

Hue'cá E'carúgame Nehualíame Ju Imé (Hacemos Muchas Cosas con el Mezcal)



Hue'cá E'carúgame Nehualíame Ju Imé (Hacemos Muchas Cosas con el Mezcal)

Autor

Sr. Albino Mares Trías

Dibujos por

Sr. Albino Mares Trías

y

Srta. Susana Blight

**en el idioma tarahumara del oeste de
Bacusínare, Mpio. de Guazapares, Chihuahua
y en 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.
1972**

primera edición

**Hacemos Muchas Cosas con el Mezcal
en el idioma tarahumara del oeste de
Bacusínare, Mpio. de Guazapares, Chihuahua
y en español
2-008 México, D.F. 8C
1972**

Prólogo

Este libro fue escrito por un hombre de la región Oeste de la Sierra Tarahumara, del estado de Chihuahua, quien únicamente asistió quince días a la escuela; pero que ahora sabe leer y escribir, logrando esto casi por su propio esfuerzo. El presente libro es el primero que ha escrito, pero está preparando otros.

En este libro se presenta material de lectura para los que ya saben leer y escribir; y para los que aún no saben, puede servir para despertar en ellos el interés por aprender a leer. Además, es de gran interés antropológico.

La palabra “mezcal” está usada en este libro, como un término genérico que se refiere al agave, o maguey con el cual se hacen las diferentes cosas que en este libro se mencionan; y la palabra “maguey” es sólo el nombre que se da a una clase de agave. En otras regiones de México la palabra “mezcal” se refiere únicamente a la bebida que se extrae de la penca del agave.

Si usted ya sabe leer castellano, para leer el tarahumara del oeste con confianza y provecho es necesario conocer los nuevos sonidos que son representados por las letras “l” y “r”.

La “l” se pronuncia con la punta de la lengua volteada hacia atrás.

La “r” se pronuncia con la punta de la lengua también volteada hacia atrás y luego se suelta hacia el frente.

En el tarahumara hay una letra diferente del castellano, la oclusiva glotal (ʔ). Esta es una pequeña detención entre la palabra, como en la palabra “se'huá”, *mosca*; y en cambio la palabra “sehuá”, *flor*, que no lleva esa letra.

Don Burgess McGuire
Investigador Lingüístico

Imé Majíliame

Imé majíliame rijpulate me'teca rijpunáliame ju
rijpurá o'chéramete. Imé ojcome ta'mé ra'ígame
ju. O'tosá nalina abé ra'ígame canco tu.



Mezcal Tatemado

Corta el mezcal con una hacha vieja pegándole fuertemente. El
mezcal verde no sirve, porque cuando se asa sabe muy feo. En

Machétere siguiame ju sahuala. Balirá hue'lí nísaca, aregá arehua 'la siyócame nísaca. Hue ra'ígame ju balirá chigó.

A'ligue gancho eresa banagá ohuame ju bulítóchi. Muruca remígachi sebase ri'quibúliame ju. Ta umbásica gancho ma'chipá me'teca miná pápua.

Remiga na'yame ju be'á be'lí. Rahuelí culí mo'lime ju imé pachócasa bajchá huesagate. A'ligue culí mo'alíame ju amoba muchiáliame ju imé ma muchiasa racú o'póluga. Achalíame ju hue'é achalíame ju hue rachíniga.

Alé arelíame ju ocá rahué anahuí culí e'néniliame ju ocá ruco'e bilé rahué 'yúriga. Ta huasisaca ta huasígame nísaca che chigó siné mo'líame ju 'lico.

cambio el mezcal blanco sí es muy sabroso. Corta las hojas de la mata con un machete, pero si el quiote está muy verde todavía, entonces déjalo largo, no lo cortes todo. El quiote también es muy sabroso.

Cuélgalos en ganchos y ponlos en tu burro para que los lleves hasta donde está el horno. Cuando llegues allí descárgalos, y si no puedes sacar el gancho, corta la parte de encima y tirla.

Pon bastante lumbre en el horno durante la mañana, y al medio-día ya podrás tatemar el mezcal. Primero pon zoquete (lodo o barro) encima de las brasas. Encima de ésto coloca el mezcal, y enseguida hojas de palma. Por último debes colocar tierra y aplastarla muy bien. Así se deja durante un tiempo no menor de dos días. En la mañana del segundo día debes voltearlos, y dejarlos otro día más.

'Lico pe melénara e'néniliame ju alé sico 'la huasígame buyame ju.

'La huasígame buyásaca galírale o'tobógaru suhuábaga. Galírale a'pasa bajínbogru atónali gue'huarítili nerúsaca abiena bajímbogru.



El lenguaje utilizado en esta edición no está vigente pero es útil como antecedente de las ediciones posteriores

Si al final no están cocidos todavía, debes dejarlos un día más y sacarlos por la mañana. Con ésto será suficiente, y cuando estén bien cocidos, llévalos a tu casa, y cómelos con atole, o con esquites.



El lenguaje utilizado en esta edición no está vigente pero es útil como antecedente de las ediciones posteriores

Imé Suguí

Hue 'la huasisaca imé suguí nehualíame ínuru
'la tabilé chiquigólicame gayéname ínuru.
Ganahuachi ajchagá me'chó onogáruru ralámuli. Ma
bihuesa a'tabechi sahuéliame jutru abe guhuechímica
chinichi ajchagá sahuéliame jutru. Hua'lú sicolichi
ro'agá huasíame jutru. Alaregá rigá nocha
onogáruru alé sico ronome jutru gayéname caráraru.
Alé sico recútume ri'ligó ro'ésiga.

'A gayénacoba simiame jútruba rejosia. Bilé
tábiri nochániliscaba re'loe napínilisiga sunútiri
napínilisiga munítiri na'pónilisiga tegónilisiga
'yénilisigama. Hue'cá ralámuli ohuisa nocháliame
ínruruba.

Tesgüino de Mezcal

Si el mezcal está bien tatemado, se puede hacer tesgüino, y de esta manera no raspará al pasar por la garganta, sino que, sale bueno.

