

Siniskaltlistli El ciclo del maíz



Paulina Jocelin Salazar Hidalgo
Ixchel Sáenz Martínez

UACM

Universidad Autónoma
de la Ciudad de México

Nada humano me es ajeno

Siniskaltlistli

El ciclo del maíz

Paulina Jocelin Salazar Hidalgo
Ixchel Sáenz Martínez



Universidad Autónoma de la Ciudad de México
Coordinación de Difusión Cultural
y Extensión Universitaria

Rector
Hugo Aboites

Secretaria General
María Auxilio Heredia Anaya

Coordinador de Difusión Cultural
y Extensión Universitaria
Koulsy Lamko

Siniskaltlistli. *El ciclo del maíz*

Mijkailuitl. *Fiesta de Muertos*

D.R. ©Paulina Jocelin Salazar Hidalgo, Ixchel Sáenz Martínez
© Universidad Autónoma de la Ciudad de México
Dr. García Diego, 168,
col. Doctores, del. Cuauhtémoc,
06720, Ciudad de México

Reservados todos los derechos. Ninguna parte de este libro puede ser reproducida, archivada o transmitida, en cualquier sistema —electrónico, mecánico, de fotorreproducción, de almacenamiento en memoria o cualquier otro—, sin hacerse acreedor a las sanciones establecidas en las leyes, salvo con el permiso expreso del titular del copyright. Las características tipográficas, de composición, diseño, formato, corrección son propiedad del editor.

Hecho e impreso en México / Printed in Mexico

Distribución gratuita

Este libro fue impreso el 26 de diciembre de 2017, en los talleres de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México, San Lorenzo, núm. 290, Col. Del Valle, Del. Benito Juárez, 03100, Ciudad de México. El tiraje fue de 2,500 ejemplares. El cuidado de la edición estuvo a cargo de: Rebeca Lozada. Diseño y formación: Ixchel Sáenz Martínez

Amaisuatlapoualistli

-
1. **Xinachtli**
 2. Tookistli
 3. Tlaixua o tlakijkisa
 4. Tooktli
-
5. **Tlamimiliui**
 6. Tlaxoxoleka
 7. Tlaxitini
 8. Tlaxilokisa
 9. Tlatsonmiki
 10. Selik elotl o selelotl
-
11. **Elotl**
 12. Tlapanuasani
 13. Chikauak elotl o chikajelotl
 14. Tlakechkuelpacholistli
 15. Tlauaki
-
16. **Sintli**
 17. Pixkistli
 18. Sinsakistli o sinsakilistli
 19. Tlatekpicholistli o sintekpicholistli
 20. Sintlakualistli o sintlatlakuultilistli

8



15



20



27



Índice

-
1. **Semilla**
 2. La siembra
 3. Germina
 4. Planta de maíz
-
5. **Espiga**
 6. Abre la espiga
 7. Comienza a espigar
 8. Jilote
 9. Muere la espiga: nace el elote
 10. Elote tierno
-
11. **Elote**
 12. Prueba de madurez
 13. Elote maduro
 14. Se dobla la mata
 15. Milpa seca
-
16. **Maíz**
 17. Cosecha
 18. Acarreo
 19. Estiba
 20. Ofrenda al maíz



Amoxtlajtolpeualistli

Universidad Autónoma de la Ciudad de México (UACM) kiixnexti amatekitl *Siniskaltlistli, El ciclo del maíz*, kampa moijtoua tlachketl kiijtosneki sintli ipan innemilisojui maseualmej tlen mochantlailaj ipan Tepeko chinamitl (eltok ipan Lomas del Dorado, Ixhuatlán de Madero, Veracruz). Timechtlaskamatiliaj Coordinación de Difusión Cultural y Extensión Universitaria pampa kipaleuijki iuan kiompouijki ni amatekitl ika convocatoria Proyectos Artísticos y Culturales para la Programación de las Agendas Culturales (2016-II).

Tlajkuilouanij momachtijkej nauatl (keuak saniloua ipan Uaxtekapaj tlali); teemachtijki tlamachtiani Severo Hernández Hernández, 2006-2010, ipan tlamachtikali Centro Histórico. Tlanauatianij kimatij tlauei ipatij ni nauatlamachtistli pampa onkaj miak tlaixmatistli ipan ni toMexiko tlatipaktli.

Amatekitl moijkuilojki ika nauatlajtoli iuan ika koyosanili pampa ika nauasanili miakej maseualmej tlajtouaj ipan ni toMexiko tlatipaktli.

Presentación

La Universidad Autónoma de la Ciudad de México (UACM) presenta la obra *Siniskaltlistli, El ciclo del maíz*, que brevemente describe la relación que tiene la comunidad naua de Lomas del Dorado (municipio Ixhuatlán de Madero en Veracruz) con el maíz. Este material se llevó a cabo gracias a la convocatoria Proyectos Artísticos y Culturales para la Programación de las Agendas Culturales (2016-II) que emitió la Coordinación de Difusión Cultural y Extensión Universitaria.

Las autoras son egresadas del taller de nauatl (variante lingüística de la Huasteca veracruzana) que impartió el profesor Severo Hernández Hernández de 2006 a 2010 en las instalaciones del plantel Centro Histórico. Este curso es muestra de las actividades que la universidad coordinó para crear conciencia en la comunidad universitaria sobre la diversidad cultural del país.

Se trata de un texto bilingüe, nauatl-español, que tiene el objetivo de difundir una de las lenguas originarias con mayor número de hablantes en México.

Amoxtlajtolpeualistli

Timomachtijkej siniskaltlistli kipia sempouali pamitl; nesi keuak nauatlapoualistli tlen kitekiuiyayaj tokoluaj. Yeka, ipan ni amoxtl ni pamitl tijnechi-kojkej ipan naui ueyi pamitl, keuak teonajkak, tlen tlauel ipatij nauayojkatilislenuayotl pampa teeyekana. Teemachtijketl Severo Hernández teemachtia ni tlaixmatilistli tlen kiiykuilojki ipan iamox tlen itookaj *Curso de Nauatl Actual III Nivel avanzado (Variante Huasteca Veracruzana), Itlamiyaj pamitl nauatlama-chtilistli (Huaxtekapaj nauatljatoli)*.

Teipaj, tikixmatkej siniskaltlistli: tiitstoyaj ipan se maseualchinamitl ipan makuili tsonitli iuan majtlaktli xiuitl. Iuan namaj ipan ni makuili tsonitli iuan majtlaktli iuan naui xiuitl nojuaj tionpaxalouaj, yeka tiuelkej tikitakej miak iluitl ipan Lomas del Dorado (Tepeko maseualchinamitl kej kitookajtiaj maseualmej) tlen eltok ipan tlanauatiloyaj Ixhuatlán de Madero, Veracruz tlali, ipan Uaxtekapaj tlali. Yeka, ni tekintl moyejyekojtok ika nauasanili tlen motekiuia ipan Uaxtekapaj

Introducción

Primero, en clase, aprendimos el ciclo de vida cultural del maíz dividido en veinte fases, que recuerdan el sistema vigesimal de numeración prehispánica. En este trabajo, estas etapas se presentan agrupadas en cuatro capítulos, como los rumbos cardinales o cósmicos que son tan importantes para la cultura naua, ya que delimitan el marco de acción del ser humano. Ésta es la propuesta de enseñanza que emplea *teemachtiani* Severo Hernández en su *Curso de Nauatl Actual III Nivel avanzado (Variante Huasteca Veracruzana), Itlamiyaj pamitl nauatlamachtlistli (Huaxtekapaj nauatljatoli)*.

Después, vivimos el ciclo del maíz, de 2010 a 2014 hemos asistido a varios rituales en la comunidad Lomas del Dorado (Tepeko, como la nombran sus habitantes) en el municipio de Ixhuatlán de Madero, en Veracruz. Por lo anterior, el nauatl que se emplea corresponde a la variante lingüística de la Huasteca veracruzana y presenta las siguientes características:

Veracruz tlali iuan moixnextia kenijkatsajtik ni nauatlajtoli:

- Tlasentilistajtoli: kitekiuia achitlajtolpeualistli, achitlajtoltlamilistli iuan tlajtolneluayotl kemaj motekpana tlajtoli.
- Kakistiltajtoli: moixpoua kej moijkuiloua iuan kej motenkixtia.
- Chikauak motenkixtia echka kampa tlami tlajtoli.
- Ax kitekiuia tlajtoli tlen ika koyosanili kitookajtiaj *artículos definidos el, la, lo, las, los*; majatsaj okichtli o siuatl tlamantli.
- Ax motekiuia okichtli o siuatl ika sanili.
- Nochi tlajtolchialistli moixnextia ipan kauitl tlen namaj pano iuan ipan tlen eyi tlakatl.
- Ax kitekiuia achitlajtoltlamilistli -tsin.¹
- Ni tekintl iuan ni sanili motetonia ipan kakistiltajtoli pampa moijkuiloua iuan motenkixtia kej mokaki. Yeka san motekiuia ni tlajkuiloli: a, ch, e, i, j, k, l, m, n, o, p, s, t, u, x, y; iuan nojkia “tl” iuan “ts”, tlen kitookajtiaj ika koyotlajtoli “tla” iuan “tsa”.²

