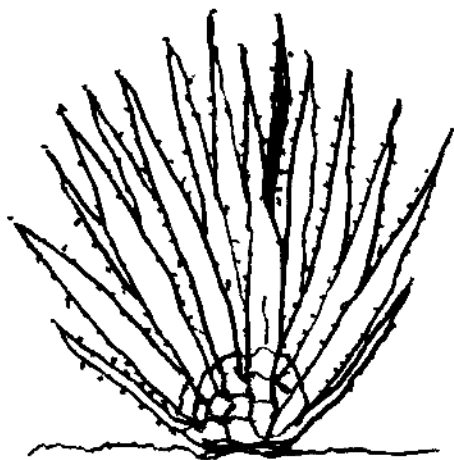


NA JAX JA'AC JUM JIC GU MAY NAP JUM VUA GU VIÑ



Cómo se prepara el maguey
para hacer el mezcal

Autor y dibujante:
José Trinidad Solís de la Cruz

INTRODUCCION

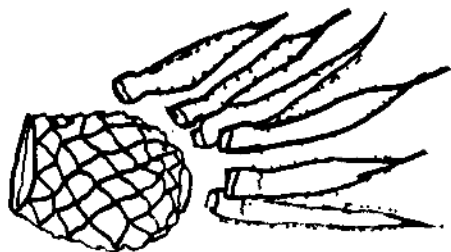
Este librito fue escrito e ilustrado por un habitante del Ejido de Santa Marfa con el fin de explicar de una manera muy sencilla todo el proceso de hacer el mezcal, desde el principio cuando cortan el maguey hasta el momento en que esté listo el mezcal.

El propósito del libro es interesar a la gente de esta región en leer, tanto su propio idioma como el español.

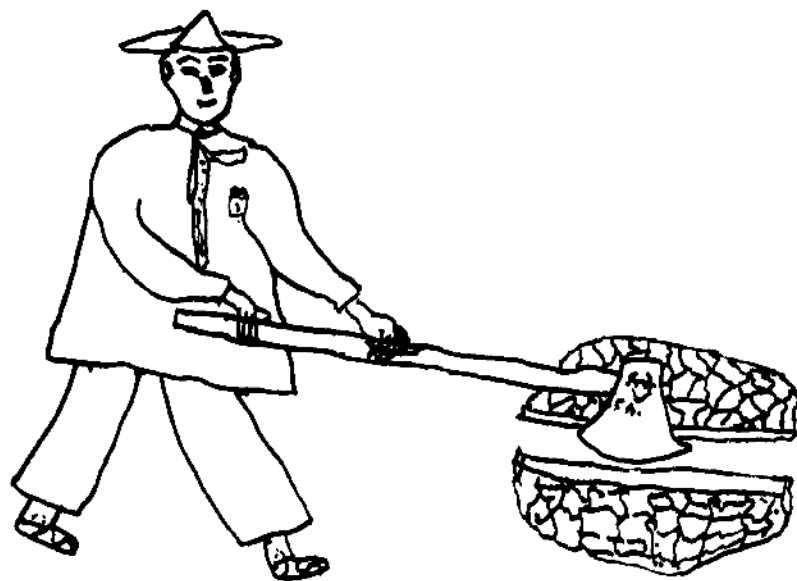
Publicado por el
Instituto Lingüístico de Verano
en coordinación con la
Secretaría de Educación Pública
a través de la
Dirección General de Educación
Extraescolar
en el Medio Indígena
México, D.F.
1976



Eya dyo gu' jai' dyit nam i'fx gu may.
Day nam va'yéra' guió va' no' mit va'yer
jica'am.