Se pone el mezcal ya tatemado en una canoa y lo machucan. Cuando ya está bien muchucado, lo cuelan primero con un guare (canasta), después con una tela para colar. Cuando la miel ya está bien colada, se echa en una olla grande y lo cuecen. Este es trabajo de la mujer. Cuando ya está bien cocida, lo echan en otra olla de boca ancha para que se enfríe, y cuando ya está frío se pone en una olla fermentadora y allí se le agrega trigo. Después se deja fermentar hasta que queda fuerte.

A'ligue alí resíbuca muchiga bajíliame jútruba.
Be'á bajíniliscaba rahuirí cho'quiame júte'e jaré.
Jaré alí bajime júte'e.

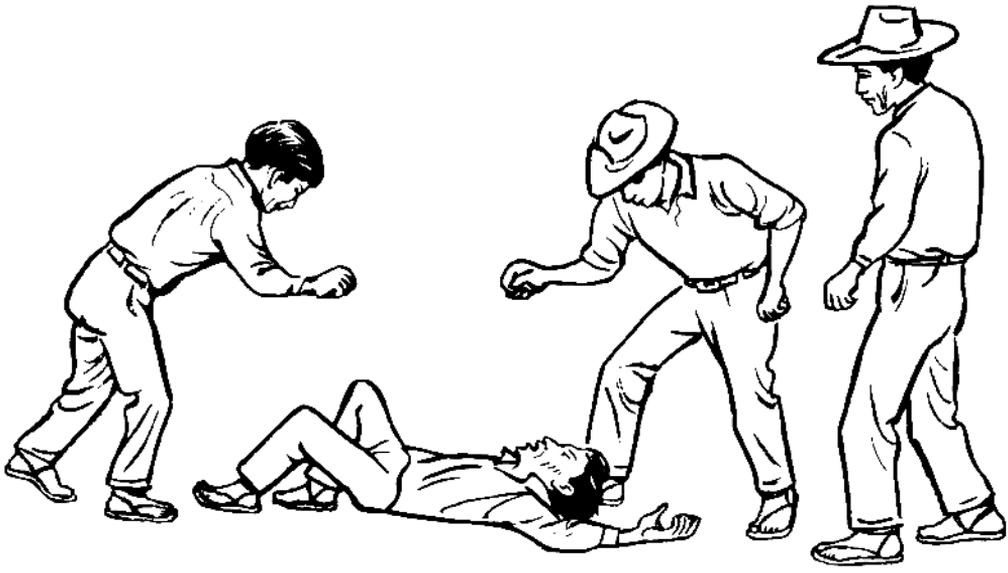
'Ligue ejté-gaca hue hue'cá ra'íchame jutru
ralámuli peca aprigá a'cabachi tabilé ricolí caca.
Peca 'me ganíriga ra'icha achiní ralámuli najtepália
boichimi ricúsaca hue ganíliga ra'íchame íniliruru
ralámuli suhuábagaca carúgame ra'icháliame jutru
anayahua umuchilia 'ya nerúgame ra'íchili.

Ajaré na'ahua achiníchine alaniáca. Alueca
tabilé 'la júcuru alaniaca pe remónesi oyériliame
alieti alaniaca.

Cuando hay mucho trabajo, como cuando es necesario desyerbar los sembrados de papa, maíz o frijol, o hacer cercas, se invita a mucha gente para que ayude, y después cuando es hora de descanso, al mediodía, toman tesguino. Esto es lo que hacen las personas que toman temprano. Pero hay otras gentes que toman por la tarde.

Cuando la gente ha tomado bastante, y ya están borrachos, se ponen muy platicadores y no están como cuando andan en su juicio, porque cuando no están borrachos no platican tanto. Cuando una persona no está borracha y va por un camino y se encuentra a otra persona, no platica mucho. Además cuando están borrachos les da por contar muchas cosas de las que sucedieron hace mucho tiempo.

Hay algunas personas que se enojan mucho cuando están borrachos, y eso no es bueno. Esos son pensamientos que mete el diablo a los que están borrachos.



El lenguaje utilizado en esta edición no está vigente pero es útil como antecedente de las ediciones posteriores

Imé Balirá

Imé balirá hue ra'ígame ju che chigó tucásiga basúsiga. Cajela bujesa amoba siparúsiga. 'Ligue basúhuagaru.

A'ligue caponi nehuásiga hue ajcágame umuchí chigó 'mi bamí. Imé 'yati rijpunásica ta'mé ajcágame 'ínili. 'Mi bamí rijpunásica hue 'la ajcágame umuchí.

Majísiga mesegoli nehualía, hue a'cá gayéname ju ajcágame. A'imbé bamunú go'á napiga gue'hualí bajímilia cobisi lóquilia napoga mahuechi. Cajela bujesa amoba a'ligue me'chosa nehualíame jutru cha'poli. 'Miná tabachi muchíaga huaquelíame jutru.

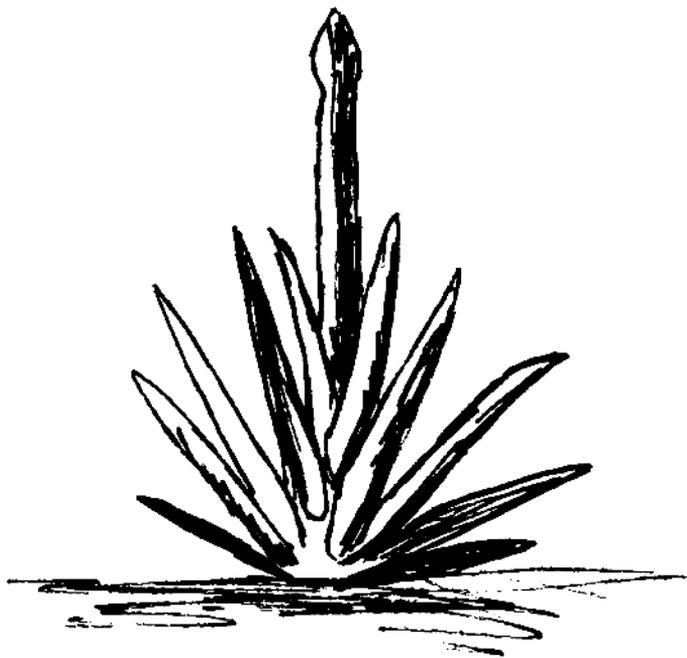
El Quiote del Mezcal

El quiote del mezcal también es muy sabroso, tatemado nada más o cocido. Pero para cocerlo es necesario quitarle la cáscara de encima.