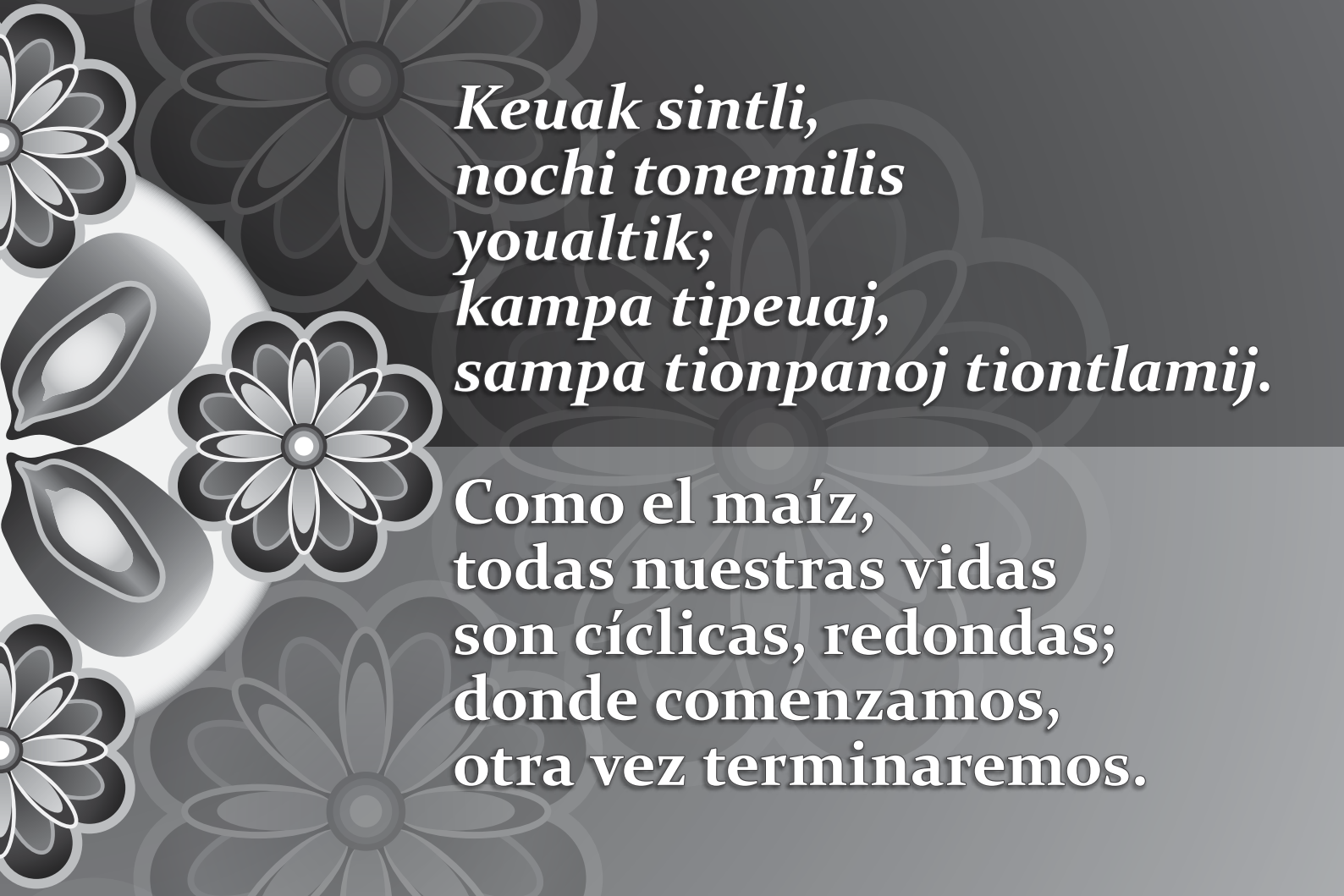
- Aglutinante: para construir conceptos se apoya de prefijos, infijos y sufijos.
- Fonética: se lee o se pronuncia como se escribe.
- Pronunciación grave: se pronuncia acentuando la penúltima sílaba, por lo que no se tilda.
- No emplea los artículos definidos el, la, lo, según el género, y en plural, los, las.
- No existe género gramatical (masculino, femenino y neutro).
- La lengua se plantea en modo infinitivo.
- No es reverencial.¹
- Con base en su característica fonética, su escritura empleará grafías cuyos sonidos no permitan confusión. Por lo anterior, se usarán las siguientes letras del alfabeto castellano: a, ch, e, i, j, k, l, m, n, o, p, s, t, u, x, y; y se agregarán las grafías “tl” y “ts”, conocidas lingüísticamente como “tla” y “tsa”, respectivamente.²

¹ Hernández, Severo. *Totlajtolpialis. Diccionario nauatl-castellano (variante de la Huasteca veracruzana)*, UACM, México, 1997, pp. 17-21.

² Ibídem.

Xinachtli
Semilla





*Keuak sintli,
nochi tonemilis
youaltik;
kampa tipeuaj,
sampa tionpanoj tiontlamij.*

Como el maíz,
todas nuestras vidas
son cíclicas, redondas;
donde comenzamos,
otra vez terminaremos.



1. Xinachtli

Kemaj tlatojtookaj, ax nochipa motooka ika xinachtli. Majatsaj kena motekiua xinachtli kemaj motooka sintli, yeka achtoui mopejpena tlen yejyektsij iuan ueyi sintlankochtli.

Ika nauasanili, sintli itlankoch motookajtia sintlankochtli; ni tlajtoli motekpana ika achitlajtolpeualistli sin-, tlen ualaj yajmaxtik tlajtoli sintli, iuan nojkia kipia tookajyotl tlankochtli. Iuan kemaj sintli mopejpenkia, uankinoj itookaj sintli tlapejpenili.

Nauamaseualmej kiiluichiuaj iixpaj xinachtli, yeka kichiuaj se tlatlakualtilistli kampa kitlamakaj xinachtli kinekij ma yejyektsij moiskalti. Iuan nojkia kitlamakaj Totlalnantsij, pampa ipaniko tlaixua sintli. Ipan ni iluitl nauamaseualmej uikaj, mijtotiaj iuan moteochiuaj.

Siniskaltlistli nesi keuak tonemilisojui tlen tisiuamej iuan tlen titlakamej, pampa nochi tojuantij tijpeualtiaj toojui keuak se siltik xinachtli. Ipaniko xinachtli nochi yoli: iijtiko onkaj chikaualistli iuan uapualistli tlen ika mokuepas ipan yankuik nemilistli.

2. Tookistli

¿Kemanijki motooka sintli? Motooka ipan ome kaultl, majatsaj se ax nochipa mochiua. Motenkixtia xopanmili kemaj motooka ipan itlamiyaj xopantlaj xiukaultl, echka junio meetstli. Majatsaj motekiua tlajtoli tonalmili kemaj motooka ipan sekuispaj xiukaultl ipan diciembre meetstli, ni mili ax nochipa mochiua.

1. Semilla

Cuando se siembra no siempre se emplean semillas. Pero para el maíz sí, por eso primero se escogen los granos más bonitos y grandes.

En el idioma náuatl, a los granos de esta planta se les llama *sintlankochtli*; la palabra se forma con la raíz del sustantivo *sin-* de *sintli*, maíz, y con el nombre propio *tlankochtli*, dientes. Por otra parte al que ya está seleccionado se le llamará *sintli tlapejpenili*.

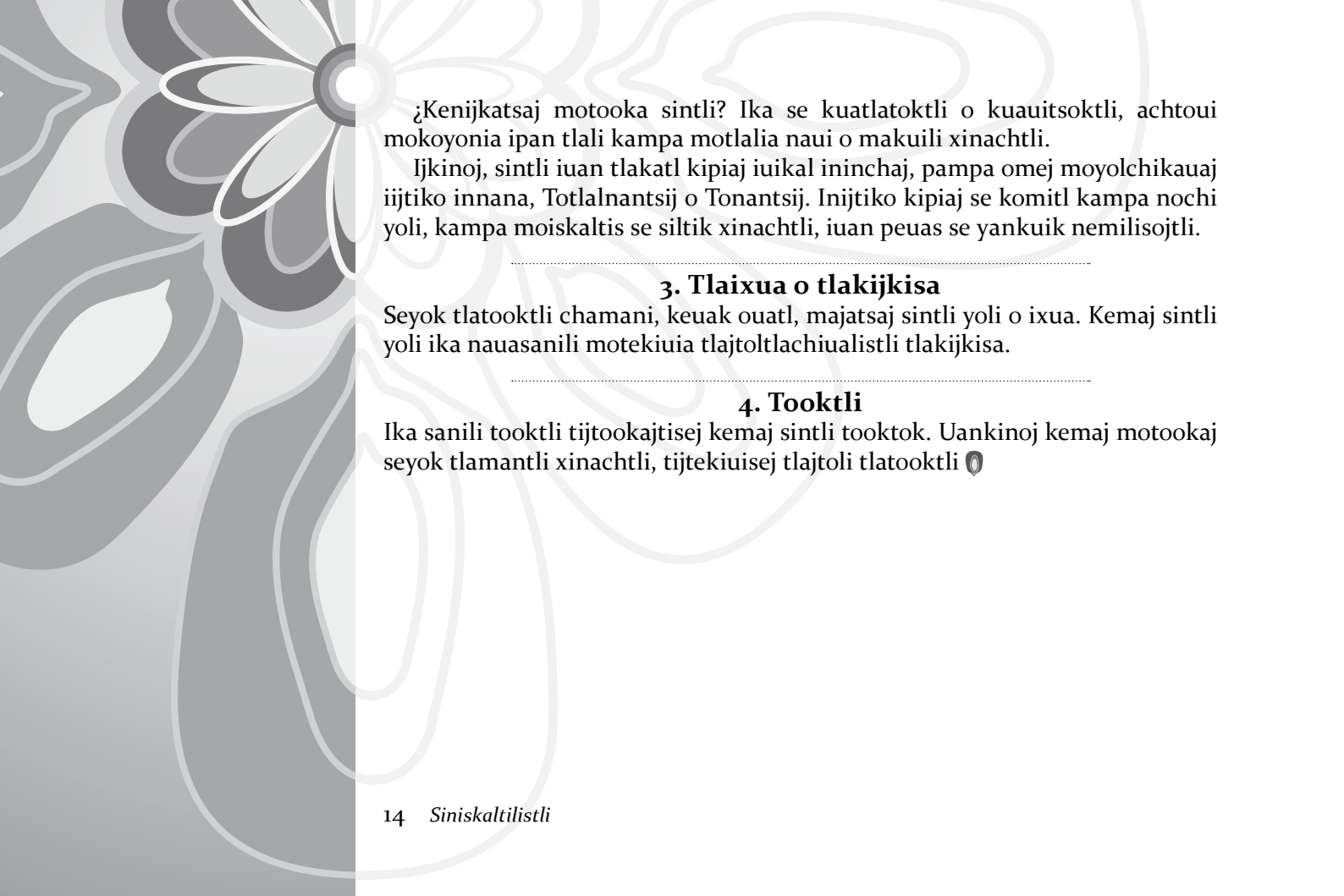
Los nauas llevan a cabo un ritual para la semilla, con el fin de que crezca hermosa, y para la madre Tierra, ya que desde su interior emergerá la planta. La ceremonia consiste en cantos, danzas y oraciones.

Se dice que el ciclo del maíz se parece al tiempo de vida de la mujer y del hombre, ya que ambos comienzan siendo una pequeña semilla. En cada siembra surge la vida: dentro de ella reside la fuerza y la energía para transmutarse y convertirse en un nuevo ser.

2. La siembra

¿Cuándo se siembra el maíz? Hay dos momentos, pero uno es opcional. *Xopanmili* se le llama a la milpa que se cultiva al final de la estación de primavera, alrededor de junio; mientras que *tonalmili* es la siembra de invierno que se lleva a cabo en diciembre, la cual es opcional.

¿Cómo se siembra el maíz? Se hacen hoyos en la tierra por medio de una estaca, ahí se depositarán de cuatro a cinco semillas.



¿Kenijkatsaj motooka sintli? Ika se kuatlatoktli o kuauitsoktli, achtoui mokoyonia ipan tlali kampa motlalia naui o makuili xinachtli.

Ijkinoy, sintli iuan tlakatl kipiaj iuikal ininchaj, pampa omej moyolchikauaj iijtiko innana, Totlalnantsij o Tonantsij. Inijtiko kipiaj se komitl kampa nochi yoli, kampa moiskaltis se siltik xinachtli, iuan peuas se yankuik nemilisojtli.

3. Tlaixua o tlakijkisa

Seyok tlatooktli chamani, keuak ouatl, majatsaj sintli yoli o ixua. Kemaj sintli yoli ika nauasanili motekiuia tlajtoltlachialistli tlakijkisa.

