuit.

4 - **Alueuenoj.**

In xiujtsin, **ajuiak xiuit**. Seki kiluij onkak tein simarron uan onkak tein mero bueno. Okseki, tein xoxoktik uan tein morado. Ijkontsin moskaltia kualtsitsin (de 25 a 40 cm.) kampa kipiya abono. Se kitoka. Se kitemoua se plantitaj tsikitsin uan komamo ikuoujyotsin. Se kichipaua. Mochiuas pero amo tiktokaj in semillitaj. Nejón xochiyoua de youak, media noche nejón xochiyoua, tajkoyouan, se ratitito. Kijtoaj abuelitos in ixochiyotsin moradito.

KUALTIA: Kualtia para remedioj no, ijuak se ipox tekokoua. Se kimana para tepitsin kikalmaroua lombrices, tepitsin, tepitsin. Uan para pankisas in kouat, se tayi in at. Komo nikan kisa (por la boca) se mikis. Se itsinta maj kisa, nechtapojpolui ipa yejua saj. No tepitsin uelik ika kuakuoujnakat. Sayoj kisa in olor de xiuit, kisa in ifuersas, **ajuiakayot**. Totonik por in juerte, totonik.



5 - Atomat. (En español "tomate de cáscara", Physalis philadelphica).

DESCRIPCION: El nombre viene de **at**, agua y **tomat**, jitomate. Para unos es **kuomekat** por el crecimiento y **tomat** por el fruto. Para otros es **xiuit** por su crecimiento y **tomat** por su fruto. Hay dos clases. Se llaman **atomat ueyi** y **atomat tsikitsin**. Se da en milpas, huertas y ranchos. Se siembra. Se riega la semilla. Se limpia y se quita la malahierba. Hay poca según unos y mucha según otros. Florece en marzo y abril y da fruto en mayo.

USOS: La fruta sirve para comer y como remedio. Se come así. La fruta es curativa de tos (**tataxis**), hervida o medio tostada se parte por la mitad y al interior se echa sal, se pone alrededor de la garganta para calentarla y ablandarla cuando está caliente. Según otros se prepara así como remedio: se abre el fruto, se echa en refino y se aplica en el pecho contra la calentura. Es fría.

6 - Atsitsikaskuouit. (Urera caracasana).

DESCRIPCION: Es árbol (**kuouit**). Según unos hay dos clases: **atsitsikasxiuit** o **atsitsikas pisil** y **atsitsikaskuouit** o **atsitsikas mapatauak**. Según otros hay seis clases: **atsitsikas** grande del que pica y la que no pica, **atsitsikas** de hoja delgada que pica y la que no pica, y **atsitsikas** pequeño del que pica y del que no pica. Sus ramas son un poco rojizas y delgadas. Se da en el monte y se da mucho a la orilla del río. También se da en los bosques y lugares difíciles. Crece solo. No se siembra, se da así no más en el río. Ahí mismo crece la planta, se reproduce, crece y forma su tronco. Florece todo el tiempo. No se cuida, no se limpia. Es abundante, hay mucho. Florece y cae la flor, todo el tiempo.

USOS: Bien seco el tronco sirve para leña, se ocupa para la cocina (como leña). No se come. Sirve para envolver carne, si vas a comprar carne de puerco. Se recoge para curar la anemia (**chauiskokolis**). Se hierven todas las hierbas ponzoñosas en

5 - Atomat.

Seki kiluiaj in atomat kuamekat, uan por in iiskaltilis okseki kiluiaj yej xiuit. Onkak ome taman: ueyi uan tsikitsin. Mochiua kuoujtaj, milaj uan kalikampa. Se kitepeua maj ixua ya in iteyo. Se kichipaua. Amo miak onkak. Poseni itech marzo uan abril uan taki itech mayo.

KUALTIA: Se kikua itakilo uan no kualtia para tataxis. Nejón sesek.

6 - Atsitsikaskuouit.

Yej kuouit. Seki kijtoaj ome taman; se monotsa **atsitsikasxiuit**, oso **atsitsikas pisil**, uan okse monotsa **atsitsikaskuouit**, oso **atsitsikas mapatauak**. Okseki kiluiaj chikuasen taman: **uejueyi atsitsikas**, tein tekua uan teín amo tekua, **mapitsauak atsitsikas**, teín tekua uan teín amo tekua uan **talpanatsitsikas** teín tekua uan teín amo tekua. Atsitsikaskuouit tepitsin machijchichiltik uan pitsauak. Mochiua miak kampa ataujtenoj. Mochiua kuoujtaj, kampa ouijkan. Tepitsin ueyia. Mochiua saj. Amo se kichipaua. Poseni uan pauetsi, nochin tiempo. In mapisilatsitsikas xochiyoua achá kemej itech in agosto.

KUALTIA: Amo se kikua pero kemaj se kikui para chauiskokolis: seko saj kimanaj puro uitsmej. Kualtia maj ika se kipiki pitsonakat, ijuak se kikoua pitsonakat. Uejueyi atsitsikas no se kikui para cocina. Sesek cuando xoxouik.



una sola olla. Según unos es caliente, según otros cuando está verde es frío.

El **Mapisilatsitsikas**, se llama así porque tiene las hojas chicas y tiene ponzoña igual que el **atsitsikas**. No crece alto. Crece como un metro de alto. Tiene las hojas chicas y dentadas, también hace daño si las toca uno. Florea por agosto.

USOS: Este cura la erisipela, se da golpecitos en la parte enferma con una ramita y ya se cura. Debe ser caliente.

7 - Ajtsomiaskuouit.

DESCRIPCION: Se da siempre a la orilla del río. Se llama así porque se da siempre a la orilla del río. Se hace un árbol grande, crece mucho. Nada más hay una clase. Tiene las hojas delgadas. Extiende mucho sus ramas y se inclinan hacia el suelo. Se siembra y se da en el río. No se necesita desyerbar. No se da mucho. Comienza a florecer en enero.

USOS: Cuando tienen piojos los niños, se muelen las hojas con las manos y se hierven; cuando se enfría se les baña con eso. Se vende en el mercado, en Cuetzalan se venden las hojas. Cuando a los niños les da la anemia (**chouis**) se hierven sus hojas. Cuando enfría el agua se bañan con ellas. Con ellas se baña uno, sirven para bañarse para que no nos agarren más enfermedades. Es frío.

8 - Buganvilla. (En español Bugambilia. *Bougainvillea* sp.)

DESCRIPCION: Es un árbol. (Nota del editor: parece árbol pero en realidad es bejuco grueso). Hay cuatro clases. Las otras clases se llaman: blanco, morado, guinda y amarillo. Se da donde se siembra. Se deshierba y se limpia mucho si se siembra. Se da mucho donde se siembra. Está floreado siempre. No se vende en el mercado.

USOS: Es medicinal contra la tos, se hierve la flor en un poco de agua y se toma. Es fría.

Mapisilatsitsikas: lujki monotsa porin mapisiltik uan notekua kemej in atsitsikas. Amo tel uejkapantia. Moskaltia kemej se metroj uejkapantik. In mapisiltik, achi mapijpitsauak uan tekua. Komo se kitoka se tekokoj. In kipajtia in erisipela, oso chichilkokot; kampa ika tekui ompa ika se kiuijuiteki uan pajti. Tak totonik.

7 - Ajtsomiaskuouit

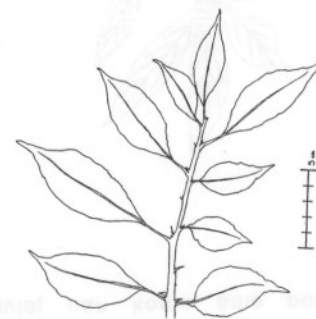
Yon kuouit. Mochiua atauj. Mochiua se ueyi kuouit, uejkapantia. Se taman saj. Mapisiltik. Uejka momasosoua, moixpiloua. Amo se kitoka, mochiua saj itech in atauit. Amo mochipaujani. Amo miak mochiua. Itech enero peua posoni ya. Monamaka seki Kuesalan ixuijyo.

KUALTIA: Cuando kimpiaj tekolomej pilimej, in ixuijyo maj se kimaxakualo, maj moloni. Cuando seui ya maj ika se kinajmoui. Kemej in pilimej chauiskuij maj ika se kinalti. Yejua ya maj ika se kinalti. In sesek. Para ika se maltis para amo se kokoliskuis mas.

8 - Buganvilla.

In kuouit (Pané se kuouit pero neli kuamekat). Onkak nani taman: istak, morado, guinda uan kostik. Mochiua kampa se kitoka. Nochipa xochiyojtok. Amo se kinamaka. In sesek.

KUALTIA: Kualtia para tataxis: maj se kimana in xochitsin ika tepitsin at uan maj se tayi.



9 - **Chakaykuouit.** (*Bursera simaruba*).

DESCRIPCION: Es **kuouit**. Hay una sola clase. Se da en potreros, cafetales y en el bosque. Brota sola pero también se siembra. No se siembra pero si uno quiere planta un tallo. No necesita cuidado, no se limpia. Hay mucho, abunda. Florea en marzo o abril.

USOS: El tronco sirve para hacer linderos de potrero, las ramas para leña y las hojas como remedio. Cura el paludismo, se machaca con la mano, las hojas de chaca y su sabia se toman con un poco de agua hervida. Si se tiene calentura se machaca la hoja y se le pone agua fría y se lavan los pies y la cabeza del enfermo con ella; también se puede hervir el agua y bañarse con ella. Es fría.

10 - **Chanklan.**

DESCRIPCION: Es **xiuit**, pero también "medicina": las mujeres que tienen su niño les bañan con eso. Hay una clase nada más. Se da donde la siembran, en otras partes no hay mucha. Se siembra al pie de la casa. Se siembra su tallo para que prenda. Sí se cuida. Florea por este tiempo, julio, sus flores son amarillitas. La venden las mujeres arribeñas y aquí los que la tienen, también la venden.

USOS: Las mujeres que tienen niños pequeños la hierven con **nekaxanil** y con **omikilit** y se bañan con ello. Si una mujer tiene su hijo, después de tres días se baña con estas yerbas. Cada dos días se baña, también baña a su bebé, luego entra al temazcal. Ella se baña en el temazcal para que no empeore. La yerba esta es caliente.

9 - **Chakaykuouit.**

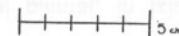
In **kuouit**. Ipa se taman saj. Mochiua kampa yeski: ixtauat, kafentaj, kuouijtik. Amo se kitoka pero komo se kineki, se kitoka in kuoujtsin. Xochiyoua itech marzo oso abril. In sesek.

KUALTIA: Tonaus kipajtia: maj se kimaxakualo uan maj se tayi. Komo se totonia kimaxakualouaj iuan sesekat uan ika temetspakaj uan tekuaajketstiajauiaj uan komo amo pos kimolontiaj uan maj ika se maltiya.

10 - **Chanklan.**

In **xiuit**. Se taman saj. Mochiua kampa kitokaj, pero amo kanaj semi onkak miak. Mochiua kaltsintan. Se kitoka ikuoujyo para selia uan se kichipaua. Xochiyoua, kojkostik ixochiyo; kemej julio xochiyojtok. Monamaka, komarejmej uan akin kipiya nikan no kinamaka.

KUALTIA: Ta pajti no, kemej in siamej tein kipiay pili ika maltiaj. Siamej tein kipiya pili kimanaj ika **nekaxanil** uan ika **omikilit** uan ika maltiaj. Kipiyak ipili yekin eyi tonal, maltiaj ika yon xiuit. Uijuiptika maltia, no in pili kialtiaj. In siuat no motema itech in temaskal para amo motanouia. In xiuit totonik.



11 - Chantsin. (En español "coleo", Coleus Blumei).

DESCRIPCION: Es **xiuit**. Hay una clase. Se da en los potreros, también junto a los caminos o en terrenos yerbosos. Se da sola. No se limpia. Es abundante. Florece y tiene semilla durante todo el año.

USOS: La hoja y el tallo sirven como remedio. Para curar la fiebre se hierven la hoja y el tallo y se baña uno de las rodillas para abajo. Es fría.

12 - Chechelokamoj.

DESCRIPCION: Es una especie de camote (**kamoj**), es un epifito (**kuoujkespan**). Se da en el monte. Se da solo en los árboles. Se hace en camote y es donde retoña otra vez. No se limpia pues se da sobre los árboles. Se da en cualquier parte, en los árboles. No sé si también florea. No se vende en el mercado.

USOS: El camote sirve para medicina. Sirve para curarse cuando uno se tuerce; se raspa el camote y se pone donde uno está torcido. No sé si es caliente o frío.

13 - Chichikkuamekat.

DESCRIPCION: Lo llamamos así porque la sabia que tiene es amarga. Es bejuco (**kuamekat**). Hay una clase. Aquí no se da, crece más abajo. Se da en el bosque y los chaparrales, por aquí por Pochotitan. No se siembra, su semillita brota sola. No se deshierba, no se limpia. No se da mucho, nada más donde hay esta semilla. No se vende.

USOS: Unos lo toman para la bilis, hierven en agua la yerba y toman el agua hervida. Esta planta es fría.

11 - Chantsin.

In **xiuit**. Se taman saj. Mochiua ixtauat uan ojojtenoj oso kemej yon xiujkualaj. Mochiua saj. Amo se kichipaua. Sanipa onkak. Xochiyoua uan teyoya nochi in **xiuit**.

KUALTIA: Ikuoujyo uan ixuijyo kualtia para pajti. Kipajtia in totonik: se kimana in ikuoujyo uan ixuijyo uan ika se mometspaka de se itankuako para tani. Yon sesek.



12 - Chechelokamoj.

Nejin kamoj. Ipa se taman saj. Mochiua kuoujkespan. Nochi tein eski kuapach. Kamojyoua uan ompa ya in itsmolini. In amo se kichipaua ta kuoujkespan mochiua. Mochiua kanika eski itech kuouit. Amo nikmati ox xochiyoua. In amo monamaka. Amo se kimati in sesek oso totonik.

KUALTIA: Yejua ya in kamoj se kikui para pajti. In pajti para yon se monekuiloua, se kipauauana in kamoj uan kemaj se motalilia ya in pachtu kampa se monekuiloua.

13 - Chichikkuamekat.

lujki monotsa porin imekayotsin uan iayo chichik. Se taman saj. Nikan amo mochiua, mochiua para tani, kuoujtaj uan chaparralyoj, nikauín Pochotitampa. Ta ixua saj in isemillita. Amo se kichipaua. Amo ueyi teyi, sayoj kampa onkak in semillita. Amo se kinamaka. In plantitaj sesek.

KUALTIA: Seki tayij para bilis, ixuiyo kimanaj uan tayij in iayotsin.

14 - **Chichikxiuit.** (En español, "hierba amarga").

DESCRIPCION: El nombre viene de: **chichik**, "amargo", y **xiuit** "yerba". Es yerba (**xiuit**). Se da sola. Cuando está cerca de las casas uno le hace su corral. Hay mucho. No se vende. Tiene flor y semilla toda la vida.

USOS: La hoja es remedio. La hoja sirve para curar latido o bilis (**ijtikokolis**); se hierven las hojas, o sea tres hojas de esa yerba, sola, y se bebe medio pocillo antes del almuerzo y después de la comida. Es fría.

15 - **Chichixokokuouit.** (En español se llama "naranja cucha").

DESCRIPCION: Se llama así porque la naranja que produce es amarga. Es árbol. Hay dos clases. La otra clase se llama "toronja". Se parece a la naranja que se come pero es amarga, sus hojas son parecidas a las del naranjo, sus frutos son un poco aplastados, no son como las naranjas comestibles. Se da por aquí cerca, se da en todas partes, no se da en el cerro. se da sólo, es como cimarrón (silvestre). Se da por aquí y por el pueblo. No se vende. Florea en el tiempo de la labra de la milpa como por febrero, marzo y abril.

USOS: Dicen que cura el mal de aire. Se hierven las hojas y se baña el enfermo con el agua de las hojas. Es caliente.

14 - **Chichikxiuit.**

lujki monotsa porin chichik. Yej xiuit. Mochiua saj. Komo ixua kaltsintan se kichiuilia ikorral. Onkak miak. Amo se kinamaka. Nochipa xochiyoua uan teyoua.

KUALTIA: Yejua xiujpaj. Bilis oso ijtikokolis kipajtia: se kimolontia ixuijyo, eyi xiuit saj, uan se tayi tajko pocillo kualkan uan satapan se takua. Sesek in xiuit.



15- **Chichixokokuouit.**

lujki monotsa porin chichik in ixokoyo. In kuouit. Onkak ome taman. Okse taman monotsa toronja. Kemej in xokot tein kuali in ixuijyo uan itakka pos neli chichik, itakka achi pajpatachtik amo kemej in xokot tein kuali. Ampón uin mochiua, onkak serkaj, mochiua kampa yeski, amo mochiua tepetaj. Mochiua saj, in majyá simarron. Mochiua nikan uin uan neuin xolalpampa. Xochiyoua in tiempoj milmeualistaj kemej in febreroj, marzoj, abril. Amo se kinamaka.

KUALTIA: Kijtouaj ika kipajtia in ejekakokolis. Kimanaj in imaxiujyo uan kemaj ika maltiaj. In totonik.

16 - **Chichiualayokuouit.** (En español, "cojón de gato".
Tabernaemontana alba).

DESCRIPCION: Se llama así porque le sale una savia lechosa. Es árbol (kuouit). Hay dos clases. Uno es de hoja pequeña y su semilla también es pequeña, y otro es de hoja y semilla grandes. Crece grande, su tronco es grueso, crece bonito, sus ramas se extienden, es frondoso, no es un árbol angosto. Y cuando florece, nada más se ven blanquear sus flores, da mucha flor, y a diario se caen las flores y cuando terminan de caerse, empieza a formarse el fruto. Sus hojas son muy verdes y acombadas, la nervadura central de la hoja la divide en dos partes desiguales, una más ancha y la otra más angosta. Sus hojas son brillantes. Se da en cualquier lugar, sólo se necesita que se caiga su semilla. Se da en el campo. No se da donde hace mucho calor, ni tampoco junto a los ríos, crece donde está escampado. No se siembra, nadie lo siembra, brota allí donde cayó su semilla, allí nace. Florea de abril a junio. Al caerse la flor se forma su fruto, es amarillo cuando ya está maduro y cuando está tierno es verde. Al abrirse su fruto, se esparce su semilla y si ya está seca, nace. No se limpia. No necesita muchos cuidados, todo árbol, cualquiera que éste sea, crece solito. Hay mucho, de por sí sólo se da por aquí. Hay uno en Taxitin, otro por ahí por la Casa de Salud, otro en Koyopoltetaj, abajito de la escuela, uno en Tasalolpan. También los hay por allí por Sotolan, por eso ese lugar se llama: "**Chichiualayotitan**". Aquí en el pueblo de San Miguel, abajito de la pila, estaba uno, a su lado corría el agua, duró muchos años ahí, después se pudrió. No se vende.

USOS: Es curativo. Su sabia se usa contra el mezquino (**tsotsokat**), se le pone unas gotas y el mezquino se desprende de la piel. También es pegamento, de su fruto, se extrae un líquido lechoso que sirve para pegar. Si uno lo corta, también sirve para leña, nada más que es muy pegajoso. Para hacer el papalote o sarampico se raja la caña seca del maíz, se le pone de ese líquido y se pega al papel. Su fruto tiene la forma de la cabeza de un borrego. A finales de agosto se pone amarillo y lo cortan los niños para hacer su papalote para hacerlo volar,

16 - **Chlchlualayot.**

lujki monotsa tak porín yon
ijxika majya leche. Mochiua ueyi
kuouit, tomauak, uejkapania
kualtsin, ijkón mochiua,
matoyaujtok uejka, mochiua
malakachtik, amo sempitsak
uejkapania. Uan ijuak posoni
kualtsin sa pochintok, miak
xochit mochiua uan mostaj
mostaj paxiintok xochit uan
tamixiini mochiua ya in itakka.
Ixiujyo tel xoxoktik uan kostik,
ajko patauak uan tani pitsauak
uan petaktik in xiuit. Seki kiluiaj

ome taman onkak: onkak mapisiltik kemej kajfen uan no tsikitsitsin itakka uan seki uejueyi uan uejueyi in imaxiujyo. Okseki kiluiaj, ipa se taman saj. Mochiua kuoujtaj noyan kampa yeski, sayoj maj nesi in iteyotsin. Amo kiuelita kampa semi takauani, mochiua amo kampa ataujmej, mochiua panian. Amo se kitoka. Kan akaj kitoka, ompa ixua, tepeui in iteyo, ompa ixua. De tapani in itakka, tepeui in iteyo uan komo uakik ya, ixua. Mochiua semi. Amo se kichipaua: nochin kuouit tein eski, nochi iselti moskaltia. Ipa nikan uin saj onkak. Se ijkak Taxitin, se neuin Tapajtiloyan, se Koyopoltetaj tamachtilyan tani, se Tasalolpan, onkakej no neuin Sotolan, yejua ika motanotsa nepa: "**Chichiualayotitan**". Nikan xolalpan, pila tani, ijkaya se, inakastan panotoya in at, uejkauak, miak xiuit ompa ijkaya, satepan palanik. Amo kinamakaj. Abril hasta junio posoni. Ixochiyo tepeui uan itakka, yejua ya mopiloua. Ikuoujtakilo mochiua kostik, chikauaya, kosauia uan selik xoxoktik. Yon itakka pané kemej se ichkat itsontekon.



juegan con él. En los meses de septiembre y octubre hacen papalotes. Y para la fiesta de Todos los Santos, algunos niños pegan sus globos (de papel de China) con el líquido de ese árbol y luego echan a volar el globo. Los niños van a cortar el fruto del "árbol que da leche", nada más amarillea cuando se llena de fruto. Con un cuchillo o machete lo rebanan un poco y sale ya su leche, sale su líquido, es blanco y eso ya sirve para pegar, tiene mucho líquido, parece leche, es por eso que lo nombran: **chichualayokuouit**. A los niños que les gusta, recojen sus flores y juegan con ellas o hacen collares de flores, ensartándolas con jonote o con hilo. También se usa como leña para cocinar. Quizá es caliente porque es de aquí, sólo plantas de arriba son frías.

17 - Chikoampajxult.

DESCRIPCION: Se llama así porque cura a los niños contra el mal de cuajo (**mochikotilana**). Es yerba (epifito: **pepechuaxiuit**). Hay una clase Se da en árboles como: naranjo, lima, aguacate, colorín, café y todos los árboles que tienen lama (**pachtí**). Crece sola. No se limpia. Hay mucho. No se vende. Florea siempre.

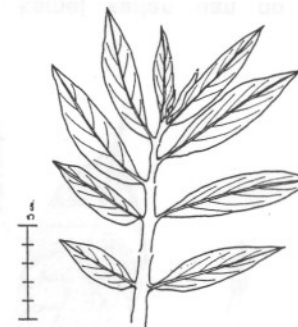
USOS: Es medicinal. Se machaca con la mano y se revuelve con aguardiente, luego se hierva con mucha agua y se baña con esa agua. Es caliente.

KUALTIA: Kipoloua in tsotsokat, ichokilotsin maj se kiojsa uan kuali ika se tapepechoua. Ika ikuoujtakilo, tein taki, kikuij ichokilo uan ika kipepechouaj ne in papalot, ouasin kiximaj, kiojsaj uan kipepechouaj ya in amat. Se kikui ichokilo tapepecholoni. Komo se kitejteki no kualtia para kuoujtatil, sayoj semi sasaltik. De tami ya agosto kosauia uan kitekij ya pipil uan kichiuaj papalot uan tapatanaltiaj, ika kauiltiaj papalot. Septiembre uan octubre kichiuaj papalot. Uan Todos Santos, seki pilimej ika ichokilo kipepechoua globo uan kikajkauaj. Pilimej youij kitekitij chichualayot ikuoujteuj, sa kosauistok kampa taki. Ika kochilo oso ika machete kixijximaj ne in kuoujtet uan kisa ya in ichichualayo, kisa ichokilo, istak ichokilo uan ika tapepechouaj ya, miak ichokilo, kemej chichualat, yejua ika kitokaytiaj: chichualayokuouit. Tein kiuelitaj pilimej kololouaj ixochiyo uan kauiltiaj oso kichiuaj xochimekat, xochikoskat, kisoj xochit ika xonot komamo ika hilo. In ikuoujyo, no kualtia para kuoujtatil. Tak totonik ta de nikan uin ta teisá serek tein de parajko.

