

S I T I C N E Q U I S

C H I J L I

N I G A J O N O '



SI QUIERES CHILE, AQUÍ HAY

por

Lázaro Hernández Bautista

S I T I C N E Q U I S

C H I J L I

N I G A J O N O '

SI QUIERES CHILE, AQUÍ HAY

por

Lázaro Hernández Bautista

Publicado por el
Instituto Lingüístico de Verano
en coordinación con la
Secretaría de Educación Pública
a través de la
Dirección General de Educación Extraescolar
en el Medio Indígena
México, D.F.
1972

El autor de este libro es un hablante del idioma mexicano del municipio de Mecayapan, Veracruz.

El presente folleto se ha publicado con el deseo que la gente de Mecayapan sienta un genuino placer al leer en su propia lengua estas palabras sobre un tema tan conocido como es el chile, esa legumbre que le da un agradable sabor picante a cualquier comida, por humilde que sea.

En sus páginas se encuentra la descripción de nueve variedades de chiles conocidos en la región, la forma en que se utilizan, y cuáles son las características especiales de cada variedad.

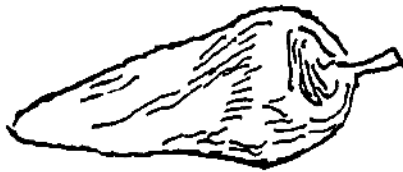
Por ejemplo, la descripción que se encuentra en la página 6 dice:

"Chile Gordo. Mide entre 9 y 10 centímetros de largo aproximadamente. Es muy bonito y carnoso y no pica. Además, cada vez nos gusta comer más y más. Esos círculos que se ven en la punta tienen un huequito en medio, en donde estuvo la flor. Adentro de la carne tiene pocas semillas, como para hacer salsa de tomate y cebolla."

Achil

Inín chijli tiquitaj san quen iga ono' ajacaltito'. Quipiá can cocolochti', patachti' este esquinado.

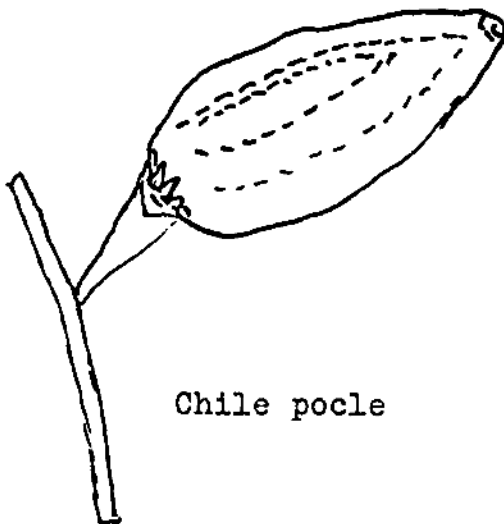
Inin chijli quimaca más sabor la comida. Ayá' pox coco'. San quén ticnequis ticuaj. Es igual ticuaj ta-íxcal, ticuaj tamánal, cualquiera clase de forma ticuaj. También mitz-conveniroyhua xicua picuegayo. Todo qui-ajasi.



Achil

Chile pocle

Chile pocle huel ticuaj san quén nesis. Huelitis ihuan caldo de pescado o cualquier clase de comida. También todo qui-estarohua no si ticuaj picuegayo. Huelitis xictalili ihuan ticmachilij que sí es bueno. ¡Amo xicdudarohuili, xicchihua de prueba!



Chile pocle

Tecpínchil

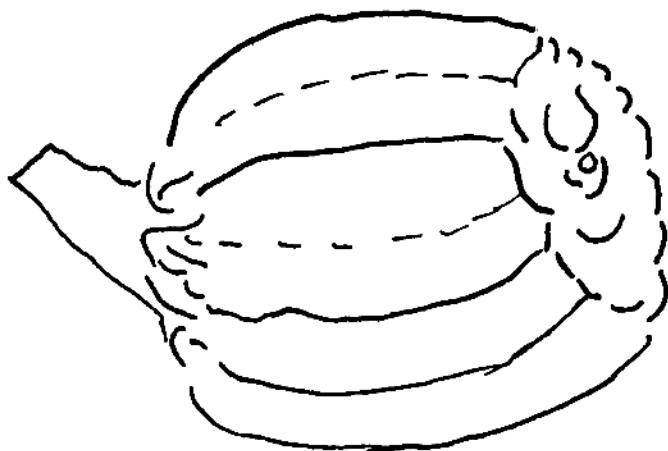
Tecpínchil tiquitaj cua' séligo este chico-asolti' pero cua' yocsi parejo chilihui noyan can quipiá itaquilca. Pero infn sí mo-cambiarohua el sabor este quen xojya'. Pero todo no hueliti servirohua para mesa.