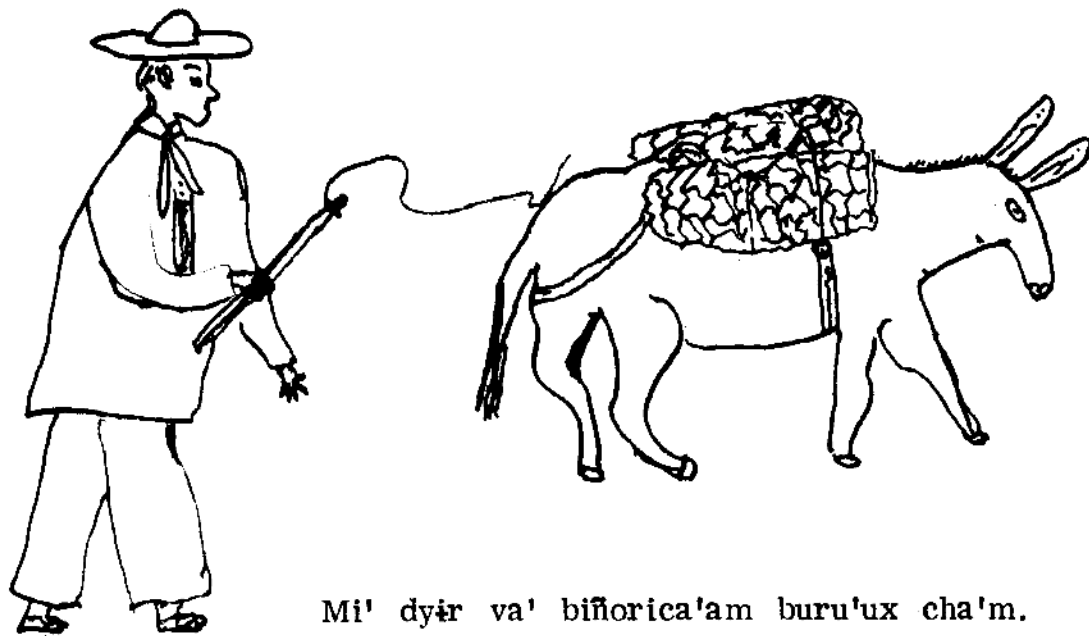


Algunas personas tienen sus propios
magueyes que cuando quieren hacer el
mezcal, los tumban y luego les cortan
las hojas.



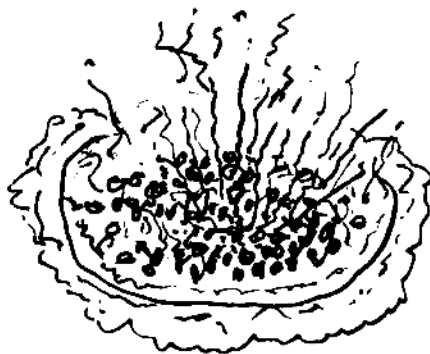
Guió va' no' mit vajcaj irvan tapna'am.

Cuando queda la pura cabeza sin hojas, la parten a la mitad.



Mi' dyir va' biflorica'am buru'ux cha'm.

Luego acarrean las cabezas en burros.



Jummu na pai' c̣ic gu ṭi'mcar vamamáya'am.
Cugu' primérojij nam mi m̄mda'am gu ṭi'mcar
jodday jam va' mi yovo'am damdir t̄icav gu
cu'a'.

Las llevan hasta un lugar donde hay un hoyo
hondo y allí las tatemán. Pero primero se
hace la lumbre en el hoyo con la leña abajo y
piedras encima.