17 - Chikoampajxult.

Yon xiuit (pepechuaxiuit). Se taman saj. Mochiua itech kuouit, xokot, limaj, auakat, ekimit, kajfen, nochi kuouit tein kuopachyoj. Mochiua saj. Amo se kichipaua. Nochipa xochiyoua. Amo se kinamaka. Yej totonik.

KUALTIA: Iujki monotsa porín pajti kemej yon pilimej mochikotilanaj.



18 - Chirimoyajkuouit o kokaykuouit. (En español "chirimoya", *Annona cherimolla*).

DESCRIPCION: Es árbol (kuouit). Cuando ya tiene mucho tiempo su tronco se engruesa, es grande, sus ramas se extienden. Nada más que aquí no da frutos buenos, parecen empedernidos: un pedazo está bueno y el resto se abre, se pone negro y se seca, es decir, la mitad es buena y la otra mitad no. Hay una sola clase. Se da al pie de la casa donde lo dejan que crezca, también se da en los cafetales y en las milpas. Se da sólo porque algunos lo comen y tiran la semilla y nace. Hay que deshierbarlo si chapean, y si no allí estará en lo hierboso. Se da mucho donde lo dejan que esté, si no lo derriban se da.

USOS: Se hierven: "mala mujer" (tejtsonkilit), tres clases de "mal hombre" (pisilatsitsikas y papatauakatsitsikas...) y las hojas de la chirimoya, chanampilol, naranja agria, lima limón, hojas de lima de Castilla; se hierva todo junto y con eso se da un baño si a uno le duelen mucho las piernas; o si tiene uno ardores en las piernas o comezón, con esto se baña uno. Si uno tiene una herida en cualquier parte del cuerpo y ve un muerto en su ataúd, entonces hay que limpiar la herida con agua hervida con hojas de chirimoya. Unos dicen que es caliente, otros que es fría.

18 - Chirimoyajkuouit
oso kokaykuouit.

Yej kuouit, kampa uejkauak ijkek tomauak mochiua, ueyi, uejka mayajajtok. Sayoj nikan amo kuali taki, pané tajtatakaltik: se pedazo kuali yetok uan de ompa nochi tajtapani uan tijtileui uan uakik, tejteuakik, majya tatajko kuali uan tajko kan kuali. Onkak se taman saj. Kajkaltsintan mochiua kampa kikauaj maj onka: uan no kajfentaj uan milaj. Mochiua saj, kemej in seki kikuaj uan kitamotaj iteyo, ixua.

Mochipaujtani komo tameuaj uan komamo xiujtaj ualajtos. Kampa kikauaj maj onka, amo kiteximaj, mochiua. Achá itech marzo xochiyoua, para Todos Santos, chikauaya itakka. Monamaka itakka komo kuajkuali.

KUALTIA: Komo nokta tekokoj se imetsuan, se metstata oso se ajuayoua, se kimana: tejtsonkilit, atsitsikas eyi taman: pisilatsitsikas uan papatauakatsitsikas, yejua ya chirimoyajxiuit, chanampilol, chichixokot, limalimonxiuit, xipojlimajxiuit, kisenolochmanaj uan ika se maltia. Komo se kita animaj uan se kipiya herida, se kimana xiuit uan ika se kiixpaka. No se kikua itakka. Se kiixtapana itakka uan se kikua. Seki kiluiaj acha siempre totonik, okseki kiluiaj in sesek.



19 - **Epasot.** (En español "epazote", Chenopodium ambrosioides). DESCRIPCION: Se llama así porque tiene un mal olor a zorrillo (**epat**). Es kilit, **ajuiak xiuit**. Según algunos, hay tres clases: **istakepasot** (blanco), **chichilepasot** (rojo), y **chinajepasot** (chino). Otros distinguen: el epazote cimarrón o **itajtay**, el morado y el blanco. Y otros: epazote zorrillo, epazote chino, epazote blanco y epazote morado. El epazote zorrillo tiene las hojas con pelitos; el epazote chino también tiene pelitos pero muy poco y hojas chinas; el epazote blanco es como el morado sólo que uno es morado y el otro es blanco. Se da cerca de las casas, se da por donde quiera aunque sea en la milpa o cerca de la casa. Se riega la semilla ya seca. Hay que limpiarlo; hay que romperle las enredaderas si no se seca la planta. Si es de la buena se limpia, a veces nace del blanco o el morado. Hay mucho. Florece en mayo y da su fruto en septiembre. El de aquí no se vende en el mercado; el morado lo traen de Zácapoaxtla y lo venden.

USOS: Las hojas se comen hervidas con frijol negro; se usa para dar olor a la comida. La hoja es remedio, se mastica con sal cuando duele el estómago (**ijtiolini**), se usa como remedio para el dolor de estómago. Se usa contra el empacho (**nexutil**), se usan las hojas para las lombrices (**kouamej**). A los niños, como remedio contra el empacho, se les envuelve la pancita y para las lombrices se hierve y se les da de tomar. Se hierve un poco de agua con epazote y se toma, si se tiene estreñimiento (**soneuilis**), hay que cortar una bolita de epazote y masticarlo con un poco de sal. Cuando hay una herida o una cortada en la piel hay que lavarla con agua hervida con epazote. Hervida con sal se usa para las heridas (**tatek**), con eso se chapotea uno. Es caliente.

20 - **Eskuouit.** (En español se llama "sangre de grado", Croton draco Schlecht). DESCRIPCION: Es árbol (**kuouit**). Su nombre viene de **esti** = sangre. Se llama así porque cuando se le corta la corteza, sale como si fuera sangre. Le sale una resina roja como la sangre y es medicinal. Según unos hay una sola clase, según otros hay dos clases: el **eskuouit** o

36

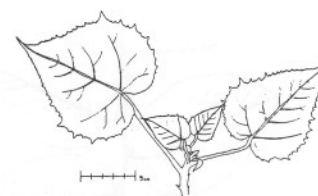
19 - **Epasot.** Iujki monotsa tak porin yek tsojyak kemej epat. Yon kilit uan ajuiakxiuit onkak eyi taman: istakepasot, chichilepasot uan chinajepasot. Okseki kiluij: zorrillajepasot, chinajepasot uan istakepasot uan yon chichilepasot. In mochiua kampa eski maski milaj oso kaltsintan. Se kichipaua maj se kikotonili in kuamekat, komamo ompa uakis. Pos komo yejua tein kuali se kitameuia iksá ixua yon istak oso yon chichilitik, kemaj moyekchiua. Xochiyoua itech mayo uan taki septiembre. In nikan uin amo se kinamaka: epasot morado kualkuij Sakapoaxtla uan kinamakaj.



KUALTIA: Yejua se kikui para tapalol. Pajti no: komo se ijtiolin temaniliaj uan maj se tayi ata como se soneui kikuitij ijkuin bolita uan maj se kitsonkuajkua iuan istat. In kualtia para nexutil uan para yon kouamej, se kikui ixuijyo. Para pajti ika se kinimpoxpiki pilimej para nexutil uan para kouamej maj se kimana uan maj se kinintailti. Uan kampa se moteki maj se kiixpaka ika at tamolontil. Totonik in xiuit.

20 - **Eskuouit.**

Iujki monotsa porin ijuak se kikesteki kisa majya esti. Kisa ichokilo kemej esti chichilitik, uan ichokilo kualtia para pajti. Monotsa no chichileskuouit. In okse taman monotsa istakeskuouit porque ichokilo istak uan amo pajti. Yon kualtsin



37

chichileskuouit y el sangre de grado blanco (**istakeskuouit**); ese es bonito, no pesa y no le sale sangre y la resina es blanca y no es medicinal. Se da en el cafetal y en el potrero. Nace junto con la "mala mujer" en los cafetales y en los lugares donde se siembra frijol. No se siembra. Hay mucho. Da su flor entre diciembre y enero y su semilla entre mayo y abril; según otros florea en abril, en quince días se caen las flores.

USOS: El tronco y las ramas sirven para leña. Es bueno para el mal de boca (**tempalan**), se usa la savia. Se usa un pedacito de tela y la empapa uno con la savia y con eso se remoja uno la boca. Sirve para curar los granos y el mal de boca. La savia para el mal de boca y la cáscara para granos (**kokot**). Se corta en pedazos su corteza y se hierve con una olla de barro nueva y con el agua hervida se lavan los granos. Según unos es caliente, según otros es frío.

El **Tepeeskuouit**, se llama así porque éste se da en el cerro (**tepet**), su tronco es igual al del **eskuouit** pero su savia no es igual. El que se da en tierra se llama **eskuouit**. - **USOS:** El **tepeeskuouit** también es medicinal. Cura la calentura, se remuele y se mezcla con agua para bañarse. Es frío.

21 - Ichkaxochit o xelajxochit.

DESCRIPCION: Su primer nombre viene de **ichkat** (algodón y también oveja) y **xochit** (flor). Su segundo nombre viene de la palabra española "cera" Es yerba (**xiuit**). Hay una clase. Se da en todas partes. Se da solo. No se limpia. Hay bastante. Florea en diciembre.

USOS: El jugo es remedio. Se corta una ramita cerca de la flor y de allí sale el jugo blanco; se le pone a los granos y picaduras de la piel y con eso se cura; las moscas que nos pican llegan en abril y lo peor es agosto, pues en este mes se infectan las picaduras. En invierno sí hay silencio y paz. Es caliente esta planta.

22 - Ijtitapitsxiuit.

DESCRIPCION: Su nombre viene de **tapits** (flauta) porque lo usaban como silbato en Navidad, lo tocan y su sonido se parece

ajoktik uan amo eskisa. Mochiua kafentaj uan ixtauat. Kafentaj uan kampa etayij yek ixua maneliujtok uan tejtsonkilit. Xochiyoua itech abril kemej 15 días tepeui nixochiyo. In tepeeskuouit iujki monotsa porin no igual kemej eskuouit istak pero amo chokiloy. Tein mochiua talpan sayoj monotsa eskuouit. - **KUALTIA:** Eskuouit kualtia solo para tempalan uan kokomej. Se kikui ichokilo para tempalan, ieuayo para kokot. Se cacho de tilmaj se kichichinaltia in ichokilo uan kemaj maj ika se mokanijtik manelo. Se kipisiltejteki in ieuayo uan se kimana ika se yankuik komit uan ika se kixpaka in kokot. Seki kiluiaj totonik. Okseki kiluiaj sesek. In tepeeskuouit kipajtia totonik, maj se kimapata itech at uan maj ika se malti. Sesek in tepeeskuouit.

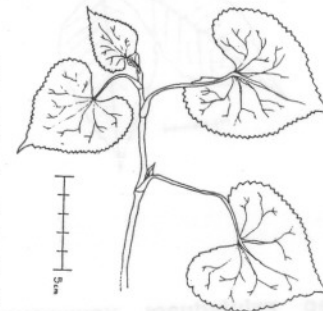
21 - Ichkaxochit o xelajxochit.

Monotsa ichkaxochit porin pane ichkat in ixochiyo. Yon xiuit. Onkak se taman saj. Noyan mochiua. Sayoj mochiua, amo mochipaujani. Onkak miak. Xochiyoua itech diciembre.

KUALTIA: Kualtia ichokilo para pajti. Se kiteki se ramita de in xochit uan ompa kisa ichokilo, istak ichokilo. Se kitalia itech in kokomej uan iujki mopajtia. Uitsej in moyomej tein techpipinaj itech abril uan kachi itech agosto, itech in invierno taseujtok. Totonik in xiuit.

22 - Ijtitapitsxiuit.

Iujki kiluiaj porin kikuiaj tapits itech Noche Buena, kipitsaya kakisti kemej pilkonet tsajtsi. Xiuit saj. Onkak ome taman. Se monotsa ijtitapitsxiuit, uan okse kuoujtapitsxiuit. Mochiua tepeyoj oso milaj uan kajfentaj. Mochiua saj. Amo se



al de un niño recién nacido. Es yerba (xiuit). Hay dos clases: una se llama **ijtitapitsxiuit**, otra **kuoujtapitsxiuit**. Se da en los cerros, milpas y cafetales. Brota sola. No se limpia. Se da mucho en la milpa. Florea en agosto y septiembre. No se vende, sólo es yerba.

USOS: Recuerdo que hace años mi mamá nos lavó los pies con **ijtitapitsxiuit**, hojas de cedro (**tiokuouit**) y espinoso (**uitskilit**), todo lo hervía junto. Servía para bajarnos la temperatura. Es fría.

23 - Iilit. (En español se llama "ilite", *Alnus alguta*).

DESCRIPCION: Es árbol (**kuouit**). Hay una sola clase. Crece en los potreros y cafetales. Se da por las partes altas. Queriendo se siembra, también se da sólo. No se cuida. es abundante.

USOS: Se siembra si uno lo quiere para dar sombra al café. El tronco se usa para madera y la hoja es remedio. Las ramas sirven para leña. El tronco se vende para madera. Sirve para las fiebres de las criaturas, se hierve la hoja para baños de la rodilla para abajo. También sirve para hacer cucharas. Unos le dicen caliente.

24 - Istakojtat.

DESCRIPCION: Lo llaman así porque es blanco (**istak**). Es como yerba. Hay una clase enana (**tsikitsin**), otra grande (**uejueyi**). Los enanos son altos como de un metro no más, sus hojas son chicas como las del tarro; su tallo es delgadito. Se da en los cerros. Esta planta se da en lugares difíciles de llegar. No se siembra, se reproduce con su semilla. No se limpia. En los montes se da mucho. Parece que florea por mayo.

USOS: Esta planta es fría, es medicinal, cura el dolor de las piernas (**metskokolis**) y con el agua se lava uno las piernas.

kichipaua. Mochiua semi milaj. Xochiyoua agosto, septiembre. Amo tanamaka, ta xiuit saj. In xiuit sesek.

KUALTIA: Pane se tiempo ika techmetspakka nomomán, iuan kimanelojka tiokuoujxiuit uan uitskilxiuit techpajtijka de totonik.

23 - Iilit.

Yon kuouit. Onkak se taman saj. Mochiua ixtauat uan kajfentaj, neuin parajkokopa. Komo se kineki se kitoka: uan mochiua saj, onkak miak.

KUALTIA: Kipajtia in totonik de in pilimej; se kimana in xiuit uan se kaltia imetsua. No kualtia para sombra den kajfenkuouit. Kualtia para kuoujtatil uan kininchiuaj xiuajmej; uan ikuoujyo para uapal. Seki moluiaj yon totonik.



24 - Istakojtat.

lujki kiluiaj porin istak. Xiujtsin saj, majya no. De in tsikitsitsin se klasej de yon uejueyi no taman ya. Tsikitsitsin mochiua xa kemej sese metros saj uan ixuoyo pisiltik kemej in ojtat neli. In onkak no kampa ne ouijkan, ne tepetaj. In ikuoujyo pijpitsaktsitsin. Amo se kitoka, ixua ika in iteyo. Amo se kichipaua. Ampouin kuoujtaj mochiua miak. Pané xa mayo posoni ompakauin.

KUALTIA: No pajti, kipajtia yon tekokoj se imetsuan, maj se kimana kemej yon omikilit uan maj ika se mometspaka. In sesek.

25 - Istauakuouit (En español le dicen "istahuate").

DESCRIPCION: Es un árbol, se hace árbol grande, produce semillas, su tallo engrosa, cuando se le tumba se le ve el centro de color rojo. Nada más hay una clase. Sus hojas son grandes y anchas, son lisas es ahí donde produce semillas, su tallo es menos de una brazada y su corteza es gruesa como el del **kakatekuouit**. Se da por aquí por el rancho, ése se da más por aquí, no se siembra, se da nada más. Este no hace daño a la siembra. No se deshierba, nace solo, lo que nace solo no hay que limpiarlo, brota y crece. Por aquí por el rancho sí hay mucho. Florea como por junio y en unos tres meses ya hay frutos. No se vende.

USOS: Dicen que sus hojas sirven para curar la calentura, sí porque ése es frío dicen que se machaca y luego se hierva con mucha agua para bañarse con ella o si no se toma en té. Este da semillas como las que traes (semilla de **pisiltekuouit**) pero un poco más chicas, algunos dicen: "las semillas de éste son sabrosas". Y es cierto, al cortarlas y probarlas se sabe que son dulces, sus frutos se parecen al **xalkapolin**. No se utiliza para hacer casas porque la madera es muy blanda. Es frío.

26 - Itskuinpajkuouit o Itskuinpajuitskuouit.

DESCRIPCION: Según unos lo llaman así por ser remedio (**pajti**) para perro (**itskuinti**). Según otros porque sus espinas se parecen a los dientes del perro, son puntiagudas y su base es ancha. Para unos es árbol (**kuouit**), para otros es yerba (**xiuit**). Hay dos tipos: **itskuinpajuits** y **uitstotomat**. Se da en el monte grande, en los potreros y también en los cafetales pero no mucho. Se da solo y no necesita limpiarse. Por aquí se da mucho. Florea en marzo, abril y mayo. Este no se vende.

USOS: Las hojas sirven como remedio para perros. Sirve para que la coman los perros, con ellas se curan cuando no tienen hambre para que después tengan apetito. La comen cruda; también les sirve cuando están empachados (**moxuitiaj**) o indigestos, para que después vomiten y ya puedan comer. Para hinchazón (**tetemilis**) se debe hervir con agua y se debe usar

25 - Istauakuouit.

Ta kuouit, ueyi kuouit mochiua, teyoua no, tomauya in ikuoujyo; chichiltik in kuouit ijuak se kiteki, yolan chichiltik. Yon se taman saj. In ixuujyo uejueyi uan papatauak ajalaxtik, casi este ompa ya in taki. In ikuoujyo amo semi ueyi kuouit mochiua kemej este, menos de se tanaua, ipaneuayo tilauak kemej kakatekuouit iujki in tilauak. Yon mochiua nikan uin kuoujtaj, yon ipa kuoujtaj, saj in mochiua uan amo se kitoka ta mochiua saj. In ixua saj, uan tein ixua saj amo moneki se kimeuas, ixua uan ijkón mochiua. Ampon uin kuoujtaj mochiua miak. Iteyo tsikitsitsin kemej yon xalkapolin. In xochiyoua kemej in junio uan se tres meses onkak ya in iteyo. Amo monamaka.

KUALTIA: Pos kijtoaj ika nojón in ixuujyo no kualtia para totonik, kemaj, porque nejón casi como que sesek nejón, kijtoaj nejón no kimanaj se kimaxakualoa uan ika se maltia oso se tayi tsikitsin. In kitemaka itakilo se kikua uan in tsikitsitsin kemej yon semilla tikualkuí achi más tsikitsitsin in iteyo, tsojtsopek. Seki kijtoaj, ijkón nechiluiaj: "Ta in no uelik in iteyo". Uan neli se kiteki uan se kiyekoua neli tsojtsopek in iteyo. In amo kualtia para kalkuouit, este semi yemanik. Yon sesek.

26 - Itskuimpajkuouit o Itskuimpajuitskuouit

Seki kiluiaj iujki monotsa porin kimpajtia itskuimej. Okseki kiluiaj porin pane itskuinti itan in iuitsyo kuapijpitstik uan tsintan pajpatachtik. Nejin kuouit seki kiluiaj. Okseki kiluiaj xiuit saj. Onkak ome taman: itskuimpajuits uan uitstotomat. Itskuimpajuits amo onkak kaltsintan: itech ixtuat, kafentaj no, pero amo ueyi teyi. Mochiua kuouijtik. Mochiua saj. Amo mochipaujani. Nikan mochiua semi. Marzo, abril, uan mayo, nochipan xochiyoua uan teyoua. In amo se kinamaka.

KUALTIA: Para tetemilis, ixuujyo maj se kimolonti uan maj ika se malti uan como amo maj ika se moitoni, uan uitstotomat

para bañarse y si no hay que usarlo como baño de vapor. **Uitstotomat** sirve para curar pequeños tumores, se tuesta y se pone sobre el tumor. Es caliente.

27 - Ixtauapopototsitsin o Ijkochojaj.

DESCRIPCION: Lo llaman así porque su semilla se abre y vuela (**potoni**). Es yerba. Hay una clase. Crece sola. Siempre florea.

USOS: Es medicinal contra granos (**kokomej**), se hierve con agua y con ella se lavan los granos. Es fría.

28 - Iyaxiuit. (En español se llama "tabaco", Nicotiana tabacum).

DESCRIPCION: Se llama así porque es apestoso (**ijyak**). Es yerba (**xiuit**). Hay dos clases: tabaco cimarrón (**simarron iyaxiuit**) y del bueno (**kuali iyaxiuit**). Del bueno, hay donde quiera pero hay que sembrarlo. Se da en el rancho. Se siembra el bueno. Hay que limpiar y aterrar, siempre se necesita limpiar. No se da mucho. Florea como por marzo o abril. El cimarrón se da en el monte.

USOS: El bueno sirve para fumar y las hojas para remedio. Para fumar se secan las hojas; para remedio se echan en aguardiente y sirve para envolver cualquier parte que sufrió un golpe. Sólo el tabaco silvestre sirve para empacho de niños (**nexutil**), hay que cortar una hoja y ponerle unas gotas de leche de los senos de la madre y pegárselo sobre la espalda del niño. Sirve para la mordedura de la vibora (**kouakilis**): se mastica y se toma aguardiente. Las dos clases son calientes.

kixkaj para topits uan ika mokechpikij. Ixiujyo no kualtia yon ika mopajtikan in itskuimej. Kualtia kikuaj in itskuimej, yejua ika mopajtiaj ijuak amo mayanaj, maj mayankuikan. Se kikuaj xoxouik uan no kualtia ijuak moxuitiaj maj mijsotaskej uan uelij takuaskej. In totonik.

27 - Ixtauapopototsitsin oso Ijkochojaj.

Iujki monotsa porin potoni yon iteyotsin. Yon xiuit. Se taman saj. Mochiua ixtauat. Mochiua saj. Nochipa xochiyoua. Amo se kinamaka.

KUALTIA: Kualtia para kokomej; se kimana uan ika se kiixpaka. In sesek.



28 - Iyaxiuit.

Iujki monotsa porin iyjak. In xiuit. Onkak ome taman: kualliyaxiuit uan simarroniyaxiuit (oso iyaxiuit itajtay). Kualliyaxiuit mochiua noyan pero maj se kitoka. Uan mochipaujtaní siempre. Amo moueyichiu. Xochiyoua febrero. Xochiyoua kemej marzo o abril. Simarroniyaxiuit mochiua kuoujtaj.

KUALTIA: In kuali se kichichina; para se kichichina achto se kiuatsa in ixiuyo. Uan no kualtia ixiujyo para pajti. Kualtia para kouapaj, maj se kikuajkua uan maj se tayi refino ijuak tekua in kouat. Kualtia no para golpe: kipajtia ika refino uan se kipiki kampa se xokolia. Yon totonik. Simarroniyaxiuit kualtia no para nexutil, maj se kiteki uan maj se kixchachalachili ileche in pili uan maj se kipampepechouili. In totonik.

29 - Kabayojxiult o Kabayojkultaxiult.

(Ageratum corimbosum Zucc.)

DESCRIPCION: Se llama así porque brota en el excremento del caballo (kabayojkultat). Es yerba (xiult). Hay una sola clase. Se da en potreros y cafetales. Se da en todas partes, en cualquier lugar si se le deja crecer. Se da sola. No necesita cuidados, crece rápido y ahoga las plantas. Se arranca con azadón. Es abundante. Florea en abril y mayo. No se vende.

USOS: Es medicinal. Sirve para la reuma; se hierve con aguardiente, se lavan los pies con el vapor y cuando está fría se bañan con el agua. Sirve también para curar el dolor de muelas; se hierven tres puntitas tiernas, se revuelve con agua oxigenada y un poco de leche después con ella se hacen lavados de boca. Es medicina contra granos (kokomej); se asa la yerba y caliente se le pone al grano, al día siguiente se le quita y se le pone aguardiente. También la comen las vacas. Unos dicen que es fría porque tiene mucha agua; otros que es caliente.

30 - Kajfenkuouit. (En español "café", Coffea arabica).