Cuando se le quita el quiote al mezcal, éste queda capón, y entonces al año próximo el mezcal va a ser muy dulce, y ya va a estar listo para tumbarlo. Si se tumba el mezcal enseguida de que se le cortó el quiote, no va a saber bien. Es necesario esperarse un año, y así saldrá muy dulce. Se come cuando es la época de desyerbar maíz. Se come con esquiates y con pinole batido. Después de tatemar muy bien el quiote, se le quita la cáscara de encima, se machuca, y se hace una especie de tortillas gruesas. Después se ponen a secar sobre un tapanco.

Ralámuli ta rijpunánilisica balirá sehuá hue 'la
'íniliche remelia. Basusa pagósiga tabilé
chijquigóliquime 'ínili, tabilé chijpúgame. Hue
ra'ígame gayéname ju remé 'lico.

A'ligue imé sehualá hue go'yame rió Apórabo,
Bacusínari muchígame abiena chigó. Ma suhuame
ju sehuá tabilé raquéame ju. 'Ligue suá ralámuli.
Baquépuchi hue nerúgame ju imé. Sahuaroga a'sá
sehuagá.



Si no quiere cortar el quiole, puede cortar la flor para hacer
tortillas. Cociendo y lavando la flor no salen agarrosas ni amargas, y
la tortilla sale muy buena.

La gente de Apórabo y Bacusínare comen mucho la flor de
mezcal. Pero si se come mucho se le acaba la flor y no nacen semillas.
Así la gente se termina pronto estas flores. En Baquépuchi hay mucho
mezcal, y las flores hasta se ponen amarillas.



El lenguaje utilizado en esta edición no está vigente pero es útil como antecedente de las ediciones posteriores

Sehuá Remé

Balí 'la suerca ihuilíruru u'tá chi'lame ca bijí.
Hua'lubé secara 'la cuchí acabólanti sequégariga
ihuilí. Secala guhuala 'a sehuá 'la suerca ihuilí.
Alué sehuala hue ra'ígame ju remega go'á guisáraga
pagoli ro'igá.

Ba'huila hue ra'ígame ju chigó chunuá.
Rijpunasa galimopa mu'chiásiga. Be'lí be'á hue
be'á hue ba'huega omachí. 'Ligue abé rahué
basúsiga alí huasime gomichi elame cáncotru. Ralámuli
ma machíname caráruru 'lico. Chijpúgamera melénala
be'á e'néniliame ju alé sico. Rusubóaguru najpili

Tortilla de Flor

El quiote del mezcal se ve muy bonito cuando está chiquito y tiernito. Cuando le empiezan a salir los brazos también empiezan a salirle unas flores que parecen bolitas en la punta de cada bracito. Esas flores son muy buenas cuando se usan para hacer tortillas, o guisados.

La miel de la flor es muy sabrosa, y se puede sacar con un tubito chiquito.

Cuando se cortan las flores deben ponerse en el techo de las casas, y al día siguiente muy temprano estarán con mucha miel. Después se cuecen las flores, y cuando ya estén bien cocidas se ponen en el agua del arroyo, y así se les saldrá lo amargoso. Al día siguiente muy temprano se sacan y se muelen con nixtamal para hacer las

'yúriga remé nehuáhuaguru alé sico. 'Ligue pe'tá
aresa guisárahuguru pe'tá aresa. A'ligue
go'yéhuaguru cu chigó alué sehuá remé.

Chulé hue go'yame jutru chigó sehuá ba'ila.
Noli cháriga ehuélale re'leríame sucureca pari 'moga
huijchigá osilíncojque'e moa alérimi.



El lenguaje utilizado en esta edición no está vigente pero es útil como antecedente de las ediciones posteriores

tortillas. No usen todas las flores para las tortillas, sino que dejen
tantitas para guisarlas, y después cómalas con las tortillas.

El animal que se nombra cholugo también se come la miel de la flor.
Se nota cuando se ven marcadas las uñas en el quiote. Apenas puede
subir porque es muy pesado.

Ta'mé suhuábaga huinárasaca ralámuli sehuá
u'cuchítiri nisa guhuala. Ganchu rijpunasa banasuca
o'cojínale contru chigó abajá rijpi'e 'lico ucuchítirica
me'teca huiyaca suhuábaga namíame cáncotru pe
hue'cui'e guhuachítiami jágame. Alué gánchute
huiyá acá tabilé hue'cui'e 'lico. A'quinana che
rijpúname came ralámuli 'lico. Hue'ribesi go'a'e.

Ihuérichi nerúgame pe ta'mé hue go'ame ju.
Ulí nalina nerúgame huabé rapé go'ame ju. Cha
gurúgachi sehuame came alueca. Ojcómeca ta'mé
gurúgachi sehuame ju bamunú sehuame came alueca
julio mechá sehuame came alueca. Alequere ta'mé
go'ame ju alueca cha nerúgame came huasolí 'lico.

Si la gente no quiere tumbar el quiote, entonces nada más jala las flores con una vara larga que tenga gancho. Las flores de la punta son chiquitas, por eso nada más se deben tumbar las flores grandes; porque si se tumban todas, se pierde también todo. Jalando con la vara de gancho no se pierde mucho. Después la gente podrá cortar más cuando quiera, y podrá comer flores por más tiempo.

A la gente casi no les gusta la flor del mezcal que se da en la sierra, y que se llama mezcal verde. La flor que les gusta a ellos es la de lechuguilla. Esa flor es de tierra caliente y se da cuando casi no hay otra cosa que comer. Por eso comen más de esa que de la otra. El mezcal verde florece en época de lluvias, y en ese tiempo también hay muchos quelites. Por eso es que no comen mucho la flor del mezcal verde.