4. Tooktli

Ika sanili tooktli tijtookajtisej kemaj sintli tooktok. Uankinoy kemaj motookaj seyok tlamantli xinachtli, tijtekiuisej tlajtoli tlatooktli ①

Así, el maíz y el ser humano tienen una primera casa similar: ambos se fortalecen en el vientre de su madre (*nonana*), madre tierra (*Totlalnantsij*) o madre-cita (*Tonantsij*). Ellas poseen la olla fértil donde se albergará la simiente que comenzará un camino de vida único.

3. Germina

Hay otras plantas que retoñan, como la caña, pero el maíz nace o germina. Para esta acción, en nauatl, se emplea el verbo *tlakijkisa*, que ya está conjugado y literalmente quiere decir salen de la tierra.

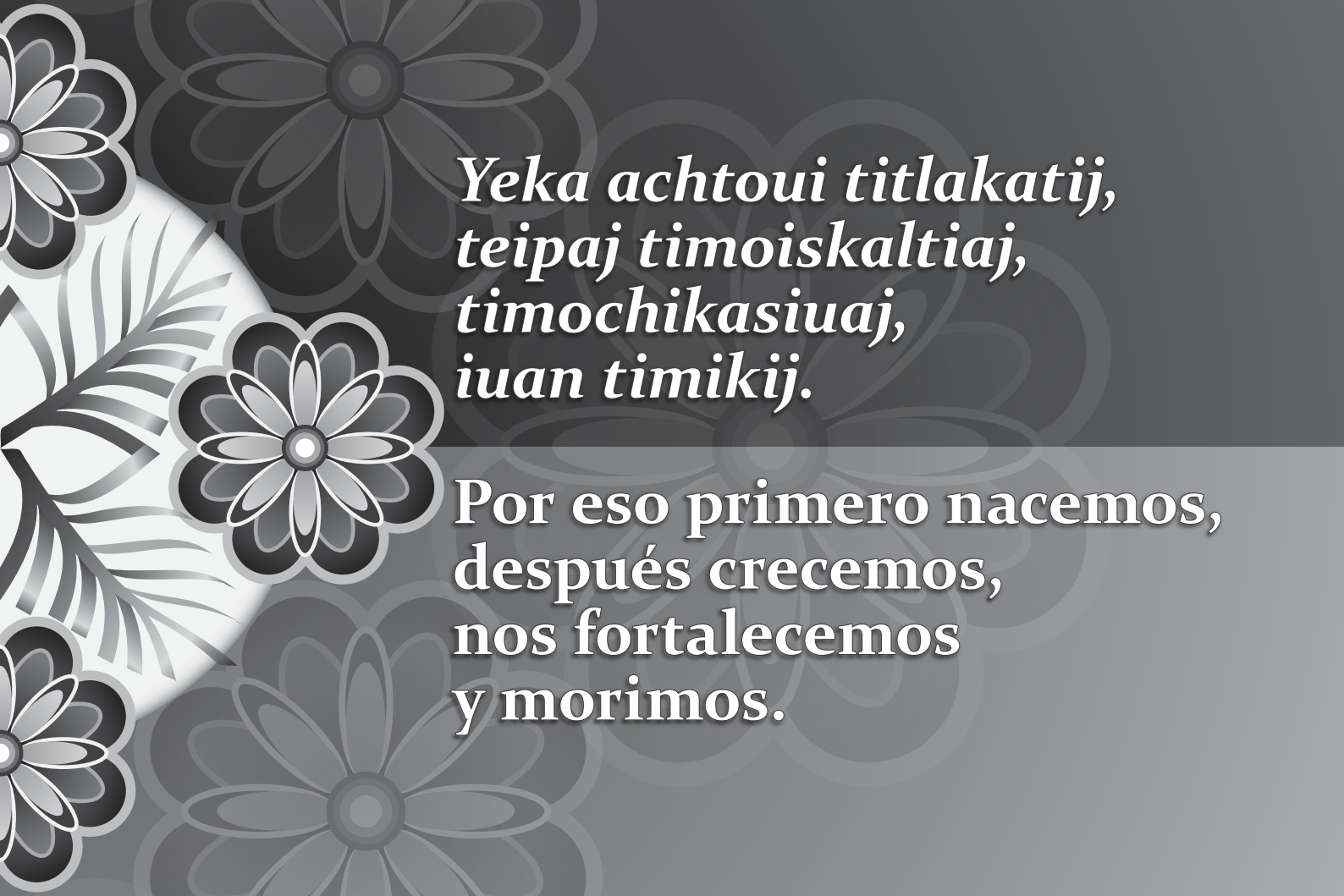
4. Planta de maíz

Con *tooktli* nombraremos exclusivamente a la planta de maíz que está sembrada. Pero, entonces, ¿cómo llamaremos a los demás cultivos? Para ellos emplearemos el término *tlatooktli* 🍷

Tlamimiliui

Espiga





*Yeka achtoui titlakatij,
teipaj timoiskaltiaj,
timochikasiuaj,
iuan timikij.*

Por eso primero nacemos,
después crecemos,
nos fortalecemos
y morimos.

5. Tlamimiliui

Sintli kipia miauatl keuak *trigo*; ya ini eltok iixko tooktli. Ika nauasanili motekiuia tlajtoli miauatl; majatsaj, ipan siniskaltlistli moijtoua sintli imiauayo.

Ipan ni pamitl iuan ipan ome tlen ualaj (tlaxoxoleka iuan tlaxitini), moijtoua Totlalnantsij tlanemiltia iuan yeka moneki ma tijtlajsojtlakaj iuan ma tijmokuiltlauikaj. Yeka moneki ma konemej amo ajuakaj, ma axkanaj uitonikaj iuan ma ax mauiltikaj ipan mili.

Tlael ipatij sintli imiauayo, yeka sampa moiluichiuis; ni iluitl itookaj Kitlakualtiaj miauatl. Kemaj mochiua, mopejpena ome achiok yejyektsij miauatl, tlen moteki iuan mopiiki ika se yejyektsij tlaxkalyoyomitl. Teipaj, ni miauatl motlalis ipan tlaixpamitl.

6. Tlaxoxoleka

Kemaj nesi sintli imiauayo, panos naui o chikueyi tonatij iuan xoleuis; teipaj motlapos. Ika nauasanili motekiuia tlajtoltlachiuialistli tlaxoxoleka pampa tooktli iselti kichuia ni tlamantli.

7. Tlaxitini

Miauatl elis iokichyo tooktli, tlen eltok iixko. Kemaj sintli imiauayo xoleuis, teipaj xitinis iuan uetsis ipan xilotl, tlen eltok ipan sintli imakuayo; uankinoj, ni xilotl mokuapas ipan elotl. Ni tekittl mochiua kemaj tlaejeka, o kemaj sayo-limej iuan totomej kiukaj siltik xinachtli.

5. Espiga

El maíz da espiga como el trigo; ésta emerge en la punta de la mata. Con *miauatl* se dice espiga en náuatl. Pero si te refieres a la espiga de maíz, tendrás que emplear la frase *shintli imiauayo*.

En esta fase, y durante las dos siguientes (abre la espiga y comienza a espigar), se dice que la milpa está embarazada y es la época de mayor cuidado hacia ella. Por ello a los niños se les prohíbe gritar, brincar o jugar en el sembradío.

Es tan importante la espiga que nuevamente se realizará una ceremonia que nombran *Kitlakualtiaj miauatl*. Para llevarla a cabo se seleccionan las dos espigas más hermosas, que se cortan y se envuelven en una servilleta bordada para finalmente colocarlas en el altar de la casa.

6. Abre la espiga

Una vez que brota la espiga, pasarán de cuatro a ocho días para que se abra o desbarate. Para definir esta acción, se emplea el verbo *tlaxoxoleka* que es impersonal, ya que se trata de un fenómeno natural que sucede por sí mismo sin la intervención del ser humano.

7. Comienza a espigar

La espiga es el androceo o parte masculina de la planta, que se localiza en la parte superior de la mata; su función será polinizar los jilotes que se encuentran a lo largo del tallo, que mediante este proceso se convertirán en elotes. Se

8. Tlaxilokisa

Tlaj miauatl elis iokichyo tooktli, uankinoj xilotl elis keuak itepilkuaaxikal suaatl. Ika koyotlajtoli moijtoua jilote; ni tlajtoli itookaj nauatlismo pampa ach-toui neski ika nauasanili, majatsaj mokuapki kemaj motenkixtijki ika koyotlaj-toli. Kemaj tikijtojkej, ijkinoy itookaj sinmolotl kemaj axkanaj tetsauak. Naua-maseualmej kiijtouaj nesi keuak konetl elotl tlen kipia kostik itsonkal keuak tonatij. Melauak: ipan itsonkal eltok siltik xinachtli tlen xitinis.

9. Tlatsonmiki

Tlaj tikijlamiki ika nauatlajtoli moijtoua miauatl tlen iixko tooktli, uankinoj san poliui motekiua tlajtoltlachiuallistli miki. Kemaj mosentika nopa tlajtoli moijtoua miki miauatl iuan kiijtosneki kemaj miauatl uajki.

10. Selik elotl o seletotl

Tlajtoltlasantilistli tlaueI motekiua ika nauatlajtoli: kiijtosneki mokui tlajtol-neluayotl iuan ika ya motekpana yankuik tlajtoli o tlajtolpamitl, san ika se sanili.

Se machiotl, kemaj moijkuiloua selik elotl ueli motekpana ika ome tlamant-li. Achtoui mochiua keuak tikijkuilojkejya: selik elotl, kampa moijtoua keni-jkatsajtik nesi elotl, selik. Tlen ome moijkuiloua san ika se tlajtoli: mokui achitlajtolpeualistli sel-, tlen ualaj yajmaxtik sanili selik, iuan mosentika ika tlajtoli elotl; ijkinij tijpiaj san se sanili seletotl ✨

trata de un fenómeno natural que se da por medio del viento, y de insectos y aves que transportan el polen.

8. Jilote

Si la espiga es la parte masculina de la planta, el jilote es la femenina, que será fecundada. La palabra jilote es un nauatlismo, ya que viene del término en nauatl *xilotl*, pero cambia al incorporarse al español. Se le llama así a la mazorca cuando no ha cuajado; para los nauas, se trata de un elote bebé que tiene cabellos dorados como el Sol. Justamente, estos mechones largos atraparán el polen que soltará la espiga.

9. Muere la espiga: nace el elote

Si recuerdas que espiga en nauatl se dice *miauatl*, entonces sólo es necesario agregar el verbo que manifiesta esta acción: *miki*. Sumemos ambos términos y tendremos la oración *miki miauatl* para expresar que muere la espiga.

10. Elote tierno

La aglutinación es una característica importante del idioma nauatl: se refiere a que toma raíces de diferentes términos para formar nuevas palabras o expresar en una sola varios conceptos.