DESCRIPCION: Se llama así porque da café. Es árbol (kuouit). Hay cuatro clases: criollo o corriente, es el más antiguo, y ahora caturra o "amarillo" (kostik), borbón, y mondo novo. Se da en donde se siembra, el café corriente da buena cosecha aunque no se le limpie mucho. Pero hay que cuidarlo mucho, sobre todo las nuevas variedades. Es lo que más hay ahora. Se siembra, se necesita sembrar. Se vende el grano. Florea en enero, febrero, marzo y abril. Da fruto de noviembre a enero. - USOS: Se utiliza el grano. Se asolea, y se tuesta en el comal. Se toma a cualquier hora. Sus hojas sirven para medicina, se toman cinco hojas se hierven y se toma cuando uno tiene problemas de locura. La madera sirve sólo para quemarse. Se vende en los lugares que compran café en Cuetzalan. Es caliente.

31 - Kakaloxochikuouit. (En español "cacalote", Plumeria rubra L.).

DESCRIPCION: Unos dicen que su nombre viene de kakalot (cuervo) y de xochit (flor). Yo pienso que tal vez se llame así

29 - Kabayojkultaxiult.

Iujki monotsa porke eua kampa mijkuita in kabayoj. In xiuit mochiua kampa yeski, komo se kikaua sentakui: ixtauat, kafentaj. Se taman saj. Yon amo mochipaujani, yek nenken kixiujoytia in plantas. Ika salon se kiuiuita. In kikuaj no in kuakouejmej. Xochiyoua itech abril uan mayo. Amo se kinamaka.

KUALTIA: Kipajtia in reuma: se kimana ika refinoy uan se kimpaka se imetsua ika in vapor uan komo serek in at, ika se maltia. No kualtia para tanokuilpaj. Se kimana eyi ikechtayo saj uan iuan se kimaneloa agua oxigenada uan leche kemaj maj ika se mokakampaka. Kualtia pajti para kokomej. Se kitikoixka uan iujki tototik se kitalilia in kokot uan mostika se kikixtilia uan se kitalilia in refinoy. Seki kiluij serek tak ta yek ayoy. Okseki, yon totonik.

30 - Kajfenkuouit.

Yon kuouit. Onkak nauí taman: in criollo, oso corriente, in kachi uejkaujkayot. Uan aman katurra, oso kostik, borbon uan mondonovo. Seki kiluij no: kostik uan chichiltik. Kampa se kitoka, tein corriente mochiua maski amo semi se kitachipauia. Mochipaujani, moneki maj se kuidaro. Mas in yankuik. Aman onkak miak. Xochiyoua enero, febrero, marzo uan abril. Posoni itech marzo, abril, mayo. Taki noviembre hasta enero.

KUALTIA: Ixiujyo kualtia para pajti: se kikui makuil ixiujyo maj se tayi para ijuak se lojkui. Se kinamaka in iteyo. Se kinamaka kampa kikouaj kajfen Kuesalan. Se tekiti ika iteyo. Se kitalia maj tonaluakis, uan se kiteuatsa itech in komal. Ipan se tayi. Solo para se kitatia in kuouit. In totonik.

31 - Kakaloxochikuouit.

Seki kiluij iujki monotsa por in kakalot, tak porin papatauak in ixochiyotsin. In xochit. Kuouit mochiua yek uelajsi. Onkak eyi taman porin ixochiyo: istakkakaloxochit,

porque tiene las flores extendidas. Es flor (**xochit**). Se hace un árbol muy grande. Hay tres clases, según la flor: **istak kakaloxochit** (blanca), **taltikkakaloxochit** (café), y **chichiltikkakaloxochit** (roja). Según otros las clases son: blanco (**istak**) amarillo (**kostik**) y rojo (**chichiltik**). Se da en los ranchos y cafetales. Donde se siembra esa planta no necesita cuidados. Según unos se da solo. Otros dicen que se siembra un pedazo de la planta. Cuando es pequeño si necesita cuidados. Si se le siembra sí se da. Florea en marzo, abril, mayo y junio. No se vende.

USOS: Sólo el blanco sirve como medicina cuando uno se golpea muy fuerte en el estómago (**ijtiestalilis**). Se hierve su corteza con agua hasta que queda aceitosa, se toma como jarabe. Sirve también su flor para el altar y su tronco para horcones, y sus ramas, para leña. Es frío porque el árbol tiene mucha agua y sirve para medicina.

32 - Kekexikilit o kuapitsokilit. (En español "mafafa blanca").

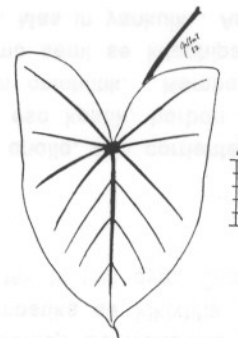
DESCRIPCION: Se llama así porque da comezón la savia, si se unta uno da comezón (**ajuayo**). Tiene dos nombres: también le dicen **kuapitsokilit** de **kuapitsot** "jabalí". Les escuché a los abuelitos que los jabalíes comían el camote de esta planta. Es quelite (**kilit**). Hay tres clases pero diferentes nombres, todos se parecen. Uno ya es es el **kekexikilit**, y uno la que le decimos **metstsonkilit** (mafafa morada) y el otro es cimarrón (**itajtay**); ése no se come. El **Kekexikilit** es blanco y llegan a crecer muy grandes las hojas; la mafafa morada tiene las hojas moradas por atrás y se come hasta los camotes; el otro no se come es cimarrón. Se da en las milpas, cafetales y hondonadas, también junto a los manantiales. La mafafa morada se da en donde se siembra, en los cafetales o en las milpas y la mafafa blanca se da por donde quiera, en los potreros o en las orillas del camino o en la milpa también, también se da el cimarrón en los cafetales. La mafafa blanca se da sola pero la mafafa morada se siembra. De la mafafa morada se siembra el camote. Este quelite florea en marzo y casi en todos los meses.

taltikkakaloxochit, chichiltikkakaloxochit. Seki kiluiaj: istak, kostik uan chichiltik. Se kitoka in kuoujtsin. Kampa se kitoka amo moneneki mochipaujani pero ijuak tsikitsin, kemaj. Mochiua kuoujtaj, kajfentaj mochiua. Seki kiluiaj iselti mochiua uan amo mochipaujani. Xochiyoua itech marzo, abril, mayo uan junio. Amo monamaka.

KUALTIA: Solo tein istak kualtia para pajti como se moijtiestalij maj se kimana ieuayotsin kikesejkeuatij, mochiua pané nekti uan se tayi. Kualtia no in ixochiyo para in altar uan in ikuoujyo para kalixxit uan imatakoyo para kuoujtatil. Sesek porke yek ayoj uan serviroua para pajti.

32 - Kekexikilit oso kuapitsokilit.

Monotsa kekexikilit porin ajuayoj, teajuayotij como se moosak in ichokilo. No se kitokaytia kuapitsokilit: ninkintenkakia in abuelos que semi kikuayaj ikamojyo in kuopitsomej. Yon xiuit. Eyi taman pero tataman itokay pero nochi iujki in xiuit. Se yejua ya in kekexikilit uan se yon tikiluij metstsonkilit uan se taman yon simarron: tak como ke itajtay ya, yej amo se kikua. Kekexikilit yej istak uan mapatauak motami uan in metstsonkilit yej maikan momorado uan uelik asta ikamojyo; yon se yej amo se kikua, yej simarron. In metsonkilit mochiua kampa se kitoka kajfentaj oso milaj uan yon kekexikilit mochiua kampa eski; ixtauat oso ojtenoj oso milaj no mochiua; yon simarron yej kajfentaj mochiua, mochiua milaj, kafentaj



USOS: Algunos lo comen; se come la hoja y el camote es medicinal. Se comen las hojas. La mafafa blanca sirve para curar las cortadas (tatek), si se infectan se usa como cataplasma: las hojitas tiernas se calientan y se aplica en cataplasma donde está infectado. Si alguien es mordido por un perro se parte el camote y se usa como cataplasma en la herida. Se hierve para comer, primero se le quitan las nervaduras y luego se hierve con ajonjolí y un chilito y se come. Le quitan las costillitas y la hierven, le cambian el agua y se vuelve a hervir, le ponen ajonjolí y sal. Se comen sus hojas como comida. No se vende. Según unos es frío porque al perro le da comezón en la boca y muere. Según otros, cuando el camote se usa para curar la mordedura, es caliente.

33 - Kimichkuamekat o kimichnakaskuamekat.

DESCRIPCION: Se llama así porque sus hojas son como orejas (nakas) de ratón (kimichin). Es enredadera (kuamekat). Hay una clase. Se da en cualquier lugar. Crece sola. No se cuida. Hay mucha. Parece que no florea.

USOS: Es curativo contra la tosferina (mijmikitotaxis). Hierven tres clases de yerba: tiankespepetaj, tsanamets y el kimichnakas. Es frío.

34 - Kioujteyoxokoyolin.

DESCRIPCION: Se llama así porque se da bien bonito esa semillita de xokoyolin; porque tiene florecitas bonitas, blanquitas y otra vez luego ahí se arrecian y luego se riegan, luego brotan otra vez los hijitos. Es yerba (xiuit) de la clase de xokoyolin. Hay dos clases: el kioujteyoxokolin y el otro xokoyolin que se come, es sabroso; el otro no es sabroso, no se come. El kioujteyoxokolin se forma como el xokoyolin. Se da en lo pedregoso, a la orilla del camino, ahí se da mucho esta semillita. Se parece al xokoyolin sabroso porque también tiene sus hojitas redondas y así crece también, en todo es igualito al xokoyolin; se puede uno engañar. Se da no más. Se riega la semilla y ahí se da. Con la misma semillita brota, crece, crece, chiquita, chiquita hasta que se hace una mata grande. No se

kampa tajtatekoch, kampa ameyalmej. In metstsonkilit se kitoka in ikamojoyo. In kiltsin xochiyoua marzo, uan nochipa xochiyoua. Amo monamaka.

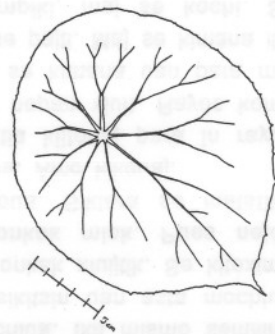
KUALTIA: Se kikua in ixiujoyotsin. Seki tokniuantsitsin kikuaj, se kikualia in ixiujoyo. In ikamojoyo pajti. In kekexikilit kualtia para pajti ijuak yon se mometsteki uan ueyiti ika in se mometspiki, se kikuetoua iselo uan ika se kipiki kampa tekokoj. In ikamojoyo se kiteki uan kampa tekejtsoma in itskuinti se kixakualoa. Se kikua in ixiujoyo tapalol. Se kiyektia uan se kimana, uan kipatiliaj in iayo uan oksepa kimanaj uan kitaliaj akolin uan se chilito uan kipoyeliaj. Seki kiluiaj totonik uan seki, sesek.

33 - Kimichkuamekat oso kimichnakaskuamekat.

lujki monotsa porin pané kimichin inakas in ixiujoyo. Yon kuamekatsin. Se taman saj. Mochiua kampa eski. Mochiua saj. Amo se kichipaua. Onkak miak. - KUALTIA: Kualtia para mijmikilotataxis; kimanaj eyi taman: tiankespepetaj, tsanamets uan yejuaya kimichnakas. Pané amo xochiyoua. Sesek in kuamekatsin.

34 - Kioujteyoxokoyolin.

In mochiua nepa ne in semillita kualtsitsin, kualtsin no posoni. Onkak ome taman: kioujteyoxokoyolin uan xokoyolin tein se kikua. Kioujteyoxokoyolin amo uelik, amo se kikua. Yon xiuit uan xokoyolin. Kualtsitsin no motalia xochitsin, pojpochiktik uan sepa ompa chikauaya uan tepeui in semillita, ompa euaj sepa in konemej. Mochiua kampa



limpia, hay entre el yerbazal, se corta cuando se le encuentra. Aquí en Tatempan hay muchas. Florea en cualquier día, en cualquier mes florea. Se necesita por lo menos un mes para que se arrecie la semilla.

USOS: Esta solamente sirve para, como dicen, para los rayos (**rayo**, **nemoujtil**). Si espantan con esta yerba se baña uno. Esta sirve si los rayos espantan: se hierve y con ella se baña uno. Si te bañas con esa agua, entonces se cura uno. No la compran, se hierven en una olla grande las yerbas y con ellas se baña uno muy bien. Luego se envuelve uno la cabeza (o el pelo) y ya se duerme uno; se suda, se suda. Es una yerbita fría. Como es muy acuosa como el **xokoyolin**, es fría. No es caliente.

35- Kouapajxluit. (En español "lombricera". Spigelia palmieri).

DESCRIPCION: Se llama así porque cura contra las lombrices (**kouat**). Es yerba (**xluit**). Se da en el bosque y en los cafetales. Crece sola. No se limpia. Se da mucha. Florea cuando se hace vieja la planta. No se vende.

USOS: La raíz es remedio. Se hierve la raíz y se toma contra las lombrices. Se hierve un rollito de esta yerba y se toma para que salgan las lombrices. Es caliente.

36 - Kouapajxluit o Santa Elena. (En español "semilla de Santa Elena", Abelmoscus manihot)

DESCRIPCION: Se llama así porque es medicinal contra la picadura de serpientes (**kouakilis**). Es yerba (**xiuit**) y varazón (**kuoujtakotsin**). Hay una clase. Se da en cualquier lugar. A donde está la semilla brota sola pero si no hay se debe sembrar. No se limpia. No hay mucho, se da en pocos lugares. Florea en marzo y abril.

USOS: Es medicinal contra la picadura de víbora, se revuelve la semilla con tabaco y aguardiente y después se le da

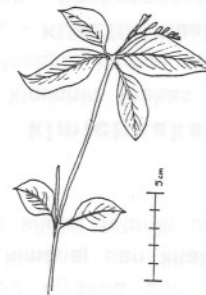
tepeyoj, ojojtenoj mochiua, nejón semi mochiua. Kiixnextia tepitsin xokoyolin porque kualtsin maj yejeuualtik no in imatsitsin uan ijkón no moskaltia uan kampa amo ijkontsitsin, igualito, in xokoyolin. Se mokayauas xokoyolin. Nejón mochiua saj. Tepeui in semilla uan ompa mochiua. Ika mismo semillita ixua, moskaltia, moskaltia, tsikitsin, tsikitsin uan asta mochiua ueyi mataj. Amo se kichipaua. Nejón onkak xiujtik. Se kitexima keman se kiajsi. Nikan tatempan onkak miak. Pues nejón xochiyoua kualeskiera metsti xochiyoua. Sikiera se metstika para chikauaya semilla, kemaj tepeui ya. Amo kikouaj.

KUALTIA: Nejón solamente kualtia kijtouaj para in rayos como temoujtijkej maj ika se mopaka nepan xiuit. Rayos como temoujtijkej nejón serviroa para maj se kimana uan para maj ika se malti, iayo se maltia entonces se pajti. Maj se kimana ika se mopaka kualtsin. Maj se motsompiki, maj se kochi. Se mitonia, se mitonia. Nejón sesek xiujtsin. Semi ayoj kemej xokoyolin: sesek, amo totonik.

35 - Kouapajxluit oso lombricera.

Kiluiaj kouapajxiuit porin tapajtia de kuitakouamej. Ipa se taman saj. Mochiua kuoujtaj, kajfentaj. Mochiua saj, amo mochipaujtani. Miak mochiua. Xochiyoua keman ueuejti. Amo monamaka.

KUALTIA: Se mano maj se kimana uan maj se tayi, kisaj in kouamej. Totonik yon xiuit.



36 - Kouapajxluit oso santaelenaxiuit.

lujki monotsa porin pajti de tetipinia in kouat. Yej xiuit uan kuoujtakotsin saj. Onkak se taman saj. Onkak kampa yeski.

a tomar al enfermo. Se seca y se muele la semilla; con alcohol se toma contra la picadura de la víbora. Es caliente porque cura a la persona que es picada por una víbora venenosa (**nauyaka**).

37 - Kuakojmekat o uakojmekat (En español, "guaco").

DESCRIPCION: Es liana (**kuamekat**). Hay dos clases. Una tiene el tallo blanco y la otra es morada. Se extiende en el suelo, se da en cualquier lugar, en cafetales, potreros, en los matorrales; se da en cualquier parte aunque sea a la orilla del camino. Crece sola. No se limpia, es a él a quien arrancan cuando se limpia el terreno. Se da en pocos lugares, no hay mucho. No se sabe si florea. No se vende.

USOS: Es bueno contra la picadura de víbora, se hierve y se lava la herida con ella y también se toma medio pocillo. Con esa agua hay que lavar la herida si a uno le pica la víbora y se va pudriendo la herida. Es caliente. Este bejuco es caliente porque dicen que si a uno le pica la víbora, ésta es fría; y es caliente porque se marchita pronto.

38 - Kuakuoujkuitananakat.

DESCRIPCION: Se llama así porque brota donde se pudre el abono de toro. Es hongo (**nanakat**). Hay dos clases. Les escuché a los abuelitos que le llamaban a la otra clase **chichilkuakuoujkuitananakat**: es rojo. Se da solo. En el potrero se da mucho.

USOS: Los gringos lo buscan, no sé si es para comer. Para que se haga uno valiente este hongo se tuesta y se desmorona y se toma con aguardiente. Se vuelve uno como mariguano: así les hace a los que lo toman. Es caliente, por eso envenena.

Eua saj kampa onkak semilla, komamo maj se kitoka. Amo kachi mochipaujani. Onkak ueuejka saj. Xochiyoua kemej in marzo, abril. Amo monamaka. Totonik ta kipajtia in aken kikua in nauyak.

KUALTIA: In pajti para kemej yon tekua kouat; se kimaneloua iuan iyat uan refinoy uan se kinintailtia in kokoxkejmej. No se kiuatsa uan se kikuechoua in iteyo uan ika refino se tayi keman tekua in kouat.

37 - Kuakojmekat oso uakojmekat.

Yej kuamekat. Ome taman onkak: seki istak uan seki mas morado in imekayo. Noyan mochiua, kajfentaj uan ixtauat. Mouiuilana. Mochiua kanika eski maski ojtenoj no mochiua. Mochiua saj. Amo mochipaujani. Yejua kiuiuitaj kampa tameuaj. Kasa saj amo semi motelchiua. Amo se kimati ox xochiyoua. Amo monamaka.

KUALTIA: Kuali para kemej yon kouat tekua se kimana uan ika se kipaka kampa tekua uan se tayi sikiera tajko posiyo. Komo tekua in kouat uan se palani, se kiixpaka. In kuamekat no totonik porque kijtougaj como tekua in kouat yej sesek; no totonik, porin niman kuejkuetaui.

38 - Kuakoujkuitananakat.

lujki monotsa porin ijuak palani kuakuoujkuitat ompa ixua. Yon nanakat. Onkak ome taman. Nikinkakiliaya in abuelitos kiluiaya okse taman chichilkuakuoujkuitananakat, yej chichiltik. Mochiua saj. Mochiua miak itech ixtauat.

KUALTIA: In analtekakoyome kitemoua ait ox kikua. Para se valiente techiua in nanakat maj se kiteuatsa uan maj se kimomoxo uan maj se tayi iuan refino. Se mochiua kemej yon mariguano kinchiua teyin tayij. Totonik por eso tepajuia.

39 - Kuamosot, mosokuoujtakuomekat o mosokuomekat (En español "mosote de monte").

DESCRIPCION: Se llama así porque se arrastra y las hojas son parecidas al mosote. Es bejuco. Hay dos clases de mosote: **kuamosot** y **mosot**. Y de **kuamosot**, dos clases: blanco y morado. Se da en el monte, se da solo. Se riega la semilla porque tiene mucha semilla. No se limpia. Por aquí hay mucho. Florea cerca de Todos los Santos.

USOS: La hoja sirve como remedio. Se hierve la hoja y se toma cuando duelen las costillas al respirar. También le dan a los niños para el susto: se hierve con agua y se toma. También le dan de tomar a las mujeres que van a dar a luz. Hervido se da a los niños que se empachan. Se asa al fuego y se enreda con una hoja y se les amarra a los niños a la cintura. Es muy caliente.

40 - Kuekuetaxochit. (En español "flor de pascua", *Brugmancia sp.*)

DESCRIPCION: Se llama así porque su tallo es como hule (**kueta**). Es árbol (**kuouit**). Hay dos clases: blancas y rojas. Crece a donde se le siembra, no en cualquier lugar. No se cuida mucho. No hay mucha, sólo la que se siembra. Florea en diciembre. No se vende.

USOS: Para la bronquitis (**opochejkat**) se usa la savia de la flor de pascua, se echa sobre una hoja de hoja santa y luego se pone en el pecho y la espalda del enfermo, también sirven sus hojas para esta enfermedad. Es fría.

39 - Kuamosot oso mosokuoujtajkuomekat oso mosokuomekat.

lujki monotsa porin mouiuilana uan majya mosot in imaxiujoyo. Yej kuamekatsin. Onkak ome taman mosot: kuamosot (yon kuamekat) uan mosot (yon xiuit). Onkak ome taman kuamosot: istak uan morado. Mochiua kuouijtik. Mochiua saj. Xiini in iteyotsin ta miak kipiya in iteyo. Amo akin kimeua in xiujsin. Nikan uin miak onkak. In xochiyoua serka Todos Santos.



KUALTIA: Kualtia para remedio, kipajtia ixiujoyo. Se kimana ixiujoyo uan se tayi kemej tekokok se ielchikiuj ijuak se ijsika. Kikuij in xiujsin tamanal. Ika kinpajtiaj pilimej tein moxuitiaj: kitikoixkaj uan kipikij ika se xiuit uan kimpoxilpiaj ika in pilimej. Kintailtiaj in siamej kokoyani ika pili. Ika kininaltiaj pilimej para nemoujtil. Kimolontia itech at uan tayij. In semi totonik.

40 - Kuekuetaxochit.

lujki kiluiaj porin kuekuetaxtik in ikuoujoyo. Yon kuouit. Ome taman onkak: istak uan chichiltik. Mochiua kampa se kitoka, amo mochiua komo kiera. Amo semi mochipaujtan. Diciembre xochiyoua. Amo se kinamaka.

KUALTIA: Para opochejkat ichokilo uan akokojxiuit se kiojojsa uan se kipepechoua se iyolixko uan se iyolikampa uan no kualtia ixiujoyo. Yon sesek.

41 - Kuetejxiult (En español "vara de cohete" Hyptis verticillata.)

DESCRIPCION: Se llama así porque la varita de la planta la usan para los cohetes, según unos; otros dicen que porque es muy feo su olor. Es yerba (xiuit). Hay una sola clase. Se da en los potreros. Se da sola. No se limpia. Hay bastante. No tiene flor ni fruto salvo cuando envejece la planta.

USOS: Toda la planta es remedio y la varita sirve para los cohetes. Se asa la planta con hojas de xalkuouit; y el hilo o cuerda que sirve para hacer los cohetes ya usados se hierva. Las hojas asadas se untan donde se tiene el calambre (mikianalis) y se toma una cucharadita del agua de la cuerda. Según otros, cuando atacan calambres, se hierva el kuetejxiuit con un poco de agua, después se toma la yerba caliente y se hace masaje con ella en la parte enferma. Las varitas se venden. Es caliente.

42 - Kuouach. (En español "higuerilla", Ricinus communis).

DESCRIPCION: Es árbol (kuouit). Hay dos clases: kuouach y nextikkuouach ("azul"). Se da cerca de la casa y en los cafetales. No se siembra ni se limpia. Hay mucho. Da su semilla en el mes de julio. La semilla se vende en el mercado pero poco.

USOS: Sirve para hacer la comida y la semilla hace que salgan muy sabrosos los pollitos y pajaritos. También es medicinal: cuando se queman los labios o la lengua, se calma con el jugo del tronco.

41 - Kuetejxiult.

Seki kiluiaj iujki monotsa porin kikuij itakotsin para kuetes. Seki kiluiaj porin tsojyak. Yon xiuit. Onkak se taman saj. Mochiua ixtauataj. Mochiua saj. Amo mochipaujani. Miak onkak. Xochiyoua ijuak ueuejti saj.

KUALTIA: Kuando tekui kalambre xiujtsin maj se kimana, uan totonik maj ika texitanikan kampa tekokoua. Nochin xiuit pajtia uan itakotsin kualtia para kuetes. Monamaka itakoyo. Nochin xiuit se kiixka uan xalkuoujxiuit. Uan in kuetej imekatsin tatak kimolontiaj. Se kitalia in xiuit ompa mikianalis uan se tayi se kucharada atsin, de in mekat. Yon totonik.