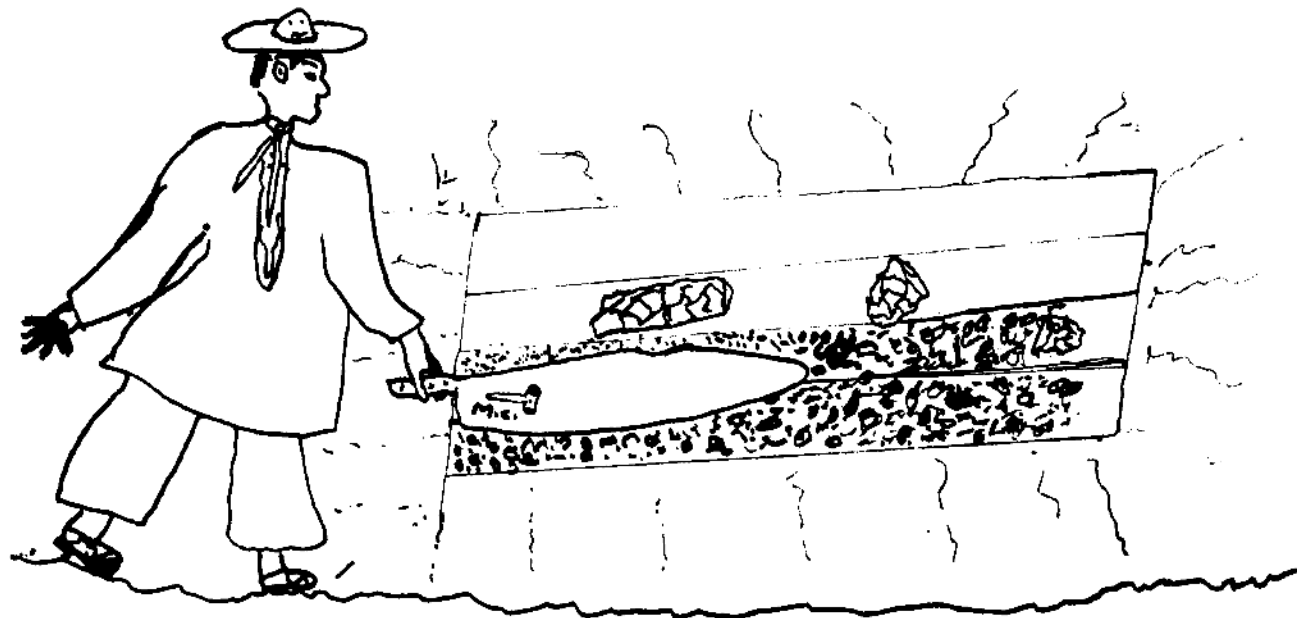


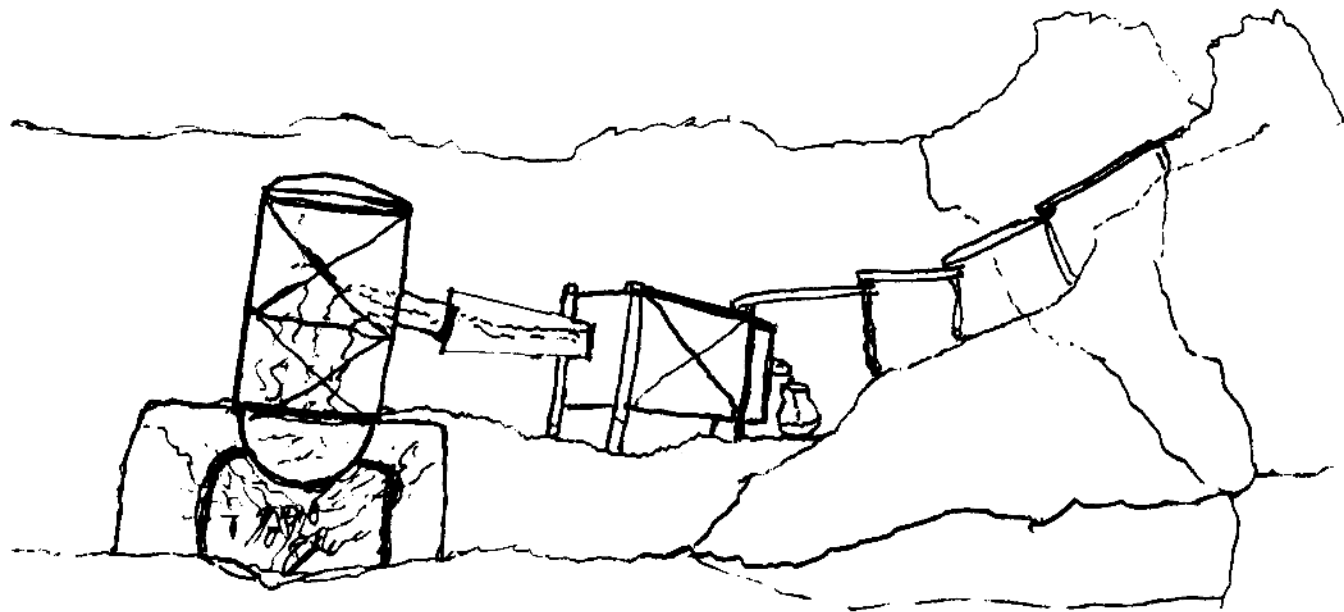
Na pai' cham pai' dir cacubisda'
nam va' mi' va'yóvo' gu may nax
máimca' na va' jix bai' báya'. Guíó
va' sai' cì'n nam ñña' enter dir na
va' cham mu vápquia' gu divir na
cham dirvata' gu may.

Cuando ya no sale humo,
entonces echan el maguey al
hoyo. Después lo tapan con
zacate para que no se le
meta tierra.

Guió va' mi' vadijáro'am vaic tanol na va' vabia'am jix
u'úamca'. Nam va' vasónvia' mu ja'ac pila t̄r va'ui'ica'am.
Guió va' vadijáro'am ma'n siman na ci'n vajj'ico'.

Lo dejan en el hoyo bien tapado durante tres días y cuando
ven que las cabezas del maguey ya están amarillas, las sacan
y las llevan a una pila y allí las cortan en pedacitos. Después
las dejan fermentar adentro de la pila y al cabo de una semana
el pulque ya está listo.





Nam va' vamimda' mu ja'ac orno tir na va' vatópoquia'.
Na va' vamíia' guió va' ji'iquim nam bai' ximimda' nam va'
ja'ac vatuvuá' na va' var viñca'.