El lenguaje utilizado en esta edición no está vigente pero es útil como antecedente de las ediciones posteriores

Imé Gusime Galírale Nerúgame

Imé gusime anelíame. Hue ra'ígame ju che chigó majísiga. Cho'yala hue ra'ígame 'ínili chigó. Suguí nel'huásiga hue ra'ígame cará che chigó.

Sahuala me'chosa ba'ichí ro'ásiga hue'lisi apasí bijcá sa'pala sahuala. A'ligue culí ra'huabúliame ju. Rahuabusa ihuía nehuáliame ju. A'ligue nehuame ju che ralámuli ro'chí u'puhuala. Lásotiri caponi o'huílatiri, bulito o'huigá ohuame ju che chigó abe. Hue 'la rasame gayéname ju che alueca.

Mezcal Casero

El mezcal casero también es muy sabroso tatemado. La parte de en medio es la más sabrosa. También de este mezcal se hace un tesgüino muy sabroso.

Algunas personas machucan las pencas, y luego las ponen en agua durante unos cinco días. Las sacan cuando ya se ha podrido la carne de la penca. Después sacan los hilitos. Con esos hilitos la gente hace mecates, y hace otros más chiquitos para pescar. También se hacen lazos para amarrar los chivos castrados o para lazar a los burros. Para lazar burros son buenos estos lazos, porque salen muy blanditos.

Imé Gusime Gusírale Nerúgame

Imé gusime anelíame. Hue ra'ígame ju che chigó. Gusírale nerúgame. Hue majíliame jutru chigó ralámuli. Sehuala abiena ra'ígame jutru chigó. Remega go'á.

Tabilé chijpúgame ínili alueca, tase napurigá ojcome. Cho'yala hue ajcágame ju che chigó go'á. Suguí abiena nehualíame cará alué chigó. Hue cuchítiri ínili ta'mé e'huéleti. Hue ajcágame ju che caca. Hue pe nerúganti júte'e alueca elegá. Hue pe nerúganti ju, hue nóchili ca 'ínili contru napabulia me'chiquia. Cha cusírale nerúgame came.

Abe chigó nehualíame canco che chigó ihuía. Me'chosa chigó paguesa marasaso sa'pala. A'lí culí

Mezcal "Gusime" del Monte

El mezcal que se llama "gusime" es muy sabroso. Este es de tierra caliente. La gente tatema mucho de este mezcal. La flor también es muy sabrosa. Hace tortillas de la flor.

Este mezcal no es amargo como el mezcal verde. La parte de en medio está muy sabrosa y muy dulce. Es muy pequeño pero muy dulce. Hay muy pocas plantas de mezcal "gusime", y es muy difícil tumarlas y juntarlas porque son del monte.

También de las pencas de este hacen mecate. Primero lo machucan bien, y después lo ponen en agua para que la carnosidad se

rahuabúliame cáncotru iguchi ujchagá. Bujilíame
jutru sa'pala igú 'la rehuanti nehuasa. Alégana
ro'agá bujilíame cáncotru rahuala.



El lenguaje utilizado en esta edición no está vigente pero es útil como antecedente de las ediciones posteriores

podra. Después se pone en un palo y se lava muy bien y quitan la carne podrida con un palo liso.

En el arroyo lavan otra vez y sacan los hilos para hacer mecates.

Imé Sapulí

Alué imé sapulí anelíame hue nehualíame ju suguí. Ta'mé hue go'ame jutu go'yaca. Cha a'huáligame rahuégame 'ínili alueca. Pe suguí nehualíaca. 'Ra asíriga ená came gayéname cará che alueca. Amurí anáiga huariente. Hue 'ra nehuásica cha ajcágame ma'chíname 'ínilire'le ba'huíla hue 'la huasisaca.

Aminami sehualá hue go'ame ju chigó. Hue 'la ra'ígame gayéname jutru remé. Guisáraga go'á aminami. A'ligue remé nehualíaca napili 'yuliga rusibóaca. Hue pagosa tabilé chijpúgame 'ínili 'lícoba.

Mezcal Lechuguilla

Del mezcal que se llama lechuguilla se hace mucho tesgüino, y casi no se come porque el nervio es muy corrioso; nada más se hace tesgüino. El tesgüino de este mezcal sale muy fuerte, casi como pisto. Haciéndolo bien, y si está bien cocido, la miel saldrá muy dulce.