42 - Kuouach

Yon kuouit. Ome taman onkak: kuouach, uan nextik kuouach. Mochiua kaltenoj uan kajfentaj. Amo se kitoka nion se kichipaua. Miak onkak. In tet se kinamaka Kuesalan pero tepitsin. Teyoua itech julio.

KUALTIA: Kualtia iteyo uan kemej se kitatia se itenoj oso inenepil, se kipajtia ika ichokiloj. Kualtia para tapalol uan kisaj ika uelik in piomej uan in chiktejmej. Yon sesek.



43 - Kuouit imay María.

DESCRIPCION: Su nombre quiere decir "mano (imay) de la Virgen María". Es árbol-(kuouit). Hay una sola clase. Se da sola. No se limpia. Hay bastante. Florea en mayo y da fruto en agosto; según otros florea en marzo. Su flor es blanca. La hoja no se vende.

USOS: Sus hojas son remedio. Su tronco y sus ramas sirven para hacer corral y también como leña. La hoja se pone en el pecho cuando duele o cuando no se puede respirar. Se cortan una o dos hojas y se ponen crudas. La flor sirve para adornar. Es frío.

44 - Kuoujkespankuamekaxokoyolin.

DESCRIPCION: Se llama así porque sube en el tallo de los árboles como si fuera un bejuco. Es bejuco (kuamekat). Sólo hay una clase. Crece un poco, sus hojas son parecidas a las del xokoyolin y su tallo sabe agrio. Se da en los cerros, en los bordes de los cerros, sube en los tallos de los árboles pero antes tiene que brotar de la tierra. Sus hojas se parecen a las del tepetajxokoyolin que son circulares al igual que el xokoyolin del bueno, sus hojas también se parecen a las del espinoso (uitsti), solo que éste tiene las hojas delgadas. Se da nomás, nace de sus flores. No se limpia. Se da en los cerros, donde hay frescura. Florea a fines de año. No se vende.

USOS: Su tallo es remedio, cura el mal de boca (tempalan). Se hierve en agua y luego con esa agua se enjuaga uno la boca. No sirve para otra cosa que para esa medicina. Es frío.

43 - Kuouit imay María.

Itokay porin imay santa María. Yon kuouit. Onkak se taman. Mochiua kuoujtaj. Mochiua saj. Amo mochipaujtani. Miak onkak. Xochiyoua itech mayo uan teyoua itech agosto. In xochit monamaka plaza.

KUALTIA: In xiuit se kitalia ielpan como kikokoa oso yoltsakui. Se kiteki se oso ome xiuit uan se kitalia xoxoktik. In ikuoujyo uan in imaxiujyo kualtia para korral uan no kuoujtatil. No ika takualnextiaj. Yon sesek.



44 - Kuoujkespankuamekaxokoyolin.

Iujki kitokaytiaj porin kuoujkespan motejkoltia uan in ixochiyo najá kuamekat. Yon kuamekat. Ipa se taman saj. Moskaltia tepitsin, in imaxiujyo kemej in xokoyolin uan in ikuoujyo yejua mero in xokok. Mochiua ampón kampa tejtepeyoj, tepetempan. Itech in kuoujkespan no pankisa, sayoj achto motsintalia itech in taltsin. Kemej yon tepetajxokoyolin in imaxiujyo yejyeualtik, ata no iujki yon xokoyolin tein kuajkuali uan yon uitsti imaxiujyo, sayoj in makajkanauak. Mochiua saj, ixua ika ixochiyo. Amo mochipaujtani. Onkak in tejtepeyoj kampa takuechaujtok. Xochiyoua pané no itamiyan in xiuit. Amo monamaka.

KUALTIA: In ikuoujyotsin remedio, kimanaj ika atsin uan kemaj ika se mokakampaka como se kipiya tempalan. Amo kualtia ok mas que para yon pajti. Yon sesek.

45 - Kuoujtsapot. (En español: "zapote mamey", Pouteria sapota).

DESCRIPCION: Es árbol (kuouit). Hay dos clases: el mamey amarillo (**kostik**) y el rojo (**chichiltik**). Por las hojas no se pueden distinguir porque son igualitas; se conoce solamente por su fruto. Se da en el monte, en el cafetal y en la milpa. Se hace un árbol bien grande. Se siembra y también nace nomás. Se deshiera cuando siembran plantas chiquitas; después que ya se hacen grandes, ya no.

USOS: Se come la fruta. El tronco sirve para leña y también para madera: sacan viga de ello. La semilla también es remedio: es buena para la disentería. La cortan por pedacitos y la hierven como si fueran papas y toman el agua. Es frío.

46 - Lechejxluit o tatakxluit. (En español "aretillo").

DESCRIPCION: Se llama **tatakxluit** porque es medicina contra quemaduras. Es yerba (**xluit**). Hay una clase. Lo hay sólo en el campo. Se da en los bosques y en las milpas. Crece sola. No se limpia. Se da mucho. Florea en junio. No se vende.

USOS: Cuando alguien tiene quemaduras debe ponerse la savia del **tatakxluit**. Los borregos comen sus palos y hojas. Es frío.

47 - Limajkuouit. (En español "lima")

DESCRIPCION: Es árbol. Hay dos clases: lima (**limajkuouit**) y lima de Castilla (**xipojlimaj** o **lima de chichi**). Se da allá por Ateno por las salidas, esto se da en los cafetales donde la tierra es blanda. La lima la siembran; siembran la semilla. No se limpia nomás que no lo arranquen. Hay mucho pues no se vende. Florea en febrero y el que se pierde en florear, florea en mayo.

USOS: La fruta se vende y las hojas también se venden pero sólo de encargo. La cáscara es buena para curar la bilis y las hojas también son medicinales. La cáscara se mezcla con aguardiente y maltantsin luego hay que tomarlo. Las hojas se

45 - Kuoujtsapot.

Yon kuouit. Onkak ome taman: chichiltik uan kostik kuoujtsapot. Amo uel se kiixmati in ixuijyo porin nochi iujki saj, se kiixmati ika itakka. In nochi mochiua kajfentaj, milaj uan kuoujtaj. Se kitoka. Nojnelmej se kimeua pero de sepa uejueyia amo ok.

KUALTIA: Se kikua in itakilo. In iteyo no kualtia para pajti, kuali para estsompil. Se kitejteki in iteyo uan se kimana kemej talkamoj uan se tayi in atsin. Uan in ikuoujyo no kualtia para kalkuouit, kixtíaj vīgas.

46 - Lechejxluit oso tatakxluit.

lujki kitokaytiaj por in kuali para pajti kemej in se motajtatia. Yon xiuit. Onkak se taman saj. Ta onkak ne kuoujtajpa: kuoujtaj, mijmilaj. Mochiua saj. Junio xochiyoua.

KUALTIA: Moyekchiua ijuak se motajtatia maj se motalili in ichokilo. Amo se kimana. In ichkamej kikuaj in ikuoujyo uan in ixuijyo. Yon sesek.

47 - Limajkuouit.

Yon kuouit. Onkak ome taman: limajkuouit uan xipojlimaj. Mochiua ampón uin por Ateno por salidas, mochiua kajfentaj kampa yemanik in tal. Limaj kitokaj, kitaliaj iteyotsin. Amo se kimeua sayoj maj amo akaj teuiuitili. Semi, semi, amo se kinamaka. Monamaka in itakka, in ixuijyo no monamaka pero solo de encargo. Xochiyoua febrero uan tein mopolouani xochiyoua mayo.

KUALTIA: In euat kualtia para pajti, para bilis, uan in imaxuijyo no semi pajti. In euat se kiatema ika refino uan iuan maltantsin uan maj se tayi in ixuijyo se kimana uan maj ika se mometspaka. In tojtotonik.

Xipojlimajxluit. lujki monotsa por in itakka kipiya ixipo. Yon kuouit, moskaltia kemej xokokuouit uan no uitsiyo, in

hierven y con eso hay que lavarse los pies así un poco calentito. La lima de Castilla esa es muy fresca, quizá es caliente la lima limón.

La lima de Castilla se llama así porque su fruto tiene una bolita o trompita (**xipo**). Es árbol (**kuouit**), crece como el naranjo y también tiene espinas, sus hojas son muy olorosas, nada más que las ramas de la lima se cuelgan. Crece donde quiera, a orillas del cafetal, a orilla de la milpa. Se siembra, donde uno la come allí nace su semilla. Sí se da mucho, ahora la siembran bastante. Florea en febrero y marzo; termina la floración en abril, en este tiempo hay limas chiquitas.

USOS: Se come el fruto. En Cuetzalan y Zacapoaxtla, en la fiesta de Todos los Santos la compran mucho. Se abre y se come. Se usan las hojas de lima de Castilla para bañarse si uno tiene gripa con calentura. Para medicina se toman sus hojas y se hierven juntamente con hojas de naranja agria y hojas de naranjo y con esa agua se baña uno.

48 - **Limonkuouit.** (En español "limón". Citrus aurantifolia).

DESCRIPCION: Es árbol (**kuouit**). Hay tres clases: limón injertado, limón corriente y lima-limón. Crece en las huertas y en los ranchos. Se siembra. Se hace mata de la semilla que se tiró. Se cuida que no le suba el bejuco para que no se seque. Cuando es pequeño sí se deshierba, y cuando ya es grande sólo se le quitan las enredaderas. Se da mucho. Florea en junio, da fruto en septiembre. Según otros florea en marzo; sólo florea durante una semana.

USOS: Su tallo y ramas sirven para leña, su tallo para horcones y postes. Su fruto se come y también sirve como remedio. Se toma su jugo; sirve para hacer "agua fresca". También se hacen paletas. Se vende el fruto, la leña y la madera. El fruto con azúcar sirve para la calentura (**totoniil**) porque es frío. También la hoja se muele y se le echa agua fría, adentro de la cubeta se meten los pies y se va la calentura. El agua de limón también sirve para curar el malestar después de una borrachera. También sirve para curar la calentura; para curar los pollos

imaxiujyo yek ajuiak. Sayoj limaj imatsakaluan mopanpiloaj. Miak mochiua, aman kachi kitojtoka miak por in kikouaj. Xochiyoua febrero uan marzo, tamixochiyoua abril, kemej aman onkak xipolimajkonemej.

KUALTIA: Se kikui xipolimaj ixijuyo ika se maltia komo tekui ika totoniktataxis. Komo pajti se kikui in ixijuyo uan se kimana ika chichixokoxiuit uan xokoxiuit uan ika se maltia. Se kinamaka in itakka Kuesalan uan Sakapoastla, kachi itech Todos Santos semi kikouaj. Se kiixtapana uan se kikua. Yon xipojlimaj semi fresco, acha totonik in limalimon.

48 - **Limonkuouit.**

Yon kuouit. Onkak nauí taman: limon injertado, limon corriente, limalimon. Mochiua kaltsintan, kuoujtaj. Se kitoka. Motaktsotalia de semilla; se kitoka iteyo. Mochiua miak. Ijuak tsikitsin se kichipaua, ijuak ueyi ya se kikixtilia in kuamekat saj maj amo tej koti in mekat maj uakis. Xochiyoua marzo hasta junio; amo uejkaua, xochiyojtok sayoj se semana. In itakka septiembre.

KUALTIA: Se tayi, in iayotzin kualtia para se kichiuas agua fresca no kichiuaj paleta. Yon se tauana para kruda: se tayi agua fresca, uan kuando tekui totonik. In itakilo kualtia para se kikuas uan tapajtia. Monamaka, kampa eski onkak no kualtia para pajti. In itakilo ika tsopek kipajtia in totonik por in sesek. In inalua yo yon kikuij in parteras; kuando peua olini in siuat kimanilia para tayis. In ixijuyo no kualtia para pajti pero kimaneloa ika okseki xioujtsitsin. Se kikuechoua in xiuit uan se kitalia in sesek at. Se kitalia se imetsuan itech in kubeta uan kisa in totonik. No kualtia para piomej kuando kinajsi kokolis. Se kitalilia kaldito oso chilposonte. Se kinamaka itakilo; no kuallia para kuouit uan uajpal. In sesek: kuando se tayi se momaka kuenta. Komo semi se kikua tekulia in esti. In ikuoujyo uan in imaxiujyo kuoujtatil, in ikuoujyo no para kalixxit uan postej.

cuando tienen una enfermedad. Se vende, hay en todas partes, porque también sirve para medicina. Las raíces las emplean las parteras, cuando la señora empieza a sentir los dolores de parto, las hierven y se las dan a tomar. Sus hojas también son medicinales pero se mezclan con otras yerbitas. También para ponerle al caldito o al chilposonte. Es frío; se da uno cuenta cuando se toma; si se toma demasiado, pierde uno la sangre.

49 - Lotaj. (En español, "ruda", Ruta graveolens).

DESCRIPCION: Es yerba olorosa (ajuiak xiuit). Hay una sola clase. Se da junto a la casa, en las huertas. Se siembra el tallo y hay que cuidarla. Hay bastante. Unos dicen que florea en mayo; otros que en febrero y marzo. Se vende.

USOS: Es remedio para el dolor de estómago (ijtikokolis): se hierva con café y se toma, o si no, se asa la hoja en las brasas, después se le pone aguardiente y luego se pone en la boca del estómago. Se echa la hoja en aguardiente para hacer alcoholes, como el yolispa.

50 - Maltantsin. (En español "maltansin", Mentha citrata).

DESCRIPCION: Es una yerba (xiuit) que se arrastra en el suelo. Hay dos clases: morado y blanco. Se da en el potrero. Se da no más pero si lo siembra uno pues también se da. Se siembra el tallito o la raíz. Aquí no hay; hay mucho por Ateno. Se vende bien por Cuetzalan porque lo usan como remedio.

USOS: Es bueno para el susto y se usa con todo el tallito. Se corta en pedacitos y se echa en una botella con aguardiente y hay que tomarlo y también hay que untarse en todo el cuerpo. Según otros se muele en la mano, se hace una bola chiquita y luego se come. Es muy caliente.

49 - Lotaj.

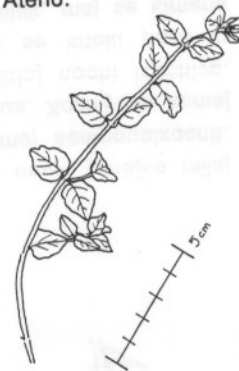
Yon ajuiak xiuit. Se taman saj. Mochiua kaltsintan. Se kitoka in ikuoujyo uan se kichipaua. Miak onkak. Seki kiluiaj xochiyoua itech mayo. Okseki kiluiaj xochiyoua febrero, marzo. Se kinamaka.

KUALTIA: In pajti para ijtikokolis; se kimana ika in kajfen uan se kitayi. Oso se kiuatsa in xiuit itech in tekol uan se kiatema ika refino uan se kitalia itech se ipox. Se kitalia in xiuit ika refino in se kichiua yolixpa. In totonik.

50 - Maltantsin.

In xiuit, mouiulana. Onkak ome taman: tein morado uan tein istak. In mochiua ixtauat. Mochiua saj pero komo se kineki maj se kitoka. Se kitoka in ikuoujyo oso in inaluyotsin. Amo mochipaujani. Nikan amo, onkak miak ne Ateno.

KUALTIA: Nemoujtil kipajtia uan se kikui ika nochi in ikuoujyotsin. In moyeknamaka ne Kuesalan porin se kitatekiujtia para pajti. Seki kiluiaj maj se kimakokototsa uan maj se kikajkalaki itech botella iuan refino uan maj se tayi. Uan seki kiluiaj maj se kimaxakualoua uan se kichiua se bolitaj uan se kikua. In semi totonik.



51 - Malvaj. (En español "malva").

DESCRIPCION: Es una varita (**kuoujtakotsin**). Hay una sola clase. Se da al pie de la casa. También se siembra, si uno quiere. No se limpia. Hay mucho.

USOS: Esta planta es buena para la calentura. Hay que tomarla hervida y también hay que machacarla con las manos y bañarse con ella. Sí se vende porque la trae la gente de arriba. Es caliente porque si alguien ya se está muriendo lo hace revivir.

52 - Mansaniyaj. (En español "manzanilla". Matricaria recutita).

DESCRIPCION: Es yerba (**xiuit**). Hay una sola clase. Se da por allá arriba en la milpa o junto a la casa. Se da entre las yerbas. Lo siembran igual como el **sempoualxochit**, al voleo. Le quitan la maleza para que crezca. No hay mucho. Florea en este julio allá en Cuetzalan nos lo venden ahora con mucha flor. Se vende mucho.

USOS: Esta es muy buena para el estómago (**ijtik**), se hierve y hay que tomarla. Tarda en estar floreando, después ya se seca y se corta ya para la semilla. Tal vez es caliente porque es buena para el estómago.

53 - Mariuanaj. (En español "marihuana". Cannabis sativa).

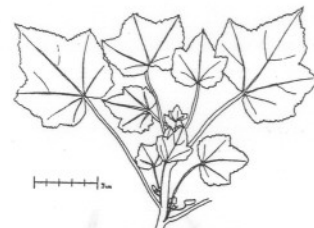
DESCRIPCION: Es yerba (**xiuit**). Se da en corrales y huertas. Se siembra sola y escondida. Hay que limpiar y que no la vea la policía. Hay poca según algunos, según otros aquí no la hay. Se vende poco porque está prohibido.

USOS: Las hojas sirven para remedio y para fumar. Para fumarlas se secan las hojas. Para el reumatismo se echan las hojas en alcohol y se frota uno. Es caliente.

51 - Malvaj.

In kuoujtakotsin. Ipa se taman saj. In mochiua kemej in kaltsintan. No se kitoka komo se kineki. Amo mochipaujtani, onkak miak.

KUALTIA: In xiujtsin semi kuali para totonik. Maj se tayi tamanal uan no maj ika se malti maj se kimaxakualo. Kikouaj; kualkuij in komarejmej. Totonik eski porque akin miktoka kiixpetania no.



52 - Mansaniyaj.

In xiujtsin. Ipa se taman saj. Mochiua neuin parajko milaj oso kaltenoj. Mochiua xiujtaj. Kitepeuj kemej sempoualxochit. Kimeuj para no moskaltia. Amo semi mochiua. Xochiyoua kemej aman ya ata ne Kuesalan aman tenamakiltiaj nochi ixochiyo. Uejkaua in xochiyojtok, satepan uaki uan se kiteki para in xinach. - KUALTIA: In semi kuali para se ijtik, maj se kimana in xiujtsin uan maj se tayi. Tak totonik porin kipajtia se ijtik.

53 - Mariuanaj.

Mochiua korralijtik, kaltenoj. Se kitatia in se kitoka. Mochipaujtani uan maj amo kitaj in policias. Seki kiluiaj amo miak onkak. Okseki kiluiaj nikan uin amo onkak. Xochiyoua noviembre uan teyoua enero. Amo miak se monamaka porin kitsakuiliaj.

KUALTIA: In ixuijyo kualtia para pajti uan maj se kichichina. Se kiuatsa in xiuit uan se kichichina. Uan se kiatema in xiuit itech refino maj se kixakualo para in reumatismo. In totonik.

54 - Masanepil o tentotopokani. (En español "lengua de venado").

DESCRIPCION: Según unos su nombre es por la forma larga que tiene la hoja. Es musgo (**pachti**). Sólo hay una clase. La hoja es alargada y es lisa, además es dura como la lona. Se da en los árboles, se pega. Se pega en los tallos de los árboles, en las piedras grandes. En algunos lugares esta planta y el musgo cubren la corteza del árbol. Se da nomás pero no sé si se reproduce por sus semillas. No se limpia. Parece que no florea, uno no sabe. No se vende.

USOS: Esta planta se acompaña con la "lengua de cierva" (otro musgo) para la purga. Es fría.

55 - Masaouat. (*Costus mexicanus*).

DESCRIPCION: Se llama así porque sus hojas se van alternando como las de la caña (**ouat**). Parece como caña, es un poco rojiza y sus flores rojas, parecen cebollas redondas, su corazón es la flor. Se va abriendo lo que la cubre cómo cáscara de cebolla, se desflora su cubierta cuando acaba de florear. Esta planta no es muy alta, es chiquita y es tan gruesa como mi bastón. Hay una sola clase. Se da en el monte, más acá de la cascada del **Istakat** donde le nombren **Masaouataj**. Allí la hay, quien la quiere ahí va a traerla. Se da sola, allí nace su semilla. No se deshiera, si deshieran la cortan y si queda la mata otra vez retoña. No se da mucho, en ningún lugar hay mucha. Casi siempre está floreando, siempre está en flor; conforme se va cayendo el corazón de la flor así va floreando; donde acaba la planta su crecimiento allí salen las flores, ya no brotan hojas.

USOS: Es medicinal, se le quita su cáscara, se muele la caña en el metate y se revuelve con agua, con la que se lavó el metate, con agua sin hervir. Antes siempre tomábamos agua sin hervir, no tomábamos agua hervida. Se cuela y se toma; a quien tiene dificultad para orinar, le dicen "mal de orín" (**xixkokolis**) toma diariamente de esa agua; cuando se tienen sed, eso toma.

54 - Masanepil oso tentotopokani.

Iujki in itokay porque ueueyak in imaxiujyo. In pachti. Se taman saj. Ueueyak uan ajalaxtsitsin uan majya kakaltik moolochchiua. In mochiua kuoujkespan uan tekespan. Kasa ika yejua uan yon pachti kisenpantsakua in kuouit. Mochiua saj, amo nikmati ox ika iteyo yon ixua. Amo mochipaujani. Mochiua siempre, sayoj mochiua ne kuoujtaj. Yon amo se momaka kuentaj ox xochiyoua, pané amo. Amo se kinamaka. In sesek.

KUALTIA: Kualtia para in purgaj. In compañeros iuan lengua de cierva para in purgaj.

55 - Masaouat.

Kiluiaj masaouat porin kemej ouat uipantok ixuijyo. Pane kemej ouat, tepitsin chichiltik uan mochiua pané seboya, ololtik, iyolo yejua ya xochit, moxaj-xajkalajtuij tein ika pampiktok, kemej yon seboyaueuat, kuaxajka-ieujtok de tami posoni. Amo semi uejkapantik, tsikitsin, uan kemej in no topil tojtomaauak. Ipa se taman saj. Mochiua kuoujtaj, Istakat nikampa kiluia Masaouataj, ompa onkak, akin kineki ompa kikuiti. Mochiua saj, ompa ixua iteyo. Amo mochipaujani, komo tameua kitexima uan mokaua taktson sepa kojkopini. Kan mochiua miak, amo kana eliuis mochiua. Kachi nochipa xochiyojtok, nochipa ya posontok; kemej mokopina iyolxochiyo, iujki xochiyojtiuj, kampa tami ineiskaltilis, xochit ya kisak, amo xiuit ok. Amo monamaka.

KUALTIA: Kualtia de xiujpaj, se kipankixtilia ieuayo, se kikuechoua itech metat iuan se kineloua at tein se kixpaka metat, asesek. Ta ne keman titayayaj asesek, amo titayayaj



56 - Matalinxiuit. (En español "matali").

DESCRIPCION: Hay tres clases. Según unos son: **kuamekamatalin** (bejuco), **uejueyimatalin** (grande) y **matalin tein fino** (fino). Según otros las clases son: **chichilmatalin** (rojo) e **istakmatalin** (blanco) y morado **matalin**. El **chichilmatalin** es enredadera (**kuamekat**), se llama así porque sus hojas son rojas. Se da en el cafetal. No se siembra, se da nomás. A veces hasta da coraje porque el **kuamekamatalin** mata las plantas buenas. No se limpia, al contrario ese **kuamekamatalin** se arranca. Florea en mayo. Las flores se van reemplazando, unos se secan y en otros empieza a brotar la flor. Se reproduce por medio de la semilla y el tallo. El **chichilmatalin** no florea.

USOS: El **kuamekamatalin** no sirve para remedio, solamente se le da a los puercos. Es muy frío. Sólo el **chichilmatalin** es medicinal: cura la erisipela (**chichilkokot**) y enfermedades del riñón (**memetkokolis**). Para la erisipela, se muele y se pone sobre la parte enferma. Para el riñón, se hierve y se toma como agua. Es frío.

57 - Matenextitkiluits.

DESCRIPCION: Se llama así porque tienen hojas grises (**nextik**) y con espinas. Es yerba. Se da en potreros. Brota sola, no se limpia. Siempre está floreando.