Por ejemplo, tenemos dos opciones para decir elote tierno. De forma directa agregamos el adjetivo tierno, *selik*, al sustantivo elote, *elotl*, y tendremos la frase *selik elotl* para decir «elote tierno». Si elegimos la forma aglutinada, sólo utilizaremos una palabra: *selelotl* 🌽

Elotl
Elote





*Sintli
tojuantijya.*

**El maíz somos
nosotros mismos.**



11. Elotl

¡Onkajya elotl! Panotojka ome o eyi meetstli. Ipan ni kauitl, onkaj elotl tlen kipia yejyektsij iuan selik itlankoch iuan nojkia kipia xoxoktik ixuiyo. Melauak, onkaj ajuiak elotl, iuan ya inij nesi keuak tlakatl kemaj eli ichpokatl o telpokatl.

Sampa moiluichia, ni iluitl itookaj Tijkualtiaj elotl, Tlamanalistli o Elotlatlakualtilistli. Nauamaseualmej youij kampa eltok inmilaj pampa kitekisej tlen achiok ueyi iuan yejyektsij elotl, ya inij motlalis ipan chikiuitl; nojkia mokus se yajmaxtik tooktli ika sintli imiauayo uaktok.

Ipan Xochikali (kali kampa moiluichia), mochias se tlauijtololi kampa teepajtiani kinselis tlakamej iuan elotl; nojkia tlapajtijketl tlakopaluis iuan momajtos iixpaj tlalmanali. Teipaj nochi kitekpichosej elotl iuan kichiuasej tlatlakualtilistli, ijkinoy peuas iluitl, uankinoy kitlamakasej elotl. Ipan nochi iluitl onkas tlatotsontli. Kemaj tlamis, nochi sentika tlakuasej, teipaj kii-lkaauasej elotl ipan tlaixpaj iuan yasej kampa ininchaj.

Ipan Mexiko Altepetl, mokua miak tlamantli elotlakuali; ajachika mochiua se tlakuali tlen motookajtia esquites; nojkia, kemantika moixka o molonia elotl iuan mokua ika limoj, istatl iuan pitsajchili. Majatsaj, ipan maseualchinamitl amo miak mokua seletotl. Inijuantij mochiaj pampa kinekij elotl uaktokja, ipan seyok tlajtoli, kemaj elotl mokuapas ipan sintli; uankinoy tisis pampa moneki nixtamali tlen ika mochias miak tlamantli tlakualistli keuak tlaxkali, chijchikili, atoli, tlananili iuan seyok tlamantli tlakualistli.

11. Elote

¡Ya hay elotes! Han pasado dos o tres meses desde que se hizo la siembra. En esta etapa, los elotes son jóvenes: tienen granos definidos pero tiernos y sus hojas están verdes. Se dice que están en plenitud: si los comparáramos con el desarrollo del ser humano, diríamos que están en la adolescencia.

Con la aparición del elote, se llevará a cabo otro ritual, el cual se puede nombrar con los siguientes términos: *Tijtlakualtiaj elotl*, *Tlamanalistli* y *Elotlatlakualtilistli*. Para esta ceremonia, será necesario ir a la milpa y cortar los elotes más grandes y hermosos, los cuales se depositarán en canastos; también se tomará una mata completa, con todo y su espiga seca.

En *Xochikali* (la casa cultural donde se llevan a cabo las ceremonias), todo será recibido debajo del arco por el *teepajtiani* (líder espiritual), quien sahumará y rezará a la ofrenda. Después, los elotes se apilarán en forma circular, y se les ofrecerá comida y bebida; así se iniciará la invocación; además, habrá música. Finalmente, todos compartirán el alimento, dejarán sus elotes en ofrenda y se irán a sus casas.

En la Ciudad de México, es común comer los elotes en una gran variedad de guisos o antojos, ya sea como esquites, o asados o hervidos, que se preparan con limón, sal y chile. Sin embargo, en la comunidad, el uso principal es el consumo del maíz como grano seco, que se molerá para preparar una gran variedad de alimentos como tortillas, tamales, atole, tlapanili (guiso que consiste en agregar masa al caldo de la preparación), entre otros.

12. Tlapanuasani

¿Onkas sintli? Kena onkas tlaj ixiiyo sintli uasantok, iuan elis kostik o tekolitik. Kemaj pano tlapanuasani, nojuaj onkaj selik elotl tlen mokua.

13. Chikauak elotl o chikajelotl

Ni elotl axkanaj mokua pampa peua uaki iuan nojkia tetik. Kemaj elotl uaktok uankinoj motookajtia sintli.

14. Tlakechkuelpacholistli

San mokuejkuelpachoua tooktli; axkanaj mokotonia pampa moneki ma nojuaj moiskalti. Nauamaseualmej kichiuaj ni tekintl pampa kimokuitlauiaj inmilaj. Achtoui pampa moneki ma mili uaki. Tlen ome, pampa ijkinoy teekuanimej ax kikuasej sintli. Iuan tlen eyi, pampa sintli ax xolonis tlaj tlaueztis.

15. Tlauaki

Namaj tlauaki, ya inij kiijosneki nauamaseualmej kipiasej sintli iuan kichiuasej miak tlamantli tlakualistli pampa melauak sintli tlauel ipatij. Majatsaj, nojuaj tekيتينemij pampa poliui mopejpena iuan motekpichoua sintli 🌿

12. Prueba de madurez

¿Habrá maíz? Sí, si en las hojas del elote comienza a salir un tipo de rayado, mientras que cambian de color, entre amarillo y café. Durante esta época, aún es posible consumir algunos elotes tiernos.

13. Elote maduro

Es aquel que ya no puede comerse porque comienza a secarse y se pone duro. Cuando el elote pasa a su siguiente etapa de madurez recibe el nombre de maíz.

14. Se dobla la mata

Consiste sólo en doblar la mata y no en quebrarla porque es necesario que siga desarrollándose. Con esta acción se busca que el maíz quede hacia abajo por tres razones. Primero, para acelerar su secado antes de la cosecha. Segundo, para evitar que lo coman los animales, y así lo echen a perder. Finalmente, porque además es necesario resguardarlo de la lluvia.

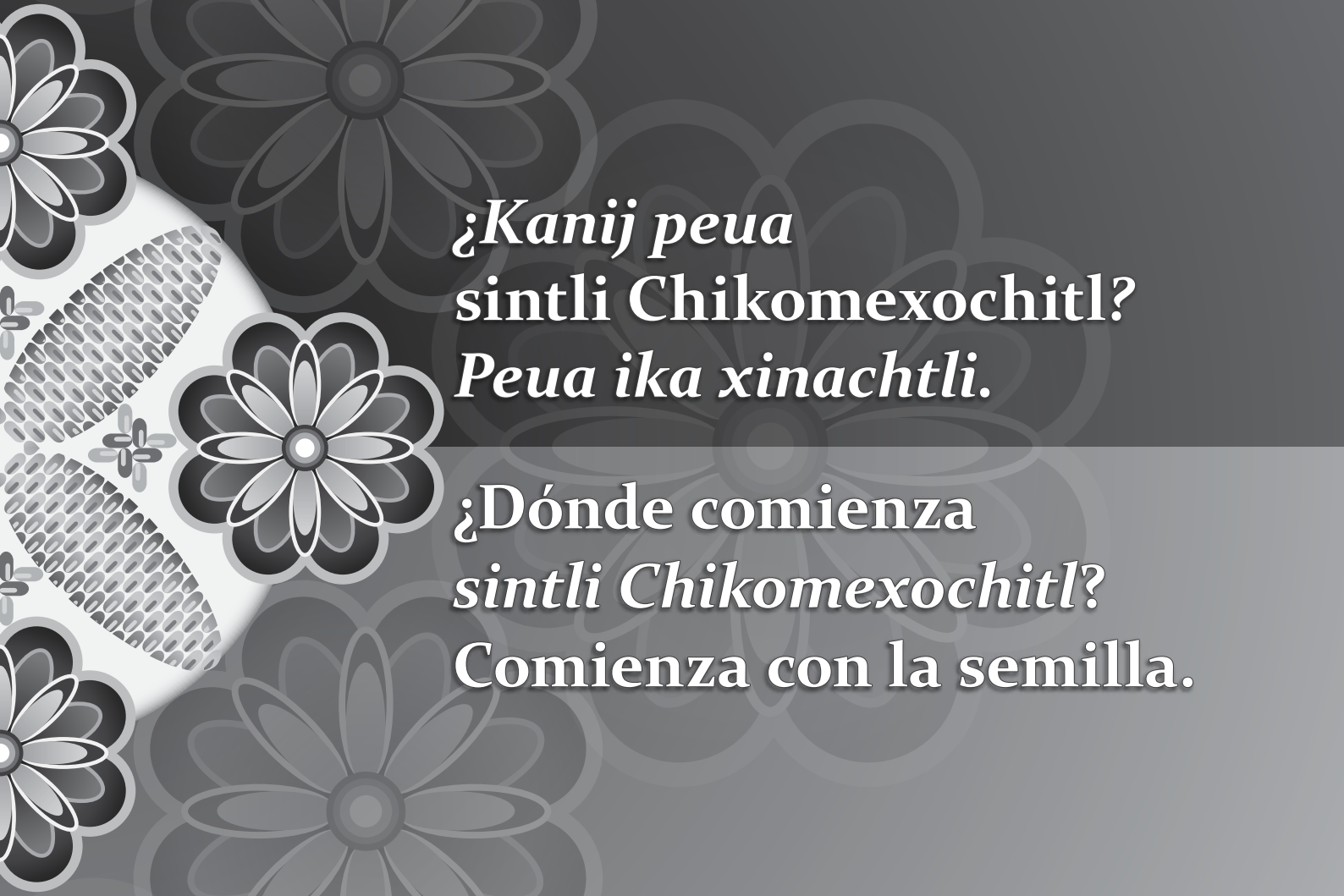
15. Milpa seca

Ahora la milpa está seca: lo cual quiere decir que los nauas tendrán maíz para preparar diferentes tipos de sustento, ya que éste es la base de su alimentación. Sin embargo aún falta recolectarlo y apilarlo 🌽

Sintli

Maíz



The background features a dark grey field with a repeating pattern of stylized, light grey flowers. On the left side, a white, curved shape resembling a cornucopia or a basket is filled with a pattern of small, dark grey dots, suggesting seeds or grain. Several larger, stylized flowers are scattered across the scene, some in white and some in light grey.

*¿Kanij peua
sintli Chikomexochitl?
Peua ika xinachtli.*

*¿Dónde comienza
sintli Chikomexochitl?
Comienza con la semilla.*

16. Yankuik sintli

Ipan itlamiyaj siniskaltlistli, mopixka iuan motekpichoua sintli. Achtoui seletlotl motekiyaya ika tepostlatekoni, keuak kemaj mochiua esquites. Majatsaj, namaj sintli tlaoyas ika tomaj.

17. Pixkistli

Kemaj mopixka sintli, motekiua se tlamantli tlen itookaj pixkoni. Ni uastli mochiua ika imakuayo tsapotl o chichijtli, kemantika nojka mochiua ika tolotomitl (achtoui mouatsa, teipaj motentia iuan tekintl tlami kemaj mokoyonia omitl pampa nauamaseualmej kiuikasej ika se mekatl ipan animaj).