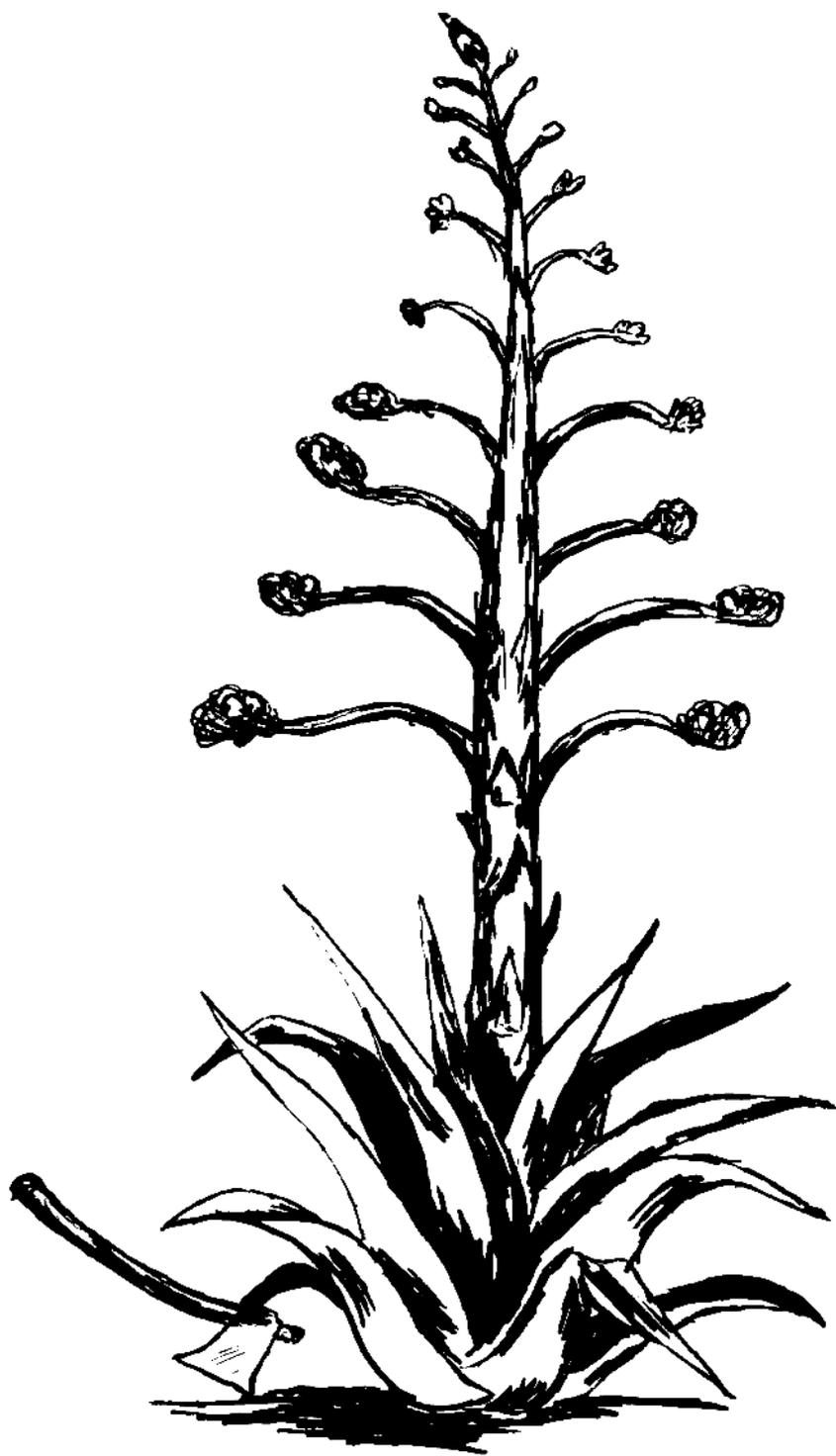
También la flor de este mezcal se come mucho. Es muy buena para hacer tortillas, y también para hacerla en guisado. Cuando quieren hacer tortillas, lo muelen con nixtamal, y lavándolo bien no saldrá amargo.

Alueca tabilé nehualíame ju sahuala ihuía.
Balirá ta'mé go'ame jutru chi'lame cachi bijí.
Sehualá nalina hue go'ame ju sehualá.



El lenguaje utilizado en esta edición no está vigente pero es útil como antecedente de las ediciones posteriores

La penca de este mezcal no se usa para hacer mecates, y el quiote no se lo comen cuando está tiernito. Nada más se come la flor.



Imé Galime

Imé galime anelíame. E'huele sahuégame. Hue ra'ígame ju chigó majísiga. Tabilé rahuégame ju, 'la rasame. 'La hue ajcágame 'ínili. Asíriga e'huele sahuégame 'ínili alueca.

Ma gojinasa o'tohuame júte'le alueca. A'ligue culí majíliame júte'le. Gostárichi ajchagá pabériliame ju che sahuala, cha e'huele alueca.

Tabilé nehualíame ju che chigó suguí, tabilé nehualíame ju. Pe go'ame ju. Balilátiri sehuálatiri tabilé ra'ígame ju. Pe majiga cho go'ame ju. Alueca tabilé tábiri nehualíame ju sahuáratiri. Pe sahuálacho go'ame ju, cho'yala ta'mé ra'ígame jutu chigó. Chijpúgame 'íniliruru. Pe sahuala ca 'la