USOS: Es medicina contra la brujería (**tenaualuiaj**). No se vende. Es caliente.

atamanal. Se kipanoltia ika xelasoj uan se tayi; yon akin amo uel youij kalan, akin amo uel kichiuati at, kiluia: xixkokoya, tayi yon at mosta; amiki, yejua in tayi. In sesek.

56 - Matalinxiuit.

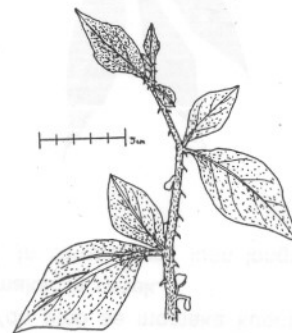
Onkak eyi taman, seki kiluiaj: **kuamekamatalin**, **uejueyi matalin** uan **matalin tein fino**. Pues kampa kajfentaj mochiua semi in **kuamekamatalin**. Okseki kiluiaj: **chichilmatalin**, **istakmatalin** uan **moradomatalin**. Uan sayoj in **chichilmatalin** **kipajtia**. In **kuamekamatalin** amo se kitoka, mochiua saj. Iksa no tekuatotoni ta taximiktia nenken. Yon se kiuiuita. No mochiua semillita uan seki ika iixtsitsin. Nikan uin mochiua miak. Xochiyoua itech mayo.

KUALTIA: In **chichilmatalin** **kipajtia** **chichilkokot**, se imemet. Kikuechoua uan temetspiki ika. Uan para se imemet **kimolontia** uan se tayi. In sesek. In **kuamekamatalin** amo **kualtia** para **pajti** solo in **pitsotsitsin kinimakaj**.

57 - Matenextitkiluits.

Monotsa **matenextitkiluits** porin manejnnextik uan uitsyoy. In xiuit. Ixtauat mochiua. Mochiua saj, amo mochipaujtani. Nochipa xochiyoua.

KUALTIA: In **pajti** para **kemej** yon se **tenaualuia**. In **tononik**.



58 - Matojmixokoyolin.

DESCRIPCION: Se llama así porque la planta tiene mucha pelusa (**tojmit**). Es yerba. Hay una sola clase. Se da bajo los cerros, donde hay mucha humedad, y en el bosque. No hay mucho, sólo cuando lo hay en cafetales. Donde se da hay mucho. Florea de marzo hasta mayo. Se vende el que viene de las partes altas, pero el de acá no.

USOS: Según unos no es medicinal. Se come. Se le quita la cáscara y se echa en agua con ceniza, después se limpia, se revuelve con frijol y se hierve. Según otros sirve para curarse el "mal de boca" (**tempalan**). Es frío.

59 - Matsatsayampajxuit.

DESCRIPCION: Se llama así porque cura las manos si las tiene uno partidas (**matsatsayani**). Es bejuco (**kuamekat**). Se da en el chaparral. No se siembra, se da por sí solo. No escasea, hay mucho. Florea en agosto.

USOS: La hoja es medicinal para aquellas personas que tienen partiduras en las manos. Hay que machacar las hojas con las manos y untarse y no lavarse luego. Es caliente.

60 - Mexkal. (En español "maguey". *Agave sp.*)

DESCRIPCION: Conserva su forma que tiene al nacer, nada más se va desarrollando, sus pencas son chiquitas al principio y muy gruesas y espinosas, sus espinas están muy cerca unas de otras. Y cuando crecen se dan grandes sus pencas y su punta también tiene espinas. Hay una sola clase. Se da para arriba, por aquí no hay. Nosotros teníamos uno en Pemapán, era chiquito cuando lo compramos en Zacapoaxtla. Deben sembrarlo y allí se le dan magueyes hijos, de sus raíces gruesas de ahí surgen sus hijitos (magueycitos) no se le forman sus retoños a un lado, sino lejitos. Lo deshieran. El nuestro estaba a orillas del cafetal y lo deshieran. Se da en las huertas. No se da mucho, donde lo siembran ahí se da; también tenían uno por Atautzala. También florece, no sé cuando.

USOS: Cuando a las reses les da mal de boca (**tempalan**) se los ponen: asan una penca de maguey y se la ponen a la res dentro

58 - Matojmixokoyolin.

Iujki monotsa porin tojmiyoj nochin xokoyolin. In xiuit. Se taman saj. Mochiua saj. Amo no semi mochiua, solo komo kajfentaj. Kampa mochiua tel onkak. Marzo peua xochiyoua uan hasta mayo. Monamaka tein de parajko, pero tein de nikauin amo monamaka.

KUALTIA: Seki kiluiaj amo kualtia pajti, ipa se kikua saj. Se kieuayojkixtia uan kemaj se kiaketsa ika kuoujnex, satepan se kiakixtia uan se kipaka uan se kimaneloua ya iuan emol maj moloni. Uan se kikua in emol. Okseki kiluiaj in kualtia se mokampaka ika kuando se tempalani. In serek.

59 - Matsatsayampajxuit.

Iujki monotsa porin temapajtij komo se matsatsayani. In kuamekat. Ipa sayoj se taman. In mochiua chaparral. Amo kitokaj mochiua saj. Amo mochipaujani. Onkak miak, amo tasojtí. In xochiyoua kemej agosto.

KUALTIA: Semi kuali in xiujtsin tein yon se matsatsayani. Maj se momaxakualo in xiujtsin uan maj amo niman se momajteki. In totonik.

60 - Mexkal.

Ipa iujki moskaltia kemej eua, tsitsikitsin imay uan tijtilaktik uan yek uitsyoj, yek aachka uitsyoj. Uan moskaltia: uejueyi mochiua imay uan imayekapan no uitsyoj. Ipa se taman saj. Mochiua parajko, amo nikan uin: nikan uin amo teyi. Tejuan tikpiyayaj se Pemapán: tsikitsin tikoujkej Sakapoastan. Se kimeua. Kemej kajfentenoj ompa ijkaya, kimeuayaj. Amo miak mochiua, ipa kampa kitokaj ompa saj mochiua; no kipiayaj se ne Atautzalan. No xochiyoua, amo nikmati kemanian.

KUALTIA: De tempalanij in kuakouejmej, kintaliliaj. Kiixkaj uan kemaj kitenakiaj kuakouej. Kieuayojkixtiaj uan kiixtejteki

del hocico, antes se le quita la cáscara y se corta superficialmente y se le pone sal y se la meten a la res en el hocico para que ahí la tenga por lo menos dos días y dos noches, y se la amarran abajo de la garganta para que se la esté comiendo. Dicen que cuando el maguey ya está maduro, escarban en su centro y allí se está destilando y juntando el pulque y eso es lo que se bebe. Se venden sus pencas, es lo que usan los que tienen reses con mal de boca. También se vende el pulque. Debe ser frío, porque a algunos les estríñe (**soneuilis**) o les duele el estómago (**ijtikokolis**) cuando toman pulque.

61 - Mikemajpilxiult.

DESCRIPCION: Se llama así porque sus hojitas parecen dedos de difunto. Es yerba, tiene semillas largas y delgadas como un alambre. Sólo hay una clase. Se da en la milpa. Se da solo. Hay mucho. Florea en julio y agosto.

USOS: Cura la tosferina (**miketataxis**), los granos (**kokot**), la erisipela (**chilkokot**). Se hierve y se toma para la tos y para los granos se lava uno con él. Es frío, porque los granos y la tos da por el calor que hace.

62 - Mimientajkuouit o pimientajkuouit. (En español "pimienta", Pimienta dioica).

DESCRIPCION: Es árbol. Crece y da su semilla, tiene muchas ramas. Hay de dos clases. El de la otra clase también se llama pimienta pero le dicen **okich** (macho) porque no da frutos. El macho es de ramas más delgadas, sus hojas sirven para dar sabor a los alimentos. Donde hay se da en el cafetal o en el monte. Algunos lo siembran, pero también se da nomás. Sus semillas brotan.

USOS: Las hojas sirven para remedio, hervidas para dolor de barriga (**ijtikokolis**).

uan kitaliliaj istat, kiixpopotochiliaj, kitenakiaj uan tenaktok sikiera ome tonal, ome youal, kiilpiliaj itoskatampa, maj kikuajto. Monamaka imay, yejuan ya kikuitij akin kipiya kuakuouej uan tempalani. Kijtoaj tein chikauak mexkal kiichkua in iyolo uan ompa ixiokatok mosentilia pulque, uan yejua se tayi. No monamaka in pulque. Sesek eski, porque seki kinisoneujtiaj oso seki kinijtikokouaj, ijuak tayij miak pulque.

61 - Mikemajpilxiult.

lujki monotsa por in ixuijyotsitsin tamati kemej mikemajpil. In xiuit, kipiya iteyo ueueyak uan pitsauak kemej se alambre. Se taman saj. Mochiua milaj. Mochiua saj. Xochiyoua itech julio uan agosto. Onkak miak.

KUALTIA: Kipajtia miketataxis, sauat, chilkokot. Se kimolontia uan se tayi para tataxis, uan para sauat ika se mopaka. Sesek porque in sauat uan tataxis tekui de totonik.



62 - Mimientajkuouit oso pimientajkuouit.

In kuouit; yon uejkapania, uan mochiua iteyo, kipiya miak imay. Onkak ome taman. In okse taman no monotsa pimientaj pero kiluiaj **okich** "macho" porque amo taki, amo kitemaka kuoujtakilot. In okich imauan semi pitsauak. Kampa eski mochiua kajfentaj oso kuoujtaj. Seki kitokaj uan seki ixua saj, antes ixuaya saj. In iteyo ixua.

KUALTIA: In xiuit kualtia para pajti, se kimolontia para ijtikokolis. In okich ixuijyo kualtia para se kiajuialia in tapalol.

63 - **Mirto.** (En español "mirto", Bouvardia termifolia (Rubiaceae). Lippia germinata (Verbenaceae). Salvia microphylla (Labiaceae).

DESCRIPCION: Es yerba (xiuit). Hay dos clases: **istakmirto** (blanco) y **moradojmirto** (morado). Hay en todas partes. Se da cerca de la casa. Se siembra. Hay que sembrar el tallito, crece donde quiera que lo siembren: no escasea. No se limpia, donde se adapta se hace una mata bien grande. No sé cuando florea pero me parece que es todo el año. Se vende.

USOS: Es bueno para las mujeres que apenas dieron a luz: usan las hojas junto con el **axokoxiuit** y la miel virgen. Las hojas se hierven con una olla y luego se le echa la miel virgen, después ya que la tomen. Es caliente. Es caliente.

64 - **Morajults.** (En español "mora de zarza". Rubus fruticosus).

DESCRIPCION: Se llama así porque sus frutos son como las moras sólo que tiene espinas. Es bejuco (**kuamekat**). Sólo hay una clase. Se da en los montes y chaparrales; también se da en el cerro. Se da solo. No se limpia. Es abundante, por aquí se da mucho. Florea en febrero. Se vende.

USOS: La hoja se usa para medicina. Se hierva la hoja y sirve para baños para la fiebre (**totonik**). Se come la fruta, aunque es muy ácida, también la emplean para hacer paletas. Es fría.

63 - Mirto.

In xiuit. Onkak ome taman: istakmirto uan moradojmirto. In mochiua kaltsintan. Se kitoka. Maj se kitoka in ikuoujyotsin. No mochiua ta sanipa kitokaj yon amo moneneki. Amo kimeuaj, kampa tauelita neli motaktson-talia. Amo no nikmati kermanian in xochiyoua pero yon pané nochipa xochiyojtok. Monamaka.

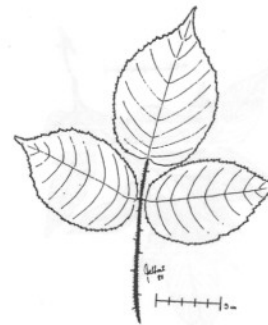
KUALTIA: In kuali para siuamej tein nenkentij ika pili: kikuj ixiujyotsitsin, no iuanti in axokoxiuit uan miel virgen. Se kimana ika komit in xiuit uan ompa se kipantekilia in miel virgen uan maj tayikan ya. Yej totonik.



64 - Morajults.

lujki monotsa por in iteyo kemej moras pero uitsiyoj. In seki kiluiaj kuamekat uan seki kiluiaj mouiuilana. Se taman saj. Mochiua tepeix uan kuoujtapachiuus. Mochiua saj. Amo mochipaujani. Nikan uin mochiua miak. Xochiyoua itech febrero.

KUALTIA: Se kikua in itakka pero semi xokok. Ixiujyo pajti: se kimana in ixiujyo uan ika se



65 - Mosot. (En español "mosote". *Bidens pilosa* L.).

DESCRIPCION: Según unos es yerba (xiuit), para otros es una varita (kuoujtakotsin). Hay tres clases: **kuamekamosot** (o **kuojmosot**) que es bejuco, y dos que son yerba: **nextikmosot** (mosote gris), **istakmosot** (o mosote blanco o de milpa). Estos se dan en la milpa. El **kuamekamosot** se da en las orillas del camino o en las orillas de los cerritos. Todos se dan solos. Se arranca el que se da en la milpa porque ahoga a las plantas. Se da mucho; porque allá en Oztocapan hay bastante. Para reproducirse nace la semilla. Florea en noviembre, da su semilla en febrero. Tal vez florea por un mes y después se seca. Se vende.

USOS: Dicen que es medicinal. Se asa en el fogón y con las hojas asadas se hace masaje en las partes donde se tenga calambre. Las hojas son remedio. Se friegan las hojas en las manos y luego hay que untarlo bien entre los dedos de los pies, sirve para los sabañones (**aokuilimej**); hervido sirve para bañarse, en agua caliente, para curarse de susto (**nemoujttil**). Se restriega la hoja en las heridas y ataja la sangre. También lo come el ganado; se usa como comida para los puercos. Es caliente.

maltia keman se totonia. Monamaka uan no kikui para paleta. In sesek.

65 - Mosot.

Seki kiluiaj in, xiuit. Okseki kiluiaj in kuoujtakotsin. Onkak ome taman: kuamekamosot uan mosot. De in mosot, onkak ome taman: nextik mosot uan istak mosot (oso milajmosot). In mosot mochiua milaj uan kuamekamosot mochiua ojojtеноj uan tejte-pejxitempan. Para mochiua ixua iteyotsin. Se kiuiuita como onkak milaj porque taximiktia. Se kiuiuita, maj moskaltis in mil. Nikan uin mochiua miak ta ne Ostokapan nochi yejua. Achá kichiuua se metsti xochiyojtok uan ompa uaki ya. Keman se kiajokuia in sinti, in kuakouejmej kuali kikuaj ya in mosot uan nochi tami ya. Amo monamaka.

KUALTIA: Kijtoaj kualtia pajti, maj se kitotoni itech tikotaj uan maj ika se moxakualo como se kipiya calambre. Maj se kimaxakualo in xiuit uan se kitalia itech in se imetsixipiluan, kualtia para in aokuilimej. Se kimana uan ika se maltia, totonik in at, para in nemoujttil. Maj se kimaxakualo in xiuit itech in tatek uan moketsa in esti. No kikuaj in kuakouejmej uan pitsomej uan piomej. Totonik in xiuit.



66 - Mouj. (En español "mohuite". *Jacobina spicigera*;

Es yerba. Hay sólo una clase. Esto se da cerca de la casa y también se da en cualquier otro lugar. Ese sí se siembra. Se siembra el tallito y ya se reproduce. Se puede limpiar si uno quiere. Se da mucho. Nunca la he visto si florea.

USOS: Las hojas las usan para alferecía. Hierven las hojas y con eso bañan a los niños que tienen alferecía. Es frío porque con eso bañan a los niños.

67 - Nantsinkuoult. (En español "nantsin").

DESCRIPCION: Es yerba (xiult) y árbol (kuoult). Se da en el cerro, en la tierra no se da, enraiza donde la piedra está agujereada. Se da solo. Se da mucho. Florea en diciembre.

USOS: Cura cuando tiene uno mal de boca (tempalani), se usan las hojas. Se hierven las hojas, que hiervan bien, que se ponga roja el agua (chichileui), pronto se lava uno la boca tres veces. Es fría.

68 - Nekaxanlxiult. (*Loeselia mexicana*)

DESCRIPCION: Se llama así porque cuando uno se enferma de calentura (totonik) lo muelen y lo mezclan con refino y lo untan a uno. Es una yerba pequeña. Sólo hay una clase. Se da donde uno lo siembra: en una olla o en una maceta. Se siembra y se deshierba. Se da mucho por Zacapoaxtla porque por allá no hace calor. Siempre está floreando. Se vende en la plaza.

USOS: Cura la calentura y la tos (tataxis); se usan las hojas. Sirve para curar la tos: se hierve y la mezclan con refino y se toma; y para la calentura la hierven con la cáscara de limón y se unta uno. Es frío.

66 - Mouj. In xiujtsin saj.

In ipa se taman saj. In mochiua kaltsintan uan no mochiua kampa eski. Yon kemaj se kitoka. In no se kitoka ikuoujyotsin, uan kemaj mochiua ya. Komo se kineki maj se kimeua. Mochiua miak. In amo keman nikita ox xochiyoua.

KUALTIA: Para alferecía, kikuij xiujtsitsin. Kimanaj uan ika kininaltiaj in pilimej tein kipiay alferecía. Sesek porque ika kinaltiaj pilimej. In sesek porke ika kinaltiaj in pilimej.

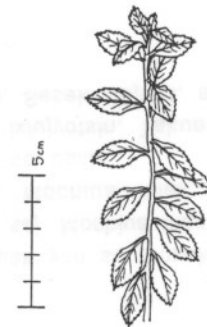
67 - Nantsinkuoult.

In xiuit uan kuouit. Mochiua saj. Mochiua miak. Mochiua itech tepejxit, itech tal amo mochiua; monaluayotia itech tet, kampa kojkyoktik. Diciembre xochiyoua.

KUALTIA: Tepajtia ijuak se tempalani, se kikui in ixuijyo. Se kimana in xiuit, kuali moloni, chichileui uan niman se mokampaka ika expa. In sesek.

68 - Nekaxanlxiult.

lujki monotsa por ijuak nejón se mokokoua de totonik kimaxakualouaj iuan refino uan tejojsaj. In xiuit, amo uejueyi. Sayoj se taman. Mochiua kampa se kitoka, itech se komit oso maceta. Se kitoka uan mochipaujtaní. Semi mochiua Sakapoaxtla porke amo takauani. Xochiyoua nochipa. In



69 - Nexokollipajxliut.

DESCRIPCION: Se llama así porque cura, como cuando a veces se golpea uno, para golpes (xokolil) es muy bueno. Es yerba. Sólo hay una clase. Se da aunque sea en las orillas del camino. Se da solo. Nace de la semilla. Se da mucho. Este según su crecimiento va dando la flor.

USOS: Este es curativo contra los golpes. Se muele y con sal se unta uno la parte golpeada. Es fría la yerbita, es muy bueno para curar.

70 - Nojpal. (En español "nopal". Apuntia cactus).

DESCRIPCION: Se para como si fuera árbol, su base es gruesa y tiene sus pencas (hojas carnosas). Está parado como un árbol y es muy espinoso, sus espinas están muy cerca unas de otras. Hay uno en Ayotzinapan, abajo de la iglesia, a orillas del cafetal. Tiene mucha agua, lo corta uno y le sale agua. Hay dos clases. El que de por sí es nopal, y el otro que se da en el cerro; éste se enraiza bonito, por dondequiera van sus raíces entre la roca, se arrastra y donde termina allí le nace la flor, es muy grande y sus pétalos vuelan (se mueven) como si fueran listones de collar (de mujer sanmiguelfeña), como florece muy bonito así se separan (sus pétalos) y en el tiempo de Jueves Santo florea mucho. Algunas veces el Jueves Santo es en marzo y otras en abril. Sus flores son rojas, pero no muy rojas. cuando florea parece listón. Allí se pudre la flor y se cae, queda su cáliz que se vuelve fruto que también es muy sabroso, es dulce y también se come. Si está muy alto el fruto no se puede cortar, porque está en el cerro. En ningún lugar se da mucho (por aquí); había uno en Teikan, y cuando partieron la piedra, que la usaron para la iglesia, derribaron el nopal. El que de por sí es nopal, el que se da en el suelo, se da donde lo siembran, y el otro nopal se da en el cerro, sobre las piedras. El del suelo lo siembran. El que se da en el cerro, allí nace, allí se pudre su semilla, se cae y allí

monamaka plaza. KUALTIA: Kualtia para totonik uan tatabis. Se kikui in ixuijyo. Kimana uan kitalia iuan refino uan ompa tetayiltia, komo se tatasi; kimanaj iuan ieuayo limon. Komo se totonia texakualouaj ika. In sesek.

69 - Nexokollipajxliut.

Iujki monotsa porque tepajtia ijuak yon se moxokolia: para golpes semi kuali. In xiuit. Se taman saj. Mochiua maski ojtenoj. Mochiua saj. In semilla no ixua. Mochiua miak. In ijuak chikauaxtiuj xochiyotij uan satapan no uakia.

KUALTIA: In pajti para golpes ixuijyotsin. Takuechol iuan istat se motalilia kampa se golpeado. Sesek xiujtsin, semi kuali para pajti.

70 - Nojpal.

Yej no mokejksa, majyá kuouit, ijkón troso in itsintan, uan majmajtsakalej, ta moketsa kemej kuouit, uan yek uitsyoy, yek aachka uitsyoy. Se ijkak ne Ayotsinapan, ne tiopan paratani, kajfentenoj. Yon semi ayoy, se kiteki ijkixa in at. Onkak ome taman: tein ipa nojpal, uan se ok tein mochiua tepejxikuako, yon kualtsin monaluyotia, sa nipa youi itech in tepejxit inaluyo, mouilana uan kampa tamiti ompa mochiua ya in xochit, ueueyak uan kualtsin papatakatok majyá koskamayit, kemej kualtsin posoni, ijkón moxeloua uan semi posontok ijuak tamajseualis. Kemasá kisa tamajseualis marzo, uan kemasá, kisa abril; chichiltik in ixochiyo, pero amo semi. Posontok pané liston, ompa xokoya, xochit pajpauetsi uan mokaua xochit in itsintayo, yejua ya in itakka mochiua, uan no uelik in itakka, no tsopek, se kikua no. Komo semi uejkapan amo no uel se kiteki, ta pos tepejxit. Kan kanaj semi motelchiua, se ijkaya "Teikan", uan kitajtapankej in tet, kikuijkej tiopan, uan nojpal kipantamotkej. Tein ipa nojpal, tein talpan, mochiua kampa kitokaj, uan oksé nojpal, tepejxikuako. Tein talpan, kitokaj. Tein tepejxit

nace. No se deshierba ¿quién lo va a deshierbar en el cerro? Si está en el cafetal, lo deshierbar. No se da mucho en ningún lugar. Florea en marzo y abril.

USOS: El que crece en el suelo, se le come sus pencas, como esas que ponen a la venta en Cuetzalan. También se come su fruto. Se venden sus pencas y su fruto, del que crece en el suelo; con éste se hace un guisado, se pela y se le quitan las espinas y se corta, se hierve y se hace el guiso, es frío. El que crece en el cerro lo usan para medicina, cura la erisipela (**chichilkokot**): se pela y se corta en rebanadas muy delgadas y se lo pone uno conforme lo va cortando, tiene mucha agua y si le hace bien a uno, se seca; y si no le hace bien a uno, se hace mojado.

71 - **Noktakapolkuoult.** (En español "capulín").

DESCRIPCION: Es un árbol. Hay una sola clase. Se da en el cafetal. Se da solo. Se reproduce por medio de la semilla. Aquí sí hay mucho. Florea en febrero.

USOS: La cáscara es muy buena para curar la disentería (**estsompil**) y la diarrea (**kalanemilis**); el capulín también se come, se puede preparar **atole**, de todo sirve. La hierven junto con la cáscara de "sangre de grado" y el **uiullakani**; después ya que se la tomen. Es caliente.

72 - **Noktakuouach.** (En español "piñón", *Croton draco*)

DESCRIPCION: Es árbol (**kuouit**). Hay una sola clase. Se da al pie de la casa y en el monte. Su fruto se cuelga y no tiene espinas. Cuando nace el fruto, esta verde, y como va madurando, se pone amarillo. Se siembra su semilla y también, con una ramita. Si se siembra con una varita, hay que limpiarlo.