Moneki ma mopejpena sintli kemaj mopixka: tlen ueyi iuan yejyektsij axkanaj moxima; tlen ax kuali pampa kikuajkejya teekuanimej o tlen palanki, kena moxima. Ijkinoj ojome motekpichoua: se tlatekpicholi ika kuali sintli tlen kipia ixuiyo iuan seyok tlatekpicholi ika ijtlakajtok sintli tlen ax kipia ixuiyo.

18. Sinsakistli o sinsakilistli

Sintli mosaka kampa eltok mili iuan mokaaua iijtiko inchaj nauamaseualmej, iuan ni tekintl tlauel ouij. Se machiotl, Tepeko nauamaseualchinamitl ipan Veracruz tlali mokuaptok: chantli amo eltok kampa eltoyaya. Sekij nauamaseualmej kiijlamikij (uelis kipia ompouali iuan majtlaktli xiuitl) se iuan se inijuan-tij mochantlaliyayaj tlauel echka inmilaj; ni tlamantli kiijtosneki se iuan se chantli eltoyaya tlauel uajka pampa mochantaliaj ipan kuatitlan. Namaj,

16. Nuevo maíz

La última etapa del ciclo del maíz tiene que ver con su conservación y almacenamiento. Mientras que el elote, en estado crudo era rebanado con cuchillo como cuando se preparan esquites, el maíz será desgranado con las manos para su aprovechamiento.


17. Cosecha

Hay un instrumento que se emplea para cosechar; se llama *pixkoni*. Se elabora con dos materiales; ya sea con madera dura del árbol del chicozapote o de la mora, o con un hueso de guajolote (primero se seca, después se afila y, finalmente se perfora para pasarle un cordón y colgarlo en la mano).

Es necesario elegir el maíz mientras se cosecha: los que están grandes y hermosos no se pelan, mientras que los que fueron lastimados por los animales o el ambiente, sí. De esta manera se agrupan en dos montones: uno con hojas (maíz bueno) y otro sin ellas (dañado).

18. Acarreo

El maíz se acarrea desde la milpa hasta la casa de cada familia y esto es un trabajo difícil. Por ejemplo, Tepeko es una comunidad naua en Veracruz donde ha cambiado la ubicación de las casas. Algunos de sus habitantes recuerdan que antes (tal vez hace 50 años o más) cada familia vivía junto a su milpa, o sea, separados de otras por inmensas áreas de terreno. Actualmente, el pueblo y sus casas se concentran a la orilla de la carretera; mientras que las tierras de



chantli eltok ipan ueyi altepeojtli; majatsaj mili nojuaj eltok ipan kuatitlan, yeka mojmmostla tlauel nejnemij kemaj ontekij.

19. Tlatekpicholistli o sintekpicholistli

Sintli ika ixuiyo motekpichoua iuan mokuitlauia pampa moneki ma teyoti nochi xiuitl; majatsaj sintli ijtlakajtok nimaj motekiua pampa moneki kintlamakaj tlapialmej. Ipan nauamaseualchinamitl, ipan se iuan se chantli motekpichoua sintli.

20. Sintlakualistli o sintlatlakualistli

Kemaj sintli motekpichojtok, iixpaj nauamaseualmej iluichiuasej pampa kitlaskamatiliaj pampa sintli se iuan se tonatij kintlamakas iuan ijkinoy inijuantij kuali moiskaltisej. Semiluitl iuan seyoual, siuamej kitekiuisej sintli pampa kichiuasej nextamali iuan ika ya mochiua miak tlamantli tlakualistli.

Kemaj mochiua nextamali, achtoui mooya sintli iuan teipaj momana nexkomitl (ni chachapali san motekiua kemaj mochiua nextamali) tlen kipia tenextli iuan atl tlen moloniya. Tonilia, motsejtseloua nextamali iuan teipaj mo-paaka.

Tlauel ouij tekittl kemaj se toau tisi pampa moneki miak tetilistli: ipan metlatl se toau achtoui tlaxamanis, teipaj tlaompouis iuan ipan itlamiyaj tekittl tlakuechos. Tlaj ya tlaxkalos o tlaxkalchiuas, uankinoj tlatejteekas iuan teipaj tlakuajkuapas ipan komali. Majatsaj tlaj toau kichiuas tamali, atoli, tlanpili; uankinoj tixtli eltojka

cultivo se localizan en su ubicación original, esto es a largas distancias que recorrer desde el ahora centro de la comunidad.

19. Estiba

El maíz con hoja se apila con el fin de almacenarlo para su aprovechamiento durante todo el año; mientras que el dañado se emplea inmediatamente como alimento de los animales. En la comunidad, cada casa tiene un espacio especial adaptado para estibar la cosecha.

20. Ofrenda al maíz

Una vez apilado el maíz y frente a él, cada familia naua hará un ritual, en el cual agradecerán el hecho de que éste les provea de alimento durante el año. Las mujeres lo emplearán día y noche para preparar el nixtamal, con el cual elaborarán una gran variedad de alimentos.

Para preparar nixtamal, primero desgranarán el maíz y lo colocarán en el nixkón (olla exclusiva para preparar nixtamal), el cual debe contener cal y agua hirviendo; entonces se agrega el maíz y se retira del fuego. Al día siguiente, el ahora nixtamal se cuele e inmediatamente se lava.

El trabajo de moler el maíz es muy difícil, ya que requiere mucha fuerza: una señora, por medio del metate, primero triturará el maíz, después lo repasará y al final obtendrá masa fina. Si hiciera tortillas o “gorditas”, entonces las echará y las volteará en el comal. Pero si preparara tamales, atole o *tlapanili*, entonces la masa está lista

Bibliografía

Amoxtli tlen moijitak

- Hernández, Severo, *Totlajtelpialis. Diccionario nauatl-castellano (variante de la Huasteca veracruzana)*, UACM, México, 1997.
- , *Curso de Nauatl Actual III Nivel avanzado (Variante Huasteca Veracruzana), Itlamiyaj pamitl nauatlamachtlistli (Huaxtekapaj nauatlajtoli)*. Número de registro en Indautor: 03-2011-12081-1071000-01, México, 2011.



Mijkailuitl Fiesta de Muertos



Paulina Jocelin Salazar Hidalgo
Ixchel Sáenz Martínez

UACM

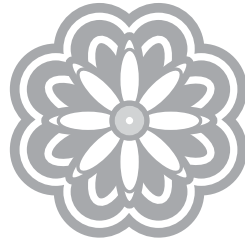
Universidad Autónoma
de la Ciudad de México

Nada humano me es ajeno



Mijkailuitl
Fiesta de Muertos

Paulina Jocelin Salazar Hidalgo
Ixchel Sáenz Martínez



Universidad Autónoma de la Ciudad de México
Coordinación de Difusión Cultural
y Extensión Universitaria

Rector
Hugo Aboites

Secretaria General
María Auxilio Heredia Anaya

Coordinador de Difusión Cultural
y Extensión Universitaria
Koulsy Lamko

Siniskaltistli. *El ciclo del maíz*
Mijkailuitl. *Fiesta de Muertos*

D.R. ©Paulina Jocelin Salazar Hidalgo, Ixchel Sáenz Martínez
© Universidad Autónoma de la Ciudad de México
Dr. García Diego, 168,
col. Doctores, del. Cuauhtémoc,
06720, Ciudad de México

Reservados todos los derechos. Ninguna parte de este libro puede ser reproducida, archivada o transmitida, en cualquier sistema —electrónico, mecánico, de fotorreproducción, de almacenamiento en memoria o cualquier otro—, sin hacerse acreedor a las sanciones establecidas en las leyes, salvo con el permiso expreso del titular del copyright. Las características tipográficas, de composición, diseño, formato, corrección son propiedad del editor.

Hecho e impreso en México / Printed in Mexico

Distribución gratuita

Este libro fue impreso el 26 de diciembre de 2017, en los talleres de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México, San Lorenzo, núm. 290, Col. Del Valle, Del. Benito Juárez, 03100, Ciudad de México. El tiraje fue de 2,500 ejemplares. El cuidado de la edición estuvo a cargo de: Rebeca Lozada. Diseño y formación: Ixchel Sáenz Martínez

Amaisuatlapoualistli

Mijkailuitl

8



Ipan sempouali iuan majtlaktli tonatij
octubre meetstli: tlachijchialistli

10



Ipan sempouali iuan majtlaktli iuan se tonatij
octubre meetstli: mochiua epatskali
iuán chijchikili

16



Ipan se tonatij noviembre meetstli:
asij konemijkatsitsij

24



Ipan ome tonatij noviembre meetstli:
asij tlen uejueyij mijkatsitsij

28



Índice

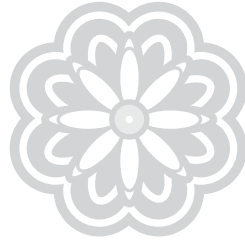
Fiesta de Muertos

30 de octubre:
adorno de los altares

31 de octubre:
se guisan *epatskali* y tamales

1 de noviembre:
día de los difuntos pequeños

2 de noviembre:
día de los difuntos mayores



Amoxtlajtolpeualistli

Universidad Autónoma de la Ciudad de México (UACM) kiixnexti amatekitl *Mijkailuitl, Fiesta de Muertos*, kampa motenpoua kenijcatsaj maseualmej kichiuaj ni iluitl ipan Tepeko chinamitl (eltok ipan Lomas del Dorado, Ixhuatlán de Madero, Veracruz). Timechtlaskamatiliaj Coordinación de Difusión Cultural y Extensión Universitaria pampa kipaleuijki iuan kiompouijki ni amatekitl ika convocatoria Proyectos Artísticos y Culturales para la Programación de las Agendas Culturales (2016-II).

Tlajkuilouanij momachtijkej nauatl (keuak saniloua ipan Uaxtekapaj tlali); teemachtijki tlamachtiani Severo Hernández Hernández, 2006-2010, ipan tlamachtikali Centro Histórico. Tlanauatianij kimatij tlauei ipatij ni nauatlamachtilistli pampa onkaj miak tlaixmatilistli ipan ni toMexiko tlaltipaktli.

Amatekitl moiijkuilojki ika nauatljatoli iuan ika koyosanili pampa ika nauasanili miakej maseualmej tlajtouaj ipan ni toMexiko tlaltipaktli.

Presentación

La Universidad Autónoma de la Ciudad de México (UACM) presenta la obra *Mijkailuitl, Fiesta de Muertos*, que describe cómo se lleva a cabo esta festividad en la comunidad naua de Lomas del Dorado (municipio Ixhuatlán de Madero en Veracruz). Este material se llevó a cabo gracias a la convocatoria Proyectos Artísticos y Culturales para la Programación de las Agendas Culturales (2016-II) que emitió la Coordinación de Difusión Cultural y Extensión Universitaria.