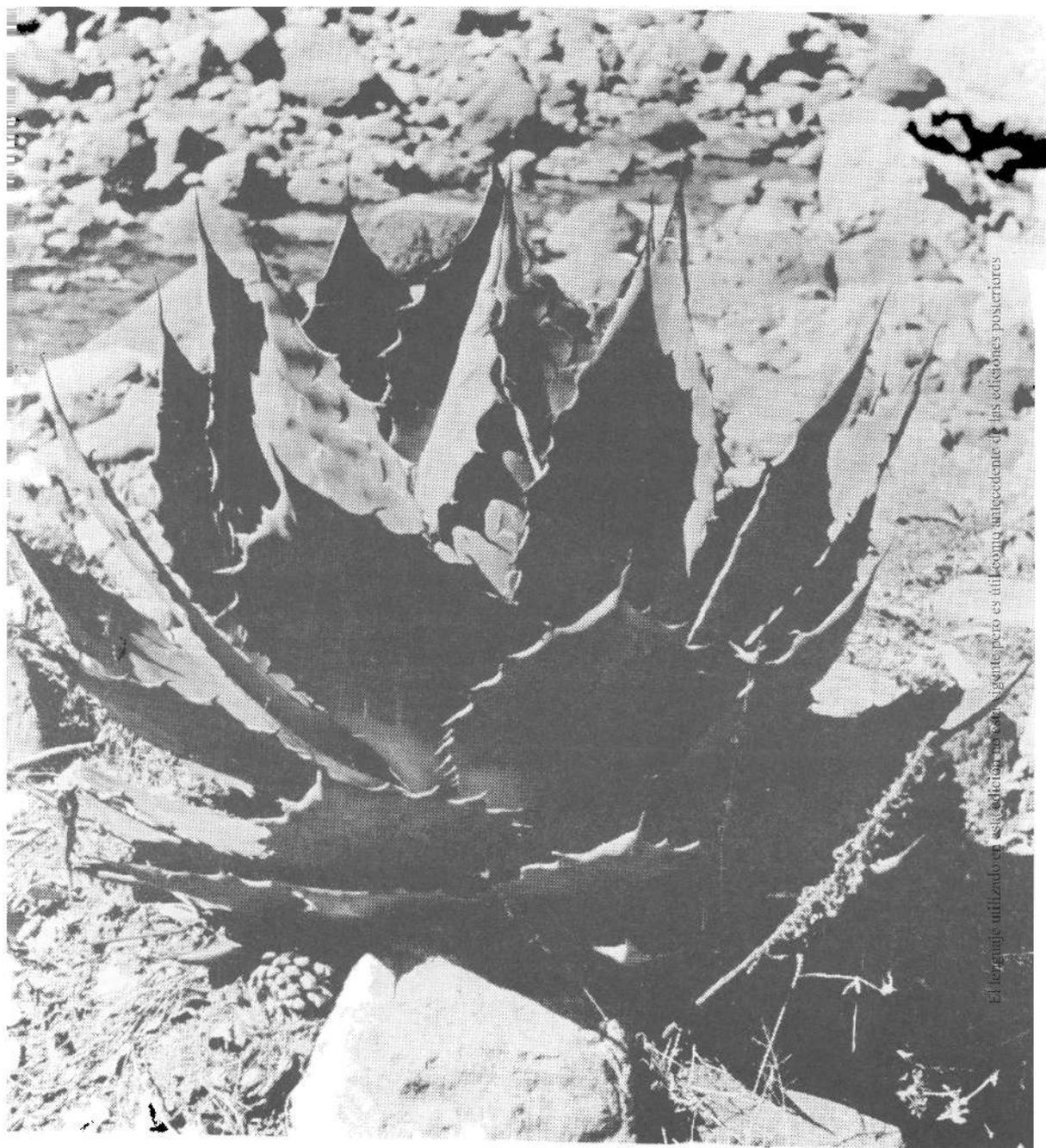
Mezcal Maguey

El mezcal que se llama maguey tiene las hojas muy grandes. Tatemado este mezcal sabe muy sabroso. Casi no tiene nervio, pues es pura carne blandita. Este mezcal es muy dulce. Las hojas son muy grandes y se deben echar en un costal para poder llevarlas y tatemarlas.

De este mezcal no se hace tesgüino y el quiote no se come, ni la flor tampoco, y nada más se come la hoja tatemada. La parte de en medio no sirve para comer porque es amargosa. Con las hojas de

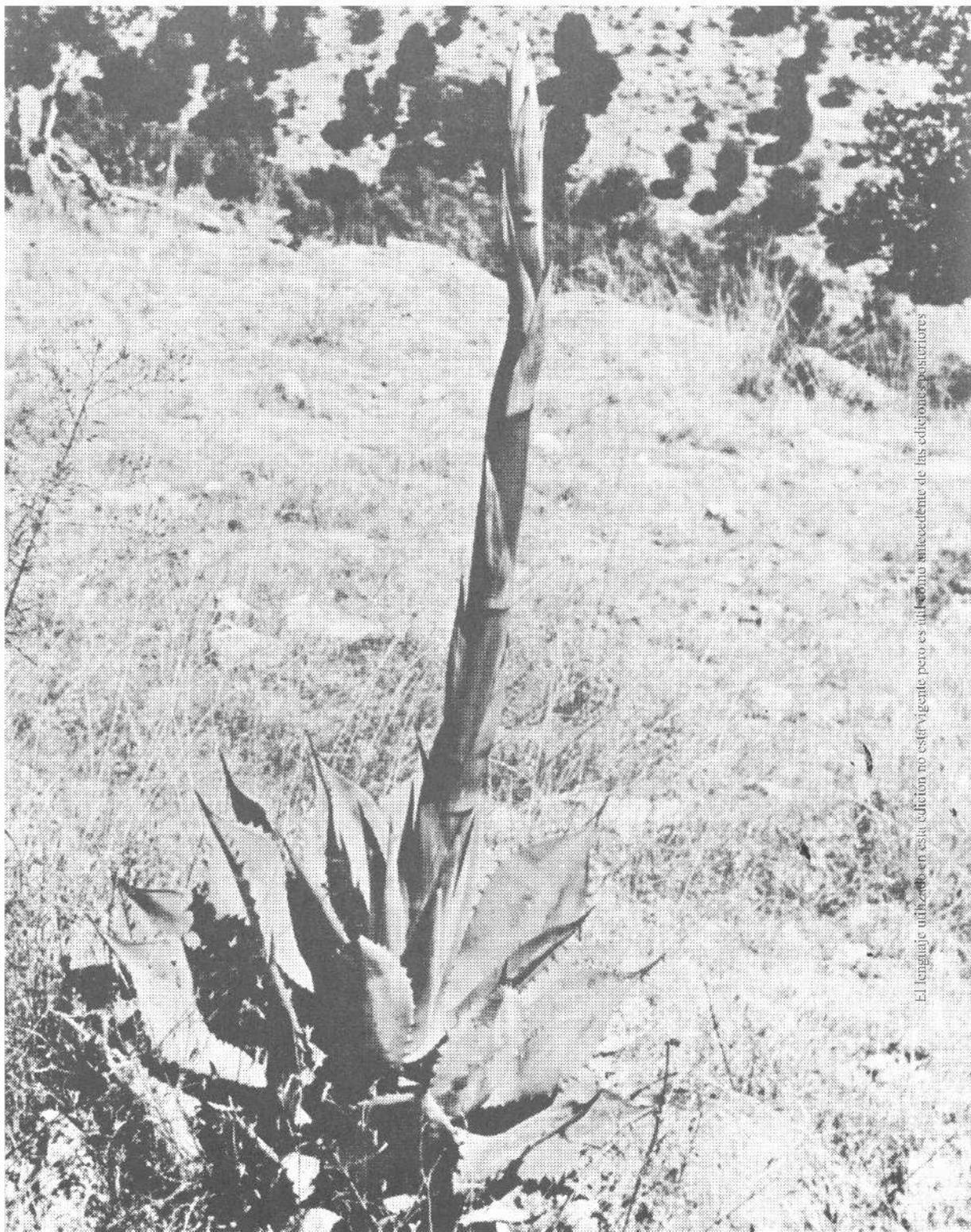
hue ajcágame júte'e. Tabiré rahuégame 'ínili
aminami hua'lú 'ínili alueca. Pe bilé galime
bochime 'ínili alueca remígachi.

una sola mata de maguey es suficiente para llenar el horno, pues es muy grande.