USOS: Es remedio: se corta el palo y con un algodón se recoge la savia y con eso se unta uno en la boca si tiene mal de boca (**tempalan**). También se come su semilla. Se recoge, se tuesta y se come.

mochiua, ompa ixua, ompa xokoya iteyo, paxiini uan ompa ixua ya. Amo mochipaujani ¿akoni kichipauas tepejxikuako? Komo kajfentaj yetok, kichipauaj. Kan kanaj semi mochiua.

KUALTIA: Tein moskaltia tepejxikuako se kikui para pajti, kipajtia in chichilkokot, yon kiluij erisipela: se kipixka uan se kikanaujatejteki uan se mosouilia, kemej se kitejteki se mosojsouilia, yon semi ayoj, uan komo tenamiki, teuaki, uan komamo tenamiki mochiua pané ajatatstik. Tein moskaltia talpan, yejua ya kikualiaj in ixuijyo, kemej yon Kuesalan kitajtaliaj kinamakaj. No se kikualia in itakka. Xochiyoua marzo, abril. Monamaka in ixuijyo uan in itakka, tein talpan moketsteua. Tein talpan eua, ika se kichiua tapalol, se kixixima uan se kikixtilia iuitsyo uan se kitejteki, se kimana uan se kichiua ya tapalol. In sesek.

71 - **Noktakapolkuoult.**

In kuouit. Ipa sayoj se taman. In mochiua kajfentaj. In onkak saj. Iteyo ata yek ixua kampa onkak. Nikan uin ixkich, nochi yejua. Xochiyoua febrero. Amo monamaka.

KUALTIA: leuayo semi kuali para estsompil oso kalanemilis. Kimanaj iuan eskuouit ieuayo uan uiuilakani uan kemaj maj se tayi. In totonik. In kapolin no se kikua, se tayi atol, de nochi kualtia.

72 - **Noktakuouach.**

In kuouit. Se taman saj. Mochiua kaltsintan uan kuoujtaj. Mojolochpiloua itakka uan amo uitsyoj. Ijuak selik, in xoxoktik, uan ijuak chikaua ya, kojkosauia. Se kitoka iteyo, uan no se ramita. Komo se kitoka, se mochipaujani komo in varita.

KUALTIA: Se kikua itakka, tapajtia no. Se kipipixka, se kiuatsa, uan se teuatsa uan se kikua. Para pajti, se kikesteki in kuouit uan ika se ichkatsin oso tilma se kipaltia ichokilo uan se mojsa ya kampa se tempalani.

73 - Ochpauasmekat.

DESCRIPCION: Se llama así porque se arrastra en el suelo. Es enredadera (**kuamekat**). Hay dos clases. La otra también se llama **ochpauas** pero no se arrastra, crece vertical pero de hojas iguales. El **ochpauasmekat** se da en los potreros. Brota sola. Hay mucha. Florea en enero.

USOS: Cura la erisipela (**chichilkokot**), los granos (**kokomej**), quemaduras (**tatak**), diarrea (**kalanemilis**); para el vómito (**ijxoch**) se hierve y se toma como té. Para la erisipela se lava con ella, para los granos se toma en té y para las quemaduras se muele y se unta. Es frío.

74 - Okma.

DESCRIPCION: Es árbol. Sólo hay una clase. Se da en el monte y en los potreros. Se da solo. Por aquí se da mucho.

USOS: Cura el vómito, estreñimiento, diarrea y disentería. Se corta y para curar el vómito (**ijkoch**) se mastican sus hojas tomándose su jugo. Para curar el estreñimiento (**soneuilis**), la diarrea (**kalanemilis**) y la disentería (**estsompil**) se hierve y se toma hasta curarse. Es frío.

73 - Ochpauasmekat.

Iujki monotsa porin mouilana talpan. Yon kuamekat. Onkak ome taman. In oksé taman ochpauas saj, amo mouilana: mokejketsa saj, ixiujyo no iujki. Ochpauasmekat mochiua itech ixtauat. Mochiua saj. Mochiua miak. Xochiyoua enero. Amo monamaka. - **KUALTIA:** In pajti para chichilkokot, para kokomej, para kalanemilis; kualtia ijuak se motajtatia; ijuak se mijsota kimanaj uan se tayi. In chichilkokot ika kipakaj, uan para kokomej yon se tayi. Ijuak se motajtatia, kimaxakualoaj uan kiojojsaj. In sesek.



74 - Okma.

Yon xiuit. Sayoj se taman onkak. Mochiua kuoujtaj, ixtauat. Mochiua saj. Nikan uin mochiua miak. Xochiyoua itech marzo. Monamaka plaza.

KUALTIA: Kualtia para se mijsota, para soneuilis, kalanemilis, estsompil. Se kiteki uan niman: para se mopajtis ijuak se mijsota se kitsonkuajkua in ixiujyo uan se kitoloua in iayotsin. Para soneuilis, kalanemilis uan estsonpil se kimana in ixiujyo uan se tayi hasta se pajti. In sesek.



75 - Okot. (En español "ocote". *Pinus sp.*)

DESCRIPCION: Le llaman ocote, porque en aquellos días descubrieron que era un árbol que daba una resina muy pegajosa, que prendía fácilmente, vieron que servía para alumbrarse, después vieron que no solamente servía para dar luz sino para hacer un banco y de ahí para hacer cajones y comedores. Hay dos clases uno se llama **okot**, otro **akalokot**. Las hojas de todos parecen zacate, sólo que unas son más cortas que otras; las más largas son las del ocote. Se da en el monte, grande, como por la Galera, Apulco, la Cumbre. Se da solo. Por aquí se da muy poco porque no es su clima. Florea y da semilla; su semilla se llama **okotsin**, no sé en qué mes florea.

USOS: La resina es medicinal, nosotros la utilizamos para curar el reuma: se unta uno en la parte dolorosa. No sé bien pero algunas mujeres toman la resina cuando están embarazadas. Y también los coheteros utilizan la resina para pegar el hilo. Se vende en la plaza; el que ya está seco sirve para alumbrarse. De los troncos verdes hacen tablas y de ellas se hace lo que sea. Para sacar tablas, los aserradores lo cortan con sierra. Hacen trozos y ya sacan la tabla. La resina es caliente, también con ella se pueden curar los calambres (**mikianalis**), untándose.

75 - Okot.

Kitokaytiaj okot; neka tonalmej, kiajsikej se kuouit, kitemaka ichokilo semi sasaltik, uan ompa nejon okot kuali tata ya, kikuiaj in tit; kitakej kuali ika se motauilis, uan satepan kitakej ke amo sayoj para tanex, kualtia para se ikpal, uan ompa nejon kualtia para kuojkajajmej, se takualoyan. Yon okot se kuouit uejkapantik. Onkak ome taman: in kitokaytiaj okot, okse akalokot. Nochi in imaxiujyo majyá sakat, seki tsikitsitsin oso tokotstik, uan seki ueueyak, kachi ueueyak tein okot. Mochiua ueyikuoujtaj: la Galera, Apulco, la Cumbre. Mochiua saj. Nikan uin tepitsin saj, amo ichayojkan. Xochiyoua uan teyoua; in iteyo kitokaytiaj okotsin, amo nikmati katin metsti posoni.

KUALTIA: In ichokilo pajti: tejuan tikuij para reuma: se mojojsa se isaliujyan. Amo nikmati pero seki siuamej tayij ichokilo ijuak yetokej embarazadas, uan no in coheteros kikuij in ichokilo ika kisajsalouaj in ichti. In ichokil totonik, no ika se kipajtia in kalambre, se mojsa. Kinamakaj tanamakaloyan; tein oksik ika motaxotaltilia, tein amo oksik kitatekiujtiaj uapal, uan de uapal ya mochiua teisá. Para uapal kitekij in kuoujtekinij ika in tepostatsayanaloni, kitekij trozos uan satepan kichiuaj uapal.



76 - Okotsot. (En español "ocozol").

DESCRIPCION: Se llama así porque cuando lo cortan le sale como pegamento, como si fuera brea. Es un árbol que crece alto. Siempre ha existido una sola clase. Se da en el monte, donde hace frío como por Istakat. Se da solo. Sí se da mucho por Istakat. Florea en enero, sus flores son unas bolitas amarillas.

USOS: Sirve para curar la comezón (**ajuayoua**) y los granos (**kokomej**). Se hierve, se deja enfriar y se baña uno con el agua; también con él se cura la reuma: se hierve y también se lava uno con el agua. Se corta y saca su resina y es lo que se hierve para curarse. También sirve el árbol para cinta, alfarda o viga. Es caliente.

77 - Okuilkuouit o kuaokuilkuouit. (En español "tabaquillo").

DESCRIPCION: Se llama **okuilkuouit** porque en él se dan gusanitos (**okuiltsitsin**). Es árbol. Hay dos clases. Una clase de **okuilkuouit** es de hojas más chicas y la otra es de hoja ancha y crece más grande. Esto crece en la milpa, en los cafetales o en el monte. Este tabaquillo nace solo. El viento lleva la semilla y ahí nace. Se da en todas partes. No es chiquión. Este tabaquillo florea en abril.

USOS: El árbol no es remedio, pero los gusanitos que se dan en él sirven para curar bronquitis (**opochejkat**) y mal de boca (**tempalan**). El mismo gusanito sirve para comérselo. Este gusanito se saca del árbol y con eso se les cura a los que tienen el mal de boca. Para la bronquitis se les aplica en cataplasma en el pecho y en la espalda. Y si uno quiere comer este "animalito" o gusanito, se tuesta en el comal y ya los come uno. Este arbolito es frío.

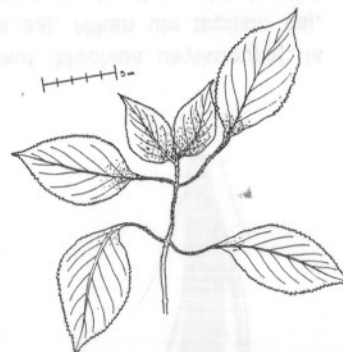
76 - Okotsot.

lujki monotsa porin ijuak kimetstekij, kisa kemej tapepecholoni in ichokilo, kemej brea. In kuouit, moskaltia uejkapan. Ipa yejua saj amo onkak oksé taman. Mochiua ueyi-kuoujtaj, kampa taseseya, kemej istakat. Mochiua saj. Abril xochiyoua ixochiyo kemej bolitas kojkostik.

KUALTIA: In okotsot ika se mopajtia ijkuak se ajuayoua oso kisa kokotsitsin. Se kimana, maj sesitya uan ika se maltia. No ika se kipajtia reuma: se kimana uan ika se mopaka. Se kikesteki uan kisa in ichokilo. No kuali in kuouit para cinta, alfarda o viga. In totonik.

77 - Okuilkuouit oso kuoujokuilkuouit.

Okuilkuouit itokay, porin itech mochiuaj okuiltsitsin, kuoujokuiltsitsin. In kuouit. Ome taman onkak. Se taman okuilkuouit mapisiltik uan in oksé yej maxiujoj papatauak uan moskaltia mas ueyi. In mochiua kajfentaj oso milaj. Kuoujtaj no mochiua. In okuilkuouit ipa ixua saj. Iteyotsin kiuka in ejekat uan ompa ya ixuati. Sanipa mochiua amo moneneke. In okuilkuouit xochiyoua abril.



78 - Olipan. (En español "gualadupana").

DESCRIPCION: Es árbol, crece alto como esta casita, como dos metros se hace grande y le brota mucho follaje. La flor tiene muchos pétalos, los tiene en montón y es de color rojo. Yo conozco tres clases, hay muchas clases y de color diferente, pero para que sean de diferente color el hombre los injerta, yo conozco tres clases que son los originales, pero lo demás es resultado de que lo pican (podan y lo injertan) por eso cambia de color. Se da en todas partes, se da por aquí y por Cuetzalan, por la zona alta no la he visto. Se siembra en varitas, sus semillas no sirven. Se siembra y luego hay que deshierbarle para que crezca bien la planta. Se da mucho, se hace árbol grande. Florea por julio. Este no florea todo el tiempo. No se vende.

USOS: Sus flores sirven para adornar el altar y se usa para hacer rosarios de flores. Es frío porque tiene mucha agua y sí sirve para medicina. Cuando uno tiene calentura tiene uno que cortar unas flores y machacarlas en agua y con esa agua se lava uno los pies y siente uno cómo es fresca el agua.

KUALTIA: In kuouit amo tapajtia pero in okuiltsin tein itech mochiua kualtia para opochejkat oso tempalan. In okuiltsin se kikixtilia uan ika se kinintexakualoua akin tempalani, uan para opochejkat ininka se kininyolixpiki uan ininyolikan. Mismo okuiltsin kuali se kikua. Uan komo se kikuasneki maj se kinixka uan se kinkua ya. Sesek in kuoujtsin.

78 - Olipan.

In kuouit, ueyi mochiua, uejkapania kemej in kaltsin uejkapania, kemej se dos metros, pero ueyi mochiua momaxiuyjotia parejo. In olipan, yejua ya yon maixnejnepantik uan yon maixsejsé uan yon seki ijkuin mochiua ijkuin achi mas maojolochtik, yon tel chichiltik, eyi taman nej nikixmattok. Onkak de miak colores, pero yon de miak colores kichiuiiaj ya para mochiua de color ya. Pero nej nikixmati ipa sayoj, ipa nikixmati sayoj de eyi taman saj de amo kichiuiiaj, pero de yon okseki ata kijtoaj kisoj para ijkón no mokambiaroua ya in color. Noyan mochiua, nikan uin mochiua uan no nochi ne uin Kuesalampa mochiua, nochi, nochi por nikan Kuesalampa pero parajko amo nikita. Se kitoka ikuoujyotsin, in amo teyoua. Se kitoka uan ompa kemaj maj no se kitachipau para no kualtsin moskaltia ya in plantitaj. Mochiua miak, uejueyia in kuouit. In amo nochipa xochiyojtok, in panoua saj, kemej in julio. Amo monamaka.

KUALTIA: Kualtia para pajtsin, para totonik ika se mometspaka, maj se kimaxakualo in xochitsin uan se mometspaka ika uan kualtsin yek se kinpachilia sesek in atsin. In sesek, sesek ta tel ayoj. In ixochiyo kualtia para kiaketsaj uan no serviroua para kichiua rosario, como que xochirosario kisojsoj.

79 - **Olokuouit.** (En español "guacima". Guazuma ulmifolia).

DESCRIPCION: Se llama así porque su tronco parece olote: como si fuera la punta de los olotes su fruto. Es un árbol. Sólo hay una clase. Se da en el bosque o en la orilla del camino, en los cafetales, en el monte o también en la milpa, si no lo tumba uno. Se da solo. Siempre la limpia uno, porque si es cafetal o en la milpa pues ya queda limpio también cuando uno deshierba. Se da mucho, aquí hay pocos, hay más en Reyes. Florea en septiembre.

USOS: Cura los granos: se toma la cáscara, se hierva, el agua se hace como yodo, se enfría y con ella se lava uno. Se le quita la cáscara al tronco con machete y se hierva. Sirve para la diarrea (kalanemilis), se utiliza la corteza y con eso se cura uno. Es fría porque nace mucha planta debajo del olokuouit como el chalaute, luego se da uno cuenta del árbol frío porque debajo crecen plantas y el caliente como la pimienta no crece nada debajo. Lo hierva uno y se toma.

80 - **Oloxochit.** (En español "sempiterna". Gomphrena globosa L.).

DESCRIPCION: Se llama así porque caen las florecitas y quedan como si fueran olotitos. Esa es una yerbita. Hay dos clases: sempiterna blanca y sempiterna roja. Esa se da donde siembran el frijol. Para que se dé hay que regar la semilla. Se reproduce por la semilla. Es necesario limpiarlo. Se da si riegan la semilla, se da muy bien si la tierra es abonada. En septiembre ya empieza a florear y en Todos Santos ya madura la flor porque tarda mucho en madurar. Ese sí dura mucho. Se vende mucho.

79 - **Olokuouit.**

lujki kitokaytiaj por in ikuoujyo majyá olot uan kemej oloyekapayot in itakka, kemej ipa yon olot. In kuouit. Sayoj se taman. Mochiua kuouijitik oso ojteno, no nikauin onkak kajfentaj, kuoujtaj oso milaj de amo se kitenteki. Mochiua saj. Siempre se kichipaua porque komo kajfentaj pos se tameua oso komo milaj se tachipaua iuantia. Miak mochiua. Nikan uin no siempre ijakej pero semi onkak neuin Reyes. Xochiyoua septiembre sepa saj in xiuit.

KUALTIA: Kipajtia in kokot; se kikui ieuayo, se kimana, mochiua in at kemej yodo, seseya uan ika kiixpakaj. Para kalanemilis ieuayo se kikui. Se kixixima in kuouit ika machete uan kimanaj ya. Se kimana ieuayo uan se tayi. In sesek. Sesek porque semi taselia kampa ijakej majyá yon chalauij. Niman se kimati tein sesek porque itampa taselia, uan tein totonik kemej yon pimienta amo taselia.

80 - **Oloxochit.**

lujki kitokaytiaj, porin uetsi in xochit uan mokaua kemej olotsitsin, in xiujtsin. Onkak ome taman: istak uan chichiltik. In mochiua kampa kitokaj in etsin. In se kitepeua para mochiua; in motaktsontalia ixua in semillita. In no se kichipaua. No mochiua kampa kitepeuaj, kampa yon abonado. Semi taelita. In peua xochiyoua itech septiembre para Todos Santos chikauayati ya, ta yolik in chikauaya. Yon kemaj taxikoua.



USOS: Sirve para adornar el altar, y en Todos los Santos, la flor para hacer las coronas que se llevan al cementerio. Es remedio contra la tos (**tataxis**), sólo sirve la flor blanca. Se hierva la flor en agua, se cuele y se toman unas cucharadas para la tos. La sempiterna es el remedio si uno tose mucho. Entonces se hierven cinco sempiternas blancas, cinco rojas, tres hojas de tepejilote, una poquita de cucharilla (**teultsot**) y flor de **kuoujtajkoyopoli** si la hay y si no, sus hojas. Y luego se toma el agua. Es fría.

81 - **Omikilit**. (En español "omequelite". Piper auritum HBK).

DESCRIPCION: Se llama así porque su tallo son pedazos unidos como huesos (**omit**). Unos dicen que es arbolito (**kuoujtsin**); según otros es yerba (**xiuit**). Hay dos clases: el blanco y el rojo. Crece en los cafetales o donde no se limpia. Se da allá en el monte y en los bosques. Se da mucho en donde se quema la yerba, también crece donde tumban árboles y se pudren y también se da junto a la casa y a donde quiera. No se siembra. Se da mucho, no necesita de cuidados. Florea en junio y julio. Aquí no se vende pero en la ciudad sí.

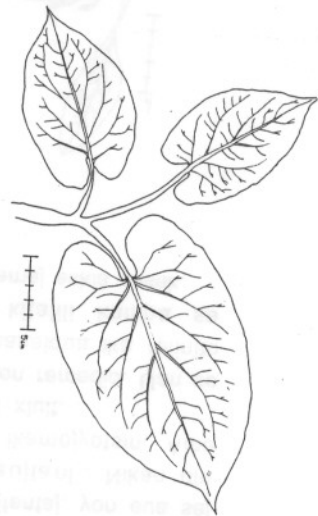
USOS: Sirve para remedio. El agua hervida con **omikilit** se usa para bañar a los niños que tienen anemia (**chauls**); si alguna persona tiene asco (**taijyalis**), debe masticar las hojas tiernas, o si no, tomarlas como té en agua hervida. También cura las hinchazones de la piel (**tetemilis**). Se hierven unas ramitas con todo y hojas y se pone como baño de vapor, o si no, uno se baña con el agua hervida. Si alguien no quiere comer, hierven el **omikilit** y se lo dan a beber. Lo hierven con **siupaj** y con el agua bañan a las mujeres que van a dar a luz. Su tallo sirve también para quemarse en la cocina. Es caliente.

KUALTIA: Kipajtia in tataxis. Seki kiluiaj sayoj kualtia in istak oloxochit. Yejuan kimanaj in xochitsin, kitsetselouaj uan se kitayi seki kucharadas, para in tataxis. Okse kiluia : komo se tel tatasi, se kimana makuil oloxochit tein istak, makuil tein chichiltik, makuil tsikataol, eyi tepexilot uan tsiktsin teuitsot uan kuoujtajkoyolin ixochiyo, komo onkak uan komamo ixuijyo, uan maj se tayi. No kualtia para in altar, uan itech Todds Santos, para in coronas tein kiuikaj in campo santo. Se kinamaka. In sesek.

81 - **Omikilit**.

lujki monotsa porin ikuoujyo sajsaliujtok kemej omit. Seki kiluiaj in kuoujtsin, okseki kiluiaj xiuit. Onkak ome taman: istak uan chichiltik. Mochiua kampa kajkafentaj oso kampa amo se tauiteki; mochiua saj ne kuoujtajpa. Semi mochiua kemej yon tajchinolaj, no mochiua kemej yon kampa kitentekij kuouit uan palani kuamomox; ompa semi motelchiua. Uan mochiua kaltsintan uan mochiua kampa eski no. Miak mochiua, amo moneneki. Junio uan julio xochiyoua. Nikan amo monamaka, pero ueyixolalpan kinamakaj.

KUALTIA: Kualtia para remedio, pilimej ika kinaltiaj kemej chauistij uan kemej yon toknluan taijyaj maj tayikan oso maj kitsonkuajkuakan iselotsin. Akin amo kineki takuas no kimaniliaj uan kitaitiaj. Pos kipajtia tetemilis, se kimana irramitas ixuijyo uan ika se moitonia uan komo amo pos ika se



82 - Omsal.

DESCRIPCION: Se llama así porque cura donde se tuerce uno. Es bejuco (**kuamekat**). No más hay una sola clase. Se da en los cafetales. No más nace y en los cerros también hay. No se limpia. Por acá no hay mucho, escasea porque el camote que tiene es medicinal. No sé cuando florea, tal vez a fin de año. No se vende.

USOS: Donde se tuerce uno ésa es la medicina. Se utiliza el camote que tiene, se muele y se mezcla con aguardiente y sal luego hay que ponerlo donde está uno torcido. Es como frío.

83 - Opochejkaxluit.

DESCRIPCION: Se llama así porque es medicina contra la bronquitis (**opochjekat**). Es yerba (**xiuit**). Sólo hay una clase. Se da junto a la casa. Nada más brota sólo. No se limpia. Se da mucho. Florea en cualquier época.

USOS: Sirve para la bronquitis, se hace masaje con la hoja de **opochejkaxluit** caliente, después se pone aguardiente en el pecho y la espalda de la persona cuando ya va a dormir. Es caliente.

maltia no kuali kemej yon se teijya pos maj se kikua iselik xiujyotsin uan se pajti. Se kimana ika siupaj uan ika kinaltiaj in siuatsitsin tein kokoyani de pili. Kualtia para tatek. Se kimana in xiuit ika auakaxiuit uan epasot uan se kitalilia in tatek itech in vapor. In vapor no kualtia para tanokuilin. Komo, eskisa moyekatsol, por in takauani, se kitsonkuajkua in iselotsin. No kualtia para kuoujtatil. In totonik.

82 - Omsal.

lujki monotsa porin kipajtia kampa se monekuiloua. In kuomekat. Ipa se taman saj. Yon mochiua kajfentaj, yon eua saj uan itech in tepet no onkak. Amo mochipaujteni. Nikan uin amo semi onkak: moneneki porin pajti in ikamojyotsin. Amo nikmati kermanian in xochiyoua, acha itamian xiuit.

KUALTIA: Kampa se monekuiloua yejua yon remedio. Uan se kikui ikamojyotsin se kikuechoua uan se kimaneloua ika refinito uan istatsin uan ompa kemaj maj se kitalili kampa se monekuiloua.. Yon amo monamaka. Pos yon kemej eskia sesek.

83 - Opochejkaxluit.

lujki monotsa porin ika se mopajtia de in opochejkat. In xiuit. Se taman saj. Mochiua kaltsintan. Mochiua saj. Amo mochipaujteni. Miak mochiua. Keman eski. Amo monamaka.

KUALTIA: Kualtia para opochejkakokolis maj ika se motajtajtati uan satepan refino maj se motalili se iyolixko uan se ipanko, kuantto se kochitia. Yon totonik.