Las autoras son egresadas del taller de nauatl (variante lingüística de la Huasteca veracruzana) que impartió el profesor Severo Hernández Hernández de 2006 a 2010 en las instalaciones del plantel Centro Histórico. Este curso es muestra de las actividades que la universidad coordinó para crear conciencia en la comunidad universitaria sobre la diversidad cultural del país.

Se trata de un texto bilingüe, nauatl-español, que tiene el objetivo de difundir una de las lenguas originarias con mayor número de hablantes en México.

Amoxtlajtolpeualistli

Mijkailuitl, Fiesta de Muertos, yoli pampa ome yojkatilisneluayotl monamiktok: nauayojkatilisneluayotl tlen namaj yoltok ipan Uaxtekapaj Veracruz tlali iuan koyoyojkatilisneluayotl tlen yoltok ipan Mexico Altepetl. Yoli pampa moneki moeCHKauis iuan mokuamachilis miak maseualtlajlamikilistli ipan ni tlali: toMexikotlaltipak.

Ipan ni amoxtlali moixnextia kenijkatsaj kiitakej Mijkailuitl omej momachtijkemej tlen euaj Mexico Altepetl iuan momachtijtokej nauasanili echka chikueyi xiuitl.

Amatekitl kiijuilojtokej ika nauatlajtoli iuan kiixtontokej ika koyotlajtoli. Nojkia kitekiuiaj tlaixkopinkayotl tlen Mijkailuitl; ni tlaixkopinkayotl mochijki ipan noviembre meetstli tlen makuili tsontli iuan majtlaktli iuan eyi xiuitl. Chinamitl kampa mochijki Mijkailuitl itookaj Lomas del Dorado; majatsaj maseualmej kitookajtiaj Tepeko. Nopa chinamitl eltok ipan tlanauatiloyaj Ixhuatlán de Madero, Veracruz tlali.

Introducción

Mijkailuitl, la Fiesta de Muertos, surge de la interacción entre dos culturas: la nua contemporánea de la Huasteca veracruzana y la mestiza actual de la Ciudad de México. Emerge para estrechar la relación entre las diversas expresiones culturales que se dan en un mismo contexto: nuestro México.

Mijkailuitl muestra la Fiesta de Muertos vista por los ojos mestizos de dos estudiantes de la lengua nauatl, que son originarias de la Ciudad de México y han cursado durante ocho años estudios en este idioma.

Los textos se presentan en nauatl y se traducen al español, se ilustran con fotografías tomadas en noviembre de 2013. La comunidad donde se desarrolló el ritual se llama Lomas del Dorado; es conocida como Tepeko por sus habitantes. Se localiza en el municipio de Ixhuatlán de Madero, Veracruz.

El nauatl que se emplea corresponde a la variante lingüística de la Huasteca veracruzana y presenta las siguientes características:

Yeka, ni tekintl moyejyekojtok ika nauasanili tlen motekiuia ipan Uaxtekapaj Veracruz tlali iuan moixnextia kenijkatsajtik ni nauatlajtoli:

- Tlasentilistajtoli: kitekiuia achitlajtolpeualistli, achitlajtoltlamilistli iuan tlajtolneluayotl kemaj motekpana tlajtoli.
- Kakistiltajtoli: moixpoua kej moijkuiloua iuan kej motenkixtia.
- Chikauak motenkixtia echka kampa tlami tlajtoli.
- Ax kitekiuia tlajtoli tlen ika koyosanili kitookajtiaj *artículos definidos el, la, lo, las, los*; majatsaj okichtli o siuatl tlamantli.
- Ax motekiuia okichtli o siuatl ika sanili.
- Nochi tlajtolchialistli moixnextia ipan kauitl tlen namaj pano iuan ipan tlen eyi tlakatl.
- Ax kitekiuia achitlajtoltlamilistli -tsin.¹
- Ni tekintl iuan ni sanili motetonia ipan kakistiltajtoli pampa moijkuiloua iuan motenkixtia kej mokaki. Yeka san motekiuia ni tlajkuiloli: a, ch, e, i, j, k, l, m, n, o, p, s, t, u, x, y; iuan nojkia “tl” iuan “ts”, tlen kitookajtiaj ika koyotlajtoli “tla” iuan “tsa”.²

- Aglutinante: para construir conceptos se apoya de prefijos, infijos y sufijos.
- Fonética: se lee o se pronuncia como se escribe.
- Pronunciación grave: se pronuncia acentuando la penúltima sílaba, por lo que no se tilda.
- No emplea los artículos definidos el, la, lo, según el género, y en plural, los, las.
- No existe género gramatical (masculino, femenino y neutro).
- La lengua se plantea en modo infinitivo.
- No es reverencial.¹
- Con base en su característica fonética, su escritura empleará grafías cuyos sonidos no permitan confusión. Por lo anterior, se usarán las siguientes letras del alfabeto castellano: a, ch, e, i, j, k, l, m, n, o, p, s, t, u, x, y; y se agregarán las grafías “tl” y “ts”, conocidas lingüísticamente como “tla” y “tsa”, respectivamente.²

1 Hernández, Severo. *Totlajtolpialis. Diccionario nauatl-castellano (variante de la Huasteca veracruzana)*, UACM, México, 1997, pp. 17-21.

2 *Ibidem*.




Mijkailuitl

Sanili Mijkailuitl motekpana ika se tlajtolneluayotl iuan ika se too-kajyotl. Achitlajtolpeualistli mijka- itlajtolneluayo tookajyotl mijka-yotl o mikilistli. Iuan iluitl pampa Mijkailuitl tlauel ipatij.

Tlajtoli Xantoloj ualaj tlen ika koyotlajtoli kitookajtiaj *nahua-tlismo*. Kipia ineluayo ipan *latín* tlajtoli iuan moiijkuiloua *sanctó-rum* tlen kiijtosneki Todos Santos. Uankinoj ipan Uaxtekapaj Veracruz tlali, motekiuia ome sanili Mijkailuitl o Xantoloj kemaj ki-tookajtiaj ni iluitl.

Ipan Uaxtekapaj Veracruz tlali, kemaj moechkaiiaya Mijkailuitl, nauamaseualmej peuaj mokuuaanejnemiliaj nochi tlamantli tlen intechmonekis kemaj iluichiusej. Yeka, kitlaliaj ipan intsontekoj iuan tlaj uelis kiamaijkuilouaj miak tlamantli kej: chili, chankakaj, kajfej, uinoj, tlapalchikiuitl, tsonekauili, morral, kuachikiuitl, iuan tlaj kinaxilia tomij kikouaj yankuik yoyomitl.

Ipan *junio* iuan *julio* meetstli peuasej kintomauasej pitsomej iuan kiniskaltisej piyomej, pampa ika innakayo kichiuasej ajuiak chij-chikili. Ni chijchikili kuali kichiuasej ueyi ika se pitsotl itsontekoj o kuekuetsij ika se piyo imets 






Fiesta de Muertos

El término *Mijkailuitl* significa Fiesta de Muertos. Se forma por medio de una raíz de sustantivo y un nombre común. La raíz es *mijka-* y viene del sustantivo *mijkayotl* o *mikilistli* que significan muerte o mortalidad. El sustantivo es *iluitl*, que quiere decir fiesta o ceremonia y se usa para hablar de un evento importante.

Mientras que Xantoloj es un nahuatlismo. Viene de sanctórum que tiene su raíz en el latín y se refiere a Todos Santos. Entonces, en la Huasteca veracruzana, se emplean los términos *Mijkailuitl* o Xantoloj para nombrar a esta festividad.

En esta región, cuando ya se acerca la Fiesta de Muertos, los nauas empiezan a registrar todo lo que necesitarán para llevar a cabo este ritual social tan importante. En su lista anotarán productos como chile, piloncillo, café, canastas, sombreros, morrales, canastos, y si les rinde el dinero, también comprarán ropa nueva.

Durante los meses de junio y julio comenzarán a engordar a los cerdos y harán crecer a los pollos porque con su carne elaborarán deliciosos tamales. Éstos pueden ser tan grandes como una cabeza de cerdo o tan pequeños como una pierna de pollo. 



Ipan sempouali iuan majtlaktli tonatij octubre meetstli: tlachijchialistli

Ipan ni tonatij motlalis tlauijtololi iuan tlachijchiuasej. Nochipa, nauamaseualmej kipiaj inkalijtiko tlaixpamitl o tlaixpaj ipan se tlakualuapaloni. Nochipa nopaanoj kintlaliaj tonantsitsij inixkopinka iuan kitlatiaj tlauli. Ipan tlaixpamitl motlalia tlauijtololi o tlauijtoli tlen mochiua ika ojtlatl. Ojtlatl keuak se tomauak iuan uajkapantik akatl; ikuayo motekiuia iuan ika mochiua miak tlamantli.

Tlakamej kemaj kichiuaj tlauijtololi, kitekiuiaj tlatekoni tlen ika kitsontekij ojtlatl kej kinekij; nojkia, kitekiuiaj kuapetlatl tlen kichiuaj ika kuauitl ipetlayo iuan ika kiilpiaj tlauijtololi ixexelol. Teipaj kitlalanaj iuan kitlaliaj iixpaj tlakualuapaloni. Se tlauijtololi mochiua ika xixitlauak ojtlatl iuan kemantika mouimoloua kej se tlajko meetstli.





30 de octubre: adorno de los altares

En este día se pondrá el arco y se adornarán los altares. Durante todo el año, los nauas tienen sus nichos sobre una mesa dentro de su casa. Generalmente ahí colocan velas e imágenes de diferentes santos. Sobre este altar se monta el arco, cuya estructura base se elabora con otate, que es un tipo de carrizo grueso y alto, y su tallo se emplea inclusive para construir casas.

Los hombres se encargan de construir esta base. Usan machetes para cortar el otate al tamaño adecuado y un hilo natural, hecho a base de una palmilla seca, que sirve para amarrar las diferentes piezas que formarán la estructura, la cual se levantará y colocará frente de la mesa. Los arcos pueden rematar en bordes rectos o curvos, como media circunferencia.



Tlachijchialxiuitl / Palmilla



Kemaj kuali kiilpitokejya tlauijtololi iixpaj uaplatlakualoni, uankinoj peuaj kichijchiuaj o kixochitiaj. Achtoui moilpilia nochi iixpaj ika tlachijchialxiuitl. Ijkinij kichiuaj: moilpia ipan tlauijtololi tlachijchialxiuitl ika itsinkuayo echkapaj iuan ixuiyo tlapojtok uajkapaj. Ijkinoj tlauijtololi tlen mochijki ika ojtlatl nesi mopiiktok ika tlachijchialxiuitl.

Teipaj, ipan tlachijchialxiuitl moilpia sempoualxochitl iuan kuapelechxochitl. Kemantika nojkia motekiua xokopaltik o istaktik oloxochitl (ni xochitl nesi keuak se kuekuetsij olotl). Xochitl moilpia ika tlatskintli iuan motekpana se iuan se, achtoui sempoualxochitl, teipaj kuapelechxochitl. Kemantika, nojkia motekiua sitlalxochitl o xochipopochkomitl tlen moxinepaloua ika apachtli iuan monamaka ipan tiankistli.