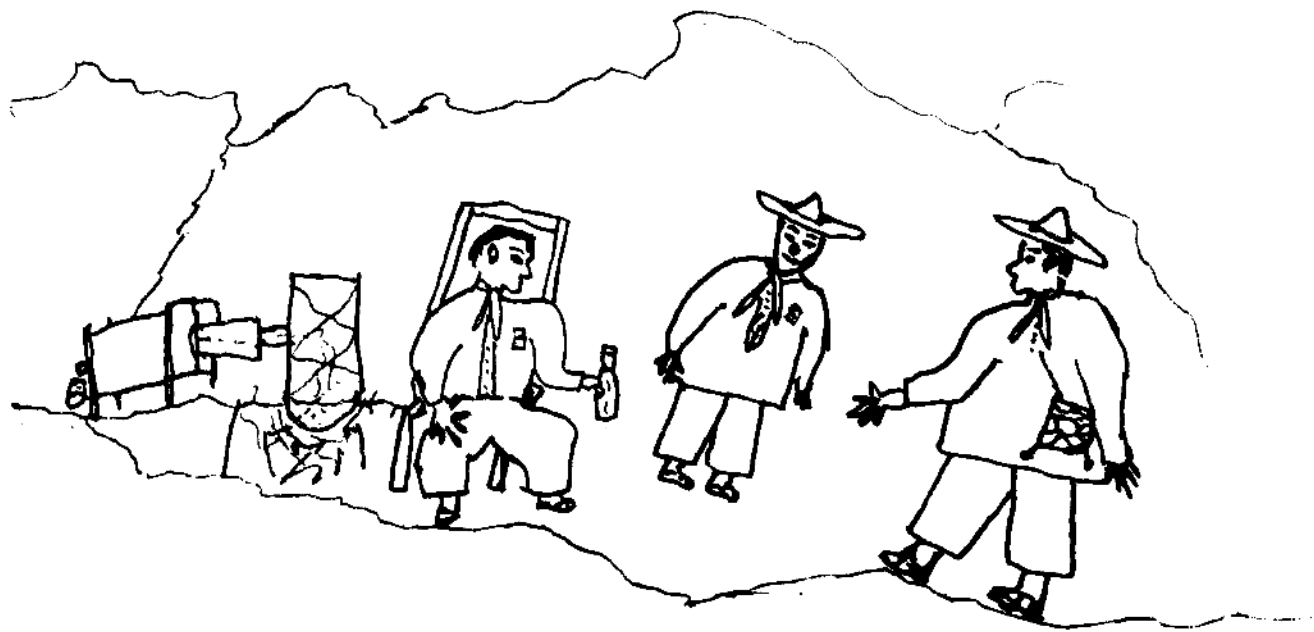
Hacen una nueva lumbre en un horno y allí ponen a hervir el pulque. Cuando el vapor empieza a correr por el tubo metálico, lo reciben en otro recipiente. Esto se repite varias veces y después vuelven a hervir el agua del mezcal en la cazuela. Lo dejan hervir hasta que empieza a correr otra vez el vapor y esta vez lo que sale es el mezcal puro.

Mi' va' güi' na jaroi' mi' chujuanda' no'ot ja'ac vatuvuáj
mi' vaji'aya'am va' gu jatcam nam va' vamaico'. Mi' va'
vajichu'a'aga'am jax ñam pix cá'ichdya' gu o'odam. Ja'apñi
ja'ac tumjuan ya' dyi Juctir mu ja'ap tatsav güi' nam
puchu'mca'm tujan nam jix max.

Ja'apñi daipui'.

La persona que hace este trabajo, cuando ya tiene el mezcal puro, lo vende a la gente que se reúne allí y se emborrachan. Cuando están tomados, les gusta platicar y contar todos sus problemas.

Así trabaja la gente que hace mezcal en el Ejido de Santa Marfa, en los lugares donde hace mucho calor.



**Idioma: Tepehuán del Sureste
Municipio de Mezquital, Durango**

**Investigador Lingüístico:
Tomás Willett S.**

edición de prueba

**Cómo se prepara el maguey para hacer el mezcal
en tepehuán del sureste y en español**
Q-5-6-709 México, D. F. 0.5C
1976

Esta edición de prueba consta de 50 ejemplares.

se terminó de imprimir este libro
el día 30 de junio de 1976
en la
Casa de Publicaciones en Cien Lenguas
MAESTRO MOISES SAENZ
del
Instituto Lingüístico de Verano, A.C.
Hidalgo 166, México 22, D.F.