El forraje utilizado en esta edición no es el mismo pero es títil como antecedente de las ediciones posteriores

ojcome

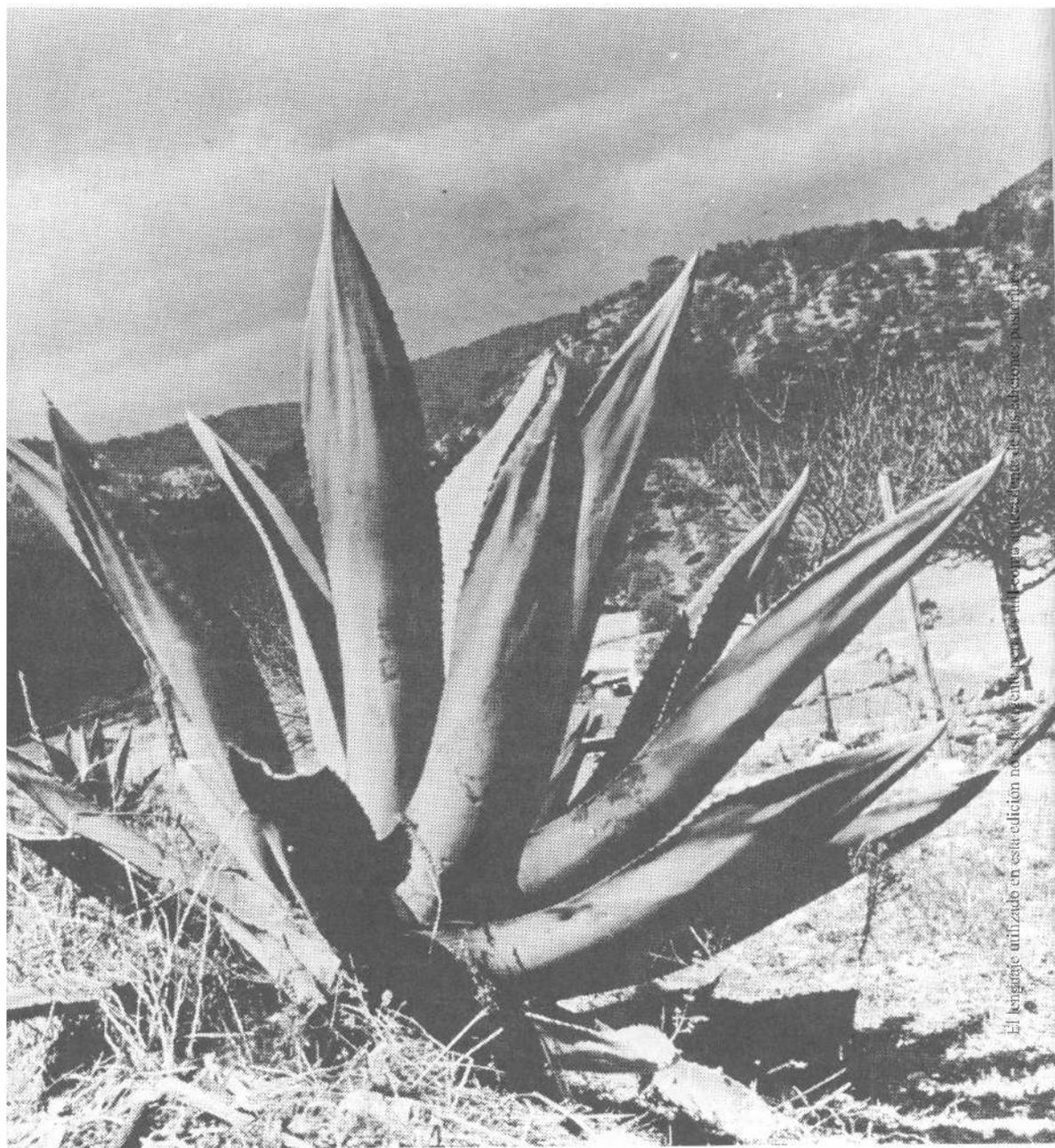


El lenguaje utilizado en esta edición no es tan vigoroso como el utilizado en las ediciones anteriores.