84 - Pajpatalsuat. (En español "plátano". *Musa sp.*)

DESCRIPCION: Es hoja larga y ancha (*isuat*). Hay doce clases: *istakpajpata* o manila, *chichilpajpata*, *chichilpajpata* amarillo, plátano piña, plátano pera, *noktapajpata* o plátano largo, plátano macho, plátano manzano, plátano rotan, plátano kuinoj o *kuinojpajpata*, plátano mejoralito, plátano guinea y plátano silvestre o *itspajpata*. Se da a donde se le siembra y le gusta el terreno. Se siembra. Se necesita limpiar si no muere. Lo hay en muchos lugares. Florea cuando nace el racimo. Se vende en Cuetzalan por kilo y por pieza.

USOS: El plátano guinea es medicinal para quitar los bichos intestinales (*okullimej*) a los niños. Se les da a que lo coman. El plátano largo (*noktapajpata*) también es medicinal, contra la diarrea, se tuesta en rajitas cuando todavía está verde y se come. El plátano macho y el largo también sirven para darle más sabor al mole. Las otras clases se comen. Algunos plátanos son fríos y otros son calientes.

85 - Palosantojkuouit.

DESCRIPCION: Es árbol. Sólo hay una clase. Se da en la montaña y por aquí también se da si lo siembra uno. Se da solo pero si uno lo siembra también crece bonito. También da semillas por eso se encuentran las plantitas chiquitas. Si uno lo siembra también se limpia. Se da en el monte y por aquí también se da pero hay que sembrarlo. Nunca lo veo si florea. No se vende.

USOS: Las hojas y la corteza sirven para curar el mal aire (*ejekakokolis*) sólo hay que hervirlo. Se hierven las hojas o la corteza y con eso hay que bañarse. Este también es caliente.

84 - Pajpatalsuat.

In *isuat* saj. *Majtaktiomome* taman. Onkak *istakpajpata* oso *manilapajpata*, *chichilpajpata*, *chichilpajpata* tein *kojkostik*, *piñapajpata*, *peraspajpata*, *noktapajpata* oso *ueueyakpajpata*, *machojpajpata*, *mansanojpajpata*, *rotampajpata*, *mejoralitospajpata*, *kuinojpajpata* uan *itspajpata*. *Mochiua* kampa se kitoka uan kampa *taluelita*. Se *kichipaua*, *komo* amo, *iselti* *poliui*. *Miak* onkak *sanipa*. *Xochiyoua* *ijuak* *mochiua* ya in *pajpata*, *ijuak* *yolia* in *racimo*.

KUALTIA: *Keniaj* *kualtia* *pajti* para *okuilimej* *kininkixtilia* *pillimej*, *maj* se *kinimaka* *maj* *kikuakan*. *Noktapajpata* no *kualtia* para *kalanemilis*. *Kiteteuatsaj* *xoxouik* uan *maj* se *kikua*, uan no *kualtia* para *mole* *kemej* *yon* *machojpajpata* uan *okseki* *pajpata* *sayoj* se *kikua*. *Monamaka* *Kuesalan* por *sejse* uan por *kilo*. *Seki* *sesek* uan *seki* *tononik*.

85 - Palosantojkuouit.

Nejin *kuouit*. *Ipa* se *taman* *saj*. In *mochiua* *kuouijtik* uan no *mochiua* *nikan* *uin* *komo* se *kitoka*. *Mochiua* ne *kuoujtajpa* uan *nikan* no *mochiua* *pero* *maj* se *kitoka*. *Mochiua* *saj* *pero* *komo* se *kitoka* no *kualtsin* *moskaltia*. No *teyoua* por *eso* se *kajsi* in *kuoujkonemej*. *Komo* se *kitoka* no se *kichipaua*. *Amo* *keman* *nikita* *ox* *xochiyoua*. *Amo* *monamaka*.

KUALTIA: In *ixiujo* uan *ieuayo* *kualtia* para *ejekapaj*, *sayoj* *maj* se *kimana*. Se *kimana* in *ixiujo* oso *ieuayo* uan *maj* *ika* se *malti*. In *tononik*.



86 - **Papalokilit.** (En español "papaloquelite".
Porophyllum sp.)

DESCRIPCION: Es quelite según unos, según otros es yerba (**xiuit**). Sólo hay una clase. Se da por Tonalix, Tatampa y por Xaltipan. Esta lo riegan donde hay chile y jitomate, también ahí siembran el melón, la sandía y el pipián. Se riega la semilla y ya es la que germina. Se limpia. Se da más por allá abajo. En julio empieza a florear, nomás dos meses dura floreando. Se vende.

USOS: Esta sirve para curar el paludismo (**tonauis**), ya como el quelite y el tallo. Se comen las hojas. Se utilizan las hojas para sobarse en la espalda y en el pecho y este quelite también se come así crudo. Es muy caliente.

87 - **Pasmojxiuit.**

DESCRIPCION: Es una yerba (**xiuit**). Sólo hay una clase. Se da en el bosque. Se da solo. Se da mucho. Florea en junio.

USOS: Cura la inflamación en los pies (**metstikalis**). Lo calientan sobre el comal y con él envuelven los pies. Es caliente.

88 - **Pesmatsitsin.** (En español "pesma" o "helecho").

DESCRIPCION: Se llama así porque son helechos que no crecen mucho. Así se ven como la pesma pero delgados. Es yerba. Hay dos clases: **kuoujtajtalpampesmatsitsin** y la otra pesma que se da aquí en el pueblo (**xolalpan**). Se da en el monte como en Atekokojmol. Brota solo. No se limpia. Hay mucho. No florea según unos. Según otros florea en enero, sus flores son muy amarillas y muy chiquitas*. No se vende.

USOS: Es medicina para bajar calenturas (**totonik**). Hay que hervirla en agua y lavarse los pies con ella. La usan los mestizos (**koyomej**); con ella adornan cuando se casan. La compran los mestizos. Es fría.

*En realidad, los helechos no florecen, sino se reproducen por "esporas" microscópicas.

86 - **Papalokilit.**

Seki kiluiaj kilit uan seki kiluiaj xiuit. Ipa se taman saj. Mochiua in Tonalixcopa, Tatampacopa uan ne Xaltipampa. In kitepeuaj kampa onkak chil uan tomat, no iuan kitokaj melon, sandia uan ayojuach. Se kitepeua uan kemaj ixua ya in iteyo. In no se kimeua. Mochiua mas ne tanikuakopa. Kemej aman julio ya peua xochiyoua. Pero sayoj kemej ome metsti. Monamaka.

KUALTIA: Komo se tonau no kuali ika se mopajtia, yejua ya kilit iuan ikuoujyo. Se kikua ixuijyo. Ixiujyo se kikui uan ika se motajtatia nikan se ipanko uan se ipoxko, uan no se kikua in kilit iujki xoxouik. In yek totonik.

87 - **Pasmoxluit.** In xiuit. Sayoj se taman. Kuoujikt mochuiua. Mochiua saj. Onkak miak. Xochiyoua itech junio.

KUALTIA: Kipajtia metstikalis. Kitotoniaj itech komal uan kimetspikij. Yon totonik.

88 - **Pesmatsitsin.**

lujki monotsa porque amo semi uejueyiya. Ijkon mota kemej pesma pero pisiltik. In xiuit. ome taman onkak: kuoujtajtalpampesmatsitsin uan tein nikan xolalpan mochuiua. Mochiua kuoujtaj kemej atekojkomol. Mochiua saj. Amo mochipaujani. Onkak miak, nikan kuoujtaj miak mochuiua. Seki kijtoaj amo xochiyoua. Okseki kiluiaj xochiyoua itech enero; kojkostik ixochiyo, semi tsikitsitsin.

KUALTIA: Komo tekui totonik maj se kimana uan maj ika se mometspaka. Kikuij in koyomej ika tachijchiuaj ijuak monamiktiaj; kikouaj in koyomej. In serek.



89 - Piltsompechxiuit.

DESCRIPCION: Se llama así porque es blanda como si fuera de veras la almohada de un niño. Sólo hay una clase. Esto se da en los cafetales y en el monte o en la orilla del camino. Se da solo. Yo creo que se da de la semilla. No se limpia, si es ella la que enyerba. Se da mucho si no lo arranca uno. Florea en junio, una vez que floreó ya se seca la flor.

USOS: Las hojas sirven para la erisipela (**chichilkokot**). Su hoja se coge para envolver los pies del que tiene erisipela. Es frío, por eso sirve para tapar la entrada de las colmenas para que no mueran las abejas, cuando se abren.

90 - Pinaults. (En español "pinahuiste" Mimosa pudica L., mimosa albida Humb., Mimosa somnians Humb.)

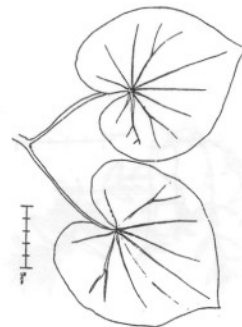
DESCRIPCION: Se llama así porque cuando se toca se cierran las hojas como si le diera vergüenza (**pinauis**). Es un arbusto que no crece (**kuoujtakotsin**). Hay una sola clase. Se da en los cafetales o en las orillas del camino. Se da solo. Aquí abunda, se da mucho. Florea en agosto.

USOS: Se usa contra el sarampión: se machacan las raíces y se hierven y con esto se lava los pies a los niños. Sirve para la calentura entonces esta planta y sus raíces son fríos.

89 - Piltsompechxiuit.

lujki monotsa porin yemanik majya yon pili itsompal neli. Mochiua saj. Nej nimoluia acha de iteyo. Amo se kichipaua ta yejua taxuijyotia. Mochiua komo amo se kimeua. In xochiyoua in junio. De sepa xochiyoj uakia, no uakia in ikuoujyo.

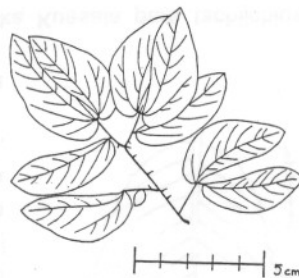
KUALTIA: Kualtia para chichilkokot in ixiujoyo. Ixiujoyo se kikui ika mometspikij tein kinkui chichilkokot. In piltsompech sesek por eso kualtia ika se kintentsakua nekmej, para amo mikij ijuak yon se kinita.



90 - Pinaults.

lujki monotsa porin ijuak se kimatoka momatsajtsakua majya pinaua. In kuoujtakotsin amo uejkapan moskaltia. In ipa sentaman saj. Mochiua kajfentaj oso ojtenoj. Mochiua saj. Yon nepaka motelchiua, nikan sentakui. Posoni in agosto.

KUALTIA: Kualtia para sarampio: se kitsonteuia inaluyo. Se kitsonteuia in naluat uan se kimana uan ika se kinimetspaka in pilimej. In kualtia para in totonik. In xiuit uan nochi in naluat sesek.



91 - Pochnekuoult.

DESCRIPCION: Se llama así porque sus hojas sirven para envolver la semilla: por ejemplo el maíz en dos días brota. Por dentro del tronco, es muy blandito. Es un árbol, no es tan alto, sólo unos cuatro metros. Se da en el cerro, encima de las rocas como el **nantsinkuouit**. Se da solo. En el cerro se da mucho. Florea a finales del año, sus flores son amarillas, sólo florea durante un mes. Según otros florea en enero y en marzo ya no florea mucho.

USOS: Las hojas sirven para curar los pulmones: se le unta aceite y se pega en la espalda ya cuando uno va a dormir. También sirve para germinar la semilla del maíz. Sirve para envolver la semilla o el plátano para que madure pronto. Sus flores son amarillas. Unos dicen que es caliente, por eso brota pronto la semilla y el plátano madura pronto. Otros dicen que es frío, por eso hace germinar la semilla.

92 - Poliulni.

DESCRIPCION: Se llama así porque desaparece y de nuevo aparece. Es yerba (**xiuit**). Hay dos clases, uno es de flor amarilla y el otro de flor morada, pero es el mismo. Se da cerca de la casa pero se siembra. Lo siembra uno, no se da solo. Se siembra la plantita. Se deshierba pues a veces nacen helechitos y se le quitan. Si se siembra se da mucho. Siempre lo ve uno floreando, pero florea más en abril. Se vende sólo por aquí: si saben que tiene uno, lo compran.

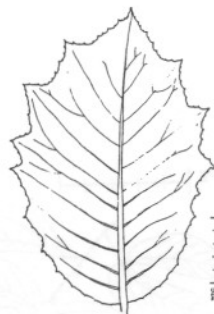
USOS: Es muy bueno para curar la erisipela (**chichilkokot**): se corta la ramita, se muele y se pone en cataplasma en la herida. Es frío, por eso cura la erisipela.

108

91 - Pochnekuoult.

lujki monotsa porque imay kipechtia teisa xinach, taol uan niman ixua, sayoj ome tonal uan niman ixua, yon kuouit uan in iyolo posoktik. In kuouit; amo tanto uejkapantik, sayo kemej nauí tamachiu. Mochiua itech tepet, ikuako in tet kemej nantsinkuouit. Mochiua saj. Itech tepet onkak miak. Xochiyoua itamian xiuit, ixochiyo kojkostik, sayoj se metsti xochiyojtok.

KUALTIA: In serviroua para se kipechtia xinach oso in pajpata para niman oksi. Monamaka Kuesala para tachijchuiua. In kualtia para pulmones ixuijyo no. Se kitalillia aceite uan se mopanpepechouillia ijuak se kochitia. Seki kiluiaj totonik por eso niman ixua in xinach, uan niman oksi in pajpata. Okseki kiluiaj sesek porque kixualtia taol.



92 - Poliulni.

lujki monotsa porin poliui uan iselti sepa selia. In xiuit. Ome taman: se kostik ixochiyo uan se morado pero nochi yejua saj. Mochiua kaltsintan pero se kitoka, amo eua iselti. Se kitoka in plantitaj. Kemaj ikxa ixua yon pesmatsitsin uan se kikixtilia. Komo se kitoka miak mochiua. Nochipa se kiita xochiyojtok pero semi miak xochiyoua in abril. Solo



109

93 - Postekpaj.

DESCRIPCION: Se llama así porque se utiliza para cuando se fractura (**omiyopostektok**), o para los totoles cuando se les quiebra una pata, con eso los cura uno. Es yerba (**xiuit**). Hay dos clases, el otro también es **postekpaj**. El otro **postekpaj** se da entre los árboles, ahí se cuelga, siempre es verde y la semilla es blanca; ésta también se usa para curar. Este se parece a la azucena, como los lirios, pero el **postekpaj** nunca florea. Este se da en donde se siembra y el otro **postekpaj** se da en los árboles. El que se siembra, se siembra el camote pero algunos se dan solos. Se da mucho. No se vende.

USOS: Este sirve para cuando uno se fractura: se muele y se aplica donde duele. Es frío porque tiene mucho jugo.

94 - Potrojxluit.

DESCRIPCION: Se llama así porque las hojas son grandes como orejas de caballo. Es yerba (**xiuit**). Se da en donde quiera y hay sólo una clase. Es de hojas un poco grises, es chica, no crece alto, se da en las orillas de los caminos, en el potrero no se da mucho. Nadie lo siembra. No se limpia. Se da por aquí por los caminos, se da entre la yerba. Da flores blancas. No se vende.

USOS: Es medicinal, cura la erisipela (**chichilkokot**), se cubre parte afectada con las hojas.

nikan uin como kimatij ke se kipiya tekouilaj. - KUALTIA: In semi kuali para chichilkokot se kiteki se ramita. Se kikuechoua uan se kitalilia kampa yetok kokot. Sesek por eso kipajtia in chichilkokot.

93 - Postekpaj.

Iujki monotsa porin se kikui para ijuak yon se mometsnekuiloua oso yon totolimej kinimetspostekij ika se kinimpajtia uan pajtij. In xiuit. Onkak ome taman pero nochi tataman. Se no iujki itokay no postekpaj. In postekpaj tein onkak nepa yej majyá yon asusenajxochit pero in postekpaj amo keman xochiyoua. Sen taman postekpaj yej mochiua kuoujkespan mopampijpiloua nochipa xoxoktik uan iteyo ijistak in no kualtia para pajti. Mochiua kampa se kitoka, uan yon seki postekpaj yej mochiua kuoujkespan. In tein tamati liriojxochit se kitoka, pero seki mochiua saj. In tein se kitoka in ikamojyo se kitoka, pero seki ait toni ixua.

KUALTIA: In kualtia para ijuak yon se mometsposteki. Se kikuechoua uan se kitalilia kampa ika tekoko. In xiuit semi kualtia. Amo monamaka. Sesek porque semi ayoj.

94 - **Potrojxluit.** In iujki kitokaytiaj porin uejueyi in imaxiujo majya yon nakasmej de kaballos. In xiuit. Dondekieraj mochiua onkak uan pané se clasej saj in onkak. In xiuit pané manejnxtik uan tsikitsitsin saj amo uejueyiya. In onkak ojojtenoj, amo semi mochiua potreroj. Amo akaj kitoka. Amo mochipaujani. Mochiua no ampon itech ojtí, yon xiujtaj in mochiua. Xochiyoua, istak in ixochiyo.



95 - **Sablla.**

DESCRIPCION: Esta es yerba (**xiuit**). No más hay una sola clase. Esta se da junto a la casa si uno lo siembra. Esta también se siembra. También se limpia para que no se enyerbe. De esta casi no hay mucha. No sé si florea. No sé si se vende.

USOS: Esta también es medicina para la calentura (**totonik**) y para la erisipela (**chichilkokot**): se usan las hojas y si uno tiene calentura con esa envuelven el pie. Se usa la hoja, la parten en dos y le echan sal y ya se envuelven el pie. Es muy fría.

96 - **Sakapal.** (En español "seca palo", *Cuscuta jalapensis*.)

DESCRIPCION: Hay sólo uno. Es bejuco, se parece al bejuco, nada más que es amarillo y lleva hojas. Hay dos clases de **sakapal**. Las dos clases son **sakapal**: otra es delgada, quizá la conozcas, y la otra se da gruesa pero es de la misma. Esto se da donde quiera entre las yerbas, en los cafetales o en el monte. Se da solo pero si uno quiere se puede ir a traer y se pone entre las yerbas y ahí se extiende bonito. Florea en mayo.

USOS: El **sakapal** sirve para el chauistle (**chavis**). Se corta y se hierva con otras yerbas más como el sauco, el mosote la que se da en la milpa, hojas de naranjo y con esto se baña a los niños cuando les ataca el chauistle. Este no se vende. Esto ya se hace una recolección de yerbas, pero el **sakapal** solo es caliente.

97 - **Sarsapariya** (En español "zarzaparilla").

DESCRIPCION: Es yerba (**xiuit**). Hay una sola clase. Se da adonde quiera, en cafetales, bosques y cerros. Crece sin sembrarlo; no se limpia. Hay mucha. No se vende.

USOS: Es remedio. Para diarrea (**kalanemilis**) se hierva y se toma el agua. Es caliente.

KUALTIA: In no kualtia para ika se kipajtia in erisipela, ika se kipiki in kampa ika tekokoj. Amo monamaka. In totonik.

95 - **Sábila.**

Nejin xiuit. Ipa se taman saj. In mochiua kaltsintan komo se kitoka. Mochiua iuan teisá xochit tein tatok. In no se kitoka. No se kichipaua para amo xiujyoua. In amo kachi onkak.

KUALTIA: In pajti para totonik uan para chichilkokot, se kikui ixuijyo uan ika temetspikij komo se totonia. Se kikui ixuijyo uan kemaj se kixtapana uan se kixtemilia istat uan ika temetspikij ya. In no semi sesek.

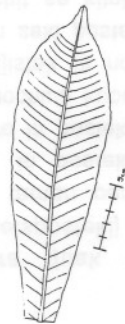
96 - **Sakapal.**

Ipa sentaman saj. In kuamekat, se kita kemej kuamekat, maski kojkostik uan kipiya imaxuijyo. Onkak ome taman. Se pijpitsauak, acha tikixmati, uan se tojtomaauak pero se taman saj. Mochiua noyan, xiujtaj, kajfentaj, kuoujtaj. Iselti mochiua pero komo tikneki tikui uan tiktoka xiujtaj: ompa kualtsin mososoua. Itech mayo xochiyoua. Amo monamaka.

KUALTIA: Kipajtia chavis, se kiteki uan se kimana ika xiujmej, xomet, mosot tein milaj ixua, xokoxiuit uan ika se kininaltia pilimej ijuak chauiskuij. In pajti de miak xiujmej, pero in sakapal, iselti, totonik.

97 - **Sarsapariya.**

In xiuit. Se taman saj. Mochiua kampa eski, itech kajfentaj, oso kuoujyoy uan tepexiyoy. Amo se kitoka, mochiua saj. Amo mochipaujtani. Mochiua miak. Amo xochiyoua. Amo monamaka. in at. In totonik.



98 - Sauapajxluit.

DESCRIPCION: Se llama así porque cura la sarna (**sauamej**). Es árbol (**kuouit**). Sólo hay una clase. Se da en el rancho, en los pedregales y en el monte; allá por Tatsauloyan hay mucho. Brota solo. No se limpia. No se vende.

USOS: Cuando se tiene sarna la hojas de **sauapaj**, la de **pinauits** y "mala mujer" (**tejtsonkilit**), se hierven en agua, después con esa agua se baña uno. Es fría.

99 - Sempoualxochit.

DESCRIPCION: Es flor (**xochit**). Unos dicen que hay una sola clase pero de diferentes colores. Unas son amarillas y otras son de un sólo pétalo y unas que traen de arriba las chinitas pero también es **sempoualxochit**. Otros dicen que hay tres clases: una es rellena (**olochtik**), la otra es sencilla (**maixsejse**) y también la llaman **nakastapal**; y la otra es muy chica. Hay otra que es como **nakastapal cimarrón** se llama **tekayat**. Se da donde se riega la semilla. Si se riega con la sempiterna (**oloxochit**) y **xelajxochit** ahí se da junto. Se riega la semilla en junio para que floree en Todos los Santos. Se riega su semilla donde se siembra el frijol, en junio. Se deshierba para que crezca. Si la semilla es buena se da mucha. Empieza a florear en septiembre, sigue floreando hasta fines de noviembre. Esta es la flor que se vende más; en Todos los Santos con esto arreglan los altares.

KUALTIA: In pajti: para kalanemilis se kimana uan se tayi

98 - Sauapajxluit.

Iujki kitokaytiaj porin ika se mopajtia de in sauamej. In kuouit. Onkak se taman saj. Onkak rancho, kemej kampa tetaj: ne Tatsauloyan moyekchiua. Mochiua saj. Amo se kichipaua. Miak mochiua.

KUALTIA: Kemej yon se sauati in ixijyo uan pinauits uan tejtsonkilit se kimana uan ika se maltia. Amo monamaka. In sesek.



99 - Sempoualxochit.

In xochit. Seki kiluiaj in ipa se taman saj pero tataman color. Seki istak, akostik, nakastapal uan yon kualkuij ne parajko chinitas in xochit. Pero nochi sempoualxochit. Okseki kiluiaj onkak eyi taman: se olochtik; se maixsejsé uan in no kitokaytia nakastapal; uan in oksé pinistik. Onkak oksé kemej eskia itajtay in nakastapal monotsa tekayat. Komo



iuana se kitepeua oloxochit oso xelajxochit pos no mochiua. Yon kitepeuaj itech junio kampa kitokaj et. Se kitepeua in junio para Todos Santos posoni ya. Peua xochiyoua in septiembre uan xochiyojtok hasta itamian noviembre. Se kitepeua iteyotsin. Moneki maj se kitameui para moskaltia. Komo kuajkuali

USOS: Cura la sordera (**nakastsakui**), la calentura (**totonil**) y el dolor de estómago o bilis (**ijtikokolis**). Cura la bilis y la sordera, con las hojitas y la flor. Para la bilis se calienta en el fuego y con eso se soba, y para la sordera se mete en el oído la flor de un solo pétalo. Cuando uno no oye bien, se corta la flor de **nakastapal** en botón, se remoja en refino y se la pone uno en los oídos. Y cuando uno tiene calentura, se corta la flor en botón, se hierve en agua, se deja enfriar, se le agrega un vaso de refino y con todo se unta uno y se abriga uno. Lo mismo se hace para el dolor de estómago. También se vende en la plaza, para adorno del panteón o de la casa en Todos los Santos, se vende mucho. Es caliente por eso cura la bilis.

100 - Sesekpajxiult. (En español "siempreviva". **Sedum dendroideum**).