Namaj kena eltojka tlauijtololi iuan tlauel ipatij pampa kinextia iluikak, iuan xochitl kinnextia sitlalimej, iuan nochi ni tlamantli sentika kinextia semanauak iuan iluikakaltenkuauitl kampa kala-kisej mijkatsitsij tlen techpaxalookij.

Chantli tlen mochijki ika ojtlatl / Casa elaborada con oate

Cuando la estructura está fija frente a la mesa, entonces se comienza a adornar el arco. Primero se cubre todo el frente con palmilla; para lograrlo la palmilla se irá amarrando a la base con el tallo hacia abajo y la hoja abierta hacia arriba, así la estructura de otate quedará cubierta.

Posteriormente encima de la palmilla se atan flores de *sempoualxochitl* y garra de león. En ocasiones se emplea también *oloxochitl* (flor que parece olote, de tamaño diminuto, y de colores guinda y blanco). Las flores se amarran en racimos y se colocan alternadamente. A veces, también se emplean estrellas o sahumeros tejidos con palma, que se venden en las plazas.

Ahora sí el arco está listo y es muy importante porque representa al cielo; mientras que las flores simbolizan las estrellas. Y todos estos elementos en conjunto refieren al universo y a la puerta cósmica por donde entrarán los difuntos a visitarnos.

Tlaujtololi kipiiktok ika tlachijchualxiuitl /
Arco envuelto con palmilla





Itsalaj tlakualuapaloni, tlen namaj eli tlaixpamitl, ipan tlalchi kitlaliaj nochi tlen amo atik kej xokotl, tlapalchikiuitl (tlen siamej kitekiuj kemaj tlaik-pouiaj) iuan tlen tsopelik. Iuan ipan tlaixpamitl kitlaliaj tlakuali, chokolatl, iuan miak tlamantli tentlasiuistli tlanekkalakili tlen kichiuaj ika kamojtli iuan ika kuaueyojtli.

Inakastlaj xochitlauijtololi motlalia se kuatoopiili tlen mochijtok ika se yajmaxtik ouatl. Kuatoopiili tlen ika mijkatsitsij mopaleusej ipan ojtli ☸

*Sempoualxochitl iuan kuapelechxochitl /
Sempoualxochitl y flor de garra de león*

En el suelo, debajo de la mesa, que ahora es el altar, se colocan la fruta, las canastas de colores (que emplean las mujeres para cargar objetos en la cabeza) y los refrescos. Mientras que encima de la mesa se distribuyen la comida, el chocolate y muchos tipos de conservas, que se elaboran con camote y con *kuaueyojtli* (fruto pequeño de pulpa blanca).

A un costado del arco, se recargará un bastón elaborado con una caña entera. Éste se cree será empleado por los difuntos para apoyarse mientras caminan ☼



*Sitlali tlen mochijki ika uakxiuitl /
Estrella elaborada con palma*



Ipan sempouali iuan majtlaktli iuan se tonatij octubre meetstli: mochiua epatskali iuan chijchikili

Kualkaj, ika youatsinko, mochiua ajuiak tlakuali tlen itookaj epatskali. Ni tlakuali kipia xoxouik chichimeketl, ajolij tlatixtli iuan chili. Ni epatskali kichiuaj iuan kimanaj tlaixpaj tlen ax kipiaj tomij iuan ax uelij tlamiktiaj.

Ipan ni tonatij nojkia tlamiktiaj: tlakamej kinmiktiaj pitsomej iuan siamej, piyomej. Achtouj sanilouaj iuaya Totlalnantsij kemaj tlamiktiaj; kii-
jliaj: “Totlalnantsij, ta titechmaktilijtok tlapialmej pampa ika innakayo kuali timotlamakasej iuan kuali timoisfaltisej. Teipaj, kemaj timikisej ika tonakayo nojkia timitstlamakasej.” Teipaj, kemaj kiltaskamatilijkeja Totlalnantsij, kinmiktiaj piyomej iuan pitsomej. Kemaj kinmiktiaj piyomej, kinpanoltiaj ipan atl tlen molontikaj iuan teipaj kinuiuitlaj. Teipaj, kitejteki iuan kipajpaakaj piyonakatl.





31 de octubre: se guisan *epatskali* y tamales

Temprano, por la mañana, se prepara un delicioso guiso que se llama *epatskali*. Éste se elabora con *chichimeketl* (tipo de frijol en vaina), y ajonjolí y chile molidos.

En este día también matan animales: los hombres sacrifican a los cerdos y las mujeres, a los pollos. Cuando los nauas sacrifican para alimentarse primero hablan con la madre Tierra; le dicen: “madrecita Tierra, tú nos has dado a los animales para que con su carne nos alimentemos y nos desarrollemos bien. Después, cuando nosotros muramos, con nuestra carne también te nutriremos”. Una vez que se agradece a la madre Tierra por el sustento dado, se degüellan los pollos y los puercos. En el caso de los primeros, de inmediato se pasan por agua hirviendo para desplumarse. Al final la carne se corta y se lava.



Tlen motekiuia

- Xoxouik chichimeketl
- Atl
- Ajolij
- Uakchili
- Xonakatl
- Alajuenoj
- Istatl tlen moneki

Epatskali

Kenijkatsaj mochiua

1. Xijtlapana iuan xijmana chichimeketl ma moloni.
2. Ipan komali xixixka ajolij iuan uakchili. Teipaj, sentika xijtisi ipan metlatl iuan ma eli keuak kuechtik tixtli.
3. Kemaj chichimeketl iksitojka, xijmanelo iuaya ajolij tlatixtli.
4. Nojka xijteekili achitsij atl pampa moneki tlakuali elis tetsaktik. Xijtlaluili xonakatl, alajuenoj iuan istatl kej ta tijnekis.
5. Ma moloni se achi iuan teipaj xijtemoui.

Tlakualchiuani: pilnana Verónica Martínez.



Ingredientes

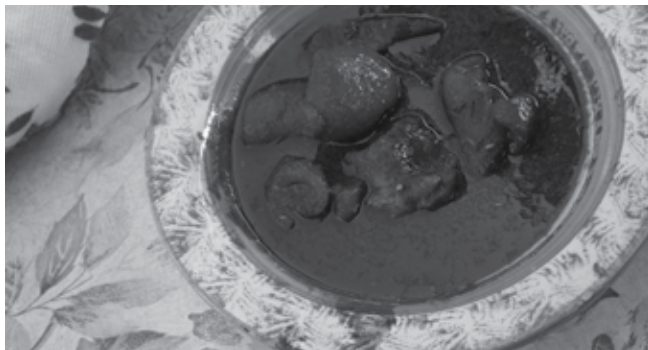
- *Chichimeketl* tierno
- Agua
- Ajonjolí
- Chile seco
- Xonakate
- Hierbabuena
- Sal al gusto

Epatskali

Modo de preparación

1. Desvaine y ponga a hervir el *chichimeketl*.
2. Tueste en el comal ajonjolí y chile seco. Después muélalos en metate hasta lograr una pasta tipo mole.
3. Cuando los frijoles estén cocidos, incorpore la pasta de ajonjolí y chile.
4. Agregue también, muy poca agua para que el guiso quede espeso, xonakate, hierbabuena y sal al gusto.
5. Deje hervir un poco más y retire del fuego.

Cocinera: doña Verónica Martínez.



Pitsotlakuali / Guiso de puerco



Epatskali / Epatskali

Tlen achtoui tonatij, ika tlayoua, momana nexkomitl pampa monekis tixtli tlen ika mochiuas chijchikili; achtoui mooya sintli iuan teipaj momana nexkomitl (ni chachapali san motekiuia kemaj kichiuaj nextamali) tlen kipia tenextli iuan atl tlen moloniya. Uankinoj moteemilia sintli iuan mote-mouia nexkomitl.

Tlauel ouij tekintl kemaj se toaui tisi pampa moneki miak tetilistli: ipan metlatl se toaui achtoui tloxamanis, teipaj tlaompouis iuan ipan itlamiyaj tekintl tlakuechos. Tlaj ya tlaxkalos o tlaxkalchiuas, uankinoj tlatejteekas iuan teipaj tlakuajkuapas ipan komali. Axkanaj nochipa tlaxkalouaj ipan ni tonatij pampa ipan Mijkailuitl tixtli ya tlauel moneki.

Kemaj siuamej tlakualchiuaj, tlakamej yauij milaj kontekij pajpatla iuan iksotl. Ika pajpatla mopii-kis chijchikili iuan ika iksotl moilpis.

Ipan ni tonatij san mochiua kuekuetsitsij chijchikili pampa san ualasej konemijkatsitsij. Yeka, nojkia ipan xochitlauijtololi motlalia yejyektsij iuan yankuik pestetl tlen konetsitsij mokentisej. Nojkia moilpia iuan mouiyonia konemijkapantsij o kuakokonetsitsij ☸

Un día antes, por la noche, se prepara el nixtamal (masa para los tamales); primero se desgrana el maíz y después se coloca en el nixkón (olla que sólo se emplea para prepararlo) la cual debe contener cal y agua hirviendo. Entonces se agrega el maíz y después se retira del fuego.

El trabajo de moler el maíz es muy difícil porque se requiere bastante fuerza: por medio del metate una señora primero triturará el maíz, después lo repasará y al final obtendrá masa fina. Si ella hiciera tortillas, entonces las echaría y las voltearía en el comal. Usualmente no se hacen en esos días porque es la Fiesta de Muertos y se requiere masa para los tamales.

Mientras que las mujeres nauas se dedican a guisar, los hombres salen al monte a recoger hojas de plátano e izote. Con las hojas se envolverán los tamales y con el izote se amarrarán.

En este día se preparan tamales diminutos porque sólo vendrán los muertos chiquitos; también, en el arco, se colocan diferentes tipos de ropa chiquita, hermosa y nueva. Y se amarran y se cuelgan panes en forma de niños pequeños ☸



Chijchikili / Tamales



Sintli tlen ika mochiuas nextamali / Maíz para nixtamal



Tlen motekiuia

- Tixtli
- Xijtomatl
- Uakchili
- Xoxouik chichimeketl
- Pitsonakatl iuan piyonakatl
- Pajpatla
- Istatl tlen moneki

Chijchikili

Itekpajaj kenijkatsaj mochiua

Kemaj mochiua tixtli:

1. Xijmanelo tixtli ika istatl iuan ika tlachiajkayotl.

Kemaj mokuatlalialia nakatl:

1. Xijtlapana chichimeketl.
2. Xikixka xijtomatl iuan uakchili ipan komali. Xijmola iuan ma eli tetsauak chili.
3. Ipan se ueyi xikali, xijmanelo chili, chichimeketl iuan nakatl.
4. Xijtlaluili miak istatl. Chili moneki elis poyek; majatsaj, chijchikili amo momachilis poyek kemaj iksisa.