o'tosá

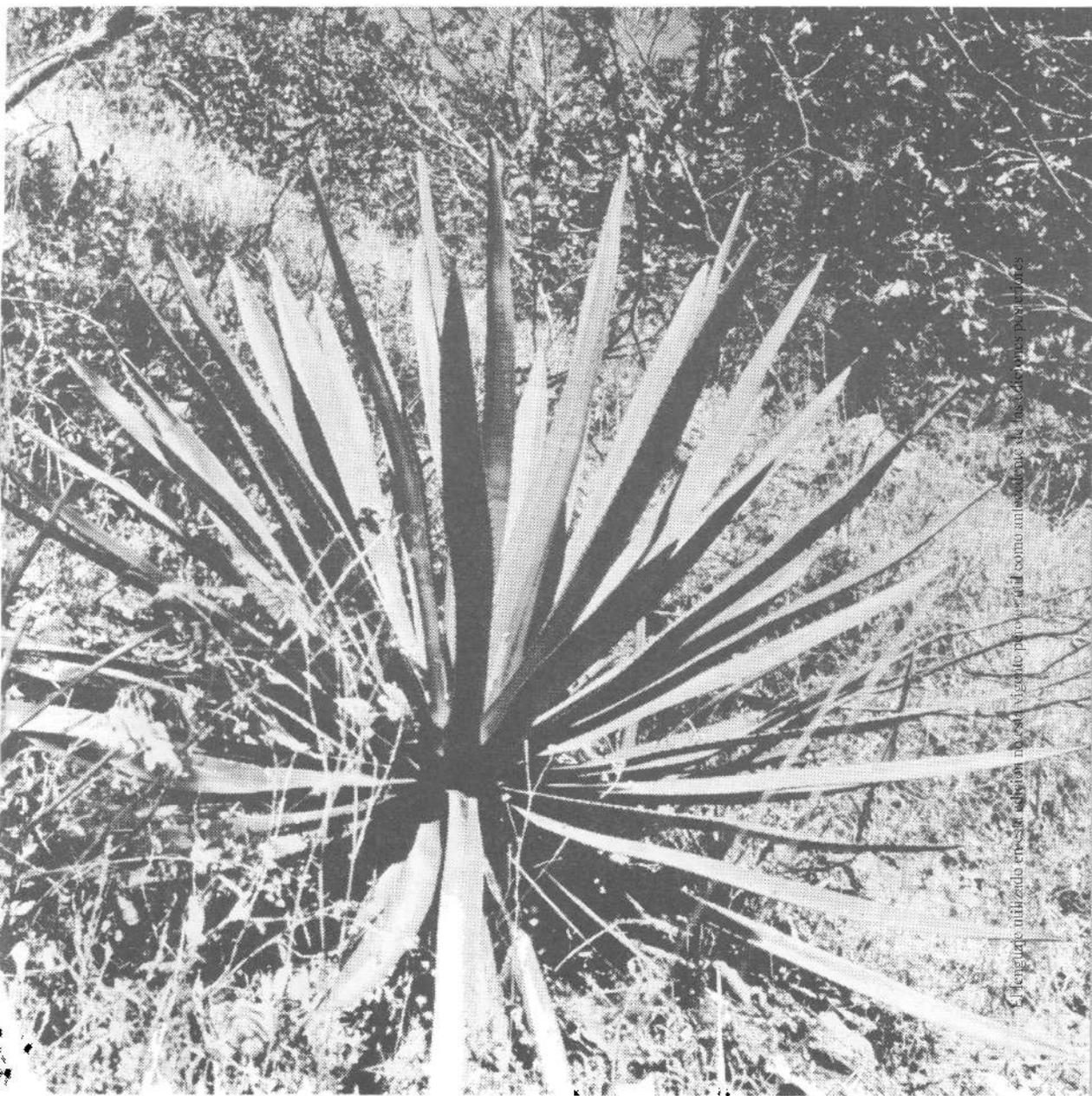


sa'pulí



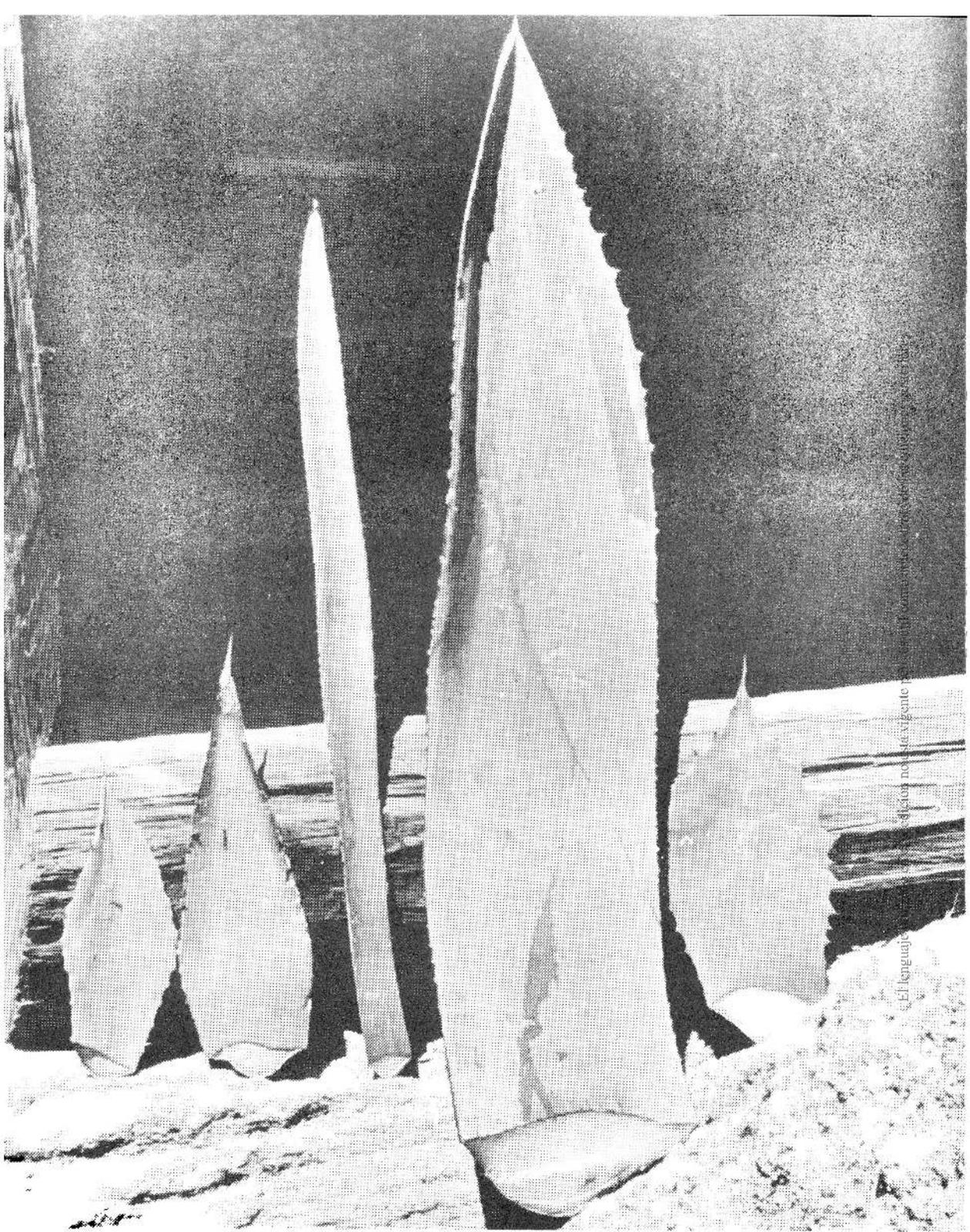
El kenigante utilizado en esta edición no es el mismo que el utilizado en la edición anterior.

galime



El lenguaje utilizado en esta edición no está dirigido por el autor como un indicador de las diferentes posturas.

gusime



o'tosá-sa'pulí-gusime-galime-ojcome

El lenguaje de los navegantes

**La presente edición se terminó de imprimir
el 15 de octubre 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.
Su tiraje consta de 800 ejemplares.**