DESCRIPCION: Se llama así porque tiene mucha agua. Es yerba. Es verde, de hojas muy gruesas y lisas, si uno quiebra la hoja se le escucha tronar. Sus flores se cuelgan, parecen campanitas y son verdes, al juntar muchas flores, truenan todas; los niños juegan mucho con ellas donde las encuentran. No crece alto, ni siquiera un metro. Hay nada más una clase. Se da entre la yerba, o en los corrales de piedra, allí se da o también en el suelo, pero no la dejan que crezca, la arrancan porque se extiende donde la hay, se da donde quiera en los cafetales; hay mucho en el camino de Cuetzalan. Se da sola, ¿quién la va a sembrar? si la arrancan por el camino por donde se pasa. Aunque sus hojas se caigan allí se enraizan porque es muy acuosa. No se necesita limpiar si la yerba es el mismo. Se da en lo hierboso. Se da mucho. Florea en abril y mayo. Termina de florear en junio. También tiene sus semillas, parecen botoncitos, cuando se maduran, esas son sus semillas.

USOS: Algunos la usan cuando se tiene erisipela (**chichilkokot**), la muelen, muelen sus hojas y se las ponen. Cuando se tiene calentura se usan las hojitas: se machaca y con eso bañan a los niños cuando tienen calentura (**totonik**). Se

iteyotsin miak mochiua. In Todos Santos yejua mero monamaka ika tachijchiua altar. Monamaka plaza, para tachijchiuaj panteon oso kalijtik, itech Todos Santos, ijuak semi monamaka.

KUALTIA: Kipajtia bilis, uan se nakastsakui, xiuit uan xochit. Para bilis se kikueta uan ika se moijtipajpachoua uan para se nakastsakui maj se monakaskalakili tein nakastapal yon xochitsin. Ijuak amo se yektakaki se kiteki xochit tein ayamo posoni se kiapachoua ika tepitsin refinoj uan se monakaskalakilia ojkan. Uan para ijuak se totonia kitekij tein ayamo posoni, kimanaj ika at, moloni kikixtiaj, maj seui in at uan kitekiliaj se vaso de refinoj uan kema texakualouaj ika ya, uan tetsompachouaj ika in ayat. Uan ijuak tekoko se iijtik no ijkon ika texakualouaj. In totonik, por eso teijtinamiki.

100 - Sesekpajxiult.

Iujki kitokaytiaj porin tel ayoj. In xiuit, in xoxoktik, matijtilaktik uan maajalaxtik, komoj se kitajkoposteki yon xiuit, kakisti, tojtoponi. In ixochiyo mopiloua, pané kakampanitas, uan xoxoktik ixochiyo, ijkon se kolochkui, olochtotopoka; pilimej semi kauiltiaj kampa kajsij. Ka uejkapantik moskaltia, nion no se metro. Ipa se taman saj. Mochiua xiujtaj, oso kasaika tepankolalkuako, mochiua kampa onkak tepankolal, uan kampa amo, talpan mochiua, sayoj amo kikauaj, kiuiuitaj porin sentakui kampa onkak. In mochiua kampa eski kajfentaj ne Kuesalanoj tel onkak. Mochiua saj, ¿akoni kitokas? Ta kiuiuitaj ojti kampa se nejnemi. Maski in ixuijyo saj uetsis naluayoua ompa, porin semi ayoj. Amo moneki se kitameuis ta mismo yejua xiuit. Mochiua miak. Abril, mayo, ijuak xochiyoua, junio tamixochiyoua ya.

KUALTIA: Seki kikuij, como chichilkokotij, kikuechouaj in xiuit uan motaliliaj. Ijuak yon se totonia se kikui in xiuit. Se kimaxakualoua uan ika se kinaltia in pilimej ijuak totoniaj. Se kikuechoua ika akokoxiuit uan se kitalia itech ipox, uan ipanko,

muele con akokojxiuit y se pone en el vientre, y atrás, bajo la cintura para calentura. Es fría, por eso se llama **sesekpajxiuit**: "yerba fría medicinal".

101 - Sitalsakat.

DESCRIPCION: Se llama así porque florea como estrellitas (sitalin) de color blanco. Es zacate (sakat). Sólo hay una clase. Se da en cualquier parte, en las orillas del camino, en los cafetales y en las milpas. El tallo es cuadrado. Se da solo. Se da mucho. Florea en junio y julio.

USOS: Es muy bueno para curar la disentería (estsompil) o la diarrea (kalanemilis). Se usan las raíces, se hierve y se toma en té. Este zacate es frío.

102 - Siuapajxiuit.

DESCRIPCION: Se llama así porque con ella se curan las mujeres (siuamej). Es yerba. Hay dos clases. Una tiene hojas largas y gruesas, y la otra tiene hojas delgaditas parecidas a las hojas del chanampilo. Se da por allá arriba porque los que traen más son la gente de arriba. Se siembra. Lo que retoña es el tallo. Los que la siembran también la limpian. No hay mucho, tienen nomás los que lo siembran. No sé en qué mes florea. También se vende, lo traen los arribeños a vender.

USOS: Se hierven las hojas y con eso se bañan las mujeres cuando dan a luz. Se hierven las hojas con otras yerbas más, como la espinosilla (nekaxanil), el laurel y el tsapotsitsin. Todas estas yerbas son calientes.

itajkoyatampa, para in totonik. No kipiya iteyo yon mochiua pané kepotsitsin yejua ya chikauaya uan mochiua ya iteyo. In sesek, yejua ika: "sesekpajxiuit".

101 - Sitalsakat.

Ijki monotsa porin posoni kemej sitaltsin uan ijistak xochitsin. In sakat. Ipa se taman saj. In mochiua kampa eski ojtenoj oso kajfentaj; milaj no mochiua. No cuadrado ikuoujyotsin. Mochiua saj. Miak mochiua. Xochiyoua ya in junio, julio.

KUALTIA: Semi kuali para yon estsompil oso kalanemilis. Se kikui de inaluayo uan se kimana. Amo monamaka. In sakatsin sesek.

102 - Siuapajxiuit oso siuapajti.

Ijki kitokaytiaj sayoj porin siuamej ika mopajtiaj. In xiuit. Onkak ome taman: se mauueyak uan matijtilauak uan se mapijpitsauak kemej chanampilo. Mochiua ne ajkuakopa, uel kualkuij yon ajkopatokniuan. Se kitoka. Ikuoujyo in itsmolini. Tein kitokaj no kimeuaj. Amo semi onkak ta sayoj tein kitokaj. Amo nikmati kermanian xochiyoua.

KUALTIA: Ixiujyo se kimana uan ika maltiaj siuamej ijuak yon mokokouaj. Ixiujyo se kimana iuan miak taman xiuit, kemej yon nekaxanil, laurel uan tsapotsitsin. No monamaka, yon ajkopatokniuan uel kiualkuij. In xiuit nochi totonik.



103 - **Tajchinolxiuit.** (En español "tachinolillo". *Hipericum sp.*)

DESCRIPCION: Se llama así porque se ve como quemado. Es yerba (**xiuit**). Se da en la milpa o en las orillas del camino. Se da solo. Se da mucho. Florea todo el tiempo.

USOS: Cura la escarlatina (**tajtatalis**): se usan las hojitas, se hierven y se baña uno con eso. Sirve para curar de enfermedad que se llama granos de piel (**kokomej**) y de calentura menor (**menos totonik**). Si la calentura es fuerte es necesario agregar otras yerbas: **tejtsonkillit** (mala mujer), **itskuinpajuits** y hojas de lima (**limajxiuit**) y naranja amarga (**chichixokoxiuit**) se hierve y se hace un baño. Es caliente.

104 - **Talamat.** (*Desmodium adscendens Swartz*).

DESCRIPCION: Se llama así porque las hojas son muy delgaditas como si fuera papel (**amat**), además las semillas son muy pegajosas, se pega en uno mismo y también porque se extiende sobre la tierra (**tal**). Es yerba (**xiuit**). Sólo hay una clase según unos, pero según otros hay dos clases: una se extiende (**uejueyitalamat**) y otra crece verticalmente (**milajtalamat** o **pisiltalamat**). Se da en todas partes, a la orilla del camino. Se da solo: se va extendiendo y así va retoñando. No se limpia. Por todas partes se da mucho.

USOS: Es medicina, cura la disentería (**estsompil**), según algunos. Se machacan las hojas y se toma el jugo, también se puede hervir y tomárselo. No se vende. Es frío según otros porque dicen que la disentería es caliente y si uno toma el jugo del **talamat** se va la disentería. Según otros, cura la diarrea (**kalanemilis**): se hierve junto con las raíces del **pinauits** y se revuelve con unos animalitos llamados **sosokitsitsin**. Si una mujer embarazada tiene dolores, debe tomárselo y los dolores desaparecen.

120

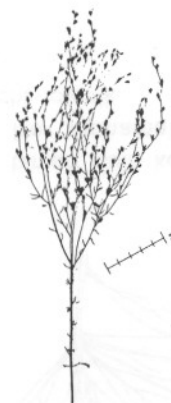
103- **Tajchinolxiuit.**

lujki monotsa porin majyá matachichinol. In xiuit. Mochiua milaj oso ojtenoj. Ipa mochiua saj. Miak onkak. In nochipa xochiyojtok.

KUALTIA: In kipajtia yon tajtataxis, se kikui ixiujo. Maj se kimana uan maj ika se malti. Kipajtia in kokolis tein kitokaytiaj kokomej uan menos totonik. Komo semi se totonia moneki maj se kisentili iuan okseki xiuit: tejtsonkillit, itskuinpajuits, uan limajxiuit uan chichixokoxiuit. Se kimana uan se maltia. In totonik.

104 - **Talamat.**

lujki kitokaytiaj porin kajkanauak in imaxiujo. Majyá amat uan nokta se itech mopejpechoua in iteyo, uan no porin talpan mososoua. In xiuit. Seki kiluij se taman saj. Okseki kiluij ome taman: tein mososoua (uejueyitalamat) uan tein mokejketsa, milajtalamat o pisiltalamat. Noyan mochiua itech ojotenoj. Mochiua saj: mouiuilana uan moitsmolotijtiuj. Amo mochipaujani. Mochiua miak kanika eski.



121

105 - Talanis.

DESCRIPCION: Se llama así porque es anís cimarrón. Es yerba. Sólo hay una clase. Se da a la orilla de la carretera. Se da solo. Se da mucho. Florea en diciembre.

USOS: Cura la diarrea (**amin**), la disentería (**estsompil**) y el empacho (**nexuitil**). Se hierve y se toma. Es caliente.

106 - Talchaulsmekat.

DESCRIPCION: Es bejuco (**kuomekat**) Hay solo una clase. Se da en cualquier parte del cafetal, en el monte o cerca de la casa. Se da sobre la tierra, se extiende. Se da solo. Se da por todas partes, no escasea.

USOS: Si se corta el pie (**tatek**) y se infecta (**ueyiti**) se le pega un pedazo de esta hojita y seca el pus. Se corta una hojita y se le pega en la parte cortada. Esta hojita es fría. es muy jugosa.

KUALTIA: No pajti. Seki kiluaj kipajtia yon estsompil. Ixiujyo maj se kimaxakualo uan maj se tayi uan komo amo pos maj se kimana uan maj se tayi: in kiluaj sesek porin estsompil, semi totonik uan pos ta tenamiki komo se tayi. Okseki kiluaj yon kipajtia in kalanemilis ixiujyo se kimana uan pinauitsnaluat uan sosokitsitsin yon okuultsitsiin uan maneliujtok. Komo se siuat olini idolor ijuak antes de nemis in pili maj tayi uan kisa in dolor.

105 - Talanis.

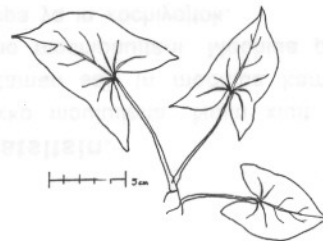
lujki monotsa porin itajtay in anis. In xiuit. Onkak sayoj se taman. Ueyiojtenoj mochiua. Mochiua saj. Miak mochiua.

KUALTIA: Kipajtia amin uan estsompil uan nexuitil. Se kimana uan se tayi. Xochiyoua itech diciembre. In totonik.

106 - Talchaulsmekat.

In kuomekat. Onkak se taman saj. In mochiua kampa eski kajfentaj, kuoujtaj oso kaltsintan. Talpan mochiua, mouiuilana. Mochiua saj. Sa nipa mochiua, amo tasojtí.

KUALTIA: Komo se momets-teki uan ueyiti se kitalilia uan kiuatsa chausat uan pajtia. Se kiteki ixiujyotsin uan se kipepechouillia kampa tekokoj. In xiujtsin sesek, semi ayoj.



107 - Talpanatsitsikas.

DESCRIPCION: Se llama así porque se extiende en el suelo. Es yerba (**xiuit**). De esta que se extiende en el suelo, hay no más una clase. Se da más junto a la casa. Esta se da sola. No necesita limpiarse. Por aquí se da mucho. No sé en que mes florea. No se vende.

USOS: Esta yerba también es remedio, hay que hervirla y bañarse con ella si uno tiene chauistle (**chais**). Hay que hervir las hojas y con eso bañarse. Es fría.

108 - Talpankuananakatsitsin.

DESCRIPCION: Se llama así porque se extiende en el suelo. Es yerba (**xiuit**). De esta que se extiende en el suelo sólo hay una clase. Se da junto a la casa. Se da sola. No se necesita limpiar. Se da porque por aquí todo se da. Florea casi todo el tiempo. No se vende.

USOS: La flor de esta yerba es remedio, es bueno ponérsela en la oreja si uno no oye muy bien. Se usa la flor, uno se la pone en la oreja para la sordera (**nakastsakui**). No sé si será caliente.

109 - Tankuaolokochxochit.

DESCRIPCION: Se llama **tankuaolokochxochit** porque al crecer, hace como si se parara de rodillas (**tankuay**) en el suelo. Es una yerba pero también florea. Esta yerba tiene dos clases. La otra tiene el mismo nombre, nada más que las hojas son más anchas y crece más. Esta yerba también se da por aquí en los cafetales. Esta no se siembra. Esta yerba se extiende en el suelo y se va enterrando. Esta no se limpia, se da pues. Por aquí todo se da aunque sea a orillas del camino. Esta yerba florea en agosto. No se vende.

107 - Talpanatsitsikas.

Iujki monotsa porin talpan mouiuilana. Nejin xiuit. In tein mouiuilana talpan ipa se taman saj. In mochiua mas kaltsintan. In xiuit mochiua iselti. Amo mochipaujani. Nikan uin mochiua miak. Amo nikmati katin metsti xochiyoua. Amo monamaka.

KUALTIA: In xiuit no kuali ika se maltia komo se chauisti, sayoj maj se kimana. Maj se kimana in xiuit uan ika maj se malti. In sesek.

108 - Talpankuananakatsitsin.

Iujki kitokaytiaj porin talixko mouiuilana. Nejin xiuit. In tein talpan mouiuilana ipa se taman saj. In mochiua kampa kaltsintan. In iselti mochiua. Amo mochipaujani. Mochiua pos nochi mochiua nikan uin. In nochipa ya in xochiyojtok.

KUALTIA: In talpankuananakatsitsin ixochiyo no pajti kuali maj se monakatalili komo amo se takaki. Se kikui yejua in ixochiyo uan se monakatalilia komo amo se takaki. Amo monamaka. Amo nikmati ox totonik.

109 - Tankuaolokochxochit.

In monotsa tankuaolokochxochit porin pané yon motankuaketsa in talixko. Nejin xiuit pero no xochiyoua. In xiuit kipiya ome taman. In oksé taman, no iujki saj in kitokaytiaj, sayoj achi mapapatauak uan mas uejkapania. In xiuit no mochiua nikan uin kampa kajfentaj. In amo se kitoka. In no talixko mopapachania uan moixtoktiuj. In amo mochipaujani. Nochi onkak nikan uin maski ojojtenoj.

USOS: Esta yerba también es remedio, se usan las hojas y se revuelve con alcohol, es bueno tomarse si uno tiene bilis (**Ijtikokolls**). Se usan las hojas así verdes y se revuelve con alcohol, luego ya sirve para tomarse. Esta yerba es fría porque cura la bilis, dicen que la bilis es caliente.

110 - Tanokuilpajxiult.

DESCRIPCION: Se llama así porque se usa para el dolor de muelas (**tanokuillin**: "gusano de los dientes"). Esta es yerba. Se puede decir **tanokuilpajkuouit** porque crece, llega a hacer una varita (arbusto) pero se conoce como yerba. Sólo hay una clase. Se da en los potreros o en las orillas del camino. En los potreros se da mucho. Por aquí también se da: donde se da el chile ésta también se da. Se da en cantidad. No se siembra. No se necesita limpiar. Florea en junio, cuando ya está un poco grande es cuando florea. No se vende.

USOS: Cura el dolor de muelas (**tankokolls**), se usan las hojitas. Se hierven las hojitas con todo y su tallo y con eso se hacen sudar las muelas. Es frío por eso calma el dolor.

111 - Taol. (En español "maíz". Zea mays).

DESCRIPCION: También es caña (**ouat**), porque es caña de maíz (**ouasin**); algunos dicen que es dulce por dentro como caña de azúcar. Hay cinco clases: blanco, amarillo, azul-morado, rojo y **xokoyole**. Las cinco tienen la caña igual, nada más la mazorca es diferente. También está la otra clase: **tsikat** (maíz rojo), éste se le desgrana para revolverlo con la semilla de maíz, dicen que el maíz rojo es el macho, no se desgrana mucho de éste. Y también hay el **xokoyoltsin**, su mazorca tiene la hoja de color morado. El maíz es un poquito rojo, la hoja de su mazorca lo pinta. El maíz que hay, todo es ancho, las tortillas salen muy bonitas, no son masudas; las tortillas del maíz arribeño salen masudas y este maíz es angosto. Se da donde quiera; para allá abajo en Ayotzinapan, Xaltipan se da la mazorca más grande y la caña es más alta, como de tres metros.

KUALTIA: In xiuit no pajti, sayoj maj kimanelokan iuan refino uan kuali maj se tayi komo se bilisti. In xiuit se kimaneloua iuan refino iujki xoxouik uan kemaj se tayi ya. In xochiyoua kemej agosto. In amo monamaka. In xiuit sesek porque kipajtia in bilis uan bilis kijtouaj totonik.

110 - Tanokuilpajxiult.

Iujki kitokaytiaj porin kualtia pajti para tanokuil. In xiuit pero kuali se kijtos tanokuilpajkuouit porque moskaltia kuoujtakot pero pos xiuit no kuali se kixmati. Ipa se taman saj. Mochiua ixtauat oso ojojtenoj. Nikan uin no mochiua: kampa chilaj no mochiua. Amo se kitoka. Amo momeujtani. Itech ixtauat nochi yejua mochiua. Mochiua miak. Xochiyoua junio.



KUALTIA: Kipajtia tanokuil. Se kikui in ixuijyo. Se kimana in ixuijyo iuan nochi in ikuoujyo. Uan ika mokeritoniaj. Xochiyoua ijuak tepitsin uejkapania ya. Amo monamaka. In sesek por eso kitamatilia dolor.

111- Taol.

In taol no ouat, ta ouasin kipiya; seki kijtouaj tsopek iyolo, majyá ouat. Makuil taman onkak: istak, kostik, yauit, tsikat, xokoyoltsin. In makuil nochi iujki saj in ouat, sayoj sinti tataman. No yetok tsikat, yon se koilia xinach para iuan kitokatij, kijtouaj yejua ya in takat, kan miak se koilia. Uan taol majyá tepitsin chichiltik, totomoch saj kipa. tein onkak taol nochi papatauak, kualtsin kisa in taxkal, amo tijtixtik; tein parajko nochi tijtixtik in taxkaltsin uan taol pijpitsauak. Kampa

En el maizal se encuentra **acahual, matali, mosote, bejuco; "quiebraplatos" tosankuaeuat**. Y también se da el frijol si lo siembran en medio de los surcos; se da ponito el frijol si lo siembran en el cañaveral seco (de maíz), se cuelgan los ejotes de frijol en la caña seca, por ejemplo: el **chichimeco** y el frijol gordo. No hay otra planta igual. Se siembra de a cinco o de a cuatro semillas. Y se le pide a la tierra y a nuestro Dios para que se dé bien y se pone un cuidador: la vborá. Y de veras que se da buena cosecha.

Algunos siembran dos veces **tonalmil y xopamil**. Primero es "la limpia" y después "la aterradura". El **tonalmil** se siembra en enero y febrero; el **xopamil** se siembra en junio y julio. Se da el maíz, solamente se necesita el trabajo, que estén los que van a trabajar. Los hombres de antes se levantaban temprano, cuando empezaba a clarear ya estaban comiendo, terminaban y se iban al rancho; regresaban, comían, descansaban un poco y a dormir, no andaban vagando por ahí. Donde hay muchachos les rezan, quien lo sabe hacer, para que estén en la casa, y que quieran el trabajo, que no sean flojos, que no les gane la flojera, que no quieran estarse durmiendo, que no anden vagando. Tanto a mujeres como a hombres se les reza. Algunos florecen en mayo, los que sembraron en enero; en abril, empieza a jilotear la milpa allá en Pasmaapan y allá en Tonalix ya hay elotes en mayo. Y en junio, allá en Tasalolpan todavía no hay elotes.

USOS: El maíz rojo es medicinal, se martaja el maíz y se pone afuera a que se serene, se pone en una jícara y a la mañana siguiente se toma, pasándolo antes por un cedazo; cuando uno ya se siente bien ya no lo toma. Las mazorcas de **xokoyoltsin** tienen las hojas color morado y estas hojas son medicinales, se hierven y las toma quien no puede ir a orinar. A quien no puede ir a orinar, si no encuentra **masaouat**, entonces muele maíz rojo (**tsikataol**).

Cura el vómito (**ijxoch**): lo muelen como para **atole** y ponen el comal, allí lo hierven y se toma. De por sí es para comerse, por eso se siembra, para que comamos. Si sobra un poquito se vende, no se puede guardar mucho tiempo porque se llena de palomilla, lo agujeran.

eski mochiua; paratani Ayotsinapan, Xaltipan, kachi uejueyi sinti mochiua, uan kachi uejkapantik in ouat, kemej eyi metro. Milaj mochiua ejkauj, matali, mosot, kuamekat, kaxtapan, tosankuaeuat. Uan no mochiua et komo kitokaj miltatajko, kualtsin komo ouasintaj se kitoka in et, kualtsin mopijpiloua exot itech in ouasin, kemej yon chichimeko uan exoyema. Kan teyi onkak iujki. Se kitoka, majmakuil oso najnauí. Uan se kitajtanilia taltikpak uan Todios, uan kuali mochiuas, uan se kitalilia tajpixkej yejua ya in kouat. Uan neli motachiua ika in tatok. Seki kitokaj ojpa: tonalmil uan xopamil. In tonalmil se kitoka enero uan febrero; in xopamil se kitoka junio y julio. A ocho milmeuaj uan de milmeuaj, tataluij.

Mochiua, sayoj moneki in tekit, maj yetokan tein tekitij; ocho tatajmej kwalkan meuayaj, talixnesik uan takuajtokej ya, tentamij youij kuoujtaj, ejkoj takuaj, moseuij tepitsin uan kochij, amo eliuís youij nenemitij. Kampa yetokej okichpipil kintaresaruillia akin ueli, maj yetokan kalijtik, maj kinejnekekikan tekit uan chiuális, maj amo tatsiukan, uan nion no kitani, maj amo kochisnekikan, maj amo eliuísنتينemikan. Siuamej uan takamej nochin se kinresaruillia. Seki itech mayo, miauatitos, tein kitokaj enero; abril peuaya xilot ne kuoujtaj Psmapan, uan ne Tonalix, onkak elot itech mayo. Uan itech junio ne Tasalolpan ayamo elot katka. Uan de yajki ne Tasalolpan ayamo tej elot.

KUALTIA: Ipa para se takuas, por eso se tatoka para titakuaskej. Se kikua elot tamanal oso taixkal, chilatol, elotamal. Ijuak sinti kioyaj uan kinexketsaj uan ijuak pixki kikixtiaj itech in tit, kikuechouaj itech metat oso molinoj ompa kitaxkalouaj ya, kitaliaj itech komal, ompa posoni in taxkal, kikixtiaj uan se kikua ya: tamal, atol, istakatol, xokoatol, chikolat totopoch, taoltakuechol. Komo tepitsin sobraoj se kinamaka, amo uel se keua, kikuij chiaupapalomej, kikojkoyonia. In taol yejua ya totakualtsin uan yejua ika maj