Tecpínchil

Papachoj-chijli

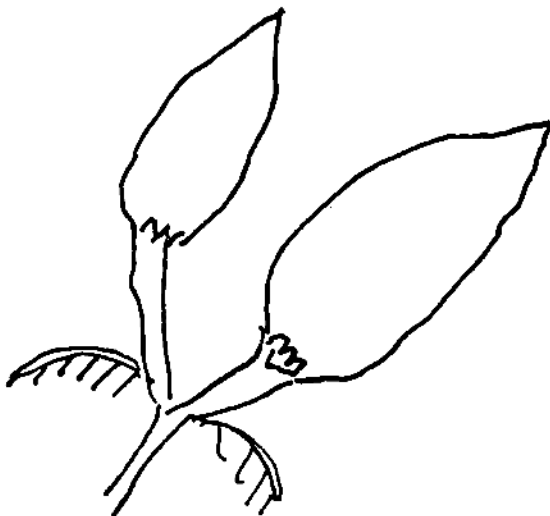
Infn papachoj-chijli yahualti'. Ihueyacca. quipiá de 9 a 10 centímetros. Bonito, tilac-ti' inacayo, ihuan ayá' coco'. Más bien iga ticuaj ticye'matij. Ticnequij iga más maono. Yej tiquitaj ipan ipunta este yajyahualti', ompa tajcoyan can onoya ixochiyo este xi'huo-coti'. Alintzin quipiá iyol. Huelitis ticuaj ihuan toma', sea ihuan cebolla.



Papachoj-chijli

Chile serrano

Chile serrano también nesi diferente pero es lo mismo. Huelitis ticuas quen iga tej ticnequis. Huelitis ticuaj guisado con cualquier clase de comida. Más mitzmayantiá, pero anca más bien porque chijli quimaca ayuda el estómago.



Chile serrano

Topóichil

Inín chijli pox coco', iga ayá' nacayoj.
Quipiá puro íyol. Inón íga ticmachiliáj pox
fuerte. San quen tiquitaj hueyacti'. Icuá'
ticualiga gana iga ticuajnequi, ticnequi yej
quey tití' iga más mitzconsolaroj porque el
estómago quitajtani yej quiconsolarohua, ihuan
tiene que ticmaca.



Topóichil

Mimílchil

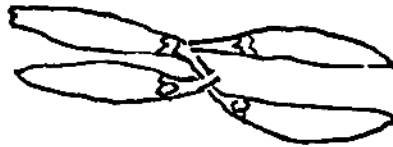
Inín mimílchil alimpatzin. Tiquitaj quen meramente cua' aya yocsi quen se itaquilca capej, ijconpa iga este quen xoxocti'. Muy bueno ticuaj en salsa con tomate con cebolla con lo que sea de cualquier de comida.



Mimílchil

Ista'cuájchil

Inín ista'cuájchil muy bien anquixmatij. Este cuatro cada ixi'cuayotzitzin can mendosenarohuaj. Huel mitzservirohuaj para la cocina y para toda la familia, de todo lugares en el campo y también huel anquidurarohuaj de muchos meses este cua' ay' it tiempo. Pero amejhuan anquipiáj. Pero para durar es necesario mamomana primero ihuan ista' y después mamotoyahuili inón icocoxca. De nuevo sej iyayo, iga inón sí ihuan ahuaquis. Después iga ahuaqui mamóquiya ipan casuela, neman-jocox-tecol mamoiwilacatzojto iga cuapaleta este que huaquis bien, xamochihuis. Mitzgustaroj porque ay' coco'. Ijcón huel ticpiás para mucho días.



Ista'cuájchil

Xoxo'cuájchil

Inín xoxo'cuájchil tiquitaj quen áchisan ista'-cuájchil pero más achi yajyagapitzacti'. Inín si iga tictancuaj este tonacas titica ihuan este pan toyá' hui' ixojoyaxca iga pox coco', ihuan toyix tachaqui toíxa', ihuan este teyojoyomotza pan tonacas. Este niga nicojasi quén manimitzmela'-tenquixtili quen se quiparecerohua iga maquicua. Nicmachiliá quiپیجyaya pan noya' pan nonoyan nicmachiliaya este quey tití' nonoyan.

Ayá' hueyi italaxtzin pero sí quihuaxanto' de varios olor. Quipiá pox grado. Toquechtan te-ijiyotamiá, ahuel timijneltiáj. Hasta te-tzicnoltiá no.

Con el fin pan inín chijli ono' varios cuentos. El único in chijli yej el gran afamado.



Xoxo'cuájchil

Investigadora lingüística:

Marilyn Minter de Wolgemuth
Instituto Lingüístico de Verano

Lengua: Náhuat del Istmo (Mecayapan, Ver.)

Dibujos: Lázaro Hernández Bautista

Edición de prueba de 10 ejemplares

se terminó de imprimir este libro
el día 15 de diciembre de 1972
en la
Casa de Publicaciones en Cien Lenguas
MAESTRO MOISES SAENZ
del
Instituto Lingüístico de Verano, A. C.
Hidalgo 166, México 22, D. F.