Kemaj mopiiki tamali:

1. Xijtlekueto pajpatla, elis yamanik iuan uelis mokuelpachos.
2. Ipan se achi pajpatla, xijtlali se achi tixtli.
3. Xijtlali se achi nakatl ika chili iuan chichimeketl.
4. Xijpiiki iuan xikilpi chijchikili ika iksotl.
5. Xijpejpechti se ueyi chachapali ika kotoktsitsij iuan pitsauak kuauitl iuan xijteeka atl. Teipaj xijteema chijchikili iuan ma iksi ika miak atl.

tlakualchiuani: pilnana Gonzala Hernández.



Ingredientes

- Masa de maíz
- Jitomates
- Chile seco
- *Chichimeketl* tierno
- Carne de puerco y de pollo
- Hojas de plátano
- Sal al gusto

Tamales

Modo de preparación

Para preparar la masa:

1. Mezcle ésta con sal y manteca.

Para preparar la carne:

1. Desvaine *chichimeketl*.
2. Toree en el comal los jitomates y los chiles secos.
Y muélalos para preparar una salsa.
3. En una bandeja grande mezcle el *chichimeketl* y la carne.
4. Agregue mucha sal. La salsa sabe salada; sin embargo, los tamales no se sentirán salados cuando ya estén cocidos.

Para envolver los tamales:

1. Pase las hojas de plátano por el fuego para que se ablanden y puedan doblarse.
2. Sobre un pedazo de hoja de plátano coloque un poco de masa.
3. Agregue una porción de carne con chile y *chichimeketl*.
4. Envuelva y amarre con izote el tamal.
5. En la base de una olla coloque trozos delgados de madera y agregue agua. Acomode los tamales y póngalos a cocer.

Cocinera: doña Gonzala Hernández.



Ipan se tonatij noviembre meetstli: asij konemijkatsitsij

Kualkaj mokaki topontikaj kouetej pampa iksijka chijchikili. Ika paakilistli, kualkaj mokua chijchikili ika chokolatl, kajfej o atoli. Konemej yolpaakij pampa mokentiaj yankuik inpilpeste.

Mochiua xochiojtli ika sempoualxochitl ixochipetlayo. Sekij toauimej kichiuaj xochiojtli ika youatsinko; momajitouaj kemaj kitepejtiyauij xochipe-tlatl, kipeualtiaj xochiojtli kaltenoj iuan kitlamiaj iixpaj xochitlauijtololi. Ni xochiojtli tlauel ipatij pampa ika ya mijkatsitsij asisej tlaixpamitl; kitokiliaj xochiojtli iuan ijkinoy amo mokuapolouaj.

Ika tiotlak mochiua ueyi chijchikili pampa tonilis asisej uejueyij mijkatsitsij. Ni chijchikili mela-uak ueyi pampa mochiua ika se yajmaxtik piyo o ika se yajmaxtik pitsotl itsontekoj. Chijchikili ika tlen yajmaxtik piyo kinuentiaj teetiotajuaj iuan teemontajuaj.





1 de noviembre: día de los difuntos pequeños

Temprano se escucha que truenan los cohetes porque ya se cocieron los tamales. De inmediato se almuerzan con chocolate, café o atole. Los niños están felices porque estrenan ropa nueva.

Se hace el camino de flores con pétalos de *sem-poualxochitl*. Las señoras de la casa lo elaboran por la mañana: oran mientras van regando los pétalos de afuera de la casa hacia adentro y así terminan el sendero de flores frente al altar. Este camino es muy importante, ya que por medio de él los difuntos llegarán al altar: es su guía para no perderse.

Por la tarde se preparan los tamales grandes porque al día siguiente llegarán los difuntos mayores. Éstos son enormes ya que se elaboran con un pollo entero o con una cabeza completa de puerco. Los tamales de pollo entero se ofrendarán a los padrinos y a los suegros.



Tlatsotsonanij / Músicos

Ipan xochitlauijtololi kitlaliaj yankuik pestetl tlen tlakamej iuan siuamej. Nojkia kitlaliaj tlaman-tli tlen ika mochiua tekittl kej tlatekoni, *azadón*, morral, tlapalchikiuitl iuan kuachikiuitl. Nanamej mokentisej yankuik iuan yejyeksij kechtlaitsomitl iuan kueyitl ika miak tlapaali; tlakamej moken-tisej yankuik pestetl, kotomitl, iuan motlaluilisej yankuik kaktli.

Nojkia, ipan kalixpamitl motlalis se kuekuetsij uentli. Kimanaj ipan se ikpali o kuakajoj se polato ika se o ome chijchikili, chokolatl ipan se xalaj iuan atl. Iikaj ikpali, moketsa se kuamapeeli tlen ach-toui mokualtlalijki ika sempoualxochitl. Ni piltla-ixpantsij momaktilia mijkatsitsij tlen axakaj kin-manilijki tlauntilistli iuan pampa moneki ma amo mokuapakaj ika ax tlen inmako.

Ika tlayoua iuan echka ika kualkaj tikalpanoti-nenkej pampa nochi kinekiyayaj kiukasej tlatso-tsontli kampa intlaixpaj. Nochi kinekij kinuikilisej tlatso-tsontli mijkatsitsij tlen ika ma yolpaakikaj. Yeka kinsentiliaj tlatso-tsotsonanij iuan iniuaya kalpa-notinemij chinanko. Kemantika uikaj ipan se o ome hora uikayotl tlen tlauek kiamatiyaya mijkatsij ☸

En el arco se coloca ropa nueva para hombres y mujeres. También se agregan herramientas de trabajo como machetes, azadones, morrales, canastas. Las señoras estrenarán hermosas blusas con bordados y faldas coloridas; mientras que los hombres usarán pantalones y camisas hechas de manta, y zapatos nuevos.

Además en el patio de la casa se colocará una pequeña ofrenda: sobre una silla o un cajón de madera se depositan un plato con dos o tres tamales, chocolate y agua. Detrás de la silla, de pie, se levanta una cruz previamente adornada con *sempoualxochitl*. Este pequeño altar se ofrenda a las almas sin familia para que no se vayan con las manos vacías.

Esa noche y la madrugada siguiente se lleva música a los altares. Todos añoran dar alegría a sus difuntos para que estén contentos. Por eso reúnen a los músicos y con ellos recorren el pueblo de casa en casa. A veces interpretan durante una o dos horas las canciones que más gustaban al ausente 🌸



Kuamapeeli / Cruz



Ipan ome tonatij noviembre meetstli: asij tlen uejueyij mijkatsitsij

Ipan ni tonatij, nimantsij meuaj iuan tlauei yejyektsij mokuatlalaj pampa semiluitl iuan ika tlayoua nochi kinpaxalouaj inteeixmatkauaj iuan nochi mochijchikiluij.

Toauimej motlaluiliaj se kuaatsoyouali iuan ika kiikpouiaj se yejyektsij tlapalchikiuitl kampa ki-uikaj ueyi chijchikili. Tlakamej, ika se mekapali o kuaaixkuayoktli, kimamaj inkuachikij.

Kemaj asij ininchaj teetiotajuaj o inteeixmatkauaj, achtoui kitlajpalouaj tlaixpamitl, kitlatiaj se tlauii tlen kitlaliaj ipan tlaixpamitl iuan tlatsikuiniaj iixpaj Totlalnantsij. Pampa ya techtlamaka, yeka nauamaseualmej kitlepanitaj iuan kikualitaj, yeka achtoui kiuentiaj se achi tlen kionisej.

Teipaj nochi kalakij kalijitiko; teetiotajuaj tlauei ajuiak kintlamakaj intiokoneuaj ika chijchikili, pansij iuan kajfej. Ajkia teetiokonej kinpaxaloua itio-





2 de noviembre: día de los difuntos mayores

En esta fecha, todos se levantan muy temprano y se arreglan pronto porque durante todo el día irán a visitar a sus familiares para ofrendarse tamales entre sí.

Las mujeres suelen ponerse una rodela de tela en la cabeza y cargan una hermosa canasta de colores donde llevan los tamales grandes. Los señores, con un mecapal, trasladan su canasto en la espalda.

Cuando llegan a casa de los padrinos o de los familiares primero saludan al altar, después encienden una vela, que se coloca en él, y finalmente brindan a la madre Tierra. Debido a que es la Tierra la que nos provee de sustento y de un lugar para habitar, los nauas le muestran gran respeto y reconocimiento: se le ofrece el primer trago de la bebida que se va a consumir vertiendo un poco de ésta sobre ella.



tajuaj, teetiotajuaj kinmaktiliaj intiokoneuaj tlapialmej o kemantika tomij. Tlen teetiotaj o teetionaj kinselia itiokoneuaj pampa inijuantij kinuikiliaj ueyi chijchikili. Melauak, kemaj akajya teepaxaloua moneki ma tlakua iuan ma kikua nochi o se achi tlen kimaktiliaj.

Se paxalouani tlen amo eua maseualchinamitl, majatsaj axtlej kiiijliaj, moneki ma kiseli tlakualistli pampa ijkinoy kiitasej ni tlakatl teetlepanita iuan teetlaskamatilia; tlaj ax ijkinoy kichiuaskia, uankinoy maseualmej amo kikualitasej.

Ipan ni tonatij nojka kinonpaxalouaj inpilmij-katsitsiuaj kampa mijkatlali, tlakualtlaliaj kampa tooktok mijkatsij iuan kiyektlaliaj ika xochitl iuan kitlatiaj tlauli; nojka kimanaj tlakualistli iuan ki-uikaj tlatsotsontli pampa kinekij ma kuali itstokaj iniuaya mijkatsitsij tlen kinpaxalouaj san ipan nopa tonatij ☸

Xochitlauijtololi / Arco

Todos entran a la casa. Y los padrinos ofrecen tamales, panes y café, muy sabrosos, a sus ahijados. Quien es ahijado visita a sus padrinos; ellos suelen regalarles animales domésticos y, en ocasiones, dinero. Y quien es padrino o madrina recibe a sus ahijados, quienes les llevan tamales enormes. En cada visita es importante aceptar las bebidas y alimentos que los dueños ofrecen a sus invitados.

Como visitante externo y ajeno a la comunidad, se comprende que aceptar los alimentos demuestra respeto y agradecimiento por la cortesía mostrada; rechazarlos se considera un desaire y provoca que no haya confianza para el que declinó la invitación.

En ese día también se acostumbra ir al panteón a visitar a los difuntos. Limpian las tumbas, las adornan con flores y prenden veladoras, llevan música para pasar un rato agradable con los difuntos que vienen a acompañarlos sólo ese día ☸



Xochitlauijtololi / Arco

Bibliografía

Amoxtli tlen moijitak

- Hernández, Severo, *Totlajtolpialis. Diccionario nauatl-castellano (variante de la Huasteca veracruzana)*, UACM, México, 1997.
- , *Curso de Nauatl Actual III Nivel avanzado (Variante Huasteca Veracruzana), Itlamiyaj pamitl nauatlamachtlistli (Huaxtekapaj nauatlajtoli)*. Número de registro en Indautor: 03-2011-12081-1071000-01, México, 2011.

